

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XI - Nº 124 septiembre 2021



XACOBEO

A SANTIAGO EN VELERO

OXFORD

ENTRE EL AULA Y EL PUB

TOLOX

SIERRA DE LAS NIEVES

LA TOSCANA

RINCÓN DE AMOR Y BELLEZA




**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
jluis.delmoral@gmail.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

La editora no se hace responsable de los contenidos firmados por cada autor, ni tiene por qué compartirlos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA

Camino nautico de Santiago
PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Desde 2022 habrá que pagar por hacerse un *selfie* ante el puente Rialto. Venecia cobrará la entrada a los turistas que quieran visitar la ciudad

VISADO DE ENTRADA

Parque turístico

Era de esperar: el destino turístico entendido como un parque temático ya está aquí.

La pandemia ha sido un paréntesis en muchas actividades, cuando no un punto y aparte en buena parte de ellas. Desde la potenciación del teletrabajo a la forma de entender el ocio y los espectáculos, la transformación social ha sido más que notoria y notable en este nefasto periodo dominado por la dichosa covid 19 original y sus sucesivas variantes.

También es cierto que, antes de que hiciese acto de presencia el bicho este, eran muchas las voces que se levantaban en contra del turismo masificado que amenazaba la identidad y autenticidad de determinados destinos invadidos sin piedad por hordas turísticas deseosas de conseguir ese epatante autorretrato exclusivo en modo *selfie* que terminase por demostrar su momentánea presencia ante un determinado monumento o su paso fugaz por ese lugar tan peculiar y tan especial que ha merecido su efímera atención.

Venecia ha sido la primera en dar el paso. Desde el próximo año, haya desaparecido o no el virus ese, la capital del Véneto cobrará entrada a todos los turistas y/o viajeros —aunque parecido, no es lo mismo— que deseen pasear por sus calles y disfrutar de sus joyas arquitectónicas o arrullarse en pareja en una góndola.

El consistorio veneciano ha determinado que quien quiera hacerse el deseado *selfie* en el puente Rialto o en el de los Suspiros habrá que hacer una reserva anticipada y pagar una entrada que oscilará —prevén los municipales— entre los tres y los diez euros dependiendo de la temporada en que se haga la visita y del número de peticiones realizadas.

Tal vez la medida no sea la más afortunada; sí, sin duda, polémica como pocas. Hasta el punto de que el asunto termine debatiéndose muy probablemente en Bruselas al afectar a la legislación de la Unión Europea. El caso es que el primer paso está dado y más de uno acogerá la idea para trasladarla a sus dominios consistoriales. El ansia recaudadora no conoce límites. Y sacar pasta por pasear por una ciudad ya construida tiene su aquel.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
jluis.delmoral@gmail.com



SUMARIO

«Aunque viajemos por todo el mundo en busca de la belleza, debemos llevarla con nosotros para poder encontrarla». **Ralph Waldo Emerson** (1803–1882), escritor, filósofo y poeta estadounidense.

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Parque turístico

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> A Santiago en velero

Travesía náutica xacobeá

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCO

PÁGINA 06

> Tolox (Málaga)

Corazón de la Sierra de las Nieves

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 54

> Castilla-La Mancha

Destino (también) de alta cocina

PILAR ORTEGA

PÁGINA 68

EUROPA

> Oxford

Entre el aula y el pub

MANENA MUNAR

PÁGINA 24

> La Toscana

Rincón de amor y belleza

ANTONIO BASCONES

PÁGINA 42

> Con historia

El Castro de São Lourenço

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 84

HOTELES

> España Exclusiva

Monasterio de Valbuena

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 86

> Hard Rock Madrid

PILAR ORTEGA

PÁGINA 94

> Pestana Plaza Mayor

PILAR ORTEGA

PÁGINA 98

> Apartamentos Be Mate

HERNANDO REYES

PÁGINA 100

> Hotel Eugenia de Montijo

MANENA MUNAR

PÁGINA 104

> Hotel Cordial La Peregrina

BEGOÑA NOVILLO

PÁGINA 108

> Noticias

PÁGINA 110

GASTRONOMÍA

> Tequila Volcán de mi tierra: el amigo mexicano

JORGE DÍAZ

PÁGINA 112

> Restaurantes

PÁGINA 120

> Noticias

PÁGINA 132

> Enología

PÁGINA 138

PISTAS CULTURALES

> Exposición: **MAGRITTE**, el artista de lo inesperado

PILAR ORTEGA

PÁGINA 142

> Libros

PÁGINA 148

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 151

MOTOR

> IVECO Daily Camper

FELIPE TERUEL

PÁGINA 152

> **KM 0**

Quién lo iba a decir

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 158

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL



Navegando por la ría de Arousa.

Es uno de los últimos caminos reconocidos oficialmente por el Cabildo Catedralicio que da derecho a obtener la Compostela después de recorrer 90 millas náuticas a vela y 12 kilómetros a pie.

A SANTIAGO EN VELERO

Travesía náutica xacobeá



TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**
www.mamaqueroserturista.wordpress.com



Sellado de la credencial del peregrino en Vigo.

Tengo que confesar que yo ya había hecho en un par de ocasiones algunos kilómetros del Camino de Santiago, pero pocos, y por eso nunca me dieron la Compostela (algunos le dicen Compostelana, pero no es correcto), el documento que acredita haberlo realizado como Dios manda. Ahora por fin lo he logrado.

A Santiago de Compostela se va por muchos motivos: religiosos, introspectivos, para superar un reto físico y/o mental, para probar una experiencia única, incluso solo con fines mundanos, turísticos. En el fondo, todos valen. Y si, como se dice desde tiempos del Imperio Romano, todos los caminos conducen a Roma, hoy también hay muchos caminos espirituales que conducen a la tumba del Apóstol. El Francés, el Inglés, el Portugués, el Primitivo, el del Norte... Pues ahora hay uno más, el Camino Náutico, uno de los últimos reconocidos oficialmente por el Cabildo Catedralicio, también llamado Travesía Náutica

En el Real Club Náutico de Vigo, personal de Sailway nos pone el primer sello en nuestras credenciales de peregrino

Xacobeas, que da derecho a la obtención de la Compostela en igualdad de condiciones con el resto de itinerarios.

A diferencia de otros caminos cuyo itinerario está fijado y es prácticamente inamovible, la travesía marítima puede cambiar su recorrido según lo aconseje el estado del mar. Eso sí, para validar la Compostela hay que completar un mínimo de 90 millas náuticas (166,58 Km.) recorridos a vela y caminar al menos los últimos 12 km.

Para lograr que homologasen la ruta marítima, fue necesario



Nuestro velero de Sailway tiene capacidad para diez personas.

un minucioso trabajo de investigación de tres años dirigido por el arqueólogo Mario César Vila, el arquitecto Marcial Rodríguez y el urbanista Javier Harguindey, apoyados por la Asociación de Concellos del Camino de la Ría de Muros Noia, la Asociación de Clubes Náuticos de Galicia (ASNAUGA) y la empresa Sailway. Según esos estudios, los caballeros de la Segunda Cruzada, en su viaje desde el norte de Europa hasta Tierra Santa, hicieron un alto en la Ría de Muros Noia para peregrinar hasta Santiago. Es más, Fernando II, Rey de León, nombró a Noia Portus Apostoli y en el siglo XV, un avezado navegante veneciano, Pietro Querini, abrió una ruta comercial con el norte de Europa que tenía como escala obligada el puerto de Muros desde donde se continuaba por tierra hasta Santiago

La travesía transcurre plácidamente y hay tiempo de sobra para la charla

para pedir el amparo del Apóstol Guerrero.

Hay varias rutas marinas, pero todas acaban en el Camino de Muros-Noia. Se puede comenzar en cualquier puerto del Cantábrico, siempre que se hagan las 90 millas preceptivas hasta Muros o Portosín.

Nosotros hemos realizado la Travesía Náutica Xacobeas en un velero de Sailway partiendo del Real Club Náutico de Vigo. Hemos tardado dos jornadas en llegar a Muros y de ahí al Real Club Náutico de Portosín, donde desembarcamos y seguimos en coche hasta Bertamirans, de donde parte la última etapa pedestre.

La travesía puede comenzar en varios puertos, a elegir, nosotros lo hicimos en el de Vigo. Llegamos la noche anterior

Una lancha neumática apoya al velero.



Peregrinos llegando a la Ría de Muros Noia.



El velero sale del puerto de Vigo.

y pernoctamos en un hotel junto al muelle deportivo. Antes de embarcar nos dieron la credencial del peregrino, el "pasaporte" que iremos sellando al menos al comienzo y final de cada etapa, en las iglesias y parroquias por las que pasemos, así como por algunos albergues (aunque no hayamos dormido en ellos) y establecimientos autorizados. Eso sí, el nombre y la dirección que aparece en el sello deben de ser legibles.

Últimamente, para facilitar esta labor se están instalando unos paneles que permiten un cómodo autosellado. La Catedral de Santiago ha habilitado también la Credencial Digital del Peregrino, una app que permite a los peregrinos llevar en su teléfono móvil y otros dispositivos electrónicos, su credencial del Camino de Santiago. Esta app no sustituye a la credencial tradicional,

sino que la complementa en tiempos de la COVID-19, evitando contactos interpersonales y agilizando los sellados.

Primera jornada

La primera jornada trascurrió plácidamente por lo que se ha llamado "el Paraíso de la Vela", es decir, las rías de Vigo, Pontevedra y Arousa. Dejamos la ría de Muros Noia para el día siguiente. Embarcamos en un velero Dufour 40.5GL. a mi me gusta llamarlo "balandro", vocablo que engloba a todas las embarcaciones deportivas de un solo palo y una o dos velas... pero me dicen que es una palabra en desuso.

Embarcamos en un velero, a mí me gusta llamarlo "balandro"... pero me dicen que es una palabra en desuso

¡Cuántas palabras bonitas ya no se utilizan! Nuestro velero tiene capacidad para 10 personas en sus 11,90 metros de eslora (longitud) y 3,98 de manga (anchura). Con Javier, el capitán, aprendemos los rudimentos de la ciencia

Playa La Lanzada, Pontevedra.





Museo de Laudas Gremiais en Noia.

Noia es el punto más interior de la Ría de Muros Noia. Unas callejuelas medievales nos llevan al Museo de Laudas Gremiais (Lápidas Gremiais), donde está la Lápida del Peregrino

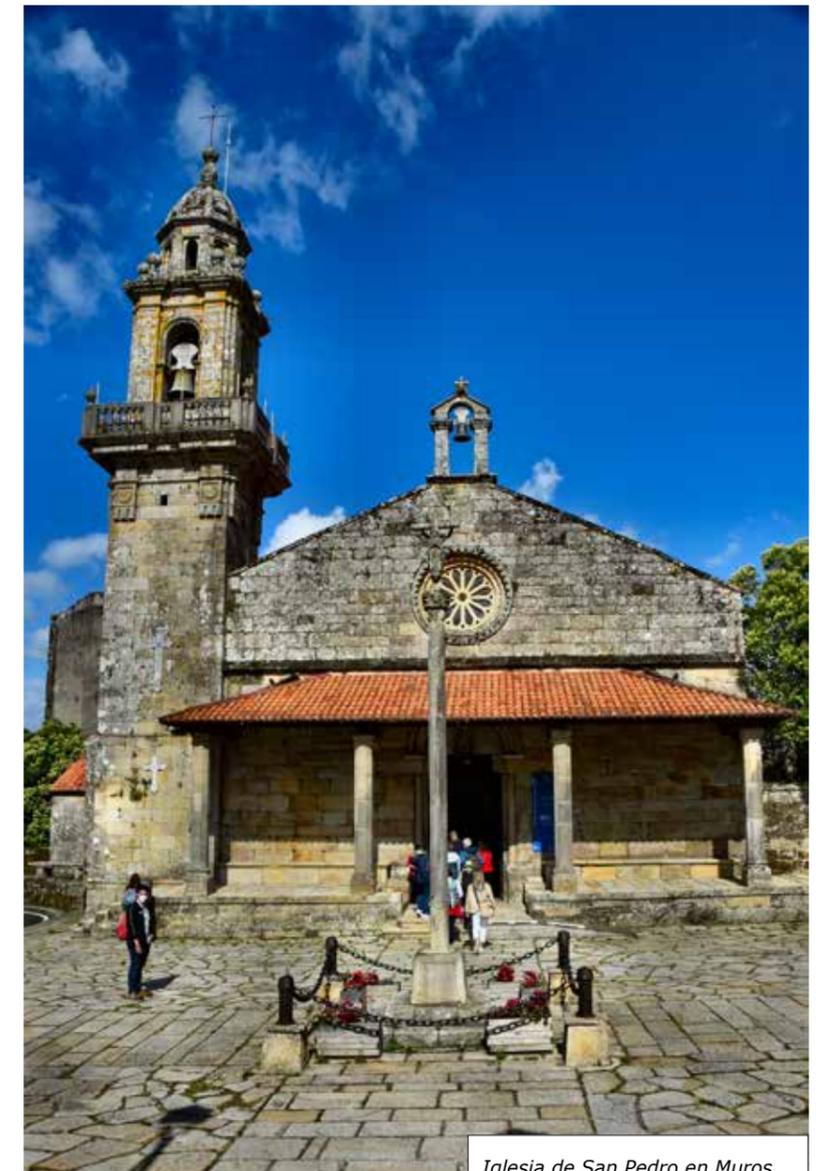
y el arte de la navegación, sus nombres básicos, y recordamos otros que estaban arrinconados en la memoria. Babor (izquierda), estribor (derecha), popa (atrás), proa (adelante), escora (inclinación), botavara (palo horizontal), foque (vela triangular)... todo un mundo de añoranzas que nos retrotraen al Simbad de Las Mil y Una Noches.

La navegación transcurre plácidamente, hay tiempo de sobra para la charla, y aunque para ser válida nuestra travesía tenemos que ser movidos solo por el viento, en casos de emergencia o calma chicha nuestro balandro dispone de un flamante motor. Pasamos por playa de Barra y llegamos a las Islas Cies. Fondeamos frente a la Isla del Medio (o del Faro) y en una lancha neumática llegamos a su muelle. Lo primero que vemos es la playa de Rodas, de la que el periódico británico The Guardian dijo en 2007 que era la más bonita del mundo. Allí las gaviotas roban inmisericordes la merienda a unos excursionistas. Comemos en la terraza del Restaurante Serafín, a recaudo de las aves ladronas, y volvemos al velero.

Aunque en el barco hay camarotes para dormir, en San Vicente do Mar pernoctamos en el Hotel Spa Atlántico. La habitación parecía que se movía, pero no, es el mareo cinético. Lo que se movía es nuestro oído interno. Costará un tiempo volver a la normalidad.

Segunda jornada

A la mañana siguiente, ya sin ninguna alteración posicional,



Iglesia de San Pedro en Muros.

En el pueblo mariner de Muros destaca su iglesia de San Pedro, gótica con campanario barroco

volvemos a embarcar para empezar la segunda jornada. Antes visitamos la Playa de La Lanzada, en Sanxenxo, una de las más bonitas de Galicia. Tuvimos suerte y nuestro chófer nos llevó también al Puente del Ruso, una interesante construcción del siglo XVIII, pero que parece más antiguo. Un solo arco de granito de medio punto y 5,5 metros de altura que apenas sobresale entre el lujurioso vergel de las riberas del río Tins. Maravilloso paisaje cargado de un excelente feng shui.



Una Compostela frente a la catedral de Santiago.

La singladura hasta Muros es de 37,3 millas que tardamos en completar unas 3 horas y media. Muros es uno de los pueblos marineros más interesantes de Galicia. Casas de piedra con soportales, Santuario de la Virgen del Camino (nombre más compostelano imposible), la iglesia gótica de San Pedro con campanario barroco... Desde aquí a Portosín solo hay que cruzar la ría, lo que para un lobo de mar que está apunto de acabar la Travesía Náutica Xacobeá es un sencillo paseo de solo unas 5 millas náuticas.

Tercera jornada

Noia está a solo 9 km. por carretera de Portosín y es el punto más interior de la Ría de Muros Noia. Callejuelas medievales, Museo de Laudas Gremiais

La Compostela parece un pergamino medieval escrito en latín

(Lápidas Gremiales), donde está la Lápida del Peregrino. Y el monasterio cisterciense de San Xusto (s.XII), donde los verdes atlánticos estallan en un abigarrado bosque.

Seguimos en coche hasta Urdilde, que tiene un coqueto estanco reconvertido en tienda del peregrino, atendido por Vanessa, un joven y simpática emprendedora. Y comemos opíparamente en Casa Abelleira de Bertamirans, "A Casa da Fartura / onde amizade madura / e manda o corazón..." Y sin tiempo para acabar de hacer la digestión emprendemos la etapa final a pie. Un último repecho, un último esfuerzo, ya en Santiago subimos por la Costa do Cristo y la catedral se nos va apareciendo poco a poco como saliendo de los muros de granito por arte de birlibirloque.

Las calles de Santiago son testigos de un considerable aumento de peregrinos

Con nuestra credencial debidamente sellada, nos fuimos a la Oficina de Acogida al Peregrino (Rúa Carretas, nº33) para obtener la ansiada Compostela. Tuvimos suerte y no había mucha cola, aunque está aumentando considerablemente el flujo de peregrinos. El documento es un bonito impreso que parece un pergamino medieval escrito en latín.

Esta es la traducción: "El Cabildo de esta Santa Apostólica y Metropolitana Iglesia Catedral Compostelana custodio del sello del Altar de Santiago Apóstol, a todos los Fieles y peregrinos que llegan desde cualquier parte del Orbe de la Tierra con actitud de devoción o por causa de voto o promesa peregrinen hasta la Tumba del Apóstol, Nuestro Patrón y Protector de las Españas, acredita ante todos los que observen este documento que: Ferdinandum (sic) Pastrano ha visitado devotamente este sagradísimo Templo con sentido cristiano (pietatis causa).

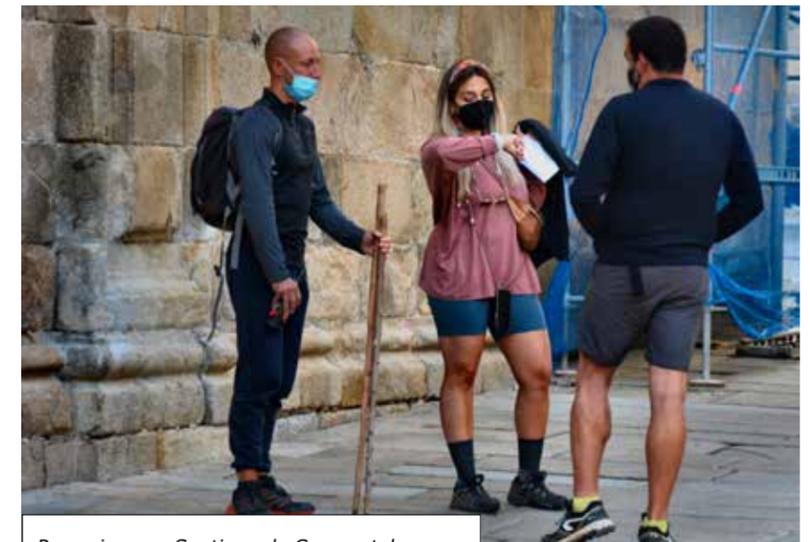
En fe de lo cual le entrego el presente documento refrendado con el sello de esta misma Santa Iglesia.

Dado en Santiago de Compostela el día X mes X y año del Señor XXXX.

El Canónigo Diputado para los Peregrinos."●



Trío folclórico de Chez Vázquez (gaita, tarrañolas y tamboril) en la entrada del Estanco Urdilde



Peregrinos en Santiago de Compostela.



Una calle de Santiago de Compostela.

Río Tins junto al Puente del Ruso.





Las olas rompen con fuerza en las Islas Cies.

Todos los caminos conducen a Santiago de Compostela, incluso los que se realizan a través del mar

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

El aeropuerto de Vigo (inicio del Camino) está a 10 km. de la ciudad y tiene conexiones diarias con Madrid, Barcelona, Bilbao, Valencia, Tenerife y Gran Canaria. En tren existen conexiones diarias con Ourense, Pontevedra, Santiago, A Coruña y Oporto. También trenes de largo recorrido cada día con Madrid y Barcelona, y trenes directos a León, Ponferrada, Bilbao y Alicante.

En autobús las principales conexiones enlazan Vigo con Madrid, Barcelona, Asturias, Bilbao, Irún, San Sebastián, Andalucía, Extremadura, Zaragoza...

También cuenta con rutas internacionales con Portugal (Oporto, Lisboa y Algarve).

DÓNDE DORMIR

Además de en el barco, durante la Travesía Náutica Xacobeá dormimos en el Hotel Spa Atlántico (www.hotelspatlantico.com) de San Vicente do Mar. Un hotel con encanto en la península de O Grove, que se encuentra en medio de un gran pinar y con unos bellos jardines.

DÓNDE COMER

Casa Abelleira (<https://casa-abelleira.wordpress.com/>) en Bertamirans donde comienza la parte oficial a pie. "A Casa da Fartura, onde amizade matura" fue fundada en 1960 como una casa de comidas y mantiene aquel ambiente familiar. Excelentes rixóns (chicharrones de cerdo).

DÓNDE HACER PARADA

En el Estanco de Urdilde (Rúa Compostela 15, Urdilde tel. 650 272 599), que tiene este nombre ya que se trata de una antigua tienda ("A Tenda do Camiño") abierta en 1989. Establecimiento ecológico ciento por ciento gallego donde la encantadora Vanessa atiende a los peregrinos que pueden adquirir todo tipo de alimentos y recuerdos. También sella las credenciales.

CON QUIÉN NAVEGAR

Sailway (www.sailway.es) es una empresa que alquila veleros con o sin patrón en las Rías Baixas. Escuela de titulaciones náuticas homologada, es una de las primeras operadoras privadas de chárter náutico desde el puerto de Vigo.

top VIAJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE
TURISMO, VIAJES Y
GASTRONOMÍA EN **ESPAÑA**

Puedes acceder gratuitamente a todos los números de topVIAJES en la web:

www.topviajes.net

Así como descargar los que te gustan
¡EMPIEZA YA A VIAJAR CON topVIAJES!



¡Estoy graduada!

Hablar de Oxford es hacerlo de la Universidad, del aprendizaje, de regatas legendarias y juergas. Y, más recientemente, del lugar donde se ha elaborado la vacuna Astra Zeneca para combatir el Covid-19

OXFORD

Entre el aula y el pub.



TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**
www.laventanademanena.es



Un universo de vivencias de puertas adentro.

Cuántas películas no habremos visto de aquellos estudiantes, aparentemente formales, vestidos a la inglesa que hacían todo tipo de travesuras, formaban extrañas hermandades o se dejaban guiar por profesores ilustres y definitivos como el Mr. Chips representado por Peter O'Toole en *Adiós Mr. Chips*. Cada primavera el río Támesis, donde nació la ciudad sajona, se llena de botes de remo practicando para la legendaria competición de los eternos rivales Cambridge-Oxford. Para, a su término, beberse unas cuantas pintas en alguno de los muchos *pubs* que forman parte del enclave sajón conquistado por los normandos en el s. XI, cuyo testimonio se observa en el Castillo de Oxford,

En la Rabbit Room del Pub The Eagle & Child se reunían el autor de 'El Señor de los Anillos', J.R.Tolkien, y C.S. Lewis para hablar de sus obras

levantado por el barón normando Robert d'Ovly.

Hablando de 'pubs'

Mucha es la elección que Oxford ofrece. A esos pubs ingleses, únicos, no hay local que los iguale. El blasón que cuelga a la entrada pinta el rostro de algún aristócrata cuyo nombre honra el local. Su ambientillo es aparentemente decadente, pero lo animan jóvenes a la última con cabellos multicolor, tatuajes y piercings, descendientes de miles de estudiantes que allí disfrutaron de unas cuantas pintas. Entre los



The Head of The river es uno de los mejores pubs de Oxford.

más añejos-presume de ser el más antiguo 1242- está The Bear Inn www.bear-oxford.co.uk. Rivaliza en antigüedad The Kings Arms <https://kingsarmsoxford.co.uk/>. Otro clásico ineludible es The Eagle & Child www.nicholsonspubs.co.uk que pertenece a St. John's College y cuentan que en la habitación curiosamente apelada Rabbit Room compartían tertulia J.R. R. Tolkien y C.S. Lewis. Años más tarde de aquellas jugosas conversaciones en el Rabbit Room se hizo famoso Turf Tavern www.greeneking-pubs.co.uk/pubs/oxford-shire/turf-tavern/ pues lo frecuentaba la más explosiva de las parejas, Elizabeth Taylor y su reiterativo esposo, el también actor, Richard Burton. El agua protagoniza Oxford, su río, sus sinuosos canales. En uno de estos bucólicos parajes están The Trout Inn www.thetroutoxford.co.uk y www.headoftheriveroxford.co.uk estratégicamente

situado a orillas del río y a pocos pasos del centro de Oxford que también ofrece hospedaje de primera. Vestido a la antigua usanza, The Duke of Cambridge www.dukebar.com es experto en cócteles. Entre ellos le afama el Cosmopolitan & Sex on the Beach con toques de Martini, Creme Bruleè, Vodka de Vainilla y Schnapps batidos con crema. The Jam Factory www.thejamfactoryoxford.com lo tiene todo, modernidad, arte y una amplia gama de ales.

Y hablando de 'colleges'

Hubo un tiempo, allá por el s. XII, en que Enrique II prohibió a los jóvenes ingleses ir a estudiar a París. Tenían que quedarse en casa y fueron a instruirse a la universidad de Oxford, la más antigua de habla inglesa que data de principios del s. XI.

El río Tamesis, escenario de las tradicionales regatas disputadas entre Cambridge y Oxford.





Tiendas dedicadas a la universidad.



Biblioteca Bodleyana.

Oxford ha dado numerosos premios Nobel en diferentes ámbitos, y casi doscientas medallas olímpicas

El colegio más monumental seguramente sea Hertford College www.hertford.ox.ac.uk dentro del complejo arquitectónico del melancólico Puente de los Suspiros, la Biblioteca Bodleiana www.bodleian.ox.ac.uk/bodley y la circular Cámara Radcliffe que resulta graciosa rodeada constantemente por las bicicletas de los estudiantes. Construida en 1749 en estilo paladino inglés se codea con el teatro circular Sheldonian s. XVII, donde se celebran las graduaciones, diseñado por Christopher Wren, arquitecto de la catedral londinense de St. Paul.

Oxford tiene más de cuarenta *colleges*. Cabría mencionar algunos de los más

ilustres como puedan ser el de Merton www.merton.ox.ac.uk del siglo XIII con espectaculares vidrieras y una sonada biblioteca. De hecho, uno de sus profesores fue nada menos que J.R.R. Tolkien (1892-1937. En Magdalen College www.magd.ox.ac.uk estudió el controvertido poeta Oscar Wilde (1854-1900). A la edificación le rodea un frondoso bosque por el que pasean los ciervos. En la calle High está la entidad católica más antigua de Inglaterra, Saint Edmund College www.stedmundscollege.org. New College a pesar de su nombre tiene ya muchos siglos pues era ya una escuela universitaria en el s. XV. www.new.ox.ac.uk. Son de visita ineludible los cuatro patios del Trinity Co-

La excelencia de Le Manoir aux Quat 'Saisons.





Plaza de Radcliffe.

Stephen Hawking, Bill Clinton, Tony Blair, Margaret Thatcher y Emma Thomson son algunos de los personajes que han pasado por la univervidad de Oxford

llege www.trinity.ox.ac.uk envueltos por jardines y bonitos patios. Christ Church (1517) www.chch.ox.ac.uk es sin duda alguna el más imponente de todos los *colleges* de Oxford al entrar Christ Church Cathedral, s. XII. Allí, el escritor Lewis Carroll (1832-1898) conoció a Alice Liddell, musa de su obra universal *Las aventuras de Alicia en el país de las maravillas*. Y cómo no, hay una tiendecita llamada Alice's Shop donde comprar algún conejo de la suerte o una tetera parlante, reconociendo éste rincón o aquél que evidentemente sirvieron de plató para más de una escena de Harry Potter .

Entre sus muros han estudiado, han dormido, en definitiva han vivido, estudiantes de la categoría de Thomas Edward Lawrence (Lawrence de Arabia), Stephen Hawking, Benazir Bhutto, Bill Clinton, Theresa May, David Cameron Tony Blair, Margaret Thatcher, Hugh Grant, Emma Thomson.

Terminando con museos

Tampoco faltan espacios museísticos en Oxford. El primero de los museos públicos del mundo fue Ashmoelan www.ashmolean.org que muestra cuadros de Rembrandt entre otras grandes obras. El Museo de Historia natural es más que interesante al centrarse en los tiempos fundamentales de Charles Darwin.

La calle principal de Oxford, High Street, se cruza con la peatonal Cornmarket. Bella y medieval, Cornmarket tiene un mercado cubierto donde se suceden bonitas tiendas y puestos de comida para todos los gustos. Y hablando de



Bienvenido a la Maison aux Quat 'Saisons.

Ashmoelan, primer museo público del mundo, expone, entre otras, obras del maestro del barroco holandés Rembrandt



No podía faltar en el paisaje urbano de Oxford la típica cabina telefónica roja.



Detalles de la vida universitaria.

El inigualable y mundialmente famoso Rowan Atkinson (Mr. Bean), que a tantos a hecho reír, también estudió en Oxford

librerías no hay que dejar de entrar en la de Blackwell en Broad St. <https://blackwells.co.uk/bookshop/shops/> un paraíso para los lectores.

