

TimeOut

MADRID

ANDRÉS JAQUE

Este arquitecto madrileño
será el *curator* de la Bienal
de Arte de Shanghai 2020.
Lo llevamos a comer el famoso
bogavante de Soy Kitchen

#22
ENERO 2020

2,95€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A NUESTROS
ANUNCIANTES

¡COGE LOS PALILLOS!

En enero empieza el Año de la Rata y, para celebrarlo, hemos recorrido
los restaurantes chinos más creativos y sorprendentes de Madrid

ES IMPORTANTE
LLEGAR RÁPIDO.

PERO ES
MÁS IMPORTANTE,
**NO DEJAR
A NADIE ATRÁS.**

f t i | renfe.com | 912 320 320



renfe
avlo

Alta velocidad para todos

Sumario

Enero 2020

Entrevistamos a Amaia. **Música**, pág. 32

Reportajes

14. Nueva ola china

Nos sentamos a comer en los restaurantes chinos más top de Madrid. Preparaos para descubrir sabores increíbles y olvidados de una vez por todas del arroz tres delicias.

20. Lo ineludible

Andrés Jaque nos habla de cultura trans, de justicia medioambiental y de los grandes retos que tiene que asumir la arquitectura.

Secciones

- 04. Aquí y ahora
- 22. Comer y beber
- 28. Cine
- 32. Música y noche
- 36. Arte
- 38. Teatro
- 40. Tendencias
- 42. Cosas que hacer
- 46. Escapadas

HABLA CON NOSOTROS

 facebook.com/timeoutmadrid

 [@TimeOutMAD](https://twitter.com/TimeOutMAD)

 [@timeoutmadrid](https://www.instagram.com/timeoutmadrid)

LOS IMPRESCINDIBLES



Escucha

Será la primera vez que un grupo de pop-rock actúe, al completo, con la sinfónica de Madrid. La banda es **Morgan** (5 de enero) y el escenario, el Teatro Real. Un regalo histórico.



Mira

Agitador de conciencias y feminista, **Ernesto Artillo** inaugura *Los mártires*, su mayor exposición individual hasta la fecha. Buscadle en We Collect (desde el 9 de enero).



Reflexiona

Merecedora del premio Cultura contra la violencia de género, regresa **Jauría** (del 8 de enero al 2 de febrero), una ficción demasiado real que relata el juicio a La Manada.

Aquí y ahora

Josep Lambies
josep.lambies@timeout.com

Las malas ideas

Hacía algunos días que estábamos preparando un reportaje sobre los mejores restaurantes chinos de Madrid cuando me llegó la noticia de que Andrés Jaque sería el comisario jefe de la Bienal de Arte de Shanghai 2020. Casi al instante me puse en contacto con él para proponerle que apareciera en nuestra portada. Es en este punto del relato cuando empiezo a ruborizarme. En nuestra primera conversación, se me ocurrió sugerirle una foto en la que él aparecería sosteniendo un plato de fideos bajo un techo de farolillos rojos. En mi cabeza veía la cantina subterránea de *Deseando amar*, de Wong Kar-wai, llena de humo y misterio, a la que los personajes acudían como fantasmas de la noche. Muy honesto, Andrés me dijo que no lo veía claro. “Imagina el impacto tan negativo que tendría en España si se contratase a un comisario estadounidense para dirigir el Museo Reina Sofía, y este apareciera en la portada de un medio neoyorquino rodeado de trajes de lunares, de palmeros y de patas de jamón”. No es solo que me sintiera indefenso ante su aplastante razonamiento. Es que ni se me había ocurrido que estaba perpetuando un estereotipo cultural, un cliché sujeto a la invención de Oriente que hemos construido desde nuestro etnocentrismo occidental, donde vemos China como un lugar de embrujo exótico, el escenario de *El loto azul*, y no como una realidad. Le agradezco enormemente que nos evitara el bochorno. Nunca es tarde para aprender una lección. ■ Josep Lambies



中國

中國

LA PREGUNTA AL STAFF

Di una imagen que te remita a China



Elena Alarcón Comercial

Según internet, las entradas estaban agotadas. Pero a tercas no nos gana nadie. Nos fuimos directas a la puerta y allí estaba él, Putochinomarcón. ¡Entramos!



Gorka Elorrieta Redacción

Mi sobrina, que nació en Shanghai, y aquel conductor que nos guió por Yunnan. Caminaba por los embarrados arrozales con unos viejos mocasines mucho mejor que turistas con botas.



Judith Rial Diseño

Así, sin pensar, se me aparecen enormes rascacielos con luces de colores que me devuelven al sueño futurista de un *Blade runner* que no andaba muy desencaminado en sus predicciones...



**100% INGREDIENTES NATURALES.
SIN SULFITOS AÑADIDOS, NI ADITIVOS, NI CONSERVANTES.
RECETA ORIGINAL DE 1876.**

COSAS QUE **SOLO** **SABES** SI ERES...

Una estatua humana

Francisco Aguado. 47 años.

“Me gusta que, cuando la gente me mire, vea arte”. Francisco emplea más de dos meses en el diseño y elaboración de cada personaje. Tiene alrededor de 50, sin trucos de sujeción ni hierros, “eso lo puede hacer cualquiera”, dice. Hoy nos recibe Plinio el Joven, aunque podría haberlo hecho Alatríste, Moisés... Es el *leitmotiv* de sus personajes, literarios, históricos y muchos artistas, igual que él, que lleva más de 20 años quedándose de piedra en España y parte del extranjero.



“El arte duerme en museos. Los artistas sobreviven en la calle”

En sentido literal y figurado, porque, lejos de lo que muchos piensan, “no soy un payaso para hacer reír a la gente”. Lo que sí es, es un profesional que vive de lo suyo (“pago autónomos, esto es un trabajo como otro cualquiera”). Hoy es el más veterano de Madrid en activo, aunque le hemos pillado casi de casualidad; es más habitual de Donosti o Vigo, además de Portugal, Francia, Hungría, Israel, Dubái... adonde va con regularidad para participar en festivales internacionales. A la puerta del Real Jardín Botánico, y con un frío que pela, nos cuenta que su profesión está tan poco valorada por turistas de escaso poder adquisitivo (y muy poca educación) como por el Ayuntamiento. Le resulta indignante que le llamaran para participar en la primera edición de La Noche en Blanco como artista mientras que hoy a él y a los suyos los tratan “como mendigos callejeros”. Una realidad que da sentido a la frase que le acompaña: “El arte duerme en los museos, los artistas sobreviven en la calle”. ■ Noelia Santos

ALFREDO RIAS

¿TE HAS FIJADO? Detalles casi imperceptibles de la ciudad



HACERSE PATÓLICO

Si no te gusta la tuya, empieza el año cambiando de religión. En una callecita semioculta del barrio, Leo Bassi lleva tiempo oficiando bodas y celebrando misas a mayor gloria del pato de goma redentor.

→ Travesía Primavera. M: Lavapiés.



EL PALACIO DEL CINE

Todos conocemos el Cine Doré (calle Santa Isabel), pero es en el palacio del Marqués de Perales, sede de la Filmoteca Española, donde se custodia todo el patrimonio cinematográfico.

→ Magdalena, 10. M: Tirso de Molina.



DESDE 1754

Lleva ahí 265 años, pero seguro que no os habéis fijado en este botijo rojo, lo único que queda de un colmado que ya aparecía en los *Episodios Nacionales* de Galdós. Hoy es una droguería.

→ Toledo, 35. M: La Latina.

mk2 presenta



20 dic - 4 ene

info y entradas www.mk2institutfrancais.es

¡QUÉ BELLÓ ES VIVIR!
Last Christmas
FARGO *****
Dentro del
ANNIE * **LABERINTO**
SOLO en CASA
¡OLVIDATE DE MÍ! **MOULAN**
***** **ROUGH**

GREMLINS *****
loveactually
ADIÓS MUCHACHOS
PLÁCIDO Charada
La princesa prometida

El Padrino LA HISTORIA INTERMINABLE

ATRAPADO EN EL TIEMPO 06:00 Cuando Harry
***** Encontra a Sally
LA GRAN ILUSION *
LA VIDA DE BRIAN EL MUJERCITAS
APARTAMENTO

L
A
V
E
R
D
A
D

MADRID OCULTO

Servando Rocha desentierra los misterios más inesperados

Cuidado con las bestias

LÓPEZ DE HOYOS ‘trajo’ a las primeras bestias, una sierpe o culebra que aseguró presidía la Puerta Cerrada, en la antigua muralla cristiana, cuando esta servía de entrada a la ciudad. Pero alguien convirtió al animal en un gran y peligroso dragón y fue el culpable de una de las teorías más disparatadas acerca del origen de la ciudad: esa misma imagen del dragón había sido usada por los griegos en sus estandartes de guerra. Madrid había sido fundada por ¡los griegos! Durante tres siglos el gran dragón o grifo –mitad águila y mitad león– fue el escudo de la ciudad, hasta que, en los 60 del siglo pasado, el Ayuntamiento se dio cuenta del disparate.

Madrid tuvo sus bestias. En 1926, un periodista conoció a unos saltimbanquis que, durante un tiempo, en pleno centro, paseaban osos, monos y hasta camellos. Los fotografió Alfonso. Sucedió muy cerca precisamente de la calle León, que se llama así porque, siglos antes, vivía un hombre junto a su león, que exhibía por dos maravedís: “Cruzábamos la plaza de Santa Ana y nos atrajo, como a los chicos, el son pausado y monótono del pandero. Nos acercamos al corro, formado a la entrada de la calle de Núñez de Arce, y durante unos momentos estuvimos contemplando al fiero domador con admiración de la chiquillería que, sin darle

importancia al caso, hacía danzar en dos patas al oso”.

Avistamientos y terrores. Dos años más tarde, otro animal, un toro, sembró el terror muy cerca del lugar en que el periodista vio al oso. Una mañana, en el Matadero de Legazpi, mientras los animales entraban ordenadamente para ser sacrificados, un toro en compañía de una vaca decidió apartarse del rebaño. Entonces huyeron libres calle arriba entre revolcones y cogidas que causaron varios heridos hasta que un transeúnte, el torero Fortuna, mandó a un mozo a por su estoque y acabó con la vida del animal.

En el invierno de 1960, una leona desbocada provocó el pánico en Arturo Soria tras atacar a su domador, el Capitán King, que hacía de gladiador en una película. Durante horas fue la reina de una ciudad fantasma. Una pareja de guardias civiles acabó con ella tras dispararle hasta en cincuenta ocasiones. En La Casa de Fieras del parque del Retiro, abierta hasta 1972, los visitantes podían ver a tigres, leones, panteras, monos. Ni el guepardo apodado Chiquita con el que solía pasear Josephine Baker nos hubiera impresionado, tan familiarizados como estábamos, y seguimos estando, a las bestias. Cuando la artista nos visitó en febrero de 1930, un torpe periodista la describió como la “magnífica animalidad de una mulata del Misisipi”. ■



AMAYA LALANDA

BUSCA MÁS PISTAS

Algunas propuestas para que sigas investigando



J.L. DE DIEGO

REJA

Aún pueden verse las antiguas rejas por las que se echaba de comer a las bestias desde la primera planta de la Casa de Fieras. ¿Dónde? En la biblioteca Eugenio Triás de El Retiro.



ESCUDO

El increíble escudo del dragón ha sobrevivido al paso del tiempo. Está en numerosos edificios y monumentos, como en la estatua de Tirso de Molina en la plaza del mismo nombre.



OSERA

Echad un vistazo a la antigua osera de la Casa de Fieras, también en El Retiro y junto a la biblioteca. Por cierto, ¿sabíais que en este espacio también vivieron los camellos de Lawrence de Arabia?



Creatividad en X-Madrid

Este nuevo espacio comercial y de ocio recibió las navidades con X-MAS, un programa de talleres gratuitos y de inspiración ecologista

EL PASADO NOVIEMBRE abrió sus puertas X-Madrid, un nuevo concepto de espacio comercial y de ocio, con una superficie de 47.000 metros cuadrados repartidos en tres plantas, donde encontraréis desde una tienda dedicada al mundo de Harry Potter hasta un rocódromo de 15 metros de altura o una ola artificial para practicar surf. Estas navidades nos sorprendieron con X-MAS, un programa de talleres creativos y *ecofriendly*, de inscripción gratuita, pensados para fusionar la idea de sostenibilidad con el espíritu

característico de estas fiestas. Fueron un éxito de convocatoria y todos lo pasamos en grande.

Por un mundo mejor

Uno de los talleres más aclamados fue el de confección de bolsas reutilizadas, que los participantes personalizaron con bordados, frases y dibujos. En él comprobamos una de las máximas ecologistas: lo nuevo no siempre es lo mejor. También asistimos a un taller de cosmética natural, en el que elaboramos

nuestro propio champú, con el fin de minimizar el consumo de plástico. En X-Madrid saben que concienciar sobre el medio ambiente es prioritario.

Desarrollamos nuestra vena artística a muchos niveles. En el taller de *lettering*, nos iniciamos en la técnica de la escritura con *brush pen*. En el de transferencia de imagen sobre madera diseñamos los adornos que han decorado nuestro árbol de Navidad estas fiestas. ¡Creatividad al poder!

→ X-Madrid. Oslo, 53 (Alcorcón).

www.x-madrid.com

MUNDO GATO

Las entrañas de la ciudad dibujadas por Clara León



EL CINE DORÉ. Enero es el lunes de los meses: a nadie le gusta demasiado. Si habéis sobrevivido a las navidades como mínimo tendréis cuatro kilos de más en el cuerpo y resaca emocional. Lo mejor que podéis hacer con vuestras vidas es ir a ver clásicos al Doré, sede de la Filmoteca Española, en Antón Martín. Es el plan perfecto para este mes de pacotilla.

LA CANCIÓN DE MADRID SEGÚN... RAÚL QUERIDO



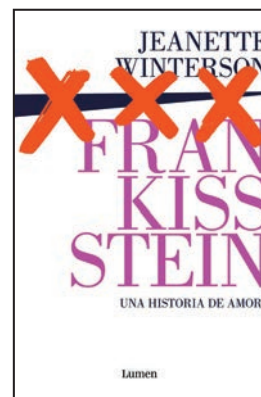
Surreal Madrid

de Prolapse

Una vez soñé que me entrevistaban y decía que todas mis canciones tratan de Madrid. Nunca he vivido, lo que se dice vivir, en otra ciudad. Explicaba que solo en un tema hablo de irme a vivir a una montaña remota, en Asturias, frente a los picos de Europa, entre la niebla. Es verdad. Mi última canción, como todas, trata de Madrid, barrio y casa. Carabanchel no es Belmez, pero aquí también pasan cosas. Hay que asumir el papel, apartado

y participante, del observador. La cotidianidad es un continuo histórico. Empezando por la hora del día y el paso de la peseta al euro. Pienso en la gente que se hipotecó por una casa en el PAU de Vallecas y acabo en el revisionismo Netflix de las décadas pasadas. Asumo la concatenación de causas y consecuencias, al límite de la psicosis: que el mejor grupo de los 90 dedique un tema a un día en la vida de Jesús Gil.

