

LIFESTYLE

Viajar

GRANDI BY CENTER HOTELS



THE REYKJAVIK EDITION



Diseño funcional en Grandi y suites con vistas al puerto y al mar en The Reykjavik Edition.

De izda. a dcha.: bacalao con escabeche de remolacha y puré de patatas (Skal!), cebolla tostada con caviar (Dill) y *crisp* de patata aderezada con *dashi* y clip de *miso* y nabo fermentado (OX).



SKAL!



DILL



OX

tea. Para un completo *tour* de museos, cultura y, cómo no, piscinas y baños públicos, no dudes en sacarte la The City Card (visitreykjavik.is) que te dará acceso a todo lo mejor de la ciudad. Otro plan *top* es acudir a los baños Sky Lagoon (skylagoon.com) con instalaciones de cuidado diseño. La "santísima trinidad" de la escena gastro de la ciudad la conforman los restaurantes gastronó-

micos OX, Dill (ambos con estrella Michelin) y Skal! (al que auguramos una). OX (ox.restaurant) es toda una experiencia desde que entras por una puerta "secreta" grafitada que lleva a un saloncito de casa islandesa *vintage* donde se sirve el aperitivo. Su biblioteca esconde su barra de *showcooking*. Dill (dillrestaurant.is) es una apuesta segura para entender la nueva gastronomía nórdica que nos hace viajar por sus mágicos paisajes. Por su parte, Skal! (skalrvk.com) hace lo propio en una suerte de mercado gastro (que antes fue una estación de autobuses) con tapas hechas al momento que cambian continuamente según la temporada y los mejores productos kilómetro cero. Otras opciones para comer son el bistró Brut (brut.is) o el novísimo japo/italiano (sí, la mezcla funciona) OTO (oto.is). ■

LA AEROLÍNEA LOW-COST PLAY ENLAZA MADRID Y BCN CON REIKIAVIK