

TimeOut

MADRID

2,95€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A NUESTROS
ANUNCIANTES

**RICARDO
GÓMEZ**

Celebramos su doble
estreno en cine y
teatro con la mejor
hamburguesa de
España, en Juancho's

#36
MAYO 2021

A BOCADOS

Nos adelantamos al Día Internacional de la Hamburguesa y probamos
las mejores de la ciudad sin miedo a mancharnos



#MADRILEÑEAR

Dícese del salir a disfrutar de Madrid con responsabilidad

Sumario

Mayo 2021

Rosa, rosae

La reina de las flores luce en todo su esplendor en mayo. Os descubrimos las rosaledas más coloridas de la ciudad.

PÁGINA 42



SHUTTERSTOCK

Arriba el telón

Hablamos con Triángulo de Amor Bizarro sobre su último disco y la vuelta de los festivales, como el Tomavistas Extra.

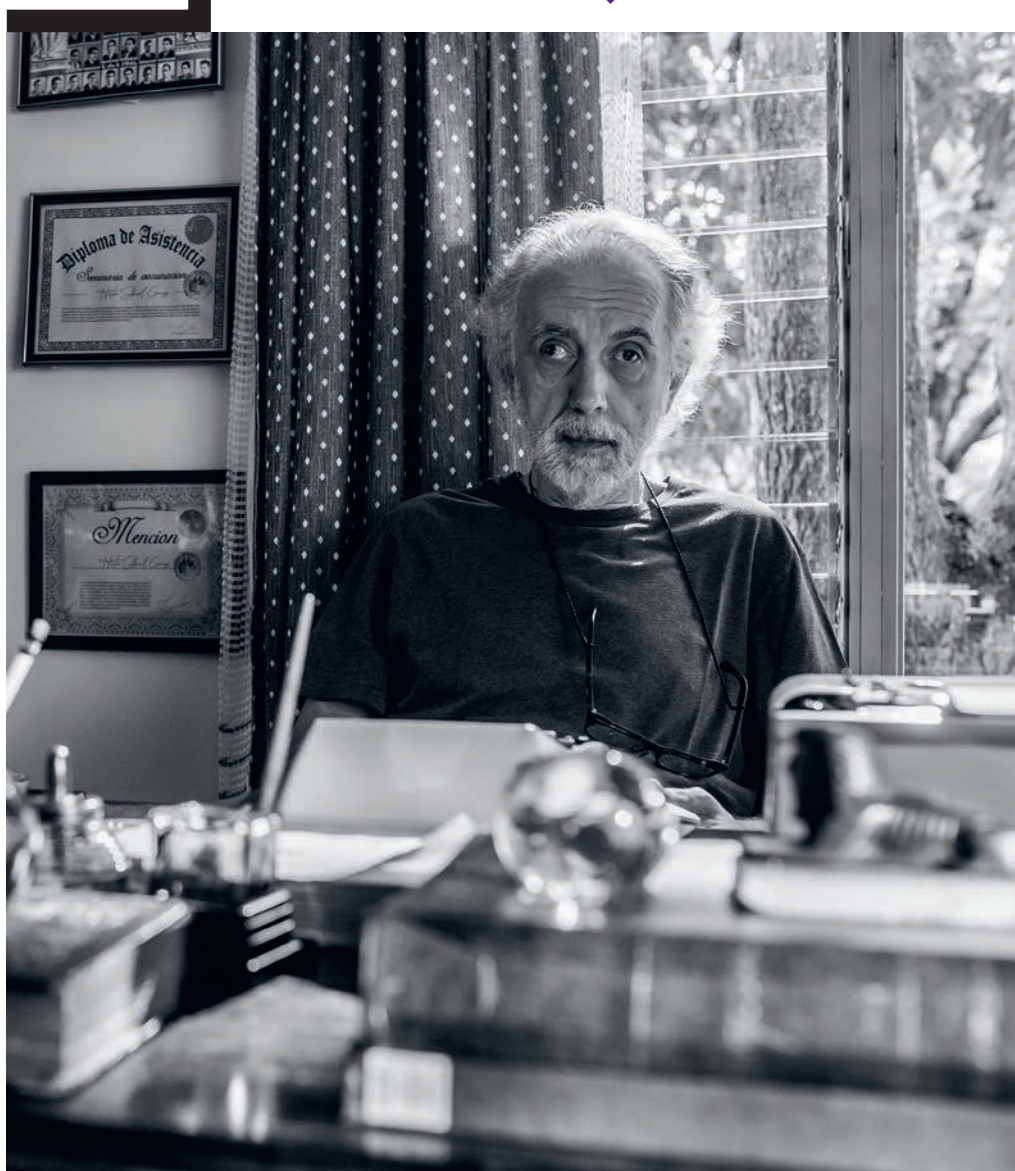
PÁGINA 26



Inconfundible

Fernando Trueba estrena 'El olvido que seremos' siendo fiel a su forma de afrontar la vida.

PÁGINA 24



↓ SECCIONES

06. En la ciudad **16.** Reportaje **22.** Entrevista **24.** Cultura
32. Comer y beber **36.** Cosas que hacer **40.** Viajes **44.** Time In



@timeoutmadrid



facebook.com/timeoutmadrid



@TimeOutMAD



tiktok.com/@timeoutmadrid

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Nada nos reconcilia más con la vida que compartir una buena comida alrededor de una mesa con nuestros (no más de seis) amigos. Y es que la gastronomía tiene esa habilidad para tender puentes, relajar el ambiente y conseguir que el diálogo fluya, cualidades más necesarias que nunca en los tiempos que corren.

En este número hemos salido a buscar el voto para la mejor hamburguesa de Madrid, un plato que parece sencillo pero que a la vez está lleno de matices, desde el tipo, maduración y punto de la carne hasta la elaboración del pan y la cuidada elección de los complementos. Las hemos probado todas, nos hemos chupado los dedos como Ricardo Gómez y ahora dejamos la decisión en vuestras manos y en vuestros paladares.

LOS IMPRESCINDIBLES



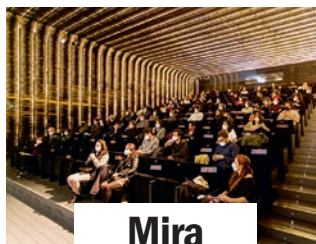
Escucha

Arranca la temporada de festivales al aire libre con el **Tomavistas Extra** (del 21 al 30 de mayo), que llenará de conciertos el Parque Enrique Tierno Galván.



Descubre

Kae Tempest (8 de mayo) llega a Conde Duque para deleitarnos con su catártico directo que trasciende las fronteras de la poesía y el hip hop.



Mira

Cita imprescindible con el cine en **Documenta Madrid** (del 26 de mayo al 6 de junio) que vuelve a apostar por una edición híbrida entre lo presencial y lo online.

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
Isabel Gil
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
Email Marketing & Customer Service
Júlia Porto
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.

Impresión Rotocobri
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 Abella.

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

LO ESTABAS
ESPERANDO

RONSSÉ
Legendario



En la ciudad

Por Marta Bac, Gorka Elorrieta e Isabel Gil
timeout.es/madrid/es



Recuperar el pulso

Tomavistas Extra, Push Play, las Noches del Botánico... Llega mayo, y con él vuelve una de las señas de identidad de la temporada preveraniega: los festivales de música al aire libre.

HAY MUCHAS COSAS que hacen de Madrid una ciudad especial. El cielo infinito, el carácter acogedor de su gente o la posibilidad de encontrar planes únicos en cualquier momento, día y lugar. Puntos fuertes de una capital que conquista a propios y extraños. A madrileños y turistas. A todo aquel que quiera dejarse llevar por sus encantos y esté dispuesto a descubrir sus secretos.

Como toda gran urbe, Madrid ha sufrido en los últimos tiempos los embates del coronavirus. Y sin embargo, poco a poco recupera su pulso y su vitalidad. La mejor prueba de ello es el regreso de uno de nuestros planes favoritos: los festivales al aire

libre. Y es que se nos ocurren pocas opciones culturales más apetecibles, también en estos tiempos difíciles de aforos controlados, mascarillas y distancias de seguridad.

Entre las citas a tener en cuenta, el Tomavistas Extra. Del 21 al 30 de mayo, el Parque Enrique Tierno Galván será el escenario de toda una serie de conciertos únicos. Triángulo de Amor Bizarro, La Bien Querida, El Columpio Asesino o Novedades Carminha, entre otros muchos, pasarán por un lugar que volverá a convertirse en uno de los epicentros para los amantes de la música.

Uno, que no el único. Porque el Tomavistas Extra es solo el pistoletazo de salida a la temporada de festivales. En junio llegará

otro clásico de estas fechas: las Noches del Botánico, que contará con algunos de los más destacados artistas llegados de todos los rincones del planeta. Wilco, Estrella Morente, Tom Jones, Diego El Cigala y Yann Tiersen, entre otros, volverán a hacernos vibrar.

Mención aparte merece el nacimiento de un nuevo festival, el Push Play. Un evento que tendrá lugar en julio en un emplazamiento diferente a todo lo que hayamos visto hasta ahora: el Hipódromo de la Zarzuela. Allí estarán La Oreja de Van Gogh, India Martínez o José Mercé, en una cita que prestará especial atención a otra de esas patas esenciales de la vida madrileña: la buena gastronomía. ■ *Dani Cabezas*

Ni DE
VADGYAL

Ni DE
VADBUNNY

DE LA
VAD-GUADA


MADRILEÑO DE LA VAGUADA






“Instagram ha hecho mucho por el comercio”

Mexas es la marca española que ha convertido en tendencia este calzado tradicional mexicano en plena pandemia

CUANDO SE FUE a vivir a México, Jess buscaba un calzado que le permitiera recorrer a pie cómodamente los 40 minutos que separaban su casa de la oficina, y que fuera lo suficientemente formal como para ir de reunión en reunión. Y lo encontró en el Mercado de las Artesanías: el huarache, un calzado popular mexicano que, visto el éxito que despertó entre sus amigas y compañeros de trabajo, decidió traer a España junto a su socio Borja. Así nace Mexas.

¿Qué tienen de especial los huaraches?

Yo no los conocía. Me explicaron que es un calzado de clase obrera, cien por cien hecho a mano, completamente de piel, aunque hay algunos que tienen la planta sintética, y teñidos con tintes vegetales. Me dijeron que el sitio más famoso donde los hacen está en Michoacán, en Sahuayo de Morelos. Y hasta

allí nos fuimos Borja y yo. Aprendimos cómo se hacían y conocimos a los que hoy son nuestros talleres proveedores.

¿Qué habéis aportado vosotros como marca?

Nuestro valor diferencial es la buena calidad y que los ofrecemos a un precio justo, entre 60 y 65 euros. Los diseños son bonitos, si ves los diez modelos que tenemos ninguno te chirría, los puedes combinar con todo. Y damos mucha importancia a la parte de proyecto social y a enseñar a la gente que está detrás.

¿Cuál es ese proyecto social del que hablas?

Destinamos un euro de cada venta a una ONG de mujeres del estado de Michoacán donde fabricamos. Son las encorrelladoras, que trabajan desde su casa y se dedican a hacer los trenzados. Hay un montón de variedades y solo unas pocas mujeres en la

ciudad saben hacer ciertos trenzados, que van aprendiendo de su madre, de su abuela...

Y todo lo habéis hecho en pandemia.

Literal. Empezamos vendiendo a nuestros amigos para ver qué tal funcionaban y después salimos a la venta en Instagram. Y muy contentos. Creo que el confinamiento nos ayudó. Las redes sociales han hecho mucho por el comercio *online* en pandemia.

¿En qué estáis trabajando ahora?

Estamos desarrollando con un taller de allí una colección de sandalias, como huarache tradicional por delante y atadas al talón por detrás. Las de allí son como alpargatas de tiras y a mí no me parecen tan cómodas, personalmente. Y yo tengo que aplicar mi lógica a todo (risas). ■ Noelia Santos

→ mexas.co

ESCAPARATE

Adiós al frío, bienvenidos los pañuelos para planes primaverales. Por *Isabel Gil*



↑ Cabo Ferret

A falta de viajes, este pañuelo de seda nos lleva hasta los paisajes y el faro de esta península de la costa atlántica francesa. → 95 €. Zubi (Zurbano, 22).



↑ El abrazo

Una versión floreada de este gesto que nos recuerda las ganas que tenemos de demostrar lo feliz que nos hace ver a todo el mundo. → 19 €. funandbasics.com



↑ El pueblo

Fachadas descoloridas por el sol, las sillas en la calle... Este estampado es un canto de amor a la vida rural, ¿y si nos quedamos allí? → 49 €. peSeta (Huertas, 37).



DE TIENDAS

Blue Banana

‘WE MAKE NOISE, not clothes’ es el lema de esta marca que creció haciendo ruido en Instagram, donde sus prendas se mezclan con contenido inspirador, de naturaleza y experiencias. Del mundo digital han saltado a su primera tienda física para conectar con su audiencia y seguir empoderando a las nuevas generaciones para que encuentren su propia aventura.

