

Maxim

Mayo de 2005

MAXIM

► PENÚLTIMAS CENAS

Para convertirse en un gourmet, sólo hay un camino: comer mucho y bien. Ya tardas...



EL RAITÁN (OVIEDO)

Situado en el Oviedo antiguo, destila sabor asturiano por los cuatro costados. Su comida es muy buena y abundante. Atrévete con su menú degustación de cinco platos, con sopa, fabada y pote. De postre, los típicos frivuelos o arroz con leche. Para comer tan bien como Fernando Alonso.
■ C/ Trascorrales, 6. Precio medio: 26 €. Horario: de 13:30 a 15:30 h y de 21 a 00h. Tel: 985 21 42 18.

OLSEN (MADRID)

Si estás harto de comidas orientales y mediterráneas, aquí encontrarás comida noreuropea con sabores y texturas innovadores. No te pierdas su atún rojo en caldo de parmesano, es una pasada. Además, tiene una de las mayores barras de vodka de Europa
■ C/ Prado, 15. Precio medio: 30 €. Horario: de 13:30 a 16 h y de 21:30 a 01h. Tel: 91 429 36 59.



BESTIAL (BARCELONA)

En la carta de este restaurante situado justo al lado del famoso pez de Frank Gehry en el Port Olímpic, abundan los platos de pasta y ensaladas como la Mordisco, un clásico entre la clientela, aunque la carne y el pescado también tienen su sitio. Y es que Samuel Galdón, su chef, quiere hacer una cocina para todo el mundo, fresca y liviana.
■ C/ Ramón Trias Fargas, 2. Precio medio: 25 €. Horario: de 13 a 17 h y de 20:30 a 01 h. Tel: 93 224 04 07.

FOTOGRAFÍA