



PEQUEÑAS (GRANDES) COCINAS

CUATRO LOCALES DE TAMAÑO MEDIO QUE HUYEN DE ESTRIDENCIAS Y BUSCAN 'ACOGER' AL COMENSAL COMO UN AMIGO. Y DONDE SE COME DE CINE, CLARO. POR ALEJANDRO AVILLEIRA

[1] BB BISTRO

Calle Recoletos, 11

► Tras SQD, Carolina Ruiz y Julien Escudé aumentan la familia con este nuevo concepto que recorre diferentes culturas gastronómicas de todo el mundo. Con un interior diseñado por Inés Benavides y con el chef panameño D'Angelo Bishop a los mandos, BB Bistro abre todo tipo de posibilidades (desayunos, comidas, cena, tapeo) en un ambiente desenfadado, alegre y cosmopolita. Bienvenido a la familia.

[2] SURTOPIA

Núñez de Balboa, 106

► Un homenaje total a la cocina del sur sin entrar en estereotipos. Así es la cocina del chef sanluqueño Jose Calleja, que cumple cinco años en Madrid en plena forma. Y con una de las mejores carta de vinos de Jerez de la capital. Casi nada.

[3] SURYA

Tudescos, 4

► Para quienes amamos la comida india, que haya abierto Surya es una grandísima noticia. Más aún al comprobar que su cocina es auténtica, inspirada en los puestos callejeros de Mumbai, llena de matices, sabrosa. Y con el acompañamiento de un diseño y estilo muy festivos, acordes con la cultura que pretende dar a conocer. Un acierto.

[4] CACHIVACHE

Serrano, 221

► Aunque parezca mucho más tiempo, hace sólo cuatro años que abrió Cachivache, el primer proyecto de los hermanos Aparicio. Pero ya es un clásico de la capital gracias a su especial forma de crear una taberna, con una cocina sencilla, sin aspavientos, pero de primera calidad. Y una colorista terraza que hay que aprovechar. **E**

EMILIO MORO 2015

► **Vamos a reconocerlo**, a la redacción de *Esquire* llegan unas cuantas botellas de vino cada mes. De todo tipo y condición. Y también reconocemos que los probamos todos, por supuesto. Pero cuando asoma en el envío la etiqueta de una botella de Emilio Moro, es fácil presuponer nuestra sonrisa aviesa. Y es que este vino lleva deleitándonos muchos años, y cada vez encontramos una sorpresa mayor. La última ha sido este Emilio Moro 2015, el buque insignia de la bodega y que, según el equipo técnico, se trata de una de las mejores cosechas de la historia. "Ha sido un año de mucha concentración, una añada de parámetros altos" que ha hecho posible un vino rotundo que en nariz es opulento y muy expresivo, con una base de fruta negra madura de gran calidad, y presenta en segundo plano notas balsámicas y de pastelería. En boca es amplio, sabroso, de gran volumen y buena acidez con un postgusto muy largo. Un vino sobresaliente desde cualquier punto de vista.

