

TimeOut

MADRID

#33
FEBRERO
2021

**SAMANTHA
HUDSON**

Brindamos por el lanzamiento
de su nuevo single con
una michelada en
la taquería María Bonita

2,95€

TE LA
REGALAMOS
GRACIAS
A NUESTROS
ANUNCIANTES

Sin escalas

Una ruta por la gastronomía tradicional de varios países
iberoamericanos sin tener que cruzar el Atlántico

FIONN O'SHEA

LOLA PETTICREW

SHARON HORGAN

**"UN
CLÁSICO
TEEN"**
CINEMANÍA

UNA PELÍCULA DE DAVID FREYNE

DATING AMBER

ESTRENO 26 DE FEBRERO

APERTURA 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

Sumario

Febrero 2021

Cambio de rumbo

Javier Gutiérrez se estrena en el cine de acción con *Bajocero*

PÁGINA 22



Primeras veces

El debut de Alfredo Sanzol como director del Centro Dramático Nacional protagoniza nuestra agenda teatral.

PÁGINA 25



LUZ SORIA

Sacad el forfait

Soñamos con viajar a esos pueblos con encanto a tiro de piedra de las principales estaciones de esquí.

PÁGINA 36



SHUTTERSTOCK



↓ SECCIONES

06. En la ciudad **14.** Reportaje **20.** Entrevista **22.** Cultura
28. Comer y beber **34.** Cosas que hacer **36.** Viajes **38.** Time In



@timeoutmadrid



facebook.com/timeoutmadrid



@TimeOutMAD



tiktok.com/@timeoutmadrid

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Los nervios de la noche anterior, la maleta que no cierra, los botes de champú en miniatura metidos en bolsas de plástico, ese zumo de naranja a precio de oro en el aeropuerto... hoy en día echamos de menos hasta esos pequeños inconvenientes que conllevaba cualquier viaje. Mientras no podamos volver a subirnos a un avión, tenemos que ingeniárnoslas para seguir descubriendo nuevas culturas sin salir de la ciudad.

La gastronomía es el perfecto salvoconducto para cumplir ese objetivo. Madrid vuelve a ser Capital Iberoamericana de la Gastronomía, la excusa perfecta para recorrer esos restaurantes al otro lado del Atlántico sin saltarnos las restricciones. Ah, y con Samantha Hudson, “la Miranda Makaroff de los pobres, la reina de los bajos fondos” a los mandos. Una combinación más explosiva que el chile habanero.

LOS IMPRESCINDIBLES



Mira

El 12 de febrero comienza el **Año Nuevo chino**, el del buey. El epicentro de los festejos, afectados por las restricciones, volverá a ser Usera.



Come

Llega el **Gastrofestival 2021**, la gran cita gastronómica y cultural de la ciudad durante este mes, que se celebrará, en principio, del 12 al 28 de febrero.



Disfrázate

La pregunta que nos hacemos sobre el **Carnaval** de este año (del 12 al 17 de febrero) es: ¿Cuál será el disfraz estrella? Vacuna, muñeco de nieve, ...

Time Out
MADRID

Consejero Ejecutivo
Eduard Voltas
Directora General de Negocio
Mabel Mas
Directora General de Finanzas
Judith Sans
Directora
Marta Bac
Directora de Arte
Judith Rial
Redacción
Gorka Elorrieta
Noelia Santos
Publicidad
Elena Alarcón
Laura Latorre
Marketing
Judith Gutiérrez
Director de Operaciones Digitales
Álex Martínez
Directora de Soluciones Creativas y RRPP
Carlota Falcó
Directora Comercial y Ecommerce
Aroa Cervantes
Social Media Manager
Laura Mesa
Redes sociales
Sabina Matesanz
Diseño Publicitario
Marina Quer
Coordinadora de Branded Content
Begoña García Carteron
Responsable de Programática y AdOps Digitales
Henar Pérez
Email Marketing & Customer Service
Júlia Porto
Adjunta a la Dirección General de Negocio
Vanessa González
Finanzas y Administración
Guillem Catena
Marta Tapia

Edita
Time Out Spain Media S.L.
es una sociedad de Time Out Group.
CEO Time Out Group PLC
Julio Bruno

Todos los derechos reservados. 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.

Impresión Rotocobri
Distribución Grupo CRIT
Depósito legal 564.2015
ISSN 2385-5606
Time Out Digital ISSN 2462-3385

Ejemplar gratuito, prohibida la venta.

Foto de portada: Alfredo Arias.
Ayudante: Andrés Abella.

Difusión controlada por:

Imprimimos en papel reciclado y reutilizamos con materiales 100% biodegradables

Todo cambia muy rápidamente. Asegúrate de que sigue en pie en timeout.es/madrid/es



RECETA ORIGINAL DE 1876

100% INGREDIENTES NATURALES. SIN SULFITOS AÑADIDOS, NI ADITIVOS, NI CONSERVANTES



Estrella Damm recomienda el consumo responsable. 5,4°

En la ciudad

Por Marta Bac, Gorka Elorrieta y Noelia Santos
timeout.es/madrid/es



Otra movilidad es posible

La ciudad mira hacia el futuro con grandes retos, asignaturas pendientes y un enemigo común: la contaminación ambiental. Madrid se mueve, pero debe hacerlo de manera sostenible

MADRID NOS APASIONA. Y sin embargo, somos conscientes de que esta ciudad que tanto amamos tiene una asignatura pendiente en materia de movilidad. Al menos, con aquella que se realiza de manera limpia y sostenible. Un estudio reciente publicado por ISGlobal señala que la capital de España encabeza las ciudades de Europa con más muertes asociadas a la contaminación. Un dato que ha de llevarnos a la reflexión. ¿Cómo nos movemos? ¿En qué aspectos debemos mejorar para hacer de esta ciudad un lugar más amable?

En Madrid, el 80% de la contaminación ambiental está relacionada con el uso (o, más bien, el abuso) del coche. Según

datos del Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía (IDAE), la mitad de los desplazamientos en vehículo privado son de menos de tres kilómetros. Incluso un llamativo 10% no supera los 500 metros, es decir, vamos en coche hasta a por el pan. Y lo hacemos, además, solos: más del 75% de los desplazamientos urbanos se realizan en vehículos ocupados por una sola persona.

No se trata de declarar la guerra al coche, sino de hacer de él un uso responsable. Sabemos que en los últimos años se han dado pasos en la buena dirección: desde la presencia cada vez mayor de autobuses eléctricos a la proliferación de vehículos compartidos, pasando por la expansión

de BiciMAD más allá de la M-30. Al mismo tiempo, Madrid es una de las ciudades del mundo en las que más se camina: de media, los madrileños rozamos los 10.000 pasos diarios que recomienda la Organización Mundial de la Salud, lo que nos sitúa en lo más alto de un ránking del que sí podemos estar orgullosos.

Todo ello, la apuesta por más y mejor transporte público, por los peatones o por formas de movilidad limpias como la bicicleta, han de jugar un papel protagonista en la ciudad que queremos. Por eso, seguiremos insistiendo en que otra movilidad es posible. Para seguir respirando, viviendo y disfrutando al máximo de una de las mejores ciudades del mundo. ■ Dani Cabezas

Música

Federico Moreno Torroba

Libreto

Federico Romero y Guillermo Fernández-Shaw

Luisa Fernanda

del
28 de enero al 14 de febrero
de 2021

Dirección musical

Karel Mark Chichon / David Gómez-Ramírez

Dirección de escena

Davide Livermore



Teatro de la Zarzuela

Director: Daniel Blanco
teatrodelazarzuela.mcu.es



inaem

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS ARTES ESCÉNICAS
Y DE LA MÚSICA



Músicas

**Pablo Sorozábal, Gerónimo Giménez, Federico Chueca,
Ruperto Chapí y José Serrano, entre otros**

Texto

Nando López

Amores en Zarza

del
26 de febrero al 5 de marzo
de 2021

Zarzuela por jóvenes y para jóvenes

Dirección musical

Miquel Ortega

Dirección de escena

Rita Cosentino



Teatro de la Zarzuela

Director: Daniel Blanco
teatrodelazarzuela.mcu.es



inaem

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS ARTES ESCÉNICAS
Y DE LA MÚSICA



“La artesanía tiene que ser rentable”

Solo algunos lo consiguen. Visitamos la casa taller de Oficio Studio para conocer su secreto



EN PLENA PANDEMIA han sentido el apoyo de sus clientes que, aunque menos cuantiosos, no han dejado de hacerles pedidos. “¿Para qué querrán un bolso?”, se preguntaba Melina. Y hemos ido en busca de respuestas. ¿Qué tiene este taller del barrio de Las Letras para haber creado una red de seguidores tan fiel, a pesar de las modas?

No tenéis tienda física, no hacéis publicidad...

David: Hacemos algo que no había en el mercado: modelos de bolsos clásicos simplificados y con una buena piel de curtición vegetal. Eso es lo que llamó la atención desde el inicio. Mucha calidad con un precio asequible, porque todo lo hacemos nosotros y no tenemos intermediarios.

Melina: Por eso para nosotros es muy importante que se vea y se entienda el proceso que implica nuestra manera de trabajar tan personalizada. Es lo que nos aporta valor.

¿Y eso es lo que busca ahora el consumidor?

David: Creo que ha cambiado la actitud de la gente a la hora de comprar. Buscan algo diferente, alejado del consumismo, algo que no encuentran en la calle.

¿Es buen momento para los oficios?

Melina: Sin duda. La educación universitaria

está sobrevalorada. No todo el mundo necesita ser abogado, arquitecto o ingeniero. El artesano no se va a volver rico, pero la satisfacción la va a lograr de lo que produce. Doy gracias porque lo vi, lo viví y lo encontré.

Sin embargo otros no lo han conseguido.

¿Cuál es vuestro secreto?

Melina: Lo más difícil ha sido encontrar el equilibrio entre lo que quieres vender y lo que puedes hacer, y que sea relativamente fácil de producir, que esté en precio, que guste, que sea un clásico... La artesanía tiene que ser rentable. Por eso tenemos pocos modelos, porque yo quiero que todos sean fondos de armario.

David: Hasta yo me sorprendo. Llevamos siete años viviendo dos personas de esto. Mi padre falleció, pero me gustaría que viera que era posible. Es que, ¿cómo no iba a funcionar un negocio así, con lo bonito que es?

¿Qué será lo próximo?

Melina: Yo tengo la asignatura pendiente de la pequeña marroquinería. En el mercado no hay nada fresco, nada diferente, y ahora entiendo por qué: es más difícil y lleva mucho más trabajo. Pero sí, mi próximo proyecto es ese. ■ **Noelia Santos**

→ Oficio Studio (Verónica, 13. Esc. Ext. 3º Izq).

EL ORIGEN

“Quería un bolso que me durara sin estar preocupada por lo que se llevara la próxima temporada”.

Así surgió Anita, una pieza inspirada en los bolsos clásicos de médico, el más vendido en su tienda (175 €) durante más de cinco años, y que supuso el nacimiento de Oficio Studio.



ESCAPARATE

¿Celebras San Valentín? No caigas en tópicos y atrévete a ser original. Por Noelia Santos



↑ 'Tattoo' para dos

Un tatuaje puede ser para siempre. Pero por si acaso, mejor pequeño y de trazo fino, más fácil de disimular que una escena épica a todo color. → 60 €. Baltasar Tattoo Studio (Santa Casilda, 1).



↑ Una relación ilustrada

Cuéntale a Patricia qué es lo que os ha traído hasta aquí, y ella lo traducirá en dibujos para crear vuestra propia vajilla ilustrada. No hay dos iguales. → 25-130 €. Chichinabo Inc. (Modesto Lafuente, 58).



↑ Vidas pintadas

Lo que pudo haber sido y (todavía) no fue: "Ojalá fuéramos dos de estos muñequitos". Cristina, la autora de estas acuarelas con vida, aún tiene la piel erizada. → Desde 85 €. @ElGabinetedelasMaravillas



DE TIENDAS

Opuntia Organic

TODO EN CRUDO. Eso significa la palabra *raw*, muy propia del mundo *gastro* y de la alimentación, pero cada vez más asociada a todo aquello que tenga que ver con el cuidado personal. Y es en esa ecuación donde aparece Opuntia Organic, un espacio del barrio de Salamanca en el que conviven las fórmulas de cosmética natural hecha solo con materias primas de origen vegetal, con cabinas de tratamientos y piezas de decoración en las que prima la artesanía.

