

1 MARZO – GUÍA DEL OCIO

# Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

1€ www.guiadelocio.com

V1 · J 7 de marzo 2019 · Nº 2.255

**TODOS A LA PROSPE**  
El Carnaval 2019 llena el Parque de Berlín de conciertos y tradiciones

**"VAN GOGH, A LAS PUERTAS DE LA ETERNIDAD"**

Willem Dafoe retrata la tortura del genio

**"JAURÍA"**

Teatro documento sobre La Manada

## H.C. Westermann Volver a casa

Museo Reina Sofía

Hasta el 6 de mayo de 2019



MUSEO NACIONAL  
CENTRO DE ARTE  
REINA SOFÍA

GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CULTURA  
Y DEPORTE

Con el apoyo de

**TERRA**  
FOUNDATION FOR AMERICAN ART

H.C. Westermann, *Memorial to the Idea of Man If He Was an Idea* [Monumento a la idea de hombre si él fuera una idea], 1958. Colección del Museum of Contemporary Art Chicago. Susan and Lewis Manilow Collection of Chicago Artists. 1993.34. © Dumbarton Arts. LLC / Licensed by VAGA at Artists Rights Society (ARS), NY / VEGAP. Madrid. 2019

Planes para foodies

**COMER HEVIA**

### Vuelta a lo clásico



Los callos, una especialidad emblemática inmune al paso del tiempo.

Con tantas opciones culinarias, a veces se echa de menos lo de siempre. El producto fresco, las recetas tradicionales, los sabores de toda la vida. Con su pasión por el producto y los productores y su marcado carácter *gourmet*, Hevia se renueva en manos de la tercera generación y lo hace manteniéndose fiel a su esencia y a su recetario histórico. Es momento de volver a chuparse los dedos con su

mejillón tigre y su ensaladilla de ahumados, sus calamares gallegos en tempura, sus patatas con foie y trufa negra sobre salsa de boletus o su alcachofa rellena de rabo de toro. Sin olvidar unos callos sublimes por los que no pasan los años. LAURA S. LARA

HEVIA.

SERRANO, 118 (GREGORIO MARAÑÓN).  
T. 91 562 30 75 • CIERRA D.  
PRECIO MEDIO SIN VINO, 45 €.

**MERENDAR ECLAIR MADRID**

### Tentación francesa



Duqué ha apostado por el delicioso pastelito tradicional galo, similar a nuestro pepito o petit-sú, y no por los macarons o las cupcakes. Rellenos de cremas de diferentes sabores (chocolate y avellanas, vainilla y frambuesa, brownie, limón y merengue), en tamaño clásico o mini e incluso personalizados, son la tentación del barrio. L. S. L.

ECLAIR MADRID.

AMANIEL, 38 (SAN BERNARDO).  
T. 683 265 183 • CIERRA L Y M.  
PRECIO ECLAIR MINI, 1 €; CLÁSICO, 2,70 €.

**CENAR SANTITA**



Machete del matarife.

### Mamá mexicana

Los hermanos Capel (Óven, Steakburger) se atreven con la cocina mexicana en Santita, un restaurante en el que el carbón y los platos de mar marcan la diferencia. Recetas tradicionales iberoamericanas que recuerdan a la comida de mamá, llevadas a la modernidad por la chef mexicana Andrea Eloísa a partir de productos de primera calidad, que dan lugar a sugerentes guacamoles, aguachiles, costras, tacos y su plato emblemático, el machete del matarife. El estudio de interiorismo Madrid in Love consigue evocar el espíritu del México más auténtico, para una experiencia viajera completa a los pies del cosmopolita barrio de Malasaña. L. S. L.



El salón del restaurante.

SANTITA.

FUENCARRAL, 74 (TRIBUNAL).  
T. 91 496 53 70 • NO CIERRA • 25 €.

Más información en [Guiadelocio.com](http://Guiadelocio.com) 71