

ESPECIAL MODA Y DECO

Uera de serie

LO ÚLTIMO
EN "STREET
STYLE"

LOS PIJAMAS
VINTAGE DE
JORGE PARRA
TOMAN
LAS CALLES

MARZO
2023

VIAJES
CRUCERO
POR EL MAR
ROJO

SONIDO
BOWERS &
WILKINS, LA
MÁS ALTA
FIDELIDAD

DECO
EL MEJOR
DISEÑO
AL AIRE LIBRE

El creador,
vestido con uno
de sus pijamas,
en su "palazzo"
de Aranjuez
(Madrid).

PVP: 4,95 EUROS
(GRATIS CON EXPANSIÓN
EL SÁBADO 4 DE MARZO DE 2023)



PARA DORMIR

Una joya escondida en mitad del Gótico

POR ALEJANDRO DE LA ROSA

HOTEL MERCER BARCELONA. Mirar al futuro desde el respeto al pasado. Bajo esta premisa el reconocido arquitecto Rafael Moneo rehabilitó un conjunto de edificios históricos del Barrio Gótico barcelonés para convertirlos en un pequeño e interesante hotel boutique. Mercer Barcelona, que cumple 10 años desde su apertura, ha conseguido convertirse en uno de los alojamientos cinco estrellas más singulares de la Ciudad Condal. El tiempo parece haberse detenido en su exterior, pero también en su interior, un inteligente ejercicio de atemporalidad construido con buenos materiales, como las maderas, el cuero o los linos, y un interiorismo, firmado por Amanda Molina, marcado por algunas de las piezas de diseño más importantes del siglo XX.

Cuenta con solo 28 habitaciones, donde los elementos históricos recuperados dialogan a la perfección con piezas de diseñadores emblemáticos y la obra del pintor Agustí Puig. Su exquisito servicio, se convierte en una de las claves del éxito de este pequeño oasis en mitad del ruido frenético

de la ciudad. Su vocación gastronómica es otra seña de identidad. El restaurante principal, firmado por el chef Xavier Lahuerta, apuesta por la materia prima local y los ingredientes de alta calidad. La propuesta de Mercer Restaurante, con una discreta sala repleta de piezas de arte, se centra en la tradicional cocina mediterránea con influencias francesas, ingredientes locales de temporada y técnicas culinarias de vanguardia. En el interior del hotel y con acceso desde la calle también encontramos Le Bouchon, un acogedor bistró con aire de desenfadado y una deliciosa carta a base de tapas, platos informales y una interesante oferta de vinos.

Además, en su sofisticado Mercer Cocktail Bar, sostenido por muros con más de 2.000 años de historia, se puede disfrutar de una original carta de coctelería, cava y champagnes. La guinda del pastel la pone uno de los tesoros del hotel, su azotea. Vegetación natural, zona solárium y una piscina con las panorámicas más románticas del casco histórico de la ciudad coronan este alojamiento en el que se



SINGULAR. Arriba, salón de la Mercer suite, con el dormitorio al fondo. Sobre estas líneas, gastrobar Le Bouchon (izqda.) y azotea con piscina (dcha.).

respira calma y silencio. Imprescindible disfrutar del sorprendente ritual del desayuno, a la carta y con una infini-

dad de opciones dulces y saladas. Desde 400 euros/noche. + Calle dels Lledó, 7. Barcelona. mercerbarcelona.com

Un bar de toda la vida y el mejor huevo frito

POR MARIBEL GONZÁLEZ

PARA COMER. BAR H EMBLEMÁTICO. De casta les viene a los galgos Ismael y Fernando Martín Hevia el saber hacer, cocinar y servir en un restaurante. Son la tercera generación al frente de uno de los clásicos más clásicos de Madrid, Hevia, que lleva desde 1964 conquistando a la gente bien de la calle Serrano con sus platos de siempre presentados con impecables formas. Inquietos como son, hace un año dieron el salto a abrir un puesto en el mercado de San Antón y han estrenado 2023 levantando la persiana de Bar H Emblemático, que se mira en los "bares buenos de toda la vida" para homenajearlos y reivindicar la cultura de barra, los productos de calidad símbolo de estos locales y el buen servicio. Ubicado en el barrio de Salamanca, conserva los aires elegantes de Hevia, pero el concepto es más relajado, y se va a codear con los grandes del tapeo capitalino gracias a platos como sus callos en cazuelita, sus tigres, esas



LOCAL. Con terraza acristalada y zona de mesas altas y bajas, el protagonismo es para una imponente barra de madera y mármol. A la dcha, su impresionante huevo.

chistorras y morcillas, una gilda de altura (a 3,50 euros, no se la pierdan), la premiada ensaladilla o sus espectaculares bravas (laminadas, crujientes y con una salsita alegre para todos los públicos). Sumen el cocido de los viernes; los platos caseros del día que por 13 euros funcionan como menú (patatas guisadas con costillas, arroz meloso de rabo de toro...), o las propuestas pensadas (o no) para las mesas con mantel, como el codillo asado o

el arroz del señorito, y no dude en acodarse cuanto antes en su barra de mármol. Por si necesitan una razón más, de esas que genera *pinchables* titulares, en esta casa se sirve el mejor huevo frito de Madrid. Es de Cobardes y Gallinas (esos huevos que no faltan en las cocinas Michelin porque garantizan un sabor como solo tienen los puestos por gallinas criadas a la antigua usanza) y está perfectamente frito (con su puntilla y su yema melosa que invita a mojar pan) en un multipremiado aceite de oliva virgen extra: Finca La Torre Hojiblanca 2023 (la última cosecha de este oro elaborado con aceitunas de olivos de hasta 130 años y cultivados según prácticas de agricultura biodinámica).

Nunca un plato tan emblemático estuvo tan sublime. Y a buen precio (servidos en dúo y con patatas, por 9,90; ticket medio 35 euros). Por cierto, si se lo quiere desayunar, es posible ya que tienen cocina ininterrumpida.

+ Castelló, 83. Madrid. www.barhemblematico.es

