

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XII - Nº 128 febrero 2022



NIZA

DAMA CON DOS ALMAS

RONDA

EL TAJO DE ANDALUCÍA

HELSINKI

NATURALEZA URBANA

ANDORRA

PAISAJES BLANCOS

COSTA FIRENZE

CRUCERO RENACENTISTA




**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
Niza florido

SÍGUENOS



Madrid y Lisboa son de las pocas capitales europeas, si no las únicas, que no están unidas por una línea férrea directa. Dicen que es un tema tabú en el gobierno luso

VISADO DE ENTRADA

Dicen

Dicen que el nuevo gobierno socialista salido de las urnas en las elecciones legislativas del pasado 30 de enero va a abordar, con mayor o menor determinación y empeño, la recuperación de la línea férrea que una Lisboa y Madrid, como ocurre con el resto de las capitales europeas. Y digo recuperar porque lo que existía, que era una auténtica pesadilla, dejó de funcionar, hasta el día de hoy, en marzo de 2020 como consecuencia de la pandemia.

Dicen, y digo yo también —lo sufrí en carne propia—, que era un tren lento, con más de diez horas de trayecto entre las dos ciudades. Un tiempo excesivo justificado por tratarse de un viaje nocturno (para 'disfrutar' del traslado durmiendo a pierna suelta) y por el itinerario seguido, más parecido a uno de los antiguos mixtos que a un tren del siglo XXI, pues entre Chamartín, en Madrid, y Santa Apolonia, en Lisboa, se detenía en: Ávila, Medina del Campo, Salamanca, Ciudad Rodrigo, Fuentes de Oñoro, Vilar Formoso, Guarda, Celorico da Beira, Mangualde, Santa Comba Dão, Coimbra, Pombal, Caxarias, Entroncamento y Lisboa-Oriente.

Dicen, no obstante, que los fuertes lazos y similitudes entre los lusos y los gallegos, reafirman la idea de habilitar el corredor atlántico de alta velocidad que uniría Oporto y Vigo en detrimento de la línea Lisboa-Madrid.

Dicen que lo del AVE entre Madrid y Lisboa es un tema tabú para los ejecutivos lusos que se van sucediendo en el palacio de São Bento, sede de la Asamblea Nacional de Portugal (Parlamento) y residencia de su primer ministro (presidente del gobierno). António Costa, recién reelegido PM, ya se pronunció en su día acerca de la improbable puesta en marcha de las obras de la línea de alta velocidad lisboeta-madrileña.

Dicen que ya hay buenas comunicaciones, porque en avión se tarda solo una hora. Y con la aerolínea de bandera TAP en crisis no es cuestión de restarle viajes.

Dicen que el tren es un medio de transporte más sostenible que el avión en trayectos cortos. Pero eso es otro cantar, que la bandera ecológica se ondea y se pliega cuando conviene.

Y luego dicen.



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

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Dicen
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Ronda

El Tajo más famoso de Andalucía
JOSEFINA BLANCO Y MANUEL VILLAR PÁGINA 72

> Con historia

Señorío de Bértiz
MIGUEL BLASCO PÁGINA 116

EUROPA

> Niza

Esa adorable dama de dos almas
HERNANDO REYES Y ANDREAS BOGNER PÁGINA 6

> Helsinki

Naturaleza y urbanismo
MANENA MUNAR PÁGINA 26

> Costa Firenze

El renacimiento italiano surca los mares
FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS PÁGINA 44

> Andorra

Paisajes blancos, compras... ¿y segunda residencia?
PILAR ORTEGA PÁGINA 100

HOTELES

> España Exclusiva

Hotel Orfila
HERNANDO REYES PÁGINA 118

GASTRONOMÍA

> Restaurantes PÁGINA 126
> Noticias PÁGINA 136
> Bodega PÁGINA 142

PISTAS CULTURALES

> Libros PÁGINA 152
> Viñeta
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 159

SAN VALENTÍN

> Propuestas PÁGINA 144

MOTOR

> Citroën DS9-E Tense 250
FELIPE TERUEL PÁGINA 160

FITUR

> Destinos
PILAR ORTEGA PÁGINA 166

> KM 0

Volver sin miedo
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 172





Fuente de Apolo en la Plaza de Masséna.

NIZA

Esa adorable dama de dos almas



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **ANDREA BOGNER**

www.andreasbogner.photo

HOTEL NEGRESCO / TURISMO DE NIZA



En julio de 2021 la capital de la Costa Azul pasaba a engrosar el selecto listado de ciudades patrimonio de la Unesco. Esta ciudad mediterránea, que desde el s.XIX abandera el glamur del sur de Europa, es una urbe de alma dividida entre esa elegancia de corte francés y la vitalidad que le otorga su perfil más italiano.



La parada obligada de los Instagramers.

Niza es territorio francés desde 1860, tras la unificación italiana

momento en que a ella se llega. La intensidad de su luz, su elegante ADN marinero y esa ecléctica mezcla de estilos arquitectónicos parecen ser los ingredientes principales de la ciudad de la que se enamora para siempre Henri Matisse. A ella han acudido acaudalados ingleses desde el s.XIX en busca de una segunda residencia por lo benévolo de su clima; es desde aquí que

De frente al Mare Nostrum y rodeada de colinas, esta preciosa urbe fundada por los griegos —quienes la llamaron Nikkaia— hizo parte del Reino de Cerdeña en manos de los Saboya hasta el año 1860 cuando empezó a ser oficialmente territorio francés tras la unificación italiana. Y aunque nunca fue parte de Italia tiene muchos rincones en los que si no es por el idioma de los locales, cualquiera diría que está en algún punto de la bota italiana.

La Bella Nissa (en lengua nisarda) enamora desde el

se esparcen el lujo y el glamour a otras zonas de la Costa Azul; es a ella que, por ser abiertamente *gayfriendly*, llegan muchísimos viajeros del colectivo LGTB+, y muchos otros recalcan en esta orilla del Mediterráneo por ser la capital del arte y la cultura de la Côte D'Azur.

Vieux Nice, el corazón

Por aquellas cosas paradójicas de la vida, la entrada al Viejo Niza está precedida por la llamada Plaza Garibaldi, el ágora semipeatonal dedicada a Giuseppe Garibaldi, gran unificador de Italia contra el Imperio austriaco, quien pre-

cisamente naciera en esta ciudad. Adentrarse por las sinuosas y estrechas callejuelas del casco histórico es sentir cierta esencia italiana, es entender que en esta ciudad las fachadas solo pueden ir recubiertas de los tonos amarillos y ocres o rojos —como el

Los colores ocres y rojizos del casco histórico son los únicos permitidos desde el s.XVI, cuando así lo impusiera el llamado Consiglio d'ornato

llamado rojo sardo—, que son los que están permitidos por ley desde el s.XVI por el llamado *Consiglio d'ornato*. En este vecindario, habitado aún por muchos nizardos, la ropa se tiende de balcón a balcón y los vecinos se cuentan sus cuitas desde las ventanas; tiendas y coquetos lugares para tomar un tentempié como la famosa "salade niçoise" o la "pissaladière" (una especie de torta de anchoas y cebolla) se aglutinan a lado y lado de las calles, y las antiguas plazas y pequeñas iglesias se yerguen sobre un vecindario de nacionalidad francesa y espíritu italiano. La Catedral de Santa Reparata, construida en 1699, y el Palacio Lascaris, convertido hoy en museo, son dos visitas ineludibles en este recorrido que ha de realizarse a pie.

Conocida con el nombre de Cours Saleya, y en las inmedia-



▲ Perspectiva del Viejo Niza.
▼ Bar inglés del Hotel Negresco.

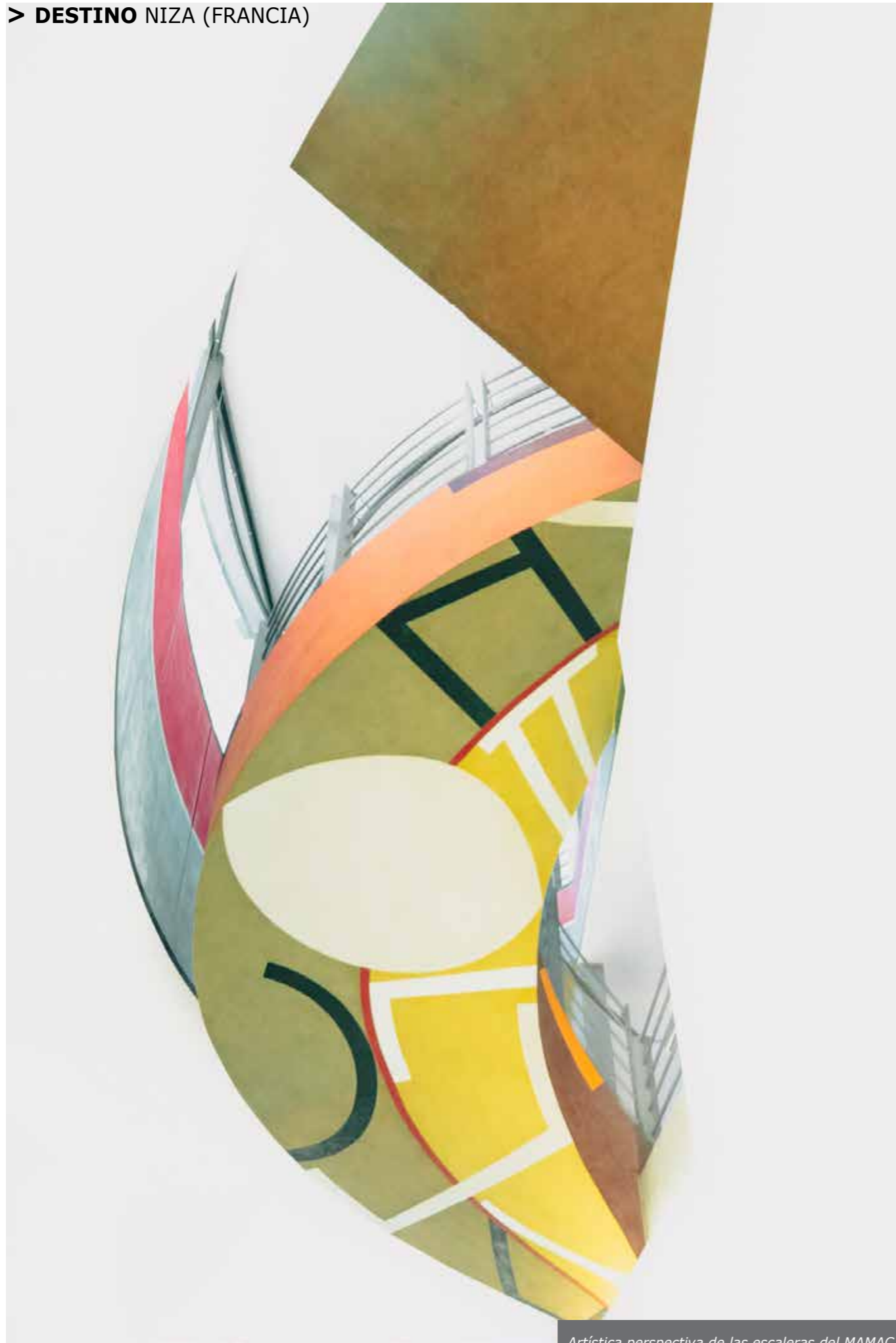


▼ La Estatua de la Libertad en la Promenade des Anglais.
▼ Iglesia en el Casco Histórico.

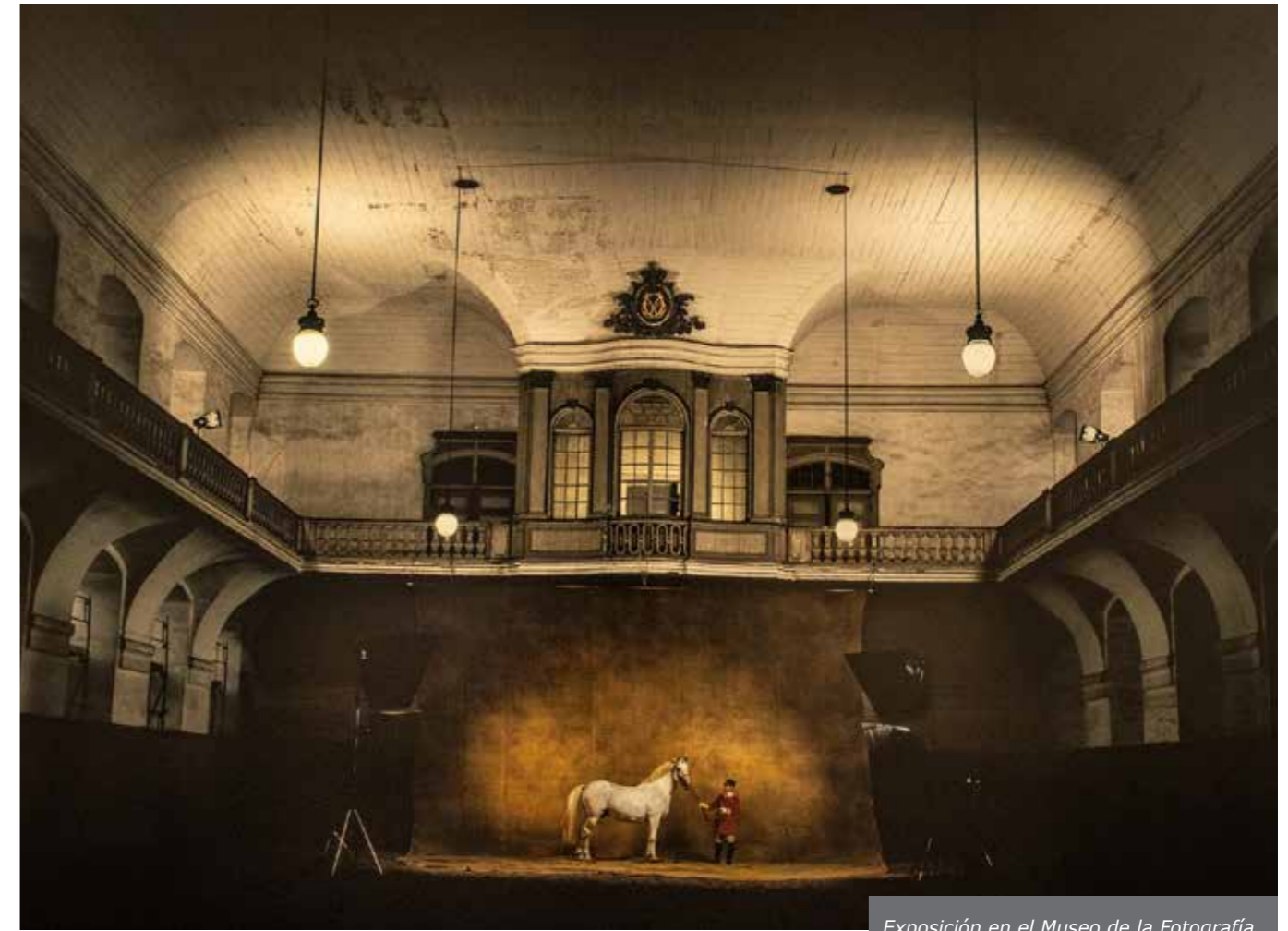


Tejados del Casco Histórico.





Artística perspectiva de las escaleras del MAMAC.



Exposición en el Museo de la Fotografía.

ciones del Viejo Niza, nos encontramos con el Mercado de Flores, donde una variedad de colores, formas y aromas del mundo vegetal comparten escenario con vendedores de productos alimenticios de la región rindiendo culto a la afición por las compras al aire libre.

Si hay alguna plaza que capta todas las miradas, esa es la de Masséna que, con un corte más de Hausmann que otra cosa, es abierta y amplia, y ofrece un fantástico ambiente en la que artistas y *skaters* son observados tanto por visitantes como por las siete esculturas de resina en

La diversidad arquitectónica avala en gran parte la inclusión de Niza en el listado de ciudades patrimonio de la Unesco

forma de persona sentadas a cuclillas, a unos 12 metros de altura, y que representan los siete continentes; la obra del español Jaume Plensa llamada *Conversation À Nice*. Al caer el sol las esculturas se iluminan de diferentes colores otorgando al espacio una magia muy particular.

Promenade des Anglais: esencia cosmopolita

Románticos (y no tanto) achacan el nombre de Costa Azul

al precioso tono de las aguas de la principal bahía de esta ciudad: la de los Ángeles. La mejor forma de captar su grandiosidad es desde la Colina del Castillo de Niza a donde puede subirse andando pero también en ascensor. Tal fortificación no existe, pues fue destruida por Luis XIV, sin embargo las vistas sobre la bahía por un lado y los techos del casco histórico por otro, justifican la visita.

El paseo marítimo de Niza, llamado Promenade des Anglais, es uno de los más glamorosos y cosmopolitas del mundo. Se extiende a lo largo de siete kilómetros desde

Toldos del Mercado de Coeurs Saleya.





Arte contemporáneo en el MAMAC.

El hecho de que Niza se convirtiera en refugio de la burguesía europea se debe, en gran parte, a la reina Victoria, enamorada del lugar

el llamado Le jardin de Albert premier y debe su nombre a los numerosos ciudadanos británicos que arribaron en el s.XVIII a estos lares huyendo del clima húmedo de su isla. Deportistas, familias y enamorados recorren este paseo contemplando una diversidad arquitectónica que, en parte, avala la inclusión de Niza en el listado de ciudades patrimonio de la Unesco: neoclásico neoprovenzal, *belle époque*, *art-déco*, *art-nouveau*...

El hecho de que Niza se convirtiera en refugio de extranjeros, nobles, aristócratas

o burguesía europea se debe a la reina Victoria, enamorada del lugar. Precisamente hablando de ella, no puede faltar una visita a la célebre Maison Auer, un coqueto establecimiento especializado en fruta confitada (hoy también chocolatería) que abriera sus puertas en 1820 y del que era asidua la monarca inglesa. Justo en frente se encuentra el teatro de la Ópera, cons-

truido por Françoise Aune, discípulo de Eiffel, un edificio que bien merece la pena ser detallado por su imponente estilo.

Hotel Negresco: el pulso del glamur

En 1912, y siendo director del casino de Niza, el rumano Henri Negresco tuvo la brillante idea de construir un hotel que atrajera a la Costa Azul a los más poderosos y exigentes, esto, inspirado en dos de sus grandes amigos, el mismo Rockefeller y la reina Amelia de Portugal. Y aunque el hotel tuvo sus momentos de

notable éxito, fue a partir de los años sesenta —ya en poder de la familia Augier— cuando alcanzó la cúspide de la gloria. Madame Jeanne Augier se encargó de una renovación que incluía no solamente las piezas de la majestuosa colección de arte de su familia, sino suntuosos muebles y exquisitos detalles, como por ejemplo la lámpara de araña encargada en su momento a la casa Bacarrat por el mismo Zar Nicolás II para su palacio, que cuenta con más de 16.800 piezas del cristal más fino del mundo.

El MAMAC muestra una especie de diálogo entre el nuevo realismo europeo y el arte pop estadounidense

La amistad de la propietaria con artistas de la talla de Jean Cocteau, Marc Chagall, Nadia y Fernand Léger, Salvador Dalí, Yvaral (hijo de Vasarely), Raymond Moretti y Niki de Saint Phalle la convirtieron en una figura fundamental del arte moderno en la Costa Azul. Así, las paredes y los dormitorios del hotel hacen las veces de rieles de los que penden los cuadros de una de las más valiosas colecciones de arte con obras desde los años 50 hasta la actualidad. Algo más de seis mil piezas artísticas convierten al Negresco en el hotel del mundo con mayor cantidad de obras catalogadas; no es un museo, pero lo parece.



▲ Interior de la Confiserie Maison Auer.
▼ Sala del Museo de Arte Contemporáneo.



Niza, moderna y tradicional.





Edificio del Hotel Negresco.

Algo más de seis mil piezas artísticas convierten al Negresco en el hotel del mundo con mayor cantidad de obras catalogadas

La lista de personalidades que se han alojado en este mítico hotel es sencillamente interminable. Por él han pasado aristócratas y reyes, músicos y actores, pintores, cantantes de ópera y de rock, deportistas y filósofos; banqueros, políticos y filántropos; grandes chefs o reconocidos joyeros; bailarines y genios de la moda, petroleros y grandes de la bolsa; jefes de estado y políticos de todos los lugares del planeta; jeques, sultanes, maharajás, emperadores, príncipes y diplomáticos, y, por supuesto, hombres normales que pagan sus impuestos o grandes viajeros.

Si hay algo que fascina del Negresco son las anécdotas (¿leyendas, quizás?) que ha

regalado a los mitómanos. Se dice que en su bar Le Relais, de estilo inglés, Richard Burton se dejó olvidado, muy seguramente por culpa de las copas, un fastuoso collar de esmeraldas que había comprado para Elizabeth Taylor. Y otros afirman que aquí mismo Dalí paseaba a sus guepardos antes de cenar en el hoy en día "estrellado" restaurante gastronómico Le Chantecler, actualmente bajo la batuta de la chef Virginie Bassetot, quien también está al frente

del servicio de habitaciones y banquetes, y de la *brasserie* La Rotonde.

Cada una de las 102 habitaciones y 26 suites revela la historia del hotel, la de Francia o la del arte a través de la decoración, porque la experiencia Negresco es como pasar las páginas de un pesado tomo dedicado al glamur y la exclusividad. Quizás fuera en uno de estos dormitorios donde Michael Jackson se hizo instalar una pista de baile para ensayar sus actuaciones o incluso en la que Paul McCartney compuso su canción *The Fool on the Hill*. Si Montserrat Caballé durmió aquí más de 500 noches, entonces quizás su habitación haya sido alguna vez la de la cantante lírica catalana. El ho-

tel, que actualmente pertenece a una fundación, ha sido independiente desde su apertura, jamás ha pertenecido a ninguna gran cadena y al menos hasta el año 2118 cuando se cumplan los 99 años en los que el hotel no puede ser vendido según estipulara su propietaria antes de morir en

Jeanne Augier, propietaria del Negresco, se convertiría en figura fundamental del arte en la Costa Azul gracias a su amistad con Cocteau, Chagall, Dali, Moretti o Niki de Saint Phalle

2019. Quizás esta decisión ayude a entender el hecho por el que Madame Augier rechazó la propuesta con un cheque en blanco que hace unos años le envió Bill Gates y a la que elegantemente respondió: "Lo siento Mr. Gates, hay recuerdos que valen mucho, y usted no es lo suficientemente rico".

MAMAC: arte desde la II Guerra Mundial

Si bien es cierto que dos de los más imponentes museos de la ciudad son el de Matisse y el de Chagall, proponemos una inmersión en las 1.400 obras (alrededor de 200 expuestas) del Museo de Arte Moderno y Contemporáneo, ubicado en un imponente edificio de corte neoclásico con fachadas lisas cubiertas de mármol de Carrara. Aquí se muestra



▲ Habitación Deluxe del Hotel Negresco.
▼ Bar del Hotel Negresco.



▼ Retrato de Madame Jeanne Augier, propietaria del Hotel Negresco.
▼ Restaurante La Rotonde, Hotel Negresco.



Edificio del MAMAC.





▲ Niza, asomada al Mediterráneo.

una especie de diálogo entre el nuevo realismo europeo y el arte pop estadounidense. También encuentran su lugar el arte minimalista y el arte povera; y el corazón de las colecciones está definido por dos salas que exhiben permanentemente las obras de Yves Klein y Niki de Saint Phalle.

Le Swing, la noche más divertida

Niza es divertida, y de noche su oferta de bares, restaurantes y lugares de ocio es interesante. Encontramos especialmente gracioso Le Swing, un coqueto bar que, gracias a lo profesional de sus *shows* y espectáculos de transformismo, goza de una más que merecida fama que traspasa fronteras y dejó de ser hace rato un secreto a voces. Regentado por miembros de una misma familia el sitio es todo un atrevido y divertido icono de tolerancia, libertad y alegría como no puede ser menos en esta capital de dos almas. ●

MÁS INFORMACIÓN

www.es.france.fr/es
www.nicetourisme.com

SOMOS

Lifestyle Management



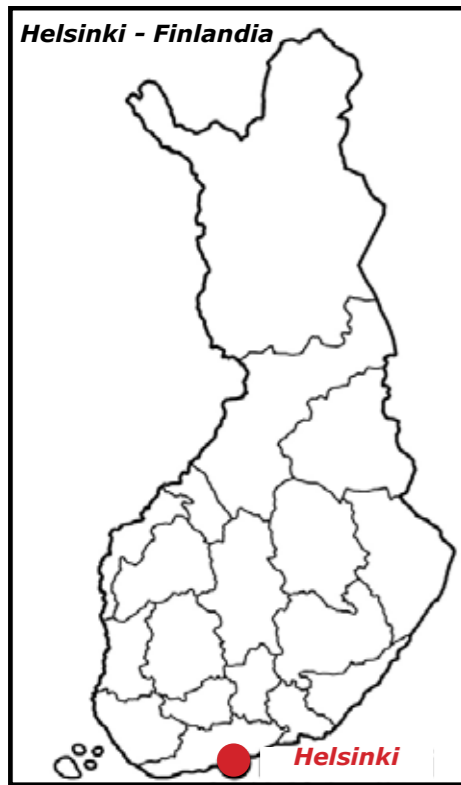
Diseñadores de viajes de lujo y servicios a medida, especializados en la creación de experiencias únicas y exclusivas.

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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





La naturaleza se integra en la ciudad.

La capital finlandesa es una ciudad que navega cotidiana y naturalmente entre la tradición y el diseño más vanguardista.

HELSINKI

Naturaleza y urbanismo



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



En la tienda Secco del distrito del diseño todo es posible.

La capital de Finlandia es una ciudad recoleta de apenas 500.000 habitantes, fácil de recorrer. La explanada, su vía principal Mannerheimintie, es un bellissimo bulevar con arquitectura neogótica que conduce al puerto, desde donde salen los ferries para diversas islas, y a donde llegan los cruceros, especialmente los que proceden de Estonia y Suecia. Lo más sobresaliente de Helsinki es su comunión con la naturaleza, con bosques que se adentran en sus calles, al igual que el Mar Báltico. En invierno, la estampa de los esquiadores, patinadores o jugadores de jockey sobre hielo es algo común.

Es fácil que, en su primer paseo por la ciudad, al visitante le choque ver entre los portales y las tiendas globalizadas unos comercios que se escapan de la vulgaridad. Verá objetos estrafalarios, prácticos, vanguardistas o antiguos, sí, pero todos diferentes a lo acostumbrado. Una tienda tras otra se suceden en las calles, con motivos que se superan en ingenio. Señal de que el paseante ha entrado en el céntrico Distrito del Diseño helsinguino, concentrado entre las calles de Uudenmaankatu e Iso Roobertinkatu. Este distrito se estableció en 2005, año del diseño, para

En el distrito del diseño hay artículos estrafalarios, vanguardistas o antiguos, pero todos inusuales

coordinar las actividades del variopinto barrio dedicado prácticamente en su totalidad a los objetos de diseño, con el fin de dar a conocer este rincón rebosante de creatividad para hacerlo cada vez más atractivo a sus visitantes.

Helsinki, líder en diseño

En el distrito del diseño los ojos navegan de un sitio a otro sin saber donde detenerse de lo mucho que hay que ver. La tienda de muebles con las formas más vanguardistas y, a la vez, cómodas;

la de objetos de cocina donde se encuentra lo inimaginable, o la de zapatos de ensueño, como el coqueto espacio de Minna Parikka que con sus zapatos de colores vivos, sus botas abotinadas y los bolsos que recuerdan a los años 50 logrando que el tiempo se detenga al cruzar el umbral de su puerta. En cuestión de dos manzanas se pasa de los años 1950 a la década de 2050 cuando en Secco, o Tesoros de la tierra del desperdicio, se encuentra todo lo reciclable. Las bonitas flores para adornar la solapa, no son sino cremalleras fallidas, y el último diseño de corbatas que muchos querrían lucir para epatar en sus

La estatua de la sirena Havis Amanda simboliza el renacimiento de Helsinki

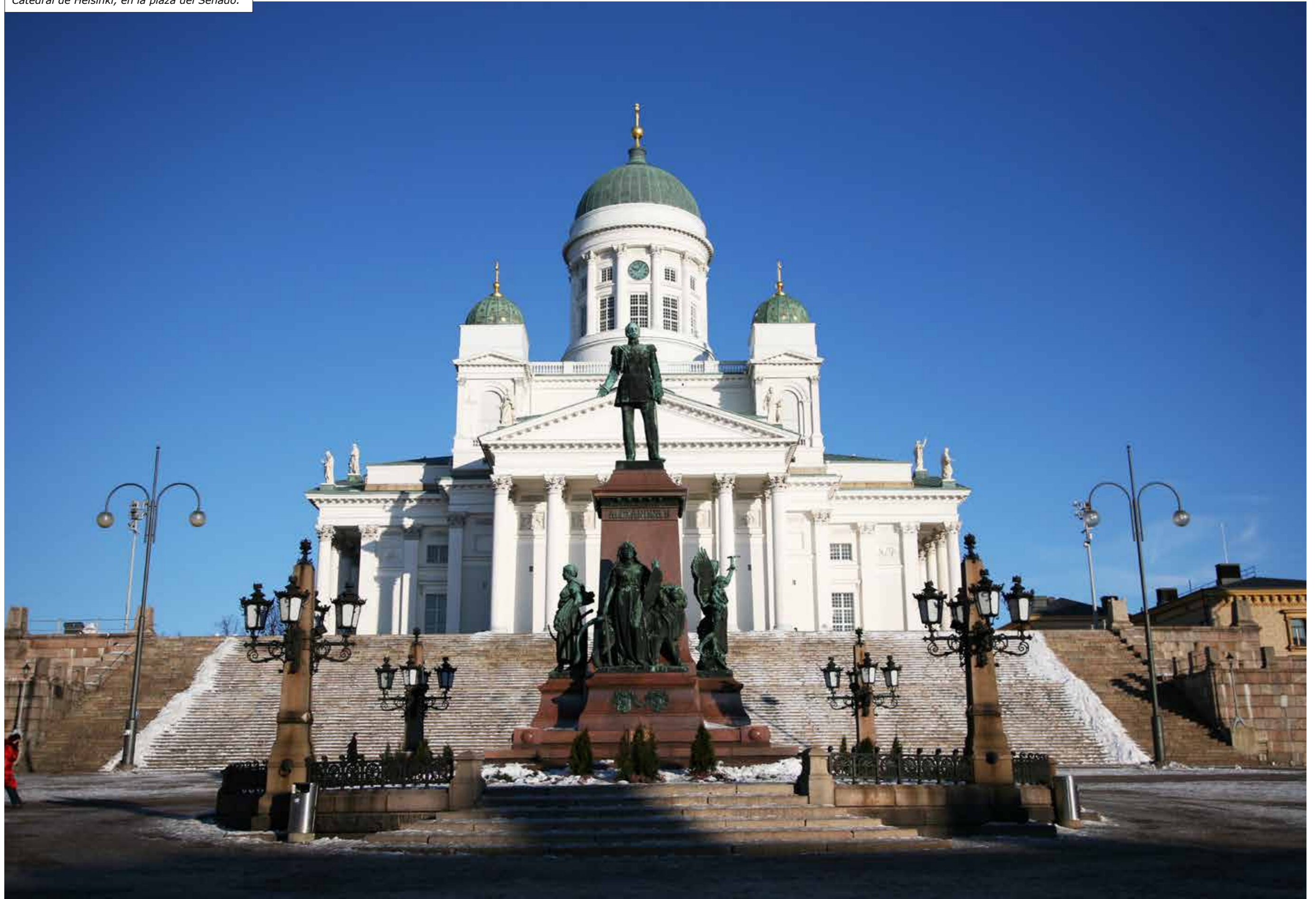
reuniones nocturnas, son cinturones de seguridad conseguidos en algún cementerio de coches. Lo mejor viene cuando al probarse unos atractivos y perlados collares, mirándolos con detenimiento se adivina una hábil metamorfosis de viejas teclas de móviles.

En la era de la globalización sería fácil imaginar que el mundo del diseño también se haya vuelto global. Pero, curiosamente, un deseo de individualización le ha llevado a mantener celosamente la artesanía y las tradiciones locales haciendo que la creatividad esté cada vez más relacionada con el medio y la localidad del diseñador. Hay pocos países



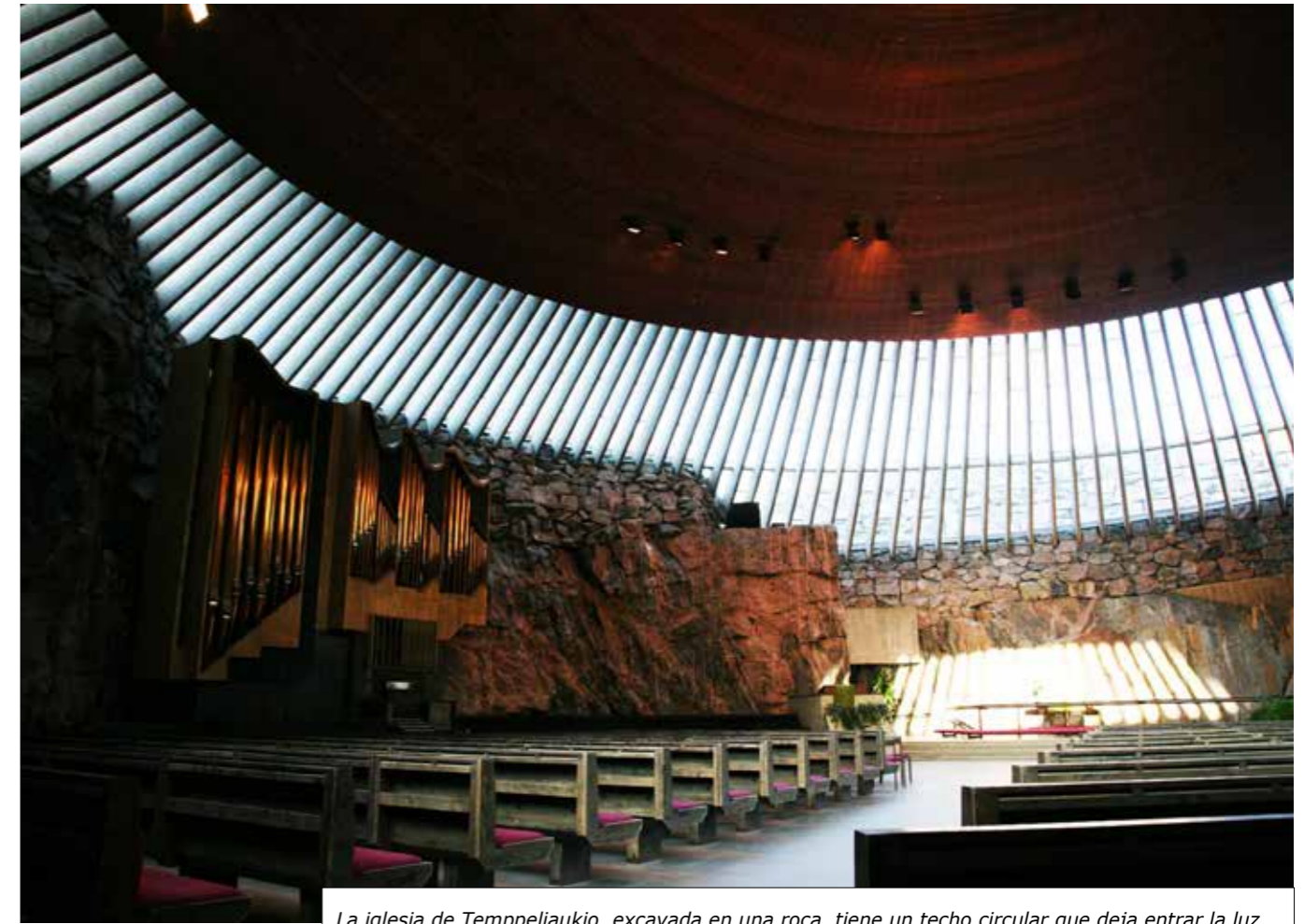
La estatua de Havis Amanda se erigió en la Plaza del Mercado en Kaartinkaupunki en 1908.

Catedral de Helsinki, en la plaza del Senado.





El mar Báltico helado, en Helsinki.



La iglesia de Tempeliahallitus, excavada en una roca, tiene un techo circular que deja entrar la luz.

El finlandés se ha valido de sus recursos naturales para crear objetos vanguardistas y ser líder mundial en diseño

cuya situación geográfica invite tanto a la creatividad como Finlandia y que hayan fusionado con gran destreza e inteligencia los temas que han dominado el escenario durante años y las nuevas tendencias de forma bella y práctica.

Finlandia es una de las naciones punteras en el mundo en la economía creativa se refiere. Su actividad está hoy en plena ebullición, con la aparición de nuevos valores del diseño, sucesores de aquellos que en los años 50 y 60 del pasado siglo traspasaron las fronteras, como el innovador de muebles y originales cristales Alvar Aalto, o Tapio Wirkkala, Timo Sar-

panera, Kaj Franck e Ilmari Tapiovaara, con los que el diseño finlandés alcanzó su máximo apogeo, y la concepción modular escandinava llegó a su cenit.

Sin miedo al frío

Igual que no se puede hablar de Finlandia sin mencionar el diseño, tampoco se puede obviar la sauna que protagoniza la vida finlandesa. De tradición milenaria, la práctica de la sauna es una costumbre casi obligatoria para el finlandés, que lo considera de crucial importancia tanto para el cuerpo como para el alma. Prácticamente cada hogar cuenta con su sauna



Mercado viejo de Helsinki o Vanhakauppihalli.

La arquitectura urbana de Helsinki tiene unas claras influencias de sus vecinos, Rusia y Suecia

Para el finlandés, el disfrute de la sauna es imprescindible tanto para el cuerpo como para el alma



El legendario dique vestido de nieve y hielo.

Parlamento finlandés a la luz de la noche.





El invierno de Helsinki.

En el centro de la ciudad, la iglesia de Kamppi, con la forma de un huevo de pascua, acoge todos los credos

propia o con una cabaña donde escapar el fin de semana con sauna incluida.

La oscuridad y el frío no acobardan al helsinguino, al que le gusta gozar de la noche en cualquiera de las muchas propuestas que ofrece la ciudad: salas de buen jazz, bares de copas —como el Ateljee, situado en la cúspide de uno de los edificios más altos de la ciudad desde donde se alcanzan unas vistas espectaculares—, teatros, como el Nacional Finlandés o el de la Ciudad, o la antigua fábrica de cables Kaapelli Tehdas, que hoy es centro de exposiciones de arte contemporáneo y alternativo y tiene talleres para artistas.

El sol rosa del invierno se vuelve violeta y finalmente cae la no-

che sobre Helsinki. Los edificios de corte neoclásico de la época rusa se iluminan, y también

lo hace la Plaza del Senado, con la estatua del Zar Alejandro I y la Catedral de Helsinki, Tuomio Kirko.

Arquitectura sobresaliente

Otros edificios que se salen de lo corriente son la estación ferroviaria, obra de Eliel Saarinen, cuya fachada de granito es una mezcla entre el romanticismo y el funcionalismo, o la iglesia de Tempelaukio, excavada en plena roca con un techo circular que deja entrar la luz, o la orilla oriental de la bahía de Toolo con un nombre como el de Linnunlaulu que evoca el trino de los pájaros y es famosa por sus villas de madera, o la de-

El diseño no es algo reciente en el país nórdico. En 1875 se fundó la Sociedad Finlandesa de Artesanía y Diseño

liciosa iglesia Kamppi, de estructura oval de madera, que acoge todos los credos. No hay que pasar por alto el Mercado Viejo a la orilla del mar, de 1889, bajo cuya estructura de ladrillo rojo se alinean puestos de madera tallada donde se encuentran especialidades laponas y todo tipo de delicias finlandesas. La estatua de la joven Havis Amanda emergiendo de las aguas de una fuente, ambas diseñadas por Ville Vallgren, se ha convertido en el símbolo de Helsinki desde 1908. La Catedral Ortodoxa de Uspenski del 1868, la más grande de Europa occidental, es un ejemplo de la influencia rusa en la arquitectura finlandesa, con sus cúpulas doradas y su construcción de ladrillo rojo.

Tampoco falta imaginación en la forma que tiene de servir los manjares el restaurante Savotta en la plaza del Senado, cuyo interior encierra una acogedora decoración de madera, con motivos lapones, y gastronomía autóctona en la que prima la carne de arce o reno, el salmón fresco cocinado en humo y los “bajativos” o vodkas de diversos colores y aromas, colocados sobre un esquí de madera, que ayudan a sobrevivir a los sabrosos postres. ●



La naturaleza forma parte de la vida cotidiana de los habitantes de Helsinki.



Los maravillosos zapatos de Minna Parikka.



Plato de la clásica vajilla de Iittala.

Helsinki es una ciudad perfecta para fotografiar el sol de invierno.





El Mercado Viejo de Helsinki (Vanhakauppahalli) es un lugar estupendo para picar y comprar las especialidades del país.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Finnair, la única línea aérea nórdica cuatro estrellas, tiene vuelos diarios entre Madrid y Helsinki.

www.finnair.com/es-es

DÓNDE DORMIR

Hotel Crowne Plaza.
Céntrico y bien comunicado.

helsinki.crowneplaza.com/en/hotel

QUÉ Y DÓNDE COMER

Restaurante Savotta.

Un local idóneo para saborear la cocina tradicional finlandesa.

www.ravintolasavotta.fi/

Restaurante Finnjavel.

El nombre significa "diablo" en finlandés y es una iniciativa de Henri Alen y Tommi Tuominen, dos de los actuales chefs más apreciados de Finlandia.

<https://finnjavel.fi/>

Seahorse

Este establecimiento ha sido refugio de marineros, intelectuales y multitud de artistas, entre los que se incluyen visitantes extranjeros como Jean-Paul Sartre y Pablo Neruda.

www.seahorse.fi

VISITAS

Centro de exposiciones y talleres para artistas.

www.kaapelitehdas.fi

Iglesia de piedra.

<https://temppeliaukionkirkko.fi/>

Mercado Viejo de Helsinki.

<https://vanhakauppahalli.fi/>

Tienda de accesorios y calzado.

www.minnaparikka.com

MÁS INFORMACIÓN Guía oficial de turismo de Finlandia:

www.visitfinland.com/es/

Medidas sanitarias

Para entrar se exige prueba de vacunación contra el COVID-19, y para salir se necesita una prueba con resultados negativos.

OFCOURSE
GASTRO

HIP Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

7-9 MARZO 2022 / MADRID-IFEMA

READY?

A NEW HORECA IS COMING

ESTAREMOS PRESENTANDO

THE LIENGHAM
GOURMET & EVENTS

ASOCIACION DEL LUJO GASTRONÓMICO SPAIN

WMW
WORLD MARKET WINE

CLUB OFCOURSE
THE ESSENCE OF NETWORKING

COSTA FIRENZE

EL RENACIMIENTO ITALIANO SURCA LOS MARES

Crucero Costa Firenze (Foto Costa Cruceros)



Toda la decoración del crucero Costa Firenze nos trae recuerdos de Florencia y la Toscana. Pensado para el mercado chino, ahora recorre el Mediterráneo poniendo especial atención en la gastronomía, las excursiones y la sostenibilidad.



TEXTO **FERNANDO PASTRANO**/ FOTOS **PILAR ARCOS**

www.mamaqueroserturista.wordpress.com



La pandemia ha propiciado el surgimiento de dos tipos de posibles viajeros: los que tienen ganas de volver a viajar tras mucho tiempo sin salir, y los que temen que vuelva a haber restricciones (incluso un nuevo confinamiento) y se apresuran a aprovechar la actual situación para salir. En ambos segmentos hay muchos viajeros cruceristas.

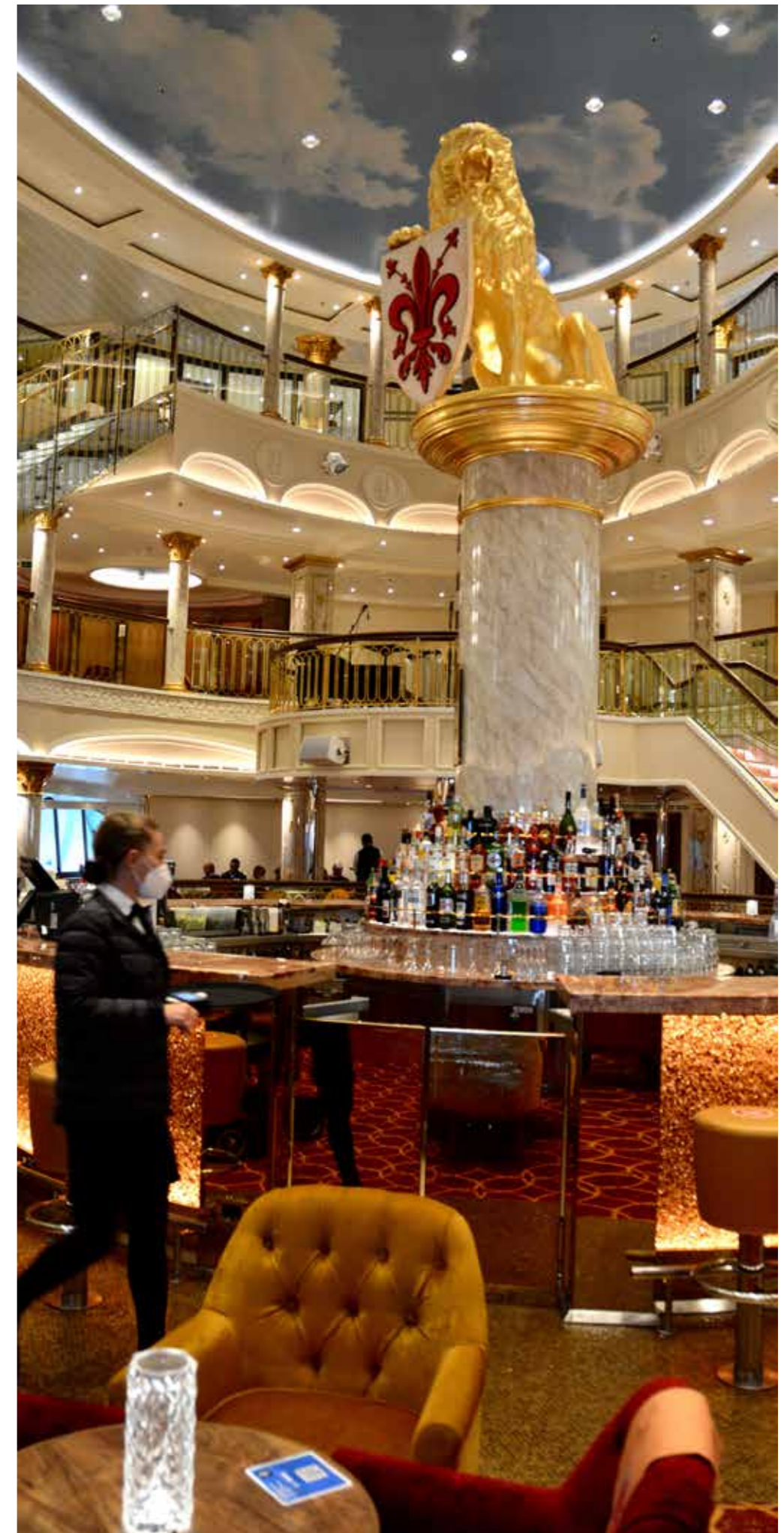
El mundo de los cruceros se reactiva. La Feria Internacional de Turismo (FITUR 2022) que acaba de celebrarse en Madrid, ha dedicado un nuevo espacio llamado Fitur Cruises a la industria de los cruceros, que ha sido uno de los más visitados. Según los organizadores, tras casi dos años de parada forzosa en la que el sector de cruceros ha sufrido un profundo impacto, la industria regresa con "grandes dosis de innovación en la oferta, en la generación de nuevas experiencias para el crucerista y con modelos mucho más sostenibles".

En 2019 estaba previsto que unos 30 millones de turistas viajaran en cruceros por todo el mundo. Antes de la pandemia 600.000 cruceristas gastaban unos 6.000 millones de euros al año y generaban 40.000 puestos de trabajo.

Los cruceros son mundos aparte, reducidos que ofrecen protección a los viajeros, aunque la seguridad total es imposible de obtener y siempre cabe la posibilidad de que se infiltre un virus, aunque sea remota. Dentro de esas ciudades flotantes es fácil olvidarse de lo que sucede en tierra firme. Y vivir la ilusión de la nueva normalidad es algo que, ahora más que nunca, necesitamos todos.

Acabamos de volver de un crucero por el Mediterráneo a bordo del Costa Firenze. El barco es una burbuja higiénica cerrada, o al menos eso se pretende. Para embarcar se exige el certificado de vacunación, mo-

▲ Costado de estribor del Costa Firenze.
▶ El león de los Médici con el escudo de Florencia preside la Piazza della Signoria.



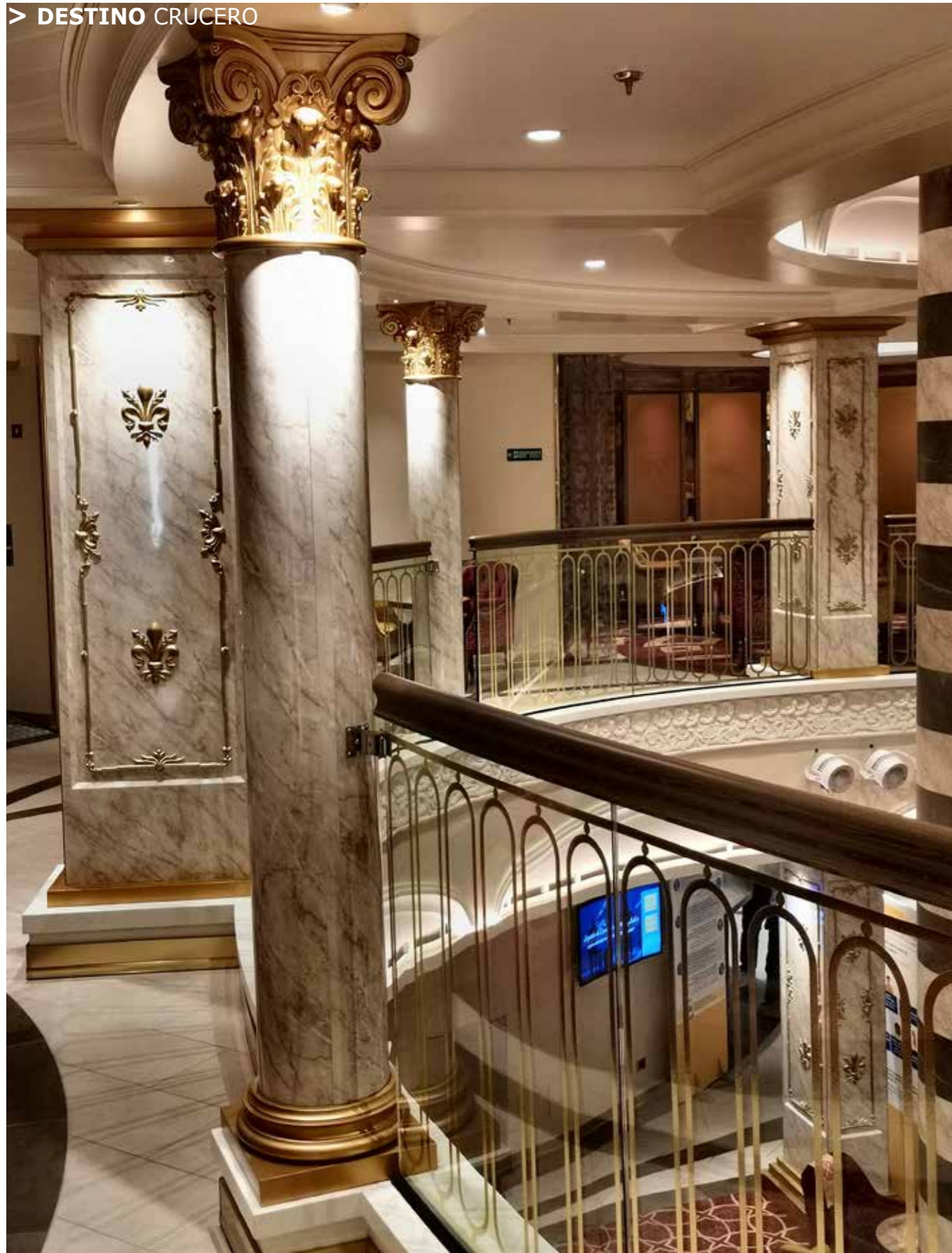


Camarote. Por la ventana, el puerto de Barcelona.

Piazza della Signoria.

El Costa Firenze está inspirado en el Renacimiento de Florencia, paradigma del arte, el gusto y el refinamiento italiano

Toda la decoración del crucero trae recuerdos de la Toscana, desde la Piazza della Signoria hasta el Teatro Rosso o el Casino Dea Bendata



Con más de 300 metros de eslora, 18 cubiertas y 2.166 camarotes, el Costa Firenze puede albergar a más de 5.000 huéspedes

▲ Mármol, dorados, columnas jónicas en la decoración del Costa Firenze.

► La Catedral de Santa María del Fiore en una de las escaleras.



Escalera del piano en la Piazza della Signoria.





Estatua de la Abundancia en el bar del casino.



▲ Cancha de fútbol sala al aire libre.
▶ Tobogán de la piscina exterior.

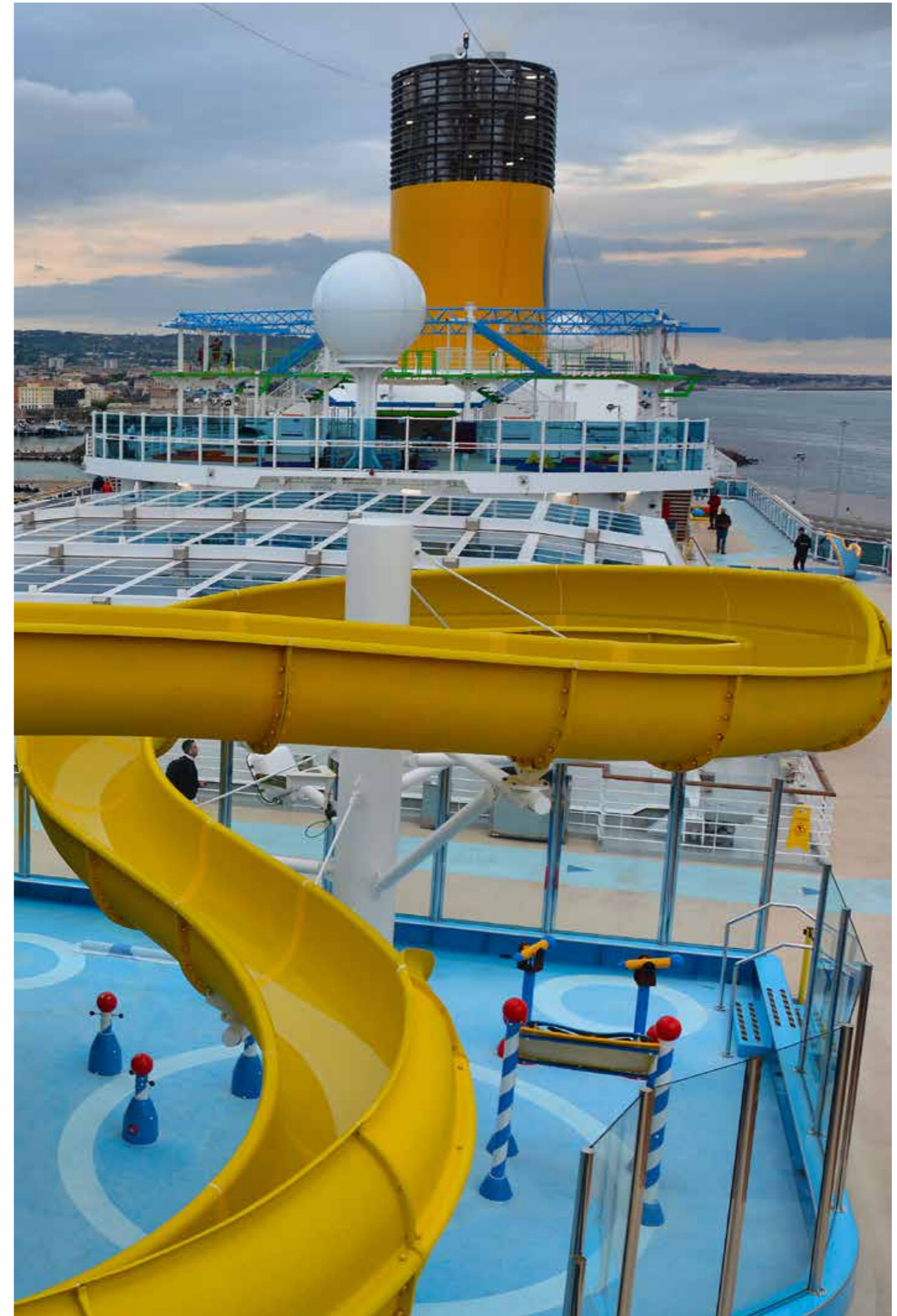
mentos antes de subir a la nave se hace una prueba PCR para detectar la Covid-19 y durante la singladura se realiza un test de antígenos. La toma de temperatura es diaria y se puede hacer a menudo con unas máquinas digitales estratégicamente situadas en las zonas comunes del barco.

El Costa Firenze está inspirado en el Renacimiento florentino. Firenze es el nombre de Florencia en italiano, una ciudad paradigma del arte, el gusto y el refinamiento de aquel país. Es uno de los buques más modernos de la compañía Costa Cruceros y fue presentado en sociedad en diciembre de 2020, aunque no fue hasta julio de 2021 cuando empezó a navegar por el Mediterráneo.

Hermano del Costa Venezia, toda su decoración nos trae recuerdos de la Toscana, desde la Piazza della Signoria, espacio de encuentro situado en el centro del barco, has-

ta el Teatro Rosso o el Casino Dea Bendata. Sin embargo, el Costa Firenze está pensado para el mercado chino, el principal emisor de turistas del mundo y con el mayor índice de crecimiento. En 2018, 2,4 millones de chinos hicieron un crucero, el triple que en 2014, y hoy podrían haber superado fácilmente los 7 millones.

A poco que nos fijemos es evidente que se ha pensado muy concretamente en los consumidores orientales. A los colores blancos y verdes, típicamente florentinos, han añadido por todas partes los rojos y dorados tan del gusto del mundo oriental. Todos los carteles y nombres de los locales están en inglés y en chino. La zona de tiendas es mucho mayor que en otros cruceros de este tipo y abundan las marcas de lujo de las que los chinos son los mayores consumidores. Hay más espacio dedicado al casino (el juego es otra de sus pasiones), cuando en otros cru-



Los colores pastel predominan en el Giardino dei Fiori.





- ◀ En el Fiorentina Steak House hay mucho más que carnes como esta excelente langosta.
- ▲ El león de los Médici también preside el restaurante Fiorentina Steak House
- ▶ Bodega Frescobaldi en el salón Lounge Tuscany.

ceros incluso se ha suprimido este tipo de entretenimiento. Las máquinas tragaperras, por ejemplo, lucen imágenes de dragones y dioses de la fortuna, y el número 8 (guarismo de la suerte en Extremo Oriente) aparece por todos lados.

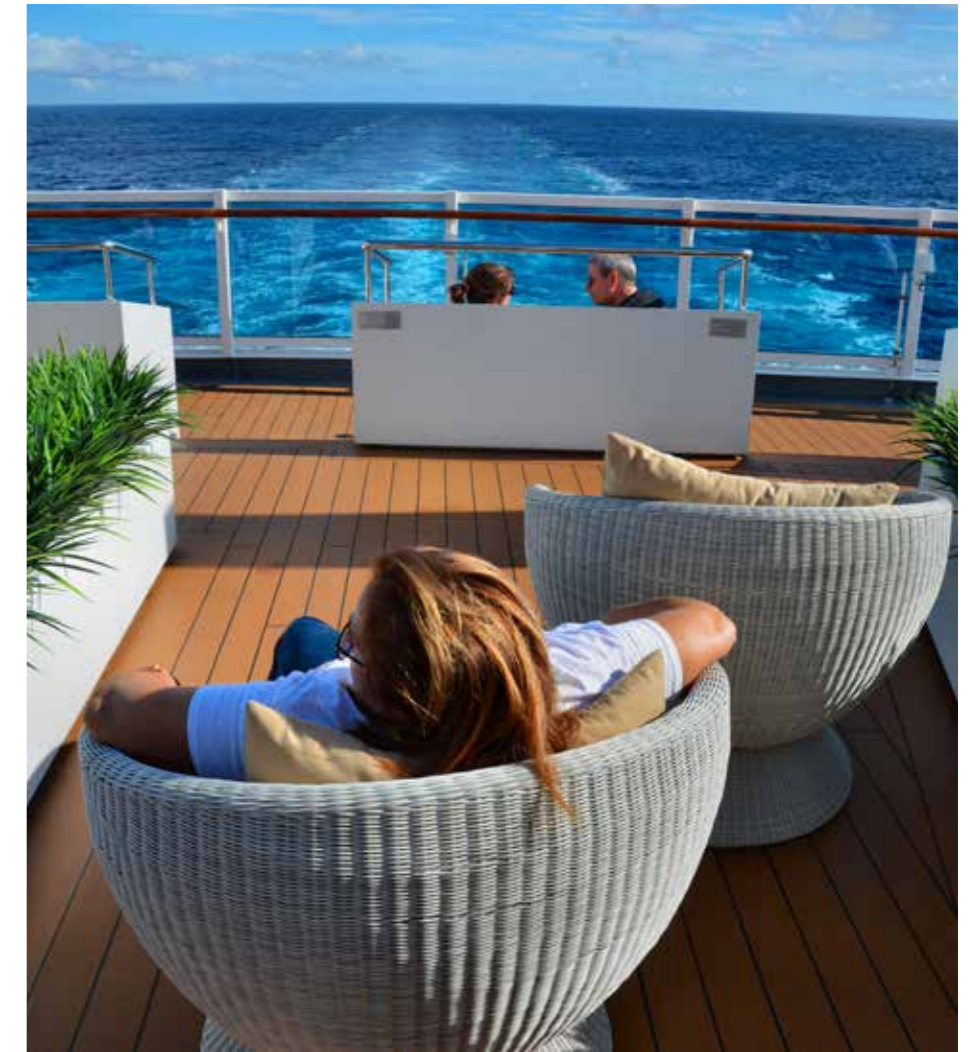
Hay muchos restaurantes orientales con ofertas de dim sum, teppanyaki y sushi. Y entre los canales de televisión no faltan varios chinos en su idioma original o traducidos a otras lenguas. Solo un fallo que no les pasará desapercibido a esos cruceristas: existe el piso (cubierta) 4, número de la mala suerte, aunque también es verdad que no han eliminado el 13, el del infortunio para los occidentales.

El Costa Firenze no es el crucero más grande del mundo, pero es enorme. Más de 300 metros de





Mark, un maestro filipino del teppanyaki japonés



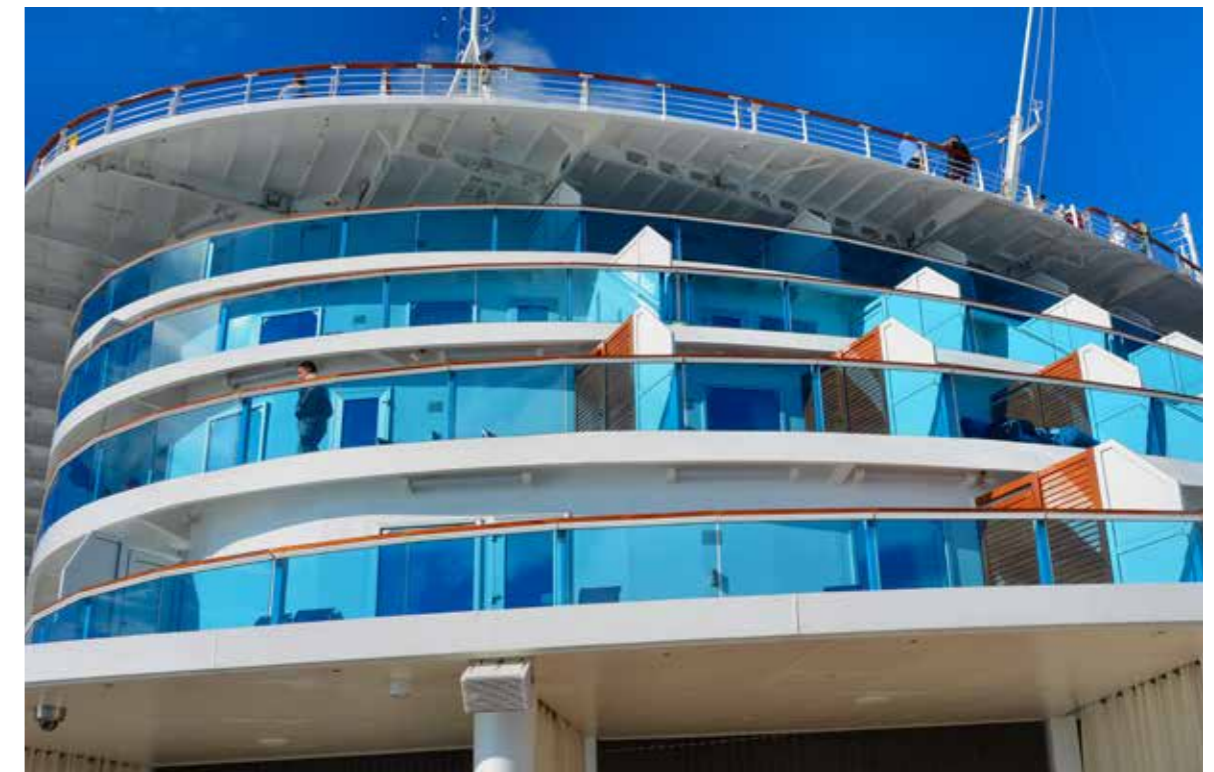
◀ Una de las muchas terrazas al aire libre del Costa Firenze.
 ▲ Terraza de popa.
 ▼ Camarotes suites de popa.

eslora (longitud) con 18 cubiertas y 2.166 camarotes que pueden albergar a más de 5.000 huéspedes. Y tres aspectos fundamentales en los que quiere marcar la diferencia con sus competidores: la cocina, las excursiones y la sostenibilidad.

En el capítulo gastronómico cuenta con nada más y nada menos que 13 restaurantes (el mayor número de toda la flota de Costa) y 8 bares. Massimo Leimer, director del Departamento de Food & Beverage, nos dijo que se preparan 20.000 comidas diarias tanto para los pasajeros como para los 1.300 tripulantes. Entre sus cocineros más afamados se encuentran Ángel León, Hélène Darroze y Bruno Barbieri, que suman 20 estrellas Michelin. Los tres han diseñado lo que denominan "Platos de Destino", recetas que van variando inspiradas en tradiciones y sabores de los lugares que visitarán los cruceristas en las excursiones del día siguiente.

El Fiorentina Steak House es uno de los locales más elegantes, con una oferta de carnes de todo el mundo de primerísima calidad, desde el filete fassona del Piemonte al Black Angus irlandés. He de confesar, aunque hoy puede que no sea políticamente correcto, que allí probé una de las mejores carnes que he comido nunca, un lomo bajo de Wagyu con un excelente "marmoleado" (grasa entreverada). Los Wagyu son reses de vacuno de origen japonés, aunque en este caso estaban criados en Australia.

El restaurante Teppanyaki está especializado en la plancha japonesa del mismo nombre. La noche que lo visitamos nos tocó en suerte el cocinero filipino Mark, al que le gustaba llamarse Mark "Opolo". Todo un personaje a caballo entre chef y malabarista que nos ofreció un espectáculo circense que, sin embargo, dio como resultado una comida muy sabrosa.





▲Camarote con balcón. ▼ Para 'tirar de la cadena' hay que bajar la tapa. ► El cuadro 'Il cavaliere, la fanciulla e la morte' de Hans Baldung Grien decora una de las escaleras.



Otro restaurante japonés, el Sushino, es del tipo *all-you-can-eat* (todo lo que puedas comer) especializado en shushi, nigiri, sashimi, mochi, maki... que se pueden elegir para el aperitivo, el almuerzo, la cena y lo puedes comer en la mesa o llevarlo al camarote.

El restaurante Hot Pot es, como su nombre indica, un local de fondue china (*huoguo*) donde el comensal cocina en caldo caliente todo tipo de alimentos que el mismo introduce en la cazuela.

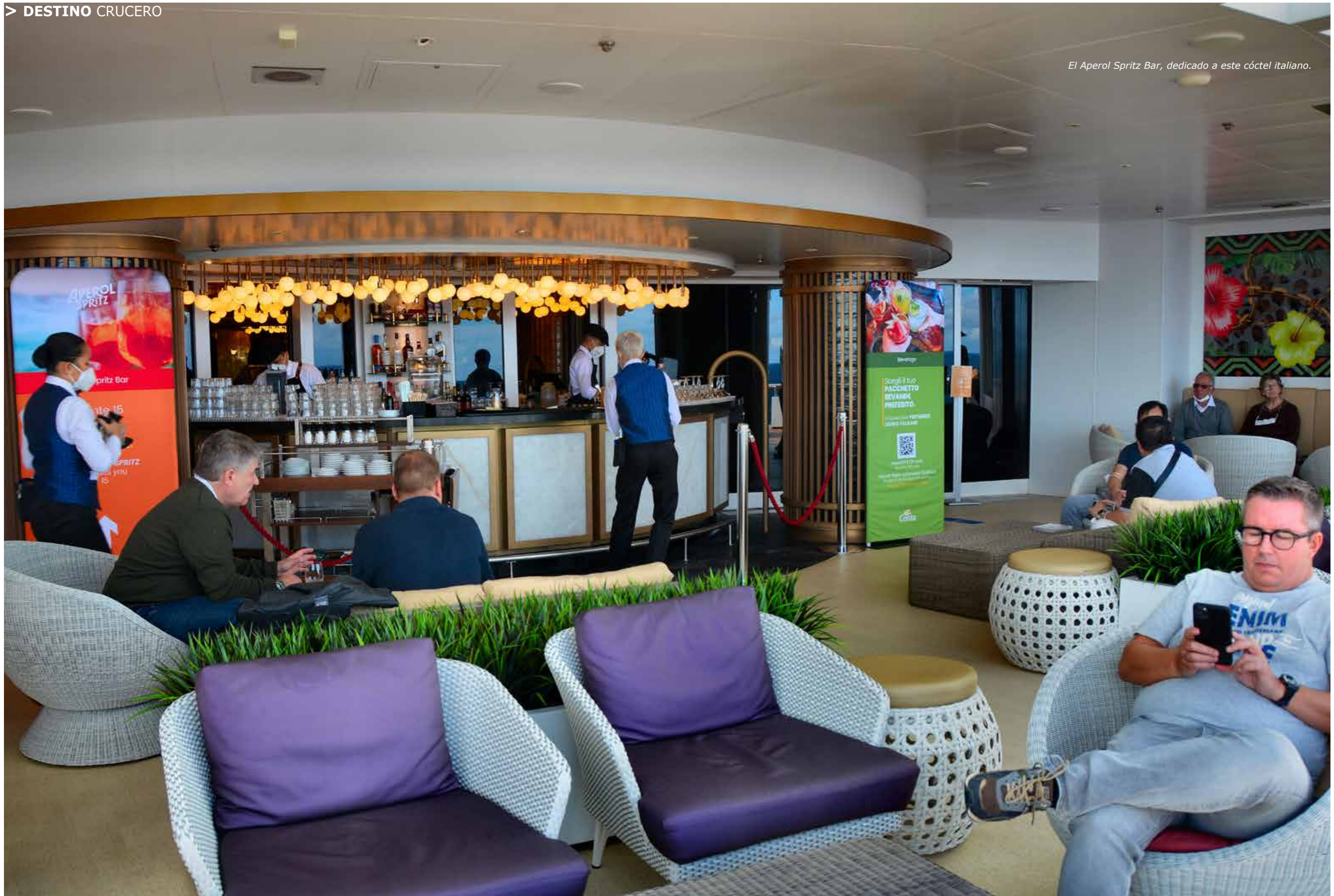
Los camarotes son superlimpios, cómodos y luminosos, y el espacio está aprovechado al máximo. Los aseos son muy completos, y los inodoros funcionan con una tecnología espacial de succión de residuos, algo que llama mucho la atención de los pasajeros. En lo que no repara la mayoría es en que para apretar el botón (lo que antes se llamaba "tirar de la cadena") hay que bajar

la tapa antes. Un truco para que hagamos las cosas como se deben hacer.

Las excursiones son otro de los platos fuertes del Costa Firenze. Frente a la tendencia de algunos cruceristas de exprimir al máximo lo que se les ofrece a bordo, sin casi poner pie a tierra, este barco promociona las posibilidades de bajar y descubrir los "tesoros ocultos" de los destinos. Para ello amplía el tiempo de cada escala, incluso pasando alguna noche en el puerto para poder explorar sin prisas los lugares.

Seguramente el aspecto en el que Costa Cruceros ha prestado más atención es en conseguir una navegación sostenible y de cero emisiones. Para ello cuenta con una nueva generación de barcos (*Smart Cities* flotantes) propulsados completamente por Gas Natural Licuado (GNL), el combustible fósil más limpio del mundo. El uso de este

El Aperol Spritz Bar, dedicado a este cóctel italiano.





- ▲ Estatua de Dante en la zona de boutiques del Ponte Vecchio.
- En el Costa Firenze hay muchas terrazas al aire libre.
- Mapa del crucero La música del mar programado por el Costa Firenze para esta primavera.

combustible reducirá de manera significativa las emisiones contaminantes, logrando una reducción de un 25% en emisiones de carbono, un 85% de óxido de nitrógeno, entre un 95 y 100% menos de materia particulada y eliminará completamente las emisiones de dióxido de azufre. Costa Cruceros apostó por el GNL en 2015, cuando encargó el primer barco de cruceros del mundo propulsado por esta energía. Hoy sigue manteniendo esta política para conseguir los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible planteados por la Organización de Naciones Unidas (ONU) en su Agenda 2030.

El cambio quiere ser tan profundo que incluso ha modificado su logo, dando a entender que Costa ha iniciado un nuevo camino. La conocida "C", que ha acompañado a sus barcos en los mares de todo el mundo durante más de 70 años, ha sido sustituida por

una nueva "C" que reúne en un abrazo sinuoso y envolvente la tierra, de color amarillo en la parte inferior del logo, y el mar azul en la parte superior. También insinúa el perfil de un ojo, haciendo alusión al nuevo eslogan de la compañía: "Believe your eyes" (Cree lo que ven tus ojos).

El Costa Firenze recorre ahora mismo el Mediterráneo y llega hasta los Emiratos Árabes, a la espera de que el mercado chino se reabra para navegar hasta Shanghái. Esta primavera realizará el crucero denominado *La música del mar* en el que durante ocho días (siete noches), partiendo de Barcelona, recalará en Cagliari (Cerdeña), Palermo (Sicilia), Civitavecchia (Roma), Génova (Italia) y Marsella (Francia) para volver a Barcelona.●



EL "COSTA FIRENZE" EN CIFRAS

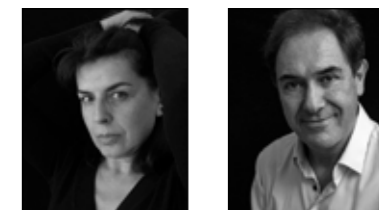
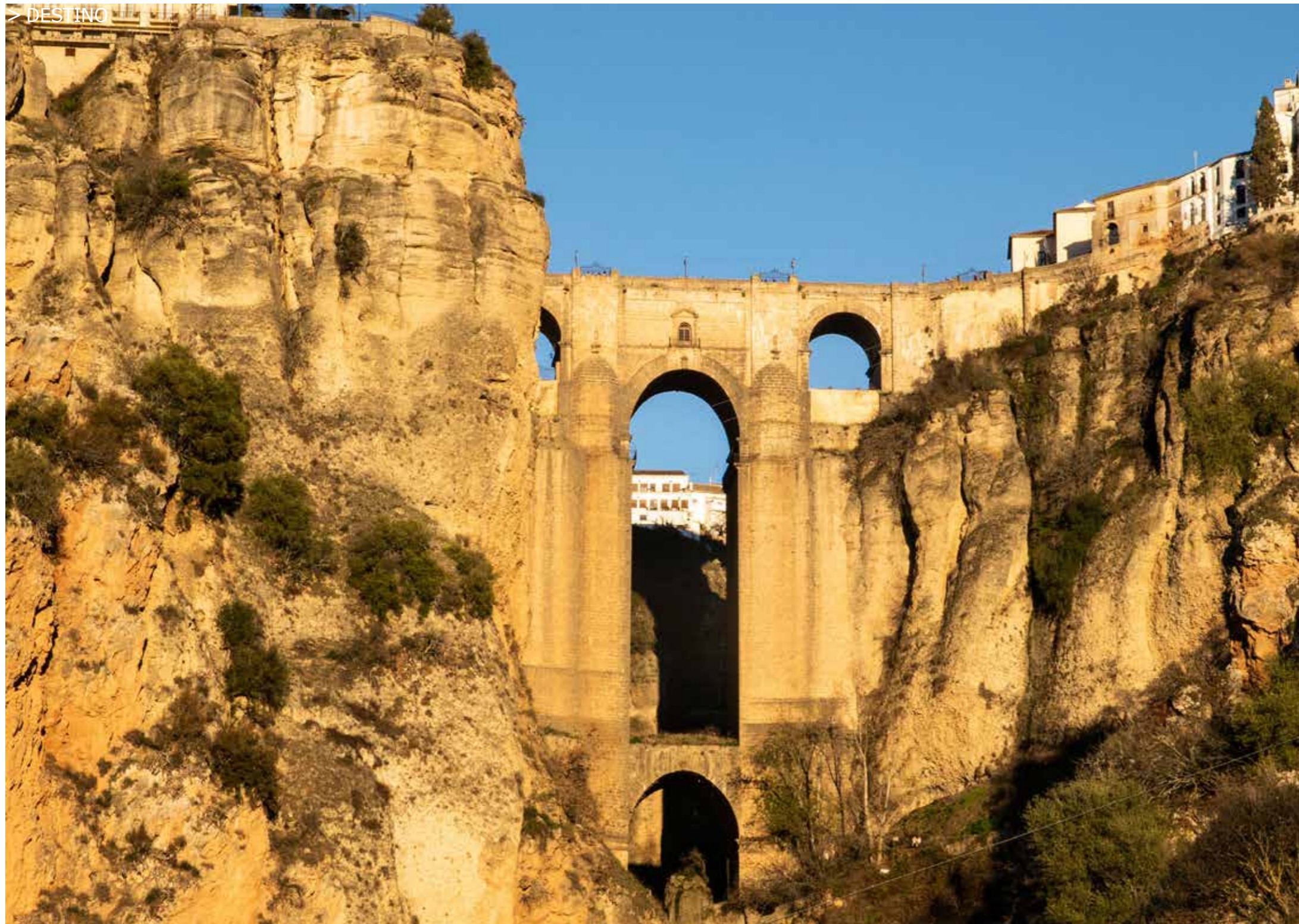
- Año de Construcción:** 2020
- Bandera (nacionalidad):** Italia
- Eslora (longitud):** 324 m.
- Manga (Ancho):** 37.2 m.
- Toneladas brutas:** 315.000
- Calado:** 8,55 m.
- Velocidad de servicio:** 18 kn. (nudos), 33,3 km/hora
- Velocidad máxima:** 22,6 kn. 41,8 km/hora
- Capacidad Pasajeros:** 5.200
- Número máximo de personas a bordo:** 6.538
- Cubiertas (pisos):** 18
- Camarotes:** 2.136
- Camarotes con balcón:** 969
- Camarotes de la tripulación:** 701
- Espacio a bordo (ratio tonelaje/pasajero):** Bien 26/1
- Restaurantes:** 13
- Bares:** 8
- Piscinas:** 2
- Parque Acuático:** Sí
- Cancha de fútbol sala:** Sí
- Parque de aventuras con jardín:** Sí
- Tipo de electricidad:** 220/110V
- Tipo de enchufe:** Europeo
- Cabina acceso silla de ruedas:** Sí

MÁS INFORMACIÓN:

www.costacruceros.es/barcos/firenze.html



Mar Mediterráneo



FOTOS JOSEFINA BLANCO /
MANUEL VILLAR

josefinablanca@roomlight.es /
manuelvillar@roomlight

<https://roomlight.es>



A 100 kilómetros de Málaga y asentada sobre una meseta cortada por un profundo tajo excavado por el río Guadalquivir al que se asoman los edificios de su casco antiguo, Ronda se ha convertido en un destino turístico de primer orden.

RONDA

EL TAJO MÁS FAMOSO DE ANDALUCÍA



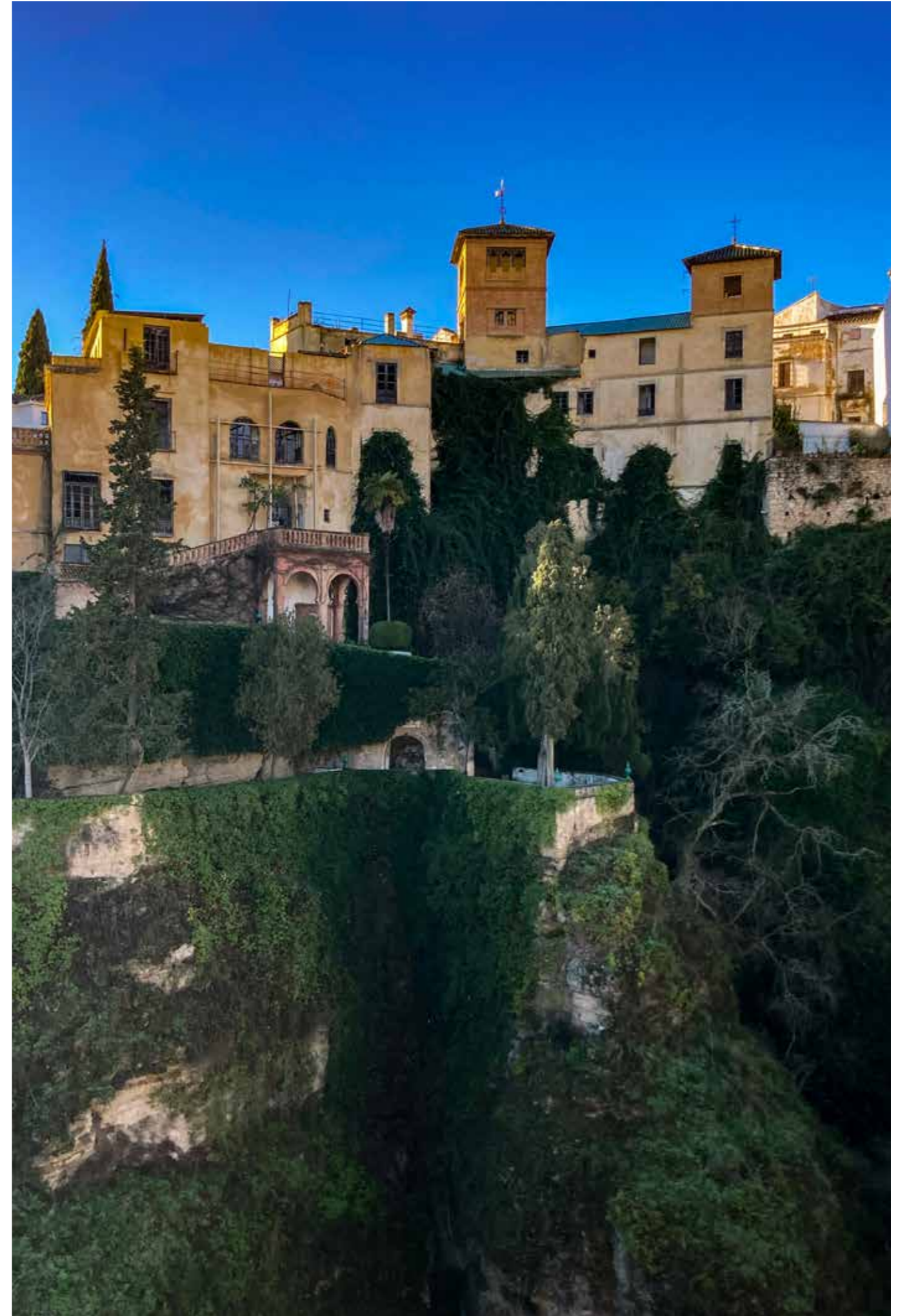
Los baños árabes, o hammam, también conocidos como Baños de San Miguel, fueron construidos a finales del siglo XIII cerca de la Puerta del Puente para facilitar la purificación de los visitantes antes de entrar en la ciudad





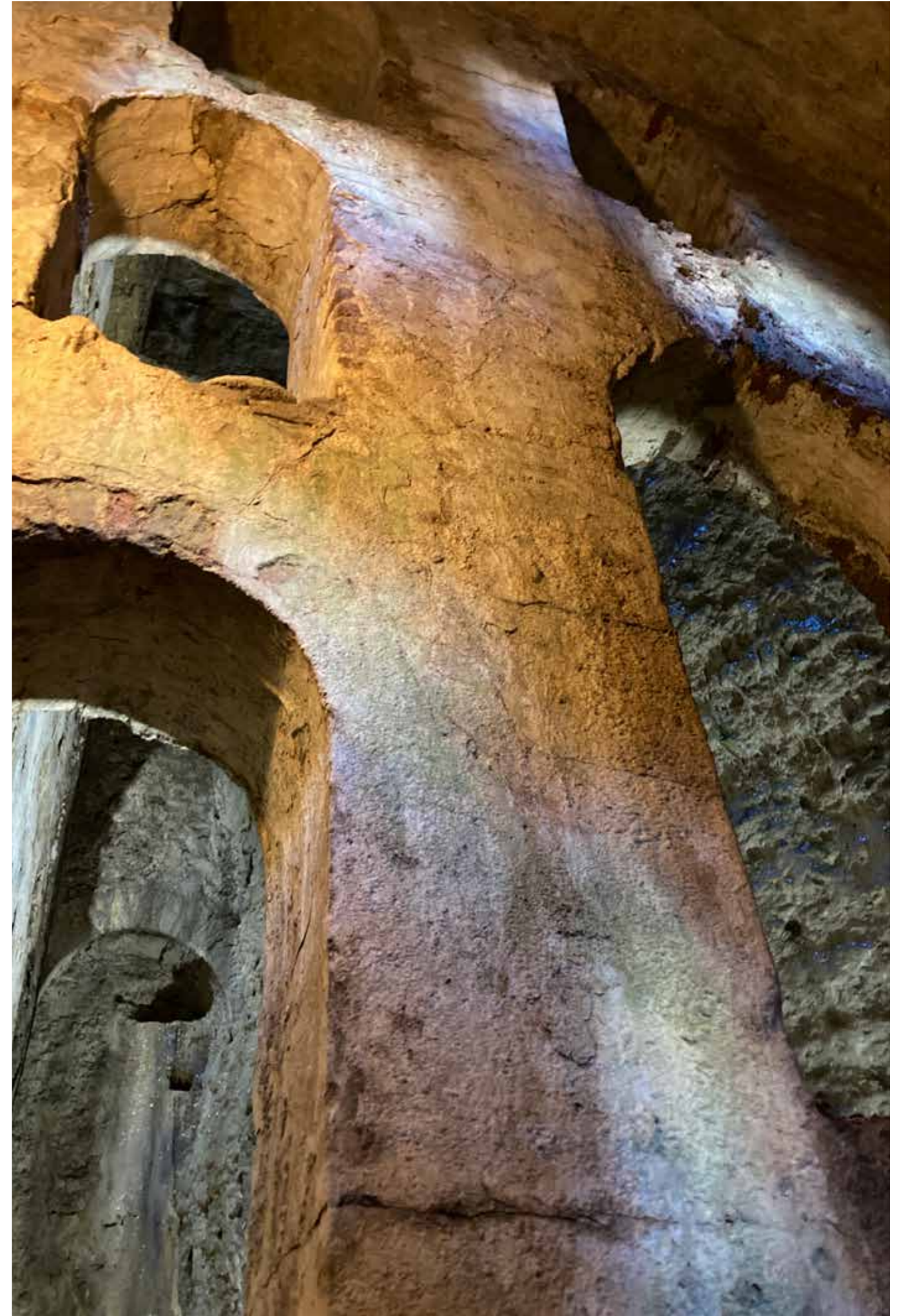


La casa del Gigante, vivienda particular construida a principios del s.XIV, y la Casa del Rey Moro son dos de los edificios más representativos de Ronda





La mina de agua de la Casa del Rey Moro es una de las grandes obras de ingeniería hidráulica construidas en el Reino Nazarí durante el siglo XIV. Extraía agua del río para suministro de la población en caso de asedio.





Se desconoce la fecha exacta de construcción de la Iglesia del Padre Jesús.



Las murallas de la Cijara fueron construidas en el siglo XII y reparadas en el XIV.

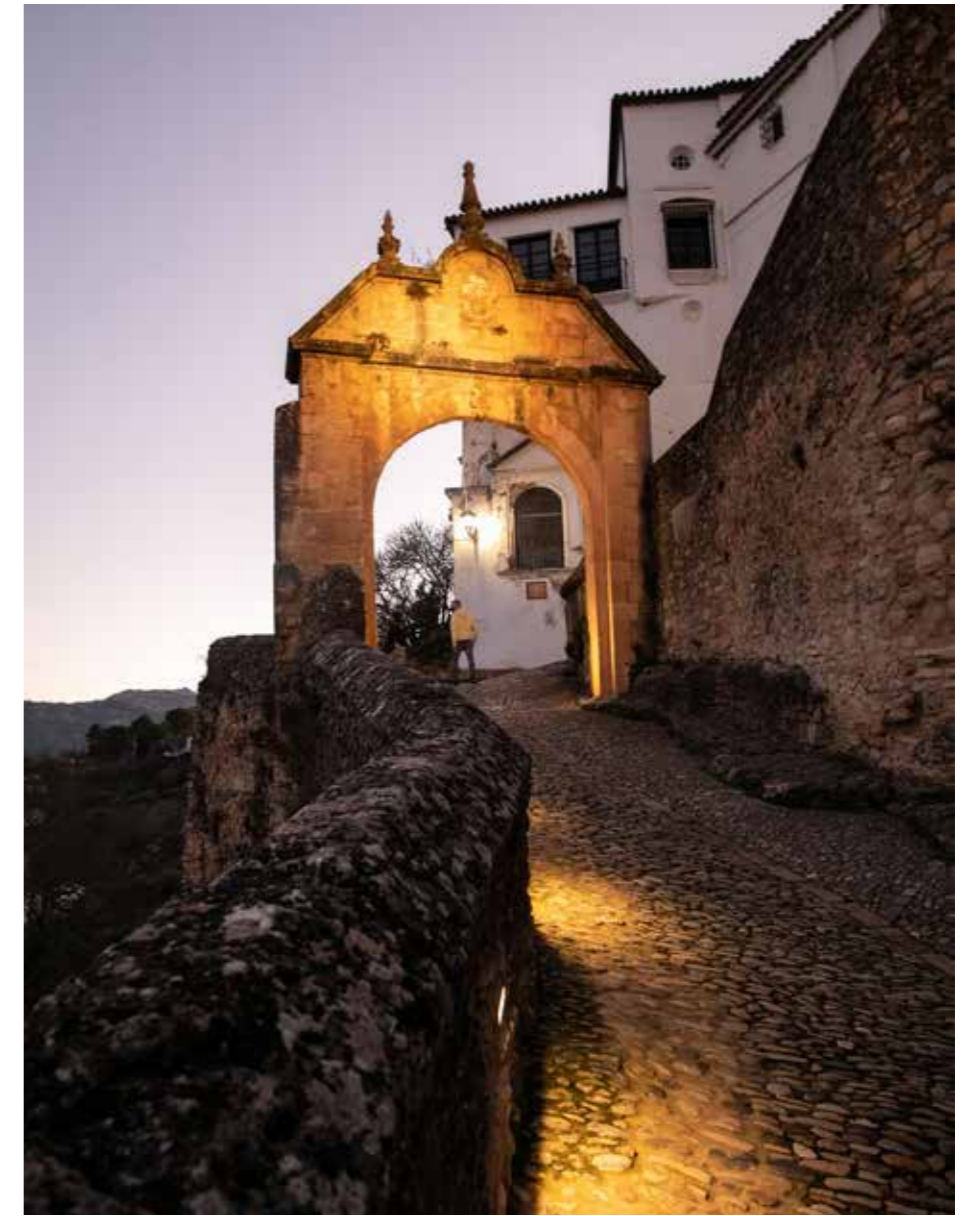
Desde el mirador de la Alameda se obtienen las mejores panorámicas de la región de Ronda.





*El Palacio de Mondragón
fue construido en 1314 por
el rey Abomelik y utilizado
posteriormente como residencia
principal de los reyes Isabel y
Fernando*





El Palacio del Marqués de Salvatierra, de columnas corintias y balcón de forja rondeña; la Puerta de Felipe V, coronada por tres pináculos y adornada con el escudo real de los Borbones, y los floridos patios de las casas particulares dan idea de la variedad monumental de Ronda





La Plaza de toros de Ronda, considerada una de las cunas de la tauromaquia moderna, surgida en el siglo XVIII, cuenta con un apreciado museo situado bajo los tendidos de sombra, y su ruedo, de 66 metros de diámetro, es el más ancho del mundo



La plaza de toros de Ronda, de estilo neoclásico, fue construida con piedra granítica en 1785.



El puente Nuevo, de sillería de piedra, es el monumento más emblemático de Ronda. Con una altura de 98 metros sobre el tajo excavado por el río Guadalevín, fue el puente más alto del mundo hasta 1839

En la parte superior del puente se encuentran las dependencias, que, en otros tiempos, fueron utilizadas como prisión







Andorra tiene 65 picos con más de 2.500 metros de altitud.

ANDORRA

PAISAJES BLANCOS, COMPRAS Y...
¿SEGUNDA RESIDENCIA?



TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**
viajesynombres@gmail.com



Andorra, de apenas 500 kilómetros cuadrados de superficie, se ha convertido en la meca de jóvenes, ricos y famosos, que buscan escenarios de ensueño y algo más. También es donde ponen sus ojos las inmobiliarias españolas, que ven en el destino un gran potencial turístico. Es el caso de OD Group, que tiene en marcha, en el corazón de Andorra la Vella, una de las promociones más bonitas del país: The White Angel Andorra.



▲ Exterior de lo que será el conjunto residencial The White.
▼ Angel Andorra Marc Rahola Matures, promotor de The White Angel Andorra.



▲ Distintas. zonas de lo que será The White Angel Andorra.

No eligen mal los que se fijan en Andorra para disfrutar de sus encantos. Este territorio pirenaico reúne todo lo que cualquier mortal desea: naturaleza, bonitos paisajes de montaña, deportes de invierno, excelente gastronomía, ocio, compras... y unos espacios ideales para vivir. Precisamente, uno de los grandes proyectos inmobiliarios del principado está liderado por una empresa española, la de Marc Rahola Matutes, OD Group, a través de su marca de máximo nivel: The White Angel.

Con el corazón dividido entre Francia y España, el Principado de Andorra presume de tener el 90% de su territorio en plena naturaleza. El pequeño principado siempre ha sido el sueño de cualquier amante de los deportes de invierno, con su 303 kilómetros de





EL 92 por 100 del territorio de Andorra es pura naturaleza.



Tirolinas sobre la nieve en Grandvalira

pistas de nieve, pero de un tiempo a esta parte se ha convertido en un destino de moda, donde se citan *youtubers*, *disyóqueis* y músicos jóvenes que buscan aquí un refugio de gran belleza... y otras cosas.

No todo es frío y nieve

Pero no todo está relacionado con el frío y la música en Andorra. Para empezar, cuenta con un rico patrimonio cultural que se concentra en los museos, monumentos e iglesias que hay repartidos por todo el territorio. Tampoco hay que olvidar la gastronomía de alta montaña, el *shopping* (tiene más de 1.000 tiendas) o el *wellness*, con el spa más grande del sur de Europa (Caldea).

OD Group tiene en marcha uno de los proyectos inmobiliarios más bonitos del principado: The White Angel



Andorra es un paraíso para los amantes de los deportes de montaña.



Esquí de fondo en el parque Naturland.

Con 78.000 habitantes, Andorra cuenta con tres parques naturales y tres estaciones de esquí

Con una densidad de 167 habitantes por kilómetro cuadrado, Andorra aspira a aumentar su población actual (78.000 habitantes) y para eso apuesta por convencer a sus visitantes, la mayoría franceses y españoles, para que tengan aquí su segunda residencia. Andorra cuenta con más de 31.000 plazas hoteleras repartidas en 225 alojamientos turísticos, pero también son muchas las promociones inmobiliarias que se han puesto en marcha en este país, un pequeño territorio con tres parques naturales, tres estaciones de esquí y 72 picos con una altitud mayor de 2.000 metros.

Con Marc Rahola

Una de las promociones inmobiliarias estrella es la comandada por la inmobiliaria OD Group que preside Marc Rahola Matutes y que lleva la marca The White Angel Andorra. Es un proyecto que unifica las altas calidades del sector inmobiliario de lujo y los servicios "conciERGE" de un gran hotel. Se trata de un conjunto de viviendas de perfil vacacional que impulsarán el nuevo concepto de alta gama que desea liderar el Principado de Andorra, que promueve un estilo de vida exclusivo con cuidados espacios comunes.

El conjunto residencial The White Angel Andorra va a contribuir a desarrollar también una nueva zona en Andorra la Vella, conocida como el Nou Centre (nuevo centro), con este proyecto desarrollado por los arquitectos Víctor Rahola y Pere Espuga: 197 viviendas vacacionales de alta gama de diferente tipología repartidas entre cuatro edificios (uno exterior horizontal y tres torres centrales), que ocuparán una parcela de 10.428 metros cuadrados, de los cuales 5.500 m² se destinarán a zonas comunes ajardinadas, además de gimnasio, spa y jacuzzi, 444 plazas de aparcamiento (imprescindi-

bles para la consolidación de esta zona) y 211 trasteros.

Andorra se ha convertido en la meca de jóvenes, ricos y famosos que buscan paisajes y algo más

Espacios cálidos

Arquitectónicamente, The White Angel Andorra conjuga elementos constructivos tradicionales con un diseño contemporáneo, que define espacios amplios y cálidos, gracias al uso de materiales naturales como la madera y la cerámica, que contrastan con los amplios ventanales de todas las viviendas, que inundarán de luz cada apartamento, al mismo tiempo que ofrecen grandes vistas a la montaña o a los amplios jardines del condominio. ¿Precio? A partir de 250.000 euros.



▲ Son muchas las experiencias divertidas que se pueden disfrutar sobre la nieve.
▼ Ir de compras, una actividad clásica en Andorra.





▲ Vista del pueblo de Pal.

Un destino muy especial

Andorra, está claro, es un verdadero paraíso para los amantes de la nieve y del lujo de la naturaleza en general, y es que los más de 300 kilómetros de pistas de esquí, así como los circuitos de *ski-mo* o de raquetas, hacen del país un destino único. Y los que no son grandes aficionados a los deportes de invierno, también pueden pasarlo muy bien con las actividades que proponen las estaciones de esquí, si bien hay rincones naturales atractivos en cualquier momento del año, sobre todo en invierno, cuando se pueden admirar unos paisajes blancos espectaculares.

Paseo en trineo

En Andorra también hay otras experiencias diferentes, como dar un paseo en trineo tirado por

Con el corazón dividido entre España y Francia, Andorra combina naturaleza, patrimonio y gastronomía

perros (*mushing*), que permiten sentirse como un esquimal, o dar una vuelta en moto por los bosques nevados y descargar adrenalina. ¿Qué tal si volamos en helicóptero hasta una cima para después hacer una bajada como un auténtico *freerider*, descender por pistas antes de que abran las estaciones o pasar la noche en un lugar único como una cabaña o un domo en medio del bosque?

Andorra es también un territorio ciclista, y así lo demuestran los 21 puertos que hay en el país. Los aficionados a la bicicleta, ya sea en las modalidades de BTT, cicloturismo o e-bikes, pueden recorrer todo el principado sin parar de pedalear con las diferentes rutas señalizadas.

Andorra es un paraíso para los amantes del deporte de la nieve y de la naturaleza

A estas alturas, ya conviene hablar de gastronomía y disfrutar de la excelente cocina de montaña que ofrece el principado, que reúne influencias de España y Francia. Y donde mejor se come es en las bordas, antiguos espacios destinados a guardar el ganado durante el invierno y que se han convertido en los refugios de la gastronomía tradicional del Principado. Por eso, si te quieres deleitar con los embutidos de montaña o degustar platos típicos de temporada, como el *trinxat*, el arroz de montaña o las conocidas carnes a la brasa o guisadas con setas de los bosques del país, reserva una mesa en una borda y disfruta. ●



▲ Bike Park, en Vallnord - Pal Arinsal.

▼ Excursión con caballos en el Parque Natural de los Valles del Comapedrosa.



▼ Golf en Soldeu.

▼ Senderismo por el Valle del Madriu-Perafita-Claror.





Paseo en trineo tirado por perros en los caminos nevados de Grandvalira.



▲ Escudella, uno de los manjares tradicionales de Andorra.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Desde España, se llega a Andorra en coche por la carretera N-145 y, desde Francia, por la carretera RN22.

Desde Barcelona salen autobuses todos los días hacia Andorra que parten de las estaciones de Sants y del Nord, y también desde el aeropuerto del Prat. Desde Lleida, también salen autobuses diarios desde las estaciones de autobuses y de ferrocarril. Desde Toulouse, también salen autobuses que tienen como punto de partida el aeropuerto de Blagnac y la estación de autobuses de Matabiau.

También se puede llegar en avión desde Madrid hasta La Seu de Urgell con Air Nostrum.

DÓNDE DORMIR

Hotel Andorra Park

Situado en Andorra la Vella, es uno de los hoteles de cinco estrellas más veteranos del país y con una mejor relación calidad-precio. Edificado en 1957, fue durante mucho tiempo un club social de montaña para autoridades, celebrities y vecinos del principado. Todo un emblema que cuenta con 98 bonitas ha-

bitaciones y suites en las que se han alojado, entre otros, el Rey emérito, los expresidentes de Francia Jacques Chirac y François Mitterrand, y Elton John. Tiene una particularidad curiosa: el hotel cuenta con una escuela de ballet clásico dirigida por una bailarina rusa.

www.andorraparkhotel.com

Sport Hotel Hermitage / Spa

Situado en el corazón de Andorra, en Soldeu, este hotel de 5 estrellas se halla en plena naturaleza, con unas excelentes vistas de montaña. El lujo y el confort se aprecian en sus bonitas habitaciones, salones de lectura y en el magnífico Sport Wellness Mountain Spa, un exclusivo centro de bienestar que tiene 5 plantas de altura y cuenta con 5.000 metros cuadrados de superficie. Su restaurante Ibaya, con su chef Jordi Grau al frente, ha recibido recientemente una estrella Michelin, convirtiéndose en el único establecimiento de Andorra en ostentar esta distinción de la guía francesa.

www.hotelhermitage.sporshotels.ad

DÓNDE COMER

L'Ovella Negra (Carretera de la

Vall d'Incles). Este restaurante-hotel, ubicado en una cabaña o borda tradicional, parece salido de un cuento. Rodeado de naturaleza y decorado con motivos cálidos y acogedores, es un espacio que invita a alargar la sobremesa. La carta está elaborada fundamentalmente por ingredientes de kilómetro cero, por lo que en sus platos abundan las setas, la trufa y el cordero. El restaurante abre sólo de jueves a domingo.

www.lovellanegra.com

Restaurante Oasis (Estación de Grandvalira). Situado junto las pistas de nieve de la estación de Grandvalira, este restaurante familiar tiene una decoración rústica y en él se puede disfrutar de una cocina tradicional de montaña en un ambiente acogedor. Aquí encontrarás platos tan típicos como el trinxat de los Pirineos, carnes cocinadas a bajas temperaturas, carnes a la parrilla, postres caseros y una terraza con increíbles vistas del valle.

www.grandvalira.com

MÁS INFORMACIÓN

www.visitandorra.com

www.thewhiteangel.com

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

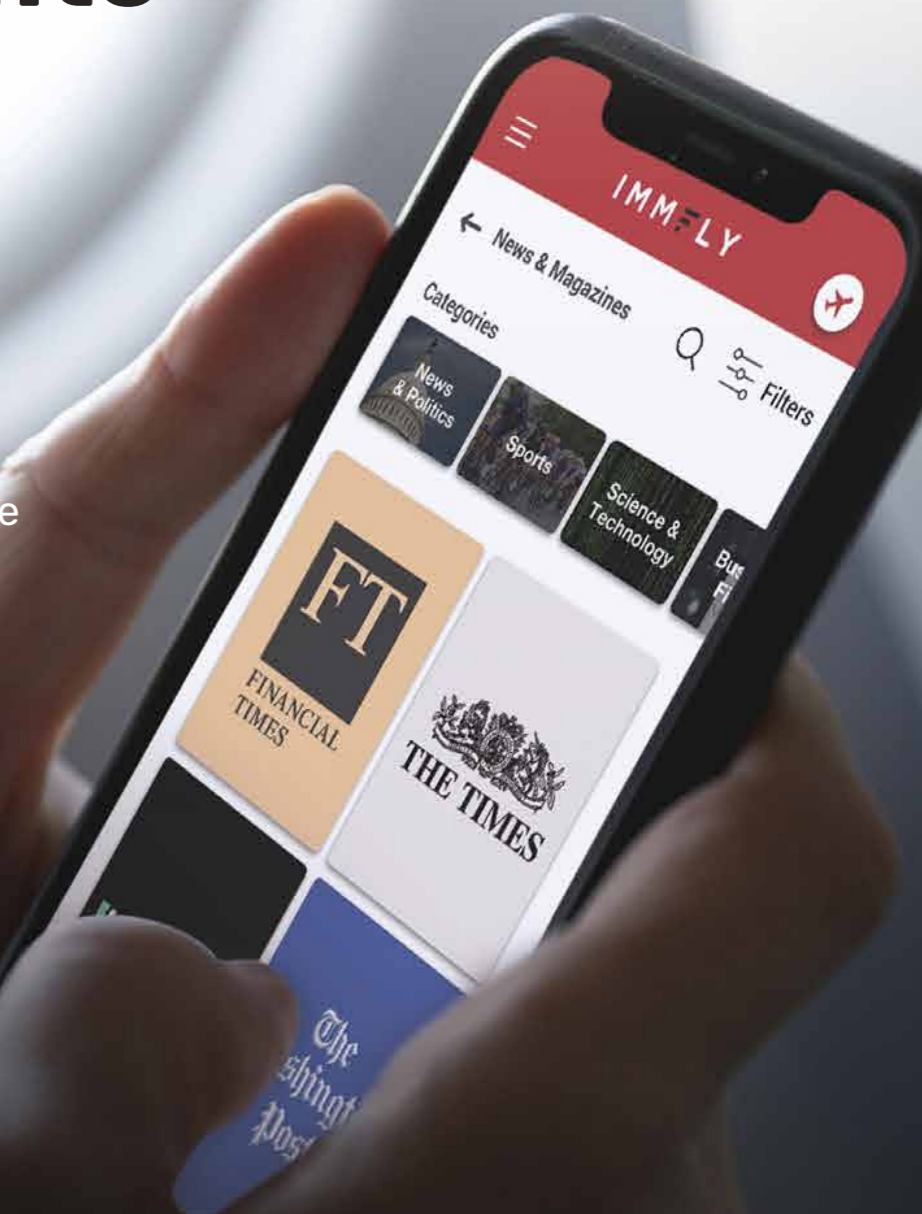
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

- 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.





▲ Entrada al señorío.

▼ Edificaciones dentro del bosque.



Señorío de Bértiz

Un bosque histórico

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



A unos cincuenta kilómetros de Pamplona, a orillas del río Bidasoa, se encuentra un bosque de dos mil hectáreas de gran belleza, por la singularidad de su flora y la representatividad de su ecosistema.

Fue propiedad de Pedro Miguel Bértiz, nombrado juez o Merino de las Montañas el año 1392 por el rey Carlos III el Noble, muy popular por las pacíficas relaciones con los demás reinos.

Desde entonces ha sido una finca privada propiedad de distintas familias, hasta que en 1898 la compraron Pedro Ciga y Dorotea Fernández.

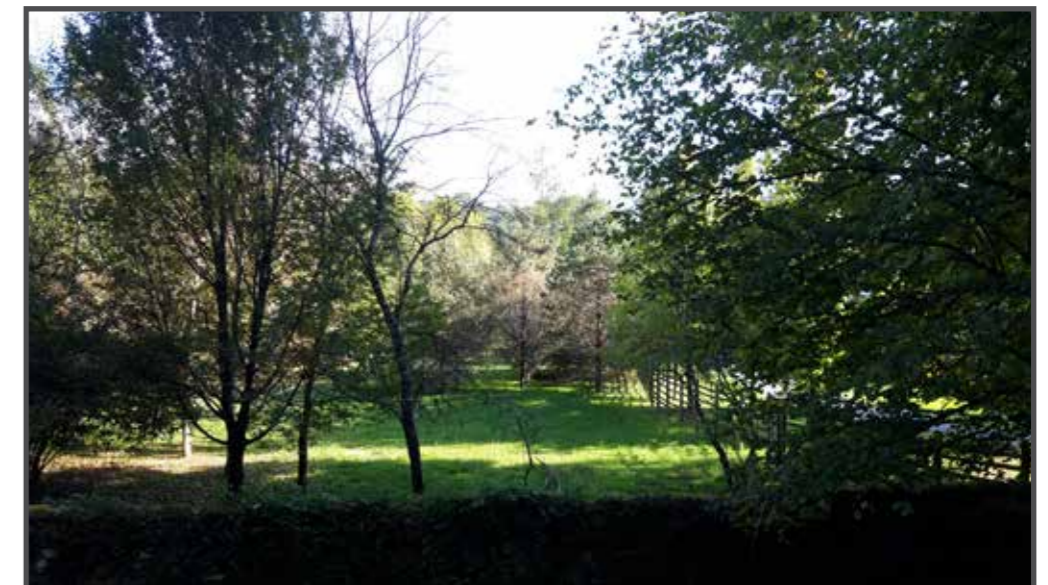
Este matrimonio, con varios negocios en el Rif, en el norte de Marruecos, tenía una gran sensibilidad por la conservación de la naturaleza y colaboraban con algunas sociedades protectoras de animales y plantas de Europa. A partir del siglo XX se propusieron recuperar Bértiz, ya que los anteriores propie-

tarios habían utilizado el bosque para la producción de carbón. El matrimonio falleció sin hijos y donó la finca a la Diputación de Navarra.

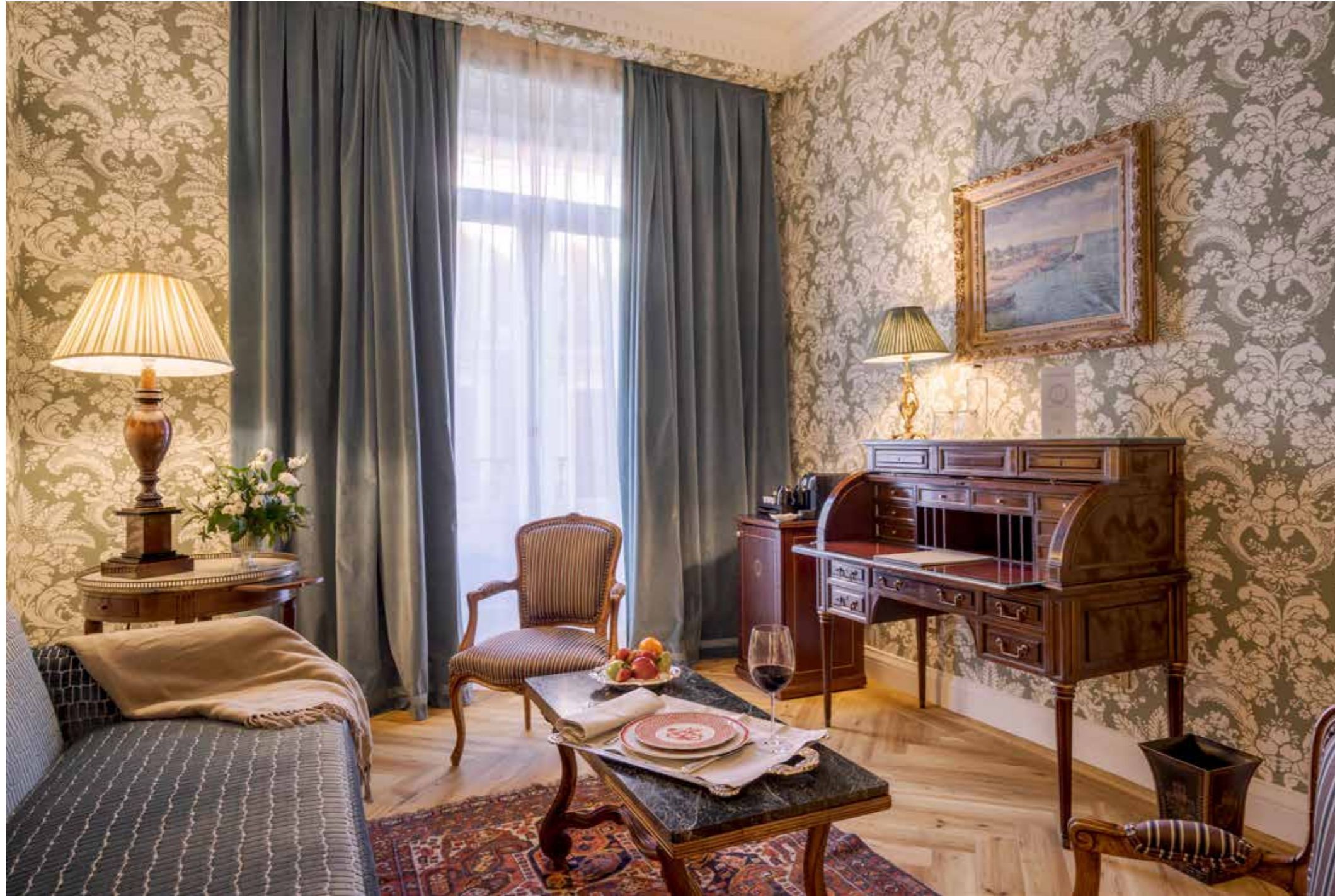
El Señorío es una mezcla de jardín inglés y francés del XIX, con abundancia de árboles exóticos que requieren pocos cuidados: ginkgos de China, secuoyas de California, castaños de los Balcanes o el liquidámbar, llamativo en otoño por su color rojizo. También son interesantes los tejos, especie escasa en España, o el cedro del Líbano con un ejemplar de ciento diez años que mide más de 32 metros de alto y declarado Monumento Natural en 1991.

En la fauna se han identificado varias especies de anfibios y reptiles autóctonos, aves o mamíferos como los ciervos, la nutria, el visón y la gineta.

Algunas edificaciones reflejan el arte modernista de la época en que el matrimonio realizó muchas de sus inversiones. ●



Árboles exóticos.



La sugerente suite junior del Hotel Orfila.

En un imponente palacete del s. XIX ubicado en uno de los barrios más nobles de Madrid, se encuentra este hotel símbolo de exclusividad y primer hotel Relais & Châteaux de la capital. Su carácter elegante y ese distinguido sello tradicional definen a un establecimiento que, entre arte y antigüedades, abraza con decisión el concepto de la alta hotelería.

HOTEL ORFILA *Símbolo de exclusividad*



TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **HOTEL ORFILA**
www.altum.es



Exquisitez de la decoración en la habitación doble superior.



Las paredes están revestidas de telas suntuosas.

El edificio de este hotel fue construido en el año 1886 como residencia de una familia de la burguesía madrileña. En los años 20, y debido al gran interés literario y teatral de sus propietarios, se decidió ubicar un pequeño teatro en su interior —hoy, en su lugar se halla la terraza del hotel—, que otorgó grandes momentos de esparcimiento entre los miembros de la alta sociedad.

Primer Relais & Châteaux de Madrid

Tan solo dos años después de su apertura este hotel independiente ingresaba en 2001 en la Asociación Relais & Châteaux que aúna única y exclusivamente a hoteles de 4 y 5 estrellas con menos de 100 habitaciones, y que han de distinguirse por cumplir estrictamente los cinco conceptos que definen su filosofía: Carácter, Cortesía, Calma, Encanto y Cocina. En la actualidad cerca de 500 hoteles están bajo este paraguas y en nuestro país tan solo 28 hacen parte de esta gran familia.

Distinción, arte y tradición

Fue en los años 90 cuando se decidió con-

vertir este palacete en un gran hotel de lujo, y durante todo el proceso se buscó siempre conservar al máximo el espíritu de su edificio recuperando muebles de época, techos altos, balcones, miradores y buhardillas además de dotar al establecimiento de todas las comodidades propias del s.XXI. El edificio conserva la fachada, el zaguán y la escalera original del s. XIX.

Son numerosas las obras de arte que decoran el hotel, y entre ellas destacan los retratos de época de los últimos reyes de la dinastía de Austria y los primeros borbones; quizás la joya de la corona sea un cuadro del Rey Fernando VII pintado por el valenciano Vicente López Portaña, célebre por ser el pintor preferido de la nobleza y la clase alta madrileña de su época y del que pueden contemplarse varias obras en el Museo del Prado. Otro lienzo notable y que da la bienvenida al visitante en el vestíbulo, es una escena campestre de Primitivo Holandés fechada en 1671.

El hotel se caracteriza por tener una atmósfera tranquila y refinada repleta de obras de arte originales de los siglos XVIII

y XIX, todas ellas de la colección privada de los propietarios, además ha sido recientemente remodelado por el galardonado interiorista Lorenzo Castillo, que ha realizado el estilo atemporal del hotel como referente del lujo y clasicismo contemporáneos, también respetando la esencia del establecimiento y poniendo en alza su estructura original de los suelos de mármol pulido en el vestíbulo, salita de té y bar. Para ello, le ha dado un aspecto mucho más dramático y contemporáneo, entelando las paredes con un terciopelo color *tête de negre* con telas suntuosas, colores vibrantes y frescos, pero manteniendo su espíritu para que resalten sus obras.

Siempre entre los mejores

En 2001, este hotel madrileño fue reconocido como "Mejor Hotel Singular" en la IV edición de los Premios a la Iniciativa Turística, promovidos por la revista Grandes Viajes.

También ha sido galardonado por la prestigiosa asociación Condé Nast Johansens como "Mejor Hotel con Encanto de Europa 2008", uno de los más prestigiosos premios mundiales de viajes.

Los detalles con gusto son seña de identidad del Hotel Orfila.





Los muebles, todos del siglo XIX, han sido traídos directamente de distintos países europeos.

Además, ha recibido los premios concedidos por las opiniones y valoraciones de los usuarios del portal Tripadvisor con seis galardones, tres de ellos con el primer premio en las categorías a: Mejor Hotel de Madrid, Mejor Hotel de Lujo de Madrid y al Hotel con el Mejor Servicio de Madrid. Sin olvidarnos de otros en las categorías que evalúan todo el territorio español siendo merecedor de: cuarto Mejor Hotel de España, quinto Mejor Hotel de lujo de España y finalmente el décimo Hotel con Mejor Atención al Cliente de España.

En 2018 los usuarios han vuelto a otorgar sus premios en los que el Hotel Orfila vuelve a posicionarse año tras año como uno de los mejores hoteles en varias de sus categorías: "Top 25 Hoteles" y "Lujo" en cuarta posición y en "Mejor Servicio" con la sexta posición. Incluimos el más importante de todos: "Salón de la Fama", el cual solo puede ser obtenido si se ha sido ganador durante cinco años consecutivos como fueron en las ediciones "Traveller's Choice 2013, 2014, 2015, 2016".

Entre otros premios recibidos con anterioridad cabe destacar el de "Mejor Hotel Singular" en la VI edición de los Premios a la Iniciativa Turística, promovidos por la revista Grandes Viajes. "Mejor Hotel con Encanto de

Europa 2008", siendo uno de los más relevantes galardones de viajes a nivel mundial. También el "Gold List Conde Nast Traveller 2012", "Gold List Conde Nast 2018" y "Gold List Conde Nast 2019", más recientemente.

Sueños de élite

La cuidada decoración está presente en cada rincón y de ello dan fe sus 32 habitaciones y 12 suites donde los muebles de época, los papeles pintados ingleses, la pasamanería y los suelos de mármol policromado son los protagonistas consiguiendo que no haya dos habitaciones iguales. Los muebles han sido traídos directamente de distintos países de Europa (todos del siglo XIX), así, las sillas

La cuidada decoración se aprecia en cada rincón.



Lujo y refinamiento propios del siglo XIX, pero con las comodidades del XXI.

venecianas se mezclan con albornoces bordados con las iniciales de los clientes habituales. Lujo y refinamiento consiguen que el huésped se sienta como si viviera en el siglo XIX pero con todas las comodidades de los tiempos que corren.

Doble superior, suite ejecutiva y suite de lujo conforman las tres categorías de habitaciones y bajo petición se pueden organizar en ellas eventos tipo *showroom* o reuniones especiales.

El sello de Mario Sandoval

El ventanal del Restaurante El Jardín de Orfila invita a comer en un entorno ideal que recuerda a los más elegantes hoteles de Francia, Italia e Inglaterra. También ha sido Lorenzo Castillo quien aquí ha decorado la sala otorgándole un punto más moderno a la clásica elegancia donde poder deleitarse con el exquisito menú degustación, el suculento *brunch*, los sofisticados cócteles de empresa o los deliciosos postres.





Los domingos y festivos se ha recuperado el brunch tipo bufé.

El Chef Ejecutivo Mario Sandoval (dos estrellas Michelin, tres Soles Repsol y premio de Gastronomía 2013) aplica los valores de su restaurante Coque tanto en el restaurante como en todo el conjunto de servicios de restauración del hotel. Conocido por la aproximación al producto desde una perspectiva científica, Sandoval ha querido imprimir su sello en el Jardín de Orfila reflejando su pasión por las mejores materias primas, recuperando y realzando el sabor de cada ingrediente en todos y cada uno de los platos de la carta para ofrecer menús saludables a la vez que atractivos y gastronómicos. El jardín del restaurante tiene magia propia e invita a relajarse bajo el cielo de Madrid

Recientemente se han retomado los *brunchs* tipo bufé todos los domingos y festivos con un abundante surtido de productos y platos que aúnan la excelencia de las materias primas, un mimo excepcional en los fogones, un servicio exquisito y el buen oficio del *maitre*, que convierten este *brunch* en uno de los más célebres de la capital. Fruta de temporada, bollería artesanal, embutidos, quesos, pasta al pesto, ensaladas, *focaccia* y cremas calientes

Lomo de venado Wellington con frutos rojos.



La elegante puesta en escena del restaurante El Jardín de Orfila.

son, entre otros, algunos de sus componentes. Nuestra sugerencia es elegir a continuación un plato principal de la carta entre los que se encuentran la tosta de salmón con queso crema y aguacate, la jugosísima hamburguesa Orfila o la lubina salvaje con pilpil de ají amarillo y gamba cristal.

¿Té o champán?

Adicionalmente existe el *Afternoon Tea* con una exclusiva selección de té del mundo a través de una carta diseñada por Beatriz Parreño.

Entre las distintas variedades a escoger se encuentran algunos como el té blanco Aguja de Oro con un gran poder antioxidante y fuente de vitamina C, el té rojo Mandala, con un intenso sabor a chocolate negro con naranja y limón, el té verde Jardín Secreto de Japón, perfecto para tonificar el cuerpo y la mente y por supuesto, el célebre té negro *English Breakfast* con un intenso sabor procedente de la India, mezcla de dos cosechas. El servicio de té se acompaña de dulces, *finger*, *sándwiches* y *scoones* recién horneados. También se puede terminar esta exquisita experiencia con una copa de champán Moët & Chandon Brut Imperial. ●

www.hotelorfila.com

Suprema de pichón.



RESTAURANTE HERMOSILLA

Cocina viajera en el Barrio de Salamanca

TEXTO PILAR ORTEGA

Marco Carboni firma los platos de este local que representa el regreso a Europa de un cocinero atrevido y aventurero.



Pincho de mortadela, pan de masa madre, mostaza casera y pimienta



Ceviche de corvina con caldito de hierbas mediterráneas y aceite de chile verde



Guisadito de tomate cherry, burrata y anchoas

El restaurante Hermosilla, ubicado en los primeros tramos de la vía homónima de Madrid, es la última apuesta del chef italiano e internacional Marco Carboni, un chef viajero y atrevido que se formó entre Londres y su Módena natal y que ha desarrollado gran parte de su carrera profesional en Nueva York y Barcelona. Este proyecto de Madrid representa el regreso a Europa de este cocinero que mezcla la cocina europea con platos latinos. Sin duda, el resultado es una cocina viajera, actual, fresca y mediterránea. ¿Otra particularidad? Abre todos los días de la semana con un horario muy amplio.

En el diseño del local, domina el color rosado de los mármoles y paredes. Se trata de un espacio que se asoma a la calle y que se acomoda dentro de un edificio del conocido arquitecto madrileño Gutiérrez Soto, en el que se entrevén las antiguas escaleras y muros que han dejado desnudos. El suelo de madera antigua natural y sin tratar le aporta calidez.

Un local que se asoma a la calle

Hermosilla apuesta, además, por lo global para que no importe la procedencia de la receta, sino que se pueda



mezclar sabiduría en la cocina con los conocimientos "nacionales" de quienes forman parte del equipo.

"Se trata de un proyecto para el que buscaba un equipo internacional —señala Carboni—. La pluralidad, la juventud, el amor por el producto y por la hostelería es lo que nos une. Es un proyecto apasionante, dinámico, informal, pero de una gastronomía de alto nivel. La informalidad llevada a los extremos, la belleza de un espacio fantástico y actual sin renunciar al producto de calidad, el mismo que se usa en la alta gastronomía, a precios accesibles y justos".

Hummus, pulpo, ceviches...

En la carta encontramos hummus de alcachofa, tortilla de sobrasada y piquillo o pollo frito con crema ácida de limón en la parte de "picar algo", pero también pescados, hamburguesas o pulpo al Josper; tartares y ceviches en la sección "crudos"; y ensaladas y platos con coliflor, boniato y berenjena, por poner algunos ejemplos, en "verdura"; además de la parte de "granos", donde hay arroces, pasta y una pizza. Toda una declaración de intenciones para conformar una carta alrededor del producto que nos hará volver una y otra vez.

"Hermosilla es un restaurante en el que podemos comer varias veces a la semana, en cualquier horario, porque abrimos de forma continuada los siete días de la semana", comenta Marco, quien añade que está en busca de productores que respeten la naturaleza y que hablen de sostenibilidad con conciencia".

Y es que Marco Carboni sabe bien de lo que habla, porque ha trabajado en las cocinas de Massimo Bottura en Italia, Dan Barber en Estados Unidos o Gordon Ramsay en Reino Unido, entre otras. Su periplo internacional le llevó a México, donde llegó por mediación de su esposa, mexicana a la que conoció en Londres, donde encontró el "partnership" del Grupo Ituarte con quienes ha llegado a abrir siete restaurantes de éxito. ●

Calle de Hermosilla, 4 - Madrid



Marco Carboni con su equipo.



La coctelería es también una gran baza del restaurante Hermosilla.

MÍTIKO

Alma viajera y sabores de Asia

TEXTO HERNANDO REYES

Lulú Zheng se prometió a sí misma tener su propio restaurante antes de cumplir los 30 años, y cumpliendo con sus deseos hace pocos meses abrió este local que ya ha dado mucho juego entre los grandes entendidos.



Lulú ha conseguido su reto. Abrió las puertas de Mítiko en la madrileña calle Sor Ángela de la Cruz el pasado mes de octubre, junto con su socio Víctor Chen. Esta aguerrida mujer de alma viajera siempre tuvo claro que el saber y la tradición deben mantenerse, pero siempre yendo de las manos de las tendencias que se imponen. Empezar este reto en plena pandemia ha supuesto superar obstáculos, pero con el esfuerzo y el empeño como aliados, esta pareja va por el camino anhelado.

Empeñados en que cualquier comensal pueda viajar desde sus dos salas a Asia sin salir de Madrid, el periplo se traduce en una travesía de sabores sorprendentes, de logradas recetas que hablan de sus lugares de origen y de unos productos de excelente calidad.

Pisando Asia, saboreando el lejano oriente

Ambos espacios físicos comparten la misma carta, por lo que todos los comensales pueden disfrutar de la misma experiencia. Es a nivel de decoración donde encontramos una marcada diferencia. La primera zona, la de la entrada, encontramos Japón representado en sus techos altos decorados con los clásicos wasagas o sombrillas japonesas. China está representada en la decoración a través de las paredes con sus tejas blancas. Y, por último, llega Tailandia con el impresionante jardín vertical. Este espacio se comunica con el segundo a través de un pasillo que simula una noche estrellada. Unas grandes lámparas inspiradas en las vaporeras cantonesas, una barra de sushi en directo y más vegetación (que nos vuelve a recordar a Tailandia) dan alma a esta segunda sala. Mítiko gana adeptos

cada día porque parecen estar consiguiendo una complicada fórmula: buen local, buena comida, buen servicio y buen precio.

Degustación de Dim Sums y mucho más

Si los niguiris y el pato estilo Pekín son ciertamente los platos estrellas del lugar, nadie debe dejar de experimentar la degustación de

Dim Sums elaborados artesanalmente con productos frescos y diversas guarniciones como: carnes, mariscos y/o verduras. Originales o tradicionales; de autor como; el Siu Mai de cerdo ibérico y setas de cardo, el Green Dumpling de shiitake y pak choi verde, el Rainbow Ha Kao langostinos con espárragos, Gyozas de pato marinado con foie, mermelada de frambuesa y golpe de soplete. La historia detrás de Las Gyozas de Madame Lu (ha de averiguarla el lector) no deja indiferente a nadie, y el Duck and roll es toda una delicia. Y siempre hay posibilidades de más rellenos para foodies y amantes de la buena mesa. Otros platos a tener en cuenta (en este caso los que más nos han sorprendido) son el carpaccio de toro de atún rojo de Balfegó con un toque de aceituna Arbequina y emulsión de tomate, el Txangurro o el consomé de gallina y trufa. ●

www.mitiko.es



RESTAURANTE NÓMADA

Solo a la caída del sol

TEXTO HERNANDO REYES

Cocina de raíces árabes, cruces mediterráneos e inspiración andalusí, música y performances en directo, una delicada carta de coctelería, la hospitalidad propia del nómada y rituales que llenan al comensal de buena energía son las claves de este establecimiento que solo abre desde el atardecer, para aprovechar la cálida y mágica luz de esta hora del día.

Batata Kazbara



Plato de carne



Definido por la propiedad como «un paraíso terrenal para cenar, beber y sanar», Nómada es un restaurante único en la capital, concebido como una jaima rodeada de vegetación, cascadas de agua y una terraza con barra, sishas y cómodos sofás, un delicioso espacio al aire libre que aprobaría toda comunidad nómada, opuesta a los espacios cerrados. Al comensal se le recibe con un ritual pensado para purificar el alma —lavado de manos con agua aromatizada y recolocación de chakras—, y toda esta espiritualidad y buena energía le seguirá al interior, donde confluyen luces y sombras, tonos terracota, maravillosas lámparas árabes, apliques en forma de ojos, texturas y tejidos exquisitos y la calidez y hospitalidad propias del pueblo que inspira el proyecto. En Nómada, naturaleza y diseño conviven en armonía gracias al interiorismo de Parolio.

Recetas árabes, limpias y ligeras

La carta es un compendio de recetas limpias y ligeras elaboradas por su jefe de cocina de origen sirio, como por ejemplo *baba ganoush* —berenjena asada con pimiento, limón y granada—, uno de los mejores *dolma* de la ciudad —hojas de parra rellenas de arroz con verduras y un toque de melaza de granada con yogur griego—, *muhamara* —crema de pimiento asado con pan rallado, cebolla, nueces y tahini— o un surtido de hummus exquisitamente presentados y pensados para compartir al centro de la mesa; se ofrecen seis sabores: clásico, con tahini y limón; rose, con remolacha; zaatar, con tomillo y sésamo tostado; pesto; mudakhan, con

pimiento dulce ahumado y har, con salsa picante casera.

Entre los platos calientes se ofrecen *falafel*, *kebbeh* —croquetas de masa de trigo y rellenas de carne de cordero y piñones— o batata *kazbara* —berenjenas cocidas a fuego lento con cebolla, pimiento, huevo, tomate y garbanzos—. Pero también pizzas muy distintas a lo habitual —de carne de cordero y salsa de granada, de pollo aliñado con pimiento verde y maíz, etc.— y carnes muy sabrosas en especialidades como *shish* —pinchitos de cordero o ternera halal especiados al carbón—, *phaki* —pollo relleno de espinacas con huevo cocido y especias— o castaletas —chuletitas de cordero marinadas a la parrilla—. La carta se redondea con pescados del día al horno y a la brasa y golosos postres como surtido de *baklava*, pitas dulces y dos tartas: Selená —hojaldre de fideos, crema con aroma de vainilla y pistacho— y de queso y pistachos.

Solo se ofrece servicio de cenas, pues Nómada abre al atardecer, a partir de las seis de la tarde, para contagiarse de la magia del crepúsculo. Además, opera un formato *late night*, que brinda la opción de reservar una mesa a partir de las once de la noche, hora a la que da comienzo una performance de música y bailarinas.

La Ruta de las Especies: ¡SALUD!

La oferta global se completa con una carta de cócteles elaborados con una curiosa y exótica selección de ingredientes y especias, y que destacan por una puesta en escena muy elegante y delicada. Algunos de ellos son Norah, un homenaje a la mujer de Sierra —con tequila José Cuervo, licor June de pera, sirope de bergamota, miel, polvo de lima y perfume de lavanda—; Sumatra —ron especiado Kraken, licor de Chile Ancho de Reyes, licor de flor de saúco, zumo de lima, caramelo de curry y haba tonka— o Bagdad, con ron infusionado en dáttil, sirope de estragón, hierbabuena, lima en dados, sirope de dáttil, soda, hierbabuena y dáttil deshidratado. ●

www.nomadamadrid.es



La coctelería es una de las grandes bazas de Nómada.



CILINDRO

La increíble fusión de las cocinas peruana y asturiana

TEXTO MANENA MUNAR

Mario Céspedes da rienda suelta a su creatividad en su tercer local, que ha abierto en Madrid, para repetir la asombrosa y exitosa fusión de las cocinas peruana (en sus versiones chifa y nikkei) y asturiana de los Ronda 14.



Nacho de atún



Rollito asturiano



Callos con morcilla asturiana

Igual que ocurre con los otros dos restaurantes de Mario Céspedes y Conchi Álvarez, los Ronda 14 abiertos en el madrileño barrio de Salamanca y en Avilés, al entrar en Cilindro (Don Ramón de la Cruz, 83. 910 66 33 56) se produce una gran sensación de bienestar. Este matrimonio de peruano y asturiana han sabido crear un ambiente alegre en todos ellos, decorados en tonos cálidos, con maderas suaves y metales. La exitosa fusión de chifa y nikkei (ya en sí fusiones de la cocina peruana con la china y la japonesa, respectivamente) que consagra sus dos locales Ronda 14 se repite, pero de una forma más desenfadada en el tercer local de la emprendedora pareja: Cilindro, un tipo de horno peruano primitivo que saca lo mejor de las carnes, ahumadas con ese saborcito a brasas y carbón que le dan un toque inigualable al bocado.

Ese bocado no es uno cualquiera. Mario Céspedes se esmera en conseguir productos de primera calidad en los mercados de Madrid para conseguir que la especial cocina criolla (guisos, casquería y elaboraciones lentas en horno de carbón) alcancen su máxima expresión en Cilindro. El bullicio está en la barra, mientras que en la planta de abajo hay un bonito comedor al uso.

El pisco sour llega a la mesa como anticipo a los platos singulares que allí se van a degustar. La increíble oferta de fusión entre las exquisitas cocinas peruana y



asturiana —¡casi nada!—y los productos de primera utilizados, solo pueden dar como resultado una perfecta ecuación culinaria. A la mesa sale igual un ceviche verde con huacatay y mango en su punto justo de cítricos y picante, como unos rollitos asturianos con estofado de chifa, unos tortos súper crujientes rellenos de rabo de toro o un lomo salteado con un toque picantón delicioso.

El porqué de Asturias y Perú

El país andino y la comunidad instalada entre el Cantábrico y los Picos de Europa se entremezclan en este restaurante en el que lo criollo se superpone a las cocinas chifa y nikkei para guiarse a lo *asturiano*. El motivo de esta fusión tan interesante es la unión de Mario Céspedes y la asturiana Conchi Álvarez. Mario creció jugando con sus primos en el Mercado Central de Frutas de Lima, disfrutando de las comidas de domingo que su madre preparaba y aficionándose a los caldos andinos de los puestos de comida callejera. En 2006 decide dar el salto a España para explorar la vanguardia en las mejores plazas de Cataluña, Madrid y Asturias y conoce a Conchi, desde ese momento socia y compañera de vida, conocedora del negocio gastronómico con nutrida experiencia en sala y bodega. Juntos abren en Avilés Ronda 14, un proyecto pionero y valiente que introduce por primera vez el ceviche, el tiradito o el sushi nikkei en una ciudad consagrada a la cocina local donde el rey de los ajís (así nominado por su destreza en combinar, elegir y sazonar sus platos con ají) les conquista. Todo hay que decirlo y si la cocina de Mario Céspedes es excelente, la pasión que pone el peruano en ella es contagiosa y se adivina en sus ojos intensos, su sonrisa, y su estar, el de alguien que si bien no cesa de trabajar, tiene la satisfacción de conseguir sus metas.

De postre nada mejor que el mochi de lúcuma con granizado de fresa, o el delicioso bizcocho en leche con helado de lemon grass y hierbabuena. Ni que decir tiene que todos estos manjares han sido regados por los más excelentes vinos que Conchi escoge y por la famosa cerveza cusqueña. ●

www.restaurantecilindro.es



Mario Céspedes, el rey de los ajís.



Los ya famosos ceviches de Cilindro.



Lengua con salsa de mote hierbabuena y rocoto.

SA BRISA

El sabor de Ibiza junto al parque del Retiro

TEXTO PILAR ORTEGA

Esther Bonet y Pere Vendrell proponen al comensal un viaje hasta la isla balear con los mejores productos ibicencos con los que elaboran su carta.



Mollete de pringá.



Ensalada payesa.



Pulpo.

Sa Brisa es, posiblemente, el lugar donde mejor se puede degustar Ibiza en Madrid. El restaurante está, curiosamente, en el barrio de Ibiza, frente al parque del Retiro, en el número 15 de la calle de Menéndez Pelayo. Es la materialización de un sueño, el protagonizado por la pareja Esther Bonet y Pere Vendrell que, en 2013, lanzaron Sa Brisa en la isla pitiusa y que, hace más de dos años, trasladaron su proyecto de éxito a la capital de España. Fiel a su esencia, Sa Brisa exporta la rica cultura gastronómica ibicenca gracias a los productos autóctonos que protagonizan la carta del local y a su cuidada elaboración.

Ibiza evoca atardeceres dorados, playa, sol, una gastronomía diferente y un espíritu cosmopolita y libre, fruto de la convivencia de gente de todo el mundo. Pensar en Ibiza es sentirse con los pies en el agua y la arena. Pues bien, esa frescura, diversión, personalidad y respeto al producto local son las coordenadas que marcan la oferta gastronómica de Sa Brisa, que busca dar a conocer la gran riqueza de materias primas y biodiversidad de la isla. En su carta, destacan creaciones a partir de recetas y sabores de la isla blanca como es el caso de las croquetas de bullit de Peix con raya y alioli con perejil, la coliflor con suero de parmesano y de costilla de cerdo ibérica a la barbacoa con



su salsa; el dúo de bocatinos de calamar en pan casero al vapor con kimchi, mayonesa de lima y katsuobushi, la gamba roja ibicenca sobre taco de lechuga o el arroz de matanza con secreto ibérico.

Una carta mestiza y personal

Los postres se encargan de completar la experiencia con sabores puramente baleares, como el de la torrija con queso de cabra, el helado casero de higos secos y almendras, o el *flaó*, esa cremosa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de licor de hierbas ibicencas. Además, la curiosidad de Esther y Pere por los sabores de Asia y Latinoamérica les han llevado a no desdeñar otros sabores y ofrecer una carta de claro mestizaje y mucha personalidad.

Así, aunque la oferta gastronómica está claramente marcada por los platos con acento mediterráneo que representan la cocina tradicional ibicenca, no hay que perder de vista los aromas, sabores y recetas de México, Perú o Asia, presentes en el ceviche de sirvia con maracuyá; en los churros de yuca rellenos de sobrasada o en el *hot dog* de calamar. Una oferta auténtica, creativa y original que los propios fundadores de Sa Brisa definen como "una cocina de raíces, experimental e innovadora".

Nuevas incorporaciones

Entre las últimas incorporaciones, destaca la ensalada payesa al estilo de Sa Brisa, elaborada con *peix sec* de Formentera, tomate, pimiento y que recomiendan comer desmenuzando el pan para mezclar después todos los ingredientes. Y para compartir, el jamón de *porc negre*, una especie de las Baleares muy apreciada, acompañado de pan de cristal crujiente con tomate y aceite de oliva de la isla. Y para untar, a su deliciosa sobrasada Can Company y miel, se suma ahora un paté casero de conejo con licor de hierbas ibicencas, que también se sirven con *pan xeixa*.

En este restaurante *made in* Ibiza no podían faltar los cócteles. La oferta de su barra propone brindar con clásicos como Negroni, Piña Colada o Whisky Sour, o con versiones más personales que, una vez más, trasladan al comensal

hasta Oriente, con su Samurai (a base de sake, té matcha y zumo yuzu), o hasta México, con su Mariachi (con mezcal, jalapeño y zumo de lima) y su Tequila Pasión.

Con alma mediterránea

Para la decoración, el equipo de Sa Brisa confió en Proyecto Singular, que ha sabido recrear un espacio con alma mediterránea, pero de marcado carácter urbano. Dividido en dos salas, una de ellas se abre al patio interior ajardinado, evocando un ambiente más hogareño, mientras que la sala interior recrea un ambiente más urbano. Además, el restaurante cuenta con una agradable terraza con vistas al parque del Retiro para disfrutar al máximo del barrio.

Además, el equipo de Sa Brisa ha querido dar un paso más para ofrecer una extensa propuesta de platos pensada para llevar a domicilio o recoger en el local. El restaurante también ofrece unos lotes especiales para disfrutar de un picnic. Se trata de dos menús cerrados que se preparan en cajas de cartón estilo maleta y que incluyen bebidas, mantel, vasos, cubertería y servilletas. Los envases del picnic se pueden encargar a través de la tienda *online* de Sa Brisa para recoger en el local o que un mensajero se encargue de repartirlos allá donde se quiera disfrutar de esa comida informal. ●

www.restaurantecilindro.es

Cóctel Samurai



El menú familiar de KÖKÖCHIN

De la mano de la princesa viajera, descubre las especialidades tradicionales para festejar el Año del Tigre. El restaurante Kōkōchin, especializado en alta gastronomía china, ofrece los platos emblemáticos que componen el menú de las familias durante su semana más festiva. La Fiesta de la Primavera llega a Madrid con una propuesta gastronómica premium para recibir el Año Nuevo Chino en Kōkōchin.

Año Nuevo Chino en Kōkōchin

¿De qué se compone el menú del Año Nuevo Chino? La propuesta que hace Kōkōchin integra los imprescindibles en las mesas familiares en estos días. Como entrantes, la berenjena tankao y langostinos dorados, seguidos de dos piezas de dim sum.



De los platos principales el comensal puede elegir entre seis especialidades: lubina al agridulce de frutas, gambones hainan, ternera y setas a la pimienta negra, pato crujiente con salsa shanghainesa, costilla de cerdo a la cantonesa o el pollo gongbao. Como guarnición se puede escoger el arroz frito de la casa, los tallarines fritos a la shanghainesa o la cazuela de arroz cantonesa. El tiramisú de té verde o el mochi casero son dos de las cinco opciones que Kōkōchin propone para los postres. El menú se completa con un té chino o café.

El precio del menú por persona es de 40€ sin bebida.

www.kokochin.es



El año del Tigre nace con un menú especial en SHANG HAI STATION

MENÚ AÑO DEL TIGRE

Entrantes

Cogollos rellenos de salteado de setas y gambas
Mini torre de dim-sum (atrayendo la riqueza)
Roll especial Año Nuevo Chino

Principales

Lubina en salsa agridulce con toque de piñones (abundancia y prosperidad)
Panceta a baja temperatura al estilo tradicional, acompañado de arroz jazmín

Postre

Turrón chino y licor especial chino

Bebida

Copa de vino, refresco, agua o cerveza

35 € por persona (mínimo 2 personas)



Shang Hai Station ofrece un menú especial que estará disponible hasta el 6 de febrero en sus tres locales y se compone de deliciosos platos de su cocina, ideados para la ocasión, algunos con significado simbólico incluido.

www.shanghaistation.es



La nueva apertura del GRUPO ZEN coincide con el año nuevo chino

Pionero, en 1997, en introducir la auténtica cocina cantonesa en nuestro país y precursor, con sus distintas enseñanzas, del concepto de alta gastronomía oriental, Roger Chen es el propietario del Grupo Zen, uno de los grupos de restauración más potentes y prolíficos, con nueve restaurantes en Madrid

El nuevo Zen Noodle Bar, en el corazón del barrio de Las Letras, aspira a ser un referente de la mejor comida china callejera del centro de Madrid: los noodle bowls, las bento boxes, el pato crujiente, el pad thai o el cerdo agridulce protagonizan la carta, con un precio medio de 18 euros

La apertura del restaurante ha coincidido con la celebración del Año Nuevo Chino (1 de febrero).

<https://grupezmadrid.es/>



GRUPO BELLACIAO da la bienvenida al Año del Tigre con un menú degustación del recetario cantonés tradicional



Para festejar este nuevo año del Tigre, Grupo Bellaciao ha diseñado para el mes de febrero una propuesta muy especial en sus dos restaurantes especializados en cocina cantonesa: Hong Kong 70, de ambiente setentero y elegante, y con los dim sum y los asados como especialidad de la casa; y Hong Kong 70 in Chinatown, con un interiorismo que recrea la cara más callejera de la isla que le da nombre y con una apuesta en carta dirigida al público chino que habita el barrio de Usera, conocido como el 'Chinatown madrileño'.

<https://grupobellaciao.com/>

CAFÉ COMERCIAL presenta su nueva agenda cultural de febrero

El Café Comercial madrileño, clásico referente cultural desde hace más de 130 años, encara el mes de febrero al son de la música y las risas con nuevas fechas de conciertos y monólogos, así como el comienzo del ciclo de cine de los Chaplin, en un lugar donde gastronomía y cultura se funden.

CINE & CENA

Chaplin, Tiempos Modernos - 2 febrero, 20:30h.
 Betta & Sanpa - 3 febrero, 20:30h
 David Zayas - 5 febrero 14:30h
 Enrique el Grande - Monólogo - 9 febrero 20:30h



<http://cafecomercialmadrid.com/>



SILLAO, el nuevo restaurante chifa de grupo Quispe



Grupo Quispe inaugura su tercer proyecto en tres años con el nombre Sillao, local que acaba de abrir sus puertas en la calle Argensola, 7

La cocina de Sillao expresa la visión de la gastronomía peruana y de su fusión con la de origen cantonés a través de dim sum y de platos como el arroz chaufa o el pollo Chi Jau Kay.

El espacio nos recuerda a un salón de té chino en el que se cocinan productos peruanos adaptados a recetas tradicionales cantonesas y en el que se brinda con piscos.

www.sillao.es

La CASA DE CRISTAL, otras formas de comer el cocido

Un espacio confortable, cálido y luminoso como La Casa de Cristal se presenta como una inmejorable opción para degustar el cocido madrileño en sus diversas formas.

La temporada de esta especialidad gastronómica está en pleno apogeo y en la terraza acristalada de este restaurante ubicado en el madrileño barrio de Chamartín lo preparan en sus más variadas formas, pero fieles a las recetas originales de tan emblemático plato.

En lo que ya es tradición en La Casa de Cristal, el Rincón del Cocido presenta las variedades culinarias que giran en torno a esta receta. Las croquetas de cocido, las deliciosas quesadillas de ropa vieja, o el hummus de calabaza y garbanzos del propio puchero, son parte de tan selecta carta, que tiene su eje central en el clásico cocido madrileño.



www.restaurantelacasadecristal.com

Sabrosa vuelta a la rutina en La TERRAZA DEL SANTO DOMINGO

La vuelta a la rutina después de las fiestas se hace menos dura con la nueva propuesta gastronómica de La Terraza del Santo Domingo. La azotea más cool del centro de Madrid, ubicada en la séptima planta del hotel homónimo, propone un estupendo menú para disfrutar de lunes a viernes al mediodía mientras se contemplan unas espectaculares vistas 360º de la ciudad en su agradable espacio acondicionado también para estar calentitos en invierno. Está compuesto por cuatro opciones de primero, entre las que siempre hay una receta de cuchara; otras cuatro de segundo —a elegir entre platos seleccionados de la carta—, más postre y bebida. Además, irá variando con diferentes y deliciosas incorporaciones

www.laterrazadelsantodomingo.es



Así sabe y se vive el invierno en EL JARDÍN DE ALMA

En invierno es fácil acomodarse en el acogedor restaurante interior de este emblemático jardín de (y con) Alma de grandes ventanales o la preciosa terraza cubierta —para quienes prefieran sentarse en el jardín tampoco faltan las estufas/, y seguir disfrutando de su cuidada y siempre apetecible cocina. Una oferta que con el frío se llena de novedades para entrar en calor y llegan platos de cuchara a las sugerencias del día —entre las que nunca falta un arroz meloso— y platos a la carta como langostinos en tempura y moje de teriyaki, merluza con hummus de edamame y consomé de cebolla, sapito de barriga negra a la brasa con donostirra, T-Bone de novilla... y un postre que no querrás compartir: el bombón Ferrero.

www.eljardindealma.com



ABABOL, cocina manchega con toques franceses en Albacete

El chef Juan Monteagudo abre restaurante en pleno centro de la ciudad de Albacete dedicado a la cocina tradicional manchega, que combina con algunas técnicas y platos de la cocina francesa con la que pretende recuperar costumbres y sabores que se han ido perdiendo.

El objetivo de este apasionado chef con la apertura de Ababol es ofrecer una propuesta basada en la temporada y sacarle así partido al producto a través de los sabores del recetario tradicional manchego. Una propuesta llena de pasión y de arraigo que ahora abre sus puertas en un sencillo local con capacidad para 25 a 30 comensales.



<https://restauranteababol.es/>

Para todos los adictos al ramen, YAKITORO

Ahora que las temperaturas son bajas, el chef de Yakitoro, Luis Á. Pérez, recupera para esta época un plato tradicional de la cultura asiática con origen chino, incluyendo diferentes versiones en la carta. Durante el mes de febrero estarán disponibles algunas propuestas especiales del chef dentro de los "fuera de carta" de los restaurantes. Opciones a base de cerdo o miso y con ingredientes como el chasu, cebolletas o setas como novedades durante estos meses.



www.yakitoro.com

SUBWAY
PLANT-BASED
CON TODO EL SABOR



DESCUBRE TODA NUESTRA GAMA VEGANA

SUBWAY consolida en 2022 su compromiso con el veganismo

Subway ha lanzado un nuevo ingrediente, el queso vegano, expandiendo así su amplia oferta gastronómica para conquistar a todo tipo de comensales. La compañía se alía con el movimiento Veganuary para impulsar un estilo de vida más enriquecedor para la sociedad y el planeta. En España, el 10% de la población ya sigue una alimentación principalmente vegetal, gracias especialmente a sus beneficios tanto para la salud como para preservar el medio ambiente!

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

VOLEA, el proyecto más personal de Óscar Portal y Jorge Dávila

Dos grandes del sector han convertido una simple cafetería de club deportivo de Pozuelo en todo un referente de la zona. Huevo Perigord, Pâté en croûte, chipirones en caldo de mejillones y manzanilla, tortilla abierta con berros, tomate y mortadela trufada y unos espectaculares arroces —¡ojo al Senyoret!— son algunos de los platos que hacen volver a este remanso de paz una y otra vez, seamos o no aficionados al pádel.

www.volea.net





LA RAYA de Palacio Quemado 2018, una apuesta por las variedades portuguesas

Alvear rinde un homenaje a la frontera terrestre entre España y Portugal con la clara unión entre el Alentejo y la Tierra de Barros. La Raya 2018 es un vino de color rojo picota; de gran complejidad e intensidad en nariz, con notas florales y herbáceas que recuerdan a heno seco, y un fondo mineral pizarroso con toques especiados de pimienta negra y nuez moscada; y en boca, amplio, sávido y muy equilibrado, con un final largo y sedoso, donde se perciben chocolates, vainilla, y fruta negra. La Raya ha sido elaborado a partir de Trincadeira preta mayoritariamente, con pequeñas aportaciones de Alicante bouschet y Syrah.

Palacio Quemado
www.alvear.es/palacio-quemado/

EL PÁJARO ROJO un aliado en la cuesta de febrero

El Pájaro Rojo 2020 es un vino fresco y afrutado de Losada Vinos de Finca, elaborado con la variedad Mencía procedente de cepas viejas entre 30 y 40 años. Su enólogo, Amancio Fernández, ha seleccionado las zonas más frescas y las parcelas más jóvenes de la bodega buscando un vino juvenil, afrutado, que muestre la variedad y el terruño en su máxima esencia. Con una elaboración tradicional y seis meses de crianza (la mitad en barrica y la otra mitad en huevo de hormigón), ha querido resaltar las sensaciones afrutadas y frescas propias del varietal. Delicado en nariz, destacan las notas de violetas y frutas rojas. Rico, untuoso, fresco y aterciopelado en boca.



Losada Vinos de Finca
www.losadavinosdefinca.com

PRUNO 2020 hace un guiño a su historia



Con la nueva añada del célebre 'calidad-precio' de Finca Villacreces, la bodega ribereña vuelve la mirada hacia sus más de ocho siglos de historia y rinde homenaje a su primer morador, Pedro de Villacreces, de quién toma su nombre, y a uno de sus clérigos más destacados, San Pedro Regalado, patrón de Valladolid. Pruno 2020, que nace de estas tierras que ya cultivaban los monjes franciscanos, se elabora con las variedades Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%) y tiene un paso de 12 meses en barrica francesa. Cada añada marca la personalidad de este vino y afianza el hecho de estar considerado por muchos profesionales como el mejor vino calidad/precio del mercado español y se mantiene en las primeras posiciones de los vinos más vendidos.

Villacreces
www.villacreces.com

GONZÁLEZ BYASS recupera dos viñedos singulares de Vilarnau

Desde el 2019, Oriol Roig, integrante de una familia de viticultores vinculada a Vilarnau, cuida este viñedo de 40 años de antigüedad dividido en dos parcelas. La extensión de este viñedo viejo presenta un suelo arcillo-calcáreo, con parte superficial de textura franco-limosa, lo que garantiza un buen drenaje de las lluvias.

El segundo viñedo, de la variedad Macabeo y con 0,4 hectáreas, fue plantando en 1972 por el abuelo de Roig. Medio siglo después, cuenta con unas cepas de esta variedad que siguen un marco propio de la época de 13 por 5 palmos, con un suelo franco-arcilloso con muy buen drenaje. La viña presenta un pie rupestre (Rupestris du Lot), muy empleado tras la plaga de la filoxera y hoy ya en desuso en la región del Penedés.



González Byass
www.gonzalezbyass.com

Lánzate con LOSADA 2019



Un año más, ya está aquí el día más romántico del año: el 14 de febrero. Y aunque algunas parejas no podrán pasar juntos San Valentín, siempre hay un motivo para celebrar el amor. Y es que, a pesar de la pandemia, podemos seguir diciéndole lo que sentimos a esa persona especial que nos genera un cosquilleo en el estómago.

Losada 2019, será la excusa perfecta para celebrar el amor en su concepto más amplio.

Este emblemático caldo de bodegas Losada es un *must have* para los amantes de los buenos vinos pensado para todos los bolsillos. Con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, Losada 2019 es un vino muy sabroso, complejo, amplio, de paso carnoso, sensaciones de cassis, zarzamora, notas cremosas, caja de puros, bosque umbrío, notas de infusión y un persistente final. Equilibrado, fresco y frutal.

www.losadavinosenfinca.com

El GAITERO ROSÉ, un punto de alegría para celebrar en pareja

El Grupo El Gaitero vuelve a demostrar su pasión por seguir sorprendiendo. Su última creación se llama El Gaitero Rosé y muestra el lado más lúdico y "disfrutón" de la firma. Con esta filosofía han creado esta sidra pensada para acompañar un brunch o una cena romántica, para brindar o simplemente... ¡porque sí!

Con su chispeante burbuja y su delicado color rosa, puede ser la reina de cualquier festejo, sin duda, pero también de esos pequeños grandes momentos cotidianos, como, por ejemplo, descorchar una botella para disfrutar, entre risas, con amigas... ¡pura naturalidad!

Para elaborarla se han elegido las manzanas más dulces que, al contacto de la piel de la fruta, dan como resultado una sidra semidulce con este atractivo tono, muy fácil de beber, y con un aroma fresco a manzana y cítricos. Sensaciones de cassis, zarzamora, notas cremosas, caja de puros, bosque umbrío, notas de infusión y un persistente final. Equilibrado, fresco y frutal.



www.sidraelgaitero.com

NUTELLA regala más de 5.000 tazas personalizadas

Nutella vuelve a acompañarnos en nuestros desayunos más especiales, convirtiendo el comienzo del día en un momento delicioso. Hasta el mes de marzo, la marca pone en marcha una promoción con la que regalará 5.000 tazas personalizadas entre todos los participantes.

¿Quieres ser el ganador de esta taza personalizada con tu nombre? Te contamos cómo puedes participar. ¡Es muy sencillo! Simplemente tienes que comprar uno de los packs promocionales e introducir en la web el código que aparece en la tapa de tu tarro de Nutella.



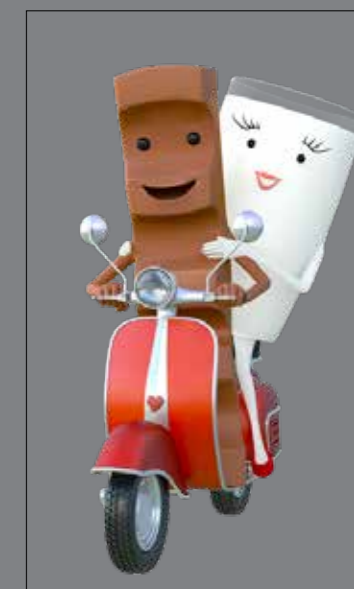
www.nutella.es

KINDER MAXI llega para enamorarte



Kinder Maxi, el aperitivo de chocolate ideal para jóvenes y adultos, lanza una iniciativa este San Valentín para endulzar el día del amor. De la mano de Milky y Choky, una pareja deliciosa que representa la unión perfecta de los ingredientes estrella de este producto —la leche y el chocolate—, podremos disfrutar de un bocado irresistible que ofrece un placer sencillo en cualquier momento del día.

Kinder Maxi se convertirá en el delicioso aliado perfecto de todos quienes buscan pequeños momentos de placer sin complicaciones. Suena bien, ¿no? ¡Pues sabe mejor! Si eres de esas personas capaz de apreciar las cosas simples y auténticas de la vida para ser feliz, sabemos que te enamorarás de este tentempié.



www.kinder.com

Propuesta explosiva ZIELOU de sabores que llegan al corazón

Zielou se pone romántico y celebra San Valentín con un menú degustación exquisito que enamora para disfrutar desde el 9 al 13 de febrero, tanto en horario de comidas como de cenas. Un plan lleno de magia y amor acompañado de la mejor gastronomía y compañía.



La velada comienza con una original sorpresa de bienvenida ideal para abrir el apetito con un entrante de lo más romántico: papel de pétalos de rosa envuelto en algodón de azúcar. El menú degustación (90€ por persona) continúa con unas deliciosas ostras Daniel Sorlut al Bloody Mery nitro; cerezas de foie y pan brioche tostado a la mantequilla trufada y caviar Caspian Pearl; zamburiña a la llama con remolacha siciliana y lemon curd; Suquet Thai de carabineros sobre tartar ahumado de gamba blanca; magret de pato a la brasa acompañado de shitakes encurtidas, crema de celeri asado y salsa de foie e higo y, por último, carillera de ternera melosa a la barbacoa de tamarindo y *sweet chill* emulsionado en bergamota y coco.

Esta experiencia gastronómica finaliza con dos exquisitos postres: anillo de queso de cabra con confitura de frutos del bosque, lima y palomitas nitro de fresa y una piruleta de Kinder BuenoRosa. El menú también incluye dos botellas de vino (La Malavar 2020, de la tierra de Castilla, y Llenca Plana D.O Montsant). www.zielou.com

Esta experiencia gastronómica finaliza con dos exquisitos postres: anillo de queso de cabra con confitura de frutos del bosque, lima y palomitas nitro de fresa y una piruleta de Kinder BuenoRosa. El menú también incluye dos botellas de vino (La Malavar 2020, de la tierra de Castilla, y Llenca Plana D.O Montsant). www.zielou.com

Noche romántica, museo secreto y brunch en JARDINES DE SABATINI

AspartoSuites Jardines de Sabatini propone un plan completo para sorprender a tu pareja: pernoctar en una de sus amplias habitaciones y, al día siguiente, tomar el *brunch* en su azotea con incomparables vistas al Palacio Real y visitar la muestra de coches clásicos que el hotel guarda en su interior. La oferta estará en vigor para las noches de viernes, sábado y domingo del 11 al 13 y del 18 al 20 de febrero. Ya pueden adquirirse los tiques [aquí](#), desde 149 euros (IVA incluido) el paquete completo para dos personas.



www.jardinesdesabatini.com

A la luz de las velas en el INTERCONTINENTAL MADRID

Cenar a la luz de las velas, compartir una noche romántica y disfrutar de un domingo de *brunch* son las propuestas del hotel madrileño Intercontinental para celebrar unos días repletos de amor.

La primera cita será el sábado 12 de febrero, a las 21:00 horas, con una cena especial de San Valentín a la luz de las velas, en el Restaurante El Jardín, con una deliciosa propuesta gastronómica del chef Miguel de la Fuente y música de violín en vivo. Aquellas parejas que lo deseen podrán alojarse en el hotel tras la cena disfrutando de una habitación de una categoría superior a la reservada y con un espectacular desayuno bufé.

Además, el aclamado *brunch* de InterContinental del domingo 13 de febrero ofrecerá un romántico bufé especial de repostería artesanal para que las parejas más *foodies* celebren el Día de los Enamorados.

Además, el aclamado *brunch* de InterContinental del domingo 13 de febrero ofrecerá un romántico bufé especial de repostería artesanal para que las parejas más *foodies* celebren el Día de los Enamorados.



www.madrid.intercontinental.com

Cena de San Valentín a la luz de las velas:

Sábado 12 de febrero a las 21:00 h.

Precio: 60 euros por persona (Bebidas seleccionadas e IVA incluidos)

Música de violín en vivo

Cena y alojamiento la noche del sábado con desayuno: 362 euros por pareja

Brunch Romántico:

Domingo 13 de febrero; de 13:30 a 16:00 h.

Precio: 79 euros por persona (Bebidas seleccionadas e IVA incluidos)

Niños de 0 a 3 años sin cargo y de 4 a 12, 50% descuento

Música en vivo

Master class de pastelería infantil

Cena de San Valentín a la luz de las velas:

Lunes 14 de febrero a las 21:00h.

Cena 60 euros por persona (Bebidas seleccionadas e IVA incluidos)





El amor está en el aire en ASIA GARDENS HOTEL THAI & SPA

Para parejas que buscan un fin de semana especial, este es su destino más exclusivo y romántico. Más de 40 hectáreas de exuberante naturaleza tropical donde perder la noción del tiempo, ocho piscinas de inspiración asiática (tres de ellas climatizadas: Zen, Caras de Angkor y Lombok), lagos serpenteantes con jardines emergentes de flores de loto, peces koi, el sonido de las cascadas, el perfume de los hibiscus y la brisa en las cortinas de

los palafitos, impactan en el sistema sensorial nada más llegar.

www.asiagardens.es

Programa especial San Valentín 2022 (Del 11 al 13 de febrero):
 2 noches de alojamiento en habitación doble Deluxe
 Desayuno
 Cena especial de San Valentín con cóctel servido en mesa el día 12 febrero
 Actuación en vivo
 Detalle de bienvenida en la habitación.

**HYATT CENTRIC GRAN VÍA MADRID
 diseña un original San Valentín**

Hyatt Centric Gran Vía Madrid, el exclusivo hotel de elegancia informal pensado para exploradores urbanitas que quieren descubrir la capital de una forma diferente, ha diseñado dos propuestas de San Valentín tan sofisticadas como originales. Desde una noche de alojamiento para dos personas con menú degustación en Hielo y Carbón y sorpresa en la habitación, hasta un plan de estancia con amigos con brunch y cócteles de autor.

www.hyatt.com



Las mejores vistas de Barcelona y gastronomía de altura en MAJESTIC

Durante el fin de semana de San Valentín, el hotel barcelonés ofrece la posibilidad de alojarse en una de sus habitaciones más especiales, el Penthouse, un espacio de 100 m², con terraza privada de 30 m² con jacuzzi y vistas panorámicas sobre el Paseo de Gracia o la Sagrada Familia. Al despertar, la propuesta invita a degustar el galardonado como el mejor desayuno de hotel en Europa en su versión *floating breakfast*, servido en exclusiva en el jacuzzi caliente de la terraza privada, para seguir enamorándose de la mano de los productos más frescos y unas vistas únicas. La experiencia, se culmina con la explosión de sabores del menú especial de San Valentín durante la cena, diseñado especialmente para la ocasión.



<https://majestichotelgroup.com/>

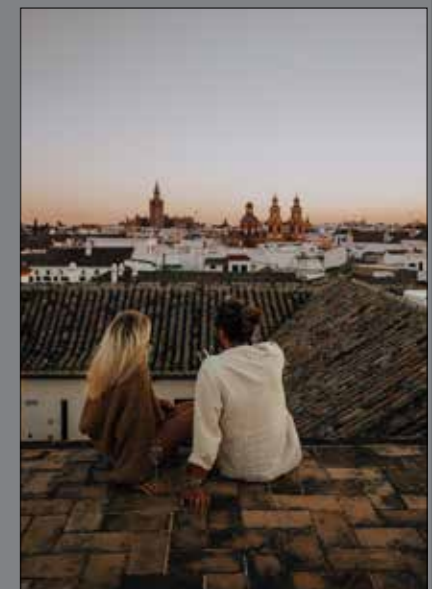
Todo el mes de febrero es San Valentín en COOLROOMS HOTELS

Con motivo de la celebración de San Valentín, CoolRooms Hotels ofrece durante todo el mes de febrero unas exclusivas noches románticas inspiradas en las mejores canciones de amor de la historia. Experiencias únicas en enclaves privilegiados para deleitarse con los cinco sentidos.

Así, a través de distintas propuestas de sus hoteles

Palacio de Atocha (Madrid) y Palacio de Villapanés (Sevilla), se podrá disfrutar de una velada de ensueño al son de los acordes de famosas baladas. Y todo ello acompañado de la mejor gastronomía en los restaurantes de ambos establecimientos, El Patio de Atocha y Los Rincones del Marqués, respectivamente.

Palacio de Atocha (Madrid) - **Aquí** toda la información
 Palacio de Villapanés (Sevilla) - **Aquí** toda la información



AUTOCINE. Díselo a lo grande

Del 11 al 14 de febrero, Autocine Madrid Race y Autocine Málaga Metrovacesa no solo proyectarán las películas más románticas del año, sino que, además, el mismísimo Elvis Presley casará a aquellas parejas que quieran celebrar su boda al mas estilo "living Las Vegas", acompañado de un certificado de boda firmado por él mismo y anillos de boda. Un concepto que por primera vez se afianza en Europa.

También contarán con una campaña especial de *Díselo a lo grande*, para que las parejas puedan dejar un mensaje en la gran pantalla para esa persona que tanto quiere. Este pack incluye una entrada doble y menú de San Valentín.



<https://autocines.com/>

Propuestas de BLAUER para ella y para él



PARA EL - Plumífero color kaki de nailon con capucha fija. Característica trabilla Blauer en el pecho a la izquierda y parche Blauer de paño, aplicado solo externamente, en la manga izquierda.

Plumífero 100 % nailon con relleno de pluma de pato blanca 90 % y pluma 10 %, 140 gr. 365 euros.



PARA ELLA - Plumífero largo color cereza con relleno reciclado, cuello alto y capucha fija con relleno ecológico obtenido del reciclaje de botellas de plástico y respunte de rayas horizontales. Cierre central con cremallera de doble cursor con tapeta interior. Dos bolsillos invisibles en la parte delantera con cremallera horizontal. Forro interior de nailon en contraste de color y dos bolsillos interiores con velcro. Jareta de elástico tubular en el borde de la capucha y en el bajo de la prenda, doble puño con elástico interior en el bajo de la manga.

Característica trabilla Blauer cosida en el pecho a la izquierda y parche Blauer en la manga izquierda, ambos con logo en contraste de color.

Plumífero 100 % poliéster con relleno sintético Repreve Blauer. 305 euros

www.blauerusa.com/es



Sun
RESORTS

Sun
RESORTS

LONG BEACH · SUGAR BEACH · LA PIROGUE · AMBRE · ILE AUX CERFS

SUNRESORTSHOTELS.COM



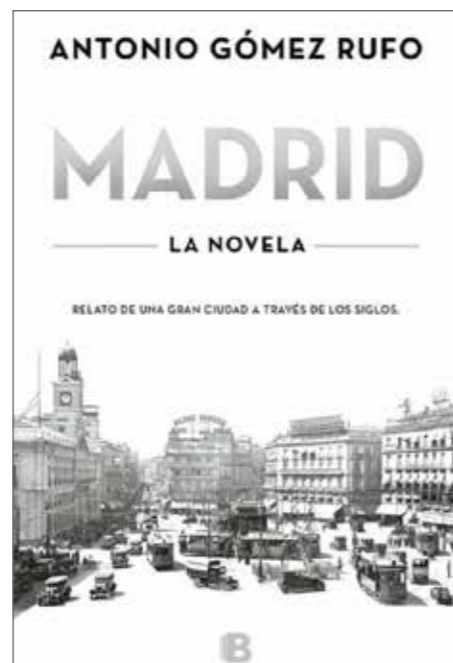
CRÍMENES EN SERIE

Niñas asesinadas en un Madrid oscuro

La novela ganadora del último Premio Planeta ha supuesto una doble conmoción. De un lado, el estilo descarnado del relato de atroces crímenes en el Madrid de mediados del XIX y, de otro, la triple identidad masculina autora del libro, oculta por el pseudónimo de una mujer: Carmen Mola. Un descubrimiento que suscitó la polémica desde algunos sectores del feminismo.

En esta cuarta novela de Carmen Mola se añade un componente histórico al hilo conductor de la trama, también en clave policial, como las tres historias de la inspectora Elena Blanco, lo que permite a los autores (Jorge Díaz, Agustín Martínez y Antonio Mercero) recrearse en una época en que Madrid aún mantenía parte de sus murallas y recorrer sus calles, muchas de ellas todavía hoy vivas. Una adolescente trata de localizar a su hermana pequeña desaparecida en unos momentos en que se suceden espeluznantes crímenes con niñas como víctimas. Todo Madrid habla de una bestia asesina.

Autor: Carmen Mola
Título: La bestia
Páginas: 544
Editorial: Planeta
Precio: 22,90 euros



MADRID, PROTAGONISTA

Filomena en el post scriptum

Hay escritores, pocos, que hacen de las ciudades auténticos protagonistas de sus novelas y Antonio Gómez Rufo es uno de ellos. Madrid está presente en buena parte de su obra, no como mero escenario de las andanzas de sus criaturas, sino como un personaje más, tal vez el más importante del elenco. *Madrid, la novela* es el cúlmen de esa propensión *gomezrufoniana* y la ciudad ocupa, como figura indiscutible, la trama del relato de principio a fin.

La novela vuelve a ser actualidad porque cinco años después de su primera publicación ha sido reeditada con el añadido de unas páginas que recogen los últimos acontecimientos vividos en la gran urbe, como la invasión de un virus letal o la tempestad de nieve *Filomena*. Y lo hace desde sus personajes de carne y hueso, desde que tres jóvenes atraviesan la antigua Puerta del Sol una mañana de 1565. Ahí da comienzo la historia de Madrid narada a través de las vivencias de tres sagas familiares.

Un relato que, como dice el autor, está dedicado "a todos los madrileños, cualquiera que fuere su lugar de nacimiento". Porque madrileño es todo el que quiere serlo.

Autor: Antonio Gomez Rufo
Título: Madrid, la novela
Páginas: 960
Editorial: Ediciones B
Precio: 25,90 euros



EL PROBLEMA QUE NO CESA

Historia de la corrupción en España

La patria en la cartera es una reflexión argumentada que bucea en las singularidades del fenómeno de la corrupción en nuestro país. Para ello, Joaquim Bosch aborda estos problemas desde una perspectiva novedosa, a través de una visión transversal que engloba disciplinas como la historia, el derecho, la política criminal, la ética o la sociología. Un estudio dinámico del problema más lacerante de la política española. Esta obra, resultado de una inmensa y exhaustiva documentación bibliográfica, se nutre asimismo del examen de cientos de sentencias de un amplio periodo, desde antes del franquismo hasta nuestros días, para analizar las dinámicas más habituales de la corrupción.

Autor: Joaquim Bosh
Título: La patria en la cartera
Páginas: 464
Editorial: Ariel
Precio: 18,90 €

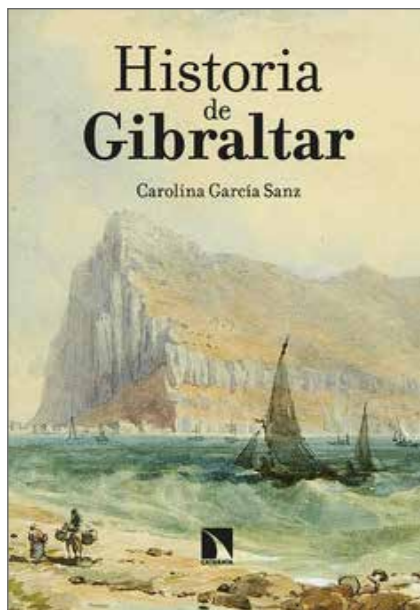


SUEÑO FRUSTRADO

La fascinación por lo lejano

Jordi Esteva ofrece con *El impulso nómada* las claves para entender las razones íntimas del viaje, del movimiento, de la necesidad ineludible de partir. *El impulso nómada* narra la infancia y la adolescencia del autor durante las que, impelidas por la aridez de los años del franquismo, se despiertan en él la curiosidad por lo diferente y la fascinación por lo lejano. «Un día me iré y no me veréis más», pronunciaba de niño una y otra vez, mientras se enfrascaba en los libros de geografía, los atlas y los mapas. Más adelante, el libro se detiene en el descubrimiento de la homosexualidad y la descripción de la Barcelona *underground* de los años setenta, un tiempo de una gran creatividad y a la vez marcado por la capacidad destructiva de la droga. Narra los primeros viajes a Sudán y la India, y la estancia de cinco años en Egipto, país en el que Jordi Esteva llegó a integrarse en los círculos intelectuales y artísticos, con la inevitable implicación en política, hasta que las amenazas de la policía secreta egipcia, con períodos de prisión incluidos, le obligaron a marchar. Se había roto el sueño del nómada, la posibilidad de vivir en Egipto y formar parte de un mundo distinto. Y la Barcelona a la que Esteva regresó era ya presa del desencanto a medida que la ciudad se encaminaba a la especulación postolímpica y a la banalización turística, mientras el sida iba haciendo estragos entre los amigos.

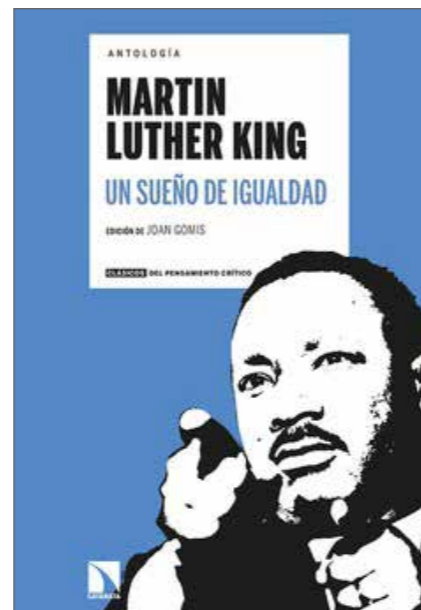
Autor: Jordi Esteva
Título: El impulso nómada
Páginas: 496
Editorial: Galaxia Gutenberg
Precio: 22,50 euros



HISTORIA DE GIBRALTAR
El Peñón, desde el s. XVIII hasta hoy

Gibraltar ha sido fortaleza militar, colonia, puerto de comercio y contrabando, lugar de asilo político y conspiraciones, centro de operaciones de la Royal Navy, bastión contra la política exterior franquista o más recientemente de resistencia frente al Brexit. Su historia, o mejor dicho sus historias, han abonado un sugestivo campo de mitos e imágenes que, en el siglo XX, fueron socialmente muy movilizados a ambos lados de la verja levantada por los británicos en 1909. Algunos de sus mitos, con más o menos apasionamiento, todavía siguen siendo invocados. De hecho, encarnan el legado de procesos de reconstitución histórica de un Gibraltar inglés, un Gibraltar gibraltareño y un Gibraltar español. Pero ninguno de estos tres Gibraltares monolíticos refleja la riqueza de su historia ni recoge la complejidad de las relaciones que, no exentas de conflicto, han forjado las experiencias compartidas a la sombra de la famosa roca. Precisamente, el principal propósito de este libro es contribuir a divulgar en español nuevas y diferentes formas de comprender la historia del Peñón desde el siglo XVIII hasta hoy.

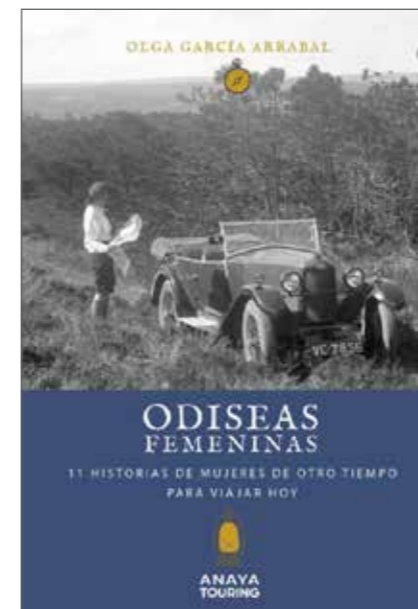
Autor: Carolina García Sanz
Título: Historia de Gibraltar
Páginas: 192
Editorial: Catarata
Precio: 16,50 euros



LUCHA POR LA IGUALDAD
Pensamientos de un activista antiviolencia

Los escritos de Martin Luther King fueron siempre sentencias claras y directas sobre lo que significaba, para la humanidad, la injusticia, así como las formas en que puede ser transformada en justicia. Con una palabra precisa y un tono emocionado, sus discursos fueron capaces de materializar el estado de inhumanidad en el que vivía el mundo y la oportunidad de construir otro mejor. En su *Carta desde la cárcel de Birmingham* (1963) defendió que "una injusticia en cualquier parte es una amenaza a la justicia de cualquier lugar", lo que significó que, con la defensa de los derechos civiles para los negros, King extendiera su lucha hacia otros colectivos, pueblos y personas. Con su famoso *Tengo un sueño* amplió la imaginación moral de su época e integró en las luchas sociales a una amplia población que había quedado marginada o cansada de ser perseguida, encarcelada y multada solamente por querer ser libre. La concesión del Premio Nobel de la Paz en 1964 honró una lucha pacífica que hizo confluír en su persona el luchador, el mito y la historia.

Autor: Martin Luther King
Título: Un sueño de igualdad
Páginas: 160
Editorial: Catarata
Precio: 15,00 euros



VIAJERAS PIONERAS
Repetir los mismos destinos en el s. XXI

Aunque las mujeres han viajado desde hace siglos, la historia no siempre les ha concedido el papel protagonista que les correspondía. Desde Egeria, la primera escritora-viajera de la que se tiene noticias y que partió de Hispania en el siglo IV, muchas han sido las mujeres que, como Ida Pfeiffer, Alexandra David-Néel, la orientalista británica Sophie Lane —que documentó la segregación de géneros de la sociedad egipcia de mediados del siglo XIX—, Emilia Serrano de Wilson, Beryl Markham, Constance Gordon-Cumming, Isabella Bird, Mary Wortley Montagu o Elizabeth Taylor, han viajado adentrándose en selvas, desiertos, montañas y océanos arrojando peligros y haciendo frente a las dificultades técnicas y a los condicionantes culturales de cada época. Este libro nos da conocer la historia de estas pioneras a través de sus propias palabras, y además propone descubrir los mismos destinos con las comodidades del siglo XXI.

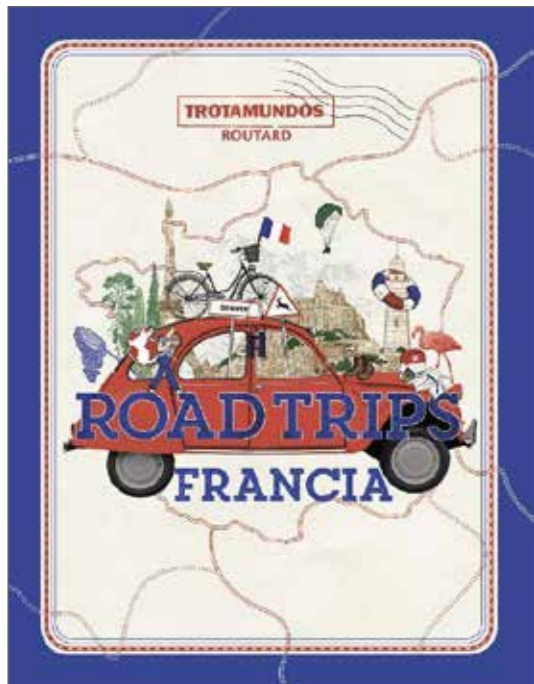
Autor: Olga García Arrabal
Título: Odiseas femeninas
Páginas: 191
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,95 euros



ENERGÍA FEMENINA INTERIOR
Novela ligera sobre la dura realidad india

Tras vivir varios años en el subcontinente asiático, la escritora y periodista Carla de la Vega decidió novelar una realidad social espeluznante: faltan 45 millones de niñas por haber sido asesinadas o porque sus padres han abortado por el simple hecho de ser niñas. De la Vega lo hace de una manera entretenida, llena de glamur, de exotismo, de mitología y con una gran historia de amor y amistad. Una novela ligera, para todos los lectores, con un mensaje principal en el que se invita a dejar salir la energía femenina interior que todos tenemos dentro, tanto hombres como mujeres, que el hinduismo denomina *Shakti*. Un viaje que nos adentra en la India más exótica y controvertida, con contrastes muy difíciles de digerir. Las trepidantes páginas de *#Shakti*, trasladan a los antiguos palacios de los Maharajás, ahora hoteles de lujo, como el Amarvilas, con vistas maravillosas al Taj Mahal, el Rambagh Palace de Jaipur o el emblemático hotel Imperial en Nueva Delhi. También hacen viajar en el Orient Express, uno de los trenes más lujosos del mundo, que circula en el Rajastán. Eso sí, la escritora avisa: "todo ello es para dulcificar el gran zarpazo que la dura realidad de la India dará a tu corazón".

Autor: Carla de la Vega
Título: #Shakti
Páginas: 404
Editorial: Amazon
Precio: 14,00 euros



FRANCIA AL COMPLETO

35 itinerarios para recorrer el país vecino

Desde la ruta del vino de Alsacia hasta la Grande Corniche de la Riviera, la bucólica campiña de Berry, pasando por los fantásticos paisajes del Luberon, los volcanes de Auvernia, las montañas de Canta, el país cántaro o las playas del Desembarco..., aquí hay un sinfín de ideas para explorar todas las regiones de Francia devorando kilómetros de asfalto. Todo ello acompañado de visitas culturales, etapas gourmet y pinceladas de historia. Para cada ruta se incluyen mapas bien ilustrados que trazan el itinerario de cada viaje por carretera, consejos prácticos para preparar el trayecto, visitas imprescindibles y consejos de lectura. Un buen regalo para los amantes de los viajes por carretera por uno de los países más hermosos del mundo.

Autor: Philippe Gloaguen
Título: Roadtrips Francia
Páginas: 300
Editorial: Anaya Touring (Trotamundos)
Precio: 35,00 euros



CAPITAL DE LA MÚSICA MODERNA

Recorrido por el Londres más musical

Londres es, sin duda, una de las grandes capitales mundiales de la música. Desde siempre, pero en mayor medida a partir de los años cincuenta, la capital británica ha absorbido ritmos, sonidos y canciones de los más diversos lugares: Norteamérica, el Caribe, las antiguas colonias del imperio británico, la vieja Europa y, también, otras zonas del Reino Unido. Gran parte de la música moderna, sea cual sea su estilo y el espíritu que la inspira —pop, rock, punk, soul, jazz o folk, sin olvidar el reggae y los rituales contemporáneos de las pistas de baile—, se ha fraguado en Londres, en sus calles, en sus grandes y pequeños teatros, en los despachos de sus *mánager*, en sus pubs... Esta guía recuerda artistas y grupos legendarios, como The Beatles, Rolling Stones, Queen, Led Zeppelin, David Bowie, Pink Floyd o Sex Pistols, y visita lugares emblemáticos, como el estudio de Abbey Road o el Ministry of Sound y su célebre pista de baile.

Autor: Patricia Godes Marco
Título: Guía musical de Londres
Páginas: 288
Editorial: Anaya Touring (Guías singulares)
Precio: 22,50 euros



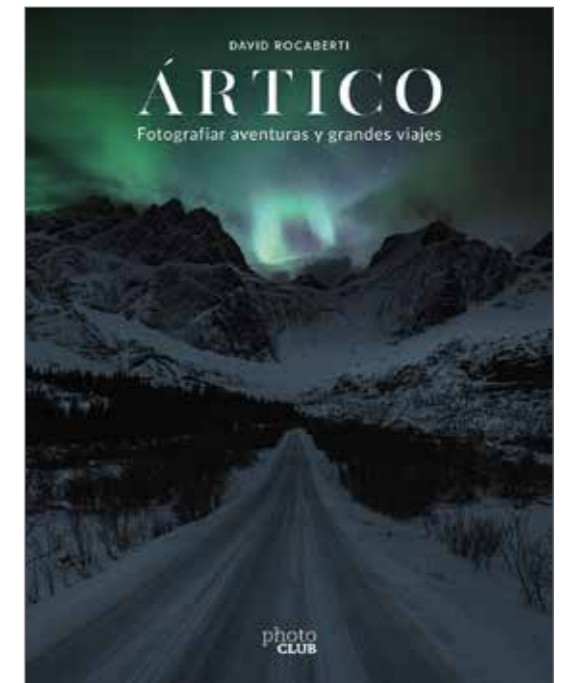
FOTOGRAFÍA DEPORTIVA

Cómo eternizar un instante con una cámara

Germán Vidal, fotógrafo profesional con una dilatada experiencia en eventos deportivos, muestra cómo realizar tu trabajo de la forma más creativa para conseguir un resultado óptimo.

A lo largo de este libro, Germán va guiando mediante ejemplos y consejos basados en su propio trabajo, ayudando a conseguir el punto de vista necesario para recrear en imágenes el espíritu de superación personal que implica el desarrollo de todo deporte, y que el autor en este libro logra trasladar al arte de eternizar un instante a través de un objetivo.

Autor: Germán Vidal Ponce
Título: Curso de fotografía deportiva
Páginas: 208
Editorial: Anaya Multimedia (Photoclub)
Precio: 22,95 €



PAISAJES ÁRTICOS

La aurora boreal como meta

No pocas personas sueñan con realizar un viaje al Ártico para contemplar sus majestuosos paisajes esculpidos por el hielo y el viento. Seguramente, aún muchas más desean fervorosamente retener en su mirada y en sus cámaras fotográficas el que posiblemente sea el mayor espectáculo natural sobre la faz de la tierra: la aurora boreal. Hacerlo no resulta siempre una empresa sencilla, debido a la dificultad añadida de la climatología y la complicada orografía de este enigmático lugar. Si no concibes la idea de hacer un viaje sin tener constantemente tu cámara en la mano y eres de quienes aceptan el reto de embarcarse en la aventura de viajar por las gélidas tierras de Escandinavia, este libro ayudará a traerte de vuelta un buen puñado de imágenes de las que sentirte verdaderamente orgulloso. Ilustrada con sorprendentes imágenes, esta obra desvela muchos de los secretos esenciales para cualquier viajero apasionado por la fotografía. Acierta con el equipamiento, con el *software* y *hardware* adecuados para la organización y procesamiento de las imágenes y descubre los trucos para difundir tus imágenes en las redes sociales y aprender a venderlas.

Autor: David Rocaberti
Título: Ártico
Páginas: 272
Editorial: Anaya Multimedia (Photoclub)
Precio: 27,95 euros



CASTILLA Y LEÓN A TOPE
25 rutas por un territorio único

Castilla y León lo tiene todo: cuevas kilométricas en las que cabrían ciudades; senderos que atraviesan densos bosques o extensas dehesas; centenares de cascadas y los saltos de agua más altos de la península Ibérica; profundas sierras donde osos, lobos, buitres, águilas y rebecos viven en libertad. Sin olvidar las huellas de las civilizaciones que la habitaron: los primeros pobladores de Europa, monumentos megalíticos llenos de magia, castros celtíberos, eremitorios rupestres y la mina de oro a cielo abierto más grande del mundo romano.

A lo largo de 25 rutas el viajero podrá descubrir y sumergirse en este territorio único y, en cierta medida, todavía desconocido.

Autor: Igor Gonzalo
Título: En ruta por Castilla y León
Páginas: 312
Editorial: GeoPlaneta (Guías En ruta Lonely Planet)
Precio: 25,00 euros



PATEAR POR EUROPA
150 propuestas de rutas senderistas

Con 50 historias espectaculares y otras 150 propuestas de rutas senderistas, que abarcan desde Andalucía hasta el Círculo Polar Ártico, Lonely Planet invita a recorrer el continente europeo para vivir las mejores aventuras a pie. Incluye tanto recorridos urbanos, culturales o enoturísticos como expediciones a las cumbres más altas, caminatas por la costa, peregrinaciones de varios días o aventuras con raquetas de nieve... todas ellas, inolvidables experiencias épicas.

Título: Las mejores rutas de Europa para hacer trekking
Páginas: 320
Editorial: GeoPlaneta (Lonely Planet)
Precio: 27,50 euros

VEN RÁPIDO CARIÑO!!
... ACABA DE APARCAR
UN SEÑOR MUY RARO
CON UNA AUTOCARAVANA
DIFERENTE A LA NUESTRA...





El nuevo DS 9 recupera la tradición de las grandes berlinas de Citroën, que nació con el mítico Tiburón y mantuvo con el SM y el C6 a partir de soluciones tecnológicas innovadoras, fiables, experimentadas y disponibles entonces para sus coches más representativos. Con un motor de gasolina turboalimentado de 200 caballos de potencia y otro eléctrico de 110, el E-Tense, con sistema de propulsión híbrido enchufable, aumenta ahora su autonomía hasta los 70 kilómetros en ciclo urbano para disfrutar del silencio y el glamour de su exclusivo habitáculo.

CITROËN DS 9 E-TENSE 250 Glamour, exclusividad y lujo tecnológico

TEXTO FELIPE TERUEL



Después del largo paréntesis marcado por la desaparición del C6, Citroën recupera con la división de automóviles de lujo DS su lugar bajo el sol entre las grandes berlinas europeas con una propuesta diferenciadora y unas soluciones tecnológicas dirigidas a mejorar la seguridad y, especialmente, el confort de marcha que ya hicieron historia en modelos emblemáticos de la marca francesa, desde el mítico DS de los sesenta, el popular y admirado Tiburón, hasta el sofisticado, único e intemporal SM, construido conjuntamente con Maserati hace cincuenta años.

Exteriormente, el DS 9 muestra un estilo que le separa intencionadamente de sus competidores: su silueta se aproxima a la de un cupé de gran tamaño, si se mira desde un lado o por detrás, donde el techo aparece en una clara forma de arco hasta confluir con el alerón de la tapa del maletero. De frente, el coche desvela sus grandes dimensiones y no confunde a nadie al expresar con rotundidad sus señas de identidad y el estilo fluido y dinámico que evoca modelos de éxito que marcaron la historia de las grandes y, sobre todo, originales berlinas producidas por la marca gala. Todo el frontal confluye en una parrilla imponente, sobre la que dominan las dos enormes letras del logo DS

cromadas, símbolo actualmente de los coches de lujo de Citroën.

Si la elegancia y singularidad de las líneas son los rasgos externos que mejor definen al DS, la suntuosidad, el confort y una decoración minimalista de gran calidad marcan un habitáculo funcional y espacioso en el que abundan los huecos, algunos perfectamente integrados, como los de las puertas, o los situados debajo de la gran pantalla táctil multimedia de 12 pulgadas que domina todo un cuadro de mandos marca de la casa; es decir, innovador, minimalista y con un diseño exquisito en el que todo está a la vista y en el que no solo prima la calidad de los acabados sino, sobre todo, el valor, la claridad y la precisión de las informaciones en una puesta en escena orientada a facilitar la conducción y favorecer la seguridad al volante.

Escucha el silencio

La comodidad está marcada por el silencio de marcha y la amplitud de las plazas delanteras y traseras, que, como opción, se reducen a dos sillones individuales con calefacción, regulación eléctrica y masaje de asiento y respaldo. El acabado interior Ópera, el más completo y lujoso de toda la gama, añade tapizados en



cuero Nappa rojo y techo gris oscuro acabado en Alcántara para ayudar a disfrutar de una perfecta insonorización cuando se conecta el equipo de música Focal de 515 vatios y 14 altavoces especialmente desarrollado para el DS 9.

La prueba dinámica realizada para **topVIAJES** tuvo como escenario una ruta de casi 300 kilómetros, repartidos por autopistas, autovías y carreteras secundarias. Una vez acomodados en el puesto del conductor y con el motor en marcha, lo primero que sorprende es escuchar el silencio general que se percibe en todo el interior; y, ya en ruta, resulta casi inevitable echar un vistazo al cuentarrevoluciones para comprobar que, en efecto, el propulsor está en marcha.

Volar a ras del suelo

Con una potencia combinada de 250 caballos (motor turboalimentado de gasolina de 200 CV y eléctrico de 110 CV) y caja de cambios automática de ocho velocidades, la autopista es el hábitat más natural para este coche que parece volar a ras del



suelo por obra y magia de una suspensión cuyos niveles de confort y efectividad, hoy por hoy, son intachables. Se trata de un sistema que Citroën patentó en los años cincuenta y no ha parado de mejorar desde entonces, en el que se conjugan a la perfección comodidad y seguridad sin penalizar el dinamismo. El Active Scan Suspension dispone de una cámara instalada en el parabrisas que escanea la calzada mientras que cuatro sensores de equilibrio y tres acelerómetros registran los movimientos y transmiten la información a una computadora capaz de actuar en cada una de las ruedas de forma independiente para mejorar la seguridad y ofrecer un confort difícil de igualar. El coche se mueve con soltura, sin perder el ritmo y con un comportamiento que permite afrontar viajes lar-



gos sin que pesen los kilómetros. Y en ciudad, una nueva batería de 15,6 kWh permite recorrer en modo eléctrico 70 kilómetros después de una carga completa.

En resumen: el DS 9 E-Tense 250 híbrido enchufable es un coche de línea elegante, con las singularidades que Citroën siempre ha concedido a sus grandes berlinas, repleto de innovaciones tecnológicas y soluciones prácticas que no defraudarán ni a los incondicionales ni a los nuevos clientes. Su interior, con glamour y elegancia, es una prolongación de la originalidad externa, está extraordinariamente cuidado, todos los mandos ofrecen un tacto agradable y muestra un confort de marcha difícil de igualar. El precio del acabado Ópera es elevado, pero a cambio ofrece un equipamiento muy difícil de alcanzar entre las berlinas de su segmento.●



FICHA TÉCNICA

DS 9 E-TENSE 250 ÓPERA

Dimensiones:

Largo: 4.934 mm
 Ancho: 1.855 mm.
 Altura: 1.460 mm.
 Batalla: 2.895 mm.
 Peso: 1.839 kilos.
 Depósito de combustible: 42 litros.
 Maletero: 510 litros.

Motor:

Tipo: Inyección directa de gasolina con turbocompresor y 200 CV. Motor eléctrico: 110 CV.
 Cilindros: 4.
 Cilindrada: 1.598 centímetros cúbicos.
 Potencia conjunta: 250 CV a 6.000 rpm.
 Par máximo: 320 Nm.
 Tracción: delantera
 Cambio: automático de 8 velocidades

Prestaciones:

Velocidad máxima: 240 km/h
 Aceleración: de 0 a 100 en 8,1 segundos.
 Consumo medio: 1,4 litros cada 100 km. Autonomía en modo eléctrico: 60 km.
 Emisiones de CO2 WLTP: 34 g/km.

Precio: 64.300 euros.



aseet.es

aseet ASOCIACIÓN DE EJECUTIVAS DE EMPRESAS TURÍSTICAS
 ESPAÑA

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.

IBIZA reivindica a Rafael Alberti y sus festivales al aire libre



Ibiza ha puesto en valor, en FITUR, la cueva donde Rafael Alberti y María Teresa León se escondieron, sorprendidos al estallar la Guerra Civil en 1936, mientras se encontraban de vacaciones en la isla balear. Ahora una ruta de senderismo diseñada por el Ayuntamiento de Sant Josep de sa Talaia tiene parada en esta cueva donde el poeta gaditano y Premio Cervantes se refugió, con su esposa, durante tres semanas. Una ruta que discurre por el Parque Natural de Ses Salines y que reivindica a la pareja, que se vio obligada a sobrevivir entre la maleza y los recursos que les regalaba la natura-

leza. Como recuerdan con cariño en la isla, fueron los primeros 'hippies' de España. La cueva está situada cerca de la Torre de Sa sal Rossa, en la idílica Platja d'en Bossa. Un monolito y una placa recuerdan ahora su estancia.

Además de las rutas de senderismo, se aprovechó el escenario de Fitur para presentar unas rutas de snorkel concebidas para todos los públicos que permiten disfrutar de los fondos marinos, las aguas cristalinas y la Posidonia oceánica, una planta marina considerada Patrimonio Mundial por la Unesco.

También el Ayuntamiento de Sant Josep de sa Talaia presentó en Fitur un portal digital orientado a la promoción de la música y los artistas locales, que culminó con un concierto en el Club Malasaña, la sala de moda del emblemático barrio de Malasaña, y con la actuación de los ibicencos Joven Dolores y Muchachito Bombo Infierno. Y es que en este municipio, el más grande de la isla de Ibiza, pueden presumir de la música y de los músicos porque aquí se produce un fenómeno que arrastra a cientos de personas de garito en garito, para escuchar a artistas que vale la pena descubrir. Por eso, han puesto en marcha un portal pensado por y para la música y los músicos. El periodista Xescu Prats es el artífice de musica.santjosep.org, la web en la que aparecerán todas las actuaciones programadas tanto en salas y establecimientos de ocio y restauración como los que promueve el Ayuntamiento y que ahora cuenta con un nuevo y flamante escenario: el Auditorio Caló de s'Oli.

Por su parte, el Ayuntamiento de Ibiza ha presentado la campaña 'Ibiza respira cultura' con la promoción de los cinco principales eventos culturales al aire libre que se realizan en el casco histórico de la ciudad: el festival de pop-rock Sueños de Libertad, (del 28 de julio al 2 de agosto) Ibiza Jazz Festival (del 30 de agosto al 3 de septiembre), el festival de arte proactivo Ibiza Bloop Festival (del 1 al 20 de agosto), Ibiza Light Festival (14 y 15 de octubre) y el Festival Territorio de performance (del 17 al 25 de septiembre).

La regidora de Turismo, Dessiré Ruiz, destacó que éstos no son los únicos acontecimientos que se realizan en la ciudad de Ibiza, ya que existe toda una agenda de propuestas y acontecimientos para que los visitantes y residentes disfruten de la isla y de actividades culturales y deportivas durante todo el año.

www.eivissa.es



La provincia deBURGOS da valor a la España “de los pueblos”

La provincia de Burgos es patrimonio, naturaleza, aventura... y muchos pueblos con encanto. En FITUR, el vicepresidente de la Diputación de Burgos reivindicó la *España de las oportunidades* y la necesidad de potenciar la digitalización de la provincia con la instalación de la fibra óptica en todo el territorio. La provincia de Burgos también apuesta con fuerza por la naturaleza y la aventura, una fórmula mágica que permite al viajero airearse y recuperarse de la fatiga pandémica. La provincia de Burgos ha puesto en valor en la feria sus muchos escenarios naturales, como el Parque Natural Montes Obarenes-San Zadornil y Valterria o el parque multiaventura de Las Merindades. Y también pueblos tan singulares como Castrillo Mota de Judíos, que ha recuperado su pasado sefardí y el antiguo asentamiento judío de La Mota con rutas turísticas sefardíes.



www.burgos.es

La COSTADEL SOL invita a descubrir su luz interior



El presidente de la Diputación y de Turismo Costa del Sol, Francisco Salado, presidió el acto institucional de la Costa del Sol en FITUR *Descubre su luz interior* en el Palacio de Neptuno de Madrid. Un recorrido por las diferentes campañas que ha puesto en marcha Turismo Costa del Sol, con especial atención al interior de la provincia de Málaga. Salado destacó "que para este 2022 el destino Costa del Sol espera lograr la recuperación casi plena. Creemos en la industria turística, sabemos el valor que aporta y los miles de empleos que genera. Vamos a seguir

siendo el destino referente en innovación, en inversión, en creatividad, en organización de eventos internacionales y en el uso de las nuevas tecnologías. Desde la Diputación y Turismo Costa del Sol estamos haciendo un esfuerzo sin precedentes". El acto fue presentado por el actor Salva Reina y contó con un monólogo de Tomás García y la música en directo de Danza Invisible.

www.visitcostadelsol.com

BENICÀSSIM anuncia experiencias con los cinco sentidos



Benicàssim ha presentado un completo programa de actividades que convierten la visita a la localidad en cualquier momento del año en una experiencia inolvidable. Ese es el objetivo de *Siente Benicàssim*, la campaña promocional que se presentó en FITUR. Para ello se dio a conocer *Benicàssim Experiences*, un motor de reservas con paquetes promocionales que permite, a través de un clic, adquirir experiencias que tienen que ver con el tacto, el gusto, el oído, el olfato y la vista para hacer de Benicàssim una experiencia con los cinco sentidos. *Benicàssim Experiences* se divide en tres grandes ejes: *Benicàssim Saludable*, *Benicàssim Música y Cultura* y *Benicàssim Gastro*. La oferta que reúne *Benicàssim Experiences* irá ampliándose, sumando con ello más experiencias con el fin de hacer de Benicàssim un destino ideal para disfrutar de la costa de Castellón.

Benicàssim Experiences se divide en tres grandes ejes: *Benicàssim Saludable*, *Benicàssim Música y Cultura* y *Benicàssim Gastro*. La oferta que reúne *Benicàssim Experiences* irá ampliándose, sumando con ello más experiencias con el fin de hacer de Benicàssim un destino ideal para disfrutar de la costa de Castellón.

www.turismo.benicassim.es

BARILOCHE, el gran destino de la Patagonia argentina

Principal destino de la Patagonia, sur de Argentina, la ciudad de Bariloche ha promocionado en FITUR el sol y los lagos que lucen en verano, sus colores impactantes del otoño, la nieve del invierno y sus flores primaverales. Porque son muchos los paisajes atractivos que convierten Bariloche en una ciudad única, según explicó a **topVIAJES** Cecilia Caldelari, subsecretaria de Turismo de Río Negro. Además, Bariloche ofrece una amplia gama de actividades, como kayak, *rafting*, escalada en roca, cabalgatas, *canopy* y hasta buceo. Merece la pena destacar también su gastronomía y recordar que Bariloche es la capital del chocolate en Argentina y que su oferta se completa con la mayor variedad de cerveza artesanal, repostería, carnes y la mayor variedad de cocina internacional en sus reconocidos restaurantes.



www.barilocheturismo.gob.ar

Salta es una provincia de la gran Argentina pródiga en belleza y calidez. Aquí el visitante es esperado con una amplia oferta hotelera y gastronómica en la que la comida regional, transmitida de generación en generación, nos acerca a una Salta profunda. Salta combina los atractivos de un vasto territorio que abarca todo tipo de paisajes únicos: desde la aridez del desierto puneño hasta el verde exuberante de la selva de altura y las extensas Salinas Grandes. El altiplano andino, las aguas termales, los vinos de extrema altura, su exquisita y los imponentes Valles Calchaquíes. Todo ello cobijado por sus culturas ancestrales que los Andes forjaron desde tiempos inmemoriales. Su pasado colonial se refleja en la pintoresca Ciudad de Salta, una de las mejores preservadas de Argentina, que cuenta con iglesias y casas de estilo neocolonial, además del Cerro San Bernardo y su cima.



www.turismosalta.gov.ar

OAXACA, la tierra del mezcal y de los dioses

Oaxaca ha presentado en FITUR la riqueza cultural de sus 8 regiones, caracterizadas por la diversidad de sus pueblos, su patrimonio arqueológico y una gastronomía y artesanía excepcionales. En el Estado de Oaxaca conviven hoy en día más de 16 grupos étnicos, pueblos que han conseguido conservar sus costumbres indígenas, aportando un valioso legado cultural. Muestra también de su diversidad, Oaxaca es de hecho el Estado de México con mayor número de municipios, más de 500, algunos de los cuales tienen la denominación de Pueblos Mágicos. Es el caso de San Pablo Villa de Mitla, Mazunte, Huautla de Jiménez, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Capulámpam de Méndez y Santa Catarina Juquila, que fue elegido en 2020. Una curiosidad: Oaxaca es el productor del 87% del mezcal de México, una bebida aromática que dicen la consumen los dioses.



www.oaxaca.gob.mx/sectur

HONDURAS, mucho más que “Supervivientes”



Célebre por ser escenario del programa televisivo *Supervivientes*, concretamente en Cayos Cochinos, Honduras ha querido mostrar sus grandes atractivos en FITUR. La ministra de Turismo ha viajado a Madrid para confirmar que “Honduras es un país lleno de grandes sorpresas, con una oferta turística muy natural, muy auténtica y genuina, un país que ofrece toda su cultura, su identidad y su belleza natural, Cayos Cochinos es una pequeña muestra de la belleza que Honduras tiene, también Copán Ruinas y nuestras tres islas de la bahía ofrecen

una oferta turística muy importante”. También puso en valor el Lago de Yojoa, el Parque Central del Comayagua, los parques nacionales Pico Bonito y La Tigra, las Cuevas de Taulabé, la Isla de los Pájaros y La Campa, además del Jardín Botánico Lancetilla.

www.honduras.travel

CATA, la entidad que pone cara al turismo de Centroamérica

Carolina Briones es la secretaria general de la Agencia de Promoción Turística de Centroamérica (CATA) y ha sido la cabeza visible de la promoción en FITUR de los atractivos turísticos de la región, en la que están integrados ocho países, entre ellos Costa Rica, Belize, El Salvador, República Dominicana y Guatemala. CATA ha recibido en Fitur 22 por tercera ocasión el premio a la Excelencia Turística, un reconocimiento que es otorgado a los proyectos turísticos, empresas o instituciones que destacan a lo largo del año por acciones relevantes, ideas significativas o planes creativos durante el año 2021, convirtiéndose en un referente en el ámbito del turismo y la gastronomía en Iberoamérica. En esta ocasión, CATA fue seleccionada por el proyecto Primer Hackathon para la creación de productos turísticos entre Centroamérica y República Dominicana. Dicho proyecto resultó ganador entre otros de más de 20 países como España, Estados Unidos, Ecuador, Colombia, Uruguay, Argentina, Cuba, Brasil, Perú, Panamá, México y la región de Centroamérica.



www.visitcentroamerica.com

fundacionkhanimambo.org

+34 638 964 005

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.



VOLVER SIN MIEDO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Hace justamente un año escribía, en esta misma página, que “ya nadie se pregunta cuándo acabará esto sino qué se puede hacer para que acabe. Temo que 2021 tampoco nos dará la respuesta”. Y así ha sido. Es verdad que se han llevado a cabo procesos de vacunación masiva, en España y en la mayoría de los países, pero nuevas mutaciones del virus del Covid y sucesivas oleadas de contagios nos han conducido, un año después, a una situación que fue de pandemia y amenaza con convertirse en endémica. Cada vez hay un mayor y global convencimiento de que habrá que habituarse a convivir con una enfermedad que tardará años en superarse, si al fin se consigue.

Lo que hace un año no se podía imaginar era que el miedo iba a ser otro antídoto. Por lo general el temor retrae, asusta y paraliza, pero de todo se cansa la sociedad, también de permanecer aterrada. Y empieza a ser el hastío, precisamente, una nueva vacuna contra la

pandemia. Es verdad que las mutaciones parecen tener un efecto más leve, lo que unido al hecho de la vacunación da alas a las personas y a las empresas para superponerse a la amenaza. El mundo del turismo confía en que a mediados de 2022 el sector esté en condiciones de trabajar como antaño y que los ciudadanos recuperen el aliento para atreverse a viajar, conocer y disfrutar de lo que les ha sido arrebatado durante los dos últimos años. De ser así, cada vez habrá menos gente escondida y menos empresas agobiadas. Todas aquellas que hayan logrado sobrevivir al impacto, por supuesto, porque son muchas las que se han quedado por el camino.

Hoy, un año después de aquellas palabras, solo queda confiar en que el valor vencerá al miedo, nos inventaremos una normalidad que nos permita respirar y podamos recuperar la vida, nada más y nada menos.

Porque esto empieza a ser insoportable.

link4tour

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.

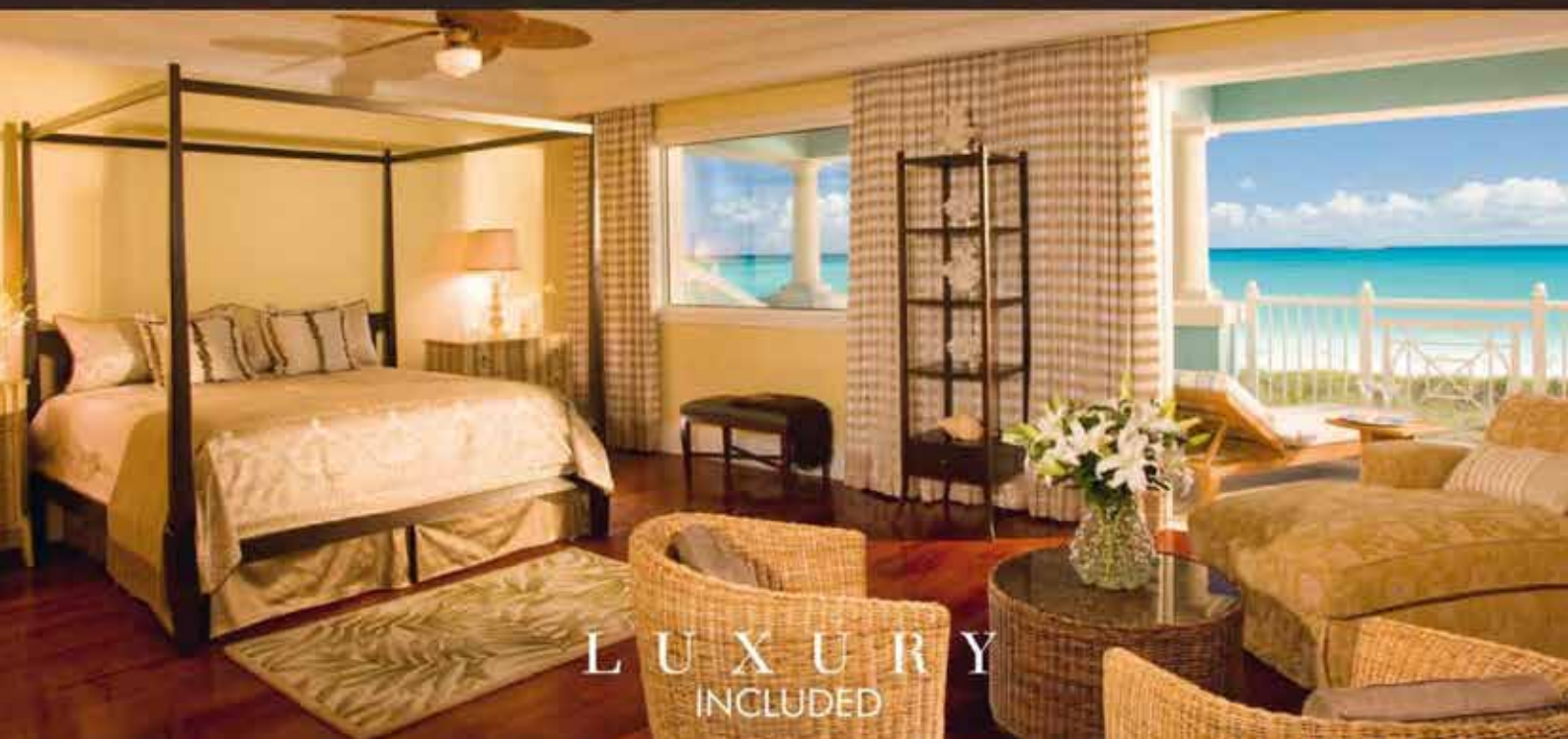
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED