

TimeOut

MADRID

#46

PRIMAVERA 2023

PLATOS QUE SON UN ÉXITO

Os proponemos un menú a todo color con las propuestas imprescindibles para la primavera en nuevos e infalibles restaurantes

GRETA FERNÁNDEZ

Acompañamos a la actriz de *Unicornios* a probar el mejor plato de Madrid, el Ceviche de vieira de Llama Inn



TimeOut
**PREMIOS
FOOD & DRINK**
MADRID

2,95€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A NUESTROS
ANUNCIANTES



FELIX **THE CAT** × **JIMMY LION**

WWW.JIMMYLION.COM

Felix the Cat TM & © DWA LLC

Sumario

Primavera 2023

Gran noche gastro

Premios Food & Drink: lo mejor de la ciudad y todos los detalles de una gala para recordar

PÁGINA 26



Raíces de barrio

La Plazuela llega desde Granada con su disco debut, *Roneo Funk Club*, y un sold out bajo el brazo.

PÁGINA 48



DE LASCHUCHES

Sin prisa

Tres *concept store* para comprar ropa, accesorios y decoración de autor (hecha con calma) de manera diferente.

PÁGINA 38



STUDIO ERHART



↓ SECCIONES

06. En la ciudad 18. Reportaje 26. Premios Food & Drink 28. Entrevista
32. La Feria del Libro 34. Comer y beber 38. Tendencias
44. Cosas que hacer 48. Música 52. Teatro 56. Pantallas 60. Arte 64. Viajes

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

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Sentarse a la mesa rodeados de amigos frente a una buena comida puede que sea la forma más sencilla de felicidad que existe. Porque muchos de los buenos recuerdos que conservamos han tenido lugar en bares y restaurantes, dedicamos este número a la gastronomía de la ciudad en toda su extensión. A los bares de cañas que se convierten en un segundo hogar, a los restaurantes con estrella Michelin que sitúan a Madrid en el mapa de la gastronomía mundial, a los puestos de mercado que nada tienen que envidiar a las cocinas tradicionales, a las casas de comida de guiso y brasas. Por todos ellos hemos creado también los Premios Time Out Food & Drink, para celebrar que comer y beber en la capital es cada día más emocionante. Y como sabemos que seguir el ritmo de aperturas de la ciudad es misión imposible, hemos seleccionado además los siete mejores platos que podéis probar ahora mismo. Que disfrutéis.

LOS IMPRESCINDIBLES



Descubre

Del 17 de abril al 14 de mayo las fachadas y escaparates del barrio vuelven a llenarse de arte urbano en una nueva edición del festival **CALLE Lavapiés**.



Mira

Madrid en Danza traerá a los escenarios de la ciudad las propuestas coreográficas más innovadoras en un ciclo que abarcará de abril a junio.



Lee

El 21 de abril los escritores se reencontrarán con su público para celebrar la **Noche de los Libros** entre talleres, visitas guiadas, conciertos, charlas y mucho más.

Time Out
MADRID

Directora General (Marketing & Sales) España y Francia
Mabel Mas
Director General (Estrategia) España y Francia
Eduard Voltas
City Manager
Elena León
Directora
Marta Bac

Editores
Gorka Elorrieta, Isabel Gil,
Noelia Santos
Directora de arte
Judith Rial

Directora de innovación y marketing
Marina Quer
Director de operaciones digitales
Álex Martínez
Directora de negocio
Carlota Falcó
Directora comercial
Aroa Cervantes
Coordinadoras de branded content
Begoña García, Beatriz Langreo
Social media Manager
Susana Díaz
SEO Manager
Denis Houde
Email marketing executive
Júlia Porto
Marketing y comercial
Elena Alarcón, Laura Latorre, Vanessa González
Project Manager
Alicia Zhan
Diseñadora de soluciones creativas
Grecia Morales

Office Manager & Client service
Laura Spengler

Directora de finanzas y operaciones
Marta Tapia
Sale controller & Business analyst
Guillem Catena
Contable
Maryana Onik

Han colaborado en este número
Textos: Dani Cabezas, Irene Calvo, Borja Duño, Álex Montoya, Concha Ros, Serializados
Fotografía: Alfredo Arias
Ilustraciones: Conxita Herrero, Amaya Lalanda

Edita
Time Out Spain Media SL es una sociedad de Time Out Group PLC

CEO Time Out Group
Chris Öhlund

Reservados todos los derechos. Esta publicación no puede ser reproducida ni totalmente ni parcialmente sin consentimiento del propietario. Tampoco puede ser transmitida por ningún medio o método, ya sea electrónico, mecánico o de otro tipo. La revista no se identifica necesariamente con las opiniones expresadas por sus colaboradores.

Madrid
Princesa, 17, primera planta
28008 Madrid
91 418 71 46 / 91 418 71 45
redaccion.es@timeout.com

Impresión Rotocobri
Distribución Grupo CRIT
Dipósito legal 5-46-2015
ISSN 2385-5606
Time Out Digital ISSN 2462-3385

Ejemplar gratuito, prohibida su venta

Foto de portada: Alfredo Arias
Ayudante: Guillermo Gumiel

Difusión controlada por:

Imprimimos en papel reciclado y retratamos con materiales 100% biodegradables

Más planes de ocio, cultura y gastronomía y las últimas noticias en timeout.es/madrid/es

MEJOR CERVEZA LAGER DE ESPAÑA

Estilo Pils

WORLD
BEER
AWARDS

SPAIN
WINNER



CERVEZASLAVIRGEN.COM

Cervezas La Virgen recomienda un consumo responsable. 5,2 % Alc.

En la ciudad

Por Dani Cabezas, Isabel Gil y Noelia Santos
timeout.es/madrid/es



Preservar la memoria

Desde 1953 hay un organismo dedicado a conservar y poner en valor todas esas historias hechas para la gran pantalla que nos hacen reír, llorar, pensar... Es Filmoteca Española

EN EL NÚMERO 3 de la calle Santa Isabel, impresiona la colorista fachada de estilo modernista del Cine Doré. En su interior, el rojo de las butacas y el intenso azul de su sala principal son hoy el marco de proyecciones de clásicos como *Atraco a las tres* (José María Forqué, 1963), *Todos a la cárcel* (Luis García Berlanga, 1993) o *Charlot, perfecta dama* (Charles Chaplin, 1915). Es la cara más visible de Filmoteca Española, institución pública que celebra en 2023 setenta años de trabajo de difusión, conservación y restauración del patrimonio cinematográfico nacional. Una labor que desempeña también desde sus otras sedes, el Palacio de Perales y el Centro de Conservación y Restauración.

En sus instalaciones atesora más de 39.000 títulos, entre los que se encuentra *Annabelle Serpentine Dance* (del inventor William K. L. Dickson, 1895), la película (nitrate) más antigua de estos archivos, y hasta 70.000 rollos del No-Do. Muy pronto se podrán visionar las obras de las que la institución tiene los derechos gracias a la puesta en marcha de una plataforma digital.

A todo ese material audiovisual se unen documentos, libros, fotografías, guiones y hasta proyectores, linternas mágicas o daguerrotipos. Testimonios de la experiencia de cientos de personas que se dedicaron y se dedican a contar historias a través del cine, a crear mundos, y que representan el legado de

nuestra memoria. De quiénes fuimos, de los que soñamos, de cómo vivíamos.

Para celebrar este aniversario, además de la exposición *70 años, 7 piezas, 7 cineastas* (hasta el 30 de abril), la Filmoteca proyectará las películas recientemente restauradas, que "irán acompañadas de pequeñas exposiciones de algunas piezas escogidas de nuestras colecciones no-filmicas y de una historia fotográfica del cine Doré, que sirva como alusión a su papel de creador y catalizador de la cultura cinematográfica", explica Valeria Camporesi, directora de Filmoteca Española. Pequeñas muestras que ojalá algún día se puedan contemplar en un Museo del Cine. ■ Isabel Gil

LEONORA CARRINGTON

REVELACIÓN



Green Tea [Té verde], 1942. The Museum of Modern Art, Nueva York. Regalo de Drue Heinz Trust (por intercambio), 2019 © ESTATE OF LEONORA CARRINGTON / VEGAP, MADRID, 2023

11 FEBRERO / 7 MAYO 2023 FUNDACIÓN MAPFRE PASEO DE RECOLETOS, 23. MADRID

Reserva ya tus entradas

exposiciones.fundacionmapfre.org/ExpoLeonoraCarrington

Exposición organizada por Fundación MAPFRE
y ARKEN Museum of Modern Art

[f](#) [t](#) [i](#) www.fundacionmapfre.org

Fundación **MAPFRE**

DE CALLE

“Hemos creado un legado”

Julio Bravo ha unido el esgrafiado al QR para hacer un elemento cultural que sobrevivirá más de 100 años

EN EL EDIFICIO del número 18 de la calle Manuela Malasaña corona el dintel una frase de la diputada feminista María Lejárraga (1874-1974). Una placa recuerda que vivió aquí, y desde hace poco un código QR a modo de escudo heráldico te cuenta los hitos de su vida. Es el proyecto Las Fachadas Hablan.

¿Cómo surge la idea?

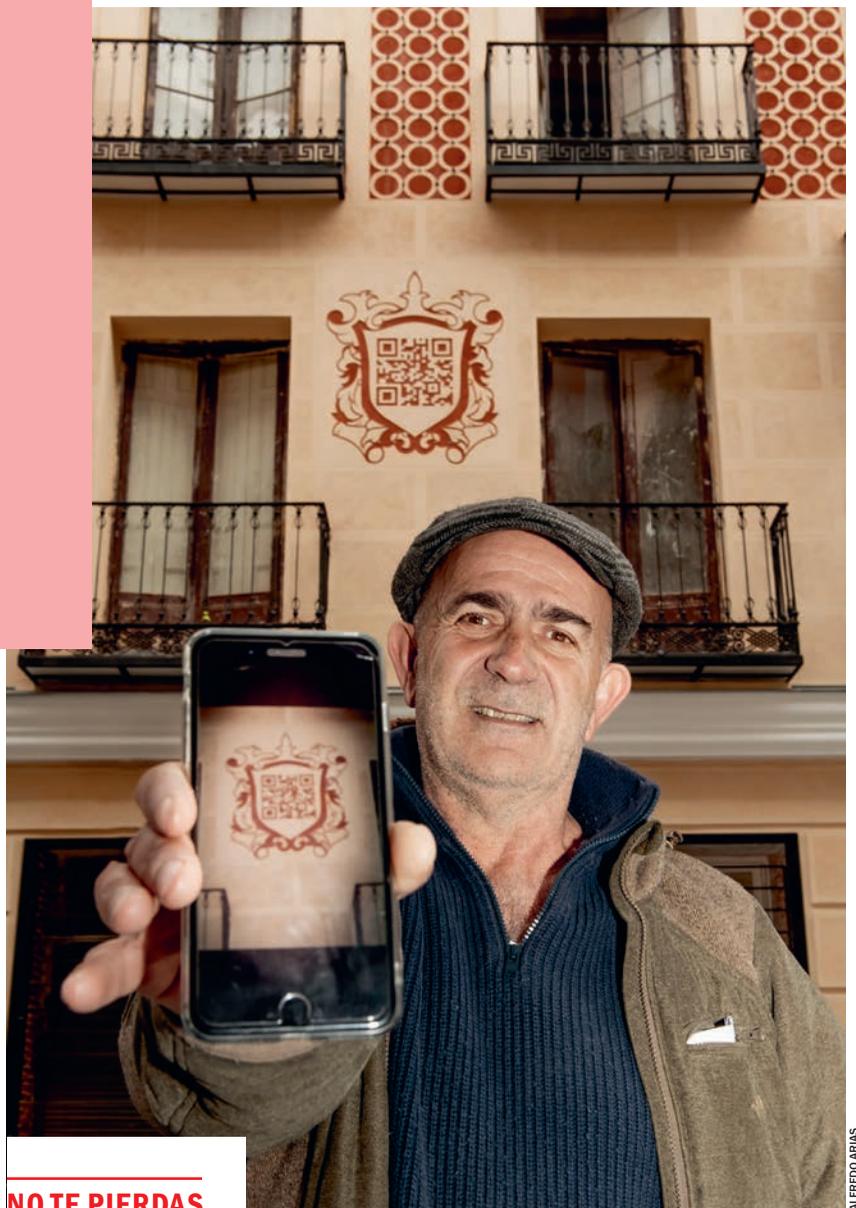
Fue intentando innovar en el oficio del esgrafiado. Conocía los QR como todo el mundo, en una carta de bar. Ví un montón de cuadrados y pensé que eso era imposible de esgrafiar. Pero lo intentamos. Primero probamos la altura a la que se podía leer con un papel. Era cuestión de ángulo y de una acera a la otra se podía captar. Luego probamos con el esgrafiado, que se corta con una navaja y claro, el grado de perfección no es el de una impresora, además es tridimensional y crea sombras. Salió. Fue una alegría tremenda.

De ahí nace Las Fachadas Hablan...

Nosotros íbamos buscando diferenciarnos. Somos artesanos revocadores y hemos querido crear un elemento cultural dentro de lo que hacemos en los lugares en los que trabajamos. Crear un legado, y que al escanear esos QR de las fachadas se cuente una historia. El problema lo va a tener quien tenga que restaurar esto dentro de 100 años, porque eso no guarda ningún tipo de patrón (*risas*).

¿Qué usos puede tener?

Tiene tantas aplicaciones como quieras. Actualmente al escanear el código se escucha un audio que habla sobre la historia del edificio, de personajes o curiosidades del lugar. Podría ser algo muy bonito que cada calle contara su historia. En un hotel te podría llevar a ver las habitaciones. Ese QR va a envejecer con la fachada. Dentro de 100



ALFREDO ARIAS

NO TE PIERDAS

QR en la fachada

“Sin que el espíritu femenino colabore con el masculino en la confección de la ley, nunca será ni justa ni completa”. Esta frase de María Lejárraga corona el edificio de Manuela Malasaña, 18. La historia de esta diputada se puede escuchar ahora escaneando el QR que adorna el frente.

→ lafachadashablan.com

años seguirá ahí. Durará por encima de la tecnología a la que se está ahora fusionando.

¿Dónde los encontramos?

El primero fue el de Malasaña 18, después instalamos otro en Carretas, que narra la historia del nombre de la calle y el último proyecto está entre Santa Bárbara y Orellana. Hemos planteado otro en la plaza de la Provincia, al lado de Sol, vinculado con la estatua de Orfeo que hay allí. Proponemos el proyecto en cada sitio en el que trabajamos.

¿En qué os gustaría que se convirtiera?

Nos gustaría que algún día la administración pública se quede con el proyecto, porque no es para que lo desarrolle un artesano. Yo solo, lo mismo consigo hacer 40 o 50 QRs esgrafiados a lo largo de mi vida, eso no es nada. Lo bonito sería que los cascos históricos estuvieran llenos de ellos. ■ *Isabel Gil*



Hard Rock
HOTEL

MADRID

EAT.DRINK.DANCE.
come.bebe.baila.

ASÍ ES NUESTRO RESTAURANTE SESSIONS: UNA ODA AL
MÚSICO QUE LLEVAMOS DENTRO.

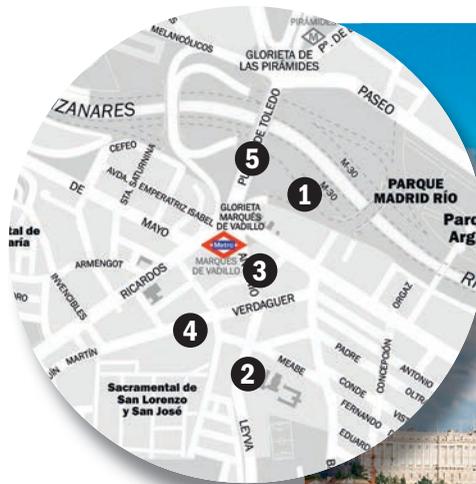
TÚ ELIGES CÓMO: EN NUESTRA ZONA INTERIOR CON
MÚSICA EN DIRECTO O CON VISTAS AL JARDÍN
Y A LA PISCINA.

SESSIONS





PRÓXIMA ESTACIÓN



Marqués de Vadillo

LA CERCANÍA AL corazón de la ciudad, los precios algo más asequibles de la vivienda y el siempre sugerente Madrid Río, que desde 2011 cambió radicalmente la fisonomía del barrio, han convertido a Marqués de Vadillo en una de las zonas de moda para quienes buscan alejarse del centro sin irse demasiado lejos. Un lugar que supura vida y que no para de reinventarse. Todo ello, sin perder su esencia de barrio de clase trabajadora. Marqués de Vadillo es, además, la puerta de entrada al castizo Carabanchel (el distrito más poblado de Madrid) y al parque de San Isidro, esa inmensa pradera montañosa que cada año acoge las fiestas dedicadas al patrón de la ciudad (15 de mayo). El barrio en sí es pura solera, con rincones escondidos que esperan ser descubiertos por los que van más allá de los atractivos más conocidos. El auténtico Madrid está aquí. ¿Vienes? ■ *Dani Cabezas*

1.

Madrid Río

Aunque hace años que es un emblema de la ciudad, no podíamos dejar de nombrarlo. Y es que este parque de 21 hectáreas ocupa los terrenos por donde antes discurría la M-30 y se ha convertido en el epicentro de la vida del barrio. Mejor árboles, fuentes y bicicletas que humo, ruido y coches.

→ Madrid Río.



2.

La Casa de los Minutejos

Un local emblemático que presume de vender un sándwich único en el mundo. ¿El secreto? Una lámina de oreja a la plancha en su interior. El nombre procede de un juego de palabras con el que bromeaba el dueño del local, José Antonio Gutiérrez, y su mujer: "¿Qué es una oreja? 60 minutejos".

→ Antonio de Leyva, 19.



El sándwich de minutejos está patentado y lleva sirviéndose desde 1967



SHUTTERSTOCK

3.

La Grifería

Una pequeña taberna donde la palabra 'artesanal' cobra todo el sentido: desde la bebida hasta la comida, todo tiene ese inconfundible sello. Vinos, cervezas, zumos, tapas... Una propuesta de La Caníbal que abrió sus puertas en 2022, y que fue acogida con los brazos abiertos por los vecinos.

