

Nº 228 / 2010

DEL VIERNES 1 AL JUEVES 7 DE OCTUBRE

# ONMADRID

LA GUÍA DE **EL PAÍS** PARA  
CONECTARTE A LA CIUDAD



Las terapias  
más alternativas

## Relájate y disfruta

Sérum de víbora,  
cascos antiestrés,  
baños de oro,  
ozonoterapia...

# Sevilla

La ciudad rejuvenece con locales que han sabido renovar el arte del tapeo con vanguardia gastronómica. Propuestas que combinan la tradición con nuevos diseños e ingredientes. **DANIEL GARCÍA GONZÁLEZ**

**CÓMO IR.** El tren AVE ([www.renfe.com](http://www.renfe.com)) llega al centro de la ciudad en dos horas y media (desde 65,10 € ida y vuelta). Una vez allí, olvídate del coche, lo mejor es ir sobre dos ruedas con el servicio de alquiler de bicicletas municipal **Sevici** ([www.sevici.es](http://www.sevici.es), bono de una semana 5 €).

**A** Sevilla puedes ir en verano o primavera si eres de los que no teme al calor, o en otoño y disfrutar aún más de una ciudad que se renueva desde el respeto a la tradición. Y entre estas intenciones de cambio también entra el ocio noctámbulo y la nueva gastronomía. Para descubrir las nuevas tapas de la capital hispalense hay que tomárselo con calma, con parsimonia propia del gentío que te acompañará en tu periplo. Dicen que es la edad de oro de la tapa en la ciudad andaluza. Llegan las tapas 2.0.

Aquí llevan mucho tiempo practicando el arte del tapeo; lo saben bien en locales como el de Enrique Becerra (Gamazo, 2) o el Eslava (Eslava, 3-5), dos templos culinarios del centro que llevan

años ofreciendo calidad e innovación en el terreno de la tapa. Tras ellos, una nueva generación de restauradores se está abriendo paso con propuestas más arriesgadas en la denominadas *gastrotabernas* (viejas tabernas, pero con un diseño más moderno) llevando la filosofía de la huerta al plato y con una imagen renovada. La última sensación está en el barrio de Triana, Puratasca (Numancia, 5), que se rige por esta línea creativa. Atentos a la carta: cambia cada día.

Siguiéndole los pasos están sitios como Simún Tapas (Hytasa, 71), Tradevo (plaza del Pintor Amalio García del Moral), Novo (Eduardo Rivas, 2) o El Zurrutraque (plaza de Ruiz de Alda).

## TAPAS DE AUTOR EN EL CENTRO

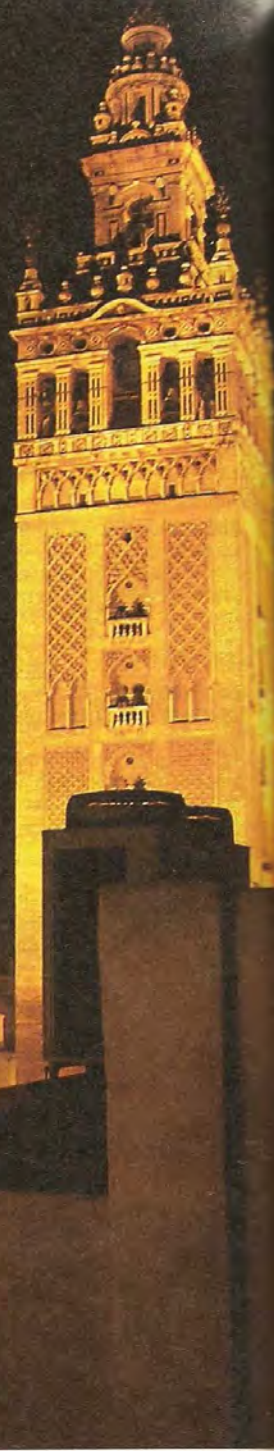
Volviendo al centro, nos encontramos con los restaurantes Boreas (Puerta Real, 6, y Alameda de

## ► por qué hemos ido

**Porque algo se mueve en los fogones de la capital andaluza. La tapa, reina gastronómica por estos lares, se da cita con la cocina de autor. Prepara tus sentidos para un viaje lleno de aromas y sabores.**

Hércules, 61), dos establecimientos que convierten cada plato en un obra maestra de diseño y sabor (nuestra recomendación es la brocheta de pollo con gelé de ciruelas y jengibre al estilo *thai*). Muy cerca del de la Alameda de Hércules está Dúo Tapas (Calatrava, 10) y sus exquisitas croquetas de marisco. Pero es en la calle Jesús del Gran Poder, exactamente en el número 31, donde esta filosofía de la comunión entre la tapa, la tradición y la

cocina de autor alcanza su clímax. Allí está La Azotea, el bar-restaurant de Jeanine Merrill y Juan Antonio Gómez, dos verdaderos amantes del buen comer que han hecho de su pasión su profesión. En su carta hay exquisiteces como el chipirón a la plancha con crema de mascarpone en hierbas aromáticas o la ventresca de atún a la soja con paté de aceitunas.



Una impresionante vista nocturna de La Giralda desde el hotel EME Catedral.

### ► Una combinación perfecta

**LA CAVA DEL EUROPA.** Puerta de la Carne, 6. T. 954 53 16 52. [www.bareuropa.info](http://www.bareuropa.info). Precio medio: 15 € a 20 €.

El cava fue un vino excluido, durante muchos años, de la carta de muchos locales de tapas. Hoy en día, sin embargo, se ha probado su perfecto maridaje con platillos de todo tipo. En la Cava del Europa han sido pioneros casando creativas combinaciones como el salmorejo de remolacha con mascarpone en una copa de L'Hereu de Raventós i Blanc Brut.



### ► Durmiendo con estilo

**EME CATEDRAL HOTEL.** Alemanes, 27. 954 56 00 00. [www.emecatedralhotel.com](http://www.emecatedralhotel.com)

Frente a la catedral, en pleno centro, se alza este moderno hotel, que brinda una de las vistas más imponentes de la metrópoli. Una cuidada decoración; una terraza-bar, donde ponen unos mojitos increíbles, o su restaurante Santo, dirigido por Martín Berasategui, hacen del EME Catedral Hotel uno de los mejores establecimientos donde alojarse en Sevilla. No dejes de visitar su *spa*.



### ► De postre, flamenco

**XVI BIENAL DE FLAMENCO.** [www.bienal-flamenco.org](http://www.bienal-flamenco.org). Hasta el 9 de octubre. Precio: Desde 6 €.

La plaza de toros de la Maestranza, junto a los teatros de la Maestranza y el Lope de Vega son los recintos principales de este evento que acogerá a figuras de la escena flamenca actual. María Pagés (en la foto) y Sidi Larbi Cherkaoui con *Dunas* (día 2 y 3), el ballet de Eva Yerbabuena (día 5 y 6), o Paco de Lucía (día 9) son algunos de los destacados del último tramo de esta cita con el baile y cante.



### CAAC, un poco de cultura

La colección permanente del Centro Andaluz de Arte Contemporáneo (Américo Vespucio, 2) incluye obras de autores como Hannah Collins, Louise Bourgeois, Antonio Rodríguez Luna o Cristina Iglesias.

Si continuamos este apetitoso camino llegaremos hasta el Zelai (Albareda, 22), que desde su inauguración, en diciembre de 2008, es un referente de la gastronomía hispalense. Muy original resulta Extraverde (plaza de Doña Elvira, 8), por su apuesta por el aceite de oliva como materia prima básica para cualquier plato que preparan. Más recomendaciones: desde 2002, La Cava del Europa (puerta de la Carne, 6) ejerce como garante de la buena mesa con tapas como la merluza sobre pesto rojo y albahaca o el tataki de caballa. Y si todavía quieres más, acércate a la Vinería de San Telmo (paseo de Catalina de Ribera, 4) para descorchar alguno de sus magníficos vinos y probar el archifamoso *rascacielos*.

Primero, deja seducir tu vista por los colores de los productos de la huerta andaluza. Después, deja que tu olfato encuentre el viaje del vino y posa la copa sobre tus labios. Ahora, nota cómo el caldo baja por tu garganta y da un buen mordisco a ese platillo que te acaban de poner por delante. Ya sabes cómo se hace; ahora, repite cuantas veces quieras.