Sus propietarios, Samuel y Nathalia, soñaban con un lugar así, en crudo, donde se pudiera disfrutar de la cosmética con un alto contenido en principios activos naturales: tónicos limpiadores, hidratantes faciales, exfoliantes corporales, aceites capilares y hasta laca de uñas, que se apoyan (en sentido literal) sobre piezas de madera de olivo que ellos mismos trabajan en su taller "sin químicos ni barnices". Muestran su pátina natural, casi en bruto y sin tratar, como la cosmética. Porque "el *raw* encuentra en lo esencial su identidad". Si apenas os habéis iniciado en este mundo y queréis saber más, organizan talleres para contagiaros de los secretos que hay tras la fitocosmética. ■ N. S.

DE QUÉ VA

Tienda en la que solo hay sitio para la cosmética de alta concentración en ingredientes vegetales.

POR QUÉ TENÉIS QUE CONOCERLA

Entre cosméticos y cabinas de tratamientos, se cuelan piezas de decoración *raw*.

→ Hermosilla, 69.

M: Príncipe de Vergara.

T. 91 113 13 53.



LOVE LOCAL

Puente de Vallecas

Cruzamos la M-30 para recorrer un barrio castizo y comprometido

DICEN QUE MADRID es una ciudad de fronteras. Una gigantesca urbe formada por pequeños (o grandes) barrios que, a menudo, parecen operar como entidades independientes. Zonas que, hace no tanto, fueron pueblos, y que conservan intacta parte de esa singular idiosincrasia y encanto de los municipios de provincias.

Si hay un lugar en Madrid en el que dicha identidad se percibe con mayor nitidez, ese es Vallecas. Aunque desapareció como municipio en 1950, al pasear por sus calles y diferentes distritos una nota rápidamente que está en un lugar distinto, pese a que apenas la circunvalación de la M-30 lo separa del centro de la capital.

Es precisamente en Puente de Vallecas donde mejor se aprecia la mencionada frontera en todos los sentidos. Un distrito en el que viven más de 230.000 personas que, sumadas a las más de 100.000 de Villa de Vallecas, convierten al barrio en el más poblado de España. Un lugar diverso, de clase trabajadora, que acoge con los brazos abiertos a todo aquel que venga de fuera (o del centro de la ciudad, de donde cada vez llegan más jóvenes huyendo del alto precio de los alquileres). Una zona que presume de orgullo de barrio como ninguna otra, con una tradición de asociacionismo y solidaridad vecinal que se ha convertido en una de sus mayores señas de identidad.

No todo lo interesante de Madrid está en el centro. Por eso, hemos seleccionado algunos rincones imprescindibles de Puente de Vallecas. Cruza la M-30 y déjate sorprender por un barrio único. ■ *Dani Cabezas*



Atardeceres de postal

Sobre estas verdes colinas conocidas como las Siete Tetas –erigidas en los escombros de la barriada chabolista del Cerro del Tío Pío– se disfruta de una de las vistas más privilegiadas de la capital.
→ Cerro del Tío Pío. Benjamín Palencia, 2.



Por y para los vecinos

Este parque autogestionado, construido en un solar abandonado y en el que se celebran todo tipo de eventos, encarna a la perfección el espíritu vecinal que se respira en Vallecas

→ Sputnik. González Soto, 19.



Orgullo futbolero

La meca de los vallecanos que aman el fútbol. El Rayo es uno de los equipos más comprometidos con el barrio donde se asienta su estadio desde 1976.

→ Estadio de Vallecas. Payaso Fofó, s/n.

SABÍAS QUE

Heridas de guerra

Robert Capa immortalizó las heridas causadas por los bombardeos de la Guerra Civil en muchas de las humildes viviendas del barrio en un reportaje para la revista *Regards*. La más famosa de aquellas casas sigue en pie, y está en el número 10 de la calle Peironcelly.



'Made in Vallecas'

Las cervezas artesanas triunfan en todo Madrid, y Vallecas no podía ser menos. El barrio cuenta con su propia fábrica, donde además de comprar puedes degustar la bebida más popular del mundo.

→ Compañía de Cervezas Valle del Kahs. Enrique Velasco, 21.

4 – 28 FEB



La Abadía



CARSI

Eduardo Vasco | Noviembre Compañía de Teatro

18 FEB - 14 MAR



QUITAMIEDOS

Iñaki Rikarte | KulunkaTeatro

@teatroabadia



teatroabadia.com



ANATOMÍA Chorizo cebollero con salsa de ostras DE UN PLATO

La militancia atlántica también es rural. Llegó el fértil ideario y la paleta cromática de un chef sobresaliente

"ESTA ES MI tierra". Iván Domínguez lanza esto con la contundencia, honestidad y sencillez con que Woody Guthrie cantaba "This land is your land, this land is my land". Una esencialidad que mira tierra adentro sin olvidar lo que el mar provee. No será tan fotogénico como su llostro de centollo, no

tendrá la nobleza sublime de su bogavante en salpicón ni se vestirá con la finura de sus fabas de Lourenzán, pero resume en sus contrastes el lienzo de bosques y costas, de huertas y bateas que el chef gallego pinta con mano diestra en su nueva casa. ■ G.E.

→ NaDO, Prim, 5. M: Chueca. 22 €.

Protagonista

"Un recuerdo claro a los chorizos al infierno. Viene de Lalín. Me impactó su sabor cuando lo probé. Nos lo brinda Diego, de La Molinera. Lo cocemos 20 minutos y lo quemamos con aguardiente"

Compañía

"Puré de la fabulosa patata de Coristanco que suaviza la potencia del chorizo, dos tipos de berza frita que dan ese punto crocante que pedía el plato y un poco de caldo de la cocción, ese plus de humedad"

Escenario

"Para la salsa curamos las ostras en un escabeche de algas una semana. Trituramos y emulsionamos hasta conseguir la textura deseada. Completamos con una ostra al natural para acentuar las notas salinas"

LA ARMONÍA

Por sus matices salinos y minerales, una copa de Oloroso Villapanés. Niveló la fuerza del plato y ayudó a limpiar el paladar entre bocado y bocado

SEMPRE MAIS

Hay tantas razones y modos para expresar la despensa gallega



↑ La Lorenza

Los viernes sirven cocido con carne que traen desde Lalín. Otorga más fuerza que caerse en la marmita.

→ Dr. Piga, 3. M: Lavapiés.



↑ Lúa

Manuel Domínguez revisita la tarta de Santiago para convertirla en un postre ineludible de su carta

→ Eduardo Dato, 5. M: Iglesia.



↑ O'Pazo

Si detrás está la firma de Pescaderías Coruñesas y el producto apenas se toca... la cosa no falla

→ R. Mercedes, 20. M: S. Bernabéu

Más noticias en
[timeout.es/noticias](https://www.timeout.es/noticias)

EL MUNDO SEGÚN TIME OUT

Las mejores historias de
este mes de nuestros editores
de todo el mundo

NUEVA YORK Un caleidoscopio callejero

Durante unas semanas, Broadway se convirtió en toda una atracción gracias a la instalación artística *Prismatica*. En una de sus zonas peatonales, se colocaron 25 prismas arcoíris de dos metros de altura que reflejaban los colores del resto según se movían. Además, mientras paseabas entre ellos, podías disfrutar de diferentes sonidos musicales. Una experiencia inmersiva única creada por RAW Design y ATOMIC3.

■ Will Gleason



POCASTREAM



OCEAN PARK

HONG KONG El parque temático más económico

La pandemia ha obligado a muchos negocios a reinventarse, y los parques temáticos no son una excepción. Ocean Park, el segundo más grande de Hong Kong después del de Disneylandia, dejará de cobrar entrada por acceder a su recinto y se convertirá desde este verano en un espacio abierto para pasear, hacer compras o comer, donde solo se pagará por asistir a sus exhibiciones con animales o montar en sus atracciones.

■ Tatum Ancheta

La ciudad de la luz será más verde

PARÍS

La falta de parques y jardines es uno de los problemas que se le suele achacar a París. Sin embargo, eso va a cambiar, ya que la ciudad se ha embarcado en un ambicioso proyecto con el que pretende cubrir la mitad de su espacio con zonas verdes para el año 2030. La avenida de los Campos Elíseos, que une la plaza de la Concordia con el Arco del Triunfo, es uno de los lugares emblemáticos que sufrirá una enorme transformación. En una década, contará con hileras de árboles que mejorarán la calidad del aire, sus carriles para coches pasarán de cuatro a dos y habrá nuevas zonas ajardinadas y peatonales.

■ Huw Oliver



CINDY BOYCE

La otra orilla

Con un 2020 atravesado por la pandemia, Madrid repite como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica. A pesar de la limitación de aforo y reunión, os damos varias direcciones donde celebrar la vasta riqueza culinaria que, desde el otro lado del Atlántico, desembarca en todos nuestros barrios

Por Gorka Elorrieta Fotos: Alfredo Arias



DE TETUÁN A Vallecas, de Usera a Pueblo Nuevo, en cada barrio podemos encontrar un rincón iberoamericano. Dada la envergadura de la tarea y el limitado espacio, en nuestra ruta quedan fuera varios países: Costa Rica, Honduras, Paraguay... Y aún excluyendo de la ecuación la parte ibérica, os queremos dejar tres direcciones portuguesas: el veterano **Tras-os-Montes**, la mudanza del espléndido **Atlantik Corner** y **Maninha Sardinha**, el recién inaugurado puesto con laterío y vinos lusingos en el mercado de La Paz.

Las paradas escogidas son solo la puerta de entrada a un desmesurado panorama culinario que, con muy diferentes objetivos y perfiles, enriquece cada día nuestra ciudad y que, salvo excepciones, o es involuntariamente desconocido o nos aventuramos a descubrir poco. Encontramos el acento uruguayo en las carnes de **Charrúa**, la contundencia del mofongo o el popular picapollo dominicano en **Kukaramakara**, un espléndido chacarero chileno de **San Wich**... pero ponemos el foco en estos otros nueve países.



PIANTAO

La parte más complicada del servicio de parrilla es saber manejar los tiempos. Con Javier Brichetto vais sobre seguro



MIGUEL ÁNGEL MÉNDEZ FUSIÓN

Un corviche, la antesala de una fabulosa comida ecuatoriana

Tenemos una exuberante, admirable y mestiza gastronomía por explorar en la ciudad

→Argentina

El fuego ya está prendido a la espera de los cinco cortes más populares de la parrilla argentina, donde el 'punto más' mejora su textura: ojo de bife, bife chorizo, entraña, media luna de vacío y tira de asado. En **Piantao** (Paseo de la Chopera, 69) Javier utiliza distintas maderas (encina, roble y quebracho blanco) y carbón para mantenerlo vivo durante todo el servicio. "Nuestro proveedor es un ganadero de la región pampeana que tiene dos tropas grandes. Trabajamos novillos jóvenes de

la raza Aberdeen y Angus y sus cruces, piezas de un calibre muy determinado por un tema estético y de cocción; cuidamos mucho los estándares de selección, es una carne con poco margen de error". Semejante control y dedicación ponen en sus embutidos. Los elaboran ellos mismos con carnes nobles, sin añadir nada de grasa. "Sale al punto y a veces me lo devuelven porque creen que está crudo pero explicamos que al no tener apenas grasa, si lo pasamos más, le restaríamos jugosidad". La materia prima es protagonista. Y la calidad se paga (con gusto).

"Por sencillo que parezca el cliente aprecia todo lo que está bien hecho. Soy un cocinero inquieto pero acá me mantengo firme en el respeto a la cultura y manera de hacer del verdadero asado argentino".

