

DIEZ



Interiores de diseño moderno en unas antiguas caballerizas y cocina de mercado española con pequeñas "contaminaciones" internacionales. El de Diez es un equilibrio difuso que se refleja en los menús de mediodía (11€ más IVA) o en las cenas (de 25 a 30€). Os aconsejamos torta de salmón con guacamole y arroz, pasta fresca rellena y boquerones fresquísimos, todo cocinado rigurosamente en casa. — *Claudio Capitani*

Interiors de disseny modern en unes antigues cavallerisses i cuina de mercat espanyola amb petites "contaminacions" internacionals. El de Diez és un equilibri difús que es reflecteix en els menús dels migdies (11€ més IVA) o en els sopars (de 25 a 30€). Us aconsellem coca de salmó amb guacamole i arròs, pasta fresca farcida i seitons fresquíssims, tot cuinat rigorosament a casa. — *Claudio Capitani*

J

Mercaders 10

Bar: dl-dc 20:00-1:00, dj-ds 20:00-2:30
Restaurante: dl-dc 20:00-24:00,
dj-ds 20:00-24:30, dl-ds 13:30-15:30
933 102 179, www.restaurantediez.com

HELADERÍA TOMO II



Aquí todo es artesano y natural: cremosos helados de estilo italiano sin conservantes ni colorantes y llenos de sabor. Sólo con mirar la fuente de chocolate que preside la heladería ya te dan ganas de poner la boca debajo. Además de helados, las especialidades de la casa son los brownies y la tarta marquise, con chocolate, claro. Dos bolas de helado cuestan 3€. — *Tatiana Pacheco*

Aquí tot és artesà i natural: cremosos gelats d'estil italià sense conservants ni colorants i plens de sabor. Només de mirar la font de xocolata que presideix la gelateria ja et venen ganes de posar-hi la boca a sota. A més de gelats, les especialitats de la casa són els brownies i els pastissos marquise, amb xocolata, clar. Dues boles de gelat valen 3€.

— *Tatiana Pacheco*

K

Argenteria 61-63

dl-dg 12:00-00:30