

ETIQUETA

ENERO 2014 N.º 328
4,50 € ESPAÑA
CANARIAS 4,65 €

MODA
**EL ÚLTIMO
CÓDIGO PARTY**
PUNTO & GLITTER
ESMOQUIN MIX
FALDA LUXE & TOP SPORT

**HAPPY NEW
WORKING!**
CLAVES PARA SER
FELIZ EN EL TRABAJO

BELLEZA
AFTER BABY
AQUÍ NO HA
PASADO NADA
PERFECTA DESPUÉS
DEL EMBARAZO

**¿QUÉ HAY
DE NUEVO?**
IDEAS, DESTINOS
Y PLANES QUE
SERÁN TENDENCIA

+

*Carla Bruni
Nastassja Kinski
Sienna Miller*
**su vida
AHORA**

2014
**Estrena
estilo**



Masha
Baker



3 LA MARUCA

BOCADOS CÁNTABROS LA TABERNA DE REFERENCIA

Paco Quirós –el restaurador santanderino que aterrizó en la capital, hace dos años, con su exitoso Cañadío (c/ Conde de Peñalver, 86)– acaba de abrir este amplio local, de dos plantas (la de entrada con amplia barra, informal) y miniterraza abierta, bajo techo en pleno Barrio de Salamanca. Con

capacidad para más de 150 comensales, desayunos, almuerzos y cenas llenan esta taberna de la modernidad. En la cocina, no tan refinada como la de Cañadío, no faltan los pimientos asados de isla: una sopa de pescado aceptable; un taco de bonito con piperrada y un potente flan de queso. C/ Velázquez, 54. Tel.: 917 814 969. Precio: 25-30 €.



4 MEATING

BUENA COCINA DE SIEMPRE EN UN NUEVO ESPACIO

Un gran restaurante –a dos pasos de la Puerta de Alcalá– con distintas zonas. Vicente Lorente, restaurador y propietario, sigue con su buen producto de referencia: verduras, País Vasco y Navarra. Pescado de Asturias, carne gallega. Puro sabor. C/ Valenzuela, 7. Tel.: 914 316 997. Precio: 40 €.

NOS SIGUE GUSTANDO...

LA TASQUITA DE ENFRENTÉ PRODUCTO DE ALTA EXPRESIÓN

Juan López tomó hace 15 años las riendas de esta casa de comidas –regentada por su padre, Serafín López Gaona– que ahora cumple 50 años. En La Tasquita se ofrece caza, trufa, angulas, caviar... para delicia de una clientela exclusiva que llena sus ocho mesas. C/ Ballesta, 6. Tel.: 915 325 449. Precio: 50€ (oferta especial 50 años).



5 EL 38 DE LARUMBE

COCINA RENOVADA LA VUELTA DEL MAESTRO

Pedro Larumbe, uno de los históricos cocineros, vuelve a la primera línea de fuego en su remozado restaurante, con *bistró*. Este navarro de pro realiza una cocina renovada sobre las raíces de siempre. Sigue con su mano derecha: Jesús Almagro. Pº de la Castellana, 38. Tel.: 915 751 112. Precio medio: 45 €.