

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VIII N° 84 diciembre 2017

- PATAGONIA
- GRAND TOUR DE ALEMANIA (2)
- GANTE

SOMONTANO

EL VINO ES LA VIDA

•SORTEO•
DOS NOCHES
EN SERCOTEL VILLA
LAGUARDIA

2018
(Fitur)
 Feria Internacional de Turismo

Socio FITUR 2018

Incredible India
 www.incredibleindia.org

Madrid 17 - 21 enero

9.900 empresas expositoras
 136.000 profesionales
 7.600 periodistas
 109.200 público general

Regístrese como visitante profesional en
 fituronline.com

SOMOS TURISMO



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
 redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
 Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Miguel Blasco, Manuel Charlón, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Fernando Pastrano, Oriol Pugés, Mónica Pérez.

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
 SOMONTANO, MANUEL CHARLÓN



El flujo imparable de chinos hacia países de su región hace de las ciudades asiáticas las más turísticas del mundo

VISADO DE ENTRADA

China é vicina

Dicen los expertos que las zonas receptoras del flujo turístico van a cambiar en un plazo máximo de siete años y que la culpa de esos cambios en los destinos más visitados la tienen los chinos. Porque, como adelantó ya en 1967 el cineasta italiano Marco Bellocchio, la China é vicina; o sea que China está cerca, próxima a todo, pero mucho más a los países asiáticos, que para eso es el continente donde se encuentra el gigante de la Gran Muralla, el dragón que ha despertado a la economía librecambista.

Los últimos datos aportados por las compañías analistas de viajes componen una lista en la que siete de las diez primeras ciudades más receptoras de turismo pertenecen al área oriental, con Hong Kong rompiendo todos los registros conocidos, con más de 26,5 millones de visitantes. Bangkok (21,2 millones de turistas), Singapur (16,6 millones), Macao (15,4 millones), Dubái (14,9 millones), Shenzhen (12,6 millones) y Kuala Lumpur (12,3 millones) figuran en esta decena de ciudades más visitadas, un dominio oriental que solo interrumpen parcialmente las occidentales Londres (19,2 millones), París (14,4 millones) y Nueva York (12,7). Y todo por el imparable éxodo vacacional de los chinos, que le han cogido el gusto a eso de darse una vuelta por los alrededores para conocer mundo.

Dicen, también, los expertos en la cosa turística que en 2025 el ranking se va a asiaticar más todavía y que ciudades como Roma (9,5 millones), Praga (8,5 millones), Barcelona (7,6 millones) o Madrid (5,5 millones) podrán mantener el número de visitantes, pero seguirán perdiendo puestos en la lista de las más visitadas, porque ciuda-

des de Vietnam, Myanmar o India (por cierto, que desbancará a China como país más poblado del mundo) verán incrementada su clientela por la llegada de los viajeros chinos.

Ya veremos cómo se suceden los hechos, pero ya se da por descontado que, de seguir, la crisis en la zona euro, el terrorismo en las grandes metrópolis, la migración y el dichoso Brexit pasarán factura turística a los destinos del viejo continente, a no ser que a los compatriotas de Xi Jinping les dé por dirigir sus pasos hacia nosotros y China esté más vicina que nunca.



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

> **SUMARIO** "No vayas donde te lleve el camino. Ve donde no hay ninguno y deja un rastro".
Ralph Waldo Emerson, escritor, poeta y filósofo estadounidense (1803 - 1882)

03 VISADO DE ENTRADA

José Luis Del Moral
"China é vicina"

06 SORTEO

Una estancia de dos noches en régimen de alojamiento y desayuno en el Sercotel Villa LaGuardia

08 SOMONTANO

Es un viaje para disfrutar el paisaje, con la vista y la cámara; los vinos, con el gusto y el olfato.

Manuel Charlón



28 GANTE

Gante es una ciudad menuda, abarcable, medieval y joven a la vez.

Fernando Pastrano
Pilar Arcos



54 PATAGONIA

El crucero Stella Australis, hace el trayecto Punta Arenas / Ushuaia (ida y vuelta).

Oriol Puges



70 GRAND TOUR ALEMANIA

Segunda parte de este Grand Tour por Alemania, un recorrido que nos lleva por la fecunda senda que siguió Ludwig van Beethoven durante la romántica etapa del siglo diecinueve.

Manena Munar



94 DESTINOS

- Cisneros



96 HOTELES

- Ilunnion "Comer a ciegas"
- Noticias del sector hotelero

106 GASTRONOMÍA

- Menús navideños en hoteles
- Casona del judío
- La Malaje
- Mercado de la Reina
- Noticias de menús navideños en restaurantes
- Noticias restaurantes
- Noticias del mundo gastronómico

136 ENOTECA

- Vinos para regalar

142 TRANSPORTE

- Aerolíneas
- Cruceros
- Motor

152 PISTAS

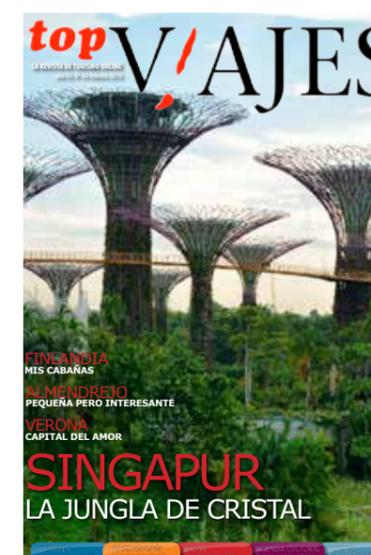
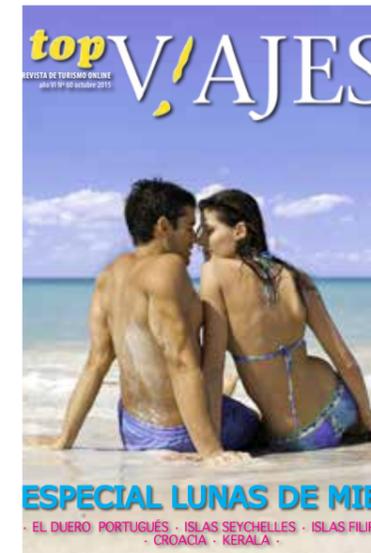
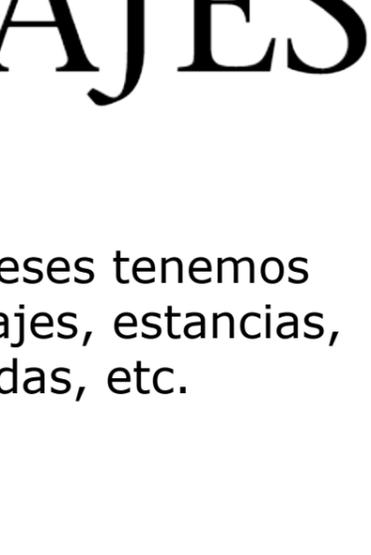
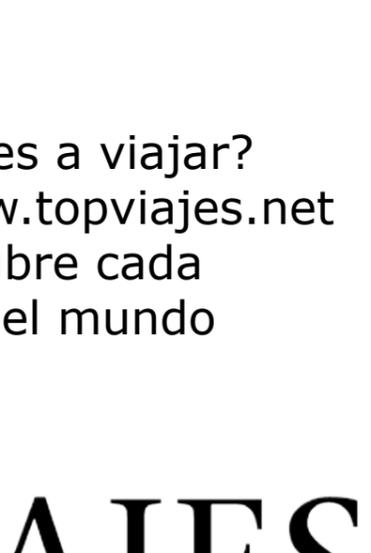
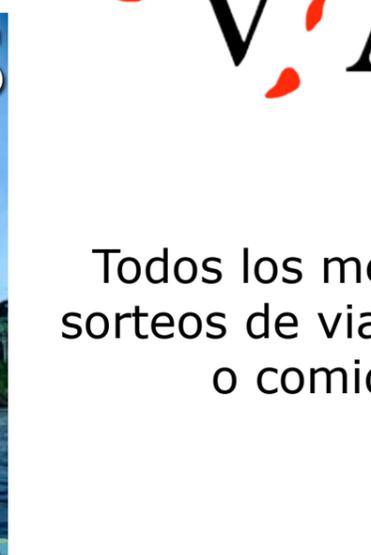
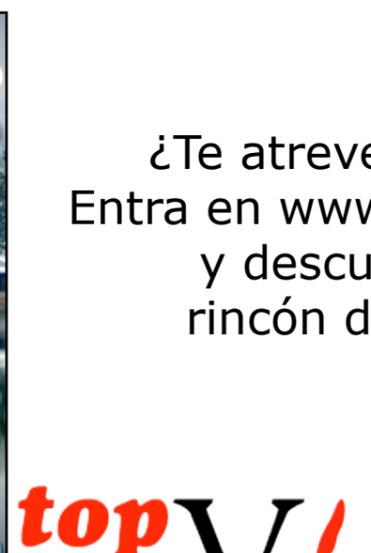
- Entrevista a Carlos Pascual
- Libros
- Exposición Thyssen

160 BELLEZA

162 BAZAR

164 KMO

Antonio Gómez Rufo
"Balance Final"

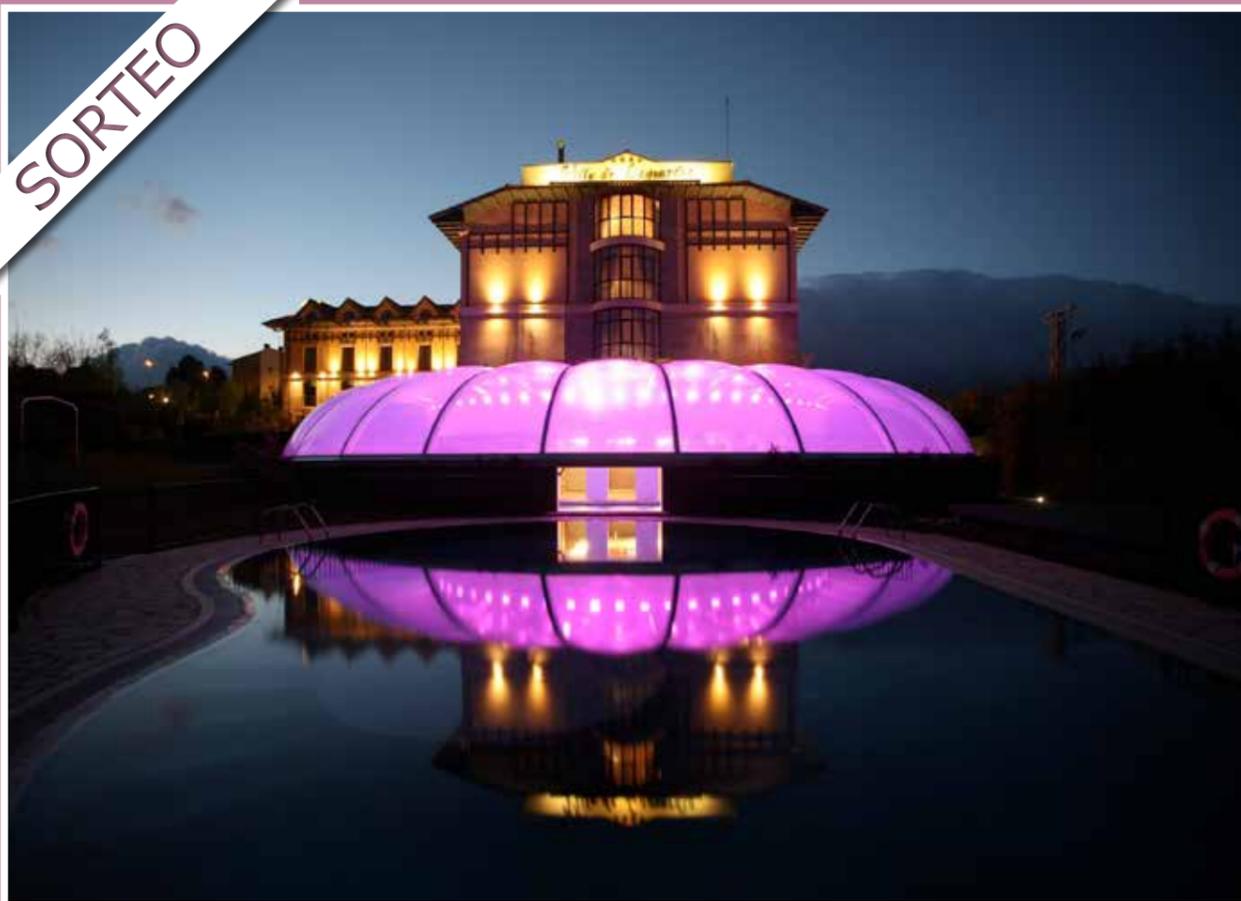


¿Te atreves a viajar?
Entra en www.topviajes.net
y descubre cada rincón del mundo

top VIAJES

Todos los meses tenemos sorteos de viajes, estancias, o comidas, etc.

SORTEO



top **VIAJES**

SORTEAN

Una estancia de dos noches con desayuno buffet para dos personas en el Sercotel Villa de Laguardia, un hotel para auténticos amantes del enoturismo ubicado en pleno corazón de Rioja Alavesa, tierra vitivinícola que destila tradición y carácter. Dispone de instalaciones orientadas a la cultura del vino, entre las que se encuentran su Wine Oil Spa Villa de Laguardia, con más de 1.000 m2 especializado en vinoterapia, un espacio enológico para realizar eventos, tienda con algunas de las principales referencias de la D.O., amplia carta de vinos en en su restaurante el Medoc Alavés o zona infantil de juegos son algunos de sus atractivos para quienes quieran descubrir el enoturismo en estado puro y desconectar del estrés diario.

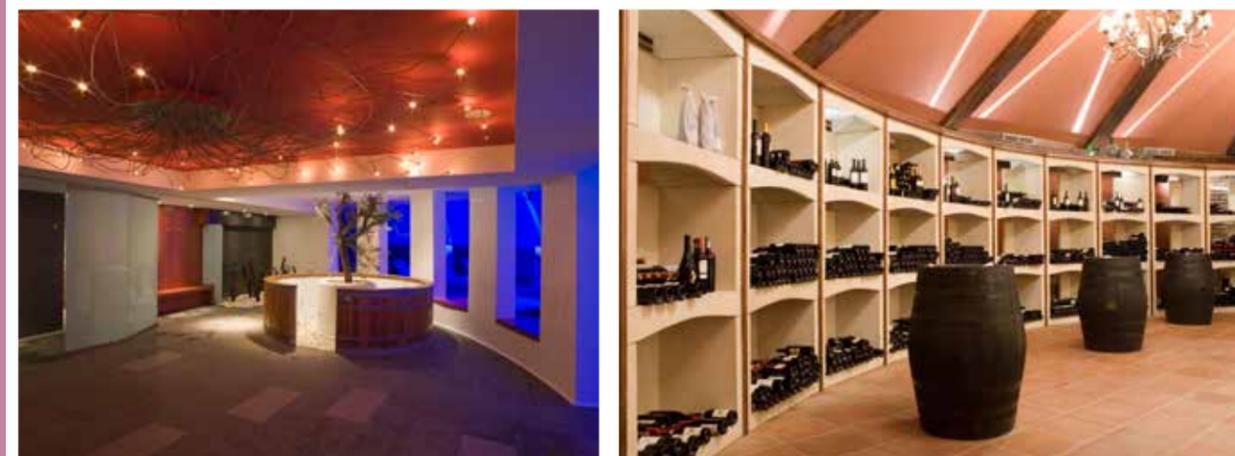
www.hotelvilladelaguardia.com

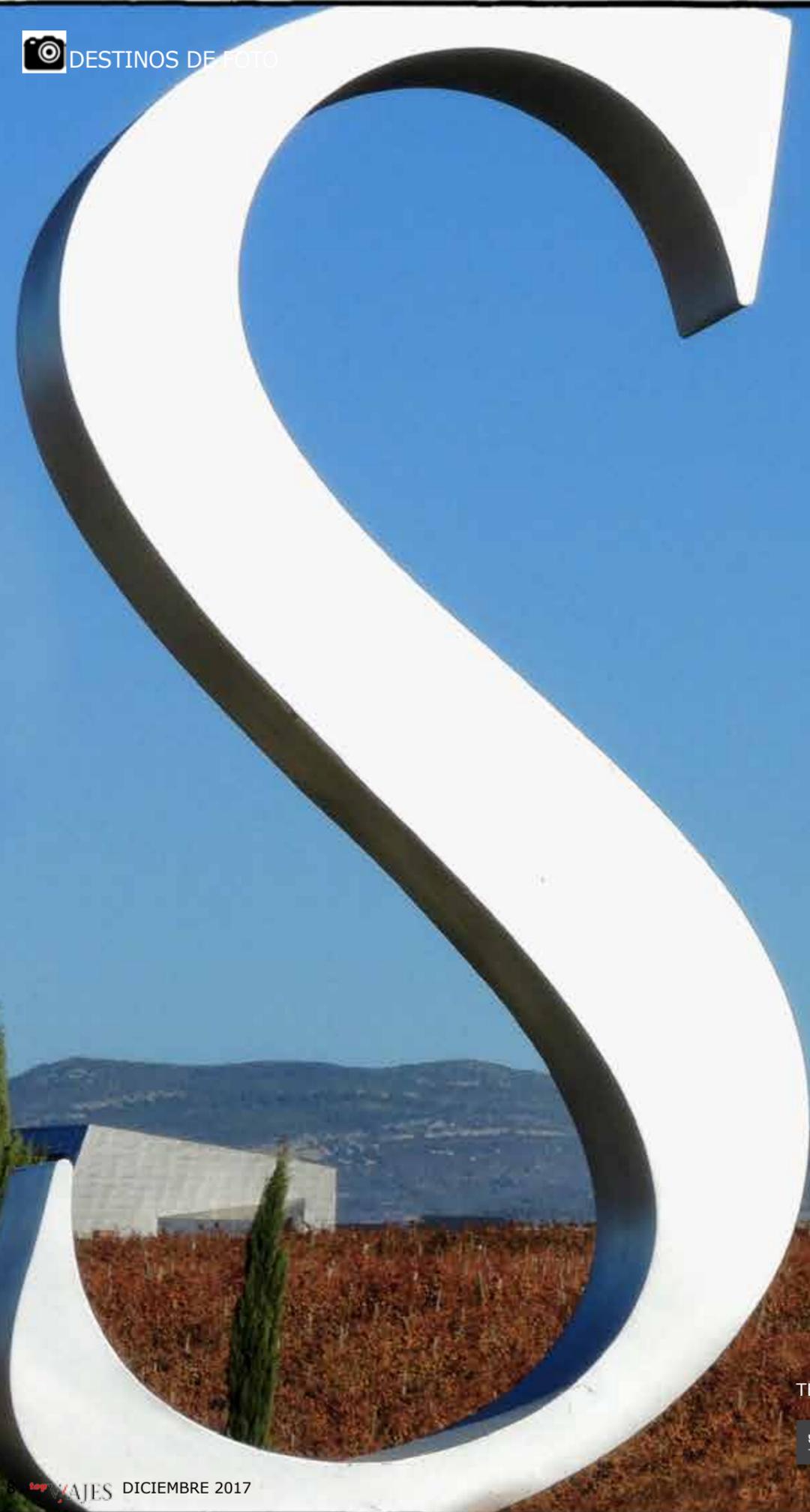
*Tendrá validez hasta el 30 de junio de 2018. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes, navidades, semana santa y verano (temporada alta).

#viajacontopviajes
#sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches para 2 personas en el Sercotel Villa de Laguardia con desayuno buffet. 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 6 de enero de 2018. 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!





OMONTAÑO

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN



@charlon_m



www.manuelcharlon.com

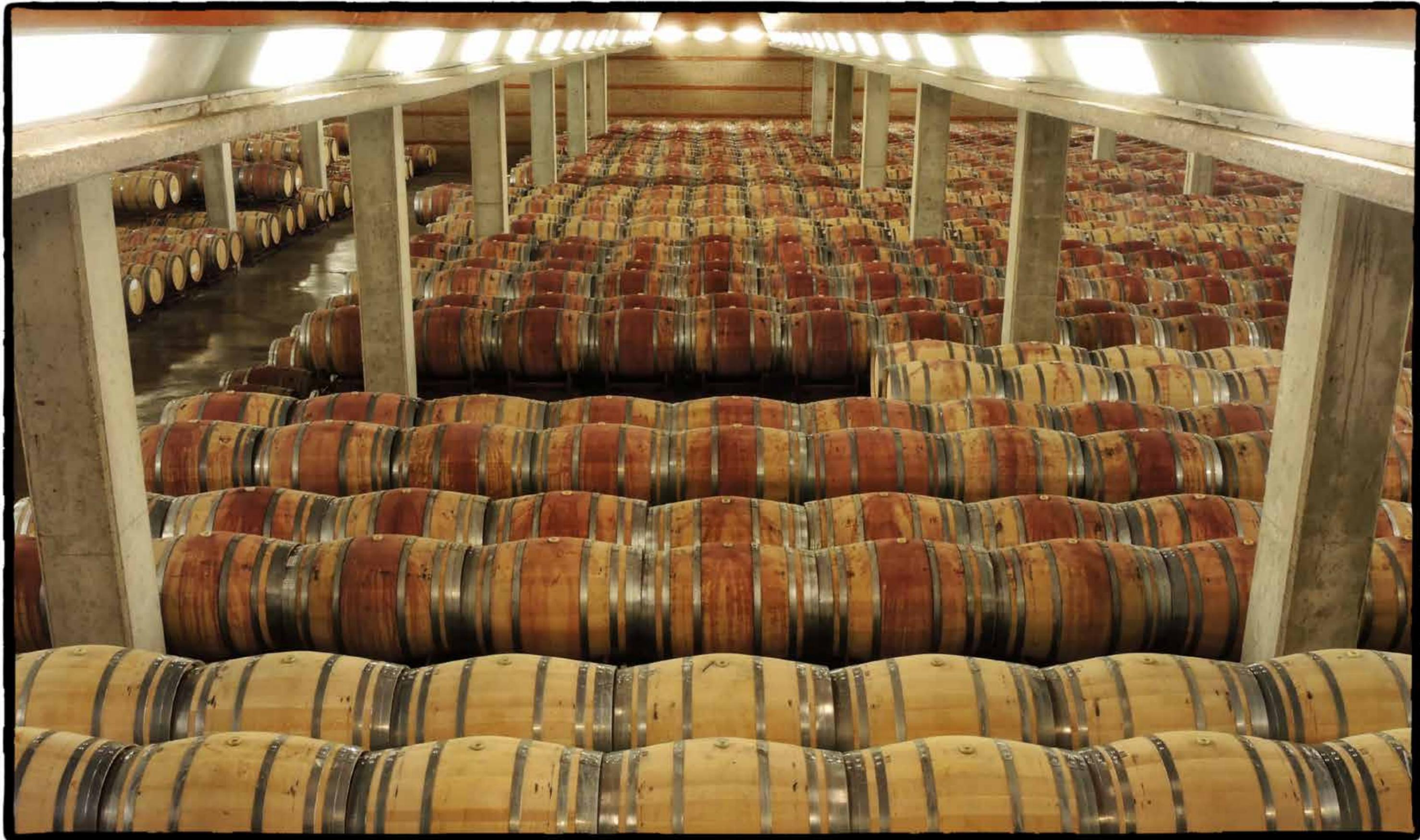


@charlon1963



Para recorrer la zona es imprescindible abrir bien los cinco sentidos. Es un viaje para disfrutar el paisaje, con la vista y la cámara; los vinos, con el gusto y el olfato; el silencio de las bodegas, con el oído, y hasta el áspero tacto de la madera entra en juego en el apasionante mundo de la uva. Internarse en las bodegas es acceder a un mundo de historia, de familias entregadas al cuidado de un caldo que, en ocasiones, es como un hijo del que sentirse orgulloso. Los olores de las barricas te adentran en una existencia de paciencia y trabajo concienzudo. Abrir una botella es mucho más que descorchar, es irrumpir en el trabajo de muchas personas. El vino es el denominador común de esta región y todos saben que cada botella guarda un momento en la vida, un momento para brindar o celebrar algo y, al final, puede ser verdad que cada una de ellas guarda un genio que nos hará felices durante un buen rato. El vino es toda una forma de vida en Barbastro, capital de Somontano.







A los pies de los Pirineos y la Sierra de Guara y junto a uno de los desiertos más grandes de Europa, Los Monegros, viven las vides que dan nombre a esta denominación de origen: Somontano.

Fundada en 1984, destaca por unos vinos con mucha personalidad, gracias en parte a que sus viñedos se encuentran entre los 350 a 1000 metros sobre el nivel del mar.

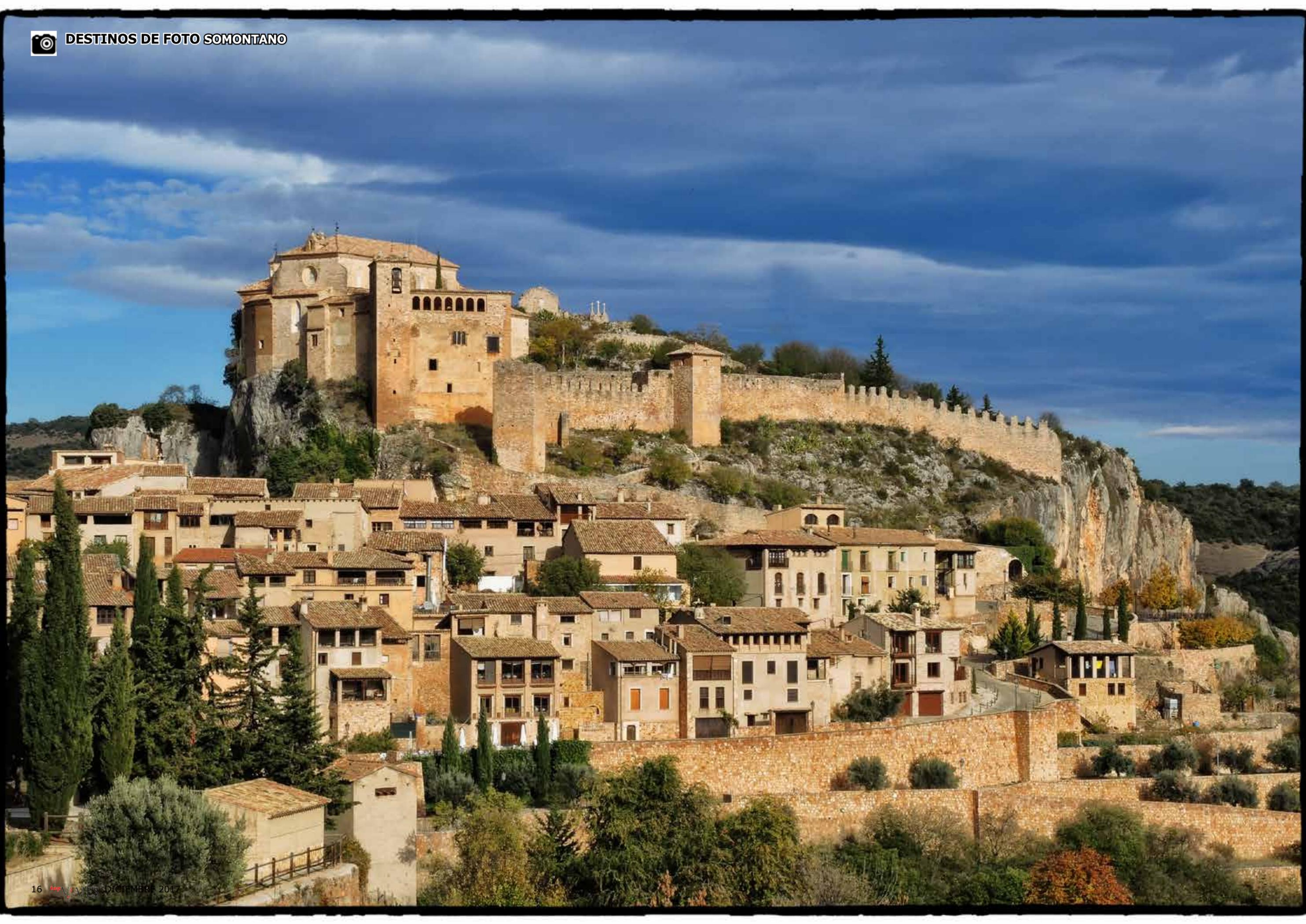
Barbastro es su centro neurálgico, cruce de caminos desde el que podemos realizar muchas excursiones:

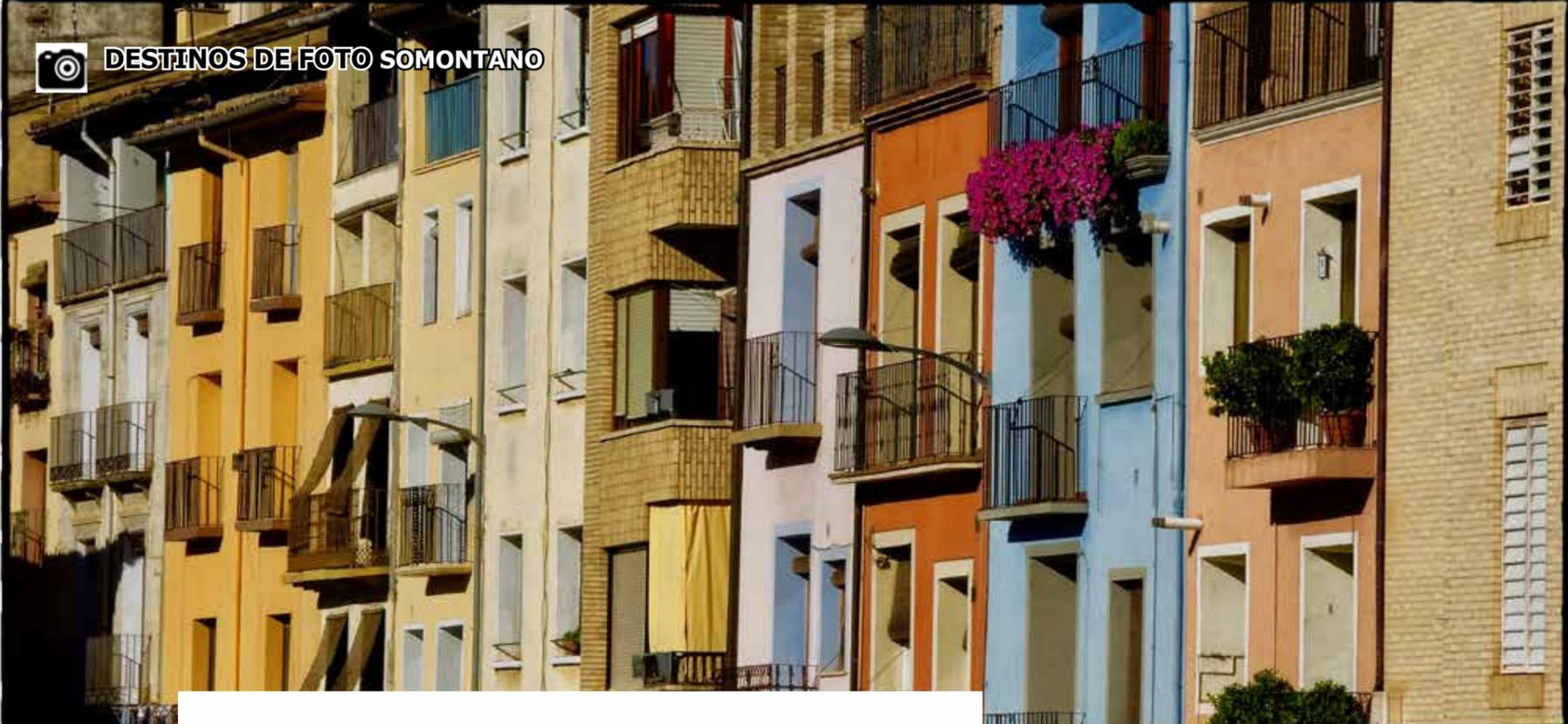
- Cerler (Parque Nacional Posets-Maladeta-Estación de esquí): 93 km
 - Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido: 70 km
 - Aínsa: 53 km
 - Bielsa: 87 km
 - Benabarre: 36 km

Pero sin movernos de Barbastro, tenemos ya una joya. Su catedral gótica, con el retablo, obra de Damian Forment y Juan de Liceire, sorprende por su grandiosidad. La torre es muy poco habitual, ya que se encuentra separada de su fachada, que es símbolo de la ciudad ubicada donde se encontraba un antiguo minarete árabe.

La plaza del mercado es el centro donde todos se conocen, es el rincón más popular de la ciudad, sitio idóneo para que el mercado de verduras y hortalizas nos abra el apetito. Al otro lado del río se sitúa la Iglesia de San Francisco. La original del siglo XVI conserva un arco apuntado en la nave central y una cripta de enterramientos. Frente a ella, en la calle Las Fuentes, podremos observar las fachadas de las casas de colores y la prensa de aceite.

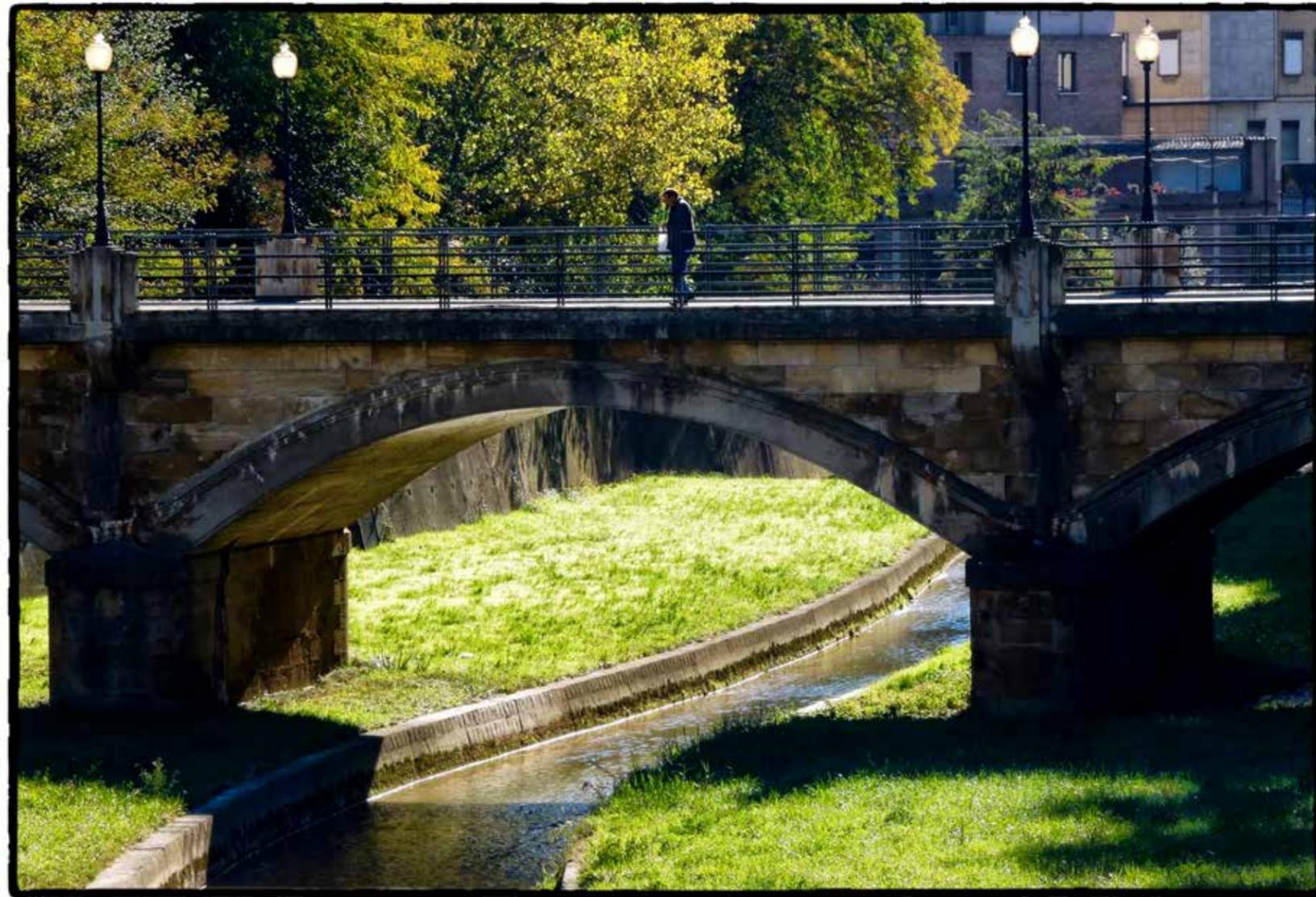
Recorrer Barbastro es entender esa forma de vida que tienen los amantes del buen beber: vidas tranquilas y trabajo pausado y bien hecho. Conscientes que por sus venas corre una denominación de origen que aún siendo todavía muy joven tiene mucho que enseñar. No es raro enamorarse de esta zona, ni tampoco de sus gentes. La diferencia está en recorrerla con la necesaria calma y ejercitar la paciencia al fotografiarla con cariño. En fin, disfrutar con los cinco sentidos.

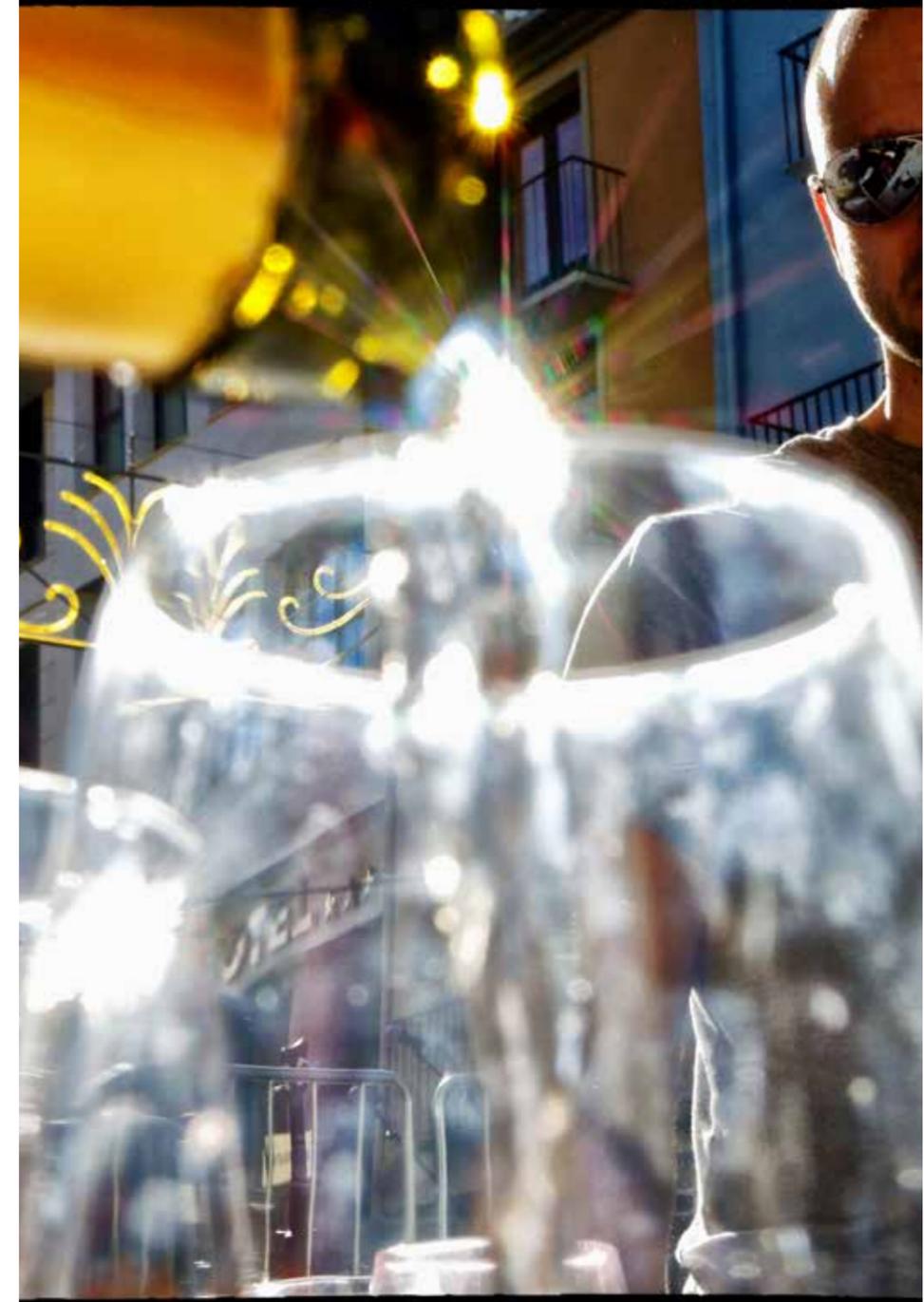




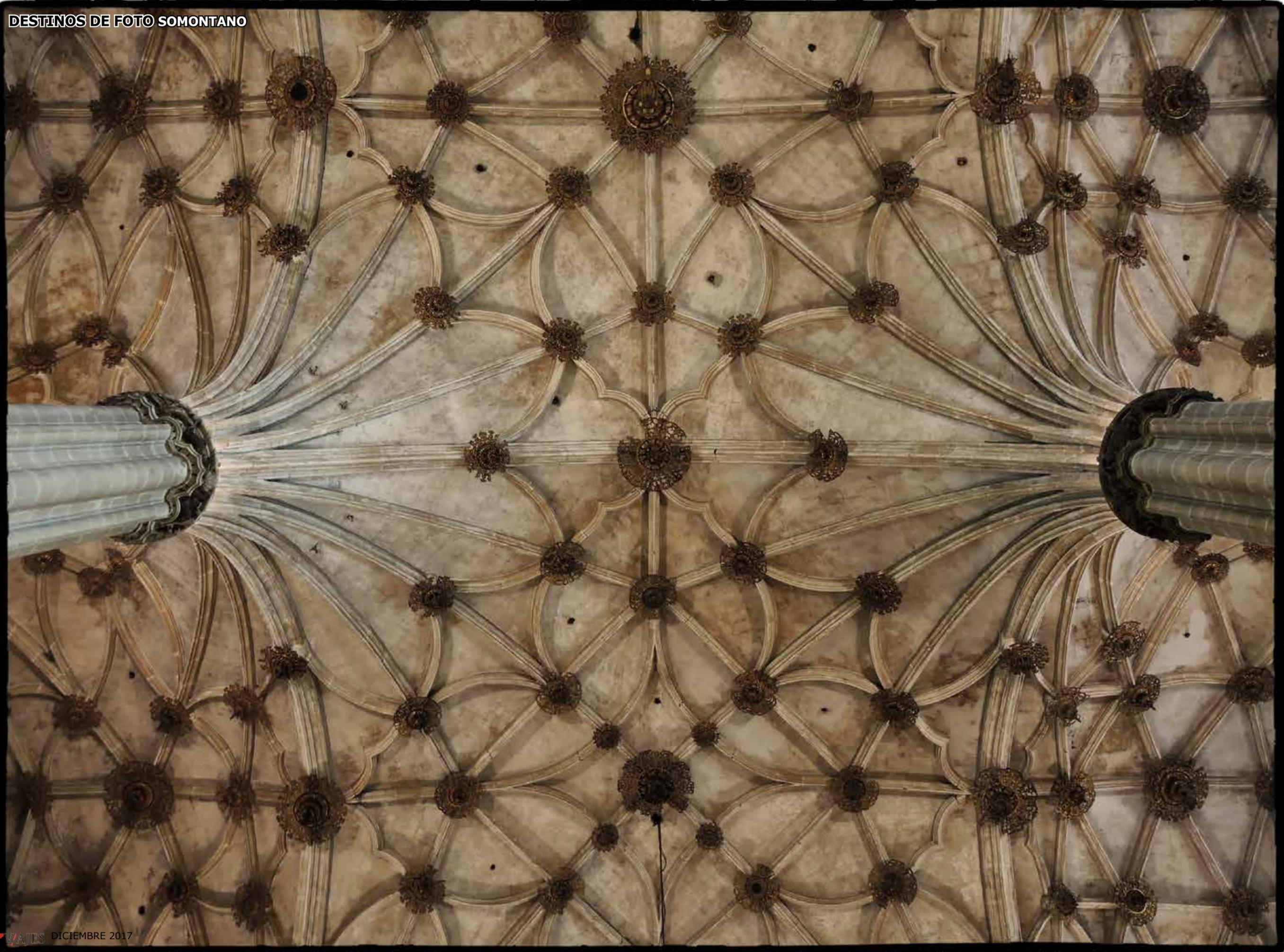
"Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador."

Federico Fellini.





La historia del viñedo en el Somontano se remonta a algunos siglos antes de nuestra era. Según documentos de la época, en el año 500 antes de Cristo ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro, y en el siglo II a.C. ya existía gran producción de vino en esta zona. Un factor que influyó en el desarrollo del cultivo de la vid y su comercio fue el asentamiento de itálicos en el Somontano, que importaron las técnicas vitivinícolas de la vecina península, más avanzadas, contribuyendo también a la creación de las cámaras de comercio. En la Edad Media, el cultivo del viñedo se extiende a toda la provincia, debido a las dificultades de comercialización. En esta época los monasterios fueron decisivos en el desarrollo del viñedo, generando un fuerte aumento de cepas en las zonas cercanas a ellos, ya que tenían al vino como producto esencial pues forma parte de los rituales católicos.





Nos despedimos de Somontano, como aquel que se despidió de un buen amigo, esperando volver a verle. Nos vamos con el sabor de las uvas en nuestra garganta, con los ojos llenos de paisaje entre montaña y desierto, oliendo a verduras y hortalizas recién llegadas de las huertas. Con sus gentes, uno se encuentra entre amigos y podemos ya entender esa vieja tradición española de "vamos a tomar un vino y lo hablamos". Destapamos hoy una botella que



nos recuerda la magia que tiene vivir entre gente de campo, donde el corcho no destapa solo líquido.

Que al respirar de nuevo nos devuelva una vida recuperando la memoria de los que hicieron posible esta añada.

El vino es simplemente amistad.

Esta ruta fotográfica ha sido especial para finalizar este 2017, pues no solo con la vista vive el fotógrafo. También disfruta con los demás sentidos. Feliz 2018.



GUÍA PRÁCTICA

SOMONTANO

CÓMO LLEGAR

DISTANCIAS desde Barbastró:

Zaragoza: 124 km (por Autovía)

Barcelona: 293 km (por Autovía)

Pamplona: 213 km (por Autovía)

Madrid: 441 km (por Autovía)

Lleida: 70 km (por Autovía)

Pau: 212 km

Tarbes: 192 km

Saint-Lary: 120 km

AVE.

Dos diarios

Salida 8,15h llegada 10,35 (2h20min)

Salida 19,35h llegada 21,40h (2h 5min)

www.renfe.com

DÓNDE DORMIR

ABIEGO

- Casa Clavería

www.casaclaveria.com 610 085 941

ADAHUESCA

- Apartamentos Vino Tinto

www.vinotintoapartamentos.com

636 576 414

ALQUÉZAR

- Alodia

www.casa-alodia.com 626 351 816

- Hotel Castillo**

www.hotelcastilloalquezar.com 974 94 25 65

BARBASTRO

- Hotel San Ramón del Somontano****

974 31 28 25

www.hotelsanramonsomontano.com

- La Alcoba de Baco

www.viajesenoturismo.es 974 31 63 42

BELLESTAR DE GRAUS

- Casa El Francés

www.casaelfrances.com 974 99 40 02

BIERGE

- Hostería de Guara***

www.hosteriadeguara.com 974 31 81 07

BUERA

- La Posada de Lalola**

www.laposadadelalola.com 974 31 84 37

CASTILLAZUELO

- La Abadía de Castillazuelo

www.laabadiaecastillazuelo.com 974 30 23 66

- Ra Tenaja www.ratenaja.com 974 30 22 11

CATAS Y BODEGAS

Sommos www.bodegasommos.com

12 MESES, 12 CATAS en Bodega Sommos

Todo se puede catar, setas, helados, mermeladas incluso flores! Cada mes una propuesta diferente.

Desde 15 € - 974 26 99 00

Viñas del Vero - Blecua www.vinasdelvero.es BAR-
BASTRO
974 30 22 16

Pirineos

www.bodegapirineos.com BARBASTRO

Visita con degustación precio 15 euros 22 73

Enate

www.enate.es SALAS BAJAS

CATA TÉCNICA en Bodega Enate

El primer sábado de cada mes cata de 5 vinos con el equipo técnico de la bodega y visita.

Precio: 20 € - 974 30 25 80 - www.enate.es

BUS DEL VINO

Con salidas desde Zaragoza y Huesca, el Bus del Vino Somontano te lleva a vivir estas dos citas de enoturismo y dispone además de muchos otros itinerarios a lo largo del año, todos ellos experienciales



MÁS INFORMACIÓN

www.turismosomontano.es

www.rutadelvinosomontano.com

TURISMO DE ALQUÉZAR

974318940

TURISMO DE BARBASTRO

974308350

www.enodestino.com

CÁMARA RECOMENDADA



CANON EOS M3 + OBJETIVO EF-M 15-45 MM

Disfruta del rendimiento potente y con gran capacidad de respuesta de una cámara réflex combinado con la portabilidad de una cámara compacta mediante esta cámara EOS compacta de sistema y su kit de objetivos zoom gran angular de 15-45 mm. Capta fácilmente todo con una calidad excelente, desde espectaculares paisajes hasta retratos con un fondo suavemente desenfocado. El Estabilizador Óptico de la Imagen del objetivo mantiene la nitidez de las imágenes y garantiza un enfoque suave en los vídeos EOS Movie. Capta acciones rápidas a 4,2 fps y comparte tus creaciones mediante Wi-Fi*.

www.canon.es/cameras/eos-m3/

GANTE

CAPITAL VEGETARIANA DE EUROPA

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



Gante monumental desde el Puente de San Miguel.

Si lo que buscas es hacer una escapada a un lugar cercano y bien conectado; a un destino sorprendente, pero cómodo; cultural pero divertido, Flandes es una muy buena elección. La Región Flamenca (en neerlandés Vlaams Gewest) ocupa casi la mitad norte de Bélgica. Con 13.522 km² (algo así como la provincia de Jaén) y una población de unos 6,5 millones de habitantes (similar a la de la región autónoma de Madrid) posee joyas de la talla de Brujas, Amberes, Lovaina Malinas, Bruselas... y Gante.

GHENT

Ghent (su nombre original) fue en el s. XVI la ciudad más grande de Europa al norte de los Alpes, solo después de París, y eso aún se nota. Hoy es la localidad flamenca con más patrimonio arquitectónico histórico, uno de esos lugares que enamoran de inmediato, antes de que nos demos cuenta de por qué. La ciudad en la que confluyen los ríos Lys y Escalda tiene mucho que ofrecer. Es menuda, abarcable, medieval y joven a la vez. Cuna de Carlos I, el emperador que dicen que dijo "A Dios le hablo en español, a las mujeres en italiano, a los hombres en francés, y a mi caballo en alemán", aunque hay tantas versiones de esta frase que posiblemente no sea verdadera ninguna.

EL REY ESPAÑOL

Aquí Carlos es considerado el "rey español", el que, irritado por la rebeldía de los ganteses, les obligó a marchar descalzos ante él, solo vestidos con una camisola, y con una soga alrededor del cuello para pedirle clemencia. Desde entonces se les conoce (y les gusta que así se haga) como "stropkes", que significa en neerlandés "los que llevan la soga al cuello".

De los casi 250.000 habitantes que tiene Gante, 45.000 son estudiantes (muchos de ellos Erasmus españoles) lo que hace



Gante es una ciudad menuda, abarcable, medieval y joven a la vez

que sea una de las ciudades con más marcha de Europa.

Pero hace doce siglos la cosa era muy diferente. En el siglo IX Balduino I, el primer conde de Flandes (no confundir con el que fuera marido de Fabiola) mandó erigir aquí un castillo para proteger las abadías de San Pedro y San Bavón de los ataques vikingos.

Desde entonces su desarrollo no se ha detenido, pero (un poco parecido a lo que le pasó a Bilbao) el aspecto de la ciudad se fue deteriorando y ensuciando. No tuvo que llegar un museo Guggenheim para que en los pasados años 80 un equipo municipal eficiente sometiera a sus

calles y edificios a una profunda restauración y limpieza para evitar que la cercana Brujas le comiera terreno en el campo turístico.

CATEDRAL DE SAN BAVÓN

Los atractivos de siempre, que se habían conservado a través de los siglos, cobraron relevancia. Y ahí están. La catedral de San Bavón, patrón de la ciudad, templo en el que fue bautizado Carlos I, luce desde el s.XVI su estilo gótico bravantino en el exterior, y un púlpito barroco del s.XVIII en el interior. Entre las pinturas destaca "La Adoración del Cordero Místico" de Van Eyck, una de las tablas más so-



◀ Aparcamiento de bicicletas junto al Ayuntamiento.

◀ Hay puestos de frutas y verduras por toda la ciudad.



◀ Entrada a la exposición "Hello, Robot".
Abajo, R2D2.



iHola Arturito!

Dentro de las muchas y curiosas exposiciones que hay en Gante, hoy destaca "Hello, Robot", que el Museo del Diseño de esta ciudad dedica a la relación entre el humano y la máquina. A los beneficios que los humanoides nos aportan y a los riesgos que corremos con la inteligencia artificial.

La estrella de la muestra es el auténtico droide de la película Star Wars, R2D2, más conocido en algunos países hispanos como Arturito (Er-Two-Di-Two). Museo del Diseño, Jan Breydelstraat 5

www.designmuseumgent.be
Abierta hasta el 15 de abril de 2018.



Gravensteen, Castillo de los Condes de Flandes.

Gante es la localidad flamenca con más patrimonio arquitectónico histórico, uno de esos lugares que enamoran de inmediato

bresalientes de la escuela flamenca.

EL CASTILLO

El Castillo (Gravensteen), origen de la ciudad, fue residencia de los condes de Flandes y se usó sucesivamente como fortaleza y cárcel.

EL AYUNTAMIENTO

Stadhuis, el Ayuntamiento gótico y renacentista; Belfort, un portentoso campanario de 91 metros construido en el s.XVI; la Iglesia de San Nicolás (Sint-Niklaaskerk); la animada plaza de Korenmarkt; el Puente de San Miguel (Sint Michiels), sin especial interés en sí mismo, pero desde el que se tiene una inmejorable vista de las Tres Torres (San Nicolás, Belfort y Catedral); las casas de las calles Graslei y Korenlei (Verduras y Trigo) en los muelles del viejo puerto comercial, donde aún se alzan antiguas casas gremiales medievales.

CALLES ADOQUINADAS

Hasta aquí algunos de los "imperdibles" de Gante, pero lo que a mí me gusta más

es pasear por sus calle adoquinadas, con un brillo especial después de la lluvia. Por el barrio de Patershol, cuajado de galerías de arte, tiendas de diseño y restaurantes alternativos. Y acercarme hasta Groentenmarkt, una encantadora plaza que no recuerda en nada a que en ese lugar, hace siglos, se ejecutaba a los reos.

UNA GANTESA FLAMENCA Y PICANTE

La primera vez que fui allí (hace ya unos añitos) tuve la suerte de conocer a una gantesa flamenca y picante que me sorprendió y me sorprende siempre que vuelvo. Me gusta toda ella, pero sobre todo su perfume y, permitidme que lo diga, su sabor. Por sí sola sería suficiente motivo para estar deseando ir a Gante, lo confieso. Siempre voy a buscarla al número 3 de Groenmarkt, justo enfrente de la Lonja de la Carne (Groot Vleeshuis). Porque aquí está la tienda donde se vende desde hace casi dos siglos la mostaza típica de Gante.

Por fuera parece una farmacia aunque esté pintada de color verde. Dentro, ordenados anaqueles con recipientes de vidrio



Esplendor medieval

A ambos lados del canal que servía como puerto, están las calles de Grasley (Verduras, en la foto de arriba) y Korenley (Trigo, en la de abajo). Aquí se encuentra

el mayor número de casas gremiales medievales. Zona ideal para pasear e ir a la Torre del Reloj, o al castillo (al fondo de la foto de abajo).





y cerámica, que parecen albarellos, en una tienda que ha sido clasificada como patrimonio de la ciudad. Su nombre "Vve. Tierenteyn-Verlent" (Viuda de Tierenteyn-Verlent). En la trastienda, más bien en la rebotica del sótano, se elabora la que para muchos, y yo lo suscribo, es la mejor mostaza del mundo.

Cuentan que un soldado borgoñón de Napoleón le contó en la cama a una flamenca, sin duda también picante, mientras se refocilaba con ella, los secretos de la mostaza de Dijon, y que de alguna manera esa fórmula pasó a un tendero local llamado Petrus Tierenteyn, a quien se le ocurrió utilizar semillas oscuras, de un sabor más apreciado por los pueblos germánicos, en vez de las amarillas habituales en la salsa francesa. Así nació la mostaza de Gante en 1840, aunque la tienda ya existía desde 1790. Y así hasta hoy, que ya es parte de los referentes turísticos de la ciudad. Cerca de la puerta se sitúa un carrito en el que se venden "cuberçons", una especie de gominolas típicas, generalmente con sabor a frambuesa y forma de cono, por lo que en neerlandés se llaman "neuzekes" (narices).

UNA PANADERÍA PARA TODOS LOS GUSTOS

Y justo pared con pared, una panadería llena a cualquier hora en la que hay panes de todo tipo, todos buenos, y el famoso bollo "mastel" (Pan de San Huberto)



FLEEMISH FOODIES

En Gante se dice que la cocina belga combina el refinamiento de la francesa con la abundancia de la alemana. Es un tópico, y como casi todos los tópicos es verdad. Durante siglos aquí se comía principalmente el "stoverij", carne estofada en cerveza y servida con patatas fritas, y el "waterzooi", guiso

En Flandes se producen muchas de las mejores cervezas del mundo, ideales para alegrar cualquier tarde lluviosa. A la derecha, malta, cebada y lúpulo, ingredientes básicos de la cerveza.



Rua da Sé, la calle principal de Angra. Al fondo, la torre de la iglesia de la Concepción.





Centro histórico de la ciudad con las características casas rematadas con hastiales.



Abundan las panaderías de excelente calidad.

de pescado de agua dulce y su variante de pollo. Con esa base, y sin olvidar los mejillones al vapor, tres jóvenes y creativos cocineros agrupados con el nombre de Flemish Foodies han revolucionado la "nueva cocina" gantesa. Olly Ceulenaere, en el restaurante Volta); Jason Blanckaert, en J.E.F.; y Kobe Desramaults, en De Vitrine.

Olly es uno de los autodenominados "Flemish Foodies" (Gastrónomos Flamencos). Los "Tres locos", como alguien les ha llamado y a ellos no les desagrada, se conocen desde pequeños, cuando iban al mismo colegio, y a los que les gusta la juerga, la música rock, y la cocina sencillamente refinada dentro del movimiento de los "locávoro", es decir, los que prefieren comer alimentos locales, producidos a no más de 150 km. del lugar de residencia. Tienen suerte de vivir en Gante, rodeados por una campiña magnífica y con el Mar del Norte al lado. Últimamente el Volta, que ha cambiado de chef, se ha unido al "Donderdag Veggiedag", "Veggy-Day" o Día Vegetariano. Davy De Pourcq, el nuevo cocinero jefe de este local, continúa la labor de su maestro.

JUEVES, PLATOS VEGETARIANOS

En Gante, todos los jueves desde 2009 solo se sirven platos vegetarianos en los colegios y en



El Cordero, restaurado

Una de las obras maestras de la pintura flamenca es La Adoración del Cordero Místico, doce tablas pintadas al óleo por ambos lados por los hermanos Van Eyck en el s.XV. Se puede ver en la Catedral de San Bavón, aunque en la actualidad y desde 2012 algunas de sus partes se han trasladado al Museo de Bellas Artes (www.mskgent.be) para su restauración. Está previsto que el proceso dure hasta 2019. Mientras tanto se pueden ver los trabajos directamente en el museo o a través de esta web: <http://closertovaneyck.kikirpa.be/>

los comedores de organismos oficiales. Y muchos restaurantes ofrecen cartas completas sin carne y con mucha verdura. Incluso en la Oficina de Turismo local se reparten mapas con "La ruta vegetariana".

Gante fue la primera ciudad en el mundo que estableció un día vegetariano y hoy está considerada la Capital Vegetariana de Europa. Por toda la ciudad hay

multitud de restaurantes que han desterrado la carne y el pescado y tiendas ecológicas y bio.

Más aún, el veganismo se va imponiendo poco a poco. Los partidarios de evitar todo alimento que tenga origen animal (de la carne a la leche e incluso a la miel) cada año celebran en Gante el Vegan Summer Fest. En agosto de 2018 tendrá lugar su cuarta edición. ●





Ciudad apacible

Gante es ante todo una ciudad apacible en la que las bicicletas son las reinas. Arriba el chef Olly Ceulenaere, uno de los más creativos de los fogones ganteses. Pol Rysenaer, un histórico tabernero sirviendo ginebras de sabores en su mítico local Dreupelkot. Reunión de estudiantes de Erasmus. Un tándem familiar. Y un puesto de bolsas alternativas. A la derecha, una verdulería.

Gante fue la primera ciudad en el mundo que estableció un día vegetariano (los jueves) y hoy está considerada la Capital Vegetariana de Europa. Por toda la ciudad hay multitud de restaurantes que han desterrado la carne y el pescado, y tiendas ecológicas y bio



di - vrij 09u30 - 15u
zat 10u - 18u
Shopzondag 12u - 15u

100% VEGAN



Fuente con bebedero para pájaros (arriba), caballos (centro) y perros (abajo).

Calle del barrio de Sint Jacobs.





Delicatessen
Gante ofrece muchas delicatessen a sus visitantes. Los bombones, por supuesto, en particular la marca Leonidas. Los gofres (waffles) que con docenas de aderezos se pueden comer desde 1839 en la chocolatería Max. La mostaza artesanal "Vve. Tierenteyn-Verlent", que todavía se sirve a cucharadas desde una barrica (foto de la izquierda). Los "cuberdons", una especie de gominolas con sabor a frutas (arriba). Y algunas de las mejores cervezas del mundo.



GUÍA PRÁCTICA

GANTE



CÓMO LLEGAR



Nosotros volamos de Madrid a Bruselas en **Brussels Airlines** (www.brusselsairlines.com) en un Airbus A319-320. El vuelo duró 2:10 horas. Desde el aeropuerto Zaventem de la capital belga a la estación Sint Pieters de Gante hay 55 km. que hicimos en tren poco menos de una hora.

DÓNDE DORMIR

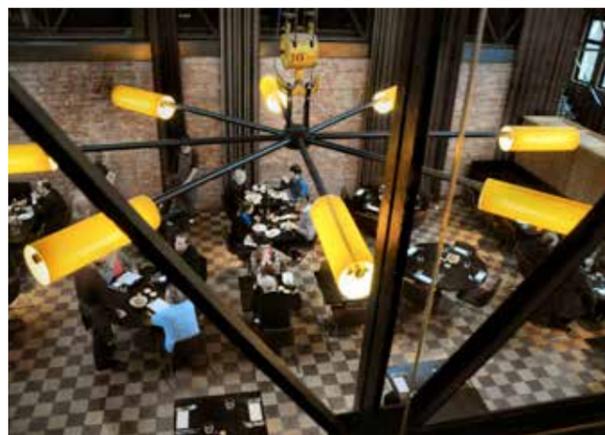
El Sandton Grand Hotel Reylof, Hoogstraat 36 (www.sandton.eu) se encuentra en una casa del s.XVIII de estilo Luis XIV, que se comunica con un edificio del s.XX. Un elegante 4 estrellas (en la foto la escalera del lobby) a solo 10 minutos a pie del centro histórico. Habitaciones confortables y decoradas con gusto. Suelo de madera, wifi gratis, televisión de pantalla plana, minibar y cafetera. Ha sido galardonado con la ecoetiqueta Green Key a la excelencia medioambiental.



QUÉ Y DÓNDE COMER



La cocina belga en general combina el refinamiento de la francesa con la abundancia de la alemana. La gantesa en particular ofrece el "stoverij", carne estofada en cerveza y servida con patatas fritas, y el "waterzooi", guiso de pescado de agua dulce y su variante de pollo. Pero la originalidad mayor de esta ciudad son sus platos



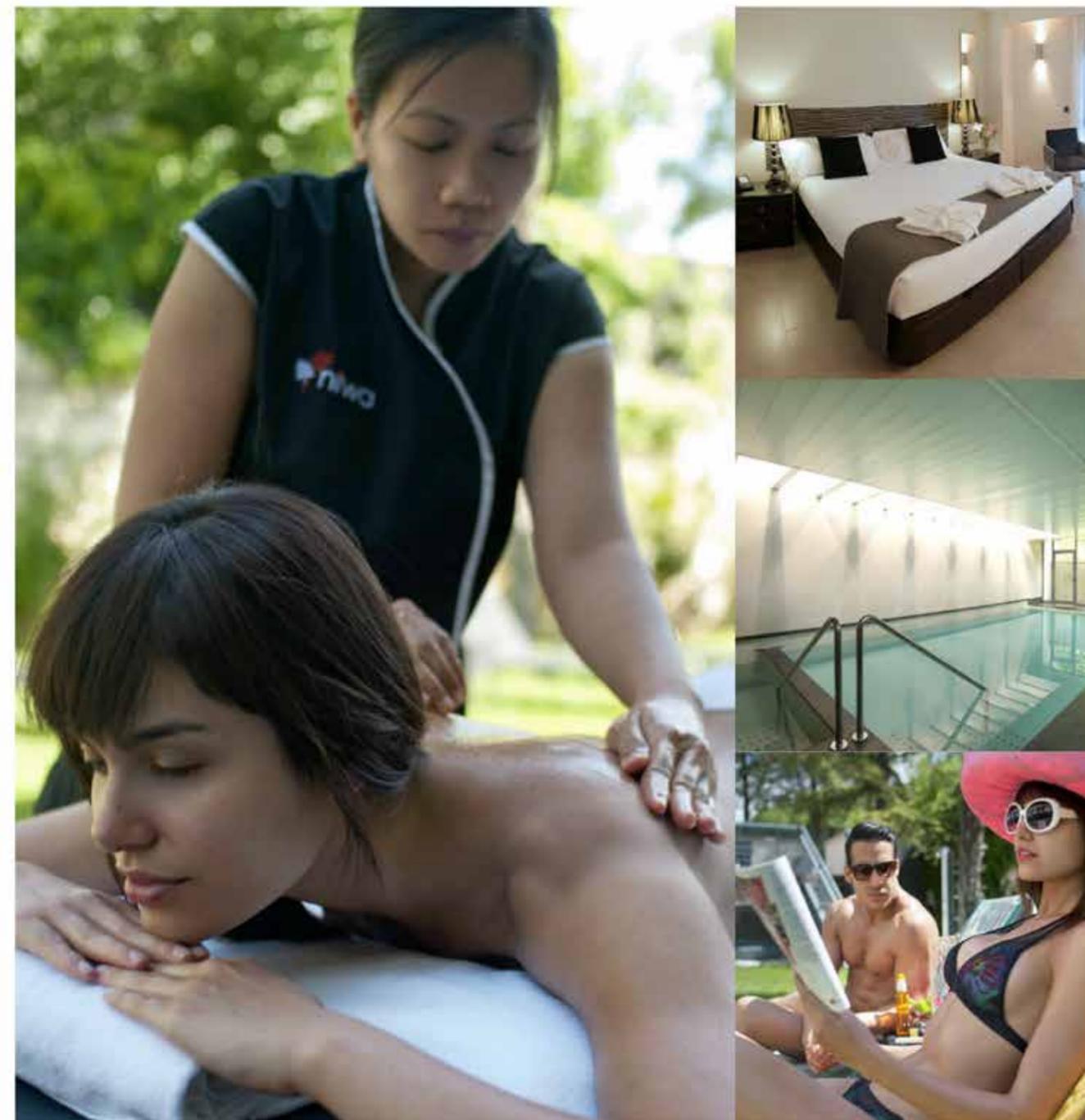
vegetarianos. Desde 2009, los jueves son días vegetarianos en Gante. Es muy fácil compaginar algunas magníficas cervezas flamencas con montados de especialidades sin carne ni pescado.

En el restaurante Volta, Nieuwewandeling 2B (en la foto) se sirven todos los jueves un menú estrictamente vegetariano. Su chef Davy De Pourcq, continuador de la labor de Olly Ceulenaere, crea platos refinados con verduras orgánicas de su propio huerto, lo que le ha valido el título de "Mejor restaurante de vegetales del país" de la célebre guía francesa Gault & Millau.

Una opción vegana es el Komkommertijd (literalmente Tiempo de Pepino), calle Reep 14 B, que ofrece un buffet por 16€ sin límite de cantidad ni atisbos de alimentos de origen animal. Setas rellenas de seitán, sopa de lentejas y puerros, zanahoria al curry con arroz basmati... También hay muchas posibilidades de comidas sin gluten.

MÁS INFORMACIÓN

TURISMO DE GANTE: <https://visit.gent.be/>
TURISMO DE FLANDES: www.visitflanders.com/



Escápate al paraíso del relax, a menos de 1 hora de Madrid

HOTEL SPA NIWA - Pº Jesús Ruiz Pastor, 16 - Brihuega (Guadalajara)
 Reservas: +34 949 28 12 99 - +34 606 41 07 88

PATAGONIA/TIERRA DE FUEGO

CRUCERO CON EL STELLA AUSTRALIS
(VIAJE AL FIN DEL MUNDO)

TEXTO Y FOTOS ORIOL PUGÉS



El crucero Stella Australis, que hace el trayecto Punta Arenas / Ushuaia (ida y vuelta), navega por el estrecho de Magallanes, el canal de Beagle y otro centenar de canales fueguinos invitando a descubrir una región de belleza virgen. Oriol Pugés nos cuenta la experiencia en primera persona.

Hossa National Park.



▲ Barco *Stella Australis*.
▶ Bahía Ainsworth.

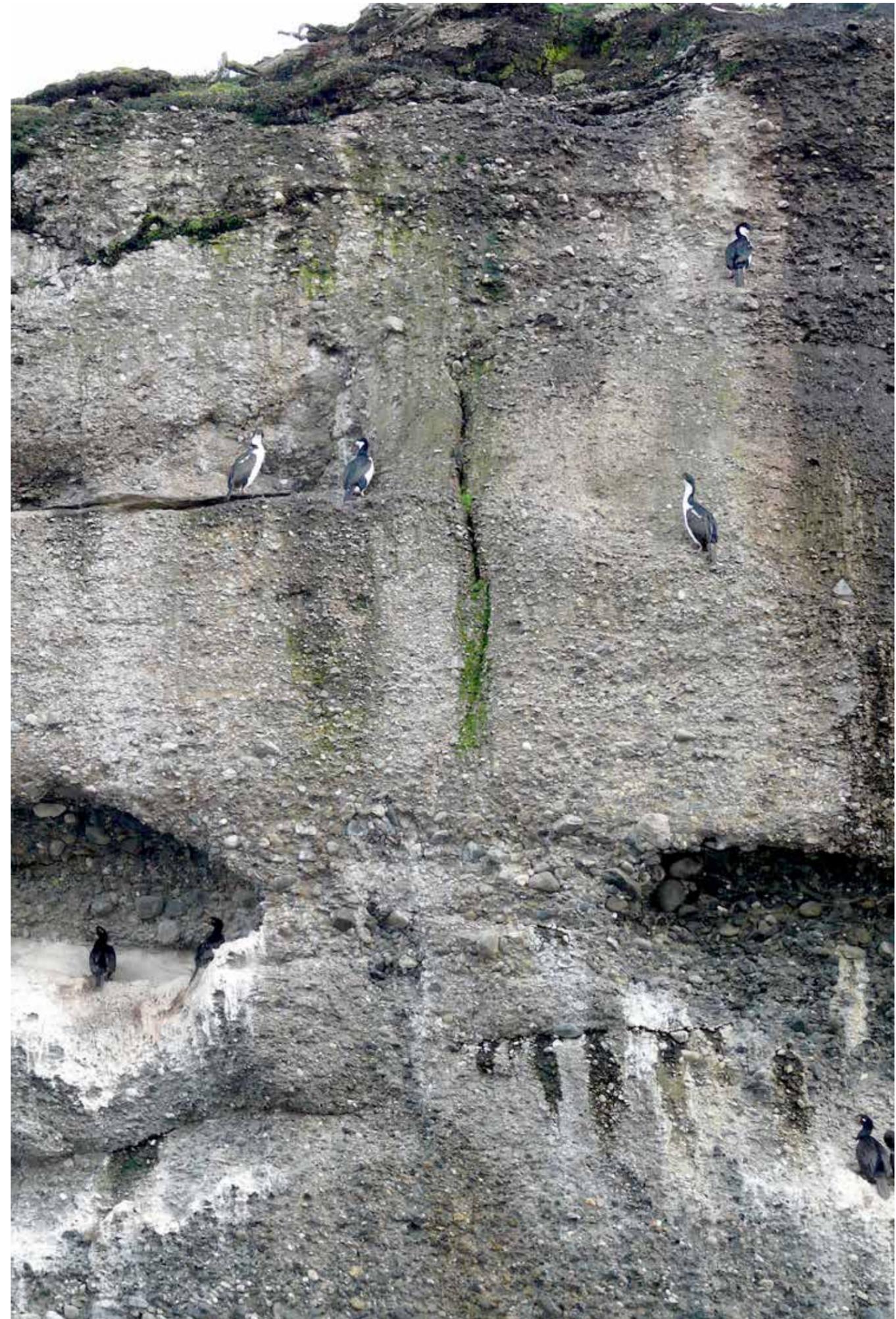
Adooro los viajes que presentan inesperados desafíos y cierto grado de esfuerzo físico. Hubo una época en mi vida en que el malogrado Bruce Chatwin me metió en el cuerpo el gusanillo de la Patagonia. Tardé 15 años en cumplir mi deseo y hoy, por fin, me encuentro en este extraordinario punto de la Tierra, concretamente en la ciudad portuaria de Punta Arenas, dispuesto a cumplir el más anhelado de mis sueños viajeros.

Punta Arenas es una moderna ciudad, capital económica del sur chileno y de la XII Región de Magallanes y Antártida Chilena. Llegamos en el mes de marzo, tras volar desde Santiago por encima de los Andes y de los Campos de Hielos Patagónicos.

Nuestro objetivo: embarcar en una nueva singladura del barco "Stella Australis", un buque de

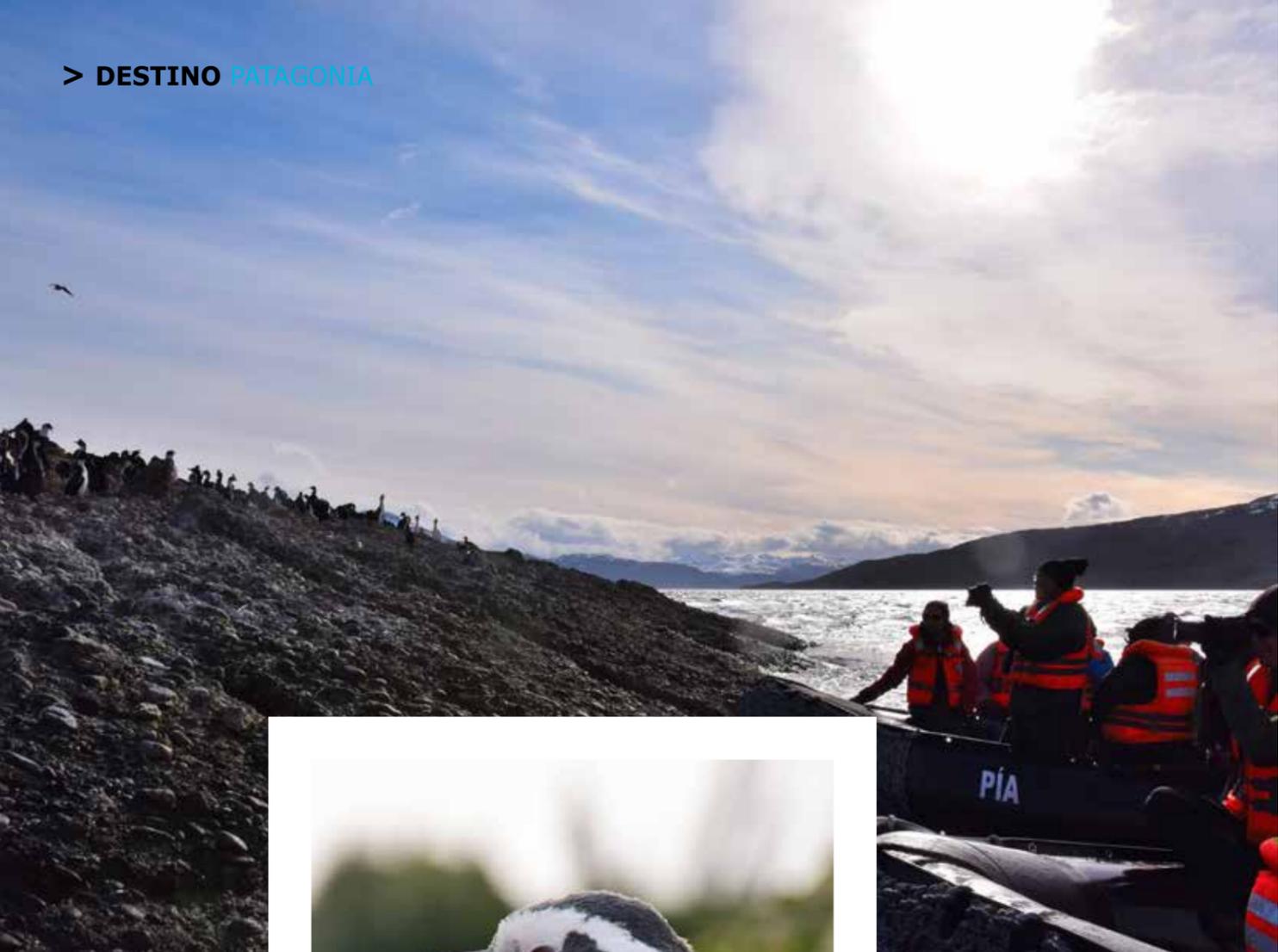
crucero que cubre una de las rutas marítimas más espectaculares de este mundo: los canales fueguinos en torno a la cordillera Darwin.

PRIMER DIA. Efectuadas las presentaciones de los viajeros y de la tripulación, el *Stella Australis* levanta anclas y abandona tímidamente los muelles de Punta Arenas y comienza su aventura semanal por los canales que surcan la Finis Terrae. Desde el puente de mando los oficiales maniobran en dirección sur, surcando las oscuras aguas del estrecho de Magallanes. Este vaso comunicante entre los dos mayores océanos del mundo, el Pacífico y el Atlántico, fue descubierto por error un 21 de octubre de 1520, cuando el navegante portugués Hernando de Magallanes, en misión oficial encargada por la





Bahía Ainsworth.



▲ Islotes Tuckers.



Corona española, buscaba nuevas rutas de navegación hacia las islas Molucas.

SEGUNDO DÍA.

El silencio de las máquinas interrumpe mi sueño. Me coloco un chaquetón y subo a cubierta. Las luces del alba muestran un paisaje wagneriano en blanco y negro. El Stella Australis se encuentra anclado en el corazón del seno del Almirantazgo, en la playa de la bahía de Ainsworth, la cual alberga una nutrida variedad de aves y una colonia de elefantes marinos que pueden divisarse desde las lanchas neumáticas. Nos encontramos a los pies de la cordillera Darwin, un brazo agónico de



◀ Islotes Tuckers.

los Andes que aquí surge del fondo del mar cubierto de hielos perpetuos en forma de glaciares. "Son, dice uno de los guías, sobrevivientes de la última glaciación ocurrida en la Tierra".

Aquí pueden hacerse dos excursiones: una es a lo largo del borde de un arroyo, una turbera, hábitat de castores y rocas cubiertas de musgo alojadas profundamente dentro de un bosque primario (bosque magallánico); la otra es una caminata más exigente a lo largo de la cresta de una morrena glaciar. Ambas brindan vistas del fiordo, de la cordillera de Darwin y del glaciar Marinelli.

De vuelta al barco, mientras intento calentar mis entumecidos huesos con un cafetito, disfruto de un



▲ Bosque Magallánico.

La cordillera de Darwin es un brazo agónico de los Andes que surge del fondo del mar cubierto de hielos perpetuos en forma de glaciares

espectáculo impresionante: durante todo el día navegamos por el seno del Almirantazgo. Ante nuestros ojos desfila un paisaje que será la tónica de toda la travesía, fiordos rocosos, cascadas que se despeñan desde los campos de hielo y centenares de islas con una exótica vegetación.

Por la tarde, las lanchas neumáticas nos acercan a los islotes Tuckers. Aquí tenemos nuestro primer contacto con los simpáticos pingüinos magallánicos. Hay más de 4000 pingüinos que utilizan este islote como lugar de anidación para reproducirse y criar a sus polluelos. Otras muchas especies de aves también frecuentan esta zona: cormoranes imperiales, gaviotas australes, águilas, ostreros... Cámaras fotográficas, videos y móviles empiezan a sacar humo.

TERCER DÍA. Se acerca uno de los momentos estelares de nuestro viaje: el abordaje con las zodiacs al glaciar Pía. Desembarcamos y mientras caminamos por





El ir y venir de estos hielos surcaron profundos e intrincados valles, ahora sumergidos bajo el agua, delineando la peculiar geografía de este rincón del mundo, en un contorno de canales, fiordos, bahías y montañas

los alrededores el guía nos explica que las estrías que se observan dibujadas sobre las rocas nos hablan de la retirada de gigantes masas de hielo que en el pasado dominaron el paisaje austral del planeta: "El ir y venir de estos hielos surcaron profundos e intrincados valles, ahora sumergidos bajo el agua, delineando la peculiar geografía de este rincón del mundo, dibujando así el contorno de sus canales, fiordos, bahías y montañas."

Frente al Pía me siento insignificante. Soy una hormiga en medio de un gigantesco escenario: cerca de las paredes de hielo que caen en picado sobre el océano tenemos el privilegio de presenciar cómo inmensos bloques de hielo se desprenden del glaciar en medio de un atronador ruido que, seamos sinceros, nos pone la piel de gallina.

De regreso al barco navegamos por el brazo noroeste del canal Beagle, conocido como la "Avenida de los Glaciares". Sobre la ribera norte del canal,

una decena de glaciares perfectamente alineados se descuelgan de la cordillera Darwin y caen al mar. Otro espectáculo grandioso, créanme.

CUARTO DÍA. El canal Beagle por el que navegamos ahora fue descubierto en 1830 por los navegantes ingleses Murray y Fitzroy y recibió su nombre de la nave Beagle que ambos capitaneaban. Años más tarde Fitzroy regresaría aquí como una etapa más de su periplo mundial. Esta vez venía acompañado por un joven científico que años después revolucionaría al mundo con su teoría sobre el Origen de las Especies, Charles Darwin.

Vamos directos a nuestro próximo desafío: la bahía Wulaia. Wulaia, originalmente, fue uno de los asentamientos más grandes de los aborígenes yámanas, los primeros pobladores de esta región. Un museo instalado allí recuerda aquella primitiva comunidad que con gran esfuerzo fue capaz de sobre-

▲ Wulaia.
▼ Cabo Hornos.





▲ Wulaia.
▼ Ushuaia.

El Cabo de Hornos es un promontorio rocoso de 425 metros descubierto en 1616 por una expedición marítima holandesa

vivir en una de las regiones más inhóspitas del planeta.

También Charles Darwin desembarcó en esta bahía y se quedó prendado del lugar. No es extraño: una corta excursión por el llamado sendero Darwin permite subir a uno de los miradores más espectaculares de la región.

De vuelta al barco, nos espera el último gran momento del viaje. Nos disponemos a navegar por la bahía Nassau, hacia el mítico Cabo de Hornos. Descubierta en 1616 por una expedición marítima holandesa, el Cabo de Hornos es un promontorio rocoso de 425 metros de altura que domina el paisaje del turbulento Paso Drake. La marina de Chile mantiene

un faro permanente en la isla, habitado por un oficial de la marina y su familia.

QUINTO DÍA. El viaje llega a su punto y final. Han sido 586 millas náuticas de una emoción y belleza increíbles. Nos dirigimos a Ushuaia, ya en Argentina, una de las ciudades más importantes de Tierra de Fuego, con una población de 65.000 habitantes.

Aquí abandonamos el "Stella Australis". Y aquí nos despedimos de nuestros amigos con quien hemos compartido momentos muy felices. Brindamos por nuestra amistad, por los pingüinos, por Hernando de Magallanes, por la tripulación... Y hacemos votos para encontrarnos en nuevas singladuras. ●



> DESTINO PATAGONIA



GUÍA PRÁCTICA

PATAGONIA

CÓMO IR

El punto de partida es en Punta Arenas, Chile, o Ushuaia, Argentina.

SOBRE LA COMPAÑÍA

Terra Australis es una compañía de cruceros de Turismo especializada en la navegación por los canales más australes de la Patagonia chileno-argentina, explorando lugares tan remotos y extraordinarios como el estrecho de Magallanes y en canal de Beagle en programas de 3, 4 y 7 noches.

SOBRE EL BARCO

En Terra Australis solo caben 210 pasajeros, lo que hace muy cómodas las comidas, las cenas y las diferentes excursiones. Todas las tarifas incluyen acomodaciones, el transporte marítimo, comidas y cenas, bar abierto (sin costo adicional), las excursiones a tierra y a los glaciares y los entretenimientos a bordo.



CUANDO IR

Los cruceros se hacen hasta abril de 2018.

CÓMO IR

La propia compañía se encarga de la reserva del barco y de nuestro transporte aéreo, tanto si hay que volar a Punta Arenas o a Ushuaia.

GUÍAS EXPERTOS

Todas las expediciones son lideradas por guías expertos en la geografía, glaciología, flora y fauna de la zona. Por cierto, indispensable llevarse ropa de abrigo y calzado de trekking o botas.



RESERVAS Y PRECIOS

Hay que dejar un depósito de 300 dólares para garantizar la reserva. El pago final se hace 60 días antes de iniciar el crucero. Sobre los precios; hay varias modalidades, según cabina elegida y días de crucero. Oscilan entre 2.300 y 3.900 dólares.

MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO

www.australis.com
Desde Europa: 00 34 93 497 04 84



Con Kikahle Travel un sinfin de posibilidades

Mas de 10 años elaborando grandes rutas. Nuestra pasión por los viajes, el más profundo conocimiento de cada destino que os proponemos, asesoramiento totalmente personalizado, y vuestra satisfacción como principal objetivo, es lo que os queremos ofrecer desde KIKAHLE TRAVEL & ADVENTURES. Si algo nos caracteriza es la perfección en cada detalle para que vuestra experiencia sea única. Alojamientos cuidadosamente seleccionados, viajes en privado, viajes organizados, y guías y acompañantes de habla española en la mayoría de los destinos, son algunas de las ventajas que os ofrecemos para hacer el viaje de vuestros sueños realidad. El exotismo de Indonesia, las aventuras de Costa Rica, la magia de Africa.. multitud de opciones para todos los gustos.



www.kikahle.travel

EL 'GRAND TOUR' DE ALEMANIA (2)

BONN, COLONIA, LEIPZIG Y ERFURT

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**



www.laventanademanena.es

Segunda parte de este Grand Tour por Alemania, un recorrido que nos lleva por la fecunda senda que siguió Ludwig van Beethoven durante la romántica etapa del siglo diecinueve.



El festival del inconformista y grandioso Ludwig van Beethoven se celebra cada otoño en Bonn.

La ciudad renana de Bonn fue capital de Alemania desde 1949, al término de la Segunda Guerra Mundial hasta 1991, cuando con la caída del muro de Berlín, la capitalidad volvió a su origen berlinés. Solo con mencionar ese vocablo corto y contundente, Bonn, se presenta inexcusablemente su hijo predilecto, el músico inconformista y grandioso Ludwig van Beethoven, cuya obra arrasó el convencionalismo de su época, motivo más que suficiente para atraer a los componentes del Grand Tour. La visita a su casa de la calle Bonngasse, convertida en museo, ayuda a comprender algunos matices de su carácter y de su colosal creación.

Aunque la partitura original de la *Novena Sinfonía* de Beethoven, la última que escribió, ya sordo, declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, se conserva casi completa en la Biblioteca Estatal de Berlín, aunque cinco de las doscientas páginas están fuera de Berlín: dos en la casa-museo de Beethoven en su Bonn natal y tres en la Biblioteca Nacional de París. La letra cantada de la sinfonía forma parte del poema *An Die Freude (Oda a la Alegría)* escrito por Friedrich Schiller.

Ese efervescente siglo cultural y artístico que fue el XIX, con Beethoven, Goethe,

Schiller, Brentano y otros tantos destacados artistas, no es difícil imaginarlos en los cafés, salones de palacio o simplemente paseando por los parques, inmersos en interesantes conversaciones o protagonistas de anécdotas que pasaron a la historia. Famosa es la que recuerda a Goethe y Beethoven cuando tras ser presentados en 1812 en Teplitz por la escritora Bettina Brentano, hermana de Clemens, ambos paseaban por un parque y según cuenta la propia Bettina, al encontrarse de frente con la familia imperial austriaca Goethe se alejó de su acompañante, dejándole con la palabra en la boca, y aguardó a los príncipes para saludarlos con cortesía. Sin embargo Beethoven, manteniendo las manos a la espalda, siguió paseando como si tal cosa. Hasta los príncipes tuvieron que apartarse para dejar paso al compositor. Y cuentan que el archiduque Rodolfo se quitó el sombrero y la emperatriz sonrió. Beethoven volvió la vista atrás y pudo ver al gran Goethe inclinándose ante los príncipes. Un detalle más que refleja el carácter de ambos genios que aunque compartieron momentos estelares al unir su talento –véase la música incidental compuesta por Beethoven para representar la tragedia que escribió Goethe sobre el flamenco Conde de Egmont–, a la hora de comportarse en sociedad eran muy distin-





El 'Viaje a Italia', de Goethe, fue decisivo tanto para ser secundado por sus compatriotas en ese periplo al mundo clásico como para despertar el interés anglosajón por la romántica Alemania de entonces

▼ Johann María Farina se dispone a testar el perfume.



tos, el impetuoso Beethoven distaba de ser sociable, y hasta tachaba a Goethe, maduro y conservador, de gustarle demasiado el ambiente de la corte, incluso más de lo que pudiera convenir a un poeta de su categoría... Por su parte, Goethe, aunque a veces no contestaba las misivas del gran músico, le admiraba y reconoció repetidas veces su grandeza.

EL OSITO MÁS FAMOSO

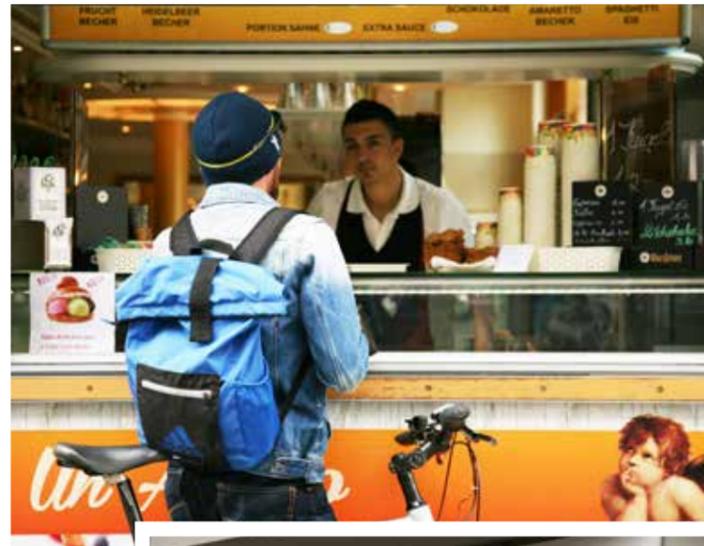
También en el siglo XIX nace, en 1893, Hans Riegel, que comienza a crear lo que más tarde sería un mito, muy distinto a los anteriores. Esta vez no tiene que ver con la literatura, ni la pintura, ni la música. En 1920, y gracias a la sapiencia pastelera del señor Riegel, sale a la luz Haribo, el acrónimo de HANS Riegel BOnn. En 1921, Hans Riegel contrae matrimonio con Gertrud, quien se convierte así en la primera empleada de la joven empresa. Desde 2003, Haribo ha sido consecutivamente elegida la marca de golosinas más digna de confianza en Alemania y una de las primeras en el mundo. El célebre osito de Haribo inventado por Johannes Peter Riegel, hijo mayor del fundador de la empresa, protagoniza las golosinas y está presente para el deleite de los infantes en todos los rincones del dulce establecimiento, en diversos colores y dimensiones.

Puente Kraemerbruecke, en Erfurt.



Panorámica de Leipzig.





Anécdotas viajeras: un niño extasiado con los ositos Haribo; un angelote de Rafael parece escrutarse a un cliente que espera su pedido en un puesto ambulante de comida; un relajado ciudadano parece anunciar una tienda de muebles, y una performance callejera en Colonia.

▼ Es frecuente encontrarse con gentes que piden "para la Catedral de Colonia", patrimonio de sus habitantes.



No lejos de Haribo, la plaza del mercado, con sus puestos de frutas y verduras, le da un toque pintoresco al ayuntamiento, de estilo barroco tardío, a las iglesias e incluso a la escultura de bronce de Ernst Hähnel, que representa a un imponente Beethoven, y que fue inaugurada en 1845 por el 75 aniversario de su nacimiento para conmemorar el primer Festival Beethoven que desde entonces se viene celebrando cada otoño en el interés por fomentar nuevas formas de aproximarse al gran compositor y a su obra.

COLONIA

Por el río Rin entraban navegando los grand-touristas a la ciudad hanseática, considerada en la Edad Media como la ciudad más rica de Alemania. Llegaban deseosos de contemplar la impresionante catedral construida entre 1248 y 1880 como identidad cultural de la

unificación alemana, gracias al romanticismo alemán que pujó con fuerza por su conclusión, sobre la cual existía cierto recelo, pues corría el rumor de que cuando la catedral llegara a su fin el mundo también lo haría... Con sus 157 metros de altura pudo presumir en aquel entonces de ser el edificio más alto del mundo y de guardar las reliquias de los Reyes Magos, motivo de peregrinación. A pesar de los severos daños que sufrió durante la Segunda Guerra Mundial, el regio edificio gótico se mantuvo en pie, rodeado de los escombros y ruinas en lo que había quedado convertida Colonia.

No es difícil volver atrás, al siglo de los románticos, e imaginar la sorpresa mayúscula de aquellos que, navegando por la bucólica ribera del Rin, desembarcaban para encontrarse de bruces con uno de los edificios más sensacionales, seguramente el más extraordinario de aquel entonces desde cuyas torres podrían gozar de una real vista urbana y fluvial, y de las muchas torres de la catedral, para luego adentrarse en sus naves y, bajo la estructura de los arcos góticos, contemplar las excelsas vidrieras, el tríptico de los reyes magos de Stefan Lochner y el relicario de los mismos tres reyes, considerado una joya de la orfebrería antigua.

No lejos de la catedral se encontrarían con el establecimiento de la primera colonia del mundo, Farina, que perfumó nada menos que a Goethe, Federico el Grande y Napoleón, entre otros. El perfumista Johann María Farina nombró (1685-1766) al perfume Agua de Colonia en honor a su ciudad. Su propietario actual, descendiente directo de Johann María Farina y que ostenta su mismo nombre y apellidos, habla de la historia de la colonia, de su marcado aroma a bergamota que traen desde Calabria y de cómo el local original sucumbió a los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial hasta que al término de ésta restauraron el local y comenzaron de nuevo con los ingredientes que encontraron intactos en el sótano. Johann María Farina es un hombre elegante del que se vislumbra el orgullo con que muestra el Museo Farina, hablando de los orígenes de la colonia, de cómo Patrick Süskind, autor de la famosa novela *El Perfume*, fue a hablar con él sobre los pormenores y las narices selectas que se dedican a olfatear los aromas, antes de emprender la escritura de su tremenda novela. Y concluirían su visita en alguna de las tabernas de la plaza Alter Markt y, sin duda, en Brauhaus Sion, una de las cervecerías más antiguas de Colonia donde probar la Kölsch que acababa de nacer en aquel entonces y hoy aún guarda su denominación de origen, aunque solo en la ciudad de Colonia. Esta cerveza Pilsen de alta



Disfrutando del festival del vino en la Domplatz de Erfurt, con la Catedral de Santa María y la iglesia de San Severo al fondo.



DESTINO 'GRAND TOUR' DE ALEMANIA

- ▲ Un rincón de Erfurt.
- ▶ Los ositos HARIBO.
- ▼ Ante la estatua que recuerda a Beethoven en Bonn.



fermentación tiene 4,8 grados de alcohol y se sirve para que no pierda sabor, y al contrario que en el resto de Alemania, en vasos pequeños de veinte centilitros. Y a no ser que el cliente ponga el posavasos encima a modo de tapadera, los camareros seguirán rellenando el recipiente largo y estrecho una y otra vez... para acompañar al caviar de Colonia, como le llaman a la morcilla envuelta en puré de patata o manzana.

LEIPZIG

Uno de los destinos más esperados y frecuentados por los componentes del Grand Tour del s. XIX, en su mayoría estudiantes británicos, fue Leipzig. El porqué se entiende nada más entrar en la ciudad de los tilos que dan origen a su nombre. Las calles de Leipzig son tranquilas, pero llenas de la viveza que se desprende de sus habitantes, gente de buen talante, dotada de una creatividad que le viene de antaño

cuando Leipzig era la ciudad con más tradición musical de Alemania; en Leipzig compuso Robert Schumann su *Sinfonía de la Primavera* y en 1843 fundó con Mendelsohn el primer conservatorio alemán. Félix Mendelssohn Bartholdy dirigió durante doce años la orquesta *Gewandhaus*, la más antigua de Alemania, que data de 1743, en la que Johann Sebastian Bach fue cantor del coro de Santo Tomás. Franz Liszt, Gustav Mahler y Edvard Grieg, entre otros, compusieron, tocaron y dirigieron en la privilegiada urbe.

Pero no solo notas musicales flotan por sus calles, las letras también merecen un capítulo excepcional en la historia de Leipzig, ciudad en la que Goethe estudió derecho, su gran amigo Schiller vivió una temporada y cerca de la aldea en la que, a pocos kilómetros de la ciudad, nació Nietzsche. El mismo Wagner, influido por su padrastro, Ludwig Geyer, sentía un profundo interés por la literatura que le llevó a ser



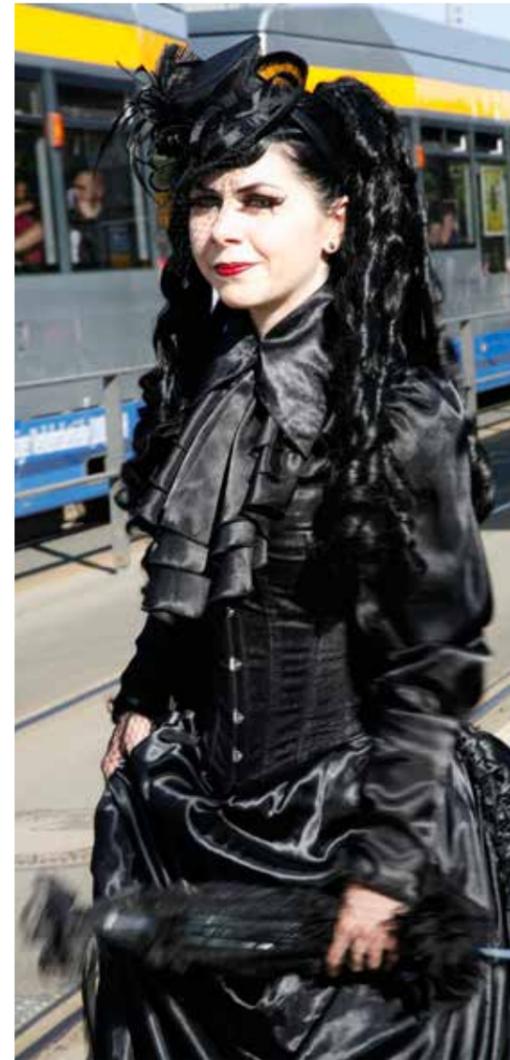
▲ Las calles de Leipzig.
▶ Entre el festival gótico y la ruta de las partituras de Leipzig.

escritor y a combinar de forma magistral literatura y música en la composición de sus óperas. Con veintiún años estrenó en la prestigiosa Gewandhaus su *Sinfonía en Do Mayor*, a la que siguieron sus famosas óperas *Tristán e Isolda*, *Parsifal*, *El anillo de los Nibelungos*, *Tannhäuser*, creaciones muy unidas a las leyendas y la mitología alemanas.

Callejeando se aprecia la amalgama pétrea de su arquitectura; historicista durante el periodo Gründerzeit; modernista en el estilo Plattenbau, testigo de la era socialista... y se aspira el leve aroma de la hierba "ajo de oso" abundante en sus parques. Se encuentran acogedores restaurantes, músicos callejeros, y allí, a lo

lejos, se adivina el monumento épico a la Batalla de las Naciones, en honor a la victoria aliada sobre las tropas de Napoleón, que en 1913 celebró su centenario y que con motivo de tan sonada ocasión, se escuchó por primera vez, fuera de Bayreuth –lugar de residencia de Wagner–, su ópera *Parsifal*.

La nueva Gewandhaus destaca en la Augustusplatz, cerrando la parte sur de esta plaza, sede de la orquesta añeja y emblemática de la Ópera de Leipzig, que también acompaña las cantatas de la iglesia de Santo Tomás. Puede ser considerada la embajada musical más importante de Leipzig, cuyo nombre le viene de la antigua sastrería donde comenzó sus ensayos.



Harmut e Iñaki posan en la ventana de su panadería Backstube en Erfurt.



▼ Museo Arithmeum de Bonn.



A su vera, placas de acero arqueado marcan en el suelo los cinco kilómetros de *la Ruta de las Partituras*, que incluye la Casa de Mendelssohn, el Museo de Bach –un ejemplo de exposición multimedia interactiva–, la Iglesia de Santo Tomás, el Café-Museo Baum, la Iglesia de San Nicolás, el antiguo conservatorio, el Museo de Instrumentos Musicales, el punto de encuentro de Grieg... Por otro lado, los ladrillos cristalinos que se iluminan al anochecer bordeando la antigua iglesia de San Nicolás rememoran la *Revolución Pacífica* que empezó con las oraciones de cada lunes en la iglesia y terminó el 9 de octubre de 1989 con la manifestación masiva que supuso el comienzo del cambio en la República Democrática Alemana.

Una característica muy especial de Leipzig es la fiesta que desde hace veinte años, cada primavera ve cómo se disfrazan a sus habitantes, en la denominada Wave-Gotik-Treffen (WGT). De los vagones del tren descienden riadas de "góticos" que por unos días le darán otro color y otro ambiente a la ciudad. Los parques, las plazas, los bares se visten de negro, y se adornan con cadenas, clavos, calaveras, carrozas fúnebres, maquillajes vampíricos, música electrónica, velas, humos... Se quema absenta y se canta a la luz de las velas acompañando a oscuros grupos cuyas guitarras y pianos desprenden humo... Escondidos tras el curioso despliegue de fantasía, emerge gente simpática y divertida que no dejará de acudir a la anual *Wave Gotik* que, tras la caída



del muro, se viene celebrando en esta ciudad de mediano tamaño. Días en los que se sucederán conciertos de música independiente haciendo que la primavera de Leipzig sea inolvidable y especial.

ERFURT

Dentro de la Liga Hanseática, la capital del estado de Turingia, Erfurt, era punto de comercio y su universidad, en la que Lutero estudió durante once años, gozaba de fama por impartir derecho civil, no solo eclesiástico. Célebre fue el Congreso de Erfurt que en 1891 reunió a Napoleón Bonaparte con el Zar Alejandro I de Rusia. Congreso al que también asistió el escritor Johann Wolfgang von Goethe, encargado de la medición de caminos entre Weimar y Erfurt.

Si los *grandtouristas* llegaban encandilados por las excelencias de Colonia, Erfurt tampoco les dejaba indiferentes cuando, tras subir la escalinata de entrada a la ciudad, con la románica catedral de Santa María a un lado y la iglesia gótica de San Severo al otro, se encontraban con la ciudad que Goethe bautizó como la Roma de Turingia por su belleza arquitectónica de edificios renacentistas y casas con entramado de madera, sin obviar las treintaiséis iglesias antiguas y quince monasterios sitios en la Erfurt. La Domplatz, considerada el centro urbano, acoge los variados festivales y mercados que se celebran a lo largo del año, pero la Plaza del Pescado es un lugar exquisito donde tomar una buena cerveza al amparo de sus magníficos edificios, entre ellos el ayuntamiento neogótico. Sobresaliente es el Monasterio de San Agustín, donde Lutero vivió tras terminar sus estudios universitarios, como ineludible es pasear por el Puente de los Abaceros (Krämerbrücke), cubierto por casas de entramado



dos de madera y comercios, hasta el punto de recordar al *ponte vecchio* de Florencia. ●

▼ En Colonia, la famosa cerveza Kölsch se sirve en vasos pequeños.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

La mejor forma de hacer este recorrido es en coche. Se necesitarán 10 o 12 días para este viaje, con unas distancias que no son grandes entre un punto y otro.

DÓNDE DORMIR

Bonn

Hotel Consul Situado en el centro de Bonn, muy cerca de la casa museo de Beethoven, de la Ópera y de la plaza del mercado, es un hotel cómodo y agradable. www.consul-bonn.de

Colonia

Hotel Viktoria Ubicado en el edificio que albergaba el Museo de Historia de la Música, muy cerca de la promenade del Rin, cuenta con todas las comodidades. <https://hotelviktoria.com/en/>

Leipzig

Hotel Fuerstenhof the Luxury Collection de Starwood Es un clásico de cinco estrellas en pleno centro de Leipzig con sauna, piscina y gastronomía tradicional alemana en sus restaurantes. Altamente recomendable. www.hotelfuerstenhofleipzig.com/



DÓNDE COMER

Erfurt

Desayunar en la panadería **Backstube** deliciosos bollos y panes recién horneados. **Kreuzgasse, 2**

Colonia

La **cervecería Brauhaus Sion** es un ineludible para probar la famosa cerveza Kölsch y la cocina popular alemana. www.brauhaus-sion.de



INELUDIBLES

-**Casa Museo de Beethoven en Bonn.**
www.beethoven.de/home



-**Tienda de Haribo en Bonn**
www.haribo.com/deDE/shops/haribo-store-bonn.html

-**Museo Arithmeum, en Bonn, un paseo por el mundo de las calculadoras desde sus principios hasta nuestros días.**
www.arithmeum.uni-bonn.de/
-**Catedral de Colonia.**
www.koelner-dom.de/home/
-**Museo del perfume de Colonia.**
<http://farina.org/bienvenidos/>



-**Ruta de las partituras de Leipzig**
www.germany.travel/es/viajar-sin-barreras/viajar-sin-barreras/destinos/cultura/ruta-de-las-partituras-de-leipzig.html
-**Museo de Bach Leipzig**
www.bachmuseumleipzig.de/de/bach-museum
-**Catedral de Erfurt**
www.dom-erfurt.de/
-**Puente Kraemerbruecke de Erfurt, el único puente habitado al norte de los Alpes.**
www.kraemerbruecke.de/en

MÁS INFORMACIÓN

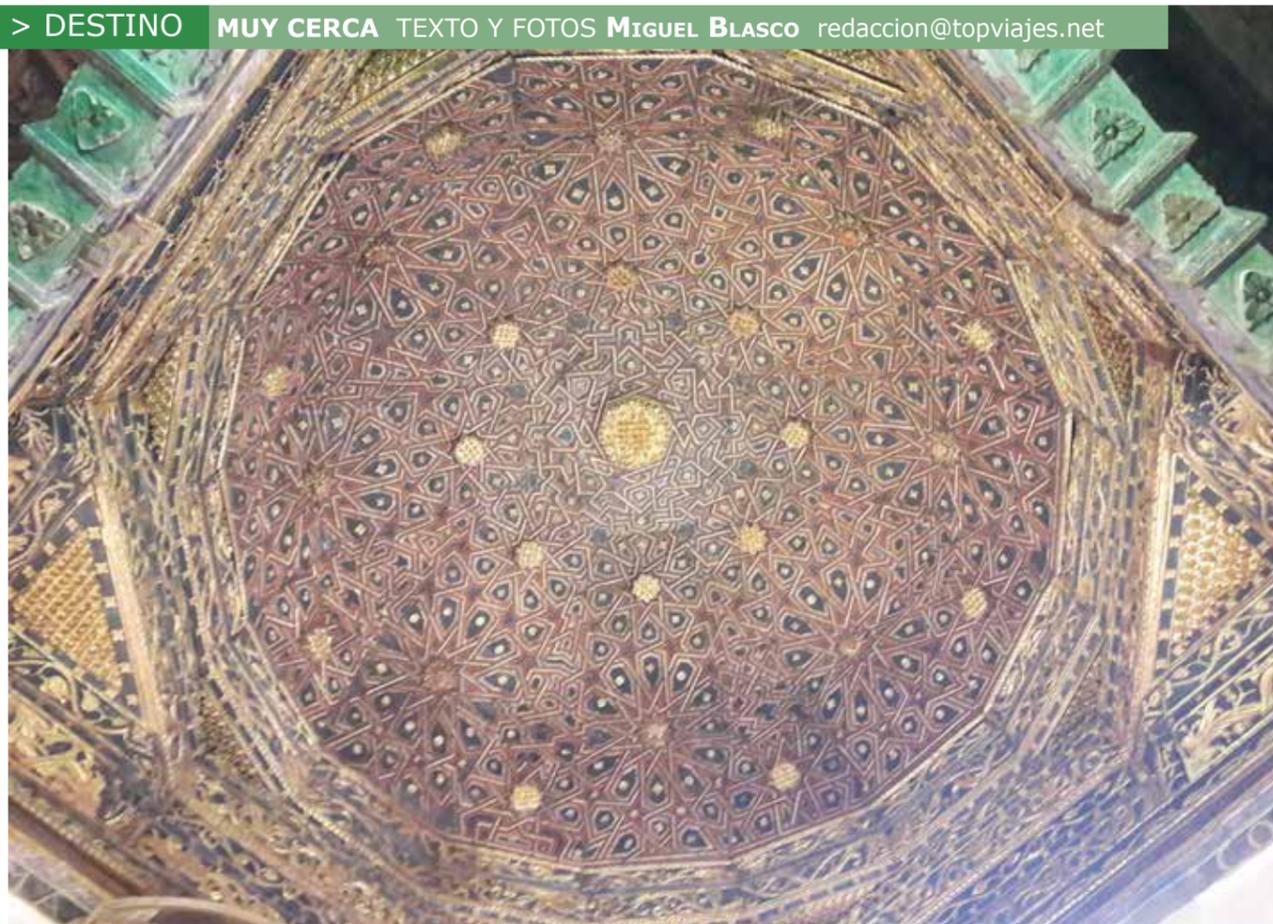
www.germany.travel



*Experiencia cultural única
en una barcaza de teca tradicional
descubriendo Ayutthaya, patrimonio
de la humanidad por la UNESCO*



www.thanatharee.com



Cisneros, algo más que el nombre del Cardenal

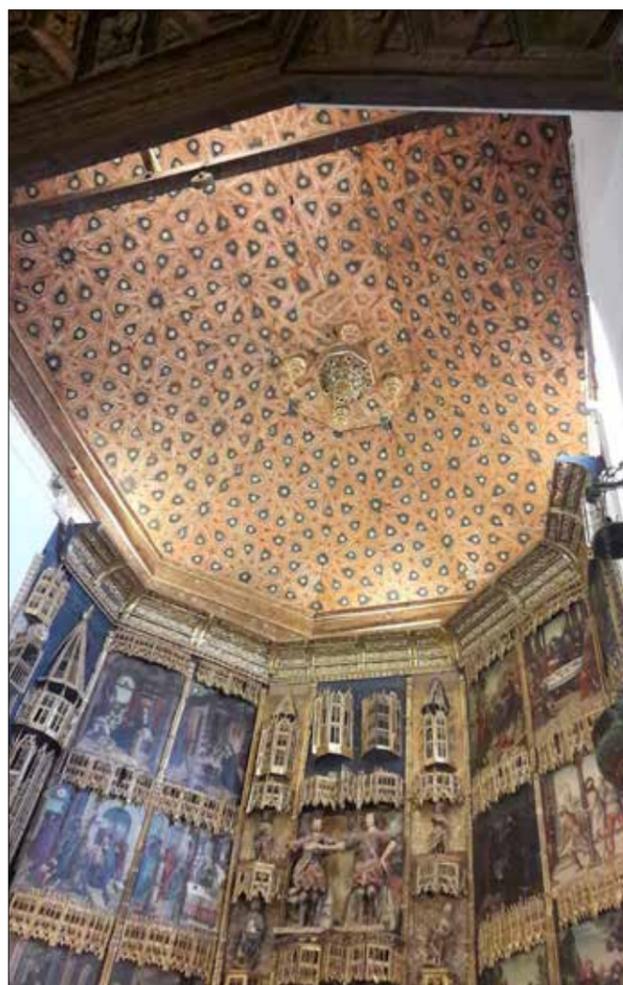
En plena Tierra de Campos, a pocos kilómetros de Palencia, se encuentra el pueblo de Cisneros. Su nombre se deriva de "cisne", relacionado con las aves acuáticas de La Nava, aunque otras teorías lo asocian a "cinisia", de cenizas, porque la primitiva población se incendió.

Aunque en un principio se creyó que el Cardenal Cisneros nació aquí, el confesor de Isabel la Católica, regente de Castilla e Inquisidor, además de cardenal, nació en el madrileño pueblo de Torrelaguna. Murió en Roa el 8 de noviembre de 1517, camino de Valladolid, cuando iba a buscar al nuevo rey llegado de Flandes. Su abuelo Toribio Jiménez si residió y está enterrado aquí.

Una joya poco conocida son los artesonados múdejares de la iglesia de San Facundo y San Primitivo, monumento artístico desde 1945, que fueron sufragados por los Cisneros. Realizados en el siglo XV por el maestro Juan Carpeil, muestran ahora su gran belleza tras un reciente proceso de restauración.

En la nave del Evangelio está el sepulcro del primo del Cardenal que fue su secretario particular y que falleció tres días después que su mentor, también en la localidad burgalesa de Roa.

Cisneros merece una parada para disfrutar de estos artesonados, al tiempo de que se recorre la Tierra de Campos palentina, llena de arte, paisajes y rica gastronomía. ●





Por un turismo accesible a todos COMER A CIEGAS

Siempre se ha dicho que la comida entra primero por los ojos, y que con las cosas de comer no se juega. Pues ya no. Cada vez hay disponibles más platos "divertidos" para fantasear con ellos, y son más los "restaurantes a ciegas" en los que, bien apagando luces o usando antifaces, se priva a los comensales del sentido de la vista.

Los últimos establecimientos en unirse a esta corriente, aunque solo sea de manera temporal, han sido los hoteles Ilunion Suites Madrid e Ilunion Pío XII, pertenecientes a la cadena del grupo de empresas sociales de la ONCE y su Fundación www.fundaciononce.es, que en el marco de la "Madrid Hotel Week", han ofrecido una experiencia única que nos ha permitido ponernos en la piel de una persona invidente. Y qué mejor lugar para ello que un establecimiento de la

Organización Nacional de Ciegos Españoles. Mi experiencia fue en el hotel de Pío XII. Lo primero, se nos entregaron en el vestíbulo unos antifaces similares a los que se dan en el avión para poder dormir. Luego, con los ojos tapados y en fila india, accedimos al restaurante. La idea era comprobar en propias carnes las dificultades a las que se enfrentan las personas ciegas o con discapacidad visual grave ante situaciones tan cotidianas como caminar por un sitio desconocido o sentarse a comer. ¡Objetivo conseguido!, sin ver es muy difícil bajar un escalón o girar en plena marcha para entrar por una puerta.

Una vez en el comedor, las manos son nuestro primer aliado para descubrir una silla vacía. ¡Uy, perdón, creía que no había nadie! Y ya sentado hay que ir con cautela para no



tirar una copa o meter la mano en el plato y pringarse de salsa. Sin verlo, hasta el plato más sencillo es difícil de identificar, aunque también es verdad que otros sentidos, especialmente el gusto y el olfato se agudizan. ¡Qué bien huele mi compañera de mesa!

El objetivo de esta iniciativa ha sido sensibilizar a la sociedad de la necesidad de un turismo accesible que permita a todas las personas disfrutar de las actividades turísticas. Y lo apoyamos.

Ilunion Hotels (acrónimo de "ilusión" y "unión") cuenta con una plantilla de 1.044 trabajadores, de los que 426 son personas con discapacidad (41%). Además, 7 de sus 26 establecimientos son gestionados como Centros Especiales de Empleo. Esto significa que, como mínimo, el 70% de su plantilla

son personas con discapacidad, un ejemplo de integración laboral en el sector turístico. La cadena hotelera (<https://www.ilunionhotels.com/>) cuenta con 26 hoteles de cinco, cuatro y tres estrellas repartidos por distintos puntos de la geografía española: cuatro en Madrid, cuatro en Barcelona, cuatro en Valencia, dos en Cádiz (Calas de Conil y Sancti Petri), tres en Málaga (Hacienda del sol, Málaga y Fuengirola), dos en Mérida (Mérida Palace y Las Lomas) y uno en Sevilla, Badajoz, Menorca, Huelva (Islantilla), Gerona (S'Agaró), Zaragoza y Bilbao.

Ilunion Hotels es la única cadena hotelera en España que tiene la certificación de accesibilidad universal (UNE 170001-2) en sus establecimientos y el sello Q sostenible, que certifica la sostenibilidad de sus edificios. ●



ASÍ SE CELEBRAN LAS NAVIDADES en Finca Cortesin

No hay mejor momento para reunirse con la familia y amigos que durante la época navideña, igual como tampoco hay mejor lugar para hacerlo que en Finca Cortesin. El hotel de lujo malagueño ha preparado su programa para celebrar las fiestas navideñas en un entorno único y mediterráneamente sofisticado. La noche del 24 de diciembre, los huéspedes podrán disfrutar de

una cena de Nochebuena en los restaurantes El jardín de Lutz, con un menú navideño inédito de cuatro platos creado por el chef Lutz Bösing, y en Kabuki Raw, poseedor de una estrella Michelin, donde se servirá un menú degustación diseñado en exclusiva para esa noche.

El 25 de diciembre habrá asimismo un almuerzo y cena navideños en El jardín de Lutz y una cena especial japonesa en Kabuki Raw.

Y entre comidas y cenas, no podía faltar un brunch. El 26 de diciembre, día de San Esteban, Finca Cortesin organizará un brunch al más puro estilo italiano en su restaurante Don Giovanni, con recetas que evocan el respeto por la tradición y el ingenio de la innovación.

Finca Cortesin brinda la oportunidad de disfrutar de las vacaciones navideñas en un ambiente exclusivo y armonioso.

www.fincacortesin.com/es

SORPRENDENTE DECORACIÓN DE NAVIDAD EN ORIGAMI en el Only You Boutique Hotel Madrid

Desayuno con diamantes en el hall de entrada, noche de estrellas en lobby y un jardín secreto en el patio interior. Una Navidad de formas geométricas elaboradas con papel, cuerdas y luces led que no te dejarán indiferente. Sobre la fachada, un árbol de Navidad desestructurado y modernista. Está elaborado a partir de una cuerda blanca trenzada entre los balcones de la que cuelgan esferas transparentes que contienen figuras de origami perfectas, delicadas, luminosas.. Una llamada de atención discreta sobre un hotel que no necesita presentaciones, Only YOU Boutique Hotel Madrid.



Desde la primera semana de diciembre, ya tienes un motivo más para visitarnos, ya sea para tus celebraciones con amigos o compañeros de trabajo como para compartir con tus familias la Navidad más especial de Madrid.

www.onlyyouhotels.com

¡NAVIDADES EN EL PARAÍSO PARA GRANDES Y PEQUEÑOS! Hotel Princesa Yaiza



El Princesa Yaiza, hotel de referencia cinco estrellas lujo situado en primera línea de playa de la localidad lanzaroteña de Playa Blanca, celebra las fiestas con su habitual buen clima y acogedor ambiente

La cuenta atrás comenzará el 1 de diciembre, con la inauguración del espectacular Belén de Princesa Yaiza, de original estilo canario, con sus casitas blancas y oscuro

suelo volcánico. Tan sólo unos días después, los peques podrán celebrar el día de San Nicolás y pedir sus regalos a Kiko-Noel, la amigable mascota del hotel, pero ¿qué sería de la Navidad sin un árbol? Por eso Princesa Yaiza no se quedará atrás y el día 8 encenderá el suyo de la mano de una madrina muy especial. Diciembre es un mes en el que las buenas acciones y la solidaridad están especialmente presentes en la sociedad. En Princesa Yaiza, no son ajenos a este hecho y por ello estarán presentes en la VII Carrera Solidaria a favor de ONG Aloha Life y AMPA de Nuestra Señora de los Volcanes.

<http://www.princesayaiza.com>

MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD DE MARTÍN BERASATEGUI en el Monument Hotel de Barcelona

Monument Hotel 5GL y Martin Berasategui se preparan para dar la bienvenida a la Navidad con una apetitosa propuesta gastronómica diseñada por el cocinero vasco para el restaurante Oria, ubicado en el lobby del flamante hotel barcelonés.

El 24 de diciembre, en Nochebuena, el festival gastronómico arrancará con un menú de 120€ formado por un entrante de Ajo negro salteado con ceviche, Royal de gamba roja, Lomo de rape o Solomillo de vaca y Cremoso de chocolate amargo para finalizar con un postre dulce.

Para la comida de Navidad, Berasategui ha creado un succulento menú de 130€ por persona consistente en Ensalada de crema de pescado azul, seguida de la tradicional Escudella y Huevo cocido a baja temperatura. Como platos principales propone Dorada salvaje o Meloso de wagyu y de postre, Infusión de arroz con leche y los clásicos turrone y barquillos.

Martín Berasategui y su equipo han diseñado un menú de gala para disfrutar por todo lo alto de la fecha del calendario más celebrada en todo el mundo. Por 310€ cada comensal, el elenco de platos que desfilarán sobre la mesa en Fin de Año se compone de bocados tan delicados como Láminas de Salmón ahumado y alga nori en ensalada, Jugo claro de crustáceos y lemon grass, Yema de huevo, Lubina o Solomillo de vaca, de segundo, y Esencia fría de albahaca, Tarta de ópera y Petit fours, de postre.

reservasrestaurantes@monument-hotel.com



UN FIN DE AÑO DIFERENTE EN LA MONTAÑA ASTURIANA en Tierra del Agua



El escondite perfecto para el fin de año es la montaña asturiana. Lo contrario a Times Square o la Puerta del Sol es sin lugar a dudas Tierra del Agua, un hotel de montaña situado en un rincón de belleza incomparable del Parque Natural de Redes que propone un final de año muy especial y exclusivo. Los que elijan cambiar el bullicio urbano por la naturaleza salvaje disfrutarán estos días de caminatas en la montaña, show cooking en un llagar y la calidez de un hotel boutique integrado a la perfección en la naturaleza. Tierra del Agua se confirma estas navidades como uno de los alo-

jamientos más singulares. Situado en una pequeña aldea de Caleao en donde la autenticidad de la arquitectura tradicional y los propios vecinos conviven con un paisaje siempre mágico. El hotel apuesta por la privacidad de sus huéspedes y divide su alojamiento en suites y homes independientes. Su fuerte son los elementos de diseño, la gastronomía y coctelería tradicional (con productos de proximidad y de las huertas de la zona) y un regenerador spa con tratamientos que recogen las últimas tendencias ayurvédicas.

www.tierradelagua.es



INAUGURACIÓN DE LA TEMPORADA DE SKI EN BAQUEIRA BERET Hotel Santos Val de Neu



Desde su inmejorable ubicación en la Val de Ruda, en Baqueira Beret, el Hotel Santos Val de Neu ultima ya los detalles para inaugurar una nueva temporada. Desde el próximo 1 de diciembre, este exquisito resort de cinco estrellas Gran Lujo acogerá a los esquiadores que quieran disfrutar de la experiencia más completa tanto dentro como fuera de las pistas. Entre sus novedades, la renovación de sus propuestas gastronómicas en sus cinco espacios de restauración, con especial atención a los desayunos, tanto en room service como en buffet, que contarán con alternativas healthy como zumos naturales

y detox, pero también nueva estación de crêpes. No es casualidad que el único hotel cinco estrellas Gran Lujo de montaña en el territorio nacional y Pirineos se encuentre en Baqueira Beret, el dominio más amplio de la nieve española y uno de los que más miman sus pistas y a sus clientes. Una filosofía que ha hecho suya la cadena Hoteles Santos desde la apertura de este establecimiento en la nueva cota 1.500 de la estación de esquí.

www.h-santos.es

NOCHEVIEJA DE ENSUEÑO EN UN PALACIO ÁRABE en el Hotel Alhambra Palace de Granada



Granada es uno de esos destinos imprescindibles en la agenda de cualquier viajero. Con la llegada de la Navidad la ciudad se llena de magia y color gracias al tradicional encendido de las luces y a su conocido mercado navideño de Bib-Rambla, en el que artesanos y comerciantes ofrecen un sinfín de productos y belenes clásicos.



2017 ha sido un año decisivo para el Hotel Alhambra Palace. Tras obtener la recalificación que ha concedido al establecimiento su quinta estrella, este icono del turismo andaluz e internacional ha diseñado un menú para la velada del 31 de diciembre, digno de la realeza que tanta relación ha tenido con el hotel desde sus orígenes. Compuesto por varios aperitivos de bienvenida y un menú principal maridado con los mejores vinos del país, esta ineludible cita es el punto de partida ideal para seguir disfrutando de la nochevieja granadina en cualquiera de las numerosas fiestas y cotillones organizados en diversos puntos de la ciudad. Además, el establecimiento lanza diferentes ofertas para aque-

llos que aprovechen tan entrañables fechas navideñas para hacer una escapada a una de las ciudades más bellas del mundo. Desde 290 euros por noche, IVA incluido, el visitante podrá disfrutar de una de las mejores opciones de alojamiento de la legendaria localidad nazarí.



EL RESTAURANTE GOYA ESTRENA SU NUEVA CARTA DE TEMPORADA Hotel Ritz de Madrid



El restaurante Goya del Hotel Ritz, Madrid renueva su carta con exquisitas creaciones de temporada firmadas por el renombrado chef Jorge González, a las que se unen los tradicionales platos de caza y de cuchara, signo de identidad de este espacio gastronómico de referencia en Madrid. Reconocido como uno de los grandes restaurantes de la capital, el Goya del Hotel Ritz, Madrid ofrece una experiencia gastronómica de altura. Su decoración de techos altos con enormes lámparas de araña y finas vajillas y man-

telerías, contribuye a crear la atmósfera perfecta de lujo clásico, a la altura de su impecable servicio, su gran gastronomía y su excepcional bodega. El gusto por una materia prima estacional de máxima calidad es la base de la cocina que el chef ejecutivo del Ritz, Jorge González, ejerce con acierto en Goya, aportando la sofisticación de la "nouvelle cuisine" y ligeros toques de vanguardia, sin estridencias, a los platos más tradicionales de la cocina española.

www.mandarinoriental.com/ritzmadrid



FULL MONTY BREAKFAST en el Hotel Vincci The Mint en Madrid



El desayuno es la primera comida del día y puede determinar el resto de la jornada. El desayuno completo británico, conocido como Full Monty Breakfast, reúne todos los ingredientes para comenzar con mucha energía combinando el salado con el dulce, sin olvidarse del tradicional té. Desde tierras inglesas, Vincci The Mint (Gran Vía 10) ha traído al corazón de la capital el Full Monty Breakfast, un desayuno que va más allá de los tradicionales brunch para deleitarse con una completa propuesta al estilo british. El Full Monty Breakfast se sirve de lunes a domingo, hasta las

14.00h e incluye: Café, té y zumo de naranja; Porridge (al puro estilo británico, está elaborado a base de copos de avena con leche o agua, y otros complementos como frutas o semillas. Es una propuesta muy completa y saludable); Huevos al gusto con bacon crujiente y tomate asado; Surtido de Salchichas (Chistorra, de Pollo y Bratwurst) servidas con un acompañamiento de patatas; Bizcochos caseros; Selección de panes horneados, mermeladas caseras y mantequilla

Hotel Vincci The Mint - Gran Vía, 10 - Madrid

PVP: 18,00€

Reservas: 912 03 06 50

DOS CASAS RURALES CON ENCANTO Cirera d'Avall y L'Avellana



Disfrutar un fin de semana o unas vacaciones fuera de casa, con la familia o amigos, es una excelente manera de desconectar y aprovechar el tiempo libre. Pero si la idea, además, es hacerlo en contacto directo con la naturaleza alojándose en una preciosa masía rodeada de prados, campos de cultivo y bosques, la escapada suena de lo más idílica y tentadora. Esta es la propuesta que ofrece el matrimonio formado por Martí Angrill y Gemma Ribera en la comarca leridana del Solsonés, en el pre Pirineo catalán, donde ha restaurado dos antiguas masías propiedad de la familia convirtiéndolas en La Cirera d'Avall y L'Avellana. Se trata de dos espectaculares casas rurales dotadas con todos los detalles necesarios para convertir la estancia de familias con niños o grupos de amigos en una experiencia inolvidable en cualquier momento del año.

www.casauralcireradavall.com

www.avellanaturismerural.com

CROWNE PLAZA PORTO



Después de 4 años de trabajos, se concluye la renovación que terminará este invierno con la refundición de su bar y restaurante.

Situado en la avenida de Boavista, en el corazón del barrio financiero y de negocios de la ciudad, este 5 estrellas presenta a partir de ahora, 232 habitaciones, 42 suites y 11 salas de reunión así como una ambición clara: convertirse en la referencia de turismo de negocios en Porto. Exponer la oferta de eventos del hotel: esta fue una de las prioridades estratégicas detrás de la renovación. Equipado con la última tecnología, el centro de conferencias fue alargado, ofreciendo una superficie total de 1.310 m2.

www.crowneplaza.com/porto

SEGUNDO HOTEL DEL GRUPO HOTUSA EN MIAMI El Eurostars Langford 4*

Ubicado en el barrio de South Beach, con un interior que exhala la animación y bullicio del Downtown de Miami, el Eurostars Langford 4*, que se incorpora en régimen de arrendamiento, fue el primer hotel histórico de la zona. Erigido en las instalaciones de un bello edificio de 1925, que antaño acogió la sede local del Miami National Bank, este tesoro arquitectónico, icono del "Beaux-Arts", se ha reinventado totalmente para adaptarse, a través de un delicado concepto de boutique hotel, a una nueva generación de viajeros exigentes y sofisticados.

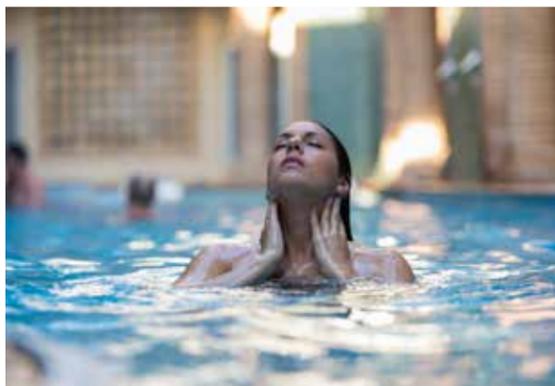
www.eurostarshotels.com



RELAX A OTRA DIMENSIÓN Sallés Hotel & Spa Cala del Pi

Sallés Hotel & Spa Cala del Pi ofrece descanso y exclusividad. Un lugar que auna la máxima expresión de calidad con el plus que proporciona su centro de Spa, sus cuidados corporales, faciales o sus masajes. Ahora, el otoño, trae novedades a su carta de tratamientos. El hotel se vuelca en el bienestar personal con una ampliación y renovación de sus servicios para proporcionar al cliente la máxima tranquilidad y la desconexión total.

www.salleshotels.com



"MIND & BODY BALANCE" en El Beach Club Estrella del Mar de Vincci Hoteles



Marbella, el exclusivo destino reconocido internacionalmente donde el verano parece no tener fin, encara la temporada de invierno cambiando sus fiestas y eventos estivales por el cuidado y el equilibrio personal. Una tendencia que reactiva el turismo en esta localidad y a la que se suma el Beach Club Estrella del Mar de Vincci Hoteles, que ofrece la oportunidad de darse un respiro del estrés y restablecer la armonía física, mental e incluso espiritual a través de su "Mind&Body Balance", una propuesta que incluye yoga, el balance de las energías por medio de la técnica milenaria india Ayurveda y el cuidado del cuerpo gracias a una alimentación saludable.

www.vinccihoteles.com

LA CADENA DE BALNEARIOS RELAIS TERMAL ADQUIERE EL BALNEARIO CERVANTES EN CIUDAD REAL



Ubicado en Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real), el Balneario Cervantes se ha incorporado a la cadena Relais Termal, después de que esta misma semana la sociedad Tres Mares, presidida por Miguel Mirones, haya firmado su compra.

Levantado en un área ajardinada de 75.000 metros cuadrados y dentro de una finca de 32 hectáreas, cuenta con un hotel de cuatro estrellas, 94 habitaciones y capacidad para 300 huéspedes, más de 1.300 metros cuadrados dedicados a instalaciones balnearias y otras muchas instalaciones como áreas deportivas, piscinas exteriores, parque infantil, salones para celebraciones y capilla.

www.balneariosrelaistermal.com

GRAN MELIÁ PALACIO DE LOS DUQUES

En pleno corazón artístico e histórico de Madrid, se encuentra Gran Meliá Palacio de los Duques, junto al Palacio de Oriente y el Teatro Real. Un hotel 5 estrellas avalado por la marca de lujo Gran Meliá, que se convertirá en un punto de encuentro único y exclusivo, tanto para viajeros como para los propios madrileños. Con el arte y la historia como protagonistas, el legado pictórico de Diego Velázquez se respira en todos y cada uno de sus rincones. Las meninas, La Venus del espejo o El triunfo de Baco conviven con un estilo refinado y cosmopolita. Los distintos espacios gastronómicos, Coroa Gallery Lounge & Gardens y Montmartre 1889, se establecen como uno de los principales atractivos del hotel con una carta vanguardista, acompañada de exquisitos cócteles y los mejores vinos de España y Francia.

www.melia.com/es



EN EL CENTRO DE ESTEPONA Hotel Boutique Maravilla Palace

Ubicado en pleno centro de la localidad malagueña de Estepona, el Hotel Maravilla Palace comienza su andadura después de la puesta de la primera piedra. Un edificio que busca posicionarse como uno de los imprescindibles para todo viajero por su concepto, su decoración, su servicio, sus espacios y su forma de hacer las cosas.

La calidad y el lujo de sus instalaciones lo

convertirán en un lugar para soñar al más alto nivel de vida.

En la corona del edificio una magnífica terraza con las mejores vistas a los jardines de flores de Estepona o a sus imponentes casas del siglo XIX.





Nochebuena gourmet con José Luque en el Palace

Una cena para gozar

Para la noche más entrañable y familiar del año, el chef ejecutivo del Westin Palace, José Luque, ha creado una sugerente cena gourmet que tendrá como escenario La Cúpula, y que irá acompañada de música en directo. El cocinero madrileño, fiel a sus principios, ha basado el menú en preparaciones que realzan la calidad y el sabor de los ingredientes en cada una de las seis recetas que presenta para festejar esta noche mágica.

APERITIVOS

Esfera de piña colada y yuzu
Esponja de boletus, foie mi-cuit y caviar de vinagre balsámico
Navaja con cítricos, kunkuat y cardamomo
Codorníu Reina Maria Cristina, Blanc de Noirs

MENÚ

1. Crema de faisán y su gyoza con uvas marinadas en Pedro Ximénez, y soja
2. Cangrejo Real, ali-oli de plancton, caviar de beluga 000 y brotes de invierno
3. Rapito del Cantábrico, pastel de apio ravé, pil-pil de ajo negro y AOVE
Viña Pomal fermentado en barrica, D.O. Rioja, Bodegas Bilbaínas
4. Cochinillo Ibérico asado en su jugo con brotes tiernos sobre tosta de frutos secos
Viña Pomal 106 Barricas, D.O. Rioja, Bodegas Bilbaínas
5. Infusión de frutos rojos con sorbete de jengibre

6. Nuestra versión del soufflé Alaska 2017
Codorníu Reina Maria Cristina, Blanc de Noirs

Café y mignardises



Hotel Palace - Restaurante La Rotonda - Madrid
24 de diciembre de 9:00 a 2:00
235 € por persona (IVA incluido)
Para reservas:
www.westinpalacemadrid.com/es/forms/galas-navidad



FRANCIS PANIEGO DISEÑA EL MENÚ DE FIN DE AÑO DEL THE WESTIN PALACE, MADRID

EL SABOR DE LA MEMORIA

CON EL TÍTULO "EL SABOR DE LA MEMORIA", EL EMBAJADOR GASTRONÓMICO DE LA RIOJA APUESTA POR PLATOS CREATIVOS CON LOS SABORES DE SIEMPRE.

Un año más The Westin Palace, Madrid invita a un 2 estrellas Michelin a diseñar el menú de su gran gala de fin de año. Mario Sandoval, Diego Guerrero, Toño Pérez, María Marte y Dani García han sido los otros cocineros "estrellados" que han presentado sus creaciones a los más de 300 exquisitos comensales de cualquier lugar del mundo, que bajo la gran cúpula han decidido despedir el año en este hotel madrileño.

Cada año el reto es más alto, Madrid es un referente gastronómico plenamente consolidado a nivel mundial, el atractivo gastronómico se ha convertido en otro de los grandes intereses de los cada vez más exigentes y cosmopolitas visitantes.

La última noche del año pretende poner un broche de oro a las fiestas navideñas con una gran gala en la que el escenario inigualable de la cúpula centenaria se engalana especialmente para lucir por todo lo alto. La

expectativa es enorme y la música es siempre un ingrediente esencial para que la diversión y el buen ambiente acompañe durante toda la noche. La orquesta La Buena Estrella y el DJ de prestigio internacional Fernando Martínez Teruel se encargarán de tener la misión de conseguir que no decaiga la fiesta.

La parte gastronómica la llevará a cabo Francis Paniego, acreedor de numerosos premios y reconocimientos entre los que cabe destacar 2 estrellas Miche-



lin en el Portal de Echaurren, 1 estrella como asesor gastronómico del hotel Luxury Collection Marqués de Riscal y el Premio Nacional de gastronomía.

Francis pertenece a la 5ª generación de una familia de cocineros en la que las mujeres han protagonizado una larga historia en la que la tradición, término que Francis menciona en numerosas ocasiones, siempre ha estado presente y ha marcado el desarrollo de todo lo que ha venido después.

Francis ha heredado todo lo mejor del "know how" y experiencia familiar y muy especialmente de su madre para después cultivarse en las mejores escuelas de cocina y con los mejores profesores como Adriá, Subijana o Arzak que le ha permitido con ese carácter emprendedor y los pies en la tierra revistar todas esas recetas, aplicar las últimas técnicas y desarrollar una cocina creativa y contemporánea partiendo de

De arriba abajo: aperitivos; parfait de foie gras con caviar de vino tinto, Bocado de Tondeluna, Carpaccio de gambas sobre tartar de tomate; Bogavante al pil-pil de nueces y trufa melanosporum; Cordero lechal asado a baja temperatura sobre cama de patatas y alcachofas crocanti; Crema de boletus con cigala a la plancha, y Espárragos verdes confitados con caviar sobre mahonesa de setas.



un absoluto respeto al pasado y a la tradición.

Con el título "La cocina del sabor de la memoria" Francis nos cuenta una historia en formato menú de ocho pasos, con algunas creaciones que fueron platos estrellas de su restaurante y que ahora transforma en sabrosos aperitivos para este menú, como por ejemplo el Parfait de Foie gras con caviar de vino tinto, el tartar de tomate o el Bocado de Tondeluna.

Francis ya es un cocinero maduro y coherente, por eso se obliga a no abandonar la línea de trabajo que se ha autoimpuesto en los últimos años. En resumen, el menú que Francis nos propone para esta noche mágica, es un viaje en el que la forma de trabajar las recetas y los productos, nos trasladaran hasta la montaña y lo más sabroso de la cocina tradicional riojana.

La noche del 31 de diciembre el menú será elaborado por el equipo de cocina de The Westin Palace, Madrid capitaneado por su chef ejecutivo, José Luque.

Los vinos de las Bodegas Herederos del Marqués de Riscal y champagne Laurent Perrier acompañarán las creaciones de Francis Paniego.

De arriba abajo: Merluza asada sobre néctar de pimientos de Rioja, Pastel ruso del chef Francis Paniego, Tosta templada de queso de Cameros, manzana reineta y helado de miel.

CENA DE GALA Y COTILLÓN

DE 21.00 A 05.00 H

PRECIO POR PERSONA: 620€ (IVA INCLUIDO).

CENA DE GALA CON BEBIDAS, BARRA LIBRE Y COTILLÓN.

SÓLO COTILLÓN EN EL "1912 MUSEO BAR".

DE 23.30 A 05.00 H

PRECIO POR PERSONA: 250€ (IVA INCLUIDO).

INCLUYE LAS UVAS DE LA SUERTE, CHAMPÁN Y BARRA LIBRE.

CENA, COTILLÓN Y ALOJAMIENTO

INCLUYE ALOJAMIENTO EN HABITACIÓN DOBLE, DESAYUNO BUFFET, CENA DE GALA CON BEBIDAS Y COTILLÓN.

PRECIO 1.419 € +10% IVA, PARA DOS PERSONAS EN HABITACIÓN DOBLE "DELUXE"



HOTEL HESPERIA MADRID***** VIVE LA NAVIDAD IKIGAI

#eatinghesperiamadrid

IKIGAI ES UN CONCEPTO JAPONÉS QUE SIGNIFICA 'LA RAZÓN DE VIVIR'



Esta Navidad, Hesperia Madrid te invita a vivir una experiencia que empieza por los sentidos y trasciende los sentimientos de paz, alegría, serenidad y asombro por la vida. IKIGAI. Pero, ¿qué es Ikigai? Todo el mundo, de acuerdo con la cultura japonesa, tiene un Ikigai. Encontrarlo requiere de una profunda y prolongada búsqueda en uno mismo, es la eterna búsqueda de la felicidad.

Bajo este concepto, el hotel cinco estrellas propone una serie de planes muy especiales

para estas fiestas. El restaurante La Manzana, con su chef Esteban González a la cabeza, será el encargado de la elaboración de las propuestas Navideñas: cena de Nochebuena, brunch de Navidad, Cena de Nochevieja, brunch de Año Nuevo y Noche de Reyes.

Y como ya es habitual, Óscar Velasco –Santceloni, 2 estrellas Michelin–, también ofrecerá su gran cena de Fin de Año con un menú sorpresa y que se desvelará a unos días de la gran noche.



#eatinghesperiamadrid

#eatinghesperiamadrid

Cena de Nochebuena

24 DE DICIEMBRE



Cena en el restaurante La Manzana con música en vivo:

Menú Nochebuena	180€
Menú vegetariano	150€
Niños hasta 8 años	80€

Celebración de Nochebuena en nuestros salones privados:

Cena buffet	150€
Niños hasta 8 años	60€
Mínimo 20 comensales	

IVA incluido

*Da las gracias.
Dedica un momento del día a dar las gracias y aumentarás tu caudal de felicidad.*

descubre tu *ikigai*



MENÚ

Gamba roja de Palamós con suave pil pil y plancton de aguacate

Cococha de atún rojo con esfera de patata y consomé de verduras asadas

Lomo de vaca madurada, blini de castaña, boletus edulis y jugo de calabaza y apio

Pera-yuzu y vainilla

BODEGA

André Clouet Dream Vintage 2008 Grand Cru - A.O.C Champagne
Gorvia 2012 - D.O. Monterrei
La Esquirla De Bardallo 2015 - D.O.C Rioja
Claude Cazals Cuvée Vive Extra Brut Blanc De Blancs Grand Cru A.O.C Champagne

Gala de Nochevieja en La Manzana

31 DE DICIEMBRE



Cena en el restaurante La Manzana amenizada con música en vivo, copa de bienvenida, champagne, uvas, música, baile y barra libre hasta las 2:30 h.

Menú Nochevieja	295€
Menú vegetariano	250€
Niños hasta 8 años	90€

Celebraciones de Nochevieja en nuestros salones:

Cena buffet	195€
Niños hasta 8 años	80€

Mínimo 20 comensales
IVA incluido

*Rodéate de buenos amigos.
Son el mejor elixir para disolver las preocupaciones.*

descubre tu *ikigai*



MENÚ

Tartar de cigala tronco, manzana ácida y caviar ecológico

Foie de pato en escabeche de palo cortado con gelé de "dashigai"

Lubina salvaje miso yaki, nabo, anís y uva de mar

Cordero lechal, ñoqui de batata dulce y lactosa de almendra-yuzu,

Té matcha, yogurt y chocolate blanco

BODEGA

Pol Roger Brut Réserve - A.O.C Champagne
Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clos Aimé 2014 - D.O. Bourgogne
Guímaro Finca Capeliños 2015 - D.O. Ribeira Sacra
André Clouet Dream Vintage 2005 Grand Cru - A.O.C Champagne



NH COLLECTION FINISTERRE

Unas navidades con clase

LA COCINA DE TITO FERNÁNDEZ ES BIEN CONOCIDA EN A CORUÑA. ES UNO DE LOS CHEFS MÁS VALORADOS EN ESTA CIUDAD DE RICA Y CONTRASTADA OFERTA GASTRONÓMICA. PARA LOS GRANDES CELEBRACIONES QUE SE AVECINAN EN LOS DÍAS FINALES DEL AÑO, EL COCINERO DEL NH COLLECTION FINISTERRE HA CREADO UNOS MENÚS ELEGANTES, LLAMATIVOS Y GENEROSOS, SIN OLVIDAR QUE LOS MÁS PEQUEÑOS TAMBIÉN FESTEJAN LA LLEGADA DEL NUEVO AÑO. TODO ELLO CON EL SELLO DE GRAN CLASE QUE EL EMBLEMÁTICO HOTEL NH COLLECTION FINISTERRE IMPRIME A TODAS SUS ACCIONES FESTIVAS.

NOCHEBUENA

Frivolidades Saladas del Chef al Centro Mesa

Mini Ensalada de Centollo, Quinoa y Curry
Buñuelos de Pollo de Corral
Tarrina de Turrón, Foie y Anguila Ahumada
Empanada de Nuestro Obrador
Zamburiña con Gratén de Compostela

Lascas de Bacalao Confitado, Percebes,
Almendras y Crema Tibia de Coliflor

Almejas y Sepietas en Marinera de Albariño

Rape Asado con Gambones,
Salsa Verde de Guisantes y Trigueros

Mousse de Turrón, Coulis de Ciruela y Helado

Frivolidades Navideñas del Chef

Aguas Minerales

Crego e Monaguillo D.O. Monterrei
Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Cava Aria Segura Viudas, D.O. Cava

P.V.P. 89,00 €

Menu Infantil

Croquetas de Jamón y Chips
Langostinos al Ajillo
Bocaditos de Pollo con Patatas Deluxe
Surtido de helados, chocolates y barquillos
Refrescos, Zumos y Aguas Minerales

P.V.P. 39,00 €

*La Cena dará comienzo a las 20:30 y el servicio será finalizado a las 23:00



BRUNCH DE NAVIDAD

de 13:00 a 16:00 horas

... Rincón de panes y boltería
Dulce y salada de nuestro obrador

... Chacinas ibéricas y quesos del mundo
Uvas, nueces y grisines de aceite

... De cuchara
Sopas frías y calientes, bullabesas de pescado y marisco

... Bar de ensaladas de libre composición

... Rincón caliente
Arroz caldoso de pescados y verduras temporada
Parrillada de verduras con guiso de jamón
Jamón asado con sus patatas risoladas
Graten de bacon y parmesano
Huevos Benedictine y huevos al gusto
Pescados gallegos asados con sus cachelos
Escalopines de solomillo al Mencía
Ternera estofada

... Postres de nuestro obrador
Estación de frutas con chocolate caliente
Tartas y variedades típicas
Yogur ecológico con frutas escarchadas
Vasitos variados de chocolates y sus crujientes

Cafés y frivolidades dulces del Chef
Zumos naturales antioxidantes
Bloody Mary by Finisterre
Agua Mineral
Albariño Valtea, D.O. Rías Baixas
Azpilicuenta Crianza, D.O. Rioja
Cava Brut Aria Segura Viudas, D.O. Cava

P.V.P.: 59,00 €

*Niños gratis de 0 a 6 años // 50% descuento niños de 7 a 12 años
*Animación y entretenimiento desde las 15:00 hasta las 19:00 horas



GRAN GALA FIN DE AÑO

Aperitivo de Bienvenida

Mejillones en Escabeche Agridulce
Melón & Mojito
Zamburiña Marinada, Compostelana y Tocino Ibérico
Pan de Cristal con Paleta Ibérica y su Mojo de Tomate
Empanada de Nuestro Obrador
Benedictino Thai
Croquetas de Marisco y Chutney de Mango
Canelón Crujiente de Pulpo a la Mugardeza
Gallo Celta Tikka Masala

El cocktail dará comienzo a las 21.00 hrs.

La cena estará Amenizada en vivo por el **Dúo Black**

Ensalada de Bogavante al Vapor de Agua de Mar,
Mole de Boniato, Brotes y Ruibarbo Encurtido

Vieira XL Asada con Mojos y Dentelle de Maíz

Sorbete de Limón y Calamansi con Piruleta de Cítricos

Llana de Ternera a Fuego Lento con Trufa,
Patata Delfinesa y Cebolleta Glaseada

Esporjoso de Cobertura, Mandarina, Bizcocho de Pistacho

Uvas de la suerte y Frivolidades Navideñas del Chef

Aguas Minerales

Crego e Monaguillo D.O. Monterrei
Finca Resalzo D.O. Ribera del Duero
Cava Aria Segura Viudas, D.O. Cava

Cotillón de Año Nuevo

Amenizado por la gran orquesta Club Naval
y nuestro DJ Residente

Sopa de ajo
Chocolate con churros
Tequeños y snacks de media noche
Thing, pulguitas y saladitos
Candy bar

P.V.P. 199,00 €

Aperitivo de Bienvenida

Mejillones en Escabeche Agridulce
Melón & Mojito
Zamburiña Marinada, Compostelana y Tocino Ibérico
Pan de Cristal con Paleta Ibérica y su Mojo de Tomate
Empanada de Nuestro Obrador
Benedictino Thai
Croquetas de Marisco y Chutney de Mango
Canelón Crujiente de Pulpo a la Mugardeza
Gallo Celta Tikka Masala

El cocktail dará comienzo a las 21.00 hrs.

Amenización en vivo del **Trío Sta Claus Jazz Band**

Tabla de Embutidos Ibéricos
y Variedad de Panes Crujientes

Langostinos al Vapor con sus Salsas

Rollitos Crujientes de Solomillo y Queso Fundente

Surtido de Helados, Gominolas y Barquillos

Aguas Minerales, refrescos y zumos

Cotillón de Año Nuevo para los peques

Minidiscoteca desde las 22:00 horas (en salón anexo),
hasta que el cuerpo aguante, con multitud de juegos y
monitores que harán de esta una noche inolvidable.

Chocolates aromatizados con churros

Brochetas de fruta fresca

ChapaPizza-Margarita con pan de oro

Mini pulguitas de jamón york y queso

P.V.P. 60,00 €

PARA LOS PEQUES

BRUNCH DE AÑO NUEVO

1 de Enero de 13:00 h. a 16:00 h.

Comience el año con fuerza y disfrute de un maravilloso
Buffet Dulce y Salado de nuestro Chef

... Rincón de panes y bollería
Dulce y salada de nuestro obrador

... Chacinas ibéricas y quesos del mundo
Uvas, nueces y grises de aceite

... De cuchara
Sopas frías y calientes, bullabesas de pescado y marisco

... Bar de ensaladas de libre composición

... Rincón caliente
Arroz caldoso de pescados y verduras de temporada
Parrillada de verduras con guiso de jamón
Jamón asado con sus patatas risoladas
Graten de bacón y parmesano
Huevos Benedictine y huevos al gusto
Pescados gallegos asados con sus cachelos
Escalopines de solomillo al Mencia
Ternera estofada

... Postres de nuestro obrador
Estación de frutas con chocolate caliente
Tartas y variedades típicas
Yogur ecológico con frutas escarchadas
Vasitos variados de chocolates y sus crujientes

Cafés y Frivolidades dulces del Chef

Zumos Naturales Antioxidantes

Bloody Mary by Finisterre

Agua Mineral

Albariño Valtea, D.O. Rías Baixas

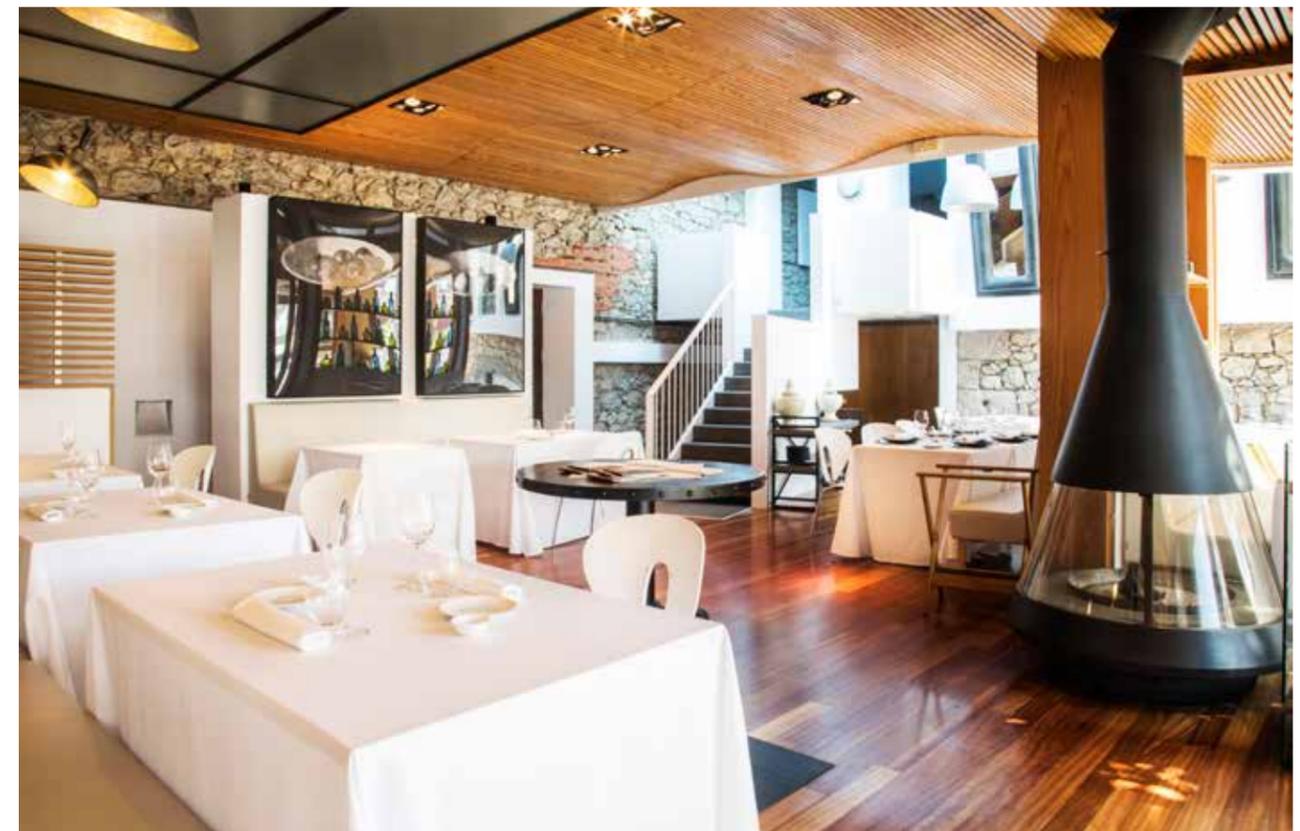
Azpilicuenta Crianza, D.O. Rioja

Cava Brut Aria Segura Viudas, D.O. Cava

P.V.P. 59,00 €

*Niños gratis de 0 a 6 años // 50% descuento niños de 7 a 12 años
*A todos aquellos clientes hospedados se les hará Late Check Out gratuito
hasta las 18:00 horas.





Sergio Bastard hace una cocina creativa, pero totalmente basada en ingredientes y recetas de su entorno. Su largo menú es una experiencia inolvidable. Plagado de platos sorprendentes elaborados con productos tan básicos como el chipirón, la sardina o la carne de ibérico, y otros con ingredientes más sofisticados, como el caviar de Beluga o las ostras, la propuesta de este joven asturiano es antológica.

Casona del Judío

MUY CERCA DE LA ESTRELLA MICHELÍN

Tras hacerse totalmente con los mandos de la Casona del Judío hace poco más de un año, Sergio Bastard se ha entregado a la cocina en la que cree, una cocina actual de base tradicional para la que utiliza productos de máxima calidad. A escondidas de su familia y en paralelo a sus estudios de Derecho, Sergio se inició en los fogones con 18 años, y justo antes de terminar la carrera dio el paso definitivo para dedicarse de lleno a la gastronomía hasta convertirse en uno de los mejores chefs de Cantabria.

El largo menú que experimenté en mi visita al anexo moderno de este restaurante ubicado en una casona india del s. XIX fue espléndido, en crescendo a lo largo de sus muchos platos. Arranqué con unos aperitivos de altura:

un macarrón de algas codium (sabor similar al del percebe), tomate pasificado con hierba de rocío (tierna y crujiente, de sabor salino), espuma de nata de guisantes sobre costra de pan de té y anchoa con confitura de higo y pincelada con pistacho.

La relación de siete entrantes dio comienzo con un espectacular caviar Beluga respaldado por un helado ácido de vaina de guisante maridado con vodka Stolichnaya, seguido de una no menos increíble ostra con un caldo de algas kombu que aporta un doble toque de mar y cítrico; luego llegó el turno de un maravilloso tartar de langostino tigre con sus huevas y salsa holandesa a la que Sergio añade Salmuria (una salmuera de anchoas con la que cura la yema del huevo), maridado con





El remate del largo menú llega, en nuestro caso, con la lubina salvaje y la molleja de vaca Tudenca, con el helado de perejil y vainilla y un surtido de petits fours como postres, acompañados de un champán André Clouet. En la otra página, Sergio concluyendo una de sus creaciones culinarias y una vista del elegante y moderno comedor anexo al casón original del s. XIX, en el que se encuentran los salones reservados.

el godello Gaba do Xil, que también acompañó a la sardina con costra de pan de té y hoja de la planta capuchina, un detalle que proporciona un interesante toque picante al conjunto; sublime, insuperable, la textura y el sabor que el chef asturiano da al chipirón con su tinta e hinojo marino (el perejil del mar), con el albariño Chan de Rosas como compañero; a continuación, un crianza de la Ribera del Duero para escoltar dos platos de cuchara: el excelente arroz caldoso con hortiguilla y rocío de mar (presentado con la característica escarcha que justifica su nombre) y unas verdinas en reducción de jugo de cebolla roja, cebolleta y verdolaga; para terminar los entrantes, un original y maravilloso tartar de ibérico envuelto en una lámina gelatinosa de su tocino, una auténtica explosión de sabores resaltados por el maridaje con un Oporto, vino fortificado que potencia el toque picante de la mostaza.

Llegados a los platos principales, se abre la sesión con una lubina salvaje marcada en la plancha y terminada al horno, acompañada de un sorprendente escabeche de las huevas del propio pescado, y se cierra con una molleja de vaca raza Tudenca rellena de verduras, una lograda y creativa combinación que da un excelente resultado.

El hueco para los postres se llena con un original helado de perejil y vainilla con fondo de tomate, una combinación de bizcochos y helados y un surtido de petits fours, regados con champán *grand cru* André Clouet.

Un auténtico festín elaborado por uno de los cocineros más en forma del panorama español, apa-



sionado por las muchas posibilidades que ofrecen las algas y el guisante, del que obtiene preparaciones sorprendentes, y al que incluye como ingrediente en una lograda cerveza muy de abadía de 6,4°, en cuya elaboración ha colaborado y que se ha bautizado con el nombre de Mazal. ●

CASONA DEL JUDÍO

Dirección: Calle Repuente, 20 - 39012 Santander
Horario: almuerzos de martes a domingo; cenas jueves, viernes y sábados (todos los días en verano)
Precio medio: 40/60 € (menús de 39 €, 49€ y 59 €, bebidas no incluidas).

www.casonadeljudio.com





Aaron Guerrero y el chef Manuel Urbano, propietarios de La Malaje.

La Malaje

LA COCINA DEL SUR EN MADRID



Vista al patio desde el comedor.



Platos de la cocina de La Malaje. De arriba abajo:
Ala de raya confitada en escabeche de azafrán;
Bocado de la Reina con hierbas y ajo asado;
Bonito con salmorejo;
Boquerones fritos al ajillo;
Ensaladilla de gambas con pipas de mar (camarones fritos);
Huevos al Jerez con almejas, y
Bacalao desmigado, naranja y aceituna negra

La cocina andaluza tiene un nuevo referente, y más que interesante, en la capital española desde hace apenas dos años: La Malaje. El cordobés Manu Urbano borda la cocina de mercado, tanto en la barra, donde se suceden los molletes y bocadines, en la sección que denomina *Entre pan y pan*, y las raciones: chopitos con huevos fritos, tartar de solomillo de vaca, la tortilla de patatas o el bienmesabe.

Como muestra de la variedad y versatilidad de la cocina de Manu, La Malaje participó el pasado mes de noviembre en la International Sherry Week, una acción gastronómica que se desarrolla simultáneamente en más de 25 países, con el homenaje al Vino de Jerez en su cuarta edición. Auténtico especialista en estos caldos tan sureños, este céntrico restaurante madrileño elaboró un menú exclusivo para la ocasión en colaboración con las bodegas Williams & Humbert, que incluyó seis pasos con seis vinos de Jerez distintos (cream, fino, oloroso y manzanilla): ensalada asada con jurel curado en sal, gamba roja templada en escabeche de sus cabezas, pargo en caldo corto con consomé de galeras, falso ravioli de foie con faisán y pepitoria de sus carcasas, lasca de chuleta de vaca vieja amontilladay tarta Napoleón con natilla de castañas.

Un menú que da idea de la creatividad que el chef de La Malaje despliega en su cocina y que pude comprobar personalmente en mi visita a este moderno y acogedor restaurante andaluz, en la que pude comprobar su buen hacer en platos redondos como la ensalda de naranja aliñada con bacalao y aceituna negra; unos huevos fritos con pimientos de piquillo asados y sofrito de cebolla, oloroso, jugo de carne y miel de caña; unas lentejas con niscalos con una sabrosa base de auténtico caldo de jamón, como el de nuestras abuelas; un bonito marcado a la plancha, con puerro y cebolla; un original bienmesabe de vaca vieja, puesto en adobo tradicional, y un postre muy sureño: sabayón al Pedro Ximénez, bizcocho de aceite y esencia de rosas. Un menú que se marida con distintos vinos: el Tejares Condado Pálido; el fino en rama El Pato Especial, D.O. Montilla Moriles, como el Cancionero de Baena; un Lebrija Old generoso de González Palacios e Hijos, y un Pedro Ximénez de las bodegas Jesús Nazareno, también de Baena.

La cocina de La Malaje es auténtica cocina del sur, basada en la excelencia de los productos utilizados en platos tradicionales muy bien puestas al día por el chef Manu Urbano. ●

LA MALAJE

Dirección: Calle Relatores, 20 - 28012 Madrid
91 081 30 31

Horario: 13:00-16:00, 20:00-24:00; lunes cerrado: "¡a descansar, quillo!"

Precio medio: 35 € a la carta / 15 € tapeando en barra

www.lamalaje.es



No siempre se acierta con el lugar adecuado cuando se trata de salir en grupo a compartir un almuerzo o una cena. El Mercado de la Reina cumple con creces esa condición de espacio agradable, ambiente desenfadado y cocina con chispa.

Este local de la muy céntrica Gran Vía madrileña dispone de espacios bien diferenciados: una barra para tapear siempre llena y un comedor en el nivel superior donde sirven los menús y los platos de la carta.

Hacen una cocina interesante, como una ensalada de tomate rojo y verde, con cebolla roja y brotes, bien aliñada con aceite de liva virgen extra o un pulpo a la brasa cortado en carpaccio. Dos de los platos más solicitados es la muy lograda lubina salvaje servida con huevas de salmón y pistacho, y el correcto carpaccio de ibérico escoltado con virutas fritas de jamón e hilos de queso parmesano. En las preferencias de los comensales también figura la cumplida brocheta de gambón rojo, bacón y calamar de anzuelo a la plancha con verduras a la parrilla.

Es muy interesante su menú diario (13,50 €), que cuenta con fieles seguidores, tanto parroquianos como, sobre todo, turistas, especialmente los fines de semana. Ofrecen entrante, plato principal, postre, pan y bebida, que puede sorprender con unas lentejas con perdiz estofada, unos soldaditos de Pavía o una ensaladilla rusa historiada.

Tiene una buena relación calidad precio, un ambiente para ir con amigos y la ventaja de que la cocina abre todo el día. ●

Mercado de la Reina

RACIONES Y TAPAS EN EL CENTRO DE MADRID



Entre los platos de la carta que probamos en nuestra visita a este interesante Mercado de la Reina figuraron la ensalada de doble tomate (rojo y verde) y el carpaccio de ibérico, acompañados de un Tagonius robe 2015 D.O. Madrid.



MERCADO DE LA REINA
Dirección: Gran Vía, 12 - 28013 Madrid
Horario: 9:00 a 2:00
Precio medio: 25 € / 30 € (menú, 13,50 €; menú especial, 33,00 €).
<http://grupomercadodelareina.com/es/mercado-de-la-reina/>



ESTA NAVIDAD LA PROTAGONISTA ES LAVACA

La Navidad ha llegado a Lavaca para quedarse, ya están disponibles los menús especiales para grupos para celebrar en Lavaca reuniones familiares, de amigos o de empresa.

Tres son las propuestas que el director gastronómico, Javi Estévez, ha diseñado especialmente para estas fechas, todas ellas constan de 4 o 5 entrantes a compartir, un segundo a elegir, postre y barra libre de cerveza; en las que hay más de una sorpresa en forma de nuevas creaciones. 40, 42 y 45 euros son los precios de los menús cerrados, aunque también elaboran menús a medida para cada ocasión.

www.lavacaargentina.net

LAS NAVIDADES MÁS EXÓTICAS SHASHA BOOM

Cada año por estas fechas da comienzo la organización de las tan esperadas comidas o cenas de empresa de Navidad, preparaciones de amigos invisibles, reuniones familiares y similares. Pero junto al entusiasmo de la organización a veces salen a relucir la falta de ideas en cuanto a la elección de restaurantes. Sasha Boom (Calle de Raimundo Fernández Villaverde 26) es el restaurante perfecto aquellos que van en busca de sabores diferentes y de una gastronomía de alta calidad.

www.restaurantesashaboom.com



LLEGA A EWAN EL CHRISTMAS BRUNCH

Tartas dignas de las mejores bakeries neoyorquinas, los más deliciosos huevos benedictine, vistas privilegiadas del fiero y bello Cantábrico... ¡el planazo de estas navidades tiene nombre propio! Es el Christmas Brunch de Ewan (Calle Pablo Laloux, 1. Salinas). Y es que apetecen (y mucho) planes originales en la época más tradicional del año. Así, el Christmas Brunch invita a celebrar los encuentros con familia y amigos de una manera diferente. Sentarse en torno a una mesa llena de deliciosos bocados, brindar por el nuevo año, recordar los mejores momentos vividos... Todo sabe aún mejor si huele a Navidad, si suena a "Let it snow" y si sabe a Christmas Brunch..

www.ewansalinas.com

123 AÑOS DE HISTORIA EN PLENA PLAZA MAYOR - LOS GALAYOS

Este referente de la gastronomía castellana en la capital ofrece menús para grupos desde 39 €. Cuenta con varios salones donde disfrutar de las reuniones propias de la Navidad con capacidad para más de 200 personas. En Nochevieja es un punto clave gracias a su ubicación, y durante todas las fiestas es testigo de la magia navideña frente al tradicional mercadillo.

www.losgalayos.net



NAVIDAD A LA ITALIANA EN FELLINA



Con la Navidad a la vuelta de la esquina, las agendas hacen malabares para no perderse ni una celebración. Almorzar o cenar con los compañeros del trabajo, los amigos o la familia, es tradición. Y, si la mesa es italiana, mejor aún. Fellina (el nuevo italiano del Grupo Le Cocó), abrió hace poco más de 2 meses y ha revolucionado a los amantes de la cocina italiana, la de verdad, la de la cucina della nonna. Durante estas fechas Fellina propone cuatro menús para grupos, de 33 y 38 euros respectivamente, en formato cóctel o almuerzo/cena.

www.fellinamadrid.com

SOMNI RESTAURANT & COCTELERIA

Para celebrar en compañía de amigos y familiares las fechas más señaladas de la Navidad, Somni Restaurant & Cocteleria de The One Barcelona, el primer establecimiento 5* Gran Lujo urbano de H10 Hotels, ubicado en la esquina de las calles Pau Claris y Provença, ha confeccionado una cuidada propuesta de menús. En un ambiente exclusivo y cálido, con un servicio atento y excelente, el restaurante capitaneado por el chef Miguel Muñoz se caracteriza por mantener la combinación de tradición y vanguardismo.

www.h10hotels.com



NOCHEVIEJA EN PLATEA

Las Nocheviejas en Platea se han convertido en emblemáticas. El secreto de las Nocheviejas de Platea reside en la combinación de deliciosas propuestas gastronómicas y sorprendentes espectáculos. Este año se podrá elegir entre el exclusivo menú de Canalla Bistro firmado por el Estrella Michelin Ricard Camarena o los exquisitos platos de El Patio y El Foso diseñados por el chef ejecutivo de Platea Enrique Díaz.

www.plateamadrid.com

LA NOCHEVIEJA MÁS DIVERTIDA DE CAFÉ COMERCIAL

La Navidad está a la vuelta de la esquina y con ella las citas gastronómicas más divertidas: reuniones en familia, las cenas de empresa y sobre todo, la de nochevieja. Café Comercial ofrece el menú más variado para tentar a quienes estén dispuestos a disfrutar de los deliciosos platos del chef Pepe Roch y el ambiente más auténtico del centro de Madrid la última noche del año.

<http://cafecomercialmadrid.com>





APICIUS, RIGOR CULINARIO EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

Apicius, que con su nombre rinde culto al gastrónomo romano Marcus Gavius Apicius, es hoy más que una de las direcciones gastronómicas más interesantes de Valencia: es la casa soñada por Yvonne y Enrique, una joven pareja que hace 10 años emprendió su proyecto más personal tras una larga trayectoria profesional dentro y fuera de nuestras fronteras. Tras los fogones se encuentra Enrique Medina, zaragozano de nacimiento, que supo desde pequeño que quería ser cocinero.

www.restaurante-apicius.com

CASA DE COMIDAS

El auge de los restaurantes más vanguardistas ha encontrado en la cocina de antaño un nuevo competidor. La Antoñita, restaurante de La Posada del Dragón, nos trae de vuelta los sabores de toda la vida y abre las puertas de su Casa de Comidas, un espacio para disfrutar -como en casa- de platos de cuchara, guisos tradicionales o asados con productos de temporada. Este espacio gastronómico encuentra su sentido en los orígenes del establecimiento. Una antigua posada del siglo XIX concurrida por comerciantes, artistas y viajeros que a la hora de la comida compartían mesa.

www.posadadeldragon.com



CONFORT FOOD: MARCONI

Gastronomía e intercambios comerciales están íntimamente unidos y por eso la elección de un restaurante puede ser decisiva para generar empatía.

La exclusividad en la decoración, el nivel y el estilo de la gastronomía y la calidad del vino son ingredientes determinantes para cerrar un negocio en la mesa.

El chef Marcos Olazabal Janson, creador de Cabaña Marconi, el peculiar y exitoso Restaurante sueco del Encinar de los Reyes, ha desembarcado en un palacete.

www.cabanamarconi.com



CALDOS Y PUCHEROS EN ATRAPALLADA

El restaurante Atrapallada, un trocito de la mejor gastronomía gallega en Madrid ofrece para estos meses en su fuera de carta, tres succulentos platos de cuchara: Verdinas con zamburiñas, Callos con garbanzos al estilo gallego y el Caldo gallego de siempre con patatas gallegas y lacón. Y para los que prefieran algo más castizo, también habrá la posibilidad de pedir los callos a la madrileña.

<https://restauranteatrapallada.com>

NUEVOS SABORES DE TEMPORADA ATERRIZAN EN POINTER

El restaurante más animado del centro de Madrid apuesta por las mejores recetas de otoño. Además de las propuestas de su extensa carta, esta vez ofrece también un menú ejecutivo especial de temporada en el que no faltan los platos de cuchara y el mejor producto de la época, porque parece que llega el frío y estos sabores empiezan a apetecer. Entre las opciones de carta, se encuentran el lingote de cochinillo confitado a baja temperatura con crema de patata, el risotto de perdiz y setas o las lentejas con foie al curry, platos cuya base traslada a esa cocina tradicional y casera que tanto se añoran, pero con el toque de la cocina internacional que caracteriza a Pointer

www.pointermadrid.com



PRODUCTOS DE TEMPORADA LA NUEVA CARTA DE ROCACHO

Nació en pleno barrio de Chamartín hace tan solo unos meses. Lo hizo con una propuesta basada en los sabores tradicionales de siempre. Unas texturas que, elaboradas a fuego lento en sus características brasas, no solo se han hecho un hueco en la ruta gastronómica de la cocina clásica de Madrid, sino que se ha convertido en una propuesta imprescindible en el día a día de la capital.

www.rocacho.com

NIKKEI SÍ, PERO CON MÁS PERÚ QUE NUNCA



Si pensamos en cocina nikkei, pensamos en Kena - Diego de León, 11 en Madrid. Pero a partir de ahora también nos vendrá a la cabeza este restaurante cuando hablemos de la cocina más auténtica de Perú y es que Luis Arévalo plasma sus raíces en la nueva carta de su restaurante, presentadas a través de fórmulas actuales con un toque street food. 'De la cocina' salen sabores de su infancia, son creaciones como los Anticuchos de mollejas de cordero, la Papa rellena con curry y cerdo, el Bao de papada confitada y boniato o el Ramen con panceta que no dejarán indiferente a nadie. Por supuesto, mantiene el 'Sushi Bar' con toda su esencia y suma una gran variedad

de tiraditos, usuzukuris y tartares, nuevos rolls y creativos niguiris, todos ellos con su sello personal.

Una nueva carta pensada para compartir haciendo su oferta más tentadora y asequible que nunca, rondando el precio medio los 40 €.

www.kenadeluisarevalo.com



ESTA NAVIDAD VISTE TU MESA DE ROSA Y PLATA CON LAS CONSERVAS "ROSA LAFUENTE"



Año tras año, Conservera Gallega se viste con sus mejores galas para ofrecer su gama de productos en un packaging de lo más especial. Sus envoltorios vintage en color rosa, se han convertido en un auténtico reclamo para la Navidad y es que son el acompañante perfecto para las celebraciones de estas fechas y un regalo de lo más original que se encargará de conquistar a los paladares más selectos.

www.pacolafuente.es

EL CHEF ØYVIND BØE SORPRENDE CON SU FUSIÓN DE LA TAPA ESPAÑOLA



Tras figurar entre los cinco mejores cocineros de Noruega para la candidatura al Bocuse d'Or, participa en el Primer Campeonato Mundial de Tapas para Profesionales de Hostelería Extranjeros de Valladolid. Lleva a la capital castellano leonesa "Bacalao Noruego en crujiente de Alcachofa de Jerusalén con algas", una muestra del potencial del Bacalao Noruego para la elaboración de tapas. Lo mejor de dos mundos: la esencia de la cocina con productos del mar, como pescados y algas, con la filosofía de la gastronomía en pequeños bocados.

COMPARTE LA BELLEZA DE LA NAVIDAD CON FERRERO ROCHER



La llegada de la Navidad incrementa nuestro deseo de compartir momentos únicos junto a nuestros seres queridos. En este sentido, Ferrero Rocher lleva más de 25 años siendo partícipe de estos momentos, llenando nuestros hogares de belleza y sabor gracias a su irresistible abanico de especialidades.

Este año, Ferrero Rocher desea seguir acompañando a los consumidores en estas ocasiones únicas que nos brindan las fechas navideñas ofreciendo una amplia selección de bombones y especialidades de exquisito sabor, alta calidad y fabricados con los mejores ingredientes.

Regalar Ferrero Rocher significa compartir momentos llenos de belleza y sabor con los tuyos y demostrarles que su bienestar y satisfacción son lo más importante para ti.

www.ferrerorocher.es



PACKS HG, EL REGALO PERFECTO PARA LOS AMANTES DEL AOVE

Estuche Experiencia HG. Pack compuesto por las cuatro referencias de aceite de oliva virgen extra HG, los Reserva Familiar, monovarietales de hojiblanca, manzanilla y arbequina, y el Coupage. Cuatro botellas en formato de 250 ml. (50€).

Estuche HG Reserva Familiar. Pack compuesto por 3 botellas de 500 ml, perfecto para regalo y disponer, en un mismo estuche, de los matices de los tres monovarietales del mejor aceite de oliva virgen extra elaborado en la Hacienda Guzmán. Este estuche incluye el aroma de HG Reserva Familiar Hojiblanco, la exclusividad de HG Reserva Familiar Manzanilla, y la suavidad de HG Reserva Familiar Arbequina. (60€).



EL CAFÉ ECOLÓGICO DE SUPRACAFÉ



Supracafé volvió con su café ecológico 100% Arábica dentro de la oferta gastronómica de BioCultura, el encuentro más importante de carácter internacional de productos ecológicos y consumo responsable en Madrid. Tuvo lugar del jueves 9 de noviembre al domingo 12 de noviembre en la 33ª Edición de la feria en Feria de Madrid – IFEMA. La participación de Supracafé está directamente relacionada con el énfasis en la trazabilidad y en el cuidado de la calidad natural que ponen en su producto.

www.supracafe.com/tienda

LA PROPUESTA MÁS MADURA Y EVOLUCIONADA DE MAMÁ FRAMBOISE INAUGURA LOCAL EN LA CALLE GASTRONÓMICA JORGE JUAN



Mamá Framboise inaugura un nuevo local en Madrid y lo hace en una de las calles más gastronómicas de la capital, la calle Jorge Juan, donde se concentran un buen número de restaurantes en pleno barrio de Salamanca. El nuevo Mamá Framboise se sumaría a los siete establecimientos con los que cuenta MF en Madrid. (Fernando VI, Plazuela, Mercado de la Paz, Aeropuerto Adolfo Suárez-Madrid Barajas T1, Mercado de Alcobendas, Mercado de San Antón y Only You Hotel Atocha). En esta ocasión, el chef Alejandro Montes aprovecha también para inaugurar su nuevo concepto de establecimiento pâtisserie-bistrot en el que es posible contar con las dulces creaciones MF junto con otras nuevas propuestas de platos salados a las que también se incorporan nuevos platos y la posibilidad de tener un Menú del día de 15,95€ y un Menú Premium de 19,95€.

Nuevos platos con materias primas de alta calidad y distintas propuestas healthy

El nuevo espacio MF incluye en su carta nuevos platos con materias primas de alta calidad y varias opciones healthy, con el sello del chef Alejandro Montes.

Encontramos así, propuestas como el Hummus, los Tequeños, entre otras opciones, pensadas como tentempié ligero o para comer o cenar. Destacan también la Coca de pan cristal con ratatouille de verduras y hortalizas y foie fresco caramelizado al Pedro Ximénez, Burrata fresca con tomates aliñados, la ensalada de quinoa, crema de espinacas,



el bacalao confitado, el secreto ibérico o bien opciones rápidas como las Quiches, Focaccia, un plato con jamón ibérico de bellota o un Pincho de tortilla junto con el Croissant de Jamón y Queso calientes o Bocado de Brie, con queso de Raclette, salmón o pavo, entre otros.

¿Dónde? – En la calle Jorge Juan, 21 - Madrid
Horarios: L-J (9-22h); V-S (10-22h); Domingos y festivos (10-21h)

www.mamaframboise.com



EL ALMENDRO VUELVE A CASA CON LA NUEVA BANDEJA DE TURRONES DE CHOCOLATE

El Almendro, marca perteneciente a Delaviuda Confectionery Group, vuelve a casa esta Navidad con la nueva Bandeja de Turrónes de Chocolate, un surtido con 18 porciones envueltas individualmente, en una práctica bandeja lista para llevar a la mesa y compartir con amigos y familiares. Esta Bandeja incluye los exquisitos sabores de turrón de

chocolate "blanco y negro", turrón de chocolate "Popping Candy" (con caramelo que explota en la boca), o turrón de chocolate con galleta negra, así como los tradicionales turrónes de chocolate clásico y de chocolate con almendras. Sin duda, la nueva Bandeja de Turrónes de Chocolate de El Almendro encantará a toda la familia y será la delicia de los más jóvenes. La Bandeja estará disponible en supermercados y grandes superficies, con un precio aproximado de 7,50 €.

www.elalmendro.es

UN ESTUCHE DE LUJO Y DE EDICIÓN LIMITADA FINCA LA TORRE LANZA TWINS PACK



Twins Pack es un elegante estuche que contiene dos botellas de diseño, con tapón de madera y en formato de 200 ml. como si de un perfume de lujo se trataran, de los dos aceites más complejos e intensos de Finca La Torre. Ambos están elaborados con las mejores aceitunas Hojiblanca y Arbequina respectivamente, a los aceites One Organic de una gran complejidad y armonía tanto en nariz como en boca.

One Organic Hojiblanca (cuya primera cosecha fue la de 2016-2017) y One Organic Arbequina, dos aceites de Edición Limitada que se elaboran con una minuciosa selección de las mejores olivas recogidas sólo durante el primer día de cosecha y que ahora se presentan juntos en un pack de excepción.

Precio del Twins Pack: 35 €.

Contenido: 1 botella de 200 ml. de One Organic Hojiblanca, 1 botella de 200 ml. de One Organic Arbequina. De venta en: El tiendas especializadas.

www.aceitefincalatorre.com



EL REGALO PARA LOS AVENTUREROS, 'RESERVA EXCLUSIVA' DE RON DIPLOMÁTICO



La Navidad está a la vuelta de la esquina y Ron Diplomático presenta su pack edición limitada 'Reserva Exclusiva'. El detalle perfecto para regalar a los más aventureros. La botella viene guardada dentro de una pequeña maleta, que la hace transpo que hace honor a la filosofía sibarita y aventurera de la marca. En su solapa aparece el personaje que inspiró la creación de la marca, Don Juancho Nieto, un apasionado por recorrer el mundo y coleccionar los mejores rones del mundo. Ron Diplomático Reserva Exclusiva es un ron complejo y elegante, elaborado cuidadosamente a partir de las mejores mieles de caña de azúcar, destilado en antiguos alambiques de cobre y envejecido hasta 12 años en barricas de roble. Se ha convertido en una referencia para los amantes y los conocedores de ron de todo el mundo. Un regalo perfecto para Navidad o Reyes.

Esta edición limitada de Ron Diplomático 'Reserva Exclusiva' podrá adquirirse en El Corte Inglés Gourmet Experience por 46€.

www.globalpremiumbrands.es

GIN MARE PRESENTA SU EXCLUSIVO PACK NAVIDEÑO EN COLABORACIÓN CON EL CHEF RAMÓN FREIXA



Un año más Gin Mare, la ginebra mediterránea, quiere sorprender a sus consumidores presentando un original pack navideño en el que acompañará su botella con una exclusiva crema de chocolate y aceite de arbequina a la esencia de romero ideada por chef barcelonés Ramón Freixa.

Con esta colaboración, Gin Mare vuelve a apostar por la gastronomía de mayor nivel contando con la experiencia y talento creativo de Ramón Freixa. Uno de los cocineros con mayor proyección internacional y un excelente embajador de la cocina y cultura mediterráneas. El pack que Gin Mare comercializará estas Navidades está formado por la botella de la ginebra mediterránea en combinación con un exclusivo tarro de crema de chocolate y aceite de oliva arbequina a la esencia de romero. Una

elaboración que condensa el sabor del Mediterráneo a través de parte de los botánicos presentes en la destilación de la ginebra.

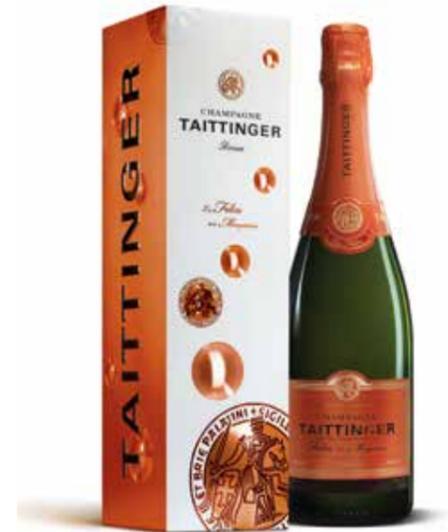
www.ginmare.com

LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE EL PRIMER CHAMPAGNE DE FINCA DE LA MAISON TAITTINGER

Les Folies de la Marquetterie es un ensamblaje compuesto por un 45% de Chardonnay y un 55% de Pinot Noir procedente exclusivamente de las uvas del viñedo de Folies que domina el Castillo de la Marquetterie, cuna de la familia Taittinger.

El viñedo rodea al Castillo de la Marquetterie, una pequeña joya arquitectónica situado en el corazón de la Champaña. Fue, antes de la Revolución Francesa, la residencia del escritor Jacques Cazotte, autor del Diabolo Enamorado, y aquí se reunían los hombres de letras del "Siglo de las Luces". El General de Castelnau lo convirtió en su cuartel general durante la batalla de Champaña en 1915. Y aquí, a finales del siglo XVII, el Hermano Oudart, monje benedictino descubrió algunos secretos de la fermentación del champagne.

www.taittinger.com



BRINDA ESTAS NAVIDADES CON EL MEJOR CHAMPAGNE DEL MUNDO SIN AÑADA

Louis Roederer Brut Premier

Las sacudidas de los albores del siglo XX, y sobre todo la Primera Guerra Mundial, que destruyó más de la mitad de las viñas de Champagne, llevaron a muchas bodegas a producir Champagnes sin añada mezclando vinos de varias añadas. Actualmente este tipo de champagnes representan el 95% de las ventas y son fácilmente identificables porque no muestran ninguna añada en la etiqueta.

Ahora que la magia de la Navidad está a punto de llegar a nuestros hogares, qué mejor que deleitar a los más queridos con una sofisticada joya nacida para disfrutar en estas fiestas: Louis Roederer Brut Premier, elegido recientemente como el Mejor champagne del mundo sin añada por The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC), el certamen con mayor prestigio del sector, conocido como "los Oscars del champagne y los vinos espumosos".

www.louis-roederer.com/es



PRUNO 2016 LLEGA POR NAVIDAD



La llegada del mes de diciembre va unida a la presentación de la nueva y esperada añada del vino Pruno. Y con cada nuevo lanzamiento, Pruno también descubre el nuevo packaging especial de Navidad, en edición limitada de tamaño magnum (1,5 litros).

En la añada 2016 sólo se han podido elaborar 524.330 botellas de un vino que aúna un 90% de Tinta Fina y un 10% de Cabernet Sauvignon. El día 1 de diciembre la nueva añada de Pruno se empieza a comercializar con el objetivo de seguir conquistando a los consumidores más exigentes que buscan un vino de gran calidad y precio.

PVP botella 0,75 l.: 10,95 €
PVP magnum 1,5 l.: 25,90 €
www.villacreces.com

POMARINA: EL PLACER DE BRINDAR ESTA NAVIDAD CON LA MEJOR SIDRA DEL AÑO



Es la opción perfecta para aquellos que quieren innovar y buscan productos diferentes, originales y de gran calidad con los que acompañar las comidas y cenas navideñas.

Magnífica compañera de entremeses, ahumados, embutidos, foie, pescados o mariscos (tan típicos en la mesa en Navidad), Pomarina Natural Espumosa es un granvas (última fase de la fermentación de manera presurizada para integrar mejor la burbuja) amarillo dorado con tonalidades pajizas y sutil burbuja, con aromas primarios y matices frutales en paladar. primarios y matices frutales en paladar.

Su precio aproximado de venta es de unos 5,90€, lo que supone una relación calidad-precio insuperable.

www.pomarina.es

GLENMORANGIE COBRE Y ORO SU PACK REGALO DE NAVIDAD



Bellamente decorado con anillos de cobre y oro, el pack evoca la maduración del whisky. Glenmorangie The Original obtiene su sabor suave y redondeado tras una década de meticuloso envejecimiento en el que las barricas se utilizan sólo dos veces asegurando así que siempre permanecen llenas de sabor. Su espíritu, puro y suave, emerge de los alambiques más altos de Escocia, que permite que sólo los vapores más ligeros alcancen la cima.

La dedicación a la excelencia por parte de la Destilería queda patente en la edición regalo de Glenmorangie 2017, que invita a los entusiastas del Single Malt a explorar los gustos redondeados de The Original.

PVP: 48€. De venta en **El Corte Inglés** y otras tiendas especializadas

A LA CABEZA DE LAS CERVEZAS DE NUEVA GENERACIÓN



Esta cerveza lager de gran calidad y producción alemana, se elabora en una de las fábricas de cerveza más antiguas del mundo. Sorprendente por su imagen única pero sobretodo por su sabor, Brutus The Beer muestra su fuerte personalidad a través de dos pilares básicos que la identifican: la calidad en el producto y el diseño. Fermentada con procesos a baja temperatura de forma artesanal, Brutus The Beer cuenta con varias características que la diferencian de otras cervezas artesanales. Es natural y no contiene aditivos, ni conservantes; no está pasteurizada y tampoco incluye gas añadido (exclusivamente contiene el gas natural que produce la fermentación del producto). El diseño, otro pilar fundamental

de la marca, va mucho más allá de un sorprendente packaging de gran atractivo. Con la intención de alejarse de cualquier estética temporal o moda pasajera, esta cerveza está concebida de un modo global y gira alrededor de un concepto estético que, sin duda, perdurará en el tiempo. Brutus The Beer intenta transmitir su particular visión del mundo y, es por eso que, conecta con un consumidor que sabe apreciar dicha sensibilidad estética en todos los aspectos de la vida.

www.brutusthebeer.com

COLECCIÓN FINOS PALMAS TÍO PEPE 2017

Ha llegado la saca 2017 de la Colección Finos Palmas Tío Pepe, cuatro joyas enológicas que simbolizan la importancia de la labor de selección y clasificación en bodega. Templanza y sabiduría afloran esta colección de González Byass que representa, como queda plasmado en las etiquetas de la nueva saca, "Las Edades de Tío Pepe".
www.gonzalezbyass.com

Tío Pepe Una Palma: esplendor de la "flor", de color oro pálido, nariz elegante y toques marcadamente salinos

Tío Pepe Dos Palmas Fino de larga crianza bajo "velo de flor" durante 8 años, que marcan el carácter de este vino sublime en el que la tierra albariza y la bodega se hacen presentes

Fino Tres Palmas se puede definir como la perfecta evolución de Tío Pepe concentrada en una copa. Sus 10 años de envejecimiento en contacto con "la flor" le otorgan un carácter único

Tío Pepe Cuatro Palmas; la quietud y el sosiego la Bodega Tío Pepe ha custodiado con mimo este Amontillado Muy Viejo. 52 años donde la selección y el origen de Tío Pepe han marcado las claves de este vino de culto



SCHWEPPE'S GINGER BEER & CHILE

La nueva variedad de la gama premium

Schweppes es la firma de mixología de referencia en nuestro país. Una marca querida y conocida por todos que ha sido capaz de crear tendencia, cultura y pasión y que ha sabido evolucionar hacia las nuevas demandas del mercado con su gama de tónicas y mixers premium, a la que se suma una nueva referencia pensada especialmente para coctelería por su versatilidad: Schweppes Ginger Beer & Chile. Elaborado con ingredientes de origen natural, el nuevo mixer se caracteriza por un sabor exótico e inesperado, que refresca y sorprende al primer trago gracias a un particular retrogusto de jengibre y al golpe picante del chile. Para obtener su fórmula, Schweppes ha sumado a su burbuja única y sus más de 200 años de experiencia como referente mezclador al know how de su equipo de Schweppes Mixing Masters, formado por cinco de los mejores bartenders del país: Sergio Padilla, Borja Cortina, Alberto Pizarro, Nagore Arregui y Diego Cabrera.



CAVATREN HO CELLER VELL CAVA



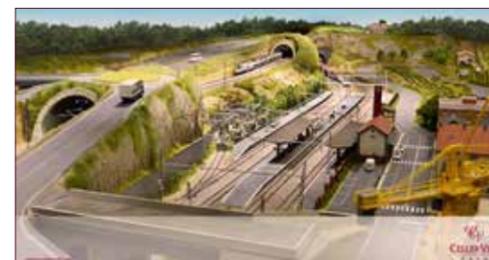
Celler Vell expone en el interior de sus cavas, una maqueta de escala H0, que reproduce la bodega, los viñedos y su entorno, que conocemos popularmente como País del Cava. Sin pretender reflejar la realidad con total exactitud, se mantiene fiel a las principales características de nuestro paisaje.

La autopista AP-7, la línea del AVE y la de cercanías de RENFE, demuestran que el Penedés, dada su localización en el centro de la depresión Pre-Litoral mediterránea, es desde siempre una tierra de paso, de comercio y comunicación. Un ejemplo de ello lo constituye la Vía Augusta en la época de los romanos, así como lo son las autopistas y la Alta Velocidad en la era actual.

Adéntrense pues en la bodega y descubran un mundo que no les dejará indiferentes. La exposición va dirigida a todos los públicos y edades. A los que tengan curiosidad para observar nuestro entorno, experimentarán una grata sensación de realidad, al calibrar tanto el tamaño como el detalle de la maqueta.

En la maqueta podrán ver en funcionamiento una docena de trenes distintos: Cercanías, AVE y Mercancías. Todos ellos se van alternando de forma aleatoria en su salida. Completado con la circulación de coches, camiones y furgonetas por la carretera y la autopista, gracias al Car System, que permite el movimiento de los vehículos. Además, podrán contemplar desde que amanece hasta lo más alto del día, el atardecer y el anochecer, mientras van circulando los trenes.

www.cellervell.com/es





DELTA INCLUYE VINOS ESPAÑOLES EN SUS VUELOS INTERNACIONALES

Cualquier momento es bueno para brindar con una copa de vino a nueve mil metros de altitud. Este otoño, Delta Air Lines ha añadido dos vinos españoles, R&G Rioja Crianza 2012 y Cal y Canto 2015, a su carta de Delta One en vuelos internacionales y transatlánticos como reflejo de su voluntad por ofrecer bebidas premium a bordo.

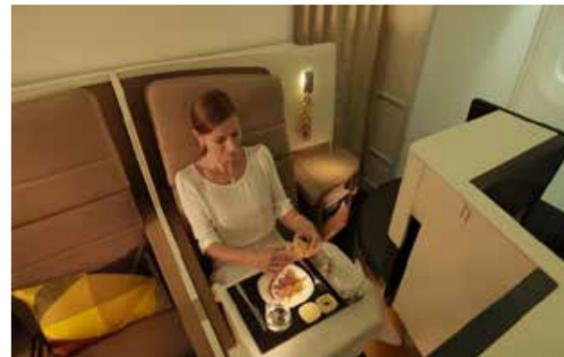
<https://m.delta.com>



EL RESTAURANTE AÉREO MÁS GRANDE DEL MUNDO

Emirates sirve más de 100 millones de comidas al año con la misma atención a los detalles en sus tres clases: First, Business y Economy Class. Más de 55 millones de pasajeros que viajan cada año desde y hacia 144 ciudades en seis continentes, conocen las tendencias culinarias de la cocina de Emirates, inspirada en cada destino a bordo del mayor restaurante aéreo del mundo.

www.emirates.com



MÁS EXCLUSIVIDAD EN ETIHAD

En Etihad Airways, la aerolínea nacional de los Emiratos Árabes Unidos, la atención al detalle, la característica hospitalidad árabe y el diseño están también presentes en los Business Studios habilitados en los vuelos A380 y del 787 Dreamliner; ofrecen más espacio en el que disfrutar del vuelo y descansar. En España, este lujoso servicio está disponible en la ruta directa de Madrid a Abu Dhabi, ofreciendo 299 plazas (29 en Business y 271 en Economy), desde octubre.

www.etihad.com



EUROWINGS VUELA A CIUDAD DEL CABO UNA VEZ POR SEMANA

Eurowings continúa con su proceso de expansión y a partir de ahora, la aerolínea alemana incorpora a su oferta de vuelos de largo recorrido a Ciudad del Cabo. La segunda ciudad más grande de Sudáfrica se encontrará conectada una vez por semana –los domingos–, al aeropuerto de Colonia/Bonn mediante un Airbus A330.

www.eurowings.com



SINGAPORE INCORPORA NUEVOS PRODUCTOS DE CABINA

Singapore Airlines ofrece desde este mes de diciembre su esperada nueva generación de productos de cabina, que se instalan en su flota Airbus A380 tras un extenso programa de desarrollo de cuatro años de duración. Acordes al lema "Personalice el espacio, experimente la diferencia", las nuevas ofertas de cabina brindan más espacio e intimidad en todas las clases, con elementos privados y personalizados a medida para el cliente de la aerolínea.

www.singaporeair.com



COCINA GOURMET EN LATAM AIRLINES

LATAM Airlines Group ha presentado un nuevo concepto gastronómico para la cabina Economy de sus vuelos de larga distancia (más de siete horas), como los que conectan Madrid con Santiago de Chile, y que está disponible a bordo y se implementará en toda la red internacional de la compañía a finales de este año 2017. El nuevo servicio ofrecerá una selección de platos gourmet individuales que son un 50% más grandes y que representan la gastronomía Latinoamericana.



TAP DESPEGA CON DESTINO A FEZ

Fez, con seis vuelos semanales, es el cuarto destino de TAP en Marruecos, sumándose a Casablanca, Marrakech y Tánger. Los vuelos desde Lisboa son operados con aviones ATR72 de 70 plazas de lunes a sábado, con salida de Lisboa a las 14:00 y de Fez en sentido inverso a las 16:35, con vuelos diarios a partir del próximo verano 2018. Con un fantástico hub en Lisboa, quedan conectados unos 70 destinos de Europa y América. Merecen ser destacadas las conexiones desde Oporto, Barcelona, París, Bruselas, Hamburgo, Zúrich, Berlín y Londres.

www.flytap.com



IBERIA OFRECE MÁS DE ASIENTOS PARA VOLAR A OPORTO

Iberia reforzará su oferta de vuelos entre Madrid y Oporto en la próxima temporada de verano de 2018.

A partir del 25 de marzo, la aerolínea operará 50 vuelos a la semana en esta ruta con aviones A319, con capacidad para 141 pasajeros. En total, ofrecerá más de 332.000 asientos en 2018 entre Madrid y Oporto, lo que supone un incremento del 28 por ciento con respecto a 2017.

www.iberia.com



NOVEDADES EN EL PROGRAMA DE FIDELIDAD DE CATHAY

Cathay Pacific continúa mejorando su programa de fidelidad, Marco Polo Club, en respuesta a las observaciones de sus propios miembros. Desde del 8 de diciembre de 2017, todos los socios de Marco Polo Club ganarán más puntos en los vuelos de Cathay Pacific y de Cathay Dragon en toda su red y en las tarifas seleccionadas. Además, el requisito anual para los socios "Green" se reducirá de 100 a 20 puntos.

www.cathaypacific.com/es



ETIHAD COLABORÓ EN LA APERTURA DEL LOUVRE ABU DHABI

Cientos de visitantes de todo el mundo han asistido a la inauguración pública del Louvre Abu Dhabi, donde fueron invitados a un vuelo de reconocimiento de bajo nivel por los alrededores del museo diseñado por Jean Nouvel, a bordo de un Airbus 380, uno de los principales aviones de la aerolínea Etihad Airways.

www.etihad.com



IBERIA EXPRESS INICIA LAS OPERACIONES A TOULOUSE

Iberia Express comenzó las operaciones de su nueva ruta a Toulouse el pasado mes de octubre, fecha en la que arrancó su Programa de Invierno 17/18. Este nuevo destino se suma a los seis actuales a los que vuela la compañía en Francia: Nantes, Burdeos, Rennes, Niza, Lyon y París-Charles de Gaulle. La compañía conectará Madrid con la conocida como "ciudad rosa" todos los días de la semana, a precios muy competitivos, desde 29 euros por trayecto.



JÓVENES DE LA FUNDACIÓN DOWN VIVEN HALLOWEEN CON IBERIA EXPRESS

Treinta chicos y chicas de la fundación Down Madrid, junto con sus acompañantes, han vivido la magia de un Halloween inolvidable durante todo el día del 30 de octubre. El viaje, que comenzó a primera hora de la mañana en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid Barajas, estuvo lleno de aventuras, ilusión y mucho misterio. Iberia Express, en colaboración con Aviación Sin Fronteras y B the travel brand, ha organizado este viaje a Londres.



FINNAIR ALCANZARA EL MÁXIMO HISTÓRICO DE SU EXPANSIÓN

La expansión de Finnair alcanzará su máximo histórico durante la próxima temporada de invierno. A través de su hub en Helsinki, la compañía aérea ofrece una de las redes más convenientes uniendo varios destinos clave de Europa con Asia y América del Norte. Inmersa en su estrategia de crecimiento, Finnair ampliará su red de rutas este invierno llegando a 20 destinos intercontinentales, más de 100 destinos en Europa y un significativo aumento en la capacidad de todos los vuelos con origen y destino en la Laponia finlandesa.

www.finnair.com



AIR EUROPA INICIA LOS VUELOS INTERISLAS CANARIAS

Air Europa inició el 30 de octubre sus vuelos interislas Canarias con el objetivo de reforzar y fortalecer la presencia de la aerolínea en el archipiélago y garantizar una excelente conectividad al operar más de 25 vuelos diarios. Los primeros vuelos entre Gran Canaria y Tenerife Norte, y entre Gran Canaria y Fuerteventura, respectivamente, despegaron a las 07.00 horas, mientras que el primer avión que enlaza Gran Canaria y Lanzarote lo hizo a las 09.20 horas.

www.aireuropa.com

IBERIA EXPRESS RENUEVA SU CARTA MENÚ E INCORPORA NUEVOS CONTENIDOS A SU OFERTA DE ENTRETENIMIENTO A BORDO

Ya está disponible en toda la flota de Iberia Express la nueva carta menú que la compañía ha confeccionado para satisfacer las preferencias gastronómicas de todos sus pasajeros. De inspiración mediterránea y con productos de primeras marcas, nace la segunda edición de La Gastroteca Express, una carta menú que incorpora alimentos de temporada frescos, ligeros y saludables. En esta nueva edición, elaborada a partir de las preferencias de los pasajeros recogidas de anteriores cartas menú, regresa la chapa de pollo, uno de los productos favoritos de los clientes. Además, se estrenan novedades como el sándwich vegetal de pan de centeno o la ensalada de cuscús, opción vegana por excelencia de la nueva carta. Por su parte, los más golosos podrán disfrutar de las mini Chips Ahoy! o los m&m's, que



también han encontrado un hueco esta temporada. Estas novedades ya están disponibles en todos los vuelos de la aerolínea y conviven con otros alimentos considerados clásicos del menú a bordo de Iberia Express.

Un sistema que también ve reforzados sus contenidos gracias al ampliado catálogo de películas que se ofrecen a través del Club Express Onboard, el pionero sistema de entretenimiento a bordo que permite a los pasajeros la utilización a través de sus propios dispositivos electrónicos. El Club Express Onboard además ofrece series y cortometrajes, así como prensa diaria, revistas, información práctica del destino como guías de puntos de interés o servicio de meteorología.

www.iberiaexpress.com



EUROWINGS SUPERA LOS MIL MILLONES DE EUROS EN LA VENTA ONLINE DE VUELOS

Eurowings ha alcanzado la cifra de mil millones de euros en la venta de vuelos a través de su página web www.eurowings.com. Estos datos convierten a la aerolínea alemana en uno de los mayores y más populares portales de comercio electrónico de Alemania. Estas cifras indican que "nuestros clientes valoran nuestro sitio web", según afirma Oliver Wagner, CEO de Eurowings. www.eurowings.com



FINNAIR DECORA CUATRO DE SUS AVIONES CON LA IMAGEN DE UN RENO DE LA LAPONIA FINLANDESA

Finnair ha decorado cuatro de sus aviones con la imagen de un reno de la Laponia finlandesa como parte de las acciones que la compañía aérea llevará a cabo esta Navidad para sorprender a sus pasajeros. La imagen del reno, al que acompaña el texto "Happy Holidays", corresponde a una sesión fotográfica que Finnair realizó en Laponia a principios de 2017. www.finnair.es

VANESA LORENZO INAUGURA LA NAVIDAD EN WORLD DUTY FREE



El pasado 17 de noviembre quedó inaugurada la Navidad en las tiendas World Duty Free, el punto de venta de marcas premium del aeropuerto. Vanesa Lorenzo, la modelo, diseñadora e influencer española de reconocida trayectoria en el mundo de la moda y wellness, junto con Pedro Castro, Division CEO Southern Europe & Africa de Dufry (empresa matriz de World Duty Free) han dado por inaugurado el periodo navideño de la cadena de tiendas World Duty Free a través del acto simbólico del encendido del árbol de Navidad.

En un periodo del año tan importante para el comercio como es la Navidad, en enlaces clave

como los aeropuertos que ven incrementado su tránsito, la cadena de tiendas World Duty Free se posiciona como un punto de venta de referencia para el shopping navideño, gracias a su oferta de productos premium de belleza, alimentación, vinos y licores. Otra de las características del catálogo de las tiendas World Duty Free es sin duda la oferta de productos exclusivos que se pueden adquirir solamente en sus puntos de venta: es el caso de los vinos Protos "Travel Edition", Cvne Reserva "Exclusive Travellers" y de la línea "The Journey Collection" de Ramón Bilbao, elaborados por los enólogos de las bodegas especialmente para World Duty Free y servidos durante el evento.

La modelo, tras encender el árbol, ha brindado con los asistentes con uno de los vinos exclusivos de World Duty Free.

www.dufry.com



Sandals
THE *Luxury Included* HOLIDAY

El nuevo Sandals **Emerald Bay** Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy espaciales, ofrecen servicio de 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

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

VUELVE LA NOCHEVIEJA MEDITERRÁNEA DE GRIMALDI LINES

El mini-crucero de Noche Vieja de la naviera Grimaldi Lines permite celebrar la llegada del nuevo año de una forma diferente. A partir de 379 euros por persona, el viaje es de seis días y cinco noches (dos en navegación y tres en el ferry anclado en el puerto de Civitavecchia) e incluye cena de fin de año, fiesta de Nochevieja y alojamiento en régimen de pensión completa durante la navegación (2 cenas y 2 comidas) y desayuno todos los días.

Entre los servicios opcionales que ofrece la naviera, señalamos la posibilidad de embarcar el coche o la moto (por 50 euros) y el traslado a Roma en autocar los tres días en que el barco estará anclado en el puerto (70 euros), con posibilidad de visitas guiadas los tres días (130 euros).

Por otro lado, las estancias en el barco estarán amenizadas por un equipo de animación.

www.grimaldi-lines.com/es



CONVIÉRTETE EN CAPITÁN DE TÚ PROPIO BARCO Y CONOCE LOS MEJORES DESTINOS CON LE BOAT



A punto de adentrarnos en el frío invierno, con menos horas de luz y tiempo para disfrutar, nada mejor que empezar a planear tu próximo viaje con ilusión para la llegada de la primavera. Si además, estás cansado de hacer siempre lo mismo ¿Has probado alguna vez un crucero fluvial? Este año Le Boat te ofrece un plan totalmente diferente en el que tú podrás ser el capitán de tu propio barco. Y lo mejor de todo, no necesitarás ni licencia ni experiencia previa. Con sólo una clase de introducción a la navegación y seguir las instrucciones, tú mismo podrás conquistar los ríos y canales de Francia,

Europa y Canadá. Le Boat cuenta con una amplia flota de barcos muy fáciles de manejar, y que te permitirán tener unas vacaciones personalizadas, divertidas y relajadas. Sube a bordo y disfruta de paisajes, visita sitios históricos o prueba la gastronomía local, tu eliges que prefieres en cada momento.

www.leboat.es

UNA NAVIDAD Y UN AÑO NUEVO DE LUJO A BORDO DE OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises, la línea de cruceros que destaca por su variedad de destinos y líder en gastronomía a bordo en todo el mundo, invita a los viajeros a disfrutar de un crucero bañado por el sol en esta próxima temporada navideña en una gran variedad de destinos exóticos y emocionantes, con menú y actividades navideñas y, sobre todo, diversión.



El buque Marina presenta esta Navidad 'Gemas caribeñas', un itinerario que recorre la costa del Caribe occidental y visita muchos de los rincones más destacados de América Central. Después de pasar la Nochebuena en Colón, Panamá, se disfrutará del Día de Navidad cruzando el Mar Caribe, antes de una visita el Día de San Esteban a Harvest Caye (sur de Belice), un paraíso de más de 30 hectáreas con un entorno de increíble biodiversidad, fauna exótica y una gran atracción: el segundo arrecife de coral

más grande del mundo. Navegando ida y vuelta desde Miami, el 17 de diciembre de 2017, este recorrido de 12 días también encuentra tiempo para descubrir destinos en Guatemala, México, Honduras, Costa Rica y Florida.

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



COMIDA ESPECÍFICA Y VARIADA PARA PERSONAS CELÍACAS E INTOLERANTES A LA LACTOSA A BORDO DE PULLMANTUR

Pullmantur Cruceros -única naviera en el mercado que ofrece un producto 100% español- ha incorporado a la oferta gastronómica de todos sus barcos una nueva carta de comida sin gluten y sin lactosa que se caracteriza por ajustarse a las necesidades de personas celíacas e intolerantes a la lactosa. Consciente de la importancia que para el pasajero tiene disfrutar de una magnífica experiencia gastronómica durante unas vacaciones, la naviera ha confeccionado esta propuesta alternativa sustituyendo la leche o derivados del huevo en todos aquellos platos en los que sus recetas clásicas incluyen por aceite de oliva, crema de soja y otros productos no lácteos.

Para que el huésped pueda disponer de esta nueva carta alternativa y disfrutar de la gastronomía a bordo con total garantía, solo deberá comunicarlo en el momento de la reserva del viaje.

www.pullmantur.es





GOLDCAR INVITA A INFLUENCERS Y CLIENTES A VIVIR UNA EXPERIENCIA ÚNICA SOBRE RUEDAS



Goldcar, compañía líder en el mercado de alquiler vacacional de vehículos, ha celebrado la tercera edición de la Goldcar Racing Experience en el Circuito de Velocidad de Albacete. Un evento dirigido a influencers, clientes y colaboradores donde han podido vivir una jornada emocionante junto a la escudería Campos Racing, fundada por el expiloto español Adrián Campos.

A la cita han acudido representantes de distintas empresas, como CEPSA, Grupo Beme o Circuit barcelona-catalunya, así como deportistas de élite e influencers como Ana Carrasco o ItarteVlogs entre otros. Todos los asistentes han tenido la oportunidad de ponerse al volante de monoplazas de competición y conducir junto a pilotos profesionales. Además, han disfrutado de otra serie de actividades diseñadas especialmente para la ocasión y de una entretenida comida antes de concluir la jornada.

Esta acción se enmarca dentro de las distintas iniciativas que lleva a cabo la compañía como patrocinador del equipo de automovilismo Campos Racing. La alianza con la escudería involucra a los clientes y seguidores de Goldcar para hacerles partícipes de esta

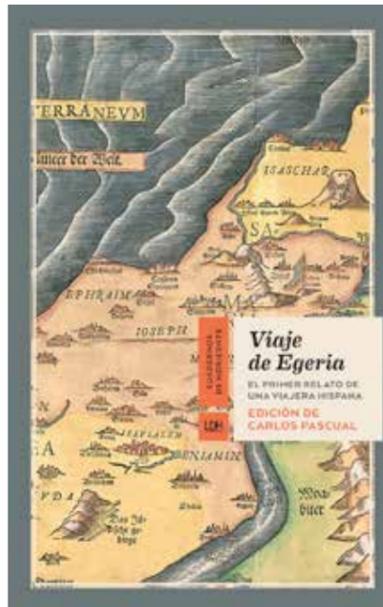
colaboración y ofrecerles la posibilidad de vivir la magia de las mejores competiciones. Según explica Juan Carlos Azcona, CEO de Goldcar "estamos encantados de contar con la presencia de clientes e influencers en una actividad que engloba los principales valores de Goldcar como compañía involucrada con el mundo del automóvil, por nuestro compromiso con la seguridad y el respaldo al talento deportivo. Como patrocinadores de Campos Racing esta es una de las iniciativas que hemos desarrollado y que, sin duda, contribuirá a estrechar nuestra relación con aliados clave para nuestro negocio".

El acuerdo de patrocinio de Goldcar supone respaldar a la escudería Campos Racing y a una de las jóvenes promesas del automovilismo español, el piloto Alex Palou (Barcelona, 1 de abril de 1997). Por la escudería Campos Racing han pasado pilotos de primer nivel, con nombres como Fernando Alonso, Marc Gené, Vitaly Petrov o Lucas di Grassi. Adrián Campos es considerado un icono del automovilismo español y su equipo, Campos Racing, una cantera de esta disciplina en todas sus facetas.

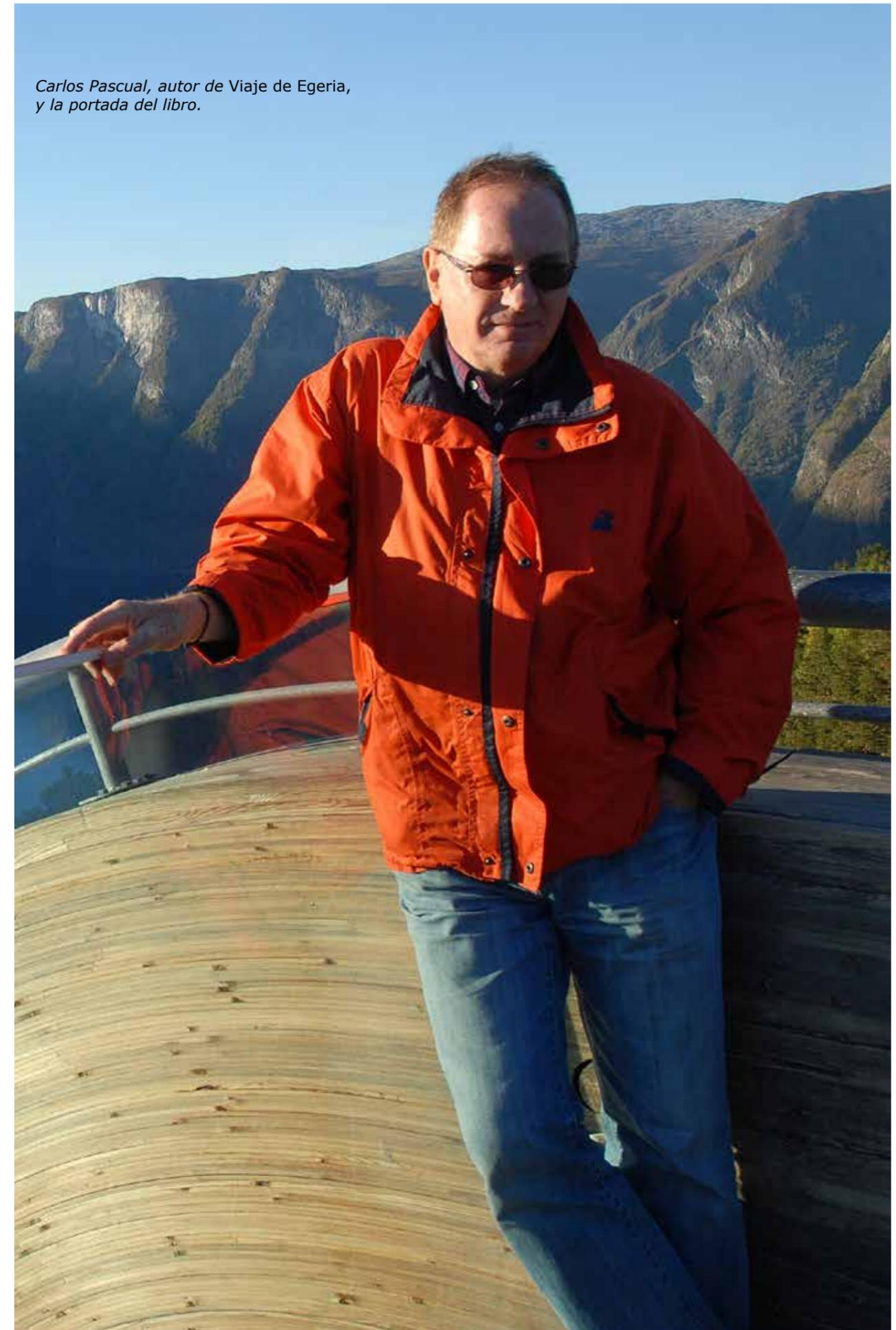
www.goldcar.es

CARLOS PASCUAL, ESCRITOR Y PERIODISTA

“EGERIA FUE LA PRIMERA VIAJERA HISPANA”



En el siglo IV, animados por Santa Elena, madre del emperador Constantino, fueron muchos los que se pusieron en camino para visitar Tierra Santa. Una de estas viajeras peregrinas fue Egeria, mujer de origen hispano a la que durante muchos años se le consideró, erróneamente, monja. Egeria dejó constancia de su viaje en unas cartas enviadas a familiares y amigas. El escritor y periodista Carlos Pascual ha traducido estos textos del latín medieval para dar a conocer la personalidad de la primera española autora de un relato viajero.



Carlos Pascual, autor de Viaje de Egeria, y la portada del libro.

- ¿Es usted el traductor del texto original?

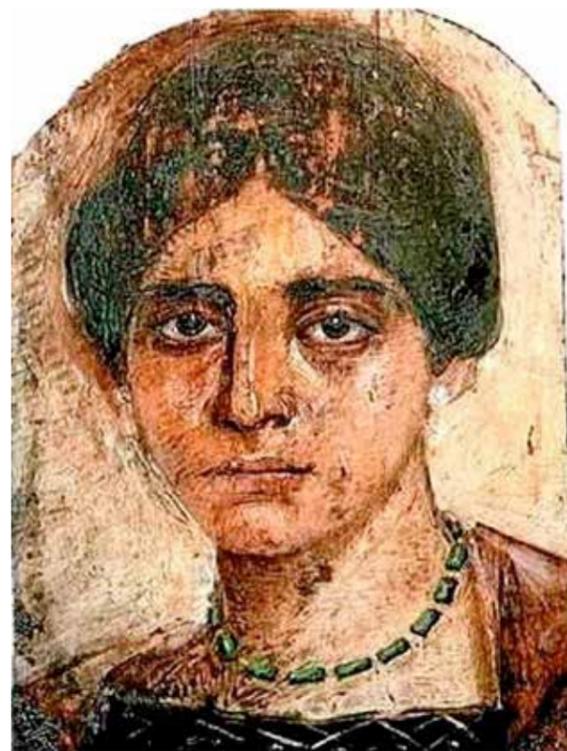
- Sí, soy el traductor del texto latino. Hay que decir que las cartas están redactadas en un *sermo cotidianus*, es decir, el latín vulgar que se hablaba en la calle en el siglo IV y que poco tiene ya que ver con el latín "culto" de Cicerón o Virgilio. No porque Egeria fuera poco culta, sino porque los cristianos de la época se desmarcaban adrede del cultismo *pagano*.

-¿Es Egeria a los escritores de viaje españoles, lo que es Nipho a los periodistas?

-No, no tienen nada que ver. Egeria solo viaja impulsada por la piedad y su fe religiosa, otra cosa es que, casualmente, el suyo sea uno de los primeros relatos viajeros conservados.

-Viajar en el siglo IV no sería una actividad habitual, y más para una mujer. ¿Qué condiciones especiales hicieron que Egeria fuera viajera?

-No era nada habitual, y menos para una mujer. Es cierto que se podían usar las "autopistas" (calzadas) del Imperio con cierta comodidad (postas y alojamientos, etc.), pero eso lo hacían solo las legiones, algunos comerciantes, los cobradores de impuestos, algunos *gyrovagui* (trotamundos) y algunas pocas personas importantes y ricas; en esta última categoría estaría Egeria.



-¿Qué nos indican las cartas que durante su viaje envió Egeria a "señoras y hermanas"? ¿Era una monja?

-No era monja, las monjas no se habían inventado todavía. Ese malentendido de "la monja viajera" que ha durado más de un si-

"Santa Elena, madre del emperador Constantino, puso de moda peregrinar a Tierra Santa"

glo se debe a que encabeza sus cartas con la palabra *sorores* (hermanas); pero *soror*, desde mucho antes (Virgilio incluso, siglo I) se empleaba en el sentido de "amiga" - algo así como cuando nosotros llamamos "tío" a un colega, no estamos indicando que sea el hermano de nuestros padres. Y también ha influido el hecho de que al principio estudiaron esta figura frailes y clérigos (que arrimaron el ascua a su sardina...)

-¿Hay pruebas incontestables de su procedencia "española"?

-A día de hoy, la hipótesis generalmente aceptada es que la autora de esas cartas fuera la Egeria o Etheria de que habla Valerio, un abad del Bierzo del siglo VII, la cual habría partido hacia Tierra Santa desde aquellas "tierras extremas".

-¿En qué se basó su comparación con Teresa de Jesús? ¿Y en qué se diferenciaban en su condición de andarinas?

-La comparación con Teresa de Jesús es otra jugada interesada de los religiosos. En realidad son dos mujeres muy diferentes, solo tienen en común que eran mujeres cristianas, piadosas y que gastaron mucha suela.

- Egeria es una perfecta casi desconocida, pero en la introducción del libro se habla de una época en que su fama era notoria. ¿A qué se debió?

-La fama que llegó a tener "la monja viajera", hasta el punto de que le dedicaran congresos o un sello de correos, se debe a esa exaltación interesada de frailes y clérigos nacionalcató-



Periodista de viajes, Carlos Pascual, ha profundizado en la figura de Egeria (en la otra página), la primera mujer de origen hispano que dejó constancia escrita de su peregrinaje a Tierra Santa.

licos, (como Fray Justo Pérez de Urbel, abad mitrado del Valle de los Caídos, *influencer* franquista).

-¿Existió una relación de Egeria con el emperador de origen hispano Teodosio?

-No lo sabemos. Quienes han aventurado que pudiera pertenecer a la familia imperial lo hacen de forma gratuita. En cualquier caso, conviene recordar que las "familias" nobles o imperiales podían extenderse a países del Imperio muy distantes entre sí. Algo así como ha pasado hasta hace nada con las casas reales europeas, que tenían "primos" o parientes en diferentes cortes.

-Al parecer en la época de Egeria hubo otras mujeres viajeras. ¿Estaba de moda viajar? ¿Qué las unía?

-Sí, peregrinar a Tierra Santa se puso de moda entre las matronas romanas de alta alcurnia, ya que la *inventora* de dicha moda había sido nada menos que la madre del emperador, Santa Elena, y había que seguirle la corriente...

-¿El viaje que realiza Egeria tuvo unos fines eminentemente religiosos?

-La movieron solo motivos religiosos o piadosos. Otra cosa es que a nosotros sus testimonios nos hayan servido para ver cómo se viajaba en el siglo IV, cómo se hablaba, qué ciudades existían, etc.

-¿Su viaje es fruto de la curiosidad?

-Ella misma contesta la pregunta cuando dice *ut sum satis curiosa* (como soy bastante curiosa), para justificar algunos "caprichos" viajeros, como salirse de ruta para ver algo o algún lugar del que le han hablado, etcétera.

-¿Qué se conoce de su físico, de su fisonomía: era guapa, joven, atlética...? ¿Estaba casada?

-¿Cómo era Egeria? Solo podemos aventurar algo por lo que deja escrito y lo que hace: tenía que ser una mujer de edad media (no muy mayor, pues no hubiera soportado la "paliza" de algunos tramos), rica (evidentemente, llevaba un pequeño séquito), culta (llevaba libros, puede que incluso en griego); nada sabemos de su estado civil ni de su apariencia física, a diferencia de otra célebre "peregrina" y coetánea que debió de moverse por Jerusalén como una bella Liz Taylor, escandalizando a algunos Santos Padres que allí vivían....



400 RECETAS FRANCESAS DEL SIGLO XVII

Hay que remontarse hasta el siglo XVII, un tiempo lejano pero crucial, para entender la historia de la cocina, pero sobre todo la de la cocina francesa.

En una época donde se empieza a preferir el uso de la mantequilla y la cocción a fuego lento para poner en valor los aromas y los productos propios de la tierra, serán personajes como François Pierre de la Varenne quienes sentarán las bases de la gastronomía francesa

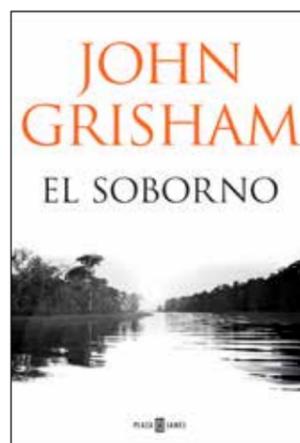
Título: *El cocinero francés*
Autor: François Pierre La Varenne
Editorial: DEBATE
Páginas: 240
Precio: 22,90 €

NUEVO THRILLER DE JOHN GRISHAM

Lacy Stoltz es una joven investigadora y abogada de Florida, y su trabajo consiste en responder a las demandas relacionadas con la mala praxis judicial. Tras nueve años en el puesto, sabe que la mayor parte de los problemas derivan de incompetencias.

De repente le llega un caso de corrupción. Greg Myers afirma conocer un juez de Florida que ha robado más dinero que el resto de los jueces poco honestos juntos. Estaba involucrado en secreto con la construcción de un gran casino en tierras indígenas. La mafia financió el casino y ahora se lleva cada mes una buena tajada de la caja mensual. El juez también se lleva su parte y mira hacia otro lado. Todos contentos.

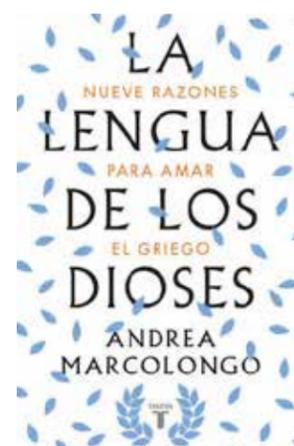
Título: *El Soborno*
Autor: John Grisham
Editorial: PLAZA & JANES
Páginas: 432
Precio: 22,90 €



LA HISTORIA DEFINITIVA SOBRE LA REVOLUCIÓN RUSA

Cuando se cumple su centenario, la Revolución Rusa aún ejerce una poderosa atracción sobre la imaginación política. La fe en el marxismo-leninismo inspiró a millones de personas en el siglo XX, y el espectro del comunismo aterró a otros millones más. Incluso hoy, un cuarto de siglo después de la caída de la Unión Soviética, el legado de Lenin perdura. El Partido Comunista todavía gobierna en China.

Título: *Revolución Rusa*
Autor: Sean McMeekin
Editorial: TAURUS
Páginas: 528
Precio: 24,90 €



EL INSOSPECHADO INTERÉS POR EL GRIEGO ANTIGUO

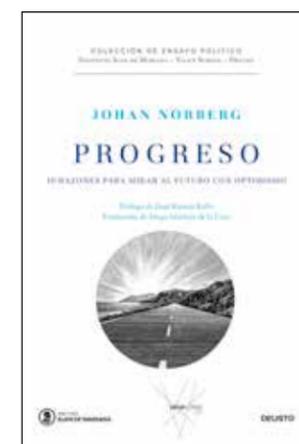
La lengua de los dioses nos descubre las hermosas curiosidades del griego antiguo-«desde su particularísima manera de concebir el tiempo hasta la expresión del deseo, desde saber expresar el amor hasta la superación de la barrera de los géneros de las cosas y de la vida»- y el modo en que esta lengua es capaz de hablarnos de nosotros mismos y transformar nuestra manera de ver el mundo.

Título: *La lengua de los dioses*
Autor: Andrea Marcolongo
Editorial: TAURUS
Páginas: 208
Precio: 16,90 €

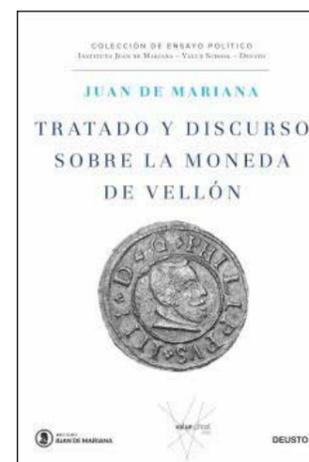
10 RAZONES PARA MIRAR AL FUTURO CON OPTIMISMO

Un libro optimista, un llamamiento a una renovada esperanza en el futuro y en el ser humano.

Todos los días nos bombardean con noticias acerca de lo mal que va todo: la victoria de Trump, el Brexit, el colapso financiero, el desempleo, la pobreza, los desastres ambientales, el hambre, la guerra, los refugiados... Sin embargo hemos progresado más en los últimos 100 años que en los primeros 100.000. La pobreza, la desnutrición, el analfabetismo, la explotación laboral, la mortalidad infantil...están reduciéndose más rápido que nunca antes en la historia de la humanidad. La esperanza de vida al nacer ha crecido dos veces más durante el último siglo que en los doscientos mil años anteriores.



Título: *Progreso*
Autor: Johan Norberg
Editorial: DEUSTO S.A. EDICIONES
Páginas: 320
Precio: 19,95 €



NUEVA COLECCIÓN SOBRE PENSAMIENTO POLÍTICO Y ECONÓMICO

En este polémico ensayo, el Padre Juan de Mariana se proponía aleccionar a los gobernantes sobre los riesgos que suponía la acuñación de la moneda de vellón, acto que consideraba como un robo. También advertía al rey de que no podía apropiarse de los bienes de los súbditos ni exigir impuestos sin el consentimiento del pueblo.

Título: *Tratado y discurso sobre la moneda de vellón*
Autor: Juan de Mariana
Editorial: DEUSTO S.A. EDICIONES
Páginas: 128
Precio: 13,95 €



Del 13 de noviembre de 2017 al 28 de enero de 2018: lunes, de 12 a 16 horas; de martes a domingos, de 10 a 19 horas. Acceso gratuito desde el hall. www.museothyssen.org

Fotos de la izquierda: César Paternosto "4 paneles" Cortesía Galerie Denise René, París. César Paternosto, "Black, Rust, Yellow" 1974 Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, Madrid. Fotos de arriba: a la izquierda, Juan Gris, "El Bodegón" 1913 Museo Nacional Thyssen Bornemisza, Madrid.; a la derecha, Joaquín Torres García, "Madera planos de color" 1929 Colección Carmen Thyssen Bornemisza.

HACIA UNA PINTURA OBJETUAL

El Museo Thyssen presenta *Hacia una pintura objetual*, una muestra que establece un diálogo entre la obra del artista de origen argentino César Paternosto y una selección de cuadros de las colecciones Thyssen-Bornemisza. Comisariada por el propio Paternosto, la exposición analiza el cambio de paradigma pictórico que llevó a los artistas de comienzos del siglo XX a redescubrir la pintura como objeto frente a la ilusión renacentista que había convertido el lienzo en una ventana en la que ver reflejada la realidad visible.

Para hacernos reflexionar sobre esa transformación artística que se inició hace ya más de un siglo, el artista ha seleccionado seis obras del museo - de Piet Mondrian, Pablo Picasso, Juan Gris y Joaquín Torres-García-, para exponerlas junto a las suyas, ocho piezas procedentes de diversas colecciones públicas y privadas. Su visión conjunta no solo ejemplifica la senda hacia la objetualidad de la pintura, sino que sirve para establecer el linaje de su propia evolución artística en los años 1970. César Paternosto (La Plata, Argentina,

1931) es un pintor, escultor e investigador teórico que vivió en Nueva York desde 1967 hasta 2004, y que actualmente reside en Segovia. Asistió desde muy joven a clases de dibujo y, tras un breve periodo de ejercicio de la abogacía, se dedicó de lleno a la pintura. Paternosto practicó desde el primer momento la abstracción, inicialmente de tipo expresionista y muy pronto geométrica, insertándose así en la gran tradición vanguardista latinoamericana. En este contexto, evolucionó hacia una "geometría sensible", en la que

la frialdad quedaría atenuada por la delicadeza de los tonos y una sutil irregularidad de las líneas.

En la tradición del arte occidental, el campo pictórico siempre se había organizado hacia el centro del lienzo. En su obra de madurez, Piet Mondrian impuso sin embargo la dispersión compositiva, eliminando el marco y empujando suavemente los elementos pictóricos hacia la periferia del cuadro. Paternosto, por su parte, descubrió en 1969 las posibilidades expresivas del

canto de los lienzos, lo que le permitió transformar el cuadro en objeto, inaugurando un nuevo espacio para la pintura y obligando a modificar la posición tradicional del espectador frente a la obra. Fue una consecuencia lógica del precedente iniciado por Mondrian que tuvo un resultado sorprendente, pues su pintura no se ofrece directamente al público, sino que se le oculta para que el espectador la busque en un cercamiento oblicuo. Pero Paternosto va incluso más allá incluso de esa objetualidad

de la pintura. Sus piezas son objetos autoconscientes y poseen la virtud de presentarse a sí mismas, incluso sin la ayuda de su creador, explicando qué clase de objetos son, de dónde vienen y con qué obras de otros artistas dialogan, como, en este caso, con *New York City, 3* (inacabado), *Composición nº XIII / Composición 2* y *Composición de colores / Composición nº 1* con rojo y azul de Mondrian, *Hombre con clarinete* de Picasso, *Bodegón* de Gris, y *Madera planos de color*, de Torres-García.

LLEVAS AÑOS TIRANDO UN INGREDIENTE SECRETO DE BELLEZA A LA BASURA



Según Alejandro Cánovas, nutricionista de Barceló Montecastillo "cuando pelas algunas frutas y hortalizas, estás tirando nutrientes que combaten enfermedades y mantienen el cuerpo y la piel funcionando adecuadamente". Pero, ¿qué porcentaje? Mucho. Según el nutricionista "el contenido de vitaminas en la fruta desciende desde la piel hasta el centro del alimento. Además se pierde un gran contenido de fibra al desechar la piel de frutas y verduras que nos ayudan a mantener una microbiota intestinal y un sistema inmunitario fuerte".

En este sentido, muchas personas se plantean si es seguro comer la cáscara de alimentos que han estado expuestos directamente a químicos y a pesticidas. Sin embargo este miedo es infundado, ya que La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) señala que ingerir frutas peladas o con piel no es una cuestión relativa a la seguridad alimentaria, pues en ambos casos realizando una correcta manipulación del producto pueden calificarse como prácticas seguras y aptas para el consumidor.

www.barcelo.com/es

INNOVAGE ÁCIDO HIALURÓNICO



Innovage, la innovadora y pionera línea de nutricosmética de la compañía farmacéutica Uriach, ha desarrollado este tratamiento a base de ácido hialurónico que se distribuye entre los tejidos, siendo reconocido por los diferentes receptores. Gracias a su bajo peso molecular, el ácido hialurónico de Innovage está diseñado para tener una alta biodisponibilidad y una absorción inmediata en la piel. De esta forma, el ácido hialurónico de Innovage proporciona tres grandes beneficios como son la hidratación, ya que agrupa moléculas de agua que hidratan la piel; la auto regeneración, porque promueve la síntesis del ácido hialurónico endógeno; y

efecto antiedad, gracias a sus propiedades que ayudan a reducir los signos del envejecimiento.

<http://innovage.es>

LA MEJOR COSMÉTICA UNISEX BY BIONIKE

Hace no mucho, los productos de cosmética como cremas, aceites, serums... estaban íntegramente ligados al sector femenino pero ahora son cada vez más los hombres preocupados por su físico que necesitan los mejores productos de belleza para sentirse atractivos. Por eso, las primeras horas del día en el baño pueden generar disputas entre parejas, entre hermanos... Qué es de uno, qué es del otro... Al hilo de este tema, Bionike, marca número 1 de cosmética en Italia, apuesta por la cosmética unisex, los productos de la mejor calidad 100 % SIN tanto para él, como para ella. ¿Quieres saber cuáles son? www.bionike.es



EL TRATAMIENTO MÁS EXCLUSIVO PARA REDEFINIR LA ARQUITECTURA FACIAL



Con el paso de los años, nuestra piel pierde su elasticidad, borrando la definición del rostro y los rasgos, dejando atrás cualquier rastro de juventud. Tras años de investigación, el Dr. Perricone ha desarrollado un producto exclusivo recién llegado a España para redefinir la arquitectura facial, esculpiendo cada rasgo y curvatura del rostro.

El aliado imprescindible para quienes buscan un aspecto más joven y definido, marcando zonas específicas como los pómulos, la línea de la mandíbula, el cuello y el escote, además de un tono más luminoso y una reducción significativa de finas líneas y arrugas. Neuropeptide Facial Cream de Perricone MD se ha formulado para combatir las siguientes preocupaciones con respecto al estado y la salud de la piel:

Piel frágil / Carencia de firmeza / Pérdida de elasticidad / Líneas de expresión

Aplicar suavemente Neuropeptide Facial Cream todas las mañanas, sobre el rostro limpio, en las zonas específicas a tratar, centrándose en los pómulos, la frente y la mandíbula, y continuar con una hidratante de Perricone MD.

www.perriconemd.es



VIVABOX, LOS COFRES REGALO MÁS GENEROSOS Y SORPRENDENTES

Vivabox, la nueva marca del grupo Wonderbox, marca líder en cofres experiencia, para esta Navidad propone regalar un nuevo concepto de cofres regalo, 2 en 1, el primero de este tipo en el mercado español. A diferencia de otras marcas de cofres experiencia, Vivabox es más que un cofre regalo ya que además de una experiencia única siempre incluye un regalo inmediato, sorprendente y de calidad. Dirigida a un público de entre 25 a 35 años, la nueva marca ofrece 23 cofres divididos en 8 temáticas para satisfacer los gustos de personas alegres, divertidas, hedonistas, espontáneas, curiosas y exploradoras.

www.vivabox.es



¡ESTE INVIERNO PONTE LAS CHIRUCA!

CHIRUCA®, presta especial atención a la mujer en todas sus líneas de producto, y diseña modelos exclusivamente destinados al público femenino, con hormas más estrechas que se adaptan al pie de la mujer, y con diseños y colores más acordes a sus gustos. Porque la tecnicidad necesaria en cada una de las actividades al aire libre no tiene por qué estar reñida con el diseño.

www.chiruca.com



PACK ESPECIAL CON MUCHO ARTE PARA LOS AMANTES DEL CAFÉ DE ILLY



Estas navidades no puede faltar ese momento único y memorable de compartir entre familiares y amigos, una buena taza de café espresso de calidad. Es un ritual lleno de recuerdos, historias, risas y lágrimas. Por eso, illy ha querido recordar este momento con un pack muy especial vinculado al mundo del arte y el diseño, con todos los elementos necesarios para tener una experiencia sensorial, emocional y afectuosa.

<http://shop.illy.com/>

LA NUEVA LIQUAJUICE PRO DE TAURUS

Los zumos verdes vienen cargados de nutrientes fácilmente absorbibles, de sustancias que ayudan a procesar grasas, vitaminas, minerales y enzimas que fortalecen el organismo. Las licuadoras "slow juicers" como la nueva Liquajuce Pro de Taurus son ideales para elaborar zumos verdes que combinen tanto frutas como todo tipo de verduras. La nueva Liquajuce Pro es el electrodoméstico perfecto para la práctica de una dieta sana y depurativa a través zumos y licuados detoxificantes, que ayudan a eliminar los residuos tóxicos que se van acumulando en el organismo. Liquajuce Pro es una licuadora de extracción lenta con un potente motor que trabaja a bajas revoluciones (43 rpm) y por lo tanto, no calienta los alimentos. Consigue un prensado suave y lento de frutas, verduras y hortalizas gracias a su tornillo exprimidor, que prensa y no tritura, lo que evita que el zumo se caliente y pierda propiedades. Su boca ancha permite introducir los alimentos enteros, evitando su oxidación. Como resultado se obtiene un zumo más homogéneo y con todos los nutrientes y vitaminas. Dispone además de dos recipientes de contención, uno para el zumo y otro para la pulpa.

www.taurus-home.com



INSPIRADO EN LA BELLEZA DEL PAVO REAL



La esfera de la última creación Grand Seiko Hi-beat 36000 captura la esencia de la pura belleza. Con ese verde intenso y un patrón estampado, es sorprendente y sutil a la vez.

www.seiko.es

SAMSUNG GALAXY 8

Un toque de personalización con la máxima protección. Lo tienes fácil, porque, como siempre, Tucano está a la vanguardia para ofrecerte lo que necesitas antes de que te des cuenta de que te falta. Y Nuvola y Denso son las colecciones que mejor se adaptan a tu Samsung Galaxy Note8.

www.tucano.es



NOTABLE-NOTEBOOKS: ANOTA, IDEA Y ORGANÍZATE CON ESTILO



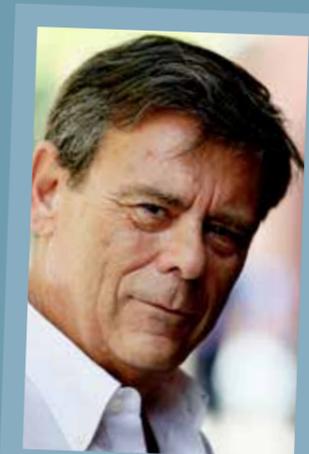
Notable-Notebooks es la tienda online de obligada visita para quienes saben que la expresión de la personalidad comienza en detalles tan pequeños como un cuaderno o un lapicero. Y, cómo no, para quienes a la hora de elegir un regalo buscan la diferencia y convierten en excepcionales objetos cotidianos como una libreta, una pluma, un planificador de mesa y también una felicitación navideña. Todo ello se encuentra en este nuevo e-commerce.

www.notable-notebooks.com

“España termina 2017 con un crecimiento de turistas; las utopías a veces se cumplen”

BALANCE FINAL

Otra vez es un año de record. Acaba 2017 y los datos confirman que el número de viajeros aumenta y el turismo sigue teniendo a España como destino preferente de vacaciones y ocio. No solo en cuanto a cifras cuantitativas, también en gasto per cápita. Definitivamente, España es un parte de atracciones para Europa y, cada vez más, para Asia y Norteamérica. La relación precio-calidad, o prestaciones-gasto, sigue siendo imbatible.



En el origen se benefició de la inseguridad de destinos turísticos tradicionales en el norte de África y el Oriente Medio. Después, fue el esfuerzo global por mejorar la calidad de los servicios las maromas que amarraron el turismo a los noray o bolardos de los puertos españoles. Y, por último, la oferta cultural, ferial y gastronómica, completaron el éxito. Solo el experimento catalán, entre la farsa, el esperpento y el ridículo, ha dañado ligeramente el sobresaliente en el último trimestre, pero todo el mundo coincide es que la enfermedad es puntual, pasajera y sin secuelas. Pronto se volverá a la normalidad, esto es, a un nuevo crecimiento, a un nuevo record. Así será en el 2018.

Falta por saber el efecto del Brexit sobre el turismo británico y las consecuencias para los residentes ingleses en España. Pero como nada está sucediendo como se esperaba (lo cierto es que casi nada en la vida acaba como se prevé, de ahí la fascinante aventura de vivir), puede que ni el Brexit ni nada altere lo que viene a ser el destino final de nuestro país como reposo de guerreros. Quién se lo iba a decir a Fraga, allá por los años 60, cuando tuvo una visión poblada de paellas, turistas, biquinis, sombrillas de playa y gestikulaciones de Alfredo Landa, bajo aquella cosa del “Spain is different”. Pues ha resultado, más que una visión profética, una apuesta ganadora. Dos o tres generaciones de españoles lo han hecho posible y, otra vez, el balance final de 2017 lo ha confirmado. Era una utopía, quizá, pero no una quimera. Y ya se sabe de las utopías, a veces, se cumplen.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

LEADING
HOTELS

KANUHURA
MALDIVES

SUN
Resorts

Descubre el paraíso Gypset



Beach Bungalow
Sunrise

DESDE

2,640€

POR PERSONA/ESTANCIA

*Basado en estancias hasta el 30/09/2017. 7 días/5 noches en régimen de alojamiento y desayuno incluyendo vuelos desde España a Male e hidroavión ida y vuelta al resort.

PASIFIKA

Información y reservas

Tel. 91 715 5422
Email info@pasifika.es
Web pasifika.es

kanuhura.com



Sabemos cuál es tu sueño...

Y vamos a hacerlo realidad.

Por eso te acercamos Isla Mauricio, ofreciéndote nuevas rutas y el máximo confort en nuestro nuevo Airbus 350, el avión más moderno del mundo.

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



airmauritiuss.com

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