

MARZO 2016

3,50 € (SPAIN ONLY)

# marie claire

www.marie-claire.es

## ROMPER EL TABÚ

ANDREJA PEJIĆ  
LA TOP TRANSEXUAL  
(EN PORTADA)

## ¿ES BELLO LO NATURAL?

LA MÁS CRUDA  
REALIDAD  
A EXAMEN

## Refugiadas EN ESPAÑA

VIVIR UNA  
SEGUNDA  
OPORTUNIDAD

## DESPIERTA TU CREATIVIDAD

EN SOLO  
24 HORAS

## PRIX DE BELLEZA 2016

EL NECESER  
PERFECTO

## CAPITALES FASHION

COMER EN PARÍS  
DORMIR EN MILAN  
SALIR EN MADRID

# imoda a la vista!

109 PÁGINAS PARA  
VESTIR TU PRIMAVERA





# LIFESTYLE

Gastro

MADRID



1. LA MÁQUINA



2. LA VANDUCA

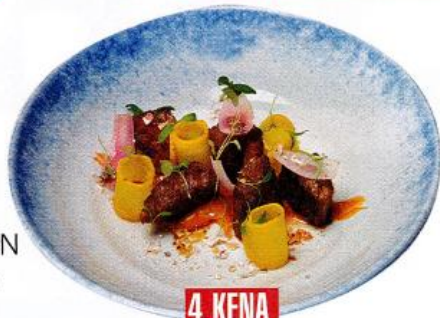


3. LA VAQUERÍA MONTAÑESA

## COCINA SINCERA

BUENOS PRODUCTOS, EQUIPOS DE PRESTIGIO Y CREATIVIDAD ESTÉTICA SON LOS INGREDIENTES DE LA TEMPORADA.

por **Álvaro Castro**



4. KENA

Con tanto restaurante clónico en decoración y en tipo de menús, se agradecen nuevas propuestas con personalidad en Madrid. **La Máquina** (Jorge Juan, 12. Tel. 918 336 981), esa apuesta segura, inaugura su local número 15 y el más top. Bordan la pularda, los guisos del día, el rodaballo o las frituras, y su cocina abre del aperitivo a la medianoche. **Los hermanos Van Dulken Calleja están al frente de La Vanduca** (Columela, 2. Tel. 915 782 321) y hacen honor a sus orígenes andaluces con su salmorejo, la ensaladilla, el mollete de *pringá* o los tomates aliñados y con platos caseros que cambian a diario. **El incombustible Carlos Za-**

**mora se lanza con La Vaquería Montañesa** (Blanca de Navarra, 8. Tel. 911 387 106) a una cocina de producto, fruto de su inquieto y viajero paladar. Carnes y verduras *eco*, pescados de su Cantabria natal y una carta que suena a nostalgia moderna, con una divertida selección de vinos. Y **Luis Arévalo regresa con su nuevo Kena**, decorado por Ignacio García de Vinuesa (Diego de León, 11. Tel. 917 259 648). Todo bueno de principio a fin, comenzando por su coctelería, siguiendo con el desfile de tiraditos, *sashimis*, ostras, cebiches, *usuzukuris* o *nigiris* (en la foto, la pachamanca de *wagyu*) y rematando con postres sorprendentes.

## A TODO VINO



**Lo que hay que beber** "En los pueblos el domingo todos lucían sus mejores ropas para ir a la Iglesia, se cocinaban los productos de más calidad y se bebían los vinos de las mejores viñas", explican desde las bodegas Matsu. Ahora visten de domingo (con sombrero y chaqueta), en una edición especial, dos de sus vinos emblemáticos, El Picaro y El Recio, ambos 100% Tinta de Toro (tempranillo). [bodegamatsu.com](http://bodegamatsu.com)

**Y dónde hay que aprender** La Guía Peñín, máxima referencia en el universo del vino, te ofrece ahora la oportunidad de educar tu paladar de su mano. Los cursos de cata que organiza en su sede madrileña (Gran Vía, 16) te convertirán en una experta. Los hay de todos los niveles (incluso de cerveza). [catadevinosguiaperin.com](http://catadevinosguiaperin.com)



### EL REGRESO DE JAIME RENEDO

El fundador de Asiana vuelve ahora con Pink Monkey, y no defrauda. Consigue lo que muchos quieren: platos divertidos, cócteles ricos, decoración desenfadada y buena atmósfera en un local que es ya un nuevo básico. Sus platos del sudeste asiático esconden sabores mediterráneos y latinos. "Un lugar canalla y relajado con precios muy asequibles", dice él. Djs en directo y terraza (Monte Esquinza, 15. Tel. 913 105 272).

