

Estilo de vida

## Las mejores terrazas para disfrutar del verano

13.05.2013 Madrid Maricar de la Sierra.

Las direcciones imprescindibles para relajarse, disfrutar de las vistas, tomar algo o conocer su gastronomía.



Una de las más exclusivas terrazas en Barcelona es la de **Abac**. Situada en el jardín de este cinco estrellas gran lujo, es elegante y refinada, ningún ruido perturba este relajante espacio de hierba, madera de teka y blanco impoluto. Para disfrutar de una gastronomía de altura en este dos estrellas Michelin, con las nuevas propuestas de Jordi Cruz. (Menú: 125 euros; El Gran Abac 145 euros).

Una novedad en la ciudad Condal es **El Terrat**, en lo alto del edificio *art déco* del Hotel Mandarin Oriental de Barcelona que por primera vez se abre al público. Con unas vistas extraordinarias, para tomar cócteles junto a una propuesta gastronómica fresca e innovadora, de platos ligeros y cocina nikkei (40 euros). En el mismo hotel, es una delicia el jardín **Mimosa**, mágico y rodeado de verde.

Otra inauguración en Barcelona es **Roba Estesa**, en la cuarta planta del encantador Hotel Neri Relais & Châteaux. Un oasis verde inspirado en el feng-shui. Para no perderse la lírica terraza del hotel en la preciosa plaza de Sant Felip Neri, donde sólo se escucha el murmullo de su fuente.

En Sevilla, la espectacular terraza sobre el Guadalquivir de **Abades Triana**, frente a la Torre del Oro, tiene las mejores vistas de la ciudad. Cocina de vanguardia y raíz andaluza en un espacio en tonos blancos (menú ejecutivo, 35 euros; tapas, 50 euros; degustación, 80 euros).

En Madrid, la preciosa terraza urbana de **El Bund**, a la sombra de nogales y fresnos, es romántica y glamourosa. Para disfrutar de una estupenda cocina china, con más de doscientos platos de la tradición de Shanghai que elaboran cuatro chefs nativos. (35-40 euros).

Recién inaugurada en Madrid, en la terraza de **Jaleo** se toma una cocina tradicional perfecta para compartir, en un ambiente cálido y sofisticado ideado por Ignacio García Vinuesa en la línea de los restaurantes nórdicos (25 euros).

Uno de los jardines más bonitos –y secretos– del barrio de Salamanca, en el Hotel Único, sólo está abierto los domingos para la exclusiva propuesta de Ramón Freixa, **The Perfect Brunch**. Un remanso de paz, con una decoración moderna y elegante, para un inmejorable domingo (46 euros; 60 euros con maridaje de cava).

### Con una pizca de sal

En la **Nova Bocana** del puerto de Barcelona, con impresionantes vistas de la playa de Sant Sebastià, el Hotel W ha inaugurado Salt, un beach club con restaurante. Aires californianos en esta terraza sofisticada, para disfrutar de una cocina marinera con un punto creativo viendo los atardeceres playeros con los mejores cócteles y música de dj.

Junto al mar, frente a la playa de la Barceloneta, **Opium** es la terraza más grande de la ciudad. Decorada por Estrella Saliatti, con un ambiente chic y mediterráneo. Para probar arroces, con bogavante y setas, o *steak tartare* y ampliar la velada con cócteles premium (30-40 euros).

En el puerto deportivo de Sotogrande, con la cercanía de los barcos y el mar, rodeado de palmeras, el restaurante **Boka** tiene una de las terrazas más apreciadas a la hora de la cena. Cocina contemporánea con un toque francés: para no dejar de probar su atún de almadraba (50 euros).

En otro de los puertos más demandados del Mediterráneo, **Nuba** es un destino imprescindible en Ibiza. Con vistas al casco antiguo de la ciudad y el interiorismo de Estrella Saliatti y Pepe López, respeta la esencia ibicenca, es elegante y divertido. A partir de un espacio central acristalado, las terrazas que lo rodean disponen de zonas *privée* y *chillout*. Para disfrutar de su cocina internacional y del mejor ambiente con buena música (30- 40 euros).

### Las más culturales

El Museo Thyssen Bornemisza de Madrid vuelve a reinventarse y une a las terrazas de la cafetería y al restaurante de verano **El Mirador**, una nueva y espectacular terraza. Sobrevolando los jardines del museo, con vistas al paseo del Prado, un vanguardista diseño en tres alturas que organiza diferentes espacios y ambientes. En tonos blancos, con madera y profusión de flores, dispone de un techo abatible que se abre y cierra según la inclinación del sol o la lluvia. Con la cocina de la firma Antiguo Convento Cátering, fresca y ligera, este mes tiene horario de museo, pero a partir de junio, con uno más amplio, será cita obligada para cócteles con música.

En pleno casco viejo de San Sebastián, en los jardines del precioso edificio del Museo San Telmo, un espacio de sosiego y tranquilidad en tonos blancos. Con una propuesta estacional de pinchos tradicionales y experimentales que salen de la sólida cocina del grupo Bokado, acompañada de vinos por copas, cavas y champán (25 euros).