→Perú

Hasta ocho veces reconocido como el Mejor Destino Culinario del Mundo, el país ha sabido exprimir su inagotable despensa y no hay nadie que no conozca el ceviche ("aunque por ahí encuentras unas cosas... y solo



GRUPO JHOSEF



PISCOMAR

El ceviche se ha replicado hasta la saciedad pero si buscáis el sabor original bien vestido, tenéis esta esquina en La Latina



TEPIC

Sí o sí pedid los tacos Baja California y su enmolada. Para beber, mejor un cóctel. Dejaos llevar porque harán diana



LA PERLA BOLIVIANA

No falta picante en sus mesas. Ni salteñas, sopas apetecibles o platos singulares



hace falta conocimiento de lo auténtico y buena materia prima: pescado, lima, cancha, choclo, ají limo y sal"). En el verano del 2013 un siempre perseverante Jhosef Arias levantó **Piscomar** (Carrera de San Francisco, 15) poniendo la primera piedra de su desembarco en la capital. Ahora su empresa cuenta con Callao24, Capón y Humo, su más reciente apertura. "Se trata de contar Perú sea a través de la comida criolla, la influencia asiática, los pescados, el marisco o un pollo a la brasa... Aún tenemos dos proyectos por salir, sobre la mesa". Hay incontables pistas (Tampu, Quispe, Ají y Sillao) para disfrutar de una causa limeña o un anticucho pero en una terraza, frente a la segunda cúpula más grande de cristiandad, se encuentra uno radiante. Quizás sea el tercer pisco sour.

→ México

En su cocina Sara solo echa de menos las hojas de aguacate. "Las utilizo para aromatizar pero no se venden aquí. Traigo cuando vuelvo de México. Me gusta ir a los pueblos para cocinar de la manera más tradicional y aprender entre todas esas mujeres. Porque eso es lo que hago aquí". Sus muy placenteros tacos, montados al detalle, guardan la esencia de lo genuino (cada mordisco exhibe la potencia original) pero con ese toque de refinamiento contemporáneo acorde al local, sin rastro de sombreros mexicanos. Mientras el cierre de Punto MX les trajo nuevos clientes, el golpe de la covid-19 redujo la carta. **Tepic** (Ayala, 14) mantiene la columna vertebral, pero su chef ya planea un futuro menú ("empuja al cliente a probar platos que de

Maíz, frijol, arroz, ají, plátano macho... pero también chuño, achiote o chontaduro

otra manera igual no pediría y que no se encuentran aquí") a partir de antojitos (tamales, tetelas y tostadas de carnisas) y una enmolada, plato imprescindible en cualquier visita. "El mole debe sumar al menos 20 ingredientes pero el nuestro tiene 33. Ha evolucionado durante siglos pero es una receta más compleja y elaborada que cualquier salsa francesa. Aún recuerdo hacerlo con mis tías cuando era chica". Tranquilos, no es muy picoso y sabe mejor con un cóctel.

→ Bolivia

"El silpancho es lo que recomiendo si vienes por primera vez porque se ajusta a todos los paladares pero si te gusta probar, tienes que pedirte el charque. En nuestro país los campesinos lo hacen de carne de llama pero aquí lo hemos



UN RINCÓN DE AUTOR

Quimbaya, viaje a Colombia con una interpretación única en España

Del desierto de Auyama (La Guajira) al mar de los siete colores (San Andrés), de Bogotá a Pasto. Tras Herencia y Origen, llega Mestizaje, el nuevo menú degustación de un audaz, lúcido y experimentado chef colombiano, un imprescindible recorrido por las costumbres, los relatos y la Historia de un país que resulta misterioso y sorprendente, un itinerario que deja preguntas en el aire y despierta una irrefrenable curiosidad. Su apuesta culinaria, que aterriza ahora en Madrid pero que empezó a fraguarse hace ocho años, rescata lo indígena, lo africano y lo colonial sin adaptar sabores, "cocinando a la manera colombiana". Y todo sucede en un exclusivo escenario donde la cocina está integrada en la sala, son contadas las mesas y el minimalista interiorismo (con guiños dorados que recuerdan el tesoro de la etnia quimbaya) pone el foco en unos platos resplandecientes, en un perfecto equilibrio de técnica, sabor y discurso propio. Qué suerte poder disfrutarlo.

→ Zurbano, 63. M: Gregorio Marañón.

adaptado con ternera", apunta Ninoska. La inmersión en ese plato de carne seca y deshilachada, acompañada de queso fresco, maíz, patata y huevo, resulta una deliciosa sorpresa pero de aquí nadie se va sin comer sus salteñas ("a partir de las 12 h no encontrarás ninguna en toda Bolivia, se consumen a media mañana"). Se venden en toda España y ya se encuentran incluso en Suiza. Tras pasar un altar a la Virgen de Urkupiña y a ritmo de zampoña, se despliega un amplio restaurante que comprime las principales referencias gastronómicas del país; del altiplano a La Paz, de Cochabamba a la región oriental. Dora, matriarca y fundadora de **La Perla Boliviana** (Monederos, 42), cerca ya de jubilarse, se asoma estos meses a la cocina para ayudar en lo que se necesite. Cumple dos décadas dedicada a la hostelería,

un camino que empezó cocinando en reuniones de familiares y amigos y que continuó con la venta de platillos domésticos en el parque donde se juntaban todos sus compatriotas. Sopa de maní, picante mixto ("comemos mucho picante desde niños pero aquí el nivel es tolerable"), lechón, fricasé, queperí... Todo suena tan exótico como atractivo. Animaos.

→ Brasil

Los sábados, feijoada. Una cita que, por efímera (de noviembre a marzo), no hay que dejar pasar y que ha vuelto por aclamación popular. "Por la pandemia hacemos un servicio individual. Antes era más festivo. Colocábamos infinidad de



QUIMBAYA

Estos aperitivos dejan entrever las líneas por la que se mueve la personal y cavilada propuesta del chef Edwin Rodríguez



RUBAIYAT

Se viene por la carne, pero cuando la feijoada entra en escena todo el mundo de la sala gira la cabeza

cazuelitas en una gran mesa al fondo de la sala. Era como un buffet y la gente empezaba a las 13.30h y no dejaba de levantarse hasta las 16h", recuerda Mariana, chef de **Rubaiyat** (Juan Ramón Jiménez, 37) desde hace cuatro años. El plato se empieza a preparar el jueves y el sábado, con el estómago alertado y una caipirinha en la mano, se recrea uno combinando todo (frijoles, berza, farofa, longaniza, naranja, arroz, yuca, piña, costilla...) como le plazca. Cambiar por un día la carne, principal imán del restaurante, tiene propina:

rescatar la siesta. Un fabuloso puente aéreo (mesa-cama) que puede arrancar con unos maravillosos daditos de tapioca y finalizar con otro guiño brasileño de la carta, el quimdim.

→Cuba

"No hay mesa donde no se comparta una ropa vieja". El plato más icónico de la isla se trata con veneración en **Havana Blues** (Santa María de la Cabeza, 56) "porque se cocina como si cocinara tu madre o tu abuela". Daime, la hija del propietario, lo

prepara a diario. "Su formación es autodidacta pero, desde que entró, su compromiso nos da la seguridad y estabilidad necesarias. Lo lleva en la sangre y sueña con platos. Por eso, además de lo tradicional, vasmundo novedades a la carta, ideas en las que fusiona lo de aquí y lo de allá. Como el cordero a baja temperatura sobre un gofre de yuca y tamarindo", confiesa orgulloso Rafael, nueve años al frente de este "barcito humilde", de este esquinal que acerca buena parte de la realidad cubana. Una atmósfera de sincera

camaradería, un ambiente familiar, trabajado día a día, flota en todo el local. "Disfrutamos viendo a nuestros clientes a gusto. El componente espiritual, sentir y proveer ese calor humano, es fundamental. No quiero un sitio más grande porque me importan las personas, me gusta tratar con ellas. Y recibes lo que das. Mi agradecimiento a todos los clientes es infinito". Y aquí estamos a media tarde, gracias a su cocina ininterrumpida, con un mojito y su legendario sándwich (solo disponible entre semana).

→Venezuela

María Teresa y Giuseppe quisieron apostar por la cocina venezolana desde el principio pero, (mal) aconsejados, arrancaron con un perfil latino-mediterráneo hasta que hace un año vieron

ELATELIER DE DINA

Del bocado más callejero a lo más familiar y tradicional. No os quedéis solo en arepas y tequeños



HAVANA BLUES

Daime borda el plato por excelencia de la isla y aporta varias creaciones propias

que las comandas en **Elatelier de Dina** (López de Hoyos, 9) se inclinaban más por los tequeños y las versátiles arepas. "Ahora hablo desde el corazón, desde lo que he vivido. Y eso llega al comensal". Sentarse no es solo comer un inmejorable pabellón criollo o un pescaíto frito, es transportarse a la madrugada de una pequeña calle de Barquisimeto, ciudad natal de todo el equipo, donde la gente se reúne para comer pepitos, los más famosos del país, un bocado ganador, tan contundente como gustoso. Además de una profunda vocación de servicio ("valoramos mucho el tiempo y la confianza de todo el que viene a probar nuestra propuesta"), encontraréis recetas íntimamente familiares como la cachalupa, una especie de lasaña con la masa de la cachapa. "Vengan o no muchos clientes, el movimiento es constante porque

Los platos icónicos y las recetas regionales se entrecruzan en las cartas de estos restaurantes

queremos que todo esté fresco". Entre bocado y bocado, un trago de cerveza Zulia ¡y un poco más de salsa! Feliz descubrimiento.

→ Ecuador

Miguel Ángel Méndez. Padre, hijo y nombre del restaurante (**MAM Fusión**), toda una familia participe y testigo de las transformaciones en el mercado de Mostenses durante la última década. Ellos también han cambiado, han crecido en metros cuadrados y propuesta, aún más sólida, diversa, concienzudamente pura y que hace comunidad. Lo que no muta es su sacrificio y el profundo interés por las raíces ancestrales. Lo suyo es una decidida y generosa entrega por, desde la humildad, aupar y hacer progresar la gastronomía

ecuatoriana y, por ende, la cultura de Chinchansuyu (apuntad este nombre, Ayawaskha, porque será una más que interesante punta de iceberg culinaria próximamente). Por el camino ponen en valor no solo iconos regionales (que van de costa a la sierra) y el recetario familiar sino que además ilustran una aún más desconocida cocina manabita, Patrimonio Inmaterial de su país. "Ahora parece que todo el mundo reivindica la tradición. Y eso es lo traemos nosotros aquí". Agolpe de maní, (hoja de) plátano macho, pescado fresco, achote, chicha de jora... obran el milagro cada día y en el plato aparece un corviche, el característico encebollado, un caldo de bola o un maito. Hay cocciones largas, mimo, brasas, amabilidad... y una mesa que os está esperando entre el bullicio. Ineludible. ■

Entrevista Time Out

Estilo, corazón y discurso



Hablamos con **Samantha Hudson** a las puertas de lanzar su exuberante tema 'Dulce y bautizada' que derretirá cualquier rastro de Filomena

Por **Sergio del Amo** Fotografía **Alfredo Arias**

TRAVESTI, RUBIA Y ESCÁNDALO. Con estas tres palabras se define Samantha Hudson. Como buena vedette del siglo XXI tiene su propio espectáculo semanal en la sala Maravillas Club, presenta junto a Jordi Cruz (sí, el de *Art Attack*) el podcast *¿Sigues ahí?* de Netflix y en febrero estrena una canción titulada *Dulce y bautizada*. ¿Se puede empezar mejor el 2021?

¿Cómo te presentarías a quienes aún no te conocen? Ponerte la etiqueta de artista se nos queda bastante corta.

El único problema con esa etiqueta es que la encuentro demasiado pretenciosa. Decir que eres artista supone admitir que haces arte, y yo no estoy segura de hacerlo. Lo único que hago es darles a mis seguidoras altas dosis de yo misma. Mi imaginario y mis proyectos son una hipérbole de mi propio temperamento. Entonces, de ser algo, sería una vaga de mucho cuidado, pues solo quiero pasármelo bien y hacer lo que me gusta con el mínimo esfuerzo. Y como resulta que lo que menos trabajo me cuesta es ser yo misma, eso es lo único en lo que invierto mi tiempo. Me considero una sinvergüenza y una sierva del espectáculo. Cada día lo tengo más claro: he nacido para vivir en el show.

¿Da vértigo que muchas personas del colectivo LGBTI te vean como un referente?

Puedo parecer muy loca y desenfadada, pero es una decisión muy premeditada ser tan espontánea. No es que esté obsesionada con lo que puedan decir, pero no me gustaría que alguien tuviera una imagen de mí con la que yo no me sienta correspondida. Por eso intento estar formada y trabajar mi discurso para que sea lo más consecuente e inclusivo posible. No me da vértigo que me consideren un referente. De hecho, me hace sentir muy orgullosa que tanta gente ponga en valor las cosas que digo y me muestren tanto apoyo y cariño. De todos modos, tenemos que comprender que es posible que a veces la gente piense cosas malas de nosotras y se generen malentendidos, pero no tiene por qué ser nuestra culpa. Yo estoy tranquila conmigo misma porque me identifico con mi propuesta y creo que soy bastante autocrítica. No tengo miedo a rectificar ni a cometer errores.

¿En estos tiempos el sentido del humor es la mejor arma posible?

Bajo mi punto de vista, el sentido del humor es el mecanismo de defensa más poderoso que existe. Cuando la realidad te sobrepasa y ya no sabes cómo afrontar los conflictos usando la razón, hacer una broma o reírte de la situación te ayuda a observar la vida desde otro punto de vista. A veces el día a día es tan absurdo que la única forma de hacerle frente es ser más absurda aún. Y cuando

no sabes cómo abordar un problema ni cómo responder frente a una determinada circunstancia, soltar una gracia o responder algo sin sentido te hace tener el control de la situación. Hay ocasiones en las que las cosas no tienen solución o, si la tienen, no depende de nosotras. Resulta frustrante romperse la cabeza intentando controlar algo sobre lo que no tenemos poder. En esos casos, reírse y recurrir al humor te ayuda a no tomártelo en serio y a no ahogarte en un vaso de agua. Tener un buen sentido del humor es, en esencia, lo mismo que tener fe en una religión.

¿Qué inseguridades y miedos consideras que aún tienes que superar?

Estoy muy condicionada por la libido y la sexualidad. En las redes llevo esa pose de dominatrix guarrona y ninfómana, pero si ves mis entrevistas enseguida te das cuenta de que soy una persona muy insegura a la que le cuesta desarrollarse en términos

sexuales. La deseabilidad de los hombres gays está muy condicionada por un ideario de masculinidad muy estereotipado.

Puede parecer una tontería, pero me cuesta

muchísimo ligar con hombres homosexuales porque, la mayoría, debido a mi expresión de género hiperfeminizada, no me perciben como un chico y no son capaces de desarrollar impulso sexual hacia mí. De cualquier manera, esta reivindicación está basada en meras inseguridades. No creo que sea legítimo aspirar a convertirse en un objeto sexual. No quiero que mi felicidad o mi estado de ánimo dependan de cuán

atractivo me puedan considerar. Pero sí que admito que, a día de hoy, este sentimiento es el que más conflictos me genera. El mundo está hipersexualizado, y eso provoca que la gente que vivimos el deseo y la sexualidad de una manera distinta y menos activa nos sintamos anómalos y extraños, como si no estuviéramos funcionando apropiadamente.

De eso mismamente trata tu inminente nuevo single, *Dulce y bautizada*.

Es una canción que habla de la vorágine de la hipersexualización en la que nos estamos viendo envueltas. Trata sobre el celibato y la castidad, hablando de estos conceptos con un tono de humor y planteándolos como las próximas tendencias de moda de esta temporada. Es un tema muy puntero y bailable con una letra que recuerda a mi primer single, *Maricón*. Mucho sarcasmo, mucha herejía y muy, muy poca vergüenza.

¿Cuáles son el mejor y el peor consejo que te han dado en tu vida?

El peor fue que me pusiera aparatos. Y el mejor era una frase que decía: "Si la gente no sabe lo que estás haciendo, no puede saber que lo estás haciendo mal". La totalidad de mi filosofía gira en torno a esa sentencia. Yo no soy la travesti más guapa ni que mejor se maquilla, ni la que mejor baila, ni la que tiene la voz más prodigiosa. Ni siquiera sé coser y mis looks no cuestan más de tres euros. ¿Pero qué más da lo que tengas mientras lo sepas vender? Así pues, yo me planto en el escenario hecha un completo esperpento, con unas pintas deshechas y una propuesta de lo más hortera y extraña, y le digo a la gente que es apostando porque soy punky, trash y la reina del undergorund. Entonces, de repente, paso de ser una mamarracha que no se sabe maquillar a "una visionaria que juega con los límites de la estética y encarna el espíritu de la cultura basura". ■

"Soy una sinvergüenza y una sierva del espectáculo"



Dulce y bautizada

Directa, infeciosamente pegadiza y con un videoclip que no os dejará indiferentes. Putochinomaricón firma la producción.

→ Se estrena el 19 de febrero.

Cultura

Coordina Marta Bac
timeout.es/cultura

HABLAMOS CON...

Javier Gutiérrez

El actor asturiano se pasa al cine de acción con el estreno de la perturbadora 'Bajocero'.

Por Àlex Montoya

UN FURGÓN BLINDADO que traslada a un puñado de presos peligrosos. Una amenaza exterior. Un policía superado. *Bajocero* es un testosterónico relato que mezcla acción y terror con toques de drama social, con un sólido reparto que encabeza Javier Gutiérrez (Luanco, 1971).

Vuelves a Netflix tras el éxito de Hogar, hace unos meses.

Sí, a *Hogar* le fue muy bien, aunque era una producción original de la plataforma. El caso de *Bajocero* es distinto, y de entrada a uno le da cierta frustración. Yo soy cinéfilo romántico, y creo que ir al cine es una experiencia única. Pero con esta coyuntura es evidente que Netflix le va a dar una visibilidad increíble a la película. Una cosa por la otra.

Parece una cinta de acción a la americana, pero Bajocero se convierte en otra cosa...

Tiene un muy buen guion que no solo se ciñe al puro entretenimiento, también hay un poso interesante para la reflexión del espectador. Disfruto rodando películas así. Hasta *La isla mínima* se me asociaba a la comedia. Ahora, las oportunidades que me brinda el cine de género son más interesantes.

La isla mínima te cambió la vida.

Ya había hecho mucho drama en teatro. También es verdad que con Alberto Rodríguez dirigiendo, con ese guion, y acompañado de Raúl Arévalo o Antonio de la Torre... muy mal lo tenía que hacer para que

eso no funcionara. Sí es cierto que cambió la forma en que el cine empezó a verme. A raíz de la película, de los premios, empezaron a llegarme propuestas de directores muy importantes. Hubo un salto cualitativo en mi trabajo y pude subirme a ese tren. No sé qué sería de mi carrera sin *La isla mínima*. Esta

profesión puede llegar a ser muy cruel, pasas años esperando una oportunidad y no siempre llega.

Recuerdo estar con su director, Alberto Rodríguez, al lanzarse el tráiler, y me decía: "Nos ha quedado entretenida".

(risas) Es que Alberto es un poco como yo, somos de la misma



Más estrenos en
[timeout.es/cine](https://www.timeout.es/cine)

familia: muy prudentes, de perfil bajo, de amarrar a los caballos, para que las hostias duelan menos. Pero es un peliulón, sin duda. Directores como él, como Sorogoyen, como Urbizu, hacen un cine de género acojonante.

¿Te sientes un privilegiado, pudiendo elegir?

Elegir, elegir... (risas). Pocos pueden hacerlo. Yo no lo siento así. Cada vez que me enfrento a un personaje siento que o se han equivocado o que en unos días verán que podrían haber elegido a alguien mejor. Eso ayuda a no dar nada por hecho ni a creer que tienes nada ganado de antemano. Lo que hago funciona, pero tampoco soy tonto, y conozco mis limitaciones. Eso no significa que no arriesgue, soy culo inquieto, pero no suicida.

La comedia sigue presente: Vergüenza, Reyes de la noche, o Campeones...

Ahora hago comedias que no me ofrecen en cine, porque no se hacen. *Vergüenza* es una serie arriesgadísima, hay algo muy fresco y excitante en ella. Como en *Reyes de la Noche*, que acabo de terminar para Movistar, y que se inspira en la guerra entre José María García y José Ramón de la Morena en los años 90... Tampoco fue fácil levantar *Campeones*: un directivo de una cadena le llegó a decir a Javier Fesser que las películas de subnormales no vendían. Es una gran película, que nos hace mejores, por la visión de la discapacidad que da. Tengo un hijo con discapacidad y sé de lo que hablo, por eso fue tan importante para mí. Siempre será la película de mi vida. ■

→ Se estrena el 29 de enero en Netflix.

“Campeones”
nos hace
mejores.
Siempre será
la película
de mi vida”

Cine

La chica del brazalete

Disfrazada de thriller criminal, esta coproducción francobelga propone en realidad una compleja mirada a la adolescencia y a las relaciones intergeneracionales. La película relata el juicio a una joven acusada del asesinato de su mejor amiga, y pone el foco en su ambigua pasividad ante los hechos que se exponen ante el tribunal, y en las reacciones de sus desconcertados padres.

→ Se estrena el 5 de febrero.

Noticias del gran mundo

Tras su breve paso por las salas, Netflix estrena este western racial, el segundo trabajo de Tom Hanks y el director británico Paul Greengrass, tras *Capitán Phillips*. Un veterano de la Guerra Civil, que recorre Texas transmitiendo de forma oral las noticias sobre el estado del país, cruza su camino con la superviviente de un asalto, una niña blanca criada por los indios kiowa a la que decide devolver a su familia biológica.

→ Se estrena el 10 de febrero en Netflix.

Península

El fenómeno de *Train to Busan* encuentra ahora una continuación que compensa la falta de frescura y originalidad con más recursos, abriendo el foco del ataque zombi: los muertos vivientes de *Península* amplían su campo de acción, siguiendo los pasos de un soldado que trata de recuperar un camión lleno de dinero.

→ Se estrena el 12 de febrero.

14 días, 12 noches

Representante de Canadá en la carrera hacia los Oscar, la nueva película del cineasta Jean-Philippe Duval ilustra el dramático viaje a Vietnam de una mujer (Anne Dorval), en busca de los orígenes de su hija adoptada, fallecida en un accidente. Su encuentro con la madre biológica de la muchacha convierte *14 días, 12 noches* en el tierno relato de una amistad tan improbable como conmovedora.

→ Se estrena el 19 de febrero.

Todas las lunas

La inmortalidad como condena, en una vuelta de tuerca al mito del vampirismo, a partir de las peripecias de una niña huérfana en la última guerra carlista. Cine fantástico y de época, segundo largometraje de Igor Legarreta, en un momento brillante para la ficción llegada de Euskadi. Itziar Ituño (la Lisboa de *La Casa de Papel*) y la debutante Haizea Carneros encabezan el reparto.

→ Se estrena el 19 de febrero.

Dating Amber

Un chico gay y una chica lesbiana simulan ser pareja para alejar los rumores, burlas y, en definitiva, la homofobia que les acecha en el instituto. Situada en la Irlanda de mediados de los 90, esta comedia dramática equilibra los ingeniosos equívocos con una emocionalidad profunda, que pone el foco en la angustia de los protagonistas (unos Lola Pettigrew y Fionn O'Shea con una química bestial) por encajar en una sociedad que les desprecia.

→ Se estrena el 26 de febrero.



Dating Amber

El agente topo

La cineasta chilena Maite Alberdi propone un juguetón relato que, usando herramientas propias del cine documental, sigue a un anciano contratado por un detective para infiltrarse en una residencia e investigar el trato que reciben sus habitantes. Una delicia tierna y muy divertida que ironiza sobre las películas de espías al tiempo que propone una profunda reflexión sobre el día a día de la tercera edad.

→ Se estrena el 26 de febrero.

Música

Pájaro Sunrise

El leonés Yuri Méndez aprovechó 2020 para dar una vuelta de tuerca a su imaginario musical. Durante la cuarentena aparcó el inglés para cantar en español (ahí está *Madrid*, el tema de la BSO del film *El arte de volver*). En este íntimo concierto, que forma parte del festival MAZO, recuperará lo mejor de su extensa discografía.

→ Independance Club. M: Estación del Arte. 4 de febrero. 19 h. 16,50 €.

