

TimeOut

MADRID

#31
NOVIEMBRE
2020

2,95€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A
NUESTROS
ANUNCIANTES

**JAVIER
CÁMARA**

Cual niña del globo de Banksy, el actor nos cuenta cómo es trabajar por cuarta vez a las órdenes de Cesc Gay en *Sentimental*

Repasamos las últimas intervenciones en la ciudad y cómo esta disciplina también se ha tenido que reinventar tras la pandemia

NUOVO ARTE URBANO



D O N D E L A S E S T R E L L A S
S E U N E N
C O N L A T I E R R A



RÍBERA DEL DUERO

www.torres.es



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Todo está conectado. A casi mil metros sobre el nivel del mar, una profunda conexión entre el cielo y la tierra da vida a Celeste Crianza. Es un lugar único donde las estrellas resplandecen, iluminan la noche y alumbran nuestros viñedos.



URSA MINOR

CELESTE

CRIANZA

EN LAS NOCHES DE VENDIMIA,
ESTAS SON LAS ESTRELLAS QUE VIGILAN
Y CONTEMPLAN EL NACIMIENTO
DE CELESTE

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen


PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

Sumario

Noviembre 2020

Oda al amor

Marta Pazos estrena *Siglo mío, bestia mía*, una obra por la que sintió “amor a primera vista”

PÁGINA 30



Para mojar pan

Guisos y estofados que os quitarán el frío del cuerpo y os harán disfrutar hasta la última cucharada.

PÁGINA 34



Suena a jazz

Madrid vuelve a convertirse en la capital de este género en noviembre gracias a una nueva edición de JazzMadrid.

PÁGINA 28



VANESSA RABADE

↓ SECCIONES

08.En la ciudad **18.**Reportaje **24.**Entrevista **28.**Cultura
34.Comer y beber **38.**Cosas que hacer **42.**Viajes **44.**Time In

@timeoutmadrid facebook.com/timeoutmadrid @TimeOutMAD tiktok.com/@timeoutmadrid



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

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



La pandemia ha supuesto un cambio de paradigma para el que nadie estaba preparado. Y ante esta nueva situación el mundo de la cultura, igual que el de la hostelería y el ocio nocturno, ha tenido que reinventarse, no solo para sobrevivir sino también para mantener los estándares de calidad a los que estamos acostumbrados. No hablamos exclusivamente de grandes museos o destacados teatros, a veces la diferencia la marcan disciplinas que pueden pasar más desapercibidas.

Es lo que ocurre con el arte urbano, tan espectacular a veces como sutil otras, pero siempre es una buena enciclopedia callejera a la que acudir para ver cómo ha cambiado la sociedad. Un espejo que aporta algo de esperanza, e incluso humor, en época de incertidumbre.

LOS IMPRESCINDIBLES



Come

No hay otoño sin las **Jornadas del Cachopo** (del 12 al 22 de noviembre), que vuelven a los mejores asturianos de la ciudad con menús para dos ¡por 30 €!



Mira

Los mejores largometrajes de diferentes géneros realizados por directoras se dan cita de nuevo en el **Festival de Cine por Mujeres** (del 4 al 15 de noviembre).



Descubre

Casa de México celebra su **Día de los Muertos** con un espectacular altar formado por casi 6.000 flores de papel que podéis visitar gratis hasta el 8 de noviembre.

Time Out
MADRID

Consejero Ejecutivo
Eduard Voltas
Directora General de Negocio
Mabel Mas
Directora General de Finanzas
Judith Sans
Directora
Marta Bac
Directora de Arte
Judith Rial
Redacción
Gorka Elorrieta
Noelia Santos
Publicidad
Elena Alarcón
Laura Latorre
Marketing
Judith Gutiérrez
Director de Operaciones Digitales
Álex Martínez
Directora de Soluciones Creativas y RRPP
Carlota Falcó
Directora Comercial y Ecommerce
Aroa Cervantes
Social Media Manager
Laura Mesa
Redes sociales
Sabina Matesanz
Diseño Publicitario
Marina Quer
Coordinadora de Branded Content
Begoña García Carteron
Responsable de Programática y AdOps Digitales
Henar Pérez
CRM Especialista TOS
Quim Almansa
Adjunta a la Dirección General de Negocio
Vanessa González
Finanzas y Administración
Guillem Catena
Marta Tapia

Edita
Time Out Spain Media S.L.
es una sociedad de
Time Out Group.
CEO Time Out Group PLC
Julio Bruno

Todos los derechos reservados. 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.

Madrid
Calle Orense, 16, 1º A
28020 Madrid
91 603 99 88
redaccion.es@timeout.com

Barcelona
Plaça Reial, 18, Primera Planta
08002 Barcelona
93 310 73 43
redaccio.cat@timeout.com

Impresión Rotocobrih
Distribución Grupo CRIT
Depósito legal 564.2015
ISSN 2385-5606
Time Out Digital ISSN 2462-3385

Ejemplar gratuito,
prohibida la venta.

Foto de portada: Alfredo Arias.
Ayudante: Andrés Abellá

Difusión controlada por:

Imprimimos en papel reciclado y reutilizamos con materiales 100% biodegradables

Todo cambia muy rápidamente. Asegúrate de que sigues en pie en timeout.es/madrid/es

Embrace you soon

 visit Center of
Portugal



FIND YOUR
CENTER OF PORTUGAL

www.centerofportugal.com • www.embraceyousoon.com

En la ciudad

Por Marta Bac, Gorka Elorrieta y Noelia Santos
timeout.es/madrid/es



ALFREDO ARNAS

Una mesa no es un 'ring'

Meses esquivando los golpes, remando a contracorriente para mantenerse en pie, haciendo de sus espacios un tetris, la hostelería madrileña sufre además las acometidas de un rival más veleidoso

“¿TIENEN TERRAZA? (...) Ah, vale. Gracias”. La llamada no termina en el libro de reservas y la escena se multiplica a diario en toda la ciudad. Las concesiones del Ayuntamiento, las que finalmente fructifican, nunca serán suficientes. Pero, siendo este uno de los muchos obstáculos para la viabilidad del negocio, no trae letra pequeña. O sacas mesas a la calle o no. No hay más. Eso sí, nos asomamos ya a la siguiente pantalla. Llega el frío y no tenemos calentadores eléctricos. ¿Invertimos? ¿Cuánto queda en la caja? Sin embargo, superar este nuevo escollo no es lo más penoso que ha dejado el virus. Quizás tampoco tener que eliminar las barras, comprar cajas de geles y desinfectantes,

ingeniárselas para lanzar una línea delivery, disminuir considerablemente el aforo del comedor, mandar media plantilla al ERTE, revisar el BOE, el BOCM o el BOAM cada poco tiempo, adelantar turnos para dar cenas a las 20.30 h... No, en la capital hay un enemigo más esquivo y caprichoso que el recelo del cliente a los espacios cerrados, a pesar de que los restaurantes, salvo excepciones, cumplan con todos los protocolos de seguridad: una profunda inquietud, no ante el futuro, común a todos, sino ante un presente inmediato y prosaico. “Son las 18 h y aún no sé a qué hora debo cerrar. Y días atrás comunicaron de repente que esa noche debíamos hacerlo a las 23 h. No cancelamos esas reservas si te

soy sincero. ¿Qué será lo próximo? Vivimos semana a semana en el mejor de los casos”, confiesa un empresario y cocinero. Según ponen un pie fuera de la cama, las arenas movedizas, derivadas más del pulso político que de la propia evolución de la pandemia, son el terreno en el que viven instalados los hosteleros madrileños. “Procuramos centrarnos en nuestro trabajo, sortear esa vorágine de noticias a veces contradictorias, y es muy complicado”, apunta otro. Nadie dijo que la solución fuera fácil ni inamovible pero, como nos lanzó un chef recientemente, “señoras y señores, pónganse de acuerdo e impongan un solo criterio. O busquen un ring donde pelear”. ■ Gorka Elorrieta

BALLET NACIONAL DE ESPAÑA

Director **Rubén Olmo**



2020—2021 AVANCE GIRAS

2020

ALBACETE

29 y 30 de octubre de 2020
Teatro Circo

INVOCACIÓN

Invocación bolera, Jauleña, Eterna Iberia y De lo flamenco. Homenaje a Mario Maya

TARRASA (BARCELONA)

12 y 13 de noviembre de 2020
Centro Cultural de Tarrasa

INVOCACIÓN

Invocación bolera, Jauleña, Eterna Iberia y De lo flamenco. Homenaje a Mario Maya

SAN PETERSBURGO (RUSIA)

14 de diciembre de 2020

Open Dance Festival

INVOCACIÓN

Invocación bolera, Jauleña, Eterna Iberia y De lo flamenco. Homenaje a Mario Maya

SAN PETERSBURGO (RUSIA)

16 de diciembre de 2020

Open Dance Festival. Gala

Capricho español (Estreno absoluto)

2021

POZUELO DE ALARCÓN (MADRID)

23 y 24 de enero de 2021

Teatro Mira

INVOCACIÓN

Invocación bolera, Jauleña, Eterna Iberia y De lo flamenco. Homenaje a Mario Maya

SEVILLA

15 y 16 de abril de 2021

Teatro de la Maestranza

CENTENARIO ANTONIO RUIZ SOLER

ÁGUILAS (MURCIA)

1 de mayo de 2021

Auditorio Infanta Doña Elena

INVOCACIÓN

Invocación bolera, Jauleña, Eterna Iberia y De lo flamenco. Homenaje a Mario Maya

PAMPLONA

16 de mayo de 2021

Baluarte Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra

INVOCACIÓN

Invocación bolera, Jauleña, Eterna Iberia y De lo flamenco. Homenaje a Mario Maya

MADRID

Del 7 al 18 de julio de 2021

Teatro de la Zarzuela

LA BELLA OTERO

[Estreno absoluto]

Bordando paredes

El *street art* a punto de cruz de Raquel Rodrigo (Arquicostura) vuelve a Madrid



MADRID VIO NACER a Arquicostura hace ya más de una década. Y a pesar de todo el tiempo que ha pasado desde aquella pared bordada para Teté Café Costura en 2009, se cuentan con los dedos de una mano las intervenciones de la valenciana Raquel Rodrigo en la capital. Por fin ha vuelto, y su regreso a Madrid trae aromas de Mediterráneo y *limoncello*.

¿Dónde has estado todo este tiempo?

Yo tenía el estudio en Madrid pero volví a Valencia en 2013. Fue cuando rescaté de nuevo el proyecto de Arquicostura y desde

entonces no he parado de bordar paredes. Hemos hecho proyectos en Milán, París, Londres, Suiza, Rusia, Arabia Saudí, Cabo Verde, Filadelfia... Y todos por encargo.

¿Y qué te trae de nuevo por Madrid?

Un proyecto muy emotivo. Me enamoró la historia de la abuela de Adriana Restano (la propietaria de Nina Pasta Bar). Me contó que era una persona muy importante en su trayectoria, que además de cocinar cosía y dije 'tengo que hacer algo sí o sí'. Compartir emociones y que el proyecto transmita algo es lo importante de mi trabajo.

¿Cómo surgió la idea de 'coser' fachadas?

Con un escaparate para Decoración en 2009. La tienda era un taller de costura y se me ocurrió eso: que desde fuera se respirara lo que ocurría dentro. Y ahí fue cuando surgió la idea de bordar la fachada a punto de cruz con malla metálica y cordón de algodón.

Desde entonces, ¿cuál ha sido tu mayor reto?

El primero en 2016 para Cervezas Alhambra, un proyecto de once metros de altura por siete de ancho para entregar en tres meses. Iba a contrarreloj. Fue el primer gran proyecto que hice, y podía haber salido mal pero salió muy bien. Y el segundo, nueve columnas de cuatro metros de altura iluminadas por dentro y por fuera, para Riad (Arabia Saudí) el año pasado. Me dieron un mes y medio para hacerlo y me dijeron: "Que tu límite sea tu imaginación, no el dinero". Fue una pesadilla por el exceso de trabajo, pero como proyecto imagínate.

¿Qué será lo próximo que hagas?

En unas semanas montamos un tuareg en la fachada de un restaurante de Alicante y otra obra para un restaurante de Valencia. Y después un proyecto de mobiliario: unos sofás que irán en el *lobby* de uno de los hoteles Hilton de Londres. ■ **Noelia Santos**
→ Sigue a [arquicosturastudio](https://www.instagram.com/arquicosturastudio) en Instagram.

SIGUE LA PISTA

Nina Pasta Bar

El limón, fruta de invierno, "recuerda a Nápoles, la tierra de mi *nonna* Nina. Y tejer era su *hobby* más querido". La fachada bordada es un homenaje más que Adriana rinde a su abuela en el segundo aniversario de este restaurante italiano que lleva su nombre. → Santa Ana, 21. (M: La Latina)



ESCAPARATE

Una prenda con versiones infinitas. Es la magia de la customización. Por Noelia Santos



↑ Joyitas vintage

Retales de Levi's antiguos cosidos a mano le han servido a Xin para transformar esta tracker inspirada en el Memphis Design de los 80. → 120 €. Friperie Vintage (Rodríguez San Pedro, 2).



↑ Larga vida a los retales

A estas diseñadoras les encanta mezclar retales con mensajes. Y acaban de estrenar una colección "muy canalla". Ojo, que vuelven las hombreras. → 105 €. therootzlab.com



↑ Pintadas a mano

Cuando la cazadora denim se transforma en una obra de arte, pintada a mano, con diseños atemporales. ¿Tienes una? Haizea también personaliza. → 130 €. alabamababana.com



DE TIENDAS

Wowhills

CON ALMA SOSTENIBLE. En esta tienda abierta en la zona de Salesas reina la coherencia y solo hay sitio para firmas españolas de producción responsable y diseño de autor. Nada de plásticos, ni de colecciones inmensas, ni fabricación en serie o patrones que se puedan ver en cualquier otro escaparate. "Buscamos marcas con un toque diferente y con una historia detrás", apunta su propietaria, Laura Campoy, la ideóloga de esta *concept store* compartida solo por firmas que trabajan bajo una misma filosofía: la del *slow fashion*.

Wowhills apuesta por prendas de algodón orgánico, colecciones muy limitadas y diseños atemporales que, en algunos casos, pueden ser hechos a medida, como los de IO Dreams Design. También hay sitio para la ropa de punto de Magan Barcelona, el calzado deportivo urbano de The Cut Project, las carteras minimalistas de Moorgon, los calcetines de The Artic Bay o incluso la cosmética natural de Labeau. Eso hoy, mañana ya se verá, porque si hay algo que define a esta tienda es la rotación y la búsqueda constante de nuevas firmas. La última en incorporarse a la familia es Le Boh Accesorios. Y (si la pandemia les deja) no serán los últimos. ■ Noelia Santos

DE QUÉ VA

Concept store en la que solo encontraréis marcas de producción lenta y sostenible.

POR QUÉ TENÉIS QUE CONOCERLA

No dejes de visitarla si quieres vestir mejor y diferente, sin llamar la atención.

→ Santa Teresa, 7.
M: Alonso Martínez.
T. 91 704 87 72.



LOVE LOCAL

Moratalaz

Descubrimos algunos rincones de uno de los barrios más arbolados, tranquilos y seguros de la capital. Por *Dani Cabezas*

“MI PAPÁ HA COMPRADO un piso en Moratalaz, y en toda la familia reina la felicidad”. En pleno desarrollismo franquista de los años 60, los periódicos madrileños se llenaron de anuncios que, con el estilo naif típico de la época, vendían las bondades de un nuevo y flamante barrio de la capital. Al este de lo que entonces era el Arroyo Abroñigal (hoy la M-30), la inmobiliaria Urbis construyó uno de los proyectos urbanísticos más ambiciosos de la ciudad. Todo un distrito pensado para la incipiente clase media y trabajadora, con pisos familiares de entre 50 y 130 metros cuadrados, según la tipología.

Hoy, Moratalaz sigue siendo el barrio tranquilo y familiar de aquellos anuncios. Atrás quedan los problemas de escasez de dotaciones y servicios que sufrió en sus primeras décadas y el conflicto que supuso en los 80 la construcción de El Ruedo, diseñado por el prestigioso arquitecto Francisco Sáenz de Oíza y donde se realojó a cientos de familias procedentes del poblado chabolista del Pozo del Huevo, en Vallecas.

Sus 95.000 vecinos disfrutan de uno de los distritos más verdes de la capital, con un 20% del total de su superficie dedicada a parques y jardines y, según los datos de criminalidad, también el más seguro de la ciudad. Un lugar en el que se está produciendo un relevo generacional y al que cada vez se están mudando más parejas jóvenes.

Eso sí: los primeros paseos por el barrio no son precisamente sencillos. Perdersé en Moratalaz es más que probable, casi seguro, dada la caótica numeración de sus calles (lo que a menudo vuelve locos a los carteros y repartidores) y lo parecido de muchos de sus jardines interiores y zonas peatonales ubicadas entre la maraña de bloques de edificios. Pero hacerlo es, también, garantía de descubrir rincones alejados del tráfico, pequeños bares junto a parques infantiles en los que tomar algo mientras los más pequeños disfrutan, sin coches de los que preocuparse, y hasta escuchar el sonido de los pájaros, algo impensable a muy pocas estaciones de metro. Porque aquí, la vida va a otro ritmo.

Te proponemos cinco lugares por los que no puedes dejar de pasar si vienes a Moratalaz. Para tomar algo, para relajarte o para disfrutar de la música en directo. Todo, con ese inconfundible espíritu de barrio. ■

La caótica numeración de sus calles vuelve locos a los carteros

El punto de encuentro

Estas tres inmensas explanadas peatonales condensan decenas de terrazas. Además de bares de los de toda la vida, aquí encontrarás cervecerías artesanas, clubs de dardos con solera y heladerías para chuparse los dedos.

→ Las Ionjas, Maroquina y Avenida de Moratalaz.



GUILLERMO MERINO



GUILLERMO MERINO

Veganizando el barrio

Una pequeña y encantadora tienda de barrio con productos a granel, cervezas artesanas y hasta droguería ecológica que se ha convertido en parada obligatoria para quienes quieren consumir sin incluir animales en la ecuación.

→ Encuentro vegano. Pico de los Artilleros, 23.



Un parque para todos

Con más de 400.000 metros cuadrados, su parte alta ofrece unas vistas privilegiadas del skyline. Cuenta con un anfiteatro para disfrutar de conciertos y con el primer circuito público de *parkour* de Madrid.

→ Parque La Cuña Verde de O'Donnell. Av. del Dr. García Tapia, 125.



Bueno y barato

Un pequeño y escondido bar que se ha ganado un lugar de excepción en el corazón de los amantes de este manjar irresistible. Porque en el Gredos las bravas son buenas, pero también baratas. ¡Solo 2 euros el plato!

→ Bar Gredos. Arroyo Belincoso, 12.



Historia viva de la música

Con más de 30 años de vida, la sala Silikona es uno de los locales de ocio nocturno más emblemáticos de Madrid. Un escenario por el que han pasado Antonio Vega, Luz Casal, Dover o Los Planetas y al que esperamos poder volver pronto.

→ Sala Silikona. Plaza del Encuentro, 1.

SABÍAS QUE

El barrio del chupete

En los años 70, Moratalaz llegó a ser conocido como 'el barrio del chupete'.

¿El motivo? La gran cantidad de niños que jugueteaban por sus calles y parques interiores. Una consecuencia de la explosión demográfica que España tuvo durante los años 60. El llamado *baby boom* (que engloba a los que nacieron entre 1958 y 1975) tuvo en Moratalaz su máximo apogeo. Hoy las cosas han cambiado radicalmente, hasta el punto de que se trata del distrito con menor tasa de natalidad de toda la ciudad.

ANATOMÍA

Trompeta de los muertos con rosbif y calabaza asada

DE UN PLATO

El otoño condensado en el centro de la ciudad, placentero y atractivo como un hayedo

EDUARDO Y ÁLVARO, versados recolectores antes que hosteleros, son tan apasionados de las setas como del producto de temporada; hablan con la misma emoción de una trufa o un tomate. “Buscando la comodidad y la estacionalidad, puedo virar muchas veces un plato, pero cuando la seta ya no tiene la

calidad que buscamos, vamos a por otra y el plato desaparece en ese momento”, apunta Pablo Roncal, nueve años en la cocina de El Brote, un santuario que parece haber encontrado su sitio. Porque a la tercera (localización) va la vencida. ■ *Gorka Elorrieta*
→ El Brote. Ruda, 14. M: La Latina. 15 €.

Las setas

“Es difícil encontrar un lugar donde la trompeta sea el ingrediente protagonista. Aquí aguanta en carta más que otras setas porque acertamos con la manera de conservarlas una vez cocinadas”.

La verdura

“Las judías verdes salen al dente, rellenitas, jugosas y tirando a dulzanas. Ahora mismo son una fiesta, a diario me como alguna; recién cocidas y enfriadas son un placer poco compartido”.

La calabaza

“Cuando limpiaba los platos, aparecían pedacitos vagos de calabaza asada que habían sido descartados. Así que opté por servirla como crema, una suerte de argucia y pragmatismo”.

El rosbif

“Costra de sal y pimienta, vino seco blanco y a dejar la pieza con el punto perfecto, con ese color rosado por dentro. No hay más complicaciones”.

LA ARMONÍA

Una copa de Alegre Valgañón Blanco. Encaja tan bien con lo vegetal y los encurtidos como con el rosbif, por su leve barrica y maceración en pieles.

LA VEDA

Opciones infalibles cuando la caza se adueña de la mesa



↑ Saddle

Exquisita distinción en fondo y forma siempre, sea una grouse con spätzle o unos tortelloni de torcaz.

→ Amador de los Ríos, 6. M: Colón.



↑ Treze

Niño con zapatos nuevos. Así disfruta Saúl cuando entran el gamo, el faisán o las perdices en su cocina.

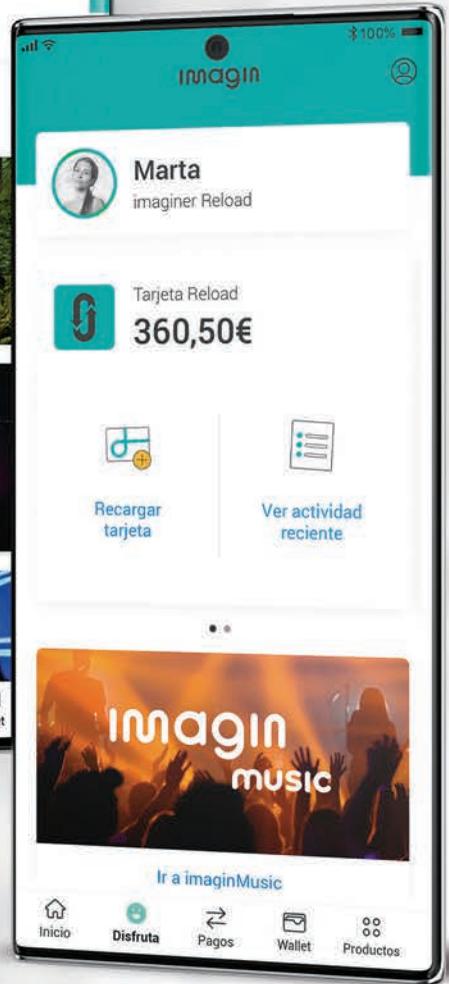
→ General Pardiñas, 34. M: Goya.



↑ DSNCJ Bistró

Solo este pâté en croûte, de conejo o de ciervo, hace necesaria la visita a la renovada carta de Iván.

→ Pº. Habana, 84. M: Colombia.



**DISFRUTA DE
CONTENIDO
EXCLUSIVO
PLANET | MUSIC | GAMES**

**¡MUCHO MÁS QUE UNA APP
PARA GESTIONAR TU DINERO!**

DESCARGAR LA APP



imaginTech S.A., agente de CAIXABANK ELECTRONIC MONEY EDE (Entidad de dinero electrónico) con NIF B65866105, e inscrita en el Registro Oficial de Entidades del Banco de España con el código 6702 y entidad que ofrece la tarjeta prepago. El sistema de protección de fondos de usuarios de servicios de pago elegido por CAIXABANK ELECTRONIC MONEY EDE SL es su depósito en una cuenta separada abierta en CaixaBank S.A.

NRI: 18497-2020-5555
imagin, marca comercial de ImaginTech S.A.



EL MUNDO SEGÚN TIME OUT

Las mejores historias de
este mes de nuestros editores
de todo el mundo



MARIADIAS

El mejor barrio del mundo para vivir está en España

INTERNACIONAL

Tras varios confinamientos y estados de alarma, los barrios han recobrado la importancia que merecen. El comercio de proximidad ha subido como la espuma y las redes vecinales se han convertido en el sustento de muchas familias. Por eso, la elección del mejor barrio del mundo para vivir este 2020 ha resultado más reñida que nunca. Después de preguntar

a más de 38.000 personas por todo el mundo, ha sido l'Esquerra de l'Eixample, en Barcelona, el que se ha alzado con el primer puesto, seguido por el Downtown de Los Ángeles y Sham Shui Po, en Hong Kong. Para encontrar un barrio madrileño en la lista tenemos que bajar hasta el puesto 21, donde Lavapiés y su solidaridad durante la pandemia se han hecho un hueco. ■ *James Manning y editores Time Out*

PARÍS

En bici desde la Torre Eiffel hasta la playa

Los parisinos no han sido nunca muy amigos de las bicicletas. El centro de la ciudad está tomado por los coches y el tráfico es una locura. Hasta ahora. Durante el confinamiento, se crearon 50 kilómetros de carriles bicis temporales por las principales calles de la capital. A esta apuesta por la bici como medio de transporte le sigue ahora otro proyecto más ambicioso: crear un camino ciclista de 420 kilómetros que recorra ocho distritos de París y acabe en las playas de Le Havre y Deauville, en Normandía. ■ *Huw Oliver*



STEPHEN WHITE/FRIEZE

LONDRES

Esculturas gigantes invaden Regent's Park

Pasear por uno de los jardines reales más espectaculares de Londres este pasado mes ha sido toda una experiencia, ya que junto al cuidado lago y las monumentales fuentes, podías cruzarte con un pétreo sándwich gigante o una trenza metálica de varios metros de altura que parecía crecer del suelo. Y es que en octubre se ha celebrado el festival de esculturas al aire libre Frieze Sculpture, que habitualmente tiene lugar en verano pero tuvo que ser pospuesto, como tantos otros eventos, por la pandemia. ■ *Samantha Willis*



YOUR DAILY DOSE OF DYSTOPIA

OKLAHOMA CITY

El futuro de los conciertos ya está aquí

Cuánto echamos de menos darlo todo en la pista de cualquier recinto, escuchando en directo a nuestros artistas favoritos. The Flaming Lips parecen haber encontrado una solución a corto plazo mientras podemos volver a disfrutar de un concierto en directo como antes de la covid-19. ¿Su solución? Meter a todo el mundo en una burbuja de plástico, incluidos los miembros de la banda, y así lo hicieron en su actuación de Oklahoma City. ■ *Anna Ben Yehuda*

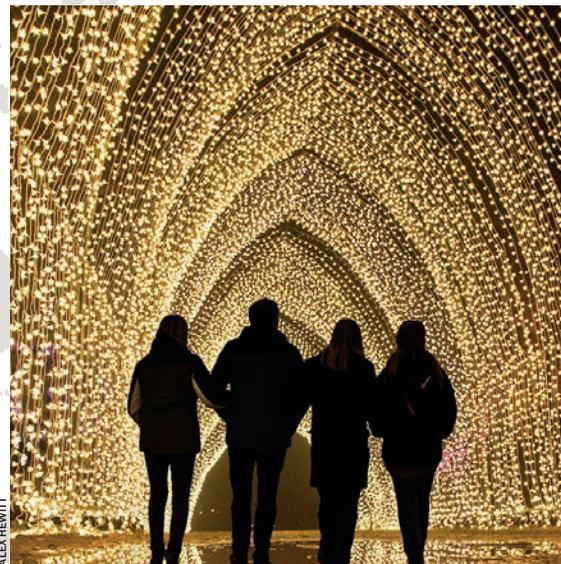


GO BOAT

MELBOURNE

Tomar un picnic mientras navegas, el planazo del verano

La normalidad va volviendo poco a poco a todos los rincones del mundo mientras la lucha por frenar los contagios por coronavirus se mantiene. Pero poder volver a realizar actividades que hacíamos antes de llevar gel hidroalcohólico en el bolso es una alegría. En Melbourne vuelve una de las actividades más demandadas en verano, navegar por el río Yarra disfrutando de un picnic. Mientras aquí estamos pensando en sacar ya las bufandas, los australianos pueden compartir esta experiencia de nuevo con amigos, pero con restricciones: solo ocho personas máximo por bote, hay que vivir en un radio de máximo 25 kilómetros del río, usar mascarillas y llevar tu propia comida y bebida. ■ *Rebecca Russo*



ALEX HEWITT

CHICAGO

La Navidad se adelanta en el Jardín Botánico

Faltan casi dos meses para Navidad, pero por todo el planeta se empiezan a decorar las calles de las grandes ciudades y las tiendas se preparan para la avalancha de compras. Con la vista puesta en esas fechas, el Jardín Botánico de Chicago vuelve a celebrar este festival lumínico con el que decoran árboles, parterres y caminos. La principal atracción del Lightscape será su túnel de 33 metros iluminado por más de 100.000 bombillas que los visitantes podrán contemplar hasta el próximo 3 de enero. ■ *Emma Krupp*



SIN TÍTULO →

ARTISTA: Gviiie.

DÓNDE ESTÁ:
Calle del Ángel, 13.

"QUEREMOS

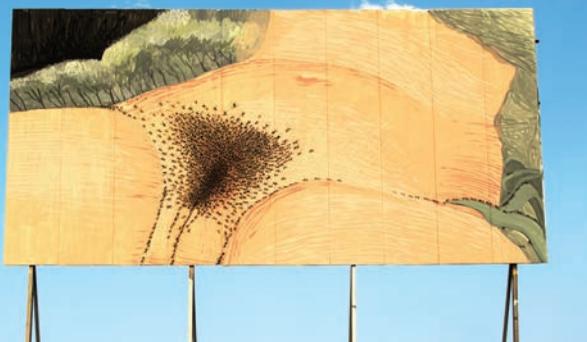
SEGUIR OFRECIENDO

CULTURA SEGURA

EN ÉPOCA

DE PANDEMIA"

Antonio Pérez



MADRID STREET ART PROJECT

← EL ORIGEN DEL MUNDO

ARTISTA: Sam3.

DÓNDE ESTÁ:
En un descampado visible desde Avd. de la Tierra. Rivas.





GULLERMO DE LA MADRID

QUIÉN DA LA VIZ

Aprovechamos una nueva edición de Pinta Malasaña, que se traslada de las calles al mercado, para hacer un repaso de las últimas intervenciones urbanas en la ciudad.

Por **Marta Bac, Gorka Elorrieta y Noelia Santos**

↓ PINTA MALASAÑA

ARTISTA:

Elisabeth Karin.

DÓNDE ESTÁ:

Mercado de los Mostenses.



ALFREDOARIAS

EL ARTE URBANO, como tantas otras disciplinas, también está sufriendo las consecuencias de la pandemia. Los muros de la ciudad se han quedado huérfanos durante estos meses de confinamientos y estados de alarma. Hasta ahora. En noviembre regresa uno de los festivales de arte callejero más importantes de la ciudad, Pinta Malasaña.

“Nuestra intención tras aplazar el festival en junio era regresar el último fin de semana de septiembre, pensamos que para entonces la situación estaría mejor”, explica Antonio Pérez, miembro del periódico Somos Malasaña y organizador de Pinta Malasaña junto a Madrid Street Art Project.

Sin embargo, llegaron entonces las primeras medidas de una larga lista de restricciones que se ha prolongado hasta nuestros días, y tuvieron que cambiar de idea. “En cada edición llegan a pasar 30.000 personas por las calles del barrio en un solo

día, no nos parecía lo más responsable”, continúa. En ese momento decidieron retomar una idea que tenían “guardada en un cajón desde hace tiempo”: intervenir los mercados municipales. “Elegimos el de los Mostenses por su ubicación, porque ya teníamos relación con ellos –nos lo han puesto todo muy fácil– y porque al ser un lugar cerrado es más fácil controlar el aforo y celebrar una edición segura tanto para el público como para los artistas”.

Salvar la edición

Así, el mercado se convierte en una prolongación de la calle, con medio centenar de artistas interviniendo sus cierres, muros e incluso la azotea. “Salvamos la edición y cumplimos con nuestro objetivo: seguir ofreciendo cultura en época de pandemia de la manera más segura posible”, se enorgullece Antonio. Y no es para menos. Son tiempos difíciles para el arte, y aunque



ALFREDO ARIAS

**LOS ARTISTAS
HAN PINTADO
CASI EN SECRETO
EL MERCADO DE
LOS MOSTENSES**

es verdad que Pinta Malasaña va a celebrar una edición más que digna, incluso mejor en ciertos aspectos que en otros años, también han tenido que renunciar a parte de su esencia para poder celebrarlo. Por ejemplo, este año no se podrá ver a los artistas pintar sus obras en directo, ocasión que podíamos aprovechar también para charlar con ellos y conocerlos mejor. Tampoco tendrán lugar otras actividades que complementaban la programación, como la fiesta de pintar los bolardos en las calles de Malasaña o los talleres con artistas para los más pequeños.

Cambia la organización, pero no el resultado final, que será tan espectacular como siempre. Durante cuatro domingos, los artistas han estado pintando el mercado a puerta cerrada, casi en secreto, sin ningún tipo de anuncio. ¿El motivo? Poder ofrecer las intervenciones terminadas en su totalidad a un aforo controlado. “Además de poder ver las obras de los muros y zonas comunes

durante las horas en las que el mercado está abierto, cuando los puestos bajan la persiana – entre las 14 y las 17.30 h–, podrán contemplarse también las intervenciones en los cierres”, explica Antonio. Otra de las ventajas de esta edición, aparte de contar con un lienzo en blanco mucho mayor que otros años (“las calles del centro están más saturadas, es casi imposible encontrar un muro sobre el que intervenir”), es el poder “musealizar” el mercado. “Vamos a poner cartelas al lado de cada obra, contando quién es el artista y cómo se llama la obra, y vamos a organizar hasta fin de año visitas guiadas todos los domingos para poder contemplar las obras en su totalidad”, nos cuenta.

Apuesta por la paridad
En cuanto a los artistas, han reducido también el número (otros años llegan a los 100) porque no han podido incluir nombres internacionales, salvo un par de excepciones.

NO TE PIERDAS

BANKSY A VISUAL PROTEST



Cotizado activista

Empezó colando sus piezas en importantes museos británicos y ahora sus cuadros se exhiben por todo el mundo en exposiciones itinerantes, nunca autorizadas por él, y alcanzan en Sotheby's cifras de vértigo. En noviembre, más de una treintena de esas obras, cedidas por coleccionistas privados, se reunirán en el Círculo de Bellas Artes. A diferencia de la que se pudo ver el año pasado en Ifema, esta muestra arranca con una envolvente instalación multimedia creada *ad hoc*. "Queremos que cada uno pueda resolver por sí mismo quién es Banksy. Su trabajo es un desafío para el sistema, una protesta, una marca extremadamente bien construida, un misterio, una desobediencia a la ley", cuenta su comisario, Alexander Nachkebiya, sobre este talentoso graffitero sin rostro, un activista capaz de comprar y pintar un barco para rescatar migrantes en el Mediterráneo.

→ Del 25 de noviembre al 9 de mayo.
Círculo de Bellas Artes. M: Sevilla.



ALFREDO ARIAS

← PINTA MALASAÑA

ARTISTA: Juay.
DÓNDE ESTÁ:
Mercado de
los Mostenses.

GUILLERMO DE LA MADRID



TRIBUTO → A LORCA

ARTISTA:
Primo de Banksy.
DÓNDE ESTÁ:
Travesía de
San Mateo, 1.

SIN ↑ TÍTULO

ARTISTA:
Abraham Calero.
DÓNDE ESTÁ:
Travesía de
San Mateo, 1.

Eso sí, siguen manteniendo la paridad en su cartel, contando con más de la mitad de artistas de arte callejero femeninas.

A pesar de haber encontrado una solución que engrandece el festival, su idea es "volver a las calles" y seguir demostrando que el arte también existe sobre la fachada de un ultramarinos o sobre el cierre de una tienda de ropa y complementos de segunda mano.

Dificultades legales

Pero Pinta Malasaña no sería posible sin la colaboración de Madrid Street Art Project, la entidad que lleva dinamizando el circuito de arte urbano en la Comunidad desde 2012, apoyando a artistas y difundiendo su talento con otras iniciativas tan interesantes como los muros de Tabacalera (si no hay cambios de última hora, volverá con una

nueva edición a mediados del próximo año). Los grandes proyectos son el grueso de la actividad de esta asociación (son artífices de Línea 0, con el gran mural de Paco de Lucía en la estación de Metro que lleva su nombre, o los murales de igualdad de género realizados en Lavapiés), por eso nadie mejor que ellos para tomar el pulso al estado actual del *street art* en Madrid.

"Desde el punto de vista de los proyectos digamos 'legales', diría que sigue habiendo muchas dificultades para llevarlos a cabo. No hay un protocolo establecido para conseguir los permisos de un proyecto de arte urbano", apunta Guillermo de la Madrid, uno de los fundadores de Madrid Street Art Project, refiriéndose a las trabas puestas por la Administración para intervenir muros y fachadas con permiso del Ayuntamiento



↑ **PACO RESISTENTE**

ARTISTA: Anagule Resistance.

DÓNDE ESTÁ: Olmo, 35.

ALFREDO ARIAS



ALFREDO ARIAS

**"LAS INSTITUCIONES
EMPIEZAN A VER
EL ARTE URBANO
COMO ALGO
BENEFICIOSO"**

Guillermo de la Madrid

o la Comunidad. Algo que no sucede tanto por negativa como por desconocimiento: “Las instituciones empezaron a ver el valor del arte urbano como algo beneficioso para la ciudad”, de ahí que sean los propios organismos públicos los que se ponen finalmente en contacto con ellos para llevar a cabo algunos proyectos.

Una vez dado este paso, la misión de Madrid Street Art Project ahora es convencerles de que los proyectos no solo tienen que ser coloristas (digamos que hay vida más allá de Boa Mistura y Okuda). Porque a la Administración le pasa lo mismo que a cualquiera que empieza a interesarse por esto: “Al principio lo que más te llama la atención es lo más vistoso, y después comienzas a fijarte en cosas que no son tan llamativas pero tienen una potencia que viene por otra vía”. Su empeño es “hacer ver que los proyectos, además de ser de calidad, deben estar integrados en el espacio y con la población, con lo social”. Es decir, “que el arte urbano sea algo más que una mera decoración”.

Y del dicho al hecho: regularmente organizan safaris urbanos para patear la ciudad en busca de esas intervenciones, de las más grandes a las más imperceptibles. Una iniciativa que, por culpa de la pandemia, también se ha visto afectada, aunque por suerte han podido mantenerla, solo abierta a grupos reducidos de amigos, compañeros de trabajo o centros educativos. “Antes podías apuntarte libremente, pero ahora, además de solo aceptar grupos que ya vengan cerrados, debemos adaptarnos a las ratios

de la normativa, por eso está siendo todo más complicado que hace unos meses”.

Eso no quita que uno pueda recorrer la ciudad por libre y afinar la vista en busca de los tesoros que el arte urbano depara a cada paso más allá de los grandes murales. Y aquí va una pista para que nadie se pierda: “Yo recomendaría a la gente que investigue un poco más en espacios más pequeños en busca de obras que pueden ser incluso más efímeras”, sugiere Guillermo. El trabajo de Madrid Street Art Project es abrir la puerta y llevar de la mano hasta esos lugares, pero son conscientes de que “si la gente los encontrase por sí misma supondría una mayor sorpresa. Aunque sea contradictorio que lo diga yo, la manera de vivirlo es distinta cuando te dicen ve a tal sitio a si lo encuentras tú mismo, que también es enriquecedor”. ■

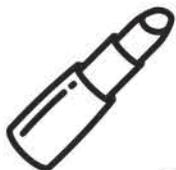
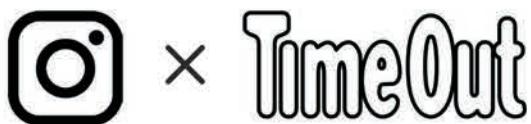
LOVE 
LOCAL

**EXPERIENCE
MADRID**

12/11/20

El festival de los negocios
locales en streaming en
@timeoutmadrid

Una colaboración entre



Tras el éxito de *Truman*, **Javier Cámara** repite con Cesc Gay en *Sentimental*, con la que el cineasta adapta su propio éxito teatral

Por **Àlex Montoya**
Fotografía **Alfredo Arias**

El triunfo de la normalidad

“¡HOMBRE, ERES TÚ!”, exclama con una sonrisa luminosa cuando la luz verde de la cámara del ordenador se enciende. En tiempos de confinamientos obligados, aconsejados o autoimpuestos, la videoconferencia que sustituye las reuniones de amigos sirve también para reencuentros profesionales. La afabilidad de Javier Cámara (Albelda de Iregua, La Rioja, 1967) nunca parece impostada, es un tipo normal y cariñoso, que convierte una entrevista promocional en una charla llena de afecto, lejos de las respuestas robotizadas que el periodista de cine encuentra a menudo. “Hay que redondear el trabajo, cerrar la caja del regalo con un lazo bonito”, explica al hablar de esa parte incómoda que acompaña al estreno de una película. “A veces hay que ir a según qué programas o entrevistas sin ganas, pero forma parte del curro”.

Del curro y también de tu estatus como actor.

Cuando ruedas con Almodóvar, Trueba o Sorrentino, no eres tú quién va a dar la cara. Es su película y lo harán ellos. Pero luego haces una serie como *Vamos Juan* y te toca a ti. Y esa responsabilidad me acogota un poquito. Pero no dejo de ser un privilegiado.

Sentimental es tu cuarta vez con Cesc Gay.

Ya os entenderéis con la mirada...

Sí, ya somos íntimas (risas). No nos exigimos trabajar juntos, pero es verdad que estamos compartiendo un camino. Cuando vi *En la ciudad* (2002), sentí que este tío iba a contar a mi generación. Recuerdo nuestra primera vez, en *Ficción* (2005): dije que sí a rodar mis cuatro escenas porque contaban mi vida. Enseguida pensé que Cesc valía la pena. Como lo pienso de Isabel Coixet, de Félix Sabroso, de David Trueba... la gente de mi generación, la que me va a explicar. He hecho cuatro pelis con Cesc y esta vez le he notado con más confianza que nunca, sabiendo muy bien lo que quería.

Eso debe ser porque, con la edad, habéis ganado en seguridad.

¿Tú crees? Supongo que importa menos enseñar según qué partes de uno, ganas en sinceridad. Cuesta menos mostrar el patetismo o la desesperación de los personajes que haces. Pero el personaje de *Sentimental* me costó, porque no soy una persona sarcástica como él. Es más, es una actitud que me cuesta si la veo en los demás.

Sentimental

Risas congeladas y una mirada nada amable al mundo de la pareja, a partir del encuentro de un matrimonio en crisis con sus sexualmente muy activos vecinos. Una reunión que acabará convertida en terapia.

→ Se estrena el 30 de octubre.



Dices que con la edad tienes menos pudor en mostrarte.

Sí. Se supone que tienes que protegerte más, porque entras en cualquier red social y... ¡Dios mío, te dan por todos lados! No puedes ni contar que eres feliz sin que te llamen hijo de puta, y te digan que cómo te atreves con la que está cayendo. Pero sí, en ese sentido, todo me importa cada vez menos. Quizás sea distinto en mi fuero interno o en mi entorno directo, pero hay muchas cosas superadas. Me enfrento a mí mismo de una forma más cariñosa.

¿Cómo convive esa pérdida de pudor con tu inmensa popularidad?

Hombre, hay que guardarse cosas para uno mismo. Cuando veo a gente tan expuesta, toda la vida saliendo en las revistas... Además, eso te va en contra como actor: ¿cómo engañas al

público y le haces creer que eres el personaje que interpretas si ya lo saben todo de ti? De qué te han operado, cuántas veces te has separado, cuánto has llorado... El misterio es eficaz en nuestro trabajo. Aunque soy un bocazas respecto a mi vida (risas), sí intento proteger mi privacidad. En realidad ya te expones bastante hablando de tus películas, porque en realidad tu trabajo habla de ti. Más aún si eliges proyectos que sirven como crecimiento personal, que te ponen ante un espejo, que sirven de catarsis... Meryl Streep decía que, con un cinco por ciento de cada una de sus interpretaciones, podías deducir quién era la persona tras la actriz.

Llevas 20 años sin altibajos profesionales. Me gusta esa generación de actores como

Fernán Gómez, Alexandre, Ciges, que hicieron de todo, y todo muy bien. Quizás, como ellos, yo tampoco debería ser tan exquisito. En realidad siempre he creído que soy un secundario al que, por alguna razón, le dan papeles protagonistas (risas). Pero es verdad que ahora me ocurre que leo guiones y no me veo capaz de defender al personaje. O me llegan comedias más disparatadas, y no me apetece hacerlas, y a veces aceptas más por un tema económico que por otra cosa. Cumplir los 50 sirvió para hacer un examen de conciencia, decidí aceptar solamente proyectos que me llenaran. Mira, pronto se estrenará *El olvido que seremos* y ese ha sido un viaje tan bonito, tanto... O rodar con Cesc, ahí me tiro de cabeza porque siempre te pide cosas que no has hecho antes, te ayuda a crecer y a seguir sorprendiéndote.

Hablando de sorpresas, qué precioso el episodio de *Vamos Juan* en el que debutaste como director.

¡Qué bien! La verdad es que me cagué tanto, pasé tanto miedo... Pero Anna Castillo había aceptado y le encantaba la idea, Pablo Remón escribía el capítulo, Diego San José iba a estar ahí conmigo, y Víctor García León se prestó a ser ayudante de dirección. No podía negarme. Y fue fantástico.

¿Sigues sintiendo miedo, con tantos años de trayectoria tan sólida?

Más miedo. Mira, recuerdo una charla con Amparo Baró en una pausa del rodaje de *7 vidas*. Ella estaba alterada, fumándose un cigarro, y le pregunté si con su experiencia aún se ponía nerviosa. Contestó: “Javier, esto va a más”. Y te juro que fue como una escena de terror, pensaba que si ella, una tía tan segura, me decía eso... Y es verdad, es así, tal cual. ■

RUTA IQOS

Explora la ruta IQOS, una selección de locales de ocio y restauración de Madrid que buscan mostrarte una forma diferente de experimentar la ciudad y en los que vivir en primera persona las últimas tendencias en gastronomía, música y diseño

1. AARDE RESTAURANTE

Plaza de la Independencia, 10

Original homenaje a África en un Madrid tan icónico como el de la Plaza de la Independencia. Su cocina se cimenta en la exquisita selección de ingredientes y plantea una gastronomía "orgánica con guiños africanos", ofreciendo verduras asadas, cereales milenarios y arroces integrales, pescados del Estrecho y carnes ecológicas. www.aarde.es

2. RESTAURANTE AMAZÓNICO

Calle de Jorge Juan, 20

En su fresco y frondoso ambiente que nos traslada a la selva, podemos disfrutar de su cocina abierta de brasas, tandoori y fuego; un oasis de sabores exóticos para seducir nuestros sentidos. No te pierdas su muy especial carta de cócteles. www.restauranteamazonico.com

3. RESTAURANTE COQUE

Calle del Marqués del Riscal, 11

Coque es una experiencia sensorial. Los hermanos Sandoval, expertos en lo suyo, han sabido muy bien cómo complementar sus tres especialidades, cocina, sala y bodega, para sumergirnos en un viaje gastronómico. Con su guía, encontramos un mundo de alta cocina del que no querrás salir. www.restaurantecoque.com

4. FLORIDA RETIRO

Paseo de la República Dominicana, 1

El Retiro tiene en este espectacular espacio una gran variedad de propuestas gastronómicas. Desde Kioskos de street food hasta una exquisita carta de restaurante en el Pabellón, pasando por el ambiente distendido de la Galería. Además de sus maravillosos atardeceres en la Terraza o sus cócteles de autor en la Cúpula. www.floridaretiro.com

5. FORTUNY RESTAURANT & CLUB

Calle de Fortuny, 34

Elegancia y modernidad en cada rincón de este majestuoso edificio, ubicado junto al Paseo de

la Castellana. Cuenta con una amplia y variada carta para disfrutar en el agradable restaurante y coctelería. Destaca la amplia y confortable terraza: auténtico paraíso en el centro de Madrid. www.fortunyrestaurantclub.com

6. HABANERA

Calle de Génova, 28, local Habanera

Colorista y radiante, transmite una calidez cautivadora. Este restaurante cuida hasta el último detalle para que vivas plenamente el momento. Atención al espectacular patio central en torno al cual se disponen las mesas. Belleza caribeña y recetas exquisitas. ¡Las tardes son las nuevas noches! www.habaneramadrid.com

7. NÔMADÂ BISTRÔ GARDEN

Calle de Serrano, 411

Una de las aperturas más espectaculares del año en Madrid, proponiendo un auténtico viaje para los sentidos. En Nómada encon trarás diferentes ambientes donde relajarte y desconectar, como sus terrazas ajardinadas o el increíble restaurante donde disfrutar de una la carta repleta de sorpresas. Un lugar donde dejarse atrapar que no te puedes perder. nomadamadrid.es

8. RESTAURANTE ORIGEN

Plaza de la Independencia, 10

Hermano de Aarde, Origen es un restaurante y tienda ubicado en el espacio contiguo a este. Encontramos una selección mimada y de calidad de productos de la tierra, tradicionales, sostenibles y de temporada. Una exquisita vuelta a las raíces no exenta de innovación, originalidad y gratas sorpresas. www.elrestauranteorigen.com

9. PATIO DE LEONES

Plaza de la Independencia, 4

Carácter neocañí, alma folklórica y corazón canalla. Esta es la carta de presentación de una taberna con garra, el Patio de Leones, frente a la Puerta de Alcalá. Ideal si lo tuyo es la cultura de cañas y tapas. Encontrarás una carta llena de



1



5

productos nacionales, la decoración original, la castiza; y ese ambiente de casa. www.patiodeleones.es

10. RAMSES

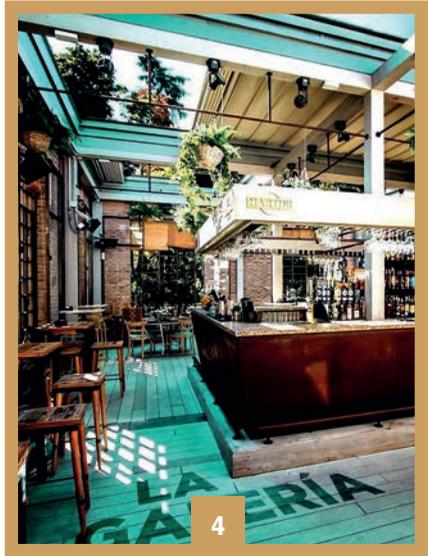
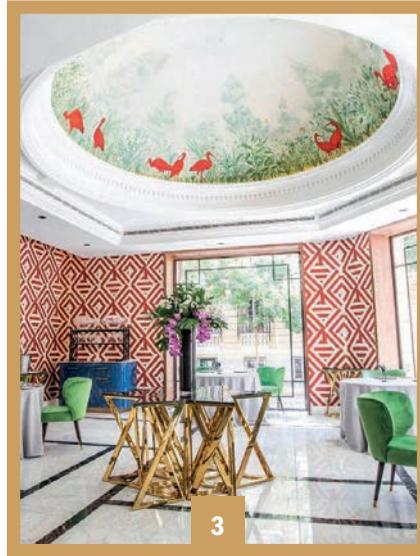
Plaza de la Independencia, 4

Cosmopolita y a la última (con mesas electrónicas) puedes optar por uno de sus dos espacios, Kitchen y terraza. El primero acoge un apetecible concepto de brasas con sello Arzak Instructions y una amplia oferta de coctelería. Su terraza, climatizada para invierno y verano es de las más solicitadas. www.ramseslife.com

11. TEN CON TEN

Calle de Ayala, 6

Una perfecta combinación entre elegante y desenfadado. "Diferente y divertido" se definen ellos mismos. Destaca una enorme barra rectangular en la entrada y un espacio en el que se ofrecen diferentes espacios (biblioteca, bistro...) y una amplia y apetecible carta en donde el mimo es marca de la casa. www.restaurantetenconten.com



Cultura

Coordina Marta Bac
timeout.es/cultura

Más conciertos
en [timeout.es/
musica](https://timeout.es/musica)

Jazz aquí y ahora

Del 5 al 29 de noviembre, JazzMadrid volverá a convertir Madrid en la capital del género. Por *Dani Cabezas*



GUILLAUME NOLLIER

Dorantes

HERBIE HANCOCK, UNO de los más célebres pianistas y compositores de jazz, dijo en una ocasión que el jazz trata de vivir el momento presente. Y hay pocos sitios donde esa filosofía del *carpe diem* se viva de manera más intensa que en Madrid. JazzMadrid 2020 aterriza en la capital del 5 al 29 de noviembre. Lo hace con una programación centrada en la escena local y dos sedes principales: el Teatro Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa y CentroCentro. Ambos albergarán la creatividad más desbordante y toda clase de subgéneros del jazz.

“Será un festival de resistencia y de apuesta por nuestros artistas nacionales”, desvela Concha Hernández, directora del festival. “Una oportunidad de descubrir el jazz hecho en España, que presenta unas identidades propias muy diferentes de las de otros países. El flamenco, como no podía ser de otra forma, estará muy presente. Se ha hecho mucho hincapié en los jóvenes valores que compartirán cartel con figuras tan consolidadas como Martirio y Chano Domínguez”, añade.

Seleccionamos cuatro de los conciertos más destacados de esta edición.

Javier Colina & Lockdown Band

El contrabajista navarro Javier Colina es uno de nuestros músicos más laureados. Este año acude a JazzMadrid junto a su recién creada Lockdown Band. “Será un espectáculo de altura. La reivindicación más justa y apropiada de la música de jazz en tiempos de pandemia”, prometen desde el festival.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón.
17 de noviembre. 20.30 h. 16 €.

Dorantes

El pianista sevillano David Dorantes, especialista a la hora de mezclar con maestría el jazz y el flamenco, será otro de los platos fuertes. El de Lebrija presentará su espectáculo *El tiempo por testigo*. Junto a Dorantes estarán sobre el escenario Javier Moreno, al contrabajo, e Isidro Suárez a cargo de la percusión.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón.
10 de noviembre. 20.30 h. 16 €.

María Toro

La flauta también será protagonista este año. Y entre sus mayores virtuosas, la coruñesa María Toro. Una de las grandes revelaciones

Chano
Domínguez
y Martirio



LOU VALERIE DUBUIS

“Será un
festival de
resistencia
y de apuesta
por artistas
nacionales”



María Toro

LOLA GARCÍA GARRIDO

Música

Sés

A través de aquel *Liberar as Arterias* que editó en febrero de 2020, Sés nos invitó a recorrer el continente americano sin movernos de casa. Sus últimas creaciones no sólo la confirman como una de las voces más carismáticas de Galicia, sino como una de las cantautoras más sonoramente audaces que en la actualidad hay en nuestro país.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 4 de noviembre. 20.30 h. 16-18 €.

Joe Crepúsculo

El trovador-tecno presentará su esperado *Supercrepus II* en un espacio inaudito tanto para él como para su legión de seguidores. La fiesta, aunque sea sentados, con mascarillas y distancia de seguridad, no se detiene ante nada.

→ Teatro Calderón. M: Tirso de Molina. 24 de noviembre. 21 h. 15, 10-23, 80 €.

Antonio Reyes

El cantautor vuelve a visitar Madrid para demostrarnos que está en un momento plétórico. Su último LP publicado junto al guitarrista Diego del Morao, *Qué suene el cante*, no ha dejado de recibir elogios incluso fuera de España.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 6 de noviembre. 20.30 h. 21-25 €.

Nuria Zamora

De la colaboración con el guitarrista y productor Juanjo Melero, llegó este mismo año un largo titulado *Corazón*, en el que la madrileña deja clarísimo que se mueve como pez en el agua por el pop de hechuras rockeras.

→ Teatro Lara. M: Callao. 18 de noviembre. 22.30 h. 12-24 €.

Goa

Tras lanzar *Ángel caído*, vuelve a los escenarios el artista que trajo el emo rap a España. En esta ocasión interpretará sus mejores canciones en formato acústico acompañado de un guitarrista.

→ Moby Dick. M: Santiago Bernabéu. 19 y 20 de noviembre. 20.30 h. 10 €.



Javier Colina

IGOR CORTADELLAS

de nuestro jazz en el último lustro. La acompañarán David Sancho (piano), Antonio Miguel (contrabajo), Andrés Litwin (batería) y varios invitados sorpresa.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 21 de noviembre. 20.30 h. 16 €.

Martirio y Chano Domínguez

Un cierre por todo lo alto. La cantante de Huelva y el pianista de Cádiz forman una pareja única, cuya química quedó plasmada en el disco *Bola de nieve*, homenaje al músico cubano Ignacio Villa Fernández, y que ahora llevan a Jazz Madrid. ■

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 29 de noviembre. 19.30 h. 16 €.



Teatro

Sombra y realidad

El Teatro Español homenajea a Benito Pérez Galdós con este repaso a las conexiones entre sus mujeres reales y sus creaciones de ficción. Un reparto de lujo (Jesús Noguero, Carmen Conesa, Diana Palazón...) da vida al texto de Ignacio del Moral y Verónica Fernández. Tras sorprendernos con *Cama y Mauthausen*, Pilar G. Almansa firma la dirección.
→ Teatro Español. M: Sevilla. Del 18 de noviembre al 13 de diciembre. 5-22 €.

Tribus

La dramaturga británica Nina Raine repite en el Centro Dramático Nacional tras *Consentimiento*, esta vez de la mano de Julián Fuentes Reta. Una exploración sobre el lenguaje, la comunicación y la familia como la tribu esencial.
→ Teatro Valle-Inclán. M: Lavapiés. Del 6 de noviembre al 27 de diciembre. 20-25 €.



MARCO SPINOTTO

Sonoma

Tenemos en Madrid a la compañía El Conde de Torreñel por partida doble: aquí ha participado en la dramaturgia, junto a La Tristura y Carmina S. Belda. Esta pieza de danza contemporánea de La Veronal, ideada por Marcos Morau, sufrió la pandemia en pleno proceso de creación.
→ Conde Duque. M: Ventura Rodríguez. Del 12 al 14 de noviembre. 12 €.

Emilia

El año Galdós nos está regalando sorpresas, como que en boca de todos esté el *affaire* entre este y la grandísima Emilia Pardo Bazán.

Y es que, lejos de la imagen de los libros de texto, el final del s. XIX fue una época vibrante, donde Benito, pero sobre todo Emilia, rompieron con multitud de convenciones del momento.

→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés. Del 17 al 26 de noviembre. 16-18 €.

Familia Camino

Hay lugares a los que solo se puede llegar desde el humor. *Familia Camino* se presenta como un viaje cómico al mundo del cuidado de nuestros mayores, pero con un trasfondo eminentemente social. César Camino regresa al Lara a la dramaturgia y la dirección.
→ Teatro Lara. M: Callao. Del 12 de noviembre al 6 de diciembre. 14-25 €.

Festival de Otoño

La plaza

La sexta pieza de El Conde de Torreñel (o sea, Tania Beyeler y Pablo Gisbert) se estrenó en el Kunstenfestivaldesarts (Bruselas) en 2018, y ahora llega a Madrid, quizá en el mejor/peor momento para repensar el concepto de comunidad y convivencia.
→ Teatros del Canal. M: Canal. 28 y 29 de noviembre. 15-20 €.

Ion

Los espectáculos hipnóticos y mágicos de Christos Papadopoulos han cautivado a media Europa. Si aún eres de los que no ha caído rendido ante los encantos del coreógrafo griego, en *Ion* tienes la oportunidad de enamorarte de su forma de ver la relación entre cargas eléctricas, es decir, sus bailarines.
→ Naves del Español. M: Legazpi. Del 20 al 22 de noviembre. 15-20 €.

Tous des oiseaux

Asistir a un espectáculo de larga duración, como *Las ultracosas* (Cuqui Jerez) o *Lipsynch* (Robert Lepage) son experiencias casi religiosas. La oportunidad la brinda este año Wajdi Mouawad, con esta dramaturgia épica sobre el amor imposible entre un israelí y una árabe, que dura cuatro conmovedoras horas.
→ Teatros del Canal. M: Canal. 27 y 28 de noviembre. 18-22 €

HABLAMOS CON...

Marta Pazos



VANESSA RABODE

VOADORA Y EL Centro Dramático Nacional estrenan *Siglo mío, bestia mía*, una adaptación del texto de Lola Blasco con la dirección inconfundible de la dramaturga gallega.

La obra es “una cartografía emocional para no perder el rumbo en tiempos de catástrofes”. ¿Saldremos del teatro más reconfortados?

Esa cartografía nos muestra un posible camino para salir de la catástrofe aprendiendo, siendo más conscientes, más sabias. Me temo que está un poco más lejos que la puerta de salida del teatro. Pero sí confío que la gente saldrá con ánimo para seguir caminándolo.

¿Cuál es el hilo conductor para tratar en una misma obra la crisis de los refugiados, el terrorismo de Siria y la igualdad?

El amor es lo que vertebrata todo. Todos los conflictos, ya

sean geopolíticos o de pareja, vienen del amor y el desamor. No tengo la menor duda de que si la voluntad de los gestores del poder fuera trabajar desde el amor poniendo la vida en el centro, estaríamos habitando otro paisaje muy distinto.

¿Sigue siendo necesario reivindicar el papel de la mujer en el teatro y en la sociedad?

Nosotras no contamos con los mismos privilegios ya por el simple hecho de nacer con este género. En occidente tenemos el pensamiento tan colonizado que la primera opción que vas a escoger en tu elección es un hombre, joven, caucásico, cisgénero, heterosexual, sin ninguna discapacidad. Yo quiero un mundo diverso. Donde ser diferente sea una riqueza. No una cuestión de estatus.

■ **Marta Bac**

→ Teatro Valle-Inclán. M: Lavapiés. Del 11 de noviembre al 20 de diciembre. 25 €.

Más obras en [timeout.es/teatro](https://www.timeout.es/teatro)

Cine

Península

Los zombis de esta secuela de *Train to Busan* (2006) tienen las mismas ganas de morder. Quizás *Península* pierda frescura respecto al original; quizás se sobrecargue de ambición. Pero, con más recursos de producción, demuestra la potencia de un fenómeno que ha logrado expandirse desde Corea del Sur.

→ Se estrena el 6 de noviembre.

Nieva en Benidorm

Isabel Coixet propone una suerte de thriller romántico y excéntrico, con el espíritu de Sylvia Plath sobrevolando en el ambiente. Coixet vuelve a contar con un reparto internacional (Timothy Spall, Sarita Choudhury) para seguir la peripecia de un inglés de vida gris que busca a su hermano desaparecido en Benidorm.

→ Se estrena el 13 de noviembre.



El año del descubrimiento

La de Luis López Carrasco es una de las voces más potentes del nuevo cine español. Su segundo largo pone el foco en unas reprimidas revueltas obreras en Cartagena, en 1992, cuestionando el discurso triunfal de aquella España de los Juegos Olímpicos.

→ Se estrena el 13 de noviembre.

Ondina

El cineasta alemán Christian Petzold ganó el Premio Fipresci

en la última Berlinale con esta historia de amor nada usual que mira de reojo a la mitología germánica para acercar su protagonista femenina a la figura de las ondinas, aquellas ninfas mitad mujeres mitad peces que enloquecían a los pescadores que confiaban en ellas.

→ Se estrena el 20 de noviembre.

Mank

David Fincher presenta, primero en salas y luego en Netflix, la

que será una de las pelis del año y probable protagonista de los Oscar: rodada en blanco y negro, y situada en el Hollywood de los años 30, *Mank* retrata la figura de Herman J. Mankiewicz (Gary Oldman), uno de los guionistas mejor pagados del momento. Y pone el foco en su colaboración con Orson Welles durante el rodaje de *Ciudadano Kane*.

→ Se estrena el 20 de noviembre.

Dear Werner

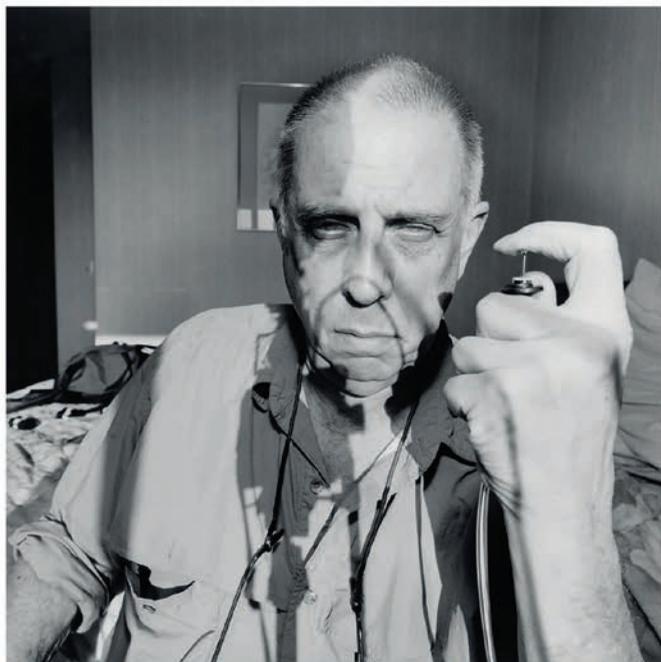
En 1974, el director alemán Werner Herzog recorrió andando los 775 kilómetros que separan Munich de París. Planteada como una emocionada carta de amor al cine, como un sentido homenaje a Herzog, y como una aventura vital en busca de la propia identidad como cineasta, el madrileño Pablo Maqueda repite un viaje físico pero también íntimo.

→ Se estrena el 20 de noviembre.

Más estrenos en
[timeout.es/cine](https://www.timeout.es/cine)

Lee Friedlander

1.10.20 – 10.1.21



Lee Friedlander, Oregon, 1997
Cortésia del artista y de Fraenkel Gallery, San Francisco
© Lee Friedlander. Cortésia de Fraenkel Gallery, San Francisco

Sala Fundación MAPFRE

Paseo de Recoletos, 23. 28004 MADRID

Reserva ya tus entradas en www.fundacionmapfre.org

Fundación
MAPFRE

Arte

Système D. Rubén Guerrero

El término 'système D' se utiliza en el ámbito de la ingeniería industrial para referirse a un proyecto sin medios en el que hay que ingeniárselas. Rubén Guerrero toma este concepto para crear una serie de piezas elaboradas con descartes, que van desapareciendo a medida que la obra toma forma.

→ F2 Galería. M: Lavapiés.

Del 7 de noviembre al 23 de diciembre. Gratis.

Delusion. Cristina Toledo

Cámara Oscura presenta una individual de la joven artista Cristina Toledo. En *Delusion*, Toledo indaga, tomando referencias fotográficas, sobre lo oculto, el misterio y lo enigmático del pasado. La artista establece un diálogo entre las fotos y la pintura, entendida como una ilusión y como un vestigio de algo que pasó.

→ Galería Cámara Oscura. M: Antón Martín.

Del 19 de noviembre al 30 de diciembre. Gratis.

María Teresa Hincapié

La recién llegada galería 1 Mira Madrid expone las fotografías de archivo y documentación de las acciones de la performer colombiana María Teresa Hincapié, que trabajaba temas como lo femenino, lo ritual o lo social usando su cuerpo como elemento fundamental en sus obras. Hincapié renovó el arte contemporáneo colombiano.

→ Galería 1 Mira Madrid. M: Lavapiés.

Del 28 de noviembre al 30 de enero. Gratis.



©TATE. PRÉSTAMO DE COLECCIÓN PARTICULAR, 1981

Piet Mondrian

NO TE PIERDAS

Mondrian y De Stijl

Durante la I Guerra Mundial, un grupo de artistas holandeses lanzaron De Stijl, que aunaba todas las artes y fomentaba la interdisciplinariedad con una frescura inusitada. Piet Mondrian lideró esta publicación, y esta muestra repasa la evolución de la producción de Mondrian, junto a sus compañeros de revista.

→ Museo Reina Sofía. M: Estación del Arte.
Del 11 de noviembre al 1 de marzo. 4 €

Objetos de deseo

El surrealismo revolucionó el campo del diseño al proponer objetos sin sentido o funcionalidad. De igual forma, los surrealistas se rindieron al diseño y a su lenguaje directo y cotidiano. Las relaciones entre surrealismo y diseño, y su influencia en la actualidad, se revelan en esta muestra gracias a la exhibición de objetos y obras de arte.

→ CaixaForum. M: Estación del Arte.

Del 13 de noviembre al 21 de marzo. 6 €.

Agustín Ibarrola

Miembro fundador del Equipo 57, un grupo de artistas marcado por su compromiso social, Agustín Ibarrola fue encarcelado durante los años 60 por su oposición a la Dictadura. Tras

ser liberado, en los 70, Ibarrola desarrolló una serie de lienzos en blanco y negro, de inspiración geométrica, nunca antes expuestos hasta este momento.

→ Galería José de la Mano. M: Sevilla.

Del 19 de noviembre al 14 de enero. Gratis.

Layers of Distance. Irene González

En esta muestra, Irene González aborda, a través de sus dibujos, la representación del paisaje, que combina con los conceptos de archivo y material encontrado. El resultado es una especie de collage dibujado, donde el papel alberga un universo de imágenes que, aun sin tener una clara conexión entre sí, forman una conciencia de lugar.

→ Galería Silvestre. M: Lavapiés.

Del 14 de noviembre al 16 de enero. Gratis.

GOD · VOID · END. Mario Mankey

Crítico con el ser humano y la sociedad, Mario Mankey presenta sus últimas obras en Swinton Gallery. El artista conserva sus influencias del *street art* y las traslada a lienzos que hablan de un sistema que engulle nuestras vidas, mientras que la humanidad busca refugio en la religión.

→ Swinton Gallery. M: Embajadores.

Del 20 de noviembre al 8 de enero. Gratis.

All that burns melts into air. Mónica de Miranda

La artista portuguesa afrodescendiente Mónica de Miranda se sumerge en la historia y geografía de la isla de Santo Tomé, en la costa occidental de África. La exposición se divide en varios capítulos, en los que encontramos instalación, vídeo y fotografía para recrear y ficcionar un pasado convertido en un presente de cambios sociales.

→ Galería Sabrina Amrani. M: Urgel.

Del 21 de noviembre al 16 de enero. Gratis.



Plátano de sombra. Blanca Gracia

Blanca Gracia transforma la Twin Gallery en un bosque sensorial y atmosférico. Piezas textiles, dibujos y sonido forman esta exposición en la que Gracia se retrotrae a un mundo pseudofantástico antiquísimo, donde animales y plantas esperaban lánguidamente a recibir un nombre y la filosofía regía una vida salvaje y sencilla.

→ Twin Gallery. M: San Bernardo. Del 19 de noviembre al 23 de diciembre. Gratis.

Las mejores exposiciones en timeout.es/arte



WXYZ Bar



De Madrid al cielo

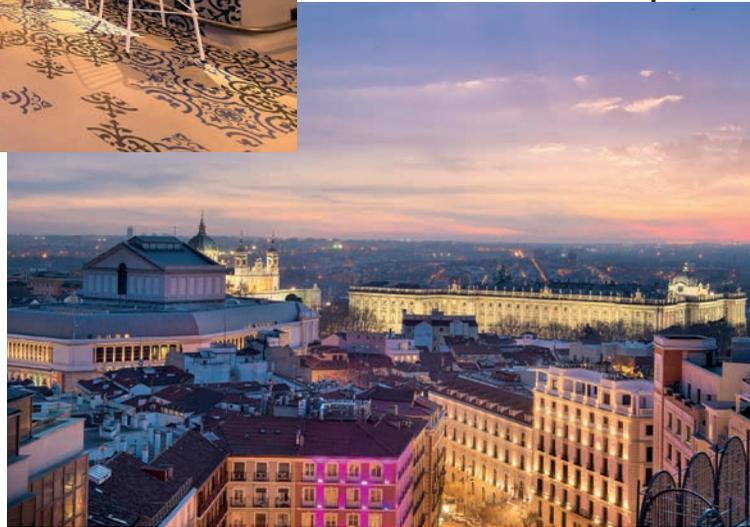
El WXYZ Bar ofrece una vista panorámica al centro de la ciudad

HAY POCOS LUGARES en los que el cielo sea tan espectacular como en Madrid. Un fenómeno que se explica por el horizonte, casi infinito, que se puede ver desde la capital. También al hecho de que la ciudad esté situada en una meseta: aunque mucha gente lo desconoce, Madrid es la capital europea situada a mayor altura sobre el nivel del mar, con permiso de Andorra la Vella. Si bajo tus pies tienes, además, conjuntos monumentales como el Palacio Real o el Madrid de los Austrias, las vistas se convierten en inmejorables.

Eso es precisamente lo que ofrece la terraza del Hotel Aloft Madrid Gran Vía, en la que se encuentra uno de los rincones más especiales de la ciudad: el WXYZ Bar. Un local completamente acristalado y aclimatado y un oasis para los

amantes de las alturas, la mejor música y el diseño de vanguardia. El espacio también es perfecto para eventos con un toque distendido: recepciones, afterworks, reuniones sociales, cenas familiares o de empresa o incluso una cita romántica con el atardecer como protagonista.

Durante el mes de diciembre, WXYZ Bar ofrecerá una experiencia única que os permitirá daros un respiro: Escenario Aloft. Un plan para almorzar o cenar en pareja, familia o amigos en su increíble roof top bar, con una noche de hotel y el desayuno incluidos, todo ello desde 129€, dependiendo del número de comensales. Para conocer todos los detalles, poneos en contacto con el hotel y permaneced atentos su Instagram. → @aloftmadridgranvia | wxyzmadrid.com | info.mad@aloft.com | T. 91 454 95 95.



Un espacio con alma

LOS AÑOS 50 VIERON nacer al edificio de oficinas en el que, desde el pasado 2019, se ubica el Hotel Aloft Madrid Gran Vía, el décimo de la marca que Marriott International, Inc. abre en Europa tras su nacimiento en Bruselas en 2009. Un establecimiento que ya ha cautivado a centenares de madrileños y turistas con su particular y original concepto. Entre sus principales atractivos, 139 habitaciones y una ubicación privilegiada, en pleno corazón de la capital. También sus amplias terrazas, su piscina en la azotea y su apuesta por el diseño, inspirado en el *leitmotive glitch* (un error de software).

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/comer-beber

Media Ración



Villoldo



Santerra



ALFREDO ARIAS

Tiempo de abrigarse

Guisos y estofados, aperturas y celebrados restaurantes. Pistas donde la certidumbre se mide en platos que vuelven limpios a cocina.

Por Gorka Elorrieta

ENTRE CADA GUISO diario de Coquette, el nuevo espacio de los hermanos Sandoval, y nuestro querido cocido, hay incontables y reconfortantes propuestas. Os dejamos varias direcciones donde la cuchara es tan necesaria como un buen pan para rebañar el plato.

Casa Mortero

“Unas patatas a la importancia o unas pochas guisadas son eso y nada más”. Es cierto que no hay aderezos inanes, que solo se visten estillosos para la foto, pero Pedro Gallego posee una mano magistral para elevar lo sencillo, pulir lo de siempre y sacar la onomatopeya elogiosa del cliente. Los giros son leves, el plato camina por la línea humilde que lo hizo símbolo de nuestro recetario pero “compramos lo mejor dentro de nuestro concepto y del ticket medio que queremos mantener”. Abrieron hace un mes y el boca a boca ya empieza a llenar las mesas de su férreo proyecto personal, un todo meditadamente integrado donde interiorismo, cocina y

Más restaurantes en
[timeout.es/restaurantes](https://www.timeout.es/restaurantes)



Candela



Casa Mortero

FRANCISCO FURNO

Pocos ingredientes pero bien dispuestos. La tradición, renovada o no, se apodera del otoño

servicio comparten lenguaje, confluyen en la misma dirección. Para ir muchas veces.

→ Zorrilla, 9. M: Sevilla.

Santerra

Miguel Carretero, centrado en el gastronómico pero con un ojo en la neotaberna y otro en el *delivery* (las ideas vuelan entre las tres expresiones de su talento), estrena menú degustación. 16 pases ordenados en cuatro grandes capítulos, lectura indispensable para la temporada otoño/invierno. Creaciones inéditas, varias revisiones, algún clásico insustituible y un extra mágico (royale de pato azulón). Ellos llevando su ideario más allá del monte bajo, y nosotros preguntando por sus portentosas albóndigas de cierva estofadas, un fijo en un territorio abonado a los cambios periódicos. “Soy muy obsesivo con este tema.

No trabajo congelado. Me traen la cierva de descaste casi entera. Sé lo que tengo entre manos. Su carne es más suave y no tiene tanta acidez como la del ciervo. Hacemos un fondo con sus huesos y las cocinamos al vacío con la salsa. Pero vienen novedades. Estamos ultimando un guiso con butifarra de perdiz”. Vayáis a lo que vayáis, saldréis felices.

→ General Pardiñas, 56. M: Lista.

Villoldo

Cuando un cocinero describe con tanta emoción la materia prima con la que trabaja, nada puede salir mal. Al contrario, el placer viene de serie. Ocurre con los pimientos rojos, las sublimes alubias blancas o el lechazo entreasado, pero también con las sugerencias otoñales (niscalos de Valdavia). Sin embargo, y aunque su aparición en carta sea efímera, nadie ofrece sus pichones de nidial. “Utilizamos el de toda la vida, el que viene de los palomares que están medio del campo y que solo alimenta la madre. No esos que están imponiéndose en Castilla y que salen de granja. Arrancamos hacia abril y termina cuando se instala el frío”, apunta Mercedes. “Es un estofado clásico pero exige

atención. Se marcan antes para potenciar su sabor y luego los vigilo uno a uno para que no se pasen”, añade el chef. A veces al cielo se llega bajando unas escaleras.

→ Lagasca, 134. M: Gregorio Marañón.

Media ración

Es obvio que si aún no habéis probado los legendarios callos de Cuenllas, este segundo escaparate en el hotel Urso ofrece un espacio óptimo, relajado y amable. Pero bajo su subtítulo ‘De toda la vida’, veraz y con argumentos, también deslumbran sus verdinas, tan apetecibles como volver a Asturias, destino de muchos este verano. “Cuidamos cada paso de su elaboración. Hacemos un caldo con las espigas del rape y una crema de marisco con las cabezas del bogavante. Las guisamos con ambos y añadimos azafrán. Nos servimos de El Anón Cubano y Pescaderías Coruñesas porque los dos poseen el mejor género que un cocinero pueda desear”. Puño de hierro en guante de seda. No se salen de la vía canónica sino que la ensanchan. Lógico que permanezcan en carta todo el año. Y, como la cazuela se queda en la mesa, la segunda tanda reafirma sus virtudes.

→ Beneficencia, 15. M: Tribunal.

Candela

“Empecé a elaborar esta receta cuando estaba en Semon hace más de 20 años y fue fruto de la casualidad. Me gustaba mucho cocinar la pasta con setas. Solía hacer muchas salsas. Un día me sobraron y quise darles una nueva vida. Se me ocurrió hacer con ellas unas albóndigas y aquí están”. Jose María Ibáñez, cocinero de oficio, habla del plato ineludible en la carta que acaba de concebir para la más reciente apertura en Chamartín. Bajo el mantra de lo novedoso es lo tradicional, la cuchara es su receta frente



al desasosiego que trae el virus. Y lo tiene claro: “Vivimos de los que vuelven”. Y aquí volveréis. ■

→ Uruguay, 1. M: Colombia.

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/comer-beber



BAR DEL MES

Gil's

“DESDE QUE COGIMOS Chifa hace dos años, nos dimos cuenta de que faltaba un lugar donde tomarse una copa tranquila. Hay sitios estupendos para comer pero para beber... De hecho, no sabíamos qué responder a nuestros clientes cuando preguntaban dónde podían estirar la sobremesa”, cuenta Luis Miguel. Y apareció un toscó pub irlandés. En enero cuadraban los números, estaba cerca del restaurante y la barra les conquistó. Tras meses de un intenso lavado de cara, le imprimieron un aire *british* (chimenea incluida) y lo llamaron Gil's. “Es un homenaje a nuestra familia. Mis padres y mis



tíos fueron hosteleros toda la vida y, después de perder a nuestro padre en marzo, el nombre no podía ser otro”. Los cócteles los firma Savas, la prodigiosa barra de Lavapiés donde Gintas oficia a diario. “Queríamos que su alma estuviera aquí. Es un amigo pero

DE QUÉ VA

La carta juega con whisky, ginebra y amargos pero os interpretan, claro, lo que queráis.

POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Para acompañar su versión del Negroni con ese paté de campaña casero.

→ Modesto Lafuente, 23.
M: Alonso Cano,
Ríos Rosas.

también uno de los mejores barman de la ciudad”. Una veintena de tragos rematados con un puñado de tapas frías, muy reconocibles. “Como dice mi hermano Julián, podrás ver el vaso medio vacío o medio lleno pero el emprendedor siempre irá a por más agua”. También en mitad de una pandemia. Cambiad el agua por varios Tom Collins y tenéis un rincón donde disfrutar (con mayúsculas) hasta la hora que nos dejen. ■ G.E.

ALGO REFRESCANTE

Estáis todos invitados a la fiesta de la singularidad y el sabor



True Fruits

Su germen hay que buscarlo en el antídoto para la resaca de unos chavales alemanes. La fórmula se popularizó pero aterriza ahora en grandes superficies como **Carrefour**. Manda el exotismo (pitaya rosa, manzana de cajú o guanábana) en estos smoothies (cuatro sabores) sin trucos. Nunca el 100% fruta fue tan sorprendente como deliciosamente adictivo.



Chica

Este joven pero ya premiado sello *made in Spain* ha vestido las mesas más exclusivas desde su creación. Carácter, sofisticación y originalidad son los adjetivos que despierta su infusión eco de hojas de olivo, combinada con hierbas mediterráneas y zumo de fruta. Sus tres versiones se duplicarán esta Navidad. Buscadlas ya en **El Corte Inglés (Club del Gourmet)**.



Rudo

Rubén Briongos tiene un proyecto apícola, Trasmonte. De sus colmenas extrae la miel para elaborar una soda fermentada (también hace otra a partir de jengibre) con kéfir de agua. Ha previsto triplicar su producción de 100 botellas semanales porque cada una de ellas provoca adicción. La encontraréis en **Hola Coffee, Formaje o Dot**. Bebedla muy fría.



← J&B GINGER

Para los amantes del Ginger os proponemos un cóctel inesperado que aportará frescura a vuestro tardeo. Solo necesitáis un vaso con hielo, 50 ml de J&B Rare y 200 ml de Ginger para conseguir este cóctel glamuroso de color dorado. Decorad la bebida con un toque de lima para aportar frescura, color y acidez.



← J&B PINK

Si buscáis sabores más afrutados pero sois amantes del whisky, ¡aquí tenéis vuestro cóctel perfecto! Para conseguirlo solo necesitáis verter 50 ml de J&B en un vaso alto con hielo, llenarlo de 200 ml de tónica rosa y decorarlo con unas rodajas de pepino para darle un sabor refrescante.

Cócteles festivos

Si tenéis una botella de J&B y unos pocos ingredientes, os damos ideas de cócteles para sorprender a vuestros invitados



← J&B MINT

Si sois de los que valoráis por encima de todo un punto ácido, este cóctel cítrico y a la vez dulce y chispeante, a base de J&B (50 ml) y Sprite (200 ml), os encantará. Es sin duda una inesperada combinación de sabores que confiere un regusto final muy fresco, acentuado además por las hojas de menta con las que decoraréis el cóctel.



← J&B APPLTISER

Este es, sin lugar a dudas, el rey de los cócteles refrescantes. Una bebida fácil que os enamorará con su sabor a manzana fresca. Los pasos son sencillos: verter el J&B en un vaso con hielo, llenarlo de Appletiser y decorarlo con unas rodajas de manzana verde para conseguir un toque ácido que complementa el cóctel. ¡A brindar!



Diageo recomienda un consumo responsable de alcohol. Más información en: DRINKIQ.com

Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer



Proper Sound

Que no pare la música

Los conciertos están de capa caída, pero en Madrid hay más lugares donde puedes escuchar buena música. ¡Ahí van algunos de ellos! Por *Dani Cabezas*



LO SABEMOS: las sensaciones de ir a una sala a ver a una banda en directo son incomparables. Pero dado que el número de conciertos a los que pueden asistir los melómanos ha caído en picado en los últimos meses, es hora de buscar formas alternativas de disfrutar de la música. Desde acercarte a una tienda de discos en la que descubrir tu nuevo artista preferido hasta degustar un buen café con el mejor jazz de fondo, cortarte el pelo a ritmo de blues o disfrutar de una pinchada rockera a la hora del vermouth. Te proponemos cuatro planes musicales diferentes para los oídos más inquietos.

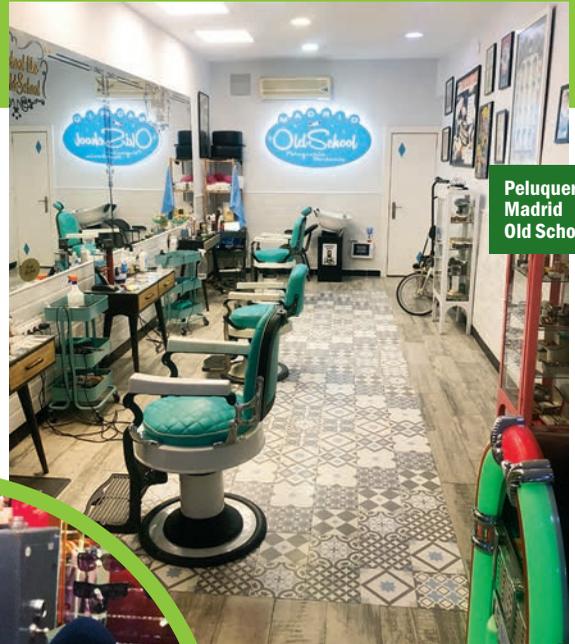
1 Peluquería Madrid Old School

Puede que busques un corte de pelo inspirado en los tupés de los rockers de la década de los 50. O puede que simplemente seas un fan de la música americana de la vieja



Bajoelvolcán

Más planes para este otoño en timeout.es/quehacer



Peluquería Madrid Old School



Chopper Monster

escuela: del blues al rockailly, pasando por el punk rock o el country. En cualquier caso, conviene dejarse caer por Old School, una peluquería que te traslada directamente a una época irreplicable en la que incluso podrás elegir tú mismo la música gracias a una Jukebox conectada, eso sí, al moderno Spotify. Preparad vuestra *playlist* favorita.

→ Toledo, 104. M: Puerta de Toledo.

2 Bajoelvolcán

Esta tienda de discos se ha convertido ya en un clásico del barrio de Lavapiés. Un lugar de culto para los amantes de la música en formato físico, en el que encontrarás una cuidadísima selección de discos de vinilo de todos los géneros imaginables. Para los que además de escuchar disfrutan de una buena lectura, en Bajoelvolcán cuentan también con un interesante catálogo de libros centrados,

claro está, en el inagotable mundo de la música.

→ Ave María, 42. M: Lavapiés.

3 Proper Sound

Una cafetería con encanto donde escuchar música en alta calidad, con especial atención al jazz. Santiago Rigoni y Patricia Alda –responsables de Toma Café– son los impulsores de este local de Chamberí en el que todo gira en torno a la música y a su disfrute. Un concepto, el

Cuatro alternativas a los conciertos para seguir escuchando buena música

de *listening bar*, procedente de Japón y que causa furor entre los audiófilos de Londres, Nueva York o Los Ángeles, entre otras ciudades. Si además la buena música se acompaña de vinos naturales, quesos artesanales o café, mejor imposible.

→ Raimundo Lulio, 16. M: Iglesia.

4 Chopper Monster

Es, sin duda, una de las tiendas más singulares, pintorescas y coloridas de Malasaña. Un lugar inspirado en la cultura rockera y el mundo de las motocicletas y bicis chopper en el que puedes comprar ropa, calzado, decoración, discos o libros, y en el que la música a buen volumen juega un papel protagonista. Prueba de ello son sus exitosas pinchadas a la hora del aperitivo, que aglutinan a un público de lo más variopinto y siempre con ganas de pasarlo en grande. ■

→ Corredera Alta de San Pablo, 21. M: Tribunal.

Con niños

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer

One, Two, Free.. Folk!

NUNCA HAY QUE generalizar, porque cualquiera podría pensar que bajo el concepto de público infantil solo hay espectáculos en los que únicamente los más pequeños van a disfrutar. Con esa intención de romper clichés llega el nuevo ciclo de música programado por CaixaForum para los fines de semana de noviembre y diciembre, *One, Two, Free... Folk!*, un repaso a la historia de los clásicos del folk anglosajón (mucho soul, reggae y country) para niños y niñas a partir de 5 años. Y más.

“Lo llamamos conciertos familiares, pero se trata de una

DE QUÉ VA

Un repaso a los clásicos de la música popular norteamericana para toda la familia.

POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Porque el repertorio no está infantilizado. ¿Os suena Bob Dylan, Joan Báez, Simon & Garfunkel...?

→ CaixaForum Madrid.
M: Estación del Arte.
Del 21 de noviembre al 20 de diciembre. 6 €.



propuesta para todos los públicos, en un horario (de mañana) y con una duración (apenas una hora y sin pausa) que lo hace factible para ir con tus hijos”, señala la coordinadora del proyecto, Marta Morales. La escenografía recrea una antigua estación de tren sobre la que se proyectan imágenes (“solo como ambientación, no como clase de historia”) de los movimientos migratorios de principios del siglo XX, germen de la cultura popular y de una música que habla de derechos humanos, paz o solidaridad. Términos que, por complejos que parezcan, “no infantilizamos. No creemos que haya que explicar la música. La música se escucha y se disfruta”. Incluso con cinco añitos. ■ N. S

TOP 3

De 1 a 99 años



← Caperucita Roja. El Musical

Una versión del clásico de los Hermanos Grimm llega a la cartelera, en formato musical de tinte tenebroso. Bajo la capa roja, una niña de 12 años que se enfrenta a un lobo feroz como sinónimo de peligro actual. Averiguar cuáles son esos peligros para los niños y niñas de hoy es la moraleja.

→ Nuevo Teatro Alcalá.
M: P. de Vergara. Del 3 de noviembre al 5 de enero. 14 €.



← Baby Circus

Las primeras veces son importantes, y esta puede ser una aproximación al mágico mundo del circo para los peques de la casa (de 1 a 3 años). Con magia, malabares, animación y pompas de jabón de la mano de Tina Mandarinina.

→ Teatro Circo Price.
M: Embajadores. 5 y 6 de noviembre.

→ Queenmania

Salvando las distancias, una versión reducida y familiar del espectáculo *We Will Rock You*. Freddie Mercury es insustituible, pero Play the Games (banda tributo a Queen) defiende en directo un repertorio de temas muy conocidos de la formación mítica del rock más que recomendable.

→ Teatro Rialto. M: Callao. 29 de noviembre. 11-16 €.

Colvin

— Hay que ser muy planta para ser una Colvin



Síguenos en [@colvinjungle.es](https://www.colvinjungle.es)

Si no tienes una jungla montada en tu casa es porque no quieres. Conecta con la naturaleza con nuestras plantas y descubre todas sus texturas y colores. Don't panic, ya que incluyen los consejos de nuestra experta para cuidarlas y garantía de 30 días.

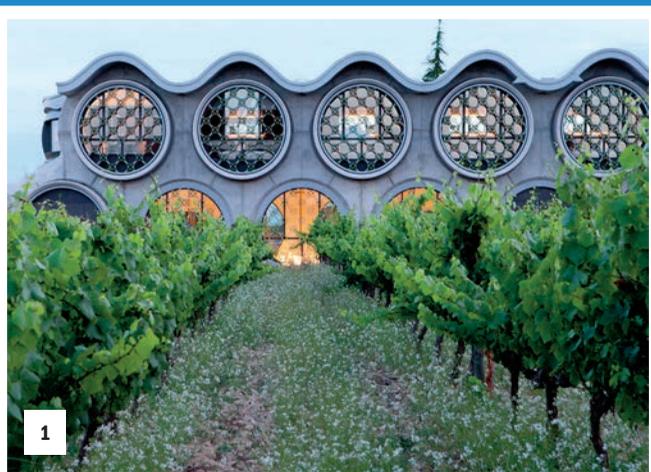
—
Elige tu planta y llévate una maceta gratis

Entra en [colvin.es](https://www.colvin.es) y utiliza el código **COLVINJUNGLE**

* Puedes utilizar este código una sola vez y no es acumulable a otras promociones o suscripciones. Por cierto, es válido hasta el 30 de noviembre de 2020.

Viajes

Coordina Noelia Santos
@TimeOutMAD



‘Chateaux’ del siglo XXI

Seis bodegas espectaculares y con solera. Porque la tradición también puede ser futurista. Por Noelia Santos

CUANDO LOS BODEGUEROS se dieron cuenta de que hacía falta mucho más que excelentes vinos para enamorar, nació una nueva generación de bodegas de diseño que miran al futuro sin dejar de lado la tradición vitivinícola. ¿Alguien tiene un plan mejor para celebrar el Día Mundial del Enoturismo (8 de noviembre)? Si necesitas más alicientes, las Rutas del Vino de España programan actividades especiales en sus territorios desde el 2 de noviembre para festejarlo (si la pandemia no lo impide).

1 Mastinell

De frente y de perfil, la forma sinuosa de esta bodega recuerda a grandes botellas de cava apoyadas sobre las cepas de chardonnay con las que se elabora. Una referencia al espíritu modernista de la arquitectura catalana del siglo XX que fue galardonada con la

Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Diseño de Interiores de Shanghái. Cada visita incluye la cata de un vino y dos cavas. Quedarse a dormir en su hotel boutique cinco estrellas es opcional, y muy tentador.

→ Cava & Hotel Mastinell. Vilafranca del Penedés. Barcelona.

2 Celler Brugarol

Asentada en el Bajo Ampurdán, en un entorno agrícola honesto y sostenible (aceite, miel, mermeladas, embutidos y por supuesto vinos), Celler Brugarol presume de premio Pritzker (los Oscar de la arquitectura). Su ubicación exigía no alterar el paisaje y lograr la máxima integración con la naturaleza. Y el acero corten, el vidrio y la piedra sin mortero hicieron el resto. “Entrar en la bodega es deslizarse a través de espacios totalmente asimétricos,

“Entrar en la bodega es sentir el juego de volúmenes y volver a las raíces”

Celler Brugarol

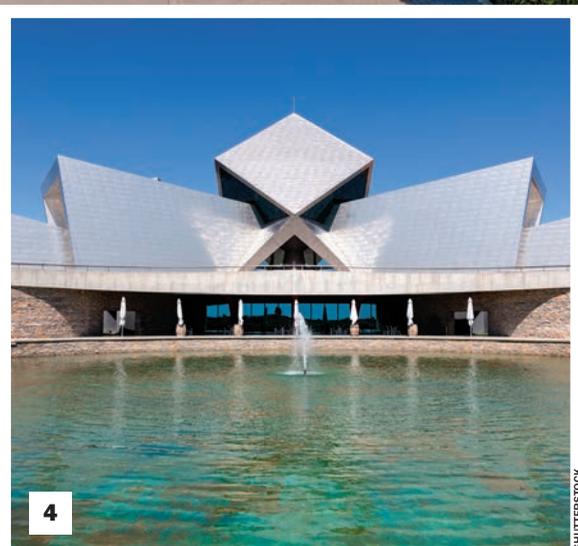
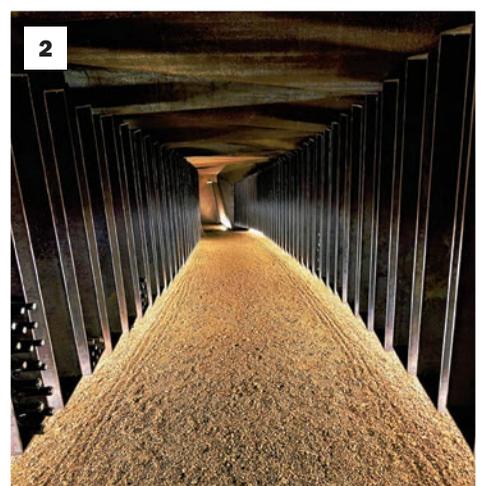
sentir el juego de volúmenes, luces y sombras y volver a las raíces”, aseguran desde Brugarol. Cualquiera puede descubrir este mundo subterráneo durante las visitas que organizan a la finca.

→ Finca Bell-Iloc. Palamós. Girona.

3 Marqués de Riscal

Apodada como la ‘Ciudad del Vino’, la obra de Frank Gehry es un ejemplo de vanguardia sin precedentes en el mundo de las bodegas. Sus formas retorcidas en titanio y sus destellos metalizados conforman la tradición de una bodega fundada en 1858 en Rioja





Alavesa. No hay visita sin entrar a La Catedral o botellería de vinos antiguos (colección privada de donde salió el vino de 1929 con el que sedujeron a Gehry), el Palomar (edificio bordelés de finales del XIX) y el Hotel Luxury Collection Marqués de Riscal. → Marqués de Riscal. Elciego. Álava.

4 Sommos
Bajo ese prisma futurista de vidrio y acero en el corazón de Somontano se oculta el auténtico diseño: una bodega bioclimática que aprovecha la pendiente del terreno para la elaboración del

vino (por gravedad), reconocida como una de las maravillas arquitectónicas del mundo del vino. El viñedo que la rodea se puede visitar a pie, a caballo o en Segway bajo reserva. → Sommos. Barbastró. Huesca.

5 Portia
Sir Norman Foster está detrás de la estrella de tres puntas que deslumbra en la Ribera del Duero, propiedad del Grupo Faustino (más de 150 años cultivando viñedos). Esta icónica bodega de cimientos suspendidos en el aire fue merecedora del prestigioso galardón Riba Awards (otorgado por el Royal Institute of British Architects). Y si eres personal sanitario, estás invitado a conocerla gratis.

→ Portia. Gumiel de Izán. Burgos

6 Ysios
Imposible dejar fuera de la lista la bodega firmada por Santiago Calatrava (su perfil ondulado en lamas verticales de madera recuerda a una hilera de barricas). Un ejemplo de bodega de nueva generación que ha sabido ligarse al *terroir* singular de Rioja Alavesa. Si todavía no la conoces, organizan tours

privados por el viñedo que incluyen una cata dirigida. ■

→ Ysios. Laguardia. Álava.



Time In

Coordinan Marta Bac y Borja Duñó
timeout.es/time-in

HABLAMOS CON...

Álex de la Iglesia

El cineasta estrena este mes su serie más terrorífica.
 Por *Serializados*

PABLO LÓPEZ (HBO)

“No quiero personajes con grandes miradas y frases míticas”

ARÁCNIDOS GIGANTES, exorcismos, atracos paranormales y un niño naciendo del vientre de una vaca. No es un resumen de la primera temporada de *30 monedas*, es solo el primer capítulo. La serie de Álex de la Iglesia para HBO es como si en una coctelera hubiera mezclado todos los elementos terroríficos que nublan su cabeza y el brebaje resultante es embriagador.

¿Qué tiene Pedraza de diabólico? Nos han acostumbrado a que las historias de terror siempre pasan en Nueva York, de la serpiente voladora de Larry Cohen subiéndose al edificio Chrysler

hasta King Kong en el Empire State. En nuestra serie esto pasa en Pedraza. Es lo último que te imaginarías que pudiera ocurrir. Las cosas normales que tienes a tu alrededor son solamente normales bajo tu punto de vista, pero si te giras un poco seguro que encuentras algo muy extraño en el vecino.

Juegas con un costumbrismo que hace que los personajes sean más cercanos. ¿Es para generar empatía o para ser más aterrador? Me siento muy cómodo con el

costumbrismo porque todo parece más real, te lo crees más y da más miedo. No quiero personajes con grandes miradas y frases míticas. Así, todo lo que pase a

su alrededor será más grande y cuando el monstruo aparezca, te sorprenderá. En las películas todo el mundo tiene tiempo para todo, no tienen ocupaciones de la vida personal. Lo que me gusta es que cuando alguien dice de ir a matar al malo, alguien diga: “Pero prontito que mañana tengo cosas que hacer a primera hora de la mañana”.

Hay una película que algún día rodaré en la que un tío hace un atraco con un bebé. Ese día le tocaba cuidar al niño, va con el carrito, y no podía echarse atrás.

Ganaste hace diez años en Venecia con tu película *Balada triste de trompeta* y has estrenado la serie allí y en Sitges. ¿Dónde te sientes más en casa? El lugar que refleja mi manera de ser es Sitges. Yo me visto como un habitante del Festival de Sitges, con camisetas de *Amnesia* o de películas de terror. Mi manera de ser la he construído aquí. Si tu patria es donde viven tus amigos, yo soy de Sitges. ■
 → Se estrena el 29 de noviembre en HBO.

NO TE PIERDAS

Gánsteres y gobernantes



↑ Gangs of London

Viene de reventarlo en el Reino Unido... y en Twitter todo el mundo habla de ellos. Thriller deliciosamente violento y con una serie de criminales cojonudos.

Con series así apetece ser un gánster.

→ Estreno el 15 de noviembre en Starzplay.



↑ The Crown

Tras tres temporadas gloriosas sobre la historia de la familia real británica, ahora llega el culebrón de Lady Di y el príncipe Carlos.

Una de las series más irresistibles de Netflix.

→ Estreno el 15 de noviembre en Netflix.

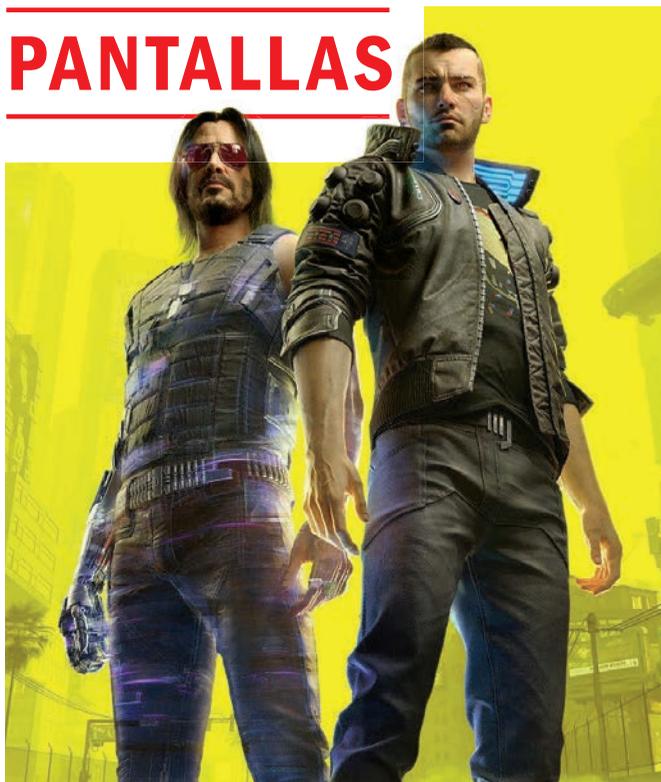


↑ Parlement

La serie estrenada en Serielizados Fest 2020 llega a Filmin con un objetivo claro: mostrar con humor sarcástico el circo del Parlamento Europeo en tiempos del Brexit y del independentismo catalán.

→ Estreno el 24 de noviembre en Filmin.

OTRAS PANTALLAS



Sangre, sudor y ciborgs

LOS RESPONSABLES DE la traslación a los videojuegos de las aventuras literarias de Geralt de Rivia (*The Witcher*) estrenan un nuevo y esperado salto transmedia. CD Projekt RED abandona la fantasía heroica y adapta ahora el universo de ciencia ficción de *Cyberpunk 2077* (PS4, Xbox y Windows), el clásico juego de rol de mesa de Mike Pondsmith. Este videojuego de rol de acción nos lleva al entorno futurista de una megalópolis ultravioleta controlada por grandes corporaciones donde encarnamos a un *ciborg* mercenario. Los atractivos de la aventura son sus apartados artístico y técnico, un modo historia de gran profundidad argumental, la personalización del protagonista y la exploración –a lo largo y ancho, pero también a lo alto– de una urbe llena de rascacielos. ■ *Joan-Albert Ros*

EN STREAMING

Darlo todo

Cada sábado aprenderéis las mejores técnicas para plasmar en formato cómic esas ideas que os rondan por la cabeza gracias a Javier Lozano, profesor del Istituto Europeo di Design.

→ Del 7 al 28 de noviembre. Sá. de 11 a 14 h. 40 €. lacasaencedida.es

Meme Manifiesto

Los memes son divertidos y aparentemente inofensivos. ¿O no? Este laboratorio pretende analizar cómo se crean, se politizan y llegan a ser tóxicos y a formar parte de las teorías de la conspiración.

→ Del 23 de noviembre al 4 de diciembre. 80 € por equipo. mataderomadrid.org

Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

Alicia, María y el dinero

CELIA DECIDE TITULAR un email que envía a su antigua compañera Inma como 'Las maravillas'. En el mensaje le cuenta sus impresiones de una tarde donde las dos, de niñas, visitaron la casa de Alicia para hacer una tarea. Pobres, de chándal con rodilleras, quedaron sorprendidas ante tanto lujo. Esa tarde, además, cambió para siempre la vida de Alicia a raíz de una llamada: su padre había muerto. Ni Inma ni Celia nunca supieron cómo, y Alicia lo descubrió dos semanas después.

Alicia es una de las dos protagonistas del debut novelístico de Elena Medel, una poeta precoz –que nos deslumbró

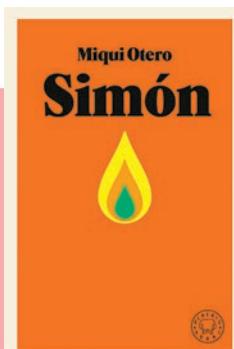
con 17 años gracias a *Mi primer bikini*– que ha demostrado que no solo sabe hilvanar versos, sino que también es capaz de construir una novela muy ambiciosa que repasa la vida española de los últimos 40 años. Aquí no hay grandes discursos, ni grandes epopeyas. O quizá sí. Porque, ¿cómo discurre la vida de Alicia, nacida en Córdoba y emigrada a Madrid sino en medio de grandes dificultades? ¿Y la de María, venida al mundo 30 años antes,

en el mismo sitio y huída a la capital, dejando atrás a familia e hija? Dos mujeres que siguen un camino parejo por culpa del dinero. “En el fondo se trata del dinero: de la falta de dinero. Cada situación que ha colocado a María aquí –aquí significa piso y salón y dormitorio en Carabanchel, vagón de metro hacia Nuevos Ministerios– se habría desarrollado de forma muy distinta con dinero”, escribe Medel. Brillante. ■ *Andreu Gomila*



LAS MARAVILLAS
Elena Medel.
→ Anagrama.
228 págs. 17,90 €.

TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ Simón

Simón es un chico de 8 años que vive en Sant Antoni, hijo de unos padres gallegos que regentan un bar.

A través de él viviremos la Barcelona que va de finales de los años 90 hasta la actualidad.

→ Miqui Otero. Blackie Books. 448 págs. 23 €.



↑ Adiós fantasmas

A raíz de su regreso para vaciar el piso familiar, Ida se reencuentra con su pasado, cuando tenía 13 años y su padre se fue sin despedirse. Una novela sobre la obsesión de la pérdida brillantemente narrada.

→ Nadia Terranova. Libros del Asteroide. 224 págs. 18,90 €.



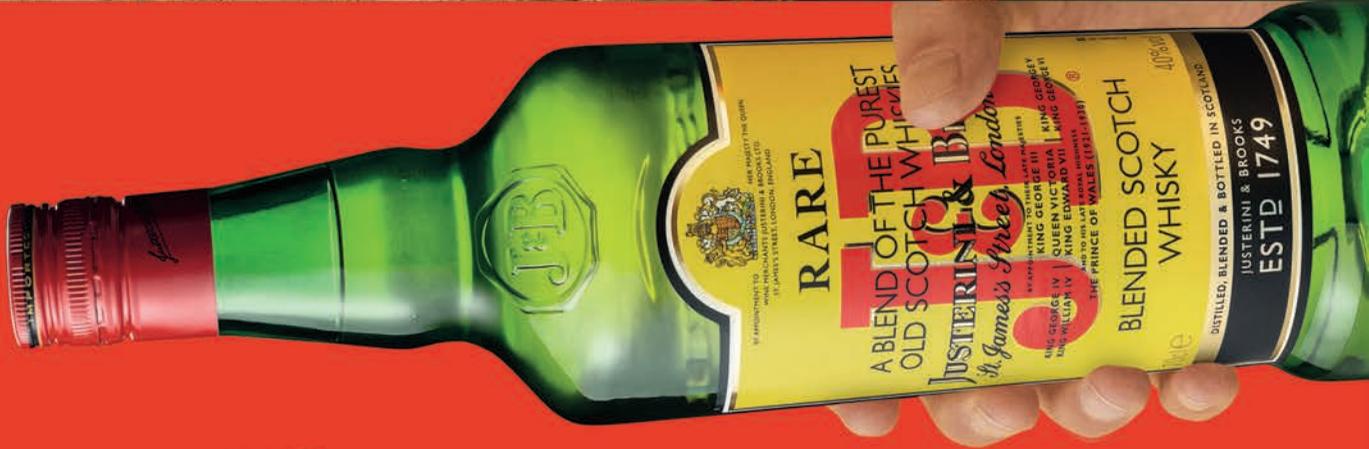
↑ Huir fue lo más bello que tuvimos

Este relato es el testimonio de una evasión propia y el homenaje a un padre que luchó y perdió. Una gran novela de una escritora que nos estremece en cada frase y que sabe que con la memoria no se juega.

→ Marta Marín-Dòmine. Galaxia Gutenberg. 160 págs. 16,50 €.



J&B & SPRITE® & MENTA



HAZLO

EXTRAORDINARIO

WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM | 40°
SPRITE ES UNA MARCA REGISTRADA DE THE COCA-COLA COMPANY.

TEA  SHOP

Vuelve el Sabor de la Navidad



#naturesgift