



2. LA CARMENCITA. Horario castizo & cocina *non stop*. Es la fórmula de una histórica taberna madrileña, reabierta en 2013 por el empresario cántabro Carlos Zamora. Menú de desayunos, con *bikinis* y huevos al gusto; ver-mú con entremeses; carta de *merendolas* y 75 platos recuperados del recetario mítico español para comer, o cenar filete ruso o macarrones con chorizo hasta las dos de la madrugada.

+ Libertad, 16. Madrid. Tel.: 91 531 09 11.

tabernalacarmencita.wordpress.com. De 10 a 35 euros.



3. ROCA BAR. Es el bar firmado por los dueños de El Celler de Can Roca (segundo mejor restaurante del mundo) en el *lobby* del Hotel OMM, en Barcelona. La cocina salada en formato tapa de Joan Roca se alía con los postres y helados de su hermano Jordi y con la selección de vinos por copas de Josep, para funcionar de 13.00h a una de la madrugada, en una fórmula precedida de desayunos por las mañanas.

+ Rosselló, 265. Barcelona. Tel.: 93 445 40 00.

www.hotelomm.es/roca-barcelona/roca-bar. Desde 20 euros.



4. LA GABINOTECA. La tercera generación de la saga propietaria del restaurante madrileño La Ancha. Nino Redruello en los fogones y su socio Hussi Istambuli firman esta taberna contemporánea. *Play food* a golpe de *Potito* o *Perrito con pedigree*. Abre de 13.30h a medianoche. Por la tarde, rige una carta resumida, ideal para picar alguno de sus platos en miniatura o tomar una copa en formato *afterwork*.

+ Fernández de la Hoz, 53. Madrid. Tel.: 91 399 15 00.

www.lagabinoteca.es. Desde 20 euros.



5. CASA CAROLO. Mambo Cocktail Bar es el subtítulo de este espacio estrenado a finales de 2014, en un esquinazo de la calle Barquillo. Raciones, *flautines* (bocadillos) y platos de cocina mediterránea conviven con un capítulo de *cocina abierta todo el día*, que suma sándwiches y hamburguesas. Por la tarde, este salón con barra y mesas se transforma en *afterwork* con oferta de coctelería. Abre de 11 de la mañana a 2 de la madrugada.

+ Barquillo, 40. Madrid. Tel.: 91 025 97 65.

www.casacarolo.com. Desde 20 euros.



6. JAIME BERIESTAIN. El *concept store* de este interiorista chileno en Barcelona combina tienda de decoración y café-restaurant. La jornada se abre con desayunos para pasar a los aperitivos rápidos, los bocadillos, algunos platos del día y, por la tarde, cócteles y tapas (desde croquetas y patatas bravas a un tiradito) en una atmósfera *chill-out*. La carta rinde homenaje mensual a distintos tipos de cocina internacional.

+ Pau Claris, 167. Barcelona. Tel.: 93 515 07 82.

www.beriestain.com. Desde 15 euros.



7. ESTADO PURO. Es el gastrobar creado en 2008 por Paco Roncero (dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino) que, el pasado otoño, asumió la propiedad de esta marca (hasta entonces, gestionada por NH Hoteles). El cambio implicó la reforma de este céntrico local madrileño. De la mañana a la noche, funcionan sus tapas y platos tradicionales reeditados: croquetas, ensaladilla rusa, callos o tortilla.

+ Plaza Cánovas del Castillo, 4. Madrid. Tel.: 91 330 24 00.

www.tapaseestadopuro.com. Desde 20 euros.



8. BAR GUGGENHEIM. En 2014, Guggenheim Bilbao estrenó su nuevo bar. Con interiorismo de Frank Gehry, propone una carta de tapeo y pinchos vascos en clave moderna. Funciona de 9.30 a 20.30h, hora en la que le da el relevo su hermano Bistró Guggenheim, donde también se puede almorzar. La gestión corre a cargo de IXO Grupo (dueño de Mugaritz) y, en concreto, del chef Josean Alija (una estrella en Nerua).

+ Abandoibarra, 2. Bilbao. Tel.: 94 423 93 33.

es.bistro.guggenheimbilbao.com. Desde 15 euros.



9. MATISBAR. Es la primera aventura urbana de Artur Martínez (una estrella en Capritx, Terrassa). Ubicado en el Colegio de Arquitectos de Barcelona, es un bar de tapas catalanas en el que hay que probar las *banderillas*, los *chips* con romesco y algún guiso. Abre de 8.30 a 23.30h. La carta completa se disfruta para comer y cenar, mientras que la mañana es para los desayunos y la tarde para los pinchos y embutidos.

+ Plaça Nova, 5. Barcelona. Tel.: 630 45 50 43.

www.matisbar.com. Desde 15 euros.



10. TÁNDEM. Es la segunda marca de una de las mesas más demandadas de Madrid. Tras el éxito de TriCiclo, Javier Goya, Javier Mayor y David Alfonso idearon hace un año este bar *multiusos* como su complemento informal. Arranca con desayunos (en domingo, un gran *brunch*) y cierra a medianoche. Ostras, embutidos, bocadillos, guisos y el *steak tartare* de la casa regulan una de las mejores ofertas *casual* del barrio de Las Letras.

+ Santa María, 39. Madrid. Tel.: 910 16 80 67.

www.tandemrestaurante.com. Desde 20 euros.