Triángulo de Amor Bizarro

Los gallegos pueden presumir de haber editado en ese loco 2020 uno de los mejores discos nacionales. Tras meses sin visitarnos por los motivos que todos sabemos, al fin podremos oír en vivo piezas tan fascinantes como *Fukushima* o *Asmr para ti* gracias a Madrid Brillante.

→ Teatro Reina Victoria. M: Sevilla. 6 de febrero. 12 h. 18 €.

Xoel López

Este mes podremos disfrutar de un artista que, a estas alturas, no requiere presentación. Con más de 20 años de carrera a sus espaldas, no cabe duda de que el antiguo líder de Deluxe no ha dejado de sorprendernos disco tras disco. Para muestra, ahí está ese *Si mi rayo te alcanzara* que presentará en esta cita incluida en el festival Inverfest.

→ Teatro Coliseum. M: Plaza de España. 7 de febrero. 19 h. 28 €.

Mujeres

Pocas bandas de garage son más respetadas que el cuarteto barcelonés. Sus conciertos

siempre son pura adrenalina, y este no será una excepción. Principalmente, porque para la ocasión presentarán por todo lo alto aquel *Siento muerte* que, dadas las buenas críticas, se colocó entre los mejores discos de 2020.

→ Teatro La Latina. M: La Latina. 14 de febrero. 12 h. 18 €.

María Rodés

La cantautora catalana nunca nos ha defraudado. Prueba de ello es que, en su bellissimo *Lilith*, rindió homenaje a todas aquellas mujeres anónimas que murieron en la hoguera tildadas de brujas. Combativa y llena de sensibilidad, escucharla en directo es una experiencia mágica.

→ Auditorio Nacional. M: Cruz del Rayo. 17 de febrero. 19.30 h. 10-20 €.

Los Punsetes

Únicos y sobrados de personalidad. Los madrileños llevan más de una década dando guerra y protagonizando la escena punk pop de la ciudad. Pero por si se te escapó, el pasado mes de octubre decidieron compartir aquel *Tú y yo* que hasta entonces solo podía escucharse en el vinilo del single *Una persona sospechosa*. Como siempre, nos trajeron otro señor temazo.

→ Teatro La Latina. M: La Latina. 21 de febrero. 12 h. 18 €.

Alice Wonder

No todo el mundo puede decir que ha tenido la oportunidad de telonear a Vetusta Morla. Este es el caso de esta joven madrileña, quien después de triunfar con su primer disco en 2018, *Firekid*, ha decidido pasarse al español en el EP *Que se joda todo lo demás*. Tiene madera de estrella.

→ Nuevo Teatro Alcalá. M: Príncipe de Vergara. 28 de febrero. 12 h. 15, 10-21, 60 €.

TOP 3 CLÁSICA

Una selección de recitales, ópera y conciertos para dejarse llevar este mes



↑ Luisa Fernanda

Comedia lírica en formato zarzuela que durante tres actos nos muestra el trío amoroso formado por una joven de origen humilde, enamorada de un apuesto y mujeriego coronel, pretendida a su vez por un rico extremeño.

→ Teatro de la Zarzuela. M: Sevilla. Hasta el 14 de febrero. 5-44 €.



↑ Siegfried

La ópera de Wagner luce en todo su esplendor bajo la dirección musical de Pablo Heras-Casado. La búsqueda de la identidad de dos jóvenes centra la trama de esta obra, que forma parte de la tetralogía *El anillo del nibelungo*.

→ Teatro Real. M: Ópera. Del 13 de febrero al 14 de marzo. 15-413 €.



↑ Star Wars. Música en concierto

La mejor música de toda la galaxia resonará este mes en el Auditorio Nacional de la mano de la Orquesta y Coros Filarmonía. Una cita anual imprescindible para los *warsies*, con descuento para menores de 30 años.

→ Auditorio Nacional. M: Cruz del Rayo. 27 de febrero. 11.30 h. 23-47 €.

Los Punsetes

RICARDO RONCERO

Más conciertos en [timeout.es/musica](https://www.timeout.es/musica)

Teatro

Tórtola

Empezamos con ese teatro inspirado en la realidad, esta vez de manera directa. La vida de Carmen Tórtola, innovadora bailarina valenciana de principios del s. XX, se retrata en esta pieza musical que sirve como homenaje y reconocimiento a su figura. El texto de Begoña Tena se creó en el Insula Dramataria Josep Lluís Sirera.

→ Naves del Español. M: Legazpi.

Del 18 de febrero al 7 de marzo. 20 €.

Yerma

Merece siempre la pena ver lo que hace Juan Pastor, y ya que Guindalera, su espacio de toda la vida, ha tenido que cerrar, bien se merece su trabajo este lugar de lujo en la cartelera. María, su hija, protagoniza el clásico de Lorca, acompañada de actores de su cantera, y con el mítico maestro Arnold Tarraborrelli como asesor de movimiento.

→ Teatros del Canal. M: Canal.

3 y 7 de febrero. 20 €.

La petite mort

Acabamos de disfrutar, como quien dice, de la excelente Natalie Pinot en *El chico de la última fila* dirigido por Andrés Lima. Apenas un par de meses después, la actriz regresa, y sola, sobre un escenario. Pinot ha elegido un espacio íntimo, como la sala Lola Membrives del Lara, para marcarse un monólogo espectacular sobre la crisis de los 50 y la sexualidad femenina.

→ Teatro Lara. M: Callao.

Del 3 de febrero al 31 de marzo. 16 €.

Lo que tú nos dejas

A Inma Cuevas nos hemos acostumbrado a verla como la malísima Anabel de *Vis a vis*. Para muchos será una sorpresa encontrarla en este registro intimista, como esa madre hablándole a su hijo, en el reto textual que le plantea la periodista Alba R. Santos y que la misma Cuevas dirige y produce. Claramente, una obra imprescindible del mes.

→ Teatro Galileo. M: Quevedo.

Del 18 de febrero al 14 de marzo. 18-20 €.

NO TE PIERDAS



LUZSORIA

El bar que se tragó a todos los españoles

Es la primera producción dirigida por Alfredo Sanzol como director artístico del CDN. El espectáculo tiene ciertos tintes de autoficción, ya que está inspirado en la historia real de su padre, que se salió de sacerdote en los 60... y hasta aquí llegan las coincidencias, o quizás no.

→ Teatro Valle-Inclán. M: Lavapiés. Del 12 de febrero al 4 de abril. 20-25 €.

Guerra, ¿y si te pasara a ti?

La Casa Escénica nos plantea en este inquietante montaje la pregunta real, o sea, qué ocurriría si aquí y ahora se declarara una guerra. Forma parte de uno de los ciclos más interesantes del mes, Teatro y Derechos Humanos, que tiene lugar en el Fernán Gómez y que contará además con una mesa sobre derechos humanos con la participación de las compañías el día 5 de febrero.

→ Teatro Fernán Gómez. M: Colón.

Del 3 al 7 de febrero. 14-18 €.

Caer caer caer y Aliasing

Richard Mascherin colabora con la plataforma de investigación coreográfica TR3STR3INTA en estas dos piezas experimentales. La

primera trabaja sobre la idea de la caída, tanto literal como metafóricamente. La segunda de ellas juega con la dilatación del tiempo en escena.

→ Teatro Pradillo. M: Concha Espina.

Del 4 al 6 de febrero. 14 €.

Magia de cerca

Dentro del XI Festival Internacional de Magia, este espectáculo reúne a los mejores magos españoles en distancias cortas: Amelie (Premio Nacional de Magia), Mario López (campeón mundial de micromagia) y Adrián Vega (creador de espectáculos de magia para televisión). Te va a impresionar más de lo que crees.

→ Teatro Circo Price. M: Embajadores.

Del 11 al 21 de febrero. 22 €.

Mature

La colaboradora de *Zapeando* Valeria Ros es una de las caras más conocidas del stand-up en nuestro país. Acércate a conocerla en directo al templo del humor madrileño con este espectáculo, que nace de una experiencia (¿real?): descubrir que estaba embarazada después de haberlo dejado con su ex al principio del confinamiento.

→ Teatro Alfil. M: Callao. Del 12 de febrero al 26 de marzo. 16-20 €.

El arte de la nada misma

La Sala Tarambana resiste en Carabanchel gracias a las apuestas de su programador, Nacho Bonacho, quien nunca ha dejado de arriesgar. Ahora, en medio de este apocalipsis, este espectáculo entra de lleno en la cuestión de la importancia del arte. ¿Realmente es un bien de primera necesidad? Con Cristian Morales a la dirección.

→ Teatro Tarambana. M: Carabanchel.

Del 6 al 20 de febrero. 12-14 €.



Tórtola

Báilatelosola

Poesía o barbarie presenta este recital de Alejandra Martínez de Miguel, finalista de la Copa del Mundo de Slam 2019 en París y autora del libro que da nombre a este espectáculo de poesía escénica feminista. Una nueva fórmula del Teatro del Barrio: teatro y poesía a la hora del vermouth en pleno Lavapiés. Planazo.

→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés.

13 de febrero. 13-15 €.

Más obras en
[timeout.es/teatro](https://www.timeout.es/teatro)



Larry Clark

CORTESÍA DEL ARTISTA. LUHRING AUGUSTINE (NY) Y 1 MIRA MADRID

Arte

El ingenio al servicio del poder

Durante los siglos XVI y XVII la mayoría de los códices de Da Vinci estuvieron en España. Esto propició una época de esplendor científico, alentado por la monarquía. La muestra recuerda a los grandes protagonistas de este tiempo, arquitectos, artistas, ingenieros e inventores, a través de pinturas, esculturas, manuscritos o grabados.

→ Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. M: Sevilla.

Del 3 de febrero al 16 de mayo. 2 €.

Floodzone. Anastasia Samoylova

Cuando Anastasia se mudó a Miami observó que existían grandes contraste entre la ciudad y el paisaje. Advirtió también que el cambio climático y el aumento del nivel del mar era un problema contra el que se intenta luchar en vano. Sus fotografías consiguen capturar la belleza del constante desafío entre la naturaleza y el ser humano.

→ Galería Sabrina Amrani. M: Noviciado.

Del 3 de febrero al 3 de abril. Gratis.

Tomoko Yoneda

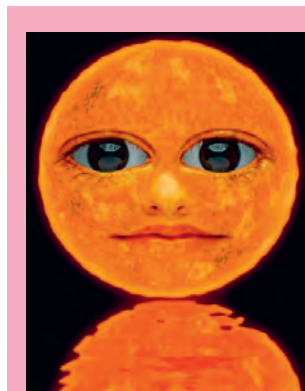
Las potentes creaciones de la fotógrafa japonesa Tomoko Yoneda llegan a Madrid para invitarnos a reflexionar. Yoneda, muy conocida en su país natal, cree que las fotografías transmiten más que las palabras. Sus imágenes, cargadas de sencillez y fragilidad, nos hablan de nosotros mismos, nuestro presente y nuestra historia.

→ Fundación MAPFRE. Sala Recoletos.

M: Colón. Del 11 de febrero al 9 de mayo. 5 €.

Un rastro involuntario

La Casa Encendida acoge la primera muestra del ciclo *Un rastro involuntario*, una serie de exposiciones que, a lo largo del



Un rastro involuntario

año, abordarán desde los rastros inconscientes y los márgenes aquello que nos caracteriza como personas. El ciclo arranca con una individual de la artista Agnieszka Polka, quien trabaja con el concepto de identidad.

→ La Casa Encendida. M: Embajadores.

Desde el 5 de febrero. Gratis.

Larry Clark

El fotógrafo y cineasta Larry Clark muestra al mundo el lado más crudo de la juventud. Desde mediados del siglo XX, Clark ha capturado con su cámara cómo las drogas, la violencia y el sexo están presentes en las vidas de los adolescentes. La muestra se completa con un ciclo de cine en Artistic Metropól que proyectará algunos de sus films más icónicos.

→ Galería 1 Mira Madrid. M: Lavapiés.

Del 6 de febrero al 20 de marzo. Gratis.

Joanie Lemerrier. Paisajes de luz

El interés de Joanie Lemerrier por lo digital y la geometría le ha llevado a desarrollar interesantes proyectos en los que la luz se ha convertido en su principal material de trabajo. En esta primera exposición del artista en España, se muestran cinco instalaciones audiovisuales de carácter inmersivo en las que la

poética de lo digital nos acerca a la profundidad de la naturaleza.

