

TimeOut

MADRID

PUBLICIDAD



UNA PELÍCULA DE NETFLIX

MOWGLI

LA LEYENDA DE LA SELVA

7 DIC | NETFLIX

SCRIBEN EN COLABORACIÓN CON CALLE KLOVES | PRODUCCIÓN ANDY SERKIS

LA MAYOR AVENTURA
ES ENCONTRAR TU LUGAR

UNA PELÍCULA DE NETFLIX

MOWGLI

LA LEYENDA DE LA SELVA

7 DIC | NETFLIX

SCREENPLAY BY CALLIE KLOVES | DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY BY ANDY SEBKIS

TimeOut

MADRID

#9
DICIEMBRE
2018

2,95€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A NUESTROS
ANUNCIANTES

Espíritu navideño

Papá Noel nos trae 20 regalos hechos en Madrid. ¿Los abrimos?

←
**IGNATIUS
FARRAY**

Se quedó sin el Emmy, pero ha regresado vestido de Santa Claus para acabar con el marisco del bar Alonso

¡ALERTA FOODIE!

COME EN 10 DE LOS MEJORES RESTAURANTES
DE MADRID A MITAD DE PRECIO



¿Quieres saber cómo? Gracias a un nuevo producto creado para ti, ¡la **Time Out Box!** Una selección, hecha por nuestros críticos gastronómicos, que te dará la oportunidad única de degustar una comida para dos personas en 10 restaurantes exclusivos a mitad de precio.

TimeOut
— BOX —

MESA
PARA DOS



Descubre los 10 restaurantes y disfruta
tu Time Out Box por solo 59 €.

Cómprala antes de que se acaben en timeout.es/box



Sumario

Diciembre 2018



Rosalía nos habla de *El mal querer*. **Música**, pág. 42

Reportajes

18. ¡Me lo pido!

Huimos de las grandes marcas y apostamos por el pequeño comercio local. En nuestro bazar navideño os proponemos 20 regalos originales fabricados en Madrid que quedarán bien dentro de cualquier calcetín.

24. El cómico angustiado

Referente de la escena del *stand-up* madrileño, Ignatius Farray se pone fino a gambas mientras nos confiesa de dónde le viene el vicio de chupar pezones.

Secciones

- 08. Aquí y ahora
- 26. Comer y beber
- 36. Cine y series
- 42. Música y noche
- 46. LGBTI
- 48. Arte
- 50. Teatro y danza
- 54. Tendencias
- 58. Cosas que hacer
- 62. Escapadas

HABLA CON NOSOTROS

 facebook.com/timeoutmadrid

 @TimeOutMAD

 @timeoutmadrid

LOS IMPRESCINDIBLES



Compra

Más de cien casetas, alguna incluso solidaria, vuelven a tomar la plaza Mayor en este clásico **Mercado de Navidad** (hasta el 31 de diciembre).



Mira

Amplia exposición, en la Biblioteca Nacional y el Palacio de las Alhajas, de **Leonardo Da Vinci. Los rostros del genio** (hasta el 19 de mayo).



Corre

Disfraces, música, fiesta... todo vale en la **San Silvestre Vallecana** (31 de diciembre), la última –y más popular– carrera del año.

Estrella Damm



Aquí y ahora

Marta Bac
mbac@timeout.es

Mi lista de regalos para Navidad

Cuando todavía nos estamos quitando los disfraces de Halloween y acabándonos las últimas coronas de la Almudena, la Navidad ya está aquí. Ha llegado como otros años, sutil pero apabullantemente.

Un día te encuentras los turronecillos junto a los panes ecológicos en el supermercado y al siguiente ya está tu abuela preguntando qué quieres pedirles a los Reyes Magos. Porque, no nos engañemos, de esto van en realidad estas fiestas. ¿Solidaridad? ¿Paz? ¿Vacaciones? No: regalos, regalos. Y la canción de Mariah Carey junto a la enésima reposición de *Love actually*. Si no tenéis hecha la lista de presentes (para familia, compañeros de trabajo o el temido amigo invisible), en este número os damos unas cuantas ideas.

Aunque yo tengo ya algunos apuntados, como por ejemplo, un Tribunal Supremo independiente, que se recupere la capacidad de reírnos de todo –también de cualquier bandera usada como pañuelo– o incluso un diálogo entre políticos divergentes que termine en la resolución de un conflicto enquistado. Por pedir que no quede. ■ **Marta Bac**



LA PREGUNTA AL STAFF

¿Cuál es tu villancico favorito?



Noelia Santos Redacción

Por su buen rollo, su estribillo contagioso y esa forma tan digna de cantar en *spanglish*, *Feliz Navidad*, del gran José Feliciano. ¡Todos!: *I wanna wish you a Merry Christmas...*



Josep Lambies Redacción

Me quedo con la voz de navajazo de Tom Waits cuando canta *Innocent when you dream* al final de *Smoke*, mientras Harvey Keitel desmenuza un pollo navideño con las manos.



Laura Latorre Publicidad

Me encantan los villancicos populares: *Adeste fideles*, *Campana sobre campana* y si le sumamos el mítico *All I want for Christmas*, pues ya me desmayo. ¡Feliz Navidad!

VERMUT LUSTAU

AMIGOS.
LO QUE MEJOR HACEMOS
EN EL SUR.



EMILIO LUSTAU
JEREZ DE LA FRONTERA

@vermutlustau | lustau.es

 WINE IN MODERATION EU
Art de Vivre

El vino solo se disfruta con moderación.

COSAS QUE
**SOLO
SABES
SI ERES...**

Restaurador de juguetes

Antonio Martínez Rivas, 66 años

En la trastienda del pequeño Hospital del Juguete (Granada, 36), Antonio trata con esmerado cuidado el aparato de voz de un ajado peluche. Lleva 50 años dedicado a este oficio artesano en el que empezó siguiendo los pasos de sus padres, fabricantes desde el año 45, cuando los juguetes se modelaban con chapa, madera y hojalata. “En el 52 llegó el plástico y había que hacer una gran inversión para reestructurar la fábrica, así que lo dejaron y se pasaron a la restauración”, nos cuenta mientras



“El juguete antiguo es también historia de un pueblo”

saca de una caja de cartón un muñeco autómatas de los años 30. “Mi madre iba por las jugueterías recogiendo los estropeados y en nuestra casa-taller mi padre los arreglaba”. Tras el cierre de estas tiendas y la evolución del mercado, Antonio tuvo que redirigir el negocio hacia la reparación de piezas electrónicas, como coches teledirigidos. “Y ahora se ha vuelto al juguete antiguo, que es también historia de un pueblo”, explica. Una muestra de ello son las cajas que guardan tesoros como una locomotora de 1920 que necesita una mano de pintura o un descolorido tiovivo en miniatura. Pequeños tesoros que Antonio restaura buscando las piezas en mercadillos de antigüedades, desde sedas de hace medio siglo hasta mecanismos de los 70. “Porque aquí los restauramos, no los hacemos nuevos”, apunta. ¿Sus clientes? Desde coleccionistas hasta museos y particulares, abuelos que ahora quieren que sus nietos jueguen con cachivaches que regalaron a sus hijos. Un oficio tan enternecedor que Antonio no piensa en jubilarse. Y menos mal, porque el suyo es el único sanatorio de juguetes que queda abierto en Madrid. ■ *Marta Bac*

ALFREDO ARIAS

¿TE HAS FIJADO? Detalles casi imperceptibles de la ciudad



VERSOS AL PASO

Los pasos de cebrá de la ciudad ya están llenos de poesía ciudadana gracias a esta iniciativa del Ayuntamiento junto con el colectivo de arte urbano Boa Mistura.

→ Varios espacios repartidos por la ciudad.



CONTRA LA SOLEDAD

El colectivo Basurama y Dagoberto, confundador de Los Carpinteros, han levantado un refugio donde escapar del mundanal ruido o criticarlo en compañía.

→ Plaza de Cibeles, 1. M: Banco de España.



METRO CUADRADO DE ORO

Verónica Ratero y Mikel Fernández empapelaron Malsaña con estos irónicos carteles tras sufrir en sus propias carnes la burbuja del alquiler de la zona centro.

→ Calles de Malasaña. M: Tribunal.

CENTRO DE ARTES ESCÉNICAS CONTEMPORÁNEAS

TEATROS DEL CANAL



LA JOVEN COMPAÑÍA

BARRO / Mapa de las ruinas de Europa I

Del 30 de noviembre al 23 de diciembre 2018



LA TRISTURA

Future Lovers

Del 12 al 16 de diciembre 2018



ARACALADANZA

Play

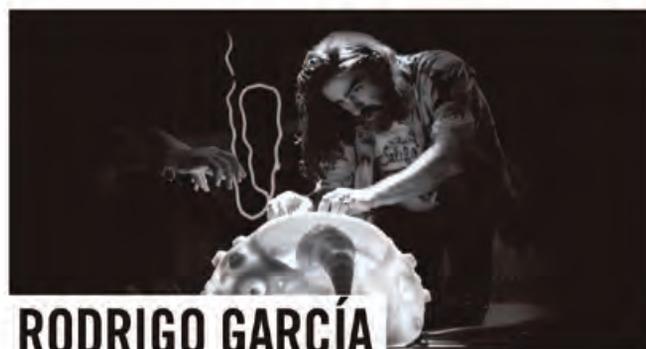
Del 28 de diciembre 2018 al 4 de enero 2019



RUBÉN RAMOS NOGUEIRA

Gibbons Amateur

3, 4 y 6 de enero 2019



RODRIGO GARCÍA

Enciclopedia de fenómenos
paranormales Pippo y Ricardo

Del 10 al 13 de enero 2019



MARLENE MONTEIRO FREITAS

Bacantes-Prelúdio para uma Purga

18, 19 y 20 de enero 2019

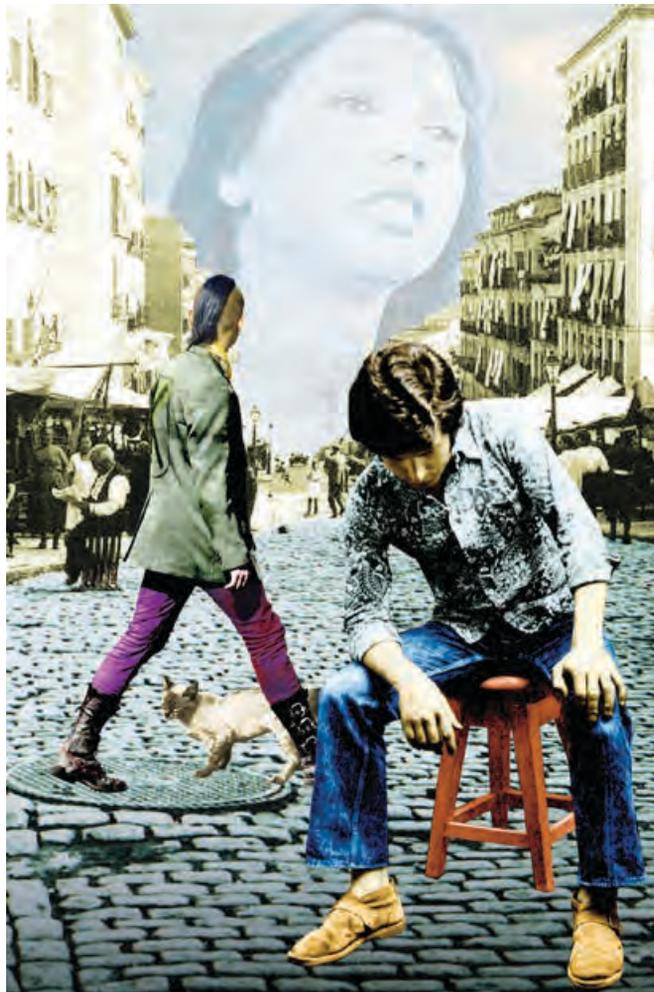
VENTA ENTRADAS
teatroscanal.com

 **TEATROS
DEL CANAL**

“VIVIR EN LA calle es una experiencia muy bonita”, confesó Tina Muñoz Barrull, hermana de Carmela, ambas integrantes de Las Grecas, a un atónito José María Iñigo durante una entrevista en televisión. Muchos años antes de fallecer en 1995 en un centro de acogida de Aranjuez, paseaba su desgracia por la calle Toledo. Los vecinos, al reconocerla, se quedaban impactados. Sufría esquizofrenia paranoide y, además, era drogadicta. Este fue un capítulo más de la parte maldita del pop, ese lado oscuro que hace años intenté explicar a los fans de Las Grecas en el otro lado del mundo, en San Francisco, donde las adoran y coleccionan sus discos. Una extraña noche, en un local de la ciudad decorado como si fuese un tablao sevillano, desfilaron ante mí cantantes (gaditanos) junto a guitarristas (estadounidenses) y bailaoras (asiáticas), y entonces recordé la imagen de la ilustre vagabunda que, durante un tiempo, reinó.

Madrid siempre ha sido una ciudad formada por inmigrantes andaluces, extremeños, asturianos, de cualquier lugar, que la toman y hacen suya. Todos, tarde o temprano, van y vienen por la calle Toledo o sus aledaños donde un siglo antes de la tragedia de Tina se sucedían las Casas de Dormir, lugares oscuros y sórdidos donde el proletariado, los mendigos y no pocos apaches pasaban la noche por un puñado de reales. Cada dos horas el tabernero los despertaba para que abonasen

Los paseantes trágicos



otra consumición. Casa Dani es un hermoso superviviente.

Los paseantes trágicos de la calle Toledo incluían al difunto Enrique Sierra, guitarrista de Radio Futura y Kaka de Luxe, que vivió durante un tiempo muy cerca de allí, en una buhardilla del número 7 de la calle Magdalena. Puede que hasta se cruzase con Tina. Aunque su imagen guerrera imponía, muchos que le conocieron me confesaron que era amable y atento.

Hace un siglo, en el tramo que va de la Cebada a la Puerta de Toledo, proliferaban los cafés cantantes, como el de Los Naranjeros, hasta 1912 en el número 5 de la plaza de la Cebada, donde hoy se encuentra parte del Teatro de La Latina. En la calle de la Ruda reinaban la prostitución, la suciedad y los navajazos. Junto a esta, había hileras de puestos callejeros de verduras. Calle abajo, tabernas angostas y antros, el incendio del Teatro Novedades, la memoria de los bajos fondos. La cervecería La Paloma fue uno de ellos. Allí solía verse a Enrique Morente, que se sentía como en casa en aquel Madrid de los parias, quizás porque deseaba vivir los rastros de lo que una vez fue Madrid antes de su despedida. Y se despidió, en el invierno de 2010. Poco antes tuve la ocasión de verlo en directo. Impresionado, quise saludarlo. Estaba en la barra junto a su cohorte gitana bebiendo un whisky. Le di la mano, felicité y pregunté por qué había tocado tan poco: “Pues mire usted –me dijo– cuando comienzas a aburrir a los amigos lo mejor es recoger e irse”. Qué gran verdad. ■

BUSCA MÁS PISTAS

Algunas propuestas para que sigas investigando



CASA DANI

En Calatrava, 11, esta taberna conserva una barra de madera labrada de mediados del XIX, cuando era refugio de mendigos (se dice que se ataban a las patas de las mesas para no caer al suelo, en medio del cansancio y la borrachera).



SARAY MUÑOZ

La hija de Tina Muñoz Barrull es una enorme cantaora del Ballet Nacional de España. El año pasado rindió homenaje a su madre en la sala Shoko, en el número 86 de la mismísima calle Toledo.



MORENTE

Daos una vuelta por la cervecería La Paloma (Toledo, 85) y preguntad a los camareros por Enrique Morente, que solía dejarse caer por ahí con riguroso traje negro, botas de cowboy y una imponente figura.

BALLET NACIONAL DE ESPAÑA

Director Antonio Najarro

40 Aniversario BNE

TEATRO DE LA ZARZUELA
8 AL 23 DICIEMBRE 2018

Eritaña
Antonio Ruiz Soler
Concierto de Aranjuez
(2º movimiento)
Pilar López

Puerta de tierra
Antonio Ruiz Soler

Fuenteovejuna
(extracto)
Antonio Gades

La Leyenda (Soleá)
José Antonio

Zapateado de Sarasate
Antonio Ruiz Soler

Romance (Galicia)
Juanjo Linares

Ritmos
Alberto Lorca

Danza IX
Victoria Eugenia

Ícaro
Antonio Najarro

Sorolla (El baile)
Antonio Najarro
y Manuel Liñán

Artistas invitados
Dorantes,
José M^a. Gallardo del Rey,
Eliseo Parra
y Rafael de Utrera

Músicos invitados
Albert Skuratov,
Coni Lechner,
Paloma González,
Isabel Martín,
Yolanda Criado,
Xavi Lozano
y Sergio Di Finizio

Cantaora invitada
María Mezcle

Músicos flamencos del BNE

Orquesta de la Comunidad de Madrid (ORCAM)

Director musical
Manuel Coves
(8 y 9 de diciembre)
y Álvaro Albiach
(resto de funciones)

© Fotografía: David Palacín. Diseño imagen: Bernardo Rivetardó. Bailarina: María Fernández, bailarina solista del BNE.



