

GRAN MADRID

EL MUNDO JUEVES 21 DE NOVIEMBRE DE 2024



Recreación de la futura fachada del gran rocódromo de la Ciudad del Deporte, vista desde la M-40. E. M.

DEPORTE APERTURA EN EL OTOÑO DE 2026 Y UNA INVERSIÓN DE 10 MILLONES DE EUROS

El rocódromo del futuro

La Ciudad del Deporte del Atlético de Madrid contará con un súper espacio dedicado a la escalada, con el primer estadio 'indoor' del mundo para practicar esta modalidad. También se levantará un enorme club de pádel. **POR CARLOS GUIASOLA**

GRAN MADRID

COMERCIO DE FIRMAS PARISINAS AL GRUPO PARAGUAS

Otoño de estreno en el barrio de Salamanca

Nuevos restaurantes, espacios 'gourmet', tiendas de moda y centros de belleza se abren paso en esta preciada zona de Madrid

ESTEFANÍA RUILOPE MADRID

El cotizado barrio de Salamanca estrena varias novedades en gastronomía, *gourmet*, moda y belleza este otoño. Estas son las nuevas direcciones a tomar en cuenta.

► **PACTO RAÍZ.** Es un restaurante que fusiona el carácter latino con el español y que nace, como sus impulsores desvelan, fruto de un compromiso no hablado que asumieron varios compañeros y amigos después de trabajar juntos durante años en el espacio Tres Por Cuatro. Así se lanzaron a abrir otro local, creándolo desde cero con un trocito de cada uno. Pacto Raíz es una mezcla perfecta de raíces peruanas, que aporta André Chumbe, más una deliciosa cocina española, reinterpretada por Rocío Martínez, y un toque mexicano, de la mano de Alex Marugán. ¿Un consejo? Pedir su plato de brócoli en honor a la antigua Taberna Recreo.

ESPARTINAS, 5. TEL. 91 488 20 21.

► **PETRA MORA.** Abre su segundo local en Madrid en el mítico Mercado de La Paz. En esta ocasión ha querido dar mayor protagonismo a su marca Labadía, formada por productos lácteos y cárnicos de producción propia «elaborados a par-

sa fabada, sus croquetas de jamón y su arroz con pitu de Caley.

AYALA, 28 B. PUESTO 52-53.

► **ICHIKANI.** Es el nuevo *handroll bar* del Grupo Costeño, propietarios también del restaurante Hotaru. En esta ocasión apuestan por la alta cocina nipona con toques asiáticos en un ambiente casual. Preside el local una gran barra de sushi en la que Alejandro Pérez explora las raíces de la gastronomía japonesa y las transporta a una propuesta más actual, «valorando la riqueza de la diversidad culinaria» y representándola en un menú «que es un mosaico de sabores y técnicas de todo Asia», argumenta el chef. Algunos de sus platos más demandados son el sashimi sampler, el ichikani tower o el Vegas roll. De postre, siempre, tarta de Lotus.

VELÁZQUEZ, 31. TEL. 629 24 67 63.

► **FORMAJE.** Clara Diez y Adrián Pellejo abren un nuevo templo para sus quesos artesanales, diseñado como «una casa para este ingrediente, un lugar en el que su historia, su peso cultural, su integridad como producto gastronómico, así como su propósito de servir como vínculo entre la naturaleza y el ser humano» cobran relevancia, dice Clara. Al igual que en su otra tienda de Chamberí,

► **BALAKATA.** Inaugura segundo local para comercializar sus artículos artesanos, que, como su propietaria Lola Martínez Benjumea explica, «son productos para el hogar y estilo de vida hechos a mano con mimo». «Tenemos la suerte de trabajar con artesanos que comparten su talento, entusiasmo y paciencia, ayudando a crear piezas de diseño atemporal con habilidades tradicionales y materiales naturales», detalla. Entre sus *bestsellers* de temporada están sus batas de terciopelo y sus kimonos, que trasladan al Oriente más glamuroso.

CONDE DE ARANDA, 5. TEL. 605 16 36 28.

► **LI-ONNA.** Japón se fusiona con el espíritu latino en este restaurante para proponer, como sus creadores definen, platos que respetan la tradición japonesa, pero con un toque innovador y personal. El interiorismo ha corrido a cargo del arquitecto Lázaro Rosa-Violán, quien ha diseñado un ambiente moderno en el que prima la calidez y el buen gusto. En cuanto a la carta, el chef Víctor Crendez combina técnica y creatividad para sorprender con nuevos sabores y sensaciones en creaciones como los tacos de hamachi, el tatakí de res, el kushiage de queso, el salmón gochugaru o pulpo anticucho.

RECOLETOS, 1. TEL. 91 046 39 11.

► MARTÍN ALCALDE.

La diseñadora Inés Martín Alcalde y su hermana Lucía estrenan espacio para exponer sus diseños elegantes, sofisticados y actuales. Inés lo define como «un punto de referencia para las mujeres que valoran la elegancia y el buen gusto». El establecimiento, decorado por Luis García Fraile, es una extensión del universo de la firma con una chimenea como elemento central, donde se luce encima su icónica chaqueta bicolor. «Quería que la tienda fuese la casa Martín Alcalde, un lugar donde sus clientas se sintieran acogidas y reflejadas en cada rincón», comenta Inés.

CALLEJÓN DE JORGE JUAN, 14 BIS. TEL. 674 22 76 35.

► **TBC MEDICAL.** The Beauty Concept sigue creciendo con un nuevo espacio dedicado a la medicina estética. «Queríamos crecer más en este punto, donde ya somos muy

fuertes, pero es verdad que necesitábamos un espacio mayor donde poder introducir novedades más potentes», indica Paz Torralba, directora de la firma. El espacio, decorado en tonos cálidos, madera y tejidos orgánicos, posee cuatro cabinas de estética, cuatro despachos médicos y una zona de Beauty Bar, dando especial protagonismo a la aparatología puntera de última generación, como el nuevo y sofisticado equipo de Ultherapy.

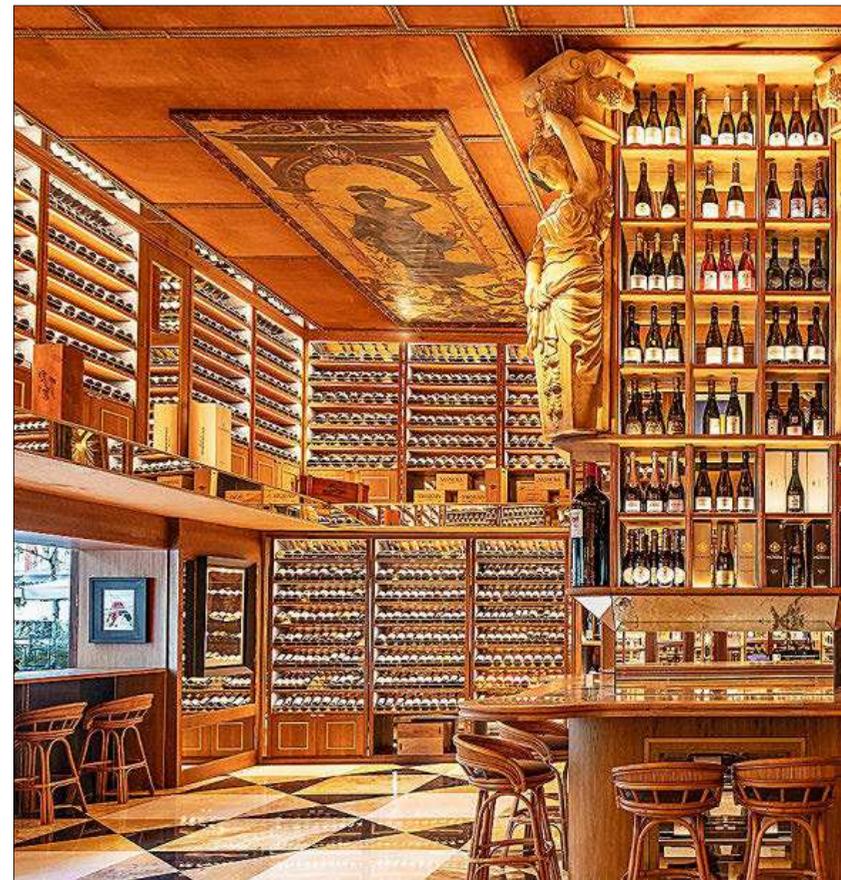
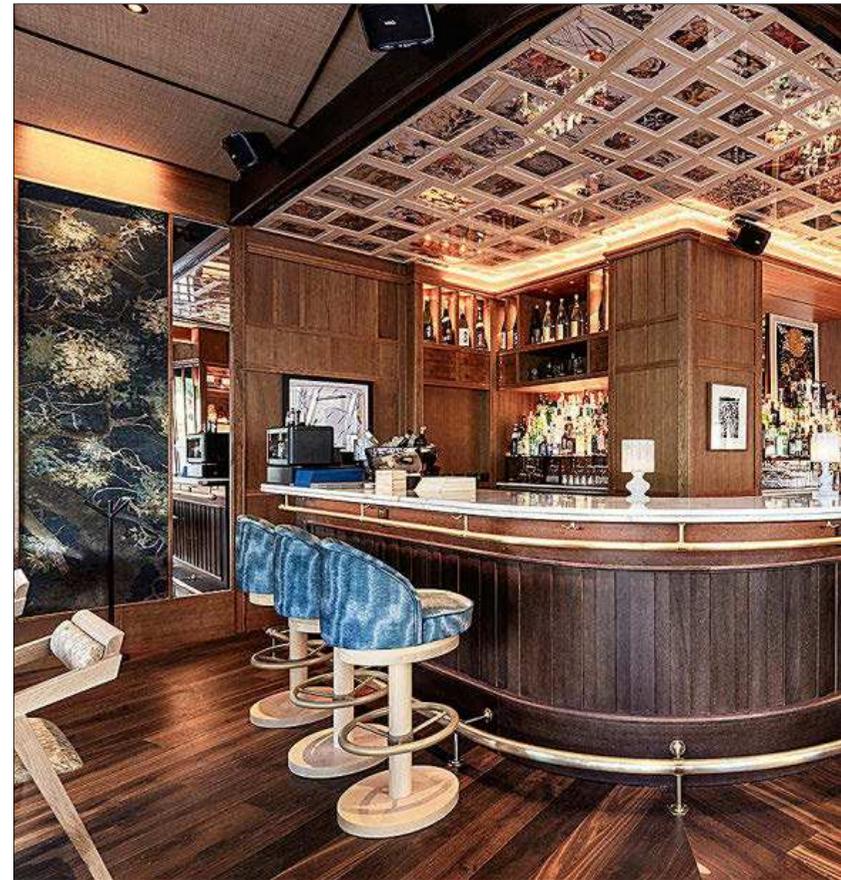
ORTEGA Y GASSET, 49. TEL. 91 466 91 87.

► **SÉZANE.** La firma parisina creada por Morgane Sezalory, que triunfa en todo el mundo y es la preferi-

da de las francesas por su estilo *chic* con patrones sencillos, colores lisos y tejidos gustosos, está a punto de estrenar su primera *flagship* en nuestro país tras el éxito del *pop up* del año pasado. Estará en el corazón del barrio de Salamanca, y en ella se podrán encontrar las nuevas colecciones de Sézane y los icónicos esenciales parisinos, sin olvidar zapatos, marroquinería, joyería y piezas *lifestyle*.

CLAUDIO COELLO, 22.

► **WORK YOUR FACE.** La firma española de *fitness* facial ha abierto su segundo espacio madrileño en el interior del REAL Healthness



La entrada a la tienda de moda de las hermanas Martín Alcalde. JAUME PAREIRA

tir de sus ovejas churras y vacas pardas de montaña», explican. También cuenta con una sección dedicada al mundo del bocadillo, en la que destacan los de pastrami de León, de Rooftop Smokehouse, el de roastbeef o el vegetal, y otra donde se pueden adquirir algunos de los platos icónicos de Casa Marcial, cocina elaborada por Esther y Nacho Manzano, donde no falta su famo-

también quieren crear experiencias significativas entre el queso y una creciente comunidad de clientes sensibles al origen y filosofía que se esconden detrás de la producción de este alimento. Para el diseño del espacio han vuelto a contar con Cobalto Studio, usando igualmente piedra, metal y madera e incorporando el acero en esta ocasión.

CASTELLÓ, 28. TEL. 91 920 90 73.



El 'corazón' del restaurante japonés Li-Onna. COKE RIERA



El puesto de Petra Mora en el Mercado de la Paz. A. DE LA ROOTS



La gran vinoteca de The Library, del Grupo Paraguas. E. M.



La barra de sushi que preside el restaurante Ichikani. JOSÉ SALTO

Club, un nuevo gimnasio *boutique* que propone una experiencia 360 personalizada, complementando el entrenamiento con fisioterapia y nutrición. En una de sus salas se pueden disfrutar de *workouts* para el rostro como el Premium Lift, que reduce hinchazón, mejora la circulación sanguínea y logra una piel oxigenada y radiante; o el Detoxify, diseñado para limpiar el rostro en profundidad, borrando los signos de contaminación y fatiga. Como nos detalla la creadora de esta firma, Stephanie Marin, «el 90% del método es un masaje manual y drenante, que combinamos con herramientas como la *guasha*, las se-

tas faciales, las ventosas o la pelota de masaje». VILLANUEVA, 35. TEL. 634 05 72 13.

► **ECOALF.** Esta marca de ropa y complementos 100% sostenible está a punto de inaugurar local en una de las calles más comerciales del barrio. 15 años después de que la firma se comprometiese a no seguir utilizando los recursos naturales del planeta de manera indiscriminada para garantizar las necesidades de las futuras generaciones, mantiene sus valores intactos. Cuenta con colección de hombre, mujer, niños, *sport* y hasta *wellness*. Para este local han contado con la experiencia del

diseñador Lorenzo Castillo, quien ha plasmado los tres pilares fundamentales de la marca: diseño, innovación y sostenibilidad. HERMOSILLA, 28.

► **DIPTYQUE.** No es una nueva tienda como tal, pero ha sufrido una remodelación tan importante que ha cambiado totalmente su estética sin perder su inspiración en la tienda original, situada en el 34 del boulevard Saint-Germain de París. Suelo de parquet, una obra mural de Gabriela Sagarminaga y muebles de colores emulan a la perfección el estilo parisino sin evadir la esencia española. En la mesa central se ubican

toda la colección de fragancias, mientras que en los extremos lucen las velas perfumadas tan cotizadas de la marca, la colección del hogar y la del cuidado personal. CLAUDIO COELLO, 85. TEL. 91 575 04 77.

► **THE LIBRARY.** Con el sello del Grupo Paraguas, es un perfecto homenaje al universo enológico, «concebido para quienes saben entender y apreciar el vino en todas sus expresiones», comenta Marta Seco, cofundadora de la empresa hostelera. Cuenta con más de 3.500 referencias procedentes de las principales regiones productoras como Francia, Toscana, Piamonte, Napa

Valley, Argentina, Chile, Australia, Nueva Zelanda o Sudáfrica, dando por supuesto un lugar especial a los vinos nacionales. «La viticultura ibérica encuentra aquí un escaparate a su altura, con una cuidada selección de las mejores bodegas y añadas de regiones históricas como Rioja y Ribera del Duero, complementada con referencias de zonas menos conocidas, pero igualmente fascinantes, como Jerez, Mallorca y Tenerife con sus vinos volcánicos», añade Marta Seco. Además, ofrece una deliciosa carta gastronómica para acompañar, a base de conservas, ibéricos o quesos artesanos. SERRANO, 2.