→ Espacio Fundación Telefónica. M: Callao.

Del 11 de febrero al 5 de junio. Gratis.

Pérez Villalta. El arte como laberinto

Guillermo Pérez Villalta revoluciona la sala Alcalá, 31 con esta retrospectiva para la que ha realizado un estudio geométrico del edificio. El artista ha dividido el lugar en espacios armónicos, sobre los que ha instalado un laberinto por el que deambular y contemplar sus obras.

→ Sala Alcalá, 31. M: Sevilla.

Del 18 de febrero al 25 de abril. Gratis.

Dúo 2/5. Yolanda Tabanera y Pablo Milicua

Los trabajos de Yolanda Tabanera y Pablo Milicua nos muestran un mundo familiarmente desconocido, una arqueología de una sociedad ajena con la que compartimos referentes. Las piezas de Yolanda son íntimas, mientras que las de Pablo juegan con la acumulación.

→ Galería Nueva. M: Lavapiés.

Del 6 de febrero al 12 de marzo. Gratis.

Las mejores exposiciones en
timeout.es/arte



ALFREDO'S
ESTD 1981
BARBACOA
MADRID

SOLO EN
Uber Eats

PÍDELO YA

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/restaurantes

A la conquista del omnívoro

Las opciones veganas (restaurantes, cafés, tiendas...) se multiplican por la ciudad desde hace unos años. Por necesarias, ¡bienvenidas sean todas! Por *Gorka Elorrieta*



EL ACTIVISMO se sienta a la mesa porque nada mejor que un estómago satisfecho para convencer al más escéptico. Come y luego hablamos.

1 La Modernista
Veganizar lo imposible y sorprender. Pablo, chef y propietario, se repite este mantra cada día. Una intención que fundamentalmente se nutre de viajes. "Siempre vuelvo con un bloc de notas repleto de frases, ingredientes y cosas que descubro". Su giro hacia el veganismo se fraguó en Barcelona pero es en Madrid donde,

Los platos ganan atractivo, son más variados y originales

Vega





ALFREDOARIAS

La Modernista

desde 2016, ha concebido tres espacios, con personalidades y cartas propias: Distrito Vegano, La Tía Carlota y, el último, La Modernista. "El local apareció de forma inesperada, pero me enamoró. Pronto empecé a idear platos más elaborados que se ajustaran al perfil del barrio. Manda la comida fusión 100% *plant based* sin gluten y además experimentamos bastante con las piezas de pastelería". Y puede incluso que nadie exprima las posibilidades del heura como él. Detrás de cada bocado no solo hay investigación y mucha prueba error, sino también varias

técnicas y elaboraciones. El *brunch* (más aún cuando recupere la terraza) es una estupenda puerta de entrada a su proyecto. Eso sí, reservad con tiempo si queréis mesa en fin de semana.

→ Fortuny, 47. M: Rubén Darío.

2 Vega

"Vega no representa un restaurante sino una forma de vida", lanza Mito. La trayectoria de esta pequeña gran familia ha sido extraordinaria desde que abrieron hace seis años enraizados en un lema: activistas del sabor. Ahora, en mitad de la



Bite Me

EL RETO DULCE

De bombones a donuts irresistibles

JUNTO A ISABEL y Adrián, también se ha mudado su fiel clientela. Hablamos de **Freedom Cakes Cafe** (Cádiz, 7), que dejó Malasaña para crecer en el centro manteniendo su estética setentera, unas vistosas tartas a juego (pantera rosa, red velvet, carrot cake...) y añadiendo además gofres, pancakes y cookies. Si sois adictos al buen chocolate, tenéis que pasaros por la web de **Boreal** (borealcholatier.com).

es). Tras cuatro años de formación en hostelería, Andrea se inclinó, en un aprendizaje que no cesa, hacia la pastelería. Los bombones son lo más demandado pero todo su trabajo (de tabletas a huevos de Pascua personalizados) resulta soberbio. "Es mi forma de hacer activismo en favor de esta filosofía de vida". Y si os acercáis a Matadero o sois vecinos de Arganzuela, llevarse una caja de los donuts que ese día luzcan en las vitrinas de **Bite Me** (Pl. Beata María Ana de Jesús, 2) es el mejor regalo que (os) podéis hacer.



BOREAL. 0% DE ORIGEN ANIMAL

Andrea vio que nadie hacía un chocolate vegano profesional y artesano. Y a ella le sobran ideas, pasión y conocimientos

pandemia, han estrenado otro local. "Buscamos darle un toque más gastronómico a los platos. Cuidamos cada proceso porque nada más entrar, desde que pides al camarero, ves todo el despliegue que se activa". Entre semana ofrecen un menú que varía constantemente porque son muchos quienes se acercan a diario. Todas sus recetas parten de ingredientes ecológicos y, en lo posible, de cercanía. Pasan por Tailandia, México o Italia pero si aún no habéis probado su castizo 'rabo de toro' de jackfruit... ya tenéis una recomendación.

→ Álamo, 3. M: Plaza de España.

Levél Veggie Bistro

Pizzi & Dixie

↓ TOP HAMBURGUESAS

Thunder Vegan (Don Felipe, 4), imagen gráfica potente y burgers para mancharse los dedos muy alegremente. *Take away* y reparto solo a 3 km a la redonda pero la Nashville recompensa el paseo. Acaban de estrenar una versión de las icónicas alitas de pollo. En **Viva Burger** (Costanilla San Andrés, 16) también empiezan el año sumando a su carta la exótica Bombay, setas a la plancha y chutney de piña al garam masala entre pan de malta y cereales. En cambio la pareja detrás de **Fantastic V** (Corredera Alta de San Pablo, 2) utiliza pan brioche para hacer aún más sabrosa su propia, muy lograda y adictiva receta a partir de Beyond Meat.



3 Levél Veggie Bistro

Un enorme ventanal por el que entra la luz en cascada da la bienvenida a una de las apuestas más refinadas de la ciudad. "Nos ha costado bastante formar un equipo que entendiera nuestro punto de vista y el servicio que queríamos dar", señala Fabrizio, quien junto a su pareja, la chef Júlia Török, comanda el restaurante. Ambos aprecian y cuidan los detalles, desde la sala a los emplatados, y llevan haciéndolo ya cuatro años y medio. Los mismos que lleva la lasaña en carta; su receta crudivegana se cuenta entre las mejores de la ciudad (no veganos incluidos). "Es uno de los platos más elaborados, se prepara íntegramente al momento. De hecho, dada la demanda, tenemos una persona que se dedica exclusivamente a ello". Su propuesta viajera, breve pero que juega con la temporada para ir introduciendo novedades (no os perdáis su última cuchara: purés de raíces), es también la búsqueda de sabores nuevos, el ensayo con diferentes texturas. Siempre a partir de producto fresco. "Solo entra hecho el pan y

los espárragos que compramos a un pequeño productor navarro".
→ Avda. Menéndez Pelayo, 61. M: Ibiza.

4 Pizzi & Dixie

"El objetivo es producir mis carnes y quesos vegetales y que estén a la altura de todas esas marcas que han aparecido pero que resultan muy caras. Veremos". Seguirle la pista a Nacho Sánchez no es fácil pero hay que hacerlo (tiene ya un recetario publicado y acaba de abrir restaurante en Toledo). "Al año hago dos cambios grandes de carta, en octubre y en marzo, pero con la pandemia voy a otro ritmo". De ahí no salen ni sus gnocchi morados ni su Ferrero Rocher. Pero no os fiéis, ya está pensando cambiar la masa de sus espléndidas pizzas. "Siento que estoy cocinando mejor que nunca. Supongo que forma parte del proceso. Pero disfruto mucho con lo que hago". Id a su casa pitando. ■



→ San Vicente Ferrer, 16.
M: Tribunal.

Más restaurantes y rutas gastronómicas en
[timeout.es/madrid/restaurantes](https://www.timeout.es/madrid/restaurantes)



**SI SOMOS
LO QUE
COMEMOS,
TAMBIÉN
SOMOS
LO QUE
BEBEMOS.**

Yosoy, la bebida vegetal
hecha solo de avena, de agua
y del firme convencimiento
de que alimentarse mejor
es crear un mundo mejor.

**ALGUIEN TENÍA
QUE HACERLO**



Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

BAR DEL MES

La Vaga

"TOMARME UN NEGRONI

de grifo en vasito de caña y acompañado de una gilda me suena a planazo", apunta Eme Otero, uno de los cuatro socios/amigos que en verano inauguraron esta coctelería en Malasaña, hermana desenfadada de La Tuerta, su nave nodriza, base de operaciones y línea más vanguardista. Aquí también encontraréis esos vasos ilustrados a mano por diferentes artistas, pero esta vez son el continente para un

DE QUÉ VA

Cócteles amigables y minimalistas para un tapeo estupendo.

POR QUÉ

TENÉIS QUE IR
Despidete del gin tonic. Di hola a cualquiera de sus tragos largos.

→ Divino Pastor, 14.
M: Bilbao.



ALFREDO ARIAS

puñado de *highballs* apuntados con número e ingredientes, a modo de platos combinados, en una pizarra. "Entendemos que es una concepción de trago muy versátil, que conecta bien con el gusto nacional". Este 2021, además de aumentar su agenda cultural y asentar la propuesta sólida (ahora manda el biquini de patatera

extremeña que borda Víctor), los cócteles evolucionarán con un nuevo giro. "La próxima carta de La Tuerta (sale en febrero) trata de repensar qué recursos aprovechamos de los árboles y prescindiremos de los frutos para centrarnos en las hojas. Aquí, claro, habrá un eco de todo ese trabajo". No esperaremos a que nos lo cuenten. ■ G.E.



TOMA NOTA

¿Con o sin hielo?

"Entra desde el iniciado que busca recomendaciones hasta auténticos expertos de los que aprendo a diario". Borja abrió este inédito templo monográfico del whisky en septiembre pero ya está ideando una línea de accesorios con la marca y, en cuanto sea factible, llegarán las catas. Alrededor de 150 referencias y subiendo. Podéis quedaros en un *scotch* (y acertaréis) o viajar a Taiwán, India, Israel o Japón. Sedientos de curiosidad, aquí tenéis un rincón que os saciará y abrigará más allá del invierno porque "dedicarnos un momento a nosotros con un buen whisky es un acto liberador y terapéutico".

→ La Potxola. Castelló, 52. M: Velázquez.



EDICIÓN LIMITADA

"¿Una recomendación? Masataka Taketsuru y Rita Cowan, pioneros del whisky japonés, ejemplifican esa vida dedicada al estudio, perfeccionamiento e innovación continua"



Un buen cóctel secreto

La coctelería clandestina Bad Company 1920 propone un viaje al secretismo de la Ley Seca

CUANDO HACE JUSTO
cien años que en Estados Unidos se prohibió la venta y consumo de alcohol con la Ley Seca, en el centro de Madrid se abre una coctelería clandestina que homenajea a esos locales rebeldes donde la única ley que se seguía era la diversión. ¿Os unís al ocio confidencial?

En Bad Company 1920 encontrarás una coctelería que sigue el concepto *speakeasy* que os transportará directamente a los años de la Ley Seca, tanto

por su esencia como por sus impresionantes cócteles y su estética. Y es que os alucinará por el detallismo de su decoración, la música swing y el vestuario que lucen sus maestros cocteleros.

Una vez acomodados en sus butacas o en su barra, toca pedir la carta: no os sorprendáis si todos los cócteles tienen nombres tan singulares como Roca de Bosque o American Pie... ¡Esta es una coctelería clandestina donde el alcohol debe pasar desapercibido! Todos los cócteles son

DE QUÉ VA

Una coctelería clandestina recién abierta en el centro de la ciudad.

POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Porque degustaréis cócteles de autor en un espacio que os transportará a los Estados Unidos de los años veinte del siglo XX.

→ Tudescos, 4.

M: Callao.

@badcompany_1920

de autor y se sirven en recipientes con la forma de su nombre: si pedís La Biblia, os traerán el libro sagrado que esconde una petaca para servir en copa con hielo. O si os pedís el The World Street Journal, recibiréis un periódico que guarda un cóctel de ron con especias, hidromiel de IPA y cordial de whisky con maíz. ¡Flipante!

¿Os apuntáis a una cita misteriosa? No olvidéis consultar la contraseña del local en su Instagram o de lo contrario, ¡no podréis entrar! ■



Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer

Librería
San Ginés



Guitarras
Ramírez



Sombrería
Medrano

Contra viento y pandemia

Un homenaje a esos comercios de la ciudad que llevan más de un siglo levantando la persiana. Por *Marta Bac* y *Noelia Santos*

NI UNA GUERRA CIVIL ni una pandemia mundial, ni siquiera una nevada histórica o el fin de las rentas antiguas han podido con ellas, hay tiendas que siguen abriendo sus puertas cada mañana, contra viento y marea. Ojalá pudiéramos incluir en esta lista a otras tantas que por desgracia han tenido que cerrar.

Guitarras Ramírez

Más de 137 años y cinco generaciones después, el legado de José Ramírez I sigue vivo en cada guitarra artesanal de madera que sale del taller que ahora regentan Cristina y José Enrique Ramírez, junto a su tía Amalia Ramírez, una de las primeras mujeres no solo en

dedicarse a la construcción de este instrumento sino a innovar en su proceso de creación.

→ Paz, 8. M: Sol.

La Pajarita

Ni siquiera la declaración de un edificio en ruínas y posterior desahucio consiguió tumbar la bombonería más antigua de Madrid. A pesar de tener que cerrar hace décadas su tienda de Sol, Rocío Aznárez sigue vendiendo los tradicionales caramelos de violeta y pajaritas de chocolate casi 170 años después.

→ Villanueva, 14. M: Retiro.

Sombrería Medrano

Desde el clásico Panamá a la boina chulapa, no hay modelo



Los libros ocupan el pasadizo de San Ginés desde el siglo XVII

que se le resista a la sombrerería más antigua de España (1832). La familia de Bernardino Abial y Roda sigue fabricando piezas para la venta directa al público desde su también centenaria tienda junto a la Plaza Mayor, pero también aceptan encargos para producciones de cine y teatro.

→ Imperial, 12. M: Tirso de Molina.

Mantequería Andrés

151 años de trayectoria convierten a este ultramarinos en el de mayor solera de España. Originalmente se llamaba Casa Pérez, pero Andrés de las Heras decidió comprar la tienda y cambiarle el nombre tras la muerte de su jefe. Son sus descendientes los que a día de hoy siguen vendiendo conservas, legumbres, vinos, dulces...

→ Paseo de los Olmos 3. M: Puerta de Toledo.

Librería San Ginés

Eclipsada por la chocolatería más famosa de la ciudad, en los primeros metros del pasadizo que le da nombre se encuentra esta librería cuyos orígenes

se remontan al siglo XVII. Si el clima lo permite, suele sacar a la calle algunos de sus ejemplares, que van desde joyas literarias antiguas hasta obras técnicas sobre medicina o arte.

→ Pasadizo de San Ginés, 2. M: Sol.

Antigua Relojería

De bolsillo, de pared, de sobremesa, incluso de cuco, no hay reloj que se le resista a este establecimiento que abrió por primera vez sus puertas en 1880. Tras una reforma en el año 39, tanto el interior como la fachada recuerdan que nos encontramos en un comercio centenario. Cuentan con un taller propio donde realizan arreglos. ■

→ Sal, 2. M: Sol.

SHUTTERSTOCK

SABÍAS QUE



De la Realeza y la Movida a la serie 'Acacias 38'

Detrás de esa fachada desvencijada, en uno de los edificios supervivientes del incendio de la plaza Mayor, hay un negocio abierto en 1834 (los Bober lo cogieron en 1919) que tuvo entre sus clientes habituales a Tino Casal o la Infanta Mercedes. Hoy son diseñadores y productoras de cine y tv los que se pierden en su trastienda en busca de telas que ya ni se fabrican.

→ Tejidos Bober. Imperial, 12.

La Pajarita



Más planes para este otoño en timeout.es/quehacer

Viajes

Coordina Noelia Santos
timeout.es/viajes

Benasque

A pie de pistas

Bajarse de los esquís y alojarse en un entorno idílico a solo unos kilómetros (o metros) es posible en estos pueblos con encanto.

Por Noelia Santos

AÑO DE NIEVES... Si se cumplen los presagios del refranero popular, el camino recorrido hasta aquí será menos duro de recordar. ¿Y si aprovechamos que las estaciones de esquí han inaugurado ya la temporada (obviamente con restricciones) para conocer algunos de los pueblos más bellos que las rodean sin (casi) salir de la península? Porque la nieve y sus paisajes, además de buenos augurios, tienen algo místico que reconforta y apacigua.

BENASQUE. Huesca

El histórico pueblo de alta montaña que da nombre al valle del Pirineo aragonés, es un lugar que, a pesar de las hordas de turistas que cada año suben hasta los 1.500 metros de altitud para deslizarse por sus pistas, mantiene su

casco histórico al margen de la modernidad. Construcciones románicas, arcadas góticas, restos renacentistas, escudos heráldicos, casonas señoriales (Casa Faure) y palacetes nobiliarios (como el de los Condes de Ribagorza) asoman a cada paso que damos por las evocadoras calles empedradas de esta villa típicamente pirenaica.

→ A 7,5 km. de la estación Aramón Cerler.

ARTÍES. Lleida

Una carretera serpenteante, a veces por Aragón, a ratos por Cataluña, conduce hasta el Valle de Arán, paraíso perdido en el esquinal que forma la provincia de Lleida con la frontera de Francia y Aragón. Ha sido su aislamiento geográfico lo que le ha dotado desde siempre de una identidad cultural singular (dialecto propio, el aranés, arquitectura típica, la aranesa...)

Monachil



en la que el Románico tiene mucha presencia. A menos de diez minutos de Vielha (capital del valle), Arties es indispensable para acercarse a ese pasado. ¿Una visita? La iglesia de Santa María, Monumento Nacional en cuyo altar se conservan pinturas murales de los siglos XII al XVIII.

→ A 7 km. de la estación Baqueira Beret.

MONACHIL. Granada

No es que esté cerca de Sierra Nevada, es que la estación está dentro de su término municipal. Y no es lo único de lo que presume este pueblo serrano de calles en pendiente y trazados irregulares a orillas del río Monachil. Su cercanía, por un lado, al casco histórico de



Granada y, por el otro, a la costa tropical, permite (si el tiempo acompaña) desayunar en la playa de Motril y cenar en el Albaicín con vistas a la Alhambra. ¿Más? Su entorno natural es un paraíso para los senderistas: buscad la ruta de las acequias, el puente colgante de Los Cahorros, la cueva de las palomas...

→ Dentro de la estación de Sierra Nevada.

PAS DE LA CASA. Andorra

La Ibiza de la nieve. El animadísimo ambiente nocturno (al menos en la era precovid) que tiene la ciudad

La típica villa pirenaica con evocadoras calles empedradas, casonas señoriales, palacetes...

más alta del Principado de Andorra, y su relevancia histórica como eje comercial (núcleo de compras sin impuestos por excelencia) le ha hecho merecedora de ese sobrenombre. Por eso es un destino idóneo para un público joven adicto al *après-ski*, y no tanto para el público más familiar. Si además de juventud, se tienen conocimientos de francés, mucho mejor: este pueblo *resort* es uno de los favoritos para los esquiadores galos que visitan Andorra.

→ Dentro de la estación de Grandvalira.



Serra da Estrela

BARÈGES. Pirineo francés

Hay pueblos que parecen tocados por una varita mágica, capaces de brillar en cualquier época del año. Como Barèges, a los pies del Tourmalet. Hasta aquí llegan amantes del ciclismo de alta montaña, apasionados de los baños termales (sus aguas sulfurosas lo convierten en la capital pirenaica del termalismo) y fanáticos de la observación astronómica (Pic du Midi está a tiro de ruta senderista). Un menú más que generoso para los sibaritas de la naturaleza.

→ Acceso directo a la estación Grand Tourmalet.

MANTEIGAS. Portugal

Bienvenidos a la Serra da Estrela, no solo el punto más alto del Portugal continental sino un enclave todavía remoto para muchos viajeros. Aquí se esconde desde la única estación de esquí del país vecino, al pico la Torre (sus estaciones radar son protagonistas de muchos *selfies*) o Manteigas, la región más rural y antigua de la *serra*, un lugar en el que conviven tradición y diseño: es la cuna de la industria del burel, un tejido típico de lana (parecido al fieltro y de vivos colores) con el que se confeccionan mantas desde el siglo XX. ¿Que si las venden



en Lisboa? Sí, pero pagaréis mucho más. ■

→ A 22 km. de la estación Vodafone Serra da Estrela.

Time In

Coordinan Marta Bac y Borja Duñó
timeout.es/time-in

Emoción y risas

De la primera línea de la pandemia a los fantasmas de la BBC, pasando por el erotismo de Anaïs Nin. Por *Serielizados*



1 Vitals

La primera producción en catalán de HBO España es un viaje emotivo a la vida del personal sanitario y de los pacientes que sufrieron la primera estocada de la pandemia. Tres capítulos dirigidos por Fèlix Colomer y producidos por El Terrat que se centran en cinco testigos y en cómo golpeó la crisis sanitaria en un hospital de Sabadell. Una serie que nos hará volver a creer en la especie humana.

→ Estreno el 7 de febrero en HBO.

2 Little birds

Las series de Starzplay apetecen. No es publi, es que cuando las cosas se hacen bien hay que decirlo. La lista es potente: *The act*, *Ramy*, *Desde, Gangs of London*, *Normal People*... Están seleccionando muy bien sus estrenos, huyendo de la cantidad y abrazando la calidad. Ahora llega el turno de *Little birds*, la serie basada en los relatos eróticos de Anaïs Nin y protagonizada por Juno Temple.

→ Estreno el 14 de febrero en Starzplay.

3 Ghosts

Si algo nos ayuda a sobrevivir, es echarnos unas risas de vez en cuando. Y con *Ghosts* lo haréis si os dejáis llevar. Es una comedia chapucera de la BBC que se ríe de las series de misterio, fantasmas y casas encantadas. Una buena astracana que te soluciona un día de mierda. De los creadores de *Horrible stories* y *Yonderland*, *Ghosts* ya ha renovado para una tercera temporada. Racionadla u os explotará el cerebro.

→ Estreno el 26 de febrero en Movistar+.

4 The Split (T2)

¿Nostálgicos de Ally McBeal y esperando la nueva temporada de *Better call Saul*? *The Split* es vuestra dosis. La serie británica, que llegó en 2020 a Filmin, se centra en una familia de abogadas especialistas en casos de divorcio. Un drama judicial con mujeres alfa de primer nivel en un mundo repleto de tiburones y mala gente. Y por si fuera poco, la firma Abi Morgan, creadora de *The hour* y guionista de películas como *Shame*.

→ Estreno (T2) el 9 de febrero en Filmin.

LAS APPS DE ESTE MES



↑ Feed Preview

Nos permite reorganizar las instantáneas dentro de nuestro perfil de Instagram, añadir nuevos filtros y alterar la disposición de fotografías y vídeos en un carrusel.

→ BerthX. Para iOS y Android.



↑ Remini

A través de la comparación de fotografías borrosas con un banco de imágenes de alta definición en la nube, mejora las primeras de manera sorprendente. ¡Y gratis!

→ Remini. Para iOS y Android.



↑ Vlogit

Una herramienta de edición de vídeo compacta, de uso fácil y ágil, concebida especialmente para youtubers y vloggers.

→ Wondershare Technology Group Co., LTD. Para iOS y Android.

OTRAS PANTALLAS



La vuelta del hombre del saco

EN 2017, Tarsier Studios nos sedujo y aterrizó con una aventura de rompecabezas, plataformas y suspense inspirada en las pesadillas infantiles. Aquella pequeña joya, espeluznante y cautivadora, nos metía en el impermeable amarillo de la pequeña Six, una niña que, con la única ayuda de un mechero para alumbrar su camino, se adentraba en las lóbregas profundidades de una prisión subacuática donde grandes monstruos, malvados y

grotescos, retenían, encarcelados, a otros niños. En *Little Nightmares 2* (Play Station 4, Windows, Nintendo Switch, y Xbox One) encarnaremos a Mono, un niño que intentará rescatar a Six de un destino terrible. Juntos descubrirán un mundo deformado por el influjo de las transmisiones siniestras de una extraña torre de telecomunicaciones. El viaje de Mono y Six, incierto y peligroso, les llevará a enfrentarse a todo un elenco de ogros y seres aberrantes. ■ *Joan-Albert Ros*

Los Últimos



EN STREAMING

Teatro confinado

El Teatro de la Abadía vuelve a la carga con un formato que fue todo un éxito durante el confinamiento del año pasado, el teatro confinado. Obras para ver en directo a través de nuestras pantallas desde la comodidad del sofá.

→ teatroabadia.com/teatroconfinado

Un jardín en mi salón

¿Te gustaría tener la casa llena de plantas pero se te mueren todas? Entonces este taller de La Casa Encendida es perfecto para ti. Aprenderás no solo sobre su cuidado, sino a distribuirlas para crear un espacio fresco y bonito.

→ lacasaencendida.es/la-casa-on-seccion

Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

Sífilis, mujeres y mar

NIKOS KAVADÍAS es uno de esos autores excepcionales que ha producido el siglo XX. Lejos de los cenáculos literarios, compuso una obra singular, exquisita a la vez que popular. Telegrafista, vivió embarcado buena parte de su vida, durante la cual publicó solo *La guardia*, una ficción que nos coloca dentro del vapor griego Pytheas durante una semana de navegación desde el estrecho de Malaca (entre Malasia y Sumatra) hasta el puerto chino de Shantou para explicarnos la vida a bordo, mientras buena parte de la tripulación duerme

y algunos marineros hacen guardia. Noches de niebla, café, whisky y conversaciones que rememoran las existencias de los navegantes por medio mundo. El autor griego mezcla de manera magistral el presente con el

pasado, el tono portentosamente lírico de muchos pasajes narrativos con la grosería de los diálogos a bordo. La primera persona del singular que vuela hacia arriba y el narrador que hace un repaso panorámico y

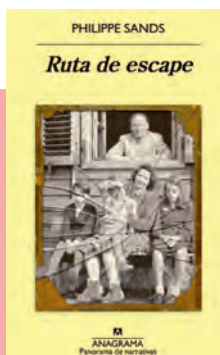
se detiene en lo que despierta su curiosidad. No hay ni una brizna de idealización en todo lo que nos cuenta Kavadías. Esto no es un libro de aventuras. Ni Diamandis es Huckleberry Finn, ni Gerássimos es D'Artagnan. La sífilis ("todos la tienen") los atormenta, las prostitutas de los puertos los vuelven locos, las familias los detestan, añoran las madres, el alcohol los tiraniza y saben que no pueden estar más de una semana en tierra firme. Son servidores del mar. Qué gran libro, este. Hay tanta verdad que da miedo. ■ *Andreu Gomila*

TOTAL LIBROS



LA GUARDIA
Nikos Kavadías
→ Totalibros. Trad. de
Natividad Gálvez.
264 págs. 21,95 €.

TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ Ruta de escape

Una novela que nos cuenta quién fue Otto Wächter, un jerarca nazi que intentó pasar desapercibido tras la Segunda Guerra Mundial. Sands lo destripa para reconstruir su historia con material real.

→ Philippe Sands. Anagrama. 560 págs. 23,90 €.



↑ Hombres que caminan solos

Después de *Ama*, Carnero nos sirve una novela luminosa acerca de la depresión y los rincones que esconde la soledad, confirmándole como una de las voces más singulares de su generación.

→ J.I. Carnero. Literatura Random House. 192 págs. 17,90 €.

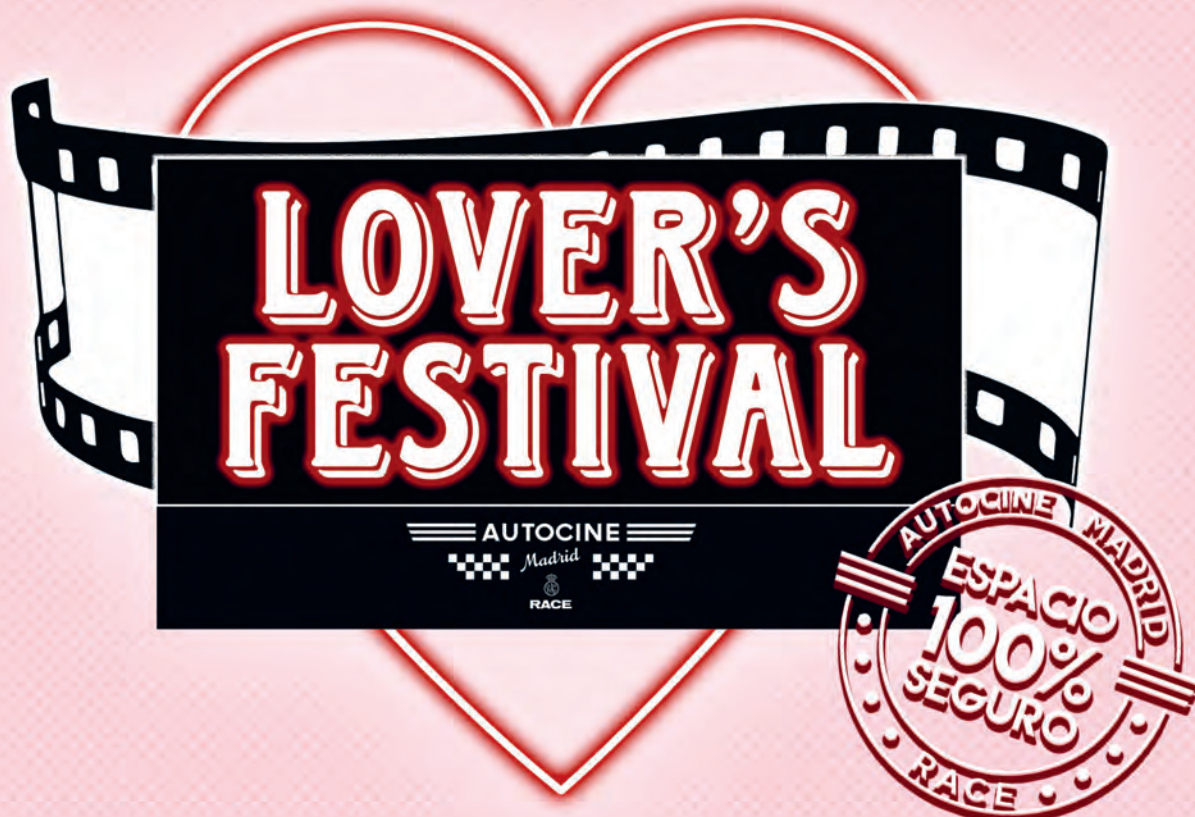


↑ Los buenos vecinos

Once relatos íntimos e inquietantes que te obligan a contener el aliento hasta que la narradora pone fin a la historia de manera magistral. Grandes personajes y situaciones que recuerdan a Tess Gallagher.

→ Clara Pastor. Acantilado. 176 págs. 14 €.

DEL 10 AL 14 DE FEBRERO



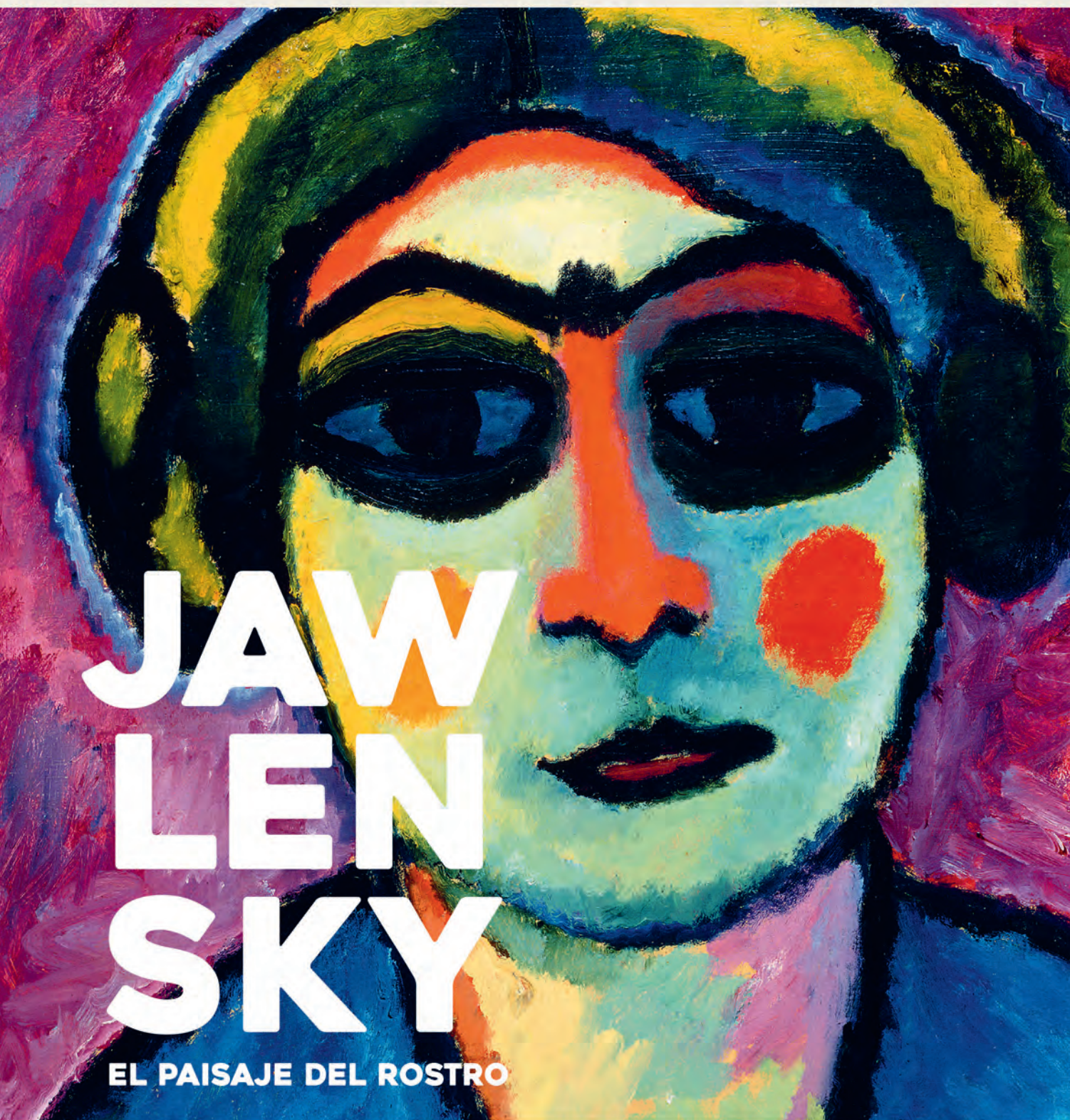
**PROYECCIÓN DE LAS PELÍCULAS
ROMÁNTICAS MÁS TAQUILLERAS**

BODAS SOBRE RUEDAS
Estilo las Vegas

FERIA AUTOCINE
Comida americana
Food trucks churros con chocolate,
algodón de azúcar ...

**NUEVOS PACKS
REGALA AUTOCINE**
y mucho más

WWW.AUTOCINESMADRID.ES



JAW LEN SKY

EL PAISAJE DEL ROSTRO

Alexéi von Jawlensky. *Ojos oscuros* [detalle], 1912
Colección particular. Foto: Maurice Aeschmann

Exposición organizada por Fundación
MAPFRE, Madrid; Musée Cantini,
Marsella, y La Piscine, Musée d'Art et
d'Industrie André Diligent, Roubaix.


Musées de Marseille


La Piscine
Roubaix
MUSEE D'ART ET D'INDUSTRIE
ANDRE DILIGENT

11.2 — 9.5.2021

Sala Fundación MAPFRE Recoletos
Paseo de Recoletos 23, Madrid

Reserva ya tus entradas
<http://exposiciones.fundacionmapfre.org/Jawlensky>