LOS LIBROS DEL MES



Frankissstein Jeanette Winterson

Del romanticismo del XIX a la ciencia, esta novela divertidísima nos habla de la expansión de los cuerpos. Arranca una fría mañana en el lago Lemán, donde Mary Shelly empieza a imaginar su *Frankenstein*, y sigue con la historia de Ry, un médico transgénero en un congreso sobre teledildónica, robots sexuales y prótesis erógenas, donde el placer explora nuevas formas anatómicas. No lo podréis soltar. Es brillante.

→ Lumen. 318 pág. 19,90 €.



Rusty Brown Chris Ware

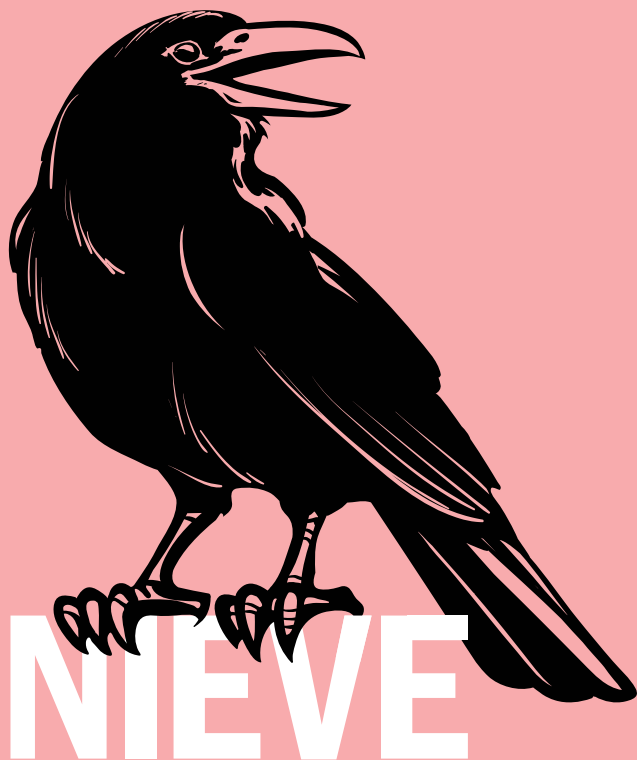
No hay dos copos de nieve iguales. ¿O quizá sí? Más de 15 años ha tardado el dibujante Chris Ware en acabar esta obra maestra del cómic contemporáneo, un artefacto supersónico que os volará el cerebro. Con colores muy vivos y una disposición insólita de las viñetas, construye las realidades simultáneas de una serie de personajes que coexisten en un mismo lugar durante un día de invierno.

→ Reservoir Books.
360 pág. 34,90 €.



RELATO ATROZ

Historias monstruosas de **Matías Candeira** que tienen lugar en las calles y barrios de Madrid



Paseamos cogidos del brazo por los soportales de la plaza Mayor. Hay demasiada gente. A mi marido le gusta mantenerse aparte, así que nos quedaremos aquí. Quietos, mirando. Se puede mirar con él, en silencio. Me pregunto si escribiré sobre lo que vemos. Qué recogeré y qué quitaré; si a él le parecería bien lo que he elegido. Se reiría y se tocaría la tripa. Yo le diría que no tiene que parecerle bien, al fin y al cabo es mi historia. Esa es la que se quedará.

Los niños corren alrededor de la estatua. Sus caras se han manchado con la luz roja de los puestos, como si crepitara una hoguera fría en sus ojos y se fijaran por primera vez en la huella que deja su bota en la nieve. Le noto temblar debajo de la ropa. Mi marido tiene el

brazo más delgado, aunque trato de pensar que todavía no, todavía no estoy cogiendo un esqueleto, es el brazo que he conocido estos años –la lesión en el metacarpo, los dedos, una mancha áspera de nacimiento que tiene en la muñeca–, y esta idea, en el fondo, me da miedo. Un brazo que se nos adelgaza, y ahí vamos poniendo la carne de lo que nos forzamos a recordar, en ese hueco.

Si el caballo de la estatua estuviera vivo, relincharía hacia los niños. Lo hacéis muy bien. Vamos, entretenedme. Pero esto es algo que quizás diría mi marido antes que yo. Me he contagiado de él todos estos años –él también se ha llevado a su carácter partes de mí–; así que ese pensamiento, niños que ríen

como un mismo árbol, caballos aburridos y filósofos, también es un poco mío. Lo poseo, porque poseer lo de otro será una forma de recordarle. Me agrada que pueda haber sido él quien me haya enseñado a imaginar esto: que el caballo tiene una voz ronca, y por más que se esfuerce, no podría apaciguar a los niños. Los niños quieren cabalgar hasta matarlo. El horizonte está casi ahí, solo tienen que bajarse de la grupa y dejar la huella en la nieve. Ya no será la primera.

Al poco, uno sale corriendo hacia su madre y vuelve con una linterna. No es raro que un niño encuentre una linterna en cualquier parte. Todos apuntan a la cara del caballo, a sus ojos verdes de bronce, y mi marido se ríe. A veces se ríe sin motivo, de forma estúpida, con la cualidad de lo que está vivo. Está cocinando y se ríe, y luego esconde la cabeza con vergüenza para que nadie le vea. Hacemos el amor y se ríe y apaga la lámpara. La risa toma distintas sombras: la de un secreto que no me va a contar, la que viene con la lectura de un pasaje. Incluso en una novela dramática, improvisa una risa que nadie comprende. Y cuando está solo y yo no puedo mirarle, habrá ahí una risa más helada, que ya no sabe cómo sostenerse.

No irás a ponerte a jugar con ellos.

Con el caballo, los niños me dan igual.

Me río yo ahora. Le contagio.

Soy un hombre moribundo, dice. Puedo hacer lo que quiera.

Suelto su brazo y compro un gorro azul en uno de los puestos. Lo aprieto como si fuera un pequeño hurón antes de ponérselo en la cabeza. Seguimos caminando. Pienso que así es como escribiré de su enfermedad. El brazo más delgado, su abrigo lleno de nieve amarilla. Escribiré la historia de mi marido cuando él no esté por aquí, y en ella aparecerá

un cuervo. No un caballo, un cuervo, porque es su animal preferido. No he decidido qué haré con él. Volará por encima de nosotros dos, pasará en rasante la primera página. Ya veremos qué ocurre después. ■

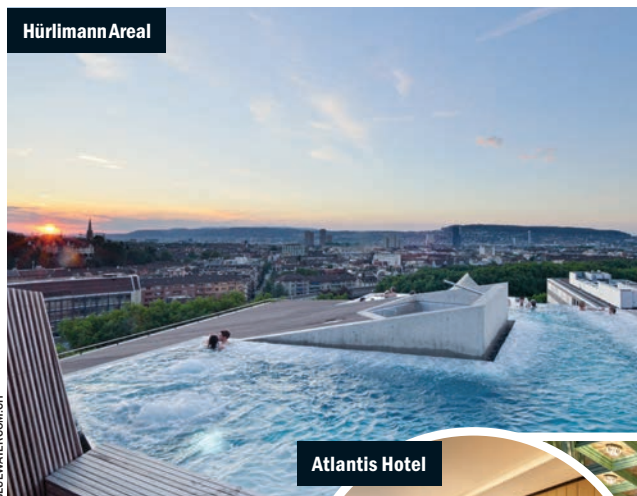
Trato de pensar que todavía no estoy cogiendo el brazo de un esqueleto

PUERTA DE EMBARQUE



Otro Time Out del mundo nos recomienda su ciudad

Hürlimann Areal



Kunsthau

Atlantis Hotel



Zúrich

Por Celeste Neill
Editora de Time Out Suiza

Construida junto a un lago y cercada por el paisaje de las montañas alpinas, Zúrich nos ofrece experiencias maravillosas tanto de interior como de exterior. Coged un tranvía y visitad la ciudad antigua, Niederdorf. Id de compras por la Bahnhofstrasse. O pedid una fondue en algún bonito restaurante al lado del agua.

BAUR AU LAC

Uno de los mejores hoteles de Zúrich, el Baur au Lac, acaba de abrir su renovadísimo restaurante y nos encanta. Se trata de una *brasserie* clásica, reimaginada como un espacio chic pero muy acogedor, donde os servirán algunos de los platos tradicionales de la zona, como

la ternera laminada al estilo de Zúrich. ¡Deliciosa!

ATLANTIS BY GIARDINO

Situado cerca de la montaña Uetliberg, este hotel de cinco estrellas es muy estiloso. Podéis alojarnos en él o ir a pasar el día. Relajaos primero en el Dipiù Spa y seguid con una comida en el Ecco Zúrich, un restaurante con dos estrellas Michelin.

HÜRLIMANN AREAL

Si el día es frío y lluvioso, dirigíos a los históricos baños termales

de Hürlimann Areal. Las vistas sobre la ciudad desde la piscina del rooftop son impresionantes. Sus bañeras de madera os seducirán.

KUNSTHAUS

No es ni la Tate ni el MoMA. Aún así, este museo tiene mucho que ofrecer. Si os gustan las esculturas de Alberto Giacometti, aquí encontraréis varias salas dedicadas a su obra. Otros grandes nombres como Van Gogh, Monet y Chagall os acompañarán en el recorrido. ■

TRES PORTADAS

Nuestras favoritas del último mes



Hong Kong

El oráculo chino

En la ciudad en la que nacen las tendencias, 2020 promete ser excitante.



Barcelona

Menuda ciudad

Los niños, público exigente donde los haya, son los protas de este número.



Londres

Toca hacer repaso

Además del boom del aguacate, ¿qué ha pasado en la última década?



Portada: Alfredo Arias
Ayudante:
Christopher Nolasco
Calle Orense, 16, 1ª A
28020 Madrid
91 603 99 88
redaccion@timeout.es

City Manager Nacho Alonso | Directora Marta Bac | Redactor jefe Josep Lambies | Redacción Gorka Elorrieta, Noelia Santos | Directora de arte Judith Rial
Becaria Bouchra Afrikhi | Publicidad Laura Latorre, Elena Alarcón, Vero Dávila | Eventos Martín Zabala | Edita Time Out Spain Media SL. Todos los derechos reservados
Presidente Julio Bruno | Consejero Ejecutivo Eduard Voltas | Directora General de Negocio Mabel Mas | Directora General de Finanzas y operaciones Judit Sans
Directora Comercial & Ecommerce Aroa Cervantes | Directora de Soluciones Creativas y RPPP Carlota Falcó | Coordinadora de branded content Begoña García Carteron
Diseño publicitario Marina Quer | Finanzas y Administración Eduard Poch, Marta Tapia, Guillem Catena.

Time Out Spain Media es una sociedad de Time Out Group | CEO, Time Out Group Julio Bruno.

Impresión Rotocobrihi | Distribución Grupo CRIT | Depósito legal 564.2015 | ISSN 2385-5606 | Time Out Digital ISSN 2462-3385 | Ejemplar gratuito, prohibida la venta. Esta revista no puede ser reproducida ni total ni parcialmente sin consentimiento del propietario. Tampoco puede ser transmitida por ningún medio o método, ya sea electrónico, mecánico o de otro tipo. La revista no se identifica necesariamente con las opiniones expresadas por sus colaboradores.



Cerveza
Roja Fresca

Creada por
**Ferran y
Albert Adrià**
y los Maestros
Cerveceros de Damm

Brewed for the
**Best Latin
Food**



Damm
1876

Cool
Beer

Malquerida recomienda el consumo responsable. 5º

MALQUERIDA

Roja Fresca

Julio Zhang de Soy Kitchen

NUEVA OLA

CHINA

Redescubrimos una gastronomía fascinante, en las antípodas del rollito de primavera, donde la tradición late bajo un perfil contemporáneo

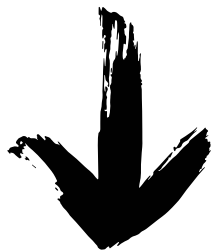
Por **Gorka Elorrieta**
Fotografía **Alfredo Arias**

DEMOS POR FINIQUITADA la época del cartón piedra, de las cartas infinitas, del pollo al limón y la ternera con bambú y setas chinas. Abracemos las propuestas que pueblan Usera, una mina que premia a los más intrépidos, los alrededores de plaza de España y la calle Leganitos. Entre El Buda Feliz 1974, el más veterano de la ciudad (recién reformado), y los pinchos sichuaneses de Kaigang, el último en llegar, hay apenas 100 metros de distancia. Sin embargo, en pasos gastronómicos, el abanico de posibilidades que media entre ellos es kilométrico. Estrenad el Año de la Rata sentados en estos nueve restaurantes que os proponemos o en cualquiera de esos otros que han quedado fuera y que también ofrecen platos a años luz de aquel casi sintético cerdo agri dulce: Lao Tou, Sichuan, Kung Fu, Hutong, Mr. Doulao, Tres Cerditos...

Soy Kitchen

GENIO Y FIGURA

La técnica del wok y la volcánica personalidad de Julio Zhang están unidas por un hilo muy fino pero incuestionable. "La cocina china es aún más compleja que la japonesa". Lo suelta alguien cuyo conocimiento de la gastronomía china no solo alcanza varias regiones sino que se mantiene vivo por el contacto con otros jóvenes cocineros que están proponiendo una juiciosa renovación en su país natal. Lo dice porque, si para convertirte en un reconocido sushiman necesitas varios años de aprendizaje, para manejar con destreza y sentido el wok puedes pasarte una década. Quizás exagera, pero de ese dominio de temperaturas depende gran parte de la carta que propone. De esa sartén cóncava, sí, pero también de su aptitud para armonizar ingredientes, de la búsqueda de auténticas verduras chinas y su mixtura con un excelente producto mediterráneo. En su sopa agri picante, botón de muestra de su extraordinario menú Origen, entran en juego huesos de cerdo, de pollo y de ternera en distintos momentos de su elaboración. Cada



DE COMPRAS

Un paseo por Usera



Three Squirrels

Marca de referencia creada por Zhang Liaoyuan. Lanzaos a probar su durian o longan deshidratados. O si sois fans del sésamo negro, tenéis en sus estantes un paquete que lleva vuestro nombre.

→ **Isidra Jiménez, 1.**



Supermercado Lucheng

Las verduras chinas que podáis imaginar, encurtidos para abrir el apetito, noodles y tofu de todos los estilos, huevos preservados, varios utensilios de cocina... El paraíso.

→ **Nicolás Sánchez, 58.**



Zaza's

Elaboran muchas tartas personalizadas pero hacen el favor de llevaros un puff. Los rellenan de nata (receta original) o de té matcha. Todo es artesanal y sale lo del obrador instalado en la trastienda.

