

Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

V 3 • J 9 de enero 2020 • Nº 2.294

DULCES REYES

Roscones para todos los gustos

"EL OFICIAL Y EL ESPÍA"

Polanski recrea el célebre caso Dreyfus

"DRÁCULA. BIOGRAFÍA NO AUTORIZADA"

Ramón Paso lleva al teatro la historia y los secretos del rey de los vampiros

Ejemplar de venta conjunta con EL PAÍS

LÉGENDE y R.P. PRODUCTIONS PRESENTAN

"UNA PELÍCULA DESTINADA A PERDURAR EN EL TIEMPO"

★★★★★
BEATRIZ MARTÍNEZ - FOTOGRAMAS

GANADOR DEL OSCAR®
JEAN DUJARDIN

LOUIS GARREL

EMMANUELLE SEIGNER

GRÉGORY GADEBOIS

LEÓN DE PLATA
76
GRAN PREMIO DEL JURADO
FESTIVAL DE VENECIA 2019

4 NOMINACIONES
EUROPEAN FILM AWARDS
MEJOR PELÍCULA MEJOR ACTOR MEJOR DIRECTOR MEJOR GUION

EL OFICIAL Y EL ESPÍA

UNA PELÍCULA DEL GANADOR DEL OSCAR®
ROMAN POLANSKI

YA EN CINES

LEGENDE RP PRODUCTIONS france-2cinéma france-3cinéma CANAL+ cinema france-tv OCS CANALS+ 9to-Franco 424 ADELCO FINITTE

EUROPEAN FILM AWARDS BY PRESS RELEASE CONTACT +1 604 278 3800



Gastrocopas

MY WAY

Un cóctel en las alturas

El chef Joaquín Felipe saca su lado más canalla para componer el menú rotativo de esta azotea gastronómica y noctámbula

Inspirándose en el *glamour* de los años 50, el reconocido chef Joaquín Felipe (Grupo El Pradal) ha decidido ponerse su delantal más cañero y dar rienda suelta a su creatividad en My Way, la nueva azotea gastronómica de la Gran Vía. Cocina de vanguardia pero también de producto, cócteles de autor y las mejores vistas a la gran arteria madrileña son las claves de este restaurante de reciente apertura, en el que ya puede anticiparse una de las terrazas protagonistas del aún lejano próximo verano. Tras las cristaleras de este glamuroso esquinazo culinario situado en la décima planta del número 42 de la Gran Vía se disfruta de un *skyline* de 360° y de una cocina igual de espectacular. Felipe propone un único menú degustación, solo para las noches, que cambia cada 10 días y que se nutre de ingredientes de temporada (en su mayoría vegetales y ecológicos) y de la imaginación de su autor. En total, más de 200



Una propuesta de altura con vistas espectaculares.

propuestas gastronómicas que pueden acompañarse por una curiosa selección de más de 80 vinos escogidos entre los más modernos y especiales del país. Un almuerzo campero al más puro estilo inglés para los fines de semana a mediodía, cócteles de los que es imposible tomar solamente uno y una carta de barra a base de ostras, jamón,

queso y anchoas completan la oferta 'clandestina' de este *penthouse* con alma neoyorquina dirigido al público *foodie*, cosmopolita y crápula. **L.S.L**

MY WAY.

GRAN VÍA, 42 (CALLAO) • T. 91 467 45 62. L A J, DE 13 H A 1 MAD. V, DE 13 H A 2 MAD. S, DE 12 H A 2 MAD. D, DE 12 A 24 H • PRECIO MENÚ DEGUSTACIÓN 35 €.

EMBALADOS GOURMET & HOLY BAR



EMBALADOS GOURMET & HOLY BAR.

NÚÑEZ DE ARCE, 11 (ANTÓN MARTÍN) • T. 91 060 85 46. CIERRA M, X, J Y D A MEDIODÍA Y L • CÓCTELES 11 €.

Tragos sagrados

Ubicado a unos pasos de la plaza de Santa Ana, este restaurante-coctelería tiene el ambiente ideal tanto para disfrutar de una noche de risas entre amigos como para una cita en pareja o una reunión en familia. Se trata de un proyecto gastronómico original y divertido, al que se une una experiencia de coctelería de lujo sin igual. Así, al abanico de posibilidades culinarias del restaurante, que abarca desde una burrata a un guacamole, un tiradito de atún o unos tequeños, se suma una planta baja con la atmósfera íntima ideal para saborear los cócteles de Pedro Jaén, elaborados con ingredientes naturales, bebidas *premium* y espumas y jarabes artesanales. **L.S.L**