

# top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
Nº108 febrero 2020



• **SAN VALENTÍN**  
PLANES PARA TODOS

• **AÍNSA (HUESCA)**  
TIERRA DE FUEROS

• **SAN PETERSBURGO**  
GRAND HOTEL EUROPA

**SANTILLANA DEL MAR**

LAS PIEDRAS HABLAN





AZOIA - SINTRA PORTUGAL



[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)

# top VIAJES

EDITORA  
Ana Reino  
areino@topviajes.net

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL  
Javier García  
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN  
Mónica Pérez  
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO  
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Miguel Blasco, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, Hernando Reyes

PUBLICIDAD  
topviajes@topviajes.net  
+34 91 811 75 92



EDITA  
c/ Pintor Zuloaga, 10  
28691 Villanueva de la Cañada  
Madrid  
+34 91 811 75 92

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  
Santillana del Mar, PILAR ARCOS

## España alcanza un nuevo récord turístico con cerca de 84 millones de visitantes en 2019

### VISADO DE ENTRADA

## Y crece... y crece... y crece...

Una vez más, el número de visitantes extranjeros ha supuesto un nuevo récord, rozando los 84 millones de turistas extranjeros (un 1,2% más que en 2018), que se dejaron más de 92.300 millones de euros (2,9% más) en los distintos apartados de gastos. Y lo ha hecho pese a las muchas dudas que surgieron en el sector viajero a raíz de la quiebra del turoperador británico Thomas Cook, de las inquietudes planteadas por el Brexit, la ralentización de la economía alemana, el resurgir de destinos como Túnez o Turquía, o la campaña para reducir el uso del avión en los desplazamientos de radio medio para los viajes de ocio.

Se ha cumplido el descenso en el número de turistas procedentes del Reino Unido y Alemania, pero que ha sido compensado por una mayor presencia de viajeros de Estados Unidos y de mercados asiáticos, como Corea del Sur, Japón o China, en lo que ya se ha convertido en una clara apuesta por abrir el abanico a otros países emisores de turistas hacia España.

Pocos se atreven a predecir qué pasará en 2020, que ha comenzado con sobresaltos, esperados, como el Brexit, pero también inusuales y anormales como la irrupción pandémica del denominado coronavirus de Wuhan. Toda una llamada de atención a la globalización que se vive en el turismo. De entrada, se prevé que el número de las itinerancias habidas en estos primeros meses de año sea inferior al de 2019, debido en buena parte al descenso de desplazamientos de la población china cuando el país celebraba la llegada de su año nuevo. Por eso se antoja improbable, que no imposible, alcanzar la cifra de 1,5 billones de viajes contabilizados en todo el mundo en el pasado ejercicio, lo que representó un incremento del 4% con respecto a 2018. Son diez años de crecimiento continuado debido al acceso al mercado de los viajes de países emergentes, como el gigante asiático.

Los organismos oficiales son optimistas con respecto a 2020 y la Organización Mundial de Turismo (OMT) se ha aventurado a pronosticar que se experimentará un crecimiento entre el 3 y el 4%, apoyado en la celebración de los Juegos Olímpicos de Tokio (julio y agosto) y en la Expo de Dubái (octubre 2020 / abril 2021).

Crucemos los dedos para que en esas fechas no estemos a vueltas con otros Brexit, coronavirus, conflictos bélicos y ralentizaciones económicas varias. Amén.

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director de topVIAJES  
delmoral@topviajes.net





> **SUMARIO**

"Viajar te deja sin palabras y después te convierte en un narrador de historias".  
**Ibn Battuta** (Tánger, 1304- Marrakech 1377), viajero y explorador bereber.

**03 VISADO DE ENTRADA**

**JOSÉ LUIS DEL MORAL**

"Y crece... y crece... y crece"

**06 SORTEO**

La revista topVIAJES junto al restaurante El Buda Feliz sortean una comida o una cena para dos personas.



**08 DONDE LAS PIEDRAS HABLAN**

No hay ninguna lista de pueblos más bellos o con más encanto en la que no aparezca **Santillana del Mar**. Viene de lejos, ya en 1889 fue declarada conjunto histórico-artístico y desde 2013 forma parte oficialmente de la red de Pueblos más Bonitos de España

**FERNANDO PASTRANO**

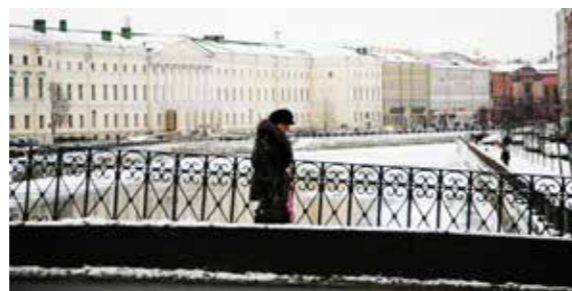
**PILAR ARCOS**



**26 SAN PETERSBURGO**

Desde Rasputín y sus zares hasta Stalin y Lenin, pasando por Gorki y Pushkin...entre los salones del **Grand Hotel Europa** se han escrito, compuesto y fraguado importantes pasajes de la historia de la Gran Rusia.

**MANENA MUNAR**



**38 OTROS DESTINOS**

-Aínsa y los Fueros de Sobrarbe



**40 HOTELES**

-España Exclusiva: Quinta da Auga  
-Villa Vita  
-Hotel L'Oscar  
-Noticias del sector hotelero  
-Especial San Valentín



**60 GASTRONOMÍA**

-Restaurante Rocacho  
-Restaurante ADN Huelva  
-Restaurante Benares  
-Noticias de restaurantes



**70 ENOLOGÍA**

-Noticias

**72 PISTAS**

-Zincalí  
-Sorteo Ganador



**76 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO**

-FITUR  
-Aerolíneas  
-Cruceros  
-Ofertas de destinos



**86 KM 0**

**ANTONIO GÓMEZ RUFO**

"Bisiesto"



SORTEO



# top V!AJES

## SORTEAN

Hablar de El Buda Feliz es hablar del restaurante chino más antiguo de Madrid que todavía continua abierto. En 1974, el concepto era de lo más exótico que se podía concebir en aquellos tiempos. Más de cuatro décadas después, El Buda Feliz 1974 (nombre del actual local) se ha reformado de arriba abajo con una carta de auténtica cocina china de platos casi desconocidos para el público español –en versión *street food*–, una decoración moderna y brillante que impresiona y una zona de coctelería. Sin duda, uno de los *place to be* de la ciudad.

El Buda Feliz 1974 cuenta con varios menús degustación, jalonados de platos que buscan ofrecer nuevas sensaciones y choques de sabores: vieiras con fideos chinos, lomo de lubina agri dulce, cazuela de arroz goubas con magret de pato crujiente, gambas con melón, su particular versión de los rollitos de primavera, la tarta de chocolate picante con crema de cacahuete...

Ahora lo puedes conocer de primera mano entrando en el sorteo de un almuerzo o una cena para dos personas de lunes a jueves, con un entrante para compartir, un plato principal para cada uno, postre y bebidas.

<https://elbudafeliz1974.es>

\*Las reservas estarán sujetas a disponibilidad del restaurante y tiene validez hasta el 15 de julio de 2020. No aplicable en temporada alta (Puentes, Ferias y Navidad).

## #viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de un almuerzo o una cena para 2 personas en el Buda Feliz. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 7 de marzo de 2020. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

### ¡Participa!





# SANTILLANA DEL MAR

**DONDE LAS PIEDRAS HABLAN**

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**  
<http://mamaquieroserturista.wordpress.com>

*Entrada al Museo Diocesano, antiguo convento Regina Coeli.*





▲ Lavadero cubierto de la calle del Cantón.  
▶ Torre cilíndrica de la Colegiata y león de piedra.

No hay ninguna lista de pueblos más bellos o con más encanto en la que no aparezca Santillana del Mar. Viene de lejos, ya en 1889 fue declarada conjunto histórico-artístico y desde 2013 forma parte oficialmente de la red de Pueblos más Bonitos de España ([www.lospueblosmasbonitosdeespana.org](http://www.lospueblosmasbonitosdeespana.org)). Solo su situación geográfica ya merece una mención especial. Situada en la costa occidental de Cantabria, tan cerca del mar como de la montaña, a unos 30 km. de Santander, reúne todos los atractivos necesarios para una escapada inolvidable en familia, en pareja, y hasta me atrevería a decir que en solitario.

Villa medieval fundada en el siglo X, conserva en perfectas condiciones un rico patrimonio arquitectónico principalmente de los siglos XV al XVII, con casas solariegas la mayoría con fachadas blasonadas, elegantes torreones, conventos...

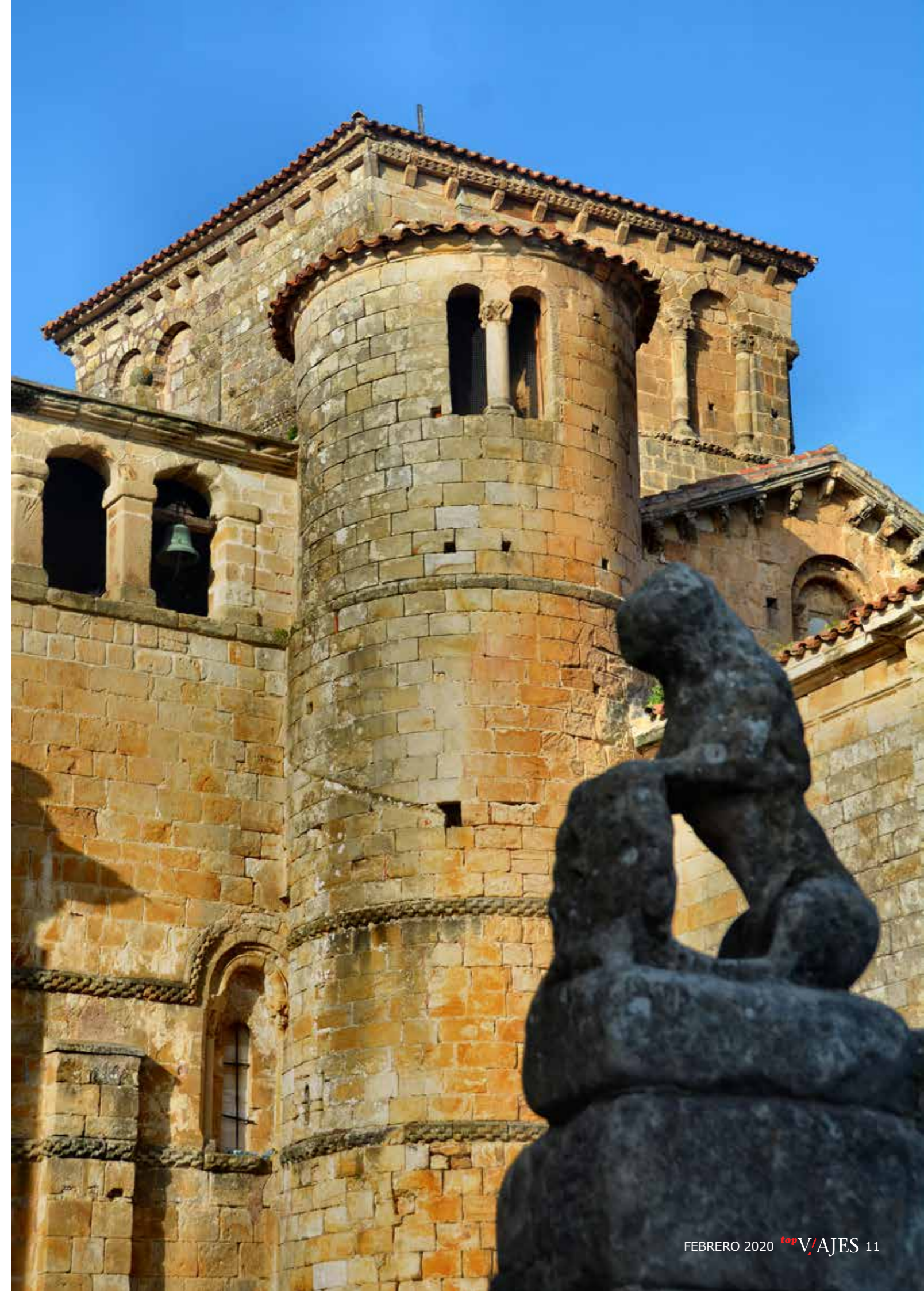
En Santillana del Mar las piedras hablan y cuentan historias de hidalgos, militares,

canónigos y villanos. Gentes que vivían y se movían entre lo que hoy son las calles de Juan Infante, que lleva a la Plaza Mayor (antes del Mercado), y la calle del Cantón, que desemboca en la Colegiata. Leyendas que pasan por el lavadero cubierto del siglo XVI, que aún se conserva junto con un abrevadero que daba de beber a las bestias y hoy puede que sea el lugar más fotografiado de la villa.

Piedras que nos hablan en la Plaza Mayor de la grandeza de los dueños de la Casa del Águila y las Torres de Don Borja (sede de la Fundación Santillana) y de la del Merino. Infinidad de caserones que exhiben orgullosos en sus fachadas escudos nobiliarios labrados en piedras que gritan que allí habitaba un hidalgo, es decir, un noble. Si afinamos el oído a lo mejor podemos oír que "Esta es la vivienda de un caballero al que el Rey Nuestro Señor ha distinguido con este escudo de armas".

#### TURISTAS

Hoy la excelencia ya no procede de la no-







▲ Antiguo convento Regina Coeli, hoy Museo Diocesano.

► Detalle de la cabeza del arcángel San Miguel, marfil hispano-filipino del s.XVI que se conserva en el Museo Diocesano.

bleza si no que viene de la mano del turismo. Y turistas no le faltan a esta villa. Si algún defecto podemos encontrar es la saturación de visitantes durante los fines de semana en los que los forasteros sobrepasan con creces a los poco más de 4.000 habitantes censados. Muchos más desde que Santillana fue elegida Capital del Turismo Rural 2019. La votación popular, que se realiza desde hace tres años, responde a una iniciativa de Escapada Rural ([www.escapadarural.com](http://www.escapadarural.com)), portal líder español en este tipo de turismo. En las dos votaciones anteriores ganaron Sigüenza (Guadalajara) en 2017 y Aínsa (Huesca) en 2018. Santillana del Mar obtuvo 9.720 votos, de los 48.887 emitidos, lo que la situó por encima de otras 215 localidades de 15 comunidades autónomas españolas.

#### VILLA DE LAS TRES MENTIRAS

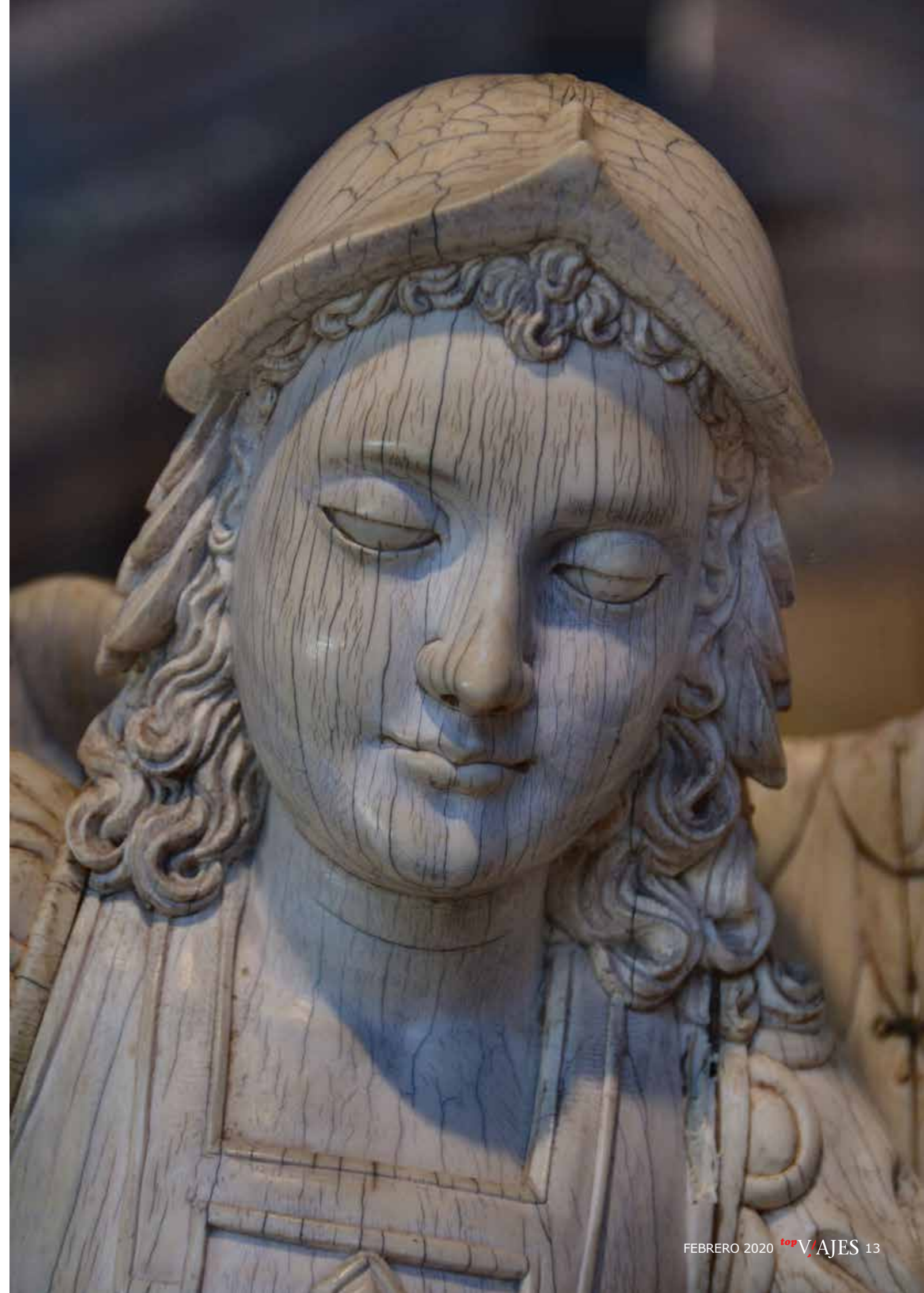
No se sabe a ciencia cierta a quien se le ocurrió decir que Santillana del Mar es la Villa de las Tres Mentiras, porque ni es santa, ni es llana, ni tiene mar. El caso es que la definición hizo fortuna y hoy todos

la repiten y hay hasta una posada que lleva ese nombre.

Pero eso no es así. El topónimo de la urbe nació con el monasterio que los benedictinos levantaron en el siglo IX en honor de Santa Juliana. Primero fue una sencilla ermita para albergar los restos de la joven Iuliana de Nicomedia (hoy en la Anatolia turca) que fue martirizada por orden del emperador romano Diocleciano. Con el tiempo el cenobio se convirtió en abadía (colegiata con abad y canónigos). Declarado Monumento Nacional en 1889, está considerado como uno de los mejores ejemplos de arte románico de toda Cantabria.

#### LEYENDAS

Si tienes la suerte de visitarla de la mano de Ana Llera, guía oficial de la Comunidad Autónoma, te contará algunas de las leyendas que rodean este edificio y más concretamente esta sepultura. Pero aquí no vamos a entrar en detalles. Si vas a ir a Santillana, pregunta por Ana (<http://facebook.com/AnalleradeFLASEM>) y







*Claustro románico de la Colegiata.*





▲ Piscina natural en la Cala Zapera.

► Dos vistas de la Cala de Santa Justa con la ermita del mismo nombre y la Torre de San Telmo.



ella te organizará en un pispás una visita teatralizada. De Sancta Iuliana, la villa pasó a llamarse Santillana. Así que sí es santa.

Aunque el Museo Diocesano puede que sea el segundo edificio histórico más importante de la villa, es la Colegiata la que acapara todas las miradas y visitas, siendo el museo, antiguo convento Regina Coeli (s.XVI), el gran desconocido. Situado en la carretera CA131 que viene de Santander y por la que pasan todos los viajeros, muy pocos se paran y entran en él. Una verdadera lástima, pues entre estos venerables muros se guardan medio millar largo de obras de arte de primerísima fila: imaginería, tablas, platería... que van del siglo VI a nuestros días. Obras de Gregorio Fernández y Martínez Montañés, y marfiles de autores anónimos procedentes de cuando las Filipinas eran españolas, mimados y catalogados por Enrique Campu-

zano Ruiz, cronista oficial de la villa, doctor en Historia y director de este museo.

#### SEGUNDA MENTIRA

Volvamos a las "mentiras". Desde la conquista romana, todo el lugar se llamó Planes, como lo prueba un documento latino del 980: "Baseleca Sancta Iuliana locum qui dicitur Planes". Y Planes procedería de "planum", paraje despejado entre montañas, es decir, llano. Un pequeño valle en el que se fueron construyendo las casas a partir de la colegiata. Es verdad que hay cuestras, pero están en lo que fue el ensanche del pueblo primitivo.

Toda la zona se encuentra en la comarca de la Sierra Llana (el hospital de la cercana Torrelavega, por ejemplo, se llama Sierrallana), un nombre que ya nos da una pista de la orografía del lugar. Es verdad que a solo 63 km. en línea recta se encuentran los Picos de Europa, con una alti-







Quizás donde mejor hablan las piedras de Santillana sea en los escudos nobiliarios labrados en muchas de las fachadas de sus caserones.







◀ La Neocueva, reconstrucción fidedigna de la Cueva de Altamira.  
▲ El bisonte más famoso de Altamira, en él se basaron para hacer la cajetilla de cigarrillos Bisonte, muy populares en los años 50 y 60.

tud de 2.650 en el monte Torrecerredo, pero también es cierto que Santillana está a solo 82 metros sobre el nivel del mar. Así que Santillana sí es llana.

### TERCERA MENTIRA

Vamos con la tercera "mentira", la marítima. Algunos historiadores aseguran que el nombre completo de la villa en sus orígenes fue el de "Santa Juliana Venida del Mar", pues sus restos mortales habrían llegado en barco. El pueblo como tal no es ribereño, pero sí su municipio que cuenta con algunas de las playas más bonitas de Cantabria.

La de Santa Justa, por ejemplo, es una pequeña cala de arenas finas y doradas entre altos acantilados que, dependiendo de las mareas, puede tener una longitud de 100 metros y una anchura de 50. Hemos llegado hasta allí junto con Francisco Javier González Sanz, primer teniente alcalde de Santillana, quien nos ha contado que además de la ermita de Santa Justa (del s. XVI declarada Bien de Interés Local en 2010) y las ruinas de la Torre de San Telmo, allí hubo un molino que derribaron en 2006 para construir el mirador actual.

Muy cerca, a solo 15 minutos a pie por un camino de tierra, llegamos a la cala Zapera, una piscina natural entre afiladas rocas donde, con mar agitada, rompen las olas espectacularmente. Se puede bajar hasta el mar por unos escalones excavados en las piedras.

En la web del Ministerio para la Transición Ecológica ([www.miteco.gob.es/es/costas/servicios/guia-playas/](http://www.miteco.gob.es/es/costas/servicios/guia-playas/)) Santa Justa aparece como una playa de Santillana del Mar. Así que Santillana sí tiene mar. Tres mentiras que son verdades.

### CUEVA DE ALTAMIRA

Lo que nadie ha puesto nunca en duda es la importancia de la Cueva de Altamira, que se encuentran a solo 2 kilómetros de Santillana. Cantabria cuenta con centenares de cuevas descubiertas de las que una decena tienen arte paleolítico. La de Altamira, con unos 20.000 años de antigüedad, es la más importante. Descubierta en 1879, fue incluida en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en 1985.

Se trata de una galería de unos 300 metros de longitud con unos 150 grabados entre bisontes, ciervos, caba-



## > DESTINO SANTILLANA DEL MAR

llos... manos y figuras antropomórficas. Conocida como la Capilla Sixtina del Cuaternario, las visitas del público han sufrido muchas vicisitudes. Abiertas en 1977, se cerraron sesenta años después ya que los estudios científicos demostraron que la presencia humana (calor, sudor, luz...) dañaba las pinturas. Tras varias aperturas de carácter restringido, en 2014 se decidió permitir la visita de solo 5 personas cada viernes, aunque de vez en cuando se suspende esta práctica si se comprueba una presencia excesiva de CO2 en el aire.

### NEOCUEVA

Lo que hoy se ve sin restricciones es la llamada Neocueva, una asombrosa reconstrucción en tamaño real, justo al lado de la cueva original, que fue inaugurada en 2001. Aquí las piedras nos vuelven a hablar y de qué manera! La Neocueva reproduce a la perfección la gruta auténtica, aunque se han excavado unos pasillos por debajo

del nivel del suelo para que los visitantes no tengan que agacharse, ya que la altura media de las galerías originales es de solo 1 metro. Junto a la Neocueva hay un moderno y muy didáctico museo de interpretación.

### ZOO

Santillana da para mucho más. Pero tenemos que acabar, aunque no lo haremos sin citar a su zoo. El Zoológico y Parque Cuaternario de Santillana del Mar ([www.zoosantillanadelmar.com](http://www.zoosantillanadelmar.com)), está situado en la misma carretera que va a Altamira (se puede ir perfectamente a pie desde el pueblo), tiene unas seis hectáreas y es de gestión privada. José Ignacio Pardo de Santayana y su esposa, Maribel Angulo, mantienen desde 1977 a unos 2.000 animales de todo tipo, muchos de ellos en peligro de extinción. Destacan los primates y entre ellos los orangutanes, que han llegado a reproducirse allí varias veces. 📍

► Fuente barroca del siglo XVII en la calle del Cantón.

▼ Uno de los orangutanes del Parque Zoológico de Santillana del Mar.





## GUÍA PRÁCTICA



### CÓMO LLEGAR



Por carretera hay 440 km. desde Madrid. A Burgos por la A-1. Luego se sigue por la A-231 y A-67 a Torrelavega. De aquí a Santillana hay solo 8 km. por la CA-133. Otra opción, que nosotros hemos probado, es ir en avión al aeropuerto Seve Ballesteros de Santander (en la imagen). En la página web de **iberia** ([www.iberia.com](http://www.iberia.com)) hemos encontrado vuelos por 59 euros ida y vuelta. Hay cuatro frecuencias diarias de Madrid a Santander, con aviones Airbus A319 con capacidad para 141 pasajeros. El vuelo tiene una duración de 1 hora y 10 minutos. En el aeropuerto se puede alquilar un coche (**OK Rent a Car**, Tel. 902 36 06 36 [www.okrentacar.es](http://www.okrentacar.es)).

### DÓNDE DORMIR



En esta ocasión nos hemos alojado en el **Hotel Colonial de Santillana** ([www.colonialdesantillana.com/es/](http://www.colonialdesantillana.com/es/)). Un tres estrellas situado en la Avenida Dorat, 15, que es en realidad la carretera CA-131 que viene de Santander. Se encuentra a 500 metros de la Colegiata y ocupa un viejo edificio de piedra y balcones de madera (en la foto) totalmente rehabilitado y convertido en un establecimiento con encanto, limpio y confortable. Quince habitaciones amuebladas y decoradas de manera diferente con objetos

que los propietarios han traído de varios países. Algunas habitaciones tienen terrazas abalconadas, también hay una terraza de uso general con muy buenas vistas al pueblo. Aparcamiento gratis.

### QUÉ Y DÓNDE COMER



Como su geografía, la gastronomía de Santillana es una mezcla de mar y montaña. Una cocina tradicional con productos auténticos y frescos: maganos (calamares) y bonitos con los que se elabora el sorropotún (un gusó similar al marmitako), anchoas, sardinas, merluza... Carnes de vacuno excepcionales, como el chuletón de vaca tudanca. Inmejorables productos de la huerta para hacer el cocido montañés (en la foto) a base de alubias blancas, berza, morcilla, chorizo, tocino... y el cocido lebaniego (más de montaña) con garbanzos, cecina, jamón, tocino, berza... Sin olvidar los productos lácteos: quesos de Cabuérniga, Valdáliga y Alfoz de Lloredo; quesadas y sobaos. En Santillana es muy típica una especie de sobao que llaman "tableta", un bizcocho de huevos, harina, azúcar y mantequilla, que hacen como nadie las monjas clarisas. Entre los muchos restaurantes recomendables hemos escogido **Casa Cossío** (en la foto), adosada al Palacio de los Cossío y frente al abrevadero. Calle Abad Francisco Navarro 12, Tel. 942 818 355. Casona de piedra de dos pisos con dos comedores rústicos tipo mesón. Su cocina corresponde a su aspecto: tradicional cántabra, sin concesiones a las modas pasajeras, familiar, contundente. Dispone de un horno de leña.



### MÁS INFORMACIÓN

**Turismo de Santillana del Mar**  
<https://santillanadelmarturismo.com/>

**Turismo de Cantabria**  
<https://www.turismodecantabria.com/>

**Museo de Altamira**  
<http://www.culturaydeporte.gob.es/mnaltamira/>



**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 espaciosas, ofrecen servicio de Concierto 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 caribeño\* 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.*



Para más información: 918117592

[www.sandals.com](http://www.sandals.com)

Consulte con su agencia de viajes.

\*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY  
INCLUDED



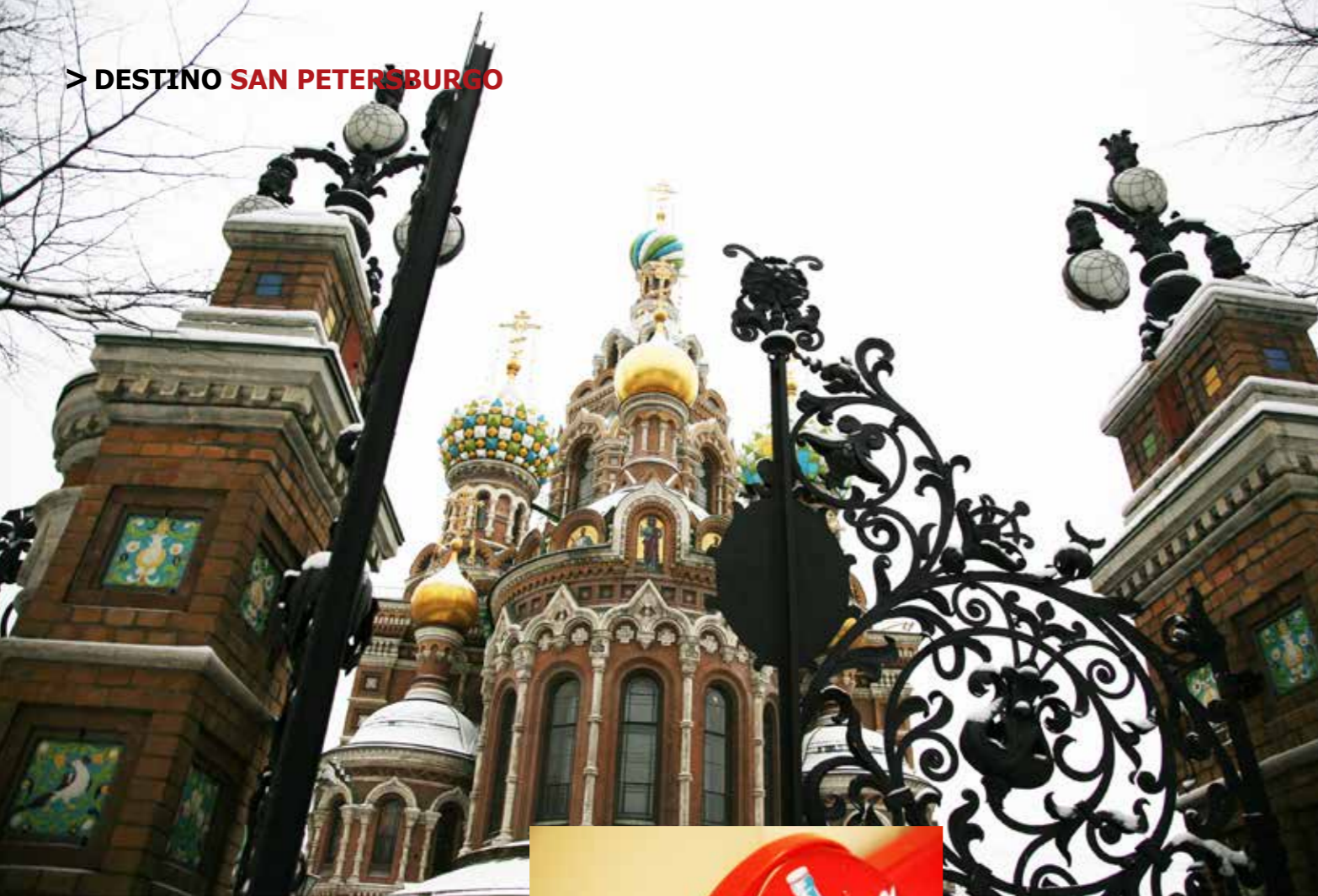
# EL SALÓN DE SAN PETERSBURGO

## GRAND HOTEL EUROPA

Desde Rasputín y sus Zares hasta Stalin y Lenin, pasando por Gorki y Pushkin... entre los salones del Grand Hotel Europa se han escrito, compuesto y fraguado pasajes de la historia de la Gran Rusia.

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**  
[www.laventanademanena.es](http://www.laventanademanena.es)





▲ La Iglesia de San Salvador sobre la Sangre Derramada.  
▶ El exquisito caviar ruso, extrañamente casado con una cola como bebida.



Subir al tren Tolstói en la romántica estación de Helsinki, obra de Eliel Saarinen, y tras seis horas de trayecto atravesando los campos de Finlandia alfombrados de nieve, entrar en San Petersburgo a las tres de la mañana es la forma más insólita y bella de abordar la Venecia del Norte. Una gran experiencia que se vuelve inolvidable si al llegar a la *Perspectiva Nevsky*, donde se encuentra el legendario Gran Hotel Europa, aparecen galopando unos jinetes que se han escapado de un grabado cualquiera de los tiempos de Catalina II o de Pedro I, para recibir al forastero en ese Petersburgo invernal que aun cubierto de nieve y hielo, sigue siendo una de la ciudades más hermosas de Europa.

Y es que la Avenida Nevsky, cuyo nombre se lo debe al Monasterio de Alexander Nevsky y es título, por otro lado, de la

gran novela de Nicolái Gógol que la personalizó con su pluma, ofrece una "perspectiva" muy especial para, de un primer vistazo, observar los trazos que dibujan San Petersburgo. Colores no le faltan. Si corre el verano, el azul intenso de sus canales contrasta con el dorado, el púrpura y el azulgrana de las cúpulas ortodoxas; óptimo ejemplo el de la iglesia de San Salvador sobre la Sangre Derramada.

Sí es invierno, un manto niveo hace resaltar el verde botella del Museo Hermitage, el pináculo del Almirantazgo donde comienza la *Perspectiva Nevsky*, los faroles de la calle y las luces de las tiendas de última moda que pueblan los cuatro kilómetros que recorre esa avenida que, solo en tiempos soviéticos, cambió su sinuoso epíteto por el de 20 de Octubre. Pushkin y Dostoievski también sucumbieron a los encantos de la Nevsky y la mencionaron en algunas de sus obras, mientras dis-

▶ A pesar de la vestimenta, el s. XXI se impone.





## > DESTINO SAN PETERSBURGO

frutaban de su estancia en el Grand Hotel Europa cómplice absoluto de la más completa Perspectiva de una ciudad:

### GRAND HOTEL EUROPA

Traspasando el umbral del hotel el hechizo va in crescendo entre la decoración Art Nouveau o Liberty en la que sobresalen huevos de cristal Fabergé y cálidos quinqués. En el Bar Caviar de paredes y suelos marmóreos acordes con el tono y la temperatura del exquisito manjar, se degustan diversos tipos de las perlas huevos a sorbos de vodka helado, mientras que de la garganta de la cantante brota una sentida balada rusa. Contrarrestando con el frío entorno del Bar Caviar, el Restaurante L'Europa resulta tremendamente acogedor y un auténtico ejemplo del Art Nouveau.

El desayuno se sirve al son del arpa y a la exquisita cena de cuidada gastronomía rusa, le acompaña un cuadro de ballet con la música de Tchaikovsky, venerando al gran compositor que fue asiduo huésped del hotel, donde pasó su luna de miel y donde conoció a Joham Strauss. Por las ventanas se vislumbran copos de nieve grandes como bolas de algodón que caen sin cesar envolviendo a la ciudad

en una silenciosa burbuja que solo rompen las campanadas de las iglesias o las bocinas de las limusinas circulando por San Petersburgo.

Sin embargo, ni el frío ni el hielo merman la coquetería innata de la mujer rusa. Ya en la estación de Helsinki es curioso observar a las revisoras del Tolstói ataviadas con atractivas casacas, peinando trenza o moños y calzando altos tacones que se hunden en la nieve. Una muestra fugaz de lo que queda por ver en la *Perspectiva Nevsky*: maquilladas a cualquier hora del día, caminan con donaire sobre la nieve a pesar de sus tacones pinchauvas, como si el frío o el hielo no fuera con ellas. Ellos tampoco se amedrantan por los accidentes atmosféricos y la vida sigue como si tal cosa a pesar de los 10 °C bajo cero, de los canales helados o del suelo resbaladizo. Y es que son dignos sucesores de sus ancestros Catalina la Grande y de Pedro el Grande, fundador de la ciudad en 1703 siguiendo su íntimo capricho de tener una ventana a Europa, una Venecia del Norte, en este caso neoclásica y barroca. A los dos monarcas puede que hasta les vaya chico el epíteto de grandes pues no repararon en grandezas de toda índole durante su reinado. Si el Gran Pedro fundó la ciudad, la Gran Catalina tuvo tiempo en-



▲ Cuadro de ballet en el restaurante L'Europe.  
◀ Escenas de San Petersburgo en invierno.

tre uno y otro amante de engrandecerla añadiendo una espléndida colección del arte mundial que hoy pasa a enaltecer los salones de El Hermitage. Incluso durante su mandato se llevó a cabo la primera repartición de Polonia en 1772, dos guerras turcas en 1774 y la guerra contra Suecia en 1790.

### A PESAR DEL FRÍO...

El agua del río Neva está maniatado por el hielo. Intrépidos pescadores andan por su superficie helada y recortando una circunferencia en el gélido elemento pasan la mañana intentando pescar en las aguas heladas con testigos de la categoría del Museo Hermitage en una vereda y la Catedral de San Pedro y de San Pablo cerca de la otra; allí descansa los restos de la familia Romanov al completo, incluso los de la famosa Anastasia que, según qué versiones, escapó a la masacre que terminó con la vida de sus padres y hermanos.

Pintores entusiastas a los que no les asusta el frío colocan su caballete al borde del canal. De su paleta, de su pincel

y de su arte se llena el lienzo que irá cobrando el color de las cúpulas ortodoxas y la prestancia de los edificios neoclásicos y barrocos y del blanco que cubre el asfalto y del gris de un cielo que no cesa de regalar nieve.

Cae la noche y es la hora bruja en que las luces se encienden haciendo resplandecer aún más el manto blanquecino de la nieve. El frío arrecia y el Teatro Mariinski se prepara y se ilumina para recibir a los muchos que temporada tras temporada acuden ansiosos a sus butacas para disfrutar de uno de los espectáculos que le ha hecho merecedor de la gran fama de la que goza el Ballet Mariinsky. El teatro está lleno de gente de todas las edades, mayores, maduros e incluso niños que desde temprana edad saben apreciar a música y el baile. A la esmerada coreografía y el baile sublime, hay que agregar una solidaridad del público, difícil de ver en otras partes del mundo, comentan, se implican, aplauden y muestran un mimetismo genuino con los actores que termina en una comunión de aplausos de los unos hacia los otros. A la salida sigue



Grand Hotel Europa.







▲ El río Neva helado con el Museo Hermitage al fondo.

nevando, coches, taxis y limusinas esperan para devolver a los espectadores a sus alojamientos donde se resguardarán de la nieve.

Y qué lugar mejor para pasar la noche en San Petersburgo que el mítico Grand Hotel Europa que, edificado por el arquitecto italiano Carlo Rossi en 1830, abrió sus puertas el martes 28 de enero de 1875. Fiel testigo de los muchos acontecimientos de la ciudad, sus salones acogieron durante décadas a los zares de la Gran Rusia, pasaron por la revolución, la era soviética, los tiempos de Stalin y de Lenin, dos guerras mundiales y una Perestroika. Si su nombre legítimo es Gran Hotel Europa, el apelativo familiar de "Europeyskaya" también le define. Vivió las intrigas de Grigori Rasputín y los zares lo consideraban su lugar predilecto de relax y diversión. Durante la era comunista hizo las veces de "La casa del funcionario soviético" y la Perestroika lo transformó en un hotel de cinco estrellas. Allí Bernard Shaw se encontró con Máximo Gorki en una cena privada. Elton John actuó en su restaurante y hasta la Reina Isabel II de Inglaterra alabó la cocina del hotel, especialmente el "Stroganov", que obedece a la receta original de la baronesa Helena Ludwig Stroganov. Caruso conoció en el Gran Hotel Europa a la soprano Luisa Tetrazzini a la que alentó en su canto. Y el Gran Hotel fue anfitrión de Monserrat Caballé, de José Carreras, de Plácido Domingo y de otros tantos que disfrutaron del único museo en el mundo, según el pintor y escultor chino Yan Swi, que alquila habitaciones a sus visitantes.

Esta afirmación del artista asiático se basa en la cantidad de objetos de arte, más de doscientos, con los que el Hotel Europa engalana sus esquinas, pasillos y salones. A pesar de las diversas metamorfosis durante los años en que su ciudad madre cambiaba de nombre según cambiaba de régimen: San Petersburgo, Petrogrado, Leningrado y San Petersburgo una vez más, el Grand Hotel Europa siempre mantuvo su imponente escalinata por la que tantas celebridades subieron y sus objetos de arte y ese glamour que le ha hecho entrar en la colección de hoteles de Belmond.



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

[www.iberia.com/es/](http://www.iberia.com/es/) tiene vuelos directos Madrid-San Petersburgo.

[www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com) vuela Madrid-San Petersburgo durante los meses de verano.

### DÓNDE DORMIR Y COMER

#### Gran Hotel Europa

[www.belmond.com/es/hotels/europe/russia/st-petersburg/belmond-grand-hotel-europe/](http://www.belmond.com/es/hotels/europe/russia/st-petersburg/belmond-grand-hotel-europe/)

L'Europe es uno de los restaurantes más bonitos de San Petersburgo, donde saborear una excelente gastronomía bajo una decoración nouveau decor disfrutando de un cuadro de ballet con música de Tchaikovsky.



#### Caviar Bar & Restaurant.

De aspecto gélido, como debe comerse el caviar, mármol, cristal y huevos Fabergé de decoración, es el lu-

gar donde degustar los mejores caviars rusos acompañados de un vodka helado.

**AZIA** ofrece la fusión perfecta de temperaturas, sabores y colores entre Asia y Europa.

### VISITAS

San Petersburgo es una ciudad monumental. Para empezar a comprender su historia conviene visitar entre otros:



#### Museo Hermitage

Plaza del Palacio, 2

#### Fortaleza de San Pedro y San Pablo

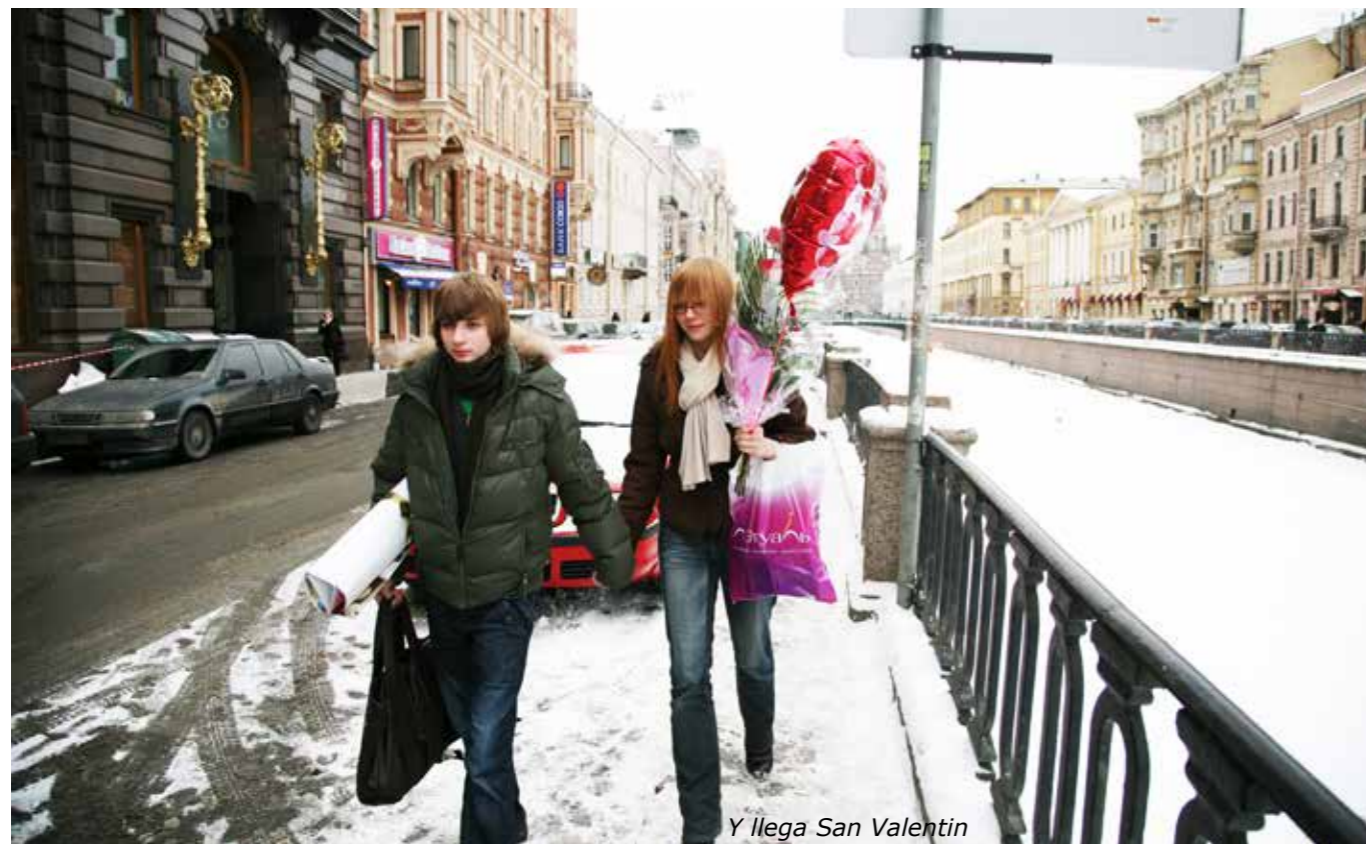
en la isla del río Neva, Zayachi

#### Teatro Mariinsky

Plaza del Teatro, 1

#### Buque Aurora en el río Neva.

Con un disparo de este buque comenzó la revolución bolchevique.



Y llega San Valentín

# Planea tu viaje mientras vuelas

Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

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

- ◆ Guías de viaje
- ◆ Películas
- ◆ Programas y series
- ◆ Música
- ◆ Noticias
- ◆ Juegos
- ◆ Y mucho más por descubrir

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







▲ Plaza Mayor  
◀ Iglesia

## Aínsa (Huesca) Tierra de fueros

**E**n el alto Pirineo de Huesca, en la comarca del Sobrarbe, se encuentra Aínsa, la capital, junto a Boltaña, del antiguo condado.

El casco viejo está declarado Conjunto Histórico Artístico desde 1965. La plaza, de una gran amplitud, es de los siglos XII y XIII, los de mayor auge de la villa. Bajo los soportales, en ambos lados, hay dos prensas comunales de vino que utilizaban los vecinos que no tenían una propia.

En toda la zona pirenaica existen muchas supersticiones y una de ellas es el motivo de que se coloquen mazorcas de maíz en las puertas de las casas para impedir la entrada de brujas en el hogar. Cuando la posible intrusa ve la mazorca intenta comprobar cuántos granos tiene y al perder la cuenta una y otra vez, mientras sigue en su intento

permanece fuera de las casas.

Al lado de la plaza existe una calle conocida como «de los ricos», porque tiene un bordillo junto a las puertas para que los señoritos pudiesen subirse fácilmente al caballo. La mayoría de las casas de la Plaza Mayor tienen bodegas subterráneas para almacenar el vino.

La expresión «buenos Fueros de Sobrarbe» aparece cuando Alfonso I de Aragón y Pamplona otorga a la villa privilegios similares a los de Tudela y Gallipienzo, en Navarra, o a Cervera, en Castilla, considerándose como tales "la exención de todo servicio y contribución al monarca, salvo la de acudir a su propia costa y durante tres días en su socorro en el caso de convocarse hueste, tener lugar batalla campal o producirse injustamente el cerco de alguno de sus castillos".



# A QUINTA DA AUGA

## UN SUEÑO HECHO REALIDAD

TEXTO **HERNANDO REYES**

En un paraje idílico en Santiago de Compostela, sus propietarios han visto un sueño convertido en realidad: el único Relais & Châteaux de Galicia. Se trata de un lugar mágico consagrado al relax ubicado en una antigua fábrica de papel del s.XVIII rodeada de un bosque de robles centenarios a orillas del río Sar.

◀ *Boda en el Bosque de Bambu*  
▼ *A Quinta da Auga Restaurante Filigrana*







superficie de más de 100m<sup>2</sup>, disponen de amplios salones, un despacho y jacuzzi en el cuarto de baño.

#### MEDICINA CHINA Y AYURVÉDICA

Efectivamente es fácil detectar ese empeño de los propietarios por dar especial valor al concepto de relax. La sala de lectura de la casa es ese lugar idílico en donde los huéspedes pueden relajarse en sofás chester al calor de la chimenea y dejarse seducir por el bar inspirado en los típicos bistrot franceses con sillas rescatadas de los años 50 y un rincón empapelado con revistas en blanco y negro de los años 30 y 40 perfecto para hacer un picoteo ligero antes de salir a dar un paseo por la finca.

Pensado para la relajación y la meditación y diseñado como un espacio de bienestar, A Quinta Da Auga alberga en su interior un spa que aúna la tradición occidental de la hidroterapia con las terapias manuales orientales para que sus huéspedes logren abandonar tensiones y equilibrar emociones. Rituales y tratamientos basados en el uso de productos naturales y en los principios de la Medicina Tradicional China y Ayurvédica. Equipado con piscina caliente de hidromasaje, hamman, sauna finlandesa, baño turco, ducha de esencias y de contrastes, jacuzzi y

flotarium, el spa cuenta con propuestas para todos los gustos y momentos: para escapadas románticas en pareja (incluyendo la posibilidad de reservar su spa privado solo para dos), para olvidar el estrés en un fin de semana, para embarazadas, tratamientos específicos para hombres, otros para desintoxicarse e incluso algunos para aliviar al peregrino con un masaje de piernas, pies y espalda especialmente pensado para poner el broche de oro al camino.

#### MIEMBRO DE RELAIS & CHÂTEAUX

Desde 1954, año de su creación, la asociación gala de hoteles y restaurantes únicos e independientes Relais & Châteaux es toda una muestra de eso que los franceses llaman "savoir faire" puesto que se encarga -como sello de calidad que es-, de agrupar bajo su paraguas una trabajada selección de establecimientos que cumplen con las "5 Ces" de la excelencia: carácter, cocina, calma, encanto (charm) y cortesía. Por sus valores y por su filosofía A Quinta da Auga hace parte de esta selecta marca de calidad desde 2010, justo un año después de su inauguración.

#### LA BUENA COCINA GALLEGA

Para completar la experiencia de sus huéspedes, A Quinta Da Auga cuenta

◀ Restaurante Filigrana.

▼ Habitación.

**E**lla es María Luisa García y es arquitecta. Él, su marido, es José Ramón Lorenzo. Su hija se llama Luisa. Esta adorable familia lo dejó todo en el año 2003 para embarcarse en su proyecto más personal: A Quinta da Auga. Se trata de un hotel con mucho encanto fruto de cariño y la pasión depositados por la familia y que tiene como valor principal el hacer sentir al viajero como en casa buscando su máximo bienestar y relax.

#### UN HOTEL MÁGICO

A tan sólo tres kilómetros del casco histórico de Santiago de Compostela, de su cultura y su incesante actividad, A Quinta da Auga se encuentra arropada por un frondoso bosque de 10.000m<sup>2</sup> de robles centenarios y bajo el hechizo del sonido de las aguas del río Sar, de un canal y de las fuentes que presiden su entrada.

La casa solariega, rehabilitada íntegramente por María Luisa García, se integra en ese entorno de naturaleza bajo los parámetros de la sostenibilidad ambiental, y se ha convertido en el primer hotel eco-natural de lujo de la capital gallega. Un lugar

diseñado para perderse y olvidar las obligaciones de la rutina diaria, para encontrarse con uno mismo en una casa de campo y también para conectar con todos los elementos naturales del paisaje de cuento que rodean el lugar.

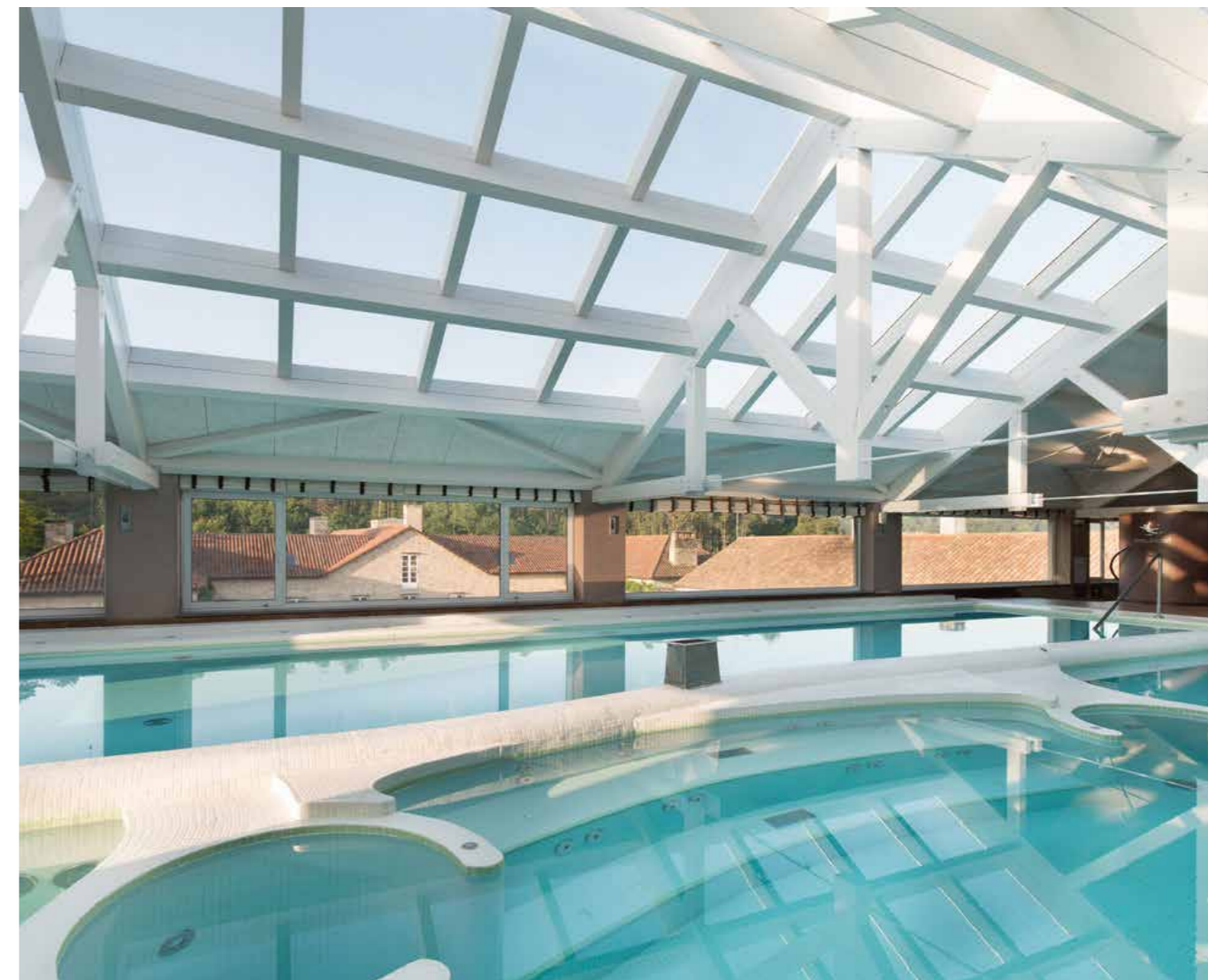
*"Nuestro hotel es un rincón de sensaciones donde la gente puede perder la noción del tiempo y aprender eso que es no hacer nada".* Luisa Lorenzo, directora de A Quinta Da Auga.

#### TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Estamos ante un retiro con encanto que mezcla detalles clásicos con instalaciones de la última generación. En la estancia principal, que ocupa lo que fue la antigua nave de la fábrica de papel, se distribuyen las 51 habitaciones del hotel, todas exteriores, luminosas y decoradas de una forma diferente mezclando piedra, papel pintado, antigüedades y muebles contemporáneos. Dotadas con camas mullidas, cálidos edredones de plumón y suaves sábanas de algodón egipcio las diferentes estancias de A Quinta Da Auga son un refugio perfecto para envolver el descanso de sus huéspedes. Y para los que buscan el máximo confort, las tres suites del hotel, con una







▲ Spa  
◀ Detalles de la Quinta Da Auga

con un Filigrana, restaurante en el que disfrutar de una cocina de base local y mirada de autor. En él su chef, Federico López Arcay, diseña una carta de temporada que se sustenta en el mejor producto de kilómetro cero (carnes gallegas, mariscos y pescados salvajes principalmente) y en las recetas típicas gallegas (la empanada, el lacón con grelos, el pulpo con cachelos, el bacalao al horno en costra de broa o las filloas rellenas de arroz con leche), pero que pone técnica, creatividad e ingenio en cada una de sus elaboraciones y presentaciones. El resultado, una propuesta honesta pero diferente que permite conocer la riqueza y la idiosincrasia de la cocina gallega desde un prisma nuevo y sorprendente.

#### BODAS DE ENSUEÑO

Gracias a su enclave único, rodeado de agua y naturaleza, el hotel se convierte en un lugar idílico donde celebrar una boda de ensueño. La familia Lorenzo García pone a

disposición de los novios toda su hospitalidad, los 10.000m<sup>2</sup> de jardín de A Quinta Da Auga, su amplio salón con capacidad para 250 personas y la mejor gastronomía tradicional gallega de Filigrana para diseñar un evento a medida.

Así, los novios podrán elegir cada detalle del que posiblemente sea el día más importante de sus vidas: desde el lugar donde celebrar la ceremonia, los aperitivos que se servirán en el cóctel, la música, los elementos decorativos, la temática y por supuesto el menú. El hotel ofrece la posibilidad de personalizar la ceremonia con una pulpeira, un puesto de quesos, un corner de fumadores, una zona chill out, columnas de iluminación, photocall y mesas dulces, entre otros. ●

**INFORMACIÓN**  
[www.aquintadaauga.com](http://www.aquintadaauga.com) y  
[www.relaischateaux.com/es](http://www.relaischateaux.com/es)





## Vila Vita Parc: el gran capricho del Algarve

*Un cinco estrellas con 11 restaurantes, uno de ellos con 2 estrellas Michelin*

*En el corazón del Algarve, con un trocito del Atlántico a sus pies, en medio de un escenario natural que parece pintado a mano, se encuentra uno de los complejos hoteleros más exclusivos y discretos de Europa. Es el Vila Vita Parc, un resort cinco estrellas con el que sueñan los grandes nombres de Hollywood. Cuenta con 11 restaurantes para todos los paladares, y entre ellos sobresale Ocean, uno de los dos únicos locales portugueses con dos estrellas en la Guía Michelin.*

Entrar en el Vila Vita Parc es acceder a un territorio de exclusividad, elegancia y confort, pero sin estridencias. Sólo por descubrir el escenario natural donde está enclavado, en lo alto de un acantilado que mira al océano, merece la pena visitar sus instalaciones. Son muchos los actores, deportistas, cantantes y profesionales de todo tipo que se han fijado en esta región, la más meridional y soleada de Portugal, y han elegido este alojamiento para pasar aquí sus días de descanso y huir del mundanal ruido. Aunque la discreción es absoluta, hay algún cliente que cuenta que por aquí se ha encontrado, entre otros, con Javier Bardem y Penélope Cruz.

Vila Vita Parc, miembro de The Leading Hotels of the World, tiene en total 170 habitaciones, suites y villas, un spa Sisley, un yate privado, un helipuerto y una amplia gama de deportes e instalaciones de ocio. Y hasta cuenta con una playa privada a la que sólo se puede acceder por barco o a través de las

instalaciones del hotel, desde donde se puede disfrutar de una vista excepcional enmarcada por las formaciones rocosas que delimitan la costa.

### UNA BODEGA SECRETA DE 11.000 BOTELLAS

Hasta tiene una bodega secreta en la que custodia la colección privada del propietario, más de 11.000 botellas de añadas finas, incluidos los espectaculares tintos de Herdade dos Grous, una finca propia ubicada en el Alentejo, en las cercanías de Beja. En la bodega del resort (cave de vinhos), hay más de 1.200 referencias y es posible organizar cenas privadas y románticas en su interior, con un chef del equipo de cocina en formato "one to one" para los clientes.

El Vila Vita Parc Resort & Spa ha mejorado sus credenciales de bienestar con el nuevo Spa by Sisley, el primer spa con la marca Sisley en Portugal. Un santuario de bienestar que presenta un vanguardista diseño inspirado en las cuevas marinas de la



región, con piedra natural y tonos relajantes en azul y verde que evocan los colores del océano Atlántico.

### UN SPA CON 14 SALAS PARA DESCONECTAR

El spa consta de 14 salas de tratamiento y un gimnasio con grandes ventanales con vistas a los exuberantes jardines del hotel, donde se ofrecen sesiones en grupo o privadas. Aquí se imparten clases de yoga aérea, yoga potente y chakra, meditación, así como el estudio Hipoxi, un método innovador y exclusivo de contorno corporal.

El hotel Vila Vita Parc tiene en total siete piscinas, una interior climatizada, tres exteriores y otras tres para niños, y ofrece otras opciones de ocio, como buceo o snorkel en la playa del resort. También hay dos canchas de tenis de arcilla artificial y una cancha de tenis artificial de astro, todas con reflectores, además de voleibol, fútbol, bádminton, tenis de mesa, bicicletas, baloncesto, balonmano y un campo de práctica de pitch & putt de 9 hoyos, puttín green de 18 hoyos y minigolf de 18 hoyos.

### OCEAN: 2 ESTRELLAS MICHELIN

Al contar en sus dependencias con Ocean, uno de los dos restaurantes con dos estrellas Michelin de todo Portugal, conviene detenerse en esta singular pro-

puesta gastronómica, de la que es responsable el austriaco Hans Neuner. Este chef puso este restaurante desde 2007 en el camino hacia el éxito hasta ganar su primera estrella Michelin dos años más tarde y la segunda, en 2011, lo que lo convirtió en una referencia de la alta gastronomía en Portugal.

Hans Neuner lleva a cabo una cocina contemporánea, fresca e individual, con productos locales, centrada en pescados y mariscos frescos del Atlántico, frutas, verduras, carnes y vinos del corazón de Portugal, así como los vinos y productos orgánicos de Herdade dos Grous, propiedad hermana del resort, que está en el Alentejo, a poco más de una hora de distancia.

El propio Hans Neuner define su propuesta como "una cocina simple, en la que lo principal es que la materia prima sea reconocible, en la que el producto del Atlántico sea el protagonista y en la que sigamos apostando por el producto local". Y al comenzar la experiencia gastronómica, el chef austriaco ofrece sus ya conocidos "snacks" que dan el pistoletazo de salida de los menús degustación que comienza siempre con guiños al recetario clásico portugués.

**Más información:** [www.vilavitaparc.com](http://www.vilavitaparc.com) y [www.restauranteocean.com](http://www.restauranteocean.com)





## L'OSCAR LONDON HOTEL EL ESPÍRITU DE WILDE

La alfombra roja da paso a un universo sensorial donde la tentación se viste con copas que llevan grabadas las iniciales del hotel, grifos de cristal en forma de mariposas, o plumas de ganso recogidas a mano tras su caída que rellenan los edredones. Lo hace con la vajilla negra adornada por dorados pavos reales, con la suntuosidad de sus lujosas habitaciones y el mimo especial de sus mayordomos que están las 24 horas del día pendientes de sus clientes.

La tendencia del gran interiorista a decorar con motivos animales en este caso se ve representada por su diseño de 500 pájaros a modo de lámparas Lalique, fabricadas en Zonca-Milán, cuya luz tenue y pensada llena cada rincón del Oscar, en el restaurante, las habitaciones, las zonas comunes, en el chandelier que se escurre por los siete pisos del hotel y en la recepción. Los tonos berenjena, ámbar, burdeos, muy propios de Jaques García para tapicerías y cortinajes de terciopelo, bajo la luz suave que alumbraba L'Oscar, consiguen un efecto seductor.

El edificio, antigua iglesia baptista, guarda parte de los motivos religiosos en la cúpula, y en muchos otros detalles del hotel. El estuco ornamentado de

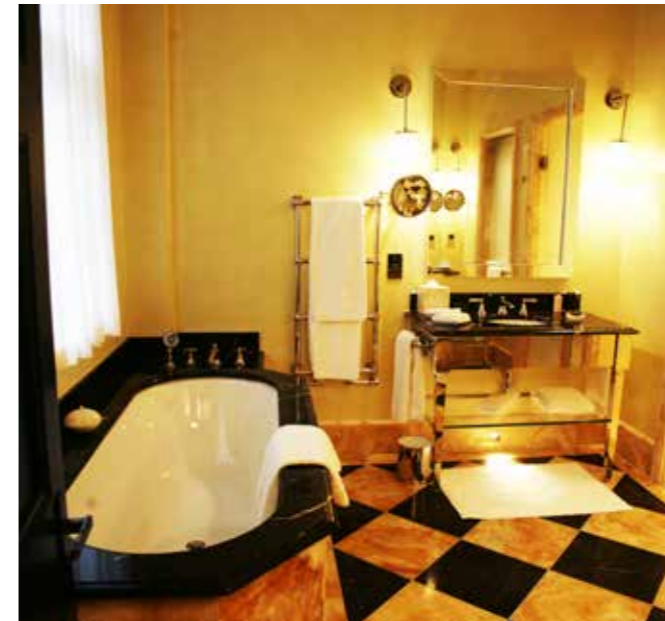
los techos y el tallado de las chimeneas son obra de maestros artesanos de la época, como Doulton o George Tinworth, cuyos diseños bíblicos contrastan aún más con la fastuosidad de la nueva decoración y con los aromas sugerentes de Roja Dove que perfuman el ambiente y firman las *amenities* del baño.

Un toque irreverente a lo Oscar Wilde titula la hora del té Saint & Sinner afternoon Tea, con ofertas atrevidas como el Pudding Adam y Eva, la tarta del demonio e indulgentes cócteles para que los pecadores se sientan en su salsa. Como bien diría Wilde: "Es absurdo dividir a los humanos entre buenos o malos. Son, o bien, encantadores, o tediosos".

Al Café Oscar, en la entrada del hotel e inspirado en Venecia, hay que ir a desayunar, tomar el aperitivo o el *lunch* y así empezar a descubrir de a poquitos la hechicería del L'Oscar London Hotel, donde hasta el último detalle de Jacques García y Duncan Shakeshaft, está pensado de forma que si el escritor y dramaturgo Oscar Wilde levantara la cabeza, se sentiría en casa.

### EL LEGENDARIO CÍRCULO BLOOMSBURY.

L'Oscar London, sito en Holborn y abierto en junio de



2018 por Duncan Shakeshaft, a dos pasos del Soho, Picadilly y Convent Garden, cerca del Palacio de Buckingham y el Big Ben, es una vuelta a los tiempos del controvertido Círculo de Bloomsbury, al que pertenecían escritores de la talla de Virginia Woolf y Oscar Wilde, a quien la iglesia de sus tiempos condenó tachándole de amoral por su relajada conducta. Por fuera L'Oscar sigue aún manteniendo su apariencia eclesiástica que le mereció el título en 2008 de Herencia Inglesa en estilo renacentista (Edwardian free barroque Arthur Keen mixed 'Wrenaissance').

### DORMIR EN EL L'OSCAR.

Subir a dormir a la habitación es un momento sublime. La chimenea, el cabecero con motivos de pavos reales, la ropa de cama de Iceland Duvet, cuyos edredones se han fabricado con mimo durante dos años y el escritorio de caoba, la convierten en una habitación propia de Virginia Woolf. El baño no desmerece y su enorme bañera a la antigua, en combi-

nación con las mejores *amenities* y las duchas a la última es el escenario ideal para vestirse antes de ir a tomar una cóctel con sugestivos nombres del antiguo y nuevo testamento y de los siete pecados capitales en Baptist Bar, donde todo santo tiene un pasado y todo pecador un futuro.

Para luego cenar en Baptist Restaurant, ambos situados en la octogonal cúpula de la antigua iglesia, y que hoy recuerdan un plató teatral, donde la función gastronómica a cargo del chef Tony Fleming -estrella Michelin- y su menú *pre-theatre* comienza con unas ostras de Lindisfarne, un lenguado de Cumbria para el segundo acto y el tentador suflé de grosellas negras que cierra el telón a una espléndida cena. Un paseo hasta el teatro del Soho donde se está representando la inmortal obra de Wilde *La importancia de llamarse Ernesto* es el colofón de la velada dedicada al descarado y genial dramaturgo y poeta irlandés.

L'Oscar London  
2-6 Southampton Row - Londres  
<https://preferredhotels.com/property/loscar-london-177072>



## ANANTARA SPA, el templo del bienestar inspirado en los baños romanos



La zona de spa y el área reservada a los tratamientos de salud y bienestar del hotel Anantara Villa Padierna Palace invitan a dejarse mimar con un completo programa centrado en el cuerpo y la mente: un viaje para los sentidos que promete ser inolvidable e introducir en una nueva filosofía de vida. Situado entre las colinas de la Costa del Sol y frente al Mediterráneo, su Spa cuenta con el sello de exclusividad Anantara, y lo sitúa como uno de los retiros más grandes y exclusivos de Europa. Además, en 2019 fue reconocido por los acreditados World Spa Awards como el "Mejor Retiro de Bienestar en España".

Un escenario, inspirado en los legendarios baños romanos, bañado por luz natural y rodeado de cuidados jardines, que consigue combinar los mejores servicios wellness, la tradición de terapias legendarias llegadas desde Tailandia, y la cuidada atención de expertos terapeutas formados en los últimos tratamientos y técnicas. Este templo para el cuidado personal está repartido en 2.000 metros cuadrados con 10 salas de tratamiento especializadas y un extenso circuito con 3 salas para Aqua Tub Detox Massage y Slimming Jet Shower, 3 para aromaterapia y baños de vapor Hammam, Indian Bath y Bali. El spa del Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort es un recóndito oasis de tranquilidad en el que sumergirse en la serenidad, relajarse con los aceites y plantas aromáticas de origen local y disfrutar de la belleza de una ubicación de naturaleza y mar. [www.anantara.com](http://www.anantara.com)

## Diego Alonso, chef del restaurante del HOTEL PALACIO COOLROOMS



Para celebrar su apuesta gastronómica, el Hotel Palacio CoolRooms inicia 2020 con la apertura de su restaurante CoolRooms bajo la dirección del chef leonés Diego Alonso. Un espacio íntimo, cuyo interiorismo firma el estudio Proyecto Singular -responsable también de la obra completa del hotel- y que destaca por una carta viva, que irá incorporando platos de temporada y mantendrá otros que firma Alonso, como su ya famoso Lingote de Cordero. Diego Alonso apuesta por tres especialidades de la carta: el Cocido con Raviolis Sorpresa (16 €), El Anzuelo del Chef con un lomo de rodaballo salvaje sobre

escarchada panadera y crema de guisantes (25,50 €) y La Tortilla de la Estación (13, 30 €), elaborada con huevos ecológicos, hongos, frutos del mar y huerta de temporada. Pero, sin duda, la gran sugerencia fuera de carta es el Lingote de Cordero, plato firmado por Diego Alonso, y que se trata de un cordero deshuesado y confitado en un fondo de verduras ecológicas (23 €). [www.coolrooms.com](http://www.coolrooms.com)

## Salud corporal y cocina sana en MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA



Majestic Hotel & Spa Barcelona continúa innovando para ofrecer a sus clientes vivencias únicas con ADN 100% Majestic. Son las 'Majestic Experiences', propuestas diferenciadoras que mezclan el potencial de las diferentes áreas del establecimiento con socios exclusivos, proporcionando un catálogo exultante y de temática muy variada.

En colaboración con Alôft Health Boutique, un nuevo concepto de espacio de bienestar, Majestic Hotel & Spa Barcelona ha creado 'Eat well, fell well', una nueva experiencia que empieza con un diagnóstico completo de la mano de la firma especializada en

salud y belleza. De este modo, en Alôft Health Boutique se realizan pruebas que permiten analizar el estado de salud corporal evaluando la disponibilidad de minerales y oligoelementos, así como el grado de toxicidad del organismo a través de la piel, que dará lugar a unas recomendaciones y un tratamiento personalizado en función de las necesidades detectadas. Así, el doctor prescribirá una serie de recomendaciones alimentarias necesarias para encauzar la dieta, que irán en consonancia con el menú que se podrá disfrutar posteriormente en Restaurant SOLC, basado en los ingredientes recomendados. En esta segunda fase, el chef Luis Llamas ideará recetas especiales relacionadas con la prescripción que el cliente podrá llevarse a casa para seguir las indicaciones de forma óptima. Por su parte, Majestic Spa también contribuirá a paliar las carencias detectadas por Alôft Health Boutique, poniendo a disposición del cliente su carta de tratamientos especiales.

[www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)

## Martín Berasategui firma las cenas de LAS TERRAZAS DE ABAMA

¿Hay algún lujo mayor que disfrutar de una cena a la luz de las velas? Sí, sin duda. Que te lo suban directamente a la habitación y que lleve la firma Berasategui.

Pedir servicio de habitaciones es una de las grandes indulgencias (o ventajas, según el motivo de viaje) de quedarse en un establecimiento turístico. Y ahora, en el complejo de residencias de lujo Las Terrazas de Abama, en el sur de Tenerife, es posible disfrutar de la gastronomía del restaurante Melvin en cualquiera de sus 151 suites, que cuentan además con terrazas que miran al Atlántico y a la silueta de la isla de La Gomera en el horizonte.

Más allá de las *amenities* y el *pack* de bienvenida que se ofrece en cada una de las suites para recibir a sus huéspedes, que comprenden bebidas, fruta, snacks, café e infusiones... el nuevo servicio que ha puesto en marcha Las Terrazas, disponible para almuerzo o cena de 12:00 a 22:00 horas, permite seleccionar entre una gran variedad de entrantes, ensaladas, sopas, platos principales y postres. También se ofrece en la carta una selección de vinos, combinados y bebidas sin alcohol, seleccionados especialmente por el sumiller del establecimiento. Y es que disfrutar de un tataki de atún con ensalada wakame y fideos chinos crujientes, de un solomillo de ternera con reducción de sus jugos o de una sopa de marisco o un pescado fresco a la plancha capturado en las costas canarias, todo en su punto, es aún más especial si lo hacemos en la intimidad de un entorno inigualable.

[www.terrazasdeabama.com](http://www.terrazasdeabama.com)





### Auténticas fondues suizas en THE ONE BARCELONA

Hasta el 15 de marzo, The One Barcelona y Suiza Turismo importarán desde las montañas de Friburgo la esencia de la gastronomía helvética: las fondues más sabrosas y divertidas, con las mejores variedades de este plato tan típicamente suizo.

El Mood Rooftop Bar de The One Barcelona será el escenario donde se celebrará la segunda edición de la Mood Swiss Fondue Experience, una original propuesta que invita a disfrutar de auténticas fondues suizas con receta y training de la Chef Marielle Colliard, mientras se comparte una agradable velada con amigos, familiares o compañeros de trabajo, en el entorno único y exclusivo de The One Barcelona, el primer hotel 5\* Gran Lujo de H10 Hotels.

De jueves a domingo, este espacio invitará a la degustación de una selección de platos típicos helvéticos, disponibles para pedir individualmente o escogiendo uno de sus tres menús: Friburgo, La Gruyère y Zermatt, con los mejores quesos suizos como protagonistas.



[www.h10hotels.com](http://www.h10hotels.com)

### Fornasetti firma el lujo de MANDARIN ORIENTAL en Milán



Mandarin Oriental, Milán ha lanzado un paquete de alojamiento de lujo para los huéspedes que deseen sumergirse en el extravagante mundo de Fornasetti. Al reservar la oferta de Dine & Design by Fornasetti, los huéspedes se alojarán en una magnífica suite adornada con piezas de Fornasetti, recibirán uno de los platos de porcelana decorados a mano del Atelier, realizarán una visita privada a la tienda más emblemática de Fornasetti y disfrutarán de una cena de tres platos en el restaurante del hotel llama-

do Seta, de dos estrellas Michelin.

Disponible hasta el 1 de octubre de 2020, el paquete incluye el alojamiento en la fabulosa Suite Fornasetti, un homenaje a la marca de diseño de lujo milanesa. La suite está decorada con altos techos y luz natural, y está amueblada con las piezas icónicas del Atelier, hechas a medida. Los huéspedes que reserven el paquete Dine & Design by Fornasetti disfrutarán de un emocionante tour privado por la tienda insignia de Fornasetti en el centro de Milán, donde la elegante extravagancia de sus elementos decorativos son un festín para los sentidos. La tienda, que presenta mobiliario, accesorios y piezas de porcelana, incluye una selección de las obras vintage del Atelier presentadas en un especial "gabinete de las maravillas", donde coleccionistas y curiosos pueden perderse en la belleza y el recuerdo. La oferta también incluye una cena de tres platos para dos personas, ya sea en su suite o en el Restaurante Seta de dos estrellas Michelin, dirigido por el Chef Ejecutivo Antonio Guida. Grupos de seis o más personas podrán cenar en el recién inaugurado Comedor Privado del Duomo, el escenario perfecto para una exclusiva, decorado en colaboración con Fornasetti.

[www.mandarinoriental.com/milan/la-scala/](http://www.mandarinoriental.com/milan/la-scala/)

### GRUPO NH abre su primer establecimiento NHOW en Londres



A principios de enero, NH Hotel Group ha abierto su primer establecimiento nhow en Londres. Como vibrante metrópolis internacional, la capital del Reino Unido es el lugar perfecto para este camaleónico hotel que convive con las incesantes nuevas tendencias culturales, sociales y artísticas.

nhow es la marca disruptiva de NH Hotel Group que sorprende y sirve de inspiración a sus huéspedes, ofreciéndoles una experiencia que se sale de lo convencional y que es diferente y particular en cada uno de estos establecimientos. El edificio donde está ubi-

cado nhow London, este nuevo hotel de cuatro estrellas, forma parte del desarrollo urbano de uso mixto denominado "City Road 250", diseñado por el prestigioso estudio de arquitectura de Sir Norman Foster, Foster + Partners.

El estudio Project Orange, con sede en Londres, es el responsable del diseño de interiores, basado en el concepto "London reloaded".

[www.nhow-hotels.com](http://www.nhow-hotels.com)

### IBEROSTAR, galardonada en los Holidaycheck Award

Por segundo año consecutivo, Iberostar Hotels & Resorts, con más de 120 hoteles en 19 países, ha sido la cadena con más hoteles premiados en los HolidayCheck Award, uno de los galardones turísticos más destacados de la industria. HolidayCheck, el mayor portal de viajes en los países de habla alemana, concede a los hoteles más populares del mundo este reconocimiento basándose en las recomendaciones y valoraciones de los huéspedes.



En esta decimoquinta edición, 19 hoteles de Iberostar Hotels & Resorts han sido reconocidos con el galardón 'HolidayCheck Award 2020' gracias a las reseñas positivas de sus usuarios. Dos de ellos, Iberostar Selection Cancún (México) e Iberostar Mehari Djerba (Túnez), han sido premiados de manera especialmente significativa a través de la categoría 'HolidayCheck Gold Award 2020', que se concede a los establecimientos que cuentan con esta distinción durante al menos cinco años consecutivos.

Para optar a los HolidayCheck Award, un hotel debe contar con al menos 50 opiniones de sus clientes durante aproximadamente 12 meses en el último año y haber sido recomendados por al menos el 90% de sus antiguos huéspedes. En esta edición, más de 950.000 usuarios de la plataforma han decidido en los populares galardones que 732 hoteles de 38 países obtengan el reconocimiento de 'HolidayCheck Award 2020'.

[www.iberostar.com](http://www.iberostar.com)



## ANANTARA VILLA PADIERNA propone una estancia mágica



Anantara Villa Padierna Palace invita a celebrar San Valentín con un viaje de sensaciones en pareja. La propuesta exclusiva que el resort ha diseñado rinde homenaje a la filosofía Anantara Life is a Journey. El programa *Journey of love* combina la mejor compañía, con los cuidados de Anantara Spa, templo de bienestar, y los exquisitos sabores de dos propuestas gastronómicas de alta cocina.

La ubicación del resort, frente al mar Mediterráneo, entre colinas y rodeado de árboles de jacaranda, lo convierten en el destino más romántico y mágico para escapar y disfrutar en pareja del suave clima de la Costa del Sol.

Durante el fin de semana, los huéspedes podrán disfrutar de un conjunto de experiencias que van desde la más alta gastronomía japonesa, a la exclusividad del circuito aromático de Anantara Spa. También para los clientes no alojados, el resort ofrece un sinfín de propuestas para compartir en pareja.

Fin de semana *Journey of Love*:

Dos noches en habitación doble con desayuno bufé, atenciones VIP, circuito de spa para dos y cena especial de San Valentín:

- Cena La Veranda: 630 euros para dos personas

- Cena 99 Sushi Bar: 670 euros para dos personas

Solo cena con maridaje La Veranda: 100 euros por persona

Solo cena con maridaje 99 Sushi Bar: 120 euros por persona

Ritual de San Valentín (sin alojamiento) - Circuito de Spa, masaje relajante (60 min.), tratamiento facial personalizado Villa Padierna y *afternoon tea* para dos personas: 425 euros.

[www.anantara.com](http://www.anantara.com)

## Una escapada romántica, en el HOTEL CONVENTO ARACENA & SPA

Durante el año vivimos en una rutina constante, andamos de aquí para allá sin preocuparnos de nada más que en lo que tenemos pendiente, pero, ¿y lo importante? San Valentín es la excusa perfecta para desconectar y disfrutar en pareja de unos días muy especiales en lo que avivar la llama y mantener una relación más saludable y feliz. Cuando en un mismo viaje en pareja aúnas la belleza de la naturaleza, los rincones tranquilos, los momentos de silencio, los bosques donde dejar volar la imaginación, las experiencias y actividades con múltiples beneficios para la salud, volvéis convertido en vuestra mejor versión, y eso solo ocurre en el Hotel Convento Aracena & Spa. Como el objetivo es vivir unos días únicos e irrepetibles en pareja, el Hotel Convento Aracena & Spa tiene todo pensado para ofrecer una escapada romántica de ensueño. Situado en un antiguo convento del S.XVII y con un entorno monumental, es la ubicación perfecta para pasar unos días de película.



[www.hotelconventoaracena.es](http://www.hotelconventoaracena.es)

## EL HOTEL MIGUEL ANGEL Celebra San Valentín



Febrero es el mes del amor también en el Hotel Miguel Angel y para San Valentín propone diferentes planes para disfrutar en pareja.

El emblemático hotel madrileño ha creado diferentes opciones para San Valentín entre las que se encuentran ofertas especiales de alojamiento, gastronomía y bienestar. Todas ellas con detalles especiales para los enamorados.

Del 13 al 15 de febrero en el Hotel Miguel Angel se podrá disfrutar de una jornada muy romántica en pleno centro de Madrid. Os podréis relajar con un masaje choco pasión, de-

gustar un delicioso menú especialmente elaborado para la ocasión amenizado con música en directo y para terminar el día perfecto, aprovechar nuestra oferta de alojamiento *Especial Cupido*.

Sin embargo, no sólo se celebrará San Valentín estos tres días ya que el Hotel Miguel Angel tiene disponibles diferentes planes y paquetes que se pueden disfrutar durante todo el mes de febrero.

Todos los planes de San Valentín en: [www.hotelmiguelangel.com/es/san-valentin/](http://www.hotelmiguelangel.com/es/san-valentin/)



## 'Paquete romántico', en el DOLCE SITGES

Donde hay amor hay vida. Por eso, ¿qué mejor que celebrar la vida, y el amor, en un oasis de lujo mediterráneo? Dolce Sitges ofrece un paquete romántico en un entorno idílico. En la cima de una colina, y con espectaculares vistas al mar, las parejas podrán enamorarse de nuevo y despertarse en una amplia y cómoda habitación. El *Paquete romántico* del resort desprende pasión y glamour por doquier. Esta propues-

ta incluye una noche en habitación doble Superior con vistas a la zona ajardinada y de piscinas, con la posibilidad de mejorar la categoría a habitación superior con vistas al mar, según disponibilidad. También incluye desayuno bufé, un detalle gastronómico VIP de bienvenida, descubierta romántica de la cama, fresas con chocolate y botella de cava en la habitación.

[www.dolcesitges.com](http://www.dolcesitges.com)

## Sugerente propuesta gastronómica del HOTEL PALACIO COOLROOMS

El 14 de febrero es siempre una buena excusa para celebrar el amor y disfrutar de la gastronomía más romántica con esa persona tan especial. Con este motivo, el nuevo Restaurante CoolRooms que ha inaugurado el Hotel Palacio CoolRooms bajo la dirección del chef leonés Diego Alonso propone una cena muy acorde con su filosofía gastro. Un espacio como los comedores de siempre, acogedor, íntimo y en el centro de Madrid, rodeado de importantes tejidos y materiales que lo convierten en un pequeño rincón romántico y sugerente.

"La propuesta de menú para esta cena romántica está pensada en función de sabores y texturas ligeras, pero que también supongan una experiencia para compartir, incluso, para dialogar sobre el placer del paladar en una noche que suele ser especial y relajada para quienes se decantan por un espacio tan íntimo como nuestro restaurant", apunta el chef Diego Alonso.

<https://coolrooms.com>





### EUROSTARS HOTELS apunta planes anti San Valentín para solteros

Se acerca San Valentín y los enamorados ya están pensando en qué regalar el próximo 14 de febrero. Que si bombones, flores, joyas, perfumes, etc. Pero esto ya no está de moda, la tendencia ahora es regalar experiencias que perduren en la memoria de los dos. Y qué mejor que una escapada a ese destino del que siempre has estado enamorado. Eurostars Hotels ofrece a las parejas paquetes y estancias tematizadas en algunos de sus establecimientos para que el día de los enamorados se viva de forma especial. Pero no es necesario estar en pareja para disfrutar de una escapada en un magnifico hotel, ni tampoco necesitar a otra persona para pasar una jornada de relax en un spa o es más de saborear acompañado deliciosos platos en un restaurante de altura. Cada vez son más los que celebran el Día del Soltero y se hacen regalos a sí mismos. De manera que, la cadena hotelera se ha propuesto que los solteros celebren también la compañía de uno mismo y para ello apunta con sus flechas de cupido a planes para que el próximo 13 de febrero los que no tienen pareja festejen el denominado día Anti San Valentín.



Para saber más: [www.eurostarshotels.com](http://www.eurostarshotels.com)

### MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA: cava y tour de San Valentín en el mítico Seat 600



El Día de los Enamorados recalará en Majestic Hotel & Spa Barcelona destilando romanticismo en todos sus rincones el viernes 14 y el sábado 15 de febrero. El hotel de lujo con más historia de la ciudad ha preparado un plan con todo tipo de detalles, en el que no faltarán rosas, cava y los bocados más exclusivos; todo ello, al más puro 'estilo Majestic'. Las parejas podrán disfrutar de una copa de cava rosado acompañada de las Tapas del Chef en La Dolce Vitae, que tendrá un precio de 60 euros por pareja y estará disponible de 18:00 a 19:30 horas bajo reserva. La celebración perfecta no podría pasar por alto la cena más romántica, por ello Restaurant SOLC deleitará a los enamorados con un menú especial maridado con una botella de cava rosado que hará las delicias de cualquier paladar (60 euros por persona). Ya en la habitación, el amenity creado especialmente para San Valentín les dará la bienvenida, dispuesto a poner la nota dulce a una noche que promete ser inolvidable. Este romántico plan también tiene como objetivo enamorarse de Barcelona. Por ello, y como complemento, Majestic Hotel & Spa Barcelona ofrece la posibilidad de disfrutar de un tour de tres horas con guía que transcurrirá por las localizaciones más románticas de la ciudad a bordo del mítico modelo Seat 600. De este modo, y acompañados por una botella de cava y deliciosos aperitivos, los enamorados pasearán su amor al tiempo que se maravillan con el encanto innato de Barcelona. Esta experiencia, ofrecida en exclusiva por Majestic Hotel & Spa Barcelona, supondrá el colofón perfecto para una jornada llena de mucho amor. [www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es).

El Día de los Enamorados recalará en Majestic Hotel & Spa Barcelona destilando romanticismo en todos sus rincones el viernes 14 y el sábado 15 de febrero. El hotel de lujo con más historia de la ciudad ha preparado un plan con todo tipo de detalles, en el que no faltarán rosas, cava y los bocados más exclusivos; todo ello, al más puro 'estilo Majestic'. Las parejas podrán disfrutar de una copa de cava rosado acompañada de las Tapas del Chef en La Dolce Vitae, que tendrá un precio de 60 euros por pareja y estará disponible de 18:00 a 19:30 horas bajo reserva. La celebración perfecta no podría pasar por alto la cena más romántica, por ello Restaurant SOLC deleitará a los enamorados con un menú especial maridado con una botella de cava rosado que hará las delicias de cualquier paladar (60 euros por persona). Ya en la habitación, el amenity creado especialmente para San Valentín les dará la bienvenida, dispuesto a poner la nota dulce a una noche que promete ser inolvidable. Este romántico plan también tiene como objetivo enamorarse de Barcelona. Por ello, y como complemento, Majestic Hotel & Spa Barcelona ofrece la posibilidad de disfrutar de un tour de tres horas con guía que transcurrirá por las localizaciones más románticas de la ciudad a bordo del mítico modelo Seat 600. De este modo, y acompañados por una botella de cava y deliciosos aperitivos, los enamorados pasearán su amor al tiempo que se maravillan con el encanto innato de Barcelona. Esta experiencia, ofrecida en exclusiva por Majestic Hotel & Spa Barcelona, supondrá el colofón perfecto para una jornada llena de mucho amor. [www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es).

### Masajes en pareja en CALDEA

La fecha más señalada para las parejas es San Valentín. El día de los enamorados es la excusa perfecta para que hagan una pequeña escapada donde evadirse y relajarse. Caldea es el lugar donde hacer latir el amor este San Valentín ya que el spa andorrano ha diseñado un plan romántico dirigido a aquellas parejas que quieran experimentar sensaciones únicas para la celebración de este 14 de febrero en un lugar donde el corazón late a ritmo con las emociones.



El Pack San Valentín incluye dos entradas a los espacios acuáticos Inúu, Termolúdico y Orígenes, un masaje a dúo relajante de 30 minutos y acceso al Private Wellness Spa durante media hora.

[www.caldea.com](http://www.caldea.com)

### THE OITAVOS, experiencias a medida para un día delicioso y relajante



Muchas parejas en todo el mundo son abanderadas del 14 de febrero como el día de la máxima expresión del amor, una fecha para agradecer y demostrar a esa persona tan especial la importancia que tiene en nuestras vidas. The Oitavos, el exclusivo hotel que emerge a orillas de la costa Atlántico entre la naturaleza de la Sierra de Sintra-Cascais, propone diferentes experiencias para disfrutar de un romántico plan en pareja de uno o varios días, y hacer de esta fecha tan especial un recuerdo inolvidable. Las opciones van desde una cena para dos, elaborada por el prestigioso Chef Cyril Devilliers en el

restaurante Ipylson, tratamientos corporales en Oitavos Spa o paseos en bicicleta eléctrica por la costa; hasta una exclusiva oferta de alojamiento en estancia Premium con detalle de bienvenida, para alargar la celebración de este día y descansar en este paraíso en la mejor compañía durante todo el fin de semana. [www.theoitavos.com](http://www.theoitavos.com)

### SUSHITA: cena y noche de hotel para dos

Este San Valentín puedes sorprender a tu pareja con un plan por el que te aseguramos, muchos suspirarían. Y es que el Grupo Sushita ha lanzado en su perfil social de Instagram, un concurso que estará vigente hasta el 11 de febrero por el que el más afortunado podrá hacerse con una cena para dos en el restaurante más romántico de todo el grupo, Madame Sushita y una noche de hotel en el RoomMate Alba ubicado en uno de los barrios con más encanto de la capital, el barrio de las letras. La mecánica es bien sencilla; hay que seguir la cuenta de @sushitacafe y @roommatehotels, dar like al post sobre el concurso y etiquetar a la persona con la que te gustaría compartir el premio. Sin duda alguna, un plan que bien merece hacerlo con tu persona favorita. En Madame Sushita, podrás vivir una cena difícil de olvidar entre sus estanterías rojas que conforman la enorme biblioteca que acoge más de 14.000 libros. Allí, podrás degustar platos tan míticos y demandados como la tempura de gambas rojas con salsa de chile dulce o la pizza crujiente de atún o decantarte por alguno de sus numerosos y exquisitos makis o nigiris como los Makis de salmón, especial aguacate, sus inconfundibles Especial California o su Especial Spicy Tuna. ¡Te volverás adicto!



[www.sushita.com](http://www.sushita.com)



### Velada lírica en EL CAFÉ DE LA ÓPERA

Entre 13 y 15 de febrero, los enamorados tienen una cita en El Café de la Ópera para convertir San Valentín en una velada inolvidable. En el corazón de Madrid los latidos de los enamorados se intensificarán con un menú que conquistará el paladar en una atmósfera musical única. Los miembros de su compañía lírica y el piano en directo aportarán a la velada el maridaje perfecto a una noche en la que el amor se transmitirá por los cinco sentidos. El menú especial de San Valentín tiene un precio de 65 euros. Esta extraordinaria y única oportunidad de vivir una cena con espectáculo sin igual para los enamorados se convertirá en tu cita favorita del mes de febrero. Toda la información está disponible en [www.elcafedelaopera.com](http://www.elcafedelaopera.com)



### Plan romántico en el MERCADO DE SANSE

Para celebrar el amor por todo lo alto en esta fecha, El mercado de Sanse ha diseñado una selección de platos especiales con forma de corazón: pizza al gusto, arepas y su aclamada tarta de queso, entre otras suculentas propuestas culinarias. Entre los platos más exitosos del mercado se encuentran el pulpo a la brasa sobre parmentier de patata, las croquetas de jamón ibérico, la tortilla de patatas al estilo de Betanzos y los nigiris de salmón flambeado, que harán las delicias de los visitantes. Algunos de ellos se podrán degustar en el menú exclusivo *Cena de San Valentín para dos*, que estará disponible en horario de cenas todo el fin de semana (del 14 al 16 de febrero). Pensado para las parejas que les encanta compartir, incluye dos entrantes, un plato principal, un postre y bebida, por 22,50 € por persona. [www.mercadodesanse.com](http://www.mercadodesanse.com)



### San Valentín termal en el BALNEARIO DE MONDARIZ



Un San Valentín en pareja, con la total sincronización de las terapeutas, o en solitario. El Balneario de Mondariz recupera la tradición termal de los romanos y celtas. Los antiguos romanos y celtas ya conocían los beneficios del masaje con piedras calientes como complemento de las termas. Durante el masaje se ponen las piedras en distintas zonas determinadas del cuerpo que son puntos energéticos, como la columna vertebral, el abdomen y la frente, lo provoca que se dilaten los vasos sanguíneos y linfáticos y que se estimule la circulación. Luego se aplica aceite y se realiza un masaje terapéutico porque las piedras no son solo un instrumento de masaje, también llevan energía espiritual. [www.termalistas.com](http://www.termalistas.com)

### EL GRIFO enamora, siempre

Fundada en 1775, los vinos de EL GRIFO fascinan porque demuestran un mimo absoluto al seleccionar y trabajar las uvas, la mayoría variedades prefiloxéricas, además de resistir a condiciones como los alisios, que soplan continuamente, y haciendo frente a la imposibilidad de mecanización. Para quienes reconocen el valor de los vinos creados por personas apasionadas y que eligen una referencia por todo aquello que cuenta, gota a gota, existen un blanco, un rosado, un tinto y también un moscatel, que son sencillamente perfectos. Y San Valentín es una buena ocasión para brindar con ellos y enamorarse. [www.elgrifo.com](http://www.elgrifo.com)



### CIUDADES AVE, un San Valentín sobre raíles

Con la llegada de San Valentín, parece que se templan las frías temperaturas del invierno, pues comienza la época de los besos y el romanticismo. Las emociones que despiertan las bienvenidas y despedidas en las estaciones de tren, la bucólica imagen de un convoy atravesando los distintos paisajes que componen el mapa de España, los vagones cargados de historias por vivir y recuerdos que cosechar, nos ayudan a avivar sentimientos. Gracias a la Red de Ciudades AVE, es posible disfrutar de este San Valentín de una forma diferente y muy especial: haciendo una escapada en tren a los mejores destinos.



**Leyendas de amor en Granada:** sigue siendo un lugar especial para los enamorados, pocos destinos más idóneos para una escapada  
**León y su barrio romántico:** qué mejor escenario que una ciudad que antiguamente fue un reino para sentirse rey y reina.  
**Segovia de cuento:** dicen que Walt Disney se inspiró en la belleza del Alcázar de Segovia para crear uno de los castillos más famosos, aquel en el que vivía Blancanieves antes de huir hacia el bosque.  
**Tarragona milenaria:** Declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, Tarragona es una ciudad de la que es fácil enamorarse, en la que no es extraño sentarse en una coqueta terraza, bajo el sol mediterráneo y con antiguas ruinas romanas como telón de fondo, o disfrutar de una romántica cena con el circo romano y el sonido del mar como compañeros de velada. [www.renfe.com](http://www.renfe.com)

### DUBÁI, un destino para disfrutar también "Sin" Valentín

Llega el 14 de febrero y muchos deciden celebrarlo regalándose un viaje por todo lo alto. El Día de los Enamorados se convierte en la excusa perfecta para visitar ese destino soñado, pero se trata sólo de eso, un pretexto. Estés en pareja o soltero deja las excusas de lado y déjate seducir por los encantos de Dubái. El corazón del desierto está a tan solo unos pocos kilómetros del centro de la ciudad. Una forma única de disfrutar del hipnótico paisaje dorado es un viaje en globo aerostático. El océano de dunas se colorea con el amanecer y la vista de pájaro permite observar como nunca los oryz, gacelas y camellos. Todo ello, con las majestuosas montañas de Hajar como telón de fondo. [www.visitdubai.com/es](http://www.visitdubai.com/es)







## ROCACHO O EL PODER DE LA BRASA

*La vuelta a las raíces y la apuesta por la sencillez frente a la complejidad técnica, y la incesante búsqueda de la pureza del sabor han conseguido que esa cocina a la brasa resurja con fuerza.*

Rocacho, que está concebido como un moderno asador tanto en el fondo como en la forma, es adalid de esta tendencia gracias a una cocina honesta y sin artificios en la que la parrilla de carbón de encina es la gran protagonista.

### CARNE DE CAPRICHIO Y PESCADOS

Por ella desfilan estupendos pescados, como el rodaballo salvaje, la merluza (que también se oferta rebozada en tacos o en salsa verde), el bacalao, el pixín o los chipirones de anzuelo, y excelsas carnes, entre las que se encuentra la mayor selección de cortes de El Capricho de la capital. A la brasa se ofrecen la chuleta de vaca de trabajo (de 40 o de 90 días de maduración), el solomillo de buey y de vaca y la entraña y la hamburguesa de buey, así como

el pollo campero o las chuletitas de cordelo lechal burgalés, que pueden acompañarse con patatas fritas caseras, ensalada o pimientos del piquillo confitados. Para los amantes de la proteína son también buena opción el carpaccio, el steak tartar, la carrillada y las chacinas (cecina, chorizo y salchichón), todo ello procedente de los célebres bueyes de Gordón.

### ARROCES Y PLATOS TRADICIONALES

Mención especial merecen además los arroces y fideuás, de potente sabor, finísima capa y buen socarrat, destacando especialmente la paella del señoret y la de cigalas y alcahofas. En los entrantes, conviven propuestas clásicas, como la ensaladilla rusa (hecha al momento) y las croquetas, con platos más



originales como el taco de cangrejo con guacamole y kimchi, la lasaña de gamba roja a la brasa o los rocachos de bacalao, cubiertos con un rebozado Orly teñido de negro con tinta de calamar emulando el carbón como seña de identidad de la casa.

### LA TENTACIÓN DEL DULCE

Ante la generosidad de las raciones que caracteriza al restaurante, conviene dejar hueco para los postres, todos ellos caseros y muchos terminados en mesa, a la vista del comensal, como las filloas flambeadas o el tiramisú. La oferta de Rocacho se completa con una cuidada bodega con cerca de 50 etiquetas procedentes de los mejores viñedos del país y algunas referencias foráneas, incluyendo una buena selección de champagnes.

### ASADOR CONTEMPORÁNEO

Estéticamente, Rocacho es un local moderno,

elegante y acogedor en el que, en sintonía con su filosofía culinaria, predominan los materiales puros, como la piedra (que viste la barra y su parri-

lla vista), la madera y el bronce. El espacio está distribuido en diferentes ambientes: una terraza acristalada, ideal para alargar la sobremesa (no doblan turnos y cuentan con una magnífica carta de cócteles y destilados premium), una pequeña zona de barra con mesas altas y el comedor, distribuido en dos alturas y con capacidad para albergar dos reservados para entre diez y 40 comensales.

**Dirección: Padre Damián, 38 - Madrid**  
**Teléfono: 914 21 97 70**  
**Horario de cocina: de lunes a domingo de 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 00:00**





## HUELVA REIVINDICA SU ADN GASTRONÓMICO

*El chef onubense Xanty Elías lidera una iniciativa que pretende difundir la mejor cocina de Huelva por todo el territorio español*

La gastronomía de Huelva es un fiel reflejo de las bondades de una provincia donde la tierra y el mar se funden para crear sabores singulares. Y es que cruzar la Puerta del Atlántico permite viajar en el tiempo, adentrarse en los territorios que pisó Colón antes de su gran aventura americana o transitar las Marismas del Odiel.

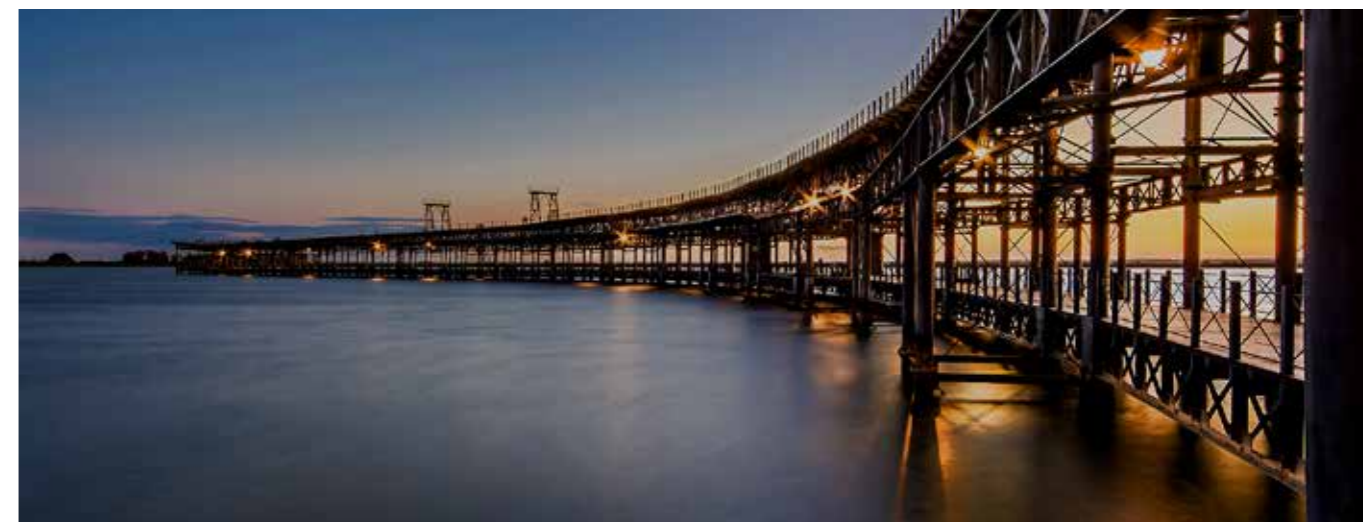
Así que, después de valorar sus grandes joyas gastronómicas, entre las que sobresale por méritos propios el jamón DOP Jabugo, la ciudad de Huelva ha estrechado lazos con los sabores locales para ofrecer un viaje sensorial con una misma raíz. Y ha llegado el momento

de presumir de que la magia de Huelva está en su ADN.

### LA RUTA ADN DE HUELVA

Por eso, el Ayuntamiento de Huelva, la Diputación de Huelva y el chef onubense Xanty Elías, del restaurante Acánthum (1 estrella Michelin), han trazado la Ruta ADN como una iniciativa para dar a conocer el paraíso del sabor de una provincia que rinde culto a la tradición a través de sus pescados, mariscos, carnes, setas, garbanzos, aceites, vinagres y vinos con denominación propia.

Se trata de una ruta por seis restaurantes



de España con estrella Michelin. En cada uno de ellos se llevará a cabo una cena realizada a cuatro manos entre el chef Xanty Elías y otros ocho chefs que cederán sus restaurantes para el público general, prescriptores y prensa especializada.

### SEIS EVENTOS EN TODA ESPAÑA

En definitiva, serán seis eventos únicos con sello "made in Huelva" en los que los asistentes conocerán las entrañas culinarias de la capital onubense. De esta manera, la ruta ADN Huelva acercará su riqueza gastronómica y los encantos turísticos de la provincia a toda España. Y los comensales, además de degus-

tar las mejores creaciones culinarias con ADN Huelva (66 platos en total), optarán a premios, viajes VIP y experiencias únicas para disfrutar de Huelva.

De esta manera, Huelva unirá lazos con Madrid, Zamora, León, Bilbao, Santander y Sevilla, después de tener como punto de partida el restaurante madrileño Lúa, del chef Manuel Rodríguez. Los restaurantes participantes son: El Ermitaño, de Zamora (6 de marzo); Cocinando, de León (17 de marzo); La Tasquería, de Madrid (31 de marzo); Zárata, de Bilbao (14 de abril); El Muelle del Centro Botín / Cenador de Amos, de Santander (15 de abril), y Abantal, de Sevilla (6 de mayo).

Las reservas para todos los restaurantes de la ruta ya están disponibles en el enlace <https://restaurante.covermanager.com/ruta-adn-huelva/>





## COCINA INDIA AUTÉNTICA Y DE CALIDAD

*Madrid aumenta los estándares de su calidad gastronómica continuamente y muchos restaurantes de comidas internacionales se empeñan en recrear, de la manera más auténtica y de mejor calidad, las recetas de su país de origen. Ese es el caso de Benarés, un restaurante donde las recetas tradicionales de India se convierten en alta cocina.*

Pensar en India es traer a la imaginación colores, olores, sabores, especias... Pensar en Benarés (Varanasi) es pensar en esa ciudad que a orillas del Ganges que condensa todo lo que es este país de contrastes, de miles de lenguas y decenas de religiones, de diversas razas y de miles de millones de almas...

### TODO EMPEZÓ EN LONDRES

No me resulta extraño que un restaurante escoja el nombre de Benarés para colgar el rótulo en la puerta, y en este caso, aunque sea la ciudad natal del propietario, quiero pensar que es porque precisamente esta ciudad santa es ese crisol (hablando de gastro quizás sonaría mejor decir mortero) donde la India se funde en todas sus expresiones, incluso las gastronómicas.

Todo empezó en 2003 cuando el primer Benarés abrió sus puertas en la capital británica, donde por cierto, de restaurantes indios tienen un amplio cartel. Desde entonces este templo de la cocina india gana y gana adeptos en el barrio de Mayfair y suma elogios diariamente en su carpeta de comentarios; de hecho está recomendado en la Guía Michelin 2020.

### ESPECTÁCULO MULTISENSORIAL

Hoy el Benarés de Madrid ha renovado sus espacios y su carta, imprimiendo un toque más

desenfadado y al alcance de todos. A sus comensales les gusta compartir tanto la comida como experiencias únicas gracias a su increíble terraza con estanque e imágenes de la ciudad de Benarés proyectadas en la pared. Un espectáculo para todos los sentidos.

### UN CHEF LLAMADO DIEGO GARCÍA

Los fogones del restaurante están capitaneados desde septiembre de 2017 por el chef Diego García Fernández, quien comenzó su carrera profesional en la cocina de locales madrileños de alta gastronomía como Coque, de Mario Sandoval, y La Biblioteca del Hotel Santo Mauro, junto al chef Carlos Posadas. Posteriormente, viajó a Londres para continuar con su aprendizaje trabajando en aclamados restaurantes de la ciudad como Santini, Zuma, L'escargot, Fino o Barrafina.

### ASÍ SE COME EN INDIA

Si por algo se caracteriza la propuesta gastronómica de Benarés es por su esmerado empeño por recrear una cocina india auténtica y de calidad bajo unos estándares profesionales de alta exigencia, en una ciudad con una amplia oferta culinaria como la de Madrid.

La carta de Benarés aún los elementos más esenciales y tradicionales de la gastronomía india, junto con técnicas actuales, para ofrecer



una gastronomía que la desmarca y la sitúa a la cabeza de las propuestas indias de la capital. Se trata de una cocina basada en el producto local de temporada, si bien cada plato tiene un fuerte componente de cocina india tradicional. En definitiva, el restaurante actualiza el recetario indio para darle un toque personal y contemporáneo.

Entre los platos estrella de la carta de Benarés figuran el clásico curry Chicken Tikka Masala; el Pescado Tikka, pescado de temporada marinado en cilantro y jengibre, hoja de curry y cilantro; la Chuleta de cordero asada al Tandoor y servida con trigo tierno, mostaza y cilantro; o las Vieiras gallegas con salsa de pepino y cilantro con crujiente de quinoa.

Con respecto a la bodega, Benarés ofrece una muy amplia selección de referencias vinícolas tanto nacionales como internacionales, incluyendo autóctonas de India.

El restaurante dispone de Menú Ejecutivo (de lunes a jueves), Menú degustación, Menús para grupos, así como otros Menús especiales para determinadas fechas. Además, de lunes a jueves, ofrece una sabrosa opción denominada Thali, el modo más sencillo de conocer los diversos sabores de la cocina india.

### ESTÉTICA SEDUCTORA

Cousi Interiorismo es la firma que se ha encargado de la decoración del elegante espacio que conforma el local de Benarés en pleno barrio de Chamberí de Madrid. En él se distinguen diferentes zonas siempre con la luz y la iluminación como protagonistas, ejemplo de ello es el Bar acristalado que se encuentra a la entrada de este establecimiento y que es la zona más distendida e informal del restaurante. Su suelo blanco y negro combina a la perfección con la madera de las mesas, el terciopelo rosa y azul claro de algunos asientos, los dorados de la barra y el color natural de las lámparas.

Abierto de 13 h a la 1 de la madrugada, el bar ofrece dos cartas. Una de ellas dedicada por entero a las bebidas, en la que los cócteles de la In-

dia con o sin alcohol tienen gran protagonismo. Nada menos que doce variedades para todos los gustos.

Completan la carta vinos por copas, cervezas especiales, destilados y espirituosos varios, así como otras especialidades de India como Lassis, una tradicional bebida sin alcohol hecha a base de yogur, muy popular en el país.

El menú gastronómico del Bar disponible en los horarios de comida y cena del restaurante (13.30h-16h y 20h-23.30) aún una selección de curries y varias tapas inspiradas en el street food de la India, que vienen a reinterpretar algunas de las más típicas españolas. Así, podemos encontrar Samosa Patata, empanada rellena de patata y guisante; Naan de Txipirones, mini pan naan con chipirones y alioli; o Fish Pakora, fritura de pescado rebozada en harina de garbanzo y semillas de hinojo, y mayonesa al curry, por mencionar algunos.

En definitiva, el Bar de Benarés se constituye como un lugar donde relajarse y tomar un buen trago acompañado de una selección de delicias indias.

Adentrarse en la sala principal es todo un festival para los sentidos por la diversidad de texturas, celosías de madera y las sofisticadas iluminarias de los techos. Cuenta además con dos reservados con la adecuada privacidad. Pero, quizá, lo más llamativo del restaurante sean los enormes ventanales que brindan exóticas vistas a un patio exterior que alberga un estanque de agua e imágenes de la ciudad de Benarés proyectadas en la pared.

Y es que el jardín interior, gracias a su cuidada iluminación, se convierte en un espectáculo visual y un remanso de paz ideal para quienes buscan un oasis de tranquilidad y de largas sobremesas en medio de la ciudad de Madrid.

Calle de Zurbano, 5 - Madrid  
www.benaresmadrid.com



### AMARGO PLACE TO BE comienza el año con un concepto renovado



Sin necesidad de recurrir al clásico refrán, comenzar un nuevo año siempre trae muchas cosas buenas: novedades, aperturas cargadas de ilusión, alguna que otra promesa que busca contentar cuerpo y mente... Con este propósito Amargo place to be, el polifacético restaurante situado en Triball, epicentro del ocio madrileño, estrena 2020 con una carta internacional, repleta de opciones 'verdes' y propuestas veganas, y para acompañar cada uno de sus platos, ¡un cóctel! Pero no uno cualquiera, sino uno de autor con el que maridan a la perfección. Así por ejemplo, el Chicken-katsu con curry

thai y arroz japo lo recomiedan con una Caipirinha (20 € plato + bebida). Y es que su concepto se basa en sabores que se adaptan al barrio a través de apetecibles creaciones para viajar alrededor del mundo, con multitud de opciones veganas donde elegir; por supuesto, aquí todo es casero, incluso los helados. Además, la mayoría de las nuevas recetas están pensadas para compartir -se puede optar por la ración completa o bien una tapa a precio especial- y cada una tiene su maridaje perfecto al lado, eso sí, aunque escogerlo sea opcional, es 100% recomendable. Calle del Pez 2, Madrid.

[www.amargoplacetobe.com](http://www.amargoplacetobe.com)

### Llegan los 'jueves chanchos' al argentino PIANTAO

Javier Brichetto, al frente de 'las brasas' de su restaurante argentino Piantao, se ha propuesto seguir volviéndonos 'locos' con la gastronomía de su país y nos descubre otro de sus clásicos: el chancho. Un manjar que el chef elabora durante 4 horas en una parrilla cerrada especial, diseñada exclusivamente para su elaboración. El resultado: una carne tiernísima con una crujiente e irresistible corteza. Este cerdo se sirve acompañado de arroz blanco, porotos negros y mandioca, como si estuviéramos en La Pampa. ¿'Chancheamos' los jueves? Desde el 13 de febrero es posible.

**Paseo de la Chopera, 69. Madrid**  
[www.piantao.es](http://www.piantao.es)



### LA ROLLERIE abre un local espectacular en Boadilla del Monte (Madrid)

Cuando inauguran uno y pensamos que no se puede hacer más bonito... llega esta firma para volver a sorprender convirtiendo cualquier local en mágico con su estética vegetal y el aire provenzal que les caracteriza. No podía ser de otra manera con la llegada de estos genios al oeste de Madrid, a una de las zonas más exclusivas de la capital. La Rollerie Boadilla conquistará por su oferta para todos los públicos y embelesará por lo espectacular del espacio, dividido en dos alturas, con una amplia terraza cubierta que será el 'place to be' de la zona durante todo el año

**Av. Siglo XXI, 6. Boadilla del Monte. Madrid**  
[www.larollerie.com](http://www.larollerie.com)[www.piantao.es](http://www.piantao.es)



### Lamprea, un sabor de la prehistoria en SAL NEGRA



Los primeros ejemplares de la escasa y codiciada lamprea ya han llegado a Sal Negra. Acaban de remontar el río Miño y ya están siendo preparadas por Paco Pereira, el chef del restaurante. Paco, uno de los pioneros en elaborar esta receta en Madrid, lleva más de 40 años deleitándonos con el raro manjar y desde hace cuatro lo hace tras los fogones de Sal Negra. A decir de muchos de los más reconocidos críticos gastronómicos del país, la que él prepara aquí es una de las mejores de España.

Si el profano busca en Internet (todos lo haríamos) una fotografía de este antediluviano animal antes de ser cocinado, probablemente quede sorprendido por su aspecto: un pez sin escamas con una boca circular provista de numerosos y afilados dientes que le permiten adherirse a otros peces y alimentarse de su sangre. ¿Poco apetecible? A priori, puede ser. Una receta ancestral, singular y sofisticada que completa su abanico de sabores con la suavidad del arroz pilaf, la contundencia de los picatostes de pan y una manzana asada como contraste dulce a su intensidad.

**Calle Mateo Inurria, 33. Madrid**

### Todo el calor de México, en la terraza climatizada de IZTAC

El frío invernal tiene remedio: IZTAC nos acerca todo el calor de México para alegrar el día en su terraza climatizada recién inaugurada. Diseñada, al igual que el Restaurante, por el estudio Free Hand de la mexicana Lourdes Treviño, la nueva terraza de Iztac está llamada a convertirse en el nuevo place to be de la capital. Fuego, chimeneas, suelo radiante y la deliciosa gastronomía mexicana que caracteriza este local, junto con una carta de sugerentes cócteles, cervezas del país azteca, micheladas y vinos mexicanos, este cálido pedacito de México nos seduce con su ambiente mágico y nos contagia su alegría de vivir y saborear. El restaurante Iztac continúa viajando por los diferentes Estados del país azteca, centrándose en una cocina que por variedad, riqueza y matices consiguió ser la primera en ser declarada por la Unesco Patrimonio Invaluable de la Humanidad. Alejándose de los tópicos, de la ortodoxia y del tex-mex, Iztac ha aportado calidad y autenticidad al concepto de la gastronomía mexicana que se conoce en Madrid.

<http://iztac.es/>



### Segundo LTL BARRA LATERAL en Madrid

Madrid, el lugar de nacimiento del primer LTL Barra Lateral, en Ponzano, se convierte de nuevo en la ciudad escogida dentro de esta etapa para el lanzamiento del segundo local LTL Barra Lateral. Con una localización privilegiada en el número 285 de la calle Príncipe de Vergara, LTL Barra Lateral Vergara se convierte en el segundo local escogido para esta novedosa propuesta en la que copas y pinchos se entremezclan a la perfección. LTL Barra Lateral surge como una opción para satisfacer las necesidades de un consumidor urbano, joven y moderno, pero a la vez exigente, que demanda una oferta gastronómica y de ocio de calidad adaptada a los nuevos tiempos. Un regreso a los orígenes y la tradición del tapeo, en el que la barra es la auténtica protagonista, fusionándola con una carta con propuestas más vanguardistas. Además, LTL Barra Lateral da paso a un formato de restauración más distendido, ofreciendo un servicio con tiempos de espera más reducidos, pero con una excepcional atención personalizada que hace sentir al comensal parte imprescindible del local.

[www.lateral.com](http://www.lateral.com)





### Primer DOMINO'S PIZZA en una estación de esquí española



Domino's Pizza abre en Sierra Nevada la primera tienda Domino's en una estación de esquí de España. Situada a más de 2300 metros de altitud, en la zona de Montebajo, se ha convertido además en el Domino's Pizza más alto de Europa.

Los amantes de la nieve y de las icónicas pizzas de Domino's, pueden ya disfrutar de ambas pasiones junto al telesilla de Monachil de la estación de esquí de Sierra Nevada, en un lugar perfecto para reponer fuerzas y saborear las especialidades de la marca en un entorno único. Allí, se puede ya disfrutar

de una selección de las pizzas más icónicas de Domino's, como Tony Pepperoni, Campiña, Cuatro Quesos o Barbacoa, con una oferta también de pizzas sin gluten y diversos entrantes, bebidas y postres.

**Domino's Pizza Sierra Nevada**  
**Estación de esquí de Sierra Nevada (Granada) Telesilla Monachil**  
**Horario: todos los días de 10:00 a 16:00**

### La trufa negra, reina en LA COCINA DE MARÍA LUISA

La trufa negra, está en plena temporada y reinando ahora mismo en La Cocina de María Luisa, donde la genial María Luisa Banzo le rinde todo un homenaje lleno de amor, respeto y tradición. Como ella explica, hablar de trufa es hablar de magia, glamour, poesía, elegancia, pero también de sencillez, para que su sutil sabor y su inconfundible aroma no se pierdan.

Así, la *Tuber melanosporum* será la protagonista de muchos de los platos de este emblemático restaurante hasta finales de febrero y entre las sugerencias de la carta no faltan maravillas como la sopa de trufa, la rebanada de pan caliente con mantequilla y trufa o el carpaccio de trufa. Por cierto, deleitarse con este manjar también se convierte en un buen plan para 'enamorar' en San Valentín.

**Calle Jorge Juan, 42. Madrid**  
**www.lacocinademarialuisa.es**



### LEVÉL VEGGIE BISTRÓ, alta cocina vegana con sello de autora

A pocos pasos del madrileño parque de El Retiro, Levél Veggie Bistró es uno de los locales de referencia de la cocina vegana y 'raw food' en Madrid. Su carta, a cargo de la chef húngara Julia Török, ha evolucionado hacia unos platos complejos y de sabores sofisticados que brillan por la variedad de ingredientes, todos 100 % naturales: cuentan con más de 20 variedades de frutos secos con los que prepara distintos tipos de quesos veganos (riquísimos), también exóticos superalimentos como la chlorella o el agar-agar.

**Av. de Menéndez Pelayo, 61 -. Madrid**  
**www.levelbistro.es**



### FETÉN, la sal saludable de la Región de Murcia

Con apenas unos meses de vida, Fetén, la sal de Murcia ha sido galardonada con el prestigioso premio "Sabor Superior" por el Internacional Taste Institute de Bruselas. Fetén, la Sal de Murcia, es la alternativa saludable a la sal común. Este sazonador, un producto único al alcance de cualquiera, se caracteriza por tener un reducido y equilibrado contenido en sodio, más calcio y más potasio.

Fetén, es una selección equilibrada de sal marina y minerales naturales que, además destaca por su excelente sabor y sus propiedades alcalinas. Su uso es universal, se puede utilizar en ensalada, para cocinar o como más le guste al consumidor. Además, es un sazonador que pueden consumir personas sometidas a una dieta saludable. La disminución del sodio y el aumento del potasio, ayudan a prevenir la hipertensión, los calambres musculares y la retención de líquidos..

<https://fetenlasal.com/>



### 'RISERVA', la joya de la corona de GRANA PADANO



Grana Padano D.O.P se ha consolidado como la Denominación de Origen Protegida de quesos más vendida del mundo. Aunque su nombre es de sobra conocido en España, pocos saben de la que es considerada por muchos su joya de la corona: el Grana Padano 'Riserva'. Este queso viejo se cura durante más de 20 meses en entornos aislados, con la temperatura, humedad y ventilación correspondientes.

El Grana Padano 'Riserva' se caracteriza por un sabor intenso y equilibrado. Es a la vez sabroso y delicado y presenta notas a heno y fruta deshidratada. Su color pajizo y homogéneo y su textura

granulada lo convierten en un producto que se puede tomar como aperitivo y postre. Es perfecto para servir con nueces, frutas y encurtidos.

La historia de Grana Padano D.O.P se remonta a hace 1.000 años atrás. Nació en la Abadía de Chiaravalle, a pocos kilómetros del sur de Milán. Su nombre rinde homenaje a su textura granulosa y a la región de la que proviene, pues Padano hace alusión al Valle del Po. Se trata de un queso artesanal, libre de gluten y sin lactosa.

### RAFFAELLO personaliza sus bombones para san Valentín

Raffaello, el bombón blanco de sabor único, personaliza su imagen para celebrar el día de San Valentín. Así, tendremos una amplia variedad de sobrecubiertas con diferentes mensajes para regalar a nuestros seres queridos; a través de las cuales podremos poner en valor aquellos gestos del día a día que nos enamoraron y continúan a hacerlo a pesar del paso del tiempo, tanto con mensajes ya escritos como con sobrecubiertas que permitirán a cada uno personalizar el mensaje y de este modo hacerlo único.

Además, para crear el regalo perfecto, también dispondremos de unos amplios lazos rojos que podremos utilizar tanto en las cajas de Raffaello como en el resto de especialidades de Ferrero a modo de decoración. Un color rojo que simboliza a la perfección este día de San Valentín.

Raffaello es una combinación de diferentes capas: una blanca y crujiente almendra rodeada por una suave y aterciopelada crema en un crujiente barquillo cubierto por copos de coco. Se trata de una especialidad singular y diferente, de sabor único y con la excelente calidad de todos los productos Ferrero.





### Diez años de PRUNO de la Finca Villacreces

Considerado por muchos como el mejor vino por su relación calidad/precio del mercado español, Pruno se presenta con su nueva añada con la misma personalidad, carácter y reconocimiento que ha conseguido en años anteriores. Sus diferentes premios y menciones le convierten en uno de los vinos más demandados por el sector profesional, clientes, aficionados y winelovers.

Entre los secretos del éxito de Pruno, se encuentra su elaboración con la variedad Tempranillo y un toque de Cabernet Sauvignon procedente de los viñedos propios de la bodega, cultivados siguiendo criterios ecológicos, y ubicados a orillas del río Duero.

En estos diez años, Finca Villacreces ha querido mantener, no sólo la calidad del vino, sino también el rango de precio para fortalecer las diferencias y particularidades que le han convertido en vino de referencia.

Finca Villacreces apuesta por el respeto al privilegiado entorno natural que la rodea, por lo que, desde hace cuatro años, se encuentra en proceso de certificación ecológica.

En su packaging especial, la lata Pruno ha querido rendir homenaje al pinar único, bicentenario y protegido, en el que se esconden sus cepas.

**PVP: 11,25 €**

**PVP: 27,80 € Lata Pruno Magnum**



### Ladrón de Manzanas, sidra para cualquier momento

Ladrón de Manzanas, la bebida naturalmente refrescante procedente de la combinación de siete tipos de manzanas dulces y ácida, se presenta en un formato exclusivo de botella con tapón de corcho (75 cl), con Sabor Manzana Original, perfecto para brindar en cualquier momento. Ladrón de Manzanas es una bebida sin gluten, con bajo contenido alcohólico (4,5%) y un toque de gas. Una propuesta perfecta para compartir en todas las ocasiones de consumo, desde el aperitivo al tardeo, que marida muy bien con platos que incluyan tanto ingredientes dulces como salados. Su ritual de consumo con hielos y limón está pensado para potenciar su sabor.

**PVP Recomendado: 2,99 euros la botella de 75cl en Alimentación.**

### PRIMUS HONDO, un gran rioja de principio a fin

De la bodega Salvat & Peciña Wines, Primus Hondo es un vino de la Rioja Alta que ofrece la posibilidad de disfrutar de él durante toda una comida o cena ya que está indicado para ser un perfecto acompañante, desde el entrante hasta el postre. Y, sobre todo, al ser un Rioja natural y estar elaborado de forma artesana, lleva muy poca tecnología y enología, lo que ayuda a realizar mejores digestiones y metabolizar mejor el alcohol, al tiempo que ofrece un sabor más fresco y natural, sabe más a uva y a vino, y menos a alcohol. Primus Hondo es un vino tinto crianza 2015 con D.O. Rioja y 100% Tempranillo, elaborado de forma artesanal con una edición limitada de 4.324 botellas. Un vino natural, confeccionado por la compañía Salvat & Peciña Wines, sin el empleo de la tecnología, totalmente artesanal, con pisado de uva y recogida selectiva a mano que procede de viñedos de más de 40 años a 500 metros de altura de San Vicente de la Sonsierra, zona de la Rioja Alta.

**Precio: 16€ la unidad/ pack de 2 a 32€. Disponible en Amazon.**



### Brockmans Gin, lujo por menos de 50 euros



Elaborada con belleza y con los botánicos más exquisitos, Brockmans Gin es el destilado inglés para los momentos únicos. La ginebra que aúna tradición y vanguardia y que se diferencia por el vidrio oscuro y seductor de su botella, es un regalo de lujo para el día de los enamorados.

Italia, España, Bulgaria, Bélgica, Sajonia, Indochina, la elaboración de Brockmans Gin es un viaje por el mundo en búsqueda de los botánicos más selectos, para lograr una experiencia de sabor diferente.

Once botánicos de calidad suprema con aromas distintivos de enebro, que tras el lento ritual de la maceración, aparecen con fuerza los matices redondos de moras negras y arándanos azules.

El brillo de una ginebra se aprecia más en la oscuridad. Brockmans Gin es un destilado nocturno, ideal para una noche romántica. Para vivir una experiencia de sabor suave, refrescante y compleja, la casa inglesa recomienda para un perfecto serve, 50 ml de Brockmans Gin, una tónica premium con una burbuja fina y elegante, hielo abundante en la copa, un twist de pomelo rosa y dos

arándanos azules. Brockmans Gin es protagonista en las barras de las mejores coctelerías de España.

Si quieres vivir una experiencia de sabor única en casa Brockmans Gin está a la venta en

**El Corte Inglés y Carrefour a 36,00 euros.**





*Espectáculo de "El Yiyo", el bailar estrella del flamenco actual*

## ZINCALÍ

### LA GRAN APUESTA DEL CORRAL DE LA MORERÍA

Es la gran apuesta del año del Corral de la Morería. El espectáculo "Zincalí", dirigido por Antonio Najarro, ex director del Ballet Nacional de España, presenta el baile racial y auténtico de una de las grandes estrellas del baile flamenco actual: "El Yiyo". Una esencia que evoluciona hacia formas y estilos de danza más contemporáneas y que logra mostrar, a pesar de su juventud, su gran talento y su enorme carisma.

Considerado el mejor tablao flamenco del mundo, Corral de la Morería tendrá programado, hasta finales de marzo, este "Zincalí" que cuenta también con la presencia de dos grandes personalidades de la danza española: Belén López, una gran virtuosa del baile flamenco actual, primer premio en el Festival de Las Minas, e Inmaculada Salomón, primera bailarina del Ballet Nacional de España, cuya elegancia y sutileza contrasta con el ritmo genuino de su compañera de baile.

#### TRES ASES DE LA DANZA ESPAÑOLA

Así que estos tres figuras de la danza española desgranarán su arte en "Zincalí" a través de

una cuidada composición musical creada para la ocasión por el guitarrista flamenco José Luis Montón, a través del cual se suceden poemas, melodías, ritmos y ambientes cargados de emotividad y sensibilidad. Una música que es interpretada en escena por guitarras, percusión, voces y flauta que ahondan en el sonido flamenco y se aproximan puntualmente a los sonidos urbanos de hoy.

#### EXPERIMENTACIÓN Y VANGUARDIA

Es todo un viaje, el de "Zincalí", hacia la raíz y la elegancia del arte flamenco que, en este caso, se dan la mano con la experimentación y la vanguardia. Además, en escena los hombres se dejan vestir por Oteyza, uno de los diseñadores de moda española más célebres y que mejor muestra la evolución del traje tradicional, y en el caso de las mujeres, se visten con varios de los diseños más emblemáticos que en su día lució Blanca del Rey, propietaria del Corral de la Morería y Premio Nacional de Danza.

Pero, ¿quién es "El Yiyo"? Su nombre de bautismo es Miguel Fernández Rivas, pero

Más información: [www.corraldelamoreria.com](http://www.corraldelamoreria.com)



hoy los expertos dicen que es la nueva estrella del baile flamenco actual. Nació en Badalona (Barcelona) en 1996 y muchos ya hablan de él como el nuevo Joaquín Cortés. Es un bailar que desprende energía, pasión y sensibilidad y que transmite una amplia variedad de registros y géneros. Nacido en una familia gitana originaria de Jaén, dicen que aprendió a bailar y a andar al mismo tiempo. Ha compartido escenario con los grandes, desde Miguel Poveda hasta Mayte Martín, pasando por Duquende o Estrella Morente.

#### TEMPLO FLAMENCO

Con "Zincalí", Corral de la Morería reafirma su apuesta por liderar la vanguardia y la evolución del flamenco como centro de producción y centro coreográfico. Y es que, con más de 60 años de historia en el centro de Madrid, el Corral de la Morería está considerado el gran

templo del flamenco. Por su tablao han desfilado los más grandes del arte jondo, desde Camarón de la Isla a Paco de Lucía, pasando por un sinfín de astros de esta expresión universal que desde 2010 es Patrimonio de la Humanidad. Pastora Imperio, La Chunga, Lucero Tena, Antonio Gades, El Cigala... son sólo un ejemplo. "The New York Times" seleccionó este tablao como uno de los mil lugares que hay ver antes de morir. Y eso que entonces no funcionaba el restaurante gastronómico Corral de la Morería que dirige el chef bilbaíno David García, una propuesta que se ha ganado a pulso una estrella en la última y flamante Guía Michelin.

En definitiva, "Zincalí" es la nueva aportación de Corral de la Morería a un concepto de vanguardia del flamenco, que también es el corazón de nuestra danza y también de nuestra esencia.



## La ganadora del sorteo topVIAJES 98 cuenta su experiencia en la... Quinta do Rio Touro, Sintra (Portugal)

### Romina Iglesias

**A** finales de noviembre, tuvimos la oportunidad de conocer un nuevo lugar en nuestros viajes, la zona de Sintra, cerca de Lisboa. Disfrutamos de un alojamiento fantástico donde el tiempo parece transcurrir a otro ritmo, más relajado y en el que puedes respirar sin el estrés de tu día a día y de las hordas de turistas en masa que hay en lugares no demasiado lejanos...

El lugar se llama Quinta do Río Touro, una "pequeña" casita con un "pequeño" jardín (lo de pequeño es retranca gallega; es inmenso!) que nos ha enamorado.

Nada más llegar nos recibió la anfitriona, Ana, que nos enseñó nuestra suite y el resto de la casa. La habitación, con dos terrazas, bañera con hidromasaje y ducha, con una cama de matrimonio comodísima, nos encantó nada más verla. Después bajamos a ver el resto de la casa y el jardín.

La Quinta es una edificación de piedra con elementos de confort modernos y muy cuidada, con multitud de detalles y muebles de época, con murales y azulejos en las paredes que tienen auténtica historia tras ellos. Ah, y un salón común con chimenea del que no querrás separarte...

También conocimos a otros tres miembros de la familia, peludas y de cuatro patas, que estuvieron siempre pendientes de nosotros, Lua, Indi y Kika, las tres completamente diferentes en carácter pero encantadoras y cariñosísimas además de obedientes.

El jardín es un grandísimo mundo aparte, lleno de diferentes niveles y alturas, con una huerta ecológica, árboles frutales, especies tropicales, además de zonas de descanso y paseo y una piscina al aire libre que esperamos disfrutar cuando volvamos en otro momento del año.

Mención aparte merece la atención y cuidado de Ana, que nunca podremos llegar a agradecerle del todo, ya que se desvió para que estuviéramos completamente como en nuestra casa, con sus anécdotas y su conversación

que mantuvieron toda nuestra atención el tiempo que pasamos juntos.

También su cocina, que pudimos disfrutar tanto en los desayunos caseros como en la cena típica portuguesa que nos preparó con productos de la propia finca y otros comprados a productores locales. De lo mejor que probamos esos días, y eso que en Portugal siempre hemos comido de maravilla. Pero la diferencia es poder tomar la comida casera con productos ecológicos y cultivados en casa. Y os aseguramos que se nota...

También aprovechamos para visitar algunas zonas cercanas, como el Cabo da Roca (el punto más occidental de la Europa Continental), que queda a cinco minutos en coche de la Quinta, o el Palacio de Monserrat, cerca del pueblo de Sintra y a 25 minutos en coche, que nos recomendó Ana y que también nos encantó, por su arquitectura de reminiscencias árabes y por su entorno natural, sus jardines, cascadas...

Conocimos las playas y miradores en la costa más cercana (como Praia Grande) y donde tuvimos la fortuna de poder disfrutar de un atardecer de película, con una luz completamente especial y mágica mientras el sol se ponía sobre el mar en tonos de rojo y ocre, como pocas veces hemos visto.

En resumen, ha sido una experiencia fantástica; y eso que tenemos que decir que normalmente somos más del tipo de viajeros "urbanitas" que otra cosa, pero cuando hacen frente común para lograr una experiencia única el lugar, la atención, el entorno e incluso el clima (qué suerte tuvimos, ya que incluso durante la sucesión de temporales de esos días, escogimos justo los días de sol entre la lluvia tan poco habitual en la zona)... qué decir. ¡Que estamos deseando repetir la visita, claro!

Muchas gracias por todo a topVIAJES y a Ana y José Luis (aunque con él coincidimos menos de lo que nos hubiera gustado) por esta experiencia y por la atención y el trato que nos han dispensado! ♦

[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)



#viajacontopviajes  
#sorteostopviajes





## IFEMA cierra FITUR con un nuevo récord de visitas

La Feria Internacional de Turismo, FITUR 2020, que celebra este año su 40 Aniversario, cierra hoy sus puertas con un excelente balance de resultados. Una edición especial que ha vuelto a superar todos los parámetros en cuanto a la convocatoria de empresas, países y regiones y de los profesionales de la industria turística mundial.

Así lo revela, el crecimiento de la participación profesional en un 5,16%, hasta alcanzar la cifra de 150.011 participantes. En el capítulo internacional, hay que destacar el crecimiento del

6,4 % en los visitantes internacionales provenientes de 140 países. Además, a pocas horas del cierre de la feria, se espera que la visita de público durante el fin de semana superará las 100.000 personas., con lo cual esta edición de FITUR superará los 255.000 participantes.

Se estima que todo este movimiento de personas en torno a FITUR ha generado en la ciudad un impacto económico de aproximadamente de 333 millones de euros.

[www.ifema.es](http://www.ifema.es) > [fitur](http://fitur)



## topVIAJES, en FITUR

Un año más, topVIAJES estuvo presente en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) que se celebra en los pabellones de IFEMA y que en su 40 edición ha registrado de nuevo récord de participación y asistencia.

Numerosos amigos y lectores se acercaron a nuestro stand para compartir un rato ameno y no faltó la reunión de una buena parte de cuantos hacen posible la puesta en marcha de topVIAJES cada mes, como muestra esta foto, en la que aparecen: Manena Munar, Fernando Pastrano, Ana Reino, Pilar Arcos, Mónica Pérez, Pilar Ortega y, de rodillas, Hernando Reyes.



## Turismo entre COREA DEL SUR e IBEROAMÉRICA en FITUR

(TEXTO: Manena Munar)



La cuadragésima feria de turismo de Madrid, Fitur, ha tenido como país invitado a Corea del Sur que a su vez celebra el 70 aniversario del establecimiento de relaciones diplomáticas entre Corea del Sur y España. La delicadeza, danzas y paisajes surcoreanos han sido protagonistas durante unos días de esa vuelta al mundo alrededor de los pabellones que supone Fitur.

Allí se ve el desarrollo turístico de los continentes y sus países y se aprende sobre las preferencias de unos hacia otros. Por ejemplo que para Corea del Sur el turismo de Iberoamérica es de gran importancia, tanto que uno de los propósitos de los que habló el Ministro de Cultura, Deporte y Turismo surcoreano, Park Yang-Woo en la Rueda de Prensa, fue priorizar en esfuerzos para acercar más el turismo surcoreano a los viajeros de habla hispana.

De los 17,5 millones de visitantes con los que contó Corea del Sur el pasado año, una gran cantidad procede de América Latina, España y Portugal, aumentando considerablemente en relación con años anteriores. Su capital, Seúl, ha avanzado del puesto 42 en cuanto a turismo recibido, al 16 en el año 2019. La mitad de la población surcoreana ha viajado

fuera del país y algunos destinos iberoamericanos están entre sus opciones prioritarias, como el Cristo del Corcovado en Brasil, o el Machu Picchu de Perú. De hecho Perú es uno de los países, también Brasil, que cuenta con más fans del llamado Hallyu u ola surcoreana que gracias a la influencia de su música y seriales de televisión, atraen a la juventud iberoamericana a la forma de vida contemporánea de Corea del Sur. Curiosamente y a pesar de la distancia geográfica hay una relación de amistad muy cercana entre Corea del Sur e Iberoamérica, e incluso similitudes en el ambiente social, la importancia de la familia y la amistad. Y no solo son los coreanos del sur los que viajan a la América de habla hispana, también viceversa. Aumenta a pasos agigantados el número de turistas de Iberoamérica que viajan a Corea del Sur buscando su belleza, patrimonio cultural, gastronomía moda como el K-Pop, y también cosmética y tratamientos de estética en la que son unos auténticos especialistas. En 2017, 30.000 surcoreanos fueron a Perú, visitaron las cataratas de Iguazú, el salar Uyuni de Bolivia y Río de Janeiro. Por otra parte de los 3.000.000 de turistas coreanos que viajan, 250.000 fijan su trayectoria en visitar Iberoamérica. El Ministro puntualizó en los tratados de libre comercio en la mayor parte de los países de América latina entre los que se encuentran, Colombia, Perú, Costa Rica, El Salvador, Honduras y Panamá. En 2020 se van a reactivar diversos aeropuertos locales y contenidos de turismo rural, así como resolver los problemas que han aparecido en las encuestas realizadas como la falta de información, transporte público o calidad de servicios, puntualizó el Ministro Park Yang Woo, dando por finalizada una rueda de prensa que unió aún más el turismo entre Corea del Sur e Iberoamérica.





## IBIZA presume de gastronomía, arte y danza urbana

(TEXTO: Pilar Ortega)

Gastronomía, patrimonio cultural, arte urbano, danza contemporánea... Ibiza muestra sus mejores cartas, más allá de playas y fiestas, para disfrutar de una experiencia singular en la isla de aquí a finales de verano. Porque al certamen gastronómico "Patrimoni gastronòmic", cuya novena edición se está celebrando en la actualidad y cuenta con un intenso programa de actividades hasta el 29 de marzo, se añaden propuestas tan atractivas como el Ibiza Danza Platform, un evento único vinculado a las danzas contemporáneas, o el Bloop Festival International Art Ibiza, que inundará Ibiza de arte urbano y proactivo.

### Ibiza se pone las botas (hasta el 29 de marzo)



Ibiza se pone las botas. Y nunca mejor dicho, porque, hasta el 29 de marzo, Ibiza se suma al IX Certamen Patrimoni Gastronòmic que permite degustar menús temáticos para disfrutar y saborear la deliciosa gastronomía de los países y ciudades que cuentan con el título de Patrimonio de la Humanidad. Hay que recordar que Ibiza celebra este año el vigésimo aniversario de su incorporación a esta prestigiosa lista de la Unesco.

Son menús elaborados expresamente para la ocasión que pretenden rendir homenaje a la importancia de la gastronomía en los lugares que han recibido el reconocimiento de Patrimonio de la Humanidad. En el caso de Ibiza, participan 11 restaurantes que ofrecen menús muy singulares por el



precio de 20 euros (bebida no incluida) y que estarán compuestos por un entrante, un plato principal y postre.

Los restaurantes de Ibiza que participan en esta singular convocatoria son Bambú Viet Food, Ca n'Alfredo, Casa Maca, Can Moreta, Ebusus CBbC, El Hotel Pacha, Es Mercat, It Ibiza, La Cava, Restaurante Pitiuso Hotel THB Los Molinos y Sa Nansa.

Además, durante el Certamen Patrimoni Gastronòmic, se realizarán talleres de cocina para profesionales y público en general durante los meses de febrero y marzo. Más información: turismo.eivissa.es

### Ritmo y talento para bailar (del 1 al 5 de julio)

Ibiza ya está cogiendo ritmo. De momento, está preparando el terreno para ponerse a bailar con los movimientos más vanguardistas en cuanto llegue el calor. Porque ya están en marcha los preparativos de la segunda edición del Ibiza Danza Platform, un curso intensivo de danza urbana que se celebrará del 1 al 5 de julio de 2020. Una semana durante la que los asistentes podrán disfrutar de una gran diversidad de estilos, con profesores internacionales del más alto nivel.

Este encuentro de danza urbana, que impulsa el Estudio Capricornio y en el que colabora el Ayuntamiento de Ibiza, llevará a la isla a estudiantes de danza de múltiples procedencias para formarse con los mejores coreógrafos y profesores del mundo del baile.

Los aficionados a las danzas urbanas tendrán la opción de asistir a todo el curso,



sólo algunos días o elegir alguna clase suelta con sus profesores preferidos. Y lo mismo sucede con las actividades que se desarrollarán a lo largo de la semana: playas, deportes náuticos, salidas en barco, bucear para descubrir la posidonia, fiestas, etc. Y todos los que se apunten a esta iniciativa podrán conocer los mejores rincones de la isla, como las murallas de Dalt Vila, el puerto de la ciudad o el Parque Natural de Ses Salines.

### Arte urbano y proactivo (del 6 de agosto al 5 de septiembre)

El Bloop Festival International Art, un encuentro artístico y festivo vinculado al arte urbano y proactivo, celebrará del 6 de agosto al 5 de septiembre su décima edición. Es la iniciativa independiente vinculada al mundo del arte más longeva de Ibiza. Por eso, al cumplirse un aniversario tan redondo, este año tendrá un carácter singular y contará con obras e instalaciones de los más célebres artistas internacionales. Unas piezas que invitarán a los espectadores a reflexionar sobre aquellos temas y conceptos que forman parte de la realidad social contemporánea. Para Pep Tur, director de Cultura del Ayuntamiento de Ibiza, llegar a la décima edición del Bloop supone "un reto especialmente ilusionante" porque permite "disfrutar con los valores que aporta este festival que se defi-



ne proactivo y que busca la reacción y la reflexión del público". Además, se trata de un festival gratuito, que pueden disfrutar adultos y niños, y que utiliza el arte urbano y las nuevas tecnologías para hacernos pensar sobre temas candentes de la actualidad".

El responsable del Festival Bloop, Matteo Amadio, también se siente muy satisfecho de haber llegado a cumplir 10 años celebrando el Bloop en la isla de Ibiza. Un acontecimiento que espera que siga creciendo a lo largo de los años y que supere la cifra de 90.000 visitantes que registró la pasada edición, una alternativa cultural que, según dijo, ha cambiado la imagen de la isla y se ha posicionado como uno de los mejores modelos de turismo activo al utilizar el arte como motor turístico internacional.



El Bloop, decididamente ecléctico e inclusivo, abrió sus puertas en 2011 para fomentar el pensamiento crítico del público a través del arte. El primer año ya se granjeó una excelente reputación como un festival de arte mural que hablaba con un lenguaje de la calle para un público amplio. Las ediciones más recientes han contado con instalaciones vinculadas a la tecnología aplicada y a un territorio temático cada vez más social y capaz de dialogar con un público universal.





### S7 AIRLINES, refuerza su presencia en España

En 2020, S7 Airlines, miembro de la alianza Oneworld, planea expandir aún más su presencia en España incrementando frecuencias en una de sus rutas más populares: Barcelona - Moscú. A partir del próximo verano, los vuelos desde Cataluña a la capital de Rusia operarán dos veces al día. Esta segunda frecuencia diaria opera con un horario nocturno y la salida del vuelo de Barcelona será a las 22:20 con llegada al aeropuerto moscovita de Domodedovo, a las 03:50 hora local del día siguiente. [www.s7.ru](http://www.s7.ru)



### TURKISH AIRLINES vuela a Xi'an

Ofreciendo a sus huéspedes la oportunidad de volar directamente a 126 países desde Estambul, Turkish Airlines añadió el 30 de diciembre Xi'an, la ciudad china con tres mil años de historia, a su red de vuelos. Xi'an se convirtió en el cuarto destino de la aerolínea en China continental y el 318º destino en el mundo. Los vuelos se realizarán tres veces por semana con aviones Airbus A330. Comenzando sus vuelos a la República Popular China en 1999 con Pekín como destino, Turkish Airlines sigue reforzando su relevante posición en Asia con los vuelos de Xi'an. [www.turkishairlines.com](http://www.turkishairlines.com)

### TAP bate récords: 17 millones de pasajeros en 2019



El año 2019 ha sido de récord para TAP Air Portugal. La aerolínea cerró el ejercicio con más de 17 millones de pasajeros, lo que se traduce en un crecimiento del 8,2% con respecto a 2018. Además, la tasa de ocupación ha seguido en alza, llegando al 80,1%. Los indicadores de tráfico de la aerolínea portuguesa han mostrado una evolución muy positiva en los últimos meses, tras un primer trimestre con signos de desaceleración, permitiendo cerrar el año con crecimiento en todos los indicadores principales. Durante el primer trimestre de 2019 volaron con TAP 3,4 millones de pasajeros, un 0,3% menos que en el mismo período del

año anterior. Sin embargo, al final del segundo trimestre la tendencia cambió hacia el alza, con un total de 7,9 millones de pasajeros transportados (un 4,8% más que durante el mismo período de 2018). [www.flytap.com](http://www.flytap.com)

### IBERIA incrementará su oferta con Puerto Rico más de un 55% en 2020...

En el marco de la Feria Internacional del Turismo, Fitur, que se celebra en Madrid la Directora de la Compañía de Turismo de Puerto Rico, Carla Campos, y el presidente de Iberia, Luis Gallego, han firmado un acuerdo para la promoción del país caribeño en los más de 100 destinos que la aerolínea española ofrece en Europa y Asia.



El acuerdo alcanzado entre Iberia y la Compañía de Turismo de Puerto Rico incluye distintas acciones a través de los canales de comunicación de Iberia como la revista Ronda Iberia, sus perfiles en redes sociales o a través de [www.iberia.com](http://www.iberia.com). En abril de 2019, Puerto Rico fue portada en Ronda, la revista a bordo de Iberia que cuenta con más de 2 millones de lectores mensuales. Los clientes de Iberia disfrutaron ese mes de un reportaje de cerca de 20 páginas dedicadas a la isla caribeña. Durante la firma del acuerdo con la Compañía de Turismo de Puerto Rico, el presidente de Iberia, Luis Gallego, ha anunciado también que la aerolínea ha programado para 2020 un crecimiento en la ruta superior al 55% respecto a 2019, lo que supone una oferta de más de 128.000 asientos. Desde el pasado mes de octubre, Iberia opera los vuelos con Puerto Rico durante todo el año, lo que en 2019 ya supuso un crecimiento cercano al 28% respecto a 2018. En 2020, además de que los vuelos se operarán durante todo el año, Iberia incrementará su oferta gradualmente y, durante el mes de julio, llegará a ofrecer vuelos diarios entre Madrid y San Juan.

### ... e implica a las empresas en la compensación de las emisiones de sus vuelos

Iberia reunió el pasado mes de enero en Fitur a una treintena de destacadas empresas en España para presentarles un proyecto que les permitirá neutralizar la huella de carbono de sus vuelos. La aerolínea ha desarrollado este proyecto de compensación de emisiones a través de la start up Climate Trade, surgida de Hangar 51, el programa de aceleración de la innovación de IAG, matriz de Iberia.

#### PROYECTO DE REFORESTACIÓN EN PERÚ

La aerolínea informará cada año a las empresas de las emisiones generadas por sus vuelos y, a través de Climate Trade, les ofrecerá la posibilidad de neutralizar esta huella de carbono apoyando proyectos de desarrollo sostenible. Concretamente, las empresas que tengan acuerdos corporativos con Iberia podrán compensar sus emisiones a través de un proyecto de reforestación ubicado en Perú y certificado bajo estándar VCS (Verified Carbon Standard). Un auditor independiente acredita la absorción o no emisión de CO<sub>2</sub> por parte del proyecto, generándose un crédito de carbono, en este caso VCS, por cada tonelada de CO<sub>2</sub> absorbida o no emitida.

Al hacerlo, estas empresas recibirán un certificado oficial indicando las toneladas de CO<sub>2</sub> compensadas. Se deberán adquirir tantos créditos de carbono como toneladas de CO<sub>2</sub> se deseen compensar (1 crédito = 1 t CO<sub>2</sub>). El Corte Inglés, Navantia, BBVA y Endesa son algunas de las empresas que van a neutralizar la huella de carbono producida por sus viajes. [www.iberia.com](http://www.iberia.com)





## SILVERSEA presenta la reforma del Silver Shadow

El Silver Shadow, el último barco de Silversea que se ha sometido a una amplia renovación, ha salido del dique seco con espacios interiores rediseñados y una nueva imagen elegante en dos tonos, empleados así por primera vez en el diseño de Silversea. Además, otra novedad para la compañía es la instalación de obras de arte decorativas de cristal de la reconocida marca Lalique en el restaurante La Dame del Silver Shadow para enriquecer la experiencia gastronómica de los huéspedes.



“Silversea ha evolucionado en los últimos tiempos y sentimos la necesidad de reflejar esta evolución en la imagen del Silver Shadow”, dice José Vuolo, Director Creativo Global de Silversea. “Elegante, discreta y reconocible, la nueva estética del Silver Shadow se hace eco del carácter de nuestra compañía, poniendo énfasis en el destino y las experiencias de nuestros huéspedes. Complementando la renovación interior del barco, que difunde lujo, el nuevo diseño exterior distingue a Silversea dentro del segmento de ultra lujo. El Silver Shadow se verá igual de sofisticado mientras esté anclado en una remota isla caribeña que en el puerto de una histórica ciudad europea, ya que su nueva imagen ha sido diseñada para conseguir afinidad entre el barco y el destino”.

[www.silversea.com](http://www.silversea.com)

## SILVERSEA inicia su primera Vuelta al Mundo de 2020

Por primera vez en la historia, los viajeros han embarcado en una Vuelta al Mundo por los siete continentes. El Silver Whisper de Silversea zarpó en Legends of Cruising 2020 el 6 de enero, partiendo de Fort Lauderdale hacia Ámsterdam, donde los huéspedes llegarán el 25 de mayo tras haber circunnavegado el mundo, viajado a 62 destinos en 32 países, incluida la península Antártica durante tres días.



### UN EXCLUSIVO BON VOYAGE

Diversos eventos exclusivos, diseñados por el equipo de expertos en destinos de la compañía, enriquecerán el viaje pionero de 140 días para los huéspedes. Muchos de los ejecutivos de Silversea asistieron a un evento de “Bon Voyage” el 5 de enero, incluido el presidente y CEO de la compañía de cruceros, Roberto Martinoli, junto con los huéspedes del crucero. Celebrada en The Breakers, un complejo de lujo en Palm Beach, la recepción del “Bon Voyage” permitió a los cruceristas socializar y compartir su emoción por el venidero viaje.

### UNA CÓCTEL PARA CADA LUGAR DEL MUNDO

Entre la variedad de mejoras planificadas para Legends of Cruising World Cruise 2020 se encuentra un nuevo programa pionero de cócteles, que sumergirá a los huéspedes en destinos navegados a través de bebidas regionales e ingredientes locales, así como las fascinantes historias que hay detrás de cada uno. Como vista previa del nuevo programa S.A.L.T. de Silversea, que se inaugurará con el lanzamiento del Silver Moon en agosto de 2020, la nueva oferta de cócteles comprenderá 62 elaboraciones que crearán un sentido de lugar, inspirados en las características distintivas de cada región visitada. [www.silversea.com](http://www.silversea.com)

## Cien españoles visitan la isla privada de MSC CRUCEROS en Bahamas

MSC Cruceros ha dado la bienvenida a los primeros visitantes de Ocean Cay MSC Marine Reserve, una isla privada que supone un nuevo destino en las Bahamas para la compañía. En esta primera escala histórica han visitado la isla más de cien españoles, una cifra que superará los 15.000 durante 2020.



La apertura de esta isla es un hito importante para MSC Cruceros, que ha elaborado una profunda planificación de reforma de este terreno que, anteriormente, era una localización de excavación industrial de arena. Tras la transformación, hoy luce como un impresionante destino tropical. Para ello, MSC Cruceros ha trabajado con ingenieros ambientales y otros expertos con el fin de revitalizar los fondos oceánicos que rodean la isla, la vida marina y corales en peligro de extinción.

A su llegada a Ocean Cay, los pasajeros son recibidos por vistas panorámicas de aguas cristalinas y algunas de las playas de arena blanca más vírgenes. Desde primera hora de la mañana hasta bien entrada la noche, tendrán mucho tiempo para dejarse llevar por el espíritu de Las Bahamas y disfrutar del día como deseen. Podrán elegir entre las muchas excursiones y actividades en la isla diseñadas para descubrir de cerca la vida marina, como esnórquel, surf de remo o kayak; regalarse un lujoso tratamiento de spa o relajarse en una cabaña privada; pasear por un pueblo estilo bahameño con auténticos artículos de artesanos locales; disfrutar de exquisitos bocados de cortesía en el Seakers Food Court o en uno de los seis food-trucks ubicados en la isla y degustar cócteles y bebidas en diversos bares; y asistir a eventos nocturnos de gran autenticidad, como los tradicionales desfiles de Junkanoo y los espectáculos de luces del faro.

En los próximos meses, MSC Cruceros también presentará un Centro de Conservación en la isla, que servirá como una base activa para la educación e investigación de los corales. La belleza natural y virgen tanto del océano como de las playas es una de las bases de la experiencia de Ocean Cay, y las prácticas ecológicas y sostenibles en la isla, así como la designación de las aguas circundantes como una floreciente reserva marina, se encuentran alineadas con el compromiso de MSC Cruceros paraprotegerlos, restaurarlos y conservarlos. Tras la primera escala en la isla, los cuatro barcos de MSC Cruceros con base en Norteamérica (MSC Armonia, MSC Divina, MSC Seaside y MSC Meraviglia) realizarán escala en Ocean Cay MSC Marine Reserve en diferentes días cada semana.

[www.msccruceros.es](http://www.msccruceros.es)

## El norte de Europa al descubierto, con COSTA CRUCEROS

Costa Cruceros ya ha iniciado la campaña de preventa para sus itinerarios de verano en el Norte de Europa y en el Mediterráneo. La venta estará disponible hasta el 15 de marzo de 2020.

Por primera vez, Costa lanza su paquete Súper Todo Incluido en estos cruceros, que contará con cinco excursiones dentro del precio.

La naviera italiana apuesta por itinerarios como “Las tierras de los vikingos” para adentrarse en el espectacular paisaje escandinavo o “Joyas del Báltico” para visitar las grandes capitales europeas. Gracias a la nueva oferta de Costa, los pasajeros tendrán incluido tanto el crucero, las comidas y la bebida, las tasas de embarque y de a bordo y como novedad tendrán también cinco excursiones incluidas en el precio, todo ello desde 1.499€.



[www.costacruceros.es](http://www.costacruceros.es)



## Los secretos de MADEIRA, más allá de Funchal



Funchal, la capital de Madeira, ha sido históricamente el centro de operaciones de la isla. Este centro urbano es la puerta a todo un mundo de naturaleza virgen con el que el turista se encuentra de norte a sur y de este a oeste. A parte de los bosques infinitos, de las verdes montañas o de las caudalosas cascadas, numerosos pueblos con encanto aparecen en el paisaje de costa. La isla nos descubre todos estos secretos que son lo que, en definitiva, hacen del viaje a Madeira una experiencia.



La parte norte de la isla, además de contar con algunos lugares para la práctica de surf, también ofrece a sus visitantes interesantes planes para conocer la Madeira más natural. Si el tiempo acompaña, una de las actividades casi obligadas es el baño en las piscinas naturales de Porto Moniz, diseñadas de forma natural por la erupción de lava en el pasado y la erosión de años hasta crear formas en la roca tan bellas para la vista como cómodas para los pies. Un acierto asegurado está en las Cuevas de São Vicente, un conjunto de ocho túneles excavados por la lava, de aproximadamente 1000 metros de longitud y media hora de recorrido, que descubren a sus visitantes pozas subterráneas como el Lago de los Deseos. Junto al Centro de Vulcanismo que se encuentra al lado de las grutas, este lugar constituye una importante fuente de información acerca del origen volcánico de la isla.



[www.visitmadeira.pt](http://www.visitmadeira.pt)



## TÚNEZ arranca un nuevo ciclo turístico basado en un lujo sostenible

Túnez ha dado por estrenado en Fitur su nuevo ciclo turístico basado en un producto de lujo sostenible con el que atraerá al público europeo en general y español en particular. El nuevo ciclo turístico, con el que el país norteafricano quiere dar un renovado impulso a su industria turística, se fundamenta en la creación de nuevos productos turísticos. Todo ello para consolidar el retorno del turista español, un visitante con un patrón de conducta muy específico y que vuelve a escoger Túnez como destino vacacional.

El acto de presentación de este nuevo ciclo turístico que arranca Túnez en Fitur fue presidido por el Embajador de Túnez en España, Wacef Chiha; el Director General Adjunto de Turismo de Túnez, Jamel Bouzid; el Director Central de Producto de Tunisair, Karim Gueddiche; el Representante General de Tunisair para España y Portugal, Moez Ben Rejab y Leila Tekaia, la Directora de la oficina de turismo de Túnez en España desde diciembre de 2019, un cargo que ya ostentó en periodos anteriores.



Tekaia ha explicado que el nuevo ciclo turístico tunecino tiene que ver con una oferta más amplia y renovada del país mediterráneo, tanto a nivel de alojamiento como de actividades: "el sector hotelero español sigue apostando por Túnez; a cadenas hoteleras como Vincci o Iberostar se unen otros grupos como Smy Hotels, Ona Hotels o Barceló, ya sea por libre o formando joint-ventures con empresas locales". Según la Directora de la oficina de turismo de Túnez, la actividad de estas empresas en el país implicará un repunte de turistas españoles. "Confiamos en que los turoperadores aprovecharán la presencia de estos grupos y las novedades para refrescar su programación".

[www.turismodetunez.com](http://www.turismodetunez.com)

## Puno espera 60.000 turistas en la fiesta de la Candelaria

La celebración religiosa más grande del sur peruano se celebra entre el 1 y el 15 de febrero.

En 2014, la Unesco otorgó a esta festividad la denominación de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El 1 de febrero comenzó la festividad con la primera salida de la virgen al atrio del santuario para la veneración de los fieles y el día 2 se celebró la solemne Misa de Octava en honor a la santísima

Virgen de la Candelaria, en la Parroquia San Juan Bautista de Puno. Durante ambos días también se realizó el LVI Concurso de Danzas Típicas y Nativas, organizado por la Federación Regional de Folklore y Cultura de Puno.

[www.promperu.gob.pe](http://www.promperu.gob.pe)





“Es el momento de plantearse nuevas estrategias en la política turística: menos cantidad y más calidad”

## BISIESTO

Este año a febrero le caben veintinueve días. Aunque no creo que se nos haga mucho más largo que en otras ocasiones porque hay tela para cortar en los más variados aspectos. El nuevo gobierno nos regalará una sorpresa semanal y la oposición una ocurrencia diaria. Así las cosas, entre la política, el cambio climático, las competiciones deportivas y los anuncios de la primavera habrá distracciones sin cuento. Vamos, una fiesta.

Los rescoldos que deje FITUR también nos harán darle vueltas a los viajes para las vacaciones de Semana Santa y, un poco más allá, las de verano. Los españoles tenemos tendencia a tomarnos con tiempo los proyectos viajeros, de modo que no extraña la anticipación en la compra de billetes y las reservas hoteleras. Si a ello se añade el aumento anual de la afluencia de turistas extranjeros (ya han pasado de ochenta millones en 2019), hay que apresurarse para conseguir destino antes de que se ponga el cartel de completo.

También puede ser el momento de plantearse, por parte de los poderes públicos, nuevas estrategias en la política turística. Porque en mi opinión no se trata de seguir aumentando el flujo turístico sino de mejorar sus características, encaminándose a la mejora en la calidad prestada en lugar de buscar el incremento de la cantidad. Que vengan más y más extranjeros a España y se dejen cada vez menos dinero en sus estancias no es buena política. Ya lo ha demostrado Ámsterdam con su cambio de criterios y podríamos tomar buena nota, porque cien millones en turismo de baja capacidad adquisitiva es menos rentable que cincuenta que inviertan en un verdadero placer viajero. Y el turismo de calidad es algo que hasta ahora no entraba en los planes, lo que debe empezar a cambiar porque hay mucho que ofrecer y porque la masificación es incómoda para todos.

En febrero se planifica, por lo general, todo el año. Vamos a ello.

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)

True Places  
True Relationships

CONSTANCE  
BELLE MARE PLAGE  
MAURITIUS

CONSTANCE  
HOTELS & RESORTS  
[constancehotels.com](http://constancehotels.com)

True by Nature

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR





# Sabemos cuál es su sueño...

## Y vamos a hacerlo realidad.

Por eso le acercamos a Isla Mauricio, el mejor destino de golf del mundo, ofreciéndole el máximo confort en nuestro Airbus 350. Su equipo de golf viaja gratis en Air Mauritius.

50 años compartiendo buenos momentos, maravillosas experiencias.  
Gracias por confiar en Air Mauritius.



[airmauritius.com](http://airmauritius.com)

PARÍS LONDRES ÁMSTERDAM GINEBRA HONG KONG SINGAPUR SHANGHAI PEKÍN PERTH JOHANNESBURGO DELHI CIUDAD DEL CABO NAIROBI  
DAR ES-SALAAM ANTANANARIVO REUNIÓN RODRIGUES BOMBAY BANGALORE CHENNAI KUALA LUMPUR DURBAN DUBÁI MAPUTO