Sus creadores, Juan y Nacho, poco podían imaginar en 2015, con 19 años, que un viaje de Interrail a su paso por Ámsterdam les llevaría hasta donde están hoy. “Nos fijamos en las tres X de su escudo y nos gustó, así que decidimos montar nuestra propia marca inspirada en la aventura y con la X como símbolo”, explica Juan. Un año después nació Blue Banana y ahora, con su *ecommerce* arrancando en Europa, la previsión de más tiendas físicas y una facturación en 2020 de más de cuatro millones de euros, sin duda está siendo una gran experiencia. Un viaje en el que la sostenibilidad es vital. Las prendas son 100% algodón orgánico, han empezado a trabajar con hemp (fibra de cáñamo) y pronto se lanzarán con otros tejidos sostenibles. A sus camisetas y sudaderas se une ahora una colección de polos unisex y próximamente bañadores para chico y chica. ■ *Isabel Gil*

DE QUÉ VA

Marca joven de prendas informales, urbanas y sostenibles que inspira aventura.

POR QUÉ TENÉIS QUE CONOCERLA

Con una entrada muy audiovisual, ve hasta la nevera para descubrir su última colección.

→ Fuencarral, 47.
M: Tribunal.



LOVE LOCAL

San Isidro

Un barrio que se dinamiza a base de nuevos vecinos y negocios de siempre. Por **Dani Cabezas**

SI UNO PIENSA en los grandes tótems del 'madrileñismo', rápidamente vienen a la cabeza una serie de tópicos: el bocata de calamares, las cañas bien tiradas... y los chulapos y chulapas. Madrileños de pro que tienen en el chotis su ritmo preferido y su particular meca: la pradera de San Isidro. Es precisamente de este lugar, inmortalizado por Goya en 1788, de donde toma nombre uno de los siete barrios que componen el populoso distrito de Carabanchel. Y sin embargo, lo que hoy se divisa desde lo alto de la pradera dista mucho de lo que vieron los ojos del genio de Fuendetodos. Al frente, un Madrid infinito. Detrás, un barrio que no para de ganar nuevos vecinos.

Y es que San Isidro está en uno de esos puntos únicos en los que se encuentran muchos barrios periféricos pegados a la M-30: el precio de la vivienda, mucho más razonable que en el centro, ha atraído a un número cada vez mayor de jóvenes. La vida cultural crece. Y el barrio se dinamiza.

Entre esos nuevos vecinos hay cada vez más creadores. Un fenómeno que se ha traducido en ferias de arte como Artbanchel o la proliferación de estudios de artistas de todo tipo, especialmente en el polígono ISO, entre San Isidro y Opañel. Algo que no todos ven con buenos ojos: hay quien teme que el barrio acabe siendo, a imagen y semejanza de lo que ha ocurrido en otras grandes ciudades, víctima de la temida gentrificación.

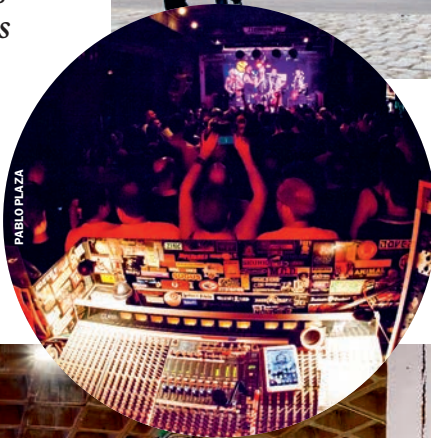
Ocurra o no, San Isidro seguirá siendo, como el resto de Carabanchel, un barrio diverso y encantador que representa la esencia de Madrid en estado puro. ■



La ermita milagrosa

Cada 15 de mayo esta construcción religiosa del siglo XVI acoge la romería de San Isidro, patrón de la ciudad. Se construyó en el lugar donde el santo hizo brotar un milagroso manantial de aguas curativas.

→ **Ermita de San Isidro.**
Pº de la Ermita del Santo, 72.



Templo del rock

Fundada en el año 2000, esta sala es patrimonio cultural de la ciudad de Madrid. Al menos, para los amantes del rock de espíritu *underground* y alejado de las corrientes comerciales. Cuenta también con locales de ensayo para tocar a todo volumen. → **Gruta 77.** Cuclillo, 6.



Refugio de artistas

Desde el año 2013, esta antigua nave textil es uno de los mejores ejemplos de lo que atrae a los artistas al barrio. Un lugar de creación y organización de encuentros y exposiciones donde conviven toda clase de disciplinas en los nueve estudios con los que cuenta.

→ **Nave Oporto.**
Pedro Díez, 25.



Cerveza y pizza de barrio

En 2017, un grupo de amigos decidió crear una cerveza dedicada al barrio. Así nació Patanel, la pata negra de Carabanchel. Una fábrica cervecera que cuenta también con un bar contiguo donde maridar cada pinta con sus pizzas caseras. → **Patanel.** Pedro Díez, 21.

SABÍAS QUE...

El santo pocero

Entre los más de cien milagros que se le atribuyen a San Isidro Labrador, destacaba una habilidad especial: la de encontrar agua en cualquier lugar. Hoy en día, sigue siendo tradición echar un trago en la fuente del parque que lleva su nombre. Y aunque no podemos garantizar que hacerlo obre milagros, una cosa está clara: sabe divinamente. Como la de cualquier grifo de Madrid.

LAGER
PREMIUM
PARA ENTENDIDOS

LAGER
TOP
PARA LA GENTE
NORMAL

HECHA con **AMOR** desde **2011**

Cervezas La Virgen recomienda el consumo responsable 5,2°



Cococha y pimiento con su pil pil

ANATOMÍA
DE UN PLATO

La propuesta y los méritos de Álex Marugán se estiran cimentados en un sólido concepto (y equipo)

HAN TENIDO QUE dejar el mercado de Torrijos y les ha sentado espléndidamente bien. “Los clientes habituales vienen más porque están más cómodos y hemos podido ampliar proveedores y cocina. Manteniendo nuestra esencia, nuestro trato al producto, esa cercanía... pasamos de nueve platos a

más de veinte”. Permanece su gustosa carta atemporal pero son sus continuos fuera de carta el mayor atractivo. Los llenos son diarios. “Creceremos orgánicamente. No voy a vender mi identidad. Esto lo hago por pura pasión, no para enriquecerme”. ■ *GE*
→ Tres por cuatro. Montesa, 9. T. 91 565 45 57. 5 €.

Pimiento del piquillo

“Partimos de una muy buena conserva. Usamos el líquido del tarro y un poco de agua para montar la emulsión con el aceite donde se confita. Buscamos que se caramelicé levemente”.

Cococha de balacao

“La desalamos y hacemos un pil pil que emulsionamos con un caldo de pescado hasta lograr la consistencia y untuosidad que queremos. Antes de servir le damos un golpe de plancha”.

Detalles que suman

“Un chorrito de aceite, una cebolleta china cortada muy fina para darle el punto de frescor y algo de quinoa suflada para aportar unas notas crujientes al plato”.

LA ARMONÍA

“Saltamos de 10 a casi 60 referencias. Me quedo con Socaire, la Palomino fino de Primitivo Collantes va genial para limpiar esa grasa entre bocados”.

JUAN CANO FORTÚN

POR

LA ZONA

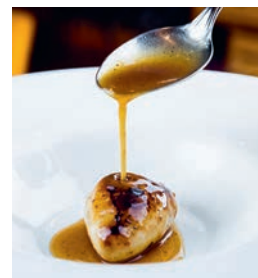
Si has ido sin reserva y no hay mesa, puedes probar aquí



Running Sushi in Osaka

Entretenido viaje al Japón de los neones a lomos de una cinta transportadora.

→ Hermosilla, 103. M: Lista.



Colósimo

La tortilla de patata les puso en el mapa. Su buena mano con el recetario tradicional hizo el resto.

→ Ortega y Gasset, 67. M: Lista.



Cilindro

Olvida el ceviche. Pásate a la cocina criolla ejecutada con gusto, tino y actualidad por Mario Céspedes.

→ Ramón de la Cruz, 83. M: Lista.

#TeaShopMoment



TEA SHOP

Natural inspiration

EL MUNDO SEGÚN TIME OUT

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

SÍDNEY La burbuja del invierno

Es agradable no estar tiritando de frío ni tener que deslizarse por calles congeladas como en el hemisferio norte, pero el clima templado de Sídney también significa perderse las cosas divertidas del auténtico invierno: hablamos de la nieve, claro. Pero ahora, The Winter Village, una instalación efímera de Melbourne, llega a la ciudad este 2021. Habrá patinaje sobre hielo, bares, *food trucks* y un pueblo con iglús que se pueden reservar. ■ Divya Venkataraman



Un restaurante con vista real

LONDRES

Admiralty Arch, con vistas a Trafalgar Square, es un monumento catalogado de grado I. Y como bien sabéis, un gran edificio solo puede existir durante un tiempo en Londres hasta que alguien construye en su interior un restaurante o un hotel (con restaurante). Este ha sido el feliz destino de Admiralty Arch, que ahora se conocerá como The Admiralty Arch Waldorf Astoria. Lo que esto significa es que el restaurante, que estará situado en el primer piso del puente del arco, tendrá unas vistas directas a (pausa dramática) Buckingham Palace. ¿Os imagináis que cruzáis la mirada con la reina mientras os estáis zampando un pudín? ■ Joe Mackertich



PARÍS Una librería de lujo

Libros en lugar de bolsos, maletas y zapatos. Con un movimiento de varita mágica, Louis Vuitton ha transformado su tienda en Saint-Germain-des-Prés en una librería efímera. ¡Han sido avisados! En lugar de permanecer cerrada (porque no es un establecimiento esencial), la tienda en el opulento sexto distrito de París ha encontrado la manera de permanecer abierta en este tercer confinamiento, vendiendo alrededor de un centenar de libros de la muy *chic* Éditions Louis Vuitton. ■ Editores de Time Out París

27 ABR – 23 MAY



QUIJOTES Y SANCHOS

Gon Ramos | Luis Sorolla | Carlos Tuñón

6 – 30 MAY

SUCIA

Bàrbara Mestanza

13 MAY – 6 JUN

OTHELLO

Shakespeare | Marta Pazos | Voadora

teatroabadia.com



Reportaje

Habrá quien
el 28 de mayo,
Día Internacional
de la Hamburguesa,
se coma una.
Nosotros vamos
a empezar ya

Por Gorka Elorrieta



**MÁS ALLÁ
DEL SHOW**
La Bistroteca no
se mide por gramos
como sus burgers
sino por toneladas
de oficio, pedigrí
y entrega diaria

Punto más, punto menos

P

tagonistas en legendarias películas del cine norteamericano (donde la recomendable serie de animación *Bob's Burgers* sería la más reciente contribución), valor seguro en el *delivery/take away* por detrás de las pizzas y compitiendo con la cocina oriental, e icono fundacional de la *fast food* (y lo que luego otras populares cadenas han rebautizado como *fast good*), la hamburguesa, veganos incluidos, lo queramos o no, es como el dinosaurio de Monterroso. Casi inmortal. Hasta René Redzepi, laureado chef de Noma, mejor restaurante del mundo durante varios años, abrió Polp Burger en Copenhague hace unos meses. Aquí solo queremos abrir la puerta a un panorama infinito, que se renueva constantemente y que la pandemia ha ampliado, conscientes de todas las paradas estimables que se quedan fuera: Alfredo's Barbacoa, Meat, Burnout, Mad Grill, HD, Gobu, Burgerheim, Fitz Burger...

LA BISTROTECA La Ahumada

“Es nuestra última creación pero sé que ha entrado para no salir nunca. Salvo la gelatina casera de tomate, todos los ingredientes son ahumados. O los hacemos aquí, como el bacon, o los compramos, como Humo, el queso que venden los chicos de Cultivo”. Vanessa se ha criado entre piezas de carne en una familia hostelera (su padre está detrás del prestigio de los restaurantes El Buey y conoce a la gente de Discarlux, su ilustre proveedor cárnico, antes de que se dieran ese nombre) pero fue en una parrilla entre amigos donde saltó la chispa para arrancar este proyecto que ha cumplido ya seis años y que estrenó segundo local (Gral. Pardiñas, 10) hace ocho meses.

“Teníamos casi dos meses de lista de espera antes de la pandemia y era muy incómodo descolgar el teléfono y decir a los clientes que no había sitio”. El éxito, que hay que saborear sentado en sus mesas (y cuesta elegir candidato), es fruto de una pasión y exigencia constantes, de un cuidado servicio en sala y se escribe cada día en laboriosas producciones: salsas, encurtidos, selección de la carne...

→ Espartinas, 7. M: Ppe. Vergara. 16,50 €.