→ **Dolores Barranco, 12.**

bocado suyo tiene más capas que una cebolla. Sirva el bogavante de portada como ejemplo. El que es, sin duda, uno de nuestros chefs más indómitos lleva tiempo equilibrando su perfil de fusión panasiática con una cocina de autor de marcada raigambre china. No nos cansaremos de recorrer ese camino con él. Y menos, cuando sabemos, porque su máquina de ideas siempre funciona a pleno rendimiento, que cada visita será diferente.

→ **Zurbano, 59. M: Gregorio Marañón.**

Guo Rong

INMERSIÓN A PULMÓN

La primera página de la carta, fotos incluidas, se lee como una afilada *masterclass* de su ave más ilustre: el pato. Lenguas, garganta, cabeza... Los entrantes, de la ensalada de medusa a unas huevas de sepia y los fiambres más insospechados, prometen emociones fuertes. El amplísimo comedor, una hipnótica y abigarrada combinación de espejos, peceras con crustáceos, techos con estucos y mesas redondas con bandeja giratoria de todos los tamaños, lo comparten animados grupos de asiáticos y occidentales (que, si os fijáis bien, separan estratégicamente). Y todo funciona. Los platos llegan sin esperas ni atropellos hasta que cubren la mesa por completo. Se permite una primera incursión donde uno haga pie (arroz, fideos salteados, berenjenas...), pero aquí se viene a retarse a uno mismo, a jugársela un poco. El grupo –siendo varios se disfruta el doble– ha de lanzarse sin red a por el bogavante y los bivalvos. Navajas, coquinas y una fuente de berberechos en vino de arroz que alguien acertó en bautizar como berborrachos os convencerán de que vais por buen camino. Sí, obviamente esto no es Galicia pero tampoco temáis por una intoxicación. A los postres la casa invita siempre a una pieza de fruta de temporada (estas semanas sirven mandarinas), pero si decidís pedir alguno, va una advertencia: raciones pantagruélicas. La experiencia es ineludible. Y el placer, proporcional al "riesgo" que se corra.

→ **Dolores Barranco, 52. M: Usera.**

Shanghai Mama

TODOS LOS PÚBLICOS

En dos años y medio este nombre –y su subtítulo Flavour New Shanghai Style– ha pasado de imprimirse en las cartas de un local a verse en los menús de seis direcciones distintas. La empresaria María Li Bao ha dado con la tecla para conquistar a media ciudad. A aquel primer comedor en Tetuán, donde aún hay que reservar cada fin de semana si no se quiere hacer cola en la calle (porque eso pasa), le han seguido otros en Chueca, el barrio de Salamanca, Las Tablas y Arturo Soria. Su wonton frito ha llegado hasta La Moraleja, última apertura. Aunque lo hayáis probado por ahí, no hay un *ku bak* como el suyo. Cada plato –pollo, marisco, salsa secreta y huevo de pita



HABLAMOS CON...

Nieves Ye

Propietaria de Don Lay



ANTE EL VACÍO y las muestras de cariño que despertó el viejo Don Lay, no había elección. Tenía que reabrir aquel icono de la cocina cantonesa. Y de qué manera lo ha hecho. Dice un proverbio chino que Dios nunca castiga a una persona comiendo. En estas mesas estaréis a salvo y, sobre todo, bien tratados.

En casa, ¿preparas antes unos garbanzos o un arroz cantonés?

Solo cocino cuando tengo dudas sobre un plato o quiero probar algo nuevo. Me encanta la cocina vasca y gallega pero de mi cocina española únicamente son defendibles las lentejas.

¿Habéis tenido que ajustar los platos a nuestro paladar?

La verdad es que echamos un poco más de sal (risas). Pero nuestro propósito es que cada bocadillo concentre la tradición, que la gente descubra los sabores más auténticos. Por eso nos hemos traído de China todo un equipo de cocina con un chef al frente. Los profesionales que se merecen nuestros clientes.

¿Dónde has colocado el Zhaocai Mao (ese carismático gato que mueve la patita)?

No tengo ninguno. No hay mejor talismán para este negocio que un comensal feliz, satisfecho. ■

→ Don Lay. Castelló, 117. M: Avda. América

pinta—se remata frente al comensal soplete en mano. Ineludible en una propuesta, muy ajustada a nuestro paladar, donde siempre encontraréis un ligero picante, cuidadas presentaciones, servicio atento y langostinos por doquier (estupendos en su versión *crispy*). De barrio pero con fundamento.

→ Infanta Mercedes, 62. M: Tetuán.

Chao Tian Men

UNA MUY PLACENTERA LITURGIA

La olla más antigua para hotpot que se ha encontrado hasta ahora tiene casi 2000 años. El sabor característico que Chongqing, su cuna, imprimió a esta manera de reunirse alrededor de una mesa ronda los 800 años. Y la empresa que acaba de desembarcar aquí, con todos esos brillantes diplomas dorados junto al mostrador de entrada, es casi centenaria.

“La cadena tiene unos 700 establecimientos en China pero este es el primero que abre en Europa. Han supervisado cada detalle para que todo, y principalmente el caldo, una receta muy laboriosa y con casi una veintena de ingredientes, mantenga sus reconocidos estándares de calidad”, explica Monica Chen, responsable de sala. Y así llegamos a la placa vitrocerámica donde posan una cazuela con un caldo que llaman “picante sabroso” (el picante asecas es solo para superhéroes) y otro de huesos de cerdo (también hay de tomate o de setas). Todos los palillos invitados al encuentro (más entusiasta el ambiente cuanto mayor sea el cónclave) se cruzan atraídos por una fuerza centrípeta que absorbe a un ritmo incesante albóndigas de gambas, hojas de crisantemo, intestinos de ganso, tofu congelado, rollos de ternera, gírgolas, callos frescos... Un festín que debéis completar escogiendo algunas de las salsas dispuestas en una esquina del restaurante y que se marca previamente en las casillas de una carta donde especifican los tiempos de cocción de cada producto. “Cada cual come lo que quiere y en el orden que quiere pero un hotpot sin carne no es hotpot (risas), y si uno pide marisco, recomendamos dejarlo para el final para que no modifique el sabor del caldo”. Ajustaos el babero y sabed que, tarde o temprano, el picante acabará sacándoos una lágrima. Y pedid su pastelito de arroz con azúcar moreno, un vicio.

→ Pl. del Conde del Valle de Súchil, 7. M: San Bernardo.

El Bund

ELEGANCIA DE OTRO TIEMPO

Lo que fuera una guardería se convirtió hace una década en el restaurante chino con más encanto de la ciudad. En verano, cuando abren su envidiable terraza, su atractivo se estira. Las maderas del restaurante, a imagen de las residencias coloniales del Bund (Shanghái), crujen a cada paso entre música tradicional china, y sus amplios comedores, junto a varios reservados con colosales mesas redondas, se llenan cada fin

de semana. “Como no disponemos de servicio a domicilio pero se aparca con facilidad, muchos clientes vienen de Majadahonda, Las Tablas o La Moraleja solamente a recoger su pedido. Tenemos incluso una familia que celebra la Nochevieja con nosotros desde que abrimos”, anota un sonriente Alex, el maître que gobierna un competente servicio de sala. La carta discurre por varias cocinas del gigante asiático (sichuanesa, shanghainesa, cantonesa...) pero serán siempre sus canastillas de dim sum el comienzo de toda primera velada. La carta, con casi un centenar de platos, sugiere innumerables caminos: el sabor profundo de su cazuela de mariscos, las texturas y el baile dulce-picante de sus tiras de lomo de ternera, sus adictivas berenjenas... Y si no queréis salir más allá de la M-30, sus responsables dirigen, a un paso de Gran Vía, Casa Lafu, más informal pero con varios bocados agradables; su huoguo será un espléndido refugio este invierno. Y un adelanto para incondicionales: tienen prevista otra apertura y suena a órdago.

→ Arturo Baldasano, 22. M: Arturo Soria.

Hunan

GUSTOSO TRAMPOLÍN AL PICANTE

Cuando vino a España por primera vez, Yanbo Li se encontró con una comida china que le dejó estupefacto. Quizás por eso, y porque los tiempos han cambiado, pensó abrir un restaurante donde los clientes chinos, fueran estudiantes, turistas o empleados de grandes empresas de telefonía, se sintieran como en casa. Y ha dado en la diana. En apenas año y medio ha alcanzado el puesto más alto en algo así como el Tripadvisor chino y hasta la televisión pública de su país le ha dedicado un espacio a su ternera saltada con guindilla. “Es obvio que quería presentar, desde el interiorismo a la vajilla, la cara más actual de nuestra gastronomía pero partiendo siempre de los sabores más tradicionales, de un recetario sin adulterar. Son platos de mi tierra, que también era la de Mao. Por eso tenemos cosas como el tofu estilo Changsha o una panceta estofada que él apreciaba mucho”. Su primera incursión hostelera (porque ya está dando vueltas a un segundo proyecto) lleva el nombre de su provincia natal, una de las cocinas más prestigiosas en China pero menos conocidas fuera. Una región húmeda y montañosa, sinónimo de picante en sus elaboraciones. “Trabajamos con una gran variedad de guindillas, frescas y secas, para crear cada plato. Hay más complejidad de lo aparente porque no utilizamos ningún potenciador de sabor. Pican, claro, pero resultan más aromáticas que las de Sichuan, y hemos ido ajustando su cota al gusto mayoritario”. Para testar vuestro grado de tolerancia, pedid el nabo de entrante. Luego ya decidís si os plantáis o vuestras papilas apuntan más arriba. La carta va de sus grandes éxitos en las mesas chinas (mollejas de pollo



Yanbo Li de Hunan

Los regionalismos de la carta se concentran en sus dim sums



El Bund



Chao Tian Men



Hong Kong Kitchen

**Además de singularmente anchos,
estos tallarines son en realidad
una sola pieza hecha a mano**



Biáng Biáng

agripicante o cabeza de merluza) al *hit* para paladares occidentales (gambas vaporizadas con fideos de batata) pasando por los callos aromatizados, la espléndida coliflor a la cazuela o la lubina braseada. Os encantarán. Y a la suegra también.

→ Ballesta, 4. M: Callao.

Hong Kong Kitchen

UN BILLETE DE IDA FANTÁSTICO

“Queríamos traer un modelo de restaurante callejero que no había aquí. Una mezcla entre el dai pai dong y el cha chaan teng, dos negocios muy populares en Hong Kong. Son lugares que tienen siempre la cocina abierta porque el ruido y el movimiento entre fogones y las llamaradas del wok animan el ambiente. Esta comida, que no necesita mucha elaboración, se adapta muy bien al paladar español”, relata Vivid Huang, socia del local junto a una amiga shanghainesa y el que fuera chef ejecutivo del Tse Yang (Hotel Villa Magna). Abrieron en una zona estratégica, con turistas de paso, una importante comunidad china (con su librería, autoescuela, peluquería...) y muchas oficinas. “Acabamos de rediseñar la carta y hemos aprovechado para sumar platos calientes como el cordero estofado con nabo y castaña de agua o la lubina con lemongrass y lima en cazuela calentada con piedras. Aquí manda la materia prima, no el picante. La clave del éxito es haber logrado ofrecer sabores genuinos, sin maquillar. Y eso lo hemos conseguido con un equipo de cocina que viene de Cantón. Son ellos quienes mejor conocen el gusto exacto de cada receta. Aunque salgan menos, ofrecemos platos como la sopa de arroz con huevo preservado y carne o las patas de pollo con judía negra que reafirman nuestra apuesta por la autenticidad”. Los asados (todos están de escándalo pero podéis elegir un mix si tenéis dudas) y los dim sums se exhiben como los dos pilares de la casa pero hay otro par de especialidades que triunfan en los foros chinos: los tallarines de arroz (con verduras o ternera) y el té con leche, un *must* en toda visita a Hong Kong, a medio camino entre la herencia británica y la tradición china. De hecho, preparan varias apetecibles combinaciones con té, incluida la última moda en China, una versión con queso batido.

→ Gran Vía, 67 (esq. Leganitos). M: Plaza España.

Biáng Biáng

EL TAMAÑO SÍ IMPORTA

“Aunque su origen es ancestral, somos los únicos en España que servimos este tipo de tallarines. Anchos y largos. Como cinturones, un plato típico de la región de Xian. De hecho, el nombre del restaurante viene del ruido que se escucha al elaborarlos. Los preparamos a mano cada mañana”. Habla Oscar, un simpático y muy formado representante de una generación joven que propone nuevas maneras de hacer, de



AGENDA

Planes culturales

Pincel y tinta

En el Instituto Confucio, además de aprender el idioma, preparar los exámenes oficiales o dar clases de conversación, podéis apuntaros a un nuevo taller de pintura que arranca a finales de enero (solo los sábados). Conoceréis las técnicas Xieyi y Gongbi, completaréis una flor de loto y dibujaréis un icónico pueblo, río incluido.

→ Goya, 10.



Cambio de década

¿De dónde viene el horóscopo chino? ¿Qué representa cada signo animal? ¿Cuál es el vuestro? En el marco de las celebraciones por el Año Nuevo Chino (estrenamos el Año de la Rata de Metal que marca el inicio de nuevas energías), el Centro Cultural de China expone una interesante y muy didáctica muestra del 22 de enero al 10 de febrero.

→ Gral. Pardiñas, 73.

Ruta sonora

Seguro que tenéis un móvil, unos auriculares y una tarjeta de metro. Bajaos con todo eso en la estación de Usera y escuchad los recuerdos y sueños de cuatro vecinas de origen chino. Un apunte de la memoria emocional y colectiva del barrio recuperada a través de una plataforma que invita a mirar con otros ojos.

→ www.storywalker.es

actualizar y vestir la cocina china. Estudió en la Escuela de Hostelería de Madrid, viajó para empaparse de otras interpretaciones de su gastronomía y ha vuelto para probar suerte en Chueca. La estética del espacio y las ilustraciones de sus manteles de papel envían señales inequívocas de modernidad, de tiempo presente. Suenan Fleet Foxes, trabaja con cervezas artesanales (Mikkeller), prepara cócteles con licor de arroz y té oolong, tiene una versión vegetariana de sus platos (impresos en tres idiomas) y organiza secretas cenas temáticas. La columna vertebral del local se levanta sobre sus deliciosos noodles (de cerdo, cordero o setas, con producto de primera y verduras fresquíssimas) pero hay más que recomendables propuestas por delante y por detrás. Empezad con el rábano con salsa XO y acabad con el budín de almendras. Cada tres meses incorpora novedades y añade habitualmente algún fuera de carta. “También tenemos, algo que no he visto por ahí, una especie de hamburguesa china. Lo fundamental es el pan. La gente cree que estamos comiendo arroz a diario pero en el norte del país, donde la agricultura se basa en el trigo, comemos arroz una vez por semana como mucho”. Disfrutaréis tanto que una visita os sabrá a poco.

→ Pelayo, 8. M: Chueca.

