

Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

V 8 • J 14 de enero 2016 • Nº 2.091

EL OCIO QUE VIENE
Superhéroes, clásicos recuperados
y otras estrellas que iluminarán 2016

"JOY"

David O. Russell convierte a Jennifer Lawrence en heroína de la teletienda

"CERVANTINA"

Ron Lalá hace de Cervantes una fiesta

Ejemplar de venta conjunta con **EL PAÍS**

Teatro Bellas Artes



Director: Jesús Cimarro
www.teatrobellasartes.es

Patrocinado por
PENTACION

Colaborador con el Teatro Bellas Artes



Con la colaboración
del Consorcio
de Rehabilitación de
Teatros de Madrid

entradas: www.teatrobellasartes.es



ROBERTO ÁLAMO

SERGIO PERIS-MENCHETA

LLUVIA CONSTANTE

DE KEITH HUFF

ADAPTACIÓN Y DIRECCIÓN DAVID SERRANO

DEL 13 DE ENERO
AL 14 DE FEBRERO

entradas: entradas.com

PRÓMOTORA
91 188 08 30
promotora.com

BUTACA ORO
com

PRODUCCIONES ABU, S.L.

Milonga

ZORA

AMARIS

AMAR

inaem

PLATE

EM

FABLO KORTI

DISTRIBUIDOR

PRE

Salir en Madrid

LA VANDUCA

Una barra optimista

Los atentos dueños de este local donde siempre brilla el sol mediterráneo se proponen hacernos sentir como en su casa

Sus propietarios se apellidan Van Dulken, pero son de Málaga y en La Vanduca se sirve comida mediterránea. Los hermanos Van Dulken (Van-du-ca) Calleja, cuatro entusiastas del buen comer, decidieron poner en práctica su pasión aunando la memoria sensitiva de sus reuniones familiares en torno a la mesa y todo lo que a ellos les gusta encontrar en un restaurante. Con esta premisa Blanca, Enrique, Inés y Juan abrieron hace unos meses un local a los pies de la Puerta de Alcalá donde se respira su afán por hacernos sentir como en su casa, tanto a través de la carta como de la decoración que atrapa la luz y los colores del Mediterráneo.

En una atmósfera envolvente y optimista, los anfitriones reciben y atienden al comensal con una contagiosa sonrisa. La Vanduca cuenta con comedor y terraza, y su zona de barra y mesas altas es un auténtico punto de encuentro desde el almuerzo



La luz es un elemento clave de La Vanduca.

hasta medianoche, momento en que un buen surtido de cócteles se apoderan del *afterwork*, con el Negroni y gin-tonics especiales como reyes de la oferta. Para acompañar los tragos, platos para compartir como croquetas, tortillas, huevos con patata, panceta y trufa y viandas marinas

de temporada. Las albóndigas de la abuela y originales guisos como el pote de castañas son imprescindibles. **LAURA S. LARA**

LA VANDUCA

COLUMELA, 2 (RETIRO) • DE L A X, DE 12 A 23.30 H.; J, A 24 H.; V Y S, A 0.30 MAD.; D, A 16.30 H • COPAS, 12 € • T. 91 578 23 21.



PERRACHICA

ELOY GONZALO, 10 (QUEVEDO).
L A D HASTA 2.30 MAD. • T. 91 737 77 75.

PERRACHICA

Castiza y moderna

El sitio del que todo el mundo habla viene abandonado por sus hermanos mayores: Marieta, Pipa&Co y Juanita Cruz. Pero si bien esta compañía le ha abierto las puertas del éxito, Perrachica se ha ganado la fama por ella misma. Por ser castiza y moderna a la vez, por haberle dado al barrio de Chamberí el punto de vanguardia y glamour que pedía a gritos y por transformar los 900 m² de una sucursal bancaria en un impresionante restaurante de estilo industrial-colonial con zonas bien diferenciadas para comer y tomar algo (tiene hasta un mercado-café). Cócteles de calidad y una cocina cosmopolita para esos gourmets que aprecian más la estética y el ambiente.