ALFREDO ARIAS



OTRO CONTADOR

Como hacen con las tortillas, si sumasen sus hamburguesas, les saldría un número muy muy alto. Están desde que **Taberna Pedraza** abrió en la calle Ibiza

TABERNA PEDRAZA De buey madurado

“En un viaje a Estados Unidos hacia finales de los ochenta, me sirvieron una hamburguesa, obviamente con incontables complementos, donde todo llegaba separado y el cliente podía armarla al gusto”, recuerda Santiago, que en asuntos parrilleros se ha servido de los consejos y camaradería del

Reportaje

gran maestro Bittor Arginzoniz (Etxebarri). Aquí hacen lo mismo. Ponen todo su conocimiento y experiencia –proveedores (“militamos, apoyamos y confiamos en la gastronomía que tiene cara y ojos”), el tiempo preciso de atemperado, que no te pregunten el punto de la carne, que se pique a menudo en la casa e incluso que llegue sin salar– para realzar las virtudes de lo que tienes entre manos y luego escojas cuánta lechuga, cebolla o sal de Añana le pones o si quieres echar mano de su ketchup y mostaza caseros. Nada enmascara estos cerca de 180 gramos de carne, un bocado con personalidad pero ligero y refinado. Ni siquiera el pan, casi etéreo, que le aporta apenas una pincelada crujiente. “Tenemos un cliente que nos pide dos a la vez”, apuntan. Y lo entiendes justo antes de dar el último mordisco.

→ Recoletos, 4. M: Colón. 18,50 €.

PIANTAO De entraña

“La verdad es que soy muy riguroso, o romántico si quieres, con el concepto sobre el que pivota este restaurante de parrilla argentina. De hecho, si te soy sincero, no quería incluir una hamburguesa pero, aunque

NO VIAJA

Una excusa para sacar vuestro mejor traje/ vestido y sentaros en sus mesas porque su hamburguesa no está incluida en el *delivery* de **Horcher**



**Dime cómo
te gusta
el punto
de la carne
y te diré
quién eres**

A PECHO DESCUBIERTO

Para cerrar el plato la carta de **Piantao** ofrece buena compañía: verduras al rescoldo o patata frita confitada en grasa de vaca

ALFREDO ARIAS

Picar el anzuelo

“**MIENTRAS EN INVIERNO** triunfó la de bacalao a la finlandesa, en unos días lanzaremos la hamburguesa de dorada. Vamos sumando novedades por temporada a una carta fija’, cuenta Nicola, uno de los cuatro socios italianos tras esta taberna de bocados marinos. Sus versiones con atún, gamba roja o pulpo son, como el Mediterráneo, su piedra angular. “El bocadillo de pulpo con queso ricotta y grelos es muy popular en Puglia. Aquí, igual que al pan, le dimos muchas vueltas hasta lograr el sabor más adecuado”.

→ **Péscame Mucho. Corredera Baja de San Pablo, 25. 11,90-14 €.**



contadas, tenemos familias con niños los fines de semana. Ellos y el *delivery* fueron los principales motivos para hacerle un hueco”, confiesa Javier Brichetto. Su aportación, ese sabor intenso de un corte noble como la entraña, no solo hace diana en el corazón del buen carnívoro (“sale al punto, con ese milimétrico degradado de fuera adentro”) sino que mantiene las líneas maestras de Piantao a través de los ingredientes presentes en su cocina. “No íbamos a poner una loncha de queso cualquiera. Va con el provolone que maduramos aquí y que hacemos a la brasa. El tomate lo deshidratamos y secamos al horno de leña. Y, por supuesto, tiene un toque de chimichurri, nuestra salsa más popular”.

→ Paseo de la Chopera, 69. M: Legazpi. 18 €.

UN PLAN B

La carta de **Juancho's** tiene solo un puñado de hamburguesas pero, ojo, el plato preferido de su creador es el secreto ibérico al cubata



HORCHER Hamburguesa Horcher

No solo es la más exclusiva, seguramente también sea la pieza más veterana de la ciudad. “Lleva en carta casi desde nuestra llegada a Madrid (1943) y, como la mayoría de los platos, se ha mantenido la receta a lo largo del tiempo. 140 gramos de carne picada de solomillo de ternera, 70 gramos de carne picada de ternera, cebolla pochada, huevo, sal, pimienta y perejil. Mezclamos y damos una forma de bola”, nos cuentan desde este tótem de la restauración madrileña. Mientras muchas pasan ahora por parrilla, en esta emblemática casa, fiel a la excelencia de un ideario y unas maneras atemporales, la frien en aceite bien caliente. Eso sí, la guarnición no falta. Cebolla frita y unas extraordinarias patatas. “Las salteamos con mantequilla hasta que estén doradas y crujientes”. Aunque sorprenda, dada la altura culinaria de su propuesta, se trata de uno de sus clásicos y siempre hay clientes que la piden.

→ Alfonso XII, 6. M: Retiro. 39 €.

JUANCHO'S BBQ La BaconJuanCheese

Después de tres años también podría llamarse la Usain Bolt, tanto por sus reconocimientos como por estar a años luz de sus compañeros de pista: la Federer,

la Trufada o la Fit. “El mes que abrimos tuve algún cliente que vino a comer unas quince veces. Eso me tranquilizó porque al arrancar estaba solo en la parrilla... Perdí doce kilos pero algo bien estábamos haciendo. Al año y medio ganamos el Campeonato de España de Hamburguesas y las colas se hicieron eternas”, reconoce Juan, copropietario de una marca en clara curva ascendente cuyo formato *delivery*, estrenado en pandemia, terminó por consolidar (“estrenamos en Malasaña nuestro local más personal y este año también estaremos en el mercado de San Antón y en Pozuelo”). En esa expansión ordenada, la calidad no se toca y su breve carta se replica. “No hemos cambiado un ápice nuestra carne en este tiempo. Y el pan es el mismo. Miento, estamos haciendo pruebas para servir algo mejor al mismo precio. Parece que somos idiotas. Más que ganar dinero, queremos mantener lo que somos, que nos ha costado muchísimo”.

→ Varias direcciones. 12,90 €.

DANI Hamburguesa Rossini

La cosa va de cuchillo y tenedor. El armónico, elegante y gozoso espacio en la séptima planta del hotel Four Seasons prescribe una formalidad pero, igualmente, las dimensiones del bocado y una adictiva y generosa dosis de salsa bull desbaratan cualquier intención de comer con las manos; acabarías chupándote hasta las muñecas. Si esto es lo que Dani García, aquí a medio camino entre platos de alta gastronomía y una brasserie, llama “democratizar la cocina de autor”, nos apuntamos. Y no somos los únicos que lo piensan. Las bandejas con la hamburguesa y un amable bol de patatas fritas se suceden constantemente en la sala. “Se ha terminado por convertir en un símbolo del restaurante”, nos confirman. Llega fundiéndose en colores terrosos con el plato, herida mortalmente con un cuchillo en vertical. Foie y parmesano.



ÓSCAR ROMERO

DE RECUERDO

Cuando **Dani** abra por completo la terraza, encontrarás pocos planes más apetecibles que entregarse a este ejemplar bajo una de sus sombrillas

TOP 3 DELIVERY

Tu salón como único destino



FoodCraft

Tienen solo tres versiones: vaca, pollo y cerdo. Los mismos que caben en el sofá de tu casa para improvisar una cata. No será fácil elegir un ganador

→ En Glovo, Deliveroo, Uber Eats y Just Eat.



Massburg

¿Hamburguesa envuelta en fina masa de pizza? ¿Es que nadie había pensado este binomio antes? Igual suena raro pero al primer mordisco ya te han convencido

→ En Glovo, Deliveroo y Uber Eats.



Cuartomanos Burger

Paco Roncero y Ramón Freixa tuvieron que abrir una línea paralela de su propuesta conjunta a domicilio para las hamburguesas. Probad la Carrillera XXL y sabréis por qué.

→ Solo en Uber Eats.



ENTERRAZA AJARDINADA

Para disfrazar tu gula desenfundada con una nota de diseño contemporáneo, reserva en el local que **New York Burger** tiene en La Moraleja

Francia e Italia. Tan operística ella como el compositor que lleva en su nombre, que nació en un país y murió en el otro.

→ Hotel Four Seasons. Sevilla, 3. 28 €.

NEW YORK BURGER La Empire State

Hace honor a tan famoso edificio. No se puede subir más alto, abrir más la boca, ser más carnívoro (bueno, siempre puedes empezar compartiendo un costillar de cerdo, que ahuman ellos, con su barniz de salsa bourbon). Carne de vaca y pulled pork. Si vas con ganas, como ofrecen varios tamaños, la hamburguesa puede alcanzar el medio kilo. No cuenta como ejercicio de crossfit pero te va a costar levantarla cada vez que quieras hincarle el diente. Su rotundo perfil llegó hace un par de años para celebrar el décimo aniversario del sello (ya con cinco direcciones en Madrid y una recién estrenada en Barcelona) y se ha quedado. Si eres un cazador



PARA TODO OMNÍVORO

Hay clientes que se la han comido y disfrutado sin saber que es vegana porque la receta de **Fantastic V** está logradísima

Si no acabas chupándote los dedos, no es una hamburguesa

de novedades, apunta la Nolita. Pero si buscas algo más estiloso, han recuperado, quizás por tiempo limitado, su Liberty, que, lemas electorales aparte, sí que conquista. Hay algo adictivo en su interpretación de la emblemática salsa Café de París, que además rematan con una doble ración de queso. Salivando ya, ¿no?

→ Varias direcciones. 12,50-14,90 €.

FANTASTIC V La Smash Vurger

No podía faltar una opción vegana y, bajo el lema “la carne

no es un animal, es un sabor”, la hamburguesa creada por Sebastián y Cristina, a partir de la famosa Beyond Meat, está en el podio de su categoría. “Como es lo que nos gusta, queríamos montar algo donde cocináramos nosotros y que fuera no dijese que somos veganos, que la gente entrase sin prejuicios. La comida no puede ser excluyente. Buscamos contribuir al cambio de manera sosegada, paulatina”. Y placentera. ■

→ C. Alta de San Pablo, 2.
M: Tribunal. 11,90 €.

Entrevista Time Out

Ricardo Gómez
deja atrás al Carlitos
de *Cuéntame*
y consolida el
estimulante giro de
su carrera con un
doblete de estrenos
en cine y teatro

Por **Álex Montoya**
Fotografía **Alfredo Arias**

Crecer a contra- corriente



CUANDO HAS PASADO de la niñez a la adolescencia, y de ahí a la adultez, siendo escrutado por la media España que seguía *Cuéntame*, parece complicado mantener la cabeza en su sitio. Pero nadie diría que Ricardo Gómez (Madrid, 1994) haya sufrido ni medio síntoma de fama mal llevada. Y ojo, que hablamos del niño más popular del país durante años. Tras abandonar la serie en 2018 (“me pregunté qué quería hacer, sentía que navegaba a favor de la corriente”), la transición de niño prodigio a actor inquieto llegó en los escenarios (*Rojo*, con Juan Echanove, y *Mammón*, con Marcel Borràs, Nao Albet e Irene Escolar) y con una primera película (*1898: Los últimos de Filipinas*) por la que fue nominado al Goya.

Vista su trayectoria, es evidente que al actor le va la marcha, en forma de proyectos arriesgados como *Mía y Moi* (sobre dos hermanos en proceso de duelo tras la muerte de su madre) o como la obra teatral *El hombre almohada* (“un textazo de Martin McDonagh, con cuatro personajes con una oscuridad muy jodida, a punto de explotar, y con Belén Cuesta que es maravillosa”), que estrena el 21 de mayo en un insólito doblete. Muy risueño, con la hamburguesa de nuestra portada ya digerida, Gómez nos atiende desde Canarias, donde rueda el thriller *La casa entre los cactus*, y vía Zoom (“me pongo a la luz, que en penumbra y con esta barba perezco Charles Manson”).

Da la sensación que *Mía y Moi*, con solo cuatro actores, y rodada en una masía alejada del ruido con gente tan próxima como Bruna Cusí o Borja de la Vega, vuestro representante, ha sido un proyecto de creación colectiva.

En cierta manera sí. Todo nació cenando con Bruna y con Borja. Él tenía ganas de dirigir, y de contar con nosotros, y dijimos que sí. Pensábamos que era el típico chascarrillo de sobremesa, pero al día siguiente ya teníamos un tratamiento de guion. Durante un año lo fuimos haciendo crecer, de una manera un poco *outsider*, fuera de la industria. Nos implicamos mucho. Fue un proceso íntimo y emocionante.

Una película tan intensa y dolorosa... ¿lleva más al límite a un actor?

(*resopla*) Sí, es más jodido partir de un lugar oscuro, lleno de mierda, como ocurre con el personaje de Moi, que afrontar un curro como el de *Donde caben dos*, que habla de intercambios de parejas y *gloryholes*, y que permite meterle humor al asunto. De hecho,

Mía y Moi

Tras la muerte de su madre, dos hermanos se reencuentran en la casa familiar. Moi acaba de sufrir una crisis nerviosa. Y la aparición inesperada del exnovio de Mía disparará la tensión.

→ Se estrena el 21 de mayo.



durante el rodaje estuve un poco *out*, un poco a mi aire, era difícil pasar de estar de risas con Borja, Bruna, Joe Manjón y Eneko Sagardoy, a entrar en la oscuridad que pedía el personaje.

¿Dejaste *Cuéntame* buscando estos retos?

Sí, buscaba ponerme en peligro, avanzar. Tampoco sé hasta qué punto se puede decidir en esta profesión: había una intención, es cierto, y voy haciendo camino. Y a mí me encanta el *mainstream*, *1898: Los últimos de Filipinas* era una gran producción, y tanto *El sustituto* como *Donde caben dos*, películas que acabo de hacer, buscan al gran público. Pero mi momento personal me pedía salir del foco mediático, y arriesgar, demostrarme que podía hacer otras cosas. Y eso no siempre es fácil. Pero

me gusta la sensación de no hacer lo que esperan de ti, nada me apetece menos. En todo caso, no hay rechazo ni siquiera a regresar a la tele, la cosa es volver al foco cuando uno está preparado para que vuelvan a enfocarle.

¿Te lo pusieron fácil?

Mucha gente me decía que estaba loco, que la estabilidad que me daba una serie como *Cuéntame* no la iba a encontrar en ningún sitio. Pero los que me quieren, las personas de mi entorno, me

comprendían perfectamente y me animaron a hacerlo, a enfrentarme al miedo lógico. Claro que no fue nada fácil, claro que tuve dudas, pero de lo que estoy más contento es de haber sido fiel a mi convicción.

Tienes 27 años y llevas 20 trabajando.

¿Cómo has gestionado la exposición pública? Porque si la adolescencia ya invita a una colleja a tiempo, no me imagino la adolescencia con fama...

(*risas*) Es verdad que una hostia pude tenerla en algunos momentos. Y ahora mismo... a lo mejor también la tengo (*risas*). Siempre he tratado de separar mi vida profesional de la personal: mantengo a mis amigos de toda la vida, que me dan estabilidad. Después he conocido a gente maravillosa de la profesión: Bruna, Nao, Marcel, Irene, Àlex Monner, Carlos Cuevas, Álvaro Cervantes... Y coincide que muchos de ellos son de Barcelona y ese entorno me ha acogido muy bien y me ha ayudado a encauzar mi carrera y a aprender muchísimo. Es que más allá de lo artístico, le doy mucha importancia a currar con amigos.

¿Viviste con la duda de la mala transición de tantos niños prodigio a actores adultos?

Muy pronto, quien más quien menos te hablaba de Macaulay Culkin. Pero supongo que soy un poco inconsciente, y tenía la seguridad de que eso a mí no me iba a pasar. No sé, había un arrojo, una autoconfianza grande. Y es algo que hasta da cierto poder decir en voz alta, no me considero nada arrogante, pero si confío en algo es en mí mismo, creo que tengo una autoestima sana. Pero como me dice siempre David Serrano, no celebres todavía (*risas*).

¿Cómo te ves en un futuro cercano?

Por un lado querría seguir haciendo proyectos que me estimulen como actor, y mejor si es con amigos. Y me gustaría haberme estrenado como director, que es algo que me persigue desde hace tiempo y que tengo claro que quiero hacer, tengo esa pulsión. Durante años he trabajado en la visión de otra gente, pero también tengo la mía propia. ■

“Nada me apetece menos que hacer lo que se espera de mí”

Cultura

Coordina Marta Bac
timeout.es/cultura



HABLAMOS CON...

Fernando Trueba

‘El olvido que seremos’ es la excusa para charlar sobre la alegría de Javier Cámara, sobre mitos y sobre Billy Wilder. Por *Àlex Montoya*



CON 20 PELÍCULAS a sus espaldas, y un Oscar dedicado a su Dios (y al nuestro) Billy Wilder, cada nuevo proyecto de Fernando Trueba (Madrid, 1955) obliga a estar atentos. Con *El olvido que seremos* adapta un libro que ha marcado a Colombia: escrito por Héctor Abad Faciolince, cuenta la historia de su padre, el asesinado doctor Héctor Abad Gómez, pionero de la sanidad pública en el violento Medellín de los años 80.

Pese a su trágico final, la peripecia del doctor Abad es luminosa.

Ya la novela, que en realidad son unas memorias, tenía su propia luz. Héctor dice que las escribió porque, 20 años después del asesinato de su padre, la gente empezaba a olvidarlo. Es un libro contra el olvido: hay que recordar a la gente buena.

Pones el foco en la mirada limpia del niño hacia el padre, en sus buenos recuerdos.

Quería contar la felicidad, esa burbuja familiar maravillosa, esa educación tan libre y bonita que el padre da a sus hijos. Es el corazón de la película. Luego también está el dolor de la pérdida. Pero fíjate que mucha gente me ha dicho que se acordaba de *Belle Époque*... No tienen nada que ver, pero sí hay cosas en común, supongo que todos tenemos nuestra manera de mirar la vida.

¿Por qué elegiste a Javier Cámara?

Por un lado porque era el favorito de Héctor, le recordaba mucho a su padre. Comparten algo que no se puede imitar, esa alegría de vivir, esa forma de reír a calzón quitado.

¿Qué tiene Javier? Siempre pienso que pertenece a esos actores de otra época.

Como Fernán-Gómez, Alexandre, José Luis Ozores... te lo iba a decir. Creo que Javier



“Los principios están para saltárselos, y los he vulnerado”

hubiera estado perfecto en cualquier película de Berlanga, podría haber hecho *Plácido* o probablemente habría estado mejor que Nino Manfredi en *El verdugo*.

¿Te gusta mirar atrás y hablar de tus películas?

Nunca las veo, pero me encanta recordar anécdotas de los rodajes, de gente con la que he trabajado, es difícil que en una charla no me dé por hablar de Fernando, de Rafael Azcona, de Bebo Valdés, de Jean-Claude Carrière, personas que he tenido la suerte y el privilegio de conocer.

Y de nuestro Dios Billy Wilder, al que dedicaste el Oscar por *Belle Époque*.

Era tan simpático, acogedor, su sonrisa, esos ojillos, daba la impresión que le conocías de toda la vida. Fue el único que me dijo que ganaría el Oscar, cuando la favorita era *Adiós a mi concubina*. Al día siguiente me telefoneó: “¡Soy Dios! ¡Cómo has podido decir eso, ahora la gente se cruza conmigo por la calle y se santigua!” (risas).

¿Has sido mitómano?

Me gustaría decir que no, pero quizás la realidad me desmienta. Hay gente a la que he admirado más allá de lo normal, como por ejemplo Billy Wilder, Robert Bresson, Picasso, Groucho Marx...

¿También, como Groucho, tienes unos principios flexibles?

Los principios están para saltárselos, y los he vulnerado. No hay que ser rígido, hay que ser abierto, dialogar con el diferente. Traicionarse a uno mismo es fenomenal. ■

→ Se estrena el 7 de mayo.

Más estrenos en timeout. es/cine

Cine

Aquellos que desean mi muerte

Títulos como *Wind River* o *Comanchería* han convertido a Taylor Sheridan en el rey del neowestern. Se mueve como pez en el agua entre bosques y llanuras y sigue esta línea en su nuevo film, que recupera a una últimamente poco activa Angelina Jolie para contar una trepidante historia de asesinatos, corrupción y niños en peligro.

→ Se estrena el 7 de mayo.

Quo Vadis, Aida?

Nominada al Oscar a Mejor película de habla no inglesa, la nueva propuesta de la cineasta bosnia Jasmila Žbanić apuesta por la intensidad emocional sin sutilezas y mira hacia uno de los episodios más sangrientos de la historia europea reciente, la Guerra de los Balcanes, para seguir la peripecia de una traductora de la ONU en la locura de Srebrenica. Desgarradora.

→ Se estrena el 7 de mayo.

4 días

Una historia real publicada por el periodista Eli Saslow en The Washington Post es el origen de esta película, escrita por el propio Saslow junto al director Rodrigo García. Hijo del escritor Gabriel García Márquez, el cineasta se reencuentra con su actriz fetiche, Glenn Close, para narrar los días en que una mujer acompaña a su hija yonqui (Mila Kunis) en pleno síndrome de abstinencia.

→ Se estrena el 7 de mayo.

Adiós, idiotas

La película del año en Francia, con siete premios César. *Adiós, idiotas* une a un cincuentón suicida y a una mujer enferma terminal que busca al hijo que tuvo que dar en adopción. Una insólita unión de dos personajes antagónicos en un camino a la redención trufado de humor.

→ Se estrena el 14 de mayo.

Solo una vez

Solamente ocurrió en una ocasión, cuando él le dio a ella una bofetada, y una amiga de la pareja le denunció por malos

tratos. Ahora tienen que acudir a una terapia con una psicóloga. La premisa, creada para el teatro por Marta Buchaca y ahora llevada al cine por el debutante Guillermo Díaz Bordón, aborda la violencia de género desde los grises.

→ Se estrena el 14 de mayo.

Poliamor para principiantes

Esta vodevilésca comedia de Fernando Colomo mezcla a un puñado de personajes alrededor de un *youtuber* enamorado hasta las trancas de una chica que mantiene relaciones poliamorosas con un matrimonio, con un cachas y con una trans. Karra Elejalde, María Pedraza, y Quim Àvila están en el reparto.

→ Se estrena el 21 de mayo.

First cow

Encabezando varias listas de lo mejor de 2020, el último trabajo de Kelly Reichardt (uno de los iconos del cine indie de lo que va de siglo) se disfraza de western para contar la amistad de un cocinero y un inmigrante chino que, en el Oregón de principios del siglo XIX, montan un negocio de pasteles. Imprescindible.

→ Se estrena el 21 de mayo.

La mujer en la ventana

Netflix estrenará este thriller de suspense, adaptación del best-seller de A.J. Finn, firmado por Joe Wright (*Expiación*, *Orgullo y prejuicio*) y con un reparto de campanillas: Amy Adams, Gary Oldman y Julianne Moore. Y con una premisa argumental que remite a *La ventana indiscreta*.

→ Se estrena el 21 de mayo.



First Cow

Música

Pablo Milanés

Tras seis décadas de trayectoria musical, el cubano se ha ganado a pulso ser uno de los más admirados exponentes de la canción de autor en español. Y pese a sus 78 años, anda sobrado de fuerzas: en este 2021 está previsto que edite un disco de estándares de jazz en inglés.

→ Teatro Circo Price. M: Embajadores.
12 de mayo. 20 h. 38-42 €.

Stay Homas

Una guitarra, optimismo y mucho talento. Esas fueron las armas con las que el pasado año los barceloneses se dieron a conocer durante los meses más duros del confinamiento. Eso sí, tras publicar su puesta de largo, *Agua*, el trío ha abandonado las terrazas por los escenarios.

→ Nuevo Teatro Alcalá. M: Príncipe de Vergara.
14 y 15 de mayo. 21 h. 21,60 €.

Maria Arnal i Marcel Bagés

Con su segundo trabajo, *Clamor*, el dúo catalán se ha consolidado como una de las mejores y más influyentes formaciones que han emergido en nuestro país en los últimos años. En esta cita no estarán solos, les acompañará Le Parody con su aclamado *Porvenir*.

→ Parque Tierno Galván. M: Arganzuela-Planetario. 21 de mayo. 19 h. 20-29 €.

Shinova

Con el optimista *La buena suerte* recién salido del horno, Shinova se enmarca en una gira de presentación que contará con cuatro conciertos (dos sesiones por día) en la capital. Gabriel de la Rosa y sus escuderos saben cómo poner patas arriba un escenario.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel.
21 y 22 de mayo. 18 y 21 h. 22,50 €.

La Bien Querida

Ana Fernández-Villaverde convierte cualquier concierto en toda una celebración y, con la de temazos que atesora, auguramos una de esas noches para recordar. Junto a ella estará la banda navarra de garage pop Melenas, que nos encandiló con *Días raros*.

→ Parque Tierno Galván. M: Arganzuela-Planetario. 23 de mayo. 19 h. 20-29 €.

HABLAMOS CON...

Triángulo de Amor Bizarro



LUIS DIAZ DIAZ

ANTES DE QUE actúen en el Tomavistas Extra, charlamos con Isabel Cea sobre sus temas más recientes y cómo el cuarteto ha aprovechado estos meses en su Galicia natal.

No conozco a nadie a quien no le haya encantado vuestro álbum.

Para nosotros siempre es una incertidumbre ver qué va a pasar. Esta vez quisimos llevarlo todo al extremo. Nuestra intención era dirigirnos a un lugar diferente, más áspero y distorsionado, por decirlo de alguna manera, sin escapar de lo que hemos sido. Grabamos lo que nos salió de dentro.

¿Se os hace raro actuar ante un público sentado y con mascarilla?

Es muy diferente, pero al final consigues que también sea

algo único y especial. La música es de las pocas cosas que te permiten conectar con la gente que tienes alrededor. Y, sobre todo, es muy importante para la salud mental porque llevamos ya mucho tiempo con esta situación. No hay mejor cura que ir a un parque, ver de una forma segura a un grupo al aire libre durante un par de horas y conectar con los demás.

¿Vuestro confinamiento fue productivo?

Sin duda. No perdimos el tiempo. De lunes a domingo, de las siete de la mañana hasta las diez o las doce de la noche, no parábamos. Aunque fuese a distancia, creo que no hemos trabajado tanto nunca. Más allá de hacer temas nuevos, que no sé cuándo saldrán, estuvimos muy atareados preparando

Detrás del espejo. Variaciones y ecos, un trabajo que se edita en mayo en el que varios artistas que admiramos muchísimo reinterpretan con total libertad nuestras últimas canciones. Fliparéis con el resultado.

¿Cuando formasteis la banda os imaginabais este éxito?

No teníamos ni idea porque ninguno sabíamos de qué iba eso de tener un grupo ni nos habíamos planteado el futuro. Simplemente nos agarramos como un clavo ardiendo a una filosofía de vida que nos permitiera estar contentos. Y así seguimos. ■ *Sergio del Amo*

→ Parque Tierno Galván. M: Arganzuela-Planetario. 22 de mayo. 19 h. 20-29 €.

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

TOMAVISTAS

Extra

M A Y O
2021

PARQUE ENRIQUE TIERNO GALVÁN

21/05

Maria Arnal i Marcel Bagés · Le Parody

22/05

Triángulo De Amor Bizarro · The Parrots

23/05

La Bien Querida · Melenas

26/05

Califato $\frac{3}{4}$ · Vera Fauna

27/05

Derby Motoreta's Burrito Kachimba · Los Estanques

28/05

El Columpio Asesino · El Último Vecino

29/05

Novedades Carminha · Mujeres

30/05

Cupido · Confeti de Odio

#TOMAVISTASEXTRA

ENTRADAS

TOMAVISTASFESTIVAL.COM

PATROCINADORES

ECOPARTNER

CONTENT
MEDIA PARTNER

MEDIOS ASOCIADOS

COLABORADORES
INSTITUCIONALES



Teatro

País clandestino

El Director's Lab de Nueva York reunió en 2014 a Mäelle Poésy (Francia), Jorge Eiro (Argentina), Lucía Miranda (España), Pedro Granato (Brasil) y Florencia Lindner (Uruguay). De ese feliz encuentro nace ahora, casi siete años después, un espectáculo de carácter autodocumental, que reflexiona sobre la idea de testimonio.

→ Teatro María Guerrero. M: Chueca.
Del 5 al 16 de mayo. 25 €.

En un sol amarillo

Inspirado en el terrible terremoto de Bolivia de 1998, las más de 300 representaciones que lleva este montaje desde 2004 avalan su pertinencia y relevancia. Y es que hay algo más allá de la actualidad mediática y la tragedia inmediata: Teatro de los Andes le ha dado voz a todas esas comunidades que quedaron devastadas hace más de 20 años. Estarán pocos días, date prisa.

→ Naves del Español. M: Legazpi.
Del 12 al 16 de mayo. 20 €.

Endo

Si te gusta la danza, vas a pasar mucho tiempo en mayo en Teatros del Canal. De entrada, el festival Madrid en Danza trae piezas tan interesantes como esta, de David Wampach y Tamar Shelef, bailarines ambos y coreógrafos, cuya colaboración artística se remonta ya a



Endo

MARTIN COLMBET

NO TE PIERDAS



Sucia

La gran pregunta que se les hace a las mujeres que han sufrido abuso o agresión sexual es “¿Por qué no hiciste nada?”. La respuesta es complejísima, pero Bárbara Mestanza, creadora multidisciplinar, se atreve a intentarlo con esta pieza que escribe y dirige.

→ Teatro de la Abadía. M: Quevedo. Del 6 al 30 de mayo. 16-18 €.

2007, y que aquí exploran las herencias contemporáneas del *performance art*.

→ Teatros del Canal. M: Canal.
7 y 8 de mayo. 20 €.

La última cinta de Krapp

Por tercera vez reponen en Lagrada esta producción, que precisamente unió a los fundadores de la sala, Miguel Torres y Pablo Corral, hace ya unos 30 años en un proyecto de vida que culminó en la apertura de esta sala imprescindible del barrio de Arganzuela. Un Beckett como debe ser, sin aditivos, solo para paladares exquisitos.

→ Teatro Lagrada. M: Acacias.
Del 7 al 23 de mayo. 8-16 €.

La panadera

Tras pasar por el Centro Dramático Nacional esta misma temporada, la obra de Sandra Ferrús vuelve a conmocionarnos

en el Galileo. Y es que si siempre te ha parecido que la difusión de un video casero y privado con contenido sexual es una tontería, esta función hará, por lo menos, que te lo replantees.

→ Teatro Galileo. M: Quevedo.
Del 5 al 16 de mayo. 16-20 €.

Doble o nada

Miguel Ángel Solá sigue siendo un acontecimiento en las tablas madrileñas. Esta vez se arriesga con este éxito de la multipremiada autora mexicana Sabina Berman, una revisita a su propia obra *Testosterona*, que ya puso en pie Solá hace siete años. El #MeToo ha cambiado las reglas del juego y el montaje hace acuse de recibo.

→ Teatros Luchana. M: Bilbao.
Del 1 al 30 de mayo. 20 €.

Dolores

Una comedia sobre el futuro más inmediato del sector teatral,

en clave de esperpento trágico, así podríamos pensar en la propuesta de Selu Nieto para la Cuarta Pared. Sin embargo, debajo de todo ello, hay una visión profunda sobre qué es lo realmente importante en la vida, las heridas que vamos adquiriendo por el camino y los sacrificios por amor.

→ Sala Cuarta Pared. M: Embajadores.
Del 13 al 23 de mayo. 14 €

Las explicaciones

Igual algún día se produce un Big Bang conceptual y de nuevo realidad y ficción pasan a pertenecer a órdenes conceptuales distintos, pero desde la aparición del *performance art* las barreras están tan diluidas que permiten experimentos tan interesantes como este de Los Bárbaros, una mezcla entre autoficción, *remake* y *reboot* documental de su primera producción.

→ Centro Cultural Conde Duque. M: San Bernardo. Del 20 al 23 de mayo. 15 €.

Señora de rojo sobre fondo gris

Este espectáculo es obligatorio para todos los amantes del teatro, independientemente del estilo que más les guste. Porque ver a José Sacristán en escena es una experiencia en sí misma: la energía que desprende, la verdad que transmite, la alegría de vivir con las que sales después de verle... eso no tiene precio. Miguel Delibes no podía haber caído en mejores manos.

→ Teatro Bellas Artes. M: Banco de España.
Del 5 de mayo al 27 de junio. 24-28 €.

Homenaje a Alicia Alonso

Y si te gusta el ballet, esto sí que no te lo puedes perder. Un homenaje al centenario del nacimiento de la grandísima Alicia Alonso, dirigido por Orlando Salgado (su último *partenaire* artístico y ex primer bailarín del Ballet Nacional de Cuba), con grandes solistas de España y Latinoamérica como Ginett Moncho-Hernández o Federico Fernández.

→ Teatro EDP Gran Vía. M: Plaza de España.
17 de mayo. 20 €.

Más obras en
timeout.es/teatro

¿TE VIENES AL **TEATRO?**



EL GRITO DEL CARDO

La nueva obra de Trajín Teatro tras la aclamada
"Mauthausen, la voz de mi abuelo"

Mariana Collado & Lucio A. Baglivo
presentan:

MyL (2.0)



Uno de los mayores éxitos del Off Broadway de Nueva York y el West End de Londres

AFTERGLOW

DE S. ASHER GELMAN



WWW.NAVE73.ES



SALA.NAVE73



NAVE_73



@NAVE_73

C/ PALOS DE LA FRONTERA 05



EMBAJADORES / PALOS DE LA FRONTERA

PROGRAMACIÓN



Arte

Bernd Ribbeck. Claudia Wieser

Geometría y color son los dos rasgos que caracterizan la producción de Claudia Wieser, que investiga sobre arquitectura, artesanía o las técnicas del Movimiento de Artes y Oficios. Wieser logra un equilibrio en sus piezas entre la estética de la obra seriada y la exclusividad de la obra única, gracias a las técnicas y materiales utilizados.

→ Galería Casado Santapau. M: Chueca.
Del 24 de abril al 29 de mayo. Gratis.

La Memoria del Agua

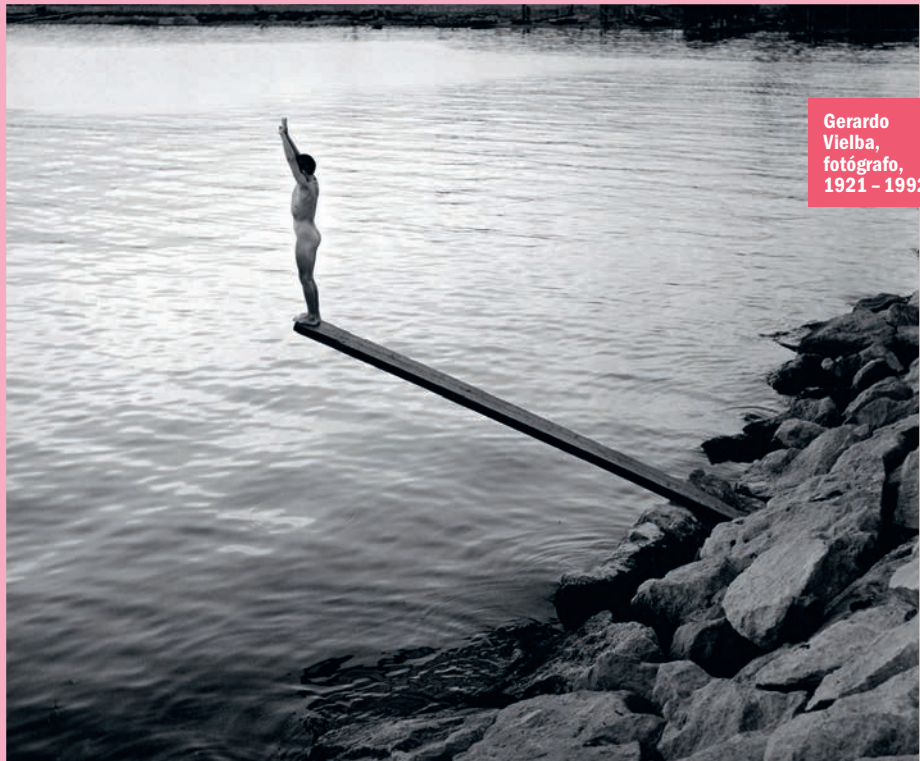
Esta muestra colectiva explora, a través de la obra de cinco artistas, las huellas acuosas en la historia, la imaginación y nuestra realidad. Partiendo de los diferentes estados del agua, las obras también presentan variedad de medios, como vídeo, grabado o textil, y visibilizan la importancia del agua en la vida.

→ Galería Ponce+Robles. M: Antón Martín.
Desde el 8 de mayo. Gratis.

Claudia Comte. After Nature

La artista suiza Claudia Comte expone las esculturas en madera que ha realizado durante su residencia artística en Jamaica, donde ha investigado sobre los arrecifes de coral y su crucial producción de oxígeno para nuestro planeta.

→ Museo Thyssen Bornemisza. M: Estación del Arte. Del 11 de mayo al 22 de agosto. 13 €.



Gerardo Vielba,
fotógrafo,
1921 - 1992

Rebel Soft

El colectivo curatorial Casa Antillón inaugura su nuevo espacio permanente con esta muestra, que forma parte del festival de arte digital MMMAD, y en la que encontramos obras de Camille Soulat e Irene Santiago Izar, ubicadas en el sótano, para trasladarnos a una infancia recordada entre sombras.

→ Casa Antillón. M: Abrantes.
Del 15 al 31 de mayo. Gratis.

Gerardo Vielba

Más de cien fotografías, algunas inéditas, otras rescatadas del archivo familiar, nos acercan

a Gerardo Vielba, acérrimo defensor de la fotografía como arte. Sus imágenes transmiten esperanza y optimismo, una positividad que resultó trascendental. Vielba también trabajó para difundir la obra de otros fotógrafos.

→ Sala Canal de Isabel II. M: Canal.
Del 18 de mayo al 25 de julio. Gratis.

Al servicio de la visión. Marco Godoy

Marco Godoy investiga sobre los movimientos de protesta sociales, y lo hace a través de esculturas, fotografías o vídeos. El artista reflexiona sobre estos

fenómenos de protesta como ecosistemas de convivencia colectiva donde se cuestionan las tradiciones y el espacio público.

→ Galería Max Estrella. M: Alonso Martínez.
Desde el 20 de mayo. Gratis.

Spray Cocktail Party. Olga de Dios

La artista, que investiga las posibilidades del spray, los colores flúor o la purpurina, propone un cóctel con divertidos personajes imaginarios que aluden a la diversidad de género, sexo y formas y entre los que cualquiera es bienvenido.

→ Swinton Gallery. M: Embajadores.
Del 21 de mayo al 15 de julio. Gratis.

Emilio Gañán. De un mundo raro

La búsqueda del equilibrio entre forma y espacio marca la producción de Emilio Gañán. El artista que, hasta ahora, había trabajado más intensamente con la pintura y su relación con el espacio, presenta en esta muestra objetos y esculturas.

→ Galería Fernando Pradilla. M: Retiro.
Desde el 22 de mayo. Gratis.

NO TE PIERDAS

Pep Agut

El Palacio de Cristal recibe a este artista crítico con el sistema del arte actual y la sociedad en la que se encuadra. Su producción está marcada por la ironía y la variedad de técnicas. El artista presenta un proyecto específico en el que cuestiona, precisamente, el espacio del arte como espacio público.

→ Palacio de Cristal. M: Retiro.
Hasta el 29 de agosto. Gratis.



CANDIDATA DE
COLOMBIA A LOS OSCARS



**GANADORA
PREMIOS GOYA**
MEJOR PELÍCULA IBEROAMERICANA

★★★★★
“Un canto
apasionado
a la familia”

- CINEMANÍA

★★★★★
“Una película
inolvidable”

- EL MUNDO



FESTIVAL DE CANNES
OFFICIAL SELECTION
2020



SSIFF
Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
SECCIÓN OFICIAL

JAVIER CÁMARA

EL OLVIDO QUE SEREMOS

UNA PELÍCULA DE **FERNANDO TRUEBA**

BASADA EN EL BEST SELLER DE HÉCTOR ABAD FACIOLINCE

7 DE MAYO EN CINES



Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/restaurantes

Il Colombo



Surfear las olas

Muchos tuvieron que cerrar pero las aperturas no dejan de sucederse estos últimos meses en pandemia. Vamos con cuatro. Por *Gorka Elorrieta*

Barracuda MX



**¿Cuándo te vacunan?
¿Dónde comemos el sábado?,
preguntas habituales**

CON AFOROS Y horarios limitados, mascarillas por toda la sala y gel a la entrada, la hostelería no deja de sumar jugadores. El año ha arrancado con destacadas novedades para todos los gustos (y bolsillos) y aún queda la sorpresa de algún nombre propio para la colección primavera/verano. Y es que, como dice la gente de **Il Colombo** (Hermanos Bécquer, 5), “Madrid es mucho Madrid”.

Del Mediterráneo al Pacífico

Directos de Barcelona, los responsables del restaurante Xemei desembarcan en una zona burguesa de nuestro callejero. “La idea de instalarnos aquí llegó por casualidad. Lo pasábamos tan bien cuando veníamos que hicimos muy buenos amigos, de esos que se quedan. Así que por primera vez estamos en un barrio elegante, pero no te

confundas, ¡somos los de siempre! Simplemente nos enamoramos de esa magnífica terraza”. Cocina veneciana que, al contrario de la ciudad, no se hunde sino que te aípa. “Es un poco la sofisticación de la comida popular: ingredientes importantes se mezclan con otros más pobres, sobre todo pescado y verdura. Y también descubriréis recetas con lengua o hígado y arroces con salsa”. En la carta disputan unas espléndidas pastas frescas y entrantes para compartir, que vuelan rápido del plato central. “Hay cosas inamovibles pero, como nuestra filosofía se sustenta en el producto fresco, se colará lo que encontremos en el mercado”. Y todo se riega, y aquí va otro punto representativo y notable de la casa, con una selección de vinos muy trabajada sobre los parámetros de lo natural o biodinámico. 90% transalpina,

claro. No contentos con ofrecer estimulantes veladas que quieres volver a repetir, adelantan que quizás este invierno lancen otro proyecto. Estaremos a la espera.

Pero cuando se trata de articular un ambiente jaranero, hábilmente dispuesto y con una carta a la altura, Roberto Ruiz y los suyos tienen pocos competidores. Su lista de reservas lo atestigua; a mes y medio vista no busques una mesa libre para el fin de semana. Han reventado la banca. El chef mexicano se ha desprendido del corsé que impone una estrella Michelin (Punto MX) y no es que haya puesto toda la carne en el asador sino que ha recuperado su legendario tuétano (aquí con atún



Hortensio

NO TE PIERDAS

El regreso definitivo

Bajo la refinada, vibrante e innovadora batuta del triestrellado Quique Dacosta se mueve toda la sinfonía culinaria del recién estrenado Mandarin Oriental Ritz. Cinco espacios, tan dispares como complementarios, entre la vanguardia y el clasicismo contemporáneo, donde refulgen la estética, los apuntes de la última cocina líquida y oportunos sabores de cocinas lejanas.

→ Pl. Lealtad, 5.

M: Banco de España.



Can Bonet



rojo toreado). Irrenunciable. Así, mientras un carrito de mezcales y tequilas recorre las mesas, se presenta **BarracudaMX** (Valenzuela, 7). El olor a tortillas recién hechas y el hilo musical se disputan el protagonismo en sala (diseñada por el conocido estudio Cousi) mientras la lubina a la talla y la mezcaliña lo hacen en tus papilas, cada vez más alegres. Con una barra como centro gravitacional, si te levantas torcido, no podrás culpar a la mezcla de chiles en tu estómago.

Lo sencillo y lo sofisticado

Los números son otros pero tampoco se esperaban tan buena acogida en **Can Bonet** (Avda. Menéndez Pelayo, 15). “Los que venían a Sa Brisa una vez al mes, aquí vienen una vez por semana”. Durante lo más duro del confinamiento Esther y Pere volvieron a cocinar las recetas que disfrutaban en su juventud. Y de esos platos domésticos, de siempre, este nuevo concepto. Butifarra blanca y negra, caracoles a la gormanta,

esqueixada... y vendrán el fricandó y los calçots. “Hasta que el sabor no nos recordaba a lo que comíamos hace 30 años no hemos parado de hacer pruebas. De hecho, las butifarras las compramos donde ha ido mi madre toda su vida”. ¡Y arroces para uno! Aunque pueden comer dos. En fin, una estupenda galería de platos para el día a día.

Porque para ocasiones más especiales tenemos **Hortensio** (Hermosilla, 2), que, tras seis años en Chamberí, acaba de mudarse al Hotel Fénix Gran Meliá donde cuenta con entrada propia. “El nuevo espacio es magnífico. Ganamos en comodidad nosotros y los clientes; lástima que con

la pandemia aún no podamos terminar algunos platos en sala. Tenemos muchas ganas de hacer cosas nuevas pero seguiremos con una carta concisa. No me gusta tener una letanía de productos”. La propuesta de Mario Valles es de un equilibrio impecable entre técnica, gusto y emplatado, un riguroso y delicado baile entre la alta cocina francesa y sus brillantes notas colombianas. Obligatorio. ■



Más restaurantes y rutas gastronómicas en [timeout.es/restaurants](https://www.timeout.es/restaurants)

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

Manero

NADA ESTÁ IMPROVISADO

en esta versión sofisticada de nuestro idiosincrático bar de tapas. El ya exitoso local, autoproclamado bar *boutique*, es pequeño y cada detalle –y hay muchos entre el servicio y la iluminación– cuenta. Mira al pasado (cuando eran nobles todos los materiales en esta categoría de local) con un pie en el presente (estrenan una línea de bocatas brioche). Liderado, ideado y pertrechado por Carlos Bosch, el proyecto aterriza en una de las zonas más codiciadas y con mayor movimiento de la ciudad mientras su espacio homónimo en Alicante continúa cerrado por las restricciones. Llega, y quizás vengan más, para pulir, encerrar y dilatar el perfil más informal, popular e internacionalmente reconocido de nuestra cultura gastronómica, ese espacio donde se encuentran croquetas,

gambas, ensaladilla, canelones (receta casera de la madre del propio Carlos)... Un elegante y cinematográfico rincón de rincones donde gastarte 30 pero también 300 euros (custodian la carta de Dom Pérignon más nutrida del país). La excelencia se refleja en sus vitrinas. La diferencia y la singularidad

vienen de la mano de productos con el sello Manero, encargos a medida que remata su proveedor de confianza sea una bodega o una conservera. “No se viene tanto por saciar el hambre sino el apetito de pasar un buen rato, un momento especial. Que el cliente quiera volver es nuestro objetivo”. Lo consiguen con creces. ■ G.E.

BAR DEL MES

DE QUÉ VA

Interiorismo de Rosa-Violán para un tapeo que aúna atemporalidad y producto con galones y ambiente distendido.

POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Patio de recreo para disfrutones, fotomatón secreto y sorpresa en el baño.

→ Claudio Coello, 3.
M: Retiro.

Nuevas tabernas,
coctelerías y
cervecerías en
timeout.es/bares



TOMA NOTA

Otra cumbre a las 12.30 h.

Nuevo ochomil en el reducido grupo que celebra el aperitivo, el Santo Grial para fanáticos vermuteros, la Meca a la que entrar una vez en la vida, siempre entusiasta, de cada fin de semana al mediodía. El Patio, en el portentoso lobby del hotel, sirve, junto al exclusivo vermut de la misma bodega, una joya mayor: Atamán “V”. Una rareza encontrada en botas olvidadas durante cuatro décadas. Croquetas, gildas, ensaladilla rusa... forman parte de la división sólida a la altura de un brebaje irrepetible. → Hotel Four Seasons. Sevilla, 3. M: Sevilla.



honest greens®

THE REAL FOOD REVOLU- TION.

Encuéntranos en:

Madrid

- 📍 Hortaleza 100, 28004
- 📍 Paseo de la Castellana 89, 28046
- 📍 Velázquez 123, 28006
- 📍 ECI Castellana 79, 28003
- 📍 Serrano 41, 28001

Barcelona

- 📍 Rambla Catalunya 3, 08007
- 📍 Pla de Palau 11, 08003
- 📍 Calle Tuset 4, 08006

honestgreens.com

Ve a nuestro
menú online:



Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer

Lienzo 'Los fusilamientos del 3 de mayo'



Grabado 'Dos de mayo de 1808'

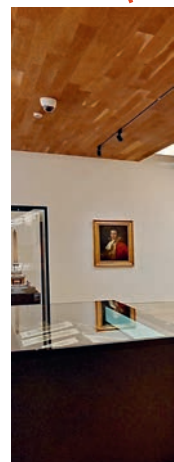


JOSÉ RIBELLES, FRANCISCO JORDÁN, MUSEO DE HISTORIA DE MADRID

Monumento a los Caídos por España



PAULO HENRIQUE RODRIGUES



Un día para la historia

La directora del Museo de Historia de Madrid nos invita a recorrer cinco rincones que marcaron el dos de mayo de 1808. Por Dani Cabezas

1808. UN AÑO clave en la crónica de Madrid. Y una fecha cuyo significado debe conocer todo madrileño que se precie: el 2 de mayo. Aquel lunes, y en un ambiente enrarecido tras el Motín de Aranjuez, el pueblo de la capital se levantó en armas contra las tropas napoleónicas, dando así comienzo a la Guerra de la Independencia. Hortensia Barderas, directora del Museo de Historia de Madrid, nos selecciona los cinco rincones de la capital que marcaron aquel día épico. Una ruta llena de héroes y leyendas.

1 Palacio Real
Ese día Joaquín Murat, Mariscal de Francia y líder de las tropas enemigas en Madrid, quiso trasladar a los hijos de Carlos IV a Bayona para que renunciaran a su derecho a reinar. Muchos madrileños acudieron al Palacio Real para ver qué pasaba. Al ver que salían dos carruajes con los infantes, y al grito de "¡Qué se los llevan!" se inició el levantamiento popular. Este hecho provocó que Murat sacase las tropas a la calle y la revolución se extendiese por toda la ciudad.
→ Bailén, s/n. M: Ópera.

2 Puerta del Sol
Fue escenario de la carga de los Mamelucos, que Goya plasmó en uno de sus cuadros más famosos. Tras aplastar la rebelión popular, Murat dio órdenes de reprimir con dureza a los que habían participado en los levantamientos, y dictó medidas para infundir temor a aquellos susceptibles de continuar la lucha. El 3 de mayo fueron fusilados varios centenares de españoles en lugares como la Iglesia del Buen Suceso, ubicada donde ahora está la tienda de Apple.
→ Puerta del Sol, 1. M: Sol.

3 Obelisco a los Héroes del 2 de Mayo
Aunque hoy en día se llama *Monumento a los caídos por España*, en su origen era el *Obelisco a los Héroes del 2 de Mayo*. Se encuentra en la Plaza de la Lealtad, mirando hacia el Paseo del Prado. En este lugar fue donde el general Murat fusiló a 48 madrileños que habían participado en la revuelta. En el Museo de Historia se encuentra la maqueta original que presentó al Ayuntamiento Isidro Velázquez para su diseño en 1822.
→ Plaza de la Lealtad, 1. M: Banco de España.

Más planes para esta primavera
en timeout.es/quehacer

FRANCISCO DE GOYA, MUSEO DEL PRADO

Litografía del
monumento de
Daoiz y Velarde

URBANO LÓPEZ, MUSEO DE HISTORIA DE MADRID

Museo de
Historia
de Madrid

4 Plaza del Dos de Mayo

En el centro de esta plaza se encuentra el monumento a Daoiz y Velarde, enmarcado en una reproducción de la entrada al cuartel de Montealeón. Tras la guerra, el estado del edificio era tan ruinoso que, en 1868, se proyectó su derribo. Sin embargo, y dado su carácter simbólico, el Ayuntamiento decidió salvar el arco de entrada y colocarlo en el centro de la plaza. El lugar acabó acogiendo el grupo escultórico de los valientes capitanes que se rebelaron contra la ocupación.

→ Plaza del Dos de Mayo. M: Tribunal.

5 Museo de Historia de Madrid

En la sala dedicada a esta histórica fecha del museo se recogen desde los preliminares con el Motín de Aranjuez hasta la Constitución de 1812. Además de óleos, hay grabados, libros y esculturas que dan una visión completa de aquellos años. La pieza principal es la *Alegoría de Madrid*, de Goya, que es un fiel reflejo de la Historia de España: su óvalo central fue pintado y repintado dependiendo de quién estuviese en el poder. ■

→ Fuencarral, 78. M: Tribunal.

¡Salimos a madrileñear!

DICEN QUE LA PRIMAVERA

la sangre altera y los madrileños lo sabemos como nadie: tenemos un sol que nos regala momentos que huelen a agosto, los colores de El Retiro y otros parques que invitan a pasear por sus rincones y la alegría de las terrazas que hace que sea imposible no pararse a degustar unas tapas. Es tiempo de madrileñear, es decir, disfrutar de todos los planes de la ciudad. Y es que el buen tiempo llega acompañado de actividades para coger la mascarilla, salir y disfrutar de lo que nos ofrece la capital.

¿Qué tipo de planes os van?

En la web de madrileñear los encontraréis todos: los más foodies nos entenderéis cuando decimos que Madrid es una ciudad donde se come bien y donde se puede encontrar desde restaurantes centenarios hasta locales donde reina la cocina más vanguardista. Los que aprovecháis cada centímetro de un rayo de sol sabréis que una buena dosis de energía es salir a dar un paseo por los Jardines del Campo del Moro

con el Palacio Real de fondo o por el Parque Juan Carlos I para disfrutar de su gran explanada y poder mantener la distancia de seguridad. Y si hablamos de cultura, hablamos de obras teatrales que nos hagan desconectar y vivir otras realidades; museos que nos hagan viajar por la historia de nuestro patrimonio; o actividades en familia para ver disfrutar a los más pequeños. Hay un Madrid para todo tipo de perfiles y esta primavera podéis descubrirlos todos con responsabilidad. ■

DE QUÉ VA

De salir a disfrutar de Madrid con responsabilidad.

POR QUÉ VISITARLA

Porque encontraréis actividades para todo tipo de perfiles y edades.

→ esmadrid.com/madrileñear

Con niños

Coordina Marta Bac
@TimeOutMAD

Primavera en familia

EL JUEGO Y el ocio son, sin duda, una herramienta importante en el aprendizaje infantil, y para contribuir a ello nada mejor que disfrutar de las actividades de La Casa Encendida para esta primavera. Por ejemplo, el taller *En torno a las exposiciones*, de Generación 2021 (8 de mayo), invita a los niños de entre 6 y 9 años a la reflexión sobre el agua y su ciclo. O el de *La historia de línea y punto* (23 mayo), de 8 a 12 años, donde utilizarán la técnica del *stopmotion*.

Entre las propuestas audiovisuales está la película

DE QUÉ VA

Una completa programación que incluye talleres, teatro y cine infantil.

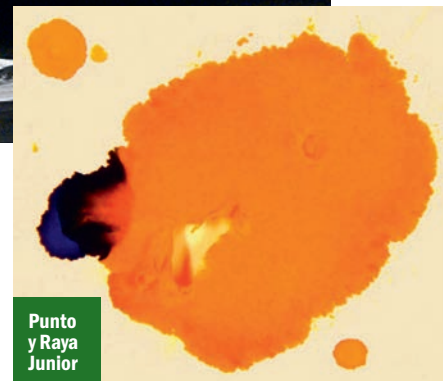
POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Además de divertirse, experimentarán cosas nuevas y aprenderán.

→ La Casa Encendida.
Hasta el 6 de junio. 3 €.

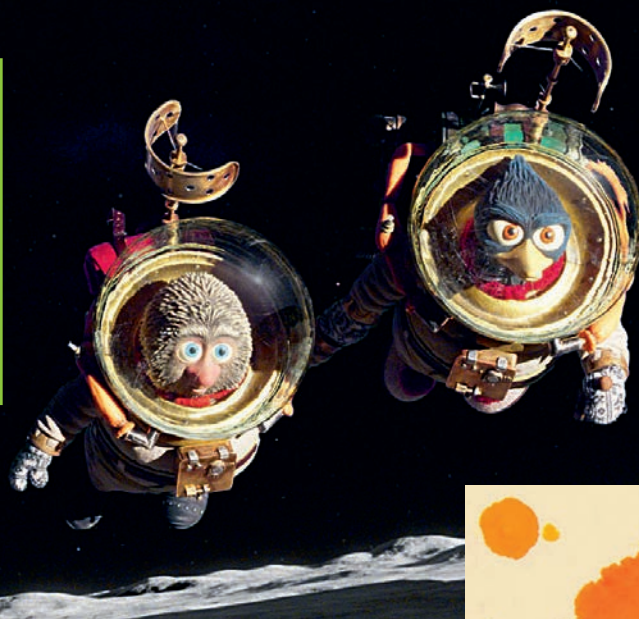
Solan & Eri, misión a la Luna, de Rasmus A. Sivertsen, (8 y 9 de mayo) en la que niños a partir de 5 años acompañarán a la urraca y al erizo en su aventura espacial. Y también el festival *Punto y Raya Junior* (22 mayo), a partir de 5 años, que muestra los cortos hechos por menores de 13 años utilizando sólo forma, color y sonido.

Los pequeños de entre 1 a 3 años tendrán su espacio en *El Camping de las Delicias*, de Desplegándose (29 y 30 de mayo). Un campamento imaginario con tiendas de campaña donde podrán



Punto y Raya Junior

experimentar el juego libre a través de materiales orgánicos, de manera autónoma y sin peligro. Para finalizar, *La Granja*, de Teloncillo Teatro (5 y 6 junio), invita a niños de 6 meses a 5 años y público familiar, a disfrutar con Maruja, la granjera, de un día con sus animales. ■ Isabel Gil



Solan & Eri, misión a la Luna

TOP 3

Para el día de la madre



↑ Un libro para recordar

Estas ilustraciones acompañan a madres e hijos en la experiencia vital del embarazo para recordar juntos todo lo que se vive y se siente durante el proceso.

→ 'Mamá'. Anna Llenas. Timun Mas Infantil. 22 págs. 16,95 €.



↑ Una cesta para comérsela

Las flores son el regalo que nunca falla pero si van acompañadas de frutos rojos y chocolate negro y blanco en una bonita presentación, el éxito está asegurado.

→ Naranjas de la China (Hermosilla, 159). 79,50 €.



↑ Calcetines con mensaje

¡Hasta un adulto piensa lo mismo! Ahora además, los niños pueden llevar puesto esta frase y así decírselo a mamá durante muchos días. Hay tallas de 0 a 8 años.

→ weareuo.com o tiendas Natura. Desde 6,90 €..



YOUR STYLE. OUR WAY.

Nuestra manera de movernos ha cambiado en los últimos años. Lo importante ya no es viajar, es descubrir.

Only YOU diseña una nueva manera de viajar inspirada en la conexión local, donde cada hotel se convierte en un reflejo de su entorno. Queridos viajeros: habéis llegado a vuestro destino.

onlyyouhotels.com • RESERVAS (+34) 910 05 27 46

Viajes

Coordina Marta Bac
timeout.es/viajes

Turismo
marinero en
Pontevedra



Cantera
de mármol
en Macael



Del mar a la mina

No todo va a ser playa, senderos
y catedrales: apúntate
a las sugerentes propuestas
del turismo industrial.

Por Óscar Checa

Museo del
Corcho en
Palafrugell



CADA QUIÉN TIENE su manera de contemplar un viaje. Nosotros viajamos para conocer y, bajo esta premisa, el turismo industrial se convierte en toda una celebración. ¿Quién ha dicho que adentrarse en el meollo de una fábrica o en las entrañas de una mina no es fascinante?

Pontevedra Turismo marinero

En Galicia, con sus 1.200 kilómetros de costa, el mar y todo

lo relacionado con él está presente en multitud de aspectos. También en el turismo, donde algunas empresas ofrecen la posibilidad de vivir experiencias únicas como salir a faenar con pescadores y luego cocinar las capturas, acercarte a las bateas donde se cultivan unos de los mejores mejillones del mundo, recorrer las playas con las mariscadoras en busca de almejas, o navajas, visitar las lonjas, conocer el oficio de las remendadoras de redes, etc.

Almería Canteras de mármol

Tal vez el paisaje de las canteras de mármol de Macael te suene familiar pues no hace mucho que Ridley Scott estuvo por aquí rodando escenas de *Exodus: Dioses y Reyes*. Pero más allá de lo cinéfilo, la verdad es que un recorrido por este lugar resulta de lo más atractivo. Aquí aprenderás cuál es el origen del mármol, cómo se gestiona una cantera, cuáles son las propiedades de esta

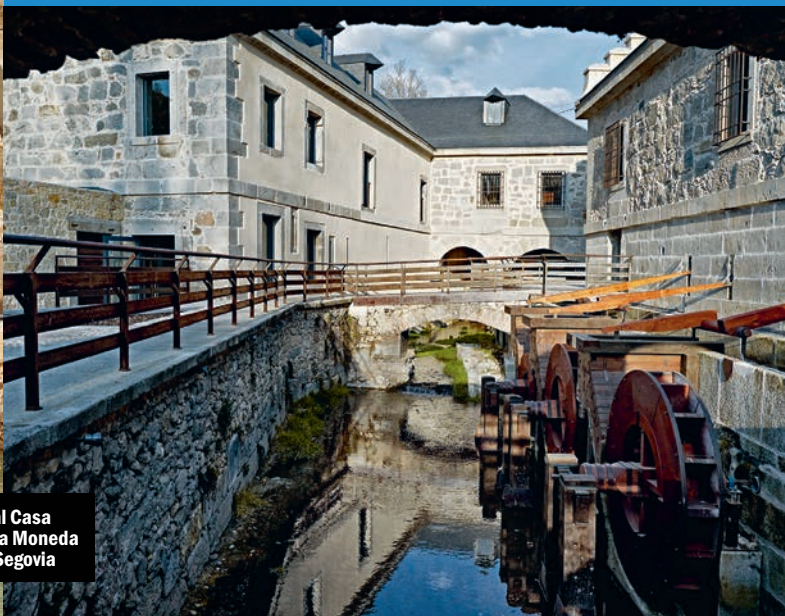
roca y decenas de curiosidades sobre esta piedra que se exporta a todo el mundo y con la que están contruidos monumentos como el Patio de los Leones de La Alhambra o parte del Burj al Arab de Dubái. Puedes completar la excursión con una visita al Centro de Interpretación del Mármol.

Segovia Real Casa de la Moneda

La Real Casa de la Moneda fue la primera fábrica mecanizada que



Real Casa
de la Moneda
en Segovia



Parque
Minero de
Almadén en
Ciudad Real

SHUTTERSTOCK

hubo en España. Se construyó en el siglo XVI y es la única ceca de las que se levantaron en nuestro país que ha llegado hasta nuestros días. Hace unos años se restauró completamente y ahora, transformada en museo, se puede visitar para conocer la historia del edificio, la historia del dinero y las técnicas de su fabricación, entre otros detalles y anécdotas, como la relativa a la llegada de las enormes máquinas del antiguo ingenio,

Visitar una cantera de mármol puede ser más atractivo que ir a un spa

que se trasladaron desde Flandes por tierra y mar.

Girona Museo del Corcho

¿Has hecho alguna vez una cata de corchos? Pues es una de las muchas sorpresas que te esperan en la visita del Museu del Suro, el Museo del Corcho de Palafrugell. Está ubicado en la que fue la fábrica más importante del sector en España, en cuya construcción no solo se pensó en criterios

funcionales sino también en otros decorativos y estéticos. Aquí nos muestran la historia de este complejo industrial, el proceso de obtención del corcho y el trabajo en la fábrica. En temporada, en los meses de verano, se organizan excursiones a los alcornocales de la zona para ver la saca del corcho.

Ciudad Real Parque minero de Almadén

Con más de dos mil años de existencia, las minas de Almadén están consideradas unas de las más antiguas del mundo. Por eso y por otros muchos detalles fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Echaron el cierre en 2003 pero poco años después se convirtieron en un parque temático sobre la minería abierto al turismo. Aquí se extraía sulfuro de mercurio que era transformado en mercurio en los hornos metalúrgicos del complejo y, durante los últimos años, también cinabrio. Podemos bajar a la mina y recorrer los túneles excavados durante siglos mientras descubrimos cómo era la vida y el trabajo de los mineros, pero también se visitan los castilletes, los antiguos talleres, los hornos y el Centro de Interpretación de la Minería. ■

Una rosa es una rosa es una rosa

Una embriagadora ruta por los jardines que este mes de mayo lucen más coloridos



FOTOGRAFÍAS: SHUTTERSTOCK

NOTE PIERDAS...

Concurso de Rosas Nuevas

¿Qué rosa será la ganadora de este año? Sea cual sea tendremos la oportunidad de conocer una nueva variedad pues las rosas que participan en el Concurso Internacional de Rosas Nuevas Villa de Madrid tienen que cumplir ese requisito, ser inéditas, no estar comercializadas hasta ahora. Los participantes enviaron sus plantas hace un par de años y el jurado ha podido ver la evolución del rosal y las flores. A finales de mayo sabremos quién es la triunfadora.

→ Parque del Oeste. M: Ppe. Pío.



La rosalada del Retiro

DECÍA EL ESCRITOR francés Jean Richepin que se puede vivir sin pan pero no sin rosas. Y nosotros pensamos igual. ¿Os imagináis un mundo sin rosas? Bueno, de momento parece que eso no sucederá ya que existen unas 40.000 variedades en todo el mundo. Mayo es el mes para disfrutar de estas flores en todo su esplendor y en Madrid hay rincones estupendos.

Podemos empezar en la rosalada del Parque de El Retiro, creada en 1915 por Cecilio Rodríguez, Jardinero Mayor del Retiro. La idea partió de quien era el alcalde por aquel entonces, Carlos Prats, siguiendo la moda que ya estaba implantada en otras ciudades

Existen unas 40.000 variedades diferentes de rosas en todo el mundo

europeas. Cecilio viajó hasta París y eligió la rosalada de Bagatelle, del Bois de Boulogne, como modelo a seguir. Se trajeron rosas de este y otros famosos jardines de toda Europa y se diseñó la rosalada en el mismo lugar donde está hoy.

A pesar de su belleza le faltaba una ordenación sistemática y un criterio más 'científico' o expositivo, así que en 1956 se creó una nueva rosalada, la del Parque del Oeste. Este jardín sí se diseñó desde el punto de vista botánico, pensado, además, para la celebración de un concurso internacional que todavía hoy sigue existiendo. En 2006 recibió el Award of Garden Excellence que otorga la World Federation

of Rose Societies a los jardines que destacan por su colección, entorno, historia, etc. Y, desde luego, es uno de los espacios para no perderse en primavera.

Igual que el último de este itinerario: la rosalada del Real Jardín Botánico. Aquí podemos ver una colección de variedades antiguas cedidas por doña Blanca Urquijo, a la que se agregaron todas las especies silvestres que el jardín ya poseía. A lo largo de los años se han sumado nuevas variedades de rosistas extranjeros, con la pretensión de reunir la mayor parte de especies pertenecientes al género Rosa y las variedades antiguas.

■ Óscar Checa

Mas Salagros Ecoresort

Disfruta de unas vacaciones sostenibles rodeado de naturaleza en el primer resort 100% ecológico de la Península.



MAS SALAGROS
EcoResort & AIRE Ancient Baths

Reservas: 935 656 060 Vallromanes
www.massalagros.com

Time In

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

Chismes y terapia

Intrigas victorianas, sesiones terapéuticas, envejecer con una sonrisa y una adictiva serie criminal. Por *Serielizados*



MOVISTAR

1



2



3



4

1 Belgravia

Amantes de los chismes y las intrigas de palacio, vuelve el creador de *Downton Abbey*. Julian Fellowes, autor del libro y de la serie, se aproxima de nuevo a la alta burguesía con este noviazgo situado en el siglo XIX que abraza las intrigas familiares y las tensiones entre clases sociales de la Inglaterra victoriana. El mismo Fellowes define el libro como “una buena lectura de playa” y la serie va por el mismo camino.

→ Estreno el 7 de mayo en Movistar+.

2 En terapia (T4)

A todos nos vendría bien una buena sesión terapéutica y HBO lo sabe. Por eso resucita la emblemática serie de 2008, que tiene como terapeuta protagonista a la actriz Uzo Aduba (*Mrs. America*, *Orange is the new black*), acompañada de un trío de pacientes con problemas situados en el contexto actual: la pandemia. Un oportunismo bien entendido que esperamos que sea el bálsamo de la primavera seriéfila.

→ Estreno el 24 de mayo en HBO.

3 El método Kominsky (T3)

En medio del auge de las dramedias y la caída en picado de las *sitcoms*, florece una serie a medio camino que nos saca una sonrisa tierna y empática. La gran pareja octogenaria que forman Michael Douglas y Alan Arkin es de lo mejor que ofrece el catálogo de Netflix. Una historia disfrazada de comedia para explicar qué es hacerse mayor e ir perdiendo cualidades, y uno de los mejores planes *indoor* del mes.

→ Estreno el 28 de mayo en Netflix.

4 Laetitia y el fin de los hombres

Una serie criminal del creador de *The staircase* es un *must*. Jean-Xavier de Lestrade apuesta ahora por la ficción para narrar el caso de la misteriosa desaparición de una chica adolescente. La premisa no es nada del otro mundo, pero qué gusto ver series criminales escritas y dirigidas por alguien que domina el género. Y un consejo: no miréis el tráiler u os espoleará toda la serie. ■

→ Estreno el 25 de mayo en Filmin.

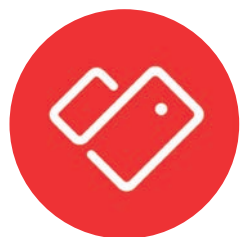
LAS APPS DE ESTE MES



↑ Routinery

Ayuda a planificar tareas y a dedicarse a ellas de forma intensiva. Con una interfaz diáfana, permite programar actividades y establecer alarmas y temporizadores.

→ Routinery. Para iOS y Android.



↑ Stocard GmbH

Con esta aplicación podemos escanear y tener siempre a mano todas esas tarjetas de fidelización del supermercado, la librería, etc. con las que nos hacen ofertas.

→ Stocard. Para iOS y Android.



↑ Wombo

La tecnología *deepfake*, que puede permutar rostros en un vídeo, está ya al alcance de todos. Con Wombo podemos animar una foto y hacer que cualquiera cante una canción.

→ W. Studios. Para iOS y Android.

OTRAS PANTALLAS



Turismo rural de riesgo

LA NUEVA ENTREGA de la escalofriante saga de terror de Capcom, *Resident Evil Village* (PlayStation 4, PlayStation 5, Xbox One, Xbox Series X | S, Microsoft Windows), nos lleva a una pequeña y recóndita aldea montañosa en Europa del Este y deja de lado los zombis para centrarse en monstruos inspirados en el folklore rumano. Enmarcada tras los hechos de *Resident Evil 7: Biohazard*, vuelve a ofrecer una vista en primera persona para ponernos en la piel de Ethan Winters

y Chris Redfield, que en esta ocasión son antagonistas. La idílica vida de los Winters se derrumba debido a la inexplicable y trágica intervención de quien había sido hasta ahora uno de los héroes más emblemáticos de la serie. Las novedades más destacables son la limitación de las mecánicas de defensa y contraataque y la escasez de munición y objetos curativos, lo que nos obligará a actuar con sigilo y hacer un uso inteligente del inventario. ■ *Joan-Albert Ros*

EN STREAMING

Festival Urbano de Arte Digital

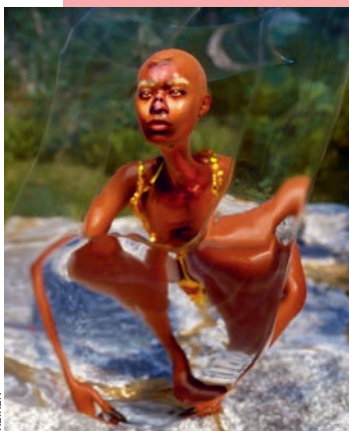
Las pantallas de la ciudad se convierten durante el mes de mayo en ventanas a la creación digital. No os perdáis este ciclo de talleres y encuentros *online* para aclarar dudas sobre este tipo de desarrollo artístico.

→ lacasaencendida.es

Fiestas del Dos de Mayo

En 2020 solo pudimos celebrarlas desde los balcones, pero este año podremos disfrutarlas de forma presencial, con todas las restricciones. Algunas actividades y conciertos se verán también por *streaming*.

→ haciendobarrio.es



Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

Historia de un amor imposible

LA PRIMERA GRAN escena de *Jack*, con Jack Boughton y Della Miles paseando de noche por el cementerio más hermoso de St. Louis es, para ser breve, magistral. Hace poco que se conocen y su primera cita no fue para nada fructífera. Pero se ven obligados a pasar las horas en que la gente de bien duerme encerrada entre tumbas, hablando de ellos y de *Hamlet*, una pasión común. Más tarde aparecerán el *Paraíso perdido* de Milton, Robert Frost, Walt Whitman, William Carlos Williams y más Shakespeare, poetas que guiarán sus pasos por una ciudad que no quiere verlos juntos. Él es un caso perdido, hijo de un reverendo,

que ha pasado por la cárcel, un vagabundo sin oficio ni beneficio. Ella, también hija de clérigo, es una joven negra que ejerce de maestra. Pero la poesía los une y, contra todo pronóstico, consiguen llevar hacia delante una relación prohibida por ley. Della se

lo juega todo por él. Jack lucha consigo mismo para abandonar su mala vida, esas ansias de echarlo todo a perder continuamente.

El libro es el cuarto volumen de la serie sobre Gilead (Iowa) que le ha valido a Marilynne Robinson un lugar de honor en

la literatura contemporánea. No en vano, el primer libro, *Gilead*, es considerado como una de las mejores novelas del siglo XXI. En su nueva entrega no se queda atrás a través de una historia romántica con poco azúcar que leemos totalmente entregados.

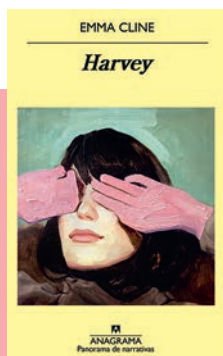
■ Andreu Gomila

NANCY CRAMPTON



JACK
Marilynne Robinson.
→ Galaxia Gutenberg.
336 págs. 19,90 €.

TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ Harvey

Emma Cline se pone en la piel del productor y depredador sexual Harvey Weinstein durante las 24 horas anteriores a su juicio. Una novela breve y reveladora que nos engancha.

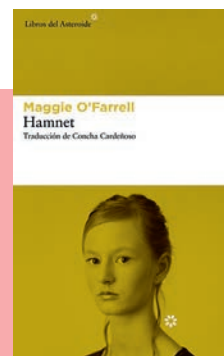
→ Emma Cline. Anagrama. 104 págs. 17,90 €.



↑ Invierno

Segunda parte del cuarteto estacional de la inglesa Ali Smith, un relato arraigado en la historia, la memoria y la calidez, desmontando posverdades enfocándose en los árboles de hoja perenne.

→ Ali Smith. Nórdica. 296 págs. 19,90 €.



↑ Hamnet

Sabemos poco de la vida de William Shakespeare, pero sí conocemos que se inspiró en su hijo Hamnet para escribir *Hamlet*. Maggie O'Farrell reconstruye la vida de su familia de manera magistral.

→ Maggie O'Farrell. Libros del Asteroide. 350 págs. 23,95 €.

NUEVO DACIA SPRING

100% ELÉCTRICO

EXCLUSIVO
PARA TODOS

DESDE 89€/MES*



37 meses. TAE: 7,18%

Última cuota: 7.892,76€

Entrada: 6.981,37€

*Oferta RCI Banque válida hasta el 31/05/2021

Beneficiate de hasta

7.000 €

con el PLAN MOVES III**



DACIA

3 años de
garantía
o 100.000 km**



Sin CO₂, no emite contaminantes atmosféricos regulados mientras se conduce según el ciclo de homologación WLTP sólo en piezas de desgaste.

* Oferta válida en Península y Baleares para particulares y autónomos, para reservas realizadas del 1 al 31 de mayo, de Dacia SPRING Comfort Electric 45 (33kW), siempre que financien a través de Dacia Preference con RCI Banque SA, Sucursal en España. Precio al contado: 17.350,00€.

Ejemplo de financiación para Dacia SPRING Comfort Electric 45 (33kW). PVP con Promociones: 16.550,00€. Entrada: 6.981,37€. Importe a financiar: 9.992,87€. 36 cuotas de 89€ al mes y una última cuota de 7.892,76€. Comisión de Apertura (al contado): 309,78€ (3,10%). Intereses: 1.103,89€. Coste total del crédito: 1.837,91€. Importe Total Adeudado: 11.406,54€. Precio total a plazos: 18.387,91€. TIN: 4,00%. TAE: 7,18%. Sistema de amortización francés. La oferta incluye IVA, impuesto de matriculación, transporte, descuentos promocionales y la aportación del fabricante al Plan MOVES III conforme al RD 266/2021. La oferta y el importe a financiar incluyen Pack Protect (424,24€). Permanencia mínima de 36 meses. Importe mínimo a financiar 4.000€. Incompatible con otras acciones financieras. El modelo visualizado puede no coincidir con el modelo del vehículo ofertado. Consulta condiciones legales para Canarias en tu concesionario Dacia más cercano

**Ayuda adicional para los particulares que tengan derecho a beneficiarse del Plan MOVES III conforme al RD 266/2021.



Vuelve a disfrutar

Redescubre un Village nuevo, con nuevas aperturas, las colecciones más deseadas y más de 100 boutiques de las mejores marcas con hasta el -60% sobre el precio original.

Esta primavera, disfruta de una auténtica experiencia de *shopping* personalizada en un entorno privilegiado al aire libre.

LAS ROZAS  VILLAGE

A MEMBER OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION®