

discover



Basuki (BILBAO)

Déjate sorprender por un atún con sabor a jamón ibérico o las gyozas más castizas. La última apertura en la capital vizcaína juega al *mix and match* y su menú es ideal para ir en grupo.

Precio Desde 22 €.

Dónde Juan Ajuriaguerra, 14.

Festín de amigos

Comienza la temporada de cenas de Navidad y estos son los mejores restaurantes para reunir a tu grupo.

TEXTO: LORETO BLANCO. **FOTO:** DAVID BURTON.

Niño Gordo (SEVILLA)

Bajo el lema «*devora la vida rompiendo las reglas*», el grupo Ovejas Negras vuelve a agitar la ciudad hispalense con una carta de lo más creativa. Tras probar el *ramen tartufato con spaguetti* será imposible resistirse a su divertida barra, donde arrasan los cócteles en formato XXL pensados para compartir entre varias personas.

Precio 25 €.

Dónde Hernando Colón, 10.



La Palmera del Indiano (OVIEDO)

¿Quieres acertar siempre en tus cenas de amigos? Este local apuesta por diferentes espacios para darte lo que buscas en cada instante. Su Tapas & Bar es perfecto para el *afterwork* y el jardín secreto es único para ese reencuentro con tus compañeros del cole.

Precio 22 €.

Dónde Cervantes, 13.

Alboroto Experience (MADRID)

Desde alitas de pollo con un *twist* hasta deliciosas hamburguesas, pasando por múltiples opciones *healthy*. La oferta gastronómica de este nuevo templo del disfrute está pensada para conquistar a todos. Además, la música tiene un papel fundamental y sus *dj* te levantarán de la mesa en más de una ocasión (una excusa genial para quemar su tarta de queso).

Precio 20 €.

Dónde Princesa, 3.



Voltereta (VALENCIA)

Inspirado en los *padangs* de Bali, los platos de este exótico restaurante están creados para comer con las manos o con palillos... y siempre en compañía. Junta a tu pandilla y vivid una aventura *foodie* repleta de recetas viajeras y fotos *top* para *Instagram*.

Precio 18 €.

Dónde Gran Vía del Marqués del Turia, 59.



Vivo Tapas (BARCELONA)

Cocina mediterránea, coctelería de autor, actuaciones en directo y mucha diversión. ¿Se puede pedir algo más en una noche de chicas? Sí, un horario *non-stop* para poder elegir entre cenar en el primer turno o a primera hora de la madrugada. Descubre eso (y más) en el *hotspot* del momento.

Precio 25 €.

Dónde Roselló, 255.

FOTOS: TRUNK ARCHIVE/D.R.

Sé la anfitriona perfecta

TUS ALIADOS 'DELUXE'
Si decides montar una quedada en casa, con este *shopping* te convertirás en la reina de las fiestas.

1. Para combinar con ron o whisky, nuevos 'Signature Mixers' de sabores: *Spicy*, *Herbal*, *Smoky* y *Woody*, **Coca-Cola**.
2. Pack de tres tabletas de chocolate (con leche, blanco, y negro) con frutos secos, **Isabel Maestre** (4 €).
3. Cerveza de tipo *ale* con aromas frutales 'Trigo', **Cruzcampo** (1 €).

UN PLATO PARA 'FOODIES'
Sorprende a tus invitados con tu receta estrella de pasta. ¿Nuestra favorita? La de la marca **Garfalo**: nacida en Gagnano, Nápoles, está elaborada con sémola de trigo duro de alta calidad, tiene un sabor delicioso y una textura única. Elige uno de sus 100 cortes.

Tagliatelle 'Nido', Garfalo (2,80 €).