# Lo último en *Madrid*

Alrededor de **Antón Martín** están pasando muchas cosas buenas: coctelerías inspiradoras, tabancos y panaderías del futuro.

Texto
MARIO SUÁREZ

01

## AMASA

**Cada apertura que lleva a cabo Proyectos Conscientes** es siempre una buena noticia para Madrid. Los creadores de los restaurantes MO de Movimiento y Tramo, ahora incluyen, en su catálogo de negocios sostenibles, inclusivos y responsables, la panadería Amasa. Una propuesta artesanal, como se esperaba, que utiliza masa madre a base de productos ecológicos y en colaboración con pequeños productores locales. Hay repostería, bollería delicada y cafés de especialidad, obvio. Pero, además, el omnipresente estudio de arquitectura Burr, que promueve la rehabilitación del entorno, es el encargado de la propuesta estética del espacio.

**Santa Isabel, 7.**
**amasa.es**

**CÓMO LLEGAR EN TREN**

**Para llegar a Madrid** desde cualquier ciudad de España, puedes coger un tren de Alta Velocidad o Larga Distancia en función del origen, hasta la estación de **Atocha,** y, desde allí, acceder andando hasta el **barrio de Las Letras.**

## 02 27 CLUB - THE PALACE

**Tras una renovación de meses** el hotel The Palace se presenta más abierto a la ciudad de la que es emblema. Para ello, su restaurante La Cúpula se ha reformado de manera cuidadosa por Lázaro Rosa-Violán, con una gran barra central y una carta mejorada. Pero es el exclusivo 27 Club, su coctelería, el espacio que más leyendas esconde. Homenaje a la mítica Generación del 27, recoge el espíritu de cuando se abrió en 1912. Un espacio para tertulias y encuentros entre cócteles, como hacían Buñuel, Dalí o Lorca, del que incluso se expone una carta manuscrita.

**Plaza de las Cortes, 7. thepalacehotelmadrid.com**

## 03 TABANCO AMORES

**Recoge la esencia de los tradicionales tabancos andaluces** con una propuesta sorprendente y ¡atención! frituras libres de gluten. Chacinas y encurtidos hechos en casa, molletes, embutidos ibéricos de bellota o salazones *premium*. Aquí, todo sabe como en Cádiz.

**Santa Isabel, 38. tabancoamores.com**

## 04 LA MALONTINA

**Pablo Fernández Acera** lleva 21 años al frente de este *bistró*-castizo que, ahora, aparece renovado por Mikamoka Studio. Paleta de colores en tonos terracota, forja y maderas para una carta que mejora y confirma que el éxito de más de dos décadas no es gratuito.

**Verónica, 4. lamalontina.es**