

La guía gastronómica más completa para este WorldPride

original

Ante la acumulación de eventos durante la celebración del WorldPride, conocer los restaurantes perfectos para cargar pilas y coger energía es como tener los 'deberes' medio hechos para que estos días sean perfectos. Los hacemos por ti para que no pierdas tiempo en buscar.



Si hablamos de WorldPride, **qué mejor que un espacio que recorre las diferentes cocinas del mundo**. Un viaje gastronómico al paladar te espera en **BB Bistrot**, donde el chef panameño D'Angelo Bishop fusiona sus raíces con su trayectoria a lo largo y ancho del planeta. Presenta un carta corta pero con grandes matices, cuyos platos condensan un bellissimo intercambio de culturas. Allí concurren influencias indias, turcas y, por supuesto, caribeñas. Un local cuidado al detalle donde cabe destacar El Club, su bar de copas clandestino al estilo de los *speakeasy* neoyorquinos, con contraseña, acceso secreto y cócteles de autor. Situado a dos pasos del escenario de la Puerta de Alcalá, es perfecto para recargar fuerzas a lo largo del día o primera hora de la noche.

Info y reservas bistrotbarbb.es · C/Recoletos, 11





El colectivo LGTB cada vez es más visible en Japón, y **una cultura milenaria como la nipona también es sinónimo de vanguardia**. Estos matices serán fácilmente demostrables en **19 Sushi Bar**, un referente de la cocina asiática en Madrid que cada día cuenta con más adeptos en nuestro país. Agradable decoración, inmejorable ubicación –a un paso de la Gran Vía, allí donde se agolparán miles de personas durante la semana del WorldPride– e inéditas propuestas basadas en el exquisito trato al producto son su seña de identidad. Ideal para refrescar el paladar y continuar con las celebraciones.

Info y reservas www.19sushibar.com · C/Salud, 19





Compartir es vivir. Y más en una semana donde estaremos rodeados de amig@s por las calles de Madrid

. Para hacer un alto en el camino, [Forneria Ballaro](http://www.forneriaballaro.com) propone producto de calidad, artesanal, nacional e internacional, y pensado para grupos que puedan probar su amplia carta. Ubicado en plano barrio de Chamberí, a dos pasos el epicentro de estos días que es Chueca, fusiona diferentes culturas sin obviar su marcado carácter mediterráneo. Sus vinos, uno de sus grandes buque insignia, son también una gran muestra de diversidad, una de las palabras que mejor definen el WorldPride y todos sus elementos.

Info y reservas www.forneriaballaro.com · C/Santa Engracia, 90





¿Cuántos italianos se dejarán ver por Madrid durante la semana del WorldPride? Para que se sientan como en casa, la autenticidad del [Mercato Ballaro](#) se define por importar el verdadero y tradicional sabor siciliano. Alegre y desenfadado, mezcla lo clásico de sus inicios con una interesante renovación, donde incluye sabores del norte de África. Este último detalle es uno de los muchos factores diferenciales que convierten al local dirigido por Angelo Marino en un italiano muy especial y poco ortodoxo, lejos del tan típico y manido pasta & pizza.

Info y reservas mercatoballaro.com · C/Santa Engracia, 24





Madrid se despertaba hace unos días con la noticia del 100% de ocupación hotelera durante el WorldPride. Para los afortunados que se vayan alojar en el Hotel Urso (uno de los *gayfriendly* por excelencia de la capital) o para todos los que se acerquen por allí, conviene detenerse en su propuesta gastronómica que se inaugura este mes. **Media Ración**, como su nombre indica, **recuperará la típica medida de porción castiza ideal para compartir encuentro con nuestro entorno, con posibilidad de comer o cenar en la barra de una manera más informal.** Dividido en tres espacios, su estilo desenfadado pero elegante complementa un carta sana con lo que podríamos denominar “la comida de toda la vida”.

Info y reservas www.mediaracion.es · C/Beneficencia, 15





El toque cultural, que tan presente estará durante la celebración del WorldPride, también ha servido de inspiración en Narciso

, que se presenta como una *brasserie* centroeuropea de los años 40, un homenaje a esos lugares intelectuales de tertulia que le añade un plus de versatilidad. Cuenta con propuestas diseñadas para cada momento, y espacios donde destaca su terraza, la barra –ideal para estos días algo más informales– y pequeño bar privado. La estructura de su carta es sencilla, potenciando la carne y el pescado contundente, ideal para hacer un alto en el camino y coger energía antes de volver al fragor del centro de Madrid.

· C/Almagro, 32