

ELLE *gourmet*

VERANO 2022 N°33
D.E. (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

TOMATES,
ENSALADAS Y PASTA

**RECETAS
PARA
SONREÍR**

CHEF
OLIA HERCULES

**UCRANIA
EN EL
CORAZÓN**

**DESTINOS
FOODIE
AL SOL**



**UN VERANO
MEDITERRÁNEO**



FESTÍN EN CALMA

Templos para entregarse a la sobremesa, balcones con vistas al mar, cartas que estrenan sabores y mesas de capricho. Este verano, triunfan la serenidad y la naturaleza en los espacios gourmet. Activa tu modo 'slow'.

POR LORETO BLANCO

SANTA GERTRUDIS LAS CICADAS

Situada en el interior de Ibiza, esta villa payesa, con más de 600 años de antigüedad, es el retiro perfecto para conectar con el verdadero espíritu de la isla. Para sus huéspedes organizan cenas junto al exclusivo catering La Grande Bouffé.

📍 Carretera PM 804, s/n, tel. 671 80 57 64. Precio medio: 120 €.





Es Verd Marí



**PORT DE SÓLLER
ES VERD MARÍ**

A las fabulosas vistas de la sierra mallorquina de Tramuntana que tiene la terraza del hotel Pure Salt Port de Sóller, solo le hace la competencia uno de sus postres: el estofado frío de naranjas de Sóller con *mousse* de yogur y sésamo.

☛ Camino del Faro, 5, tel. 971 63 13 00. Precio medio: 45 €.

**MADRID
LA MADONNA SUSHITA**

En la última aventura del grupo Sushita, la cocina nipona *parla* italiano al combinar *carpaccio* de solomillo *citello tonatto* y daditos de atún rojo. Tú decides dónde hacer la cata: en la terraza, el *place to be* del verano capitalino, o en su salón barroco.

☛ Diego Ayllón, 12, tel. 910 10 21 21. Precio medio: 30 €.

**SANT ANTONI DE
PORTMANY**

De la mano de Mark Vaessen, gran conocedor de la fusión bien entendida y experto en técnicas japonesas, el hotel OKU Ibiza estrena espacio gastronómico. Decántate por el Omakase, las elecciones del chef.

☛ Camino del Portixol, 2, tel. 971 34 84 77. Precio medio: 120 €.

**SEVILLA
EL MANO DE SANTO**

La taquería más deseada de la capital hispalense inaugura local en Triana. Con guisos caseiros como el pastor, la cochinita pibil o la carnitas; mezcales espléndidos y un interiorismo *top* han enamorado al barrio.

☛ Plaza de Chapina, 22, tel. 681 96 19 21. Precio medio: 20 €.

The Oku Restaurant



El Mano de Santo