Para todas las estaciones

A pocos kilómetros de Oxford, recorriendo ese campo tan verde y tan inglés, se llega a Le Manoir aux Quat' Saisons. Mansión inglesa por excelencia donde las haya, con su jardín y huerta, sita en el pintoresco pueblo de Great Milton, es el sueño hecho realidad de uno de los mejores chefs del mundo. Raymond Blanc ha recibido innumerables premios internacionales que avalan la maestría culinaria resumida en su libro *El sabor de mi vida*. El entorno es británico hasta la médula. Le rodean casas con tejados de paja, pubs y caballos que galopan por las verdísimas praderas. Le Manoir aux Quat' Saisons no desentona ni siquiera en su interior, cuyo diseño sobrio y masculino Raymond Blanc ha suavizado con voluptuosas esculturas femeninas y pinturas suaves. La botella de oporto, siempre llena, posada sobre la chimenea, las bañeras panzudas se colocan bajo ventanas biseladas que dejan entrever la luz, y el coqueto costurero hace las veces de un pequeño bar.

A la mesa les acaricia una delicada vajilla de porcelana y a ella va saliendo la mejor selección de vinos y de quesos que acompañan al menú de Le Manoir. Un risotto a la crema con trufa blanca si es la estación invernal o un risotto con esencia de tomate para refrescar el verano, seguido de un confit de salmón con wasabi y salsa de rábano, o una paletilla de cordero

horneada en su jugo, por ejemplo. El jardín-huerto produce la mayoría de las hierbas, especias y hortalizas de Le Manoir. Raymond Blanc ejerce de profesor por las mañanas y con su blanco uniforme y su delantal impecable se mueve entre el huerto y los fogones enseñando a grandes y chicos en su escuela de cocina la importancia de los sentidos en el arte culinario. No le van los menús infantiles pues piensa que desde niños deben aprender a comer bien y apreciar los sabores y productos. Al anochecer, charla con sus huéspedes. Los hay que paran camino de Oxford para re-

La carta se cambia según la estación y el menú se escoge en el salón de té mientras se saborea un aperitivo, así, al entrar al restaurante, todo está en su punto

coger a sus vástagos y aprovechan para darse un buen homenaje en Le Manoir. Otros vienen de más lejos y hay quien llega del Palacio de Buckingham, por ejemplo la misma Reina Isabel, para disfrutar de la gastronomía y hospitalidad de Raymond en su Mansión para las Cuatro Estaciones. ●



Tradicional casa con techo de paja en las afueras de Oxford.



El popular Puente de los Suspiros.



La Masion aux Quait' Seasons.



Raymond Blanc, propietario de La Maison aux quat' Saisons.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia Express vuela diariamente entre Madrid y Londres a unos precios muy asequibles, con puntualidad y siguiendo las normas de seguridad Covid-19. www.iberiaexpress.com

DORMIR Y COMER

Le Manoir aux Quat' Saisons www.belmond.com/hotels/europe/uk/oxfordshire/belmond-le-manoir-aux-quat-saisons/

La **brasserie de Raymond Blanc**, situada en el centro de Oxford, tiene un menú estacional que se inspira en algunos de los platos que Raymond recogió en sus viajes por África, Asia y América, lo que le lleva a elaborar desde currys a platos especiados, arroces asiáticos, hamburguesas o un salmón fresco a la parrilla con salsa holandesa. <https://brasserieblanc.com/restaurants/oxford>

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo británica: www.visitbritain.com/es

Normas Covid 19 www.exteriores.gob.es/Consulados/LONDRES/es/COVID19-UK/Paginas/Entrada-en-Reino-Unido-Cuarentena.aspx

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

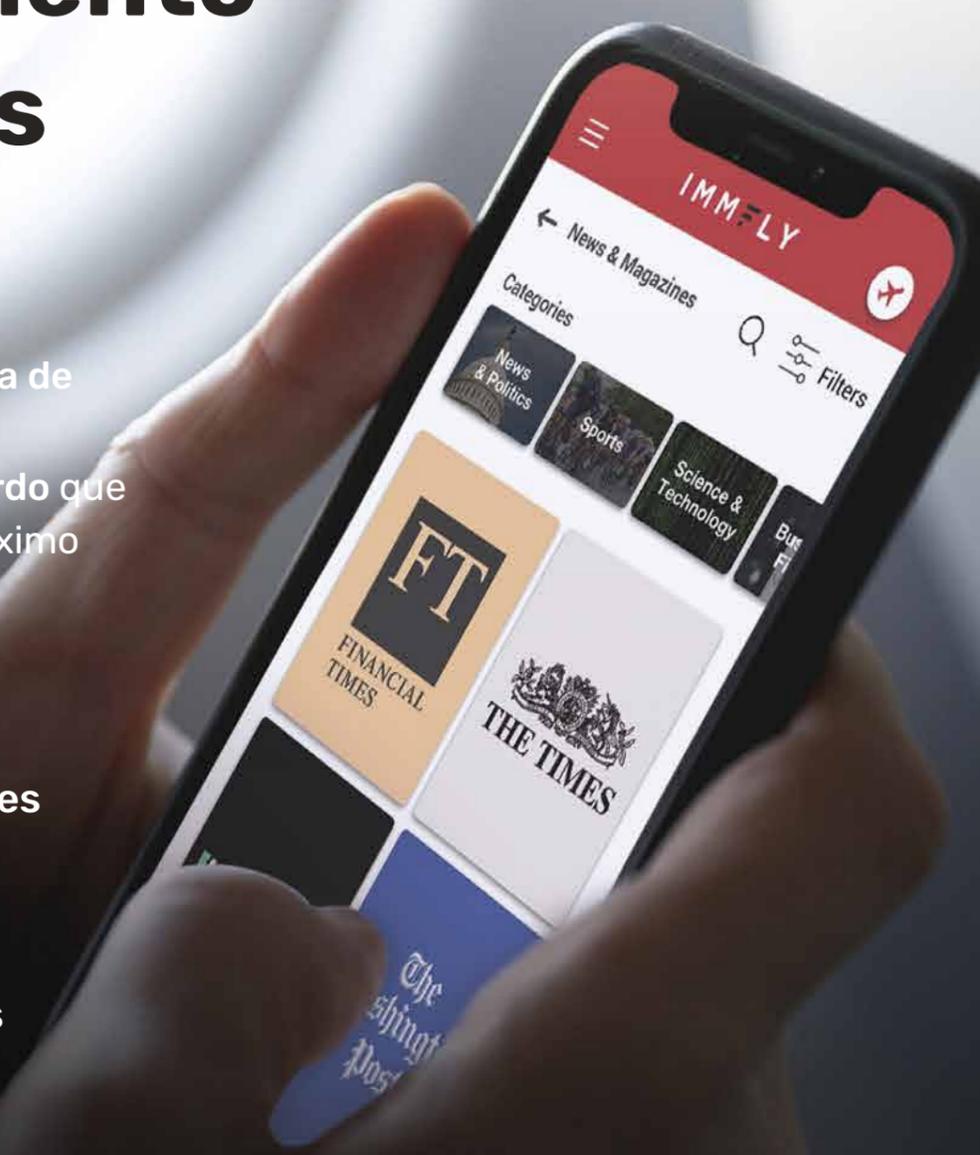
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

- Películas
- Programas & series
- Guías de viaje
- Música
- Prensa & revistas
- Juegos
- Y mucho más

Activa el modo avión en tu móvil, tablet o portátil; accede a nuestra red y disfruta de un **viaje entretenido.**

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.





Ponte Vecchio (Florenca) al atardecer.

TOSCANA

Rincón de amor y belleza



TEXTO Y FOTOS **ANTONIO BASCONES**



Situada en el noroeste de Italia, La Toscana cuenta con una superficie de unos 23.000 km² (poco más que Badajoz) y una población de casi cuatro millones de personas (casi seis veces más que la provincia extremeña), que se muestran lógicamente orgullosos de su historia y de sus ciudades, dueñas de un rico patrimonio cultural y artístico. La capital, Florenca, es un claro ejemplo, pero no el único, de esa vasta herencia monumental.



Piazza del Campo, en Siena.

La Toscana es una región rica en historia y monumentos, donde nació el Renacimiento

desde manifestaciones etruscas hasta muestras del Renacimiento o de la época medieval más fecunda. Las grandes familias dieron a esta tierra grandes villas, y así es de señalar, cerca de Florencia, la de los Médicis entre los siglos XV y XVII. Estos palacios reales son muestras de la gran actividad económica y artística que se desarrollaban en esos lugares.

San Gimignano

Este pequeño pueblo amurallado de origen medieval está situado en las colinas toscanas, cerca de Siena y de Florencia. Es famoso por su arquitectura medieval, especialmente por sus torres, objeto de una especie de competición entre las familias poderosas de la época por construir la más alta, y cuyo centro histórico fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 1990. Fundada en el siglo III a. C. por los etruscos, adoptó el nombre del obispo San Gimignano, en el siglo X, que la defendió de los hunos

de Atila. En la Edad Media y el Renacimiento fue un lugar de parada para los peregrinos católicos en su camino a Roma y el Vaticano, ya que quedaba en la Vía Francígena. El comercio de productos agrícolas de colinas adyacentes desarrolló en 1199, el periodo de mayor esplendor, la ciudad, que se independizó de los obispos de Volterra. Las luchas entre los güelfos y los gibelinos alteraron la vida interior aunque las obras de arte y arquitectónicas siguieron regando la ciudad. En 1300, Dante Alighieri, como embajador de la Liga güelfa, estuvo alojado en la ciudad.

Siena

Fundada por Asquio y Senio, hijos de Remo (hermano de Rómulo, fundador de Roma), sobre las tres colinas que ocupa actualmente. En el periodo imperial fue súbdita de Roma con el nombre de Sena Julia. El emblema de la ciudad es la loba que amamantó a Rómulo y Remo y que es visible por toda la ciudad. Primero fue un asentamiento etrusco (900 a. C. a 400 a. C.) y en la época del emperador Augusto se convirtió en colonia romana (Sena Iulia). Tras la muerte de la condesa Matilde Canossa En torno a 1115, Siena se convirtió en un burgo autogobernado, como organización social, que surgió en Europa en la Edad Media para proteger las ciudades de nobles anárquicos y bandidos. Con ello se reemplazó los gobiernos aristocráticos. Aquí comenzó la influencia de la incipiente República de Siena. De esta época es la Piazza del Campo, uno de las más bellos espacios urbanos de Europa, donde se centró la vida secu-



▲ Calle principal de San Gimignano.
▼ Edificio típico toscano en una plaza de San Gimignano.



▼ Puerta de acceso en la muralla de San Gimignano.





Catedral de Santa Maria del Fiore, Florencia.



Fuente de Neptuno en la plaza de la Signoria de Florencia.

lar. Un lugar de reunión donde confluían calles que, naciendo en otros puntos lejanos, desembocaban en ella. Era la plaza del mercado. En estos años se construyó una muralla en 1194 en lo que actualmente es el Palazzo Pubblico. La Universidad de Siena, fundada en 1240 es famosa por sus facultades de Derecho y Medicina, siendo en el momento actual una de las más importantes de Italia.

Florencia

Capital y localidad más poblada de la Toscana, es una de las ciudades más bellas no solo de la Toscana, sino también de Italia, de Europa y del mundo, con monumentos únicos como la Galería de los Uffizi,

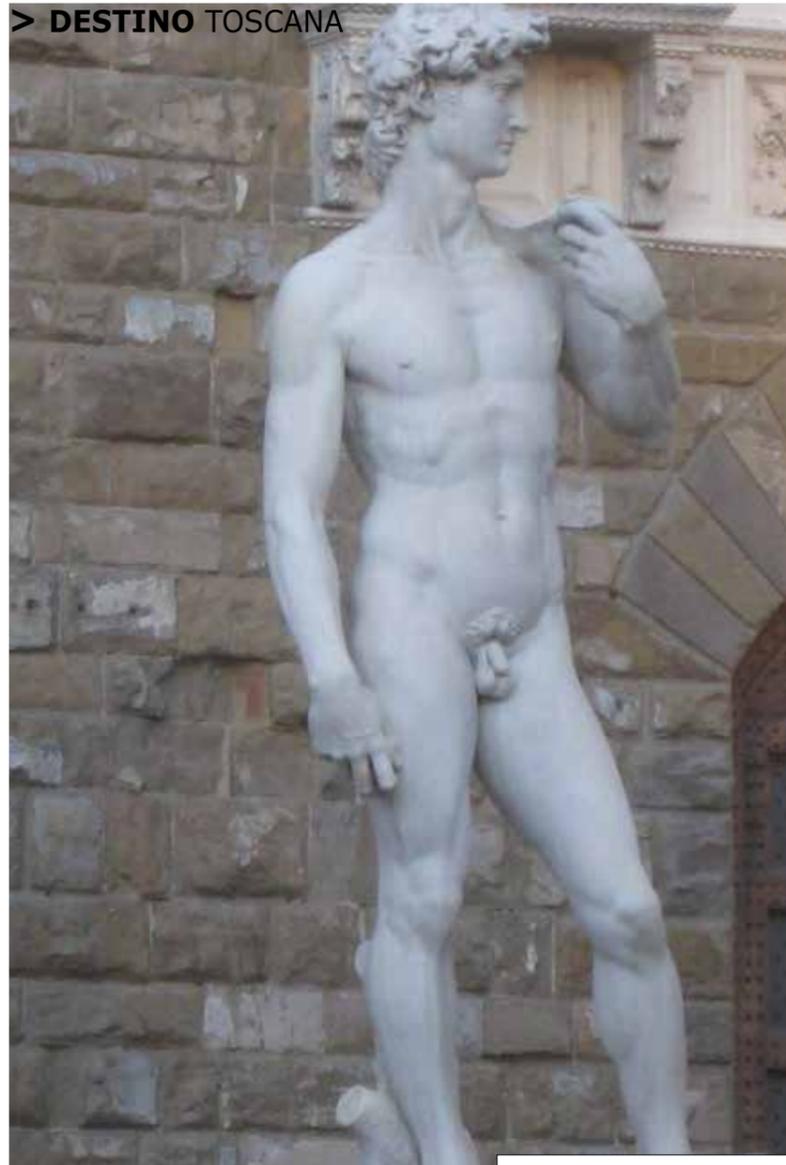
Florencia, capital y ciudad más poblada de La Toscana, nació como asentamiento militar en tiempos de Julio César

considerada la cuna del Renacimiento en la segunda mitad del siglo XIV. Su centro histórico fue declarado Patrimonio de la Humanidad en 1982, y en él destacan obras medievales y renacentistas como la cúpula de Santa María del Fiore, el Ponte Vecchio, la Basílica de Santa Cruz, el Palazzo Vecchio y museos como los Uffizi, el Bargello o la Galería de la Academia, con el David

de Miguel Ángel. En los albores del tiempo, Florencia comenzó como un asentamiento para soldados en la época de Julio César en el año 59 a.C. que se llamó Florentia. El emperador Diocleciano la hizo capital de la provincia de Tuscia en el siglo tercero después de Cristo.

San Minias, decapitado alrededor del año 250 durante las persecuciones anticristianas del Emperador Decio, es considerado el primer mártir de Florencia. Después de la ejecución, dice la leyenda que recogió su cabeza y caminó a través del río Arno hasta su ermita en la colina Mons Fiorentinus, donde actualmente está la Basílica de San Miniato al Monte.

Pese a las guerras e



El David de Miguel Angel.

Pese a las guerras y a los conflictos internos que enfrentaron a gibelinos y güelfos, Florencia fue una de las ciudades más prósperas de Europa

invasiones sucesivas, y a las disputas entre los gibelinos y los güelfos, la ciudad se convirtió en una de las ciudades más poderosas y prósperas de Europa, con su propia moneda de oro, el fiorino d'oro, o florín, que se introdujo en 1252 y que fue la primera moneda de oro europea aceptada en las transacciones comerciales de la época.

La magnificencia y el desarrollo artístico de Florencia están unidos a la familia

Médici, banqueros del Papa que contribuyeron a financiar importantes proyectos que perduran hoy día. Una de las figuras más relevantes de la familia es Lorenzo de Médicis un gran mecenas de las artes, que encargó trabajos a Miguel Ángel, Leonardo Da Vinci y Botticelli; además de ser, él mismo, un músico, contrató a algunos de los compositores y cantantes más famosos del momento. A la muerte de Lorenzo, en 1492, fue sucedido por su hijo Piero II. El

rey francés Carlos VIII invadió el norte de Italia y tras la humillante rendición de Piero II hace que los florentinos se rebelen y le expulsen. Con su exilio, en 1494, el primer periodo del gobierno Médicis termina con la instauración de un gobierno republicano.

No se puede hablar de Florencia sin hacer una referencia a Nicolás de Maquiavelo cuyos consejos sobre la regeneración de Florencia bajo un liderazgo fuerte, fueron la base de un

documento político de primer orden. Miguel Angel, Bocaccio y Petrarca son nombres asociados al esplendor de esta ciudad. La extinción de la línea Medici y la ascensión en 1737 del duque de Lorena, marido de María Teresa de Austria, condujo a una inclusión temporal de la Toscana en los territorios de la corona austríaca. Durante la Segunda Guerra Mundial, la ciudad sufrió la ocupación alemana durante un año (1943-1944) y fue declarada ciudad abierta. El corazón de la ciudad es la Piazza della Signoria, en la que se encuentra el Palazzo Vecchio y Galería de los Uffizi, con uno de los museos más importantes de Italia. Es obligada la visita, muy cerca

de la Piazza della republica, a la Piazza del Duomo, cuyo centro es la Basílica de Santa María del Fiore, Catedral de Florencia y conocida por su cúpula, obra maestra renacentista proyectada por Filippo Brunelleschi. Se debe ver el Campanile de Giotto y el Baptisterio de san Juan

Montalcino

Municipio de unos cinco mil habitantes reconocido por su producción de vino Brunello, muestra las primeras murallas medievales y La Fortezza (fortaleza) que se construyó en el punto más alto de la ciudad en el año 1361. En su museo hay obras de arte de considerable valor. Pasear por sus calles nos llena de satisfacción. Recorrer

sus murallas de placidez.

Montepulciano

Esta ciudad medieval y renacentista. Es un importante productor de alimentos y bebidas, como carne de cerdo, queso, lentejas y miel, así como su vino. Son lugares de interés en la visita la Catedral de Santa María Assunta, o la Catedral de Montepulciano, la iglesia de Santa María delle Grazie así como Iglesia barroca de Santa Lucia. El Palazzo Comunale, el Palazzo Tarug y ya fuera de la ciudad el Santuario de la Madonna di San Biagio.

Pienza

Considerada como la «piedra de toque del urbanismo renacentista». reúne





Catedral de Pienza.

importantes muestras artísticas como el Palazzo Piccolomini, El Duomo (Catedral), que domina el centro de la plaza, así como el Palazzo Borgia y el Comunale. Pero un paseo por sus calles descubrirá unos rincones llenos de encanto.

Arezzo

Próxima al río Arno, fue un importante asentamiento etrusco, en el siglo IX a. C. En época de los romanos, Arretio (Arretium) era una ciudad de Etruria ubicada en la vía Cassia, el camino directo hacia la Galia Transalpina. Son lugares de interés la Basílica de San

Francisco con los frescos Leyenda de la cruz, de Piero della Francesca, la Catedral de Arezzo y la remodelación de Vasari de su plaza mayor, aparte de otros monumentos medievales.

Prato

Situado en el corazón de la región, cerca de Florencia, Lucca, Pisa y Siena, debe su desarrollo económico al sector textil, en cuya evolución se funda gran parte de la economía de la provincia. Se trata de un territorio variado que ofrece material histórico y artístico como los tesoros de la época etrusca o renacentista.

Lucca

Situada sobre el río Serchio, tiene una historia similar a la de ciudades hermanas como Florencia y Siena. Durante unos 500 años, Lucca fue una república independiente. Las murallas alrededor de la ciudad permanecieron intactas hasta su expansión y modernización. Como los amplios muros perdieron su importancia militar, se convirtieron en paseos peatonales que rodeaban la antigua ciudad. Hay que señalar el Museo de Giacomo Puccini. En la localidad de Torre del Lago Puccini se celebra, todos los años, un festiva

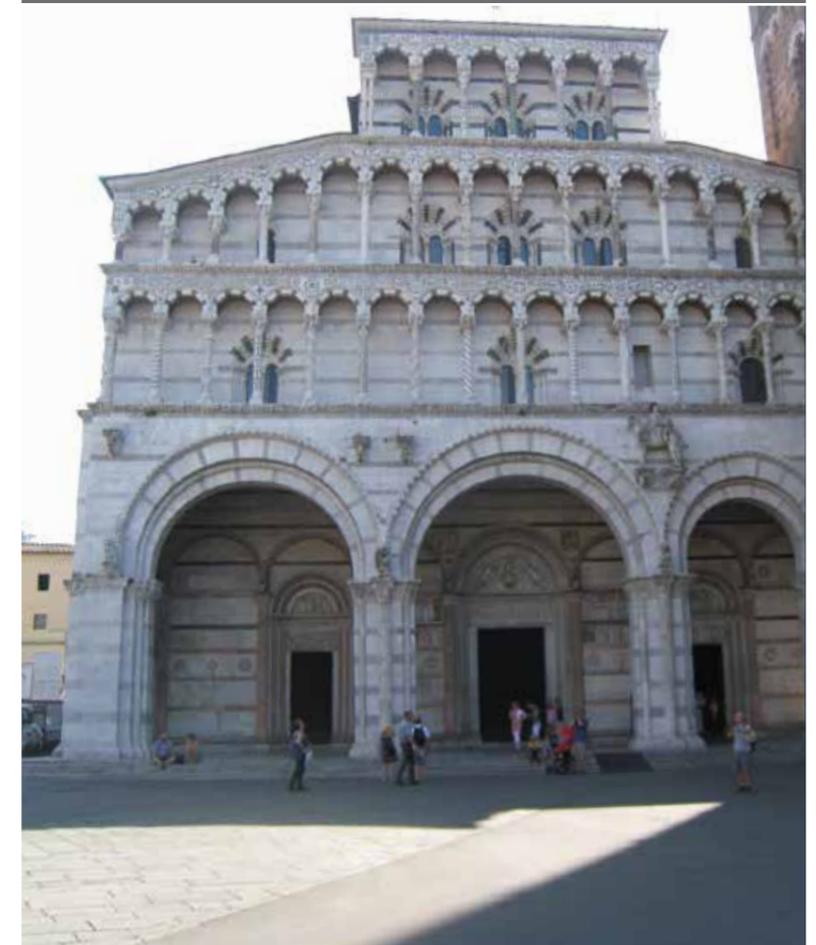
de ópera en los meses de julio o agosto Este compositor tuvo una casa en ese lugar. La catedral de San Martín (Duomo di San Martino) es un templo católico, sede arzobispal que está dedicada a San Martín de Tours. Se halla frente a la Plaza San Martín. Debemos aconsejar, por su enorme valor artístico e histórico, las visitas a otras iglesias como la de San Salvatore, San Francisco, San Giusto y Santa Giulia.

Pisa

Conocida por su famosa Torre inclinada, Pisa ofrece muchos otros monumentos, como la Piazza dei Miracoli, Patrimonio de la Humanidad, la Catedral, construida en mármol entre los años 1064 y 1118, en estilo románico pisano, con su portal en bronce de Bonanno Pisano y el púlpito de Giovanni Pisano. En esta plaza surge la llamativa y ya citada torre inclinada, del siglo XII, con una altura de 58,36 metros, que desarrolló su característica inclinación inmediatamente después de iniciarse su construcción, y por la que es conocida principalmente esta ciudad. Cabe señalar que existen en Pisa tres torres inclinadas. La más conocida es el campanario de la catedral y se encuentra en la Piazza del Duomo. Detrás al mismo duomo (catedral); la segunda constituye el campanario de la iglesia de San Nicola, la tercera, en la mitad del paseo fluvial delle Piagge, es el campanario de la iglesia de San Michele degli Scalz. La razón de que estos edificios tan altos y delgados, como los campanarios, se encuentren inclinados, es la



▲ Plaza en Lucca.
▼ Catedral de San Martín, de Lucca.





▲ Atardecer en una casa de agrotuismo.
▼ Viñedos de Chianti.



naturaleza pantanosa del terreno donde asienta la ciudad.

Cocina específica

La gastronomía es característica importante que el visitante debe degustar en sus paseos por la región. Las legumbres, el queso, las hortalizas y los champiñones son elementos que alegran una buena mesa. Pero debemos destacar no solo el aceite de oliva virgen y las diferentes pastas de la cocina italiana sino también la trufa blanca de San Miniato en los meses de octubre y noviembre, así como el hongo funghi porcini. Son típicos los entremeses crostini di fegatini, una especie de tostadas de hígado. El plato de pasta típico de la Toscana son los pappardelle, que son como unos tallarines más anchos. Otros primeros platos son: pappardelle al pomodoro, la ribollita, la carabaccia y la minestrina al cavolo nero. Todo ello regado con un buen chianti, el vino más conocido de la región, aunque hay otras variedades. Por ejemplo, en las zonas costeras (provincia de Livorno y Grosseto), favorecidos por un clima más suave, seco y soleado, destaca la excelencia del Bolgheri Sassicaia o del tignanello,

No menos de siete días se debe invertir en esta visita a La Toscana. Merece la pena perderse en la primavera o quizás mejor en el otoño cuando las vides, ubérrimas y exquisitas, se muestran esplendorosas.●

aseet.es

aseet
ESPAÑA

ASOCIACIÓN
DE EJECUTIVAS
DE EMPRESAS
TURÍSTICAS

Pretende conectar a mujeres con poder de decisión, uniendo todos los subsectores de la industria turística, e integrando a las asociadas para lograr una mejor comercialización de sus productos.

Desde ASEET respaldamos a las mujeres directivas para que su número siga creciendo, y empujamos la presencia femenina en el ámbito turístico.

Está constituida como asociación integrada en la Federación Internacional, FIASEET, a la que ya pertenecen otras asociaciones de mujeres del sector turístico en Perú, Colombia, Brasil, Argentina, Chile y Paraguay.



Tolox, enmarcado por un arcoíris.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA** / FOTOS **ALTUM**
www.altum.es



TOLOX (MÁLAGA)

CORAZÓN DE LA SIERRA DE LAS NIEVES

Con la sostenibilidad como bandera y de la mano de las tecnologías, la población de Tolox en el interior de la provincia de Málaga, ha iniciado un acertado rumbo estratégico como destino de naturaleza y espacios abiertos posicionándose como el punto de partida para conocer el recientemente declarado Parque Nacional Sierra de las Nieves.



▲ Calle Balneario, adornada con macetas.

A raíz de que se declarase la Sierra de las Nieves como Parque Nacional, la población malagueña de Tolox se ha decantado por una estrategia de promoción que busca garantizar un modelo turístico sostenible y competitivo desde el punto de vista social, ambiental y económico. Así, la colaboración público-privada, la digitalización de los recursos o la formación del tejido empresarial turístico del municipio forman parte del plan de desarrollo sostenible de Tolox que será implementado durante los próximos años.

La tradición, los recursos naturales y la gastronomía serán algunas de las piezas clave de dicha estrategia que busca mostrar una oferta auténtica y conectar con las emociones de un viajero cada vez más preocupado por el impacto en los destinos que visita.

Dos terceras partes del municipio de Tolox se encuentran dentro del parque nacional y la población cuenta con importantes recursos naturales como los pinsapares o las rocas peridotitas cuyo valor ecológico han contribuido a la declaración de parque nacional. En el año 1989, los montes de Tolox fueron declarados Parque Natural Sierra de las Nieves, y en 1995, Reserva de la Biosfera por su alto valor paisajístico y ecológico. Recursos naturales como el pico de la Torrecilla, el más alto de Andalucía



El búho es una de las especies frecuentes en la fauna de Tolox.

La promoción de Tolox garantiza un modelo turístico sostenible

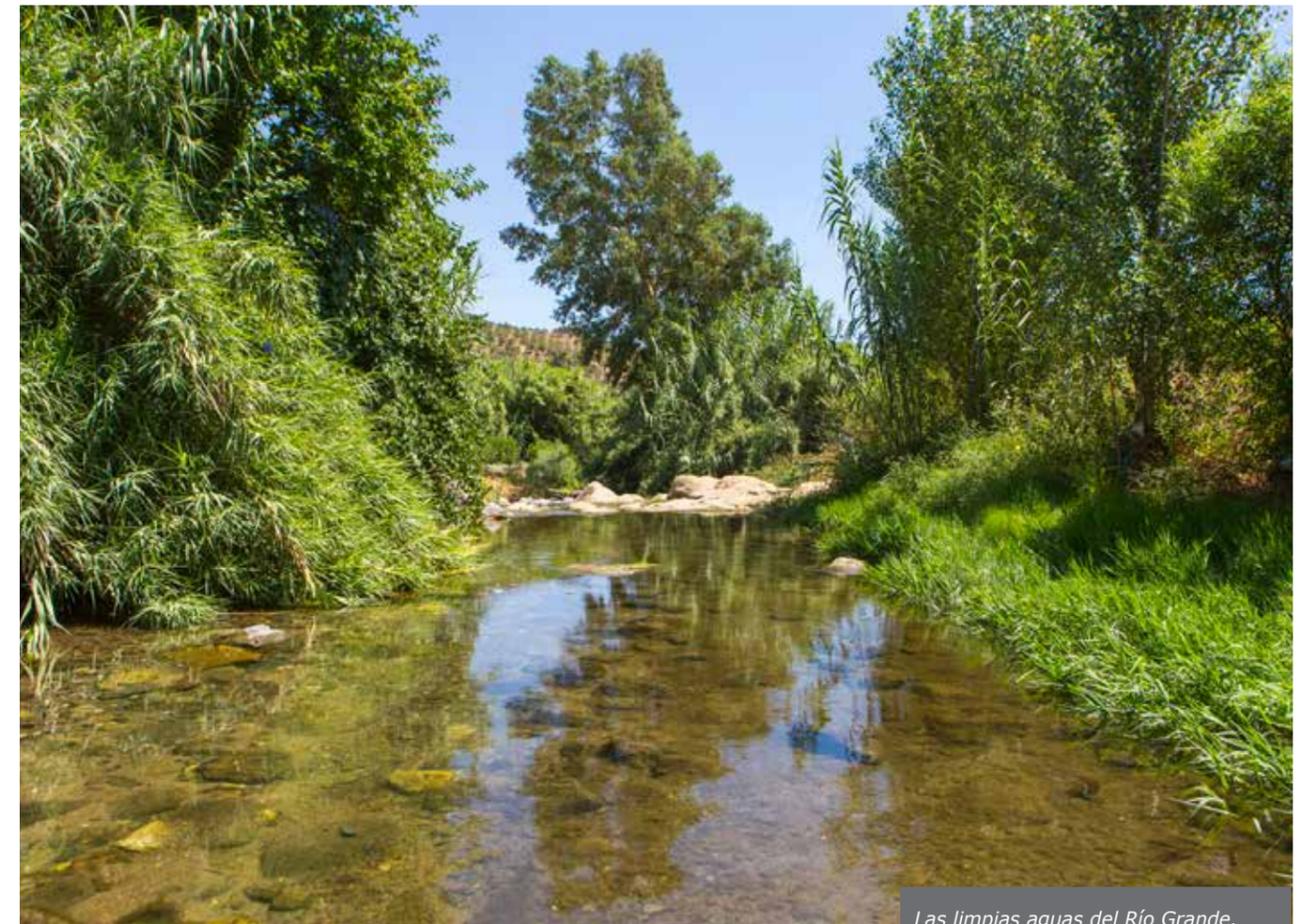
Occidental, el salto la Regía, el más alto de la provincia de Málaga o la SIMA más profunda de Europa se encuentran en Tolox. Su ubicación convierte a este municipio en un lugar excepcional para adentrarse en sus senderos y disfrutar de la desconexión que ofrece el contacto con naturaleza. Un destino de interior único por su historia, sus tradiciones, gastronomía, sus fiestas populares y viejos oficios que aún perduran y que el viajero puede disfrutar a menos de una hora de la ciudad de Málaga

- ▼ Detalle de una ventana típicamente enrejada.
- ▼ Pasaje morisco del núcleo urbano.