Localidades a la venta en: Teatros del INAEM
Venta electrónica: www.entradasinaem.es
Venta telefónica: 902 224 949

Síguenos en



balletnacional.mcu.es

constitución

MUNDO GATO

Las entrañas de la ciudad dibujadas por Clara León



NAVIDAD. Es el olor a castañas asadas, la larga cola para hacerse con un pedacito de suerte frente a Doña Manolita, las luces de vivos colores que decoran las calles, las aglomeraciones y compras de última hora en Preciados y Gran Vía, los turrónes duros y blandos, el roscón de Reyes precoz y el mercadillo de la plaza Mayor. ¡Feliz Navidad!

LA CANCIÓN DE MADRID SEGÚN... ZAHARA



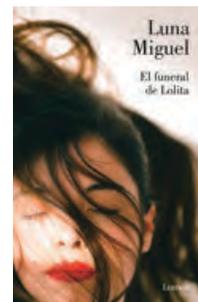
Dicen por ahí

de Luis Brea

Para mí esta canción tiene la letra que mejor representa mi Madrid. De hecho, si algo es Luis es ese Madrid en estado puro. Podría definirle fácilmente como el Julio Iglesias de Malasaña. Eso es innegable y no se me ocurre qué concepto puede haber más madrileño que ese. Esta fue la primera canción suya que escuché y me enamoré de inmediato. Estoy segura de que todas y todos los que hemos vivido o salido por ese barrio hemos conocido alguna vez a una Lady Madrid a la que cantarle este tema.

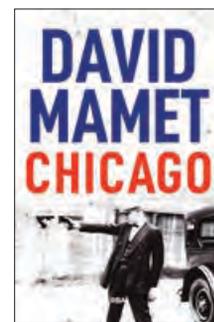
Me fascina esa mezcla de lo clásico y lo moderno que ya es en sí misma una manera de convertir Madrid en canción. "Que andas toda disparada solo a base de ensaladas y alguna que otra manzana entre horas va muy bien. Te recortará la falda lo que haga falta. Ya eres una experta en aparcar por Malasaña. Que te pones toas las noches. Luego coge tú el coche. Que te jode recordar el largo nombre de ese hombre que se fue y eso ahora te da igual...". Maravilla. Pocas palabras se pueden añadir a esta radiografía.

FOTO: NOEMÍ ELÍAS



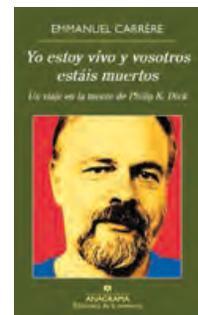
1. El funeral de Lolita Luna Miguel

Visceral y perturbadora, esta novela con aires de Nabokov nos habla de cómo se agitan los fantasmas del pasado.
→ Lumen. 190 pág. 17,90 €.



2. Chicago David Mamet

Un relato muy adictivo sobre la América de la Ley Seca que empieza con dos periodistas trasnochados que van a cazar patos de madrugada.
→ RBA. 304 pág. 19 €.



3. Yo estoy vivo y vosotros estáis muertos Emmanuel Carrère

El autor de *Limonov* se introduce en el peligroso cerebro de Philip K. Dick, el padre del *cyberpunk*.
→ Anagrama. 376 pág. 21,90 €.



RELATO ATROZ

Historias monstruosas de **Matías Candeira** que tienen lugar en las calles y barrios de Madrid



BUENOS DESEOS

Pero a las afueras de Madrid está la casa de dos plantas, y en el salón, la esquina iluminada, junto al árbol con las luces brillantes, donde se ha imaginado lo que hará el padre de familia una vez abra su regalo, lo cierre, lo abra otra vez para asegurarse, en una caja pequeña, el lazo anudado tan bien.

Espera en el coche aparcado al otro lado de la calle. La calefacción le hormiguea en las piernas como una advertencia: no pueden verte demasiado la cara, aunque lleves una barba que te tape hasta las mejillas. No pueden. Va colocando los paquetes en el salpicadero, despacio. Primero los de las dos niñas. Cada detalle innecesario en la secuencia –escoger ese papel grueso con dibujos de barcos y de dromedarios verdes– le enciende la sangre y le hace sonreír. Nunca tiene tiempo para rellenar la historia con

detalles añadidos. La mayor parte del tiempo se viste de negro, como una sombra delgada que les sigue a una distancia prudente; en un *parking* subterráneo, a la salida de la oficina. En algún momento les coge por la tráquea y les dice al oído devuelve lo que debes, devuélvelo porque sí no. Es igual para todos. Conoce lo que es un hombre arrodillado, y jamás hay ningún detalle a destacar. Pero hoy es Nochebuena y eso hay que respetarlo, la ficción de un día como este, así que a las pequeñas les ha comprado algo distinguido; una diadema para cada una. Para la mujer, una crema hidratante y un libro de poesía clásica. El regalo del padre lo coloca separado de los otros paquetes, aunque ese gesto minucioso le parece irrelevante: un paquete pequeño siempre indica especial cuidado en la elección. Su madre le enseñó

a hacer ese lazo de doble vuelta con papel de seda azul. Uno ve ese paquete, esa caja que apenas pesa, y piensa en una estilográfica, en unos gemelos, quizás en una moneda bendecida por un dios sin ojos. Te va a dar suerte, ya verás. Lléalala siempre encima. Ya están saliendo del portal. Las dos niñas giran mirando los montículos de nieve en la acera y cogen la mano de su padre. Ahí está posada la infancia.

Él abre la puerta del coche mientras se ajusta las solapas mullidas del traje. Se alegra de que el padre no deba más dinero. La secuencia le incluiría de la misma forma, una barba celestial y una barriga enfundada en rojo que se confunde en el palacio helado del viento o en los villancicos de las cenas cercanas. Ho ho ho. La risa estridente, mullida, reconocida en todo el mundo. Pero si la cantidad que debe fuera mayor, no habría ningún paquete envuelto con ese lazo. La mujer caería al suelo en un ángulo roto, tocándose lo que sale de la tráquea. Y si la cifra fuera ya demasiado alta, tanto como para que el padre hubiera tachado su futuro, le pondría la pistola en la boca a la niña más pequeña. Tendría que saberse el nombre. Eso le haría dormir mal. Tendría que decírselo al padre. No le ponga nombre a la próxima.

Camina hacia ellos haciendo crujir la nieve apelmazada. La niña levanta la cabeza, sonríe y le señala. Un chillido de paloma. Se ha tenido que maquillar la cicatriz en las comisuras de la boca. Hoy todo el mundo tiene que estar contento. Además ha estado practicando la frase.

–¡Ho ho ho! Esta es una familia que se ha portado bien.

Y aunque las dudas se escriben en la cara del padre, todos aceptan los regalos. La frase que le dice al oído es mansa. No contiene advertencias, espinas, sangre. Verá, es una campaña que estamos haciendo en el ayuntamiento. Ya tendrá tiempo de abrirlo, y él de imaginar esa ficción, regalarle algo a alguien, que ese alguien lo recibe y da las gracias. Podrá recorrer en sus pensamientos la esquina iluminada, junto al árbol con las luces brillantes; lo que hará el padre de familia una

vez haya abierto su regalo, un dedo anular en una cama de algodón, lo cierre, lo abra otra vez para asegurarse, sí, un dedo cortado, y es de alguien como yo, en una caja pequeña, una caja que ha tardado tiempo en escogerse, el lazo anudado tan bien. ■

No pueden verte la cara, aunque lleves una barba que te tape hasta las mejillas

Nuestras favoritas del último mes

PUERTA DE EMBARQUE



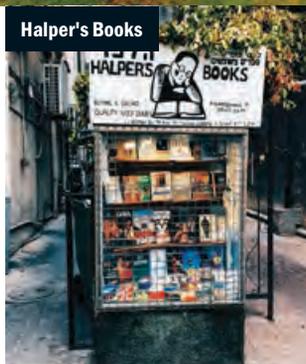
Otro Time Out del mundo nos recomienda su ciudad



The Syrian's Son



Charles Clore Park



Halper's Books



Uganda

Tel Aviv

Por Sol Gruffy
Editora de Time Out Israel

Os damos cinco buenos motivos para visitar la ciudad más cosmopolita de Israel y descubrir sus encantos más allá de las típicas atracciones turísticas.

THE SYRIAN'S SON

Este restaurante abrió sus puertas después de que el legendario Syrian cerrase su puesto en el Carmel Market para sorpresa de sus fans. Conserva el sabor original, encanto y nostalgia de uno de los mejores sitios de hummus en Tel Aviv.

HALPER'S BOOKS

El lugar más mágico de la ciudad es esta librería de segunda mano con un olor y personalidad únicos. Pertenece a un norteamericano expatriado que conoce exactamente la localización

de cada libro en este laberinto infinito. Sentaos en el suelo entre los pasillos y echad un vistazo a una antigua edición de *Jane Eyre*.

CHARLES CLORE PARK

Una de las zonas más tranquilas de la ciudad es, sorprendentemente, un parque junto al mar. Detrás de vosotros quedarán las luces y el caos de Tel Aviv y, frente a vuestra mirada, el interminable horizonte del Mediterráneo. Lo mejor es sentarse sobre las rocas con una

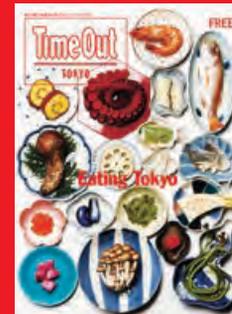
botella de cerveza Maccabi y contemplar el atardecer.

UGANDA

Este bar de barrio rebotante de vinilos es perfecto para tomar algo al salir de trabajar. Cuenta con DJs de buena calidad que suelen pinchar música electrónica y hay exposiciones de arte habitualmente.

PIMPINELLA

Para ser un auténtico habitante de Tel Aviv tiene que gustarte el arak. En este pequeño espacio del Levinsky Market podéis probar la combinación perfecta: este típico licor anisado y pescado fresco. ■



TOKIO

¡Arriba los palillos!

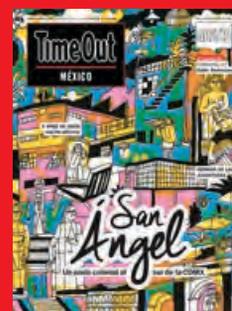
Un número para descubrir la gastronomía nipona más allá del sushi.



LISBOA

Ande yo caliente...

De terrazas acogedoras a spas, rincones para entrar en calor.



MÉXICO

El barrio de moda

San Ángel, con sus palacetes y museos, es una joya a descubrir.



Portada: Alfredo Arias
Ayte.: Andrés Abella

Calle Orense, 16, 1ª A
28020 Madrid
91 603 99 88
redaccion@timeout.es

City Manager Nacho Alonso | Directora Marta Bac | Redactor jefe Josep Lambies | Redacción Gorka Elorrieta, Noelia Santos | Directora de arte Judith Rial, Pepa Ortiz | Publicidad Laura Latorre, Elena Alarcón | Coordinadora de Publicidad Mélanie García-Gil | Edita Time Out Spain Media SL. Todos los derechos reservados | Presidente Julio Bruno | Consejero Ejecutivo Eduard Voltas | Directora General de Negocio Mabel Mas | Directora General de Finanzas y operaciones Judit Sans | Directora comercial & ecommerce Aroa Cervantes | Directora de Soluciones Creativas y RRPP Carlota Falcó | Coordinadora de branded content Begoña García Carteron | Copy creativo Jordi Caballé | Diseño publicitario Angelo Benetti | Finanzas y administración Eduard Poch.

Time Out Spain Media es una sociedad de Time Out Group | CEO, Time Out Group Julio Bruno.

Impresión Rotocobrih | Distribución Grupo CRIT | Depósito legal 564.2015 | ISSN 2385-5606 | Time Out Digital ISSN 2462-3385 | Ejemplar gratuito, prohibida la venta. Esta revista no puede ser reproducida ni total ni parcialmente sin consentimiento del propietario. Tampoco puede ser transmitida por ningún medio o método, ya sea electrónico, mecánico o de otro tipo. La revista no se identifica necesariamente con las opiniones expresadas por sus colaboradores.

Solicitado control por: PDD

NO TE PIERDAS

Lo mejorcito
de la isla

Villa de la Orotava

Dentro del Parque Nacional del Teide se alza este municipio histórico, uno de los más bonitos de la isla, situado a 390 metros de altitud y rodeado de espacios naturales protegidos.

→ laorotava.es

Charco del Viento

Este entorno de piscinas nació a partir de erupciones volcánicas que llegaron al mar y que se enfriaron rápidamente, y ahora es un lugar ideal para bucear, porque sus aguas son tranquilas y cristalinas.

→ webtenerife.com

La Casa del Vino

Ubicada en el pueblo del Sauzal, la visita a esta finca, una hacienda histórica rústica, os permitirá conocer el rico patrimonio vitivinícola de la isla y, por supuesto, disfrutar de una buena cata de las variedades que producen.

→ casadelvinotenerife.com



Vuela a... Tenerife

¿Os apetece perderos en los bosques selváticos y las playas del sur de la isla canaria más grande? ¡Participad en el sorteo!

SEGURO QUE YA lo sabéis: la isla de Tenerife es mucho más que un gran destino de sol y playa. Si queréis conocerla y desconectar de vuestra rutina, lo tenéis fácil, porque Time Out y Norwegian, aerolínea de bajo coste que vuela diariamente desde Madrid a Tenerife, sorteamos dos vuelos de avión. ¡Rellenad el formulario online y participad!

Entre los muchos atractivos de la isla destacan los profundos valles del parque rural de Anaga, en el norte, declarado Reserva de la Biosfera. Descender por sus barrancos tiene premio: calas de arena negra, como la de Benijo, que recuerdan su origen volcánico. Es un lugar ideal para practicar senderismo, montar a caballo o lanzarse a las olas atlánticas en una tabla de surf. En esta zona también hay vida urbana: la preciosa perla de San Cristóbal de La Laguna, una ciudad colonial declarada Patrimonio de la Humanidad

QUÉ NECESITÁIS

Para volar a Tenerife tan solo se necesita el DNI en vigor.

EL PREMIO
Dos billetes de avión de ida y vuelta en tarifa LowFare+.

→ norwegian.com

por la Unesco. Y, caminando o no, hay que subir al Pico del Teide: con sus 3.719 metros de altura, es la montaña más alta del país. El parque nacional –tiene hasta 14 plantas que solo se han encontrado allí– es tan espectacular como la propia montaña y su cima se puede abordar desde diversas rutas, todas igualmente emocionantes. El ascenso dura unas cinco horas pero también se puede subir con el teleférico. Antes de llegar al turístico sur, hay que pasar por el caserío de Masca, un conjunto de casas que parecen colgadas sobre

las crestas de las montañas. Al fondo están los barrancos más profundos de la isla. Y ya en el sur, las playas: la de las Américas, los Cristianos, las Vistas, la Encaramada... Y si tenéis tiempo, saltad a La Gomera, todo un paraíso natural. Seguro que os han entrado ganas de escaparos a Tenerife, ¿no? Pues animaos a participar en el sorteo, ¡los billetes vuelan, pero de verdad! ■



¡Sorteamos dos billetes de avión! Para participar, entra en vuela.timeout.es y rellena el formulario con tus datos. Puedes hacerlo hasta el 25/12/2018. ¡Suerte!

¡Me lo pido!

Desde la redacción de Time Out nos hemos propuesto un reto: llenar el saco de Papá Noel solo de cosas hechas por mentes creativas y manos artesanas en algún taller perdido de Madrid. Ahora solo falta que os enamoren tanto como a nosotros

Por **Noelia Santos**



ARTE EN LA MANO

Encuire

No es solo un *clutch*. Es una pieza artesana que combina diseño minimalista y aire retro con la inspiración de la artista Desi Civera, que los ha pintado a mano para esta edición limitada.

→ 120 €. encuire.com



OVEJA FELIZ

Javier S. Medina

Ni los neoyorquinos se resisten a los trofeos eco de este artesano extremeño afincado en Malasaña. Por eso, quien quiera su nueva oveja de esparto y lana, que tenga paciencia: la lista de espera es de un mes. → 150 €. Escorial, 28.



FLORES MÁGICAS

Papiroga

La nueva colección de esta firma de accesorios que cambian estados de ánimo se inspira en las flores y sus propiedades. A esta rosa de China se le atribuyen poderes anticonceptivos. ¿Alguien quiere comprobarlo?

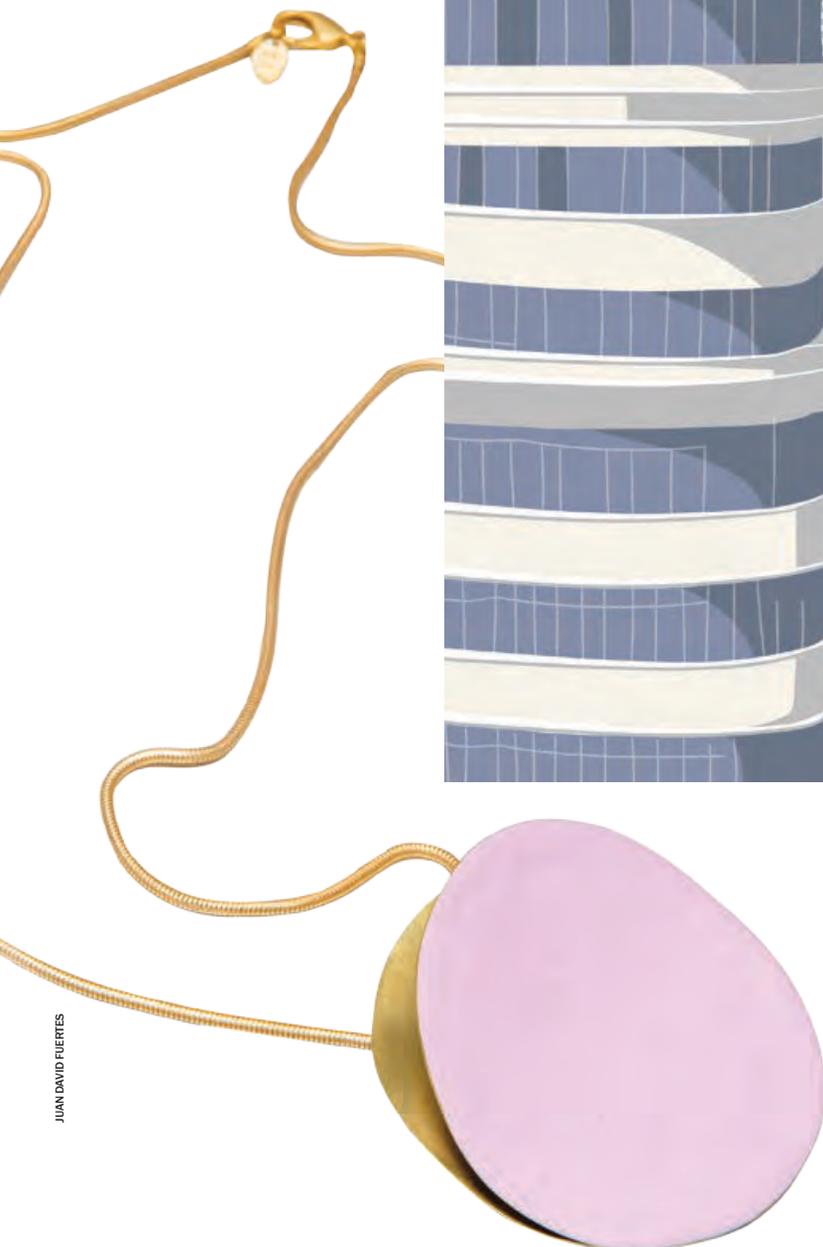
→ 80 €. papiroga.com

MADRID, TE QUIERO

El Chico Llama

Edificio icónico, testigo habitual de celebraciones, escenario de cine... ¿Cómo no iba a ser también protagonista de las ilustraciones que Javier Navarrete, su pelirrojo autor, dedica a Madrid?

→ 4,50-45 €. elchicollama.com



ALMA CUBANA

Ginger & Velvet

Cuba y ese espíritu alegre, divertido y pasional de sus mujeres inspiran las piezas de la nueva colección de joyas *handmade* de Maite G. Tejedor. Desde pulseras cargadas de flores a maxicollantes coloristas, como este. → 90 €. León, 22 / Alameda, 4.

SOLO PARA MENORES

La Clínica Design

Solo se necesita un techo –y un bebé– para colgar este columpio de madera laminada y fundas intercambiables, elegido el mejor diseño independiente del año. → 210-290 €. laclinicadesign.com



PARA PADRES E HIJOS

La Apolinia

A pesar de sus divertidos estampados, la belleza de estas camisas de bebés, niños y adultos está en el interior: algodones orgánicos y fibras respetuosas con las pieles más delicadas. → 31-69 €. Plaza de Cascorro, 1.



PERFECTA IRREGULARIDAD

Bonjour Cerámicas

A caballo entre lo rústico y lo delicado. Así son estas piezas de cerámica hechas a mano, una a una, en un taller del castizo barrio de Chamberí. No hay dos iguales. Y eso se paga.

→ 699 € (vajilla completa). sombonjour.es



ECOLÓGICA Y VEGANA

Herbera

Natural, ecológica, holística y vegana. Esta firma madrileña está empeñada en que cuidemos de nuestra piel y leamos las etiquetas de lo que nos ponemos encima. En las tuyas, ni rastro de parabenos, perfumes sintéticos o sustancias testadas en animales. → Desde 17,90 €. herbera.es

BOLSOS PERSONALIZABLES

Et... Bang!

¿Por qué llevar el mismo bolso o riñonera que todas si podemos tener nuestra propia versión? Este taller de Chueca lo hace posible.

→ 135 €. Pelayo, 43.



EL OJO QUE TODO LO VE Beatriz Palacios

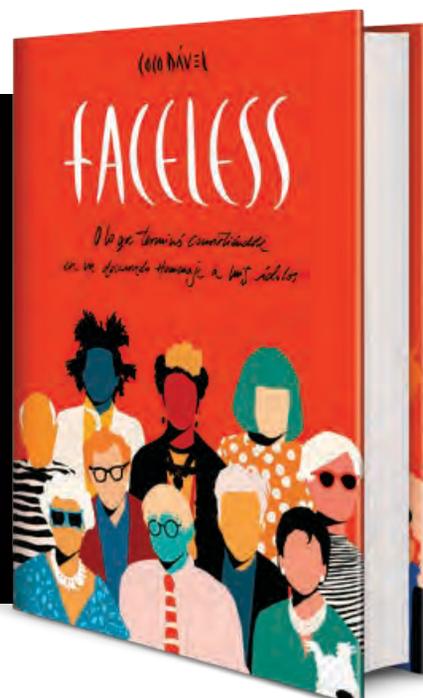
Tomorrow, última colección de esta diseñadora madrileña, poco convencional y muy sofisticada, va del mañana, de su visión del futuro. Pero hemos querido echar la vista atrás para recuperar esta pieza icónica de su colección *Eye/Heart*: el broche que todo lo ve. → 875 €. beatrizpalacios.com

FACELESS, EL LIBRO

Coco Dávez

Si sois activos en Instagram, puede que os suenen estos coloristas iconos sin rostro. Es la colección *Faceless* de Coco Dávez, que salta del lienzo al papel en su primer libro. Un descarado homenaje a sus ídolos, desde Frida Kahlo a Picasso o David Bowie.

→ 24,50 €. cocodavez.com



Prendas que arden, by Ana Locking

Ropa urbana y complementos que juegan con el espíritu de la serie 'Arde Madrid'

PACO LEÓN SE ha empeñado en que Madrid arda más allá de la ficción —acaba de estrenar la serie *Arde Madrid* (Movistar+), inspirada en la época en que Ava Gardner vivió en la capital—. Y se ha aliado con Ana Locking, firma de moda siempre atenta a todo lo que sucede a su alrededor y muy vinculada a la cultura juvenil, para conseguirlo. Suyas son las prendas y complementos de esta colección cápsula unisex que acaba de ser presentada. “El concepto sobre el que gira es el viaje”, apunta Ana, como una manera de “enlazar con esa

cultura que venía del exterior, con ese espíritu que refleja una mente abierta, una capacidad de disfrutar de la vida que en España no existía”. Vemos esa idea del viaje en las asas de bolsos o en las cintas de pantalones de la colección, que simulan la etiqueta de equipaje de mano al hacer el *check-in* en un aeropuerto. Si os gusta, no tardéis en decidirlo, porque esta edición “que podría llamarse *merchandising* de alto lujo”, es limitada.

→ Desde 25 € hasta 325 €. El Corte Inglés (Serrano, 52) y analocking.com



DISEÑO SOSTENIBLE

Marengo Grey

Piel y cosido cruzado son las cualidades de esta lámpara, para la que solo se han utilizado materiales naturales, de producción local. La sostenibilidad es la seña de identidad de este estudio de diseño madrileño.

→ 75 €. marengogrey.com



JEANS A MEDIDA

The Concrete Company

Si no queréis vestir como los demás y apreciáis los tejidos naturales, la sastrería a medida y los patrones campestres, estáis de suerte. Lo hace Fernando en su taller del barrio de Las Letras y los *denim ready-to-wear* son su prenda estrella. → 90-230 €. San Pedro, 10.

PAPEL PORCELANA

Minichy Ceramics Studio

He aquí algo inusual: papel porcelana. Una finísima lámina estampada artesanalmente, que convierte este material milenario en un delicado cuadro de pared o en una frágil escultura.

→ 30-150 €. Aguilón, 5.



LIGERA Y TODOTERRENO

Wanderer

Esta mochila es totalmente artesanal, hecha en el taller de Lavapiés de Daniel Chong, con tela de loneta y terminaciones en piel. Por si no se aprecia en la foto, tiene el tamaño justo para meter incluso un portátil. → 70 €. Amparo, 42.





LIBROS AFORTUNADOS

Lata de Sal

Este cómic autogatógráfico es uno de los últimos lanzamientos de la colección *Afortunadas* de Lata de Sal, editorial madrileña especializada en ilustración, libros peculiares y gatos.

→ 18,90 €. Espíritu Santo, 38.



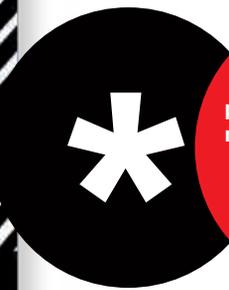
JUAN DAVID FUERTES

PLANTAS 'CREEPY'

Orquídea Drácula

Esta no es la típica planta porque no estamos hablando de la típica floristería. Su dueño es un tipo inquieto, con un punto extravagante, al que le encanta el cine de terror y los experimentos. De ahí salen creaciones como esta composición de Tillandsia Xerographica, en versión monstruosa.

→ 185 € (mano incluida). Amaniel, 20.



¿Conocéis la Time Out Box? Un regalo para *foodies* y adictos a los mejores restaurantes de la ciudad, con oferta: comen dos y paga uno. Mola, ¿no?

→ 59 €. timeout.es/box



El cómico angustiado

Ignatius Farray es un 'outsider' con pánico escénico. Después de optar al Emmy, se come la Navidad a bocados

Por Josep Lambies Fotografía Alfredo Arias

NO OS DEJÉIS engañar por su aspecto desaliñado de señor Scrooge. Ignatius Farray es un ser muy navideño. Le encantan los *Gremlins* y en su casa cada año pone un belén con luces discotequeras. Nos cae de la chimenea vestido de Papá Noel, con la barba despeinada y el pecho a la vista, dispuesto a comer más gambas que nadie. Acaba de regresar de un viaje relámpago a Nueva York, en el que asistió a la gala de los Emmy, donde su serie *El fin de la comedia* estuvo nominada. No le dieron el premio, pero la buena noticia es que volvemos a tenerlo entre nosotros, haciendo temporada con Iggy Rubín en el Teatro Arlequín. A lo que vamos.

¿Cómo nació la expresión del grito sordo?

No fue nada premeditado. Salió de la angustia y de la desesperación que siento en el escenario. Como cómico tengo tantas carencias que cuando estoy ante el público me dejo llevar por la histeria. El grito sordo es un tic que yo tengo desde la preadolescencia. En situaciones de nervios me daba por abrir mucho la boca. Hasta que me di cuenta de que a la gente esa mueca le hacía gracia. Para mí era como quien saca la cabeza del agua y tiene que mantenerse a flote.

¿La comedia implica sufrimiento?

Lo que yo más he sentido desde que empecé en esto es arrepentimiento. Una vez, al principio, después de una mala actuación en La Escalera de Jacob, en Lavapiés, no podía dormir por los remordimientos y salí de la cama y me fui a la dueña a devolverle el dinero.

Tú te formaste en los comedy clubs del Soho, cuando vivías en Londres. ¿Cómo fue?

Era el año 2000. Llegué ahí a la aventura, sin pretender nada concreto. Trabajaba en un hotel, en el turno de noche, y antes de entrar me iba a los *shows*, sin entender mucho, porque mi inglés no era muy bueno, pero el ambiente me enganchó. Me hice colega de los cómicos, me ilusionó la camaradería que había entre ellos. Después volví a Madrid, conocí a Miguel Esteban y, junto a otros amigos, montamos un club todos los miércoles en una cervecería irlandesa en la plaza del Carmen.

¿Cuándo empezaste a chupar pezones?

Muy al principio. Yo en aquella época viajaba mucho, cada fin de semana, a cualquier pueblo de Asturias o de Murcia que me llamara para actuar. Cuando regresaba a Madrid el domingo estaba destrozado, había dormido poco y bebido más de la cuenta, y todavía tenía una actuación por la noche, así que bebía más. Y en una de estas ocasiones se me ocurrió coger a alguien del público y chuparle un pezón. Fue un arrebato de locura desatada, algo ansioso. Ahora la gente

“A veces se forman colas de chicos que quieren que les chupe los pezones”

La comedia

Desatados y gamberros, Farray y Rubín recrean el ambiente del *comedy club* alternativo que tanto les gusta. En cada función les acompañan tres invitados. Muchos perderán la camisa.

→ Teatro Arlequín. M: Plaza de España.
5, 12 y 19 de diciembre. 12 €.



lo pide. A veces se forman colas de chicos que quieren que les chupe los pezones.

Es casi una liturgia... o una superstición.

Yo tengo una visión antropológica de lo que es la comedia. Veo al cómico como una figura social, como un chamán. Hay una tribu india que sale en la película *Pequeño gran hombre* en la que siempre hay alguien que lo hace todo al revés: caminar, montar a caballo... Es como que tranquiliza al resto de la gente.

Tranquiliza pero también crea distancia ¿no?

Un cómico es un *outsider*, alguien que está fuera de lo permisible. En el siglo XVII en España existían los cómicos de la legua, que eran ambulantes y ofrecían un espectáculo en cada pueblo. La gente se reía con ellos, pero por la noche los obligaban a dormir por lo menos a una legua de distancia. No querían tenerlos cerca. El cómico es alguien querido, pero asusta, porque crea desestructura.

Mucha gente se ha dado cuenta de tu parecido asombroso con el poeta Allen Ginsberg.

Sí, y me gusta. Yo admiro a la generación *beat*, toda esa contracultura... El propio Lennie Bruce, que para el *stand-up* es como Jesucristo, era considerado un tipo obsceno. Si concibes la comedia de un modo marginal te sientes identificado con esa generación. Por cierto, también hay gente que dice que me parezco a Mocito Feliz.

Volvamos a los orígenes, a ese tiempo en el que cada fin de semana viajabas por España.

Era un tiempo bonito, romántico, pero también desgastaba bastante, porque iba de tirado, la mayoría de las veces en autobús, y a veces no actuaba hasta las tantas de la madrugada.

Era la época de la burbuja inmobiliaria y a menudo me llamaban de discotecas de la zona de levante, que pagaban muy bien. Después descubría que eran de algún constructor que quería blanquear dinero.

Alucino.

Sí, la comedia en España nació de una manera ilegal. Pero bueno, el propio Richard Pryor, que es uno de mis referentes, contaba muchas historias de cómo empezó a actuar en locales de la mafia. En nuestro caso era una versión cañí.

¿Cuánto se expone un cómico? ¿Hasta qué punto pone en juego su integridad?

Yo me lo tomé como un reto personal. En este mundo vi una cosa tan bonita, tan arriesgada, que pensé que quería hacer esto siempre. Quemé todas las naves. De una manera inconsciente hice que mi vida fuera tan mierda que ya no me resultara estimulante. Yo soy una persona tímida y con mucho pánico. La idea de subir a un escenario me paralizaba. Pero entonces ya no tenía nada que perder.

Te implicaste tanto que acabaste haciendo *El fin de la comedia*, donde te interpretas a ti mismo, en plan Louis C.K.

Antes de *El fin de la comedia* Miguel Esteban y yo hicimos una serie muy cutre que se llamaba *Todo el mundo quiere ser como Ignatius Farray*, que colgamos en YouTube. Duraba poco, lo grabábamos con medios muy domésticos, luego Miguel hacía unas animaciones. Ese fue el germen. Nos hacía mucha gracia hacer una serie de un cómico que se interpreta a sí mismo. Entonces no existía *Louie* ni la serie de Larry David. El único precedente era *Seinfeld*, pero nosotros queríamos que fuera más realista. Por eso lo primero que quitábamos del guion siempre eran los chistes, las frases ingeniosas. Yo tenía que sonar como soy, ensimismado, apagado, aunque a la gente le defraudara. ■

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
@TimeOutMAD

Esa cena que siempre llega



Ideas para muy distintos paladares y con diversos presupuestos. Reservad ya para que las comidas de amigos esta Navidad sean un éxito. Por *Silvia Artaza*

CENAS DE AMIGOS, colegas de la facultad, primos, la oficial de empresa y, si apuras, también la extraoficial. Cuadrar todo se convierte en un reto de cálculo avanzado y encontrar el lugar perfecto es uno de los mayores quebraderos de cabeza de la recta final del año. Aquí van unas cuantas ideas para sorprender y acertar.

Raimunda

La apertura de esta terraza causó furor a final de verano y ahora estrenan comedor interior, bajo los techos del Palacio de Linares, actual sede de la Casa de América. Promete convertirse en el *place to be* de la temporada. De inspiración tropical, cuenta con una sala amplia, un espacio más reservado y un club perfecto para el cóctel. La carta une ambos lados del Atlántico, con deliciosos platos como la ensaladilla rusa cremosa con boniato asado o la pluma ibérica al carbón con chimichurri de piña.

→ Paseo de Recoletos, 2. M: Banco de España. T. 91 088 58 60.

Lux

Un lugar de moda, para ver y ser vistos. Pero, claro, con el aval gastronómico del Grupo La Máquina. Buena cocina y un interiorismo

Rubaiyat



sorprendente se dan la mano en esta propuesta. Tan señorial como vanguardista, es vuestro lugar si buscáis disfrutar del mejor producto. Carpaccio de gamba roja, tartar de atún rojo de la almadraba de Barbate o costilla de vacuno glaseada son algunos de los platos de su menú, donde también hay espacio para viajar, por ejemplo, con una tempura de langostino tigre.

→ Jorge Juan, 22. M: Velázquez. T. 91 833 42 55.

Rubaiyat

Producto es también lo que podréis encontrar en este espacioso restaurante de Chamartín.

Sus espectaculares carnes, que llegan desde su propia hacienda en Brasil, han aupado esta dirección al podio de los templos para los gastrónomos más carnívoros. Su extensa carta ofrece diferentes cortes de Brangus, Tropical Kobe Beef o una chuleta con maduración de más de 60 días que no tendréis más remedio que compartir. Además, suman otras propuestas más ligeras y mediterráneas con toques brasileños. Apuntad una: atún rojo en costra de sésamo negro a la parrilla con tartar de mango y puré de batata.

→ Juan Ramón Jiménez, 37. M: Cuzco. T. 91 359 10 00.



Taberna Pedraza

CELEBRACIÓN DE ALTURA

A todos los que tienen mucho por lo que brindar. *Por G.E.*



↑ ¿CANSADO DEL SUSHI?

Hazte con uno de los reservados —entre 8 y 14 personas— que esconden las paredes de Yakiniku Rikyu (Castellana, 15). Cocínate un homenaje frente a la parrilla nipona con cualquiera de sus tres menús (60, 80, 105 €).



↑ REGRESO A LA ÉLITE

El Gran Hotel Inglés (Echegaray, 8) echa el resto. Durante todo diciembre sirven menús cerrados a partir de 60 € en Lobo 8, una oferta que culmina en la cena de Nochevieja, firmada por Toño Pérez (Atrio, dos estrellas Michelin).



↑ SIN DELANTAL, ESTA VEZ

O paga la empresa o necesitas muchos amigos de bolsillo bien amueblado (mínimo 15 personas) para reservar mesa en cualquiera de las tres direcciones de la renombrada escuela de cocina Kitchen Club. Desde 80 €.



Sasha Boom

algunas de sus apuestas. Y no podéis dejar de pedir el plato estrella: la tortilla al estilo Betanzos. Cuentan, además, con terraza acristalada de invierno.

→ Ibiza, 38. M: Ibiza. T. 91 032 72 00.

Lili's

Los creadores de Flavia, un exitoso restaurante italiano recomendado, entre otras cosas, por sus opciones sin gluten, inauguraron hace unos meses este espacio. Tendencia, decoración y una propuesta de cocina mediterránea encontraréis al cruzar su puerta. La carta es igualmente comprometida con los celíacos. Tiene un gran abanico de opciones saludables, varias con productos eco, una deliciosa selección de pastas hechas en casa y un apartado de mar y carne a la brasa.

→ Trafalgar, 25. M: Quevedo. T. 91 860 31 63.

Sasha Boom

Del Mediterráneo al mestizaje asiático-peruano. Exótico y creativo, en este restaurante brillan los sabores viajeros y unos originales cócteles. De marcado aire urbano, su carta no reniega de los platos de moda (poke o bao) y hará las delicias de quienes sean amantes del picante, un toque que en mayor o menor intensidad paladearéis en los dumplings de carabino, el ceviche de vieiras y pulpo o el curry rojo thai. ■

→ Raimundo Fernández Villaverde, 26. M: Cuatro Caminos. T. 91 199 50 10.

Taberna Pedraza

Un acierto seguro. Más que recomendable si andáis detrás de algo más informal y de esos platos que recuerdan los sabores de siempre. Tradición, sí, pero para nada reñida con un interiorismo a la última. Arroz bomba con gambas de Palamós, una increíble hamburguesa de buey gallego madurado o huevos fritos de gallina joven con pisto son

¡DESCUBRE!

Más restaurantes y rutas gastronómicas en timeout.es/madrid/restaurants

TRIUNFA CON TUS VISITAS

Tres aperturas para llevar a la familia que aterriza estos días en la ciudad. Por *Gorka Elorrieta*



ZALAMERO

★★★★★

Los sumilleres Ana Losada (La Chula de Chamberí) y David Moreno han vuelto a colgar junto a la barra una pizarra para tentar al aficionado y sorprender al neófito. A la espléndida selección vinícola le sigue una sugerente, hogareña y apetitosa carta. De las sobresalientes croquetas y la cecina para compartir a la caballa escabechada o el coquelet asado. Acertaréis con los suegros y el cuñado.

→ Narváez, 67. M: Ibiza. T. 91 752 78 82.



UMO

★★★★★

Casa de comidas del Japón lo han subtitulado. Parece un chiste interno a juzgar por las hercúleas dimensiones del espacio, el nivel de su bodega y la versatilidad de una propuesta culinaria a la que se suman habituales fuera de carta. Robata y magníficos nigiris, piezas centrales de un proyecto que conducen los hábiles Hugo Muñoz y Mariano Barrero. Conquistará a la hermana más cosmopolita.

→ Pso de la Castellana, 43. M: Gregorio Marañón. T. 91 088 88 40.



THE LOBSTAR

★★★★★

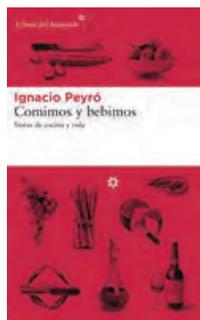
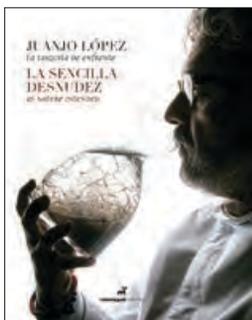
"...I'm gonna tell you all about how I love New England. It's my favorite place". Lo grabó el genial Jonathan Richman hacia 1976. Podríamos hacer los coros después de probar aquí la comida de aquella región, donde el bogavante, que traen vivo desde las costas de Maine, es la estrella. Recetas exclusivas y pan brioche casero para unos bocados fantásticos. Llevaos al amigo que busca nuevas sensaciones.

→ Carranza, 4. M: Bilbao. T. 91 214 70 57.

COMER, BEBER, LEER

Generoso viaje a la semilla

Entre una bacanal navideña y la siguiente, buscad ese tiempo suspendido que procuran y a la vez reclaman estas tres novedades. Como entrante, un paladar extraordinario (Juanjo López) ha resumido su filosofía –producto y oficio– y sus icónicas creaciones para saldar cuentas con su padre y sus hijos, y dejar escrito su amor por ellos. De segundo, un periodista (Ignacio Peyró), que va de la mesa a la vida y viceversa, descorcha erudición y liga los recuerdos con una docena de ostras en este sustancioso dietario, una lectura de largo retrogusto. Tras los postres, un volumen (*Bullipedia*) que subraya la línea más recta entre un dry martini y la barra. La sobremesa será un suspiro. ■



EL PUNTO DULCE

FUGAZ COMO EL ÁRBOL DE NAVIDAD

Tras convertir su primer *pop-up* en un selecto y delicioso puesto de helados (y brioches) durante la temporada estival, Ricardo Vélez (Moulin Chocolat), premiado pastelero de marcada herencia francesa, acaba de abrir otro proyecto efímero. Donde lucieron media docena de sabores únicos, ahora encontraréis una vitrina con turrone de corte junto a otras golosinas navideñas. Y en las estanterías... ¡champán!

→ The Pâtissier. Columela, 9. M: Retiro. T. 91 435 66 00.

SMUACK
SMUACK
SMUACK
SORRY

LOVE
YOU

MARATÓN
MARATÓN
MARATÓN
DE SERIES

VALE

MATIASBUENOSDIAS.COM

DESPIERTA UNA SONRISA

XMAS
MERRY

HAPPY
BIRTHDAY

SAVE
THE DATE

MATÍAS
BUENOS
DÍAS

EN NUESTRA WEB ENCONTRARÁS FANTÁSTICOS REGALOS PARA CUMPLEAÑOS, SAN VALENTÍN, DÍA DE LA MADRE, BODAS O EVENTOS DE EMPRESA. PERO TAMBIÉN DELICIOSOS PRODUCTOS PARA ENVIAR UN COMPLETO DESAYUNO, BRUNCH, COMIDAS O CENAS. TODO ELLO EN CAJAS PERSONALIZABLES PARA CUALQUIER OCASIÓN Y ENTREGA A DOMICILIO. UN REGALO ORIGINAL PARA ALEGRAR EL DÍA A UN SER QUERIDO, YA SEA POR CAPRICHU O POR SORPRESA.



Atlantik Corner

→ Ventura de la Vega, 11. M: Sevilla.

El portugués Nuno de Noronha (dcha.) dejó atrás su trabajo y apostó por su pasión, la gastronomía. Cursó estudios de gestión en el Basque Culinary Center y ahora su restaurante ostenta la categoría Bib Gourmand de la guía Michelin.



FOTOS JUAN DAVID FUERTES

Una caja, diez chefs

Conoce los rostros y las manos de quienes están detrás de los restaurantes de la Time Out Box, los defiendan desde la sala o los fogones



El Sainete

→ Cordón, 5. M: La Latina.

Fran Vicente, exconcurante de *Top Chef* y curtido en los fogones de Coque, propone una galería de platos tan castizos como contemporáneos para maridar con cerveza artesana, coprotagonista del local.

Sa Brisa

→ Avda. Menéndez Pelayo, 15.
M: Ibiza.

Gonzalo Aragüez, que dio sus primeros pasos con Martín Berasategui, es al mismo tiempo socio y jefe ejecutivo en el desembarco de este espacio mediterráneo. Recetas ibicencas y fusión frente al Retiro.



Tripea

→ Mercado de Vallehermoso.
Vallehermoso, 36. M: Quevedo.

Roberto Martínez, reciente Bib Gourmand de la Guía Michelin, ha viajado mucho y trabajado en importantes cocinas para confeccionar esta atractiva apuesta propia, sustentada por el Grupo Tiradito y presentada en mesa alta.



Tampu

→ Prim, 13. M: Chueca.

Miguel Ángel Valdiviezo disfruta desde hace algunas temporadas de una localización y un interiorismo a la altura de los quilates, que presenta su cocina, de raíz peruana y mirada personal.



La Gastro Salvaje

→ Ponzano, 93. M: Nuevos Ministerios.

Chema Soler arrancó en La Latina con un local donde las croquetas eran la estrella. Mudó la propuesta a Malasaña y abrió luego este segundo restaurante, más mestizo, igual de succulento y animado, donde se acompaña de Cynthia Pariente.



Oceanika

→ Antonio Pérez, 26.
M: República Argentina.

Carlos Pérez, respaldado por Filomena Grudeski, cumple año y medio al frente de este rincón ineludible para los aficionados a los sabores caribeños, que aquí se presentan como divertidos trampantojos.



Cafrune

→ Barquillo, 20. M: Chueca.

Hijo del mítico cantante y defensor del folklore argentino, Jorge Cafrune, Facundo ha reunido cortes a uno y otro lado del Atlántico para hacer salivar a los más carnívoros de la capital. Notable parrilla y mejor ambiente le mantienen en la brecha.

Bolívar

→ Manuela Malasaña, 25.
M: San Bernardo.

Abierto en 1972 en el corazón de Malasaña, este negocio familiar lo regenta desde hace 25 años Ángel Losada. Él mismo trata con los proveedores de confianza de la casa para mantener el pulso de la buena mesa.



Uskar

→ Alonso del Barco, 11.
M: Embajadores.

Lo que sale de los fogones de Miguel Valdivieso (se estrenó junto a su hermano en un local cercano) ha conquistado a medio barrio. Hay tradición y pinceladas propias en el menú diario y la carta.





¡De fábula!

Abre la puerta a un mundo
mágico de Navidad

Del 5 de diciembre al 5 de enero

Mejor vivirlo

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/madrid/bares

BAR DEL MES

Ferretería

→ Atocha, 57. M: Antón Martín.



MITAD CÁPSULA del tiempo, mitad flujo incesante. Mitad taberna (a pie de calle), mitad restaurante (cuevas del siglo XIX). Todo en un establecimiento centenario que reverdece sus laureles. Después de casi tres años de sensata y

deslumbrante reforma y bajo la máxima lampedusiana, la vetusta ferretería sigue siendo ese lugar donde los detalles y las personas importan, donde hay una llave en cada rincón y la madera lo cubre todo –incluidos el roble y la encina que crepitan en su Leña bar–. Ahora, en esta privilegiada confluencia entre dos efervescentes barrios, se honran y subliman los clásicos populares

(salazones, croquetas, ensaladilla rusa, morcilla de León...) y el jamón es piedra fundacional. Se sirve al estilo EGO, iniciales de un iconoclasta Emilio García Ortigosa, catedrático en el arte del cuchillo y socio de este proyecto junto a la coleccionista Tofí Escapa. Él es al ibérico de bellota lo que *La leyenda del tiempo* al flamenco. Respeta la tradición y su trabajo se fundamenta en

la versión más pulcra de cada producto pero, a partir de ahí, busca dinamitar muros. El plato exhibe cortes de varios músculos y mezcla estas lonchas con jengibre, wasabi y sésamo tostado en una secuencia inédita. Ella ha hecho del espacio un singular museo. Lo que era ya patrimonio cultural de la ciudad se redobla. No se come todos los días en compañía de una pieza de Cristina Iglesias. ■ G.E.



Jamón con sésamo para cerrar la rueda porcina

TAPAS Y CERVEZAS PARA UN GRUPO REDUCIDO DE REBELDES

EXPERIMENTALES

DEL 5 AL 16 DE DICIEMBRE

CONSULTA LOS ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN
estamosdetapas.com

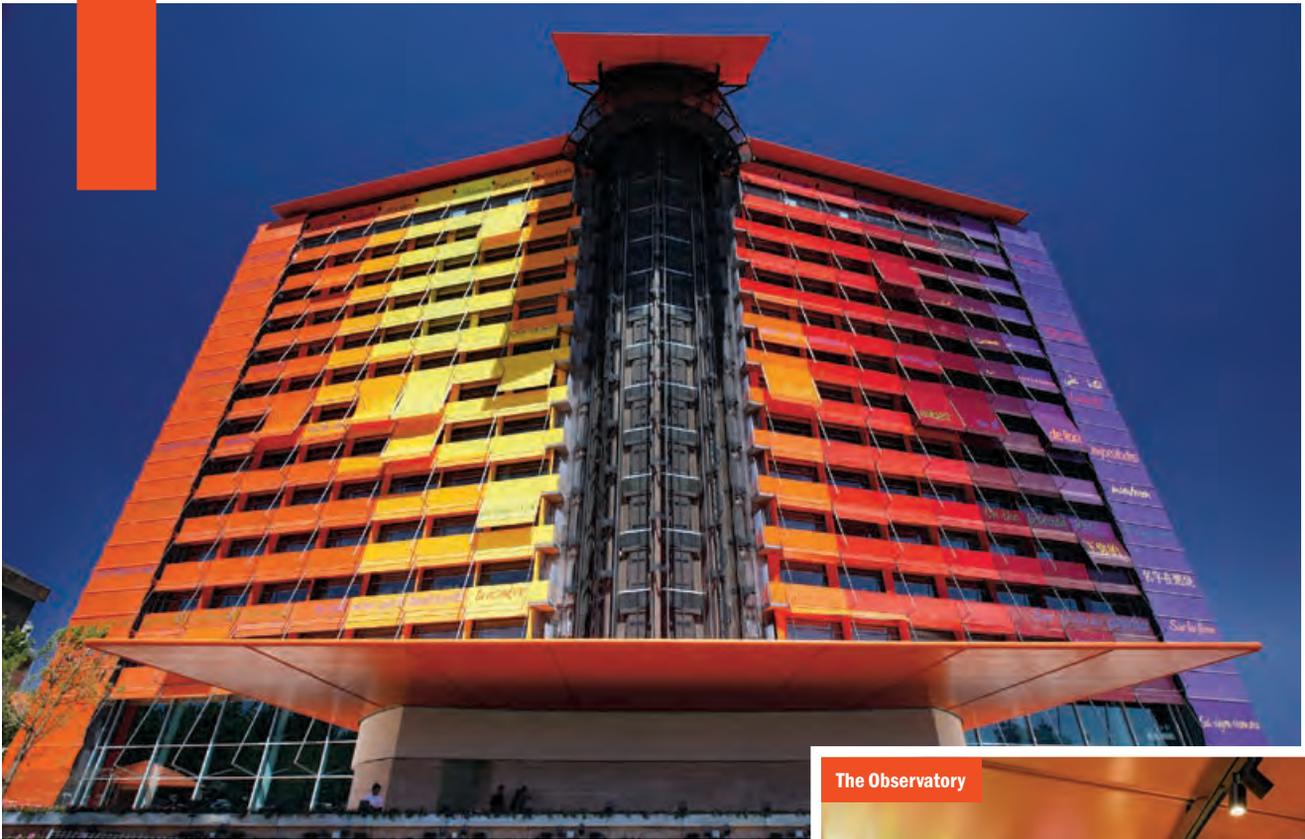
AUTÉNTICA
CERVEZA CRAFT
AMERICANA



  @FOUNDERSBREWINGES

Founders Brewing Co. recomienda el consumo responsable &5°





Navidad de vanguardia

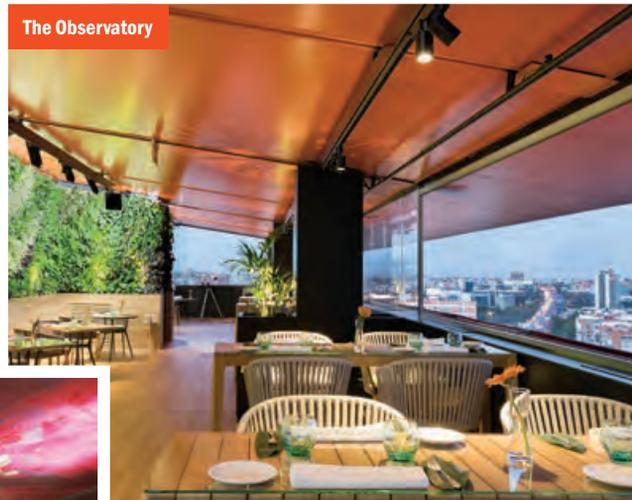
Alojamiento de diseño y vistas espectaculares para recibir el 2019 en el Hotel Puerta América

ES UNO DE los hoteles más fotografiados para Instagram, y no nos extraña. Su colorida fachada, su mobiliario de ensueño y las habitaciones diseñadas por grandes nombres de la arquitectura como Jean Nouvel, Zaha Hadid o Norman Foster lo merecen.

Por eso es también el escenario perfecto para celebrar esta Navidad, ya sea en su huerto orgánico **O-Farm** donde se cultivan especias y hierbas aromáticas, su **Karrara Terrasse** de diseño italiano, el elegante **Lobby & Bistró** bar, o el espectacular jardín vertical del restaurante de su última planta, **The Observatory**. Y si os atrevéis, cruzad por su **Pasarela**



The Observatory



Scream, un pasaje con suelo de vidrio en la planta 13 del hotel, a 60 metros de altura.

Y lo mejor es que podréis subir a vuestras redes sociales los succulentos platos de su restaurante o fotos de la bonita decoración navideña que han preparado para estas fiestas sin gastar un solo dato: el hotel cuenta con la conexión a internet más rápida de la ciudad, ¡de un Gigabyte! ■

→ Avenida de América, 41. hotelpuertamerica.com. T. 91 744 54 00.

Reservas: booking@puertamericahotel.com.

Restaurante: conciierge@puertamericahotel.com.

Rooms & Suites, contacto a través de WhatsApp en el número: 687 699 287.

Cine

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD

La bruja marmórea

Tilda Swinton cuenta cómo ha sido encarnar a Madame Blanc en la nueva versión de 'Suspiria'. Por Josep Lambies

HAY COSAS QUE de tan bellas no son ni medio normales. La primera aparición de Tilda Swinton en *Suspiria* te hiela la sangre en las venas, con los brazos blancos como ramas de un árbol quemado, el cuello transparente igual que un candelabro de cristal. Luca Guadagnino dirige un *remake* del clásico del terror de Dario Argento, ambientado en una escuela de danza que es la guarida de un aquelarre de brujas, y ella interpreta a Madame Blanc, la directora, vestida con una larga túnica marrón. "Es una bailarina y coreógrafa de genios, que ha hecho un trato con lo sobrenatural para proteger a su compañía y debe vivir con las consecuencias", cuenta Swinton. "La ambivalencia y una cierta soledad son su carga".

En la pantalla tiene el rictus de porcelana. En la vida real es algo distinta, más cercana y relajada, aunque no hay quien la pille con la guardia baja. "Los interiores se rodaron en un hotel abandonado, en el norte de Italia, en lo alto de una montaña donde había una torre de comunicación, y por eso todo el tiempo teníamos unos dolores de cabeza terribles y las ojeras hinchadas. Fue algo bueno", explica, sin retranca, sin ni una risa. Volvemos a verla en el plano, dentro de ese sayo que le llega hasta los pies, deslizándose

por el parqué de los pasillos, corriendo y descorriendo las cortinas, como si volara montada sobre una escoba.

La recordamos haciendo de vampiro en *Solo los amantes sobreviven* de Jim Jarmusch, andando por las cuestas de Tánger como una sonámbula, buscando sangre fresca bajo el influjo de un vinilo de rock progresivo que giraba sin parar arañado por la aguja del tocadiscos. O en *Orlando* de Sally Potter, en la piel de un ser eterno que, como Tiresias, mutaba de género a través de los siglos.

"Son papeles sobre la transformación del ser, más allá de nuestro entendimiento", apunta, con prudencia, como si contara las palabras mientras van saliendo de entre los labios. "En *Suspiria*, sentimos que estábamos trabajando en secreto, y eso fue hermoso".

Quien busque aquí la estética iridiscente de la película de Argento se sentirá decepcionado. No hay vidrieras de colores, ni sangre naranja, ni el fular de gasa de Jessica Harper agitándose en

la tormenta. La versión de Guadagnino nos sitúa en 1977, frente al hormigón del Muro de Berlín, en un edificio de mármol acorazado en el frío de unas calles invernales que se hielan bajo el tacón de las botas. "Casualmente, yo ese año vivía en Alemania, porque mi padre era soldado y nos destinaron ahí -dice

Swinton-. Eran tiempos de terrorismo y el pico de los movimientos feministas, y yo descubrí que había unas ideologías sumergidas que salían de debajo de la tierra y luego volvían a desaparecer".

Lo cierto es que detrás de esta *Suspiria* hay una historia de mucho tiempo. "Hacia 25 años que Luca y yo hablábamos de hacer esta película, desde el día que nos conocimos", cuenta Swinton. Para Guadagnino, era una fijación de infancia. De niño, cuando se estrenó la película de Argento, se obsesionó con el cartel, donde aparecía el cuerpo de una bailarina de plástico, con los brazos abiertos, clavando las puntas de los pies, como cuchillos, en un gran charco de sangre. Siempre cuenta que fue la razón por la que quiso hacer cine. "A los dos nos inspiraba la cinta original. Fue de hecho la razón de nuestra amistad".

Actriz y director ya habían trabajado juntos en *Yosoyel amor*, primero, y después en *Cegados por el sol*, donde ella era una mujer que había perdido la voz, oculta tras unas grandes gafas oscuras, mientras Ralph Fiennes se arrancaba a saltar con el *Emotional rescue* de los Stones. "En cada rodaje, la fantasía de acercarnos a los mitos de *Suspiria* estuvo ahí -dice Swinton-, y lo hemos conseguido, como niños que juegan en los rincones de una iglesia en ruinas". Delicada, feroz, con un perpetuo cigarrillo humeando en los dedos, nos observa desde la película como una gorgona hechicera, una bruja marmórea, sin rastro de rubor. ■

"Todo el tiempo teníamos dolores de cabeza y las ojeras hinchadas"



¡DESCUBRE!

Los últimos estrenos y entrevistas en timeout.es/madrid/cine



SUSPIRIA

★★★★★

Un remake del clásico de Dario Argento firmado por el director de *Call me by your name*.

→ Se estrena el 5 de diciembre.



Golpes en las cañerías

Hablamos con Thomas Vinterberg del *Dogma 95*, de la sensación de asfixia y de *'Kursk'*, su última película

NO HAY CANCIÓN marinera que no se pueda interpretar como el último grito ante una muerte segura. Esta es la historia del *Kursk*, un submarino de la flota rusa que en el año 2000, durante una práctica naval, se hundió en el mar de Barents. Ninguno de los 188 tripulantes fue rescatado con vida. "Ese día, en las noticias, contaban que se oía cómo los hombres incomunicados a varios metros de profundidad golpeaban las cañerías para pedir auxilio, de una manera civilizada, como si no quisieran hacer demasiado ruido", explica Thomas Vinterberg, de visita por Madrid, con una sonrisa pausada, tan blanca como sus zapatillas. Tal vez por autosugestión, dice que sintió un martilleo en la cabeza cuando el actor Matthias Schoenaerts le propuso dirigir un guion de Robert Rodat que recreaba aquellas horas de agonía claustrofóbica.

Vinterberg fue, junto a Lars von Trier, uno de los redactores del manifiesto del *Dogma 95*. Lo recordamos como el director de *Festen*, el desgarrado retrato de una familia malsana, podrida desde sus raíces, que con *Los idiotas* se convirtió en una de las películas icónicas del movimiento. "Es cierto que el *Dogma* fue como un vestido

"El Dogma fue un vestido sexy que enseguida se nos quedó anticuado"

sexy que enseguida nos quedó anticuado. Del mismo modo que escribimos su decálogo tuvimos que apartarnos de él. Pero yo todavía pienso que, como director, aquello me sacó de la mediocridad, me enseñó a buscar la pureza en el cine, su verdad dolorosa". Eso también se encuentra en *Kursk*, donde habla del sacrificio humano, de unos marines que pasan sus últimos minutos en camaradería, con la rudeza hipotérmica del rictus.

Criado en una comuna en Copenhague, allá en los utópicos años 70, Vinterberg dice que le interesa toda forma de tejido social singular. "Para mí, estos tipos son héroes valientes, que no olvidan que lo que puedes hacer por los demás es más importante que lo que los demás pueden hacer por ti", explica.

"Incluso cuando no les queda esperanza, cuando miran de frente a la eternidad, prevalece la fuerza del grupo, el amor fraternal". Al mismo tiempo, sus hijos y esposas conviven y desesperan en la base del ejército, mientras en las altas esferas unos tipos con muchos galones se dejan cegar por el orgullo patrio, sellando uno tras otro sus certificados de defunción. ■ *Josep Lambies*
→ Se estrena el 5 de diciembre.

KURSK

★★★★★
La tragedia del submarino ruso se convierte en una cinta angustiante, sin oxígeno.

NO TE PIERDAS

Lo mejor de la cartelera de diciembre

APUNTES PARA UNA PELÍCULA DE ATRACOS

★★★★★

Tras la pista del Flako, también conocido como el Robin Hood de Vallecas, León Siminiani construye un film trepidante.
→ Se estrena el 5 de diciembre.

ROMA

★★★★★

Una semana antes de su estreno en Netflix, la obra maestra de Alfonso Cuarón podrá verse en algunos cines seleccionados.

→ Se estrena el 5 de diciembre (en Netflix el 14 de diciembre).

SILVIO Y LOS OTROS

★★★★★

Después de meterse en los pasillos vaticanos con Jude Law en *The young pope*, Paolo Sorrentino dibuja un retrato de Berlusconi lleno de sarcasmo.

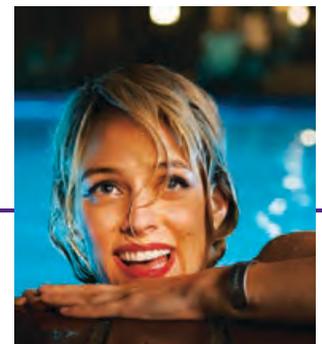
→ Se estrena el 21 de diciembre.

LO QUE ESCONDE SILVER LAKE

★★★★★

Un *neonoir* californiano un poco surrealista en el que un asesino de perros camina en la niebla.

→ Se estrena el 28 de diciembre.



VIOLA
DAVIS

MICHELLE
RODRIGUEZ

ELIZABETH
DEBICKI

CYNTHIA
ERIVO

COLIN
FARRELL

BRIAN TYREE
HENRY

DANIEL
KALUUYA

JACKI
WEAVER

CARRIE
COON

ROBERT
DUVALL

LIAM
NEESON



SE QUEDARON SIN NADA. SON CAPACES DE TODO.

VIUDAS



DIRIGIDA POR
STEVE McQUEEN

TWENTIETH CENTURY FOX Y REGENCY ENTERPRISES PRESENTAN EN ASOCIACIÓN CON FILM4 UNA PRODUCCIÓN DE NEW REGENCY / SEE-SAW FILMS / LAMMAS PARK
 UNA PELÍCULA DE STEVE McQUEEN *VIUDAS* MÚSICA DE HANS ZIMMER PRODUCCIONES BERGEN SWANSON ROSE GARNETT DANIEL BATTSEK SUE BRUCE-SMITH
 PRODUCCIA POR IAIN CANNING, P.D. EMILE SHERMAN, P.D. STEVE McQUEEN, P.D. ARNON MILCHAN, P.D. CASABA TV "VIUDAS" DE LYNDA LA PLANTE GUIO DE GILLIAN FLYNN & STEVE McQUEEN
 PRESENTADO POR SAW FILM4 DISTRIBUIDA POR STEVE McQUEEN VIUDASPELICULA.ES

30 DE NOVIEMBRE EN CINES

Series

Coordina Josep Lambies
timeout.es/madrid/es/cine

Cuando Snoopy vio la nieve

Escogemos los especiales navideños de nuestras series favoritas. Por Josep Lambies

NUESTRA INFANCIA NO empezó con *Frosty the snowman*, pero sí recordamos aquella emisión navideña de los *Peanuts*, en la que Charlie Brown arrastraba su melancolía precoz sobre las cuchillas de dos patines de hielo. Snoopy nos enseñó que estas fiestas, a veces, siembran más tristeza que alegría. Por eso os arroparemos con algunos de los especiales de Navidad más míticos de la televisión.

Los Soprano

En la cuarta temporada, los despiadados mafiosos de Nueva Jersey se reunían en la trastienda de la carnicería Satriale's alrededor de un cuenco de ponche rosado. Tony Soprano limpiaba con una gamuza las figuritas de un pesebre y el panzudo Bobbie Baccalieri se ponía el disfraz de Santa Claus. Todos los hijos de la banda acabarían sentados en su regazo.

Mad men

Otro que se disfrazó de Papá Noel fue Roger Sterling. De su saco de regalos sacó cartones de Lucky Strike que repartió entre sus compañeros publicistas. La pelirroja Joan, enfundada en un vestido rojo con lacito en la espalda, lideró una conga muy animada que dio vueltas por la

Ross Geller se presentó a la cena de Nochebuena vestido de armadillo jorobado

oficina y Don Draper, borracho hasta los tuétanos, intentó acostarse con una enfermera.

Friends

Es mítica aquella Nochebuena en la que Ross Geller decidió presentarse en casa de su hermana vestido de armadillo gigante, con una cola pelada que daba repelús, para contarle a su hijo qué era el Janucá. Ahí estaba también Joey con un traje de Superman hipermusculado. Los especiales navideños de *Friends* están tan incrustados en nuestra memoria como los villancicos de George Michael y las inexcusables repeticiones de *Qué bello es vivir*.

The office

En el *mockumentary* de Greg Daniels también celebraban la Navidad. Quizá recordéis un gag de Rainn Wilson en el que entraba en la oficina con un ganso muerto y tieso agarrado por las patas que acababa de atropellar, diciendo que era un milagro navideño y que había que guisarlo. En ese mismo episodio salía Steve Carell con un abeto gigante y una corbata estampada con renos y elfos que era terriblemente hortera.

Expediente X

He aquí un clásico de la televisión de los 90, el especial de Navidad de *Expediente X*, en el que Mulder y Scully se enfrentaban a un

fantasma travieso que quería robar las fiestas. Todo sucedía en una casa encantada, llena de vibraciones espectrales y telarañas, muy del estilo de Scooby-Doo. La banda sonora ufológica de la serie se mezclaba con los villancicos callejeros.

Black mirror

Entre la segunda y la tercera temporada, Charlie Brooker lanzó un episodio independiente que se llamaba *White Christmas*, y que empezaba con Jon Hamm en una cocina rústica hirviendo patatas. No haremos *spoilers*. Solo esperamos, por el bien de todos, que este año la Navidad venga un poquito menos distópica. ■



QUIZ SOBRE...

MOWGLI

LA LEYENDA DE LA SELVA

Netflix estrena el 7 de diciembre una nueva versión del libro original, ideal para ver en familia esta Navidad

1. ¿Sabes cómo se llaman los animales de la película?

Benedict Cumberbatch, Christian Bale y Cate Blanchett ponen voz a los compañeros salvajes de Mowgli. ¿Pero sabes sus nombres en la ficción?



O



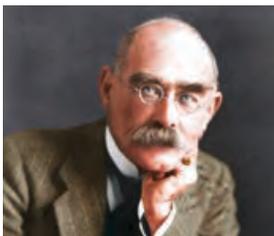
B H



H K

3. ¿Quién escribió el libro original?

La historia original fue publicada en 1894 por uno de estos tres escritores. ¿Sabrías decirnos quién la escribió? Pista: ganó el Nobel de Literatura en 1907.



Rudyard Kipling



Mark Twain



George Orwell

2. ¿Verdadero o falso?

Cuatro preguntas sobre el protagonista de la película

El nombre de Mowgli significa 'rana'

Verdadero Falso

La selva en la que vive está ambientada en la naturaleza de Sudamérica

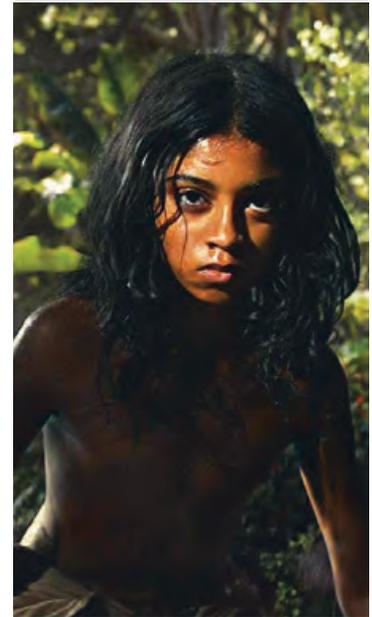
Verdadero Falso

Crece en una manada de panteras salvajes

Verdadero Falso

En la historia original, al final acaba conociendo a sus padres

Verdadero Falso



Soluciones:

1. Falso, el oso es Bagheera, la pantera.

Shere Khan, el tigre.

2. Verdadero. Falso, está ambientada en la India británica.

Falso, se cría en una manada de lobos.

3. El autor es Rudyard Kipling.

Coordina Marta Bac
@TimeOutMAD

Música y noche

HABLAMOS CON...

Rosalía

Con 'El mal querer' se ha convertido en una de las artistas más transgresoras de su generación. Sergio del Amo habla con ella



ES LA ARTISTA que más está dando de qué hablar en estos momentos, tanto aquí como fuera de nuestras fronteras, con su segundo trabajo, *El mal querer* (Sony, 2018). Charlamos con ella después de llenar la plaza de Colón de la mano de Red Bull Music y triunfar en los Grammy latinos.

Tras los dos primeros sencillos algunos podían llegar a preguntarse si este disco iba a tirar por derroteros más pop que flamencos. Finalmente hay muy buen equilibrio.

Creo que tiene mucho de inspiración flamenca porque si algo tenía claro es que quería que hubiera un 60% de melodías de ese estilo, que el disco tuviera esa parte de raíz aunque sea tan experimental. Tenía 19 años la primera vez que pensé en hacer un álbum de flamenco con el uso del sampleo. Por entonces aparqué esa idea porque no era el momento y seguí estudiando. Ahora a los 25 es cuando la he rescatado.

¿Qué hay de realidad y ficción en las letras de *El mal querer*?

Todo compositor te va a contestar, o al menos la mayoría, que siempre hay una parte de ficción y otra de realidad. Sin una cosa y la otra no consigues una composición igual de redonda. Al menos, desde mi experiencia, te digo que cuando he compuesto sobre algo personal no ha acabado de tener el engancho, el anzuelo y el enigma. Pero a la vez si solo es fantasía no acaba teniendo la verdad necesaria.

¿No te parece que ha quedado un disco muy lorquiano?

Es un álbum muy conceptual. En el flamenco Lorca siempre nos inspira, pero no está basado en él ni mucho menos.

Que no salga la luna me parecería un futuro single muy potente. ¿Es Sony la que toma esas decisiones?

No, ni mucho menos. El control de todo lo tengo yo absolutamente. También te puedo decir que es muy revelador que hace dos meses que he firmado como artista por primera vez en mi vida. Yo estaba sola, muy sola, porque no había firmado con nadie y estaba como independiente cuando salió *Malamente*. Sacar adelante este proyecto casi sin medios ni infraestructura ha sido

superdifícil. Mis amigos son los que han estado apoyándome. Tuve que tirar del dinero que gané con *Los ángeles*. No era ni mucho ni poco, te lo juro, pero me ha servido para pagar los vídeos, el estudio, la producción...

Tu ascenso ha sido meteórico, pero no sé si tienes ese temor de que consiguiendo tus metas tan rápido puedas llegar a preguntarte qué más te queda por hacer.

Siempre queda algo por descubrir. Mi prioridad es seguir creciendo como músico. Agradezco muchísimo y de corazón que mi música se reciba con cariño tanto por el público de la calle como por los críticos. Ser músico es un oficio como cualquier otro. Me levanto por la mañana y me voy al estudio, al igual que estoy más de diez horas ensayando para los conciertos. ¿Por qué?

Porque esto es lo que me hace feliz. Quiero llevar al límite mis posibilidades físicas y creativas como músico, como *performer* o como actriz si algún día me pongo a hacer una peli. Creo que me voy a morir seguramente con mil cosas por hacer. No me voy a cansar nunca. Quiero hacer discos hasta que tenga 60 años. No vengo de una familia de músicos ni vinculada con la industria. ¡No sabía por dónde empezar! Tuve que currármelo mucho e, incluso, creo que eso ha hecho que a día de hoy

consiga encontrar mi propio sonido y mi propia forma de expresarme. Empezar de cero, desde abajo, es lo que te obliga a hacer tu propuesta y que esta sea original, porque te aseguro que si no lo es, no te vas a comer nada.

En un año vista, ¿qué te gustaría que sucediera?

Te diría que no perder la ilusión de seguir haciendo música y discos. Siento que ahora mismo tengo una energía y unas ganas que, Dios lo quiera, no me gustaría perder jamás. Me encantaría no acomodarme nunca, mantener siempre el espíritu de insatisfacción constante, de perfeccionismo y exigencia conmigo misma y mi trabajo. Siempre estoy encima de todos los detalles más allá de lo musical. La música es mi prioridad, aunque lo cuido absolutamente todo. Es lo que me llena. ■

“Quiero llevar al límite mis posibilidades físicas y creativas como músico”

NO TE PIERDAS

Los conciertos destacados
de diciembre

THE VACCINES

La efervescencia adolescente que empujó a los británicos a las listas de éxitos en 2011 parece no tener fin. Concierto 'buenrollero' para conocer su nuevo disco, *Combat sports*.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel.
3 de diciembre. 21 h. 28 €.

SÍLVIA PÉREZ CRUZ

Siete años después de presentar su álbum conjunto

En la imaginación, la cantante catalana regresa al mismo escenario junto al contrabajista Javier Colina.

→ Café Central. M: Antón Martín.
2 y 3 de diciembre. 21 h. 30-35 €.

KASE.O

El MC referente en el rap español pone punto y final a su exitosa gira de *El círculo* en un recinto donde ya sabe lo que es agotar entradas.

→ WIZink Center. M: Goya.
21 de diciembre. 20 h. 22-27 €.

MARIAH CAREY

Tras 18 años sin pisar Madrid, la diva estadounidense llega a la ciudad para traernos la Navidad con su *All I want for Christmas is you*.

→ WIZink Center. M: Goya.
17 de diciembre. 21 h. 67-134 €.

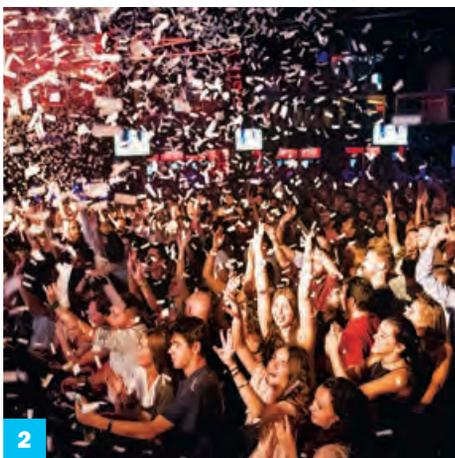


¡DESCUBRE!

Más entrevistas y conciertos imprescindibles en timeout.es/madrid/musica



1



2

1 Baila Cariño!

Si lo vuestro es el pop en mayúsculas y las divas internacionales, ya sabéis adónde ir. Aunque sea una fiesta LGBTI absolutamente todo el mundo es recibido con los brazos abiertos. ¡Y más en un día tan especial e irrepetible como este! Tras las campanadas, sus DJs habituales serán los encargados de haceros disfrutar como si no hubiera un mañana al son de hits de ayer, hoy y siempre. Hablando en plata: os lo vais a pasar genial. Por algo son unos imprescindibles de la escena madrileña desde hace años.

→ Sala Cool. M: Santo Domingo. 1 de enero. 1 h.

2 Ochoymedio

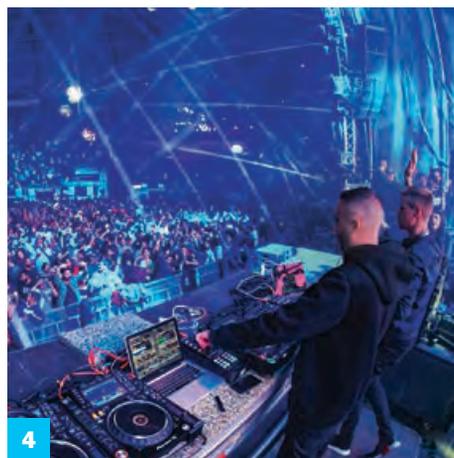
Cada fin de semana el Ochoymedio es uno de los lugares de peregrinación para los simpatizantes del indie de aquí y de fuera de nuestras fronteras. Por ello no nos extraña que en Nochevieja abran sus puertas para todas esas personas que confían en el buen hacer y el buen gusto musical que siempre les ha caracterizado desde sus inicios. En esta ocasión Elyella DJs y Ochoymedio DJs serán los encargados de ponerse tras los platos para que inauguréis el 2019 al son de un arsenal de éxitos. Imposible empezar el año con mejor pie.

→ Sala But. M: Tribunal. 1 de enero. 0.30 h.

CLUBBING

Adiós 2018, hola 2019

Siempre cuesta decidir dónde celebrar la entrada del nuevo año, pero aquí van cinco propuestas para todos los públicos.
Por *Sergio del Amo*



4



5

4 WAN New Year's Day

¿Os apetece empezar el año con los mejores DJs electrónicos? Pues no dudéis en ir a la Nueva Cubierta de Leganés porque ahí os esperarán los internacionales Richie Hawtin, Solomun, Luciano, Boris Brejcha y Joseph Capriati; así como los nacionales Anna Tur, Gonçalo, Karretero y Raúl Pacheco. Si sois de los que preferís salir el día 1, aprovechad para dejaros llevar por el techno y el minimal de primerísimo nivel que podrá escucharse durante horas en esta cita imperdible para amantes del *clubbing*.

→ La Nueva Cubierta de Leganés. M: Casa del Reloj. 1 de enero. 18 h.



3

3 Mondo Disko

Ya de por sí la sala invita a los mejores DJs electrónicos semana sí y semana también. Así que no debería ser ninguna sorpresa para nadie que, a partir de la tarde del día 1, tiren la casa por la venta con un cartel nacional de aúpa. Kwartz, Adriana López junto a Tensal, Tripeo, Óscar Mulero, P.E.A.R.L. y el directo de Exium serán los absolutos protagonistas en este Año Nuevo de infarto en el que vuestros pies no podrán parar quietos ni un segundo. Electrónica de indiscutible calidad para que celebréis por todo lo alto el nuevo año.

→ Sala Cóc. M: Sevilla. 1 de enero. 19 h.

5 Costello Club

Teniendo en cuenta que el pasado año llenaron la sala hasta los topes agotando todas las entradas, resulta lógico que la fiesta Blasé vuelva a hacer de las suyas para arrancar como se merece este inminente 2019. Los sonidos más elegantes se apropiarán de la pista de baile de la mano de Miqui Brightside (el cerebro detrás de esta cita que cada vez cuenta con más adeptos), Misterpiro y Yeyo Flores. Aunque no os lo creáis, vais a quemar los kilos de más que habréis cogido esta Navidad en un santiamén.

→ Costello Club. M: Gran Vía. 1 de enero. 0.45 h.

TOP 3 CLÁSICA

Recitales, conciertos, ópera...
Seleccionamos
lo mejor de diciembre



↑ Turandot

La última ópera escrita por Giacomo Puccini vuelve al Real con el espléndido director Robert Wilson para narrar un poema persa del siglo XII en el que una princesa china, incapaz de amar, deja de decapitar a sus pretendientes al enamorarse de uno.

→ Teatro Real. M: Ópera. Del 30 de noviembre al 30 de diciembre. 80-229 €.



↑ Il gran teatro del mondo

Dirigidos por el violinista Fahmi Alqhai, la Accademia del Piacere presenta este recorrido por la música italiana y española de los siglos XVII y XVIII. Acompañan el tenor Juan Sancho y la soprano Roberta Mameli.

→ Auditorio Nacional de Música. M: Cruz del Rayo. 4 de diciembre. 19.30 h. 10-20 €.



↑ Navidad: ayer y hoy

Del *Adeste fideles* al *Chiquirriquitín* o *Noche de paz*, los solistas de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid repasan los villancicos tradicionales y sus versiones actuales en este navideño concierto para todos los públicos.

→ Fundación Canal. M: Plaza de Castilla. 15 de diciembre. Gratis.

SON
Estrella Galicia

A qué viene
tu cerveza?

Dorian, Gaz Coombes,
Purple Weekend...

Sala O, Madrid

Gaz Coombes (acústico) · 01 de diciembre

Sala Es Gremi, Mallorca

Depedro · 01 de diciembre

Radar Estudios, Vigo

Electra · 14 de diciembre

Sala Capitol, Santiago

Morgan · 14 de diciembre

Playa Club, A Coruña

Electra · 15 de diciembre

Le Club, A Coruña

El Petit de Cal Eril · 15 de diciembre

Café & Pop Torgal, Ourense

Pardo · 20 de diciembre

Escenario Santander

Dorian · 21 de diciembre

Ángel Stanich · 29 de diciembre

Master Club, Vigo

Basanta · 29 de diciembre

Fanzine Fest

1, 7 y 8 de diciembre · A Coruña

#OnTheRadar

SON Estrella Galicia

Radar Estudios, Vigo

Medicine Boy · 01 de diciembre

The Oscillation · 15 de diciembre

Purple Weekend

Del 05 al 08 de diciembre

15 Aniversario

Café & Pop Torgal

Café & Pop Torgal, Ourense

Salto · 14 de diciembre

Mordem · 27 de diciembre



Colabora

radio 3

Estrella Galicia recomienda un consumo responsable

LGBTI

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD



HABLAMOS CON...

Chris Garneau

El músico americano traerá a Madrid su pop 'queer' intenso y melódico. Por Sergio del Amo

CINCO AÑOS DESPUÉS de *Winter games*, Chris Garneau, a quien siempre han comparado con Sufjan Stevens, publica *Yours*, su trabajo más ambicioso. Lo presentará el 1 de diciembre en el Café Berlín en una gira que también recalará en otras cuatro ciudades españolas.

Yours habla de temas muy necesarios.

Sin duda. Estamos viviendo tiempos oscuros en Estados Unidos y, por ello, buena parte del álbum habla sobre estos dos aspectos: por un lado, qué es sentirse libre en un país como el mío y, en temas como *Torpedo*, acerca de ese cambio climático que está tomando tintes apocalípticos. Solo nosotros podremos parar esta locura. No tengo ni idea de cómo acabará todo esto. Lo único que sí sé es que cada vez los ricos son más ricos y el resto nos estamos empobreciendo en muchos sentidos.

Como artista, ¿qué crees que puedes hacer para defender la comunidad LGBTI de tu país?

Decidí mudarme a las afueras de Nueva York no hace mucho, literalmente en medio del campo. No puedo ser tan activo porque se me

escapan muchas cosas de las que pasan en la gran ciudad, aunque me considero un músico que no tiene pelos en la lengua. Parece mentira, pero es como si hubiéramos ido para atrás. Las personas trans no pueden alistarse en el ejército y de cara al 2020 se acaba de aprobar que parte de la comunidad LGBTI quedará fuera del censo de población. Da mucho miedo. La esperanza que nos queda es que el Partido Demócrata vuelva a la Casa Blanca y que, mientras tanto, los artistas hagamos uso de nuestra voz.

¿Qué podemos esperar de tu nuevo tour?

Por primera vez tocaré *Yours* entero, lo cual me hace mucha ilusión. Esta es la vez en la que actuaré en más ocasiones en España. Lo mejor de vuestro país, sin lugar a dudas, es la gente y la mente tan abierta que tenéis. Estoy deseando presentaros estos nuevos temas porque siempre me he sentido muy arropado aquí. ■

→ Café Berlín. M: Santo Domingo. 1 de diciembre. 14-16 €.

“Parece mentira, pero es como si hubiéramos ido para atrás”

LIBROS
LGBTI PARA
NIÑOS



¡Vivan las uñas de colores! Alicia Acosta y Luis Amavisca

A Juan le encanta pintarse las uñas con colores alegres. Así empieza este libro que rompe con estereotipos y nos enseña que la infancia hay que vivirla en libertad.

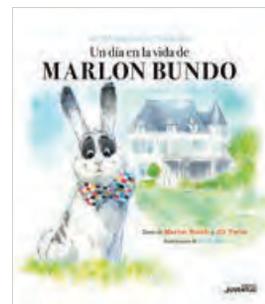
→ Ed. NubeOcho. 32 pág. 14,90 €.



Los días felices Bernat Cormand

Con un trazo delicado y en paleta de pasteles, es un viaje a la memoria de dos niños, compañeros de juegos, que crecieron juntos en un pueblo frente al mar.

→ A Buen Paso. 36 pág. 16 €.



Un día en la vida de Marlon Bundo John Oliver

Este conejito gay fue creado por el programa de la HBO *Last week tonight* para combatir la homofobia del vicepresidente Mike Pence.

→ Juventud. 40 pág. 15 €.



Ahora el protagonista eres tú

*Esta Navidad ven a La Vaguada
y vive tu propia historia*

#DondeNacenLasHistorias



el corazón de Madrid

Arte

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD

Lo efímero como inevitable

El fotógrafo Joan Fontcuberta inaugura en Pilar Serra 'Trauma', un trabajo sobre la belleza de la agonía de la imagen analógica. Irene Calvo le entrevista

DIFÍCILMENTE SE PODÍAN

imaginar los primeros fotografías del siglo XIX que, apenas un par de cientos de años después, cada persona tendría su propia cámara móvil conectada a una red global. Vivimos en la era de la posfotografía, un nuevo modelo de comunicación visual que ha cambiado nuestras vidas. "Las imágenes posfotográficas ya no están concebidas como registro o como evidencia, sino como elementos de un lenguaje que empleamos de forma totalmente natural. Tomamos fotos para compartirlas, para expresar mensajes, para divertirnos, para autoafirmarnos", explica Joan Fontcuberta, fotógrafo, Premio Nacional de Fotografía, Premio Hasselblad, ensayista, comisario, crítico, docente... "Los procedimientos tecnológicos han cambiado pero las funciones de la imagen también".

Fontcuberta presenta en la galería Pilar Serra la exposición *Trauma*, una serie de imágenes dañadas por el paso del tiempo, halladas en archivos fotográficos. "El proyecto puede

entenderse como una exaltación melancólica de las ruinas de lo fotográfico, de sus vestigios, de sus residuos..." , comenta. Fotografías agonizantes deterioradas por el paso del tiempo, alteraciones químicas y sus propias cualidades materiales. Hay algo de romántico en estas piezas, reconoce Fontcuberta: "Muchas fotografías solo en sus últimas instancias son capaces de ofrecernos su belleza más terrible".

Trauma alude al encanto de esas imágenes moribundas al mismo tiempo que "constata un fracaso", dice el autor. "Los humanos pretendieron someter la eternidad con la fotografía, pero el tiempo se cobra su venganza". La serie marca un límite entre la fotografía analógica y la digital, un momento para recordar. "Hay homenaje y despedida, aunque sin nostalgia, porque también celebramos el

advenimiento del nuevo orden visual posfotográfico". No obstante, este nuevo modelo ya presenta carencias: "Los documentos digitales requieren constantes actualizaciones de un sistema al otro. Tal vez habremos de aceptar lo efímero como inevitable".

En cuanto al futuro de la posfotografía, Fontcuberta apunta a una imagen plenamente

tecnológica: "En la última década la inteligencia artificial y los algoritmos aplicados a la fotografía han desplazado al ojo humano en el acto de ver". En este sentido, ¿cómo será el fin de la fotografía digital? Se aventura a imaginarlo: "La imagen digital se parece mucho a la imagen mental y no es impensable que tenga

lugar un proceso progresivo de fusión. Sea como sea, solo el paso del tiempo nos revelará su futuro". ■

→ Galería Pilar Serra. M: Alonso Martínez.
Del 1 de diciembre al 22 de enero. Gratis.

"Pretendimos someter la eternidad con la fotografía y el tiempo se ha vengado"

¡DESCUBRE!

Las mejores exposiciones en timeout.es/madrid/arte





MARIA DIAS

NO TE PIERDAS

Expos que se inauguran
en diciembre

QUE ME QUITEN LO BAILAO

Entre dibujos y bordados, fotos y *performances*, la obra de Pilar Albarraçín es un heterodoxo relato de la cultura popular española de los últimos 30 años.

→ Tabacalera. M: Embajadores.
Hasta el 27 de enero. Gratis.

PABELLÓN DE GÉNERO

Alicia Framis crea un espacio de reflexión en torno al papel de la mujer en el arte, el diseño y la arquitectura.

→ Alcalá 31. M: Banco de España.
Hasta el 27 de enero. Gratis.

VAN GOGHALIVE

De *La noche estrellada* a *Los girasoles*, una ruta interactiva nos sumerge en el arte del loco del pelo rojo.

→ CBA. M: Banco de España.
Del 26 de diciembre al
26 de febrero. 4 €.

POÉTICAS DE LA DEMOCRACIA

De la subcultura más radical a algunos artistas de primera línea, esta exposición explora las imágenes de la Transición.

→ Reina Sofía. M: Atocha. Hasta el
25 de noviembre de 2019. 10 €.



Teatro y danza

Coordina Josep Lambies
@TimeOutMAD



PIERRE BALACEY

Oskara



SER

MARCOS G.



FERNANDO MARCOS IBÁÑEZ

Bashdoor

La belleza maldita

El festival Madrid en Danza nos seduce con sus movimientos. Aquí van nuestras siete citas imprescindibles. Por *Pilar G. Almansa*

“TIENES QUE AMAR la danza para continuar en ella. No te devuelve nada: ni manuscritos que almacenar, ni pinturas que colgar en las paredes, ni poemas que imprimir y vender... Nada, excepto ese momento fugaz en el que te sientes vivo”. Así es cómo Merce Cunningham sintetizó la maldición de la belleza del cuerpo. Durante las tres semanas que dura Madrid en Danza (del 5 al 30 de diciembre), los pobres mortales seremos testigos de esos momentos fugaces en los que todos, artistas y público, nos sentiremos vivos.

El destacamento rojo de mujeres

Déboulés pasados por la revolución de Mao. Este ballet clásico de los 60 fue pensado para alentar a las jóvenes chinas a empoderarse como mujeres y a luchar

por la clase obrera mundial, sustituyendo los tutús por bermudas: al fin y al cabo, no dejan de ser uniformes. Ahora, como todo lo bueno, sobrevive a su misión como bellísimo *brainwashing* y es una pieza brillante del repertorio del Ballet Nacional de China, que nos visita por primera vez.

→Teatros del Canal. M: Canal.
Del 5 al 7 de diciembre. 12-23,50 €.

Homenaje a Marius Petipa

Petipa es, hasta la fecha, el coreógrafo más importante de la historia de la danza occidental. Unió la tradición de la velocidad italiana con la herencia del *adagio* francés, y creó el

concepto de gran ballet. Era fan de las danzas españolas y fue autor de 55 coreografías que habréis visto mil veces, como *El cascanueces* y *El lago de los cisnes*. El homenaje se lo dan los bailarines del Bolshoi y del Mariinski.

→Teatros del Canal. M: Canal. 15 y 16 de diciembre. 12-23,50 €.

Bashdoor

Que el Reina Sofía es muy de sumarse a las artes vivas ya lo sabíamos. Que también lo haga el Prado es una excelente noticia. *Bashdoor* forma parte de un evento formado por tres piezas de 10 minutos cada una, obras experimentales, contemporáneas y tras las cuales se esconden creadores

De las rarezas de Marcos Morau al ballet clásico maoista



El destacamento rojo de mujeres

como el coreógrafo Allan Falieri y Javier Monzón, exbailarín principal de la Compañía Nacional de Danza. Belleza, muerte y llanto.

→ Museo del Prado. M: Banco de España. 16 de diciembre. Gratis.

Oskara

Para apostar sobre seguro. Este espectáculo, que fusiona la danza tradicional vasca con la mirada del coreógrafo Marcos Morau, fue ganador de tres Premios Max y el Premio Nacional de Danza en 2017. Desconcierta, descontextualiza, interfiere en nuestra percepción del folklore y del no-folklore... Una *rara avis* capaz de hacernos reflexionar sobre los límites de nuestra propia percepción.

→ Teatros del Canal. M: Canal. 18 de diciembre. 7,50-21,50 €.

Cositas más

La compañía del bailarín y coreógrafo Joaquín Grilo, al que los aficionados recordaréis por aquel *Jácara* que rompió esquemas, lleva girando desde 2014 con este espectáculo que no es solo flamenco, sino también un manifiesto sobre la filosofía de vivir.

→ Centro Cultural Paco Rabal. M: El Pozo. 21 de diciembre. 7 €.

Gala de Danza Española

¿Sabíais que el flamenco es solo uno de los cuatro tipos de danza española? Si queréis saber cuáles son los otros tres, descargad el videojuego gratuito *Bailando un tesoro*. Y si queréis verlo en directo, la Academia para la Difusión de la Danza Española ha organizado un espectáculo *pick & mix*, en el que conviven coreografías clásicas con experimentos rabiosamente actuales. Esta organización sin ánimo de lucro está dirigida por Aida Gómez.

→ Teatros del Canal. M: Canal. 28 de diciembre. 7,50-21,50 €.

SER

El bailarín Cristian Martín irrumpe en el mundo de la creación coreográfica con este trabajo independiente, acompañado y orientado por Daniel Doña, artista ya más que consolidado con su compañía de danza. Solo en escena, acompañado de pétalos de rosas y de un maniquí hueco, Martín reflexiona en torno al inconformismo y el deseo de libertad. La sala Cuarta Pared aporta la presencia del *off* madrileño al festival.

→ Cuarta Pared. M: Acacias. 30 de diciembre. 14 €.

NO TE PIERDAS

Obras que se estrenan
en diciembre

SHE'S MINE

Marcada por el espíritu de la Movida, por la promiscuidad de Jean Genet y por la estética *trash* del *reality*, esta coreografía de Marta Izquierdo os alucinará.

→ Naves de Matadero. M: Legazpi. 12 y 13 de diciembre. 12 €.

CALÍGULA

En la Francia ocupada, el existencialista Albert Camus escribió esta obra sobre la figura del emperador romano, consumido por la muerte de su hermana y amante.

→ María Guerrero. M: Colón. Del 4 al 30 de diciembre. 6-25 €.

BARRO

La Joven Compañía estrena la primera parte de una tetralogía sobre la Europa del siglo XX. Empieza en las trincheras de la Gran Guerra, con el olor a lodo y víscera desparramada.

→ Teatros del Canal. M: Canal. Del 28 de noviembre al 23 de diciembre. 10 €.

ROJO

Mark Rothko se enfrenta a un reto moral: pintar los cuatro murales que le encarga el sofisticado y elitista restaurante Four Seasons de Nueva York.

→ Teatro Español. M: Sol. Del 29 de noviembre al 30 de diciembre. 5-22 €.



¡DESCUBRE!

Más obras recomendadas y entrevistas en timeout.es/madrid/teatro



“Fellini define un mundo desolador y bello al mismo tiempo”

HABLAMOS CON...

Verónica Echegui

La veremos en la adaptación teatral de ‘La strada’ que dirige Mario Gas. Por *Josep Lambies*

CADA VEZ QUE recordamos a Giulietta Masina pintada de *pirot lunaire* tocando un tambor gigante en *La strada*, una lágrima asoma al párpado. Estos días Mario Gas dirige en La Abadía una versión escénica de la película de Federico Fellini, ese viaje de los comediantes entonado con fatalismo elegíaco. Nosotros hablamos con su protagonista.

Dices que viste *La strada* por primera vez cuando tenías 15 años. ¿Qué peso tuvo Fellini en tu educación sentimental?

El cine de Fellini define un mundo que es desolador y terriblemente bello al mismo tiempo. La poesía que retienen sus imágenes está en contacto con lo más oscuro de la naturaleza humana.

¿Qué nos cuentan los personajes de *La strada*?

Son seres al margen, que deambulan por un espacio y un tiempo inconcretos. Mario se ha

encargado de que tuviera esa atemporalidad un poco Beckett. Está el loco, que se define por un miedo que cubre de risa, de cinismo, de sarcasmo. Está Zampanò, Anthony Quinn en la película, que representa la brutalidad, la negación del ser. Y está ella, Gelsomina, que se pregunta cosas que pueden ser fatales, tales como: qué hago en el mundo, si todos morimos, o al menos nos hacemos viejos y luego quién sabe adónde vamos.

Son tres cómicos ambulantes, por lo tanto nómadas y vagabundos.

Siempre me he preguntado quién está más cuerdo, si aquellos a los que llamamos locos o nosotros, que permanecemos en una cotidianidad superficial. Hay algo en esas personas que viven dentro de su mente que las conecta con cosas muy profundas, como la muerte y la idea de Dios. Están vibrando en otras frecuencias.

En la película, Giulietta Masina tenía una expresión de perplejidad casi infantil.

A mí el rostro de Giulietta Masina me transmite carencia, hambre. Por un lado posee la inocencia de un niño, pero por el otro lleva escritos todos los golpes de una existencia muy dura. Yo he trabajado el personaje desde esa perplejidad, desde la mirada. No he pretendido hacer lo que Giulietta, porque eso es imposible, pero he intentado llegar a contar lo que contaba ella buscando dentro de mí. ■

→ La Abadía. M: Quevedo. Hasta el 22 de diciembre. 24 €.

TRES CITAS NAVIDEÑAS

Espectáculos que huelen a acebo y mazapán



↑ Cuento de Navidad

Una obra inspirada en el relato de Dickens, en aquellos tres fantasmas que visitaron al tacaño señor Scrooge en Nochebuena.

→ Teseo Teatro. M: Puerta de Toledo. Hasta el 30 de diciembre. 9-11 €.



↑ Navidad en el Circo Price

Cada año, por estas fechas, el Price nos contagia su espíritu navideño con este *show* que mezcla *gospel*, acrobacias aéreas y besos bajo un ramillete de muérdago.

→ Circo Price. M: Atocha. Hasta el 6 de enero. 9-36 €.



↑ Una Navidad de cuento

Dos niñas y su abuela inventan historias mágicas tocando las teclas de una máquina de escribir. A partir de 8 años.

→ Teatro de las Culturas. M: Lavapiés. Del 25 de diciembre al 4 de enero. 8 €.



**YELMO
CINES LUXURY**

Tú serás el protagonista.



Relájate | Desconecta | Disfruta

Regla nº 26: Todos los cines son iguales

ROMPEMOS LAS REGLAS



**YELMO
CINES**
PLAZA NORTE 2

Encuétranos en el C.C. Plaza Norte 2
28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid

Tendencias

Coordina Noelia Santos
@TimeOutMAD

Sin mesa no hay Navidad

Ni el cuñado ni el belén. La protagonista es la mesa en Navidad, y dejarla bonita es un reto para el aspirante a perfecto anfitrión. Por *Noelia Santos*

“**LA GENTE SE** esfuerza más en tener una mesa bonita que en un árbol”. Lo subraya la experta en eventos y alta cocina a domicilio **Cristina Oria** (Conde de Aranda, 6). Pero, ¿cómo se hace? Debemos guiarnos por el propio estilo, porque “la decoración es como la ropa, muy personal”, nos confiesa la artista y diseñadora **Andrea Zarraluqui**. Consejos como los de estas y otras expertas son la luz que os guiará al éxito. O lo que es lo mismo: a que los invitados salgan satisfechos y el anfitrión con el ego por las nubes.

Colores en función del momento

No es lo mismo una cena solo para adultos que una comida familiar. Y eso debe reflejarse en la estética. “Nochebuena es más sofisticada, y la Navidad, más divertida, más enfocada a Papá Noel”, apunta Cristina. Aspecto en el que los colores son grandes aliados: rojo y verde para momentos más tradicionales y con niños, y colores más rompedores para Nochebuena,



Andrea Zarraluqui

A-Típica

desde berenjena y turquesa a dorados. Porque, aunque nos cueste, hay que afrontar la Navidad “sin miedo al color”, señala Marina, fundadora de **A-típica** (General Castañes, 11).

Y he aquí el *quid* de la cuestión, el yin y el yang navideño, el Madrid-Barça del interiorismo: ¿elegimos tonos dorados o apostamos por el plata? Da igual, “por separado son fundamentales en la Navidad, aunque a mí me chifla la mezcla”, afirma Marina. Lo

“Es un tema de conversación. Evita polémica y entretiene, al menos hasta el primer plato”

importante es que la elección que hagamos tenga sentido para no caer en el horterismo. Y para hortera, el cotillón de bolsa de plástico encima de la mesa en Nochevieja. “Es más mono poner detalles personalizados”, aconseja Cristina.

Hay algo en lo que todas coinciden: “Sin velas no hay Navidad”, dicen desde **La Sastrería de las Flores** (Mantuano, 40), pero “solo por la noche”. Y tiene sentido, porque habiendo luz natural es preferible optar por otras opciones,



La Sastrería de las Flores



La Sastrería de las Flores

JUAN DAVID FUERTES

como lucecitas en tarros de cristal, o incluso rodeando las bandejas de comida “si elegimos el formato bufet”, aclara Cristina, para evitar el molesto cableado al comer.

La vajilla, ese gran aliado

Los platos son más que soportes. De hecho, tienen su propio momento, “el de sentarse a la mesa. Luego el protagonismo pasa a la comida”. Y lo dice Zarraluqui, conocida por sus platos pintados a mano. Eso no significa que haya que gastar dinero en una vajilla nueva, sino “conseguir que funcione la que se tiene en casa”, apunta Marina. Sugiere acompañarla de “un centro de mesa chulísimo”, como un sofisticado candelabro de plata. La alternativa casera –y barata– puede ser “hacer un camino de hojas, musgo y algunas castañas”, aconsejan desde La

Sastrería. Muy en su estilo: les encanta reutilizar y combinar piezas domésticas con flores, ya sea una sopera o una taza de café.

En cuanto al menú, “hay que ir a lo seguro. Hacer solo lo que uno sabe que hace bien”, sugiere Cristina. Da igual si es una comida informal de aperitivos y solo un plato principal, o un menú completo más protocolario. Pero sin improvisar ni hacer experimentos. “No es día para esferificaciones, si no sabes”. Lo más importante es “pasárselo bien poniendo la mesa”, apunta Marina. Porque todo va a girar en torno a ella. No debemos olvidar que “siempre es un gran tema de conversación”, señala, “y



nos hace evitar otros que pueden generar conflicto”. Y es que, hablar de la mesa entretiene, “por lo menos hasta que llega el primer plato”. ■

UN DETALLE

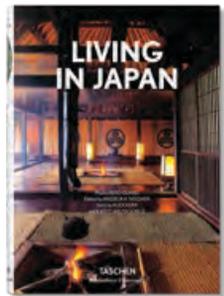
El protocolo dice que el invitado perfecto nunca va con las manos vacías



↑ Funcional

Alguien que ya tenga de todo sabrá apreciar lo que significa recibir una pieza de esta firma centenaria portuguesa de vajillas de porcelana. Práctica, elegante y distinguida.

→ Vista Alegre (Claudio Coello, 53). 17 € (pequeño) y 52,80 € (grande).



↑ Inspirador

Una escapada puede que sea excesiva como regalo, pero inspirar al anfitrión con un buen libro que le invite a pensar en su próximo viaje puede ser un acierto.

→ A-Típica (General Castaños, 11). 15 €.



↑ Sostenible

Una *masterclass* para aprender a hacer tu propio jardín vertical es, además de un detalle con conciencia, una buena idea para huir del aspecto comercial de la Navidad.

→ Greenworks (paseo de Yserías, 55). 80 €.

¡DESCUBRE!

Nuevas aperturas de tiendas en timeout.es/madrid/tiendas

Tu estilo

Por Noelia Santos



1 BRILLOS DORADOS Leandra Bags

No hay noche sin luna ni fin de año sin destellos. El *paper bag* tricolor –oro, plata y negro– en piel metalizada de Leandra Bags refleja muy bien ese espíritu navideño, sumándole un necesario toque de sofisticación.

→ 150 €. leandrabrand.com

2 NOCHE DE RUMBA Fígara Shoes

Sus fundadoras dicen que Fígara tiene nombre de baile. Y como son días de darlo todo, sus zapatos se antojan como una buena opción para no parar, por muchos centímetros que llevemos bajo los pies. En este modelo, Rumba, son once, más tres de plataforma para ser exactos.

→ 130 €. figarashoes.com



4 INSPIRACIÓN PARISINA Poète

El frío extremo de las noches de Madrid no respeta ni las fiestas. Y eso también lo saben en Poète. Por eso proponen este poncho en pelo sintético negro de aires afrancesados como uno de los mejores aliados para completar un *look* de fiesta.

→ 89,90 €. Poète (Ayala, 17).

3 JOYAS TRENZADAS Musula Jewels

Todo vuelve, y más en artesanía. Detrás de estos pendientes *handmade* está el *soutache*, técnica utilizada en el siglo XVIII para embellecer vestidos de época. Aquí se combina con piedras de cuarzo, cristal, latón y cordón de seda japonesa. Todo muy elegante y delicado. → 168 €. musula.com



TIENDAS PARA COMÉRSELAS



Doña Tomasa

Atención, adictos a las anchoas de Santoña. Tenemos nuevo templo recién llegado desde Santander, en el que comparten espacio con más de 60 conservas artesanas: mejillones gallegos, ventresca de bonito, pimientos asados en leña al moscatel... → General Pardiñas, 71.

La Comarca

No muchas tiendas de barrio consiguen ser tan longevas como este ultramarinos, abierto desde 1877. Y lo que le queda. Tras la jubilación de su último propietario, su hija Mónica y su marido le han dado una nueva vida, reabriendo como colmado de alimentación eco. → Redondilla, 9.

Cultivo

La quesería de autor que más aromas emana en Conde Duque acaba de abrir su segunda tienda. Está en La Latina, y hasta allí ha llevado su selección de quesos con rostro, nombres y apellidos, elegidos por su carácter artesano a nivel nacional e internacional. → Carrera de S. Francisco, 14.



Regalos navideños



◀ Un trago añejo para paladares exquisitos

Los amantes del buen ron apreciarán seguro este Añejo Reserva Especial de 18 años. Su color caoba intenso abre la puerta a sus sabores a roble, vainilla, caramelo y toques afrutados.

→ Ron Arehucas. 28,75 €.

▼ Navidad canaria

Celebrar el nuevo año a 23 grados y en la playa es una maravilla que podréis disfrutar sin salir del país. Probad la propuesta gastronómica Belle Epoque para que la experiencia sea redonda.

→ Bohemia Suites & Spa.

bohemia-grancanaria.com. T. 928 56 34 00



▲ Brindar con vermut

Adiós al cava, esta Navidad se brinda con vermut. Este mezcla fruta madura con notas cítricas para un sabor suave, perfecto para servir con hielo y una corteza de naranja. ¡Salud!

→ Lustau. 12,95 €.



▲ Una cena de lujo

Olvidaos de cocinar estas fiestas. Para Nochebuena, disfrutad de carpaccio de carabineros o lingote de pularda, entre otras delicias, por 145 €. Y en Nochevieja, el menú sube de nivel con bogavante y solomillitos de ternera por 225 € para un fin de año único.

→ Hotel Miguel Angel. hotelmiguelangel.com. T. 91 452 05 34.

▶ Un baño relajante en pleno centro

A pocos metros de la bulliciosa Puerta del Sol se encuentran estos famosos baños árabes donde relajarse por unas horas entre aguas termales, olores embriagadores y masajes corporales en un lugar con mucha historia. Y es que los baños Hammam Al Ándalus están contruidos sobre las ruinas de un antiguo aljibe romano cerca del barrio de la Almudaina, que hoy conocemos como Almudena, patrona de la ciudad. Inspirados en cierto modo por los cuentos de *Las mil y una noches*, cruzar el umbral de su puerta es viajar al corazón del Al Ándalus más cautivador. Su sobria decoración andalusí y las velas que encontraréis casi en cada rincón os ayudarán a dejar en la puerta cualquier preocupación. Además, podréis elegir el tratamiento que más os guste, desde el Emerge, un recorrido libre por termas de agua templada, caliente y fría, y sala de vapor, hasta el Midra 30, donde a ese viaje protagonizado por el agua, se añade un kessa tradicional sobre cama de piedra caliente, aplicado con guante de fibra de algodón y pasta de jabón natural, muy espumosa y cremosa, así como un masaje relajante de 15 minutos con aceites esenciales.

Un oasis perfecto para regalar.

→ Atocha, 14. M: Sol. T. 91 429 90 20.



Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
@TimeOutMAD



FOTOS ALFREDO ARIAS

El olor del invierno

Llega el frío. Y con él, uno de los clásicos imprescindibles de la gastronomía callejera de Madrid: las castañas asadas. Recorremos algunos de los puestos de esta delicia tan típicamente invernal. Por *Dani Cabezas*

UN AROMA SINGULAR impregna la esquina de la calle Atocha con la plaza del Emperador Carlos V. Muchos dirán que huele a castañas asadas, pero algunos, los más nostálgicos, irán un poco más allá: este es el olor del invierno. De los cucuruchos con los que calentarse las manos y el bolsillo. De los recuerdos y sensaciones de la infancia. De una delicia tan típicamente madrileña y tan estrechamente ligada a esta época como la Lotería de Navidad de Doña Manolita, los puestos con artículos de broma de la plaza Mayor o las aglomeraciones de la calle Preciados.

Rubén muestra el género con orgullo. “Solo 2,50 euros la docena”, nos ofrece. Y con este frío, cuesta resistirse. Tiene 27 años y lleva los últimos diez trabajando a caballo entre establecimiento, propiedad de su suegra, y otro en Bravo Murillo. Abre en torno a las 10.30 h de la mañana y hasta bien entradas las nueve de la noche, todos los días y mientras



el frío acompañe. “Las castañas se venden muy bien”, reconoce. “No solo porque están buenísimas. ¡También para calentarse las manitas!”.

Pese a que las castañas son las grandes protagonistas de su puesto, junto a ellas Rubén también vende otros habituales de los puestos como el suyo: mazorcas de

maíz, batata dulce, frutos secos, algodón o refrescos. Hay que diversificar. “A los turistas les gustan mucho las mazorcas”, explica. “Eso sí, los madrileños de pura cepa lo tienen claro: donde estén unas buenas castañas, que se quite cualquier otra cosa”, ríe.

Marimar es aún más veterana. Los últimos 15 de sus 48 años los ha pasado vendiendo

¡DESCUBRE!

Más planes para este otoño en timeout.es/madrid/quehacer



castañas en el puesto que se encuentra en la calle San Cristóbal, a las puertas de la plaza Mayor. Antes estaba en otro cercano, en la esquina de la calle Postas con Mayor. Ambos, lugares privilegiados en cuanto al paso de turistas. “Diciembre es claramente el mes más fuerte del año”, explica sobre un negocio que no entiende de crisis, al menos mientras el mercurio esté bajo. Eso se nota en la estacionalidad: de los nueve puestos de castañas que hay en el centro, siete abren únicamente en esta época. Los dos que lo hacen todo el año están ubicados en el número 10 de la plaza del Carmen y en el 5 de la de Jacinto Benavente.

Hablemos de lo que cuesta llevarse al bolsillo un buen puñado de castañas

En el centro de la ciudad, la docena de castañas asadas cuesta 2,50 euros

calientes. El cucurucho en el puesto de Marimar es idéntico al de Rubén: 2,50 la docena. “Este año las castañas son más caras, porque ha habido menos”, explica. “Hay quien, ante esa escasez ha optado por subirlas, pero la mayoría hemos decidido mantener el mismo precio”.

Más allá del centro

Pero no solo en el centro

proliferan los puestos de castañas: los barrios también cuentan con los suyos. En Vicálvaro, frente a la Universidad Rey Juan Carlos, Jesús presume de tener las mejores de España. “El secreto de las castañas es ir al buen árbol”, asegura. “Las gallegas o las de El Bierzo son muy famosas, pero ningunas como las de Ávila”, asegura, antes de desvelar

TOMA NOTA

El día que Madrid prohibió las castañeras

Durante siglos, los puestos de castañas estuvieron regentados casi exclusivamente por mujeres. Junto a sus fogones y la preciada materia prima, las castañeras fueron desde siempre parte esencial del paisaje urbano madrileño. Sin embargo, hace 400 años estuvieron a punto de desaparecer. Ante lo que se consideró un desmedido número de puestos, el Ayuntamiento promulgó un edicto que obligaba a que las castañas, tanto asadas como crudas, se vendieran única y exclusivamente en los puestos de fruta de los mercados. Incluso iba más allá: todo aquel que montara un puesto de castañas sería sancionado con una multa de 1.000 maravedíes y el destierro de la Villa y Corte. Finalmente, y tras una dura lucha de las castañeras, el Consistorio dio marcha atrás y volvió a permitir su presencia en las calles.

la procedencia de las suyas: “Casillas. Un pueblo que solo se dedica a las castañas”.

Eso sí al igual que ocurre con las cañas, las castañas de barrio cuestan menos: las de Jesús, 1,50 euros cada ocho. Si quieres 14, el precio son 2,50. “Y siempre añadido una de regalo”, cuenta mientras atiende a una joven sonriente que solo saca las manos de los bolsillos para pagar y obtener el preciado cucurucho.

Ya es noche cerrada, y el negocio va bien. “Vendo de media un saco de diez kilos al día”, cuenta Jesús mientras vuelca otro puñado de castañas al fuego. “Eso que dicen los del centro de que este año ha habido menos no es cierto. Al contrario: hay más, porque ha llovido cuando tenía que llover. Este es un año buenísimo para las castañas”. Si el frío acompaña, también lo será para quienes aman este tradicional y madrileño manjar. ■

Con niños

Coordina Marta Bac
@TimeOutMAD



← Carrusel veneciano

Como cada año, este tióvivo vintage de dos pisos con caballitos de crin dorada y carrozas floreadas aterriza en la plaza de Oriente, justo delante del Palacio Real. Madrileños y madrileñas, si nunca montasteis en él es que no tuvisteis infancia.

→ Plaza de Oriente. M: Ópera.
Hasta el 13 de enero. 3 €.

← Madrionetas

El Fernán Gómez acoge la primera edición de un festival de títeres en el que no faltan espectáculos aptos para todos los públicos, como *Titiricuentos* y *Mi juguete favorito*. Además, a partir del 17 de diciembre podéis visitar el enorme belén de Playmobil que ponen en el vestíbulo.

→ Fernán Gómez. M: Colón. Del 13 de diciembre al 6 de enero.

Si te has portado bien...

Planes navideños para los que más disfrutan de estas fiestas.
Por Marta Bac y Josep Lambies

← La Navideña. Feria Internacional de las Culturas

Con más de 300 actividades gratuitas, que incluyen música, baile, cine y repostería, esta feria nos invita a descubrir las tradiciones navideñas de más de 70 países. La mejor alternativa a los cantos pastelosos de Cortylandia.

→ Matadero. M: Legazpi. Del 14 al 23 de diciembre. Gratis.



← Tren de Navidad

Con vagones de madera y chapa negra, este ferrocarril centenario sale cada día desde los andenes de Príncipe Pío y recorre las vías del norte de Madrid. A bordo viaja un Paje Real que atiende nuestros deseos, acompañado de varios seres navideños.

→ M: Príncipe Pío. Del 26 de diciembre al 5 de enero.





**LOBBY
BISTRÓ**

THE  **BSERVATORY**
LIFESTYLE LOUNGE

SKYnight

Exquisita gastronomía en espacios vanguardistas para sorprender esta Navidad

Passion for luxury, food and fun



Avenida de América, 41. 28002 Madrid
+34 91 744 54 00
hotel@hotelpuertamerica.com
www.hotelpuertamerica.com



hotel
**PUERTA
AMERICA**
madrid

Escapadas

Coordina Noelia Santos
@TimeOutMAD



Embalse del Cijara

Invierno cálido en La Siberia

Viajamos hasta el norte de Badajoz para descubrir qué tiene esta comarca, candidata a Reserva de la Biosfera. Por Noelia Santos

QUÉ HACER

Jornadas micológicas del níscolo, en Castilblanco (6 y 7 de diciembre).

DÓNDE DORMIR

Casa Rural La Huerta de los Nogales (Herrera del Duque). Ocho habitaciones, salón con chimenea, barbacoa y terraza.



Puebla de Alcocer

LA SIBERIA SUENA a ruso, y eso que ni las temperaturas son extremas ni su extensión ocupa miles de kilómetros. Esta comarca extremeña, situada al noroeste de Badajoz –en el límite de las provincias de Cáceres, Toledo y Ciudad Real– no se parece mucho a la región de Asia del Norte de la que tomó el nombre allá por el siglo XIX por unas supuestas similitudes: grandes extensiones de terreno, poblaciones aisladas y mucha necesidad. Pues bien, es solo una teoría, porque en la práctica uno comprueba que La Siberia es una región cálida –no hablamos de temperaturas, sino de hospitalidad–, muy rica en naturaleza y patrimonio cultural.

Aquí, a poco más de dos horas en coche desde Madrid, se encuentra la mayor costa dulce de España, aguas que son la meca para los amantes de la pesca, además de una riqueza de aves comparable a la del Parque Nacional de Monfragüe y un cielo tan limpio que es objeto de deseo de los cazadores de estrellas. Y todo con el mismo acento pacense, repartido en 17 municipios de los que once están adscritos a la candidatura de Reserva de la Biosfera.

En un solo finde es imposible hacer todo lo que ofrece el territorio, pero si nos lo montamos bien, y el tiempo lo permite, podemos desplegar velas y dar un paseo en barca por el embalse del Cijara. O por el de García Sola –Paco, de Birding Siberia, es el mejor guía– y, de paso, amarrar en el cerro de la Barca para caminar unos minutos hasta el dolmen de Valdecaballeros, fechado en el neolítico. De regreso a tierra, el plan es ver atardecer desde el restaurante La Barca del Tío Vito, en Peloche (pedanía de Herrera del Duque), y terminar



Quesos de oveja

la jornada observando las estrellas a pie de bosque en el mirador celeste del centro de interpretación de Helechosa de los Montes.

El segundo día, tras subir hasta el castillo de Puebla de Alcocer para contemplar una de las mejores panorámicas de la comarca, debería dedicarse al buen comer. Desde el desayuno, memorable en estas tierras de buena miel y tostadas con cachuela (apuntad El Paco's, en Herrera del Duque), y el aperitivo con setas, ahora que estamos en temporada, hasta un festín gastronómico en el que no debe faltar ni el queso ni el vino (ojo al Pago de Casa Sola, en Castilblanco). Una ruta senderista sería ideal para bajar la comida, pero podemos dejarla para la próxima escapada, que la habrá. ■

PENTACION
 ESPECTACULOS
 PRESENTA

CARMELO ANA
GÓMEZ TORRENT

TODAS LAS NOCHES DE UN DÍA

Dirección **LUIS LUQUE**
 De **ALBERTO CONEJERO**



Escenografía **MONICA BOROMELLO**
 Vestuario **ALMUDENA RODRÍGUEZ**
 Música **LUIS MIGUEL COBO**
 Iluminación **JUAN GÓMEZ-CORNEJO**
 Productor **JESÚS CIMARRO**

Del 21 de noviembre de 2018 al 6 de enero de 2019

Teatro Bellas Artes

GRUPOS: 91 523 97 90 - grupos@pentacion.com

PENTACION GRUPOS

www.pentacion.com

ticketea

Twitter

@TeatrobellasArtes

Facebook

Teatro Bellas Artes

Instagram

teatrobellasartes

LaCosechaMedia presenta

EL FENÓMENO FUTBOLÍSIMOS POR FIN LLEGA AL TEATRO

teatrolalatina

entradas: www.teatrolalatina.es

LOS FUTBOLÍSIMOS

el musical

¡¡¡ 10 años después !!!

de Roberto Santiago

Música de Ana Villa, Juanjo Valmorisco, Victor Elias y Ondina Maldonado



2 MILLONES DE LIBROS VENDIDOS

Jaime Riba Ondina Maldonado Natán Segado Jose Ariero Maria Zabala
 Elena Matalayou Victor de las Heras Juan Antonio Carrera Daniel Galán Paloma Pujol

ESTRENO 20 OCTUBRE 2018

Instagram @losfutbolisimos_musical

Twitter @futbolisimos

Facebook @LosFutbolisimosMusical

Colabora **NEO**

GRUPOS: 91 523 97 90 - grupos@pentacion.com

PENTACION GRUPOS

www.pentacion.com

ticketea

Twitter

@Teatrolatina

Facebook

Teatro La Latina

teatrolatina



**Lo bueno
de la Navidad.**

Y al mejor precio.

Es de Lidl

#LidlContagiaLoBueno

lidl.es     