Xiao Mao Tou Malatan

PREMIO AL DOBLAR LA ESQUINA

El espacio no tiene gracia alguna pero Usera desvela sus perlas escondidas a quienes se aventuran y cruzan una puerta que apenas da pistas de su interior. Aquí hay dos momentos para quedarse imantado un tiempo: cuando superéis la primera fase, tres escaleras os conducirán al pequeño salón del fondo, donde el magnetismo es ya puramente visual, quizás atractivo solo para los más cocinillas. Partid de que su castellano es escaso pero, aún así, será mejor que vuestro nivel de mandarín. Estáis frente a una cámara frigorífica abierta y una pila de cestitas multicolores de plástico. Resulta algo así como visitar la despensa de *Masterchef* pero sin cronómetro. El precio lo marca la báscula (14,95 €/kg). Dos por dos metros de comida. Cuatro o cinco estanterías donde se ordenan bandejas de casquería, tallarines, verduras congeladas y frescas, mariscos, albóndigas de varios sabores, setas y raíces de loto, algún bocado ininteligible... Lo pesan, escogéis el nivel de picante, pagáis y os dan una pulserita con un número. Mientras esperáis, y aquí llega la segunda parte, ojead de soslayo el meticuloso e higiénico trabajo del cocinero, que extrae el succulento caldo de una cazuela tamaño marmita de Astérix y selecciona cada ingrediente para que llegue a la mesa, diez minutos después, con el punto exacto de cocción. Dos apuntes: con un bol de sopa comen dos y hacer ruido al sorber no está mal visto. No os queméis y regocijaos. ■

→ Dolores Barranco, 10. M: Usera.

Entrevista Time Out



Lo ineludible

El arquitecto madrileño Andrés Jaque será el comisario jefe de la Bienal de Arte de Shanghái que se celebrará en 2020

Por Josep Lambies Fotografía Alfredo Arias

VIVE ENTRE MADRID y Nueva York, dirige la Oficina de Innovación Política y un máster en la Universidad de Columbia, y ha estado al frente de proyectos tan reactivos como *IKEA disobedients*. Hace pocas semanas supimos que será el comisario jefe de la 13ª edición de la Bienal de Arte de Shanghái. Solo diremos una cosa más. Para nosotros, Andrés Jaque ya es el madrileño de este año que empieza.

Cada edición de la Bienal de Arte de Shanghái gira en torno a un tema. Aunque el de 2020 todavía no ha sido anunciado, ¿podrías decirnos a qué retos te enfrentas?

Hay dos líneas que son ineludibles. Una es la ciudad de Shanghái, pero no como construcción aislada, sino como ciudad planetaria. La segunda es su relación con el medio ambiente. Creo que la razón por la que me han llamado a mí es que en los últimos años he concentrado mi trabajo en ver cómo nuestros mundos materiales pueden reorganizarse para intervenir las culturas de la extracción, de la explotación, del colonialismo de la modernidad, que nos han llevado al estado actual de crisis de supervivencia. Hablo de crisis complejas, que solo pueden entenderse como fenómenos interseccionales, donde lo biológico y lo ecológico tienen que analizarse como parte de las desigualdades.

Madrid acaba de acoger una cumbre del clima, a la que se acusa de haber dado pocos resultados. ¿Qué papel tendría que jugar la arquitectura en este debate?

La revolución medioambiental será arquitectónica o no será. La arquitectura moviliza una gran parte de recursos del mundo o arbitra el modo en el que se gestionan de manera colectiva. Hace falta un cambio de rumbo, que tiene resistencias, porque hay ciertos grupos de personas muy acomodados. Tenemos que movilizarnos con toda la carga de la estética, la tecnología y la justicia. Esto generará nuevas formas de belleza, de entusiasmo y de relaciones entre diferentes.

Pienso, por ejemplo, en *Cosmo*, un trabajo que hiciste para el MoMA de Nueva York en 2015. El punto de partida era construir una máquina que depurara las aguas de la ciudad. Nueva York, como muchas ciudades occidentales, está instalada en una desigualdad que es social pero también medioambiental. Se abastece de recursos de un extenso territorio y trasladada a localizaciones distantes el coste medioambiental de sus formas de vida.

Escaravox

Aparte del diseño de dos restaurantes, Ojalá y Run Run Run, una de las obras más conocidas de Andrés Jaque en Madrid son estas estructuras agrosociales, alojadas de manera permanente en la plaza de Matadero.

→ Matadero. M: Legazpi.



Consumo de agua de una región y su toxicidad se traslada a zonas lejanas. La arquitectura tiene que proponer dispositivos que conduzcan a nuevas formas de justicia medioambiental. Ese fue el propósito de *Cosmo*. También quiero añadir que mucho más importante que criticar las instituciones es tomarlas. Un lugar como el MoMA es una gran máquina de generar imágenes y pensamiento. Eso se debe aprovechar. Las instituciones culturales no deben servir para consolidar el poder en grupos de expertos. En *Cosmo* creamos un sistema de tratamiento de agua concebido como una infraestructura abierta, un espacio crítico visible para que la ciudadanía pudiera intervenir.

Has hablado muchas veces de la necesidad de una arquitectura queer. ¿Qué nos comunica este concepto en cuanto a las relaciones de poder?

La cultura trans y la revisión de la relación de los humanos con otros más que humanos es fundamental. Lo humano no es autónomo. Se define en su relación con lo otro. Menos del 25% de la materia viva que constituye

nuestro cuerpo tiene ADN humano. Estamos formados por ecosistemas de bacterias, virus, parásitos, materia inerte. Y no solo eso. Nuestros cuerpos se extienden, confrontan y componen con otros cuerpos, otros seres vivos, otras entidades tecnológicas. Somos ecosistémicos. Eso hace que la cultura *queer* sea una fuente fundamental de pensamiento ecológico, que nos hace ver hasta qué punto dependemos de los otros y cuánto de transitivo tiene nuestra propia corporeidad. Lo político se performa en estos momentos como una construcción corporal. Es una

idea de Donna Haraway. Haciendo nuestro cuerpo somos políticos.

En mayo participaste en una muestra colectiva en la Whitechapel de Londres cuyo fin era recordar *This is tomorrow*, la exposición que en 1956 inauguró el pop art británico. ¿Qué ha ocurrido desde entonces?

En los 50 el futuro se veía como una liberación y una emancipación. Ahora exploramos el futuro como un espacio de alarma y amenaza. Hasta ahora la arquitectura se instalaba en el futuro, como la tecnología, mientras que todo lo subalterno, como las culturas indígenas, se relacionaba con el pasado. La pregunta hoy en día es el presente. La desigualdad está instalada en nuestras sociedades. Ya no podemos pensar que el progreso conllevará cohesión, porque se ha visto que el progreso es reduccionista y trae víctimas. La cuestión es la coexistencia justa, entre humanos y no humanos, entre personas con acceso a los recursos y aquellos a quienes se les niega, entre los que tienen representación política y los que viven como ilegales.

En Madrid hay varias obras tuyas. Por ejemplo, el restaurante Ojalá.

Hicimos Ojalá en Malasaña hace más de 15 años, cuando la zona no era lo que es ahora. Queríamos que fuera un sitio que fomentase la opinión. Pensamos una serie de recursos para movilizar a la gente, desde los detalles del baño trans, que discuten el binarismo de género, a las políticas materiales de reciclar todo. Con el tiempo eso caló. Malasaña ha crecido y ahora es un barrio en el que se han introducido sensibilidades veganas, donde se ha discutido de ecología y que estuvo activo durante el movimiento de los indignados. Nuestro objetivo es que la arquitectura pueda ser un canal de actualidad, de relevancia, de liderazgo urbano. No vamos a parar. ■

“La arquitectura tiene que conducir a nuevas formas de justicia”

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
@TimeOutMAD

Abrígate bien

Recordando aquella observación maternal, os dejamos varias pistas soperas para que os calentéis por dentro. ¡Tiempo de cucharear!
Por Gorka Elorrieta

COLETTE, LA CÉLEBRE novelista francesa, fue el germen de la sopa de trufa que desde hace un lustro prepara María Luisa en su restaurante (Jorge Juan, 42). Saltando de un sitio a otro en busca de nuevas recetas averiguó que la escritora, que no podía pasar un día sin tomar trufa ni champán, cocía un ejemplar de 70 gr con sal, pimienta blanca y un chorrito de coñac durante veinte minutos *et voilà*. “Partiendo de ahí, las cuezo, las trituro y añado unas rebanadas de pan que doro con mantequilla. En sala la remato laminando varias piezas de trufa fresca por encima. Es uno de mis platos por excelencia. La humildad de algo similar a nuestra sopa castellana con el glamour de la *tuber melanosporum*, que no exige otra cosa que sencillez y algo de calor”. Una maravilla, todo aroma, y más aún en enero, plena temporada. Y no lo decimos

nosotros. Al presidente de la Academia de la Trufa de Francia, que cayó por ahí un día, solo le salían elogios al terminar el plato.

Seguro que ese mismo senador de la República gala aplaudiría la bullabesa que cocina el joven Stéphane del Río en **Le Bistroman** (Amnistía, 10), una interpretación tan personal como respetuosa con el original. Pero si cruzamos la frontera en dirección oeste, nos toparemos con el característico caldo verde portugués. Nuno de Voronha tira de academicismo y lo presenta únicamente en el menú del día de



Le Bistroman



Chuka Ramen Bar

Vais a querer llevaros a casa varias botellas del sensacional fondo de esta bullabesa

Atlantik Corner (Ventura de la Vega, 11), donde aparece y desaparece de forma esporádica. Por si acaso, de camino, podéis hacer una parada en **Lhardy** (Carrera de S. Jerónimo, 8). Sí, en esta tienda centenaria, junto a delicias casi olvidadas, te puedes servir tú mismo una tacita de consomé que no podría entonar mejor con su mobiliario. El mismo viaje en el tiempo despierta, con más pompa y boato, el que preparan en **Horcher** (Alfonso XII, 6). Eso sí, para bolsillos más profundos.

Volando hacia el este

La santa trinidad coreana –arroz, sopa y kimchi– reunida en un plato, la nembigozo de **Luke** (Bárbara de Braganza, 2). “El fondo lo hacemos una vez a la semana. Salteamos ajo y jengibre, casi hasta que se quemen, y luego incorporamos caldo de pollo, sake, salsa de ostras y salsa de soja”. Añaden setas, mejillones y almejas, tapan el conjunto dos minutos y, con una copa de godollo de Guímaro, ya tenéis otra reconfortante y succulenta alegría

Luke



Esta sopa coloca la trufa negra en el pedestal que merece

ALFREDO ARIAS

en la zona de barra y *showcooking* del restaurante.

Un lustro acaba de cumplir **Chuka** (Echegaray, 9) y, aunque ha crecido la competencia en el panorama ramen, sigue siendo el mejor de la ciudad. Aviso para navegantes: antes de sentaros, quitaos ese jersey invernal porque os empezará a estorbar a mitad del bol. Elaboran tres versiones regionales pero casi todos los clientes eligen entre el hakata tonkotsu y el tokio shoyu, un compendio de ingredientes interminable y armónico. “El caldo del primero, originario del sur de Japón, necesita entre ocho y doce horas a fuego fuerte para que los huesos de cerdo suelten todo el colágeno y se haga uno con el agua. La versión tokiota, hecha a partir de huesos de pollo, es una cocción igualmente lenta pero nunca tiene que llegar a hervir”, cuenta John Husby, chef y propietario, tipo honesto y minucioso. “Si me preguntas,

La Cocina de María Luisa

mi preferido es el shoyu. Tiene un sabor más delicado y te deja levantarte al terminar (risas). Para mí lo ideal es acompañar el ramen con cerveza y creo que una Asahi es perfecta. Pero para gustos...”.

Cruzando el Atlántico

A Matthew, otro chef norteamericano –casi dos décadas de vida en la exigente restauración madrileña–, si le dais a escoger, se queda, entre todos sus platos, con el gumbo de pavo. “Se suele hacer solo una vez al año, para Thanksgiving. Y eso ya lo hace especial. Según la temporada, la sopa puede ser de pollo con chorizo ahumado, de langostinos con okra o incluso servimos una vegetariana con nabiza, kale, berza... Pero ahora, y durante los próximos meses, tenemos la de marisco”. Su restaurante,

Gumbo (Pez, 15), lleva el nombre de esta tradicional sopa de Nueva Orleans, que se corona con arroz blanco, suena a jazz y brass band y congrega todas las culturas que se instalaron en estas orillas del río Misisipi. “Su origen no está claro. Hay tantas formas de elaborarla... Hacia comienzos del siglo XX empieza a aparecer en libros de cocina pero cada chef lo adapta a su estilo y cada familia cree que la suya es la mejor”. Sea como sea, aquí siempre está en carta y muchas veces en el menú del día. Otro menú, el nuevo degustación de Roberto Ruiz en **Punto MX** (Gral. Pardiñas, 40), también presenta una sopa fantástica. Maíz, tuétano y chile chiltepin dan la bienvenida en su particular y memorable recuerdo a las fondas mexicanas. ■



ECHA UN TRONCO MÁS

Otras grandes historias al calor de una chimenea



Montia

Poesía de montaña. Cuadros de naturaleza efervescente. Y mucha botella sin sulfitos. Reserva con tiempo y celebra porque sí con dos amigos.

→ Calvario, 4. El Escorial.



Renato

Una carta para toda la familia; de pastas a pluma ibérica. Enclavado en el multiespacio Los Pérez Farm y con interiorismo de Rosa-Violán.

→ Playa de la Concha, 2. Boadilla del Monte



Koma

¿No oís desde aquí el tintineo del hielo en vuestra copa de sobremesa? Tras el fabuloso menú de Rubén Amro, este escenario es irrenunciable.

→ La Torre Box Art Hotel. Pso. de los Rosales, 48. Collado Mediano.

Más restaurantes y rutas gastronómicas en timeout.es/madrid/restaurantes

ALEGRA LA CUESTA DE ENERO

Empieza el año coleccionando novedades gastro y no cursos de inglés por fascículos. Por *Gorka Elorrieta*



FISH AND CHIPS COMPANY

★★★★★

Hay dos sorpresas de entrada (y una no es la silueta de peces que los más atentos verán en la puerta): sirven vinos naturales y la icónica *street food* británica apenas deja manchas de aceite en el papel. Su admirable fish & chips, de merluza y crujiente estupendo, es adictivo. Las salsas caseras ayudan. Al plato estrella, Andy Boman (El Flaco) añade su elogiado sello asiático (soft shell crab en bao y saam de rodaballo) y un par de tentadores postres.

→ Colón, 3. M: Tribunal. T. 91 445 77 96. 15 €.



LA LORENZA

★★★★★

¿Sois de croqueta de jamón o de chorizo? De su tortilla de patata y sus fuera de carta (atención al marisco), seguro. Sobre unas raíces gallegas y suelos de terrazo originales, los responsables de La Falda (a unas pocas calles) han reverdecido una taberna, animadísima siempre, donde conjugan con destreza hilo musical, producto espléndido, notas de fusión, sabores castizos, pan del bueno y bodega nada convencional, versátil y honda.

→ Dr. Piga, 3. M: Lavapiés. T. 91 182 69 28. 20 €.