Calle Río Verde.



Las limpias aguas del Río Grande.

o de las playas de la Costa del Sol.

Diversidad y contrastes

Considerado como uno de los espacios paisajísticos más bellos del sur de España, el Parque Nacional Sierra de las Nieves -el tercero de Andalucía- se abre paso entre numerosos barrancos, exuberantes fincas de cultivo, ríos caudalosos, cascadas, impresionantes tajos y puertos de montaña.

El bello pueblo blanco de Tolox parece sostenerse entre las altas cimas y los fértiles valles; y sin duda, es un claro

Dos terceras partes del municipio se encuentran dentro del Parque Nacional Sierra de las Nieves

ejemplo de diversidad y contrastes. Contrastes de colores claros de calizas y rojos peridotitas. Contrastes de paz, estruendo de cohetes, cencerros y caracolas.

La villa reúne una mezcla de todo lo que representa la naturaleza, la historia, la cultura tradicional el saber popular de las montañas desde tiempos lejanos. De su agitada historia dan igualmente fe sus restos patrimoniales. Apenas algunas referencias en el

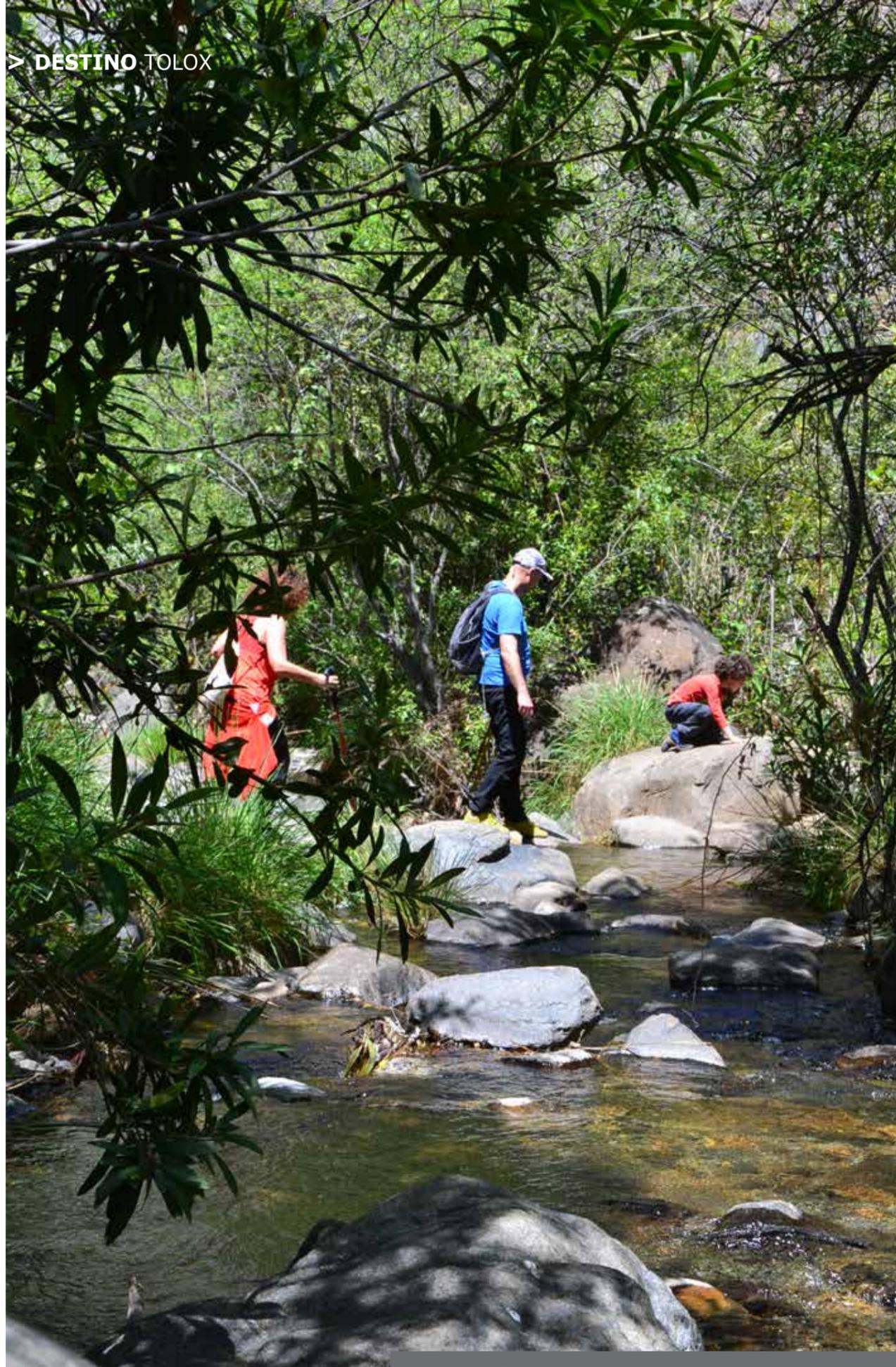
nombre de los nombres de las calles permiten reconstruir la planta de lo que fuera el castillo, centro de rebeliones moriscas y encarnizadas luchas entre cristianos y musulmanes.

Cultura, gastronomía ...

El pasado se sigue recreando cada año en unas fiestas populares vistosas y emotivas. El Día de las Mozas, el Día de los Polvos o la Cohetá de San Roque, son algunas de ellas. Teatro, talleres de artesanía, demostraciones de viejos oficios y degustaciones gastronómicas de productos típicos

Amanecer en Tolox desde el cerro de Hajar.





El entorno de Tolox es adecuado para hacer senderismo en familia.

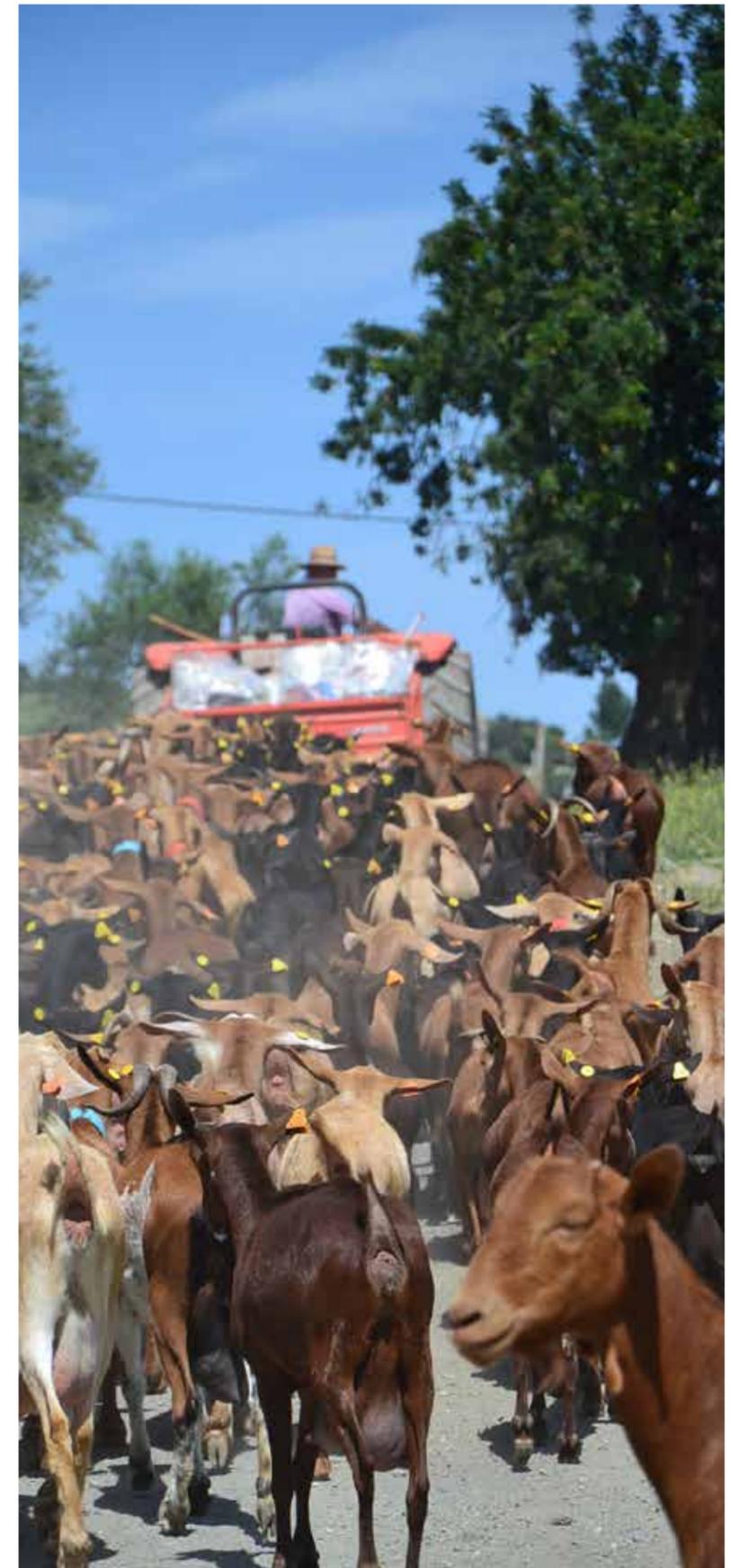
tienen lugar en la Plaza Alta y llenan de buen ambiente las terrazas y restaurantes.

Cada rincón de Tolox cuenta en sus calles y fiestas historias del pasado que se recogen en pedazos de cotidianidad en su Casa Museo de Tradiciones Populares: Pero Tolox abraza también el presente y la modernidad en las obras de arte urbano que cada año, durante el encuentro internacional de artistas, Art Tolox, llenan sus paredes de arte contemporáneo al aire libre.

Tolox reúne todo lo que representa la naturaleza, la historia, la cultura tradicional y el saber popular de las montañas

Este municipio también se ha hecho célebre por pertenecer a la red de Villas termales debido a la existencia en el municipio de los llamados manantiales de “aguas amargas” y que tradicionalmente se usaban con finalidades terapéuticas. En 1969 se inauguró el Balneario Fuente Amargosa siendo sus aguas declaradas de utilidad pública. Dicho balneario del pasado siglo es el único en España que ofrece tratamientos para el buen funcionamiento del sistema respiratorio y uno de los pocos en el mundo de su categoría.

Para viajeros activos
Viajeros activos y aficionados al



▲ Cabreros conduciendo el ganado.



Barranquismo en Tolox, deporte de aventura en grupo.

Cada año, el encuentro internacional de artista, Art Tolox, llena las paredes de Tolox de arte contemporáneo

senderismo se encuentran ante un abanico de actividades nada despreciable. A lo largo de su recorrido los ríos Caballos, Río Verde Horcajos conforman pozas y saltos de agua; eso sí, el contacto con el agua solamente es posible a través de la la compañía Aventúrate Sierra de las Nieves, una agencia local especializada en actividades de turismo de naturaleza.

Al llamado Charco de la Virgen se accede a través de la Ruta de las Cascadas y en él se puede disfrutar de un baño en las transparentes aguas de su poza. El gran valor ambiental del lugar lo convierte en un

destino privilegiado para la observación de todas aquellas aves que habitan las riberas de sus ríos y en sus campos, muchas de ellas migran cada año hasta aquí para reproducirse o para invernar en estos lares. Tolox ha sido reconocido también como destino tu-

rístico de excelencia eden por la Unión Europea, y ostenta el galardón mundial SKAL de ecoturismo.

Para sibaritas

Gracias a que aún perduran vivas numerosas actividades tradicionales vinculadas a la agricultura y ganadería es posible disfrutar de diversas experiencias de agroturismo y turismo gastronómico únicas a partir del contacto con productores locales. De esta manera visitas a granjas, fincas ecológicas, talleres de elaboración de productos artesanales, degustaciones, catas o cursos de cocina de proximi-

dad son posibles en este destino. No queda duda que participar en alguna de estas experiencias sostenibles supone una manera diferente de establecer el contacto con la naturaleza acercándose a la gastronomía local para contribuir a la conservación de la biodiversidad y las tradiciones del lugar. resulta muy satisfactorio ser testigo de cómo algunas de las recetas de los platos típicos de Tolox, de esos que se catalogan con sabor a pueblo, se han inte-

Tolox ha sido reconocido como destino turístico de excelencia eden por la UE

grado en las cartas de sus bares o en la oferta culinaria de muchas casas rurales de la zona. Como es de suponer el aceite de oliva juega un papel preponderante en estas creaciones. Y es que, no en vano, los olivos, las viñas, los aguacates y los almendros que llenan estos campos hacen que en los aperitivos destaquen esas aceitunas partidas y aliñadas, las sopas de temporada como los bolos, la sopa Tolita, la calabaza frita, el chivo en caldereta, los embutidos, el escabeche con naranja picada o el queso fresco. En la parte de los dulces no podemos olvidarnos de los roscos, el pan de higo, las empanadillas o las tortas de aceite. Además, para acompañar este tapeo y aperitivos el mosto de Tolox, un vino de baja graduación que aún se produce de forma absolutamente artesanal en la gares manuales, es ideal. ●

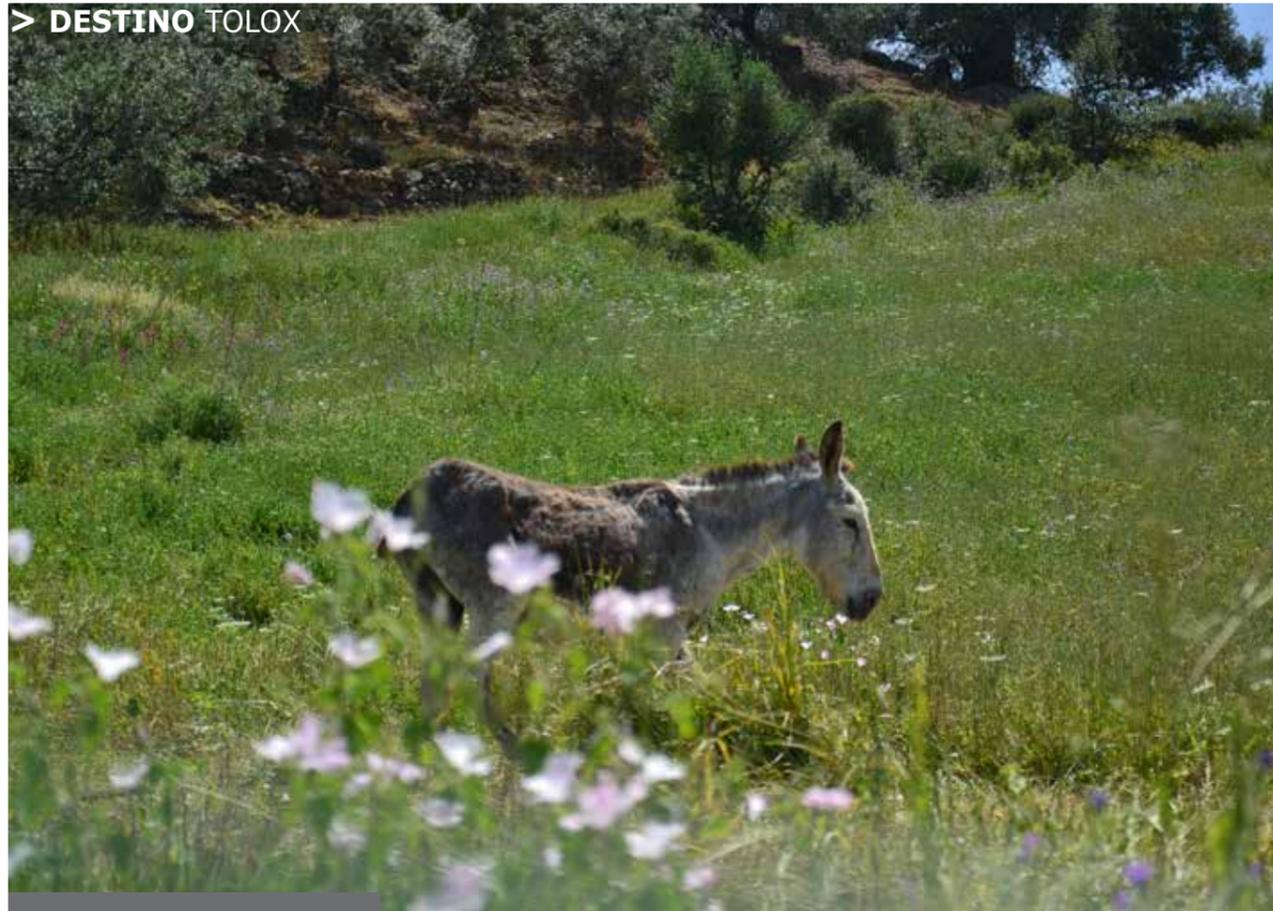


▲ Los aperos del campo tienen su propio museo.
▼ Recogida de naranjas en la huerta.



▼ La Virgen de la Victoria, en el paraje denominado el Pilar de Tolox.
▼ Sede de la Peña flamenca cultural san Roque.





▲ Tolox es sinónimo de naturaleza

RECOMENDACIONES

Hoteles, fincas y alojamientos con encanto

Nuestra experiencia confirma que Tolox es el lugar idóneo para organizar una escapada rural en la que poder disfrutar de unos días de desconexión.

La oferta de alojamientos es amplia por lo que para deleite del lector hemos seleccionado los siguientes:

El **hotel Cerro de Hajar** cuenta con gran piscina e impresionantes vistas además de un spa y un restaurante considerado como uno de los mejores de la comarca. El **hotel del Balneario** se

encuentra ubicado en un edificio del pasado siglo completamente renovado, ofrece unos exuberantes jardines y es el punto ideal para iniciar cualquiera de los senderos del parque.

Si lo que se prefiere es vivir el ambiente del pueblo el **Hotel de las Flores, Casa Luna y el Hostal la Plaza** son perfectos para perderse por las calles enclavadas de Tolox y descubrir su pasado morisco para luego tomar el aperitivo en la Plaza Alta concurrida principalmente por vecinos.

En el campo destaca el alojamiento rural **Finca El Moralejo** con todas las comodidades para sentir la libertad y disfrutar del contacto con la naturaleza. Para aquellos viajeros conscientes, que quieren dejar huella positiva nuestras recomendaciones son los proyectos sostenibles **Verde que te Quiero Verde** y **The African House**.

MÁS INFORMACIÓN
Turismo de Tolox:
www.toloxturismo.com



Egipto

Especial chárter verano'21-primavera'22

5★
5club
www.5estrellasclub.com

Salidas sábados y lunes a partir del 31 julio.

30 años de experiencia nos avalan. Calidad y precio nuestra seña de identidad.



Creatividad en la nueva cocina manchega.

CASTILLA-LA MANCHA

DESTINO (TAMBIÉN) DE ALTA COCINA



TEXTO **PILAR ORTEGA** / FOTOS **TURISMO CASTILLA LA MANCHA**
Ppm76.ortega@gmail.com



La comunidad autónoma castellano-manchega apuesta, con el programa "Raíz Culinaria", por promocionar su territorio a través de sus grandes chefs, coronados "embajadores" de la mano de Michelin.



Gamba blanca a la manera del chef Fran Martínez, dos estrellas Michelin

Castilla-La Mancha quiere poner en valor su gastronomía y abrirla al mundo, porque en las mesas de este territorio español, seguramente el más universal por sus huellas cervantinas, hay platos tan emblemáticos y humildes como el gazpacho y las migas, el pisto y el atascaburras, el morteruelo y el ajopringue, los miguelitos y las sopas de ajo... pero también propuestas de alta cocina, basadas en una cultura auténtica y con carácter, que han aterrizado en la "biblia roja". Y es que la tradición y la vanguardia

"Raíz culinaria" promueve como embajadores a los grandes chefs de la región

conviven y se funden en este territorio para satisfacer los paladares más exigentes.

Por eso, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha puesto en marcha el programa *Raíz Culinaria*, con el que pretende que los grandes chefs del territorio que cuentan con estrella Michelin sean los

embajadores de la región y los abanderados de diferentes acciones tanto nacionales como internacionales en cada una de sus cinco provincias. Una de las más importantes es la puesta en marcha de cinco rutas gastronómicas de la mano de Michelin en la que participan, como invitados, algunos de los chefs más relevantes de España.

Clave en la cocina española

Hay que recordar que Castilla-La Mancha ha sido clave para la historia de la cocina española y ha demostrado la fortaleza de sus raíces a lo largo de

los siglos. Por ejemplo, el primer libro de cocina en español se imprimió en Toledo en 1525. Se titulaba precisamente *Libro de cocina* y es un tratado dedicado "a la difícil misión de trinchar los alimentos" escrito por el noble Enrique de Villena en Cuenca. Y también se sabe que la cocina

Azafrán, ajos, miel de Alcarria, berenjenas de Almagro... son productos indispensables

castellano-manchega es la base de otras muchas cocinas del mundo, como la sefardí, y que aquí se halla el origen de técnicas tan ancestrales como el escabechado. Castilla-La Mancha está considerada la despensa de España y presume de algunos de los productos indispensables de su tradición culinaria, como son el azafrán, la miel de la Alcarria, el ajo, las berenjenas de Almagro...

Cinco rutas

La Guía Michelin no dudó en colaborar con las cinco rutas de *Raíz culinaria* con el fin de descubrir la personalidad gastronómica de esta comunidad autónoma y la dedicación de los productores por ofrecer a los chefs las mejores materias primas. De hecho, en su edición de 2021, la Guía Michelin ha seleccionado 31 restaurantes de Castilla-La Mancha, de los que ocho han sido distinguidos con estrella. Todos ellos contribu-



▲ Ajopringue manchego con pan feo, uno de los platos de Maralba.
▼ Uno de los platos del restaurante Don Gil.



▼ Una de las muchas cuevas de Alcalá de Júcar.
▼ Rodríguez de Vera hace vinos de viñedos de altura.





Pasaje Lodaes de Albacete.



Castillo de Almansa.

yen con sus platos, sin duda, a poner en valor el entorno y una tierra que rezuma historia, literatura, cultura y bellos parajes naturales.

De esta manera, los chefs embajadores de Raíz Culinaria hacen de anfitriones e invitan a otro chef de otro territorio para que se aproxime a su forma de entender la cocina. Ambos realizan la ruta juntos y comparten e intercambian sus experiencias y conocimientos. Y la experiencia no ha podido ser mejor.

Chefs con estrella

Así, en Guadalajara, los chefs anfitriones fueron Enrique Pérez (El Doncel) y Samuel

La Guía Michelin ha seleccionado 31 restaurantes de Castilla-La Mancha, ocho de ellos con estrella

Moreno (Molino de Alcunza), ambos con una estrella Michelin. Y el chef invitado, Javier Olleros (Culler de Pau - O Grove), con dos estrellas. En Cuenca, el chef anfitrión fue Jesús Segura (Trivio) y la chef invitada, Begoña Rodrigo (La Salita - Valencia), ambos con una estrella Michelin. En Albacete, el anfitrión fue Fran Martínez (Maralba) y la chef invitada, Fina Puigdevall (Les Cols - Girona), ambos con dos estrellas. En Ciudad Real, el

chef anfitrión fue Carlos Maldonado (Raíces) y el invitado, Ramón Freixa (Ramón Freixa - Madrid), ambos con una estrella. Y, por fin, en Toledo, los chefs anfitriones fueron Iván Cerdeño (Iván Cerdeño) y Pepe Rodríguez (El Bohío), ambos con una estrella, y el chef invitado, Paco Morales (Noor - Córdoba), con dos estrellas.

Nos vamos a Albacete

Toca elegir una de las cinco rutas y, para conocer la propuesta, nos decantamos por la ruta de Albacete, para desmentir ese injusto prejuicio que cae sobre los atractivos de la ciudad y su provincia. Estos días, precisamente, Albacete

Alcalá del Júcar de noche.





Catedral de Albacete.

Albacete se siente orgullosa de espacios como el modernista Pasaje Lodares, la catedral de san Juan Bautista o el Museo de la Cuchillería

se prepara para celebrar sus fiestas patronales en honor a la Virgen de los Llanos y siempre se siente orgullosa de sus espacios más bonitos, como el espectacular Pasaje Lodares, una galería comercial y residencial de arquitectura modernista de principios del siglo XX; su catedral de San Juan Bautista, su Teatro Circo o el Museo de la Cuchillería. Y eso por no hablar de la provincia, que sorprende con las sierras de Alcaraz y del Segura y con sus dos parques naturales: el de los Calares del Río Mundo y las Lagunas de Ruidera. Y con pueblos con tanto encanto como Almansa, Alcaraz, Chinchilla de Montearagón,

Letur, Villarrobledo, Hellín y la espectacular Alcalá del Júcar, con su increíble red de casacueva, sede también, desde 1850, de la empresa familiar Azafranes Manchegos y de su pequeño museo dedicado a tan apreciada y colorida especia. Dicen que es en esta localidad donde se cultiva el mejor azafrán del mundo.

Estrellas merecidas

Maralba es el fruto de una pa-

sión. O, mejor, de dos pasiones: la del amor por la cocina del chef Fran Martínez (natural de Elche de la Sierra), y la de otro amor auténtico: el que siente este cocinero de Albacete por su esposa, Cristina Díaz, nacida en Barcelona, también sumiller y jefa de sala Maralba, el único restaurante que ha conseguido dos estrellas Michelin en Castilla-La Mancha. No ha sido fácil llegar hasta aquí, ha sido necesario un largo y discreto camino de superación que ha durado casi 20 años y por eso tiene aún más valor el doble reconocimiento de la Guía Roja.

“Cocina manchega con balcones al Mediterráneo”. Así

definen Fran y Cristina la propuesta gastronómica que ofrecen en su restaurante de Almansa, una localidad de apenas 25.000 habitantes a medio camino entre la meseta castellana y el Levante. Hay tres formatos de menú -Esencia (56 euros), Alma (75 euros) y Gran Menú de Fran Martínez (96 euros)-, que pueden ir acompañados con su armonía de vinos seleccionados por Cristina Díaz (30 euros). Unos precios

Maralba, en Almansa, ofrece tres formatos de menú entre 56 y 96 euros, y tiene lista de espera

muy ajustados para ser uno de los restaurantes más deseados de España, donde hay una apuesta por la tradición manchega, por los mejores ingredientes y, ahora, después de mucho tiempo de dar lo mejor, con la tranquilidad de saber que se les quiere, y mucho. No hay más que ver la lista de espera.

Imprescindible probar sus snacks, su morteruelo, la gamba blanca con almendras, el sepionet con guisantes, el pato engrasado con maíz a la brasa, el moje manchego con mujo y salmones de roca, el cordero manchego con berenjena ahumada y su espectacular tabla de quesos encapsulados en originales esferas bautizada con el sobrenombre “Que te la den con queso”. Y gozar no sólo de las excelentes y creativas viandas, siempre desde el respeto a la tradición y el producto (se abastece de pescado en las lonjas



▲ Fran Martínez y Cristina Díaz, en su restaurante Maralba.
▼ Museo de la Cuchillería de Albacete.





▲ Tomando una copa de vino en la bodega Rodríguez de Vera.
▼ Bombo típico de Tomelloso.



de La Vila Joiosa y Santa Pola), sino también del excelente trato y amabilidad de los integrantes de la sala. Y, como remate, descubrir el imponente castillo de Almansa que se alza en lo alto junto a este imprescindible restaurante,

El castillo de Almansa se alza junto al único restaurante con estrella Michelin de la localidad manchega

también el único con estrella de Albacete.

En el baúl de la memoria quedan un amor de juventud (Fran y Cristina se conocieron siendo niños y formalizaron su noviazgo a los 14 años), un trabajo de más de una década en los fogones del restaurante gerundense Mas Pau, la aventura de abrir Maralba desde la nada en 2003, los préstamos solicitados a los padres, la superación de una gran crisis económica... Y así hasta que llegó la primera estrella Michelin en 2013 y el restaurante comenzó a "bailar" solo. Es un decir, porque después, en 2019, llegó la segunda estrella. Y es que Fran y Cristina de talento (y esfuerzo) van sobrados.●



▲ Lomo de orza, del restaurante Azafrán.
▼ Postre de almendras y brevas con helado, firmado por Maralba.



▼ Uno de los platos del restaurante Don Gil.
▼ La chef de Azafrán, Teresa Gutiérrez.



Castilla-La Mancha cuenta con más de 400 bodegas en su territorio.





▲ Mazapán tradicional.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Castilla-La Mancha se sitúa en el centro de la península Ibérica y es atravesada por los principales ejes de comunicación terrestres. Una importante red de autovías y autopistas enlazan sus ciudades con siete comunidades autónomas. Numerosas líneas convencionales de ferrocarril y de alta velocidad proporcionan una excelente comunicación por tren. Y los servicios regulares de autobuses se refuerzan continuamente.

DÓNDE DORMIR

Parador de Albacete. Con una arquitectura propia de las fincas castellanomanchegas, este alojamiento dispone de bonitos jardines y una piscina que permite darse un chapuzón mientras se escucha el sonido de la naturaleza. Es recomendable también su servicio de gastronomía.
www.parador.es

Hotel Encasa. Si tienes pensado cenar en el restaurante Maralba, lo mejor es alojarte en

este práctico y cómodo hotel de grandes ventanales que miran al célebre castillo de Almansa. Es un alojamiento con buen precio y un trato muy familiar.
www.encasahotel.com

DÓNDE COMER

Restaurante Azafrán. Se encuentra en Villarrobledo y ofrece una excelente cocina tradicional manchega con un toque novedoso. Al mando de los fogones, está la chef Teresa Gutiérrez, que abandonó su carrera de Odontología por su verdadera vocación: la cocina. Y en su carta se percibe el homenaje a la cocina de su tierra y a uno de sus grandes ingredientes: el azafrán. En 2019 recibió el Premio Nacional de Gastronomía JRE en San Sebastián a la mejor trayectoria nacional en cocina. También cuenta con el distintivo Bib Gourmand Michelin.
www.azafranvillarrobledo.com

Restaurante Don Gil. Es uno de los restaurantes emblema de Albacete. Desde 1982, aquí convive la tradición con la

modernidad y no en vano ha merecido el sello Bib Gourmand. El chef Enrique Gil se atreve con las recetas más atrevidas y ligeras y las presenta de una manera contemporánea. Imprescindible probar sus arroces y las vieiras laminadas sobre pisto manchego y soja.
www.restaurantedongil.com

MÁS INFORMACIÓN

Bodega Rodríguez de Vera. Es el resultado de siete generaciones de viticultores. En la actualidad, Pepe Rodríguez de Vera, licenciado en Farmacia como otros miembros de su familia, firma, desde la Finca Casalta (Chinchilla de Montearagón), unos vinos muy personales y simbólicos situados en la DO Almansa. Tiene en marcha un gran proyecto de búsqueda y recuperación de variedades perdidas en diferentes partes de España y todos sus vinos son de carácter artesano y exclusivo.
www.rodriiguezdevera.com



33 chefs a la vanguardia

Es el gran momento de la gastronomía de Castilla-La Mancha que, en la actualidad, cuenta, en sus cinco provincias, con un restaurante con dos 2 estrellas Michelin (Maralba) y siete restaurantes con 1 estrella. Además, en la categoría El plato Michelin, hay 15 restaurantes y otros 10 cuentan con el sello Bib Gourmand.

Para celebrar este momento dulce en el arte de la cocina, la marca gastronómica de Castilla-La Mancha, Raíz Culinaria, y Michelin han reunido en el Cigarral del Ángel, en Toledo, sede del restaurante Iván Cerdeño, a los 33 chefs de los restaurantes de la región incluidos en la edición 2021 de la Guía Michelin. Un acto que estuvo presidido por el presidente Emiliano García-Page y que fue un tributo al talento de los cocineros, tanto el de los más vanguardistas como el de los más tradicionales, que saben trasladar a sus platos la pasión por su tierra.

Así lo puso de manifiesto la directora general de Michelin España y Portugal, María de la Paz Robina, quien alabó el esfuerzo de los chefs y animó a los cocineros a comprometerse también con la sostenibilidad. Por su parte, el presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page, declaró que los cocineros allí presentes habían conseguido romper, por fin, el cliché de competir, sin complejos, en la excelencia. “Toda sociedad competitiva requiere de gente, como vosotros, que vaya por delante y que abra caminos. Esto es hacer país y no en vano estamos a la cabeza del mundo en el ámbito gastronómico.”



Capilla de São Lourenço.

Litoral de Esposende.



El castro de São Lourenço

Donde la pizarra se convertía en oro

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



En un paraje espectacular, cerca de Esposende, en la costa Atlántica portuguesa, se encuentra este pequeño poblado de piedra que nació entre los siglos VIII y V a. C. El proceso romanizador produjo durante 600 años un desarrollo arquitectónico más urbano, con casas de planta cuadrada o rectangular cubiertas de tejas y un sistema defensivo compuesto por tres conjuntos de murallas, fosos y una torre de vigilancia cuya vista llegaba hasta la línea litoral.

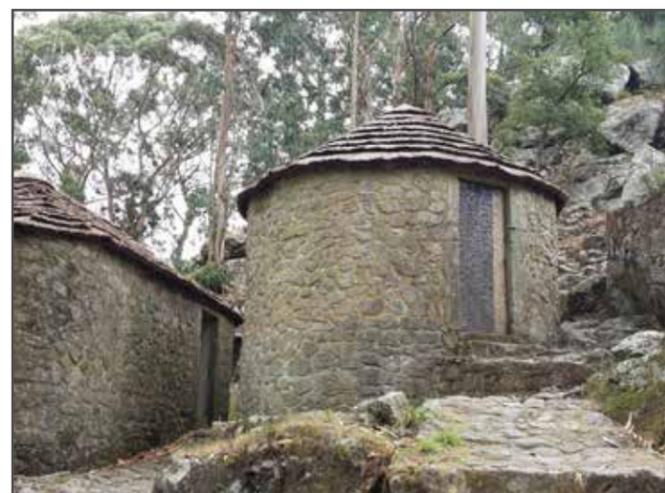
En el siglo XV se construyó una pequeña ermita dedicada a São Lourenço, cuya imagen preside el altar. Aquí se celebra, en los primeros días de agosto, una popular romería en honor al Santo y desde el mirador se puede disfrutar de la belleza del litoral del municipio de Esposende, el Parque Natural de la Costa Norte y la desembocadura del río Cávado.

Dicen por la zona que como en todos los castros, se esconden "los moros encantados", a algunos arrieros que les hacían favores, les pagaban con unos pequeños trozos de pizarra que sacaban de la tierra y al llegar a sus casas se convertían en monedas de oro, pero no podían revelar el secreto, de lo contrario serían despojados de aquellas riquezas y quedarían en la indigencia, como les ocurrió a muchos.

En Vila Chã también es curiosa la existencia de la Fonte da Virtude con el agua de la eterna juventud, que libra de las enfermedades que causa el paso del tiempo.●



▲ ▼ Casas del castro.



Vista general del hotel Balneario Monasterio de Valbuena.



El primer hotel balneario 5 estrellas de Castilla y León se asienta en un edificio cisterciense del siglo XII desde hace algo más de una década. Enclavado en el corazón de la Ribera del Duero, entre viñedos y bodegas, este establecimiento con zona termal, cabinas de tratamientos, varias piscinas y un circuito de contrastes hacen que cualquier escapada sea mucho más que un capricho holístico.

MONASTERIO DE VALBUENA

Uno de los mejores balnearios de España



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **ALTUM**
www.altum.es



Claustro del Monasterio.

Corría el año 2015 cuando Castilla Termal Hoteles inauguraba el cuarto miembro de la cadena: Castilla Termal Monasterio de Valbuena. Era el primer balneario en asentarse en la Ribera del Duero y el único de cinco estrellas de Castilla y León.

Entre muros cistercienses

Arquitectónicamente el edificio del Monasterio de Valbuena es uno de los monumentos cistercienses mejor conservados de toda Europa. Fue fundado en 1143 por monjes provenientes de Berdones quienes se dedicaron a plantar vid y elaborar vino, por lo que el Monasterio es considerado como la cuna de los vinos de la Ribera del Duero.

El Monasterio, que en 1151 se adhirió a la Orden del Císter, es en sí mismo una verdadera obra de arte. Pasear por el claustro, la iglesia o las distintas estancias arquitectónicas es descubrir parte de la historia de distintos siglos y épocas que merece la pena conocer.

El conjunto de piedra, muestra perfectamente la tipología cisterciense de

autosuficiencia y austeridad establecida en la reforma de San Bernardo: iglesia, claustro, sala capitular, refectorio, locutorio, sala de trabajos, cocina, dormitorios y dependencias agrícolas.

La cabecera de la iglesia, la sala de trabajos y el claustro bajo corresponden a los últimos años del siglo XII y principios del XIII y cuentan con una gran simplicidad de líneas que junto a la austeridad decorativa reflejan el espíritu de renovación cisterciense. Destaca la iglesia de tres naves que sorprende por sus dimensiones y dos de sus relieves que representan la Lactación de San Bernardo y la Sagrada Familia del escultor Gregorio Fernández. También destaca la capilla de San Pedro y sus magníficas pinturas. Algunos espacios del monasterio como el refectorio y la sala de trabajos (una de las joyas arquitectónicas del edificio) mantienen en su práctica integridad la fábrica primitiva.

El claustro está formado por dos partes arquitectónicas: el primer cuerpo de arquería baja, capiteles con temas vegetales, debió ser realizado en la primera mitad del



Las habitaciones mantienen el encanto del edificio medieval.

se organizó en 1988 en la Catedral de Valladolid.

Dentro del hotel se encuentra una sala de exposiciones con valiosas piezas que hacen que la estancia en este establecimiento también este regada por arte e historia. Bajo petición se puede concertar una visita a los talleres de restauración, una exclusiva experiencia que bien merece ser vivida.

Habitaciones para todos

Siempre es un placer saber que la variedad de habitaciones es tal que hay posibilidades para todos los gustos. Y es que aquí en cada uno de los tipos de habitación se mantienen el encanto y la elegancia de la construcción en la que se encuentran y su decoración definida y contemporánea hacen sentir al huésped en un mundo de absoluto confort.

Son un total de 79 habitaciones con vistas a los viñedos, a la Ribera del Duero, al pueblo, a los patios o al refectorio. Son ellas del tipo Doble Superior, Doble de Luxe, Junior Suites y Suites Especiales.

Y, por supuesto, el hotel cuenta con habitaciones adaptadas para personas con movilidad reducida.

Una zona termal como ninguna otra

Si el edificio es ya de quitar el aliento, la zona termal y de spa, que se haya en un edificio anexo al monasterio, no lo es menos.

Aquí el agua que nutre la zona termal de 2000 metros cuadrados proviene del manantial de San Bernardo y es captada a 230 metros de profundidad. Es mineromedicinal sulfatada, hipotermal y de mineralización media, lo que la hace ideal para tratamientos digestivos, metabólicos y de mejora de la actividad hepática. Además, es utilizada en terapias de adelgazamiento y antiestrés. El uso de este tipo de aguas en circuitos de chorros y contrastes ayuda a activar la circulación, relajar los músculos y, por supuesto, obtener un enorme estado de relajación.

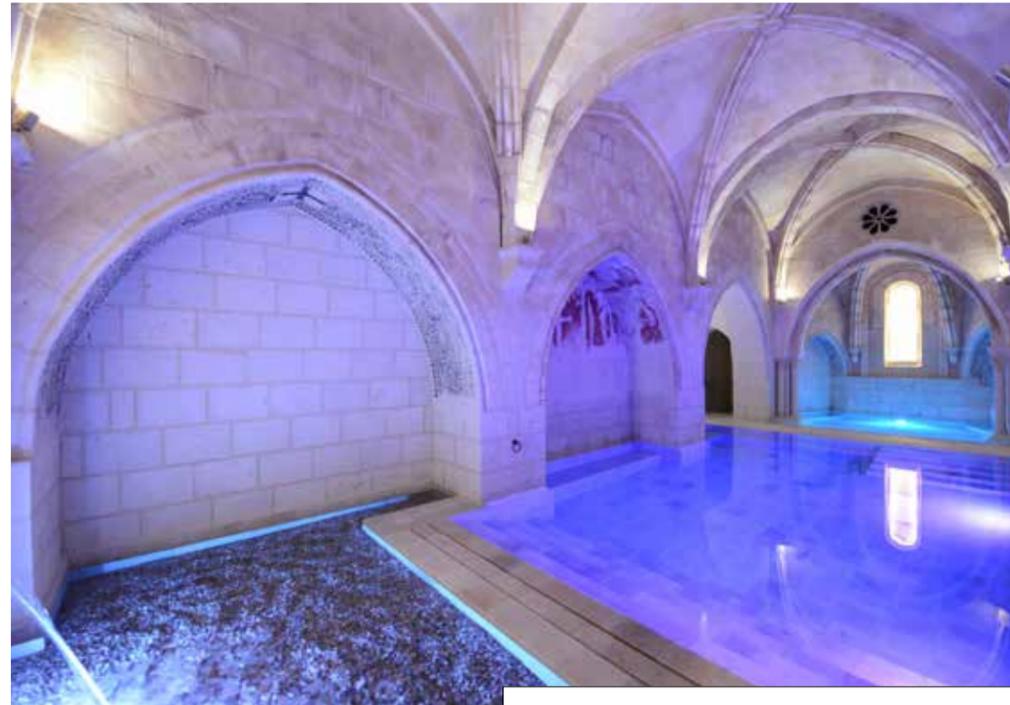
La zona de Balneario dispone de piscina termal, además de una infinity pool exterior

siglo XIII; y el claustro alto del siglo XVI, con decoración flamígera, balaustradas decoradas y 52 medallones.

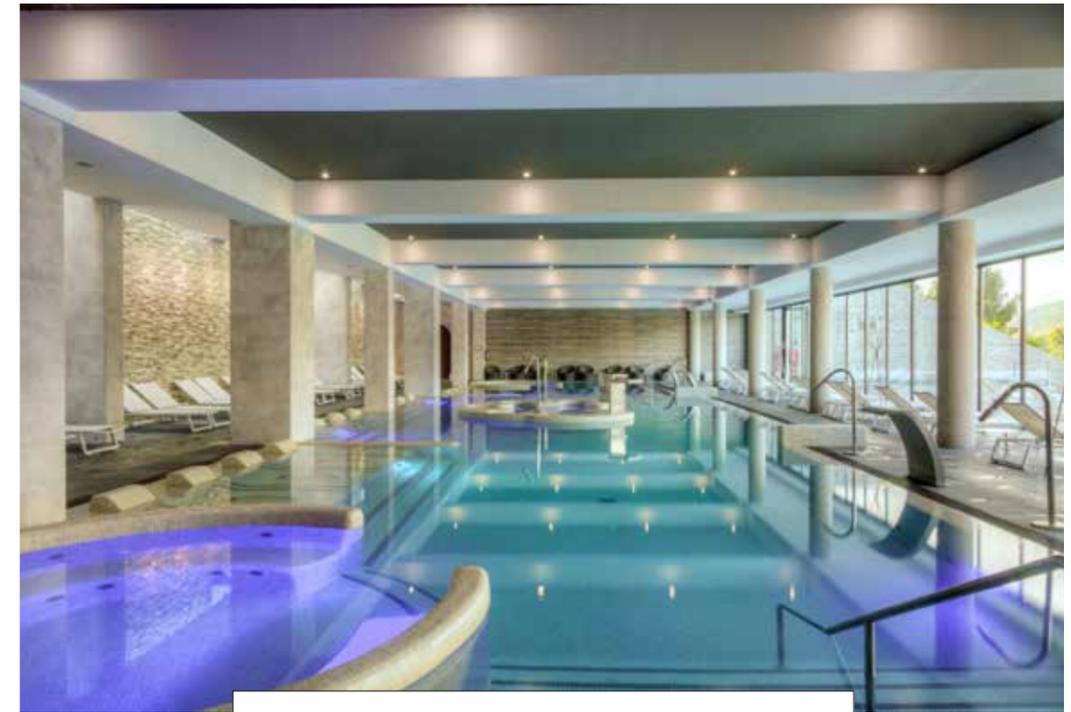
En 1931 fue declarado Monumento Histórico-Artístico Nacional y Bien de Interés Cultural, y aunque en la actualidad es propiedad de la archidiócesis de Valladolid, la gestión está en las manos de la cadena Castilla Termal Hoteles especializada en hoteles balneario de alta gama que lleva por bandera la recuperación y modernización de edificios históricos enclavados en entornos rurales de interés turístico, con aguas termales y de propiedades micromedicinales. En resumen, es una realidad que Castilla Termal ha sabido revivir prodigiosamente estas instalaciones cistercienses que habían sido abandonadas desde mediados del siglo XIX con los procesos de desamortización de Mendizábal.

Las Edades del Hombre

Desde el año 2002, la Fundación Las Edades del Hombre tiene su sede y sus talleres de restauración en el Monasterio de Valbuena. Este es un proyecto cultural en el que participan las once diócesis de Castilla y León y que tiene como objetivos principales la conservación y la divulgación de su patrimonio histórico artístico, uno de los más importantes, en cuanto a cantidad, de España y de Europa. *Las Edades del Hombre* fue el título de la primera exposición que



Circuito de contrastes.



Piscina termal.

con unas vistas extraordinarias a la Ribera del Duero. Entre los tratamientos que en esta zona se ofrecen está la bañera Jamaica, la bañera Niágara, la ducha Vichy a dos o cuatro manos con peeling de miel, chorro a presión y sauna.

La joya de la corona del lugar es su célebre circuito de contrastes, que es una recreación de la Capilla de San Pedro, conocida también como la capilla del tesoro, situada al lado sur del exterior del monasterio. Aquí se realiza un recorrido guiado en el que se combinan espacios húmedos y secos con contraste de frío y calor para lograr estimulación sanguínea, termorregulación, eliminación de toxinas, o descongestión de las vías respiratorias, entre otros.

Spa by Clarins

Además del entorno y la historia que envuelven a este balneario, es verdad que a la hora de la elección del lugar como escapada holística y de salud muchos tienen en cuenta el hecho de que sea la casa Clarins la que surte los productos que utiliza el spa. Y es que esta marca francesa especializada en productos cosméticos es experta en cuidados corporales y especialista en adelgazamiento. En este spa todo esto se potencia, gracias a los métodos exclusivos 100 % manuales y

los profesionales terapeutas exclusivamente dirigidos a tonificar, relajar, reafirmar, modelar y rejuvenecer la piel. Algo que supone una verdadera experiencia sensorial, de bienestar y descanso.

Entre la carta de tratamientos existen varios peelings corporales con exfoliantes 100% naturales y agua mineromedicinal del manantial Sancti Spiritus para revitalizar, hidratar y renovar la piel mediante cítricos y sales. Puede optarse por diferentes tipos de envolturas como la tonificante, la relajante, la adelgazante o la desintoxicante siempre con las ricas aguas del lugar como aliadas. Existen también tratamientos centrados en

Cabina compartida de masajes.



el embarazo y en el cuidado de la piel de los hombres. Adicionalmente la carta de masajes es amplia e invitamos al lector a consultarla para culminar la experiencia con manos sabias.

Vino propio

Si a este lugar se le considera la cuna de los vinos de la región, Castilla Termal ha sabido sacar partido de este hecho creando su propio vino con las uvas de los propios viñedos del monasterio. Lleva por nombre Converso en honor a aquel personal no religioso que ayudó a los monjes en las labores agrícolas a cambio de comida y cobijo y que recibieron el nombre de "Conversos".

Se trata de un vino criado en bodega de roble francés y americano durante 12 meses seleccionando las uvas de las zonas más altas del viñedo, evitando las más húmedas cercanas al río Duero. Su añada 2018 dio una producción limitada de 20.000 botellas. Converso es el vino de Castilla Termal y solo se puede degustar en sus hoteles.

Pero Converso es también el nombre del restaurante del Monasterio basado en la corriente slow food con platos de la cocina tradicional y moderna elaborados con productos Km 0.

Dentro de los entrantes destacamos la verdura de temporada, el trigo, el arroz, los garbanzos, los ibéricos o los quesos de Castilla y León y cecina de León. También hay una exquisita

Montaje de banquete en el claustro.





Vino Converso en la bodega de Los Monjes.

representación de pescados y carnes como platos principales. Entre los productos del mar destacan la raya escabechada, la merluza estofada, el rape, el bacalao y el pescado de lonja seleccionado diariamente por el chef.

La carta de vinos ofrece caldos de las Denominaciones de Origen más representativas a nivel nacional e internacional especialmente seleccionados por el sumiller. Para catas y cenas con maridajes especiales el lugar idóneo es la Bodega de los Monjes, y si lo que se quiere es disfrutar de una sencilla cafetería la cita es en La Cilla un espacio para relajarse en compañía de un buen libro.

Se da por sentado que este establecimiento permite que cualquier estancia sea la mezcla perfecta entre enoturismo y salud o gastronomía y cultura. Por su parte las reuniones de empresa y los eventos y las bodas son también celebraciones que aquí encuentran una embajada de primer nivel en la parte más sofisticada de la Ribera del Duero.●

www.castillatermal.com



Desayuno bufé.

SOMOS

Lifestyle Management



Diseñadores de viajes de lujo y servicios a medida, especializados en la creación de experiencias únicas y exclusivas.

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

 [@somos.lifestyle](https://www.instagram.com/somos.lifestyle)





HARD ROCK HOTEL MADRID

Un homenaje más a la gran música

Una guitarra de Antonio Vega, un conjunto vaquero de Elvis Presley y unas botas de David Bowie forman parte de la escenografía de este nuevo hotel urbano de la capital.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
www.viajesynombres.com



La música, como no podía ser de otra manera, corre por las venas del nuevo Hard Rock Hotel Madrid. Así se presenta ante sus incondicionales, que tienen en este alojamiento urbano un espacio en el que se mezclan, junto a los acordes musicales, el entretenimiento y la diversión y, además, en uno de los barrios icónicos de Madrid. Un simple paseo por el hotel permite descubrir una guitarra acústica negra tocada por Antonio Vega en una gira de 1994, un conjunto de vaqueros y camisa azul que Elvis Presley llevaba durante el rodaje de

su especial de la NBC en 1968, unas botas de plataforma usadas por David Bowie o una chaqueta hecha a medida que llevaba Nicki Minaj durante su gira mundial Pink Friday.

Situado en el número 17 de la Ronda de Atocha, en pleno Triángulo del Arte, el hotel limita prácticamente con el Museo Nacional de Arte Reina Sofía, a quien tiene de vecino, y está a un paso del Museo Nacional del Prado y el Thyssen-Bornemisza. También se halla a poca distancia de la estación de Atocha, el Real Jardín Botánico y los barrios de Embajadores y Lavapiés. Se



▲ Una gran guitarra preside la entrada al hotel.



▲ Vista de la Silver Suite.



▲ Terraza de la Rock Suite Star. ▼ Jardín Roxy.



trata de un hotel, en definitiva, en el que conviven la música, el arte y la cultura, ingredientes que buscan los clientes de este alojamiento, a quienes les gusta explorar nuevos lugares y actividades.

La música, en su ADN

Hard Rock Hotel Madrid tiene 161 habitaciones y suites de diferente tipo y con vistas diversas, pero todas son, por sus características, un oasis urbano que tiene en su ADN la música. Y eso se percibe en cada esquina del hotel, desde los cuadros de arte contemporáneo que cuelgan en las habitaciones hasta la banda sonora que suena en sus diferentes espacios. Y es que el programa Sound of Your Stay permite a los huéspedes disfrutar de listas de reproducción seleccionadas (Tracks), escuchar en la habitación una selección personalizada de vinilos (Wax) o tocar una de las 20 guitarras eléctricas Fender del hotel en la habitación con auriculares y un amplificador de suelo (Picks).

Y para los que quieran hacer un poco de ejercicio en su habitación, existe la opción Rock Om que permite disfrutar de clases de yoga gratuitas desde la televisión, dirigidas por gurús del yoga y al ritmo de una banda sonora seleccionada por un Dj. Una experiencia de mente-cuerpo-alma perfecta para recargar las pilas. Sin embargo, si lo que se desea es hacer deporte de una manera más intensa, no hay nada como dirigir los pasos hasta el centro fitness Body Rock, también con la mejor música.

Un destino de moda

En poco tiempo, Hard Rock Hotel se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos y nocturnos de moda de Madrid, con un ambiente diferente en cada espacio (sesiones de DJs, conciertos...), increíbles almuerzos y cócteles con vistas a la puesta de sol, de los que pueden disfrutar tanto los huéspedes como los que no se alojan en el hotel.

GMT+1, el restaurante que lleva el nombre de la zona horaria a la que pertenece el hotel, tiene capacidad para 30 personas, está bañado por la luz natural y se halla presidido por una espectacular escultura arquitectónica con forma de guitarra colgante.

Cocina española internacional

Sessions es el restaurante insignia del



Sessions, el restaurante emblemático del hotel.

hotel. Es todo un tributo al músico que todos llevamos dentro, con interiores inspirados en una guitarra española. Está abierto desde la mañana hasta la noche y ofrece una variedad de opciones para comer en el interior (con capacidad para 70 personas) o al aire libre (más de 50 personas) con vistas al Roxy Garden. Aquí se combina la cocina española contemporánea con sabores internacionales e ingredientes de origen local en un espacio que ha sido diseñado por el galardonado Grupo Rockwell.

La oferta gastronómica de Hard Rock Hotel Madrid se completa con el Green Room, un comedor privado con capacidad para 6 personas y un exclusivo menú; el Roxy Garden y Roxy Lounge, un jardín de 1.100 metros cuadrados con servicio de catering de bebidas y aperitivos; y el RT60, un bar en la azotea con DJ en directo y unas vistas 360 grados al Museo Nacional Centro de Arte Rei-

na Sofía y el sur de Madrid. Además, desde su pasillo con suelo transparente, se puede mirar al atrio con la escultura de la guitarra española que cuelga del techo y contemplar la característica azotea roja del Museo Reina Sofía. La terraza ofrece diferentes ambientes, desde una tranquila zona de comedor hasta un lounge con camas balinesas.

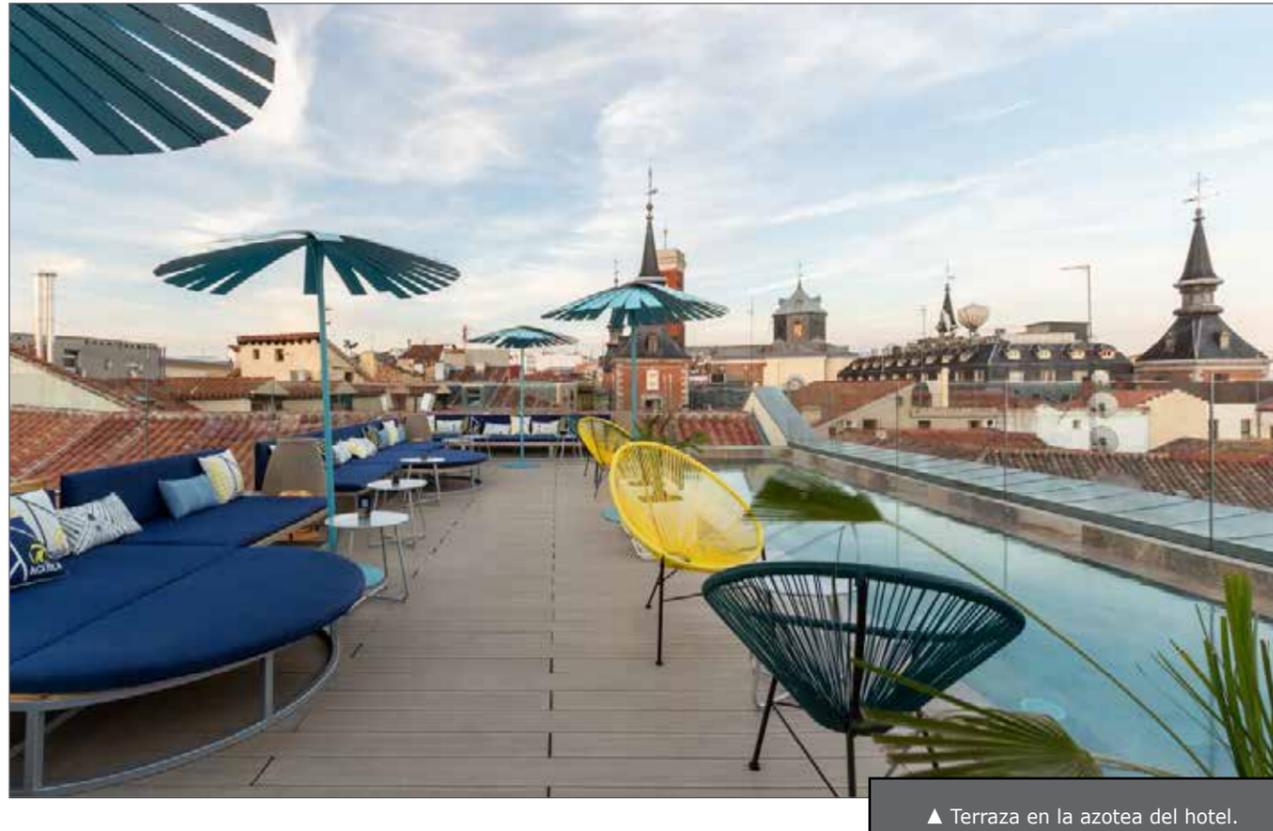
Un científico en la cocina

Quien está detrás de los fogones de todos estos restaurantes se llama Juan Hely Pérez Moreno y es un chef que, después de licenciarse en Ciencias, decidió dedicarse a la cocina. De esto han pasado 20 años y su experiencia la ha ido adquiriendo en los más importantes escenarios culinarios de Tenerife, en la cadena de hoteles ME y en el Meliá White House London, entre otros lugares. ●

www.hardrockhotels.com/madrid/



RT60, el bar de la azotea para ver los atardeceres de Madrid.



▲ Terraza en la azotea del hotel.

HOTEL PESTANA PLAZA MAYOR (MADRID)

En el corazón histórico de la capital

El establecimiento se asoma a la Plaza Mayor y ocupa dos edificios del siglo XVII: la antigua Casa de la Carnicería y el primer parque de bomberos de la ciudad.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
www.viajesynombres.com



El Hotel Pestana Plaza Mayor no puede tener un emplazamiento más bonito e histórico. Ocupa la antigua Casa de la Carnicería y lo que fue, hasta hace apenas cuatro años, el primer parque de bomberos de Madrid, que desempeñaba aquí su función desde 1884. Hoy es un exclusivo hotel que ha sabido fundir y adaptarse a estos dos majestuosos edificios del siglo XVII y que se encuentra en el corazón de la ciudad, a un paso de la Puerta del Sol, del Palacio Real y de la Gran Vía. Imposible tener mejor ubicación y con más historia.

Estamos ante un hotel de cuatro es-

trellas que cumple todas las expectativas de confort para el viajero y que también es una excelente opción para desconectar para quienes viven en Madrid, que tienen la posibilidad de mirar su entorno desde aquí con otros ojos, empatizar con los turistas que llegan a su ciudad y descubrir y valorar todo lo que se puede ofrecer desde Madrid a los que vienen de fuera... Y descubrir la Plaza Mayor desde otra perspectiva, sin duda más elevada.

Atardeceres rojos

El Hotel Pestana Plaza Mayor, que tie-



▲ Café de la Plaza.



▲ Brioche de rabo de toro.



▲ Fideuá. ▼ Chopitos.



ne su acceso por el número 8 de la calle Imperial, es acogedor, cómodo y, además de un excelente servicio, cuenta con una muy buena relación calidad-precio. Hay en total 81 habitaciones dobles y 8 suites con todo lo necesario para hacer la estancia muy confortable al viajero, algunas adaptadas para discapacitados. Las 34 habitaciones que dan a la Plaza Mayor son todo un espectáculo, porque permiten disfrutar en vivo del pulso y la vida que se genera en torno a este conjunto monumental y de su singular belleza. Es todo un privilegio despertar en este escenario cuando Madrid aún no se ha despedido, calibrar la actividad febril de la jornada comercial o descubrir la magia de sus atardeceres rojos. Las camas son ideales para el descanso y el baño también es lo suficientemente cómodo, a pesar de que las dimensiones no son grandes, teniendo en cuenta las limitaciones que ofrece un edificio histórico como el que acoge el hotel.

¿Y si miramos su propuesta gastronómica? El madrileño de varias generaciones Borja Veguillas, que ha compartido fogones con Dani García y Ricard Camarena, es el autor de la carta que se ofrece al comensal en este hotel, unos platos que miman el producto y rinden un homenaje a Madrid y a la cultura local. Las raciones son copiosas, tienen un precio muy razonable y todo está muy rico. Es imprescindible degustar sus patatas bravas, el brioche de rabo de toro, el tomate con burrata, las croquetas de boletus y de chorizo, la fideuá... y hasta ese bocadillo de calamares que buscan todos los turistas, aunque aquí se le da un pequeño giro creativo para sorprender aún más... Y es que el chef ejecutivo Borja Veguillas es un hombre entrañable a quien le apasiona que sus comensales disfruten y a los que sabe comunicar su pasión por la cocina.

Un spa en las viejas carboneras

¿Y si dirigimos ahora nuestros pasos al spa? En este caso, lo mejor es el espacio físico del mismo, una maravilla arquitectónica que ha sobrevivido 300 años, que muestra las marcas del paso del tiempo y que ocupa el lugar que en su día tuvieron las viejas carboneras de la Casa de la Carnicería. Uno puede imaginar cómo descendía el negro



▲ Fachada del hotel vista desde el Café de la Plaza. ▲ Borja Veguillas, chef ejecutivo del hotel.

y sólido combustible por los huecos que ahora están en lo alto y se sorprende que en ese mismo lugar, un subterráneo con bóvedas de ladrillo visto, haya ahora un spa y una sauna que cumplen perfectamente con su objetivo de experiencia relajante, una opción muy recomendable si uno visita el hotel.

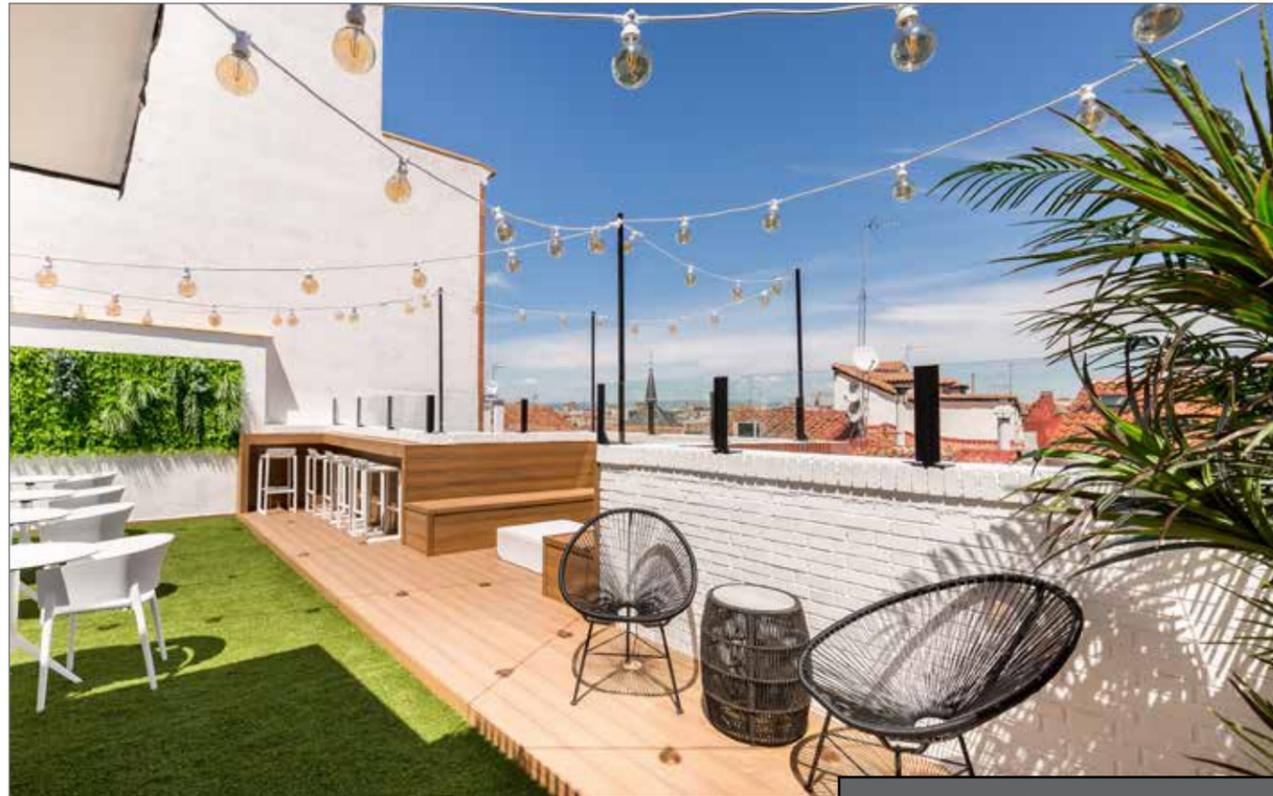
Y del subsuelo al tejado. Porque el *rooftop* del Hotel Pestana Plaza Mayor es otra maravilla en formato reducido. Durante el día, resulta muy agradable disfrutar de este espacio exterior con vistas 360 grados a La Latina y que brinda la posibilidad de baño en la piscina exterior. Y por la noche, para disfrutar de un agradable cóctel y soñar entre los tejados iluminados del casco histórico de Madrid. Un bonito patio interior iluminado con luz natural (la antigua zona de aparcamiento de los coches de bomberos), una biblioteca, el Salón de Columnas, una terraza en plena Plaza Mayor (el Café de la Plaza), espacios para reuniones, una sala de masajes y un gimnasio completan la oferta de este hotel, el único con vistas a la Plaza Mayor, seguramente el espacio monumental más emblemático de Madrid. Todo un lujo. Y con el sello de la marca Pestana Collection y su esencia de hospitalidad portuguesa. ●

www.pestanacollection.com
www.pestanacr7.com



CR7, en la Gran Vía

Por cierto, no olvides pasarte por el Hotel CR7 Madrid. También lleva la firma Pestana y está ubicado nada menos que en el número 29 de la Gran Vía, donde se halla la histórica Casa del Libro. Aquí tendrás a tus pies el corazón de la ciudad y podrás desayunar en su terraza, disfrutar de una pizza con sello napolitano, tomar un cóctel con vistas en el *rooftop* bar y acercarte a los eventos deportivos que organiza el hotel. No podía ser de otra manera si lleva el nombre de Cristiano Ronaldo en su ADN.



▲ Be Mate Muñoz Torrero, en Madrid.

BE MATE

Apartamentos con calidad humana

Madrid, Barcelona y recientemente Málaga son las urbes españolas donde la marca Be Mate, especializada en la gestión de apartamentos turísticos, consolida su oferta. La marca, perteneciente a la cadena Room Mate Group, ha entendido este negocio de una manera diferente a la tradicional ubicando a las personas en el punto de partida de cada innovación.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
www.altum.es



A partir del año 2014, cuando apareció esta línea de negocio dedicada a la gestión de apartamentos turísticos, el sector fue consciente de la diferencia que imponía la siempre cabeza pensante e innovadora de Kike Sarasola, director de Room Mate Group, el conglomerado al que pertenece Be Mate.

Desde entonces esta marca viene haciendo todo lo posible para combinar la libertad que implica para un huésped un apartamento con la seguridad, el confort, la calidad y los servi-

cios de un hotel Room Mate.

Presente en Madrid, Barcelona, Málaga, Milán y Ciudad de México, Be Mate ofrece apartamentos cuidadosamente seleccionados en base a su ubicación, calidad y servicios, como el City Mate, un conserje personal disponible las 24 horas del día que recibe a los clientes y les ofrece consejos sobre la ciudad y servicio de transfers, entre otros. El sector corporativo no se queda por fuera, y desde la marca se empeñan en ofrecer una nueva forma de viajar al mundo de las empresas



▲ ▼ Be Mate Blasco de Garay, en Madrid.



▲ ▼ Be Mate Paseo de Gracia, en Barcelona.



otorgando un servicio especializado para los viajes de negocios con apartamentos especialmente diseñados para este tipo de viajero donde están cubiertas todas sus necesidades: salas de reuniones, espacios co-working y atención 24 horas.

Be Mate Muñoz Torrero, Madrid (apartamentos corporativos)

Situado junto a la emblemática Gran Vía madrileña, Be Mate Muñoz Torrero cuenta con 8 apartamentos de diseño - de hasta 4 personas - con todas las comodidades y totalmente equipados y amueblados. El edificio, tiene además una espectacular terraza con vistas al centro de Madrid.

Todos los apartamentos están dotados de cerraduras inteligentes que activables a través de una app para que la estancia sea perfecta.

Be Mate Blasco de Garay, Madrid (apartamentos corporativos)

Be Mate Blasco de Garay, situado en el castizo barrio de Chamberí, cuenta con 18 apartamentos de hasta 4 personas diseñados por el renombrado interiorista Luis García Fraile, totalmente equipados y amueblados. Dispone también de amplias zonas comunes, un espacio de coworking y una terraza en la azotea del edificio.

Además, los servicios incluyen atención personalizada 24 horas, wifi, servicio de limpieza, cambio de sábanas y toallas y costes de suministros.

Be Mate Gran Vía Suites, Madrid (apartamentos turísticos)

Situado en el centro de Madrid, en la calle Jardines 11, Be Mate Gran Vía Suites cuenta con 9 apartamentos de diseño de hasta 4 personas. También cuentan con atención personalizada 24 horas, wifi, servicio de limpieza, cambio de sábanas y toallas y costes de suministros

Be Mate Paseo Gracia, Barcelona (uso mixto)

Be Mate Paseo de Gracia es el primer edificio de apartamentos de la compañía en Barcelona. Ubicado en el Paseo de Gracia 115 es un moderno edificio que cuenta con una amplia oferta que consta de 21 unidades, entre apartamentos de hasta 4 personas y habitaciones dobles. El edificio tiene además una gran terraza.

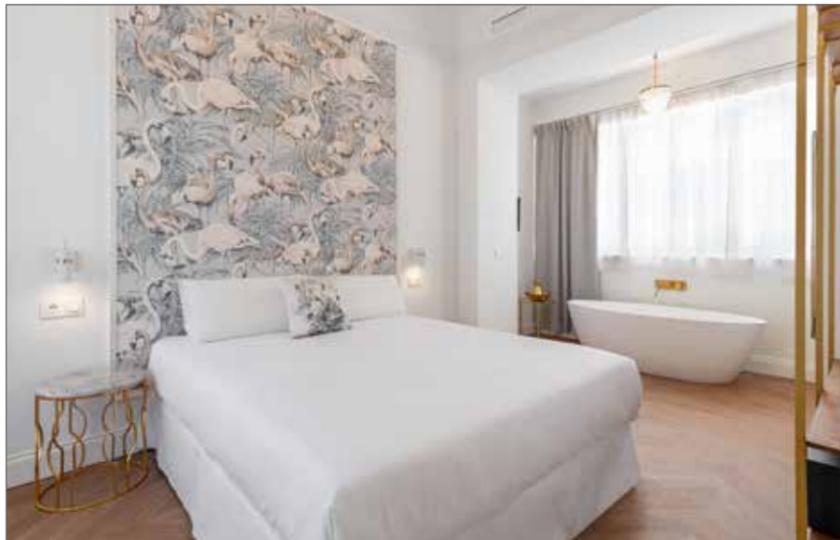


▲ ▼ Be Mate Málaga Centro, en Málaga

Be Mate Málaga Centro, Málaga
(apartamentos turísticos)

En Málaga, la compañía ha inaugurado Be Mate Málaga Centro, ubicado en la calle Carretería, con 9 apartamentos – standard, superior y dúplex- con un diseño exclusivo, entre los que destaca un impresionante

Penthouse de 114 metros cuadrados. Se trata de un edificio protegido de 1735 que se ha rehabilitado poniendo en valor su identidad histórica, manteniendo su austeridad e imponente escala que se aprecia en la altura de los techos, el tamaño de las carpinterías, así como en su magnífica escalera y patios originales.



Con el convencimiento de que este modelo de negocio facilita el equilibrio entre visitantes y vecinos, a la vez que permite profesionalizar la industria de los alquileres turísticos, Be Mate continúa su expansión en España y más allá de nuestras fronteras. ●

www.bemate.com

CLUB OF COURSE
THE ESSENCE OF NETWORKING

PRESENTES EN
ESTADOS UNIDOS



Miami | **New York** | Chicago
Las Vegas | San Francisco | Dallas



EUGENIA DE MONTIJO (TOLEDO)

Ser emperatriz en el siglo XXI

El histórico palacio de la aristócrata española, esposa de Napoleón III, es hoy uno de los alojamientos más exclusivos de la capital castellano-manchega.

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**
www.laventanademana.es



Cada vez que se vuelve a Toledo sorprende. Esta ciudad castellana, antigua capital del imperio español y patrimonio de la Unesco 1986, no es grande en tamaño pero es enorme en riqueza patrimonial. Tesoros que guarda con celo en esta esquina, en aquella iglesia, en la pequeña plaza que a pesar de tener siglos parece como si acabara de salir al escenario.

Al cerrar los ojos se forman las sombras de aquellos que hicieron de Toledo la maravilla que es hoy. Diferentes

religiones, reinados, épocas, guerra y paz se sienten en los muros toledanos.

Un bello ejemplo es el antiguo palacio de Eugenia de Montijo quien seducida, como tantos, por la belleza de sus muros, escogió entre ellos uno de sus palacios de verano que hoy la honra convertido en el Hotel Eugenia de Montijo perteneciente a la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha.

Plaza del Juego de la Pelota

El Hotel está situado a tres minutos a



▲ Balcón asomado a una típica calle toledana.

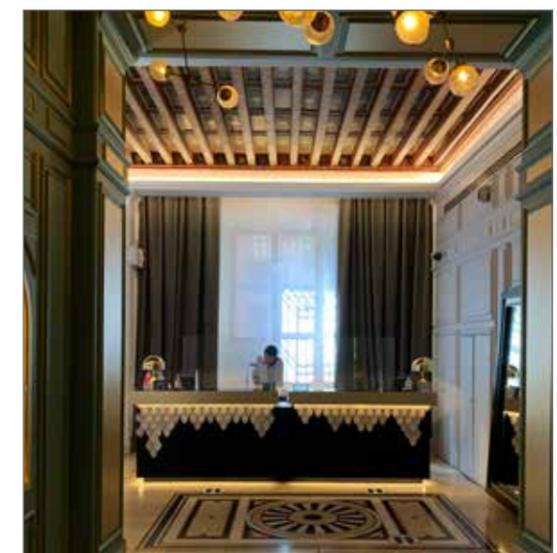


▲ Una de las majestuosas habitaciones.

pie de la Catedral, en la Plaza del Juego de la Pelota una de esas calles toledanas empedradas y con casas de regios balcones. Al traspasar el umbral del hotel se observa la exquisita remodelación llevada a cabo por el estudio Leitmotiv Design que ha conservado con celo sus tres techos artesanados, entremezclándoles con suaves luces y colores claros para que encajen en la decoración sin perder su prestancia de antaño. De hecho en la recepción recibe el alfarje del s. XVIII perteneciente al Palacio de la Emperatriz y el hall que da paso al lounge tiene una lámpara artesanal inspirada en las perlas que vestía la dama. Al entrar en el lounge lo primero que llama la atención es un gran retrato a lo moderno de Eugenia de Montijo que acapara la atención probablemente porque la pintora María Blanco Cobaleda ha sabido extrapolar de su pincel la esencia de esta mujer tan especial, la fuerza y el color de sus ojos azules, un cierto toque humorístico y una inteligencia que le llevó a acometer empresas varias, altruistas, culturales e incluso de ingeniería, como la financiación de la apertura del Canal de Suez.

Presencia de Eugenia de Montijo

Bajo el retrato, un bar de ensueño en el que se impone pedir el Martini con aceituna incluida, sentarse con las piernas cruzadas y disfrutar de esos momentos oníricos antes de subir a una de las 40 habitaciones, que



▲ Se han respetado los históricos tres techos.
 ▼ Restaurante Federico.





Los muchos detalles en color tiffany, el preferido de la Emperatriz, que decoran el Lounge.



Comedor en el antiguo vestidor de María Eugenia.

bien puede ser una de las dos junior suites o la suite. Entre los pausados sorbos al Martini da tiempo de pasear la mirada por el excelso escenario. Alzarla para contemplar la cúpula acristalada y observar cómo el color preferido de la Emperatriz, azul tiffany, es el predominante en la sala. Detenerla unos instantes en las muchas hornacinas que acogen piezas únicas para posarla en el rincón dulce donde se alternan las cajas de mazapán con las de macarrons.

Tras el lounge aparece un espacio acogedor con mesas de cristal agua que será el receptáculo del desayuno, donde antes estaba el vestidor de la reina. El restaurante Federico es encantador, su decoración fluctúa entre una taberna y una biblioteca de viajeros. Su nombre evoca al gran modisto

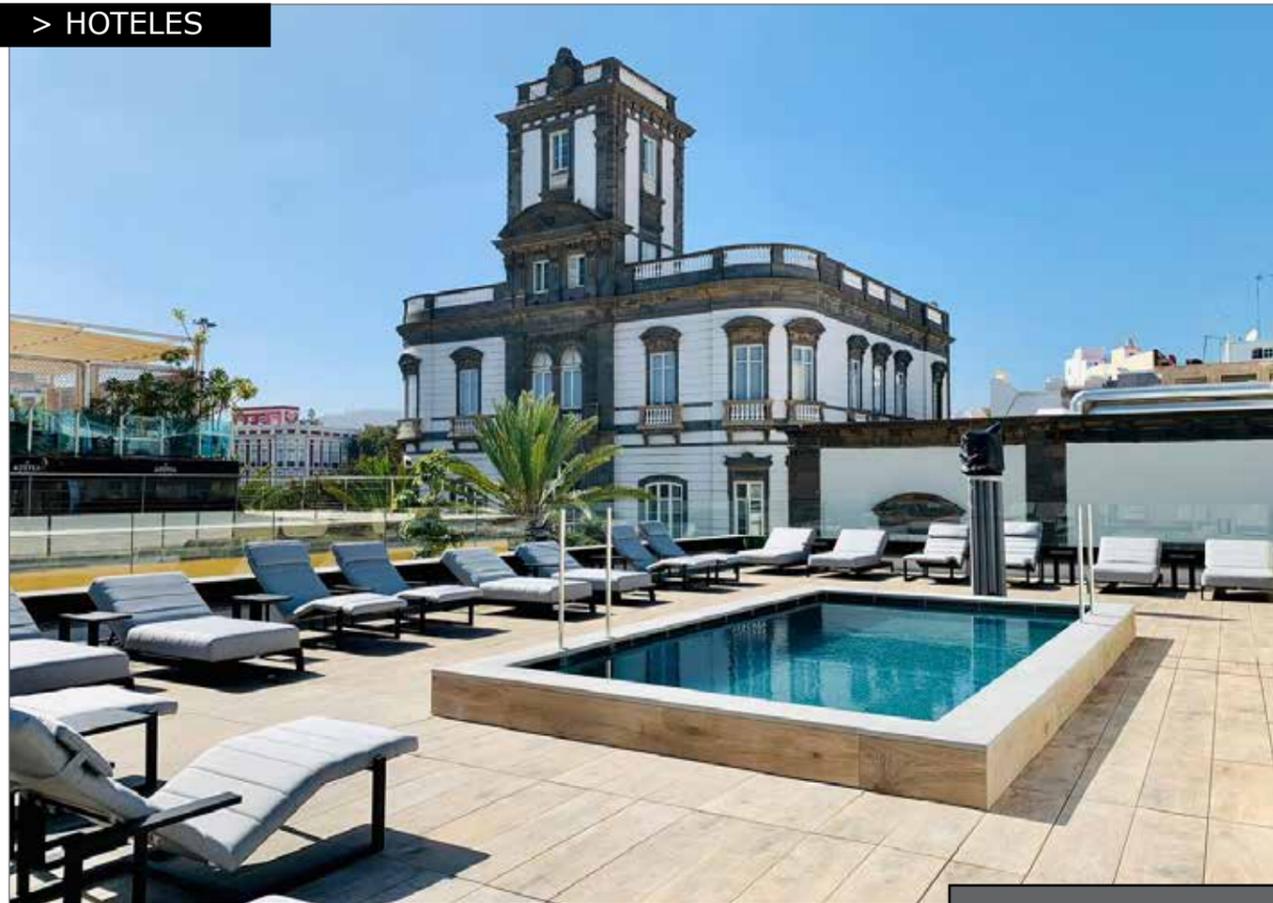
de alta costura Charles Frederick Worth que cosía los trajes a la Emperatriz. Su cocina es castellana por excelencia con algún toque francés. Se recomiendan vivamente el estofado de perdiz y los mejillones de la Riviera. Las habitaciones gozan de vistas a las callejuelas de Toledo. Su cama de cortinas tiene un colchón de primera y le cubre suaves sábanas de algodón como suave es el linaje del baño en el que no falta de nada.

La recompensa de la jornada llega cuando tras pasear por las hermosas calles toledanas, el spa del hotel, acogedor, seductor, espera para ofrecer su circuito hidrotermal con duchas multisensaciones, una piscina de agua caliente con cuellos de cisnes para relajar las cervicales y la espalda y una sauna y baño turco donde eliminar toxinas antes de disfrutar de la habitación como auténticos reyes. ●

www.marriott.com
<http://hospederiascastillalamancha.es/>



Dormir como reyes.



▲ Terraza con piscina del hotel.

BOUTIQUE HOTEL CORDIAL LA PEREGRINA (LAS PALMAS)

Para disfrutar de Gran Canaria

Ubicado en el céntrico barrio de Triana, el edificio conjuga perfectamente el clasicismo de su arquitectura del siglo XIX con sus vanguardistas interiores del XXI.

TEXTO **BEGOÑA NOVILLO**
Begomadridinout@yahoo.es



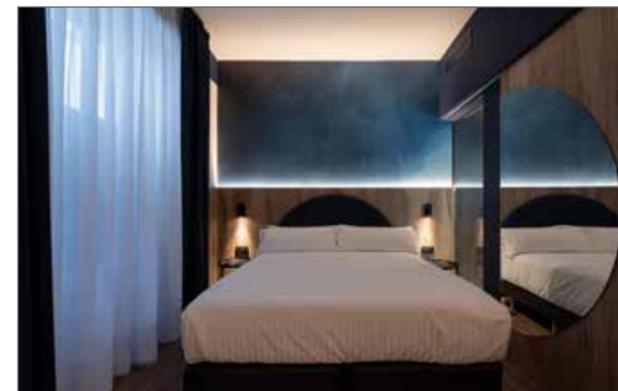
Las Palmas de Gran Canaria vuelve esta temporada con más ganas si cabe. La ciudad más cosmopolita de las Islas Canarias y una de las urbes con mejor clima del mundo gracias a su excepcional situación, junto al Trópico de Cáncer, y a los vientos alisios que llegan del norte del Atlántico, hacen de ella un destino perfecto en España. Su excelente ubicación geográfica la convierte, además, en capital europea del Atlántico medio y en un puente cultural y económico entre Europa, África y América. Nada más pisar la ciudad el viajero sentirá estar en casa, pero a la vez ese exotismo y una ciudad que descubrir. En

pleno centro histórico de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria (calle Peregrina, 2. tel. +34 928914239) encontramos el Boutique Hotel Cordial La Peregrina.

Con una situación de lo más céntrica, en el Barrio de Triana y a escasos metros del Barrio de Vegueta, en sus alrededores podemos vivir la ciudad, pasear y sentir el barrio viejo que ofrece una estampa única a este lado del océano: una zona de arquitectura colombina en la que destaca la Plaza de Santa Ana y, a sus extremos, las Casas Consistoriales y la Catedral; los museos, como la Casa de Colón, en la antigua Casa del Gobernador y dedi-



▲ Puerta de acceso.



▲ El interiorismo es vanguardista.



▲ ▼ La decoración crea un ambiente intimista.



cada a su viaje, al descubridor y a su época; el Museo Canario, con el legado aborigen; los contemporáneos Centro Atlántico de Arte Moderno y San Martín Centro de Cultura Contemporánea; y la Casa-Museo Pérez Galdós. Todos ellos conforman la oferta cultural de una ciudad con mucha historia aun por contar.

Inaugurado en Diciembre de 2020, el Boutique Hotel Cordial La Peregrina, es un hotel urbano en el que se conjugan lo clásico del inmueble, un edificio histórico del S. XIX, y la vanguardia de sus interiores. Dispone de 28 amplias y preciosas habitaciones (Promo, Clásica, Deluxe y Adaptada), modernas, actuales, pensadas para ser disfrutadas y proporcionar una experiencia singular al huésped y, en las que no falta ningún detalle: Cafetera de cápsula con selección de cafés/tés de cortesía; Mini nevera con botella de agua de cortesía; Wifi gratis; Teléfono; Smart TV; Sistema de domótica para regular luz, temperatura y acceso a la habitación por reconocimiento facial; Caja fuerte electrónica incorporada en el mobiliario; Baño con efecto lluvia; Carga inalámbrica en una de las mesillas y, altavoces a través de Bluetooth para poder utilizar nuestro móvil en la otra.

Además cuenta con, una maravillosa azotea con solárium y piscina, hamacas, mesas, sillones y toallas, con magníficas vistas a la Biblioteca de la Plaza de las Ranas y a la Catedral de Santa Ana de fondo, para uso de huéspedes y eventos concertados, en la que, además, a principios de verano se inauguró el "RockTop La Peregrina", un 'must' en el que disfrutar de los mejores y más refrescantes cócteles y abierto al público en general, y un pequeño gimnasio dotado de la última tecnología, para los amantes del culto al cuerpo. Una exclusiva atención por parte del personal completan una propuesta única en la capital de Gran Canaria.

Si viajas a Las Palmas de Gran Canaria, el Hotel Boutique Cordial La Peregrina se presenta como la mejor opción para vivir la ciudad y descubrir rincones de lo más especiales. ●

www.becordial.com

THE PRINCIPAL MADRID HOTEL
reabre en plena Gran Vía



The Principal Madrid Hotel, uno de los singulares establecimientos de la capital ha reabierto sus puertas. Este exclusivo hotel *lifestyle* de lujo, situado justo al inicio de la Gran Vía, frente al edificio Metrópolis y al Círculo de Bellas Artes, forma parte de la imagen más reconocida e icónica de la ciudad y fue el primer 5* de la mítica arteria madrileña.

www.theprincipalmadridhotel.com



EL HOTEL PLAZA MERCADO *reabre con spa*

El Hotel Plaza Mercado volvió a abrir sus puertas el pasado 25 de agosto para recibir huéspedes en sus inigualables habitaciones con cocina privada situadas en pleno centro histórico de la ciudad de Valencia, ahora con un moderno centro de spa.

Este hotel puede presumir de ser el único establecimiento de la capital que cuenta con cocina en cada una de sus habitaciones. Esta singularidad permite a sus huéspedes vivir en primera persona la Valencia más auténtica pudiendo acercarse al vecino Mercado Central para comprar género de primera calidad que podrán disfrutar en su propia habitación.

La oferta del hotel Plaza Mercado se completa con su impresionante spa que, además de por sus servicios, se distingue de la competencia por encontrarse en pleno centro de la ciudad. Con una superficie superior a los 100 m², el cliente tiene a su entera disposición todo lo necesario para desconectar completamente de su día a día: piscina, jacuzzi, terma romana y zona de relajación.

<https://myrhotels.com/>



ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE
un oasis con planes para toda la familia en la Costa del Sol

En una ubicación privilegiada y a solo un paso del Mar Mediterráneo, Anantara Villa Padierna es un destino único rodeado de tres campos de golf, un lago y elegantes jardines entre las colinas de la Costa del Sol.

La diversión en Anantara Villa Padierna no tiene edad: unas vacaciones en las que todos los integrantes de la familia disfruten es posible gracias al Adventurers Kids Club, un club para los niños de 4 a 12 años.

En la costa se encuentra el By The Sea Beach Club, donde disfrutar de cócteles originales y de la gastronomía mediterránea, junto al Racquet Club, un espacio en la playa con grandes instalaciones deportivas donde jugar al croquet o practicar tenis y pádel. Todas estas actividades diarias en las que cada huésped puede encontrar el mejor plan con la seguridad y tranquilidad de que los más pequeños se divierten y aprenden en un entorno seguro.

www.anantara.com/es/



Nueva carta de desayunos en el BB Beach Club and Sea View Bar
del BAOBAB SUITES



Baobab Suites, situado en Costa Adeje, se ha tomado muy en serio que el desayuno se convierta en algo inolvidable para sus clientes.

El hotel tinerfeño quiere que, además de en su suite, los clientes puedan disfrutar de un delicioso desayuno a la carta en su restaurante BB Beach Club and Sea View Bar, que abre de nuevo sus puertas.

Debido al éxito de las cajas de desayuno personalizadas, Baobab Suites ha dado un paso más con los desayunos BB Essentials-Flavours, que incluyen opciones para todos los públicos.

<https://baobabsuites.com/>



TEQUILA VOLCÁN DE MI TIERRA

El amigo que viene de México

Moët Hennessy ha presentado en sociedad el tequila Volcán de mi tierra en sus tres variedades: blanco, reposado y cristalino. La isla de Ibiza acogió el acto, que contó con dos escenarios únicos: el Hotel Bless y Casa Jondal.

TEXTO **JORGE DÍAZ**
jorgediazcortes@yahoo.es



Cuenta la leyenda que, durante una tormenta eléctrica, un rayo cayó en un sembrado de agaves provocando un incendio. Los vapores calentaron las bolas de agave y de ellas se desprendió un aroma embriagador, dulce y agradable. Los nativos se dieron cuenta de que, si lo dejaban fermentar, obtenían una bebida digna de dioses...

Sea verdad o no, las leyendas no suelen serlo, el tequila, ese destilado de la planta del agave es realmente una bebida digna de dioses. El agave azul —la única de las variedades de la planta que se usa para producirlo—,

la sabiduría de los artesanos mexicanos al cultivarlo, cortarlo y procesarlo, la tierra volcánica y el clima desértico de Jalisco y las técnicas de destilación llevadas a América por los españoles se han unido para conseguir la bebida más famosa de México, la que promete ser la nueva bebida de moda en toda Europa.

Juan Gallardo, uno de los empresarios más importantes de México, con intereses en muchos sectores de la economía, tiene una pasión, el tequila. No es de extrañar, la hacienda agrícola La Gavilana, en la que se producen las plantas de agave con las que



Los artesanos de Jalisco cultivan y procesan el agave azul para obtener tequila



se elabora el tequila Volcán de mi tierra, uno de los de mayor calidad del mundo, pertenecen a su familia desde mediados del siglo XVIII. Él mismo ha viajado personalmente a España para presentar su bebida tras un acuerdo con Moët Hennessy que permitirá que su marca se distribuya en toda Europa.

Una bebida de calidad

Olvídate de la sal y el limón, de los coscorrónes, de las resacas horribles... Me explico, hace muchos años, allá por los 90, se puso de moda en algunos restaurantes pseudomejicanos que una camarera llegara en el final de la comida vestida de guerrillera; en las cananas llevaba, en lugar de balas, vasitos de chupito. Te ofrecía unos coscorrónes; para eso te ponía un casco de obra en la cabeza, llenaba el vaso con tequila y un refresco, juraría que era ginger ale o seven up, pero he perdido la memoria —quizá por culpa de abusar de aquello—, golpeaba con el vasito el casco y te lo tenías que beber de un trago, antes de que bajara la efervescencia, entre las risas de tus amigos. Quien no lo vivió no lo puede imaginar... Aquello pasó de moda y te empezaron a poner tequila, que también había que beber de un solo trago —qué manía—, con un gajo de lima y un montoncito de sal... Las resacas estaban aseguradas...

Tengo una buena noticia. Hay otro tequila, el tequila de verdad, el tequila que no da dolor de cabeza, que está lleno de notas distintas, de aromas y de sabores, el tequila que no se bebe de golpe sino paladeándolo. El que no tiene nada que envidiar a un buen coñac, un buen ron o un buen whisky...

El tequila de verdad

El mundo de las bebidas de calidad va dejando atrás el omnipresente gintonic —que nunca morirá, quién no disfruta de uno bien fresco al caer la tarde—, para que otros destilados levanten cabeza. Para Moët ha llegado el turno del tequila y de ahí que haya alcanzado el acuerdo con Volcán de mi tierra... No es obligatorio tomarlo con lima y con sal —aunque cada uno lo tome como quiera—, combina perfectamente con manzana verde, con mango y hasta con chocolate con trufa, pero no solo eso, también puede acompañar una



comida entera —tal como nos demostró Roberto Ruiz, el laureado chef de Barracuda MX, en el hotel Bless en Ibiza— o se puede convertir en el protagonista de gran variedad de cócteles: superemos también la eterna Margarita —por muy rica que esté— y gocemos con una Paloma, un Drácula, una Niña fresa...

La citada casa Moët Hennessy, uno de los epítomes de la calidad y el lujo, ofreció a finales del mes de julio una comida y una cena en Ibiza para presentar en sociedad el tequila Volcán de mi tierra. De la parte gastronómica del evento —comida en el chiringuito de Casa Jondal y cena en el hotel Bless a cargo de los chefs Roberto Ruiz y Raúl Gutiérrez— habrá que hablar aparte por su altísima calidad.

Los tres tipos de tequila

Volcán de mi tierra nos presentó tres tipos de tequila, el blanco, el reposado y el cristalino, cada uno con sus características diferenciadas y sus recomendaciones para consumo.

El tequila blanco, el más habitual y barato —aunque los productos de calidad se pagan y una botella de esta marca está en nuestro país ligeramente por encima de los 40 euros— es perfecto para beberlo solo, pero también para cócteles y combinados, como nos demostró Miguel Ángel Monroy, de la Cantina Piñata de Barcelona, un enamorado de México y del tequila. Se trata de un producto hecho con agave azul cultivado en dos lugares distintos, en los Valles y en los Altos de Jalisco. Se someten a dos manipulados distintos: cocido con horno, molido en tahona y fermentado en tanque de madera uno y cocido en autoclave, molido en molino y fermentado en tanques de acero el otro. Después se mezclan para crear una bebida con las características de los dos procesos, sobrio y herbáceo el de los Valles, floral y cítrico el de los altos. Una delicia que se disfruta con manzana verde.

El tequila reposado, mi favorito si se me permite decirlo, es una bebida más apropiada para beber sola, paladeándola como un buen coñac, o simplemente bien fría con hielo. Está envejecido en barricas de madera, lo que le da un color ambarino y su aroma es frutal: grosella, manzana roja, melocotones maduros... Ideal para acompañar con mango.

El tequila cristalino, el más caro y sofisticado, perfecto para beber solo. Se elabora mezclando tequila añejo con tequila extra añejo envejecido en barrica,

pero su color es transparente ya que se filtra en carbón. Aroma a frutos secos, a chocolates, a vainilla... Se potencia su sabor si se come a la vez un chocolate de calidad con trufa.

Los cócteles

A lo largo de la jornada de cata, además de probar los tres tequilas que produce Volcán de mi tierra, el propietario de la Cantina Piñata de Barcelona, Miguel Ángel Monroy, diseñó unos cócteles exquisitos para demostrar las posibilidades de la bebida.

Me gustó especialmente el Niña Fresa, elaborado con tequila blanco, campari, lima, agua de Jamaica y ginger ale; pero también el Paloma, con pomelo, zumo de lima y soda, o el Drácula, con sangrita y maracuyá.

La receta de la felicidad

En definitiva, una maravillosa experiencia con una bebida que merece la pena redescubrir en su versión de mayor calidad. No se van a arrepentir, recuerden lo que dicen en México, no se conoce la receta de la felicidad, pero sí uno de sus componentes: el tequila. Añado uno más: beberlo en una de las más bellas calas de Ibiza. Inmejorable.

www.lvmh.com/houses/wines-spirits/volcan-mi-tierra/



▲ Cócteles de tequila. ▼ Tierras de cultivo de agave azul



De arriba abajo: tequilas blanco, reposado y añejo cristalino



GASTRONOMÍA ESPECIAL PARA VOLCÁN DE MI TIERRA

Alta cocina para un tequila de altura

TEXTO JORGE DÍAZ

La presentación del tequila Volcán de mi tierra fue la excusa perfecta para degustar los menús elaborados ex profeso para ocasión en dos de los mejores restaurantes que hoy se pueden visitar en Ibiza.

CASA JONDAL, CON LOS PIES EN LA ARENA

Casa Jondal está en Ibiza y es uno de esos lugares mágicos que hacen pensar en que a esta isla le queda mucho del lugar encantador que fue antes de que la tomara el turismo masivo. Un lujo gastronómico que se disfruta con los pies en la arena.

En la Cala Jondal está el que algunos definen como el mejor chiringuito del mundo... No sé, no los conozco todos, hay lugares maravillosos en las islas griegas, en Menorca, en Formentera, pero de todos los que he estado, Casa Jondal es el mejor.

Rafa Zafra, el antiguo jefe de cocinas de El Bulli, junto con algunos socios que también pa-

saron por el mítico restaurante, abrió el año pasado un restaurante en un antiguo chiringuito de playa que se dedicaba a dar paellas. Lo redecoró, le cambió la carta, se aseguró de la llegada de la mejor materia prima y se puso en marcha en 2020, sin temor a lo que se anunciaba como el peor verano de la historia tras la pandemia. No cabe duda de que acertó. Cualquiera que conozca sus otros restaurantes —«Estimar» en Madrid y Barcelona— puede imaginar cuál es la estrella de Casa Jondal, los productos del mar.

Un chiringuito de lujo

Ya he dicho que es un chiringuito, las mesas están sobre

la arena, no tienen mantel —aunque sí están cubiertas por un paño de cocina diseñado por Inés de la Fresange— y, en contra de lo que es tradicional en Ibiza, no hay música, en una cala paradisíaca como cala Jondal hay que escuchar el sonido del mar.

El precio es caro, muy caro. Ya se sabe que comer en uno de los lugares más chics del mediterráneo, en plena temporada, con las mejores materias primas elaboradas por los mejores chefs posibles no puede ser barato. Como es normal, raro es el día que en los meses de julio y agosto no hay gente conocida de todo tipo, desde futbolistas y entrenadores hasta actores nacionales e internacionales, pasando por los famosos que llenan los programas de televisión y otros de nuevo cuño, influencers, dijeis, youtubers y demás.

Presentación de Volcán de mi Tierra

En Casa Jondal se celebró la presentación del tequila Volcán de mi tierra y una docena de periodistas tuvimos el honor de asistir a la comida que se ofreció allí. A la entrada, como no podía ser menos, nos sirvieron uno de los cócteles estrella de Casa Jondal, la paloma, elaborada con el tequila que nos recibía, el Volcán de mi tierra blanco, con zumo de pomelo natural, miel de agave, lima y soda. Riquísimo.

El menú fue una muestra de las mejores especialidades de la casa: jamón 5J, una carne de vaca rubia gallega curada y cortada como si fuese jamón —que yo nunca había probado y me enamoró—, almejas con jugo de piparras, mejillones con salpicón, navajas con escabeche de azafrán, gambas rojas, cangrejo real, ostras con estragón, ensaladilla con cangrejo, tartar de cigalas, bogavante a la brasa y besugo a la parrilla...

¿Que si pudimos con todo? De sobra, y hasta habríamos vuelto a empezar...

www.casajondal.es





BLESS IBIZA Dos chefs mano a mano

TEXTO JORGE DÍAZ

El cocinero mexicano Roberto Ruiz y el español Raúl Gutiérrez unieron sus creatividades culinarias para elaborar un espléndido menú a cuatro manos en el Hotel Bless de Ibiza. Miguel Ángel Monroy firmó los cócteles. Fue la segunda parte de la presentación del tequila Volcán de mi tierra.

Los clientes de TripAdvisor han votado al Hotel Bless de Madrid como uno de los mejores de la capital, es posible que sea así o que, como mínimo, esté en un puesto muy alto. Lo que tengo claro es que su hermano ibicenco es uno de los mejores lugares en los que pasar unos días de descanso: habitaciones con vista al mar, spa, piscinas, una exquisita vermouthería y una de las más completas ofertas gastronómicas de la isla —entre otros, una sucursal de Etxeko, el restaurante del gran chef Martín Berasategui. Y todo eso a escasos cincuenta metros, se accede por una escalera junto a la piscina, de la Cala Nova,

una preciosa playa de arena fina y aguas turquesas.

Con motivo de la presentación del tequila Volcán de mi tierra, en lo que fue una jornada gastronómica espectacular en la isla de Ibiza, nos ofrecieron una interesante experiencia, un menú a cuatro manos entre el cocinero mexicano Roberto Ruiz y el español Raúl Gutiérrez, todo ello maridado con los cócteles de tequila que diseñó Miguel Ángel Monroy, fundador de Piñata Cocktail Cantina, de Barcelona.

Roberto Ruiz es probablemente el cocinero mexicano más importante fuera de su país.

Con su restaurante PuntoMx —cerrado tras la pandemia—, logró la primera estrella Michelin para un restaurante mexicano en Europa. Ahora tiene dos de los mejores locales para degustar la comida de su país de Madrid, el Barracuda MX, especializado en cocina del Pacífico, y el Salón Cascabel, una antojería, que es como llaman allí a los locales de antojos, algo parecido a las tapas. Raúl Gutiérrez, el cocinero local y anfitrión en sus cocinas, es el chef ejecutivo del Hotel Bless Ibiza, un apasionado por los productos mediterráneos, que acostumbra a dar cenas cargadas de pasión en el restaurante de la magnífica terraza situada en el décimo piso del Hotel Bless.

No fue una competición sino una suma de platos bien logrados por los dos cocineros y el coctelero. Por destacar algunos platos, la ventresca de atún rojo con emulsión de chiles jalapeños y el taco de carabinero enchilotado de Roberto Ruiz, y el pepito de ternera con tortilla de maíz, jalapeños, pimiento escalibado y mayonesa de lima de Raúl Gutiérrez. El mejor cóctel fue, para mí, el Vampiro, con tequila blanco Volcán de mi Tierra, fruta de la pasión, sangrita y soda con pomelo.

Como deseo, que se vuelvan habituales estas cenas a cuatro manos en los próximos tiempos. ●

www.blesscollectionhotels.com



BRUTAL BURRITO

La revolución de la cocina popular mexicana

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

El negocio de los burritos ha llegado a Malasaña para marcar un antes y un después en el concepto de la cocina callejera mexicana. Con alma de fonda y estética industrial este establecimiento es el resultado de la inquietud de tres emprendedores.

Ante el número 64 de la calle San Bernardo la gente hace cola. El interior del local es de estética industrial y su cocina vista se vanagloria de contar con una máquina -única en España y traída especialmente desde México- que hace las tortillas de harina de una manera completamente artesanal. El comal, ese disco metálico en donde se calientan las tortillas también es foco de los instagramers.

Estamos ante Brutal Burrito, el lugar que emula a los comedores más populares de México y que es toda una sensación entre todos aquellos que

se desviven por encontrar lo más original en el mundo de lo gastronómico (y de las tendencias).

La carta entera es toda una novedad y sus burritos, descritos por los entendidos como *avantgarde*, se pueden rellenar de diferentes opciones que no son más que el fruto de una excelente tarea de creatividad ejecutada por parte de José Jover, Javi Villasevil y Nacho Vidri, los tres socios de Brutal Burrito. Así, las posibilidades de elección por parte del cliente van desde el tradicional formato de la tortilla de trigo, una base de tres tortillas de maíz azul o el formato *bowl*; y cual-

quiera de ellas se puede acompañar de arroz verde y frijoles refritos.

El plan perfecto

Propuestos a conquistar a los madrileños, desde Brutal Burrito son conscientes de la importancia adquirida por el envío a domicilio de su oferta. Y es que el *delivery* es posible gracias a las plataformas Deliveroo, UberEats y Glovo en un radio de cuatro kilómetros en torno a la calle San Bernardo.

Por ello estamos convencidos que el plan perfecto es pedir a casa unas Quesadillas rellenas de mix cuatro quesos (queso tierno, cheddar, Gouda y camembert) y chile con carne estilo sonora; un burrito Legendario con pollo rebozado en totopos y panko, piña salteada, crema agria de lima y habanero, mayonesa chipotle y lechuga fresca; un burrito Arlequín con panceta de cerdo a baja temperatura con piel crujiente, huevo cremoso, cebolla roja, hierbas frescas y la deliciosa salsa tres gochos; y terminar con su refrescante Tarta de lima con basa de galleta salada. ¡Y toda esta rompedora y novedosa experiencia sin tener que salir de casa!

El marketing se impone

Jover, a cargo del departamento de operaciones, tiene amplia experiencia en el mundo de la restauración tras haber trabajado durante años en Burger King y Uber, mientras que Javi, tras diplomarse por Le Cordon Bleu Madrid y haber pasado por los fogones de restaurantes como Quique Dacosta o Mugaritz, dirige el área gastronómica. Por su parte, Vidri, tras su experiencia como cofundador y CEO de Pompeii, marca reconocida como protagonista de uno de los grandes casos de éxito de E-Commerce de España en los últimos años, aporta al proyecto su experiencia emprendedora liderando el área de Marketing. ●

www.brutalburrito.com





Terraza exterior del restaurante Beat

RESTAURANTE BEAT (CALPE, ALICANTE) Despensa levantina con un toque francés

TEXTO PILAR ORTEGA

Capitaneado por José Manuel Miguel, el chef formado con Berasategui y Arzak que ha conseguido una estrella Michelin en Francia y en España, este establecimiento ofrece menús que reflejan el amor a la cocina.

José Manuel Miguel, chef ejecutivo del restaurante Beat de Calpe desde 2016, define su propuesta gastronómica de la siguiente manera: "De lo francés a lo mediterráneo". Y es que este cocinero valenciano, el primero que ha cosechado una estrella Michelin en Francia y España, decidió volver a su tierra, a regalar felicidad, después de haber logrado el reconocimiento y el éxito en París. Fue en la capital francesa, durante más de siete años, donde sedimentó todos sus conocimientos como cocinero, siempre conectado, eso sí, con lo mediterráneo, una cultura a la que rinde homenaje allá donde va y, ahora

también, en cada uno de los pases de su menú gastronómico.

Estamos ante la propuesta de un chef comedido, que respeta al máximo el producto, que se deja guiar por las emociones del entorno y la tradición a la hora de elaborar sus recetas y que siempre añade un toque internacional a sus platos, en los que siempre predomina la fusión de la parte más sofisticada de la comida francesa y la frescura de lo mediterráneo.

Discípulo de Berasategui y Arzak

José Manuel Miguel se formó junto a maestros

como Martín Berasategui y Juan Mari Arzak y durante los primeros años de su trayectoria trabajó en el hotel Ritz de Madrid y el hotel Le Bristol de París. Fue en París donde despuntó como chef ejecutivo de los restaurantes de vanguardia Il Vino, el restaurante en el que mantuvo la estrella Michelin de su predecesor, y Goust, en el que obtuvo su propia estrella. Por tanto, se puede decir que es el primer chef que ha conseguido ganar una estrella tanto en Francia como en España.

Claro que renunciar al éxito en la meca de la gastronomía francesa para volver a su tierra no fue fácil. La decisión era complicada, pero confió en su buen hacer y ahora, en el restaurante gastronómico Beat, de Calpe, despliega en sus nuevos menús degustación todo su "amor a la cocina". Son menús que van de los 85 a los 125 euros y que atraen a unos clientes llegados de todos los puntos del planeta: Menú Le Nature (vegetariano), Menú Le Goût y Menú Inspiration.

Un halo de fiesta y celebración

Y es que para José Manuel Miguel la cocina siempre está rodeada de un halo de fiesta y celebración. Para él, quien va a un restaurante busca felicidad y, por eso, se siente en la obligación de hacer felices a sus comensales y cubrir sus expectativas. Por eso, le gusta decir que "formamos parte de un sector que está obligado a dar felicidad. Es una forma de vivir".

El Mediterráneo siempre ha sido, para José Manuel Miguel, una fuente de inspiración por el entorno y por la gente que lo habita. Y en sus platos se nota. Los menús empiezan con tres pases de canapés en la Mesa Cero del restaurante, a la que se invita acudir al comensal poco después de sentarse a su propia mesa. Es el momento de conocer la filosofía del restaurante, con esa particular mezcla entre la cocina francesa y la mediterránea. Y una de las mejores formas de introducir París en Calpe es a través de un macaron salado o con un profiterol relleno de trufa. O con un bombón de gamba roja. Son las primeras sorpresas del comensal, que a partir de ese

Erizo y navaja con foiegras



Gamba blanca con cremoso de coco



Ventresca de atún y agua de melón



Ostra y pasión



Taco de rubia gallega con chutney



momento se deja llevar a ciegas.

Cocina viajera y exploradora

Y es que la cocina de Beat es viajera y exploradora. La siguiente vuelta de canapés, ya en la mesa, mira al mar y en ella encontramos erizo con foie, sorbete de ostras y un doble homenaje al pato y al pichón, otro guiño voluntario a lo francés. Y después viene la gran fiesta de los platos principales y los postres.

La vajilla siempre es blanca, porque el chef considera que el protagonista es el plato y no el recipiente, por mucho que la realice un artesano de la zona. También es blanca la sala principal de Beat, que está rodeada de grandes ventanales que aportan esa luz tan propia del Levante.

Beat está ubicado en el hotel The Cookbook, en Calpe (Alicante), un alojamiento boutique de sólo 17 habitaciones que pertenece al grupo AR Hotels & Resorts. Una empresa que cuenta sólo en Calpe con cinco hoteles en los que se persigue la excelencia gastronómica, una cocina de primer nivel y un gran respeto al producto y la estacionalidad. Una opción de alta cocina que ha colocado a Calpe en el mapa del turismo gastronómico de la Comunidad Valenciana.

Hay que decir también que Beat cuenta con una bodega con más de 300 referencias nacionales e internacionales, cuyo singular espacio ya habla del mimo con que se tratan los vinos en Beat. ●

www.thecookbookhotel.com/restaurante-beat



▲ Huerto y ▼ reservado de Beat.



▲ Salmonete con caviar de berenjena. Pichón de Bresse ▼ San Pedro en costra

P.A.N. (MADRID)

Venezuela, en el mercado de San Miguel

TEXTO JORGE DÍAZ

Gastronomía auténtica: arepas, tequeños, crocks, empanadas...

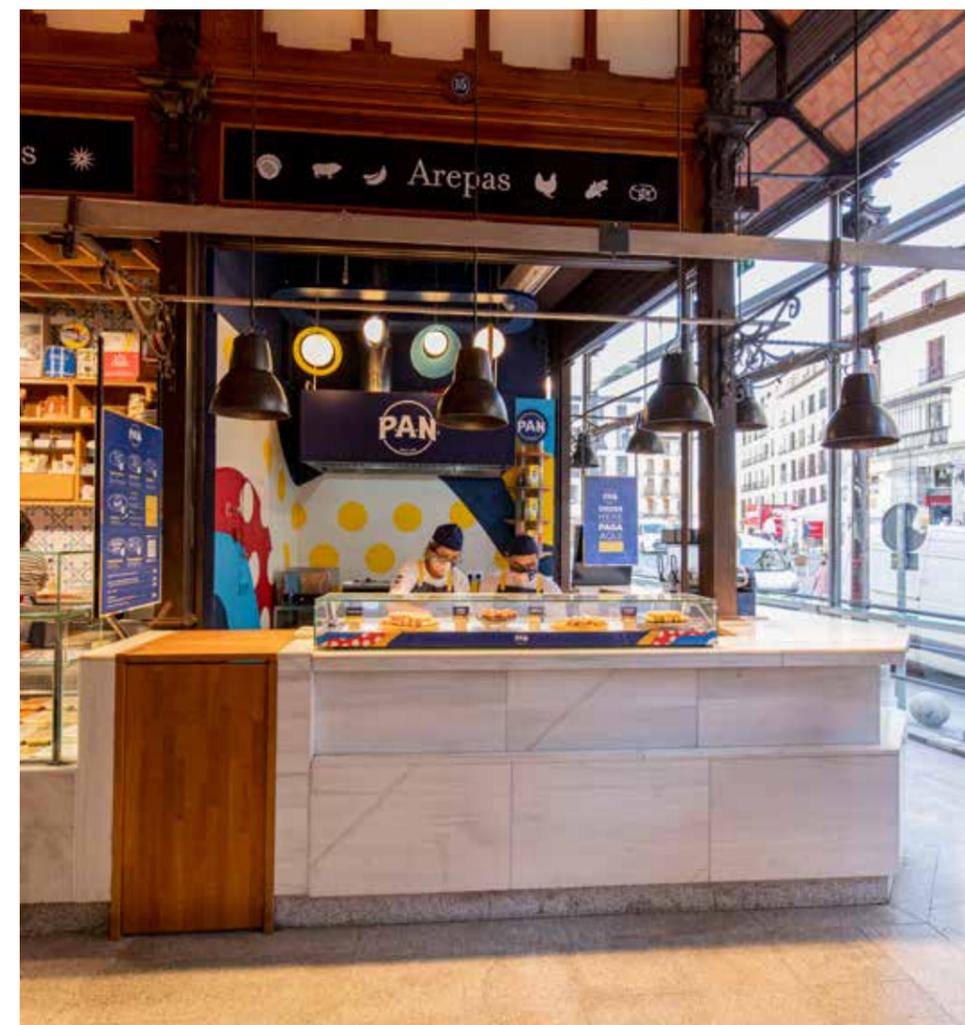
En el madrileño Mercado de San Miguel, abierto por fin tras el largo periodo de cierre por el coronavirus, se ha instalado un puesto en el que se pueden degustar algunas de las especialidades gastronómicas venezolanas: P.A.N. Si hay que destacar una, no puedo menos que mencionar la arepa reina pepiada, con aguacate y pollo, luego les cuento, pero antes vamos a hablar de P.A.N.

Producto Alimenticio Nacional es, en realidad, una fábrica de harinas que fundó la marca Empresas Polar, los productores de una popular cerveza de aquel país. Es con su harina de maíz con la que se elabora la masa para arepas, hallacas, cachapas y otras especialidades venezolanas. Hace poco tiempo se instalaron en España con una fábrica de harina de maíz precocida, la perfecta para elaborar muchas de las recetas de la cocina de la gran nación sudamericana.

En el puesto del Mercado de San Miguel se puede degustar un plato con los productos más típicos, la arepa de maíz —la ya mencionada reina pepiada con aguacate y pollo, no dejen de probarla,

pero también otras como la de carne desmechada o de queso—, los famosos tequeños —palitos de queso envueltos con una masa de harina de maíz o de trigo y horneados—, los crocks —una especie de croquetas formadas por queso y maíz... El precio de ese menú degustación es de sólo 6 euros.

Se puede acompañar por una de las cervezas Polar, tradicionales en el país, o por el papelón, una limonada elaborada con azúcar de caña —me quedé con ganas de probarla con ron, eso será en mi próxima visita. ●



A CONTRACORRIENTE

Tres restaurantes triunfan durante la pandemia

TEXTO MANENA MUNAR

Los momentos de crisis son para los valientes. Tres emprendedores lo han demostrado con la apertura exitosa de sus restaurantes en plena pandemia. Villa Verbena, La Madreña y Asia Gallery Lagasca son sus nombres.

VILLA VERBENA: gastronomía castiza

La legendaria, entrañable, frondosa, y demás epítetos que se le pudieran otorgar a La Casa de Campo madrileña es un lugar querido en el foro. ¿Quién no ha ido de pequeño con un mantel y una cesta acompañado por los padres, los tíos y los primos a sentarse en el campo y comer el más delicioso filete empanado y la imprescindible tortilla de patata. Uno de los pulmones verdes de los muchos con los que cuenta Madrid, ha pasado por diversas facetas en su bucólica historia. Pero lo cierto es que a un enclave de la categoría

de Hyde Park, Central Park o Folden Park no se le ha dado la importancia gastronómica que merece, todo hay que decirlo, y últimamente esa zona de Madrid, con la resurrección de Madrid Río y sus muchos atractivos se ha revalorizado en todos los sentidos. Y aquí es donde entra Villa Verbena, bonito nombre castizo y evocador. Alfonso López e Ignacio García ya revolucionaron en su tiempo la Casa de Campo con el Hostel The Hat Madrid y el centro con su grupo Triciclo que lo manejan los cocineros Javier Goya, Javier Mayor y David Alfon-

so. Este último cuenta cómo de joven iba a correr, a pasear, a pensar a la Casa de Campo. Era un lugar muy especial para él. Un buen día fue acompañado de su mujer a picar algo y ambos pensaron que tan excelso lugar se merecía una gastronomía ad hoc. ¿Montamos algo? Se preguntó la pareja. Alfonso llamó a su socio a quien le pareció una excelente idea, idearon un magnífico proyecto, se presentaron a concurso y ganaron. Hoy, los 600 m² de Villa Verbena frente al lago tiene vistas a la Almudena y al Palacio Real. Su apariencia es en cierto modo escandinava por la madera que le cubre y el diseño minimalista. Una fuente típica de Madrid a la entrada y platos como los callos a la madrileña, el canelón de rabo con salsa de setas o los pescados a la parrilla reafirman la gastronomía castiza elaborada, pues como bien dice Alfonso "en ningún parque de Europa se puede uno tomar un buen bocadillo de papada y trufa como el que tenemos aquí". Aunque también se pueden saborear deliciosas ostras, salazones, foie casero y postres como el tradicional arroz con leche, el fresón de Aranjuez con nata, naranja y albahaca o la tarta de queso con toque de queso azul.●

<https://villaverbenamadrid.com>



Desde Villa Verbena, a la orilla del lago de la Casa de Campo, se aprecia la catedral

Lubina Villa Verbena



Ensaladilla con escabeche casero de bonito fresco



Helado de chocolate, aceite de oliva y naranja



La terraza de Villa Verbena en plena Casa de Campo





LA MADREÑA: en la Castellana

Puede que haya sido al azar la elección del exclusivo lugar que alberga La Madreña de Castellana 78. Pero, seguramente no. Las ondas del legendario Bar Hispano que antaño lo ocupaba seguirán flotando en el aire llenas de historias del mítico bar bufet o también las de aquellos que visitan los vecinos jardines y el museo de Ciencias Naturales, en lo que fuera el antiguo hipódromo de Madrid.

Margarita y José Luis Rodríguez, oriundos de la asturiana localidad de Cangas de Narcea, ya cuentan con otro par de restaurantes en la capital, calles Santa Lucrecia y del Bronce. Esta última y seductora apuesta que se abrió el pasado 5 de junio, lo tiene todo. Ya hemos puntualizado su excelsa localización en pleno bulevar de la Castellana que permite tener una terraza insonorizada con ventiladores dotados con nebulizadores. Lugar idóneo para tomar el aperitivo o la penúltima copa que bien puede ser un

cóctel preparado al momento: mojito, daiquiri –de limón o de fresa–, cosmopolitan, huracán –ron añejo, zumo de maracuyá y zumo de limón–, tropical cooler –frutos rojos y cítricos–, margarita, negroni, vermoujito, Moscow mule o piña colada.

Para comer en serio están el restaurante interior, magníficamente decorado, y una terraza acristalada con aire acondicionado donde contemplar el ir y venir de los transeúntes mientras a la mesa salen un pastel de cabracho al gratén de ajo negro impresionante o unas alcachofas naturales con almejas en salsa verde o con foie. Los pescados frescos de lonja vienen del Cantábrico. No podía faltar su merluza de pincho de Burela, la lubina de estero o el pixín (rape) de barriga negra de Luarca. Posiblemente el mejor cachopo de Madrid esté en La Madreña y, sí, regado por sidra Trabanco o alguno de los 140 vinos nacionales de la carta (cavas, albariños, riberas). La comida es un auténtico festín que corona el secreto de La Madreña: "Lo bien fecho, bien paez", reza el pergamino de la receta de su tarta de queso. Por cierto, para aquellos que disfrutan de los placeres caseros, La Madreña ha pensado en todo y también tiene su *take away* en el restaurante elegido.

En cuanto a los comensales, los hay de todas las edades y gustos. Durante la semana la clientela es más madura, y los finde acuden jóvenes con ganas de tomar buenas copas y picar buenas tapas. ●

<https://lamadrena.com/restaurante-castellana>



La Madreña ocupa el local que fue del mítico Hispano Bar Bufet



Pixín con patatas



Tarta de queso



Sidra Trabanco



El ya popular cachopo de La Madreña



Comedor de Asia Gallery Lagasca

ASIA GALLERY: cocina imperial

Para empezar a escribir de Asia Gallery es imprescindible darle unas cuantas líneas a quien lo ha hecho posible. Roger Chen, hostelero de segunda generación nacido en China y educado en Holanda, es un visionario de la gastronomía que ha sabido de siempre cuándo, dónde y cómo instalar sus locales. El primero de ellos se remonta a 1997, cuando la gran cocina asiática apenas se conocía en España, algún restaurante chino, algún japonés que empezaban.

Sin embargo, Chen, quien durante sus viajes era consciente del éxito de la gastronomía oriental, se lanzó y escogió el pueblo madrileño de Pozuelo de Alarcón para montar su primera apuesta, Zen Pozuelo, un pionero que desde su apertura no ha dejado de ser un clásico de la gastronomía asiática.

Sus ansias de expandirse no pararon en Pozuelo sino que siguió abriendo locales: Zen Noodle, en Lagasca; Zen Asian Supper Club, en Ve-

lázquez con María de Molina, y en 2004 dio un salto que le llevó a instalarse en el icónico The Westin Palace de Madrid bajo el nombre de Asia Gallery, considerado como un auténtico referente de la cocina cantonesa, del lujo culinario asiático cuya propuesta ofrece la cocina china imperial. Últimamente también ha apostado por un bistró en la famosa costa Ponzano: Zen Asian Bistro.

Pero Roger Zen no para y en su última apertura, en la calle de Lagasca del barrio de Salamanca de Madrid, Roger quiere trasladar los manjares de Asia Gallery del Hotel Palace de una forma más informal pero con la misma base. De hecho, el afamado pato lacado del Hotel Palace se prepara con la misma minuciosidad y excelencia en la nueva Asia Gallery, que cuenta con las jornadas gastronómicas *Palace Edition* con tres pases a elegir que pueden incluir una sopa agripicante para abrir boca o la ensalada de solomillo y cilantro. Que no falten los rollitos crujientes de pato ni la tempura de langostino. Los segundos platos curiosamente recrean el Tea Time de Hong Kong, que allí fluctúa entre las 12 y las 17 horas cuando se pasan bandejas de bambú con dumpling, dim sum y otras delicadezas al vapor a los que acompaña el ineludible té. Para tercero las opciones son exquisitas, ya sea el solomillo con salsa de ostras, la lubina al vapor con toques de jengibre o el legendario pato asado cantonés.

En cuanto al entorno, no puede ser más seductor. A la entrada cuelgan una serie de lámparas, la debilidad de Roger Zen, para quien la luz tiene una importancia primordial para lograr la calidez decorativa de sus restaurantes. Telas seductoras tapizan las sillas y penden en cortinas, mientras que una serie de detalles asiáticos, como las fotos orientales, jarrones y el menaje completan el hechizo de Asia Gallery.●

<https://asiagallerylagasca.es/>
<https://grupozenmadrid.es/>



Lámparas y detalles decorativos chinos crean el acogedor ambiente de Asia Gallery Lagasca



Rollitos imperiales



Carne con salsa de ostras



Dim sum variados

ASÍ ES “EL MUNDO DE YOSEBA EGAÑA”

Urregin expresa una forma de entender la gastronomía y hacer de ella todo un arte sorprendente para disfrutar con los cinco sentidos. Define Para la creatividad, la experiencia, la pasión, la precisión y el mimo que el chef Yoseba Egaña y su equipo ponen en cada propuesta de su carta, diseñada con la extraordinaria personalidad de su autor.

Un crisol culinario en el que se produce una perfecta “aleación” marcada por la unión de lo interior y lo exterior, lo conocido y lo desconocido, lo antiguo y lo nuevo, con el sorprendente resultado de un equilibrio perfecto creado para hacer disfrutar los paladares de bilbaínos, bilbaínas y visitantes.

Su amor por la cocina tradicional le ha llevado a trabajar en Bizkaia, Guipuzkoa, Cantabria, Madrid, Guadalajara, León, Lérida, Tarragona y Mallorca, para volver finalmente a la cocina vasca heredada de su abuelo Josetxu. Formado en Akelarre con Pedro Subijana, Yoseba se declara incondicional de los productos de proximidad.

Yoseba también es autor del libro *Recetas confinadas*, en el que a lo largo de sus 146 páginas, nos invitan a disfrutar de la gastronomía más tradicional, desde el solomillo de cerdo relleno de salsa de champiñones, hasta el ceviche, pasando por el pollo asado con patatas panadera.



Restaurante Urregin
Kale Barria 4 bj 2 - Bilbao
www.urregin.com



CABAÑA MARCONI, un plan gourmet para escapar del calor



C. Cam. del Cura, 233 -
Encinar de los Reyes, Madrid
www.cabanamarconi.com

Razones para descubrir el restaurante Cabaña Marconi de Alcobendas durante la recta final del verano madrileño.

Una terraza jardín de ensueño, el clima más clemente respecto a las temperaturas del centro de la capital, el deseo de sentirnos todavía de vacaciones y la curiosidad de saborear recetas originales que no podríamos probar en otros restaurantes. Estas son las cuatro razones que hacen del restaurante Cabaña Marconi uno de los planes imprescindibles del verano madrileño.



LACANTINA A'OLLO: verduras a la buena brasa

Una cuidada selección de verduras y el tiempo necesario para que las brasas estén en su punto son argumentos de La Cantina a'Ollo, situada en el hotel Ininside by Meliá Madrid Gran Vía. Este referente de la nueva cocina gallega en la capital da un toque definitivo a esta sencilla pero deliciosa propuesta: sus verduras a la brasa salen acompañadas con un huevo a baja temperatura y un certero y diferenciador toque de de boletus. ¡Deliciosas!



C. de Mesonero Romanos, 13, 7ª Planta - Madrid.
<https://aollo.es/>

Terraza Sabor de la Memoria Tapas y Champagne en DON FADRIQUE



Los hermanos Sánchez Monje proponen *Las veladas con champagne* para disfrutar en su Terraza Sabor de la Memoria de un menú de tapas diseñado específicamente para estas fechas. La gastronomía va acompañada por un Blanc de Blancs, de La Maison Charles Heidsieck, fundada en Reims en 1851. Este espumoso ha sido elegido específicamente por Nicolás Sánchez Monje, experto sumiller y chef de las creaciones del Restaurante Don Fadrique. Un vino con un color dorado cristalino y aromas maduros de Chardonnay como el melocotón de viña o la avellana tostada, perfecto para los aperitivos y comidas o cenas informales al aire libre.

Ctra de Salamanca - Alba Km 17
Alba de Tormes - Salamanca
www.donfadrique.com

VARSOVIA ANDRÍN Y VARSOVIA AMARES cócteles, gastronomía y música en directo

Ya eran dos de los imprescindibles del norte pero, ahora, su acertadísima apuesta por los atardeceres y noches al son de la música en vivo convierte la visita en una experiencia de lo más top Varsovia Andrín, con vistas a la verde montaña, está situada en el oriente asturiano, en uno de los hoteles más exclusivos del Cantábrico, mientras que Varsovia Amares ofrece unas preciosas vistas de la bella bahía de Gijón.



Varsovia Amares - Paseo Doctor Fleming, 71.
Gijón, Asturias
Varsovia Andrín - Hotel Balcón de la Cuesta
Llanes, Asturias
<https://varsoviagijon.com/>

BERRIA, la nueva casa madrileña para los amantes del buen vino

Ubicado frente a la icónica Puerta de Alcalá, Berria ha llegado a Madrid para convertirse en el *place to be* de los amantes del buen vino. Con más de 1.600 referencias en su bodega y 80 vinos por copas, este *wine bar* completa su oferta líquida con una propuesta gastronómica sencilla, basada en la calidad de sus productos.

El proyecto toma su nombre de la playa de Santoña, un enclave de gran carga emocional para su equipo, capitaneado por Gabriela Alcora como fundadora e interiorista, y Tomás Ucha como jefe de sumilleres.



Plaza de la Independencia, 6 - Madrid.
www.berriawinebar.com

DANI incorpora nuevos platos a su carta potenciando el servicio en sala

Desde la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid, la *brasserie* de Dani García, que cobija una de las terrazas más codiciadas de la capital, arranca la *rentrée* con novedades en su carta, basada en los productos de temporada con un servicio en sala excelente.

Una oferta en la que destacan los platos "preparados en mesa", como el guacamole, la ensalada César y el steak tartar, que se suman a nuevas propuestas y a las recetas icónicas del chef Dani García.



Calle de Sevilla, 3 - Madrid
www.danibrasserie.com



Steak tartar de vaca vieja
preparado en mesa

MANTARRAYA MX el desembarco de Roberto Ruiz en Marbella



Gallineta frita sin harina. Se sirve para disfrutar con cogollos, pico de gallo y salsa de chiles toreados

La familia Pacífico MX suma una nueva especie con la apertura de Mantarraya MX, un proyecto con personalidad propia que mantiene el alma hedonista de Barracuda MX.

El clima de Marbella y la proximidad del mar propician una carta en la que ceviches, pescados y mariscos toman especial protagonismo en su propuesta.

Además, a partir del 17 de septiembre, el restaurante también ofrece servicio de almuerzo.

Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe 269.
C.C Coliseum - Marbella
<http://mantarrayamx.es/>



FIGARILLA los desayunos más andaluces de Madrid

Figarilla es una nueva parada obligatoria en la ruta de imprescindibles para los amantes de los bocados tradicionales del sur, y un refugio perfecto donde disfrutar de un buen desayuno. Ubicada en la Avenida de Concha Espina, 14, Figarilla propone una oferta gastronómica típica de Andalucía donde no falta una amplia variedad de molletes y otras referencias andaluzas.

Av. Concha Espina 14 - Madrid
<https://figarillataberna.com/>



Vuelve JARDÍN CERVEZAS ALHAMBRA los mejores planes de ocio para disfrutar este otoño

El espacio Jardín Cervezas Alhambra vuelve un año más repleto de actividades. Del 17 de septiembre al 17 de octubre, este espacio 360º situado en la Nave Fomento del Museo del Ferrocarril de Madrid (Paseo de las Delicias, 61), contará con una zona de restauración y acogerá diversas actividades entre las que destacan catas maridadas donde descubrir las diferentes variedades de la marca cervecera, sesiones gastronómicas exclusivas, talleres de artesanía, íntimos acústicos o sesiones DJ. Todo ello en colaboración con expertos del mundo del arte, la gastronomía, la música o la cultura, con los que disfrutar de cada experiencia.

Las inscripciones para las actividades podrán hacerse muy pronto a través de la web www.cervezasalhambra.com/es



nuevos lanzamientos de SUBWAY

La compañía ha lanzado una nueva propuesta de ensalada, la 'Chicken guacamole salad', y un nuevo wrap, el 'Chicken guacamole XL', con el doble de proteína, para seguir potenciando el consumo de estas delicias.

Asimismo, la compañía presenta sus nuevos desayunos mostrando así su compromiso con la sociedad española y ofreciendo deliciosos productos en uno de sus momentos preferidos del día. Estos nuevos lanzamientos aúnan sabor, frescura y salud y materializan el posicionamiento de marca de Subway, 'Better For You'.



<https://subwayspain.com/es/>



IZADI BLANCO, único rioja con seis variedades autóctonas

Hace unos años, Izadi hizo una apuesta decidida por los vinos blancos en la DOCa. El trayecto no fue fácil debido a la dificultad para encontrar ciertas variedades muy poco cultivadas. Este esfuerzo por localizar y recuperar las variedades tradicionales de Rioja le ha permitido adentrarse en un mundo poco explorado pero enriquecedor. Actualmente, Izadi 2020 es el único vino blanco riojano que incluye las seis variedades autóctonas, alguna de ellas de escasa producción como la Turruntés. Este ensamblaje de diferentes tipos de uva ha dado como resultado un blanco complejo, untuoso pero con frescura. De hecho, para este **Izadi Blanco 2020** se ha experimentado con diferentes métodos de elaboración, tipos de uva y envejecimientos hasta dar con un concepto multivarietal, sólido y netamente riojano.

Bodegas Izadi
www.izadi.com

MAZACRUZ TINTO 2019, vino de la tierra de Castilla - Edición limitada

Dehesa de los Llanos ha creado Mazacruz 2019, un vino tinto crianza con 12 meses en barrica de roble francés.

Los racimos permanecen 48 horas en cámaras a 5°C, pasando posteriormente a depósitos de acero inoxidable, donde se realiza la maceración prefermentativa, lentamente comienza la fermentación alcohólica, durante este proceso es cuando se obtiene todo el potencial de la uva.

Esta edición limitada procede de cuatro barricas de roble francés que destacaron por su expresividad y frescura en todas las catas periódicas que se realizaron durante la crianza de un año, llevándoles a embotellarlo por separado.

Variedades: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon y 20% Tempranillo.

Cata: claro carácter frutal, fresco, goloso, sabroso y persistente.

Dehesa de los Llanos
<https://dehesadelosllanos.com>



VIOGNIER de PAGO DE VALLEGARCÍA un blanco profundamente gastronómico



Con estructura y carácter propio, este vino de gran personalidad que refleja fielmente las características puras de la variedad Viognier, es singular y muy distinto de los blancos a los que estamos acostumbrados en España. Un vino que a nivel sensorial sorprende tanto por su intensidad aromática como por su sapidez y estructura en boca.

De un amarillo brillante con reflejos verdosos, el **Viognier de Vallegarcía** es un vino profundamente gastronómico y el acompañante perfecto para un gran número de platos. Gracias a su equilibrio y versatilidad, es un blanco ideal para maridar una tabla de quesos curados, unas verduras a la brasa, pescados como el bacalao o incluso delicias como el sushi.

Vallegarcía
www.vallegarcia.com

REAL AGRADO

“Edición Especial Día de Asturias” dedicada a la Tierrina

Un año más, Real Agrado, la bodega perteneciente al Grupo El Gaitero situada en la Rioja oriental, quiere celebrar el Día de Asturias.

Como ya es habitual, para homenajear a la “Tierrina” vuelven a crear una exclusiva serie de 300 doble magnum –es decir, botellón de tres litros– que contiene un coupage elaborado especialmente para la ocasión –en este caso de la añada 2017– y que estará disponible solamente en la hostelería regional. Por otro lado, como novedad, para aquellos que, por el motivo que sea, no puedan acudir a brindar por Asturias en ningún establecimiento hostelero, lanzan por primera vez la “Edición Especial Día de Asturias” de Real Agrado Vendimia Seleccionada, que tan solo se podrá encontrar en las cadenas asturianas Alimerka y Nota de prensa Más y Más y que comprende una tirada especial de 3.000 botellas con etiqueta conmemorativa.

Real Agrado
<https://realagrado.com/>



Más medallas para las sidras del GRUPO EL GAITERO

Las buenas noticias llegan esta vez del otro lado del charco, donde la firma asturiana Grupo el Gaitero vuelve a triunfar en una de las citas imprescindibles del sector: la GlintCap de Michigan. Allí ha sido distinguida con una Medalla de Oro su sidra de hielo 1898, mientras que Pomarina brut, Spring Cider manzana y Spring Cider manzana+uva se han alzado con Medallas de Plata.



¿Dónde conseguirlas?
En tiendas de alimentación o gourmet. Pomarina brut también en Club de Gourmet de El Corte Inglés y Spring Cider en Carrefour y Alcampo a nivel nacional, El Corte Inglés en Asturias, Galicia, León y Madrid, así como en supermercados Más y Más de Asturias y León.

Sidra El Gaitero
www.sidraelgaitero.com

Dime a dónde viajas y te diré qué cerveza puedes disfrutar

El verano de 2021, sin duda, está siendo un momento ideal para descubrir la geografía española y también aquello que forma parte de ella, la cerveza. Recorrer un país que ofrece una amplia variedad de opciones para los amantes de la buena gastronomía, la naturaleza y sus inabarcables paisajes que van desde el verde norteño a las interminables playas del sur de España, pasando por los pequeños pueblos con encanto del interior de la Península o dejarse sorprender por el patrimonio cultural presente en España de norte a sur y de este a oeste. Y una buena fórmula para dejarse seducir con las maravillas del país es, saboreando una rica cerveza maridada con la gastronomía típica de la zona.



Cruz Campo
www.cruzcampo.es

EMPIEZA CAMBIANDO ALGO PEQUEÑO



En la Fundación Khanimambo trabajamos con el objetivo de mejorar la situación de 400 niños y niñas y sus familias en Praia de Xai-Xai, Mozambique.

Ofrecemos una ayuda integral que incluye proyectos en educación, nutrición, salud y comunidad.

Si tu también quieres empezar a Cambiar lo Pequeño, por solo 20€ al mes puedes apadrinar un niño.

DÍA A DÍA,
NIÑO A NIÑO,
MUNDO A
MUNDO.





La alta sociedad (1965)

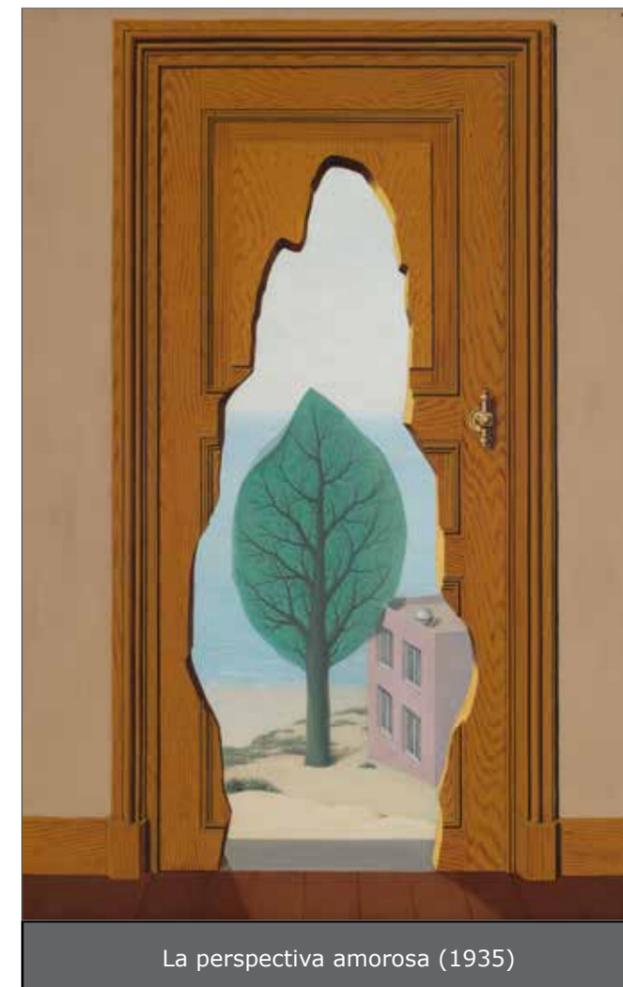
MAGRITTE, EL ARTISTA DE LO INESPERADO

El Museo Nacional Thyssen Bornemisza presenta 96 pinturas del pintor belga en la primera retrospectiva que se realiza en Madrid desde 1989: *La máquina Magritte*.

TEXTO PILAR ORTEGA
www.viajesynombres.com



El pájaro de cielo (1966)



La perspectiva amorosa (1935)

La exposición parte del manifiesto que Magritte firmó, junto a otros surrealistas, y que pretendía una máquina universal para hacer cuadros

René Magritte es el pintor de lo inesperado, de lo increíble, de lo singular. Es el artista que saca las cosas de quicio por voluntad propia, para invitar a reflexionar sobre la pintura. Desde el 14 de septiembre y hasta el 30 de enero de 2022, el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta la primera retrospectiva que se le dedica en Madrid desde 1989. En total, son 96 pinturas las que conforman la exposición "La máquina Magritte", en la que se destaca el carácter obsesivo y repetitivo de la obra de uno de los máximos representantes del surrealismo. Una muestra que se completa con una selección de fotografías y películas caseras realizadas por el propio artista.

Las imágenes de Magritte (1898, Les-sines, Bélgica — 1967, Schaerbeek) son perturbadoras y provocadoras porque persiguen alterar la percepción de quien las contempla, para que se cuestione esa realidad que se da por buena. Así, nos encon-

tramos en sus cuadros, en un alarde de ironía y genio, con rocas que permanecen suspendidas en el aire, con figuras humanas sin rostro, pájaros traspasados de nubes, objetos agigantados... siempre con la intención de crear situaciones insólitas e incompatibles con lo considerado normal.

"Una máquina de hacer cuadros"

¿Por qué la exposición lleva por título *La máquina Magritte*? La razón se halla en el manifiesto que en 1950 el artista firmó, junto a algunos amigos surrealistas, y que era una especie de catálogo de productos destinados a automatizar el pensamiento y la creación, entre ellos "una máquina universal para hacer cuadros".

La exposición, comisariada por Guillermo Solana, director artístico del museo, parte de este manifiesto para analizar los recursos utilizados por Magritte, en un recorrido estructurado en siete apartados, empezando por *Los poderes del mago*, con



El secreto del cortejo (1927)



El museo de una noche (1927)

La muestra exhibe tres de los cuatro autorretratos conocidos del artista belga

algunos autorretratos en los que explora la figura del artista y los superpoderes que se le atribuyen; después, *Imagen y palabra* se centra en las obras que mezclan signos textuales y figurativos; más tarde, *Figura y fondo* examina las paradojas que nacen al invertir la figuras con los fondos, o las siluetas y los huecos; y por fin, en *Cuadro y ventana* estudia el cuadro dentro del cuadro, uno de los motivos que más utilizó Magritte.

Autorretratos y magia

Posteriormente, el capítulo *Rostro y máscara* se centra en la supresión del rostro en la figura humana y las dos secciones finales tratan de procesos contrapuestos: *Mimetismo*, donde se exhibe su fascinación por el mimetismo animal, y *Megalomanía*, donde presenta el cambio de escala al extraer los objetos de su entorno habitual.

En la exposición *La máquina Magritte* se pueden contemplar tres de los cuatro autorretratos conocidos del artista belga. Son piezas concebidas no para describir su fisonomía o contar su vida, sino para mostrar con ingenio el proceso de creación artística. Uno de ellos lleva por título *Tentativa de lo imposible* (1928) y Magritte aparece pintando a una mujer desnuda, que viene a ser el

emblema de la imaginación, y en *El mago* (1951), el pintor utiliza sus superpoderes para alimentarse.

Desconcierto en la mirada

Otra de las características de una de las etapas tempranas de Magritte es el uso de las palabras en combinación con imágenes reales o formas semiabstractas. En ocasiones, la imagen y el texto no concuerda, lo que genera desconcierto en el espectador. Entre los años 1926 y 1931, la influencia del collage se intensifica y sus cuadros se llenan de huecos y siluetas que simulan papel recortado y que parecen más bien decorados de un teatro. Otro recurso frecuente es el de invertir las figuras con los fondos, convirtiendo los cuerpos sólidos en agujeros a través de los cuales aparece un paisaje o una zona que se rellena con nubes, agua o vegetación. Un modo de dejarnos siempre con la duda de si de verdad estamos viendo lo que creemos ver.

Las enigmáticas figuras de espaldas recorren toda la trayectoria artística de Magritte, un recurso con el que persigue que el espectador tome conciencia del acto de mirar, no tanto el paisaje, sino a ese personaje que, desde el cuadro, mira el paisaje.



La exposición dedicada a Magritte estará abierta has el 30 de enero de 2022

Otras veces cubre la cabeza de sus personajes con un paño blanco y, al parecer, esto se debe a su fascinación por Fantômas, héroe de una serie de novelas populares enmascarado con una media en la cabeza, pero también con un suceso de su infancia: el suicidio de su madre arrojándose al agua, porque, al parecer, cuando se rescató su cuerpo, tenía la cabeza cubierta por el camisón. Magritte llega al extremo de incluir ataúdes en su serie *Perspectivas*, como representación de los retratados en su estado futuro.

Aves rellenas de cielo

Magritte siempre mostró un interés especial por las aves, cuya silueta rellena de cielo, como en *El regreso* (1940), al igual que transforma el perfil de un buque con el color de las olas del mar: *El seductor*. Y es que la paradoja del mimetismo de Magritte radica en que la figura se hace más visible en su ausencia. El objeto pasa de ser figura a ser fondo, como en *La firma en blanco* (1965), donde la



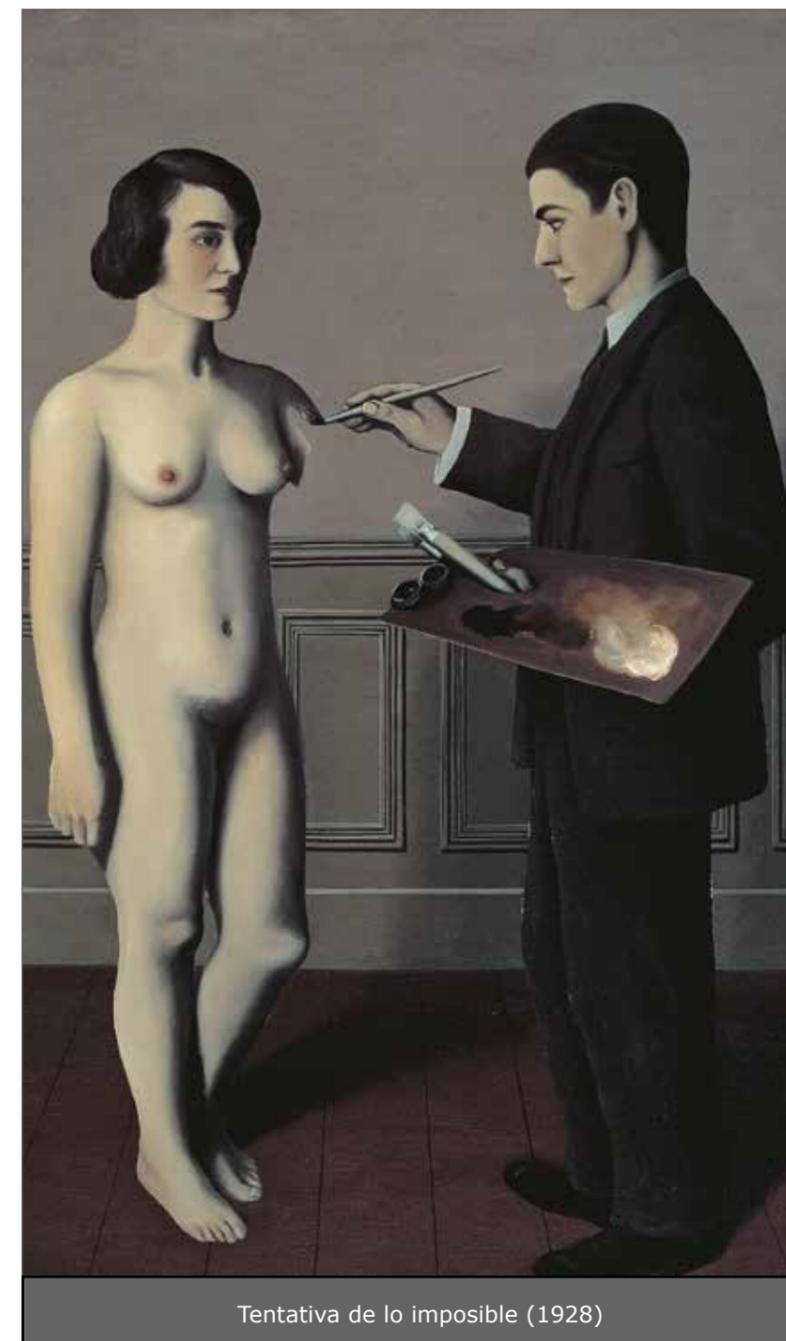
amazona y su caballo se enredan con los árboles.

Hay que destacar también lo elementos agigantados de algunos de sus cuadros, que pueden ser un objeto natural (una manzana, una roca, una rosa...) y con forma redondeada en contraste con el espacio cúbico en que está encerrado. Como los cascabeles que se vuelven gigantes y se elevan como globos, planetas o naves extraterrestres, o los hombres con bombín que conversan en el aire, o la roca convertida en motivo principal de algunas pinturas tardías.

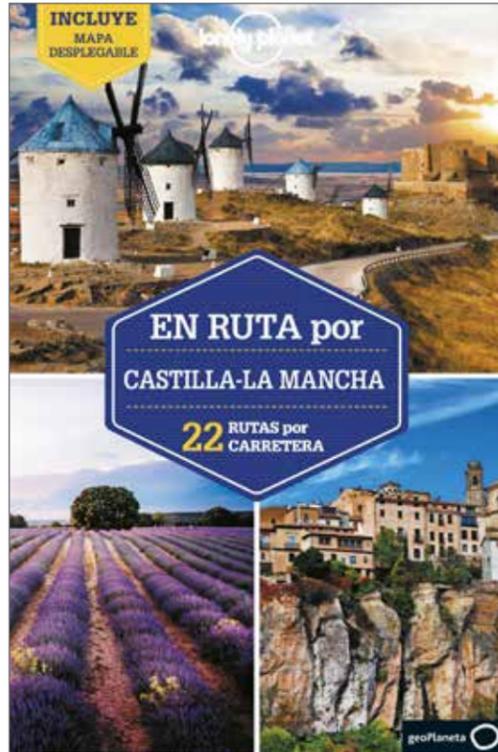
Una roca en el aire

"Al pensar que la piedra debería caer, el espectador tiene una sensación más fuerte de lo que es una piedra de la que tendría si la piedra estuviera en el suelo. La identidad de la piedra se vuelve mucho más visible. Además, si la piedra descansara en el suelo, uno no se percataría del cuadro en absoluto", dejó dicho el propio René Magritte...

Como colofón a esta exposición, que después se podrá ver en Barcelona, se puede contemplar una instalación, en el balcón-mirador de la primera planta del Museo Thyssen, de una selección de fotografías y películas caseras realizadas por el artista. Descubiertas a mediados de los 70, estas fotografías familiares y de sus amigos surrealistas, algunos autorretratos e instantáneas de cuadros en los que estaba trabajando, así como cintas de cine doméstico, forman una especie de álbum de familia, siempre con el particular espíritu de Magritte.



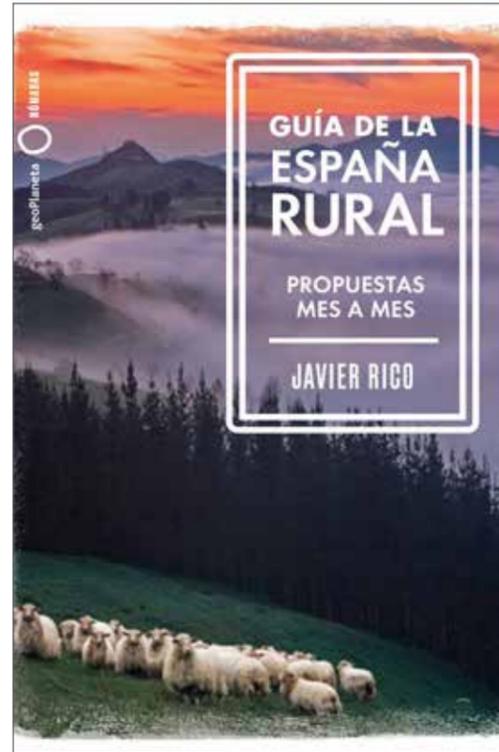
Museo Nacional Thyssen-Bornemisza
Hasta el 30 de enero de 2022
www.museothyssen.org



**CASTILLA-LA MANCHA
EN PROFUNDIDAD
22 Rutas por carretera**

Lonely Planet recorre por primera vez Castilla-La Mancha, y lo hace en profundidad para crear esta guía viajera. Esta comunidad autónoma es muchísimo más que sus molinos, el Quijote o el Cid, aunque también. Integra maravillas naturales como el Parque Nacional de las Tablas de Daimiel o el Alto Tajo, es también los campos de lavanda de Brihuega, los pueblos negros, los numerosos senderos y piscinas naturales, una gastronomía única, el Festival de Almagro, sus yacimientos arqueológicos, sus innumerables castillos y muchos secretos que podrán descubrirse recorriendo las 23 rutas que propone Pedro Madera para enamorarse de esta región.

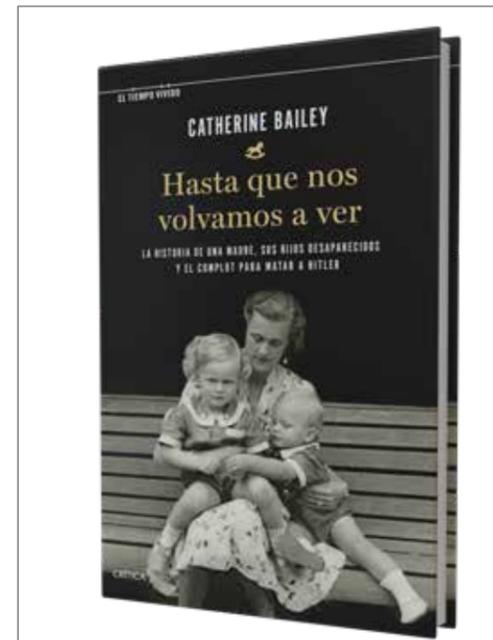
Autor: Pedro Madera
Título: En ruta por Castilla-La Mancha
Páginas: 304
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 25,00 euros



**LA ESPAÑA RURAL, MES A MES
100 propuestas estacionales**

La España rural existe y tiene siempre mucho que contar, sobre todo en el momento actual. Tanto para reivindicar su forma de vivir como para recordar que los paisajes rurales cobijan gran parte de nuestra cultura y nuestras raíces... Esta guía ofrece más de 100 propuestas organizadas según el calendario para que el viajero pueda inspirarse cada mes del año. De esta forma, de la mano de esta completa guía, podremos conocer y disfrutar de la España rural a lo largo de todo el año.

Autor: Javier Rico
Título: Guía de la España rural
Páginas: 288
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 27,95 euros

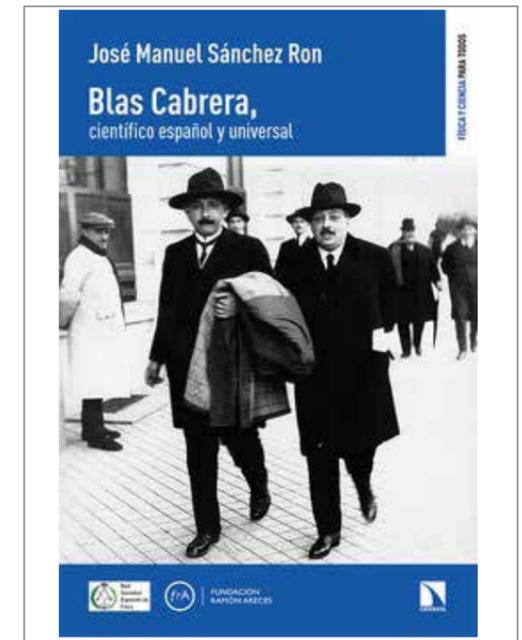


**DAÑOS COLATERALES
Una mujer y sus hijos sufren las consecuencias por el complot para matar a Hitler**

Las memorias de Fey von Hassel swirven para contar su vida a partir de diarios, cartas y conversaciones con sus dos hijos, situando al lector en un contexto histórico perfectamente trabajado.

En septiembre de 1944, Ulrich von Hassell, exembajador en Italia y miembro clave de la resistencia alemana, es ejecutado en Berlín por su implicación en un complot para asesinar a Hitler, la llamada Operación Valquiria. En un remoto castillo de Italia, la hija de Von Hassell, Fey, logra esquivar por un tiempo las redes de las SS gracias a su apellido de casada, pero, finalmente, es detenida y separada de sus hijos, que son internados en un orfanato nazi donde les asignan nuevos nombres, nuevas identidades y nuevas vidas, haciendo casi imposible su rastreo. Fey se convierte en rehén, conducida de prisión en prisión y de campo en campo, en un terrible viaje hasta los rincones más oscuros de la Europa ocupada que casi le costará la vida, triste vida en la que siempre estará acompañada por el dolor y la preocupación por el destino de sus hijos.

Autor: Catherine Bailey
Título: Hasta que nos volvamos a ver.
Páginas: 552
Editorial: Critica
Precio: 23,90 euros



**ESPAÑOL Y UNIVERSAL BLAS
Biografía del científico Blas Cabrera**

Con Blas Cabrera y Felipe (1878-1945) comenzó verdaderamente la física moderna en España, la ciencia que cambió el mundo a partir de las primeras décadas del siglo XX. Sus investigaciones experimentales en el campo del magnetismo le permitieron introducirse en el selecto círculo de la élite de la física internacional, pero fue mucho más que un físico dedicado a sus particulares intereses científicos: ejerció un liderazgo eficaz como director del madrileño Laboratorio de Investigaciones Físicas al igual que en el sucesor de este, el Instituto Nacional de Física y Química. Cabrera, además, se involucró en otras actividades relacionadas con la educación y la política científica en España y también con la política científica internacional. Espejo del tiempo que le tocó vivir, sufrió el destino de morir lejos del país a cuya renovación tanto y tan bien contribuyó. Falleció, al igual que otros exiliados víctimas de la Guerra Civil española, en ciudad de México. Moviéndose con igual soltura en los planos de la historia, de la ciencia y de la historia social e institucional, este libro reconstruye la biografía de uno de los grandes científicos del pasado de la ciencia en España.

Autor: José Manuel Sánchez Ron
Título: Blas Cabrera
Páginas: 384
Editorial: Catarata
Precio: 21,00 euros



**HOY CAVIAR,
MAÑANA SARDINAS**

Un amable y divertido relato sobre la vida diplomática y su lado gastronómico

Hoy caviar, mañana sardinas no es un libro histórico, ni unas memorias, ni un recetario, ni todo lo contrario. Esta obra propone un fascinante viaje por el Madrid del tardofranquismo, el Moscú de Brézhnev y el Londres de Lady Di de la mano de unos diplomáticos uruguayos, la familia Posadas.

También es un succulento recorrido por cócteles, comidas, cenas y recepciones en las que la madre de los autores tiene que recurrir a todo tipo de triquiñuelas para suplir la falta de recursos y conseguir sorprender a los invitados más exigentes con un presupuesto mínimo.

En su versión francesa, la novela ha merecido el premio Eugénie Brazier, que reconoce a los mejores libros de cocina escritos por una mujer o cuyo tema es la cocina de la mujer.

Autor: Carmen Posadas y Gervasio Posadas
Título: Hoy caviar, mañana sardinas
Páginas: 336
Editorial: Espasa
Precio: 19,90 euros



**LA COCINA THERMOMIX
Recetas y técnicas culinarias**

Thermomix presenta su nuevo libro para dar a conocer el gran universo de posibilidades culinarias.

Diseñado para que todos los usuarios del robot de cocina por excelencia conozcan sus casi infinitas posibilidades a la hora de cocinar. Además, el libro incluye 44 recetas para sacar el lado más creativo con los nuevos modos.

Muestra una selección de recetas y un montón de consejos para sacar el mayor partido a los modos de la TM6. Explora técnicas culinarias como al vacío, la cocción lenta, la fermentación, los puntos del azúcar y muchos más mientras hace un recorrido por la mejores recetas de todos los países que componen la gran familia Thermomix. Un libro único que ayudará a amar, aún más, la cocina.

Título: Todo TM6. Saca partido a los modos
Páginas: 159
Editorial: Thermomix-Vorwerk
Precio: 12,95 euros





Con unas dimensiones para aparcar similares a las de una berlina grande, la nueva Iveco Daily Camper es toda una propuesta rompedora en el segmento de las autocaravanas. Con baño completo, cocina de gas, frigorífico, congelador y dos camas dobles en la parte trasera, incorpora un motor de 156 CV y cambio automático de 8 velocidades. Añade en su equipamiento de serie un asistente de viento lateral que actúa automáticamente sobre el freno para estabilizar el vehículo

IVECO DAILY CAMPER Espacio de libertad

TEXTO FELIPE TERUEL



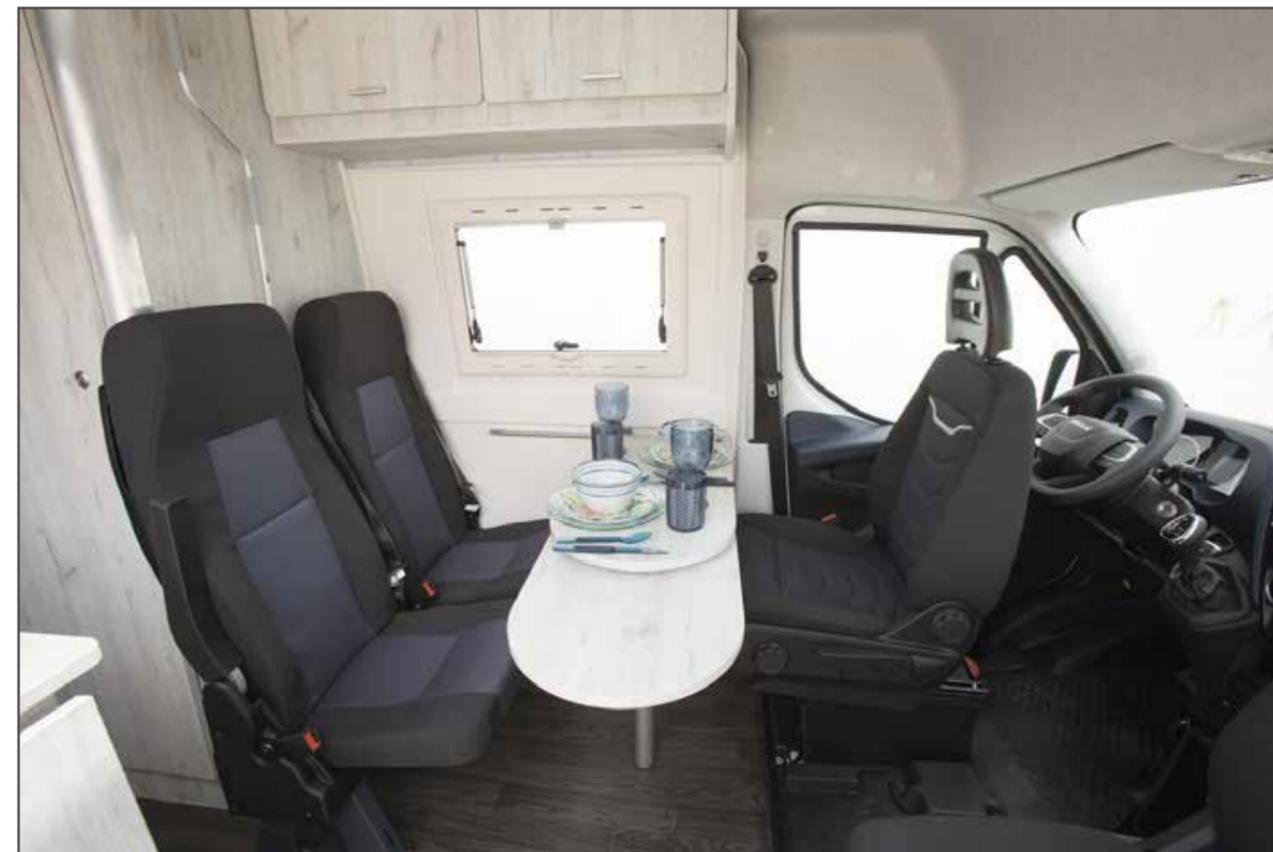
La nueva Daily Camper de Iveco es un vehículo genuino y polivalente orientado a familias viajeras y aficionadas a la práctica del turismo más individualista y de aventura, para las que la reserva de dos habitaciones no plantea ningún inconveniente y siempre está asegurada al final de la jornada, en disposición de pequeño apartamento funcional con tres claraboyas de gran tamaño, aislamiento térmico, cocina de gas, agua caliente, frigorífico, congelador, calefacción aire acondicionado, armarios y dos camas dobles.

En efecto, con cuatro cómodas plazas para viajar – dos delanteras y un asiento corrido para dos pasajeros en la parte trasera –, a la hora de dormir dispone de dos camas desmontables, la superior, con somier de lamas de madera mide 1,84 por 1,30 metros, mientras que en la inferior las dimensiones son de 1,90 por 1,30 metros. Están dispuestas a lo ancho de la carrocería, lo que permite cuatro opciones de modular la zona dormitorio: salón, cama doble, cama litera y un espacio para bicicleta o ciclomotor. Y es que la Daily Camper sorprende por su amplitud interior, que facili-

ta, por ejemplo, moverse de pie por todo el habitáculo, que está revestido con suelo térmico, sin escalón entre la zona de cabina y la vivienda para aprovechar todo el espacio disponible. Se han instalado tomas de 12 y 220 voltios conectados a una batería auxiliar y un convertidor. Dispone además de una conexión eléctrica exterior en el lateral izquierdo para conectar a una toma de 220 voltios cuando se estaciona en un camping o para recargar las baterías.

Completo y funcional

El equipamiento interior incluye una cocina con dos fuegos y fregadero de acero inoxidable, un frigorífico empotrado de 75 litros, cabina de baño en el lateral izquierdo del vehículo, dos armarios colgados en el lateral derecho y tres cajones de gran capacidad debajo. La mesita interior desmontable en la zona de comedor ofrece espacio para que cuatro personas puedan sentarse a la hora de almorzar o cenar, ya que los dos asientos delanteros pueden girarse en el sentido contrario a la marcha sin penalizar el hueco para pasar



desde la parte delantera a la trasera con absoluta comodidad

En el exterior, el amplio equipamiento de serie incluye un módulo de luces led, una ducha con manguera y el escalón retráctil que se pliega y despliega al abrir o cerrar la puerta y que se puede fijar cuando la camper esté en modo camping. Todas las ventanas son abatibles.

Exteriormente, la Daily Camper pasa inadvertida entre el tráfico urbano, es difícil de imaginar sus interioridades y sus dimensiones permiten el aparcamiento sin dificultad. Se conduce como un monovolumen grande y el nivel de prestaciones que aporta el motor de 156 caballos de potencia y un par de 380 Nm asociado a un cambio automático de 8 velocidades, se muestra como el propulsor más idóneo para un vehículo de estas características, equipamiento y aerodinámica rectangular. Un asistente de viento lateral de serie estabiliza el vehículo contra las ráfagas de viento intenso cuando se rueda sobre un puente o se adelanta un camión. Los sensores de este sistema activan los frenos por el lado que sopla el viento para reforzar la estabilidad y seguridad del furgón camper.

Se mueve con soltura a pesar de sus más de tres toneladas de peso, no transmite ruidos de la mecánica y



ofrece una conducción relajada al disponer de un puesto de conducción muy elevado, recogido entre dos cómodos apoyabrazos y con buena visibilidad. La disposición de los mandos, la calidad de acabados y el diseño del salpicadero exhiben el mejor estilo actual de la marca.

La nueva Iveco Daily Camper ya está disponible en todos los concesionarios de la marca, con entrega inmediata y a partir de 47.931 euros sin impuestos. ●



EQUIPAMIENTO IVECO DAILY CAMPER

INTERIOR

- Grifo mezclador agua caliente y fría
- Grifo mezclador automático con ducha de pared.
- Frigorífico de 75 litros.
- Inodoro.
- Plato ducha en abs termoconformado con desagüe.
- Depósito de 90 litros aguas limpias/sucias.
- Bomba de agua.
- Aislamiento interior en kaiflex 20 mm.
- Cabina de baño en lateral izquierdo con puerta corredera.
- Cama de matrimonio 198 x 130 cm sobre baúl en parte trasera.
- Colchón de cuatro piezas con fijación al baúl + funda colchón.
- Segunda cama somier de lamas y colchón.
- Segunda cama desmontable instalada encima de la cama baúl, con somier de lamas, colchón y funda colchón.
- Tira de led con carcasa protectora traslúcida.
- Plafón de led con botón en baño y dormitorio.
- Microled azul de señalización del escalón interior.
- Micro led azul bajo los asientos de cabina y la mesa del salón.

EXTERIOR

- Peldaño eléctrico recto de 500 mm en puerta lateral.
- Bocana con tapón llave exterior para llenado de agua limpia.
- Toldo polar 3.700 mm con soporte techo.
- Foco de led para alumbrado de la zona exterior.
- Foco de led instalado en parte superior (bajo toldo) en lateral derecho.



‘Expresiones que valen una vida’



‘Cerrar los ojos da la posibilidad de no ver lo que no te gusta’

‘Un techo y un suelo dan más dignidad que un apellido’

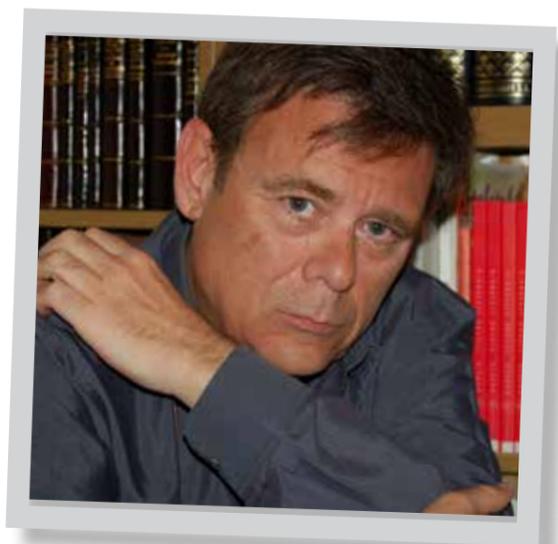
‘Llegó a nosotros con desnutrición severa. Hoy es la princesa de nuestro centro infantil’

QUIÉN LO IBA A DECIR

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

Cuando peores eran las expectativas, cuando España era vetada por algunos países cercanos y cuando el miedo se apoderaba de los sectores vinculados con el viaje, el turismo y el ocio resulta que se echan cuentas y dicen que han llegado a nuestro país más turistas que en 2019, antes del drama universal vírico.

Ola tras ola, como un mar embravecido, la pandemia sigue cobrando su peaje en contagios, hospitalizaciones y fallecimientos. Pero da igual, porque la sensación ciudadana es que la victoria es inminente, que la vacunación ha cumplido su misión y ya se puede respirar un cierto alivio. Además, con esa estrategia política de marcar los horarios de vigencia o inexistencia de la transmisión, considerando a qué horas sale y cuándo dormita el virus, los ciudadanos pueden disfrutar hasta la medianoche porque la hostelería cierra, las playas se acercan y los trasnochadores se hacen en calles y discotecas para incordio de vecinos y cuatro euros extra para los negocios nocturnos.



Los veraneantes, de aquí o allá, son la nueva Cenicienta. A las doce han de volver a casa o al hotel, pierdan o no su zapatito de cristal, se asfixien de calor o prefiriesen el paseo sin aglomeraciones, y con ello las autoridades sanitarias se sienten útiles aunque se sigan notificando una media de diez mil contagiados diarios.

En definitiva, todo esto también es política y ya se sabe que hay cuatro años para hacer de su capa un sayo y tres semanas finales en campaña electoral para prometer no volver a hacerlo tan mal. Lo extraño es que se crea en lo que dicen. Ay, qué selectiva es la memoria cuando se trata de revivir recuerdos y qué pronto se perdona a quienes engañan porque el corazón tiene razones que la razón no entiende, ya se ha dicho mil veces.

Empezamos un curso nuevo con más esperanzas y deseos de volver a la normalidad. Otra cosa es que la normalidad, amigo, sea esto, lo que usted ve.



DATE DE ALTA

RED SOCIAL

EXCLUSIVA

PROFESIONALES
DEL TURISMO

ENCUENTRA CLIENTES NUEVOS CUANDO Y DONDE QUIERAS
WWW.LINK4TOUR.COM

Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy espaciales, ofrecen servicio de Concierge o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

Durante el día, juegue al golf en el campo diseñado por Greg Norman* o disfrute de su afición al buceo* en uno de los mejores lugares del Caribe. Los gourmets pueden saborear la gastronomía en cada uno de sus cinco restaurantes de especialidades o disfrutar de bebidas Premium en cualquiera de los cinco bares. Para un

absoluto relax, puede disfrutar de una masaje canbeño* en el Red Lane® Spa, que dispone de 17 lujosas cabinas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no puedan con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su cálida playa.

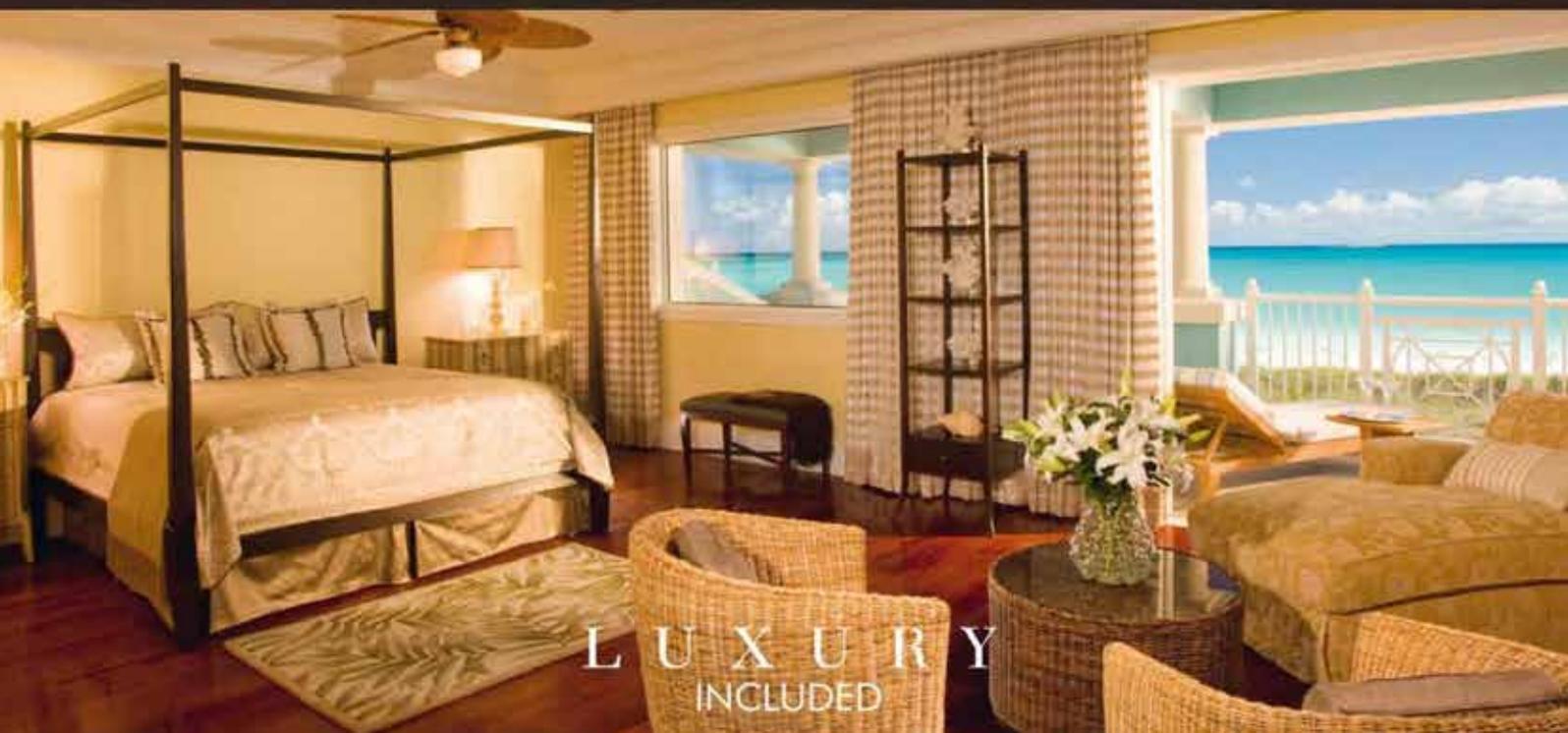
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED