

Distribuido para pilar@thebridge.es * Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.



LIVING
SALIR



Como antes

Media Ración, el restaurante de Cuenllas en el Urso, pone de manifiesto que los platos de siempre no pasan de moda.

La relación del Urso Hotel & Spa con la gastronomía siempre ha sido especial. Desde su apertura, en el año 2014, no había contado con restaurante fijo. Únicamente había acogido la experiencia *pop-up* de The Table By, que llevó temporalmente a Madrid restaurantes como Regueiro, A Fuego Negro o Culler de Pau. Ahora, sin embargo, ha decidido apostar por un formato tradicional, y lo ha hecho a lo grande. Huyendo de cualquier concepto rompedor, se han aliado con Fernando Cuenllas, la tercera generación del histórico restaurante homónimo, para dar vida a un lugar que recupera las raciones de siempre: cecina, ensaladilla rusa, soldaditos de Pavía, callos... Todo pensado para compartir y con una impresionante bodega, con más de 80 referencias (Beneficencia, 15. Madrid). ■ *E. Asenjo*

¡Arde Troya!

Es el florista del momento. Discípulo del famoso Mark Colle (artífice de los desfiles más florales de Dior), **Carlos de Troya** abrió su propio negocio en Madrid hace menos de un año y ha revolucionado el mercado. ¿Sus claves? Colores de impacto y una estudiada espontaneidad (San Hermenegildo, 13. Madrid).