SANTERRA

★★★★★

Una bien resuelta dosis de giro copernicano (bocata de calamares, *aka* Rejos Chilly Peppers), una ración de clásicos de la casa (croquetas de jamón y callos) y una fusión de ambas líneas (torreznos con salsa de tomate verde). Miguel Carretero se muda al North Ponzano y muda la piel, en sintonía con el barrio, para este desenfadado esquinazo con cocina *non-stop* y carta de cócteles en progresión ascendente. ¡Qué lubina de estero!

→ Ponzano, 62. M: Ríos Rosas. T. 91 907 04 15. 25 €.

EL PUNTO DULCE

LLAMADME BARGUEÑO

No es un roscón aunque lo parezca. Con la experiencia y pasión de cinco generaciones y bajo un perfil boutique, aterrizan los bargueños, masas de fermentación lenta (con manteca en lugar de mantequilla), corazón alveolado y múltiples rellenos (vencen los salados). Desestacionalizan este icónico postre navideño a partir de un original inventario de creaciones efímeras (setas en otoño, multifrutas en verano, de algas próximamente...).

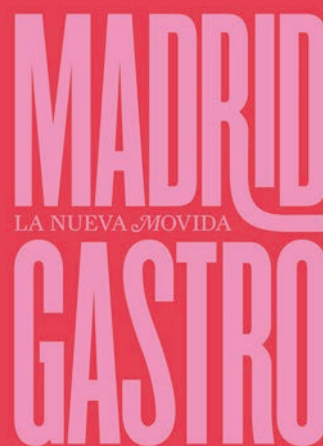
→ Alta Rosconería Bargueño. José Abascal, 29. M: Alonso Cano.



LEE, COME, BEBE

Un paisaje muy fértil

Pocos recuerdan que Zalacaín, ahora rejuvenecido, fue el primer tres estrellas Michelin de la ciudad. Recién adjudicadas las de 2020, seguimos con un solo restaurante, DiverXO, en lo más alto de la guía roja. Por suerte, se acaba de publicar esta versión magenta, que firma Alberto Fernández bajo el título *Madrid Gastro. La nueva Movida*, y que perfila nuestra inmejorable escena culinaria. 16 direcciones donde el denominador común es un férreo compromiso, vestido de tradición revisitada, con el cliente y el producto, crónicas íntimas de las frustraciones y éxitos de sus protagonistas. Y, como *bonus track*, recetas de los platos icónicos de cada casa: de la tortilla vaga de Sacha al steak tartar de Askua Barra pasando por el escabeche de caballa de Taberna Verdejo. Tenéis un año para ir tachando nombres de una lista, para casi todos los bolsillos, que no defrauda. → *Madrid Gastro. La nueva Movida*. Abalon Books. 29,50 €.



Beber

Coordina Gorka Elorrieta
@TimeOutMAD

La Santoria

→ Lope de Vega, 30. M: Antón Martín.



¿QUIERES RECUPERAR a la persona amada? ¿Encontrar solución a situaciones estancadas? Atraviesa Sígueme, Sígueme, bar de vinos naturales y cava a precio irrisorio, descubre la cortina negra y hazte un hueco en esta santería latina donde el verdadero altar es la barra. Siete Poderes, Vence Todo, Abre Caminos o No Me Olvides son algunos de los encantamientos que cocina Bernardo cada día –cierran los martes– desde las 18 h. “Las descripciones de las pócimas son reales y la conexión con el cóctel final parte de una

ALFREDO ARIAS

escala de intensidades, de su carácter”. Para aterrizar toda esa magia (y decorar el local con decenas de estampitas, rosarios de colores, crucifijos tuneados y demás imaginería pagana) está Mariano. “Nos gusta tomarnos el tiempo para conversar con el cliente, que se sienta cómodo y entienda el concepto. A veces la gente se sorprende por esa cercanía pero no damos la carta y desaparecemos”. Y no tienen una

sino dos. La fija, con una docena de pociones, y otra efímera que va mutando (con el gancho de films navideños estas semanas).

Los anfitriones se conocieron sirviendo copas en Buenos Aires y, tras sondear Bilbao, San Sebastián, Santander y Barcelona, se lanzaron a abrir en Madrid esta vía secreta para nuevos peregrinos. No hace falta que conozcáis la historia de Gauchito Gil, la Difunta Correa, Ceferino Namuncurá o

la Virgen de la Huachana, basta sentarse en uno de sus sofás y dejarse llevar por la nigromancia etílica y su *playlist*, bien cargada de sonidos negros (y bailables según la hora). “Era un imperativo. Un bar sin música no es un bar. Según la licencia, somos ‘bar de copas especial musical’ y en el apartado Equipo dice... ¡tocabiscos! Sería un sueño pinchar vinilos”. Seguro que hay algún trago-hechizo para hacer que eso se cumpla. ■ G.E.



BAR DEL MES

TOMA NOTA

Volver al origen

Sandra y Edgar acaban de hacer realidad su proyecto más anhelado en Café del Art. Portugueses ellos, saben lo que es tomar un buen café; más aún si llevas una década trabajando el producto en el Mercado de San Miguel. El nuevo espacio simula una acogedora cápsula del tiempo. Grandes plantas, ladrillo visto, madera por todas partes, mobiliario vintage... Todo se coordina para templar nuestro ritmo acelerado. El café lo preparan de casi todas las maneras posibles –espresso, filtro batch, infusiónado (kalita o sifón), iced latte...– y lo acompañan de una tarjeta con las notas de cata y las particularidades del origen elegido. Suman téis, pastéis de nata, tostadas, vino de Oporto, sangría casera... Cuesta marchar pero nada volver. → Café del Art. Plaza de Cascorro, 9. M: La Latina.



TRAGO DEL MES

Estéreo

→ Sin D.O. 13,5 %. 25 €.



Hay mucho pegamento 3 en 1 pero al final no son tales sus virtudes. Por eso aquí se quedan en el binomio. Y por partida doble. Mitad garnacha, mitad sousón. El pujante corazón de Bodegas Canopy y la alegría atlántica de Attis en un producción muy limitada. Frutos rojos y frescura con un año de crianza en roble francés. Suena brillante, que cantaría Joe Crepúsculo, pero dejadlo un tiempo en botella, que la acidez haga su trabajo, y se acercará a un Dolby Surround. ■ G.E.



Nuevas tabernas, bodegas y cervecerías en timeout.es/madrid/bares

Vive L.A. como un local

L.A. es un hervidero de propuestas culturales innovadoras y arriesgadas que vale la pena conocer de cerca. ¡Ahora tenéis la oportunidad de descubrirlas como un auténtico local de la mano de Norwegian!

1 Un observatorio: el Griffith

Construido en 1935 en Hollywood Hills, este espectacular edificio *art déco* ofrece las mejores vistas de toda la ciudad, especialmente nocturnas, cuando las luces urbanas invaden el cielo y muestran la magnitud de la ciudad. ¡Y también podréis contar estrellas, explorar su magnífico planetario y deleitaros con prodigios de la ciencia como un péndulo de Foucault o una bobina Tesla!

→ griffithobservatory.org

2 Una escapada: el Sequoia National Park

A unas tres horas en coche desde la ciudad, este parque acoge un impresionante bosque de secuoyas gigantes. El árbol más grande del mundo está aquí, con sus 84 metros de altura y 11 de diámetro. Se puede acampar, alojarse en un *lodge*, pescar, montar a caballo, observar la vida salvaje, escalar y, en invierno, incluso hacer esquí de montaña. Definitivamente, sería imperdonable ir a L.A. y dejar escapar la oportunidad de vivir todo esto.

→ nps.gov/seki/index.htm

3 Un mercado: el Grand Central Market

Este mercado de inspiración europea funciona desde 1917 en la planta baja de un emblemático edificio en el corazón del *downtown*. Veréis pocos turistas, es un lugar frecuentado por los vecinos de L.A. y abre los siete días de la semana. Una opción ideal para comer tacos, *burritos* o barbacoa. Visítad su web. Suelen organizar todo tipo de eventos que merece la pena aprovechar.

→ grandcentralmarket.com

4 Un museo: The Broad

Una impresionante colección de obras de los años 50 del siglo pasado hasta nuestros días. Podréis contemplar originales de grandes figuras como Andy Warhol, Roy Lichtenstein o Barbara Kruger. Sin embargo, el mayor reclamo de este centro de arte son las salas de espejos de la japonesa Yayoi Kusama, una experiencia inmersiva única. Ah, y la entrada es gratuita.

→ thebroad.org



Los Angeles

by

norwegian



5 Un paseo: los canales de Venice Beach

Entre el paseo marítimo y el sofisticado bulevar de Abbot Kinney están los hermosos canales que podéis recorrer a pie o en vuestra propia embarcación sin motor. El SUP, el *stand-up paddle*, es la mejor opción. Después, podéis comer en los deliciosos restaurantes de Abbot Kinney y perderos después en sus boutiques.

→ abbotkinneyblvd.com

6 Un jardín: el lago Shrine

Situado en Pacífico Palisades, el lago Shrine es un lugar difícil de describir. En los años 20 acogió rodajes de cine mudo y ahora es un jardín de meditación abierto al público –la entrada es gratuita– con todo tipo de rincones que evocan el paraíso. Acoge retiros espirituales y en su templo se pueden recibir las enseñanzas del gurú Paramahansa Yogananda. Empezad a planificar vuestra visita desde la web.

→ lakeshrine.org

7 Un bar: el Spirit House

Es uno de los bares secretos con más carácter de Los Ángeles. Su carta se basa en cócteles de inspiración tailandesa, como el *pandan sour*. Cada noche hay música: además de DJ residentes, tienen un buen plantel de *jazzmen* y *bluesmen* para que el cóctel nunca os sepa a poco.

→ timeout.com/los-angeles/bars/spirit-house

¡VUELO DIRECTO!

Norwegian nos ofrece la posibilidad de cruzar el charco sin arruinarnos

Opción Smart

La aerolínea noruega de bajo coste une vía vuelos directos varias ciudades europeas con otras de los Estados Unidos, como Los Ángeles. Además, podréis escoger las tarifas más bajas sin perder la calidad del servicio.

ofrece una experiencia en vuelo muy agradable.

A favor del medio ambiente

Norwegian es considerada una de las compañías aéreas menos contaminantes. Volar con ellos es reducir nuestro impacto ambiental.

Tarifa Premium

Si queréis volar con más espacio, intimidad y comodidad que con la tarifa *low cost* y sin pagar una fortuna, también tenéis la opción de escoger la clase Premium, que

El destino

Norwegian viaja desde Madrid hasta el aeropuerto LAX de Los Ángeles en un vuelo directo de 12 horas y 15 minutos.

→ norwegian.com/es

Cine

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD

HABLAMOS CON...

Robert Pattinson

Junto a Willem Dafoe, el actor protagoniza 'El faro', una pesadilla marinera llena de gaviotas. Por *Phil de Semlyen*

HA PASADO MUCHO tiempo desde que Robert Pattinson se convirtió en un ídolo adolescente al interpretar al vampiro romántico de la saga *Crepúsculo*. Así lo sentiréis viendo *El faro*, una película bárbara, dirigida por Robert Eggers, sobre dos fareros que conviven en un islote infernal, como el lomo del Leviatán. Él y Willem Dafoe libran un cuerpo a cuerpo sacudido por borracheras marineras y alucinaciones demenciales, en un blanco y negro brutal. Nos han tenido clavados en la butaca hasta el último segundo.

El faro es una película muy loca. ¿Cuál fue el día de rodaje más fuerte que vivisteis?

Para ser honesto, esa escena en la que le hago el amor a una sirena. No sé si contando esto estoy haciendo un *spoiler*. En un principio la rodamos en el mar y fue una experiencia terrorífica, porque el oleaje era durísimo y yo estaba sobre una roca en el agua, con temperaturas árticas. Fue tremendo. Y el resultado era tan incómodo que tuvimos que volver a rodar la escena. La cola de la sirena

estaba helada. Era como frotar un pez mojado.

Ya que hablamos de peces, ¿cómo fue trabajar con las gaviotas? ¿Eran gaviotas especiales?

En cada entrevista me invento una historia distinta sobre este tema. Lo cierto es que nunca traté con gaviotas. En todo el mundo solo hay tres gaviotas entrenadas, que responden a órdenes. Vuela hasta aquí, da tres picotazos. Por lo visto las gaviotas son muy listas. Pero yo no tuve el placer de rodar con ninguna. Actuaba sin nada delante.

Hay una escena en la que matas una gaviota y le revientas el cráneo contra un pozo.

Era un juguete para perros, un pollo de goma, solo que lo cubrieron con plumas blancas. Creo que en el gesto de destruirlo encontré algo vicioso. Entiendo perfectamente lo

EL FARO

★★★★★

Después de ponernos los pelos de punta con *The witch*, Robert Eggers ha conseguido superarse.



“El primer día quería demostrarles que puedo ser grotesco, así que me vomité encima”

que siente un perro cuando destroza una pelota, la agita y hace que se le salga todo el relleno. Se activa un instinto primario.

En la película hay mucha agua, que viene del mar y de la tormenta. ¿Era real o usasteis una máquina de generar lluvia?

Llovía mucho, todo el tiempo. Y si no llovía me rociaban agua nada más empezar el día, así que la

sensación era la misma. Estaba bien. Cuando el actor siente lo mismo que el personaje todo es mucho más sencillo. Todo lo que haga que tenga que actuar menos me encanta.

El primer día de rodaje hiciste la escena de la masturbación. ¿Cómo fue?

Esa secuencia es muy divertida. Es como una escena de manga porno bizarro. Cuando leía el guion, fue el único fragmento en el que



pensé: “Eso sí sé hacerlo”. Fue divertido que me tocara justo el primer día. Me sirvió para romper el hielo.

Según tengo entendido, hiciste esta escena de una manera muy distinta a lo que habías hablado con el director, Robert Eggers. Creo que él se quedó un poco en shock.

Habíamos ensayado durante una semana, en la que yo había estado muy contenido. Robert quería que lo diera todo en los ensayos, pero me resistí. Me pareció que el primer día tenía que demostrarle que si me lo proponía podía ser muy extremo y grotesco. Y tuve una idea loca. Me vomité encima. Estaba decidido a hacerme la paja más espectacular de la historia. Una paja de premio. Así que eché la pota.

¿Eso ocurrió como me lo estás contando?

Sí, sí, fue así. Lo que pasa es que no usaron esa toma. Les pareció que era un poco demasiado. Me dijeron que se suponía que tenía que eyacular, no morir. ■

→ Se estrena el 10 de enero.

