

URBANITA. Arriba, comedor con interiorismo protagonizado por cemento, terrazo y madera. Sobre estas líneas, tostada de aguacate con fresas.

El ingrediente verde de moda

PARA COMER. AÜAKT. Se ha convertido en uno de los productos más empleados y, además, más fotografiados en Instagram. Y, de paso, ahora en protagonista de un restaurante abierto en Madrid, que, además, materializa el primer restaurante propio de Madrid in Love Studio, que no sólo firma su interiorismo, también es promotor de este proyecto. Se llama Aüakt, abrió en el barrio de Salesas a principios de este año y tiene el aguacate como eje central. Una zona de barras, mesas bajas en su parte delantera y comedor al fondo conforman este formato "healthy". Bajo una fórmula de horario "non stop", es posible desayunar (en fin de semana, con un "brunch"), comer, cenar y picar entre horas. Cuatro cartas adaptadas a cada una de las franjas horarias componen una oferta para comer a diferentes horas: Hearty Breakfast, Meeting Point, Lazy Afternoon y Dinner Ritual. Para comer o cenar, contempla platos como el Guacamole con camarones fritos y cebolla encurtida (12,50 euros); el Canelón de calabacín relleno de aguacate (11 euros) y el Aguacate a la brasa relleno con tartar de gambas (16,50 euros). Pero hay más opciones sin este producto verde (por cierto, procedente de Valencia y Málaga), como Berenjena asada con pesto de alcacharras (9,50 euros) o Tortilla vaga de carabineros y sobrasada (28,50 euros). El ticket varía de 25 a 40 euros. Para desayunar, tostadas de aguacate, con ingredientes como caqui o hummus con remolacha.

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

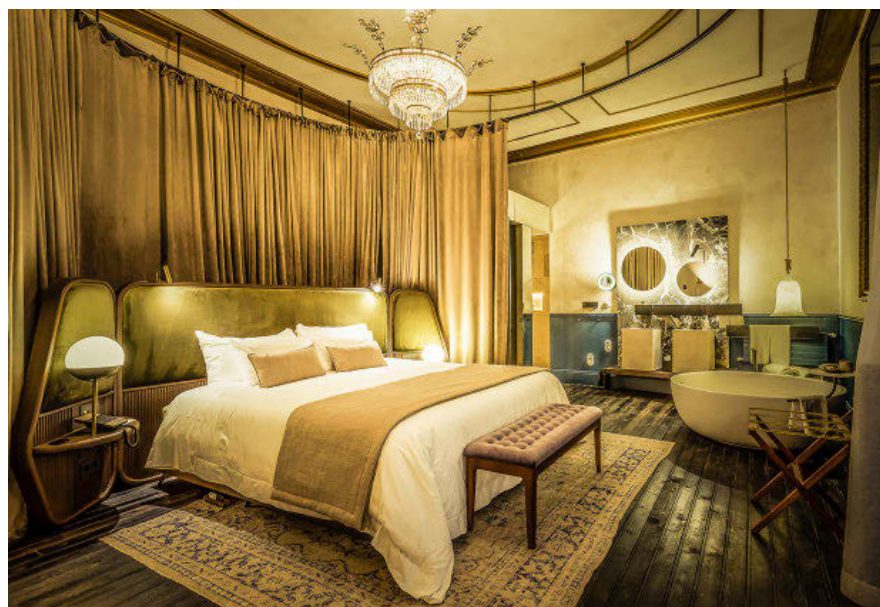
+ www.auakt.com; Barquillo, 44. Madrid.

Cierra domingo por la noche.

PARA DORMIR

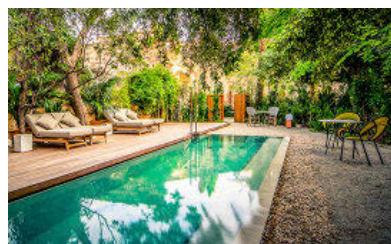
Una joyita en Palma

Por **VICKY VILCHES**



SEÑORIAL. Premium Suite, de 55 m², con bañera incluida en el dormitorio.

CAN BORDOY. La capital balear vuelve a dar ejemplo de cómo hacer las cosas en ese atractivo segmento de pequeños hoteles de lujo levantados en edificios históricos rescatados de las tinieblas del corazón de la ciudad. Tras la brillante apertura del Sant Francesc, es el turno de este flamante cinco estrellas de capricho que trabaja el concepto de "gran casa" y nace con vocación de ofrecer esa experiencia más íntima de alojarse en una espléndida residencia privada. Y recurriendo a un fácil juego de palabras, el ejercicio lo borda. No hay recepción al uso, los arreglos florales se diría elaborados con plantas de su jardín, no hay horario para el desayuno, el "staff" desprende ese aire de familia



EN EL JARDÍN. Piscina exterior entre suelo de madera y piedras.

de muchos hermanos y primos bien avenida. A su frente, Giovanni Marelló que sabe mucho de lujo, ha mirado de reojo a hoteles que todos admiramos, como JK Place o Portrait para desarrollar este proyecto de 24 suites, propiedad del empresario sueco enamorado de la isla Mikael Hall. Hall no ha escatimado en gastos ni en detalles, y con la complicidad del estudio Ohlab, ha dado carácter y forma a los interiores de este edificio del siglo XVI donde conviven lo teatral y lo auténtico, lo nostálgico y la vanguardia, lo romántico y lo práctico. El estudio

se ha inspirado en la técnica japonesa del "kintsugi", cuya filosofía plantea que las roturas y reparaciones forman parte de la historia de un objeto y deben ser mantenidas, y que contribuye a que este hotel de apenas dos meses, miembro de la asociación Preferred, desprenda un delicioso pedigrí. Además de olor a higo verde. Y lo que de verdad resulta delicioso es disfrutar del desayuno en su jardín oyendo el tañido de las campanas de las iglesias cercanas y el sonido de los pájaros. Pida la ensaimada del vecino

horno de La Gloria. Buena gastronomía saludable y de mercado en su restaurante Botanic. Las suites son amplísimas, diáfanas, con cortinajes de terciopelo que separan espacios y con unos minibares inolvidables. Y como en toda gran casa, "cherchez la femme": brilla con luz propia la eficiente y dulce Klementyna, mientras Cristina despunta en el spa, con una recomendable zona de aguas. Hay también dos piscinas exteriores, una de ellas en su agradable azotea. Y cómo no, la mascota de la casa. Mr Bee, un precioso cachorro de galgo afgano que jugará entre pendientes de la reina y jacarandas. Desde 350 euros/noche.

+ www.canbordoy.com; Forn de la Glória, 14.

Palma de Mallorca. Tel.: 34 871 871 202.

En Aponiente y Mugaritz

GOURMET. Oloroso en rama, con una edición limitada a mil botellas, que sólo podrán probar los comensales de Aponiente (3 estrellas) y Mugaritz (2 Michelin y 13 años en el Top 10 mundial). Txodo es la alianza entre Andoni Luis Aduriz y Ángel León, que seleccionaron "venencia en mano" una bota de Lustau, bodega del Marco de Jerez con la que el andaluz crea vinos desde 2016 con marca Yodo. El proyecto se "vasquiza" para viajar al norte: Txodo no está a la venta y sólo se incluirá en maridajes de Aponiente y Mugaritz. Más de 20 años de crianza oxidativa para dar con este vino seco e intenso, color caoba, con aromas a ebanistería y naranja cristalizada. **POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO** + aponiente.com; mugaritz.com



Siempre echa humo

GADGET. Adiós a esos viajes al microondas para recalentar el café o el té por las mañanas. Esta taza inteligente es capaz de mantener la misma temperatura del primer al último sorbo, ya que permite controlar la temperatura del líquido que hay en el interior en un rango entre 50 y 65 grados. Lo hace gracias a un calefactor interno que se recarga por inducción en la pequeña bandeja que la acompaña. Una batería independiente con una hora de autonomía permite también, por ejemplo, llevar la taza a una reunión sin miedo a que se enfríe. Precio: 99 euros.

POR ÁNGEL JIMÉNEZ DE LUIS

+ www.ember.com