→ Antonio de Leyva, 2.



4.

Derivas

Autores situacionistas como Guy Debord elaboraron conceptos como el de deriva: una manera de caminar sin rumbo para experimentar de manera distinta la vida urbana. Ese es, también, el nombre de una librería inaugurada recientemente, y que se ha convertido en un lugar de peregrinación para todos los amantes de la literatura.

→ Jacinto Verdaguer, 17.



Metro

LA MARCA METRO CONQUISTA MADRID

Pocos logos hay tan reconocibles como el de Metro Madrid, un símbolo que trasciende el medio de transporte y nos lo podemos encontrar ya en los lugares más inesperados de la ciudad, desde la decoración del nuevo restaurante StreetXO de Dabiz Muñoz a las habitaciones del hotel Mayorazgo, en pleno centro. Un icono que nada tiene que envidiar al del suburbano londinense.

5.

Puente de Toledo

Un pedazo de nuestra propia historia: recorrer el Puente de Toledo es viajar en el tiempo. Construido en un inconfundible estilo barroco churrigüesco bajo las órdenes de Pedro de Ribera entre los años 1718 y 1732, es uno de los símbolos de Madrid. Una imponente estructura que enlaza la glorieta de Marqués de Vadillo con la de Pirámides, justo al otro lado del río.

→ Glorieta Marqués de Vadillo.



SHUTTERSTOCK

1930

Bourguignon

No es la floristería más antigua de Madrid (ese título lo ostenta El Ángel del Jardín, en Huertas, 2), pero sí es una de las pioneras. Y es que Bourguignon (posiblemente el negocio madrileño con el nombre más difícil de escribir sin faltas de ortografía) abrió sus puertas por primera vez en 1930. Lo hizo de la mano de su fundador, Juan Bourguignon, el primero en traer flor cortada procedente de Holanda, paraíso europeo de los tulipanes y primer país productor de flores. Hoy no solo sigue abierta, sino que continúa siendo un negocio familiar: David, hijo de Juan, es quien está al frente; Mike, su nieto, es su cara visible. Puede presumir de ser una de las floristerías más señoriales de la capital, y al día, porque además de sus dos locales (en Arturo Soria y Concha Espina) también tiene tienda *online*.

→ Ramón y Cajal, 1. M: Concha Espina.



AYER Y HOY

De flor en flor

Un viaje a la eterna primavera de la mano de dos maestros: el pionero de la flor cortada en España y el recién llegado a la zona del Retiro

2022

Blooms

Es un recién llegado al barrio de Salamanca, pero la historia de Fernando lleva escribiéndose más de 30 años: floristería familiar en Daimiel (Ciudad Real), dos tiendas (Las Camelias) en Alcorcón y un campeonato de España. Apasionado de los viajes (igual que Marta, su mano derecha desde hace más de 13 años), ha abierto este puente aéreo al centro, donde la temporada domina la paleta de colores. La identidad de esta boutique, la misma (flor cortada, plantas, decoración de eventos...), pero el concepto más "sofisticado y arriesgado". Imposible no fijarse en los inmensos *Ficus lyrata* o *Strelitzia* (son tendencia), en los discretos arreglos preservados (favoritos de las novias) o en los preciosos maceteros. Marta los trae de Portugal o Venecia, adonde viaja a menudo en busca de inspiración. Y la encuentra. ■

Noelia Santos

→ P. de Vergara, 1. M: P. de Vergara.



*Si eres de Madrid,
haz planes de Madrid.*

La Gran Vía
Empieza Aquí

THE
PRINCIPAL
MADRID
HOTEL

Terraza. Cocktail bar. Restaurante.

Para estar al día de todos los planes y novedades de The Principal Madrid, síguenos en:
© @theprincipalmadrid

theprincipalmadridhotel.com

Lee, mira, escucha

Coordina Isabel Gil
timeout.es/time-in



SHUTTERSTOCK



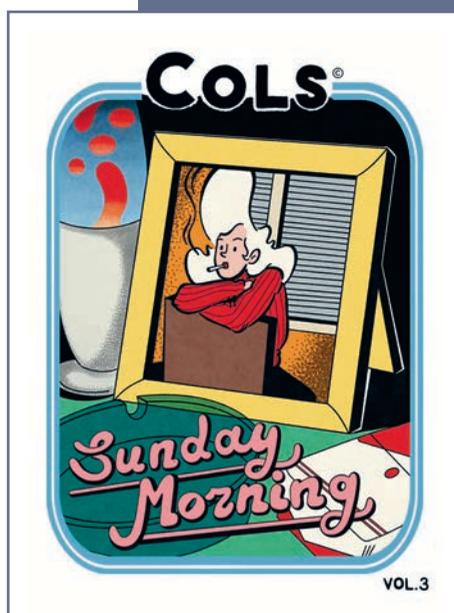
Pistas de la ciudad

Platos, locales, historia, rutas (algunas recomendadas por Time Out) para que no pierdas detalle de tiendas, brunchs o los restaurantes más bonitos de la ciudad. Son sólo algunas de las propuestas que te vas a encontrar en 'Todo está en Madrid', el perfil de Instagram del proyecto homónimo creado por iniciativa de la Dirección General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid para dar visibilidad a los establecimientos de la ciudad. → [@todoestaimadrid](#)

El podcast itinerante

Parece que cada día nace un *podcast* nuevo, pero los hay que llevan tiempo haciéndose un hueco con una propuesta diferente. Así es *El Hombre que se enamoró de la Luna*, que dirige y presenta Pablo Loriente, y ya va por su temporada 16. Centrado en cultura, se graba con público una vez al mes en distintos lugares de Madrid y siempre con música en directo. ¿Te apuntas?

→ Ámbito Cultural de El Corte Inglés de Callao. 27 de abril y 25 de mayo.



Historietas por Madrid

Colts es una joven madrileña en una sociedad que siente vacía y lo único que le mueve es la música, el rock y la noche. Sus aventuras no son muy distintas a las que viven Clara (ilustración) y Olivia Cabez (guion), las hermanas que firman estos cómics. Aunque la ficción tiene "un poco de surrealismo y psicodelia". Acaban de sacar el tercer volumen y promete: un domingo de resaca lleno de reflexiones. → *Colts. Sunday Morning*. 30 págs. 10 €.

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

50
TOP
PIZZA

GROSSO NAPOLETANO®

*La 3ª mejor cadena
de pizza artesanal
del mundo.*

50 TOP PIZZA 2022
GUÍA DE LAS MEJORES
PIZZERÍAS DEL MUNDO



GROSSO NAPOLETANO®

MADRID BARCELONA VALENCIA ZARAGOZA
SEVILLA MURCIA PAMPLONA SAN SEBASTIÁN VITORIA



PARÍS
Por los pelos

Más de 10.000 pelucas han invadido La Samaritaine, uno de los grandes almacenes más espectaculares de la capital gala. Aunque parezca una locura, se trata de la instalación efímera *Tricophilia*, obra del peluquero y diseñador francés Charlie Le Mindu. Podrá verse hasta el 9 de mayo, y durante ese tiempo los mechones se adornarán con flores por la llegada de la primavera y se trenzarán antes de ser cortados.

■ Zoé Kennedy, *Time Out Paris*



EL MUNDO SEGÚN TIME OUT

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



Time Out
Market Lisboa

Time Out Market llega a España

BARCELONA

¡Ya lo tenemos aquí! Barcelona contará con un Time Out Market, el gran mercado gastronómico que reúne la mejor comida y bebida de la ciudad bajo un mismo techo. La ubicación será en el Port Vell, en la terraza-mirador del centro comercial Maremagnum. El espacio será enorme, de 5.250 metros cuadrados, y acogerá una cuidada selección de 14 chefs, un restaurante de servicio completo y cuatro bares, dos de ellos al aire libre y con vistas espectaculares. También habrá una zona para actuaciones en directo y eventos culturales. Solo tendremos que esperar al primer semestre de 2024 para poder disfrutarlo.

■ María José Gómez, *Time Out Barcelona*

TOKIO
El rosa llena de nuevo los parques japoneses

El cambio climático también afecta al fenómeno natural más esperado del país nipón. La floración del cerezo se ha adelantado diez días este año debido a un invierno más cálido de lo habitual y los parques y jardines japoneses se encuentran ahora en pleno apogeo rosado. Pero la noticia más emocionante de este 2023 es que por fin vuelven los picnic de *hanami*, la tradicional fiesta que había quedado cancelada desde la llegada de la pandemia y que reúne a familiares y amigos en los espacios verdes por todo el país.

■ Emma Steen, *Time Out Tokyo*



TOPSA MARIN / DREAMSTIME



La mejor
experiencia
de *shopping*
en Madrid

CON QUIEN quieres estar

Más de 100 boutiques de las mejores marcas
con hasta el 60% de descuento sobre el
precio original durante todo el año.



LAS ROZAS
VILLAGE

UNA PALETA FABULOSA

Rastreamos aperturas recientes en busca de platos imprescindibles ahora mismo en Madrid. Del penúltimo megarestaurante a una pequeña pieza cinégetica, los destellos del México y Perú más modernos o la alta cocina china

Por Gorka Elorrieta Fotografías Alfredo Arias

MEJOR CON...

Los cócteles tienen aquí una presencia fundamental. Se podría venir sólo a la barra. Pedid su Nikkei Martini o el Veintiuno, con esa afortunada pincelada jerezana





Ceviche de vieira

LLAMA INN

Una semana el *bestseller* es el anticucho de panceta y otra, gana esta equilibrada, originalmente reinterpretada y estéticamente deslumbrante inspiración nikkei que termina convertida en un lienzo de Pollock. "Mejoramos una receta que viene de nuestro neoyorquino Llama San. A la leche de tigre le añadimos carne de vieira, que aquí es soberbia y curamos en sal, para emulsionar y hacer como un pilpil frío. Yuzu kosho con ajíes fermentados, una salsa de cebollino y, como nos gusta la sensación de fruta en el plato, ponemos pitahaya que va limpiando el paladar. El punto crujiente lo pone un alga nori que se deshidrata, se reboza en mochiko y se fríe", relata Luis Cornejo, responsable de una carta concisa y sugerente que tiene tanto de raíces peruanas como de sabores contemporáneos.

→ Conde de Xiquena, 2. M: Chueca.

Hilo de seda negro

BAO LI

"Pensamos en platos que un día nombramos y creímos que no haríamos jamás". Este es el germen del proyecto donde Felipe y María Li Bao vuelven a marcar diferencias, progresión lógica, tras China Crown, en todas las líneas: cocina, sala, vajilla e interiorismo. Esta pieza de orfebrería, rellena de wagyu, comprime su canon. Balancea la precisión matemática ("nunca he

tenido tantos termómetros en un restaurante"), con la sensibilidad y la inversión de tiempo. "No hacemos trampas, buscamos siempre el sabor natural. Si una reducción necesita cinco horas, son cinco. La masa nos dio más dolores de cabeza que platos con casi una veintena de versiones. Hasta tuvieron que fabricarnos un rodillo de nylon muy concreto"
→ Jovellanos, 5. M: Sevilla.



MEJOR CON...

Podríamos ir a una armonía equilibrada con los tintos Marqués de Murrieta Reserva y Flor de Vetus o una elección de contraste con un Jean Leon 3055



Solomillo Wellington

CALISTO

MEJOR CON...

A una receta con galones, un vino donde impere el clasicismo, un Rioja con cuerpo y largo en boca. En su bodega tenéis un Contino Reserva 2018

En su etapa londinense se aficionó a los *pies* y el que probó en un pub a las afueras de Londres le dejó huella. Milimétricos los puntos de la carne y el hojaldre. Glorioso en una carta amplia, confortable y armónica. Pero también éxito inesperado y contundente para una receta histórica, poco frecuentada por aquí. Estamos en un barrio aburguesado. Vale. Recibe una clientela con gustos mayoritariamente clásicos. Ok. Pero de ahí a servir alrededor de una treintena de piezas diarias (unas 50 los fines de

semana)... “Lo hablamos un poco de broma pero igual acabamos teniendo una partida para este plato si lo unimos a los canelones. Elaborar la *duxelle* de setas (no puede estar ni muy seca ni muy jugosa), marcar el solomillo, añadir la mostaza y la panceta ibérica, estirar el hojaldre, controlar cada bandeja del horno...”, comenta Carlos Griffo, cocinero inquieto y minucioso, aplaudido por su dinámico y audaz trabajo en Quinqué, brillante en guisos y cuchara. Infalible. → Eduardo Dato, 8. M: Rubén Darío.



Sope de pulpo

TICUÍ

Lejos del celoso academicismo y del folklore más reproducido hay otro México, global y cosmopolita, que se refleja en una carta viva cuya brevedad responde a otorgar el mismo protagonismo y rigor a cada platillo y a una creatividad donde manda el propio proceso, lo improvisado, la construcción colaborativa y constante de todo el equipo. La mirada de Federico Rigoletti, ideólogo, guía y

chef, es tan respetuosa con los sabores originales ("un plato está cuando se te erizan los pelos de la nuca") como arrebatada por el producto local y fiel al presente de su país. Esta pellizcada, 100% doméstica y terminada en un hipnótico comal, reúne la línea de mar identitaria del grupo Puntarena y el frijol, tótem en la dieta mexicana, bajo una estética que celebra la pluralidad. → Cedaceros, 6. M: Sevilla.

MEJOR CON...

En el Don Juárez el maíz del sope se mira cara a cara con el totomoxtle mientras ese toque a pimienta rosa al final se acopla perfecto a los frijoles

Quisquilla de Motril

CORRAL DE LA MORERÍA

David García cocina amarrado a un legado, actualizándolo, con intangibles que trascienden la materia prima aunque esta sea un producto excelso que conecta sur y norte por una autovía desconocida, singular e inmensamente atractiva. “No son platos sino recuerdos, historias que me han hecho ser quien soy. Este viene de mis años en el Guggenheim donde llegaban cosas maravillosas. Aquella quisquilla no tenía nada que ver con la del Cantábrico. Las comía crudas y me daba como una descarga de emoción y curiosidad”. De aquellos lances urgentes en pleno servicio, acompañados de Idiazábal y piparras, han pasado más de dos décadas pero el fuego permanece. Se despierta de manera natural en el nuevo menú Gargantúa, con la técnica precisa y desde el goce del propio chef vasco.

→ Morería, 17. M: La Latina.



MEJOR CON...

La Inglesa Solera Fina o La Cigarrera Manzanilla pasada. Para Santi (sumiller) ambos elevan el plato con finura y sutilidad, elegancia y chispa



Co-coliflor con caviar

ABYA

50 millones de inversión, aforo para casi 300 comensales y cuatro años de trabajo hasta levantar el telón. Las cifras abruman en el último restaurante al que todo el mundo se quiere asomar. Aurelio Morales cambia de registro y, junto a quienes considera más familia que equipo, entrega una carta, sustentada en el mejor producto y con apuntes lujosos que riman con el espacio/barrio/propiedad, donde cabemos todos. También el que busca esa verdura que odiaste en el comedor del instituto. "Cocinamos la minicoliflor al vacío, la freímos suavemente en AOVE y acabamos con una *stracciatella* de caviar y coco. Lo acompañamos con una mezcla de especias mexicanas y una anguila caramelizada en teriyaki. Queremos dar bien de comer a cualquier hora, cualquier día, demostrar que el volumen y la calidad pueden no estar reñidas. Y lo hacemos con esta verdura que es tan neutra como versátil".

→ José Ortega y Gasset, 32. M: Núñez de Balboa.

MEJOR CON...

Taté 2020 de Viña Somoza. Su acidez ayuda a limpiar el colágeno de la anguila y esas notas florales acompañan muy bien una verdura como esta

Codorniz frita

BRUTALISTA

Lo raro es ir y no pedirla (“me sentiría muy afortunado si seguimos haciéndola durante años”). Las codornices y la manzanilla de Casa Ruperto en Triana pusieron la primera piedra. “Hay siempre una sensación de festejo allí y esa felicidad es lo que he querido llevarme”, apunta Pablo. Alegría compartida en cada reserva. A partir de lo que les manda Higínio (Hermanos Gómez Hortic), preparan entre

300 y 500 piezas a la semana que visten con una hoja de escarola para aportar acidez, la otra gran nota de la casa. “Llevo mucho haciendo codornices y te quedas con lo que funciona. No liarse es madurar, dejarte de historias y hacerlo bien, sin más. Pero antes de abrir hicimos hasta seis versiones distintas. Solo variamos tiempo y temperatura”. Van a lo esencial y lo bordan.
→ Juan Álvarez Mendizábal, 34. M: Ventura Rodríguez.



MEJOR CON...

Si apetece un Rioja, sea, pero funciona muy bien con una copa de manzanilla o una cerveza. Máxima: que el cliente esté a gusto



TimeOut
**PREMIOS
FOOD & DRINK**
MADRID

Por su apuesta por la
calidad, la innovación
y la creatividad, los
ganadores fueron:

Mejor restaurante:
Montía

Mejor chef revelación:
**Hugo Muñoz
(Ugo Chan)**

Mejor plato:
**Ceviche de
veiras
(Llama Inn)**

Mejor puesto
de mercado:
**El 2 de
Vallehermoso**

Mejor menú del día:
Treze

Mejor bar:
La Caníbal

Mejor cóctel:
**Kingston
Negroni
(Momus)**

Mejor fiesta nocturna:
Hijos de Tomás

The Bar World
of Tomorrow
de Pernod Ricard:
Angelita

Mención especial
a la tradición:
Asturianos



Celebrando

Por el escenario del Teatro Eslava pasaron algunos de los mejores cocineros de la ciudad en una noche para rendir homenaje a la gastronomía madrileña

Por **Marta Bac** Fotografías **Rodrigo Mena Ruiz**

ENTRE LA EMOCIÓN de los ganadores y la alegría de celebrar una fiesta entre amigos, así se vivió la primera edición de los Premios Time Out Madrid Food & Drink. Aunque la gala tuvo lugar el pasado 13 de marzo, el camino hasta conocer a los triunfadores comenzaba semanas antes, cuando un jurado de profesionales se reunía en un restaurante de la ciudad para deliberar y seleccionar a los nominados de cada categoría.

Así, críticos gastronómicos y colaboradores de publicaciones de ocio y cultura de la ciudad como Macarena Escrivá, Javier Sánchez y Miguel Ángel

Palomo, profesionales de la comunicación del sector como Paula Móvil y Rodrigo Varona, y el editor de comer y beber de Time Out, Gorka Elorrieta, junto con la directora editorial Marta Bac, acordaron una cuidada selección de algunas de las direcciones imprescindibles de los últimos meses.

Complicada elección

El imparable ritmo de aperturas que vive Madrid convirtió la decisión de los nominados a las nueve categorías y la mención especial a la tradición en un reñido debate, en el que prevalecieron los criterios de calidad, innovación y creatividad,



Fue una gala marcada por la sostenibilidad gracias a iniciativas como The Bar World of Tomorrow de Pernod Ricard



Montia ganó el premio a Mejor restaurante por su capacidad de resiliencia tras el incendio de su anterior local



el talento



Las mini lemon pie de Annapurna Cakes pusieron el broche dulce a un largo desfile de platos



Sheila González condujo una divertida gala a la que siguió una degustación de sushi del chef Luis Arévalo



La fiesta empezaba con los encurtidos de Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas



Más de 150 profesionales aplaudieron el trabajo de sus compañeros

además del estilo propio de Time Out. Un delicado equilibrio que buscaba, en definitiva, rendir homenaje a esas cocinas, barras, coctelerías, locales de fiesta y hasta puestos de mercado madrileños que nos han hecho disfrutar recientemente y que recomendamos sin parar a amigos y familiares.

Una noche de celebración

Y qué mejor forma de aplaudir a cocineros excepcionales y bartenders únicos -y de reconocer además el trabajo y el esfuerzo de una muestra muy representativa del universo gastronómico madrileño-, que con una gala en la que comer, beber y bailar entre compañeros de profesión.

Más de 150 personas nos acompañaron en una divertida noche, que comenzaba con la celebración sorpresa del 55 cumpleaños de Belarmino Fernández, de Asturianos, seguía con José Certucha de La Llorería bailando sobre el escenario y terminaba con un espectáculo musical y una lluvia de globos, antes de dar paso a la comida y la barra libre.

Una fiesta en el renovado Teatro Eslava que finalizaba cerca de la medianoche cuando el DJ Álvaro Naïve colgaba sus cascos y los últimos camareros recogían los restos de una velada inolvidable que pudimos celebrar gracias a colaboradores como Pernod Ricard, Cabify y marcas y pequeños negocios afines que nos dieron su apoyo incondicional.

Nos vemos en la edición de 2024, con una renovada selección de bares y restaurantes que seguro que nos volverán a poner difícil elegir a los mejores. ■



Las famosas lunetas de Luna & Wanda de queso y queso con chocolate fueron todo un éxito



Oh my show nos trasladó a los años 20 con su espectáculo musical que cerró la entrega de premios



En la barra de La Vermutería y de Momus pudimos probar esa misma noche el cóctel ganador de esta edición



Cócteles con el sello de Pernod Ricard y Jamón ibérico con la firma de La Hoja del Carrasco, un maridaje de lujo



Dramas del primer mundo

Greta Fernández se luce en *Unicornios*, película sobre jóvenes perdidos entre *selfies* y relaciones no monógamas

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

HAN PASADO MÁS de cuatro años desde aquella Concha de Plata en San Sebastián por ser *La hija de un ladrón*. También es hija de Eduard, y, aunque los lazos de sangre son para siempre, en esta entrevista evitaremos el vínculo porque hace mucho que Greta Fernández (Barcelona, 1995) vuela a su aire. En mayo estrena *Unicornios* y vuelve a lucirse.

Otro personaje intenso para la colección. ¿Sí? ¿Tú crees? Estoy acostumbrada a hacer cosas tan densas que esta, hasta me parece ligera. Tengo ganas de ver cómo se recibe. *Unicornios* es un drama y toca lugares oscuros, pero nada que no tenga solución.

Esos dramas del primer mundo. Exacto. Me ha costado encontrar un papel con conflictos cercanos a los míos. Me hace gracia, he hecho personajes más extremos, que es lo que buscan las actrices porque suponen retos más difíciles y permiten lucirse más. Pero a mí me ha costado lo otro. No suelen proponerme proyectos ligeros y me apetece.

Es ligero comparado con *El fred que crema o La hija de un ladrón*...

Es que ellas eran supervivientes, no podían permitirse ciertas emociones. Isa, la protagonista de *Unicornios*, está perdida. Es egoísta, un punto autodestructiva, una petarda. Hay gente que me dice: "Es muy tú". Y, hombre, no, ¡no soy yo! (*risas*).

Leeremos mucho que es un retrato generacional.

Lo es de una parte de mi generación: la mirada de la madre, que solo quiere que se centre en algo; las redes sociales; la no monogamia, o el tema de OnlyFans. Se lo conté a mi padre y me contestó: "¿Only qué? ¿Qué es eso?" Hay gente que gana mucho dinero, más de la que pensamos.

Las relaciones no monógamas o la bisexualidad son el contexto, nunca el asunto principal del film. Esa normalización es interesante.

Está presente en la realidad de mi generación. Las parejas abiertas, que Isa tenga relaciones con chicos y chicas... era importante abordar el vínculo que ella tiene con el sexo y con su propio cuerpo.

Isa no tiene suficientes followers en Instagram y tú tienes 180 K. ¿Cómo vives esa parte vinculada a las redes y a la moda?

Bien, es una herramienta más: me gusta la fotografía y escribir, lo estético, la decoración,

Unicornios



La ópera prima de Àlex Lora sigue a Isa, una millennial que trata de encontrar su camino en la vida entre likes y relaciones poliamorosas.

→ Se estrena el 19 de mayo.



lo visual. Instagram tiene algo que disfruto desde un lugar creativo, artístico. También hay una parte más relacionada con la publicidad y la moda, que intento cuidar.

Tuviste un parón laboral tras la Concha de Plata. ¿En qué momento te pillamos ahora?

En un punto bonito, y curioso, aprendiendo a vivir los parones. Aquel fue largo, y difícil. También se cruzó con la pandemia. No me quejo, me siento privilegiada, incluso he dicho 'no' a algunos proyectos y estoy apostando por cosas que me apetece mucho.

Has dado el salto internacional con *Cuckoo*, una peli de terror rodada en inglés y con Hunter Schafer, icono de la serie *Euphoria*. Ha sido una suerte, pero también hice un *supercasting*, las cosas como son (*risas*).

Trabajar con Hunter ha sido muy guay, la adoro. Es una peli de terror, pero mi personaje es muy divertido. Yo contaba que en España solo hacía dramas y no me creían. "¡Pero si eres la persona más divertida del mundo!" (*risas*) Me hace ilusión, aquí no he explotado nada esa vena cómica.

Suele haber bastante unanimidad respecto a tu trabajo. ¿Los elogios debilitan?

Siendo muy sincera, los necesito. Este es un trabajo muy vulnerable que te sitúa en lugares muy vulnerables. Y

siento que en *Unicornios* he volcado mucho de mí. Confío en mi trabajo, y creo que soy autocrítica y que tengo criterio. Pero necesito los elogios. Y las críticas, no hablo de las de la prensa, que genial, sobre todo si son buenas

(*risas*). Nunca he leído una que diga que mi trabajo es terrible, a ver cómo lo coloco si llega. Cuando lo que haces gusta, y te lo dicen, te da un subidón de energía que te ayuda a seguir y a enfocarte. Al final, te dedicas a esto para que lo que haces se vea.

No preguntaré por la influencia de tu padre, pero sí por la de tu mejor amiga, una tal Anna Castillo.

¡Mira, justo me está escribiendo un mensaje! (*risas*) Anna es muy generosa y tenemos una amistad que cuidamos a diario. Somos actrices con mucho en común, pero con energías muy distintas. Me gusta tener cerca a gente que se dedica a esto: se habla mucho de sí nos comparamos y demás, pero cuando tengo bajones puedo llamar a mi padre o a Anna y me van a dar los mejores consejos del mundo. Es un gusto, me alivia que estén ahí. Si le enseñé un curro mío a Anna, me dará una mirada muy valiosa. Por suerte nos gustamos mucho, me parece maravillosa y yo a ella también, o eso dice (*risas*). Nos admiramos, queremos, apoyamos, Anna es familia.

Vives en Madrid desde hace cinco años.

Aquí me he hecho mayor. Justo antes de mudarme vivía un momento tan distinto... Tenía pareja, estaba más perdida, también de subidón, acababa de rodar *La hija de un ladrón* y llegué a Madrid con esa energía chula. Aquí he pasado por muchos lugares, esta es mi cuarta casa, siempre con compañeros de piso hasta ahora, que vivo sola. Vine porque sentía que necesitaba salir de mi entorno. No sé si me ha beneficiado para tener más trabajo, cuando empiezas es importante estar en el meollo, pero en este curro no hay fórmulas. A veces es desesperante no saber qué hacer para trabajar, tienes que estar muy enamorado de esto o no se aguanta. ■

“En España no he explotado nada mi vena cómica”

De letras y ciencias

La 82 edición de la Feria del Libro celebra un aniversario muy especial, inmersa en plena renovación. Imagen y espacio abrazan con aires nuevos la fiesta.

Por Isabel Gil Ilustración Conxita Herrero



F

El domingo 23 de abril de 1933, el paseo de Recoletos, desde Colón hasta la plaza de Cibeles, congregó a autoridades, intelectuales y numeroso público en un evento único en la ciudad, la primera Feria del Libro de Madrid. Una veintena de editoriales de la capital sacaron los libros a la calle y salieron al encuentro de los lectores durante varios días, ofreciendo un 10% en las obras que se exponían en sus coloridos stands. Sobre las casetas, los altavoces radiaban las palabras de los escritores del momento, los autores comenzaban a firmar sus obras, el público ojeaba las últimas novedades editoriales... nació así la fiesta de la literatura. 90 años después la Feria del Libro llega a su 82 edición (la Guerra Civil y

la posguerra retrasaron ocho años su quinta celebración) y aunque la diferencia entre años y ediciones hace que la conmemoración sea complicada, “no deja de ser digno de celebrar el que una idea nacida en 1933 haya superado la prueba del tiempo y siga dando muestras de una extraordinaria vitalidad”, explica Eva Orúe, directora de la Feria del Libro de Madrid. A pesar de que cada año la Feria es diferente, esta vez viene acompañada por una clara apuesta por el cambio.

Renovarse o morir

La cita se adentra en este 2023 con una renovada identidad visual, visible a través de su nuevo logo, creado por Pep Carrió, que representa el libro y la naturaleza, como

homenaje al enclave que acoge la feria, El Retiro. También la renovación de la web y la app busca facilitar la información sobre la celebración y satisfacer las necesidades de los expositores. Pero eso no es todo. La zona central del espacio también tendrá una nueva distribución y veremos algún cambio estético en pabellones y casetas. Y alguna sorpresa más. Eso sí, el ambiente seguirá cautivando a lectores y curiosos, repetirán librerías del año pasado, otras volverán tras alguna ausencia y habrá también quienes se estrenarán por primera vez.

En esta edición, la ciencia articulará el encuentro entre editoriales, distribuidoras, librerías, autores y público. “Una feria convencida de que, como denunciara ya



NO TE PIERDAS...

→La agenda de actividades

Más allá de las firmas hay charlas, homenajes, jornadas de temáticas concretas y un sinfín de propuestas que te acercan a títulos, historias y autores muy diversos.

→El pabellón infantil

Cuentacuentos, juegos, talleres... los más pequeños tienen su propio espacio en esta feria, creado con el objetivo de acercarlos a la lectura y compartir la experiencia en familia.

Santiago Ramón y Cajal, al carro de la cultura española le falta la rueda de la ciencia; y convencida también de que puede ayudar a cambiar esa terca realidad”, indica la directora. La presencia de destacados autores y el desarrollo de actividades centradas en este ámbito, como la grabación de algún *podcast* científico o incluso la práctica de deporte, contribuirán a esa unión entre las ciencias y las letras.

Pero no todo ocurrirá entre las casetas del Retiro. La programación de la Feria del Libro alcanzará otros lugares, como la Casa Árabe, e incluso se extenderá por el propio parque, ocupando otros espacios. La Comisión Europea volverá a estar presente y este año acompañarán la celebración

las instituciones del Paisaje de la Luz. También habrá presencia de destacados autores europeos e iberoamericanos y como siempre, estarán las nuevas sensaciones literarias de este año y las escritoras y escritores más aclamados.

Entre tanta propuesta, ¿cómo expresar mejor la feria? Quien mejor nos puede orientar es precisamente su directora: “Venir y pasearla, como siempre. Con los ojos abiertos y la curiosidad intacta. Hablando con los expositores, que son los mejores prescriptores de libros. Y, a ser posible, visitarla los días de menos afluencia, es decir, lunes, martes y miércoles, para ir al ritmo propio y no dejar escapar nada”. ¡Feliz Feria del Libro! ■

→Parque del Retiro. M: Retiro. Del 26 de mayo al 11 de junio.

CONXITA²³

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/restaurantes

Sakura castizo

En poco tiempo han brotado restaurantes japoneses como setas en el fondo del bosque. Estos nombres dibujan la rica heterogeneidad de planteamientos.
Por Gorka Elorrieta

ES TAL EL TSUNAMI nipón en los últimos meses que podemos arrancar el texto por los que están al caer. Marcos Granda, el camarero –así se autodefine– con cinco estrellas Michelin, abrirá en unas semanas **Toki**, una exclusiva sala para seis personas en la calle Sagasta con el itamae Tadayoshi Motoa al frente, y, tras su propia hibernación/exploración en Tokio y estrenando espacio en La Latina, vuelve el sobresaliente omakase de **Ebisu by Kobos**. Id apuntando y revisando sus redes. Las sillas volarán en estas experiencias únicas para todo gran aficionado al sushi. Podrías hacer parada, y haríais bien, en nuevos estrellados como **Ugo Chan** o **Zuara Sushi**

pero volvamos al presente más cercano, ese que ha concedido su segundo Sol Repsol a Juan Alcaide y Pablo Álvaro, que cumplen ocho años embarcados en su personalísima y sólida fusión pero llevan apenas unos meses oficiando en un local nuevo, entre la llamativa gama cromática de Okuda y la sobriedad del negro, con un reservado de dimensiones extraordinarias, una mayor presencia de su cava y un imponente espacio de barra. Ahora hay más comodidad en **Umiko** (Madrazo, 6) para recrearse en su singular y atrevido discurso, en un producto tratado con destreza y cuidado desde su origen y, claro, en unos postres

ROBATA

Desde el principio Fabiola convirtió su cocina en una escuela con entrenamientos periódicos. Todos sus sushichefs se forman dentro de la casa



Nunca fueron una opción económica pero ahora los perfiles se han multiplicado

ya clásicos. "Crecemos pero sin perder el nivel de cocina que nos ha traído aquí. Si siempre estamos los dos en cada servicio, ahora con más razón. Tenemos muy claro cómo queremos las cosas. Necesitamos soltar, sí, pero nos da miedo. Buscamos que la persona que esté a nuestro lado nos conozca, sepa cómo pensamos y lo que nos gusta".

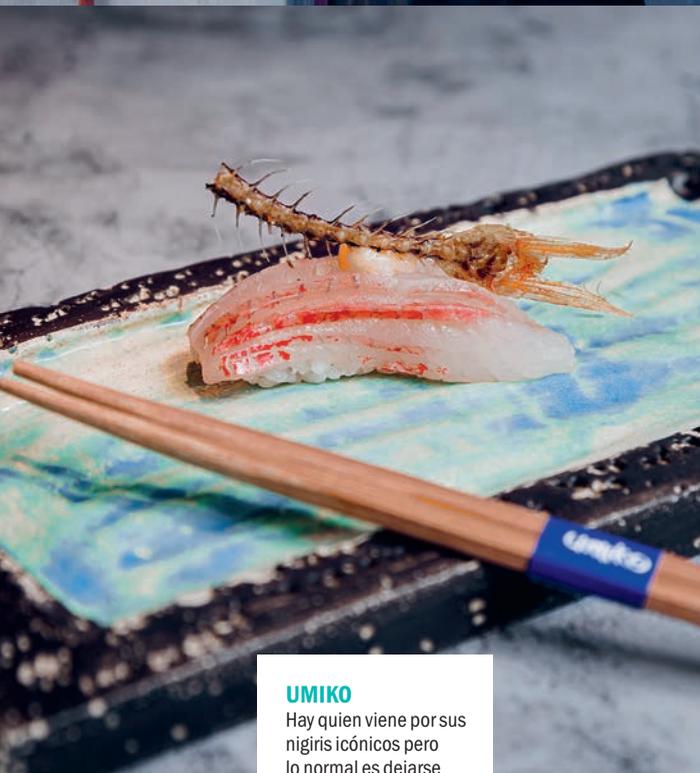
Dar el paso

"Cuando tienes pasión por algo no importa ni el tiempo ni el esfuerzo. Además es muy reconfortante ver y obtener aprendizajes de los clientes en directo. Lo único que nos importa es que nuestro producto sea cada día un poco mejor". Gonzalo Ibáñez y Aska



RAMEN KOMAINU

"Nuestro reto a futuro es atraer clientes cuyo enfoque no sea el precio, que no estén acostumbrados a ese ramen con muchos potenciadores de sabor"



UMIKO

Hay quien viene por sus nigiris icónicos pero lo normal es dejarse llevar, regocijarse con lo que traiga la temporada, con piezas más efímeras



Ramen vegano miso

Okumura acaban de inaugurar el primer espacio físico de **Ramen Komainu** (José Abascal, 13), tras arrancar el negocio a finales de 2021 con sus *kits* delivery y esos noodles totalmente caseros. "Entre el local y la caja que enviábamos cambian algunos detalles relacionados con el huevo, el alga nori o los cortes de la carne pero nada más. Bueno, sumamos un par de entrantes y un postre".

Eso sí, el pilar fundacional no se ha movido un centímetro: no añaden ningún colorante ni glutamato monosódico.

Después de sopesar bien el movimiento y ante las continuas plegarias de sus clientes madrileños en Marbella, Álvaro Arbeloa desembarca con **Ta-Kumi** (Claudio Coello, 114). De su amistad con Toshio nació este sello "exigente con cada punto

Comer



TA-KUMI

Si los japoneses Toshio y Emi son el alma del negocio, los andaluces Álvaro y Anabel aportan osadía y espontaneidad

del proceso, de la temperatura del arroz al gramaje de cada corte, que ha aprendido y mejorado en esta década de trayectoria pero que sigue manteniendo el mismo núcleo, las mismas prioridades y casi los mismos proveedores de las costas andaluzas". También en el barrio de Salamanca se han estrenado otros dos nombres al frente de **Tora**. José Osuna a los cuchillos y el futbolista Mario Hermoso en lo económico. Despliegan un repertorio que no se deja nada: sashimi, temaki, usuzukuri, nigiri... wagyu A5, versiones originales y una barra escondida con omakase para diez comensales que abre bajo reserva.

El respeto y lo híbrido

"Nuestra filosofía nace de dos conceptos gastronómicos

nipones. Por un lado, los izakaya, donde buscamos la cercanía con el comensal y la socialización de la cocina. Y por otro, el menú kaiseki, que nos da las pautas para la creatividad y desarrollo de nuestros 11 pases". Luis Caballero ha levantado una única barra que amplifica su trabajo en **Playing Solo** (Manuela Malasaña, 33), una senda que le retrata porque aúna las gastronomías japonesa, francesa y nórdica por las que ha transitado su carrera. Hacen curaciones en kombu, limpian las yemas de erizo en vapor de sake,

utilizan el konro para imprimir ese delicado toque de la brasa... Esto en el menú degustación de apertura, el invernial Primeros andares, con el cerdo como hilo argumental. ¿Pero qué traerá la primavera? Quizás hojas de kinome, quizás sansho fresco...

Mientras tanto, con su Sushi Proficiency Certificate y una salsa taré casera de más de siete años (puro umami) bajo el brazo, Fabiola Lairet nos ataja para detenernos en su nigiri de dorada y el uramaki El Negrito, tal vez porque ambas piezas,

Parten de producto, maneras o ética nipona pero cada chef crea su propio itinerario



PLAYING SOLO

La distribución y el concepto permiten al comensal ver cada detalle del montaje creativo de los platos y tener un rol más activo en la experiencia (si quiere)



Nigiri de vieira y plancton

junto al exitoso crispy duck, resumen parte de la esencia híbrida que aterriza con **Robata** (Puigcerdá, 4). "La fusión está en mi ADN. Nací en una Venezuela multicultural. Las mezclas enriquecen siempre. Intentar ser purista fuera del país de origen lo veo complicado y hasta ortodoxo. ¿Podemos hacer un cocido madrileño purista en Kyoto? En la cocina japonesa se practica la regla de los 5: cinco sabores, colores, métodos de cocción y sentidos. Si seguimos estas reglas, aunque fusionemos, podremos cuidar el equilibrio entre los sabores, que ninguno



enmascare a los otros para lograr un plato que estimule nuestros sentidos". ■

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

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

Glass by Sips

→ Carrera de S. Jerónimo, 34. M: Sevilla.



EL TERCER MEJOR bar del mundo (50 Best Bars 2022) protagoniza un *crossover* de puente aéreo. Marc Álvarez y Simone Caporale importan desde Barcelona el concepto de Drinkery House de Sips a la barra del hotel Urban, un espacio clave para la modernización del Madrid a comienzos del siglo XXI. "No es una coctelería, es un bar", matiza Álvarez. Destaca en Glass su reforma invisible, la trasbarra retroiluminada de alabastro no se toca, mientras Sips juega al contraste entre la vajilla espectáculo y el minimalismo de su cristalería de borosilicato. Hay mucha técnica avanzada y tecnología de vanguardia, pero poco exhibicionismo. La carta incluye novedades (Daiquiri Crocus, Bloody Berry), a la espera de evolucionar con guiños locales. Perfeccionan



VISITE NUESTRO BAR



Y por fin se podrá entrar sin atravesar el hall del hotel

algunos clásicos y permanecen sus hits visuales: Krypta (gin, Armagnac y melocotón) estimula el nervio trigémino, Bubbles se presenta en tres formatos (cava, Pornstar Martini y pompero) y Primordial (whisky, Oporto y pera nashi) reflexiona sobre el gesto natural de beber con las manos. ■ *Miguel Ángel Palomo*



TOMA NOTA

Laboratorio mágico

El taller de Libé, sello *work in progress* de Miguel Ángel Jiménez junto a Marta Benzal y Javier Detry, oculta un espacio subterráneo donde cada estación, a modo *showroom*, te sumergen en un magnífico y curioso paseo líquido, filtrado por la sostenibilidad, lo poético, la libertad... Una velada conceptual que quieren trasladar a eventos privados mientras, por otro lado, realizan asesorías centradas en coctelería y formaciones de producto, técnicas y herramientas en el local.

→ M29. Madera, 29. M: Tribunal. @libe_uniquecocktails



PROMETEDORA COLABORACIÓN

Por su quinto aniversario Santos y Desamparados sumará el I+D de Libé para dar un nuevo giro en su carta de cócteles

Tendencias

Coordina Noelia Santos
@timeoutmadrid

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

Muy bien hecho

Original, singular, diferente,
ético... lo que buscas en una
'concept store' es lo que
encuentras. Por Noelia Santos

NO ES LUJO. Lo de las *concept store* va de otra cosa: marcas originales que hacen ropa sin prisa, piezas de decoración artesana, materiales diferentes y accesorios que no pasan de moda. Siempre rodeadas de un ambiente *slow*, animando a otro tipo de consumo distinto al habitual y que curiosamente se acerca al de antes, al de ir, echar un vistazo, ver qué hay, enamorarte de alguna pieza, dar una vuelta por el barrio o sentarte a tomarte un café mientras piensas si te la llevas o no. Ahí van tres direcciones.

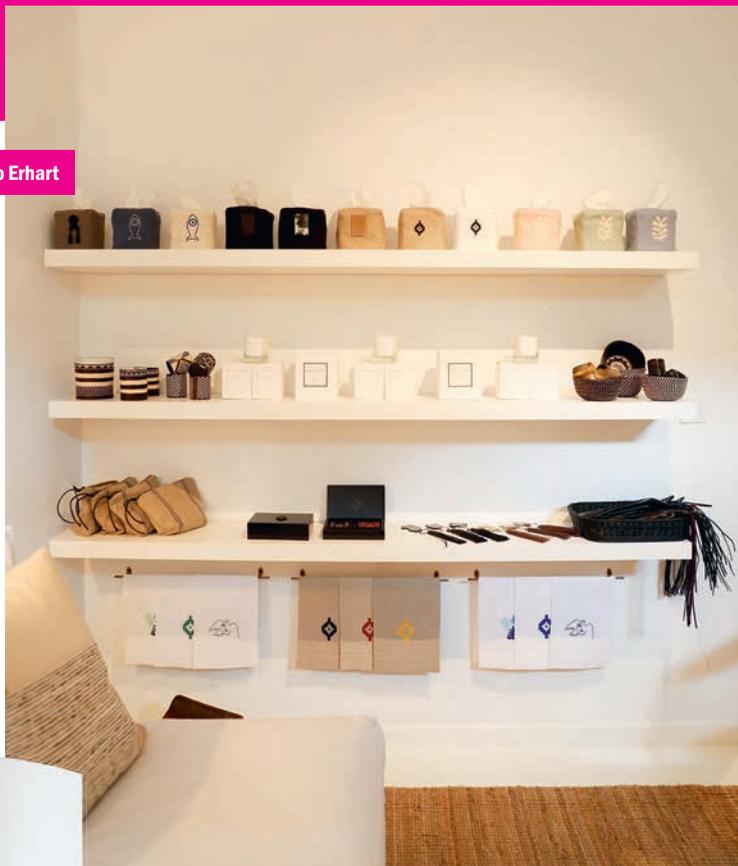
Rughara: pionera

Vanesa no quería una tienda, quería "un punto de encuentro de artistas, diseñadores y vecinos". Y casi sin darse cuenta, y "sin saber lo que era" abrió la que



SIN STOCK...
... aunque "hay productos que siempre vuelven", como esta lámpara de asta que hacen en Segovia

Studio Erhart



posiblemente sea la primera *concept store* de Madrid. Un lugar para localizar marcas de autor (lo contrario al *fast fashion*) combinado con un espacio dedicado a la música, al arte, a compartir. Así nació Rughara en Malasaña, en su barrio, en ese momento en el que sus calles "se estaban transformando, pasando de la noche al día". Como vecina, sabía que faltaban boutiques de ropa atemporal y duradera, accesorios diferentes, decoración con cosas bonitas y alternativas. Y ella, "que estaba rodeada de gente que hacía todas esas cosas", decidió

convertirse en su mejor mecenas. "Papiroga, Zubi, Abe The Ape o Pitágora" con las que trabaja desde entonces. Pero el tiempo pasa, "Malasaña dejó de ser Malasaña", y todas esas marcas se fueron "sacudiendo el rollo Poppy vintage con el que empezamos". Aquello que un día les atrajo al barrio ("una luz preciosa, gente de mi edad en mi mismo momento") se acabó, y unas y otras, incluida la propia Vanesa, acabaron mudándose (en su caso, de casa y de local), bajando la persiana en Malasaña para abrirla en Chamberí. Y de ahí no se mueve por el momento, no "mientras el barrio siga siendo el barrio". Puede que cambie de local, "pero



EN ESENCIA

Mércules Club House respira la esencia de la marca de bolsos y accesorios que hay detrás



Mércules Club House

“Una casa abierta a otras marcas, colaboraciones, fiestas, ediciones limitadas...”

solo si encuentro uno más grande en una calle aún más bonita”.

→ Santa Feliciano, 9. M: Iglesia.

Studio Erhart: tradición

Camila ha apostado por la decoración y el interiorismo. Y aunque podría haberse quedado con la facilidad de la importación de productos originales traídos de aquí y de allá, ha preferido hacer algo diferente “no quería comprar para revender”. Como además

tiene la suerte de contar con una “familia multicultural”, con una madre viajera e historiadora del arte, y una tía galerista y dedicada al interiorismo en Ginebra (las dos con muchos contactos), ha creado Studio Erhart. Una *concept store* cien por cien artesana en la que solo hay sitio para piezas originales hechas y diseñadas para ella en Ghana e India, en Bogotá y Polonia, hasta en Córdoba o incluso Madrid.

PIEZAS ÚNICAS

Si está en Rughara es porque es único, hecho por jóvenes emprendedores con ganas, ilusión y estilo. Como estos bolsos de Öнна



Rughara



Se marchó a Chamberí en busca de aquello que un día la llevó a Malasaña

Confiesa tener muy buen ojo para localizar materiales exclusivos, para fijarse más allá del producto terminado y darle una vuelta al concepto para crear un diseño propio: como los cestos tipo volgatanga africanos en los que han utilizado otra forma de tejerlos (con ondas) o las alfombras de lana que traen de Chile y a las que solo ella aplica bordados de símbolos mapuches. ¿Su mayor secreto? Su red de artesanos de proximidad, tan apasionados como ella por las cosas bien hechas, y paciencia para rematar todo lo que llega: son su tapicero, su herrero, su modista... y cada uno "aporta

mucho como experto en lo suyo". A diferencia de una tienda al uso, en esta no hay escaparate ni grandes ventanales, el stock es limitado y no tiene colecciones por temporada ("añadimos artículos según vamos encontrando nuevos productos y artesanos"). Pero su pequeño *showroom* del barrio de Salamanca es su mejor carta de presentación, decorado como

una casa acogedora de la que ella es su mejor anfitriona. Si vais ahora, tendréis servilletas de lino y cojines, una pieza clave en cualquier decoración. "Son capaces de cambiarlo todo" y con la ventaja de no tener que "casarte con ninguna decoración definitiva" ni gastarte demasiado dinero. Esa es la clave.

→ Alcalá, 119. M: Príncipe de Vergara.

Mércules Club House: el experimento

Y luego están los proyectos locos y diferentes que dan una vuelta de tuerca al propio concepto, como este club, "un experimento que llevamos tiempo soñando crear" y que el Dj. del momento, Álvaro Naive ha hecho realidad. Es el socio de Mércules, la marca de bolsos y accesorios de piel que le da nombre, diseños y producto. Y aunque parece una boutique, con sus estanterías, sus prendas y sus piezas de decoración, en

realidad es "un espacio para ser más creativos, una experiencia de compra lúdica" donde poder interactuar con la marca, pero sobre todo, "un lugar atractivo en el que querer quedarte". Por eso lo define como un 'apartamento' en el que se fusionan "retail y entretenimiento". Una casa de más de cien metros cuadrados divididos en dos plantas "abierta a otras marcas, colaboraciones, fiestas, ediciones limitadas... ¡a todo!". En este paraíso de creatividad hay sitio hasta para hacer cerámica, y otros talleres. Y como buenos anfitriones, dejan entrar a cualquiera, aunque lo mejor es hacerse socio, no solo para tomar café en su cafetería, también para estar al día de novedades, acceso a colecciones cápsula y eventos.



Es el regreso de la *concept store* de manual.

→ Barquillo, 49. M: Chueca.

HECHO EN MADRID

SE CUMPLEN DIEZ años desde que la bonaerense Cecilia Mallardi se plantara en un mercadillo con su marca artesana de muebles y una silla de oficina tapizada de glamour. La leyenda comienza cuando, dos meses después, enamora al restaurante de moda del momento (Perrachica), y todos quisieron copiarlo. El resto es historia.

Confiesa, ¿cuál es tu secreto?
¡Qué fui la primera en hacerlo! El gran hallazgo fue coger una silla normal y darle un puntito glamoroso, descontextualizarla, pintarla de colores y tapizarla con terciopelo. Le damos identidad a la silla llevándola hacia un estilo propio. Y pasa algo muy loco, cuando la gente ve este tipo de sillas, las relaciona con Calma Chechu. Piensan que son mías, aunque no lo sean.

Tu estampado Vichy también es icónico. ¿Por qué gusta tanto?
Lo del Vichy es muy fuerte. A mí siempre me gustó y en realidad creo que fue una clienta que me preguntó por él. Cuando lo localicé, hice la primera silla y me encantó. Dije "¡esto está buenísimo!" Hay veces que pienso que ya está un poco quemado, pero queda bien en cualquier lado. Es un clásico. Habla de cuando tienes fe en algo y al final lo impones. Es hermoso.

¿Cómo es Calma Chechu ahora?
Estoy en el menos es más. Quiero que mis muebles ayuden a tener casas estéticamente bellas y muy funcionales. Y que además sean perfectos, en el sentido de que pienses 'este es el mueble que yo quería'. Eso se logra con algo artesanal, algo hecho para vos. Y con el mueble nuestro, ¿sabés lo que pasa? Que mis clientes se emocionan. Provoca algo.

¿Algo nuevo a la vista?
Todas nuestras sillas son de hierro, me faltaba una de madera, y vamos a incorporar una silla, un sillón y un taburete de estilo Thonet. Lo hemos elegido porque es un icono de la curva. Y mi idea es dotarlo de personalidad propia, como ya hice con la retro. ■

→ Nenúfar, 15. M: Tetuán.

Calma Chechu

Los interioristas adoran a Cecilia (Chechu). Y ella a sus clientes, que se emocionan nada más poner un pie en su 'showroom' de Tetuán (como nosotros). Por *Noelia Santos*

COMBINACIÓN PERFECTA
Del todo vale (en personalización) a un catálogo fijo en web con más combinaciones para que "puedas entrar y, con lo que hay, elegir tu silla". Más fácil para todos.



ALFREDO ARIAS

ENTRE COSTURAS

Siempre Dolores



Icónica

La marca nació con una mini colección de camisetas de algodón, con mensajes que todavía hoy lucen sus seguidoras (Sara Carbonero entre ellas). La T-shirt no podía faltar.

Nostálgica

Pero siempre colorida: los estampados florales no faltan en muchos de sus diseños, como esta falda pareo abotonada de tejido fluido y mucha caída. Pura primavera.

Adorable

Dolores no es nadie sin su perrita Tula ni su amiga Pepa. Y ellas también han vuelto: son protagonistas de prendas de esta nueva colección.

Optimista

Todo actitud: siempre alegre. En esta nueva etapa dan continuidad a ese ADN de la marca para reconquistar a sus seguidoras, que "no son clientas, son fans".

"NO ME RINDO" es una de las frases icónicas de esta marca madrileña que, tras resetear (y cerrar sus locales), ha vuelto a la ciudad (solo online). Lo hace con la misma alegría con la que nació en 2005, ropa desenfadada (las camisetas de algodón son un clásico) y romántica (muchas lazadas, tejidos vaporosos...). Pero como Dolores siempre ha sido una adelantada, no se estanca: en próximas colecciones "queremos crear tendencia", con nuevas licencias (atentos a su línea de *sneakers*) y "diseños más cañeros" para enamorar incluso a la Generación Z. Chicas, no la perdáis de vista porque ha vuelto para quedarse. ■

→ dolorespromesas.com. Camiseta Tula: 39,90 €, falda larga: 139,90 €.

TOP 3

Ya es primavera en estas marcas de joyería cerámica



↑ **Ligero como una pluma**

"Joyería cerámica hecha a mano y con mimo, para modernas y atrevidas". Como ella, Rocío, una malagueña con mucha güasa y buen rollo suficiente para alegrarnos a todas con sus pendientes creados, moldeados y esmaltados por ella.

→ @ladyceramic. Lola: 36,90 €.



↑ **Delicado y minimalista**

Elegante, atemporal, sofisticada y muy romántica, como la primavera concentrada en dos pendientes de porcelana hechos y pintados a mano, pétalo a pétalo. Y siempre irregulares, como la naturaleza en su estado más puro.

→ @summerjewelry. Flowers: 110 €.



↑ **Tendencia internacional**

Su boutique del barrio de Las Letras es la cara visible de esta firma *made in Madrid* y alma internacional que ha sabido rescatar los procesos tradicionales de la artesanía cerámica para crear sus piezas de autor. Y todo lo que toca, lo convierte en tendencia.

→ Andrés Gallardo. San Pedro, 8. M: Antón Martín. Rose Blue: 110 €.

MIRADOR
torre
Glòries



DE MADRID AL CIELO (DE BARCELONA)

¿Te imaginas tener Barcelona a tus pies
y el cielo al alcance de la mano?
Ahora es posible desde Mirador torre Glòries.
Mucho más que unas vistas 360°



miradortorreglories.com



Más información aquí:



Cosas que hacer

Coordina Isabel Gil
@timeoutmadrid

Salir a explorar

Estos rincones de la naturaleza madrileña ofrecen mucho más que una vía de escape. Por *Isabel Gil*

DEJAMOS ATRÁS las cafeterías con chimenea, los platos de cuchara y los sitios donde resguardarse del frío. Es hora de salir a disfrutar de la naturaleza y del buen tiempo, y te proponemos una manera distinta de hacerlo: a través de visitas guiadas y actividades que invitan a descubrir a fondo los parques y jardines de la región.

Real Jardín Botánico

En primavera los parterres se llenan del color de los tulipanes, las camelias, los lirios... Este pequeño oasis madrileño es uno de los rincones idóneos para celebrar el cambio de estación, pero ¿qué sabes de él? Sus orígenes, su historia, o qué hay en los invernaderos son algunas de las curiosidades que desvelan las visitas guiadas que se celebran cada semana. ¿Cuántas plantas hay en su colección?, ¿cuáles son útiles para la vida cotidiana? o ¿cuáles son los

ejemplares del jardín más singulares? Tendrás todas las respuestas.

→ Sábados, domingos y festivos.
A las 11 y a las 12.30 h. 8 euros.

Parque Dehesa de la Villa

Muy cerca del entorno urbano de Ciudad Universitaria se despliega este bosque caracterizado por la variedad de árboles, arbustos y aves. A través del programa de actividades ambientales gratuitas del

Hacer rutas, observar aves... los parques y jardines de Madrid están llenos de planes

→ Real Jardín Botánico

Todas las semanas ofrece visitas guiadas para conocer su origen, su historia y curiosidades sobre sus flores y plantas.

Ayuntamiento de Madrid, Madrid Ambiental (antes Hábitat Madrid), puedes conocerlo con diferentes itinerarios guiados y rutas de senderismo. El recorrido botánico te llevará a contemplar las plantas más locas que se pueden encontrar por aquí, desde higueras mediterráneas hasta las exóticas chumberas.

→ Madrid Ambiental. Varias fechas.
Del 16 de abril al 17 de junio.

Parque de El Retiro

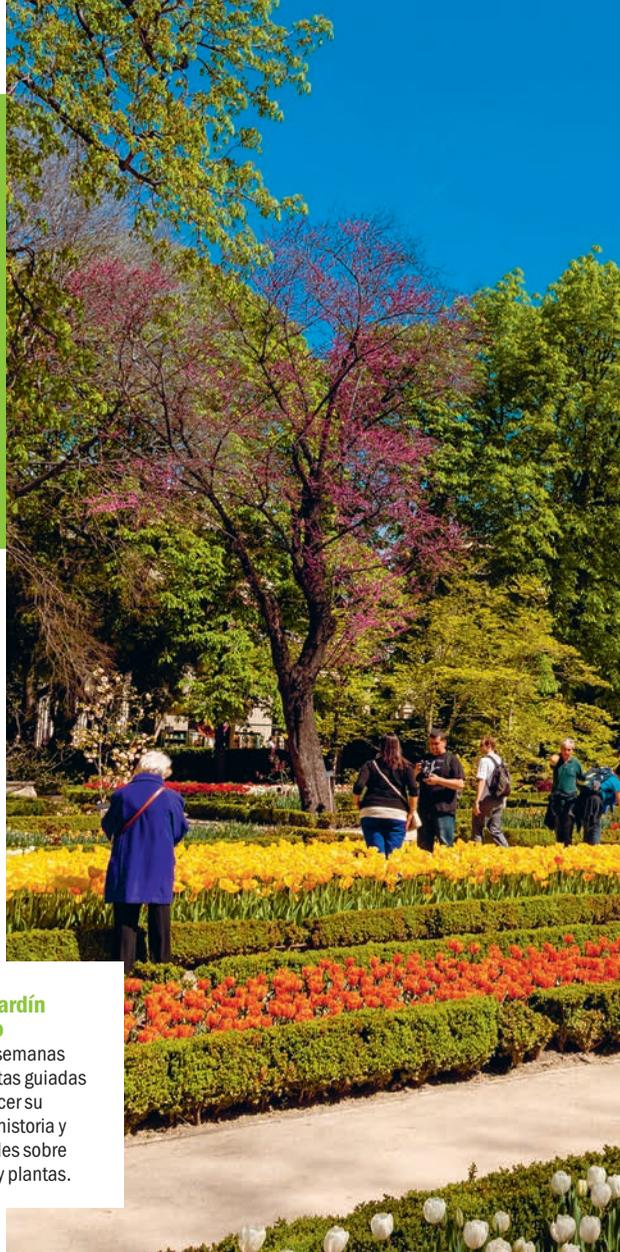
Has recorrido sus senderos y caminos cientos de veces y has visitado sus rincones más emblemáticos otras tantas. Pero este pulmón verde de Madrid es inagotable, y precisamente su Centro de Información y Educación Ambiental es desde

donde cada trimestre proponen rutas gratuitas para conocer su historia, las esculturas desconocidas, espacios como el Vivero de Estufas o incluso saber cómo están representadas las artes en él o cómo es el Retiro a través de la música.

→ El Huerto del Retiro. Del 1 de abril al 29 de junio. De 11 a 13 h.

Parque Forestal de Valdebebas - Felipe VI

El mayor parque urbano de Madrid, con 340 hectáreas, lo tiene todo para una escapada a sólo unas paradas de metro del centro: zonas infantiles, carriles bici, senderos, un río artificial, dos lagunas, un manantial natural y hasta un humedal. Aquí se ha recreado



Más planes para esta primavera en [timeout.es/quehacer](https://www.timeout.es/quehacer)

↓ Parque de El Retiro

El Huerto del Retiro organiza desde abril hasta junio rutas con guía y talleres gratuitos para todos los públicos.



↓ Parque Dehesa de la Villa

Un recorrido guiado lleva a descubrir las plantas más locas de por aquí: higueras del Mediterráneo, exóticas chumberas...



↑ Rutas ornitológicas

Entre las actividades organizadas por Madrid Ambiental destacan los recorridos para observar aves.



la flora de cinco ecosistemas distintos, refugio de una variada fauna y especialmente aves. Un itinerario ornitológico (guiado y gratuito) permite descubrir los ejemplares más habituales.

→ Madrid Ambiental. 1 de abril y 6 de mayo. De 9 a 12 h.

Parque Forestal Bosque Sur

La Comunidad de Madrid organiza cada trimestre actividades gratis en su red de Centros de Educación Ambiental. Bosque Sur invita a identificar a los polinizadores de la naturaleza: abejas, mariposas, abejorros y moscas que van de flor en flor intercambiando el polen, y a crear un restaurante polinizador. ■

→ Centro Bosque Sur. Durante el mes de abril.



← Parque Forestal de Valdebebas

Cerca del centro de Madrid se extiende este espacio natural que lo tiene todo para escapar del bullicio de la ciudad.

FOTOGRAFÍAS SHUTTERSTOCK

2 Festival Internacional de Artes Escénicas

Acrobacias imposibles, ritmos pegadizos con los instrumentos más insospechados, danza con un toque de humor y hasta el circo más entretenido, la primera edición de este festival trae hasta el Espacio Ibercaja Delicias los mejores espectáculos internacionales: el onírico *Nuda* de Daniele Finzi Pasca, basado en su propia novela; el divertido *Les Ballets de Trockadero* de Monte Carlo; el energético show *Stomp* y el maravilloso *Le Cirque Invisible*, obra de Victoria Chaplin y Jean-Baptiste Thierrée.

→ Del 20 de abril al 4 de junio.

3 Sorolla a través de la luz

Los cuadros más míticos del pintor valenciano cobran vida en esta exposición única sobre Sorolla. El arte inmersivo, con grandes pantallas led, cuadros pertenecientes a colecciones privadas (y poco vistos hasta ahora) y la realidad virtual se unen en esta muestra pionera que invita al espectador a embarcarse en un original e impresionante viaje para conocer más detalles sobre la vida y obra del artista. La exposición, que se puede ver en el Palacio Real de Madrid, forma parte de las celebraciones por toda España que conmemoran este 2023 el centenario de su fallecimiento.

→ Hasta el 30 de junio.

4 Piano City Madrid

La segunda edición de este gran festival de piano volverá a llenar de conciertos gratuitos varios espacios de la ciudad. Desde las instalaciones de Matadero Madrid hasta la renovada Serrería Belga o el Centro Cultural Conde Duque e incluso lugares al aire libre, acogerán en total 55 actuaciones de piano. Entre ellas se podrá disfrutar de un homenaje a Bebo Valdés y, además, se podrá escuchar desde música clásica y jazz a ritmos contemporáneos y electrónicos de la mano de pianistas consagrados y también jóvenes promesas.

→ 22 y 23 de abril.

LOS 7 MAGNÍFICOS

Diversión efímera

Haz hueco en la agenda de los próximos meses para estos planes, pasan sólo en primavera. Por Isabel Gil



ALEBERTO ALAGGIO

1

Pop Air Balloon Museum

Aterrizas en el Escenario Puerta del Ángel una increíble experiencia interactiva de arte inflable. Un museo para tocar, vivir y compartir. Colectivos internacionales y 18 artistas han ideado instalaciones únicas capaces de crear tanta curiosidad como asombro: esculturas hinchables gigantes, columpios suspendidos en una nube, una inmensa piscina de bolas... ¡la diversión está asegurada!

→ Hasta el 23 de julio.

5 Casa Decor

La feria del diseño y el interiorismo está de vuelta. Este año el escenario es un singular edificio de 1929 situado en pleno barrio de Salamanca y promovido precisamente por el propio marqués de Salamanca. En concreto, está en la calle Serrano número 92. Su interior se divide en 50 espacios para mostrar, como si fuese un gran escaparate, las nuevas tendencias de la decoración de interiores en todos los ámbitos: desde los materiales, al diseño y por supuesto, la integración con las nuevas tecnologías.

→ Del 13 de abril al 28 de mayo.

6 Fiestas de San Isidro

A mediados de mayo las pastelerías empiezan a lucir en sus escaparates las típicas rosquillas tontas, listas y de Santa Clara y en las calles de Madrid se respira ya el aire de fiesta. Madrileños y madrileñas, de pura cepa, de paso y de adopción, salen a la búsqueda de claveles rojos, parpuras y trajes de chulapos y chulapas. Ya están aquí las fiestas en honor al patrón de la capital. Al pregón, la romería en la pradera de San Isidro y el tradicional pasacalles de gigantes y cabezudos, le siguen los conciertos al aire libre repartidos por la ciudad, la feria de atracciones, el ambiente de fiesta en Las Vistillas y, para terminar, unos espectaculares fuegos artificiales.

→ Del 6 al 15 de mayo.

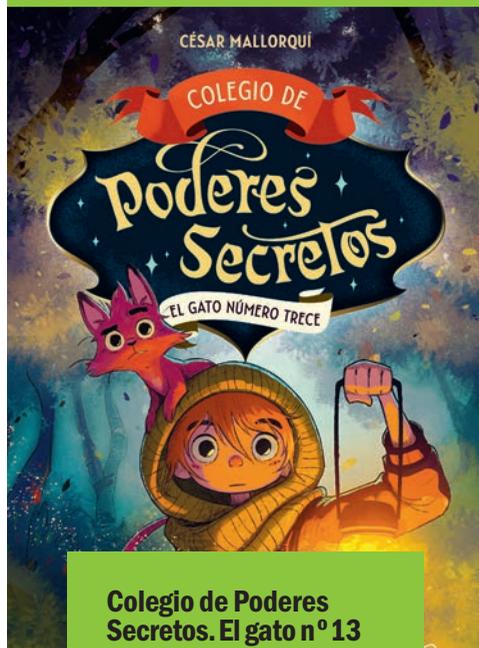
7 Pinta Malasaña

Un año más, durante varias horas artistas de diferentes estilos transformarán en directo los escaparates de los comercios del madrileño barrio de Malasaña. Las fachadas de locales, asociaciones e instituciones se llenarán de color y diseños creativos ¡y los tres mejores recibirán premio! Una nueva edición de este festival de arte urbano que une a creadores y vecinos y vecinas del barrio (y de todo Madrid) y transforma las calles en una fiesta para todos los públicos, donde además hay música, talleres y actividades infantiles. ■

→ 7 de mayo.

Ciudad mini

Coordina Isabel Gil
@timeoutmadrid



Colegio de Poderes Secretos. El gato nº 13 ESTER MADRÓNERO, DE KIRIKÚ Y LA BRUJA

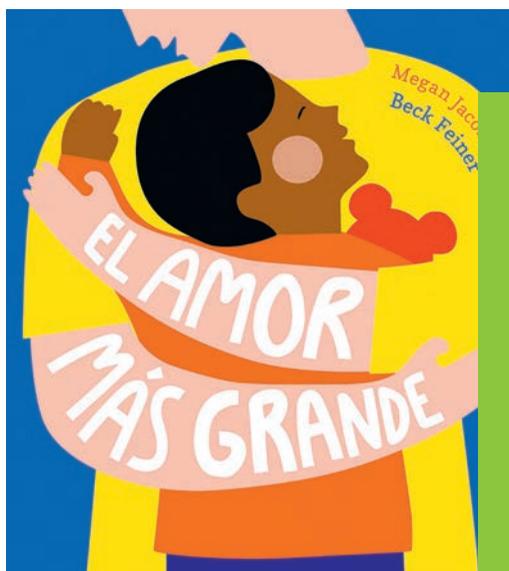
“Es el primero de una serie. Una lectura ágil y amena llena de aventuras, fantasía y sorpresas. Perfecta para los que disfrutan acompañando a los personajes a través de sus diferentes libros”.

→ César Mallorquí. Alfaguara.
128 págs. 9,45 €. 7 años.

Atacama. ¿Adónde van las vizcachas? ANAY GONZALO DE MENUDOS INFAMES (TIPOS INFAMES)

“Las protagonistas de esta historia son las vizcachas del desierto de Atacama, en Chile, unos roedores con los que es fácil empatizar gracias al tono tierno, al humor y a las sencillas y hermosas ilustraciones. ¡Puro disfrute!”.

→ Pato Mena. A Buen Paso.
48 págs. 14 €. 3 a 5 años.



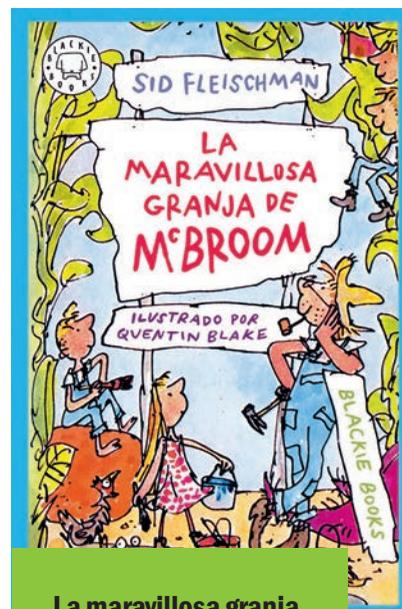
El amor más grande MARTA Y SONIA, DE CUENTOS FELICIANA

“Un sencillo álbum ilustrado en el que se compara la magnitud de lo que nos rodea con el amor familiar, que es aún más grande. Un precioso diálogo entre la familia, del tipo que sea, y el bebé querido por todos”.

→ Megan Jacobson. Ilustrado por Beck Feiner. Nube Ocho.
32 págs. 14,90 €. 3 años.

Alas para imaginar

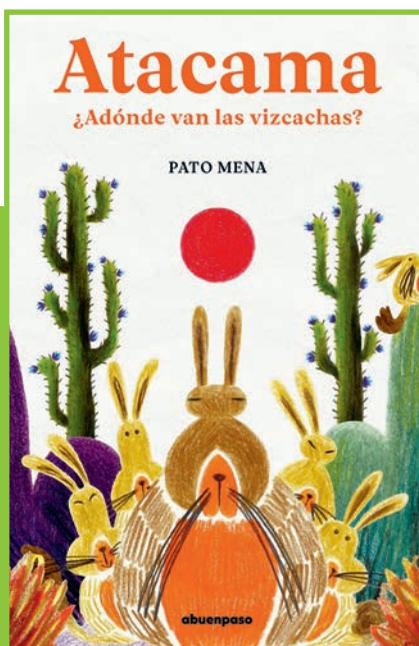
Las librerías infantiles nos recomiendan los imprescindibles de esta Feria del Libro.
Por Isabel Gil



La maravillosa granja de Mc Broom ALEJANDRINA Y CLARA, DE EL DRAGÓN LECTOR

“Cuatro historias desternillantes de una familia de granjeros que no le teme a nada. Es un libro que te dibuja la sonrisa desde el primer momento. Intrépido y lleno de magia. Divertidísimo. Para leer en voz alta”.

→ Sid Fleischman. Ilustrado por Quentin Blake. Blackie Books.
96 págs. 15,90 €. 7 años.



Más planes para este otoño en [timeout.es/quehacer](https://www.timeout.es/quehacer)

Música y noche

Coordina Marta Bac
@timeoutmadrid

HABLAMOS CON...

La Plazuela

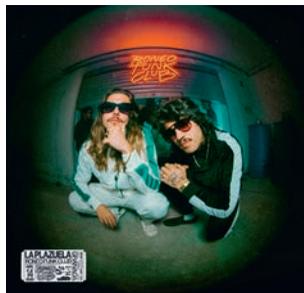
¿Cómo sonarían Daft Punk si fueran de Granada? ¿Y Anderson Paak? *Roneo funk club* es la respuesta. Por Borja Duñó

EL INDIIO Y El Nitro son amigos desde los tres años. Son de Granada pero no proceden de familias flamencas (de hecho les gustaban los Jonas Brothers), y tras dos EP y un primer álbum que sale el 14 de abril, *Roneo funk club* (Universal), sabemos que mezclan el flamenco, el nu funk y la electrónica como nadie. De momento, su presentación en el Teatro Eslava (26 de abril) ya ha colgado el letrero de *sold out*: hay que seguirles de cerca.

¿Os sentís parte de la tradición musical de vanguardia que ha tenido Granada con Morente, Lagartija Nick y Los Planetas?
Indio: Quizás de la forma de hacer música y de arriesgarse que tuvo Enrique Morente sí que hemos bebido mucho, sobre todo a la hora de entender cómo se puede coger algo del flamenco y llevarlo a un terreno totalmente distinto. Pero tampoco le dedicamos mucho tiempo a pensar si pertenecemos a una escena o a otra o si representamos algo, nos da un poco igual.

Hay una parte vuestra que tiene un aire más de raíces que recuerda al blues de Pata Negra. ¿Estáis de acuerdo?

I: Sí, Pata Negra ha sido un grupo de referencia durante muchos años, y aunque dejaron de sacar música, es un grupo que seguimos escuchando. Bebemos



RONEO FUNK CLUB

Producido por Juanito Makandé con Bronquio, el debut de La Plazuela desprende un aroma a funk irresistible.

→ Sale el 14 de abril.

mucho de la fusión de esa generación, de Pata Negra, de los Chichos, de las Grecas.

¿Creéis que ahora mismo hay una reivindicación del rock andaluz? Pienso en grupos como Califato ¾, Derby Motoreta's Burrito Kachimba, vosotros...

Nitro: Yo creo que se está reivindicando la cultura andaluza, ya sea en la música como en cualquier tipo de arte. Ya se está viendo una movida entre los chavales de darnos cuenta de lo que somos, de cuál es nuestra cultura, cuáles son nuestras raíces, apostar por esto y que no nos dé vergüenza. Es momento de presumir de ello.

En las letras habláis sobre todo de vuestro entorno más inmediato.

N: Sí, estamos esperando a ver si el ayuntamiento de Granada nos da una subvención o algo, porque no hacemos más que hablar de nuestra ciudad. Es nuestro escenario, es donde nos hemos criado, donde nos seguimos





“Bebemos de Pata Negra, Los Chichos, Las Grecas”

DELASCHICHES

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

moviendo y al final escribimos un poco de lo que vemos, creo que lo tratamos de una forma muy natural.

Realejo habla del verano en Granada, ¿es vuestro barrio de siempre?

N: Nos hemos criado por diferentes partes de Granada, pero en los últimos años de nuestra juventud hemos estado en el centro y nos hemos movido por el Albaicín y el Realejo, por Triunfo, por todos lados. El Realejo ha sido un poco la zona donde en verano nos hemos reunido los colegas y nos hemos echado las noches.

En el disco cantáis eso de "La moda de Madrid a Graná no nos llega". ¿Qué queréis expresar con eso exactamente?

N: Ya sabía yo que me iban a preguntar bastante (*risas*). Cuando tocamos en Sol había gente del público haciéndome así con el dedo hacia abajo y a ver, yo lo he escrito, ahí está, que la gente interprete, pero en ningún momento es algo negativo hacia los madrileños. Es más bien una queja del sistema centralista que hay en España de la cultura, de que todo tenga que pasar por Madrid. Vamos, de que nosotros mismos nos vamos a tener que ir a vivir a Madrid, porque ahí se mueve todo. Desde aquí, todos nuestros coleguillas del mundo del pop y de la electrónica no miramos a Madrid para imitarla. Madrid está ahí con sus movidas y nosotros tenemos las nuestras y, de hecho, creo que está afectando más la movida de Granada a Madrid que la de Madrid a Granada. ■

Agenda

Sound Isidro 2023

Maratoniano ciclo de conciertos que llena las salas madrileñas de bandas increíbles durante los meses de abril y mayo con estimulantes nuevas promesas de la música y grupos consolidados como Juicy Bae, Tigres Leones, Jimena Amarillo y Pony Bravo, entre otros.

→ Varias salas. Del 12 de abril al 27 de mayo.

Fernandocosta

Respaldado por millones de visualizaciones en Youtube y escuchas en Spotify, y consolidado como una referencia en la escena rap nacional con apenas 27 años, el joven artista ibicenco presenta su segundo disco, *Tirititando*, donde experimenta con nuevos sonidos sin perder su esencia urbana.

→ Wizink Center. M: Goya. 22 de abril. 21 h. 30 €.

Big Thief

La banda de Brooklyn liderada por Adrianne Lenker, que nos hicieron volver a creer en las guitarras y en que a la tradición folk rock norteamericana todavía

se le podía dar otra vuelta, presentan su potentísimo quinto álbum, *Dragon New Warm Mountain I Believe In You*.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel. 28 de abril. 19.30 h. 33 €.

Yo La Tengo

El veterano trío de indie rock aterriza directo desde Nueva Jersey en el nuevo escenario de Príncipe Pío. Con su décimosexto álbum recién publicado, *This Stupid World*,

los estadounidenses repararán también sus mejores temas.

→ The Music Station. M: Príncipe Pío. 2 de mayo. 21 h. 30-35 €.

Quevedo

Aunque fue su sesión con Bizarra lo que le catapultó al éxito, el canario ha sabido 'quedarse' en el podio de las listas musicales de nuestro país. Su fusión de reguetón, trap y pop rap le ha llevado a colaborar con artistas internacionales como

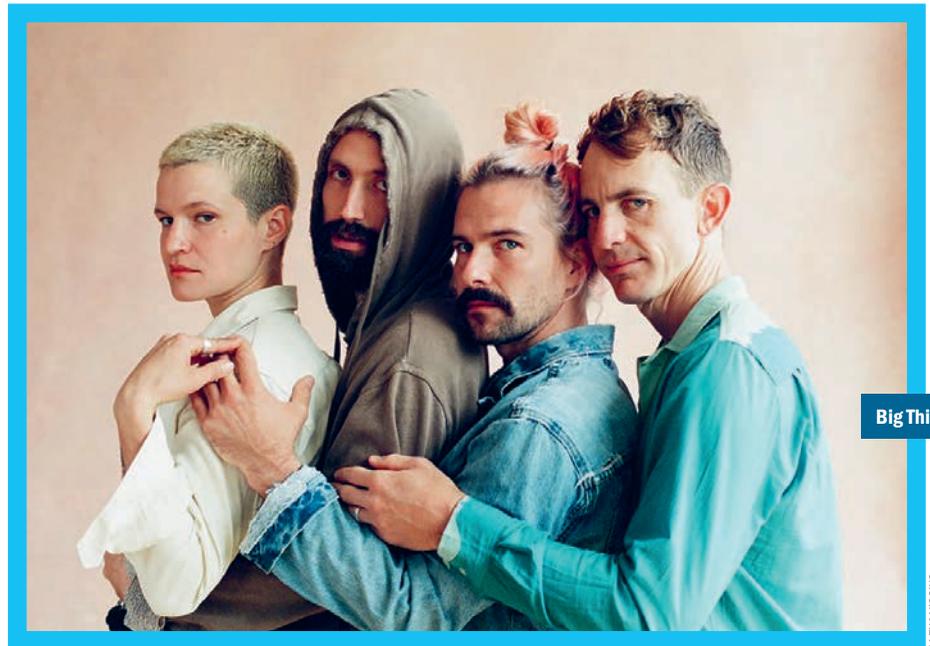
Ed Sheeran y Myke Towers.

→ Wizink Center. M: Goya. 5 de mayo. 21 h. 30 €.

Meute

Imprescindible concierto de la banda de Hamburgo que fusiona sonidos techno hipnóticos con melodías de una brass band, más parecido a la música callejera de Nueva Orleans que a una sesión de electrónica. ■

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel. 11 de mayo. 19.30 h. 33 €.



Big Thief

ALEA VISCIUS

TOP 3 MÚSICA CLÁSICA

Conciertos para todas las edades y bolsillos para (re)descubrir el género



↑ El concierto

Acercar la música clásica a los más pequeños de una forma amena y divertida fue el propósito durante una década de aquel programa homónimo de TVE que vuelve ahora al Auditorio.

→ Auditorio Nacional de Música. M: Cruz del Rayo. 6 de mayo. 11.30 h. 25-44 €.



↑ Ciclo Fundación Canal

Estas sesiones son una incursión muy asequible al estilo académico. En su programación encontraréis unos deslumbrantes quintetos de Dvorák y Prokófiev para piano y cuerdas.

→ Fundación Canal. M: Plaza de Castilla. 30 de abril. 18.30 h. 4 €.



↑ Nixon in china

Estrenada en el año 1987, esta ópera clásica con coros, arias y ballet recrea el histórico encuentro entre el presidente norteamericano y el chino a través de la música de John Adams.

→ Teatro Real. M: Ópera. Del 17 de abril al 2 de mayo. 17-470 €.

STRATEGIC PARTNERS



PULL&BEAR

MADRID · ARGANDA DEL REY > 05 - 11 JUN 2023

PRIMAVERA SOUND

ILL BE YOUR MIRROR

2023 MADRID



NOBODY IS NORMAL



MADRID · CIVITAS METROPOLITANO JUNE 7TH 2023 (FREE ACCESS) *

PET SHOP BOYS

JAKE BUGG · CONFIDENCE MAN · LA PALOMA

MADRID · ARGANDA DEL REY JUNE 8TH 2023

BLUR · HALSEY · NEW ORDER

DARKSIDE · LE TIGRE · NxWORRIES ANDERSON .PAAK & KNXWLEDGE · TURNSTILE

CENTRAL CEE · DRAIN GANG · LOYLE CARNER · PUSHA T · REMA · SPARKS

ALEX G · ALISON GOLDFRAPP · AMENRA · BLACK COUNTRY, NEW ROAD · BORIS · BUILT TO SPILL · DJ PLAYERO

EMERALDS · EZRA FURMAN · FOLAMOUR (A/V) · HUDSON MOHAWKE · MACHINE GIRL · OFF! · PERFUME

PINKPANTHERESS · RED VELVET · SELF ESTEEM · SUDAN ARCHIVES · THE COMET IS COMING · YARD ACT

ANTÒNIM · ASCENDANT VIERGE · BLACKHAINE · BRUTALISMUS 3000 · CABIRIA · CHICA GANG · COME · FLOWEROVLOVE · HEATHER · HEINALI

ISABELLA LOVESTORY · JANA RUSH · JOE CREPUSCULO · JOE UNKNOWN · JULIA COLOM · JULIANA HUXTABLE B2B JASSS · KARENN · MARAL

RHYW LIVE · SALAMANDA · SHANNEN SP B2B JOE COTCH · SLAUSON MALONE 1 · TERNO REI · VERRACO

MADRID · ARGANDA DEL REY JUNE 9TH 2023

KENDRICK LAMAR · DEPECHE MODE

BABY KEEM · FOUR TET · FRED AGAIN.. · SKRILLEX · THE MOLDY PEACHES
BAD RELIGION · BLEACHERS · CHRISTINE AND THE QUEENS · MORA · THE MARS VOLTA

ALVVAYS · AVALON EMERSON & THE CHARM · BEAK> · CAVETOWN · CHANNEL TRES · DAPHNI
GABRIELS · JAPANESE BREAKFAST · JOHN TALABOT · JULIA HOLTER · JULIA JACKLIN · KARATE
KYARY PAMYU PAMYU · LEBANON HANOVER · NATION OF LANGUAGE · SWANS · TEMS · THE DELGADOS
TRUENO · TSHA LIVE · UNWOUND · VTSS B2B LSDXOXO · YVES TUMOR

BALA · BETH ORTON · BILL KOULIGAS · CARLOTA FLÂNEUR · GEORGIA · GIGI FM · HONOUR · LOS HACHEROS
LOW JACK X LALA & CE LIVE + GUESTS · MADDY MAIA B2B TOTTIE · NAZIRA · NIÑA COYOTE ETA CHICO TORNADO · SOUL GLO
THE BETHS · THE SOFT PINK TRUTH · TONGUE IN THE MIND · TZUSING · UPSAMMY · VELMONDO · VOICES FROM THE LAKE

MADRID · ARGANDA DEL REY JUNE 10TH 2023

ROSALÍA · CALVIN HARRIS

BAD GYAL · CAROLINE POLACHEK · MÅNESKIN · ST. VINCENT
CHARLOTTE DE WITTE · MAGGIE ROGERS · MY MORNING JACKET · TOKISCHA

ARLO PARKS · DEATH GRIPS · DOMI & JD BECK · EDDIE PALMIERI · GILLA BAND
JAYDA G · JOCKSTRAP · JOHN CALE · JPEGMafia · KELELA · LAURIE ANDERSON · NIA ARCHIVES
OVERMONO · SEVDALIZA · SHELLAC · SURF CURSE · THE VOIDZ · ₩///0 \$#£[] \/\&\$ #£>3 · YUNG LEAN

ALISSIC · ANISH KUMAR · BAR ITALIA · BE YOUR OWN PET · CCL · CRACK CLOUD · DESERT · DJ COCO · DJ STORM · GAZ COOMBS
GRUPO DE EXPERTOS SOLYNIEVE · JAMES ELLIS FORD · JOSEY REBELLE · JUDELINE · LOS GANGLIOS · MALA · NURIA GRAHAM · OM UNIT LIVE
ORIANA B2B MELINA SERSER · PIONAL · THE DRIFT INSTITUTE · TWIN · UBALDO · VILLANO ANTILLANO · WEDNESDAY · WOODEN WISDOM + DJ FITZ

MADRID · CIVITAS METROPOLITANO JUNE 11TH 2023 *



BEN BÖHMER · CAMELPHAT · DIPLO · VITALIC · CARLITA · TWO EX

* AFORO LIMITADO · RESERVA LIMITADA · SUJETO A CONDICIONES

ORGANIZED BY PARTNERS



MEDIA PARTNERS



INSTITUTIONAL COLLABORATORS



TICKETING PARTNER



Coordina Marta Bac
@timeoutmadrid

Teatro y danza



Patty Bonet



La capacidad de reír

La diversidad se abre paso tanto en el teatro como en el cine. Por *Concha Ros*

'SUPERNORMALES' TE VUELA la cabeza. La pasada temporada teatral, esta obra sobre sexo y discapacidad nacida de las Residencias Dramáticas reventó las previsiones del CDN, con unanimidad entre el boca a oreja y los blogs más ácidos de la crítica teatral. El “humor negro, inclusivo y marrano” (decía Ismael Lomana) de Esther Carrodegua ha sentado precedente, posiblemente porque la autora ha hecho un ejercicio de honestidad poco común. “Durante la escritura

descubrí mis propios prejuicios, mi propia mirada perversa y mi propia violencia hacia un colectivo contra el que no tengo nada”, afirma Carrodegua, y ese viaje es el que ha conseguido llevar a escena: “He trasladado el proceso que yo viví como espectadora del tema a la experiencia teatral. Todos los planes que tenía para hacer teatro diverso se fueron a la mierda”, porque, continúa Carrodegua, había un conflicto muy fuerte entre su ansia de artista y la realidad. “Si hacía el

montaje que quería, las familias no lo iban a entender. Tuve que cambiar yo”. Ese *shock* es el viaje que plantea en su pieza. Por eso el montaje, con dirección de Iñaki Rikarte, es una auténtica montaña rusa discursiva y emocional: “Tú no puedes resolver nada. Solo convivir de forma diferente”.

Normalizar la diferencia

La apuesta de Carrodegua, Rikarte y el CDN se inscribe dentro de un movimiento social y artístico más amplio, en el que

la diversidad empieza a formar parte de la representación de la realidad. El Goya a mejor actor revelación para Telmo Irureta, que llevaba ya mucho rodaje con su monólogo *Toquecito minus*, confirma que la diversidad se abre paso en la ficción teatral y audiovisual. Tampoco es el primer reconocimiento a un artista con discapacidad: el pionero fue Jesús Vidal, que enarboló la estatuilla por *Campeones* en 2019 y cuyo emocionante discurso todavía se recuerda a día de hoy. “Tras



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



FOTOGRAFÍAS LUZ SORIA

el Goya cambió la visibilidad, y hubo una avalancha de trabajo al principio”, apunta Vidal. Esta transformación también la confirma la actriz Patty Bonet (*Los renglones torcidos de Dios*): recuerda que cuando llegó de Valencia, hace 10 años, se apuntó a un curso de interpretación para discapacitados. “Era un gueto, resultaría inconcebible hoy en día”, apunta. En escénicas, el Centro Dramático Nacional, con su festival *Una mirada diferente*, ha sido vanguardia de la inclusión hasta que ha

La obra es una auténtica montaña rusa discursiva y emocional

desaparecido, según Bonet, “porque el objetivo se ha cumplido y ya hay montajes que o bien versan sobre la discapacidad o bien incluyen artistas con discapacidad”. En ese sentido, *Supernormales* es un claro ejemplo de la apuesta de esta unidad de producción pública por la diversidad en la representación. “El CDN marca la referencia, aunque hay muchas compañías trabajando”, cuenta Vidal.

En lo que coinciden ambos actores es en que resulta necesaria

la creación de ficciones en las que, como dice Vidal, “la diferencia no sea el núcleo del conflicto del personaje”. “Ahora mismo estoy encasillada en la albina que da yuyu, pero yo soy actriz”, afirma Bonet, que apostilla: “Estamos todavía muy lejos de países como Reino Unido o Estados Unidos”. Mientras seguimos en el camino para normalizar la diferencia, id a que *Supernormales* os vuele la cabeza también a vosotros. ■

→ Teatro Valle-Inclán. M: Lavapiés. Hasta el 24 de abril. 25 €.

Estrenos

Paraíso perdido

Andrés Lima lleva a escena con rotundo éxito el *Paraíso perdido* de John Milton, poema épico del siglo XVII sobre la relación Dios-Satanás y la ulterior caída del diablo del cielo. Mientras que la dramaturgia de Helena Tornero es muy fina, la dirección de Lima nos revienta la cabeza con decisiones que nos sitúan ante un espectáculo total de ideas y acción, con música y canciones. Un montaje contemporáneo en las formas y clásico en el fondo.

→ Teatro María Guerrero. M: Chueca.
Del 5 de mayo al 18 de junio. 6-25 €.

Aladdín, el musical

Directamente desde Broadway llega a Madrid el que será sin duda el musical de la temporada. El clásico de Disney cobra vida sobre los escenarios de la mano de Stage Entertainment, responsables de otros grandes éxitos como *El Rey León* y *Los Miserables*, y con una puesta en escena cuidada al detalle: como ejemplo, una de las prendas del vestuario lleva más de 8.600 cristales de Swarovski cosidos a mano.

→ Teatro Coliseum. M: Plaza de España.
Hasta el 3 de septiembre. 25-110 €.

La realidad

Con más de 20 años de trayectoria a sus espaldas como Los Torreznos, aunque trabajando juntos desde mucho antes, Rafael Lamata y Jaime Vallauré entienden el

escenario como un espacio de investigación y una herramienta de comunicación social y política. Siempre han tratado de hablar de la realidad más cotidiana traduciéndola a un lenguaje contemporáneo y en esta ocasión lo hacen intentando relacionar el arte con la vida, con el día a día. Esto les permite

abordar una serie de tópicos sociales y personales que traman una visión crítica del contexto general donde viven y se desarrollan como individuos.

→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés.
14 de abril. 22.15 h. 14-16 €.

María Luisa

La primera obra de Juan Mayorga tras asumir la dirección artística de Teatro de La Abadía es esta comedia sobre la soledad y la vejez que nos adentra en la vida de una mujer de avanzada edad cuyo mundo se revoluciona tras una conversación casual con el portero de su edificio. Lola Casamayor, Juan Codina, Paco Ochoa, Juan Paños, Marisol Rolandi y Juan Vinuesa forman el reparto de este montaje que trata también sobre los difusos límites entre la realidad y la imaginación.

→ Teatro de La Abadía. M: Quevedo.
Del 20 de abril al 21 de mayo. 24 €.



Canal Connect

El arte y la ciencia confluyen en este programa de artes escénicas que traslada al escenario los últimos conocimientos tecnológicos así como los recientes avances en inteligencia artificial.

→ Teatros del Canal. M: Canal. Hasta el 23 de abril. 9-15 €.

Clavícula

La obra de Marta Sanz, una de las voces más destacadas de la literatura actual, se traslada al teatro como un diario de malestares a cargo de cuatro mujeres que comparten su relación con su cuerpo, y sus luchas y enigmas con el dolor, la enfermedad y la incomprensión de los médicos. Con dramaturgia de Rafael Campos, el montaje de Le Plató de Teatro explora las fragilidades físicas con un humor descarnado, contando en primera persona qué y cómo es el dolor: de lo personal a lo social.

→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés.
Del 31 de marzo al 2 de abril. 16-18 €.

Los santos inocentes

Javier Gutiérrez (*La isla mínima*, *Campeones*) abandona temporalmente la gran pantalla para encabezar el reparto de esta versión teatral del clásico de Miguel Delibes. El montaje, adaptado por el tristemente fallecido Fernando Marías y Javier Hernández-Simón, quien también ejerce de director, busca apartarse también de la aclamada película de Mario Camus y reinterpretar esos personajes de la España profunda desde una perspectiva propia y actual.

→ Naves del Español. M: Legazpi.
Del 11 de mayo al 11 de junio. 20 €.

La ternura

Regresa una de las mejores obras que han pasado por la cartelera madrileña en los últimos años, ganadora del premio Max 2019 a mejor espectáculo teatral. *La ternura* es un inmenso guiño al público contemporáneo, tanto al que sabe de teatro como al que no, en el que hay referencias a la comedia de Shakespeare y a una revisión de los roles masculinos y femeninos que, sin llegar a plantear una visión feminista completamente libre de clichés, sí tiene voluntad de equilibrar. Alfredo Sanzol tiene la virtud de hacernos redescubrir la magia de este género, lleno de convenciones escénicas y recursos de construcción de enredos. Imprescindible.

→ Teatro Infanta Isabel. M: Chueca.
Del 30 de marzo al 2 de mayo. 18-30 €.

Aladdín



DEEN VAN MEER - DISNEY

Picos Pardos SKY LOUNGE

*Vuelve a disfrutar de los mejores
atardeceres en la Milla de Oro*

BLESS

HOTEL MADRID

A MEMBER OF


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD


2023
Forbes
TRAVEL GUIDE

+34 91 575 28 00

picospardos@blesscollectionhotels.com

C/Velázquez 62, 28001 Madrid

BlessCollectionHotels.com

Pantalla grande

Coordina Marta Bac
@timeoutmadrid

HABLAMOS CON...

Idris Elba

Conversamos con el actor británico sobre el salto de Luther al cine y los rumores sobre si será el nuevo Bond. Por *Phil de Semlyen*

“¡ESA ES UNA PREGUNTA... original!”. Idris Elba, que me sigue la corriente con una risa generosa, se entretiene con un abridor mientras se encorva, fornido, sobre una mesa en una bulliciosa cervecería de Londres. ¿Cuál de sus películas le gustaría más al detective John Luther? Como era de esperar, resulta que no es *Zootropolis* ni *Fast & Furious: Hobbs & Shaw*. “Puede

que le guste *Beasts of No Nation*, solo porque hay una movida militar con la que creo que puede identificarse”, reflexiona. La historia de fondo retorcida, el abrigo de tweed, la corbata roja, el Volvo destrozado... todos los elementos están presentes también en el salto de Luther, una especie de Sherlock posmilenial gruñón, al largometraje.

Has dicho que necesitas unas vacaciones después de interpretar a Luther.

¿Es el personaje más difícil de quitarte de encima para ti?

Creo que sí. Cuando interpreto a Luther, en realidad no puedo hacer mucho más, es un trabajo de 12 a 14 horas diarias muy exigente. El tiempo que tengo en casa lo dedico solo a dormir. Hay algunos roles en los que puedes llegar, decir tus frases y hasta luego, y hay otros en los que la concentración debe ser mucho más profunda.

¿Tienes alguno de sus abrigos? ¿Te gusta guardar recuerdos de los rodajes?

Sinceramente, tendría un gran museo, he hecho más de cien películas. Pero no. El abrigo de este filmes en realidad se subastará para recaudar algo de dinero contra el crimen. Como Luther tiene un tono tan oscuro, sería bueno usarlo para generar conciencia sobre los delitos en la vida real.

En la película, un barman se ofrece a prepararle a Luther un Martini y él pide agua en su lugar. Teniendo en cuenta la frecuencia con la que te han preguntado sobre Bond, parece simbólico. ¿Cómo te sentiste cuando lo leíste en el guion?

Al principio pensé: “No sé si va a parecer una parodia”. Pero cuando lo interpretamos, salió tan natural que quería mantenerlo. Los rumores de Bond han sido divertidos, pero siempre supe que, en secreto, había estado preparando a Luther para que fuera mi versión de ese género. No es mi versión de James Bond ni



LIA TOBY/GETTY

“A finales de este año voy a empezar a dirigir una nueva película”



nada, no es un espía, pero si te vas a sentar y ver *Bourne*, *Misión imposible* y *James Bond*, entonces quiero que Luther forme parte de ese estilo, pero con la particular atmósfera única de su universo”.

¿Alguna vez tuviste reuniones sobre el papel?

Barbara (Broccoli) y yo somos amigos y hemos hablado de eso muchas veces, no en términos de que yo lo haga, sino porque el mundo siempre ha conspirado para que ella y yo trabajemos juntos. Aunque no hemos conversado sobre interpretar a 007 de manera oficial.

¿Celebrarás con algo más fuerte que el agua cuando se emita el próximo Bond y dejen de preguntarte sobre él constantemente?

Estaré triste... bueno, no, no estaré triste, estaré muy feliz, pero también pensaré: “Oh, al final no fui yo...” (risas)

En lugar de Bond, ¿qué te parecería interpretar a Batman?

Eso sería un giro interesante. ¿Interpretaría a otro superhéroe? Bueno, tengo dos personajes a los que me encantó dar vida: Bloodsport, en *Escuadrón Suicida*, y Brixton, en *Hobbs and Shaw*. Y ya interpreté a

Heimdall, quien me parece que está desatendido en el universo Marvel. No creo que Batman sea para mí, pero tengo algunos que podrían plantarle cara.

¿Volverás a ponerte detrás de la cámara?

De hecho, a finales de este año voy a empezar a rodar una película, por lo que estoy muy entusiasmado. Todavía no lo he anunciado oficialmente, pero estaré tanto detrás como delante de la cámara en una historia sobre un hombre que cuida de refugiados. Estoy muy emocionado de volver a dirigir de nuevo. ■

NO TE PIERDAS

Luther: Cae la noche

Un atormentado Luther (Idris Elba) decide fugarse de la cárcel y recuperar su honra como inspector de la policía londinense dando caza a un asesino en serie en una película simple pero efectiva para fans de la saga televisiva.

→ Se estrenó en Netflix el pasado 10 de marzo.

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

ESTRENOS

Primavera de película

Baloncesto, espadachines y osos berlineses llegan a las salas. Por *Alex Montoya*



Air

Sin aparecer en un solo fotograma, Michael Jordan es el protagonista del regreso a la dirección de Ben Affleck. Con Matt Damon a bordo, *Air* cuenta un momento histórico: el de la apuesta de Nike por lanzar una línea de zapatillas con la imagen de un aspirante a estrella de la NBA. Un acuerdo que revolucionaría el marketing deportivo.

→ Se estrena el 5 de abril.

Spider-Man: Cruzando el Multiverso

Producida por Phil Lord y Chris Miller (*La LEGOpelícula*), esta secuela de *Spider-Man: Un nuevo universo* promete mayores dosis de locura navegando por los multiversos. Una poderosa chifladura, y ya sabemos que todo poder conlleva una gran responsabilidad.

→ Se estrena el 2 de junio.



Los tres mosqueteros: D'Artagnan

La novela de Dumas encuentra su enésima adaptación en una superproducción francesa que llegará en dos partes. Un reparto de lujo (Vincent Cassel, Romain Duris, Eva Green) al servicio de una aventura inmortal que busca convertirse en la versión definitiva de la obra.

→ Se estrena el 14 de abril.



Guardianes de la Galaxia vol. 3

La nueva entrega de la franquicia más cachonda del MCU debería cerrar una trilogía que se ha convertido en uno de los mayores éxitos de Marvel. También será el final en la empresa del director James Gunn. Un final épico que contará el origen de uno de los protagonistas, Rockett.

→ Se estrena el 5 de mayo.



20.000 especies de abejas

El delicado y emocionante debut en el largo de Estíbaliz Urresola reflexiona sobre la infancia trans y sobre un tránsito personal que es también familiar y social. Su protagonista, Sofía Otero, consiguió con solo 9 años el premio a mejor interpretación en el Festival de Berlín.

→ Se estrena el 21 de abril.



Pantalla pequeña

Coordina Marta Bac
@timeoutmadrid



1



2



3



4

Mundos paralelos

Nos adentramos en historias reales, tramas de espionaje y ciudades subterráneas. Por *Serielizados*

1 Citadel

Considerada como la segunda serie más cara de la historia, esta ficción con aires de franquicia al estilo James Bond llama la atención por su propuesta de interconectividad narrativa. Descrita como un evento global expansivo que comprende una serie madre y varias series satélite en diferentes idiomas, gira alrededor de la caída de Citadel, una agencia mundial de espionaje encargada de velar por la seguridad mundial.

→ Se estrena el 28 de abril en Prime Video.

2 Selftape

Esta es una historia sobre dos hermanas distanciadas por un oficio común: la actuación. Joana y Mireia Vilapuig (creadoras y protagonistas) se ven enfrentadas cuando, tras conocer la fama a una edad muy temprana, a Mireia le ofrecen un papel que tenía que hacer Joana. Una serie con tintes de autoficción donde ambas plasman su propia experiencia vital y laboral en una trama sobre el boom de la fama y el olvido.

→ Se estrena el 4 de abril en Filmin.

3 Silo

Basada en la trilogía de las exitosas novelas distópicas de Hugh Howey, *Silo* es la historia de los últimos diez mil habitantes de la Tierra y de cómo su hogar, ubicado a miles de kilómetros de profundidad, les protege del tóxico y mortal mundo exterior. ¿El problema? Nadie sabe cuándo, por qué ni cómo se construyó, y todos aquellos que han intentado averiguarlo se han enfrentado a consecuencias fatales...

→ Se estrena el 5 de mayo en Apple TV+.

4 Love and death

Protagonizada por Elisabeth Olsen, este drama inspirado en el crimen de 'la asesina del hacha', cuenta la historia de Candy Montgomery, un ama de casa de un pueblo de Texas que mató a la mujer de su amante. Aunque es probable que ya os imaginéis el arma que utilizó, la serie va más allá de la crónica negra y explora la tediosa vida de las familias de clase media americana, los preparativos previos al asesinato, el juicio y sus consecuencias.

→ Se estrena el 27 de abril en HBO Max.

Arte

Coordina Marta Bac
@timeoutmadrid

Xabier Salaberria

15 años de arte en la periferia

El Museo CA2M celebra su aniversario con exposiciones, actividades y un ciclo de artes escénicas. Por Irene Calvo

“ES EL ÚNICO MUSEO de arte contemporáneo de toda el área geográfica de la Comunidad de Madrid”, afirma orgulloso el director del Museo Centro de Arte Dos de Mayo, Manuel Segade. El CA2M se inauguró en mayo de 2008 y este año celebra su 15 aniversario. “El museo ha alcanzado un nivel de madurez muy especial”, declara el director, y es que en tan sólo quince años este centro, ubicado en el corazón de Móstoles, ha logrado posicionarse en la escena contemporánea nacional: “El desplazamiento a la periferia del sur de Madrid es parte ya de una forma de entender el consumo cultural”, comenta Manuel.

El Museo CA2M alberga la Colección de Arte Contemporáneo de la Comunidad de Madrid, hoy

llamada Colección Museo CA2M, y la Colección Fundación ARCO. Además, su programa expositivo se centra en artistas actuales.

La nueva temporada ha arrancado con seis exposiciones: hasta el 23 de abril podemos ver la individual de Jon Mikel Euba y hasta el 21 de mayo las de June Crespo, Xabier Salaberria, Karlos Gil y Esther Gatón y la instalación de Costa Badía. Estas muestras tienen en común “la reflexión sobre la escultura o sobre el estatus de los objetos y la materialidad en el arte actual”, explica Segade. La programación expositiva continúa en junio con exposiciones de Juan Muñoz y Susana Solano.

Apuesta por la juventud

El centro es un impulsor de la producción artística

Karlos Gil



June Crespo



SUE PONCE

“La vida cultural de Madrid es para todos los públicos”

contemporánea y también un lugar de encuentro, formación e intercambio de saberes, gracias a la extraordinaria oferta de actividades públicas y gratuitas. Talleres, ciclos de cine, grupos de investigación, coro, baile, huerto urbano... Muchas de estas propuestas están orientadas a jóvenes, un tipo de visitante poco habitual en los museos, que, sin embargo, en esta galería es

Las mejores exposiciones en [timeout.es/arte](https://www.timeout.es/arte)



SUE PONCE



Costa Badía

SUE PONCE



Jon Mikel Euba

ROBERTO RUIZ

común: “Tenemos un educador, Carlos Granados, especializado en el público adolescente. Por otro lado, el museo tiene público joven por naturaleza: es el lugar más grande de ocio cultural de Móstoles y, al ser gratuito, funciona también como punto de encuentro”, explica Manuel.

Enfocadas a todo tipo de públicos, las Picnic Sessions son uno de sus programas

más conocidos. Tienen lugar los jueves desde finales de mayo y hasta finales de junio: “Performances, conciertos, danza...” enumera Segade, “las Picnic son un espacio al que acudir para dejarse sorprender”.

Para festejar sus 15 años, tendrá lugar Furia, un festival de artes escénicas que estrenará en primicia varias piezas el 4 y 5 de mayo: “Estos encuentros

en torno a la performance, esas celebraciones del estar juntas, permiten crear coreografías sociales inéditas”.

Cruzando fronteras

En su 15 aniversario, el museo se consolida además en el panorama nacional y sale fuera del país: “Hemos inaugurado una muestra de nuestras colecciones en Países Bajos, al tiempo que tenemos exposiciones viajando a Argentina, Colombia o Alemania”, apunta el director, que festeja esta efeméride sin olvidar el objetivo principal del centro: “Esta celebración es un empuje para seguir demostrando que nuestra intención de contribuir a enriquecer la vida cultural de Madrid es para todos los públicos”. ■

→ Museo CA2M. M: Móstoles Centro. Gratis.

NO TE PIERDAS

Furia Festival

Claudia Pagés y Ernesto Artillo son los comisarios de este festival de artes escénicas. Han invitado a varios artistas a crear piezas performativas inéditas que fusionan cultura popular y arte contemporáneo.

→ Museo CA2M.
4 y 5 de mayo. Gratis.

NO TE PIERDAS...

Una noche (al mes) en el museo



MUSEO DEL PRADO

LAS MENINAS NO van a cobrar vida como en la película protagonizada por Ben Stiller, pero la experiencia va a ser igual de emocionante. Y es que no todos los días se tiene la oportunidad de pasear por las galerías y salas de la pinacoteca más importante de España al caer el sol.

El Prado de noche es la nueva iniciativa del museo para acercar su impresionante colección de arte a los madrileños y visitantes. Cada primer sábado de mes, sus puertas se abren de forma gratuita para contemplar las obras de Goya, Velázquez o Murillo, entre otros, tras el anochecer. De 20.30 a 23.30 h podréis visitar diferentes espacios expositivos seleccionados para la ocasión y disfrutar además de una programa cultural único y diferente.

