

# ¡HOLA!

INIAI/IMI7 GASTRO



## BUREKÍSIMO

Maiofaña suma una nueva porode para los amantes del street food internacional. Burekísimo introduce en Madrid el **burek**, una especialidad muy popular en los Balcanes elaborada con finas copas de masa y distintos rellenos. La propuesta apuesta por una versión más ligera y actual, elaborada artesanalmente y con opciones para todos los gustos. Perfecto para quienes disfrutan descubriendo sabores poco habituales sin salir de la ciudad. **Plaza de San Ildefonso, 5.**



## CARADURA

Quédate con su nombre porque este **nuevo focal de Chamberi** te resuelve las comidas y cenas con amigos sin ancharse. Se presentan como un bistró, luminoso por el día y más conaite en la noche, con un cartel lleno de esos bocodos que siempre gustan. Se reparten en la Cara A: Croque Madame gratinado en mesa a el Rósti con holandese y huevo poché. En la Cara B: el Django Fried, un sándwich de pollo crispy canallito. **Hartzenbusch, 10.**



## CINCO JOTAS PADRE DAMIÁN

La llegada del buen tiempo convierte la terraza de Cinco Jotas en uno de esos rincones donde apetece quedarse. A los grandes clásicos de la casa se suman nuevas propuestas más frescas y desenfadadas, pensadas para comportar alrededor de una tibia de ibéricos, un copo de vino o alguno de sus nuevos bocodos. Un plan perfecto para el aperitivo, la comida o el siempre apetecible tordeo. **Padre Damián, 42.**



## CHIRIBITA

El chef **Baio Ortiz** [mexicano y ex chef ejecutivo de David Muñoz] esid arrasando con este nuevo raquerío. Son imprescindibles los tacos de txuleto con rib eye caramelizado, ol de chashu con cochinita shibori, mejillón y escabeche de café y canela, y el de tuítano con solomillo y soisa tatemada. Todo sorprendentes y ¡podrisimos! **Bernabou Market. Pza. de los Sagrados Corazones, s/n.**



## COLMADO SAN ISIDRO

"No es una tienda gourmet, es diferente". **Alberto Pareja y Patricia Casio** han creado en Carabanchel un negocio para llenar la despensa de cosas ricas que no se encuentran en los supermercados. Y también para abrir unas botas [muy seleccionadas], embudidos, un vino o un vermut y tomarse algo con los vecinos del barrio. **Soidade Josie Maria Rey, 55.**



## HOFFMAN

La icónica pastelería de Barcelona fundada en 1983 por la chef **Mey Holmann** ha **abierto sede en Madrid, dentro de la Galería Canalejas**. Además de sus creaciones dulces de autor, como los croissants rellenos, pastas de té y esculturas de chocolate, se puede disfrutar de una carta gastronómica desarrollada junto a su restaurante **Holmann**, con estrecho **Michelin**. **Pza. de Canalejas, 1.**