

TimeOut

MADRID

#41
NOVIEMBRE
2021

2,9€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A
NUESTROS
ANUNCIANTES



A OTRO RITMO

Cambiamos el sonido del claxon por el de contrabajos, saxos y pianos y tomamos el pulso al jazz en la ciudad

39º Festival de Otoño

Del 11 al 28 de noviembre de 2021

Alberto Cortés

Andrea Jiménez, Olga Iglesias,
Nerea Pérez de las Heras

Angélica Liddell

Babilonia Teatri

Bonobo

Carolina Cebrino,
Laura Morales y Ana Ramírez

Christos Papadopoulos

Collectif Kahraba

Collectif AÏE AÏE AÏE

Dimitris Papaioannou

Elena Córdoba

Guy Cassiers

Jesús Rubio Gamo

Juana Dolores

La Calòrica

Lorena Vega

Compañía Absoluta

Mal Pelo [María Muñoz y Pep Ramis]

Teatro delle Albe

La Chachi

María Salgado y Fran MM Cabeza de Vaca

Miet Warlop / Irene Wool

Pablo Messiez

Peeping Tom

Romeo Castellucci

+

Best of BE FESTIVAL

Pictura Fulgens Thyssen

Creación Emergente Surge Madrid en Otoño
y Festival de Otoño



#FestOtono
@FestOtono



→ Varios espacios de la región

www.madrid.org/fo



Comunidad
de Madrid

Sumario

Noviembre 2021

El número uno

Dabiz Muñoz anuncia nueva apertura en Madrid entre reconocimientos y premios

PÁGINA 22



En escena

El Festival de Otoño trae a la capital algunos de los montajes de danza y teatro más interesantes de la temporada.

PÁGINA 24



Junto a la lumbre

¿Pensando en la próxima escapada? Apuntad estos acogedores hoteles donde las chimeneas son las protagonistas.

PÁGINA 40



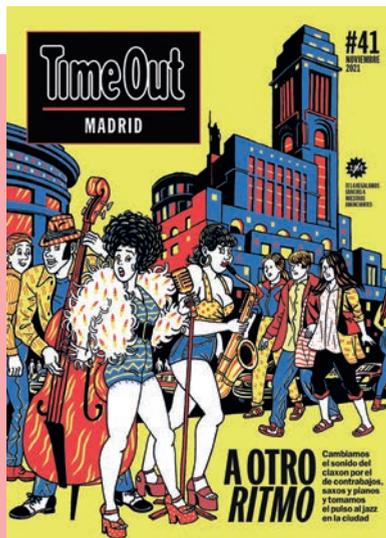
↓ SECCIONES

06. En la ciudad **16.** Reportaje **22.** Entrevista **26.** Cultura
34. Comer y beber **38.** Cosas que hacer **40.** Viajes **44.** Time In

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

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Del crisol de culturas de Nueva Orleans nació el jazz, quizá el estilo musical más ecléctico de todos, capaz de fusionar los sonidos tradicionales africanos con la nota más fina de un clarinete alemán. Desde entonces su evolución ha sido imparable, se escucha en la calle pero también en los cafés y teatros, y resuena en los auditorios más importantes del mundo. Es esta sinergia de espacios de la que se ocupa precisamente el Festival JazzMadrid 2021, que se celebra durante este mes por toda la ciudad con grandes solistas y bandas de prestigio nacional e internacional.

Pero es el entramado del jazz con los compases de Madrid lo que nos hemos parado a desentrañar en estas páginas, por eso nuestra ilustración de portada, a cargo del reciente Premio Nacional del Cómic Magius (Diego Corbalán) rinde homenaje a partes iguales tanto a este género como a la ciudad.

Time Out
MADRID

Consejero Ejecutivo
Eduard Voltas
Directora General de Negocio
Mabel Mas
Operations Executive
Marta Roca
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.

Ilustración de portada: Magius.

Difusión controlada por:

Imprimimos en papel reciclado y retratillamos con materiales 100% biodegradables

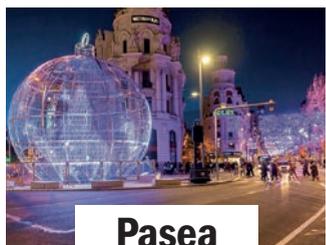


LOS IMPRESCINDIBLES



Mira

El festival LGBTI más importante de los países de habla hispana, el **LesGaiCineMad** (del 3 al 14 de noviembre), pone el foco en los jóvenes y el futuro en esta edición.



Pasea

Si el 2021 se os ha pasado en un suspiro, no os preocupéis. El encendido de las **luces de Navidad** (26 de noviembre) ya está aquí para corroborarlo.



Lee

Con el amor y sus narrativas como tema central, regresa el **Festival Eñe** (del 11 al 21 de noviembre). Y además recupera la presencialidad de sus actividades.

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

ESTRELLA

DAMM

MUSIC

SESSIONS

CAFÉ COMERCIAL MADRID

JUEVES 20.30H

28/10 SETHLER

11/11 PABLO MARTIN

18/11 GREG IZOR

25/11 VERA NOOR



SÁBADOS 14.30 H

2/10 SANANDA DICO

9/10 JOE ASHER

**23/10 RAMMAR
& ALFONSO LA CRUZ**

30/10 ZULU MEN

13/11 LAKEDADA

Estrella Damm recomienda el consumo responsable. 5,4°

En la ciudad

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



Somos de mercado

El mercado de San Antón, en el corazón de Chueca, se renueva este noviembre con los katsu sando de Chuka Ramen Bar o las célebres tortillas de La Ancha

EN NOVIEMBRE disfrutaremos de otro mercado gastronómico en la ciudad. El de San Antón no es para nada un espacio nuevo pero estrena etapa. “Más mercado y más Madrid. No es un cambio radical pero sí profundo en cuanto a su mentalidad. Teníamos el objetivo de atraer de nuevo al público madrileño a un mercado que funcionaba muy bien, que era muy turístico y que, en ciertos aspectos, no tenía la oferta adecuada”, cuenta Miguel Bonet (Ansón&Bonet), uno de los artífices detrás de la última vuelta de tuerca a esta plaza de abastos municipal (inaugurada en 1945 y derribada y vuelta a levantar en 2007). Se mantienen los puestos para comprar fruta,

pan, carne o embutidos pero entran nuevos protagonistas que “hablan de las diferentes visiones culinarias que encontramos ahora en la capital”. La gente de Chuka Ramen Bar lanza un *spin-off* centrado en los famosos katsu sando japoneses (“John Husby lleva mucho tiempo madurando esta idea y nos hace especial ilusión contar con su trabajo”); está presente Nino Redruello apoyándose en las legendarias tortillas de la casa familiar, La Ancha, con distintos toppings (salsa de callos, gambas al ajillo...); sale por primera vez de la Glorieta de Bilbao la barra del querido Café Comercial... Con un incremento notable de mesas y distribuido todo a lo largo de dos plantas, habrá un

asador de pollos, platos preparados con la firma de Curries&Callos, una floristería, un rincón de vinos gestionado por la taberna DisTinto y las conservas de Nudista, entre otros. “La implicación de los operadores ha sido brutal. Creo que se ha conseguido hacer un Primavera Sound de la gastronomía (risas). Podrían haber entrado muchos otros pero los que están pienso que conforman una propuesta muy sólida y coherente”.

Y, como nosotros somos de mercado (TimeOut no solo cuenta con varios *markets* repartidos por todo el mundo bajo su marca sino que ha sido premiado por ello), iremos a recorrerlo y catarlo en cuanto corten la cinta inaugural. ■ Gorka Elorrieta

21 OCT - 7 NOV

FUENTE OVEJUNA HISTORIA DEL MALTRATO

MARIANELLA MORENA | JÓVENES CLÁSICOS



La Abadía

27 OCT - 14 NOV

PARA ACABAR CON EDDY BELLEGUEULE

ÉDOUARD LOUIS | LA JOVEN

18 - 28 NOV

AVUELTAS CON LORCA

CARMELO GÓMEZ

EL DIABLO EN LA PLAYA

ANA VALLES | MATARILE

2 - 12 DIC

teatroabadia.com

MADRID





“La cultura sigue siendo masculina”

F&deO es la primera galería de Madrid centrada en investigar lo femenino en el arte

EL ORIGEN DEL nombre F&deO viene de la F de femenino y del apellido materno de quien dio luz a este proyecto, Ana Araujo. Esta arquitecta brasileña lleva más de diez años investigando las ideas del feminismo y acaba de abrir un espacio donde se busca normalizar la sensibilidad femenina.

La galería nace con una misión muy clara...

Queremos contribuir a la asimilación del femenino en la cultura. Para ello es importante comprender lo que heredamos para intentar equilibrar la idea y la forma de cómo lo entendemos. Hay que conseguir que cada individuo tenga la libertad de expresar sentimientos y sensibilidades que están en todos los géneros. Vivimos ahora una euforia del femenino que pone mucha presión tanto en mujeres como hombres. No hay un lugar intermedio para una aceptación normal.

¿Cuál es la presencia actual de las mujeres en el mundo del arte?

La cuota media de obras realizadas por mujeres fue tan solo el 37% en 2019, sin embargo la cuestión no es tan sencilla, porque la igualdad de género en número no es lo mismo que decir que aceptamos lo femenino en la sociedad. A más presencia y reconocimiento a las mujeres en el mundo del arte, más autoconfianza habrá para desarrollar un lenguaje que ensalce lo femenino, pero la cultura sigue siendo masculina.

¿Nuestra mirada artística también lo es?

Culturalmente asimilamos lo masculino con lo violento, lo agresivo, y el arte es muy agresivo, se busca lo espectacular, el placer inmediato. Si aprendemos a sentir el placer así, dejamos de usar los recursos

que tenemos como seres humanos para profundizar en nuestros sentimientos y hacer frente a las dificultades.

¿Qué se va a poder ver en la galería?

Escogemos obras de artistas que tratan un aspecto del femenino que impacta, que da donde duele, pero cada una con un foco diferente. En todas ellas hay una cuestión que consideramos urgente. La primera es Olivia Kemp que tiene una conexión con lo histórico y hace un trabajo muy detallado.

También planteáis encuentros artísticos...

Sí, pero no serán charlas sobre arte, sino sobre cultura y temas que estamos perdiendo por tener una visión tan reducida de lo que las mujeres podemos hacer, de lo que podemos ser... ■ **Isabel Gil**
→ F&deO (Jorge Juan, 14 bis).

ESCAPARATE

¡Pásate a la cosmética ecológica!
Menos tóxicos y más natural. Por Isabel Gil



↑ Champú de extracto de cebolla

Es uno de sus productos estrella, pero tranquilos, huele a cereza. Usa las propiedades de la cebolla para estimular el crecimiento y es antioxidante. → 14,50 €. Mi Rebotica (San Marcos, 37).



↑ Dentífrico en polvo

Está hecho a base de plantas (árbol de té, menta, salvia, tomillo y aloe vera), no tiene flúor y viene en una lata rellenable para olvidarte del plástico. → 8,90 € Ecoeko (Ronda de Segovia, 34).



↑ Jabón de arcilla y limón

Especial para cara y cuerpo y para pieles con exceso de grasa. Gracias al limón y a la arcilla blanca hace una limpieza profunda y absorbe los tóxicos de los poros. → 7 €. Amapola (Moratín, 14).



DE TIENDAS

Anabel Lee

EL ESTILO NAIF define perfectamente a esta marca que acaba de llegar desde Cantabria a Madrid con una tienda en pleno Barrio de Salamanca. “Nos gusta el barrio y la zona es muy *chic*, creemos que nuestras prendas encajan con el resto”, explican Anabel y Aurora. Estas dos hermanas han unido su pasión por la ilustración y la moda para crear una marca propia en la que a la originalidad de sus personajes y diseños se unen los mensajes positivos e inspiradores para crear prendas para toda la familia. Moda informal, para vestir en el día a día y donde prima la comodidad forman la base de sus colecciones, aunque también han creado una línea de fiesta que mantiene el espíritu de sus característicos dibujos, que parecen sacadas de un cuento, y que tienen ya un buen número de seguidores por toda España. Sus inicios comenzaron en uno de tantos mercados donde marcas noveles se lanzan a conquistar al público. Más de siete años después, y tras abrir en ciudades como Castro Urdiales y Bilbao, han dado el salto a la capital con un espacio dedicado a transmitir su filosofía de vida. Vestidos, sudaderas, camisetas y hasta *tote bags* completan un repertorio de opciones llenas de creatividad. ■ Isabel Gil

DE QUÉ VA
Prendas con un estilo único y cargadas de frases inspiradoras para todas las edades.

POR QUÉ TENÉIS QUE CONOCERLA
Sus ilustraciones con mensajes y el aire francés de su ropa crean un divertido estilo, incluso para regalar.

→ Claudio Coello, 38.
M: Serrano.
T. 91 573 50 27.

LOVE LOCAL

Usera

Paseamos por el que ya es conocido como el barrio chino. Por *Dani Cabezas*

NUEVA YORK, LONDRES... y también Madrid. Todas las grandes ciudades del mundo cuentan con un barrio chino. Pero a diferencia de ellas, el de nuestra ciudad no destaca por ser una atracción turística, sino por ser auténtico. Un viaje a Pekín o Shanghai para el que no hace falta tomar ningún avión, tan solo cruzar la M-30.

En Madrid capital viven unos 40.000 ciudadanos chinos. Y de ellos, unos 11.000 lo hace en Usera. Personas que trabajan y compran en tiendas y supermercados en los que todo está, cómo no, en mandarín, y que se mezclan con los vecinos de toda la vida y con una inmigración también procedente de países latinoamericanos y del este de Europa. Todo ello sin olvidar el marcado espíritu castizo que aún pervive en las calles de la zona. Un auténtico crisol de culturas en el corazón de la capital.

“Me encanta venir aquí”, cuenta María, que recorre el pasillo de uno de los supermercados del barrio. Hace tres años viajó a Pekín y se enamoró de la gastronomía china. “La variedad es inmensa, y va mucho más allá de lo que conocen la mayoría de los españoles. Nada de arroz tres delicias, ni de rollitos de primavera o cerdo agrídulce, que no son más que adaptaciones al gusto español de un tipo muy concreto de comida china, la cantonesa”, cuenta mientras elige entre decenas de salsas, especias y tipologías de fideos de arroz.

El hecho es que a Usera se puede venir a comprar y a comer, pero también a dejarse sorprender por todo lo que puede ofrecer un barrio muy cercano al centro y que, sin embargo, sigue siendo para muchos madrileños un auténtico desconocido. Nunca es tarde para redescubrir que las fronteras de Madrid no entienden de países... ni de continentes. ■



Un respiro
Conviene dejarse caer por el espectacular estanque y jardín botánico (de 4.200 metros cuadrados) que alberga este enorme parque, uno de los más grandes de Madrid, así como por la iglesia Maris Stella, conocida como la ‘iglesia rota’.
→ Parque de Pradolongo. Av. Rafaela Ybarra, 85.

ÁLVARO LÓPEZ DEL CERRO



China en el paladar

En Usera hay muchos restaurantes chinos que merecen una visita, como el archiconocido Royal Cantonés. Pero entre los preferidos por sus vecinos destaca este, por sus raciones abundantes, sabores sorprendentes y precio razonable.

→ Lao Tou. Nicolás Sánchez, 35.



Celebración milenaria

La llegada de un nuevo año llena de farolillos, desfiles y centenares de actividades el barrio. El 1 de febrero de 2022, esta Fiesta de la Primavera (también llamada así por ser el paso entre ambas estaciones) celebra el inicio del Año del Tigre entre pasacalles y festivales gastronómicos.



¿Yuanes o euros?

Olvídate de los supermercados habituales. Este local es uno de los más grandes y, por tanto, con mayor variedad de productos de todo el barrio. Consejo: es interesante mantener la mente abierta para descubrir nuevos sabores y texturas.

→ Supermercado Asia. Nicolás Sánchez, 7.

SABÍAS QUE...

Callejero egocéntrico

El barrio debe su nombre a Marcelo Usera, militar y promotor inmobiliario que construyó las primeras edificaciones entre 1910 y 1920. A la calle principal le puso su nombre, y a las adyacentes, los de sus familiares (Gabriel, Nicolás, Isabelita...)



Sin título, Eurana Park, Weatherly, Pennsylvania, 1982 © Judith Joy Ross, courtesy Galerie Thomas Zander, Cologne

24 septiembre 2021 – 9 enero 2022

JUDITH JOY ROSS

FOTOGRAFÍAS 1978-2015

Reserva ya tus entradas

entradas.fundacionmapfre.org



www.fundacionmapfre.org

Sala Fundación MAPFRE

Paseo de Recoletos, 23. 28004 MADRID

Fundación **MAPFRE**

ANATOMÍA

Chilaquiles con huevos fritos

DE UN PLATO

En muchos locales mexicanos están casi como de relleno en la carta. Aquí son su columna vertebral

SIN GLUTEN. ASÍ es la primera chilaquería que abre (y lo ha hecho hace apenas tres meses) por aquí. Misael capitanea un pequeño y audaz proyecto que no solo se ha convertido en lugar de peregrinación para mexicanos y vecinos (los fines de semana, o reservas mesa o esperas en la calle) sino

también en un gustoso campo de pruebas porque periódicamente aparecen nuevas sugerencias. Mole de olla, pozole verde, birria... contundentes y picosos platos de domingo se van sumando a un puñado de tacos, mezcales o margaritas. ■ G.E.

→ Benditos Sueños. San Bernardino, 7. 12 €.

Totopos

Huyen de todo lo que lleve conservantes. Consiguen tortillas naturales pidiéndolas al proveedor con dos días de antelación. Las cortan y las fríen en aceite de oliva. Esto ya marca una diferencia sustancial.

Compañía

"Ahora mismo tengo una gran olla a fuego lento cocinando los frijoles". Se trituran con cebolla casi quemada y ajo frito. Para las salsas, pide unas 'divorciadas' (verde y roja) ajustadas a tu nivel de picante.

¡Proteína!

Aquí el DIY es total. Secreto ibérico, huevos, picadillo de chorizo o vegetales son algunas de las opciones. Si tienes dudas, vas a compartir o has llegado con hambre, elige dos ingredientes sin dudar.

↑ LA ARMONÍA

Aunque la cerveza no falle, prueba su michelada. La combinación que ha ideado Rodrigo (socio) tiene carácter y es de las mejores de la ciudad.

ENTRE PANES

Tres perfiles para el Día del Sándwich (3 de noviembre)



↑ Manero

Tan etéreo como refinado. Caviar y salmón para el bikini más lujoso de una taberna boutique.

→ Claudio Coello, 3. M: Retiro.



↑ Tres Por Cuatro

A dos manos y sin tiempo para respirar nos comeríamos esta versión con cabeza de jabalí.

→ Montesa, 9. M: Lista.



↑ Melo's

¡Han ampliado horario! Ahora puedes pedir su pantagruélica zapatilla también al mediodía.

→ Ave María, 44. M: Lavapiés.

LA MEJOR LAGER DE ESPAÑA ES MADRILEÑA

HECHA *con* AMOR *desde* 2011



Cervezas La Virgen recomiendo el consumo responsable 5,2% vol.



NUEVA YORK El festival de la luz neoyorquino

Este año vamos a poder disfrutar por primera vez del festival lumínico LuzMadrid. Pero la moda de llenar la ciudad de farolillos, enormes figuras resplandecientes o brillantes laberintos botánicos no es nueva. De hecho, en Nueva York llevan años celebrando su propio Festival de Linternas durante el invierno. Sufrió un parón el año pasado por la pandemia, pero este 2021 regresa con más ilusión si cabe a Staten Island, Queens y Long Island. ■ *Kasey Furutani*

EL MUNDO SEGÚN TIME OUT

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



Más noticias en
timeout.es/noticias

OSAKA Al agua patos

El sueño de muchos niños a la hora del baño se convertirá en realidad solo durante un día en el vecindario Kitakagaya. Esta escultura inflable de 9,5 metros de altura con forma de pato de goma es una de las obras más características de Florentijn Hofman. El artista holandés la presentó por primera vez en el año 2007 y desde entonces ha recorrido los lugares más emblemáticos de todo el mundo. En esta ocasión, llega a Osaka como principal atracción del festival artístico Suminoe Art Beat. Si queréis verlo solo tenéis que comprar un billete de avión a Japón para el día 14 de noviembre.

■ *Emma Steen*

Confiesa tus pecados entre largos

LONDRES

Si te gusta el deporte y hace tiempo que no pisas una iglesia, en Londres han encontrado la solución para que puedas disfrutar de ambas cosas, como por ejemplo de una tarde de natación mientras rezas una plegaria o una clase de yoga en la que repasar tu lista de pecados. Una extraña combinación que ahora es posible gracias a la rehabilitación como gimnasio de Repton Park, un templo construido en 1892 como psiquiátrico con una impresionante capilla abovedada que alberga desde el mes pasado una piscina de 24 metros de largo. El renovado centro cuenta además con una sauna, jacuzzis y sesiones de pilates y spinning, entre otras actividades. ■ *Noah Barnett*



VEN A CENAR

Y TE INVITAMOS
A DORMIR

150€

Precio para 2 personas

- Copa de bienvenida
- Cena degustación
- Habitación superior con desayuno incluido.

HOTEL EUROSTARS MADRID TOWER
★★★★★

Reserva con el código **CENA** a través de la web oficial
www.eurostarsmadridtowerhotel.com o llamando al 91 334 27 00

Oferta válida para reservas hasta el 30 de noviembre de 2021. Paseo de la Castellana 259-B, 28046 Madrid

Kenny Garrett

LA 7

**MADRID SE RINDE
A SU REINADO**



Lluís Coloma Trío
en el Café Central

Noviembre es el mes del jazz por excelencia en la ciudad, ¿pero qué ocurre el resto del año? Lo descubrimos a través de quienes se esfuerzan por mantener viva la escena.

Por **Marta Bac, Gorka Elorrieta e Isabel Gil**

EL FESTIVAL MÁS GRANDE jamás soñado. Con este osado título describe Luis Martín, director artístico de JazzMadrid, la edición de 2021: “No existe una cita musical tan extendida en el tiempo, por lo menos en nuestro país”. Celebrar un concierto diario durante un mes (del 2 al 30 de noviembre) sería imposible sin la red de sinergias y colaboraciones que se ha ampliado este año, además de respetar sedes clásicas como el Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa, CentroCentro o Conde Duque. “Por ejemplo, en esta ocasión contamos con el nuevo ciclo Villanos del Jazz” con grandes artistas como el saxofonista Kenny Garrett, el cantante José James o el pianista Daniel García.

Sin embargo, la programación sigue apostando predominantemente por lo local: el 36,66% de las formaciones son madrileñas.

“Esto se debe a una cuestión ética y también por solidaridad con los músicos, que han sido los que realmente han sufrido los efectos de la pandemia”, explica Luis.

Las salas vuelven a vibrar

Es precisamente en las salas de música de la ciudad, con la ampliación de los aforos y la vuelta a una relativa normalidad, donde se puede disfrutar mejor de la excelente salud de la que goza el jazz *made in* Madrid. Lugares emblemáticos como el Café Berlín, la Galileo Galilei, la Coquette y Clamores, entre otras muchas, se han enfrentado con éxito a un presente y futuro incierto por la pandemia.

“Abrir el Central como cafetería al uso fue una decisión difícil porque sentíamos que estábamos yendo contra uno de nuestros fundamentos, que es el de ser un club de jazz”,

TOP 9 JAZZ MADRID



JENNIFER JACKSON

1 JUDITH HILL

Ha pasado de ser una de las principales coristas de Prince y cantar junto a Michael Jackson a publicar uno de los mejores discos (*Baby, I'm Hollywood*) de funk, soul y gospel del año.

→ Teatro Pavón. M: La Latina. 7 de noviembre. 19.30 h. 25 €.

2 CHANO DOMÍNGUEZ Y DIEGO AMADOR

Duelo de titanes a dos pianos en el que ambos virtuosos nos deleitarán con una magistral sesión donde fusionarán jazz y flamenco con un cajón como único acompañamiento. Maravilla.

→ Fernán Gómez. M: Colón. 19 de noviembre. 20 h. 28 €.



JÉRÔME BONNET

3 KYLE EASTWOOD

Fue su padre el que le inculcó su buen gusto musical. Lejos de seguir sus pasos en Hollywood, montó su propio quinteto a los 23 años y desde entonces deslumbra al mundo con su virtuosismo al contrabajo.

→ Teatro Pavón. M: La Latina. 8 de noviembre. 22 h. 40 €.

TOP 9 JAZZ MADRID



BLANCA CHAROLET

4 CARMEN PARÍS

La artista tarraconense lleva 35 años forjando un estilo personal a través de la fusión del jazz, el flamenco y, sobre todo, la jota. Efémride que celebra con este espectáculo, *En síntesis*.

→ Fernán Gómez. M: Colón.
23 de noviembre. 20 h. 16 €.

5 PEDRO OJESTO

Al cuarteto liderado por este pianista madrileño, que domina como nadie el jazz y el flamenco, se suma para la ocasión el saxofonista cubano Román Filiú para mostrarnos un mundo sonoro pocas veces escuchado.

→ CentroCentro. M: B. de España.
5 de noviembre. 19 h. 12 €.



KHRAUSHOFF

6 JOACHIM KÜHN

De la delicadeza a la tempestuosidad, los recitales de piano del que fuera un niño prodigio de la música están siempre llenos de sorpresas, al igual que su último disco, *Touch the light*, que presenta en el festival.

→ CentroCentro. M: B. de España.
6 de noviembre. 19 h. 12 €.



El Jazz Círculo lleva más de una década siendo un referente del jazz en Madrid

explica Javier González, su programador musical. Convertido en uno de los 100 mejores espacios del mundo para escuchar jazz (incluido en la lista de la revista *Down Beat*), el Café Central acaba de recuperar sus afamados directos. Para este esperado regreso “nos hemos rodeado de amigos, de los grupos de siempre del Central, así la gente que venga podrá tener la sensación de que aquí nada ha cambiado”.

Festivales: de los clásicos a los nuevos

A la vuelta de la programación en las salas se suma también la de los festivales que nunca se marcharon y la llegada de otros nuevos que enriquecen aún más la escena. En febrero de 2007 y con el objetivo de dar a Madrid un nuevo espacio para este género nació Jazz Círculo, una iniciativa que ha convertido al Círculo de Bellas Artes en otro escenario para

la improvisación, esencia del jazz en vivo. Con una media de trece conciertos por ciclo, y sin que ni siquiera la pandemia haya podido tumbar la cita, volverá a reunir a relevantes músicos del panorama nacional e internacional del

5 de noviembre al 18 de febrero. También entre el 5 y el 27 de noviembre se celebra otro de los habituales, el de Ciudad Lineal, que lleva desde 2017 acercando este género a los vecinos del distrito.

El último en llegar, al abrigo de JazzMadrid, ha sido Villanos del Jazz (del 5 al 30 de noviembre), un festival que nació ante la incertidumbre de las restricciones por la covid-19, convirtiendo el Teatro Pavón en un nuevo espacio para disfrutar de la música en directo de 19 grandes artistas, principalmente internacionales. “El ciclo es muy variado, hay conciertos más soul, otros más vanguardistas, unos instrumentales, otros



Creativa
Grand
Ensemble



HABLAMOS CON...

Belén Martín

Saxofonista y compositora

CAMBIÓ LA FLAUTA por el saxo en el último momento pero nunca dudó en estudiar y dedicarse profesionalmente a la música. Se lanzó sin plan b y ya imagina en el horizonte su primer disco.

Y así llevas ya 13 años.

Si miro atrás, veo a la niña que era (o sigo siendo) que un día decidió dedicar toda su energía a lo que verdaderamente le ilusionaba. Por eso me gustaría animar sobre todo a aquellas niñas o chicas, que tienen un sueño o una ilusión, a que lo persigan con esfuerzo y dedicación. Las piedras del camino se pueden sortear.

Ahora tienes tu propio quinteto...

Nunca me ha gustado sentirme protagonista en ningún aspecto de la vida, pero es una experiencia muy enriquecedora gestionar tu propio proyecto y sacarlo adelante. Posiblemente tratar con mucha gente sea lo mejor de asumir una responsabilidad tan grande. Creo que la música se construye en equipo y trabajando con el mío todo ha ido rodado.

→ belenmartinsaxo.com



Julian Lage

con vocalista...”, explica Roberto Rey, uno de los responsables del festival. ¿Por dónde empezar? “Para la gente más joven, Ghost-Note o Mono Neon. Para quien prefiera algo más clásico, Black Art Jazz Collective, que son el puro espíritu de Blue Note”, aconseja. “Aunque a mí me encanta Julian Lage, tiene algo especial”.

De la escuela al escenario

Todos estos artistas son el espejo en el que se miran las nuevas generaciones de músicos que estudian en escuelas como el Centro Superior Música Creativa, único en Madrid con una titulación oficial en Músicas Actuales y Jazz. “Habrá un poco de todo pero este año tirará más hacia los referentes del jazz actual como Maria Schneider, Bob Mintzer o Snarky Puppy”, adelanta Mario Carrillo, contrabajista y director del centro, sobre el repertorio que Creativa Grand Ensemble desplegará durante su concierto en el marco de JazzMadrid. La formación, una versión

TOP 9 JAZZ MADRID



7 AMBROSE AKINMUSIRE

Descubierto por Steve Coleman, pronto demostró que sus dotes a la trompeta le iban a propiciar la meteórica carrera que ha logrado con apenas 39 años.

→ Fernán Gómez. M: Colón.
21 de noviembre. 20 h. 28 €.

8 DUOT + ANDY MOOR

¿Qué puede ocurrir cuando juntas sobre el escenario al exguitarrista de un grupo anarquista holandés (Andy Moor) y una banda de jazz formada por saxo y batería? Nos espera un concierto de lo más explosivo.

→ Conde Duque. M: S. Bernardo.
19 noviembre. 20-30 h. 18 €.



MANUEL MIRANDA

9 HOMENAJE A CHICK COREA

Jorge Pardo, Carles Benavent, Rubem Dantas, Niño Josele y Ton Risco rinden tributo al recientemente fallecido pianista, pionero del jazz fusión y fenómeno de masas.

→ Fernán Gómez. M: Colón.
27 de noviembre. 20 h. 18 €.



“En el jazz hay casi tantas mujeres como hombres, aunque con menos visibilidad”

Montse Merino,
de Jazzymas

ALFREDARIS

reducida de su Big Band, la componen únicamente alumnos, “gente que quiere explorar su propio camino en la música y en la vida”. Hay mucho talento en potencia en cada una de las salas de este espacio en la calle Palma, 35. “Desde muy pronto se puede ver a una persona que ama lo que hace. Aunque también hay gente que te sorprende (y se sorprende a sí mismo), que descubre su pasión más adelante y le cambia la vida”.

Por supuesto, ese talento es también femenino; de hecho las graduadas han aumentado considerablemente. “Que crezca el número de estudiantes mujeres es una de nuestras prioridades. Para eso tienen que tener referentes que sean mujeres. Es difícil, pero poco a poco va cambiando”.

Un espacio común

Y es que aún falta para alcanzar la igualdad. En esta edición de JazzMadrid, el número de bandas lideradas por mujeres no llega al 27%. “Marcar una cuota es difícil”, explica su

director artístico. “Por la pandemia también se han caído muchas artistas del cartel”.

Pero no será por falta de calidad, ahora y siempre ha habido mujeres excepcionales en el género. “Podría enumerarte tantas que no acabaríamos, y seguro que me dejaría muchas (Mary Lou Williams, Vi Reed, Mary Osborne...) Tantos casi como hombres, aunque muchas tuvieron menos visibilidad”, explica Montse Merino, que lleva más de dos décadas al frente de la tienda Jazzymas (Palma, 28), refugio cómplice para todo aficionado a la música contemporánea, especialmente al jazz. Durante todo este tiempo, ha consolidado una comunidad fiel “que acoge a los que se inician con mucha naturalidad y sin ninguna pretensión ni snobismo”, un espacio donde se suceden talleres, conferencias, charlas...

A pesar de su dilatada trayectoria, confiesa que no toca ningún instrumento. ¿Pero a qué suena Madrid? “Me gustaría que sonara al álbum *Soul Station* de Hank Mobley, mi disco de isla desierta si fuera a llevarme uno”. ■

COMPRA YA TUS ENTRADAS



Tina

EL MUSICAL DE TINA TURNER
EN COLABORACIÓN CON TINA TURNER

www.TinaElMusical.es

WINNER ATTITUDE ALWAYS

Entrevista Time Out

Dabiz Muñoz dice no sentirse como el cocinero número uno mundial, pero sus recientes premios y éxitos lo desmienten.

Por **Cláudia Lima Carvalho**



Diferente a todo(s)

EN MENOS DE un mes, Dabiz Muñoz se ha encumbrado en el podio de la actualidad con dos noticias que suponen un impulso arrollador para el chef del único tres estrellas Michelin de la ciudad. Apenas unas semanas después de ser elegido como el mejor cocinero del mundo en The Best Chef Awards, DiverXO se alzaba con el vigésimo puesto en The World's 50 Best Restaurants, subiendo nada más y nada menos que 55 posiciones en la prestigiosa lista.

Está siendo un año muy bueno para ti.

¿Qué es lo más difícil de tu trabajo?

Abrimos DiverXO hace ahora 15 años. Creo que lo más difícil es lograr seguir sorprendiendo a la gente que viene a comer, que después de tanto tiempo sigamos siendo un referente mundial.

¿Cómo de complicado es encontrar el equilibrio entre el sabor y la creatividad?

Para mí lo más importante es la combinación de ambas. Creo que a veces la creatividad y el concepto del plato terminan por desenfocar la importancia del sabor. Ambas cosas son fundamentales y es muy complicado hacer algo muy creativo y sabroso, pero cuando las dos líneas confluyen estamos ante la máxima expresión de emoción en una mesa.

Como otros chefs, tienes varios negocios.

¿Cómo consigues conciliar ese trabajo?

Gracias a esos otros negocios, me divierto mucho más en DiverXO. He pasado mucho tiempo dedicándome en exclusiva a él y levantar otros proyectos, otro tipo de cocina, me ayuda a cocinar con más ganas allí. Siempre digo que, aunque siempre estoy al frente de las ideas y las creatividades, tengo un equipo muy bueno que las lleva a cabo en el día a día. Nuestra filosofía no es abrir 50 restaurantes en el mundo. Podríamos haberlo hecho porque nos han ofrecido esa posibilidad varias veces, pero no tenemos prisa. Todo lo que hacemos queremos hacerlo bien. Me involucro mucho en todos mis restaurantes, ya sea un *foodtruck* de hotdogs o algo como StreetXO... Pero no podemos abrir muchos restaurantes porque solo hay un Dabiz Muñoz.

Pero tienes vida...

Tengo, tengo... Es difícil separar el día a día de tus negocios y la vida personal, pero en los últimos años me he dado cuenta de que es necesario. Si no encuentras el equilibrio entre una cosa y otra, no hay futuro.



RavioXO

El nuevo restaurante del chef en la ciudad abrirá a finales de 2021 o principios de 2022 y será un “dumpling bar muy vinculado a la pasta”.

¿Cuánto pesa recibir el título de mejor chef del mundo o tener tres estrellas Michelin?

Siento la presión de los clientes. El hecho de que haya diferentes guías que valoren y premien nuestro trabajo significa que la gente llega a DiverXO con más expectativas. Por eso lo que me genera más presión es colmarlas, que sean superadas si acaso, que todo lo que han oído de DiverXO sea cierto.

¿Cómo ves la crítica gastronómica?

Creo que cada vez hay más gente preparada para hablar de gastronomía. No solo los críticos sino el público en general. Creo que el cliente está cada vez más informado para entender lo que come y tener una opinión formada al respecto.

Dices que las cosas están cambiando. ¿De qué forma?

Todo está cambiando en este sector. Por ejemplo, en cuanto a la crítica gastronómica, aparte de las firmas que escriben para periódicos u otros medios, también hay mucha gente que viaja por el mundo comiendo y tienen Instagram como su altavoz para decir lo que les parece. El mundo de la hostelería también es muy cambiante, como la gente que se acerca para ser cocinero o camarero. Cuando empecé hace 22 años, era normal trabajar 16 horas al día. Las personas quieren trabajar en lo que

les gusta, esforzarse, pero también quieren tener vida personal. Es normal y hay que luchar para que así sea.

¿Qué te sigue sorprendiendo?

Encontrar a alguien con talento que hace algo diferente, nuevo, cosas que no son iguales a ningún otro.

España tiene una tradición gastronómica muy fuerte. ¿Por qué sientes la necesidad de romper con eso? Tú lo haces diferente...

Sí, pero para hacerlo distinto, he tenido que aprender durante años la tradición española. DiverXO es un restaurante absolutamente libre a nivel creativo pero para llegar hasta ahí he tenido que aprender las bases de nuestra cocina. También es verdad que otros restaurantes que estamos haciendo ahora... alguno va a tener que ver más con la cocina tradicional española. Suelo decir que soy un cocinero total porque tan pronto me gusta hacer vanguardia como una paella.

¿Cómo describes tu cocina?

Creativa y de vanguardia, con mucho sabor, muy intensa... No puedo decir que es mejor a tal o cual pero sí puedo afirmar que es diferente a todo, que es única. Me han nombrado mejor chef del mundo pero en nuestra profesión no hay verdades absolutas. ¿Quién es el mejor ahora mismo? Hay gente muy talentosa en España, Portugal, Nueva York o Singapur. No me siento el mejor, la verdad. Tampoco sé si existe. Creo que hay gente que ha ido cambiando la gastronomía mundial, que son referentes, nombres como Joël Robuchon o Ferran Adrià, lo cual no quiere decir que sean los mejores.

¿Qué importancia le das a ese título?

Lo agradezco mucho y es importante a nivel mundial, pero lo interpreto no como que soy el mejor sino uno de los mejores del mundo. Y que te reconozcan así es increíble y nos gusta... pero hago esa diferenciación.

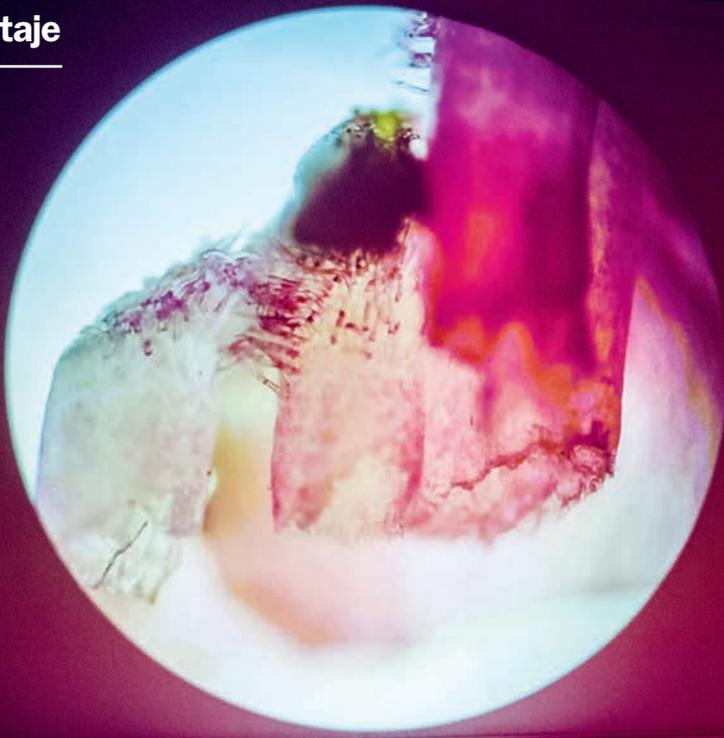
¿Qué proyectos tienes ahora?

En diciembre o enero abriremos un nuevo restaurante en Madrid, RavioXO. Será una especie de dumpling bar pero vinculado al mundo de la pasta en general. También abrimos StreetXO en Dubái el año que viene y hemos pensado mudar DiverXO a otra ubicación para septiembre de 2023. Que sea un lugar increíble y que nos ayude a redefinir las reglas del restaurante. Soy joven, tengo 41 años, me queda mucho por hacer y me sobran ganas e ilusión.

¿Te sientes una rockstar?

No. Me doy cuenta de que hay mucha gente que admira mi trabajo y puede admirarme como persona y, la verdad, esto es un poco abrumador y me genera mucho respeto. Por eso no me siento ninguna estrella. ■

“No podemos abrir muchos restaurantes porque solo hay un Dabiz Muñoz”



↓ **Criaturas del desorden**

Elena Córdoba ha centrado su trabajo en la metadanza, esto es, en la reflexión sobre el acto de bailar mismo. La coreógrafa madrileña atravesó la pandemia observando flores a través de un microscopio. Así, su trabajo ha evolucionado hasta construir esta coreografía basada en el reino vegetal.

→ Teatro de La Abadía. M: Quevedo.
20 y 21 de noviembre. 21 €.



Lo mejor

de cada

casa

Mucha danza contemporánea, compañías internacionales y excelentes montajes locales. Del 11 al 28 de noviembre vuelve el Festival de Otoño. Por *Pilar G. Almansa*

→ **Larsen C**

Este trabajo de Christos Papadopoulos, el gran referente de la nueva danza europea, se inspira en una plataforma de hielo en la Antártida, que supone el punto de partida para los movimientos de los bailarines. Utilizando el concepto de variación, Papadopoulos juega a alterar la percepción del espectador.

→ Teatros del Canal. M: Canal.
27 y 28 de noviembre. 9-25 €.



PINELOPI GERASIMOPOULOU FOR ONASSIS STEIGI



LUCIA MOROTE

↑ El hermoso misterio que nos une

También está marcado por la pandemia este trabajo de Jesús Rubio Gamo, una coreografía en la que, con música de Purcell y Bach, despliega solo en escena una investigación en movimiento sobre lo que ha quedado tras este tsunami social que ha supuesto la covid-19.

→ Sala Cuarta Pared. M: Embajadores. 25 y 26 de noviembre. 14 €.



VIRGINIA ROTA

↑ Triptych

La compañía belga Peeping Tom es un imprescindible en la cartelera. Su mezcla de danza-teatro con estética hiperrealista genera unas imágenes oníricas de gran belleza. Ahora revisitan tres piezas creadas entre 2013 y 2017, ubicadas en una habitación rodeada de puertas, un camarote y un restaurante.

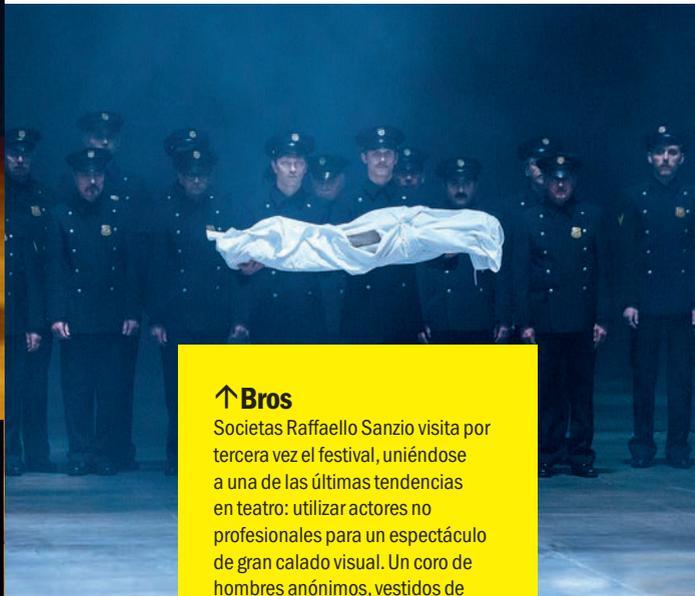
→ Teatros del Canal. M: Canal. Del 11 al 14 de noviembre. Desde 20 €.



↑ Paraguay

Se estrena en Europa esta creación colectiva, capitaneada por Lucía Maciel y Paula Grinszpan, que surge de un laboratorio teatral sobre la inmigración. El humor y el horror conviven en este retrato del 'engaño americano', narrado en primera persona por dos mujeres que lo padecen y conquistan.

→ Nave 73. M: Embajadores. 27 de noviembre. 14 €.



↑ Bros

Societas Raffaello Sanzio visita por tercera vez el festival, uniéndose a una de las últimas tendencias en teatro: utilizar actores no profesionales para un espectáculo de gran calado visual. Un coro de hombres anónimos, vestidos de policía, ejecutarán órdenes que se les suministran por unos auriculares.

→ Centro Cultural Conde Duque. M: San Bernardo. Del 24 al 26 de noviembre. 18 €.

Cultura

Coordina Marta Bac
timeout.es/cultura

HABLAMOS CON...

Patricia López Arnáiz

Hablamos con la actriz que lo ganó todo en 2020 sobre su última película, *La hija*. Por Àlex Montoya

CON 'ANE', Patricia López Arnáiz (Vitoria, 1981) lo ganó todo. Goya, Feroz, Sant Jordi, Forqué... y acabó de pegar el bombazo que ya se adivinaba con su fulgurante aparición en dos exitosas series: *La peste* y *La otra mirada*. Con filmes como *Mientras dure la guerra*, *Uno para todos* o *Mediterráneo*, la vida ha cambiado radicalmente para una actriz que, de pronto, y llegando a los 40, está en la lista de deseos de los mejores directores del país.

En tres años te has colocado en ese grupo de actrices que cortan el bacalao...

Es muy curioso oír eso (*risas*). Desde dentro no se ve, y no es una cuestión de falsa humildad. Mira, con la locura de los premios con *Ane*, venía de pasar un año agotador, estaba consumida por temas

personales y profesionales. Y en ese contexto, con una agenda tan intensa, tenía la sensación de pasar por encima: hacía lo que me tocaba. Y lo vives con alegría, eh... ¡que me han dado un Goya! Pero tienes esa sensación de ir cumpliendo, con altibajos emocionales. Acabé exhausta. Aún no sé qué significa todo esto para mí: estás metida en la rueda y no acabas de mirar atrás para comprender qué ha pasado. Es raro. De verdad, no soy muy consciente.

Recuerdo verte en *La peste* y pensar... ¿Quién es esta tía, no? (*se carcajea*). Es que

“No tenía nada claro si iba a dedicarme a esto”

realmente fue así, yo había hecho muy pocas cosas. Lo primero, *En 80 días*, el debut de los directores de *La trinchera infinita*. Y un secundario en *El guardián invisible*. Pero durante mucho tiempo hice pocas cosas, combinándolas con otros curros, como de monitora en una ikastola de Vitoria. No tenía nada claro si iba a dedicarme a esto. *La peste*

supuso el gran cambio, y fue culpa de Eva Leira y Yolanda Serrano, las directoras de casting, que me propusieron para la serie.

Estrenas *La hija*, una peli que cuesta definir.

Es una película de Manuel Martín Cuenca, eso ya le da un sello concreto. Él no se



MARINOSCANURRA

LA HIJA



Un matrimonio acuerda acoger a una adolescente embarazada y hacerse cargo de su bebé. Suspense y dilemas morales.

mueve en los géneros de forma convencional, y el mundo de las etiquetas es difícil con su cine. Habla de maternidad, tiene cosas de thriller... Le gusta indagar en la parte oscura del ser humano, en lo siniestro de la vida cotidiana. Crea una atmósfera que genera incomodidad, esa tensión tan difícil de describir.

Plantea dilemas morales al espectador, como ya hacía en *La flaqueza del bolchevique*, *Canibal* o *El autor*.

Sí, y eso es muy guay. Como actriz me interesa mucho. Es difícil juzgar a los protagonistas, pero se da un marco de comprensión, aunque no compartas sus acciones. Desde la premisa, se genera una circunstancia que lleva a los personajes a una huida hacia adelante, escape de lo racional yendo a lo visceral.

¿Cómo llevas que a los treintaytantos llegue una vida nueva?

Ha sido muy loco y he tenido momentos de estar desnortada: han cambiado tantas cosas que debía buscar cómo digerirlas, cómo establecerme con eso, cómo sentirme ante esos cambios de los pilares de mi vida. Porque con 20 años es el momento de experimentar. Pero llega un momento en que has gastado esa energía. Y claro, a mí, con 35, se me revuelve la vida de esta manera... y voy sobre la marcha. En este trabajo aprendes las cosas según las vas viviendo, según te van pasando. Muy contenta, claro, pero con sus sombras. ■

→ Se estrena el 16 de noviembre.

Cine

Eternals

Con la oscarizada Chloé Zhao (*Nomadland*) tras la cámara, los protagonistas de esta nueva película del universo cinematográfico Marvel forman parte de una raza alienígena inmortal que vive oculta y que se asoma para proteger a la humanidad de la destrucción. Angelina Jolie y Kit Harington (el Jon Snow de *Juego de Tronos*) encabezan el reparto.

→ Se estrena el 5 de noviembre.

La ruleta de la fortuna y la fantasía

Con el aval del Gran Premio del Jurado del Festival de Berlín, esta deliciosa producción japonesa propone un tríptico de relatos sobre personajes femeninos marcados por la coincidencia, el azar, la memoria y el destino. Relaciones amorosas, encuentros fortuitos... puro naturalismo y momentos con los que el público podrá sentirse identificado.

→ Se estrena el 5 de noviembre.

El vientre del mar

Seis premios en Málaga, entre ellos la Biznaga de Oro, son un aval del último largo de Agustí Villaronga (*Pa negre*), que adapta un capítulo de la novela de Alessandro Baricco *Océano Mar*. Con una radical apuesta formal, mayoritariamente rodada en blanco y negro, el filme habla del

miedo y la supervivencia a partir del naufragio en Senegal en 1816.
→ Se estrena el 12 de noviembre.

Spencer

Tercer *biopic* de una figura de la mitología pop de nuestros tiempos que el chileno Pablo Larraín aborda en poco tiempo. Tras rodar *Neruda* y *Jackie*, ahora se aproxima a la princesa de Gales, para ofrecer el retrato de una mujer que, atrapada dentro de una jaula de oro, demuestra sus anhelos de libertad. Kristen Stewart deslumbra.

→ Se estrena el 19 de noviembre.

El poder del perro

Jane Campion (*El piano*) ganó el León de Plata a la Mejor Dirección en Venecia por esta deconstrucción del western más convencional, tan sórdida y atrevida como atmosférica y poética, que también llegará a Netflix en diciembre. Está protagonizada por un Benedict Cumberbatch (el icónico *Sherlock* televisivo) en estado de gracia.

→ Se estrena el 19 de noviembre.

Next door

La *opera prima* de Daniel Brühl como director es una juguetona apuesta por la autoficción, en la que el actor barcelonés-berlinés interpreta a una versión distorsionada de sí mismo en una tragicomedia donde se mofa de la fama. ¿El inicio de todo? Un incómodo encuentro con un vecino que lo aborda en un bar.

→ Se estrena el 19 de noviembre.

ESTRENO DEL MES

Última noche en el Soho



La más oscura de las pelis de Edgar Wright, el creador de la estupenda *Baby Driver*, mezcla *psychotriller* y viajes en el tiempo, estilizados golpes de efecto y mirada feminista. Hace guiños a George A. Romero y rinde homenaje a la chispeante Londres de los años 60.

→ Se estrena el 19 de noviembre.





Zahara

Música

Manel

Pocos tienen la posibilidad de presumir de una evolución sonora tan sorprendente como la de los catalanes. Muestra de ello pudo comprobarse en *Per la bona gent*, su largo de 2019, y *L'amant malalta*, su último EP, dos trabajos en los que aparcaron el folk-pop de sus inicios para abrazar sin prejuicios, sonidos sintéticos y hasta bailables.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel.
4 de noviembre. 20 h. 23 €.

Yussef Dayes

A medio camino entre la psicodelia, el trip hop, la electrónica y el after-jazz, en estos momentos es uno de los nombres que más están dando de qué hablar del nuevo jazz británico. Aprovechará esta esperada primera visita a la capital para interpretar los dos fabulosos álbumes que publicó en 2020: *Welcome to the Hills* y *What Kinda Music*.

→ Teatro Kapital. M: Estación del Arte.
13 de noviembre. 20 h. 33 €.

Claire Laffut

Con apenas un LP en el mercado, el estupendo *Bleu*, la polifacética artista y modelo belga se ha alzado en tiempo récord como una de las mayores estrellas emergentes del pop cantado en francés. Si no la conoces, esta es una ocasión perfecta: muy probablemente, más pronto que

tarde, solo la podrás ver en recintos más grandes.

→ Sala Clamores. M: Bilbao.
19 de noviembre. 20.30 h. 16,50 €.

Black Pumas

Liderados por el cantante Eric Burton y el guitarrista y productor Adrian Quesada, los estadounidenses acumulan más de 100 millones de reproducciones en YouTube. Tras aquel debut homónimo de 2019, llegó el momento de disfrutar en las distancias cortas de su soul con toques de rhythm and blues.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel.
20 de noviembre. 20.30 h. 28,50 €.

La Habitación Roja

Más allá de interpretar en directo lo mejor de su más reciente largo *Años luz*, la banda sobre todo aprovechará esta fecha para celebrar junto a sus seguidores su cuarto de siglo en activo. Más que un concierto convencional, lo que nos espera es un fiestón.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel.
27 de noviembre. 19.30 h. 16-20 €.

Zahara

La cantante hará un alto en la gira de *Putá* para conmemorar el décimo aniversario del disco *La pareja tóxica*. En esta noche tan especial reunirá sobre las tablas a Xavi Molero, Martí Perarnau y Manuel Cabezalí, músicos que la han acompañado en su carrera.

→ Teatro EDP Gran Vía. M: Plaza de España.
30 de noviembre. 20.30 h. 24-28 €.

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

TOP 3 Clásica



↑Parténope

Más próxima al teatro cantado que a la ópera, esta singular pieza de Hendel narra la historia de cuatro pretendientes que compiten por el amor de una mujer. Exquisitamente divertida.

→ Teatro Real. M: Ópera. Del 13 al 19 de noviembre. 20-413 €.



↑La tabernera del puerto

Uno de los mayores éxitos de Pablo Sorozábal (se dice que es la "última gran zarzuela de la historia") regresa a las tablas en esta nueva producción con Mario Gas como director de escena.

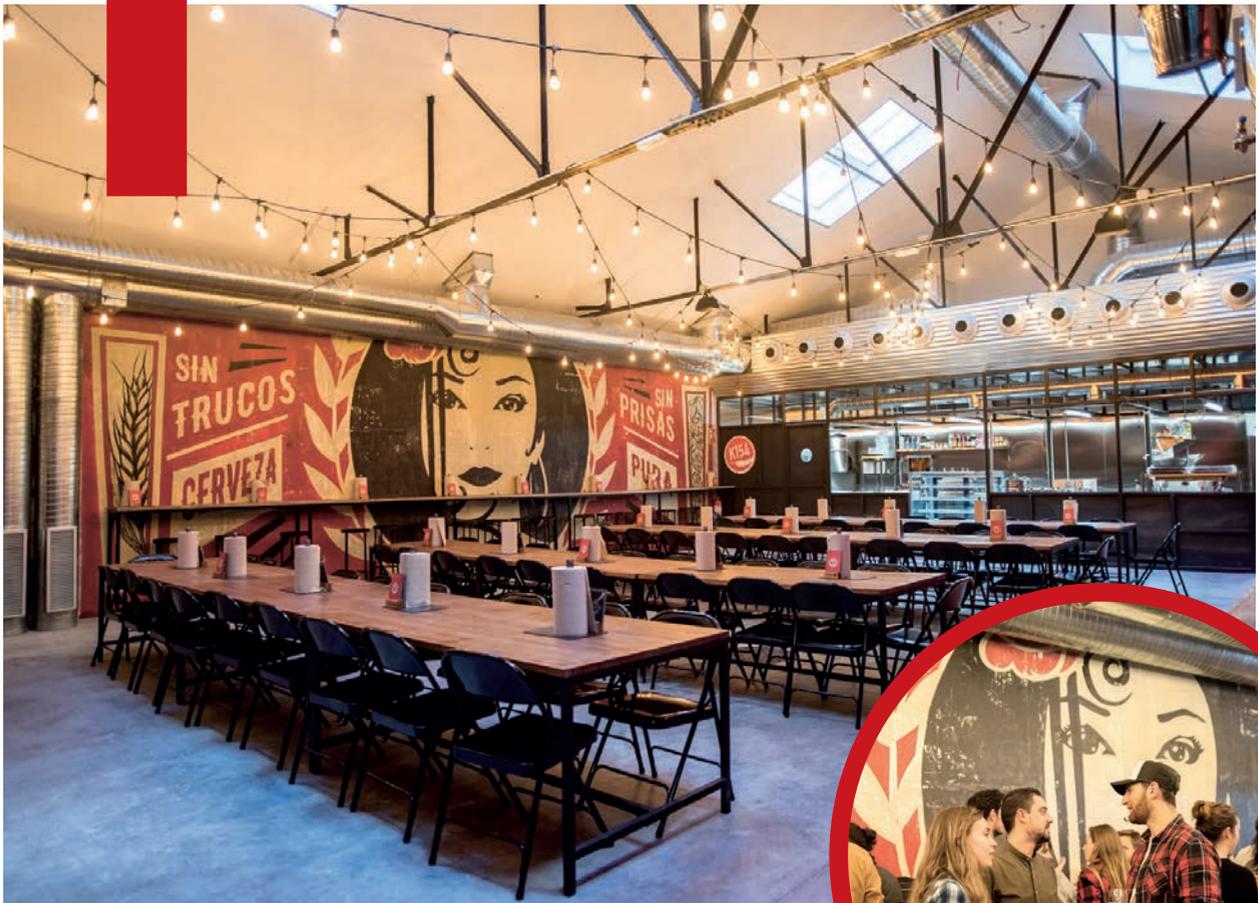
→ Teatro de la Zarzuela. M: Sevilla. Del 19 al 28 de noviembre. 5-44 €.



↑Las horas vacías

El compositor alicantino Ricardo Llorca aterriza en Madrid con esta ópera con aroma a Philip Glass, pero que en realidad, según el autor, intenta recrear la música renacentista española.

→ Teatros del Canal. M: Canal. Del 9 al 14 de noviembre. 9-35 €.



Nuevos templos de Cerveza Pura

LV154, uno de los locales más emblemáticos de Cervezas La Virgen, se expande: además de en José Abascal, estará en el Mercado de Chamberí y en Noviciado

LOS AMANTES DE la cerveza artesana más prestigiosa de Madrid, La Virgen, ya saben que pueden encontrarla en casi cualquier lugar de la capital. Sin embargo, no hay nada como los propios bares de la casa para disfrutar de una experiencia única.

Ahora, Cervezas La Virgen y Kitchen 154 anuncian la apertura de dos nuevos locales con el sello LV154, resultado de la unión de la cervecera con el restaurante. Una alianza de la que nació el exitoso local de José Abascal, 11, con sus

características mesas corridas y su ambiente único.

En concreto, las dos nuevas embajadas birreras sustituirán a los actuales locales de El Callejón de La Virgen (Acuerdo, 3) y el Thai Bar de K154 (Mercado de Chamberí). Ambos pasarán a convertirse en la La Virgen 154 y cambiarán su oferta gastronómica, para aunar la cerveza artesanal y la mejor comida callejera asiática, en una fusión que ofrece una succulenta combinación de sabores explosivos que os sorprenderán.

Saborear el mundo

'Cerveza Pura, Manduca Caliente'. Es el lema con el que La Virgen 154 se ha ganado el corazón de los amantes de la cerveza y la gastronomía. Allí, los grandes clásicos de Cervezas La Virgen (IPA, Lager, Jamonera, 360, Trigo Limpio...) se dan la mano con recetas procedentes de la India y el Sudeste Asiático, así como de las mejores taquerías mexicanas o de la costa oeste americana. Y es que solo hay algo mejor que una comida increíble: acompañarla de la mejor cerveza posible. ■

DE QUÉ VA

Dos nuevos locales de LV154 en Madrid.

POR QUÉ HAY QUE IR

Para degustar la cocina canalla, callejera y picante de Kitchen 154 acompañada de las distintas variedades de Cervezas La Virgen.

→ cervezaslavirgen.com

* Se recomienda el consumo responsable. Solo para mayores de 18 años.

Teatro

Burdina / Hierro

Dos hombres pican piedra insistentemente en un universo donde el taconeo y los sonidos ancestrales han tomado el escenario. Estrenado en 2019, este aclamado espectáculo de Adriana Bilbao fusiona códigos de *performance*, música experimental y baile flamenco como resultado de la colaboración entre la bailaora y el cantautor Beñat Achuary.

→ Teatro Español. M: Sevilla. Del 5 al 7 de noviembre. 8-22 €.

La lengua en pedazos

Revisar la propia obra para encontrar en ella otra forma de imaginar. Así ha concebido Juan Mayorga esta nueva puesta en escena de su texto basado en *El libro de la vida* de Teresa de Jesús, con el que ya obtuvo el Premio Nacional de Literatura Dramática en el año 2013. La imprescindible Clara Sanchís y Daniel Albaladejo darán vida a la propia Santa Teresa y a un representante de la Inquisición cuyo propósito es el cierre del convento San José y el regreso de Teresa a la ortodoxia.

→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés. Del 8 de noviembre al 27 de diciembre. 19-21 €.

Tu mano en la mía

Para conocer a cualquier autora o autor hay tres fuentes principales: su obra, sus entrevistas y su correspondencia. Carol Rocamora profundiza en esta última para descubrirnos algo que se suele olvidar de los grandes mitos del teatro: que también amaban, soñaban, se equivocaban y temblaban. Rebeca Valls interpretando a Olga Knipper, el gran amor del dramaturgo ruso Antón Chéjov, está divina sobre el escenario.

→ Teatro Fernán Gómez. M: Colón. Del 4 al 28 de noviembre. 15-18 €.

L'Schmürz

La compañía balear Studi Zero Teatre visita nuestra ciudad con este homenaje a Boris Vian, el novelista, poeta, músico y periodista, a raíz del centenario

NO TE PIERDAS



Comedia sin título

La directora de Pontevedra Marta Pazos afronta este clásico de Lorca desde su personalísima plástica escénica. La magia de las coreografías de Guillermo Weickert y la envolvente música de Hugo Torres completan una apuesta imprescindible.

→ Teatro María Guerrero. M: Chueca. Del 12 de noviembre al 26 de diciembre. 6-25 €.

de su muerte. Influidos por el Teatro del Absurdo, Vian muestra en esta pieza una mezcla de acción desenfadada, incoherencias y parodias que critica la obsesión del ser humano por correr hacia el futuro sin vivir el presente.

→ Sala Tarambana. M: Carabanchel. 27 y 28 de noviembre. 12-14 €.

Eva contra Eva

Nunca se cansa uno de revisitar *Eva desnuda*. En esta ocasión lo hace el dramaturgo catalán Pau Miró como inspiración para una obra que cabalga entre el metateatro y el teatro como metáfora de la vida, con una Ana Belén esplendorosa como protagonista. Silvia Munt, la magnífica actriz barcelonesa que hace tiempo que se pasó a la dirección con igual éxito, capitanea con mano firme este barco que llega

a muy buen puerto escénico.

→ Teatro Reina Victoria. M: Sevilla. Desde el 17 de noviembre. 20-28 €.

Puños de harina

Tras su paso el año pasado por el Teatro Fernán Gómez dentro del ciclo Teatro y Derechos Humanos, la cartelera madrileña

Más obras en timeout.es/teatro

recupera este original montaje, que, siguiendo la estructura de un combate de boxeo, cuenta la historia real de Rukeli, el boxeador alemán, gitano y gay que desafió a Hitler, y la de Saúl, un personaje (ficticio en este caso), también boxeador y gay, en la España de los años 80.

→ Teatro Quique San Francisco. M: Quevedo. Del 9 al 21 de noviembre. 12-16 €.

Desdémona

Alba Sarraute & Les Ofèlies son una de las muchas compañías de circo que se están acercando al teatro de una manera exitosa, aplicando elementos propios del circo a la narrativa teatral. Para los amantes de Shakespeare y los nuevos lenguajes va a ser una gozada redescubrir *Otelo* a través de los juegos aéreos o los impresionantes malabares. Fue estrenada en FiraTàrrega y coproducida por el Grec.

→ Teatro Circo Price. M: Embajadores. 4 y 5 de noviembre. 15-18 €.

A vueltas con Lorca

Efectivamente, el teatro español anda siempre a vueltas con Lorca, a caballo ya entre el escritor y el mito. El dramaturgo español del siglo XX más reconocido internacionalmente es fuente y tema de este montaje, en el que Carmelo Gómez, con el piano de Mikhail Studyonov, engarza fragmentos de la obra y vida de Federico, para recordarle, amarle, idealizarle o bajarle a tierra.

→ Teatro de La Abadía. M: Quevedo. Del 18 al 28 de noviembre. 21 €.



La lengua en pedazos

**temporada
alta** → **2021**

Girona, hasta al
13 de diciembre

Christiane Jatahy
Christoph Marthaler

Romeo Castellucci

Angélica Liddell

Sergio Blanco

Àlex Rigola

Irene Escolar

Javier Daulte - Sílvia Munt

Jose Antonio Portillo

Andrea Díaz Reboredo

Rocío Molina

Israel Galván y Niño de Elche

Les ballets C de la B

Marcos Morau

Agrupación Señor Serrano

Lisi Estaras- Hotel Col·lectiu Escènic

Cabosanroque, Frederic Amat y La Veronal

Sergi Belbel

Magda Puyo

Lagartijas tiradas al sol

Cirque Aïtal...

... y hasta 106 propuestas de teatro,
danza, cine, música

... y la programación *A distancia* en
temporada-alta.com

Un festival de **Bitò** con el apoyo de:

30
AÑOS



Arte

Jon Rafman. Tú, el mundo y yo

Rafman investiga en estas piezas visuales sobre nuestra relación con la tecnología y su influencia en la experiencia humana actual, además del significado de la fotografía en la sociedad. Una de las obras muestra el resultado de los paseos virtuales del artista en Google Maps; la otra aborda la dificultad para recordar algo sin haberlo fotografiado.

→ La Casa Encendida. M: Embajadores. Hasta el 9 de enero. Gratis.

Pedro G. Romero. Máquinas de trovar

Investigador, editor, artista... El perfil multidisciplinar de Pedro G. Romero le otorga una mirada analítica única. Como artista, analiza sucesos históricos y la implicación de las imágenes en estos. La muestra repasa su trayectoria e incluye una instalación realizada para la ocasión titulada *Canciones de la guerra social contemporánea*.

→ Museo Reina Sofía. M: Estación del Arte. Del 3 de noviembre al 28 de marzo. 10 €.

La gran imaginación. Historias del futuro

¿Nos parecemos al futuro que alguien imaginó en el pasado? Esta exposición nos invita



Alfonso Verbena
popular, Madrid, 1922

ALFONSO VEGAP2021

a reflexionar a través de la literatura, el cine o la arquitectura cómo se proyectó en otras épocas el futuro y cómo nos imaginamos, aún hoy en día, el porvenir.

→ Espacio Fundación Telefónica. M: Gran Vía. Desde el 3 de noviembre. Gratis.

Alfonso. Cuidado con la memoria

Alfonso fue una Agencia de Información Gráfica de Prensa que surgió en 1915 y fue liderada

por Alfonso Sánchez García y su hijo, quienes revolucionaron la fotografía periodística española. En la Guerra Civil, Alfonso se posicionó en el bando republicano, por lo que durante la dictadura se dedicaron al trabajo de estudio, intentando pasar desapercibidos.

→ Sala Canal de Isabel II. M: Canal. Del 5 de noviembre al 23 de enero. Gratis.

Belkis Ayón. Colografías

La colografía es una técnica de grabado poco frecuente en la que se especializó Belkis Ayón hasta obtener un lenguaje visual propio y característico. Esta es la primera retrospectiva dedicada a la artista cubana que se realiza en Europa y nos permite observar su evolución artística.

→ Museo Reina Sofía. M: Estación del Arte. Del 17 de noviembre al 18 de abril. 10 €.

Sayako Sugawara. Atmosphere

La artista Sayako Sugawara ha trabajado para esta exposición con el archivo del fotógrafo alpino Heinrich Schildknecht y con la idea de la imagen de la montaña como metáfora de la vida.

Así, Sugawara ha examinado cuidadosamente los negativos fotográficos, analizándolos y

extrayendo detalles y curiosas imperfecciones.

→ Galería Max Estrella. M: Chueca. Desde el 15 de enero. Gratis.

Marcelo Brodsky

El artista y activista argentino Marcelo Brodsky presenta en esta expo individual un trabajo en torno a la memoria histórica y el archivo. Brodsky ha intervenido fotografías de movilizaciones sociales de la década de los años 60 de todo el mundo para mostrar de una forma más tangible la revolución social que supusieron.

→ Freijo Gallery. M: Rubén Darío. Del 16 de noviembre al 8 de enero. Gratis.

Fútbol en blanco y negro

A través de los fondos fotográficos del Archivo Regional de la Comunidad de Madrid esta exposición aborda lo que supuso para Madrid la llegada y el desarrollo del fútbol como deporte de masas. Desde las grandes estrellas, pasando por el juego infantil, los nuevos estadios o las quinielas.

→ Sala El Águila. M: Delicias. Del 16 de noviembre al 13 de febrero. Gratis.



Maite Ortega.
Primavera tatuada

NO TE PIERDAS

Maite Ortega. In Bloom

Las fotografías florecen en esta muestra individual de Maite Ortega. Mediante bordados y collages sobre imágenes antiguas protagonizadas por mujeres, la artista imagina y nos narra una historia invisible y alternativa.

→ Échale Guindas. M: Chueca. Hasta el 27 de noviembre. Gratis.

Las mejores exposiciones en
timeout.es/arte

SIDRA EN VENA

*una comedia astur-pop de
JuanMa Pina*

*Sergio
Campoy*

*Mario Alberto
Díez*

Dolly

*Raquel
Guerrero*

*Inma
Isla*

con música de Rodrigo Cuevas



VIERNES 22:00 TEATRO LARA
¡últimas funciones!

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/restaurantes

Más allá del hall

Trazamos el mapa de las apuestas culinarias más recientes que lucen nuestros hoteles. Una invitación abierta a todos. Por Gorka Elorrieta

LOS GRANDES HOTELES siempre han atesorado restaurantes de nivel. Del **Kabuki** en el Wellington a la cocina de **Ramón Freixa** en el Único, de **DiverXO** (NH Collection) o **Cebo** (Urban) a los menús de Quique Dacosta en **Deessa** (Mandarin Oriental Ritz). Las estrellas se alinean con otras estrellas y, dados los últimos movimientos del gobierno regional y vistas las inversiones extranjeras, la ciudad va camino de levantar su propio firmamento. Así mientras Madrid se postula como destino para el turismo de lujo y se nos quita el miedo al hall majestuoso y a las miradas fiscales desde

la recepción, muchos de estos restaurantes se descubren a la ciudad con un acceso propio. Incluso el fabuloso **Hortensio** ha recibido y satisfecho comensales varios meses antes de que el hotel donde se ubica (Gran Meliá Fénix) finiquitara su reforma.

Cabezas de cartel

“Llegamos con toda la ilusión y muchas ganas de mostrar desde **Amós** nuestra cocina de territorio, de seducir al público madrileño y a aquellos que visiten la capital. Hemos trabajado año y medio en este proyecto. No solo es el primer restaurante que abrimos aquí, es el primero que abrimos fuera de

“Vemos Madrid como un reto ilusionante”

Jesús Sánchez

Cantabria. Vemos Madrid como un reto ilusionante”, cuenta Jesús Sánchez (Cenador de Amós, tres estrellas Michelin), recién aterrizado en el Rosewood Villamagna, otro gigante de nuestro panorama hotelero que acaba de levantar el telón. “Será una carta inédita pero con platos que han formado parte de nuestra trayectoria. Tendremos anchoas y nuestra tortilla, un cocido de caricos y vegetales, el postre con el que abrimos en 1993 (la tarta de higos), las verduras de Navarra para no olvidar nuestros orígenes... Y si aceptas callos como guiño madrileño, también los ofreceremos”. ¿Es o no la apertura

Smoked Room



Amós

más esperada y apetecible de este segundo semestre del año?

La réplica viene desde **Smoked Room**, la espectacular y muy exclusiva mesa *showcooking* que ha proyectado Dani García dentro del Hyatt Regency Hesperia. Tras la brasserie del Four Seasons (el hotel estrenará en diciembre **ISA**, un bar con flamantes tapas asiáticas), el chef marbellí entregó una de las direcciones más solicitadas desde que presentaron credenciales: menú omakase, humo y nueva interpretación del mítico tomate nitro.

Porsu parte, Fernando P. Arellano (Zaranda, dos estrellas Michelin) ha dado un giro de 180º a

la carta de **Casa Lobo** (Gran Hotel Inglés) apostando por las notas castizas. “Lo tenía claro desde el principio porque me encanta todo lo que sea cocina tradicional. Vamos ya por la tercera versión de la carta. Siempre con el mismo ADN y cambios marcados por la temporada ¡pero los callos y la pepitoria estarán siempre! A la hora de hacer las recetas medimos todo al gramo para que no haya altibajos. Le hemos dedicado

muchas pruebas y horas para que sorprenda por su sencillez bien ejecutada. De hecho, seguimos mejorando algo tan simple como los soldaditos de Pavía”.

Sorpresas que triunfan

No solo hay cocineros de primera fila en este creciente desembarco. Encontramos espacios gastronómicos destacados que ofrecen valor añadido al hotel, un *ticket* medio más popular y



A'ollo

Casa Lobo



propuestas más desenfadadas. Madrileños y turistas pueden ir de azotea en azotea desde el Riu a The Principal y por el camino hacer parada en **A'ollo** (INNSiDE by Meliá), donde saben equilibrar la tradición y el sabor gallegos con un perfil más contemporáneo como evidencian sus mejillones con escabeche cítrico y kimchi, o subir a la novena plan del hotel **Pestana CR7** para compartir unas pizzas recién salidas de sus hornos de diseño. Y, sí, en ambos casos tenéis mesas con vistas privilegiadas a Gran Vía.

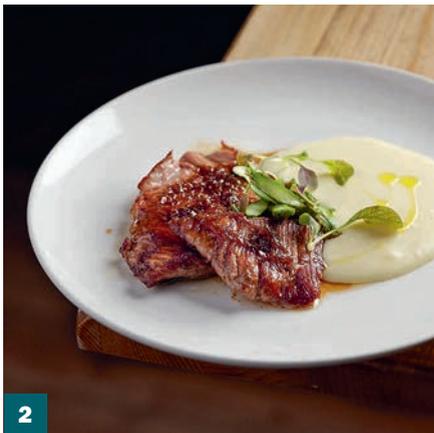
Esta atención de los nuevos alojamientos en la oferta culinaria se distribuye por muchos otros barrios. Podéis probar las carnes a la brasa de **Escándalo** (Canopy by Hilton) en Azca, el brunch servido en funda de guitarra de **Sessions** o el menú cerrado para grupos de **GreenRoom** en el Hard Rock Hotel, o el tapeo de fusión asiático-española del remozado **Lona**,



comedor y terraza (su mejor anzuelo turístico) del Radisson Blu en Huertas. ■



1



2

1 Comodore

★★★★★

Portentosas dimensiones y líneas curvas de aire ibicenco. La restauración es solo uno de los pilares de su imponente y luminosa metamorfosis. Organizan eventos, suena música en directo habitualmente y puedes exprimir su diversidad desde el almuerzo hasta el cóctel de medianoche. Un reservado, varias y muy preciadas terrazas semicubiertas y una carta para cada planta. Picoteo competente para cualquier momento del día (probad su ensaladilla) o platos con más fuste para una comida relajada entre amigos.

→ Pl. de la República Argentina, 5. M: R. Argentina. 25-50 €.

2 Bardero

★★★★★

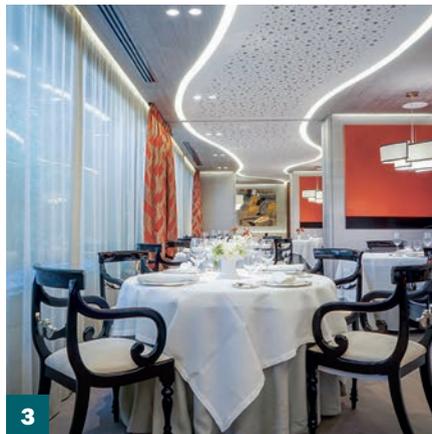
Comedor y terraza a pie de calle. Noche de un martes de otoño. Lleno absoluto. Pablo y León dijeron que venían a liarla y en cinco meses se han convertido en parada necesaria en Arganzuela. Si su tortilla de patatas les puso en el mapa (valientes la quitaron pero, por petición popular, volverá de forma periódica), es el firme y succulento nivel medio que alcanzan todos los platos lo que hace casi obligatorio reservar mesa. De su infalible secreto ibérico a sus raviolis de calabaza pasando por sus constantes fuera de carta.

→ Palos de la Frontera, 11. M: Embajadores. 30 €.

TOP 5

Paseos para el otoño

Restaurantes emblemáticos detrás de nuevos comensales, y comensales a la caza de platos confortables y alguna sorpresa.
Por Gorka Elorrieta



3

3 Zalacaín

★★★★★

Valor seguro si cotizara en bolsa. Un incombustible Iñigo Urrechu, apoyado en el equipo que ha permanecido al frente estos años y siguiendo la máxima lampedusiana, ha sabido, desde el respeto, vigorizar los laureles de un icono, bandera de una cocina y un servicio de sala patrimoniales. A la precisa ejecución de los clásicos (del esencial bacalao Tellagorri al recuperado y soberbio solomillo Wellington) y esos sensoriales callos con la firma de su chef ejecutivo, suma platos de temporada con el mismo rigor y elegante vuelo.

→ Álvarez de Baena, 4. M: Gregorio Marañón. 80-100 €.



4



5

4 Bugao

★★★★★

Fanáticos del atún, apuntad en rojo el desembarco de Hugo Ruiz (y todos los elogios cosechados por su restaurante ceutí). Salvo en los postres, las recetas y los cortes del túnido vertebran toda la carta. Magnífica la versión marina de su cachopo, la tosta de tarantelo o el atún encebollado. Cuenta con dos ambientes bien diferenciados (también en carta), de epatante interiorismo y cómodo mobiliario. Vais a disfrutar ambos por igual. Solo depende del plan y el bolsillo. Moluscos de temporada y apuntes de cerdo ibérico sellan el círculo.

→ María de Molina, 4. M: Gregorio Marañón. 40-80 €.

5 Riverita

★★★★★

Con otros propósitos, más espontáneos y abiertos, pero similares mimbres (conservas, chacinias y madrileñismo ilustrado), los propietarios de Candelí han escrito otra oda a esa taberna gobernada por el producto (sea un tomate, un plato de cuchara o un marisco fresquísimo). Extienden su buen hacer, atención y nutrida bodega a este apéndice de platos al medio que sirve de versátil complemento a la aledaña nave nodriza. Ojo a sus navajas con salsa de callos, síntesis matemática de lo que son y defienden.

→ Ponzano, 31. M: Alonso Cano. 30-40 €.

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

Fun Fun

→ Don Pedro, 20. M: La Latina.



LOS RESPONSABLES DE la coctelería La Santoría (Lope de Vega, 30) acaban de abrir un nuevo y familiar patio de recreo (“cuando vimos el local, no teníamos ni idea de qué íbamos a hacer ni cómo. Empezamos a darle forma en la segunda visita. Lo cogimos y en dos semanas lo preparamos todo para abrir”). Ahora son tres socios. Se ha sumado Antonella que regenta este *work in progress* centrado en vinos naturales españoles y alguna sidra francesa. “No queríamos

un lugar de entendidos sino algo para todos. Buscamos divertirnos, pasar un buen rato”. El personal interiorismo no solo conforma el ambiente (muy cercano al que se crea con amigos en el salón de casa) sino parte de la identidad del local. “Nos

encanta lo ecléctico, la mezcla de cosas diferentes que no se te ocurriría poner una al lado de la otra y, sin embargo, quedan hermosas. Acá no hay armonías, no hay pretensiones. Todo es bienvenido y todo tiene una historia que contar. En el vino

natural es igual”, dicen. Tintos, naranjas, blancos y burbujas para dejarse llevar (“a veces abrimos por primera vez botellas con el cliente”), para marcar la conversación con sorpresas en la copa y bocados agradables (hummus, falafel, tacos...). ■ G.E.



ALFREDO ARIAS

BAR DEL MES

TOMA NOTA

Celebrando una década

Arrancaron el proyecto en 2012 convirtiéndose en avanzadilla del café de especialidad. Tres años después se mudaron a Malasaña (Pez, 20) y el éxito fue y es rotundo. “Se nos había quedado pequeño y queríamos ampliar. Vimos este nuevo local por casualidad pero encajaba perfectamente con nuestra filosofía”. El minimalista espacio, diseñado junto a Triscaideca, tendrá una capacidad para 80 personas cuando lo abran por completo. Este otoño no os perdáis el choco latte caliente que llega de la mano del sello Puchero.

→ HanSo Café 2. Costanilla de los Ángeles, 7. M: Ópera.



MÚLTIPLES ORIGENES

Nicaragua, Kenia, Honduras, Etiopía y Costa Rica, de tostadores tanto nacionales como internacionales



Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer



Todo está en tus manos

Las manualidades no paran de sumar adeptos. Os contamos por qué y dónde disfrutar aprendiendo. Por *Dani Cabezas*

PASAMOS MUCHO TIEMPO

frente a la pantalla. Demasiado. Según algunos estudios, entre cinco y siete horas cada día. Es por ello que, cuando toca buscar una actividad a la que dedicar nuestro ocio, cada vez son más los que optan por huir de lo digital y volver a las cosas que se puedan tocar. Actividades y objetos para cuya confección sea necesario dedicar un cierto mimo y una paciencia que nos ayude a dejar de lado el frenesí diario. La lentitud puede ser también un valor a reivindicar.

Las manualidades, entendidas como todo aquello que podemos hacer sin necesidad de emplear ningún tipo de herramienta, nunca dejaron de estar de moda. Al

fin y al cabo, la satisfacción de crear algo con nuestras propias manos no entiende de épocas. Y las hay para todos los gustos. Desde dar una nueva vida a objetos que tenemos por casa que ya no usamos hasta crear auténticas obras de arte: el nivel de exigencia, así como la creatividad y la dedicación, es ya cosa de cada uno.

Manualidades con papel, con tela, con arcilla, plástico, lana o vidrio. Con plantas u objetos reciclados. *Hobbies* para todos los gustos y, sobre todo, para todos los bolsillos. Os proponemos varias actividades diferentes que podéis hacer en Madrid y os contamos dónde aprender a perfeccionar vuestra técnica para convertirlos, casi, casi, en auténticos artesanos. ■



THE SUN AND THE TURTLE

AMIGURUMI

Esta técnica que triunfa en Japón consiste en tejer pequeños y entrañables muñecos con croché a vuestra imagen y semejanza, o dejando volar la imaginación.

→ Lanas Bichus. Benito de Castro, 12 bis. M: Manuel Becerra.



CERÁMICA

Ancestral y, al mismo tiempo, rabiosamente moderna. La cerámica es una de esas manualidades que te hacen conectar contigo mismo de manera única a través del manipulado del barro.

→ Amasarte. Minas, 6. M: Noviciado.



SANDRA ALBARES

MACRAMÉ

No hace falta una aguja para tejer desde bisutería a colgantes de maceteros e incluso tapices. Aquí solo necesitáis vuestras manos y ser hábiles con trenzas y nudos.

→ La Laborteca. Mesón de Baños, 2. M: Ópera.

3 PREGUNTAS A...

Ana Barriuso

Responsable de Amasarte



EN ESTE TALLER de cerámica de Malasaña se respira paz y buena sintonía al cruzar su umbral.

¿Qué es lo que más te gusta de la cerámica artística?

En la cerámica no hay límites creativos. Es algo apasionante: puedes reinventarte todo el rato. Existen tantas posibilidades que nunca dejas de aprender.

¿Quién acude a vuestros talleres?

Gente de todo tipo, aunque es muy común encontrarse con personas que dedican muchas horas a su vida profesional sin relación con el campo artístico y buscan volver a usar sus manos. La mayoría tienen entre 25 y 45 años y no es necesario tener conocimientos previos artísticos para trabajar con el barro.

¿Qué beneficios crees que tiene a nivel personal?

Muchísimos. Uno de los más importantes es la paz que da el trabajar con tus manos: llegas a un estado de meditación que es difícil experimentar de otras formas. Además, materializar un objeto al que dar uso eso es muy satisfactorio. ■

→ amasarte.es



SCRAPBOOKING

Hay que ser muy pacientes para archivar y decorar nuestras fotografías y textos ayudándonos de elementos como estampados, cintas, washi tape y todo tipo de sellos.

→ My Scrap Place. Galileo, 61. M: Argüelles.



SHUTTERSTOCK

KOKEDAMA

Otra técnica japonesa que causa furor. La kokedama permite crear macetas orgánicas para que la planta viva en un ambiente lo más parecido posible a la propia naturaleza.

→ The Workshop Madrid. Laurel, 19. M: Acacias.

Viajes

Coordina Marta Bac
timeout.es/viajes

Más viajes y escapadas
en timeout.es/viajes



Heredad Beragu.
Navarra



Acércate a la lumbre

Llegan los viajes en los que buscamos el poder hipnótico del fuego y donde el mayor placer es dejar pasar el tiempo frente a una chimenea. Por **Óscar Checa**

SE ACERCA el invierno. Y no, no es que queramos advertirte de que te protejas de los temibles caminantes blancos de *Juego de Tronos*, simplemente te avisamos para que vayas pensando en tus escapadas para estos meses de frío que se avecinan y que, sin duda, serán mucho más apetecibles si cuentan con un escenario en el que no falte una chimenea y un buen fuego con leña crepitando. Aquí tienes algunas ideas de hoteles-destino en los que encontrarás las lumbres más seductoras para disfrutar de esa irremediable atracción por el fuego del hogar.

1 Navarra Heredad Beragu

El fuego de la estufa-chimenea de color rojo de este hotel rural ubicado en el pequeño pueblo de Gallipienzo parece tener más poder de atracción que otro cualquiera. Tal vez la estancia donde se encuentra, una galería de paredes de piedra con dos grandes ventanales que miran al valle y decorada de manera exquisita, sea también responsable de esa sensación que hace que no queramos despegarnos del sillón y que deseemos quedarnos aquí durante largas horas.

→ heredadberaguhotel.com



XUQ Lomas de Ruvira. Albacete



La Infinita Rural Boutique. Cantabria

Nada como el placer de olvidarse del mundo junto a un buen fuego

2 Huesca Viñas de Lárrede

Alerce, abeto y pino. La madera es, junto a la piedra, el principal elemento arquitectónico que resalta en el Chalet de Viñas de Lárrede, un alojamiento especial y único, anexo a este pequeño hotel de inspiración alpina ubicado en el valle de Tena, en plena ruta de las iglesias de Serrablo. En su salón todo gira alrededor de la crepitante chimenea, emplazada junto al gran ventanal con banco repleto de cojines. ¿Quién necesita nada más para relajarse y desconectar durante un fin de semana?

→ hotelvinasdelarrede.es

3 Albacete XUQ Lomas de Ruvira

Un grupo de viejas casas-cueva excavadas en las paredes calcáreas del cañón del río Júcar, a su paso por el pueblo de Jorquera, convertidas en alojamientos únicos donde manda el diseño, la osadía y la fascinación. Así es XUQ Lomas de Ruvira. Cada cueva es distinta de las demás y, de entre todas, en esta época del año nos quedamos con Guha, una de las suites, con su moderna chimenea empotrada en la pared pero que no resta un ápice del encanto rústico del conjunto.

→ xuq.es

4 Lleida La Vella Farga

Está en mitad de un paraje de prados, pinares y olivos centenarios en el Prepirineo catalán, y fue una masía levantada en el siglo XI. Ahora es un hotel de catorce habitaciones y todo el encanto que te puedas imaginar. Por supuesto, no falta la lumbre, esta vez situada en la sala abovedada donde un día estuvo la fragua que ahora da nombre al establecimiento. También la encontrarás en algunas de sus habitaciones.

→ hotellavellafarga.com

5 Cantabria La Infinita Rural Boutique

Suelo de barro cocido, pared blanca, estantes de libros, ventana de madera, mecedora y una chimenea de piedra donde arden maderos de roble y haya. Eso es lo que se verá en muchas de las fotos que vas a hacer en esta casona de las montañas cántabras convertida en un hotel de cuatro habitaciones donde olvidarse de todo menos de la naturaleza, del placer de lo auténtico y de la compañía que tú elijas. ■

→ lainfinita.com

Hay nidos en los edificios más representativos de Alcalá de Henares



FOTOS SHUTTERSTOCK

Más viajes y escapadas en [timeout.es/viajes](https://www.timeout.es/viajes)

Cigüeñas complutenses

La historia y la naturaleza se unen en un particular recorrido turístico que tiene el crotoreo como banda sonora

ALCALÁ DE HENARES no solo es ciudad universitaria y cervantina, también lo es cigüeñil. Resulta que la colonia de cigüeñas que anidan en esta localidad madrileña es una de las más numerosas de nuestro país, así que, desde hace unos años, se han convertido en un atractivo turístico más y existe hasta una ruta para verlas. Es un itinerario que combina los aspectos ornitológicos con los relacionados con la historia y la arquitectura, pues sus nidos están en algunos de los edificios más destacados y relevantes de la ciudad.

Son nidos de cigüeña blanca, una especie que tiene la particularidad de que convive en el espacio de vida de los hombres, y que se monta su morada en las torres, tejados, chimeneas o postes de pueblos y ciudades. También aprovecha los lugares de actividad agrícola para alimentarse (no causa daño a

los cultivos, sino todo lo contrario pues se alimenta de insectos o roedores), además de otros como vertederos. Este es el motivo principal por el que muchas cigüeñas ya no emigran durante el invierno, tal como han hecho durante siglos. Las temperaturas no son tan bajas y, además, ahora encuentran la suficiente cantidad de comida disponible durante todo el año como para no arriesgarse a cruzar el Estrecho y realizar un larguísimo viaje hasta África.

Y Alcalá de Henares es uno de los lugares que han elegido desde siempre para hacer sus hogares. Actualmente hay unas cien parejas reproductoras en toda la ciudad, y algunos de los puntos donde se pueden ver estos nidos –y que forman parte de la Ruta de las Cigüeñas– son la plaza de Cervantes, la Torre de Santa María, la plaza de San Diego con la universidad Cisneriana, la

calle mayor donde está el Museo Casa de Cervantes o el convento de las Bernardas.

Nidos de 500 kilos

A lo largo de este recorrido se aprenden muchas curiosidades sobre estas aves, como que tienen una envergadura alar de unos dos metros, que son planeadoras, que realizan una migración para mejorar su alimentación (especialmente los ejemplares jóvenes porque el resto se queda cada vez más en nuestro país), que emiten un sonido llamado crotoreo, que ponen de tres a cinco huevos y que suelen ser fieles a los nidos que construyen. Nidos que tienen mayor o menor categoría según estén situados en lugares más altos o más bajos y según su tamaño. Uno solo pesa entre 30 y 600 kilos, así que no está de más ir mirando al cielo alcalaíno cuando recorramos su centro histórico... ■

Vuelve el SABOR DE LA NAVIDAD

SWEET
TURRÓN



TEA  SHOP

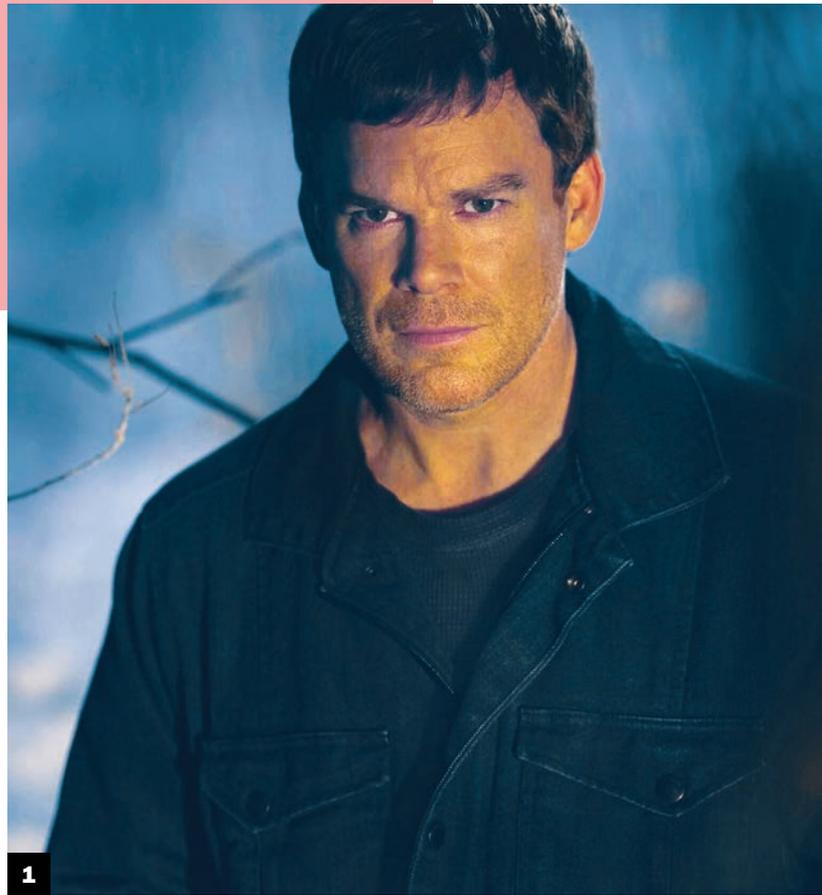
www.teashop.com

Time In

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

Revivir el monstruo

Dexter diez años más tarde, un psiquiatra, una trabajadora social y una adicción. Por *Serielizados*



1



2



3



4

1 Dexter: New blood Solo por el morbo de saber cómo se las habrán ingeniado para estirar el chicle, el regreso de Dexter ya vale la pena. Una serie de culto que se convirtió en una parodia de sí misma. ¿Hay que revivir el monstruo? Seguramente no, pero ya que se ponen mejor echarle un vistazo, no sea que le hayan dado el final que se merece. Esta nueva entrega sitúa al protagonista diez años después, lejos de su anterior vida.
→ Estreno el 8 de noviembre en Movistar+.

2 The shrink next door Comedia negra basada en hechos reales. Concretamente en la extraña relación entre el 'psiquiatra de los famosos', Dr. Isaac 'Ike' Herschkopf y su paciente Marty Markowitz. Este dúo interpretado por Paul Rudd y Will Ferrell trufa de carisma y buen humor toda la serie. La relación doctor-paciente más divertida y disfuncional del momento. El tráiler con *My life* de Billy Joel hace la boca agua.
→ Estreno el 12 de noviembre en Apple TV.

3 Perni Una dramedia sobre una trabajadora social que tiene que lidiar con un entorno del revés: una hermana muerta, un sobrino que ahora vive con ella, una relación sentimental sin sexo y un padre octogenario que de repente decide salir del armario. *Perni* es tierna, majísima, sobrecogedora y como todas las buenas dramedias sabe encontrar la luminosidad en los diálogos y en los momentos tristes.
→ Estreno el 9 de noviembre en Filmin.

4 Dopesick: Historia de una adicción Llega uno de los estrenos más aplaudidos del Serielizados Fest, con Michael Keaton interpretando a un médico que prescribe oxicodona por encima de sus posibilidades sin tener en cuenta su poder adictivo. Una sustancia *a priori* milagrosa detonante de una epidemia agresiva que desde hace varios años ataca de lleno a la población de los Estados Unidos.
→ Estreno el 12 de noviembre en Disney+.

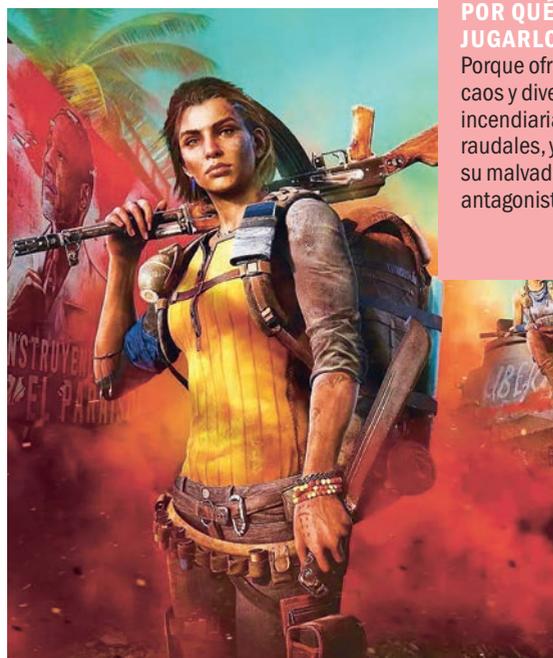
VIDEOJUEGO DEL MES

Far Cry 6



LA SAGA DE acción en primera persona *Far Cry*, que desde 2004 ha generado media docena de entregas numeradas y ocho *spin-off*, ha llevado a los jugadores a explorar lugares exóticos y parajes inhóspitos. También a hacer frente a mercenarios, traficantes de armas, piratas, grupos radicales y sectas. Su última entrega nos transporta a Yara, una isla caribeña ficticia (inspirada en la Cuba de Castro) anclada en el pasado y férreamente gobernada por el tirano Antón Castillo, a quien presta sus facciones el actor Giancarlo Esposito (*Breaking Bad*, *The Mandalorian*). El presidente desea convertir al país en una tierra próspera, produciendo un fármaco supuestamente anticancerígeno a partir del tabaco. Pero para conseguirlo ha esclavizado a sus súbditos y les ha obligado a hacer uso de un fertilizante letal.

En *Far Cry 6* (PlayStation 4, PlayStation 5, Xbox One, Xbox Series X|S, Nintendo Switch, Microsoft Windows, Google Stadia) participamos en una revolución guerrillera para derrocar a un dictador convertidos en un (o una) rebelde. Tras su argumento políticamente provocador y su representación cruda del fascismo se esconde un *sandbox* divertido y vibrante, en el que destacan unas misiones trepidantes, un mundo abierto con el mapa más grande de la serie hasta ahora y las posibilidades de personalización de personaje y arsenal. Por no hablar de un humor negro hilarante —que ejemplifican unas mascotas que son aliados valiosísimos sobre el campo de batalla: el perro salchicha discapacitado Chorizo, y Guapo, un cocodrilo adiestrado devorador de hombres—. ■ *Joan-Albert Ros*



DE QUÉ VA

El sueño de Antón Castillo es devolver a su país a la gloria de antaño, pero la opresión a la que somete a su pueblo ha encendido una revolución.

POR QUÉ JUGARLO

Porque ofrece caos y diversión incendiaria a raudales, y por su malvado antagonista.

NO TE PIERDAS

Lo más comentado en redes sociales

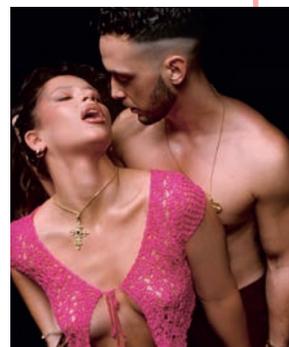


← Destruir para revalorizar

Todos nos echamos las manos a la cabeza cuando vimos en directo cómo la obra de Banksy *Love is in the bin* se autodestruía durante una subasta en la londinense Sotheby's tras ser adquirida por 1,2 millones de euros. Tres años después, ha sido vendida a medio triturar en esta misma casa por más de 21 millones.

→ La 'profanación' de Tangana y Peluso

Una sensual bachata, la nueva canción de C. Tangana y la Catedral de Toledo. ¿Qué podría salir mal? 'El madrileño' y Nathy Peluso han revolucionado a media Iglesia tras marcarse este baile para el videoclip de *Ateo*. Sus movimientos de cadera han provocado dimisiones en el seno clerical y hasta una misa de "purificación" del templo.



← Dos rombos para el calamar

El éxito de la serie de Netflix *El juego del calamar* ha sido tal, que no solo se ha colado en millones de hogares del todo el mundo sino que ha llegado también a los patios de los colegios españoles, con polémica incluida. ¿Es apta esta violenta ficción para los escolares? ¿Dónde queda el control parental?



→ La sorpresa de Carmen (no) Mola

Era un chiste fácil y ya está hecho. Este mes estallaba la revolución en el mundo literario español al conocerse que Carmen Mola, la ganadora del Premio Planeta 2021 (dotado con un millón de euros) era en realidad el pseudónimo tras el que escribían tres hombres: Jorge Díaz, Agustín Martínez y Antonio Mercero.



Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

Trozos de vida



CUANDO EMPIEZAS A leer *Dónde estás, mundo bello*, puedes pensar que no estás descubriendo nada nuevo, que Alice y Eileen, que Felix y Simon, ya salían en las novelas anteriores de Sally Rooney, pero en cuanto la autora te hipnotiza con su estilo coloquial, su susurro, das las gracias por haberles conocido. No porque sean extraordinarios, sino porque te has visto, has estado ahí. Y porque si hay algo muy difícil en literatura es capturar el espíritu del tiempo.

Rooney, más reflexiva que nunca, nos habla de tres amigos, la escritora Alice, la trabajadora editorial Eileen y el lobbista



DÓNDE ESTÁS, MUNDO BELLO
Sally Rooney.

→ Literatura Random House. Trad. de Inga Pellisa Díaz.
328 págs. 19,90 €.

Simon, y un cuarto, Felix, un hombre más vulgar que trabaja en un almacén en el pueblo de la costa irlandesa donde Alice ha decidido vivir después de una crisis nerviosa aguda. Combina la primera persona de los *e-mails* que se envían Alice y Eileen, con la narración objetiva, algo distante, de las vidas de las dos amigas, donde los chicos aparecen y desaparecen para dejar huella. Acabaremos sabiéndolo todo de ellos. Y no, no vivirán ningún hecho fuera de lo normal, sino

que simplemente, como en un espectáculo inmersivo, nos convertiremos en *voyeurs*, un poco como ocurre con Chéjov. ¿Qué les sucede a sus personajes? Pues, entre poco y nada. Sin embargo, nos fascinan. En uno de los numerosos correos que le manda a Eileen, Alice acaba diciendo: "Con el mundo en el estado en que lo tenemos y la humanidad en la antesala de la extinción, aquí me tienes escribiendo otro correo sobre sexo y amistad". ¿No es eso, la vida? ■ Andreu Gomila

TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ **Cuál es tu tormento**

Una historia de vida y muerte. Una larga conversación entre dos amigas, una de las cuales se encuentra enferma de cáncer terminal en un hospital. El sentido del humor de Nunez es a prueba de bombas.

→ Sigrid Nunez. Anagrama. 200 págs. 18,90 €.



↑ **La hija pequeña**

Un relato autobiográfico estremecedor de una chica francesa de origen argelino que nos cuenta una vida marcada por la censura y las ansias de libertad sexual, lo que se espera de ella y lo que puede ofrecer.

→ Fatima Daas. Cabaret Voltaire. 246 págs. 18,90 €.



↑ **El gran farol**

¿Una novela autobiográfica sobre el póquer puede convertirse en un libro apasionante? La respuesta es sí, especialmente cuando la autora nos ofrece un mundo que es un calco brutal del nuestro.

→ Maria Konnikova. Libros del Asteroide. 384 págs. 22,95 €.

A portrait of Antonio Díaz, a man with dark hair and a slight smile, wearing a dark t-shirt. The background is a solid blue color.

ANTONIO DÍAZ

EL MAGO POP

NADA ES IMPOSIBLE
BROADWAY EDITION



EL ILUSIONISTA MÁS
TAQUILLERO DEL MUNDO

FORBES



EL ARTISTA NACIONAL
QUE MÁS ENTRADAS VENDE
POR 4º AÑO CONSECUTIVO



CONSIGUE TUS ENTRADAS EN:

elmagopop.com — TEATRO APOLO

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 44,7°



**DALE EL TOQUE PERFECTO
A TU VERMOUTH CON 3 GOLPES DE**

ANGOSTURA[®]
aromatic bitters