Los últimos estrenos y entrevistas en timeout.es/madrid/cine

Mariana De Gíriolamo Gael García Bernal

“ELECTRIZANTE”
El Mundo

“VISCERAL”
La Razón

“PUNK”
Variety

“INCLASIFICABLE”
El Periódico

una película de
PABLO LARRAÍN

Emma

del director de JACKIE EL CLUB NERUDA NO

24 de enero en cines

76th ANNUAL INTERNATIONAL FILM FESTIVAL OF LA BIENNALE DI VENEZIA 2019 Official Selection

SSIFF

tiff

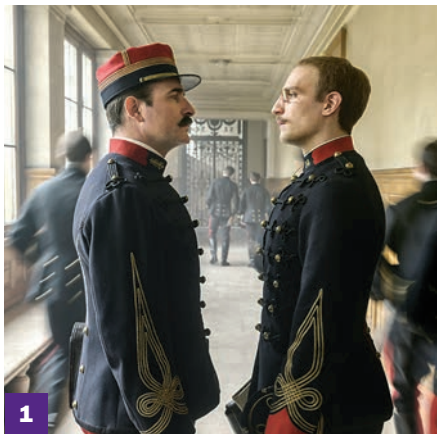
THE MOVIE FACTORY

TEAM

TOP 5

Estrenos de enero

Cinco directores muy famosos firman películas que llegan a los cines este mes. Nosotros ya las hemos visto y te contamos qué nos han parecido



1



2

1 El oficial y el espía

★★★★★

Es probable que siguierais la polémica en torno al estreno de la última película de Roman Polanski que incendió el Festival de Venecia, sobre todo después de que la presidenta del jurado, Lucrecia Martel, dijera que no asistiría a la proyección. “Yo no separo al hombre de la obra”, justificaba. Nosotros sí lo hacemos. Al margen de la opinión que os merezca el director, la cinta es perfecta. A partir de una novela de Robert Harris sobre el caso Dreyfus, Polanski firma un thriller que transcurre sobre los adoquines de París.

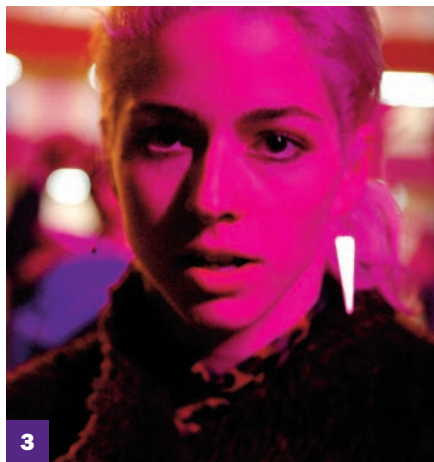
→ Se estrena el 1 de enero.

2 1917

★★★★★

Ambientada en las trincheras de la Primera Guerra Mundial, entre lodo, explosiones y rizados de alambre de espino, la última película de Sam Mendes es poco menos que una obra maestra. Así lo demuestra en la primera secuencia, en la que un soldado herido se arrastra por el suelo hasta llegar a una ventana con los cristales rotos y, de pronto, se ve en medio de una ciudad francesa aniquilada por los bombardeos. Un prodigio narrativo trepidante, además de una de las mejores películas que veremos en este año que empieza.

→ Se estrena el 1 de enero.



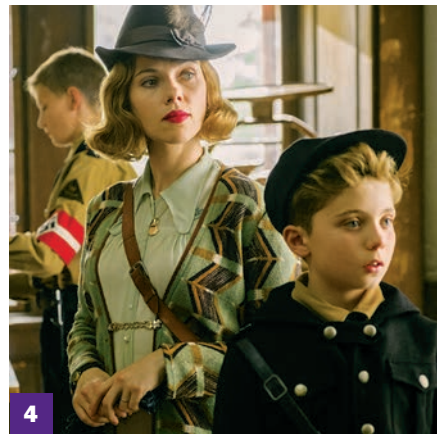
3

3 Ema

★★★★★

Si visteis *Jackie*, seguro que no habéis podido olvidar el nombre de Pablo Larraín. Por si acaso os refrescaremos la memoria. Natalie Portman interpretaba a Jackie Kennedy, que describía con una precisión angustiosa cómo le habían salpicado el vestido los sesos de su marido. Ahora el director chileno nos trae un drama muy humano cuya protagonista es una bailarina veinteañera. Filma sus movimientos, sus cabellos oxigenados, como una llama que arde en medio de cada imagen. En todo el cine de Larraín hay algo que es muy físico, tremendamente visceral.

→ Se estrena el 24 de enero.



4



5

4 Jojo Rabbit

★★★★★

Si algo no le falta a Taika Waititi son agallas. Prueba de ello es su nueva película, una comedia muy incorrecta ambientada en la Segunda Guerra Mundial, en la que él mismo interpreta a Adolf Hitler como si fuera un payaso de feria con voz de dibujo animado. El protagonista es un niño de diez años que se hace amigo del Führer y se convierte en el nazi más fiel y entrañable de todo el Reich. Después de petarlo al máximo con *Thor: Ragnarok*, el neozelandés abandona el universo Marvel para volvernos locos con su desfachatez.

→ Se estrena el 17 de enero.

5 Richard Jewell

★★★★★

Desde los tiempos de *Harry el Sucio*, a Clint Eastwood le atraen los héroes cotidianos reprimidos por el poder institucional, las fuerzas del orden, la ley. Aquí lleva al cine la historia real de Richard Jewell, el guardia de seguridad que descubrió una serie de explosivos en los Juegos Olímpicos de Atlanta de 1996. Su vida se convirtió en un infierno cuando el FBI lo confundió con el terrorista. Después de algunos fiascos estrepitosos como *Mula*, el director recupera cierta dignidad.

→ Se estrena el 1 de enero.

An aerial photograph of Madrid, Spain, with a reddish tint. The image shows a dense urban landscape with various buildings, including a prominent skyscraper in the center. Overlaid on the image are five white location pin icons, each containing a circular logo with the letters 'TO'. These pins are distributed across the city: one in the top left, one in the top center, one in the top right, one in the bottom left, and one in the bottom right. The central text is in large, white, bold, sans-serif capital letters.

¿DÓNDE MÁS PUEDES ENCONTRAR LA REVISTA?

Tenemos más de 250 puntos de
distribución por toda la ciudad

Entra en tomamoslacalle.timeout.es

TimeOut
MADRID

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD

Música y noche



Talento natural

Amaia Romero presentará en el Price su disco debut, 'Pero no pasa nada'. Por *Sergio del Amo*

NO TE PIERDAS

Los conciertos de enero
que no te puedes perder

EL 23 DE octubre de 2017 es una fecha que Amaia Romero difícilmente olvidará. Aquella noche algo más de dos millones y medio de personas sintonizaron la vuelta de *Operación triunfo* a Televisión Española y, asimismo, conocieron a una jovencísima pamplonesa que destilaba talento y amor por la música en todos y cada uno de sus poros. El fenómeno Amaia fue tal que no solo ganó la novena edición del *talent show*, sino que además sus fans no dudaron en mandarla junto a Alfred García hasta Lisboa para representar a España en *Eurovision*. “Tras el programa a veces me sentía un poco agobiada porque pasé

de cero a cien en nada. Fue difícil gestionar y asimilar todo eso porque ocurrió de una forma muy rápida. Sobre *Eurovision* he tenido diversas sensaciones con el paso del tiempo. Fue un poco *shock* y tras la gala pensé que había sido la peor experiencia de mi vida, pero viéndolo ahora en perspectiva no me arrepiento en absoluto. De hecho, diría que hasta me vino bien porque aprendí muchísimo acerca de hacer promoción y dar entrevistas. Después de todo aquello sí que decidí darme un tiempo para poder procesarlo”, recuerda.

Durante aquel descanso empezaron a sentarse las bases de *Pero no pasa nada*, una puesta de largo que los próximos 16 y 17 de enero presentará en el Teatro Circo Price dentro del marco del Inverfest. “Empecé a componer a principios del verano de 2018. Yo iba haciendo sin prisas, quedé con Raúl Refree y nos fuimos a Nueva York y, tras aquello, me puse a trabajar en las canciones con Santiago Barrionuevo de Él Mató a un Policía Motorizado. El proceso fue muy natural y bonito, algo así como un trabajo de equipo. No tenía nada planificado,

por lo que me dejé llevar y fuimos creando el disco poco a poco. Hubo temporadas duras porque de repente me sentía algo perdida, aunque supongo que es algo normal cuando te enfrentas a tu primer LP de estudio”, afirma sobre la gestación de estos diez temas, igual de melancólicos que sonoramente atemporales, no sin antes agregar que “soy consciente de que de haberlo publicado hace un año y no el pasado septiembre muy probablemente lo hubiese escuchado mucha más gente y hubiera llegado a un mayor público. No obstante, tengo claro que de haber sido así el resultado no me

representaría. Todo, hasta el más mínimo detalle, como por ejemplo la portada, está muy cuidado y pensado”.

Desde un principio supimos que no iba a ser una triunfita más. Sin ir más lejos, tras la vorágine de *Eurovision*, ofreció acompañada de The Free Fall Band un concierto de versiones en el Primavera Sound. “Me sorprendió muchísimo cuando el festival me llamó recién salida de *Operación triunfo* porque son dos mundos muy diferentes.

Uno de los miedos que tenía al entrar en el programa era que se

me cerraran puertas como esa, y al final ha sido completamente al revés”, afirma. Hablando de versiones, en su actual gira se atreve hasta a interpretar el *Vas a volverme loca* de Natalia. “Me parece una canción increíble y pensé que sería muy divertido incluirla en el *setlist*”. ¿Y ahora qué? “Toda mi vida había estado soñando con un tour como este y lo cierto es que no puedo estar más agradecida. Hace poco he grabado un tema con Los Hermanos Cubero y me apetece mucho colaborar y componer con diversos artistas, ya que es una forma de seguir aprendiendo y evolucionando poco a poco. Artísticamente me gustaría hacer cosas distintas al disco en un futuro. No un cambio brusco, obviamente, pero sí algo que tenga sentido y que me permita mostrar una evolución”. Haga lo que haga, no cabe duda de que el futuro está de su parte. ■

→ Teatro Circo Price. M: Embajadores. 16 y 17 de enero. 40-60 €.

**“Me apetece
colaborar
con distintos
artistas.
Es la forma
de aprender”**

SERRAT Y SABINA

Estos dos piratas con cara de malos vuelven a salir de gira juntos. Ya sabéis que cuando cantan se les pone el corazón en la garganta.

→ Wizink Center. M: Goya. 20 y 21 de enero. 20.30 h. 70-340 €.

KEANE

Ha llovido mucho desde que Tom Chaplin y sus colegas triunfaron con *Somewhere only we know*. En su último álbum se vuelcan en la crisis de los 40.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel. 27 de enero. 39,50 €.

091

En 2016, los granadinos ofrecieron una gira para celebrar el 20 aniversario de su separación. Con su nuevo disco, *La otra vida*, vienen a terminar lo que empezaron.

→ Joy Eslava. M: Sol. 24 de enero. 20.30 h. 33 €.

NOA

La artista israelí parte de doce partituras instrumentales de Johann Sebastian Bach para cantar letras propias que abordan temas de actualidad.

→ Teatro Circo Price.

M: Embajadores. 15 de enero. 20.30 h. 30-35 €.





Amigos más allá de la 'boy band'

Los catalanes **Manel** siguen en la brecha del indie pop con un sorprendente quinto disco que presentan en La Riviera, durante el Inverfest. Por **Borja Duño**

NINGUNO DE ELLOS ha aguantado tanto tiempo con una pareja. Superada la barrera de los diez años, Manel vuelven sin mirar atrás. "Alguien que haya seguido nuestra trayectoria ya se puede imaginar que tendemos a intentar cambiar lo que hemos hecho antes", dice Martí Maymó (bajo). Y lo más sorprendente de su quinto disco, *Per la bona gent* (2019), es el uso de samples de Maria del Mar Bonet, Els Pets, Maria Cinta y Gato Pérez. Además, Jaume Sisa canta *El vell músic*. "Si Kanye West utiliza a Nina Simone, tenía sentido que nosotros lo hiciéramos con la tradición catalana", reflexiona Guillem Gisbert (voz). La razón principal a la hora de elegir estos fragmentos, sin embargo, es más funcional de lo que podría parecer: "Hay un egoísmo en el sampleo, te lo estás apropiando", confiesa.

Coreografías

En el vídeo de *Boy band* nos divertimos viéndolos bailar pero, ay, tenemos la ligera sospecha de que no son ellos. "Creo que ni se nos pasó por la cabeza intentarlo", reconoce Maymó. ¿Ni siquiera van a probarlo sobre el escenario? "Yo tengo muy mal movimiento de piernas", se excusa el bajista, y Arnau Vallvé se lanza: "Yo creo que tocando la batería lo puedo hacer perfectamente". Se ríen. A ver si por lo menos el público se aprende la coreografía.

El décimo aniversario lo celebraron tomando una caña. Y en un concierto, unos amigos les llevaron un pastel. No debe de ser fácil mantener un grupo unido durante tanto tiempo y llegar a hacer un quinto disco. "Hay elementos

de matrimonio, de convivencia, de aprender a conocerte, a respetarte, a perdonarte", dice Gisbert. "Tienes peleas por ideas que a ti te gustan mucho y el otro dice que no sé qué... es una parte que se debe aprender a hacer", reflexiona.

"Hay un egoísmo en el sampleo, te lo estás apropiando"

"También tiene que ver con que los discos anteriores han funcionado —añade Vallvé—. Si te fijas, Martí y Roger (Padilla, guitarra) no se hablan". Se ríen. "El hecho de que el grupo haya ido bien también nos ha aglutinado. Somos compañeros de trabajo pero también somos amigos. Y cuando no hay trabajo también quedamos", remata Gisbert. ■

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel.

9 de enero. 20.30 h. 18-30 €.



← Yokaloka

Una historia de amor unió a Yoka Kamada con Madrid, donde decidió abrir su restaurante de comida japonesa. Con ganas de rebuscar en sus raíces e innovar en una ciudad diferente, encontró su sitio cerca del pequeño, callejero y auténtico Mercado de Antón Martín que le recordaba a las calles de Japón. Durante el mes de enero, podréis adentraros en el mundo de Yoka con los descuentos de 2x1 en bowls los martes, miércoles, jueves y sábados.

→ Mercado Antón Martín. Santa Isabel, 5.
M: Antón Martín. T. 610 602 722. yokaloka.com

Chollos deliciosos

Si sois de buen comer, ¡estáis de suerte!
Os proponemos tres promociones de tres restaurantes increíbles que os harán salivar



↑ True Sushi

Este local de diseño propone y lleva a domicilio un delicioso sushi creativo elaborado por un chef con tres estrellas Michelin, de gran calidad y con sabores originales, como el de la salsa casera que acompaña sus platos. Además ahora quiere ¡que os hagáis ricos comiendo rico! ¿Cómo? Pues con una promoción en la que, al pedir a domicilio, vuestro número de teléfono se convertirá en el número de un boleto de primitiva que se incluirá en el pedido. ¡Probad suerte!

→ Cañaveral, 64. M: Ventilla.
T. 91 154 65 97/633 012 127. truesushi.es



↑ Bichopalo

Este proyecto iniciado por el tándem Daniel Pozuelo y Lucia López ofrece a los más *outsiders* de la ciudad la oportunidad de disfrutar de su cocina de temporada, de su carta en constante innovación y de vinos que se salen del circuito comercial, en un menú degustación de seis tiempos por 35 €, y maridarlo por 20 € más. ¡Increíble!

→ Mercado de Barceló. Barceló, 6. M: Tribunal.
T. 91 527 89 80. @bichopalorestaurante

Arte

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD

Las mejores
exposiciones
en [timeout.es/
madrid/arte](http://timeout.es/madrid/arte)

“CUANDO LLEGUE LA

inspiración, que me encuentre trabajando” dijo, al parecer, Picasso. Y es que para un artista trabajar muchas horas no significa ser productivo; en ocasiones las ideas se truncan al no hallar el medio apropiado para expresarlas o cambian su esencia al trasladarlas al plano físico. A estos retos del proceso creativo se refiere Srger, Sergio Gómez, en la muestra *De aquellas hierbas, estas flores* en Swinton Gallery.

De formación autodidacta, Srger comenzó pintando grafitis en los 90 en su Sevilla natal. En la actualidad, el artista produce obra de estudio que compagina con su actividad como muralista. La obra de Srger está marcada por el uso de colores primarios. “Siempre utilizo amarillo, rojo y azul, aunque últimamente estoy usando algo de verde”, afirma el artista. El color y la composición son la base de su obra. “Compongo con los colores y, también, con los espacios donde no hay color, los espacios en blanco. No utilizo muchos colores, porque suponen ruido, mientras que el blanco es silencio. Creo ruidos y silencios”, explica.

Gómez es un artista todoterreno. “Mi carácter autodidacta siempre me ha llevado a probar diferentes medios según mis necesidades”. De hecho, sobre esto versa *De aquellas hierbas, estas flores*. “Cómo desarrollar un concepto de principio a fin y cómo averiguar cuál es el medio idóneo para esa idea” explica Srger. La exposición también alude a esas ideas que jamás



encontraron la forma de ser comunicadas. “En la obra *Cómo atrapar una idea* encontramos un lienzo pintado de verde chroma, levantado por la parte de abajo, a modo de trampa, y una pantalla donde aparecen todas las ideas que pude pintar pero que no pinté”.

“Puede que la idea se quede en una hierba o que de ella crezca una flor”

En esta muestra multidisciplinar, para la que Srger ha producido cerámica por primera vez, también encontramos pintura. “Los lienzos simulan ser hojas de cuadernos nuevos, donde

apuntas ideas que no sabes cómo evolucionarán”. También se aborda otro momento del proceso creativo. “En *Nunca llega a la hora del té*, un vídeo realizado en colaboración con Claudia González, hablo sobre cómo la idea aparece en el momento más imprevisto, después de haber estado trabajando muchas horas en el taller y que no se te ocurra nada”. A veces la inspiración no llega mientras se está trabajando, pero solo de esa manera se activa el engranaje. “Puede que la idea se quede en una hierba o puede que florezca y se convierta en una flor”. ■

→ Swinton Gallery. M: Embajadores.
Desde el 17 de enero. Gratis.

Atrapa la inspiración

El grafitero sevillano **Srger** aborda la complejidad del proceso creativo. Por Irene Calvo

EXPOS DE FOTOGRAFÍA

Nuevas inauguraciones que nos invitan a ver el mundo a través del objetivo de una cámara



↑ Todo cuanto sueño o pierdo

Con este título, extraído de un verso de Fernando Pessoa, se presenta una ambiciosa exposición colectiva que reúne los trabajos de algunos de los fotógrafos españoles más reconocidos del siglo XX. De Ortiz Echagüe a Toni Catany, el recorrido está compuesto por 50 copias de época, reveladas mediante muy distintas técnicas.

→ Blanca Berlín. M: San Bernardo. A partir del 9 de enero.



↑ Where we find ourselves

Fotógrafo ambulante, Hugh Mangum fue conocido sobre todo por haber sido el primero en retratar a la población negra del sur de los Estados Unidos. Tras su muerte inesperada en 1922, sus negativos fueron almacenados en el granero de una granja en Durham, Carolina del Norte. Llegan a Europa por primera vez en esta exposición.

→ Cámara Oscura. M: Antón Martín. A partir del 17 de enero.



↑ Emigrantes invisibles

Conde Duque acoge una expo que recorre la historia de los emigrantes españoles que se fueron a América a finales del siglo XIX y principios del XX, a través de un archivo de más de 300 imágenes. El proyecto surge de la colaboración entre el catedrático James D. Fernández, investigador de la Universidad de Nueva York, y el cineasta Luis Argeo.

→ Conde Duque. M: San Bernardo. A partir del 23 de enero.

Teatro y danza

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD



EL FEMINISMO HA puesto patas arriba la realidad: lo que antes se daba por sentado, ahora es analizado, estudiado, deconstruido. Eso ha ocurrido con la profesión más antigua del mundo, un espacio donde tradicionalmente se han socializado los hombres. Por fortuna, eso ya no es así. De hecho, es un hombre quien lidera este proyecto: Andrés Lima llamó hace dos años a Carmen Machi para proponerle hacer un espectáculo sobre la prostitución. La actriz no se lo pensó. “Cuando te conoces, todo es muy natural. A mí me llama Andrés, al que quiero tanto, y admiro tanto, y es que sí directamente”.

A partir de ahí, empezó la investigación. “Andrés siempre hace unos talleres a lo largo de un año o año y medio antes de empezar los ensayos convencionales”. Pero en este caso, Lima ha intentado ir más allá y enfangarse de verdad. Las actrices que ya estaban en el proyecto (Machi y Nathalie Poza) y el director trabajaron con un equipo de reporteros del programa *Callejeros*, que tienen experiencia en este tema porque ya han realizado varios reportajes sobre prostitución. Se desplazaron a Marconi, un polígono industrial al sur de Madrid, el epicentro de la prostitución de la Comunidad, para realizar trabajo de campo.

Carmen tiene claro que este proceso ha cambiado su visión del asunto: “Ahora mismo tengo más cercanía y mucha más empatía. Ya no me llama la atención. Y quizá hasta empezar a trabajar con este

G. LELOUTRE

Alzarán su voz

Carmen Machi se implica hasta el fondo en ‘Prostitución’, un espectáculo de Andrés Lima. Así se lo cuenta a *Pilar G. Almansa*

Más obras recomendadas
y entrevistas en **timeout.**
es/madrid/teatro

material, sí que me llamaban la atención, lo dice (Virginie) Despentès, a la gente le encanta sorprenderse cuando les dices que has trabajado como puta”.

La pregunta esencial

¿Abolicionismo o legalización? Carmen incluso se adelanta a la pregunta: “Parece que solo hay dos posturas dentro del debate político, pero creo que va muchísimo más allá. Depende de la situación. A veces puedo estar completamente

“No creo que por ser conocido tu opinión valga el doble que la de otro”

de acuerdo con la abolición o a veces en desacuerdo. Depende del caso, de la situación. Pero es algo de lo que solo puedo hablar desde el punto de vista de la persona”. En la inconcreción de la actriz están todos los matices del asunto: ahí es donde se escuchan las horas de entrevistas con prostitutas en activo, las historias que han conocido durante el año y medio de investigación. En esos silencios, en esas dudas, empieza el espectáculo.

Pero no solo del trabajo de campo se han nutrido Nathalie Poza, Carolina Yuste y Carmen Machi. Sociólogas, activistas, mujeres víctimas de trata,

“aunque eso siempre es lo más complicado, contactar con gente involucrada en la trata”, matiza. Y mucho hablar sobre el tema, y reflexionar en grupo. “Es el trabajo que hace Andrés, que te enriquece mucho, un trabajo casi teórico. La dramaturgia está sacada de todo esto, tanto de entrevistas reales como de libros escritos por Virginie Despentès, Amelia Tiganus... prostitutas ambas”. Machi recalca que no hay ficción en *Prostitución*: “Lo que hay son testimonios o están cogidos de documentación real”.

Tomar la calle

En este momento histórico, en el que la realidad es un espectáculo, lo más sensato es que los espectáculos sean reales. “Con todo lo que pasa en la calle, que el teatro pueda superar la realidad es difícil. *El violador eres tú* es espectacular, no puede ser más teatral. Las mujeres salen a la calle de una manera muy poderosa. Andrés es de los pocos que consiguen hacer un espectáculo a la altura de lo que pasa en la calle”. Y las calles del mundo están tomadas por el feminismo. No nos pareció justo preguntarle a Carmen Machi si es o no feminista, porque solo se exige ese posicionamiento a las mujeres. Pero si quisimos saber qué pensaba de dicha exigencia. “A mí no me gusta posicionarme porque no tengo necesidad de ello. No creo que, por ser conocido, tu opinión valga el doble que la de otro”. ■

→ Teatro Español. M: Sol. Del 17 de enero al 23 de febrero. 5-22 €.

TEATRO DE  LA ABADÍA



**8 -
26 ENE**

De:

**Jean-Paul
Sartre**

Dirección:

**Dan
Jemmett**

Una producción de:

**Teatro de
La Abadía**



**9 -
26 ENE**

Texto y
dirección :

**Iván
Morales**

Una producción de:

losMontoya

@teatroabadia



ABONOS Y DESCUENTOS EN
teatroabadia.com



Tendencias

Coordina Noelia Santos
@TimeOutMAD

Nuevas aperturas de
tiendas en [timeout.es/
madrid/tiendas](http://timeout.es/madrid/tiendas)



“A pesar de la era de internet y de la comodidad que supone todo lo digital, el papel implica toda una experiencia”, y muy pocas prisas, para quienes disfrutan del momento de la escritura. Carlos Brell, el impulsor de esta tienda *online* lo sabe bien, porque en ella reúne lo mejorcito de cuadernos de notas y agendas que se hacen en España, resto de Europa y Estados Unidos.

Este madrileño, expleado de construcción, decidió convertir su afición por las libretas en su profesión, un *hobby* que le viene de familia. “Durante más de 40 años, mi abuela hizo de los cuadernos su diario personal”, un diario por fascículos que Carlos conserva como oro en paño junto a sus docenas de libretas.

El cuadernista

Antes de los blogs ya había cuadernos de viaje. José Naranja comenzó a fabricar los suyos (tiene 15) y hoy los reproduce, uno a uno, en formato facsímil artesanal. Joyas de la navegación repletas de detalles, numeradas y encuadradas a mano.

→ El Manuscrito Nautilus. 208 páginas.
325 € (landofpaper.com).

La singularidad de lo artesano

Quizá porque son imborrables (menos cuando se escribe con lápiz), o por su tacto físico, “se establece una relación extraordinaria, íntima, entre el papel y quien toma notas”. Alrededor de una veintena de firmas forman su microcosmos –desde las de Ogami, hechas con papel ecológico de piedra, a las cubiertas ilustradas de Deafmessenger, o las de Antara, con tapas de piel natural–. Todas diferentes pero con un mismo hilo conductor: “la calidad y el acabado”. Si no cumple con esos requisitos, no tienen sitio en www.landofpaper.com.

Y el hecho de que solo se vendan *online* confirma que internet no tiene por qué restar, sino que puede sumar años de vida al papel. “No es casualidad que lleve entre nosotros más de 2.000 años. Por eso creo que ni siquiera la era digital podrá con él”.

Y suma y sigue: lo próximo que veremos en su tienda, plumas y bolígrafos con personalidad.

■ Noelia Santos

Tomemos nota(s)

Lo digital es eterno, pero estos cuadernos no necesitan enchufes

DEL AMOR POR la escritura nace Land of Paper, una tienda *online* en la que solo se venden cuadernos, libretas y agendas con un componente artesanal y de calidad sobresaliente. Porque aunque los dispositivos electrónicos siguen estando a la cabeza entre las tendencias de compras más socorridas, ni por esas está previsto que los artilugios acaben con la magia de la escritura manual.



Tu estilo

Por Noelia Santos



1 FITNESS Shock Absorber

Parece un top pero es un sujetador de alto rendimiento. Su diseño innovador consigue reducir el rebote del pecho hasta un 80%. Y cuanto menor es el impacto, mayor libertad de movimientos. ¿Lo mejor? Que se puede llevar sin camiseta.

→ 56 €. shockabsorber.es

2 CROSSFIT Reebok

Esa goma no es casual: adaptación total y refuerzos que aportan cobertura en el entrenamiento. Además, el pantalón está confeccionado en un tejido que dispersa la humedad. Porque sentir la piel seca también es importante.

→ 39,95 €. reebok.es



3 RUNNING Liu Jo Sport

Hacer deporte no está reñido, en ocasiones, con ir muy chic. Y estos leggings de punto con estampado animal (solo en la parte delantera), ribete lateral en color rojo y cintura elástica, lo demuestran. Muy apropiado para las muy fans de la logomanía.

→ 87 €. liujo.com



4 NATACIÓN Dolores Cortés

Inspirado en la moda de baño pero pensado para practicar deportes acuáticos. Los nuevos modelos de la diseñadora juegan con las asimetrías y la combinación de colores, como este trikini en gris y rosa chicle al que no le falta sofisticación.

→ 120 €. dolorescortesonline.com

DE TIENDAS

Año nuevo, nuevas direcciones



Frenchy Madrid

“La gente necesita sentirse única” y Capucine Pointillart ha venido para hacerlo posible. Su *concept store*, afrancesada no solo en el nombre, reúne piezas de artesanía, decoración y accesorios que va encontrando en sus viajes por ahí (Marruecos, Portugal...). Y mucha ropa, de esencia *boho chic* y confeccionada por diseñadores francófonos con esa misma esencia singular. El punto solidario lo pone su propia colección de joyería minimalista, con la que recaudan fondos para personas con discapacidad intelectual.

→ Gabriel Lobo, 14.



La Compañía Polar

Todo el repertorio de la ropa masculina más clásica (en patrón y comodidad) llega al barrio de Las Letras –previo paso por Conde Duque, donde ya tienen otra *boutique*–. Camisas de cuadros, cárdigans, sudaderas, pantalones de pana y hasta deportivas *vintage* de firmas de tendencia (Bellerose, Samsøe Samsøe, Nudie Jeans, Diadora...) y muchas prendas de marca propia. Merece la pena pasar aunque solo sea para echar un vistazo al patio trasero. → León, 22.

Cosas que hacer

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD

Airlift



Adiós, michelín

Te proponemos ocho maneras originales y divertidas de quemar los excesos de las navidades en un santiamén. Por *Dani Cabezas*

TERMINA LA NAVIDAD y llega el momento de hacer buenos propósitos de cara al nuevo año. Entre los más habituales, perder esos kilos de más que se han acumulado durante las fiestas. Os proponemos ocho planes que van más allá de apuntarse al gimnasio. Actividades pensadas para todos los gustos y con diferentes grados de intensidad. Tomad nota y... ¡a quemar grasa!

Airfit

También conocido como danza aérea, el *airfit* es uno de los deportes más originales y completos. Perderéis entre 350 y 450 calorías por hora a base de increíbles acrobacias que se realizan con la única ayuda de una tela. Parece fácil... pero no lo es. El centro Aerial Mad (Benigno Soto, 10) es el único de la ciudad especializado en

esta espectacular disciplina. El precio: 125 euros al mes, que incluyen dos clases por semana.

Swing

Existen pocos bailes tan vistosos y frenéticos como el *lindy hop*. Un subgénero del jazz que se popularizó durante los años 30, cuando la juventud se agolpaba en locales para dejarse llevar por el ritmo de las *big bands* hasta que aguantara el cuerpo. Existen multitud de escuelas que enseñan a bailar *swing* y organizan *jams*. Swing Maniacs, en Lavapiés (Magdalena, 11), es una de las más prestigiosas.

Ciclismo

Dicen que Madrid no es ciudad para bicicletas. Todavía estamos lejos de otras grandes capitales europeas en cuanto al número de ciclistas urbanos, pero hay cosas

de las que podemos presumir. Una de ellas es el Anillo Verde Ciclista, una infraestructura de 64 kilómetros que rodea la ciudad y ofrece una panorámica única, que solo se puede disfrutar a pedales.

Pimpón

Muchos piensan que el tenis de mesa es un deporte poco exigente a nivel físico. Nada más lejos de la realidad: a poco que perfeccionéis vuestras habilidades os daréis cuenta de lo mucho que se puede llegar a sudar jugando al que, dicen, es el deporte que más concentración requiere del mundo. Madrid cuenta con muchas mesas

distribuidas tanto en parques públicos como en polideportivos municipales. Practicarlo es muy barato... ¡y engancha!

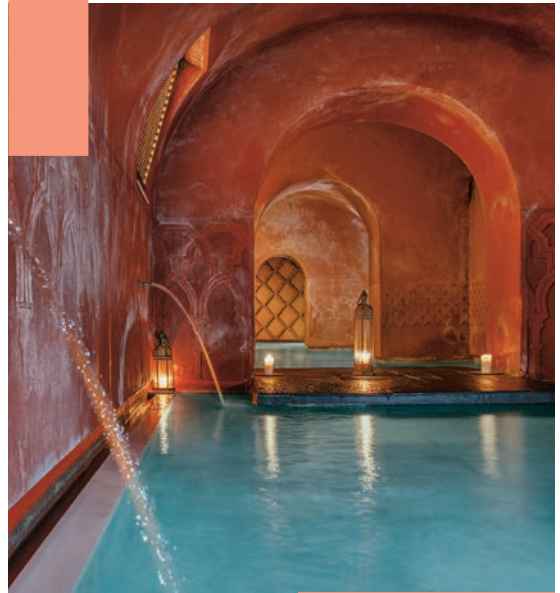
Parkour

La ciudad es un campo de entrenamiento. En el *parkour*, popularizado a mediados de los 90, se utilizan elementos del mobiliario urbano (escaleras, barandillas o cualquier tipo de obstáculo). Más que una moda, se ha convertido en un estilo de vida. Podéis practicarlo en instalaciones como la del parque de la Cuña Verde de O'Donnell, en Moratalaz, o en academias como OnGravity (Lanzarote, 6, San Sebastián de los Reyes), la



Zumba

El regalo es la paz interior



El recorrido a través de las termas se completa con un masaje

DESCUBRIR, EN EL número 14 de la calle de Atocha, el espacio de Hammam Al Ándalus es sumergirse en un tesoro escondido de la ciudad de Madrid donde reina el silencio y la calidez de su hospitalidad. Su pasado árabe emana de su arquitectura y de sus aguas, que son el origen de la ciudad. Aquí encontraréis una propuesta diferente para conocer el Madrid más secreto a través de un profundo viaje de todos los sentidos.

El agua es un elemento esencial de la naturaleza que nos invita a volver a nuestra esencia, a renacer. En Hammam Al Ándalus, el recorrido libre a través de las termas a distintas temperaturas se ve completado con una delicada carta de masajes que nos animará a vivir una experiencia que se inicia dentro de cada uno.

En Hammam Al Ándalus el viajero es el centro de un sublime relato de conexión con la naturaleza

que surge de la necesidad de restablecer el vínculo perdido con nosotros mismos. Traspasar el umbral del Hammam a manos de su anfitrión es comenzar una aventura de emoción y conexión con los elementos.

La sorpresa perfecta

Todas las experiencias que ofrece este hermoso jardín de agua y de sombras están disponibles en un formato de Tarjeta Regalo. Un regalo para emerger a salvo del torbellino diario, para encontrar un lugar de paz y sosiego donde es posible emprender ese camino que todos llevamos dentro.

➔ Atocha, 14. M: Sol. T. 91 429 90 20.
madrid.hammamalandalus.com



Parkour



Swing Maniacs

El Anillo Verde Ciclista es una infraestructura de 64 km con una panorámica única que rodea Madrid

primera dedicada al *parkour indoor* de la capital. ¿Preparados?

Marcha nórdica

Puede que os hayáis cruzado con grupos de personas que caminan a buen ritmo acompañadas de unos singulares bastones. Son practicantes de lo que se conoce como marcha nórdica, un deporte de resistencia que consiste en andar mucho. La

webenmarchanordica.com organiza paseos regulares por los principales parques de Madrid.

Aquagym

Ejercitar el cuerpo aprovechando la resistencia del agua ofrece unas ventajas únicas y es una manera perfecta de recuperar la figura. Gracias a la popularización de esta forma de aeróbic bajo el agua, cada vez son más las piscinas municipales de la capital que ofrecen clases.

Zumba

Ha llovido mucho desde que el colombiano Alberto Pérez, más conocido como Beto, inventara esta frenética disciplina, mezcla de baile con aeróbic y espíritu latino. Sin embargo, el zumba sigue estando de moda en cualquiera de sus modalidades: *zumba step*, *zumba fitness*, *zumba toning*, *zumba gold* y hasta zumba 'sentao'. Está en las parrillas de casi todos los gimnasios de Madrid. ■

Más planes para este invierno en timeout.es/madrid/quehacer

GRATIS MAD

Planes para disfrutar de la ciudad por la cara

PERFORMANCE

El arte del caos

Mercedes Azpilicueta desarrolla sus actuaciones performáticas a partir de talleres y colaboraciones con otros artistas a los que invita a participar en un escenario lleno de caos y exceso.

→ CentroCentro. M: Banco de España.
Hasta el 19 de enero.

TALLER

Masterclass Sam Amidon

Marcado por una carrera de éxito, Sam Amidon, referente de la escena folk americana, vuelve a Madrid para ofrecer un taller muntiinstrumental abierto a todos los curiosos de la música, en el que los participantes crearán sonidos con influencias del folk, el rock y el jazz.

→ Centro Cultural Conde Duque. M: Ventura Rodríguez.
24 de enero. 19.30 h.

PERFORMANCE

Andromedan sad girl

Esta exposición forma parte del ciclo anual Absolute Beginners. Se trata de una instalación inmersiva que aborda conceptos como feminismo y patriarcado mediante la pluralidad de

formas, contornos y sonidos.

→ CentroCentro.
M: Banco de España.
Hasta el 30 de septiembre.

MÚSICA

El Buen Hijo

El ciclo de conciertos A Las Veinte Cero Cero continúa en el Museo Cerralbo, que este mes nos deleita con la actuación en acústico del grupo de pop madrileño El Buen Hijo. Sus canciones se caracterizan por un humor muy particular y todos

sus directos son de lo más excéntricos.

→ Museo Cerralbo.
M: Plaza de España.
29 de enero. 20 h.

ARTE

Fuera de Cuadro

El Museo Thyssen acoge cada mes el ciclo de talleres Fuera de Cuadro, que pone en relación las pinturas del museo con planos y secuencias de distintos momentos de la historia del cine. Destinado a usuarios del Abono Joven, que pueden



Luces de la ciudad

NO TE LO
PIERDAS

acudir con un acompañante.

→ Museo Nacional Thyssen-Bornemisza
M: Estación del Arte.
18 de enero.

CINE

Luces de la ciudad

Esta es una de las películas más tiernas de Charles Chaplin. Su tímida sonrisa final, con un clavel entre los labios, os hará llorar a moco tendido.

→ Fundación Juan March.
M: Núñez de Balboa.
24 y 25 de enero. 19 h.

Con niños

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD



HABLAMOS CON...

Billy Boom

El cantante de la Billy Boom Band nos contagia su euforia explosiva

NO HAY GRUPO más dulce y divertido en todo el mundo que la Billy Boom Band. Su nuevo disco, *La mujer bala*, nos traslada a un mundo fantástico en el que nos encantaría quedarnos a vivir. Hablamos con su líder, Marcos Casal, alias Billy Boom, un tipo que siempre sonríe.

El álbum empieza con un tema que se llama *Familia de locos*. No sé si lo sabes, pero a todos nos gustaría ser parte de esa familia. Los que tenemos hijos hacemos un esfuerzo para comportarnos correctamente en el colegio, en los lugares públicos, pero a la que chapo la puerta de casa todo

se convierte en una jungla loca. Así queremos que sean nuestros conciertos. Y la gente lo sabe. El público es superimportante para nosotros. Es parte de la familia.

Las canciones están llenas de personajes entrañables, como la mujer bala, que da título al disco, o el fantasma escondido.

Es el disco más narrativo que hemos hecho. La canción de *La mujer bala* cuenta la historia de una niña que crece cautivada en un circo y se libera. Es una alegoría del momento que vive la mujer en la historia. Nos gusta transmitir a los niños valores e ideas que compartimos.

¿Las letras contienen mensajes educativos?

Algunas sí. Nos hace mucha gracia *Megalodón*, un tema que habla de un tiburón gigante, un animal a quien siempre se ha tratado como un depredador. Al menos así era en una película malísima que vi este verano con mis hijos, en la que el monstruo se los zampaba a todos. Escribí con ellos la letra, tumbados al sol en una playa nudista de Galicia,

“A la que chapo la puerta de casa todo se convierte en una jungla loca. Así quiero que sean nuestros conciertos”

echándonos unas risas. Nos inventamos un megalodón que es amigo de todo el mundo, pero que se pone furioso cuando la gente tira plástico al mar.

¿Cómo son vuestros directos?

Nos gusta contagiar nuestra euforia, cosa que es fácil, porque los niños son esponjas. Nosotros no tenemos que calentar al público, porque nuestro público ya viene caliente. Nos ponemos disfraces muy frikis y al final, en los bises, salimos siempre con tutús, porque nos da la gana, porque es sano divertirse si no le haces daño a nadie. Este es nuestro lema. ■ Josep Lambies

→ Teatro Circo Price. M: Embajadores.
12 de enero. 12 h. 15 €.

TOP 3

Planes en familia



El pequeño Dalí

Un musical basado en la infancia del pintor de Figueras que nos sumerge en un mundo donde descubriremos el origen de sus cuadros.

→ Teatro Cofidis Alcázar. M: Sevilla.
Del 19 de enero al 23 de febrero. 15 €.



Las aventuras del Doctor Dolittle

Robert Downey Jr. protagoniza una nueva película basada en las novelas de Hugh Lofting sobre un veterinario y sus simpáticos animales.

→ Se estrena el 24 de enero.



Teatro sin fin

El nuevo *playground* que acoge Matadero es un laberinto de superficies reflectantes y arquitecturas blandas, diseñado por la malagueña Leonor Serrano.

→ Matadero. M: Legazpi. Gratis.

Escapadas

Coordina Noelia Santos
@TimeOutMAD

Matarraña
Cosméticos



QUÉ HACER

Curso de cosmética natural en Flora, el nuevo espacio de Matarraña (la firma de cosmética bio de aceite de oliva).
→ 21 de enero (25 €).

DÓNDE DORMIR

Hotel Consolación (Monroy), un hotel muy singular de lujos poco convencionales, y oculto en un pinar.

Valderrobres también existe

Vamos a la comarca del Matarraña (Teruel) en busca de experiencias 'slow'. Por Noelia Santos

DETRÁS DE UN pueblo bonito, suele haber una comarca esperando ser descubierta. Por eso ponemos rumbo a Valderrobres, en la del Matarraña. ¿Os suena? Lo más probable es que no, porque esta es una de las comarcas más pequeñas y desconocidas de la península. Hasta ahora.

Está en Teruel, entre el bajo Aragón y el Mediterráneo, y de un extremo a otro apenas hay 40 kilómetros de distancia, salpicados de olivos, pinares y restos muy bien conservados de su

pasado (desde pinturas rupestres y poblados ibéricos a iglesias medievales). ¿Por qué hemos elegido el pueblo de Valderrobres para descubrirla? Porque de los 18 que lo forman, este sería algo así como el kilómetro cero, y porque cuenta con un casco histórico tan sublime (declarado Bien de Interés Cultural) que una escapada está más que justificada. Y todavía no hemos hablado de su entorno, un paraíso para quienes disfrutan del turismo de naturaleza (el salto de La Portellada es mágico) y de las



Hotel Consolación

experiencias sostenibles a bajas revoluciones (desde alojamientos para el relax a cosméticos bio hechos con extractos naturales).

Montañismo provenzal

El Matarraña es un rincón de orografía montañosa, con más de 540 kilómetros de rutas senderistas para hacer a pie, en bici o a caballo. Mientras que en el sur están los trayectos más agrestes (como las

peñas de Masmut, un paisaje erosionado de alta montaña con senderos GR para deportistas experimentados), el norte es para los itinerarios más amigables, muy de *amateurs* y familias. Pero que nadie busque bullicio ni alojamientos masificados: este es un destino tranquilo que basa su propuesta en la sostenibilidad de su entorno. De ahí que ya se la compare con la Provenza o la Toscana (a la española). ■

Música

Gonzalo Roig

Libreto

Agustín Rodríguez y José Sánchez-Arcilla

Cecilia Valdés

del

24 de enero

al

9 de febrero

de 2020

Dirección musical

Óliver Díaz

Dirección de escena

Carlos Wagner

Elizabeth Caballero

Elaine Álvarez

Martín Nusspaumer

Enrique Ferrer

Homero Pérez-Miranda

Eleomar Cuello

Linda Mirabal

Cristina Faus

Yusniel Estrada

Orquesta

de la Comunidad

de Madrid

Coro Titular

del Teatro de la Zarzuela

Nueva producción

del Teatro de la Zarzuela

entradas ya a la venta

de 5 a 44 euros

venta telefónica

902 22 49 49

venta por internet

entradasinaem.es



Teatro de la Zarzuela

Director: Daniel Bianco

teatrodelazarzuela.mcu.es



inaem

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS ARTES ESCÉNICAS
Y DE LA MÚSICA





Tête, oiseau / Cabeza, pájaro, 1976. Óleo sobre tela. Colección particular en depósito temporal. © Successió Miró 2019

ESPACIO MIRÓ

COLECCIÓN PERMANENTE

Te llenamos de ARTE la Navidad

Talleres especiales para toda la familia

Paseo de Recoletos, 23. Madrid

www.fundacionmapfre.org

Fundación **MAPFRE**