



Cafés para inspirarse

Que las musas te pillen en estos espacios de espíritu 'chill' y con productos artesanales.

Texto: ESTEFANÍA RUILOPE.

El *journaling* ha dejado de ser una moda para convertirse en un ritual de bienestar. Y como todo buen ritual, necesita un escenario adecuado. Las nuevas cafeterías ya no son sólo lugares donde tomar algo: son espacios con un interiorismo diez y un ambiente tranquilo que invita a bajar el ritmo. Entre cafés de especialidad y bollería artesana, cada vez son más quienes apuestan por estos refugios creativos. Porque a veces la mejor inspiración llega con una libreta abierta... y una taza de café humeante al lado.

OLOR A MAR



ONDA CAFÉ (A Coruña)

Frente al mar, refleja el estilo de vida pausado de la costa gallega. Sus fundadores han creado un espacio donde el café de especialidad convive con sus famosas *cookies* de *matcha* o de chocolate con nueces. Y su decoración invita a dejar que las ideas fluyan. **Precio medio:** 15 €.

EL MODERNO



DRIPER (San Sebastián)

Producto local, una amplia carta de café de especialidad, diseño contemporáneo y guiños al universo del *skate* definen este espacio donostiarra. Esto y sus míticos huevos fritos con salsa colombiana de tomate, cebolla y *txistorra* despiertan la inspiración a cualquiera. **Precio medio:** 18 €.

MUY 'FASHION'



BROWNIE CLUB (Madrid)

Nació hace pocos meses para ser mucho más que la cafetería de una firma de moda. En su nuevo local del barrio de Salamanca, el estilo elegante, los tonos cálidos y la luz natural crean el escenario perfecto para desayunar mientras se escribe o se lee tranquilamente.

Precio medio: 18 €.

CARTA FOTOGENICA

Triunfan los *Sparkle Lattes* con purpurina, las tostadas, los sándwiches y los dulces irresistibles.

'MINDFUL'



ESPAI BUIT (Palma de Mallorca)

Es un refugio donde la cultura, el bienestar, la gastronomía y el ritmo *slow life* conviven bajo el mismo techo. Su restaurante Mouna, reconocido con tres Rábanos de la guía *We're Smart Green Guide*, apuesta por una cocina ecológica, vegetariana y de temporada. **Precio medio:** 25 €.

CON VISTAS



COKOON CAFÉ (Bilbao)

A pocos pasos del Museo Guggenheim, este café es el *place to be* de la ciudad. Se puede disfrutar de su famosa tostada de huevos revueltos con *txistorra* o su versión dulce con crema de cacao y avellana. **Precio medio:** 18 €.

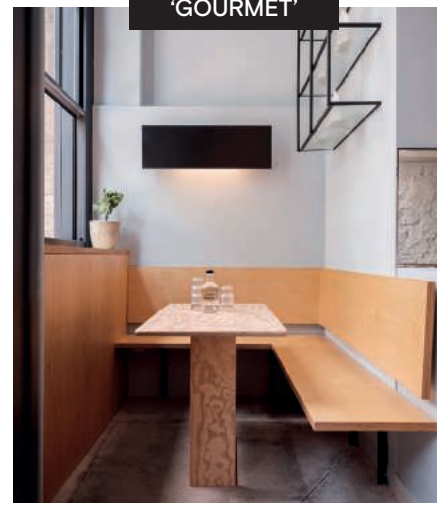
TOQUE FRANCÉS

PIGALLE CAFÉ (Menorca)

Esta cafetería artesanal cuenta con una estética mediterránea y relajada que hace que cualquier desayuno se convierta en un pequeño ritual. A los cafés se suma una cocina con ingredientes locales. **Precio medio:** 18 €.



'GOURMET'



TOSTAO (Barcelona)

Ubicado en Casa Bonay y pionero en el mundo del café de especialidad, sirve cafés biodinámicos de los tostadores locales Nomad, acompañados por pan y pastelería elaborados a diario por la japonesa Natsumi. **Precio medio:** 15 €.