La Galería Central, donde se alojan pinturas tan emblemáticas como *El lavatorio* de Tintoretto, *Carlos Ven Mühlberg* de Tiziano y *Las tres gracias de Rubens*, fue el escenario de la primera sesión de esta propuesta, que tuvo lugar el pasado 4 de marzo. Radio 3, colaborador del Museo del Prado para llevar a cabo esta iniciativa junto con Samsung, emitió en directo, desde el vestíbulo de Jerónimos, un programa especial dedicado a la pinacoteca en el que participaron periodistas y djs de la emisora, uniendo música y creatividad en un espacio único.

La intención es repetir este interesante formato de forma mensual, así que tomad nota y no os perdáis la próxima cita, será el sábado 1 de abril. ■

→ Museo del Prado. M: Estación del Arte. Gratis.

Las mejores exposiciones en [timeout.es/arte](https://www.timeout.es/arte)

TOP 3

Año Picasso



↑ Picasso, en el cine también

El 50 aniversario del fallecimiento del pintor salta del museo a la gran pantalla en este ciclo que incluye títulos como *Picasso insólito*, de Antonio Mercero, y *Guernica*, de Alain Resnais.

→ Cine Doré Filmoteca Española. M: Antón Martín. Del 1 al 30 de abril.

ATELIER LUCIEN CLERGUE
SUCCESIÓN PABLO PICASSO, VEGAP, MADRID, 2023

↑ Picasso en foto

Una cuidada selección de las más de tres mil fotografías que atesora el Museo Picasso de Barcelona, con imágenes de Lucien Clergue, Brigitte Baer y David Douglas Duncan, entre otros.

→ Fernán Gómez. M: Colón. Del 29 de abril al 30 de julio. Gratis.

SUCCESIÓN PABLO PICASSO, VEGAP, MADRID, 2023
FABA FOTO: HUGARÓ & VANOVERSHELDE

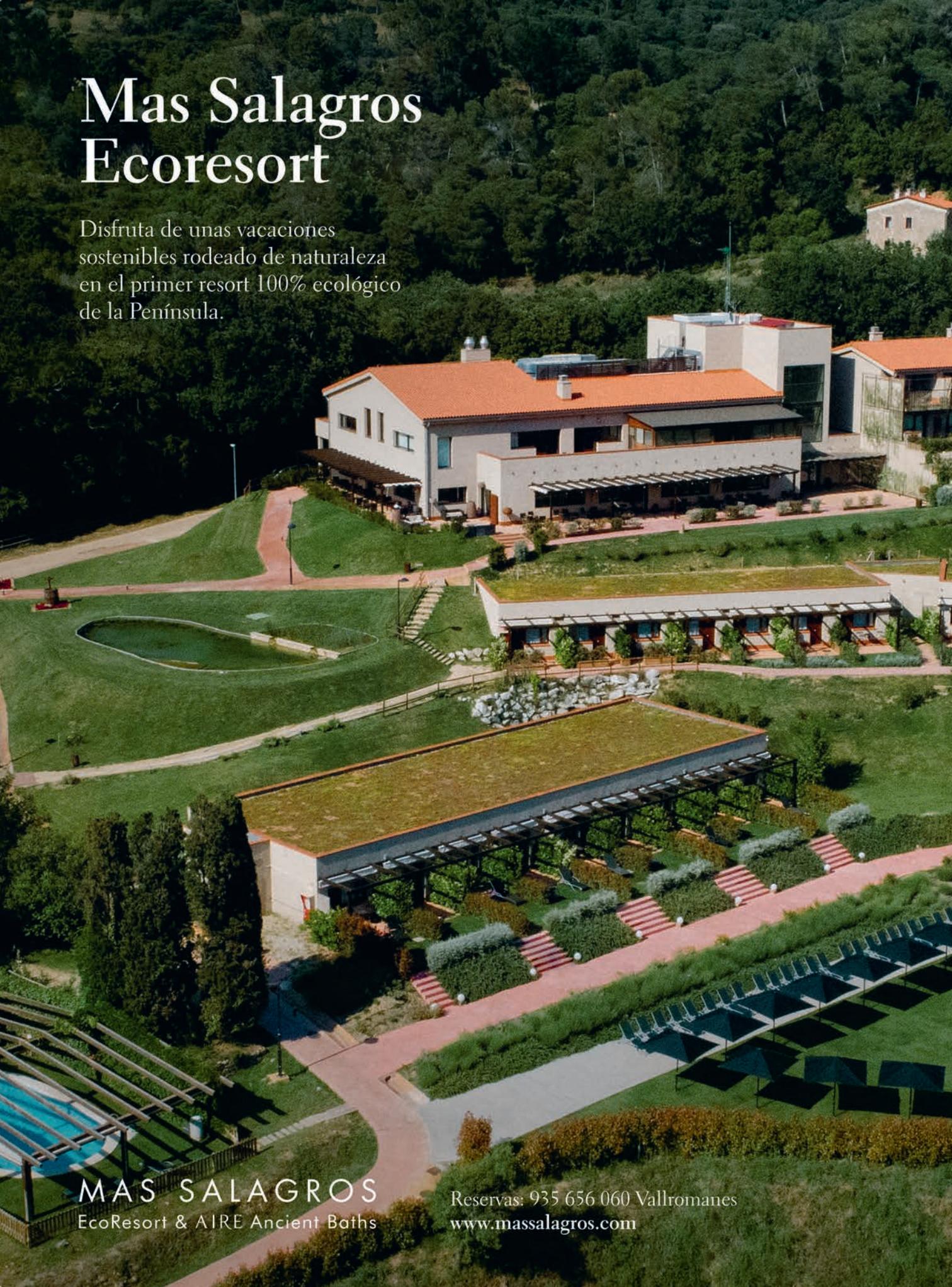
↑ Picasso. Sin título

50 artistas contemporáneos reinterpretan sendas obras del artista malagueño pertenecientes a su última etapa creativa bajo conceptos como la raza, el género o el empoderamiento.

→ La Casa Encendida. M: Embajadores. Del 19 de mayo al 7 de enero. 5 €.

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

Viajes

Coordina Noelia Santos
@timeoutmadrid

CIRCLE

Anfitriona y gurú: nutrición, cosmética vegana... María sabe de todo para llevar una vida sana (y sin sentimiento de culpa si hay que saltársela).



Siendo conscientes

Viajes en grupo a lo profundo de un destino en busca de su latido más auténtico. Por *Noelia Santos*

EL VIEJO TELAR de Aisha está escondido en un ksar en las montañas del sur de Marruecos, a los pies de la cordillera del Atlas, puerta de entrada del desierto del Sáhara. Una maravilla de la artesanía tradicional que no viene en las guías de viaje, pero que Hafida sabe localizar con los ojos cerrados. Además de ser la primera mujer guía de montaña del país, es una cómplice infalible en cada viaje que Alicia, fundadora de Talleres

Nómadas, diseñada para quienes como ella miran con ojos curiosos (y no para coleccionar monumentos). Son retiros experienciales, un tipo de viaje al que curiosamente solo van mujeres. Quizá porque "somos más capaces de meternos en un grupo de desconocidas y al día siguiente acabar de cháchara sobre cualquier cosa".

Artesanía en extinción

La artesanía es la llave que abre la puerta en cada destino que pisa

La artesanía como llave que abre la puerta de los destinos

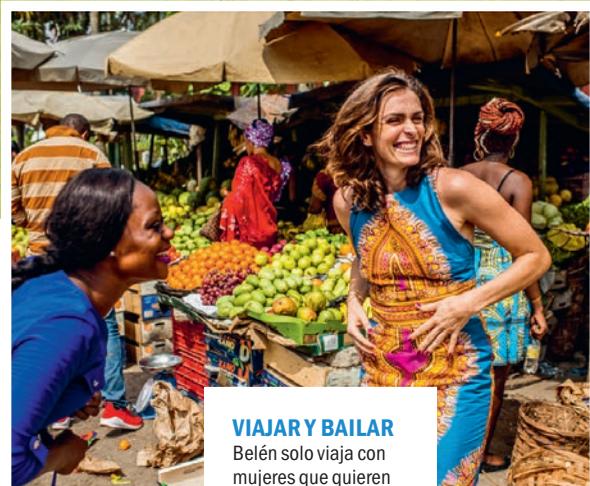
Talleres Nómadas. "Conociendo los artesanos, conoces el país". Alicia lo hace desde dentro para "mostrar aquello que como turista normal no se suele ver", y manchándose las manos (modelando cerámica, haciendo tintes naturales o cocinando). En Marruecos hacen alfombras trenzadas de palma; telares de cintura en el valle sagrado de Perú; y tejidos llengües en Mallorca. "Porque para encontrar cosas bonitas no hay que irse lejos".

→ tallereshnomadas.com



TALLERES NÓMADAS

Viajan en busca de oficios ancestrales al borde de la extinción “a esas mismas zonas donde otros van a hacer trekking”.



VIAJAR Y BAILAR

Belén solo viaja con mujeres que quieren bailar, y que quieren hacerlo mientras descubren todas las caras de África: desde sus playas al mercado.



Conexión interior

Ni siquiera salir (casi) de Madrid. María Abajo, que hasta ahora solo hacía retiros de fin de semana en Girona, va a hacer el primero muy cerca de la Comunidad, a los pies de la sierra de Gredos. Esta influencer abanderada de la vida sana, consciente, natural, sostenible y vegana (sin aspavientos ni culpabilidad), y fundadora de la plataforma Less & Conscious, se ha metido en el papel de anfitriona en Circle, marca bajo la que organiza viajes

de retiro para chicas que quieren conectar con su interior en un entorno natural y tan idílicos como la Casa de los Tomillares (en Ávila). En sus viajes (siempre son en fin de semana) se encarga personalmente de cuidar todos los detalles: desde el lugar (en sintonía con la experiencia de sus retiros) a las marcas locales que apoya con sus talleres (de yoga, cerámica, autocuidado, nutrición...); desde los ingredientes de las comidas (siempre vegetariana) a la

cosmética que usa en cada uno de sus rituales.

→ [lessandconscious.com](https://www.lessandconscious.com)

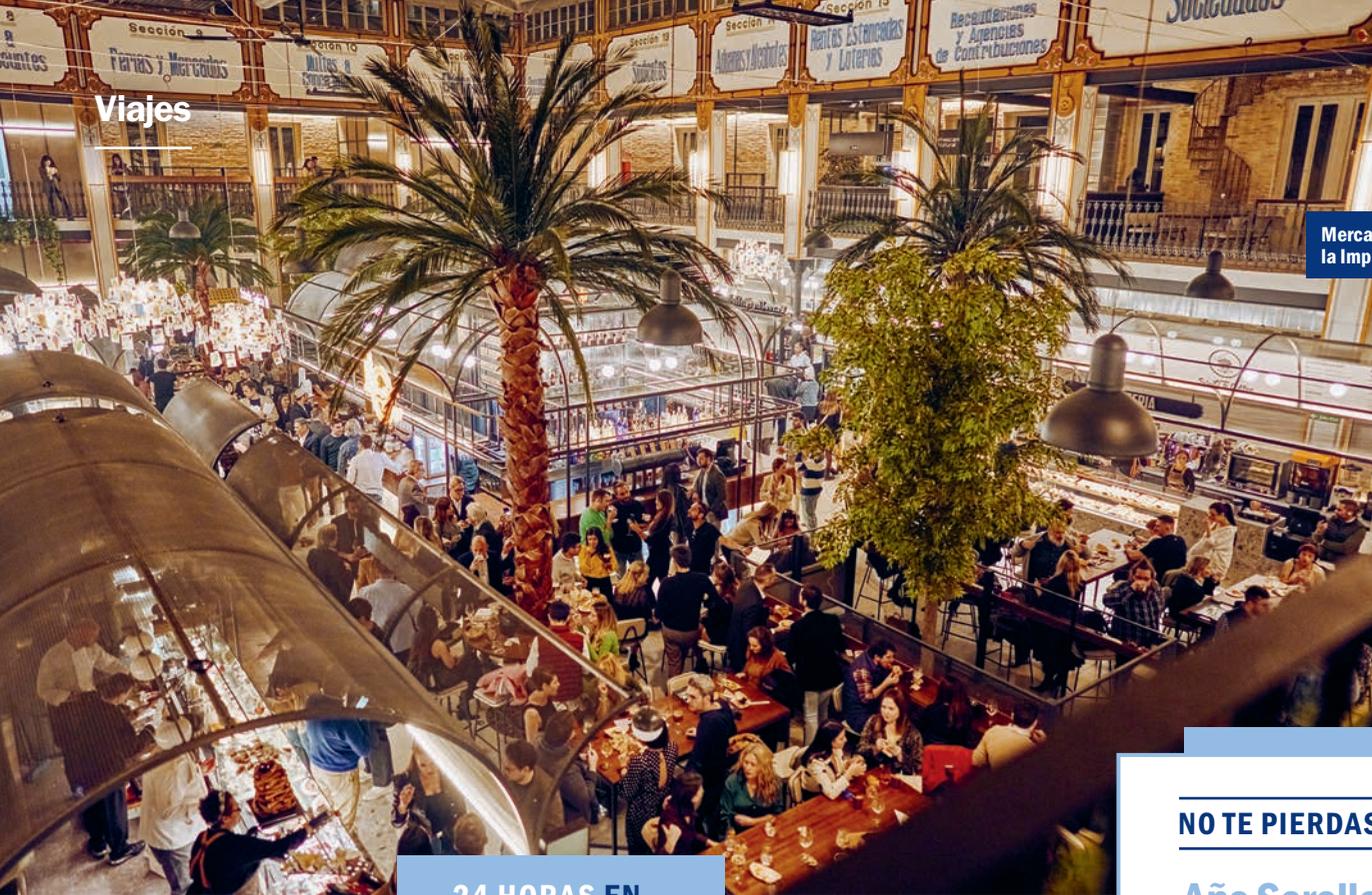
Bailando lejos

Belén hace lo contrario: se ha liado el turbante a la cabeza para llevar a sus mujeres a mover las caderas a África. Un continente lejano que ella conoce bien: vivió en Angola, Ghana y Camerún durante casi diez años. Se enamoró del afrobeat (más contemporáneo que tribal) y de la experiencia liberadora que supone “atreverse a viajar a

África” y con ese objetivo (y mucha apertura de mente) nacen sus viajes para bailar. La cosa no va solo de marcarse un Jerusalem con profesores cualificados en entornos paradisíacos como las playas de Zanzíbar, sino de “involucrarse en la comunidad local, de tú a tú, sin prejuicios y desde la responsabilidad que supone viajar a un continente con



una cultura diferente”. Y “sin lujos”. ¿Próximo destino? Camerún. ■
→ [mdjem.com](https://www.mdjem.com)



Mercado de la Imprenta

Viajes

24 HORAS EN...

Valencia

La ciudad del Turia no necesita Fallas para estar 'on fire'

EL RUIDO QUE hace Valencia entre los mejores destinos urbanos para una escapada, supera ya al de las masclétás. ¿Su secreto? Un respeto incondicional a las tradiciones mientras abraza a las nuevas tendencias.

Un 'esmorzaret' a primera hora

No, no es un *brunch*: el *esmorzaret* es una religión culinaria que hunde sus raíces en la tradición gastronómica local. Se toma entre el desayuno y la comida (de 9 a 11h) y no hay almuerzo sin cerveza, aceitunas, altramuces, cacaos de collaret (cacaahuets autóctonos), bocadillo XL y cremaet (carajillo a la valenciana). En la neotaberna Alenar (Martínez Cubells, 6) lo bordan (ese bocadillo de pollo con patatas asadas deluxe). Y todavía no son ni las diez.

De paseo por El Carmen

Con permiso del recién estrenado CaixaForum (en el Àgora de Calatrava), hay un lugar donde la cultura se hace fuerte: el barrio del Carmen. Entre murales (Xolaka o Julieta XLF) y estudios de arquitectura (recopilados en un mapa del diseño), hay dos visitas tan imprescindibles como opuestas: el centro de

cultura contemporánea CCCC (Museo, 2), y la iglesia de San Nicolás (Cavallers, 35), una joyita gótica que oculta la Capilla Sixtina valenciana (casi dos mil metros cuadrados de frescos en el techo, el doble que los de Miguel Ángel en Roma).

Comida en el Cabañal

La Valencia más alternativa (y mediterránea) está en el Cabañal, ese barrio bohemio y modernista donde los nuevos vecinos, de la Fábrica de Hielo (Pavia, 37) a Mercabanyal (Eugènia Viñes, 225) se codean con viejos conocidos: Casa Montaña (Josep Benlliure, 69), bodega en la que se come la mejor brandada de bacalao entre barricas de vino y vermut.

Que empiece la cena (y la fiesta)

Una calle sin salida que parece haberse detenido en el tiempo esconde el edificio industrial de 1908 de la antigua Imprenta Vila. Acaba de abrir como nuevo y flamante mercado gastronómico: Mercado de la Imprenta (Mascota, 17). Gran espacio central rodeado de 20 puestos (oda a lo hecho en la terreta) y barra de coctelería en la planta superior. ¿Alguien ha dicho fiesta? ■ *Noelia Santos*
→ visitvalencia.com

EN LA MALETA

Recorrer la ciudad en bici es una delicia (es la mayor llanura del Mediterráneo). Hacerlo con casco y botella rellenable de diseño 'made in' Valencia, un capricho.
→ closca.com

NO TE PIERDAS

Año Sorolla

'Orígenes'

Un repaso a los años de formación en su Valencia natal, que llega directo desde Madrid.

→ Museo de Bellas Artes.

Del 30 de marzo al 11 de junio.

'Sorolla en Roma'

La primera vez que el pintor salió de Valencia fue a Italia. Estas joyas inéditas son la prueba.

→ Diputación de Valencia.

Hasta el 2 de julio.

Colección Lladró

73 obras (de Zurbarán a Sorolla) ocultas en una caja, ahora brillan bajo una cúpula monumental.

→ Palacio de las Comunicaciones.

Hasta el 11 de junio.





the natural
Bloom



TEA  SHOP
www.teashop.com



Encuétrala en www.legendarioshop.com

Legendario recomienda un consumo responsable y elegante

Bowtie
UNUSUAL PREMIUM GIN

