

top V!AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 144 septiembre 2023

RUTA EN COCHE POR EL MEDITERRÁNEO / DEIÀ / MARBELLA / MIJAS EXCLUSIVA /



CAUDALES URBANOS
OCHO CIUDADES FLUVIALES

MOTOR / HOTELES / RESTAURANTES / GASTRONOMÍA / LIBROS / PISTAS CULTURALES



THE NEW ERA OF TRAVEL

www.altum.es

EDITOR / DIRECTOR
Hernando Reyes Isaza
topviajes@topviajes.net

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
ALTUM
topviajes@topviajes.net

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA

ALTUM

CON TEXTO TURÍSTICO

Madrid

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

FOTO DE PORTADA
Támesis (Reino Unido)
©ALTUM

SÍGUENOS



Nuestros actos, siendo los mismos, no tienen idéntica relevancia efectuados en privado que perpetrados en público y en representación de todo un país

VISADO DE ENTRADA

Rubiales y la marca España

En mis años mozos se hablaba de 'serpiente de verano' para referirnos a las noticias intrascendentes que ocupaban una relevancia inusitada ante la falta de otras con cierta enjundia propiciada por el sesteo vacacional.

Pero esos tiempos ayunos de hechos interesantes durante el estío parecen haber pasado a mejor vida. La globalización comunicativa hace que cualquier hecho noticiable ocurrido lejos de nuestra zona de influencia adquiera categoría de suceso interesante. Llegan informaciones de guerras, atentados, desastres naturales, subidas de tipos de interés, lanzamientos de misiles probatorios, separaciones o bodas llamativas de parejas más o menos sugerentes y mundiales de fútbol desde cualquier parte del mundo, mensajes que se viralizan (multiplican su reproducción a toda velocidad) a nada que tenga acogida en una de esas redes sociales que caben en un teléfono móvil.

Son noticias que habrían tenido el mismo desarrollo incluso de haber ocurrido en invierno. Y este verano de la recuperación turística tras la desasosegante e inolvidable pandemia será recordado por un tocapelotas de tomo y lomo.

El suceso tiene como sujeto actor a Luis Rubiales, un señor que en su cargo de presidente de la Federación Española de Fútbol ha sido incapaz de mantener la más mínima compostura que le exige ese puesto representativo de su país. Uno es muy dueño de poner los pies sobre la mesa mientras ve la televisión en el salón de su casa, pero la cosa cambia si lo hace como presidente de gobierno en un encuentro con otros mandatarios. Uno se puede rascar sus partes en privado, pero no tocárselas ante millones de espectadores como el paradigma del macarra de barrio, porque es la imagen de todo el país al que representa oficialmente.

En cuanto al beso, sólo se me ocurre trasladar el acto a la entrega de medallas a la selección de fútbol masculina tras ganar el mundial y me imagino al señor presidente, irrepresiblemente eufórico por la victoria obtenida, morreando a Carvajal, pongo por caso.

La actitud del señor Rubiales no es de recibo y todavía lo es menos su propósito de desprestigiar a la inerte receptora del contacto labial ante medio mundo, en una especie de huida hacia delante intentando mostrarse como víctima de una conjura urdida contra él.

Rubiales no es el mejor ejemplo para promocionar la marca España ante el resto del mundo.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com

SUMARIO

«Viajar hace sabio a un hombre, y tonto a un sabio»
Thomas Fuller (1608-1661) Clérigo, historiador y escritor inglés.

MANCHETA

> **Visado de entrada**
Rubiales y la marca España
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

MUNDO

> **Caudales Urbanos**
Ríos, ciudades e historia
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 6

ESPAÑA

> **Viaje por el Mediterráneo en coche eléctrico**
De Platja d’Aro a Valencia
PILAR ORTEGA PÁGINA 20

> **La Residencia - Deià**
O la sencillez de lo exquisito
MANENA MUNAR PÁGINA 34

> **Marbella**
Hedonismo en estado puro
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 48

HOTELES

> **España Exclusiva**
La Zambra
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 62

> Hoteles noticias PÁGINA 70

GASTRONOMÍA

> **Restaurantes**
- BARRO PÁGINA 74

- EL RINCÓN DE VESPOKE PÁGINA 76
- MALABAR PÁGINA 78
- LELONG ASIAN CLUB PÁGINA 80
- LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA PÁGINA 82
- MIHO PÁGINA 84
- ROOSTIQ PÁGINA 86
- BACAN PÁGINA 88

> Restaurantes noticias PÁGINA 90

> **Viticultura**
> Bodega Iberian
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 94

> Valdeorras, la esencia del Godello
MAR ROMERO PÁGINA 96

> Bodegas Balbás
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 98

PISTAS CULTURALES

> **Planes de ocio**
PILAR ORTEGA PÁGINA 102

> **Libros** PÁGINA 110

> **Viñeta**
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 115

MOTOR

> Audi S5 Sportback 3.OTDI
FELIPE TERUEL PÁGINA 116

BAZAR

> VARIOS PÁGINA 122

> **KM 0**
Nuevas Ideas
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 124



LONG BEACH | SUGAR BEACH | LA PIROGUE | AMBRE | ILE AUX CERFS - YOURSUNLIFE.COM

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



Caudales Urbanos

Sintonía entre ríos y ciudades



Conscientes que desde siempre los ríos nos han proporcionado agua, alimentos, y energía, además de transporte, nos acercamos a ocho ciudades para apreciar la manera como los caudales que las bañan marcan el ritmo de sus vidas y encarnan su perfil mas fascinante.



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



Imagen de Ellis Island en el Hudson

El papel que los ríos han jugado en la historia de las ciudades asentadas sobre sus orillas no se limita a las grandes civilizaciones.

En la actualidad, muchas capitales deben a sus cauces fluviales muchos de sus encantos, atracciones y fisonomía. Si el Tigris, el Éufrates, el Nilo o el Jordán contribuyeron al desarrollo de importantes sociedades, los protagonistas de nuestro periplo son escenarios donde la libertad, la creatividad, el amor o la música han interpretado algunos de sus mejores papeles.

Aires de libertad

Manhattan, aquella isla

que reposa sobre el Hudson y que los holandeses compraron en 1620 a los aborígenes locales por el equiva-

Las aguas del Hudson permitieron que en el s.XIX millares de inmigrantes europeos desembarcaran en Nueva York para cumplir el sueño americano

lente a USD \$24 pagados en abalorios de cristal, nunca imaginó que siglos después se convertiría en el ombligo del mundo. Fueron las aguas de su río las que permitieron

que hacia finales del siglo XIX millares de inmigrantes provenientes de toda Europa atracaran en un puerto que ofrecía la posibilidad de cumplir con el añorado sueño americano. Se calcula que por el centro de inmigración de Ellis Island pasaron algo más de 12 millones de almas que fueron revisadas, inspeccionadas, retenidas e incluso enterradas. Aquellos que superaban las pruebas de acceso a la metrópoli impuestas por esta especie de purgatorio, eran recibidos por un mítico monumento que, como surgido de las aguas, les enseñaba la 'luz del Nuevo Mundo': la Estatua de la Libertad. Con motivo del primer centenario

de su independencia, el pueblo francés regaló a los Estados Unidos esta talla esculpida por Frédéric August Bartholdi, que simboliza la amistad entre ambos países y realza los valores de libertad, igualdad y fraternidad que tanto proclaman los galos. Los puentes de Nueva York sobre el Hudson son odas a la arquitectura moderna y conectan la ciudad con diversos puntos, incluso con otros estados. Es el caso del George Washington, que con sus 14 carriles y zonas para peatones se extiende hasta Nueva Jersey ofreciendo las mejores vistas del West Side. Muchos neoyorquinos consideran que el símbolo por excelencia de su ciudad es el Brooklyn Bridge, que une las típicas estructuras de mediana altura de Brooklyn del siglo XIX con los rascacielos de Manhattan, verdaderos emblemas del siglo XX que articulan el skyline de la Gran Manzana. Otros puentes como el Manhattan, el Williamsburg o el Verrazano –de aquí arranca la célebre maratón de NYC– hacen parte de los caminos que esta ciudad ha tejido sobre sus aguas.

Una orilla futurista

Resulta paradójico que una ciudad tan tradicional y clásica como Londres sea a la vez tan moderna, atrevida y futurista. Basta con darse un paseo por South Bank o por cualquier lugar de las riberas del Támesis, el río que divide en dos a la ciudad –y al que Julio César siempre se refirió como 'oscuro'– para darse cuenta de que la capital británica es cada vez más moderna. Desde que la antigua central

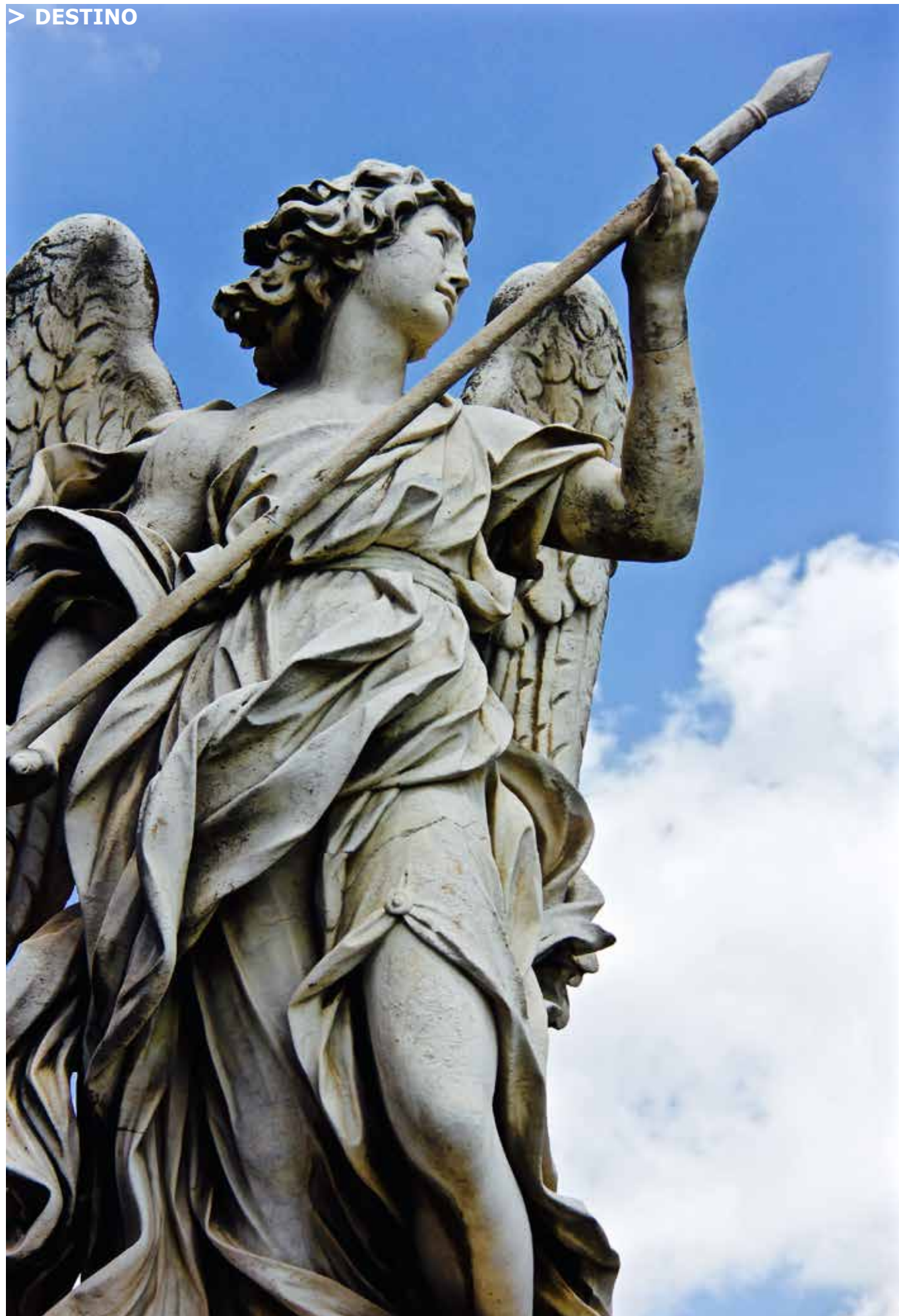


Skyline de Nueva York

Londres fue en su momento la ciudad más grande del mundo, y en todos sus ciclos, el Támesis ha sido su espina dorsal



Son varios los puentes que cruzan el Támesis en Londres



El puente de Sant'Angelo sobre el Tíber, construido por Adriano, es uno de los más antiguos de todos



Roma a orillas del Tíber

eléctrica donde se encuentra hoy la Tate Modern revolucionara, en el año 2000, el concepto arquitectónico de pinacotecas, y desde que el starchitect Sir Norman Foster comunicara esta galería con la Catedral de St. Paul a través del Millennium Bridge, esta urbe no ha descansado en su empeño de hacer de la arquitectura contemporánea un arte que recupera zonas olvidadas. La reciente torre Gherkin o la imponente estación de metro de Canary Wharf ayudan a entender por qué la Corona ha nombrado a este arquitecto 'Caballero del Imperio Británico y Barón de la orilla del Támesis'. Pero otros dos nombres son también culpables de este cambio de fisonomía urbana de la

Londinium de los romanos: Richard Rogers y Zaha Hadid. El primero, considerado el padre de la nueva arquitectura inglesa con más de 50 edificios por toda la ciudad

El Tíber no es solamente el alma de la Ciudad Eterna, es su razón de ser

y Hadid con sus caprichosas líneas curvas de vanguardia. La Evelyn Grace Academy o la piscina para natación y waterpolo de las últimas olimpiadas dejan de manifiesto que esta mujer de origen iraquí es mucho más que atrevida... La capital británica

fue en su momento la ciudad más grande del mundo, y durante todos sus ciclos, el río ha sido siempre su espina dorsal. En 1564 Londres aprovechó los momentos en que el crudo invierno helaba el caudal del Támesis para establecer sobre el hielo las llamadas Frozen Fairs, donde puestos ambulantes, teatrillos o carreras de burros se celebraban para regocijo de los habitantes. Desde 1831, cuando el viejo London Bridge se reemplazó, el curso del río se aceleró y estos divertidos acontecimientos pasaron a mejor vida.

Fin de una historia de amor

El río que cruza Roma, la Ciudad Eterna no es sola-



Típica embarcación en el Mississippi

Actuación de Karol G.



Isla artificial de Donauinsel en Viena

Tras desviar el cauce del Danubio, las 700 hectáreas de la isla artificial Donauinsel, se han convertido en uno de los lugares más deseados de Viena

mente su alma sino también su razón de ser. La capital italiana se levantó a orillas del Tíber y ello facilitó tanto los sistemas de riego como el transporte de mercancías. Las murallas de la ciudad se construyeron a lo largo del río y son numerosos los puentes cargados de historia que cruzan sus aguas de un lado a otro. Destaca el de piedra de Sant'Angelo construido por el emperador Adriano, o el Milvio, el más antiguo de todos. Este último se hizo famoso tras el éxito del libro *Ho voglia di te* (Tengo ganas de ti), del escritor Federico Moc-

cia. El autor describe cómo muchos enamorados sellaban su relación enganchando un candado a una de las farolas del puente para tirar luego las llaves al Tevere, como símbolo de un amor indisoluble. Recientemente y por cuestiones de estética, las autoridades romanas han retirado los candados. Enamorarse de la capital italiana no es difícil y prueba de ello son las caras de los muchos visitantes que recorren el río en barco. Un paseo que además de resultar barato se hace divertido por las expresiones de asombro (¿o de enamoramiento?)

de quienes se deleitan surcando el Tíber.

Un vals que no es azul

Históricamente, las crecidas y los desbordamientos del Danubio han sido considerables y quizás por ello Viena haya vivido durante siglos de espaldas a un río que no es tan azul como nos quiso hacer creer Strauss con su famoso vals. Tras una magna obra de ingeniería, el cauce ha sido desviado y como consecuencia ha aparecido Donauinsel, una isla de 700 hectáreas que con playas artificiales se ha convertido en

el lugar más apetecido por todos los vieneses. Un paraíso para la vida al aire libre y los deportes rodeado por más de un millón de árboles y donde está prohibida la circulación de cualquier vehículo a motor. Sus noches son las más animadas de la capital austriaca con un sinnúmero de restaurantes y bares. No lejos de aquí se encuentra la Hun-

Por el río de La Plata llegaron a Argentina inmigrantes de todo el mundo para hacer de Buenos Aires una gran capital

dertwasserhaus, la construcción del pintor Friedensreich Hundertwasser de 1895 que por su eclecticismo y color es uno de los edificios más fotografiados de Viena junto con la Catedral de San Esteban. Frente a la isla se extiende el Prater, uno de los parques más bellos de la ciudad y también la Millennium Tower, el doble cilindro futurista de cristal que con sus 51 pisos es uno de los edificios más altos del país.

Destellos de plata

El estuario del río de la Plata alcanza los 220 kilómetros de ancho y por él llegaron a Argentina los italianos, españoles, polacos y demás inmigrantes que contribuyeron a poblar el país y que hicieron



Puente de La Mujer de Santiago Calatrava en Buenos Aires

de Buenos Aires una gran capital. El río de la Plata es tango, es tradición porteña y también expansión urbanística. La recuperación de los almacenes del viejo puerto convertidos en centro gas pescadores, la ciudad universitaria o el aeroparque Jorge Newbery desde otra perspectiva.

El canal de Amèlie

Hoy como ayer el Sena sigue ejerciendo un enorme poder de fascinación sobre todos los que visitan París. Ha in-

spirado a escritores, directores de cine, músicos y probablemente sea al río más pintado del mundo. Quien llega a la Ciudad Luz tiene la obligada necesidad de surcar su río. Aunque lo normal es remontarlo en un recorrido que acaricia las fachadas de la catedral de Notre Dame, el Louvre, la antigua estación de ferrocarril del Quai d'Orsay -reconvertida en museo-, las cúpulas del Grand Palais y de la Academia de Francia y la torre Eiffel, entre otros, nosotros proponemos



Atardecer sobre el Sena, París



El Sena ejerce un poder de fascinación sobre todos los que visitan París

otro recorrido. Este último, aunque menos conocido, es cada vez más demandado. Por el canal Saint Martin, creado en 1825 para el tráfico comercial, ahora existen dos rutas para los turistas y aunque ambas terminan en el Parque de la Villette, una inicia su recorrido en el Museo d'Orsay y la otra en el puerto de l'Arsenal. En cualquier caso, este recorrido se adentra por el canal en cuestión, probablemente la parte fluvial más íntima de la ciudad. Dos puentes giratorios y unas románticas pasarelas abovedadas, además de unas orillas en las que relucen centenarios

Si al Mississippi se le han compuesto innumerables blues, al Guadalquivir no dejan de echarle piropos con ritmos gitanos

castaños, nos confirman lo lejos que estamos de los grandes monumentos tradicionales. Por escenario tenemos un añorado remanso de tranquilidad y sencillez. Sería imposible no recordar a Amélie (la película de Jean Pierre-Jeunet, 2001), quien entregada a los placeres más sencillos de la vida acudía a este canal para tirar

piedras y hacerlas saltar sobre sus aguas.

Saxofón y castañuelas

Entre Nueva Orleans y Sevilla, por extraño que parezca, las diferencias entre sí terminan por convertirse en similitudes. Si al Mississippi americano se le han compuesto innumerables blues, al andaluz Guadalquivir no dejan de echarle piropos con ritmos gitanos. Si la del sur de Louisiana tiene una marcada herencia del África negra, la del sur ibérico la tiene árabe, del norte de África. Y si el Mardi Gras, el carnaval de Nueva Orleans huele a bourbon, la Feria de Abril de Sevilla sabe

a rebujitos y a fino de Jerez. En el barrio de Tremé los saxos emocionan a los afroamericanos, y en Triana, las castañuelas hacen que gitanos y payos se arranquen por sevillanas y bulerías. Sin duda ambas ciudades nos muestran cómo las aguas que las bañan han influido sobre sus sociedades hasta límites insospechados y es que las llanuras del delta del Mississippi no se diferencian demasiado de las marismas del Guadalquivir. Como un vals incesante, estos ríos

Los protagonistas de este periplo son escenarios donde la libertad, la creatividad, el amor o la música han interpretado algunos de sus mejores papeles

fluyen con sus secretos y susurros tejiendo una sintonía líquida que envuelve a estas ocho ciudades en un romántico abrazo entre agua y tierra que, se antoja cargado de belleza y magnetismo.

www.visitnewyork.com

www.visitlondon.com

www.austria.info

www.turismo.buenosaires.gob.ar

www.visitsevilla.es

www.france.fr/es

www.neworleans.com

www.turismoroma.it

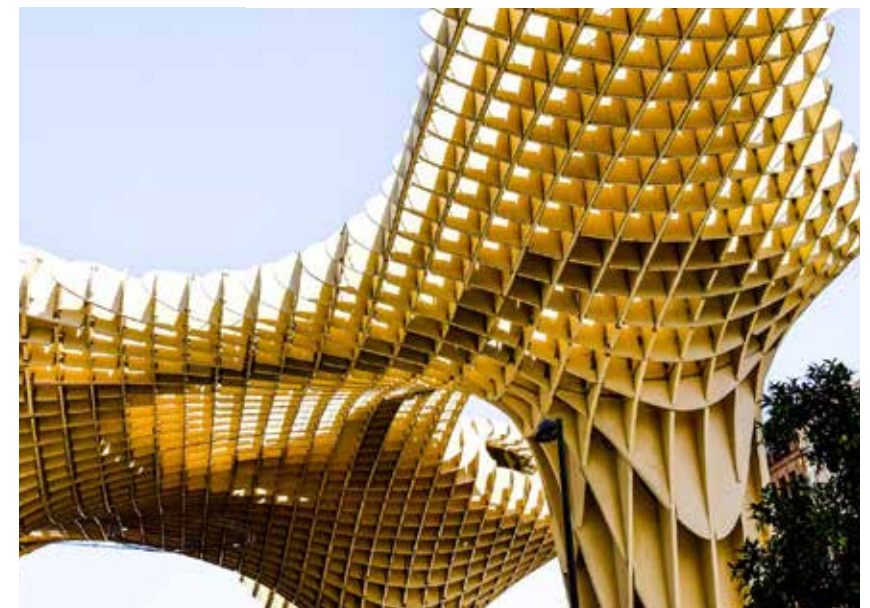
Detalles andaluces en la Plaza de España, Sevilla



Músicos callejeros en Nueva Orleans



Detalle de las "Setas de Sevilla" del arquitecto Jürgen Lengen





Barcelona, mosaicos del Parque Güel

VIAJE POR EL MEDITERRÁNEO

Una ruta en coche eléctrico

TEXTO **PILAR ORTEGA**
FOTOS **PILAR ORTEGA Y HOTELES SILKEN**
ppm76.ortega@gmail.com



Después de trazar una ruta por el País Vasco en 2022, los hoteles Silken y Mercedes-Benz diseñan en 2023 un itinerario desde Platja d'Aro hasta Valencia sin dejar huella de carbono.

Cada vez más hoteles atienden la demanda de los viajeros que velan por el medio ambiente y desean dejar la menor huella de carbono cuando salen de sus lugares de origen. Es el caso de los hoteles Silken que, cada año, quiere trazar un itinerario "verde", en colaboración con Mercedes-Benz, y transmitir el mensaje de que uno puede ponerse en marcha de una manera eficiente y responsable. En 2022, ambas empresas se sumaron a la "The e-Basque Route", ideada por la Agencia Vasca de Turismo, que tiene paradas en diferentes localidades del País Vasco y Rioja Alavesa. Y en 2023 han apostado por el Mediterráneo, concretamente por el tramo comprendido entre Platja d'Aro, en Girona, y Valencia capital.

Para probar la eficacia de este proyecto, nos hemos puesto en marcha con un vehículo eléctrico de alta gama de la firma Mercedes en una ruta que parte de Platja d'Aro y pasa por Barcelona, L'Ametlla de Mar y Valencia y hemos visitado algunos puntos de interés turístico y pernoctado en alojamientos singulares dotados de cargadores eléctricos. Nos esperan paisajes de ensueño bañados por ese "Mare



Rumbo al Mediterráneo en vehículo eléctrico, Silken Roadtrip

Nostrum" por el que han transitado tantas culturas y tantos sueños, y buscaremos actividades que nos emocionen. Y los disfrutaremos sin prisa, con la conciencia de saber que, si somos responsables, seguirán allí en el futuro para las generaciones venideras.

Con las baterías cargadas

Con las baterías bien cargadas, los coches realizan la primera parada en Platja d'Aro, un destino muy codiciado por los viajeros que aman el sol y la belleza del paisaje, ya que se trata de una playa de más de dos kilómetros de longitud, rodeada de



Ciudad de las Artes y las Ciencias, Valencia

acantilados y no muy lejos de pequeñas calas que merece la pena también descubrir. Pertenece a la localidad de Castell d'Aro, cuyo conjunto histórico ha sido declarado Bien de Interés Nacional. Tiene bonitas construcciones datadas entre los siglos XVI y XVIII, por lo que el conjunto nos remite a un pueblo medieval de casas y callejuelas de piedra. Aquí, en el mes de agosto, se celebra una interesante feria medieval.

Nos disponemos a pasear por el casco antiguo, donde nos encontraremos con el Castillo de Benedormiens, cuya existencia ya figura en un documento del año 1041. Al parecer, se levantó para proteger el valle del Aro de las invasiones árabes pero, lógicamente y debido a su longevidad, ha sufrido diversas

modificaciones y restauraciones. Como curiosidad, diremos que en las murallas de este castillo se celebra, desde 1959, el belén viviente más antiguo de Cataluña en el que participan unas 400 personas de Castell d'Aro.

En Platja d'Aro

Pero si lo tuyo es andar, te recomendamos los caminos de ronda que conectan todo el litoral de la Costa Brava y que pasan por la Playa Grande o Platja Gran de este municipio o subir los escalones que conducen hasta la iglesia de Santa María, consagrada en el año 1078. Claro que mucho más relajado es disfrutar del paseo marítimo de Platja d'Aro, que está salpicado de pequeños comercios, restauran-

Los hoteles Silken ponen en marcha la segunda ruta de movilidad sostenible en España



Detalles arquitectónicos de la Catedral de Valencia



Detalles modernistas, Barcelona



Los hoteles Silken y Mercedes Benz apuestan por los viajes sostenibles

tes y terrazas donde tomar un refrigerio.

Y para pasar la noche, nada mejor que el nuevo y céntrico Silken Platja d'Aro, un hotel de 4 estrellas con piscina y 111 habitaciones que se encuentra a tan sólo 300 metros de la playa y cuya estética está inspirada en la naturaleza del Mediterráneo. Allí cargaremos y tendremos a punto los vehículos eléctricos para continuar, con total seguridad y autonomía, nuestro itinerario.

Barcelona, meca del Modernismo

La siguiente parada de la ruta es Barcelona. Aquí nos alojaremos en el hotel Silken Ramblas, situado a un paso del Gran Teatre del Liceu y del Mercado de la Boquería. Es el momento de disfrutar de esta ciudad cosmopolita, meca del Modernismo, y que tan célebre hicieron Gaudí y otros archi-

tectos y artistas que dejaron su sello en el perfil urbano de la ciudad condal. Ahí están la basílica de la Sagrada Familia, la Casa Batlló, la catedral, el Museo Picasso, "La Pedrera", el Palau de la Música Catalana o el Museo Nacional de Arte de Cataluña. Y para añadir emoción a la ruta, programamos un paseo a caballo en el Club Hipic Conca de Barberà.

Valencia y Javier Mariscal

Valencia es el destino de nuestra siguiente parada, y antes de partir nos disponemos a coger fuerzas con un almuerzo a base de atún en L'Ametlla de Mar. Pondremos rumbo al Hotel Silken Puerta Valencia, y al llegar, nos recibe su director, José Sánchez, quien nos desvela que los dibujos que cubren la fachada acristalada de este alojamiento de cuatro estrellas fueron diseñados por Javier Mariscal, co-



Teatro El Liceu, Barcelona



Cúpula del Mercado Central de Valencia

Cada vez más hoteles en España se comprometen con el planeta

nocido sobre todo por ser el autor de Cobi, la mascota de los Juegos Olímpicos de Barcelona 92.

Hay espacios imprescindibles que toca visitar en Valencia y algunos de ellos son la Ciudad de las Artes y las Ciencias, la Plaza de la Virgen, el Barrio del Carmen, las Torres de Serranos, la Lonja de la Seda y el Mercado Central, además de la catedral y el célebre Miguelete.

***Nos dirigimos en
coche eléctrico
a Platja d’Aro,
Barcelona y Valencia***

**Parque Natural
de la Albufera**

Y después de conocer el corazón de Valencia, llega el momento de alejarse un poco del entorno urbano y acercarnos a la naturaleza, concretamente al Parque de la Albufera, y dar un paseo en barca antes de degustar una deliciosa paella valenciana. Este idílico espacio natural invita a ser saboreado despacio. Transmite calma, magia y encanto. Es un oasis rodeado de arrozales y dunas vírgenes al que llegan cada año más de 2.000 especies de aves tanto autóctonas como migratorias.

Con los vehículos a tope de carga, y ya con la nostalgia en el cuerpo, toca programar el viaje de regreso a casa. Hemos alcan-



Atardecer en el Parque de la Albufera

zando la meta de nuestro itinerario de movilidad sostenible por el Mediterráneo. La ruta ha llegado a su fin y la huella de carbono ha sido prácticamente nula en cuanto a la movilidad. Éste es uno de los objetivos del proyecto que lideran los hoteles Silken y Mercedes-Benz y con el que se pretende también repartir a lo largo del año los flujos de visitantes con una nueva ruta turística limpia y sin emisiones contaminantes. Prueba realizada y meta conseguida. Ahora es el turno de planear futuros itinerarios y buscar fechas en el calendario.



Mercado La Boquería, Barcelona

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

La autopista del Mediterráneo o AP-7 comunica toda la costa mediterránea española desde la frontera con Francia hasta Guadix. Atraviesa, por tanto, las provincias de Girona, Barcelona, Tarragona, Castellón, Valencia, Alicante, Murcia, Almería, Málaga y Cádiz.

DONDE DORMIR

Hotel Silken Platja d'Aro

Este alojamiento tiene una categoría de 4 estrellas y es un nuevo referente de la Costa Brava. Situado en el corazón de Platja d'Aro, a un paso de Blanes y de Lloret de Mar, el hotel cuenta con piscina y dispone de 111 habitaciones, todas ellas bien equipadas y con todos los servicios y comodidades.

Hotel Ramblas Barcelona

Este emblemático hotel, ubicado a un paso de las Ramblas y del Teatro del Liceo, nació en 1992, año de los Juegos Olímpicos en

la ciudad condal. Sus espaciosas habitaciones tienen todo tipo de comodidades. Merece la pena disfrutar de un cóctel en su bar The Club, custodiado por una antigua balconada vasca, y de su sauna.

Hotel Puerta Valencia

Este hotel de cuatro estrellas ocupa un edificio cuya fachada fue diseñada por el pintor e ilustrador Javier Mariscal. Todas las habitaciones son exteriores y destacan por su amplitud y confort. El hotel ofrece a sus huéspedes una experiencia de lujo y comodidad. Cuenta con un restaurante muy cotizado donde se puede degustar la exquisita gastronomía valenciana.

DONDE COMER

El Bandarra

Este restaurante es uno de los mejores de L'Ametlla de Mar, una bonita localidad situada entre Cambrils (Tarragona) y El Perelló. Aquí sienten pasión por el atún rojo, así que si te gusta

este manjar del mar, conviene reservar, porque el local suele estar lleno debido a su atractiva propuesta y a su excelente relación calidad-precio.

Lienzo

Este restaurante situado en el centro de Valencia es uno de los ocho de la ciudad que tiene estrella Michelin. Está regentado por María José Martínez y Juanjo Soria, una pareja que brilla con sus creaciones "gastro" y que ha hecho un excelente trabajo con las posibilidades de la miel en la cocina.

Els 4Gats

Este histórico restaurante de cocina catalana se inauguró en Barcelona en 1896 y fue el punto de reunión de los representantes del movimiento modernista. Por aquí anduvieron Pablo Picasso, Ramón Casas, Joan Miró, Antoni Gaudí y otros talentos de la historia del arte.

www.hoteles-silken.com

www.mercedes-benz.es

top VIAJES

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

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

www.topviajes.net

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

LA RESIDENCIA - DEIÀ

O la sencillez de lo exquisito



Una vez más, el glamour y la belleza de La Residencia, sorprenden con sus nuevas y variadas aportaciones enfocadas al arte que decora sus muros y a una gastronomía exclusiva.



TEXTO **MANENA MUNAR**
FOTOS **M. MUNAR / BELMOND**
www.laventanademanena.es

La Residencia en plena sierra de Tramontana



Casa principal del hotel

Deià está situado en la costa noroeste de Mallorca, a pocos kilómetros de Valdemosa, entre los montes de la Tramontana y el Mar Mediterráneo. Su único enlace con el resto de la isla es por barco, desde Palma de Mallorca, desde el cercano Puerto de Soller o por carreteras pequeñas; una ventaja más para que se mantenga impoluto.

Bancales de olivos, limoneros, robles centenarios, una brisa acariciadora y el mar mediterráneo son encantos más que suficientes para sucumbir a Deià. Si a todo esto se le añade el aroma de los

Robert Graves se sentía en Deià como en el séptimo cielo

jazmines, el colorido de las flores, y una arquitectura que se funde con el entorno, se comprende que una pequeña aldea como Deià, a solo treinta kilómetros de Palma, haya atraído a tanta gente allende los mares.

Un canto al color y el bienestar

Sobresale entre las casas ocre suave del bello pueblo, la de La Residencia. Su color es el de las flores, los frutales, la

huerta y los olivos que llenan los jardines, de los que el hotel de Belmond se sirve para confeccionar su propio aceite. Su tesoro es la magnífica colección de arte de la que fue responsable el prolífico pintor y galerista americano Georges Sheridan, como también fue lo fue de la Galería Sa Tàfona con colecciones temporales.

Cuenta con una villa privada construida en tres niveles, con tres habitaciones dobles, salón con chimenea, cocina equipada, terraza con barbacoa, vistas panorámicas, piscina climatizada y acceso a la playa privada de "La Residencia" desde donde se observan

los barquitos locales haciéndose con el pescado fresquísimo que se incluirá en la carta del hotel. Las suites Tramontana están enclavadas en lo más alto del hotel y tienen una situación privilegiada, mirando a los montes de la sierra del mismo nombre. Cada suite lleva el nombre de uno de los picos de la Tramontana y el azul rabioso del Mediterráneo se asoma por la ventana.

La selección de plantas y flores de las terrazas es espectacular y representa fielmente la flora balear. Su oferta de deportes acuáticos para el verano se combina con lo acogedor de sus chimeneas en invierno y la tentación del verdadero descanso, al fuego del hogar, con su piscina climatizada y con un spa en don-

A las espectaculares vistas que se contemplan desde cada esquina de La Residencia, les acompaña el bienestar de su clima y de su entorno

de disfrutar de masajes a base de cítricos, olivas y demás productos oriundos de la zona. Se puede incluso experimentar una armoniosa sensación de calma y de paz gracias al hidrotermo-color, flotando durante media hora en la cama especial con la temperatura y el color adecuados a lo que se une un masaje en los pies y el cuero cabelludo, que transportan al huésped al séptimo cielo.



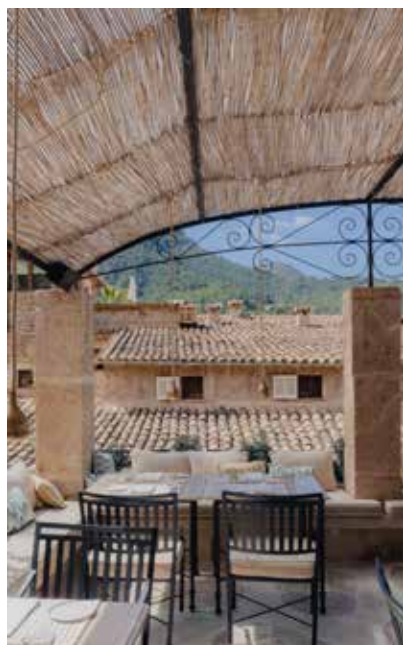
Vistas a Deià



La privacidad siempre presente



Paisaje del litoral mallorquín



Restaurante Tramontana



El arte siempre presente en La Residencia



Elegante sencillez en cada espacio

Arte y Naturaleza

Es un regalo para la vista observar la armonía con la que conviven el arte moderno y la finca de los siglos XVI y XVII, repleta de antigüedades de la isla, con una decoración rústica mallorquina a la que alegra y enaltece la exquisita variedad de obras originales de más de 85 artistas de Deià, muchos de ellos de reconocimiento internacional. Cada cuadro ha sido elegido con esmero y le da un toque de luminosidad al rincón que adorna. Curiosamente entre las obras de la colección aparecen versiones improvisadas de Maestros Europeos: Velásquez, Tiziano... en honor a los gran-

La Residencia cuenta con 33 obras originales de Joan Miró, expuestas en el restaurante que lleva su nombre

des. Una reproducción impactante de la obra "Mujeres de Argel" de Delacroix, realizada por la pintora Frances Baxter, nuera de Robert Graves, cuelga de uno de los salones del hotel. Las alegres "Meninas" de Georges Sheridan reciben al visitante en su entrada al mundo de "La Residencia" al igual que una curiosa composición de "La joven de la Perla" con violín incorporado del artista Arturo Rhodes.

Desvelando las sorpresas

La Residencia, tras algunas importantes renovaciones, reabrió sus puertas el 19 de Marzo de 2023. Entre ellas, y hablando de arte, en colaboración con Galleria Continuo, ha creado "Artistas de la Residencia 2023", una iniciativa por la que artistas del mundo entero tienen la posibilidad de formar parte de una de las tres residencias artísticas del año. El periodo será de dos meses, e incluirá hospedaje en La Residencia, estudio, una beca mensual y financiación para la producción de la obra. La obra ganadora entre las tres residencias, pasará a



Paseos marinos para disfrutar de la isla



Un rincón para el sosiego

formar parte de la colección del hotel.

En otro aspecto más lúdico, no por ello menos importante, hay que resaltar la apertura del restaurante Tramuntana Hill a orillas de la piscina, restaurada por el estudio de diseño More Desing, vecinos de Deià, con Manuel Villanueva a la cabeza, que se caracteriza por su sello inconfundible de arquitectura contemporánea llevada a lo mediterráneo. La cocina la gestiona Pablo Armando Moreno, granadino y cocinero Km. 0, con aprendizaje en Basque Culinary Center y con estrella Michelin, que también dirige el espectacular restaurante de La Residencia,

La apertura de Tramuntana Hill a cargo de la sapiencia culinaria Km 0 del chef Pablo Armando Moreno ha sido una de las sorpresas especiales de 2023

El Olivo, ayudando con su colaboración, al chef ejecutivo del hotel, Guillermo Méndez. A todo esto hay que añadir que Tramuntana Hill cuenta con el célebre horno de carbón Jospé y que realmente y tal como se dice, Is the place to be, donde disfrutar de la belleza del entorno y saborear un pescado recién capturado, entre otras muchas delicias.

También conviene hablar sobre la renovación de las habitaciones y espacios del personal de La Residencia, por iniciativa del Director General Thomas Moons, así como la escogida oferta cultural del hotel que incluye conciertos, exposiciones, y hasta clases de petanca, yoga, tenis y ciclismo.

Deià, el paraíso de Robert Graves

Uno de los pioneros en descubrir Deià fue el célebre escritor británico Robert Graves que decía de este rincón mallorquín ser lo más cercano al paraíso. Llegó por primera vez en 1929, año en que publicó

su autobiografía “Adiós a todo esto”, obra que le costó algún que otro disgusto en su Inglaterra natal. El estallido de la guerra civil le obligó a abandonar Mallorca. Un abandono físico ya que Deià había conquistado su corazón ofreciéndole una forma de vida fresca y natural, un clima idílico y una gastronomía genuina. Pasadas las guerras, Graves volvió a aquella aldea que ya consideraba su lugar en el mundo en 1946 y construyó allí su hogar que lo sería para el resto de sus días. El autor de “Yo Claudio” e infinidad de obras más, adquirió la rutina de escribir seis horas diarias, darse sus paseos por el campo, bajar a las calas a nadar e ir de vinos

El proyecto, Artistas de La Residencia, anima a artistas de todo el mundo a disfrutar de dos meses de hospedaje, estudio, y financiación para realizar su obra

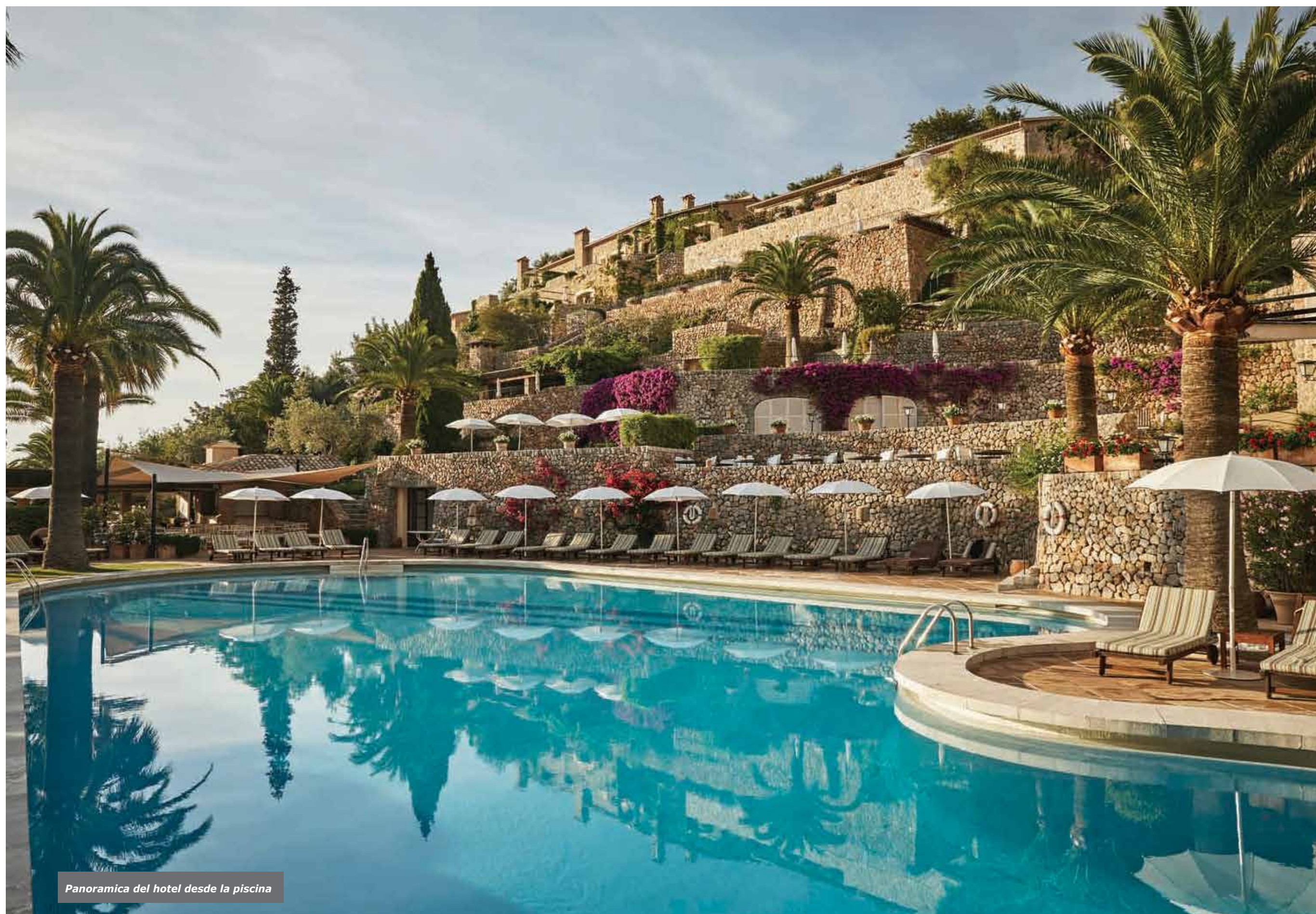
en las tabernas del pueblo. En el cementerio de Deià, rodeado de olivos y flores, posan sus restos. La fusión del arte con su entorno ha encontrado su razón de ser en Deià que parece destinado a este propósito. La huella de Graves se siente en cada rincón del pueblo y se consolida en la visita a la Fundación Graves, su casa original “Can Nálluny” de piedra mallorquina, con limoneros, olivos, hibiscos... y el mar en la lejanía. “La Residencia” recoge la creatividad del pueblo exponiendo su arte pictórico. Ofreciendo su mú-



Habitaciones con alma



El despacho de Robert Graves



Panoramica del hotel desde la piscina



Un estilo que cautiva

sica en la "Sala Albéniz", en el Streinway que tras su restauración se inauguró en 1987, cien años después de que el compositor lo tocara por primera vez. Manteniendo su belleza natural en el empedrado de sus casas, en la vegetación y en las terrazas escalonadas genuinas de la zona.

El Antropólogo William Waldren también se enamoró de Deià y fundó allí el Museo Antropológico, dedicándose a estudiar la trayectoria de un curioso ejemplar entre antílope y gacela, él "Myotragus Balearicus", oriundo de la zona que sobrevivió a las glaciaciones, hasta la llegada de los humanos, 6000 ac.

Deià es una musa que inspira a grandes artistas para expresar su arte

Con el paso de los años, la belleza del pueblito, si situación estratégica entre mar y montaña, y muchas más etcéteras, han imantado a foráneos, principalmente artistas británicos, que les parece Deià un lugar idóneo para la expresión de su arte.

Al candor de la noche

Cae la noche y se encienden los faroles de las casas, haciéndolas aún más acogedor.

Se ilumina la iglesia, resaltando entre la oscuridad de los montes. Es el momento de ir a degustar la exquisita gastronomía de "El Olivo" en "La Residencia". La entrada a lo que antes era la almazara de La Posesión(como se denominan las fincas mallorquinas) "Son Moragues" esta alumbrada con velones cubiertos de estalactitas de cera que crean un escenario fantasmagórico y bellísimo, con la iglesia al fondo y la irregular iluminación de las velas. Las mesas tienen candelabros y flores y los sillones son de mimbre y los ventanales dan a Deià, y entre todo ello sobrecoge el retrato impresionante de Robert Gra-

ves, obra de David Templeton. Como una especie de Dios griego, Graves se alza en un podium con la luna alumbrándole el semblante y dominando a los comensales que de vez en cuando levantan la vista de su deliciosa crema de bogavante o de la dorada al horno o del aceite de oliva macerado con hibiscos y con pepitas de oliva, para compartir con él la magia de "El Olivo".

El despertar de La Residencia

Amanece y "La Residencia" se llena de vida. Tras un copioso desayuno en el que prevalecen las especialidades lugareñas: sobra-

El anochecer y el amanecer en la Residencia se vuelven experiencias oníricas

sada, butifarra, paté de berenjena, un buen plan mañanero es hacer una caminata entre limoneros y olivares con destino a Soller y desde allí coger un barco de vuelta hasta la cala de Deià, donde La Residencia se encargara de enviar un coche para recoger a sus huéspedes.

Concluye la visita a Deià comprendiendo la elección de Robert Graves y de muchos otros. Un agradable cosquilleo de bienestar se contagia del servicio atento y amable del personal de "La Residencia", de la tranquilidad que se desprende de sus habitantes, foráneos y locales para los que el tiempo es otro, y de su lugar geográfico que es un autentica privilegio.

www.belmond.com



Excursiones por la isla



El bienestar, una constante en La Residencia



El Ciprés, árbol de la vida



Artesanía balear



Nido, el beach club del Grupo Mosh en Estepona

MARBELLA

Hedonismo en estado puro



Inspiración, emociones, viajes y experiencia explican la esencia del Grupo Mosh, que especializado en ocio y gastronomía, contribuye a tejer el alma exclusiva de Marbella. **topVIAJES** se sumerge de su mano para descubrir un hábitat donde la hospitalidad abraza los pináculos de la perfección y la excelencia internacional.



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



Plato de Ostras de "Playa Padre"

Hace décadas un destello singular emergió en la costa del Sol transformando a Marbella en un oasis de exclusividad y sofisticación. Fue el icónico Marbella Club quien trazó la línea que separa lo ordinario de lo extraordinario, invocando un estilo de vida enraizado en la excelencia y la distinción. Desde entonces, esta ciudad se ha convertido en el refugio secreto de celebridades y famosos de todo el mundo atraídos por la promesa de un ambiente donde el lujo se entrelaza con la privacidad. Su encanto andaluz, un casco histórico precioso y la "opulencia" de Puerto Banús resguardan historias de es-

capadas glamurosas, donde la belleza del entorno rivaliza con la elegancia discreta de hoteles únicos, afamados

Desde 2016 el Grupo Mosh contribuye a que Marbella se posicione internacionalmente como destino de primer nivel

restaurantes y lugares sublimes para hacer de la playa y de la noche una experiencia inolvidable. Marbella es mucho más que un lugar de veraneo, es un capítulo perpetuo en la crónica de los destinos exclusivos donde las estrellas se alinean para dis-

frutar de la magia que solo aquí se encuentra.

Desde 2016 el Grupo Mosh viene contribuyendo a todo este posicionamiento internacional de la ciudad como destino de primer nivel de una manera extraordinaria.

Sorprender es la premisa

Desde un principio sus socios fundadores Dom Pastoressa, Alberto Beniflah, Carmen Navarrete y Roberto Santamaría como amantes de la música, la decoración, y la gastronomía tuvieron claro que sus proyectos iban a florecer inspirados por sus viajes alrededor del mundo, una experiencia que siempre les ha permitido coleccionar vivencias que terminan importan-

do a ese universo empresarial que es sinónimo de ubicaciones extraordinarias, de una arquitectura y un interiorismo evocadores, además, de una propuesta gastronómica inspirada en las raíces conceptuales (y diferenciales) de cada uno de sus seis locales donde la moda, la música y el hedonismo son mucho más que una seña de identidad: es un modo de entender la vida y disfrutarla.

Todas y cada una de las embajadas del Grupo Mosh comparten un mismo espíritu que subyace a la personalidad estética y concepto de las mismas. Tras las puertas de cada establecimiento residen la inspiración y el conjunto de emociones que estos cuatro socios han ido acumulando con años de experiencia en el sector con el propósito de dar con nuevas formas de sorprender a su público.

El buque insignia

A punto de cumplir sus siete años, el célebre Mosh Fun Kitchen, -el primer establecimiento del grupo-, se erige como el buque insignia de la casa. Anclado en el dinámico distrito de Aloha en Nueva Andalucía, este dinner show encarna un escenario de luminosidad artística donde la animación de las mesas converge con las notas de la música, mientras que la danza culinaria y la mixología orquestan una espléndida y divertida sinfonía nocturna.

Ha sabido labrarse su prestigio a lo largo de estos años combinando los mejores platos de la cocina nikkei con la cocina mediterránea, elaborando los más



"La Cabane" el nuevo espacio de playa de la manos de MOSH y Dani Garcia

Como socios, Dom Pastoressa, Alberto Beniflah, Carmen Navarrete y Roberto Santamaría se han inspirado en sus viajes por el mundo para sus proyectos



Espectáculo ecuestre en Nido



Francesco Franceschini, chef ejecutivo del Grupo Mosh



Nido, un beach club inspirado en Tulum

sugerentes cócteles y ejecutando las performances más explosivas.

Por su parte, la última apertura del grupo es "Nu Downtown", ubicado dentro del Hard Rock Hotel y con una entrada secreta a través de una lujosa tienda que da paso a un comedor del que se apodera una atmósfera de total diversión.

Un chiringuito "gastro-cool"

Enclavado en Playa del Cable, se encuentra "Playa Padre", el chiringuito más canalla del grupo, que emerge como un edén inspirado en Tulum y que cautiva a los connoisseurs más exigentes gracias a unos componentes decorativos frescos y evocadores.

Tanto su interior, donde todo es un lujo -se diría de "buen rollo"-, o sus exteriores, con un dinámico club de playa con hamacas y mesas de alma cosmopolita, consiguen

El chef ejecutivo del grupo, Franco Franceschini, se esmera en conseguir que cada local tenga su propia personalidad gastronómica

una fórmula gastro-festiva con el Mediterráneo como telón de fondo.

Este lugar, que capta instagramers como si de un imán se tratara, consigue seducir a los más marchosos gracias a los compases de los mejores

DJ's, a la vez que asegura la diversión hasta la media noche a lo largo de todo el verano.

Hummus, ceviches o tacos indulgentes como el de cangrejo de concha blanda y el seductor cordero pibil, adornan una carta que también incluye pescados como la Lubina zarandeada, piezas del mar a la parrilla o una selección de sushis, sashimis y nigiris. Para los paladares carnívoros la oferta es igualmente tentadora, desde el Solomillo con mole negro hasta el Pollo enchipotlado, y cortes argentinos como el Ojo de Bife o la Arrachera.

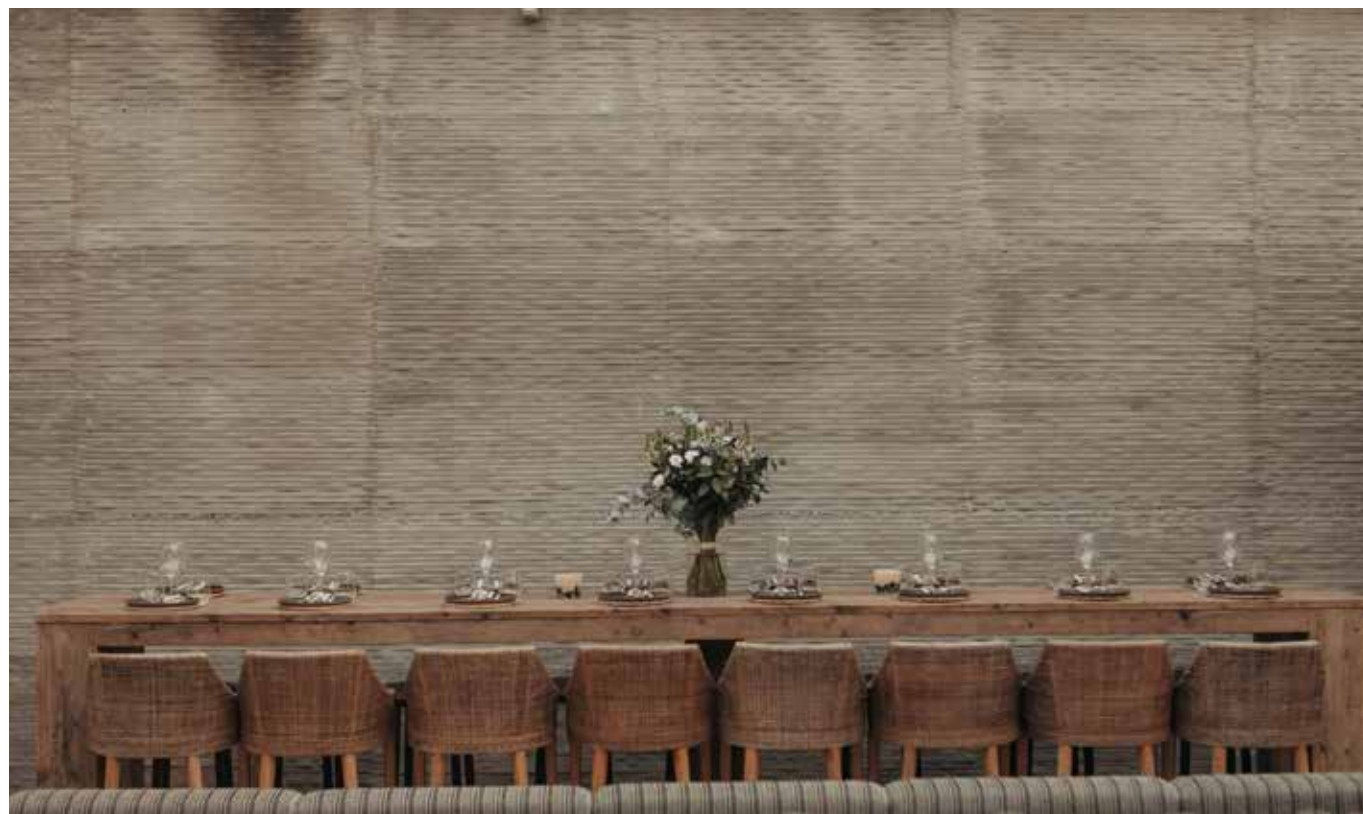
Franco Franceschini: el chef MOSH

No son muchos los cocine-



Mosh Fun Kitchen, el buque insignia

Carol G.



Momento, templo de las noches en Marbella

El primer restaurante del grupo, Mosh Fun Kitchen es hoy su buque insignia

ros capaces de transmitir a través de sus creaciones el alma de un restaurante, su filosofía y su carácter. Pero al argentino Franco Franceschini -chef ejecutivo de todos los restaurantes del Grupo Mosh- nada le retó y motivó más que traducir el lenguaje propio de cada uno de los locales en platos y recetas que hablan no solo de su personalidad sino de la calidad del producto escogido, de la sencillez de lo exclusivo, del sabor de lo único. Lejos de caer en lo común, cada propuesta eleva el nivel gastronómico del grupo líder en hospitalidad en la Costa del Sol a una experiencia sensorial a la que

entregarse, al menos, una vez en la vida.

El guión de cada noche

A "Momento" se le conoce como el templo de las noches que ha logrado consolidarse como la sede de los DJ's más codiciados a nivel internacional y nacional, ofreciendo un compendio sonoro sin parangón en toda la Costa del Sol. Figuras de la talla de Black Coffee, Luciano y Marco Carola han tejido la reputación de este enclave, erigiéndolo en un faro de influencia dentro y fuera de España hasta convertirlo en el epicentro obligado para los devotos de la cultura del clubbing y los

entusiastas de experiencias sensoriales de la más alta estirpe; aquí se traza cada noche el guión musical y de tendencias definitivo de las noches de Marbella.

Es un lugar que se vive a través de sus ritmos envolventes, cuando el sol cede ante la noche y la efervescencia festiva impregna cada rincón, o también desde horas previas en su restaurante, donde una propuesta gastronómica meticulosamente diseñada reta los límites de la percepción. Aquí, menú y coctelería satisfacen los impulsos hedonistas de aquellos que anhelan entregarse al sabor y a los compases de una gran velada.

Deleite de los sentidos

Y hay otro Beach Club más, se trata de Nido en la cercana localidad de Estepona. Un lugar cargado de "buenas vibras" con imponentes vistas al mar y acceso directo a la playa. Su concepto multifuncional permite disfrutar de un agradable día de piscina en sus Pool double bed, darse un baño de sol en primera línea

Cada uno de estos locales potencia las experiencias gastronómicas a niveles de altísima calidad

en las Beach bed o gozar de la privacidad de su Nido Lounge Area, una zona reservada en la que degustar alguno de los cócteles de autor creados especialmente para los más sibaritas. En la parte gastronómica, Franceschini nos deleita con una cocina mediterránea inspirada por el Km 0 y productos locales. Destacamos su Tartar de atún rojo con trufa y aceite de albahaca, el Bogavante con Vermicelli o el Arroz negro con sepia y puntillitas, sin duda, unas creaciones para disfrutar de un baño entre bocado y bocado.

¿El mejor Beach Club del sur de Europa?

Este verano marbellí ha dado muchos titulares, entre ellos, cómo "La Cabane" en Marbella ha deslumbrado en su reapertura bajo el ala deDani



Cebiche mexicano en Playa Padre

García en gastronomía y Alberto Beniflah, CEO del Grupo Mosh, en entretenimiento. Con su distintiva impronta, García ha fusionado las raíces de la cerámica majolica del sur de Italia en su menú de tres estrellas Michelin, evocando los sabores transalpinos con toques vanguardistas y materias primas de calidad. Desde pasta, caviar y pizza hasta creaciones italo-mediterráneas, una propuesta culinaria que nos transporta a la Costa de Amalfi. El beach club luce el estampado Blu Mediterraneo de Dolce & Gabbana, mientras que el restaurante culmina con la Dolci Room,

un rincón dulce personalizado con el estampado Carretto Siciliano, ofreciendo exclusivos postres. ¿Puede haber algo más exclusivo?

Un club privado VIP

La ubicación de "Motel Particulier", en un polígono industrial apartado del centro de Marbella, no es fruto del azar, sino que está estratégicamente escogida atendiendo a razones de privacidad, aforo y exclusividad. Este exclusivo club responde a un concepto distinto a todos los otros componentes de Mosh porque no es un exquisito restaurante de cocina francesa, ni tam-



El estampado Blu Mediterráneo de Dolce & Gabbana en "La Cabane"



La coctelería y el servicio, una de las bazas de "Motel Particulier"

**Tras las
puertas de cada
establecimiento
residen la
inspiración y
un conjunto de
emociones para
sorprender al
público**



Espacio Dolce Room de la Cabana

poco una sala de fiestas o discoteca con el mejor show en vivo, ni un lugar donde escuchar a los mejores dj's del mundo... Es sencillamente un templo para el hedonismo en el que la aventura comienza nada más atravesar la puerta. Cada pieza de la decoración tiene la habilidad de situar al visitante en un túnel del tiempo para viajar hasta los locos años veinte que revolucionaron París, Londres o Chicago. No cabe duda, estamos en un lugar que bebe de las tendencias más sofisticadas y extravagantes del mundo de la noche, donde justo a las 00.00h las mesas del restaurante se retiran y el espacio se transforma en una sala privada con una puesta en escena de lujo gracias a los prestigiosos artistas. Para hacerse con un pasaporte anual de membresía del club

es necesario pasar un filtro y se deberá acudir siempre vestido para la ocasión por lo que hay que decir adiós a las prendas deportivas o al calzado inapropiado. Así, se impone aquí la distinción, la

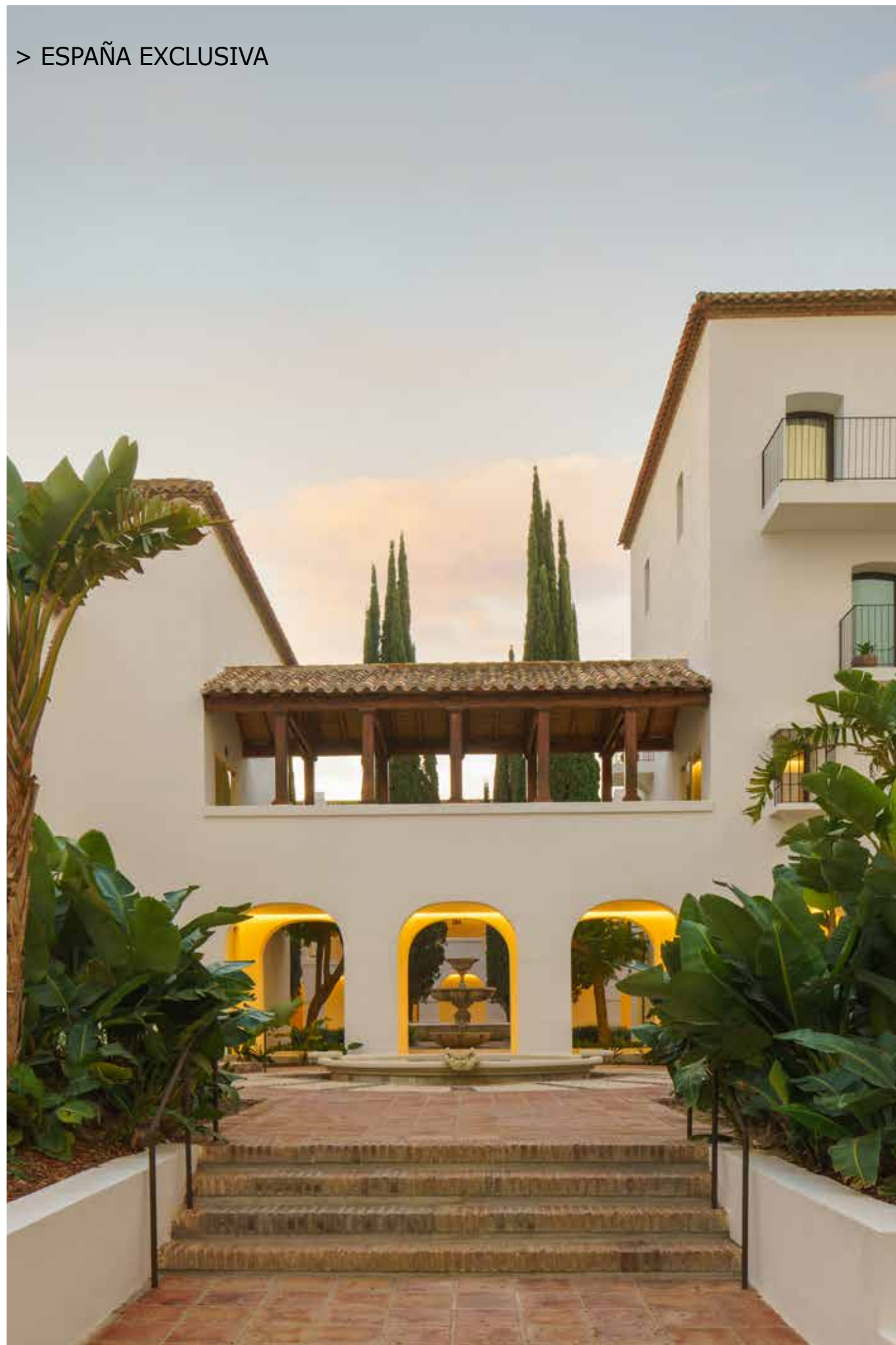
**Marbella es para
muchos la nueva
Saint Tropez, para
otros, una acertada
prolongación del
estilo de vida de
Miami**

elegancia y la sofisticación. El Grupo Mosh está cambiando (o potenciando) ese ADN de exclusividad que ostenta Marbella, de hecho, para muchos ya es la nueva Saint Tropez, para otros es una acertada prolongación del estilo de vida de Miami.

www.grupomosh.com



Fiesta en Nido



LA ZAMBRA

*Sofisticación, modernidad
y elegancia andaluza*



Existe un lugar en la Costa del Sol que ha trascendido su propia historia para renacer como un destino en sí mismo en esa difícil e incansable búsqueda de la excelencia en armonía con el lujo relajado. La Zambra es ese oasis al que ha llegado topVIAJES para comprobar que, desde aquí, se marca un nuevo ritmo en la hostelería en el sur de España.



TEXTO **HERNANDO REYES**
www.altum.es
FOTOS **LA ZAMBRA**



Espacio adjunto al lobby del hotel

El Hotel La Zambra se ha convertido en el epicentro del lujo en la Costa del Sol y en un refugio de exclusividad que permite que cualquier escapada esté marcada por la sencillez y el respeto por los valores y tradiciones más andaluzas. En este establecimiento los viajeros que aprecian el lujo en su forma más auténtica encuentran su hogar lejos de casa, y lo hacen con el sello distintivo de The Unbound Collection by Hyatt, un verdadero oasis capaz de ofrecer una experiencia que va más allá del alojamiento.

Reinventando el pasado

En un enclave privilegiado, este hotel de reciente apertura está ubicado en el término municipal de Mijas y a tan solo media hora de Marbella y del aeropuerto de Málaga. Está rodeado de dos campos de golf de 18 hoyos en la celebre urbanización Mijas Golf, por lo que las vistas panorámicas a las montañas y al campo de golf son toda una invitación a la serenidad y el descanso.

Al llegar a sus predios, esos torreones azules que hoy le dan tanto carácter a los edificios del hotel, me recuerdan otros tiempos. Vuelven a mi memoria días de mi adolescencia en los que, en una escapada familiar conocí el legendario Hotel Byblos que aquí entonces existía. En los años ochenta del siglo pasado fue el alojamiento predilecto de la élite y la realeza con esa fachada blanca que coronan los torreones en cuestión con losas de cerámica teñidas de tonalidad azul cobalto. Y es que en las dos últimas décadas del s. XX acogió a algunos de los personajes más codiciados por la prensa de todo el mundo. Así, la princesa Diana de Gales se alojó en el hotel en los años 90 en busca de relax y privacidad, y estrellas internacionales como los Rolling Stones o Julio Iglesias también pisaron este espacio emblemático. Hoy, sabemos que Joaquín Sabina ha llegado hasta aquí y que incluso advirtió que fumaría en su habitación dispuesto a pagar lo que fuera necesario por la limpieza de su suite para quitar

el olor a tabaco... Y es que parece que los grandes establecimientos siempre encuentran la manera de satisfacer a sus clientes.

La transformación del antiguo Byblos en La Zambra ha sido liderada por el prestigioso estudio de arquitectura Esteva i Esteva. Con un enfoque en la preservación de la esencia andaluza a través de una visión contemporánea, cada rincón del hotel narra una historia cargada de suma elegancia que, además, rinde tributo al pasado y a la distinción.

Excelencia en los detalles

Cada una de las 197 habitaciones del hotel está diseñada para sumergir a los huéspedes en un ambiente de total comodidad. Las terrazas privadas ofrecen vistas que se convierten en un cuadro vivo, mientras que los interiores, decorados en colores suaves y materiales naturales, crean un oasis de tranquilidad. Con mobiliario de diseño y un enfoque contemporáneo se garantiza que cada momento de la estancia sea una experiencia

excepcional. Resulta siempre notorio que aquí el lujo se encuentra con la naturaleza a la vez que la elegancia se fusiona con todo tipo de comodidades, unos aciertos que interpretamos como ese compromiso latente por ofrecer al huésped los más altos niveles de excelencia.

La mezcla perfecta entre tradición y vanguardia se refleja también en sus cuatro restaurantes distintivos: Bamboleo, Palmito, La Bartola y Picador, cada uno de los cuales transporta a los comensales a un viaje gastronómico lleno de autenticidad y sabor.

Cuatro vertientes gastronómicas

Inspirado en los vibrantes años 90 y en honor al ilustre cliente de antaño, Julio Iglesias, Bamboleo es un espacio que trae consigo la esencia misma de una década inolvidable. Desde disfrutar de la puesta de sol con un cóctel en mano hasta saborear un delicioso café en cualquier momento del día, Bamboleo ofrece una experiencia para los sentidos. Pero eso no es todo, el



Torreones azul cobalto, edificio principal



Celosías árabes en las habitaciones



Tipi indio para los pequeños

restaurante también cobra vida con actuaciones en vivo que tienen lugar varias veces a la semana, sumando una dimensión musical única a su ambiente.

Palmito es la personificación de la versatilidad culinaria. Desde desayunos a la carta hasta cenas sofisticadas, este restaurante satisface todos los antojos con su gama de platos mediterráneos e internacionales elaborados con ingredientes locales. A medida que cae la noche, Palmito se transforma en un rincón íntimo que acoge cenas memorables y eventos privados, como catas de aceites y vinos locales, permitiendo a los huéspedes sumergirse en la riqueza de la cultura gastronómica de la región.

Para una experiencia relajada junto a la piscina, La Bartola es el lugar indicado. Con la esencia de los chiringuitos andaluces, este restaurante ofrece una carta que es perfecta para un snack ligero al sol o para un almuerzo tranquilo. Con una vista inigualable, La Bartola ofrece disfrutar de los placeres simples de la buena comida y la compañía.

La neo taberna de Picador desafía las expectativas culinarias con sus tapas mediterráneas con un giro sorprendente. Cada bocado está diseñado para asombrar, combinando sabores de manera inesperada. Este restaurante no solo deleita con su cocina, sino también con su sofisticado ambiente, donde los amantes del vino pueden explorar una amplia selección de las mejores opciones de vinos y champanes.

Hemos entendido de la mejor manera que La Zambra no es solo un refugio para los viajeros, sino también un paraíso para los amantes de la comida. Sus cuatro restaurantes, cada uno con su propia personalidad y propuesta culinaria, se combinan para ofrecer una experiencia gastronómica que refleja la rica diversidad de la nuestra querida Andalucía. Desde la nostalgia de Bamboleo hasta la audacia de Picador, este destino tiene algo para todos los paladares y garantiza una estancia que es tanto un placer para los sentidos como para el alma.



Hora del aperitivo



Piscina del spa



Relax frente al campo de golf



Fuente original antiguo hotel Byblos



Perspectiva arquitectónica patio de habitaciones



Atardecer en el entorno de La Zambra

Golf y bienestar

Para los amantes del golf, el acceso directo a los campos de Los Olivos y Los Lagos, diseñados por el famoso Robert Trent Jones Sr., es un sueño hecho realidad. Y tras una partida donde el "swing" se pone de manifiesto, nada mejor que relajarse en el spa del hotel, que con sus 2.000 metros cuadrados es el más grande de la Costa del Sol. Un espacio de bienestar que ofrece una variedad de opciones para rejuvenecer cuerpo y mente, desde zonas de aguas y jacuzzis hasta saunas y baños turcos, todo un santuario holístico, que cuenta, además, con 12 salas de tratamiento donde los descontracturantes y los relajantes se llevan el primer puesto.

Las tres piscinas de la zambra consiguen que el sonido del agua sea aquí una constante, y cada una ofrece un ambiente único. Desde la serenidad de un tranquilo chapuzón hasta la diversión sin fin bajo el sol. Las dos pistas de tenis y la pista de pádel ofrecen oportunidades emocionantes para desafiar a amigos y familiares en un entorno deportivo espectacular. El gimnasio totalmente equipado es un refugio para los entusiastas del fitness, mientras

que la sala de yoga y pilates es un espacio donde se fomenta la flexibilidad y la serenidad.

Pero la diversión no se limita a los adultos. La Zambra es un destino que da la bienvenida a toda la familia. Con un Kids Club y un Baby Club, los más pequeños tienen su propio rincón de alegría y entretenimiento. Además, una discoteca exclusiva para eventos privados y espacios al aire libre y cubiertos para eventos multidisciplinarios aseguran que el hotel sea un lugar donde la celebración y la socialización fluyan sin restricciones.

La Zambra es mucho más que un lugar de alojamiento. Es un refugio donde el bienestar integral y la diversión se unen en armonía. Sus instalaciones excepcionales son un tributo al lujo, la relajación y la vitalidad, y garantizan que cada huésped se sumerja en una experiencia que es tanto rejuvenecedora como inolvidable. En resumen, nuestra estancia en este cuidado y acertado establecimiento hotelero confirma el nuevo ritmo que la hostelería de alta gama está tomando en el sur de nuestro país.

www.lazambrahotel.com

VIVIR EL HOTEL HYDE IBIZA ANTES DE SU APERTURA

El hotel bohemio ha abierto sus puertas este 15 de agosto para ofrecer una pretemporada limitada de ocho semanas antes de la apertura oficial en primavera de 2024. Hyde Ibiza, el primer hotel europeo de la marca de hotelería boho-chic está ubicado en Cala Llonga y cuenta con terrazas en todas las habitaciones, junto con múltiples piscinas y restaurantes, así como acceso directo a la playa. Tendencias, música, arte y diseño conforman el universo de Hyde Ibiza, que dentro de su originalidad ha sabido mantener la esencia de la isla utilizando materiales orgánicos, tonos y texturas naturales y cerámicas artesanales típicas de la arquitectura mediterránea. El hotel contará con dos edificios de doce pisos con un total de 401 habitaciones para la temporada 2024



<https://book.ennismore.com/hotels/hyde/ibiza>

W EDINBURGH ABRIRÁ EN NOVIEMBRE



Ya están abiertas las reservas para el debut de W Hotels en Escocia, que traerá a la ciudad de Edimburgo una oferta gastronómica única, un diseño vanguardista y unas vistas extraordinarias. El hotel se encuentra en el corazón del barrio de St. James, el más nuevo de la ciudad y un elegante distrito en el que los huéspedes podrán disfrutar de tiendas de las mejores marcas internacionales a solo unos pasos del hotel.

Desde cada una de las 199 habitaciones y 45 suites, muchas de ellas con

terrazas al aire libre, el hotel ofrece unas increíbles vistas a la ciudad. Los diseñadores de interiores Jestico + Whiles han reimaginado lo mejor de Escocia con influencias locales y colaboraciones creativas en el diseño del hotel.

www.wedinburgh.com

NUEVOS AIRES PARA EL HOTEL REGINA DE BIARRITZ

Experimental Group ha anunciado la reapertura de este clásico del país vasco francés ubicado en un acantilado frente al océano en un grandioso edificio de la Belle Époque. Varios salones pequeños reciben a los huéspedes bajo el gran techo acristalado, en su interior destaca el bar de cócteles original de los años veinte con un gran piano que deleita a los clientes. El interiorismo de Dorothée Meilichzon se inspira en la zona y juega con los detalles art decò y elementos japoneses, un estilo que se percibe en las 72 habitaciones. En ellas, además, están presentes las rayas marinas y frescos de escayola con motivos acuáticos, y es que cada dormitorio evoca la atmósfera de un trasatlántico incorporando formas curvas y largas líneas horizontales.



www.reginaexperimental.com

NH COLLECTION LLEGA A MALDIVAS

Se trata del primer hotel de la marca fuera de los entornos urbanos habituales. El resort cuenta con 120 villas de lujo con impresionantes vistas al Océano Índico. La variedad de propuestas culinarias van desde un comedor abierto todo el día con cocina internacional, un asador junto a la playa, pizzas junto a la piscina y un bar de cócteles con aperitivos ligeros. La impresionante isla también cuenta con un spa de concepción asiática, un gimnasio totalmente equipado, una piscina con bar y un club infantil para los más pequeños. El centro de deportes acuáticos y submarinismo contará con un equipo de expertos para ofrecer a los huéspedes innumerables actividades en el agua, junto al arrecife virgen frente a la playa, hogar de una gran variedad de colorida vida marina.

www.nh-hotels.com



PORT PLAZA APARTMENTS: DESAYUNO Y COWORKING

Los clientes Port Plaza Apartments, el conjunto de apartamentos sostenibles de Tarragona que pertenece a Grupo Blaumar, ya pueden disfrutar a diario de un completo desayuno continental que se compone de los clásicos café, té, tostadas con mermeladas caseras, cruasanes o surtidos de embutidos y fruta fresca o granola. Asimismo, en este mismo espacio, los profesionales y emprendedores alojados pueden trabajar con total tranquilidad en el nuevo espacio coworking, que cuenta con Internet de alta velocidad. Con una estética moderna y una atención al detalle impecable, el nuevo espacio de trabajo se distingue como un lugar que estimula la creatividad, convirtiéndose en el escenario perfecto para fomentar el desarrollo de ideas y proyectos de los huéspedes. www.portplazaapartments.com



OTOÑO EN QUINTA SAN FRANCISCO



Este hotel ubicado en Castrojeriz, Burgos, cuenta con 20 estancias, restaurante y un área wellness dotada con baño turco, sauna y camas calientes, además de masajes a la carta. Es todo un oasis de paz, donde poder deleitarse del sosiego de las zonas rurales de España durante cualquier escapada otoñal en la que poder explorar rutas, bodegas, o senderismo para conocer varias etapas del Camino de Santiago. La propuesta gastronómica del hotel, de estilo casero y local, no dejará indiferente a ningún huésped pues sus productos son de alta calidad, de temporada y lo mejor, ecológico de su propio huerto sostenible. La chef Josefa Martínez Alonso, diseña y crea la carta cada temporada para ofrecer a los clientes la variedad de platos que la gastronomía burgalesa ofrece.

www.hotelruralquintasanfrancisco.com

BIENESTAR INFANTIL CON RUSTICAE



Posiblemente el Hotel Urbisol, miembro del Club de Calidad y portal de reservas Rusticae, sea uno de los mejores alojamientos de campo de Barcelona. Sus 13 habitaciones, su estupendo restaurante y su spa, lo convierten en la fórmula mágica para recargar energías antes de que finalice el verano. Además, su Bliss Spa presta especial atención a los pequeños de la casa; cuenta con piscina climatizada, jacuzzi, duchas de presiones, sauna, baño de vapor, sala de relax y salas de masajes que ofrecen una variada carta de tratamientos pensados para niños en los que fomenta la relajación trabajando la imaginación del pequeño, pero sin causarle impaciencia.

www.rusticae.es

RIU PLAZA LONDON VICTORIA, MINIMALISTA Y CONTEMPORÁNEO

El nuevo establecimiento, de cuatro estrellas y 435 habitaciones, destaca por su ubicación en el corazón de la capital británica, y a muy pocos pasos de la estación de tren que le da su nombre. El hotel sigue una línea minimalista contemporánea y tiene una estructura que se divide en dos partes: el pódium y la torre. Una de las particularidades del pódium es el emplazamiento de la recepción, también conocido por los creadores del proyecto como el "tambor"; una torre circular acristalada que ofrece una cálida bienvenida a todos los huéspedes. A su entrada, el cliente encontrará un lobby con una cúpula cónica, con luz cenital natural, de la que cuelga una escultura espectacular de formas orgánicas, llena de color y movimiento. Este nuevo hotel se convierte en el décimo establecimiento urbano de la cadena.

www.riu.com



BARRO

Alta cocina con compromiso y sabor a Castilla

TEXTO PILAR ORTEGA

Con vista a las murallas de Ávila, este pequeño local que alberga a solo 12 comensales, se basa en las raíces de los campos que conquistaron los antepasados de su chef y en las labores artesanales.



En este pase, el cerdo es protagonista



Postre "Biodinámica"



Seta Matake, la estrella del plato

Para entender la propuesta gastronómica del restaurante Barro, en Ávila, hay que entender el alma de Carlos Casillas, su propietario, su jefe de cocina y el autor de un proyecto que va mucho más allá del plato que, finalmente, disfrutará el comensal. Su pequeño local, que mira de frente a las imponentes murallas de Ávila, no tiene cabida para más de 12 personas y es un espacio donde quien llega entrega sus cinco sentidos, porque sabe que la experiencia que ha preparado este joven castellano formado en el Basque Culinary Center va a merecer la pena. Se trata de un viaje que tiene su origen en los campos que cultivaron sus antepasados, en los productos del territorio y en la aspiración de una naturaleza mejor, alejada de incendios forestales y cultivos agresivos, y cuya razón de ser está en lo artesano y en sus ganas de sorprender a paladares de todo el mundo.

Somos los pies de nuestros antepasados hundidos en el barro. Somos sus manos sucias. Su recuerdo. Somos el modelado de nuestra tierra para transmitir su legado". Son palabras de Carlos Casillas con las que agradece, desde su restaurante, el legado gastronómico que ha recibido y del que se nutre. Y es que lo mismo hace un homenaje al chuletón de Ávila con una lámina de ternera madurada que rinde tributo a las plantas silvestres de la sierra de Gredos con un nigiri de socarrat de oreja.



Plato de Veza, un llamamiento contra los incendios

La voz de los productores locales

Barro se puso en marcha el pasado 1 de abril, sobre otro proyecto anterior, MuD Wine Bar, que tenía su esencia en un bar de vinos. Carlos Casillas enseguida descubrió que tenía que dar voz a los productores locales y reducir la huella de carbono, por lo que tomó cartas en el asunto y, en primer lugar, apostó por la recuperación y plantación de viñedos y cultivos ancestrales.

A Carlos Casillas, 24 años, le gusta enseñar cómo brotan las yemas y las hojas de una viña abandonada durante mucho tiempo, de esas que llaman heroicas, y que un familiar le ha cedido porque nadie la quería. Se emociona al hablar de su renacimiento. También le gusta pasear por el campo y recuperar los sabores silvestres y vegetales, desde hongos y nabos hasta ortigas y rupícolas, pasando por legumbres como la veza y las judías, además de contar con una gran variedad de carnes magras, de caza y de la trashumancia, sin olvidar pescados como la trucha, el cangrejo o los langostinos de Medina del Campo. En el recetario de Barro también tienen cabida los productos de descarte y las recetas olvidadas, como el plato de pichón curado en jugo rancio, el pase de trucha y almendra o el postre de setas y pino.



El chef Carlos Casillas

La despensa abulense

El menú gastronómico "Alberche", de Barro, consta de 16 pases y es todo un muestrario de la despensa abulense y un homenaje al entorno. Su precio: 89 euros. En cuanto a los líquidos, hay que decir que su bodega tiene casi 1.000 referencias, organizadas con el asesoramiento de Ferrán Centelles, en las que aparecen muchas del entorno. En Barro, la armonización de vinos tiene dos opciones: "Armonía Raíz", por un precio de 75 euros, que incluye un plato extra y combina vinos de pequeños proyectos, y "Armonía Zarcillo", disponible por 130 euros y con tres platos extra. Los fermentos también forman parte de la propuesta líquida con una kombucha con hoja de roble y jugo de colmenillas, un amazake de koji de arroz, tempeh de almendra y jugo oxidado de calabaza, entre otros.

Probablemente, el equipo del restaurante Barro sea uno de los más jóvenes de España. Son, en total, siete jóvenes formados la mayoría en el Basque Culinary Center y su media de edad no supera los 25 años. Así que todavía les queda mucho por hacer y por decir.

www.barrorestaurante.es



Fermentados del restaurante Barro

EL RINCÓN DE VESPOK

Lejos del mundanal ruido y, casi, en el centro de Madrid

TEXTO MANENA MUNAR

Con la cocina tradicional española como base este restaurante es una más de las creaciones del grupo de restauración y ocio Vespok 360º



Vieiras con salsa bilbaina



Croquetas de jamón



Bowl con fruta fresca y moji

Al llegar al Rincón de Vespok, situado en una antigua ermita del barrio madrileño de Puerta de Hierro, se intuye que va a ser una comida o velada muy agradable. Solo con ver la situación de su terraza rodeada de flores y plantas, y un interior sumamente acogedor, apetece pasar un par de horas en un lugar que invita a quedarse. Si a esto se le suma la amabilidad de un personal dispuesto a agradar y también a aconsejar lo mejor de la casa, el día promete.

Los principios del Rincón

Antes de pasar al capítulo principal de su oferta gastronómica cabe explicar que el creador de este bonito rincón en la icónica urbanización de Puerta de Hierro, es Álvaro Aguiar, de familia hostelera, junto con sus amigos y socios del grupo, Pablo Casas e Ignacio Sánchez de Toledo, familiarmente llamado Pucho. Los tres tuvieron la gran iniciativa de fundar en



Terraza el rincón de Vespok

2015 Vespok 360º que incluye hostelería, ocio, eventos y música. Todo hay que decirlo y desde el primer momento la apertura del Rincón de Vespok, con su exclusiva terraza semicircular, fue un aliciente para la gente de Puerta de Hierro que luego se extendió más allá del barrio, pues gracias al boca-oreja, se expandió lo excelso de su oferta.

De comida tradicional se trata

Como bien sabemos, el capítulo culinario español abarca una enorme variedad que Vespok se encarga de sacar a la mesa en diferentes actos. Si hablamos de conservas, famosas son las de Espinaler, con su consolidado matrimonio, navajas y mejillones, escoltados por patatas de churrería. Sin obviar las gildas y anchoas de Santoña de la firma artesana Bolado. El capítulo de las croquetas es ineludible; no hay palabras para expresar como acarician el paladar la croqueta de jamón ibérico o la cremosa de carabinero. Otro elogio se merecen su ensaladilla rusa enriquecida con txangurro, la tortilla de bacalao o las alcachofas confitadas con salsa romesco y polvo de jamón.

Menú Chuletón

En cuanto a las carnes, su colaboración con El Encinar de Humienta, de calidad infalible, deleita a sus clientes con un lomo de vaca nacional o de prussian black, una hamburguesa hecha con black Angus, pluma ibérica a la brasa o pollo picantón. La parrilla no falta, y en las brasas de su Josper se doran el chorizo criollo, la chistorra de Arbizu o la butifarra. El corte argentino de lomo alto se deshace en la boca dejando rastro de un bocado perfecto. Hablando del mar, las vieras son una exquisitez que dan paso al rodaballo a la brasa con salsa bilbaína, exquisito, al que no hace de menos el pulpo dorado con parmentier de patata y queso de tetilla.

Hay que hacer hincapié en la novedad de esta temporada que supone el menú chuletón que incluye croqueta de jamón o carabinero, ensaladilla clásica y un chuletón de primera, madurado durante más de 30 días y de más de un kilo de peso. De postre su famosa tarta de queso y para regarlo, una botella de tinto Azpilicueta.

Y hablando de vinos, su bodega, salvo en el caso del champagne que lo trabajan con Mumm y Perrier Jouet, el resto es cien por cien española, con etiquetas de la calidad de Pago de Carraovejas, Valbuena o Numanthia.

Para terminar, añadiremos que el picoteo, la merienda, y las copas nocturnas están a la orden del día en El Rincón de Vespok, pues como bien diría Álvaro Aguiar "Hay un Rincón de Vespok para todos", incluido el infantil donde un grupo de animación entretiene a los niños mientras los mayores disfrutan del almuerzo.

www.elrincondevespok.com



Croquetas de jamón ibérico y carabinero

MALABAR BISTRÓ

Un rincón culinario en la Sierra de Madrid

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

La fórmula gastro que Yago Márquez y Cecilia Delpech desplegaron en Navacerrada con absoluto éxito, se ha instalado, después de la pandemia, en Becerril de la Sierra confirmando que la creatividad es la fórmula para destacar en un entorno donde las recetas se repiten de restaurante en restaurante sin aportar nada nuevo.



Albóndigas de jabalí



Texturas de chocolate



Escabeche de remolacha
y paté de boquerón

No hay dudas de que esta pareja, tanto en los negocios como en la vida, ha salido ganando con creces con su nueva ubicación. Si bien el Malabar de Navacerrada era un rincón modesto, el Malabar Bistró en Becerril de la Sierra ocupa una hermosa casa local que incluye un amplio patio ofreciendo un cálido refugio en invierno y un fresco ambiente en verano. El interior del salón, sencillo y acogedor, no compite con la carta del menú ni con la sensación de familiaridad que el atento personal transmite. Porque en Malabar, lo primordial es el sabor. La mente inquieta de Yago diseña prácticamente a diario nuevos platos utilizando productos de proveedores locales, lo que da lugar a una carta rotativa, corta y sorprendente, que transforma cada visita en una experiencia única. Esta cocina, que se distingue en la región por su enfoque de mercado y proximidad, se elabora con las técnicas culinarias más refinadas.

Alta formación internacional

Yago se formó en el Institut Paul Bocuse de Lyon, ha ad-



Yago Márquez y Cecilia Delpech

quirido experiencia en prestigiosos establecimientos gastronómicos como Pierre Gagnaire y Pavillon Ledoyen, además de haber trabajado en L'Atelier de Joël Robuchon. Su trayectoria en Francia lo ha enriquecido con conocimientos culinarios excepcionales. En 2007 se unió al maestro Berasategui y su camino lo llevó a conocer a Cecilia, que ya poseía una amplia experiencia en restaurantes de Bariloche antes de su llegada a España. Juntos, han forjado una historia gastronómica que fusiona influencias de diferentes culturas.

Bagaje nómada

Gracias a la pasión mutua abrieron Restaurante Martín en Shanghai en 2009 donde captaron la esencia de la cocina callejera y los mercados locales. En 2010 se trasladaron a la bulliosa escena gastronómica de Buenos Aires y al regresar a España, tras gestionar un asador vasco en Moralzarzal, la pareja definió su visión culinaria: una cocina que abraza el bagaje nómada de ambos, donde el disfrute del paladar sea el protagonista. Así nació Malabar Bistró.

Las recetas se sirven en porciones y medias porciones donde platos como la anchoa con brioche y mantequilla ahumada, el judión con anguila ahumada y pesto o el ciervo en escabeche con pan de queso llenan un menú con muchas otras propuestas inusuales y sabores sorprendentes, como es el caso del repollo con jamón de pato y helado de curry, las mollejas con ajo negro y limón o los salmonetes con bullabesa y rouille. Los postres, fruto de la ingeniosa mente de Cecilia, siguen la misma filosofía creativa, utilizando elementos inesperados para crear una continuidad con el menú principal. Destacamos el bizcocho de nuez, membrillo y queso de oveja o la piña con coco y mistela. Jorge lidera una bodega que abarca desde vinos innovadores hasta los grandes clásicos, siempre en armonía con los productos del menú en constante cambio. Los amantes de la cerveza disfrutarán de las opciones artesanales, y para todos; el agua local filtrada es una elección que muestra su compromiso ambiental.

Malabar Bistró es un argumento sólido para

explorar la belleza de la localidad. Rodeada por el Puerto de Navacerrada y salpicada de casas de piedra del siglo XVII, Becerril de la Sierra se convierte en el telón de fondo perfecto para este establecimiento. Un lugar imprescindible que va más allá de los convencionalismos y de los platos que se repiten de restaurante en restaurante.

www.malabarbistro.es



Vieira acebuchada



Servicio de mesa

LELONG ASIAN CLUB

El último tesoro del Grupo China Crown

TEXTO HERNANDO REYES

Ubicado en la nueva Milla de Oro madrileña, este lugar es exponente del equilibrio perfecto entre un diseño tan cosmopolita como meticuloso, y una propuesta culinaria internacional con influencias asiáticas que se basa en la calidad del producto y su frescura. Así es la nueva apertura de María Li Bao.



Crujientes de berenjena, algodón de cerdo



Dim Sum variado Tesoros de Lelong



Picantón de Lleida ahumado.

Con un ambiente cosmopolita y tentador, esta nueva apertura (Carrera de San Jerónimo, 9) promete una experiencia única entre sofisticados platos y una carta de bebidas con más de 1.000 opciones en bodega y una fascinante selección de cócteles. No cabe duda que estamos ante un paso de gigante de este grupo hostelero que dará mucho de qué hablar. Y es que en un Madrid, que se afirma hoy por hoy, como referente culinario en Europa, el Grupo China Crown brilla en el epicentro de la escena con restaurantes emblemáticos como China Crown, Shanghai Mama, Tottori, Le Petit Dim Sum, Bao Li y ahora, Lelong Asian Club.

Por supuesto que aquí Felipe Bao sigue siendo el maestro detrás de la carta, y como socio, el chef Pablo Marín, un dúo que ha conseguido una mezcla única de sabores asiáticos y las propuestas más modernas de las capitales europeas.

Vanguardia para un viaje culinario

Adentrarse en Lelong es como entrar en una joya arquitectónica. El restaurante reside en un edificio de 1886 y se entiende como un atisbo histórico de Madrid entendido como una joya estética que conserva sus elementos originales tales como las



Picantón de Lleida ahumado.

placas de mármol y las columnas que armonizan perfectamente con el diseño contemporáneo de Jean Porsche. Aquí se fusionan la elegancia clásica del Madrid del siglo XIX con la modernidad más cosmopolita, donde, por ejemplo, el terciopelo y los biselados juegan un papel decisivo en este fastuoso concepto de interiorismo.

La experiencia que se disfruta en este lugar podría definirse como un viaje culinario que va desde la intensidad picante de la cocina tailandesa hasta la delicadeza japonesa; y en donde cada plato es una obra maestra de sabores y texturas. Entre los más de 30 platos destacan exquisiteces como los sticks de berenjena con algodón de pollo, el petit four de foie de pato laqueado, la ostra gallega con salsa ponzu y lima, y el nigiri de salmón flambeado con cremoso de oca caramelizado. En carnes destaca la costilla de vaca vieja sangrilah confitada y terminada a punta de Josper, y en pescados, el usuzukuri de lubina con leche de tigre de maracuyá y pico de gallo son protagonistas.



Cóctel Japanese Paloma



Gambas al curry amarillo y hojas de albahaca

a punta de Josper, y en pescados, el usuzukuri de lubina con leche de tigre de maracuyá y pico de gallo son protagonistas.

Los platos más frescos, como su ensalada templada de pato crujiente con brotes tiernos y granada, y su arroz tropical, son también una magnífica opción. Por último, es mandatorio probar su selección de dim sums, con su plato: "dim sum variado Tesoros de Lelong".

Madrid, destino culinario

En síntesis, Lelong Asian Club es un rincón mágico donde lo tradicional y lo innovador se encuentran permitiendo la mezcla de los sabores asiáticos con la elegancia clásica de Madrid. Es una experiencia culinaria única que lleva al comensal a través de Asia con la creatividad del Grupo China Crown; un destino esencial para los amantes de la buena mesa.

www.lelongclub.com



Rincón de Vinology.

LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA

#UnaCARTadeEstreno que sorprende

TEXTO PILAR ORTEGA

La cadena de comida italo-mediterránea, con casi 70 restaurantes en toda España, abre la temporada con nuevas propuestas atípicamente italianas

La cadena de restaurantes La Mafia se Sienta a la Mesa ha presentado su nueva carta bajo el lema #UnaCARTade-ESTRENO, que invita a los comensales a disfrutar de nuevas recetas atípicamente italianas, elaboradas con productos sorprendentes que se alejan del recetario italiano al uso.

La carta recién renovada de La Mafia se Sienta a la Mesa comienza con dos nuevos aperitivos: Amalfi Spritz, un refrescante aperitivo que combina licor de limón, tónica soda y un aromático toque de tomillo fresco; y Rosso diverso, un tinto de verano con vino y refresco de limón coronado con espuma cítrica.

Recetas de creación exclusiva

Entre los nuevos TopOriginale –recetas de creación exclusiva-, destacan el bogavante a la parrilla con tagliatelle nero y las emblemáticas pastas rellenas: rotondi di cioccolato relleno de rabo de toro y carrillera con salsa toffee de carne sobre parmentier de patata; y quadrati de scamorza, higos y nduja con Grana Padano D.O.P. y salsa pesto de rúcula con polvo de tomate.

Del mismo modo, entre los nuevos TopTradizionale –recetas tradicionales con un toque creativo-, sobresalen el guiso de ossobucco alla milanese sobre risotto de arroz carnaroli de azafrán; casarecce lungo con salsa pesto de rúcula y huevo a baja temperatura; rigatone al huevo, con salsa pomodoro



Giganti de cordero lechal
en salsa de Pedro



Amalfi Spritz



Tabla toscana de embutidos y quesos

rosso y burrata fresca; tagliatelle alla puttanesca a la que se le añaden sardinas marinadas; y penne con amatriciana al vodka con chips de panceta y crocante de corteza.

El torrezno como "antipasti"

La propuesta incluye novedosos entrantes antipasti, como el pulpo a la parrilla con crocante de corteza de cerdo sobre patata asada o el carpaccio de buey y, como plato estrella de esta nueva temporada, una colaboración exclusiva que no dejará indiferente a ningún paladar: briciole trufado con huevo a baja temperatura y el icónico Torrezno de Soria, una receta elaborada con migas de hogaza trufadas con setas y parmentier de patata coronado con virutas de torrezno de Soria para conseguir ese maridaje tan delicioso del pan, la trufa, el huevo y el sabor y crujiente del torrezno.

En cuanto a las ensaladas, destaca un producto muy común en Italia, pero en esta ocasión se ha elegido su homólogo de nuestro país: la berenjena encurtida de Almagro I.G.P. Así, se puede degustar la insalata di ventresca sobre caponata siciliana elaborada con este ingrediente, y la burrata italiana con polvo de tomate y speck sobre berenjena I.G.P. Almagro.

Pizzas de boletus y ventresca

Y, como no pueden faltar en la carta de La Mafia se Sienta a la Mesa, las pizzas son protagonistas. En concreto, dos de nueva creación: boletus y setas con jamón ibérico y huevo a baja temperatura; y ventresca di tonno con tomate pelati bio y alcaparras.

Risottos, cannelloni, lasagnas, carnes y pescados completan la nueva propuesta, que culmina con un final dulce único, en el que se incorpora un postre: el lingotto di carota y lotus, un esponjoso bizcocho de zanahoria combinado con queso fresco y crema de galleta lotus.

Hay que recordar que el grupo LMssLM se fundó en el año 2000 en Zaragoza y que, desde el principio, sus pilares son la innovación y la calidad de los productos. Hoy es un referente de la gastronomía italiana en España y ya cuenta con más de 70 unidades operativas en España y Portugal.

www.lamafia.es



Javier Floristán, CEO



Burrata, polvo de tomate y speck

MIHO

La calidad, frescura, variedad, y “All you can Eat” de Miho viaja desde Japón para instalarse en Madrid

TEXTO MANENA MUNAR

El presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, Rafael Ansón, convocaba en días pasados a varios medios españoles -entre ellos topV!ajes- además de varios corresponsales extranjeros en nuestro país para conocer este restaurante asiático.

Esta vez su elección viaja hasta el continente asiático, en su afán, como bien contó durante la agradable reunión, de difundir, no solo sabores del mundo, sino también la cultura, tradición e historia que la gastronomía entraña. Nada más entrar en el restaurante Miho, situado en la madrileña calle de Orense, su seductora decoración traslada al comensal al lejano oriente; aspirando su perfume, disfrutando de velones, lámparas sinuosas y dibujos exóticos, hasta que llega el momento de sentarse a una mesa donde el protagonista será el paladar.

Miho Sushi fundó su primer restaurante en 2016, en Tavernerio, cerca del incomparable marco del lago Como. Ya van once abiertos por el grupo, hasta que llegó el momento de hacerlo en Madrid, donde los restaurantes japoneses se encuentran entre los más demandados, y de llegar a oídos de Rafael Ansón, siempre alerta pues como él bien dice “En España somos apasionados del buen comer y sentimos curiosidad por las cosas nuevas”.

All you can eat

Antes de escribir sobre el menú, exquisito, por cierto, conviene aclarar que Miho se aviene al concepto all you can eat (comida sin límite) basándose en un producto de

calidad que responde a la elección de sus proveedores de materia prima, especialmente en cuanto a la frescura del pescado crudo se refiere, imprescindible en el menú japonés. De hecho, sus suministradores cuentan con el certificado de pesca sostenible y, todo lo que sale a la mesa en Miho, lleva el sello de Friends of the Sea que testimonia su compromiso con el medio ambiente. Y no solo eso, Miho ostenta la aplicación que garantiza la trazabilidad del producto con el sello Q-eat y ha sido incluido en la guía de sushi de Gambero Rosso.

Las cuatro “Eses” de Miho

Entre los más de doscientos platos que ofrece la carta, Rafael Ansón eligió este día especial, gyoza de pollo al grill, hosomaki nido, un poke mixto, delicioso y atractivo a la vista con su sinfonía de colores, que incluía salmón, lubina, atún, y aguacate. No podía faltar el arroz cantonés y de segundo plato el pato asado y el pollo con almendras. Dos postres dieron por finalizada la comida con éxito, un cheese cake y un helado de yogur con salsa de frambuesa.

Un menú que cuenta con las premisas imprescindibles en la gastronomía, según el criterio de Rafael Ansón, las cuatro “Eses”: Saludable, Solidaria, Sostenible, y Satisfactoria.

www.mihosushi.es



Poke mixto



Oriente en Madrid



Delicioso cheesecake

ROOSTIQ

Gastronomía con un enfoque ecológico y sostenible

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Tanto en Madrid como en Marbella el restaurante Roostiq ofrece una experiencia culinaria que trasciende los límites convencionales gracias a su compromiso con la autenticidad y el respeto por la naturaleza.



Espinacas a la brasa, huevo y vinagreta de beicon



Pizza Rostiq



Alcachofas confitadas en horno de leña

En un mundo donde la producción de alimentos se ha vuelto impersonal y distante, Roostiq destaca al ofrecer una experiencia que combina la pasión por la gastronomía con un enfoque ecológico y sostenible.

Desde la huerta de su propia finca emergen una amplia variedad de productos frescos y vibrantes que llenan los platos de sus dos restaurantes con sabores auténticos. Los tomates, acelgas, puerros, calabacines, piparras, rúcula, albahaca y kale -cultivados en sus predios abulenses-, son una prueba de su dedicación a la selección de semillas antiguas y, por supuesto, a unas técnicas de cultivo que protegen suelos y entorno natural.

Una filosofía culinaria única

El alma de Roostiq reside en su compromiso con la producción ecológica, que no es otro que “de la tierra a la mesa”.

La alimentación de sus animales es un acto de compromiso y respeto hacia ellos y hacia quienes disfrutan de sus preparaciones. Los pollos criados en libertad y los cerdos que se alimentan de pura bellota y pastos en su dehesa, contribuyen a la excelencia de los entrantes ibéricos, los cuales han alcanzado el estatus de “indispensables” en este restaurante. Cada bocado refleja la pasión por el bienestar animal y el deseo de proporcionar a los comensales experiencias culinarias auténticas con un sabor más que genuino.



Almejas a la llama

El elemento central en esta propuesta gastronómica es el fuego. El horno de leña napolitano y la parrilla de carbón -que son parte del ADN de estos restaurantes- se convierten en herramientas maestras que consiguen realzar los sabores naturales de los alimentos. Cada plato pasa por el fuego para extraer sus texturas únicas y su sabor más primigenio. Desde acelgas a la llama hasta alcachofas confitadas en el horno de leña, aquí cada plato es una obra maestra en sí misma.

Maridajes para la revolución

La innovación está en el corazón de estos restaurantes, y maridar torreznos con champán es solo un ejemplo de su audaz enfoque. Sin duda esa piel crujiente con su retrogusto ahumado, convierten a esta especialidad en algo irresistible que se degusta con “burbujas” de una manera desconocida para muchos, pero absolutamen-



te única dada la amplia carta de vinos y de champán que añade un toque de distinción.

Además, ese mítico horno de leña napolitano construido artesanalmente, brinda vida a creaciones inolvidables y prueba de ello son esas pizzas de masa fermentada durante 72 horas por las que muchos siempre regresan. Si lo que se busca es una experiencia culinaria que nutra el alma y el paladar a la vez, Roostiq Madrid y Roostiq Marbella son el destino a explorar y compartir con amigos y seres queridos.

www.malabarbistro.es



Huerto de la finca de Roostiq en Ávila

BAKAN

Gusanos, hormigas, chapulines... toda una tentación

TEXTO PILAR ORTEGA

La esencia gastronómica de México se traslada a la plaza de la Independencia con una explosión de nuevos sabores y texturas



Los frutos del mar siempre presentes



Guacamole y tortillas de maíz morado



El maíz como hilo conductor

¿Quieres viajar al México más esencial? ¿Te atreves a eliminar prejuicios y tomarte un taco de gusanos? ¿O prefieres de hormigas o de chapulines? Para los atrevidos, para los que no tienen miedo al qué dirán, para los amigos de nuevas experiencias, para esas personas que se arriesgan a probar platos que sorprendan, el restaurante Bakan Madrid representa toda una experiencia. Una inyección de adrenalina para el paladar y los sentidos, por su explosión de sabores y texturas.

No es necesario tomar un avión rumbo a México para disfrutar de la auténtica gastronomía de este gigantesco país, ya que en Bakan existe la posibilidad de degustar los platos más icónicos de diferentes regiones: Oaxaca, Nayarit, el valle del Chaco... Y lo hacen tomando como pilares fundamentales tres elementos de origen prehispánico: el maíz criollo, los asados a la leña y los mezcales.



Salón interior restaurante Bakan



De 350 a 500 tortillas al día

Hay que recordar que en México existen 70 variedades de maíz criollo, si bien en Bakan siempre tuvieron claro que debían apostar por el maíz azul chalqueño, cultivado de forma natural y sin transgénicos, y que así preserva la potencia de su sabor y mantiene una textura cremosa. De color azul grisáceo, esta variedad es rica en antioxidantes y su valor nutricional es mayor, al contener más fibra y menos almidón. ¿Un dato? En Bakan Madrid se consume una tonelada de maíz al mes y se elaboran, a la vista del comensal, entre 300 y 500 tortillas diarias.

Y es que Bakan cuenta con una tortillería propia y realiza todo el proceso de elaboración en el propio restaurante, mediante una técnica ancestral por la que se cuece parcialmente el maíz en agua y cal alimentaria para favorecer su digestión. También forman parte de las señas de identidad de este local los asados de carne, pollo o pescado a la leña de encino, los moles caseros o el guacamole fresco.

250 mezcales y tequilas

Pero si por algo especial y genuino destaca Bakan, y se habla mucho de ello, es por su propuesta de insectos, chapulines, hormigas chicatanas o gusanos de maguey y escamoles sobre tortillas o cacalas –versión tostada a la leña- que ofrecen al comensal sabores ácidos y crujientes. Se sirven, normalmente, aderezados con diferentes ingredientes, como guacamole, tomate, chile de árbol, cilantro y queso de cabra, en función del taco elegido. Y otra de las singularidades de Bakan es su carta de más de 250 mezcales y tequilas, con etiquetas de todas las regiones de México.

¿De dónde surge Bakan Madrid? Es uno de los tres proyectos de un grupo gastronómico fundado por Eduardo 'Lalo' Durazo y Óscar Gaviño, que tiene 50 años de experiencia en restauración en Estados Unidos y México. A finales de 2021, decidieron poner en marcha este local junto a la Puerta de Alcalá de Madrid y nombrar como capitán de la cocina al chef mexicano Sergio Suazo. Dicho y hecho.

Un auténtico viaje a México

"Si algo se ha hecho de forma tradicional, funciona y no está roto, ¿por qué cambiarlo? En Bakan nos enfocamos en que las cosas sean lo que son", afirma Lalo Durazo, propietario del restaurante Sí, Señor, en Madrid en los años 90. "No intentamos cambiar la tradición, no hacemos 'nouvelle' ni fusión ni 'fine dining', sino que mantenemos las cosas tal cual son, con la mejor calidad de ingredientes y siendo consistentes en el proceso con disciplina y manteniendo los procesos tradicionales".

Por esta razón, se explica que el equipo de Bakan se inspire en sus viajes por las diferentes regiones de México para elaborar su propuesta gastronómica, buscando trasladar este espíritu a los comensales. Sabores que se registren en la mente y evoquen recuerdos de nostalgia y confort y que el cliente quiera volver a probarlos. También aromas y texturas que representen un viaje a México sin salir de casa. Y como homenaje a Madrid, hay un postre de churros, pero con un toque de canela, tal y como se consumen habitualmente en México. Un guiño dulce a un recorrido de recetas ancestrales que enganchan.

www.bakanmadrid.com

Abre La RIBERA SITGES

El restaurante La Ribera Sitges ha abierto sus puertas con una propuesta gastronómica que conecta con la esencia marinera y modernista de Sitges e invita a disfrutar de la buena cocina sin artificios. Ubicado en el hotel Sercotel Kalma Sitges y gestionado por Sercotel, ofrece una carta que incluye recetas de la cocina mediterránea, basadas en el producto local, y que recogen el carácter de la ciudad, como el xató o el arroz de pescado y marisco, combinadas con otros sabores del mundo, como el papardelle a vongole o la parmiggiana.

<https://lariberasitges.com/>





NIDO, arroces con vistas al Mediterráneo

Nido es para muchos uno de los mejores y más animados beach clubs de la Costa del Sol. Un equipo comandado por el chef argentino Franco Franceschino se esmera para que un plato tan arriesgado como es el arroz, y que tanta expectación genera, salga de cocina para convertirse en toda una experiencia gastronómica.

Paella con carabineros, la Paella del Señoret, el Arroz caldoso con bogavante, el Arroz negro con sepia y puntillitas o la clásica Paella valenciana componen el quinteto de especialidades para degustar a pie de playa.

www.nidoplayaestepona.com



QUIRAT, nueva carta de otoño

El restaurante Quirat del Hotel Intercontinental Barcelona lanza una nueva propuesta de alta gastronomía basada en los productos de temporada y de proximidad, que se podrá degustar a partir del 31 de octubre. Dirigido y asesorado por el chef Víctor Torres, el cocinero más joven de España en conseguir una estrella Michelin, ha diseñado esta nueva carta de otoño. En la nueva carta, Torres, despliega su profundo conocimiento de los productos y técnicas de cocción para deleitar al comensal con platos únicos como la Tartaleta de percebes, los Ceps en textura y su pil pil, el Pollo y langosta o el Pichón, remolacha y fruto rojo.

Además, la carta de vinos incluye 106 referencias, incorporando tres de vino de finca, la cualificación más alta de vino en Cataluña, la 3.9 de Abadal y dos de las cuatro referencias de Jean Leon; Vinya Gigi Chardonnay y Vinya Les Havre Cabernet Sauvignon.

<https://quiratrestaurant.com/>

TXOCO GUETARIA cumple 70 años

Hace 11 años, Enrique Fleischmann cogió el testigo de su suegro para seguir con la tradición parrillera de la familia y hoy es el día en el que llega este reconocimiento para celebrar el 70 aniversario del Txoko Getaria. Un profundo respeto por el oficio de los pescadores y una sólida conexión con Getaria y su mar son las claves de este asador del siglo XXI, reconocido como Asador del Año 2023 en los Premios Más Gastronomía. Brasas, fuego y humo dan paso a guisos marineros tradicionales como la sopa de pescado, recién nombrada Mejor Sopa de Pescado de Euskadi.



<http://txokogetaria.com/>

PINZELADA LOUNGE: cocina creativa del chef Víctor Cuevas

BLESS Hotel Madrid ha diseñado una carta para degustar a cualquier hora del día, para compartir o disfrutar en solitario. Entrantes para todos los gustos pensados para compartir (o no) como el jugoso Puerro confitado con carpaccio de gamba roja y cremoso de cebolleta tierna, el Ceviche de lubina Aquanaria, kumquat marinado y maíz crujiente o el sabroso Taco de cochinillo ibérico glaseado en hoja de shiso y manzana. Como principales, el chef ha elaborado creaciones innovadoras como el Tagliatelle de pasta fresca con cangrejo y salsa de amontillado o el jugoso Margret de pato con cremoso de calabaza asada y chalotas glaseadas. Y para los amantes de lo auténtico, la perfecta combinación de sabores del mar de la Ventresca de atún Balfegó en tartar, con caviar y alga nori. Para terminar, el momento más dulce con postres como el Cremoso de mascarpone, financier de coco y café o el Petit Choux de plátano caramelizado, dulce de leche y vainilla, que no dejarán indiferente a nadie.



Pinzelada Tartar

www.blesscollectionhotels.com

LALONJA DEL MAR, un proyecto gastronómico que mira al océano desde la antigua residencia de Giuseppe Verdi en Madrid



<https://lalonjadelmar.com/>

El emblemático complejo de La Lonja del Mar se presenta al visitante en un espacio más sofisticado, La Lonja Restaurante o dos opciones más informales, La Taberna de La Lonja y La Barra de La Lonja. La excelencia de La Lonja se traslada en una apuesta constante por la dedicación al cliente, tratando de hacer comprensible la elaboración del producto y permitiendo que el cocinado se realice a gusto del comensal.



Pulpo rustido a la brasa con papa canaria y mantequilla de caviar



Rape negro risolado y su consomé



PATTAYA, auténtica cocina tailandesa en Chamberí

Pattaya Thai es una propuesta gastronómica que nos acerca a las especialidades de Tailandia en un ambiente exótico y fresco.

Una nueva opción en el corazón del distrito de Chamberí que fusiona especialidades de street food con las recetas más típicas del país del sudeste asiático. El Pad Thai y los salteados de ternera y pollo son probablemente los platos tailandeses más conocidos, pero existen otras opciones a destacar.

La variedad de currys, el picante y el limón son ingredientes presentes en muchas de sus propuestas. La carta de bebidas está compuesta de propuestas autóctonas tailandesas como el té thai y exóticos cócteles con maracuyá, leche de coco o lima con opciones con o sin alcohol.

www.pattayathai.es



Pad TomYam



Satay

LA ROTEÑA, el nuevo oasis de cocina tradicional en Pozuelo

Producto de alta calidad, recetas de siempre y una enorme terraza interior rodeada de pradera verde son las señas de identidad de La Roteña, el restaurante que abrió sus puertas el pasado mes de julio en Pozuelo de Alarcón. El epígrafe "Tradiciones" encierra desde unos Callos melosos a una Fabada asturiana o la Pata de pulpo a la brasa. Cualquiera de ellos puede ser el prelude perfecto del plato fuerte, ya sea pescado – la mencionada Urta a la roteña, Merluza de pincho o Corvina sobre tomate concassé- o carne. Allí podemos encontrar chuletones Prussian Black madurados durante mes y medio, succulentos tras pasar por la parrilla, o lomo bajo que acabaremos en la piedra en nuestra propia mesa si lo deseamos. Pero no toda la carne se asa: también hay opciones para los amantes del guiso de toda la vida, como el Rabo de toro a la cordobesa o el Lomo de corzo a la pimienta.

<https://larotena.es/>



VINOS IBERIAN

Un viaje a los orígenes del vino de la tierra

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

En el fascinante mundo de los vinos hay nombres que resuenan con una tradición arraigada y la promesa de una calidad excepcional. La Compañía de Viñedos Iberian suma dos décadas de historia con bodegas repartidas en tres Denominaciones de Origen: Ribera del Duero, Priorat y Toro.



Viñedos del Priorat

Cada una de estas bodegas y sus regiones es un viaje a los orígenes del vino y la tierra, es una expresión apasionada de parcelas vinícolas llenas de historia. La reciente incorporación de Rafael Cruz de Aguiar como Director General agrega un nuevo capítulo emocionante a la trayectoria de esta compañía marcando un rumbo hacia la excelencia y el reconocimiento global.

Elevando la tradición

La historia de la Compañía de Viñedos Iberian comenzó en 2001 con la visión de elaborar vinos tintos que capturarán la esencia de los suelos. Así nació "Viñas del Jaro" en la D.O. Ribera del Duero, en la llamada "Milla de Oro" de Valladolid. La finca "El Quiñón", a una altitud de 720 a 1,100 metros, se convirtió en el origen de esta bodega que honra la calidad y autenticidad.

En "Viñas del Jaro", la vendimia manual y la selección meticulosa de uvas dan paso a la creación de vinos únicos que representan las diversas parcelas y sectores. Cada vino es tratado por separado y envejece en barricas de roble francés. El resultado es una gama distintiva que in-



cluye "Jaros", que destaca por su crianza mínima de 18 meses en barrica. Además, "Chafandín" y "Sed de Cana" añaden capas de complejidad, mostrando la diversidad y riqueza de esta bodega.

Pasión por la montaña

La búsqueda de la expresión más auténtica de la tierra llevó a la creación de "Bodegas y Viñedos del Cal Grau" en la D.O. Priorat.

Ubicada en Molar en Tarragona, esta bodega encuentra su esencia en el terreno montañoso y desafiante de Cataluña donde los viñedos regados por una topografía abrupta y suelos mineralizados dan vida a unos vinos que cuentan historias únicas.

La filosofía de "Cal Grau" se basa en el estudio minucioso de las uvas vinificadas por separado para resaltar su origen. Los vinos pasan por un proceso de crianza en madera francesa y son ensamblados después de un período de envejecimiento subterráneo. "La Petite Agnès" brilla con su crianza de cuatro meses en barrica, mientras que "Clos Badaceli" y "Clos Badaceli 100% garnacha" encapsulan la esencia de la montaña que los abraja.

Elegancia y poderío

La aventura vinícola de la Compañía de Viñedos Iberian culmina en la D.O. Toro con la finca "Yaso". Con una historia arraigada en viñedos muy antiguos, estos suelos ofrecen un vino que refleja el carácter único de la región. Las vendimias a mano, la fermentación cuidadosa y el envejecimiento en barricas francesas dan lugar a unos vinos que equilibran potencia y elegancia de una manera casi mágica.

En "Yaso", las parcelas de viñedos viejos en El Pego y Valdefinjas consiguen los renombrados vinos "Matteria". Cada cosecha es sometida a un proceso minucioso, y los vinos resultantes completan su crianza en barricas antes de ser seleccionados para em-



Rafael Cruz. Director Iberian

botellado. Esta bodega es una oda al contraste térmico extremo y a la fuerza aromática característica de la D.O. Toro.

Un brillante futuro

Esta es una historia de crecimiento constante que cuenta con 21 trabajadores y tiene su sede central en Madrid. Estamos ante una empresa que sabe que ha de ser un referente de calidad en todos los mercados y que debe aumentar la productividad de las bodegas elevando la notoriedad de la marca tanto en el ámbito nacional como internacional.

En este viaje por las Denominaciones de Origen más prestigiosas de España, esta empresa destaca como una joya vinícola que fusiona tradición, pasión y calidad inigualable. Su compromiso con la autenticidad y la excelencia la convierte en una referencia en el mundo de los vinos, y su visión hacia el futuro promete seguir iluminando el camino en la industria.

www.vinosiberian.com

VALDEORRAS

La esencia del Godello

TEXTO MAR ROMERO

En montañas de pizarra donde se hunden las raíces de un viñedo-viejo que ha sobrevivido gracias al minidifundismo imperante en toda la región, crece la variedad blanca Godello, un tesoro en este territorio de una singularidad única donde el vino se convierte en la expresión de un paisaje de viñedos en terrazas y suelos pizarrosos.



Valdeorras es la comarca más oriental de la provincia de Ourense. La variedad Godello se cultiva principalmente en la denominación de origen que lleva su nombre desde 1945, lo que la convierte en la segunda denominación más antigua de Galicia. En esta región la viticultura es el segundo sector económico de la zona, solo superado por la pizarra que cubre los tejados de los nueve municipios que la componen, pioneros en la recuperación de esta uva que produce algunos de los mejores vinos blancos del momento.

O Barco de Valdeorras es la capital y el eje central de la comarca. Su arquitectura tradicional y los vestigios que los romanos en busca de oro dejaron en estas tierras, se suman al increíble paisa-



je de viñedos, algunos situados en laderas y pendientes del valle y otras a pie del río Sil.

Vinateros inquietos

En los años 70 la comarca de Valdeorras inició un proyecto de recuperación de la variedad Godello, conocido como Reestructuración de Viñedos de Valdeorras (RE.VI.VAL). Este programa sirvió para empezar todo un proceso de puesta en valor de una variedad de indudable calidad: elegante, sabrosa y con muy buena acidez además de tener una maravillosa versatilidad gastronómica.

Entre los primeros recuperadores de la Godello de Valdeorras se encuentra la bodega Godeval que empezó su andadura en el año 1986. La bodega fue la causa de recuperación

de otra joya de la comarca "el Mosteiro de Xagoaza", un bello conjunto medieval que en los años 80 estaba abandonado y la bodega lo convirtió primero en lugar de producción de los vinos y hoy en zona de visita. Al lado se encuentra A Cova dos Monxes, una antigua casona en cuyo sótano se encuentra una impresionante cueva excavada en la roca donde en algún momento se guardó vino.

Sin embargo fue la bodega La Tapada con su vino Guitián la que puso la Godello de Valdeorras en el mercado. Los hermanos Guitián la recuperaron y relanzaron y apostaron por la longevidad en tiempos en los que no se concebía otro sistema que no fuera el blanco joven consumido al año siguiente a la fecha de su cosecha.

Otro de los grandes visionarios fue Joaquín Rebolledo que se dedicó a replantar viñedos familiares a finales de los años 70 y en 1983 comercializó su primer vino. Ahora la bodega está a cargo de la nueva generación, su hija Mercedes Rebolledo junto a José Ramón Rodríguez Castellanos, abriendo una nueva etapa y convirtiendo a esta bodega y sus vinos entre los punteros de los modernos godellos con ejemplos magníficos de vinos de guarda como su "Finca Trasdairélas".

Una de las bodegas más grandes con 46 hectáreas en las zonas altas del valle del Sil es O Luar do Sil. Paco Rodero y su mujer Conchita Villa, eran un matrimonio muy visionario que siempre quisieron elaborar vinos que expresaran los y eso les llevó a Valdeorras sacando su primera añada en 2014. Con su hija Estefanía se asegura la continuidad familiar de la bodega Pago de los Capellanes y de los proyectos en otras zonas y paisajes.

En busca de futuro

Hay otras bodegas familiares que también son grandes desde lo más pequeño. Es el caso de "Adegas O Cepado" en Rubiá. Su apuesta clara es el viñedo viejo y el Godello de parcela con la única finca de caliza que hay en Valdeorras. Su producción es solo de 22.000 botellas con el deseo de seguir creciendo.

En la pedanía de Córrego, se encuentra la bodega Guitián y Blanco, el proyecto



Cueva Joaquín Rebolledo



Tractor durante la vendimia

personal de Bernardo y Elena con 7 hectáreas de viñedo propio a su alrededor. Su bisabuelo Manuel Guitián puso las primeras plantaciones en sus soleadas laderas que aportan diferenciación a sus vinos "d'berna".

La diversidad está servida porque el valor de Valdeorras es el amor a la tierra y la apuesta por un futuro cada vez más prometedor.

www.rutadelvinovaldeorras.com

www.dovaldeorras.tv

BODEGAS BALBÁS

250 años de pasión vinícola

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Más de 160 hectáreas de viñedos propios, una meticulosa elaboración y la atención al detalle definen la distintiva gama de estos vinos que conjugan tradición y modernidad con una sofisticación única.



En el pintoresco rincón de La Horra (Burgos), se encuentra Bodegas Balbás, un recodo de tradición vitivinícola fundado en 1777. Una bodega, que además de icónica es un punto de conexión con la historia de la Ribera del Duero y su legado artesanal; una de las fuerzas impulsoras de la Denomi-

nación de Origen Ribera del Duero en 1978 y que se ha extendido a través de las generaciones construyendo una identidad única a través de sus vinos.

Las cerca de 160 hectáreas de viñedos propios, forman el corazón de la producción de los casi 500.000 litros de vino que



se elaboran anualmente. El enólogo Pedro de la Fuente, infunde sus vinos con un equilibrio único entre técnica, elaboración y cuidado; y a través de sus manos, la esencia de la tierra se transforma en cada botella.

De parcelas únicas

La colección "Pagos de Balbás" es una respuesta evolutiva a los gustos cambiantes de los consumidores. Son seis vinos de parcelas únicas que revelan la narrativa de su origen.

Desde el 100% Albillo Mayor de La Retama hasta el complejo y exclusivo Alitus, son vinos que se convierten en embajadores de la diversidad de la Ribera del Duero. Su producción limitada y la alta demanda hacen que cada añada sea un tesoro efímero. Encajan con la evolución creativa que define la Ribera del Duero en los últimos años, y cada uno emerge de las mejores fincas, todo un testimonio de la rica diversidad de la propiedad.

Vinos que tejen historias

La sexta y séptima generación de la familia, personificadas en Juan José y Patricia Balbás, han diseñado un viaje a través del tiempo en forma de cata. Las añadas recién presentadas de La Retama 2020, Ritus 2019, Ancestral 2018 y Alitus 2015 evocan la historia, mientras que el Balbás Reserva 2017 celebra los cimientos que sustentan su éxito.

La Retama 2020, un blanco que madura durante 12 meses en barricas de roble francés, destaca por su estructura única. Ritus 2019, una mezcla de Tempranillo y Merlot criada a 940 metros de altitud, ofrece una frescura delicada. Ancestral 2018, un vino de Tempranillo, revive técnicas de elaboración ancestrales. Alitus 2015, una mezcla mimada de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, evoca más de 70 años de historia.

Balbás Reserva 2017, que cierra la cata, es un referente de la bodega. Reconocido con 95 puntos Decanter en 2022, este vino 100% Tempranillo tiene 24 meses en barricas de roble francés y americano y destacan su color intenso y sus aromas a frutas y especias.

Amores viajeros

Bodegas Balbás es una crónica de amor por la tierra, un diálogo entre tradición y evolución. Su linaje se extiende a través de generaciones, llevando la esencia de la Ribera del Duero a paladares de todo el mundo. Cada botella, desde La Retama hasta Balbás Reserva, es un homenaje al tiempo, al terroir y a la pasión por la creación vinícola. Con una presencia sólida en mercados nacionales e internacionales, Bodegas Balbás celebra un viaje culinario inolvidable.

www.balbas.es



Chardonnay y Sauvignon Blanc, las variedades blancas



La bodega navarra Marco Real es también bodega de vinos blancos y sus vinos, elaborados con las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc, son su apuesta para los consumidores que buscan blancos diferentes que sean una alternativa a las propuestas tradicionales. Pequeñas Producciones Chardonnay y Sauvignon Blanc y Homenaje Sauvignon Blanc son su propuesta para descubrir vinos de variedades diferentes.

Homenaje Sauvignon Blanc, para los nuevos winelovers YOLO
Es un vino joven, fresco, aromático e ideal para aperitivos y para los que practican la filosofía YOLO - you only live once-, vivir de cada momento con un vino cuya única pretensión es compartir y disfrutar.
PVP: 8,50 €

Pequeñas Producciones 100% Chardonnay
Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz atractiva y golosa. Boca: amplio, afrutado con muy buena acidez que lo hace un vino largo, fresco y equilibrado.
PVP: 10,00 €



Marco Real

www.bodegasmarcoreal.com/chardonnay/
<https://bodegashomenaje.com/>

Nueva Añada: MAZACRUZ BLANCO 2022
Vino de la Tierra de Castilla

Dehesa de los Llanos es una finca situada a 5 km de Albacete, dedicada principalmente a la agricultura y a la ganadería además de a la producción de quesos y vinos. En la actualidad, cuenta con 45 ha de viñedo en las mismas tierras que utilizaron los monjes franciscanos en el siglo XVII con el mismo fin.

NOTAS DE CATA
Luminoso color amarillo pajizo, limpio y muy brillante. Aroma intenso de frutas, donde predomina el melocotón, con recuerdos florales. En boca tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente.. Alérgenos: contiene sulfitos.
PVP: 10,90 €



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

EL PACTO DE CÁRDENAS, un vino que recupera la tradición más auténtica: el Ojo Gallo

Vintae apuesta por recuperar una elaboración casi desaparecida en Cárdenas (Alto Najerilla, Rioja Alta), un tinto con alma de blanco que sigue la filosofía del proyecto Viñedos El Pacto: poner en valor los auténticos vinos de pueblo y preservar el patrimonio vinícola riojano.

NOTAS DE CATA
Un tinto jugoso, joven y enérgico. De un intenso color rojo, se trata de un vino muy especial. Las peculiaridades de este vino comienzan en la nariz, con notas muy intensas donde predominan los aromas primarios y varietales propios de la garnacha. Aparecen también las notas florales, cítricas y tonos frescos. En boca es afrutado y fluido, muy fácil de beber. Especiado y elegante.
PVP: 19,50€



Viñedos el Pacto
www.vinedoselpacto.com

THE LONDON Nº1 triunfa en los premios The Gin Master 2023

Los premios The Gin Masters 2023, organizados por la publicación The Spirits Business, han reconocido a las ginebras premium The London Nº1 Sherry Cask y The London Nº1 con una Medalla Master y una Medalla de Oro, respectivamente.



The London Nº1 Sherry Cask
La elaboración de The London Nº1 Sherry Cask comienza con la destilación, en alambiques de cobre, de una maceración de 12 botánicos en alcohol de grano. Continúa con un envejecimiento en las botas de roble americano de González Byass Sherry Cask, que previamente han contenido el Fino Tío Pepe. El resultado es esta ginebra con carácter, muy peculiar y perfecta para disfrutar en el aperitivo, sola con hielo o en un gin & tonic.
PVP: 65,35

The London Nº1
The London Nº1 es una ginebra única, la primera ginebra azul turquesa, color que le otorga una personalidad propia, sofisticada y elegante, elaborada en pequeñas producciones. Su exclusiva y refinada mezcla de 12 botánicos le otorga esa complejidad tan especial, con un aroma fino y elegante y un sabor suave y especiado. Una suma de detalles que conducen a la armonía. Es la ginebra perfecta para el mejor gin & tonic, que hace que el tiempo se alargue sin interrupciones a través del ilusionismo mágico.
PVP: 37,40



www.gonzalezbyass.com/int-es

DEL HAY FESTIVAL DE SEGOVIA A LOS ÚLTIMOS DÍAS DE POMPEYA

Con el comienzo del curso escolar y laboral, llegan nuevas propuestas de ocio. Los museos y las fundaciones de arte, los teatros, las productoras de cine, las ferias y los festivales anuncian a bombo y platillo sus nuevas ofertas de ocio para la temporada. Hay para todos los gustos e intereses.

TEXTO **PILAR ORTEGA**

ppm76.ortega@gmail.com



HAY Festival, un mundo de palabras (e imágenes)

Los grandes nombres de la literatura y las artes tienen una cita este mes de septiembre en el Hay Festival Segovia, un encuentro que fue reconocido en 2020 con el Premio Princesa de Asturias de Comunicación y Humanidades. El programa es tan amplio como interesante y una de sus actividades paralelas es la exposición "Una década del Premio Nacional de Fotoperiodismo", que reúne el trabajo de más de 70 de los mejores fotoperiodistas de España. Se puede ver en La Alhóndiga a partir del 5 de septiembre y el visitante tendrá ante los ojos instantes de los acontecimientos más importantes de las últimas décadas. El cambio climático, las revueltas de Egipto y Túnez, los flujos migratorios producidos por la guerra de Siria, las tragedias del Estrecho, desalojos, fiestas,

conflictos, el 15M... han sido documentados por profesionales de primera línea del periodismo. La entrada es gratuita.

www.hayfestival.com



Regreso "digital" al pasado de Pompeya

Tras el éxito de las exposiciones inmersivas sobre Klimt y Tutankamon, MAD Madrid Artes Digitales anuncia la inauguración de "Los últimos días de Pompeya", basada en los momentos más conmovedores de la ciudad que fue sepultada bajo la lava del Vesubio. Estamos ante una recreación que muestra con todo detalle el ímpetu que tenía esta ciudad antes de ser destruida por las fuerzas de la naturaleza. El visitante podrá pasear por Pompeya, caminando por sus brillantes calzadas de piedra y descubriendo sus barrios, comercios, lugares de esparcimiento, espacios públicos y templos. También podrá acceder a las estancias de una domus o casa romana y descubrir las fantásticas pinturas de las villas más famosas de la urbe. Por último, el volcán también tiene su protagonismo en esta exposición, donde se muestra el poder destructor y transformador de la naturaleza gracias a la tecnología de realidad virtual.



www.madridartesdigitales.com

'Galería de las Colecciones Reales, una visita obligada

Todo el patrimonio artístico atesorado por la Corona española a lo largo de los siglos tiene un lugar de honor, y ahora a la vista del público, en la nueva Galería de las Colecciones Reales de Madrid. Se podrán contemplar lienzos de Caravaggio, Velázquez, Mengs, Bernini, El Bosco, Tiziano, Goya, Paret y un largo etcétera de genios de la pintura, además de esculturas, instrumentos musicales, mobiliario, porcelanas, fotografías y tapices, así como el Archivo General de Palacio y de las

Reales Bibliotecas de El Escorial y Madrid. Sus más de 40.000 metros cuadrados se reparten entre siete plantas, de los que 9.000 están destinados a exposiciones. Un ambicioso proyecto museístico estatal, situado junto a la catedral de la Almudena y el Palacio Real, cuyo magnífico edificio ha sido diseñado por los arquitectos Emilio Tuñón y Luis Moreno Mansilla.



www.galeriadelascoleccionesreales.es

Exposición de Ai Weiwei en Rotterdam

Desde el 30 de septiembre hasta el 3 de marzo, el Kunsthal de Rotterdam acoge la exposición "In Search of Humanity" (En busca de la humanidad) del artista y activista por los derechos humanos Ai Weiwei. Se trata de la muestra más grande dedicada al autor chino hasta la fecha y en ella se podrán ver ready-mades culturales, pinturas, piezas hechas con "legos", esculturas, instalaciones, fotografías y vídeos que resumen más de cuatro décadas de una impactante trayectoria artística. En total, 120 obras, entre las que sobresalen "Forever Bicycles" (2003), una gran escultura de una bicicleta hecha de bicicletas sin manillar, y "Semillas de Girasol" (2010), una gran superficie con 100.000 semillas de girasol de porcelana pintadas a mano. También se muestran las míticas fotografías en las que levanta su dedo medio a célebres monumentos internacionales considerados símbolos de poder, además de sus célebres piezas en las que se muestra implacable con el régimen chino.

www.kunsthal.nl



Vuelve "Malinche", el musical de Nacho Cano

Del 15 de septiembre al 27 de noviembre, el Espacio Malinche del recinto ferial de Ifema vuelve a abrir sus puertas al musical que le ha puesto nombre y del que es autor y productor el músico Nacho Cano. Miembro fundador de Mecano y artífice también del musical "Hoy no me puedo levantar", Cano ha trabajado durante 10 años para ofrecer al público este himno a la diversidad y la fusión que es "Malinche". Aquí narra uno de los hechos históricos más significativos de nuestro pasado y que tiene que ver con el nacimiento del mestizaje. Para ello, rinde tributo a la vida de una extraordinaria y desconocida mujer que navegó entre dos mundos aparentemente contrapuestos y entre dos culturas que también estuvieron durante mucho tiempo en conflicto. Y algo muy importante: dos horas antes de la función, se abre el espacio gastronómico El Templo Canalla, donde el público puede disfrutar de tacos, margaritas, galeones y mucho más.

www.malinchethemusical.com



**"Prima Facie",
monólogo sobre la violencia de género**

Hasta el 17 de septiembre, se puede ver el montaje teatral con el que los teatros del Canal han inaugurado la temporada escénica. Se trata de "Prima Facie", un monólogo sobre la violencia de género que protagoniza la actriz Vicky Luengo, quien se pone en la piel de una abogada en la obra homónima de la dramaturga australiana Suzie Miller. También este mes, en los Teatros del Canal, se pueden ver diferentes propuestas de danza y de Suma Flamenca Joven. Así, de la prestigiosa y longeva Sidney Dance Company, se presentan dos obras de su actual director, el español Rafael Bonachela. Es el aperitivo de la gran temporada teatral de esta institución cultural de la Comunidad de Madrid que dirige Blanca Li. Hasta el mes de junio acogerá más de 95 espectáculos, con lo mejor de la producción nacional e internacional.

www.teatroscanal.org



**Nueva edición del Festival
de Cine de San Sebastián**

Del 22 al 30 de septiembre, San Sebastián vuelve a inundarse de "glamour" y fantasía con una nueva edición de su célebre Festival Internacional de Cine, la número 71, que en esta ocasión se inaugurará en el Auditorio Kursaal con la proyección de la última película de Hayao Miyazaki, "The Boy and the Heron". Es la cuarta vez que una película del cineasta japonés es programada en este festival. Otro de los grandes protagonistas del festival es Javier Bardem, quien recibirá un premio Donostia y será la imagen del cartel oficial. La ceremonia de entrega de este galardón honorífico tendrá lugar durante la gala de inauguración del certamen, 30 años después de la primera visita de Bardem al festival, cuando se proyectó "Huevos de oro" (Bigas Luna) en la Sección Oficial. Este año destaca la potente presencia de cineastas argentinos y europeos, como Martín Rejtman, Leonardo Sbaraglia, Marcelo Subiotto, Robin Campillo, Cristi Puiu o Joachim Lafosse.

www.sansebastianfestival.com

Escenarios que son monumentos

El próximo 16 de septiembre se celebra la sexta edición de Escena Patrimonio, el Festival Internacional de Danza que tiene lugar simultáneamente en las 15 Ciudades Patrimonio de la Humanidad de España. Este año, tiene el lema "Ensayando el folclore del futuro" y contará con artistas invitados de México y Francia. Entre los participantes, figuran Alberto Cortés, Ana Morales, Antonio Ruz, Carmen Muñoz, Guillermo Weickert, Helena Martín, Juan Carlos Léri-da, La Imperfecta, La Ribot, Laia Santanach, Lara Brown, Montdedutor, Olga Pericet, Ricardo Daniel y Maguelone Vidal. Este festival ha acogido hasta la fecha a más de 70 coreógrafos y compañías de todas las comunidades autónomas, así como a artistas internacionales, brindándoles la oportunidad de habitar y dialogar con espacios monumentales del pasado en "La Noche del Patrimonio".

www.lanochedelpatrimonio.com



El cine añade "Misterio en Venecia"

El próximo 15 de septiembre llega a los cines españoles la película "Misterio de Venecia", un 'thriller' dirigido por Kenneth Branagh y basado en la novela "Las manzanas", de Agatha Christie. En la cinta, Branagh también da vida al célebre detective Hércules Poirot, que aparece jubilado y en un exilio autoimpuesto en la ciudad más glamurosa del mundo. "Misterio en Venecia" está ambientada en la Venecia posterior a la Segunda Guerra Mundial en la víspera de Halloween, donde Poirot asiste a regañadientes a una sesión de espiritismo en un "palazzo" embrujado y en ruinas. Cuando uno de los invitados es asesinado, el detective se ve envuelto en un siniestro mundo de sombras y secretos. La banda sonora de esta película corre a cargo de Hildur Duonadóttir.

www.disney.es



'Dos huérfanos "saltan" a la gran pantalla

Julio de 1989. Óscar y Teo (13 y 10 años) son dos hermanos muy distintos entre sí, que viven en un modesto piso de barrio. Teo es futbolero y un poco travieso, Óscar un sabelotodo que prefiere pasar las tardes estudiando. En realidad, cada uno lidia a su manera con la desaparición de su madre, una prometidora científica obsesionada con los agujeros de gusano. Es la historia de "¡Salta!", una película protagonizada por Tamar Novas, Marta Nieto y Mario Santos y que llega a los cines españoles el 1 de septiembre. Es también el debut en el largometraje de Olga Osorio y Araceli Gonda. El germen de "¡Salta!" se encuentra en el corto "Einstein-Rosen", de Olga Osorio, que participó con gran éxito y obtuvo numerosos premios en más de 240 festivales de todo el mundo. Según su productora, Emma Lustres, de Vaca Films, se trata de "una película muy emotiva, amena, fantástica y divertida, que aspira a sorprender, emocionar y entretener a niños y mayores".

www.vacafilms.com

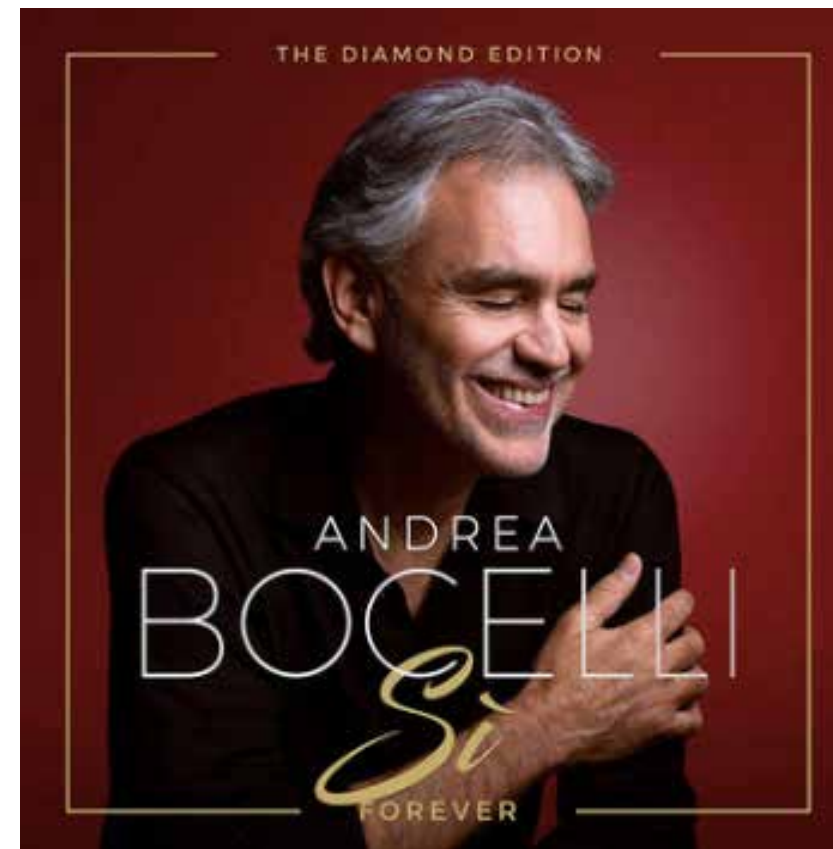


La voz de Andrea Bocelli, en el WiZink Center

Icono de la música italiana, Andrea Bocelli ofrecerá sendos conciertos en el WiZink Center de Madrid los días 20 y 21 de septiembre. Una cita especial en la que este músico, que ha vendido más de 90 millones de discos y ha batido todos los récords en la industria de la música, desplegará su particular voz. Tal ha ido su reconocimiento que su nombre se incluyó en una estrella del Paseo de la Fama de Hollywood. A lo largo de su carrera, ha recibido 6 nominaciones a los premios Grammy y otras tantas a los premios Grammy Latinos. También ha actuado para cuatro presidentes de Estados Unidos, tres papas, la familia real británica y también en la Exposición Universal de Milán, en la

que cantó junto a la Orquesta del Teatro alla Scala. En 2022 presentó tres nuevas producciones operísticas: "Lucia di Lammermoor", "La forza del destino" y "Otello", que personificará también en Madrid.

www.andreabocelli.com



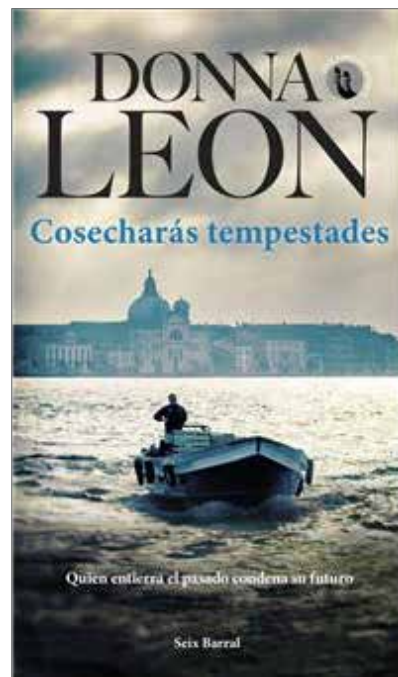
Una película sobre el amor en verano

El 1 de septiembre llega a los cines la película española "Notas sobre un verano", dirigida por Diego Lorente (Pola de Siero, 1984) y estrenada en el Festival Internacional de Rotterdam. Se trata de una cinta sobre la pasión, el amor y la culpa. Sus protagonistas se encuentran en un estado de agitación, desubicados, con la duda como único principio por el que regir sus vidas. A través del personaje principal, Marta, la película habla de una generación que se ha visto abocada a iniciar su carrera profesional en medio de una crisis que les obliga a abandonar su tierra para buscar una salida laboral digna. El verano no es un mero marco temporal, sino una parte fundamental de la película, ya que es una época que invita a la evasión de lo cotidiano, a buscar la distracción y lo extraordinario. Es

una estación también donde los seres humanos son más indulgentes consigo mismos y están predispuestos a alterar el curso habitual de sus vidas.

www.surtseyfilms.es





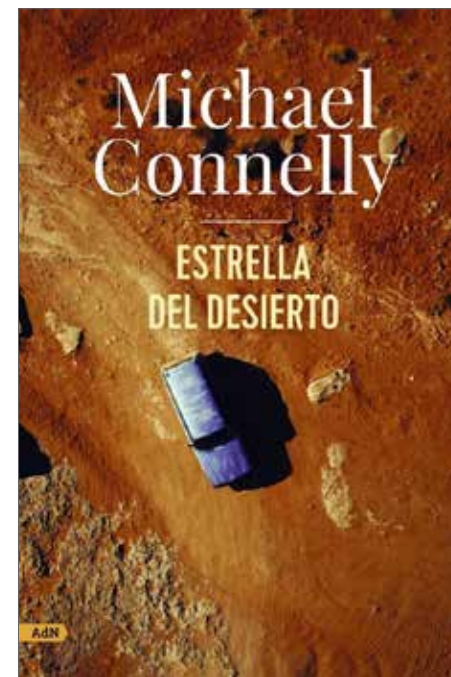
BRUNETTI SE TRANSPORTA A LOS 80

Asesinato de un inmigrante indocumentado

En una fría noche de noviembre, se encuentra el cuerpo de un inmigrante indocumentado en uno de los canales venecianos. Dado que no existe un registro oficial de la presencia del hombre en Venecia, Brunetti se ve obligado a utilizar 'otras' fuentes de información: los chismes y los recuerdos de las personas que conocieron a la víctima. Había vivido en una pequeña casa en los terrenos de un palazzo propiedad de un profesor universitario, en el que Brunetti descubre libros que revelan el interés de la víctima por el budismo, los revolucionarios Tigres Tamiés y la última cosecha de terroristas políticos italianos, activos en la década de los ochenta.

A medida que se amplía la investigación, Brunetti, el *ispettore* Vianello, el comisario Griffoni y la signorina Elettra reúnen piezas de un rompecabezas que parecen tener poco en común, hasta que Brunetti tropieza con algo que lo transporta a su época de estudiante y le hace reflexionar sobre los ideales perdidos y los errores de la juventud, sobre la política y la historia italianas, y sobre los sucesos inesperados que a veces pueden conducir a una revelación.

Autor: Donna Leon
Título: Cosecharás tempestades
Páginas: 352
Editorial: Seix Barral
Precio: 19,00 euros



BALLARD Y BOSCH, DE NUEVO JUNTOS

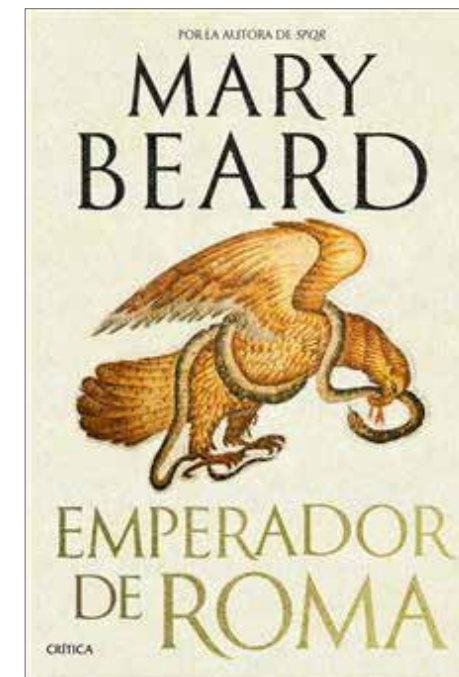
Caso abierto: una familia asesinada

Ha pasado un año desde que la detective Renee Ballard abandonó el cuerpo de policía cansada de la misoginia, la desmoralización y una burocracia interminable. Sin embargo, después de que el jefe de policía en persona le diga que puede elegir su propio destino en el departamento, Ballard recupera su placa y deja la "sesión nocturna" para reconstruir la Unidad de Casos Abiertos en la codiciada División de Robos y Homicidios.

Harry Bosch lleva años trabajando en un caso que le atormenta, pero que no ha conseguido resolver: el asesinato de toda una familia a manos de un psicópata que sigue en libertad. Ballard le hace una oferta: si viene a trabajar con ella como investigador voluntario en la nueva Unidad de Casos Abiertos, podrá perseguir su "ballena blanca" con el respaldo de los recursos del departamento de policía.

Ambos deberán dejar de lado viejos resentimientos para volver a trabajar juntos y dar alcance a un peligroso asesino.

Autor: Michael Connelly
Título: Estrella del desierto
Páginas: 368
Editorial: Alianza de Novelas
Precio: 19,90 euros



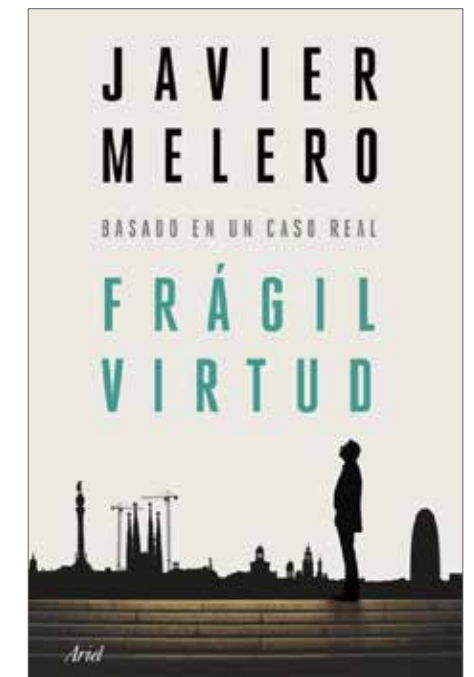
ASÍ ERAN LOS EMPERADORES

Interesante continuación de *SPQR*

En *SPQR*, Mary Beard narró la historia milenaria de la antigua Roma. En este nuevo libro centra su atención en los emperadores que gobernaron el Imperio romano para darnos una versión matizada y más precisa de estas glorificadas figuras clásicas. Desde Julio César (asesinado en el 44 a.C.) hasta Alejandro Severo (asesinado en el 235 d.C.), pasando por el loco de Calígula, el monstruoso Nerón y el filósofo Marco Aurelio, Mary Beard recorre la vida y los mitos de los grandes gobernantes romanos.

Para acercarnos un poco más a la realidad imperial, Mary Beard sigue los pasos del emperador de cerca: en su hogar y en las carreras, en sus viajes e, incluso, de camino hacia el cielo; nos presenta a sus esposas y amantes, a sus rivales y esclavos, a los bufones y soldados de la corte y a la gente corriente que le entregaba cartas de súplica. *Emperador de Roma* nos lleva directamente hasta el corazón de Roma, y de nuestras fantasías sobre lo que era ser romano, a través de un relato como nunca antes se había contado.

Autor: Mary Beard
Título: Emperador de Roma
Páginas: 620
Editorial: Crítica
Precio: 27,90 euros

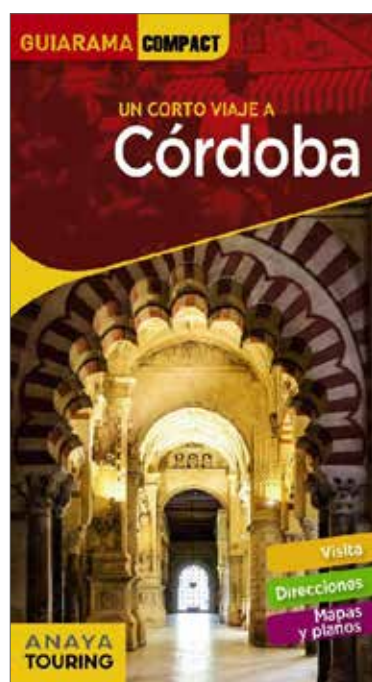


LA JUSTICIA POR LA MANO

No existen personajes inocentes

Basado en hechos reales, este libro relata el descenso a los infiernos de un grupo de burgueses del cinturón de Barcelona que deciden resolver algunos agravios flirteando con el crimen. La contratación de un sicario con agenda propia desencadenará una vorágine en la que nada es excesivo; ni el secuestro, ni el asesinato, ni la propia aniquilación. Autores y víctimas comparten su desprecio por cualquier freno moral en una historia en la que los inocentes brillan por su ausencia.

Autor: Javier Melero
Título: Frágil virtud
Páginas: 256
Editorial: Ariel
Precio: 19,90 euros



LA CIUDAD CALIFAL A TOPE
Guía para disfrutar de una corta visita

Una guía práctica y totalmente actualizada, ideal para realizar un corto viaje a Córdoba y sus alrededores. La guía está dividida en tres apartados. En el primero, titulado *Diez Indispensables*, se propone una selección de los lugares, curiosidades y tradiciones de la zona que no hay que perderse: La Mezquita, Los patios, El mes de mayo, La fusión de dos culturas... El segundo apartado, *Visita a la ciudad de Córdoba*, está dividido en cinco itinerarios: *La Mezquita y su entorno*, *Los tres museos*, el *Potro y la Corredera*, *Paseo por la Ajerquía*, *El centro urbano* y *Excursión a la sierra*. En cada uno de ellos se proporciona información detallada de los lugares con mayor interés. También incluye un plano de la ciudad con los monumentos más importantes destacados. Finalmente, se incluye una amplia selección de restaurantes, alojamientos, direcciones de museos y monumentos, así como una exhaustiva información práctica para moverse por la zona. Con la guía se regala un plano desplegable de la ciudad de Córdoba con un índice de calles.

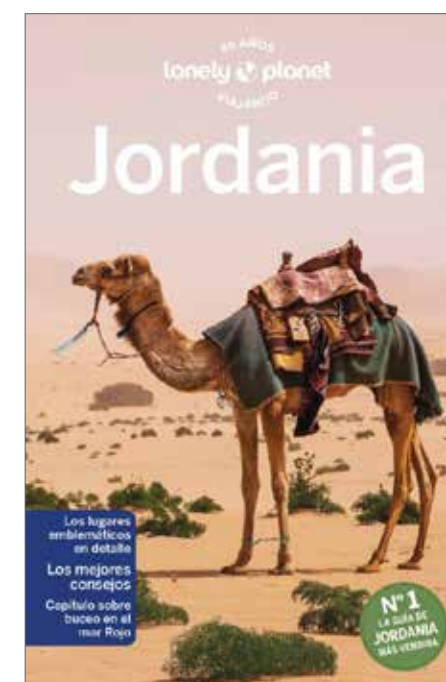
Autor: VV AA
Título: Un corto viaje a Córdoba
Páginas: 144
Editorial: Anaya Touring
Precio: 13,95 euros



EXTREMADURA TOTAL
Planos, alojamientos, restaurantes, historia...

Tierra de conquistadores, bellos paisajes y pueblos y ciudades monumentales, esta *Guía Total de Extremadura* ofrece la más completa y mejor información de la Comunidad extremeña, dividida en cuatro apartados. En el apartado titulado *Excursiones por Extremadura* se describen recorridos por los paisajes más representativos. Todos van acompañados de un mapa de la zona en el que se señala el itinerario descrito. En la sección titulada *Extremadura de la A a la Z* se describen las localidades y lugares más significativos de la Comunidad ordenados alfabéticamente. Los planos de las ciudades facilitarán el desplazamiento por éstas y ayudarán a localizar los monumentos más destacados. Las informaciones prácticas que aparecen al final de los pueblos y ciudades son una buena orientación, si no exhaustiva, sí útil de los establecimientos más destacados. El contexto es un buen modo de aproximarse a la naturaleza, la historia y el arte, la gastronomía y otros aspectos culturales de la Comunidad de Extremadura. Un mapa de carreteras en escala 1:400.000 termina de completar este volumen de carácter práctico.

Autor: VV AA
Título: Guía Total de Extremadura
Páginas: 296
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,95 euros



RICO Y HOSPITALARIO
Un país para disfrutarlo

Dormir bajo las estrellas en el desierto de Wadi Rum, deambular por las impresionantes ruinas milenarias de Jerash, flotar relajadamente en las aguas saladas del mar Muerto, hacer rutas de senderismo por cañones espectaculares, maravillarse ante la diversidad submarina que bulle en el mar Rojo y sentir la magia de Petra, una maravilla de la Antigüedad sin parangón. Todo esto y mucho más es posible en Jordania, un país relativamente pequeño en tamaño, pero que ofrece una riqueza y una hospitalidad inmensas. Con ayuda de esta guía, el viajero podrá sacar el máximo partido a su viaje y convertir la visita a Jordania en una experiencia única e inolvidable.

Autor: Jenny Walker, Paul Clammer
Título: Jordania
Páginas: 352
Editorial: Lonely Planet
Precio: 23,90 euros



EL ARCHIPIÉLAGO MALTÉS
Lo mejor de sus islas

Una guía compacta con todo lo mejor de Malta y Gozo, y mucha información útil para disfrutar de un viaje a estos paraísos del Mediterráneo. *Una mirada a Malta y Gozo* ofrece una breve historia del país con unas claves para entender la realidad actual. En el apartado *Diez lugares inolvidables* se hace una propuesta con lo mejor que ofrecen las islas: playas, monumentos, ruinas, espacios naturales... *Lo que hay que ver* ofrece una visión de las mejores visitas a través de distintos capítulos que hacen referencia a La Valeta, a la isla en general, y por último a Gozo. Describe los lugares de interés de cada región evaluados por un sistema de clasificación por estrellas y se proponen pequeñas rutas e itinerarios a pie, en coche o en barco. *Dónde...* es una pequeña pero útil selección de establecimientos donde Comer y beber, Alojarse, Comprar, Divertirse e Ir con niños, con toda la información que se necesita sobre éstos. Por último, la sección *Informaciones prácticas* ofrece información de primera necesidad para moverse por el país, así como recomendaciones y direcciones útiles, además de un pequeño glosario de términos malteses. Al final de la guía se incluye un plano desplegable de las dos islas.

Autor: Francisco Sánchez
Título: Un corto viaje a Malta y Gozo
Páginas: 144
Editorial: Anaya Touring
Precio: 13,95 euros



MATERIAL DE DEBATE
Conferencias de Carlos Taibo

Este libro recoge el contenido de cuatro conferencias de Carlos Taibo que se interesan por materias próximas entre sí: la perspectiva del decrecimiento, la teoría del colapso, la discusión sobre el ecofascismo y las tesisuras que, a manera de ilustración de todo lo anterior, se revelan en la Iberia vaciada.

Los textos correspondientes, de franca vocación pedagógica y divulgadora, configuran introducciones a esas cuatro cuestiones y aportan un material de debate singularmente útil a efectos de lidiar con algunos de los problemas principales que hoy se plantean en el horizonte.

Producto de una amplia trayectoria de publicaciones, surgen, en cierto sentido, de la reflexión de movimientos hondamente preocupados por el derrotero que la especie humana, a través de un sistema llamado capitalismo, está imprimiendo al planeta.

Autor: Carlos Taibo
Título: Cuatro lecciones sobre la Rusia contemporánea
Páginas: 128
Editorial: Catarata
Precio: 13,00 euros



SOCIEDAD POSALARIAL
Muestra de los trabajos de Gorz

Este libro recoge una muestra de los trabajos más representativos de André Gorz, uno de los teóricos más influyentes del socialismo posmarxista del siglo XX. Crítico del dominio de la ideología del crecimiento y la acumulación, Gorz desplegó la crítica del capitalismo como denuncia del imperio de la razón económica, ampliando los motivos y la gramática del pensamiento crítico hacia los modelos de desarrollo, consumo, civilización y de producción y reproducción de la vida en nuevos ámbitos. Acuñó y teorizó la idea de la "invención del trabajo", desarrollando la propuesta de la "sociedad posalarial", una utopía concreta por la reducción de la autoorganización del tiempo de trabajo asalariado, refractaria al dominio del capital sobre la autonomía individual y colectiva. No siempre bien conocido, se recoge aquí una selección de trabajos del aún tan actual pensamiento de Gorz, desde 1958 hasta 2007, incluyendo dos inéditos hasta la fecha en castellano.

Autor: André Gorz
Título: Crítica de la razón productivista
Páginas: 144
Editorial: Catarata
Precio: 15,00 euros





El nuevo Audi S5 Sportback es, hoy por hoy, la referencia tecnológica entre los modelos de fusión que combinan el espacio de las grandes berlinas deportivas con la estética de los coupés de gran tamaño. La versión 3.0 TDI de seis cilindros y 347 CV es un alarde de dinamismo, alto rendimiento y tecnologías de vanguardia. Su elegante interior, unos acabados impecables y sus bajos consumos lo sitúan en la cumbre del refinamiento, la deportividad y la eficiencia.

AUDI S5 SPORTBACK 3.0TDI Deportividad, eficiencia y refinamiento



TEXTO **FELIPE TERUEL**

El S5 Sportback es la última sorpresa de Audi en su búsqueda particular de nuevos segmentos. Con esta nueva versión deportiva de la serie A5 se ha propuesto responder a las demandas de un cliente que pasa de las berlinas de representación y busca el uso cotidiano de productos más exclusivos sin renunciar al nivel de confort, tecnología y prestaciones de aquéllas. En Audi consideran que es éste un segmento que todavía tiene su mercado entre el variado y cada día más amplio espacio conquistado por los SUV de tamaño medio o de grandes dimensiones, y que tiene en el estilo y la habitabilidad sus mejores reclamos al reunir los atractivos de los grandes coupés con las dimensiones de una berlina y la capacidad y sentido práctico de un familiar de lujo.

El diseño exterior del S5 muestra una estampa de estética exquisita y una elegancia refinada con formas de coupé de cinco puertas, una línea baja y afilada y grandes dimensiones: 4,75 metros de largo, 1,84 metros de ancho y tan sólo 1,39 metros de alto. El enorme capó del motor, el montante trasero de trazo fluido, la zaga de pendiente muy pronunciada y que alberga en la tapa del maletero un pequeño alerón fijo e integrado forman una silueta con un altísimo nivel de dinamismo.

Y es que la apariencia deportiva del S5 viene marcada por muchos elementos del nuevo lenguaje de diseño que Audi está incorporando en los modelos del segmento superior. Audi ha actualizado ahora el diseño exterior de forma significativa, con una parrilla de panal en negro brillante, incluidos los aros del logo, más ancha y más plana. Las entradas de aire recuerdan al Audi Sport quattro de 1984, y ganan en tamaño con respecto al resto de la serie A5, con excepción del superdeportivo RS.

Sus trazos homogéneos hacen que toda la carrocería parezca construida de una sola pieza; el contorno del techo, que desciende con fuerza desde el pilar central y el montante posterior recortado remarcan la ligereza y la elegancia de una silueta con estilo propio. El recortado volumen trasero es la novedad estilística más significativa de este nuevo S5, en el que el portón del maletero integra un discreto espóiler. En el difusor, pintado en el mismo color de la carrocería, quedan perfectamente integrados los tubos redondos cromados a la

salida del sistema de escape de dos vías. Toda la composición de la zaga realza la anchura de esta versión eminentemente deportiva.

Tecnología y acabados artesanales

El interior es un claro ejercicio de combinación de tecnología de alto nivel con la artesanía más minuciosa; el lujo en su expresión más razonable y la suntuosidad de un espacio espléndido revestido con paneles delicadamente recubiertos con fibra de carbono, perfiles de aluminio de un pulido extremo y una amplia variedad de tipos de piel y Alcántara que cubren generosamente todos los asientos. A pesar de sus formas de coupé, todos los ocupantes disponen de un espacio generoso para la cabeza, los brazos, las rodillas y los pies en las cuatro plazas. El maletero está cubierto por un portón enorme que facilita las tareas de carga y el aprovechamiento de un espacio base de 530 litros de capacidad.

El frontal del tablero de instrumentos adopta formas arqueadas, como las de una ola suave que rodea al conductor y pasajero; todos los mandos y conmutadores poseen un tacto agradable y muestran una alta calidad de acabados, especialmente en los de la consola central, que forma un conjunto propio dominado por el sistema MMI (Multi Media Interface) de amplia conectividad en una pantalla táctil de 10,1 pulgadas. Por lo que respecta al equipamiento, dispone de todos los elementos imaginables para favorecer la comodidad: climatización electrónica individual para cada plaza, Navegador Plus MMI que se puede utilizar como un smartphone, freno de estacionamiento electrónico o levas para accionar el cambio de ocho velocidades y un equipo de música Bang & Olufsen de 750 vatios y 19 altavoces. Ver para oír.

Empuje poderoso

Al volante del nuevo S5 Sportback las primeras sensaciones que se perciben después de algunos kilómetros recorridos son las generadas por el suave funcionamiento y la alta potencia de su motorización V6 TDI biturbo de 347 caballos de potencia. Este propulsor ofrece un poderoso empuje desde muy bajas revoluciones y una considerable autonomía, gracias en parte a su sistema MHEV (Mild Hybrid de 40 voltios) y al compresor eléctrico EPC. El S5





FICHA TÉCNICA

Audi S5 Sportback 3.0 TDI

Dimensiones:

Largo: 4.752 mm.

Ancho: 1.843 mm.

Altura: 1.395 mm.

Batalla: 2.825 mm.

Peso: 2.100 kilos.

Depósito de combustible: 58 litros.

Maletero: 430 litros.

Motor:

Motor: delantero longitudinal. Diésel (TDI). Biturbo.

Cilindros: 6 en V.

Cilindrada: 2.967 centímetros cúbicos.

Potencia: 347 CV.

Par motor: 700 Nm.

Microhibridación (MHEV) de 48 V.

Cambio: Automático de 8 velocidades.

Tracción: integral quattro.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 250 km/h.

Aceleración: de 0 a 100 en 4,8 segundos.

Consumo medio: 6,2 litros cada 100 km.

Emisiones de CO₂: 161 gr./km.

Precio: 79.850 euros.

acelera de 0 a 100 en menos de cinco segundos, la velocidad máxima está limitada electrónicamente a 250 kilómetros por hora. Pero, atención: el consumo medio apenas supera los seis litros cada 100 kilómetros. Todo un récord para mecánicas de esta potencia.

Se desliza con aplomo, contundentemente y a cualquier exigencia del acelerador responde con firmeza, rotundidad y una elasticidad prácticamente constante durante todo el régimen útil del motor, que no deja de sorprender por el empuje que proporciona, especialmente en las subidas. Por muy deprisa que se rueda y aunque parezca inhabitual en un auto de este tamaño y más de dos toneladas de peso, las reservas de potencia de este propulsor de 347 CV se muestran casi inagotables. Con este empuje, la estabilidad es otro de los grandes logros del S5: la tracción permanente (quattro de Audi) a las cuatro ruedas y la suspensión deportiva, aseguran una direccionalidad impecable.

Conclusión: el nuevo S5 Sportback es una berlina deportiva al estilo de los gran turismo 2+2, repleto de tecnologías innovadoras y toques de exclusividad en las que se ha alojado un potente propulsor con el que se pueden alcanzar prestaciones elevadas y para el que se ha creado un diseño muy atractivo e intemporal y unos interiores con niveles de elegancia y refinamiento difíciles de superar. Y todo con unos consumos ajustadísimos y etiqueta ECO de la DGT. ●



Vuelta al cole
¿Cómo elegir el primer móvil de tu hijo?
Modelos seguros y económicos con SMAART

La marca de móviles reacondicionados SMAART ofrece alternativas económicas, sostenibles y funcionales para los más pequeño.

Si todavía no sabes qué móvil comprar a tu hijo, SMAART te propone algunos modelos por menos de 200€ seguros, funcionales y con todas las garantías:

- Para olvidarte del cargador: iPhone SE Negro 64Gb Reacondicionado; El iPhone SE es resistente al agua y puede sumergirse hasta 1 metro de profundidad durante 30 minutos. Además, está diseñado con una batería premium, aunque es un producto de entrada de gama de Apple. PVP: 199,99 €*.

- Precio competitivo con garantía de calidad: Samsung Galaxy A40 Dual Sim 64 Gb Reacondicionado; Samsung, una de las marcas referentes en el sector, ofrece el Samsung Galaxy A40: un dispositivo sencillo y económico, pero con todas las garantías de la marca. El sensor de huellas dactilares, situado en la parte trasera, es fácilmente accesible para un desbloqueo rápido y fácil. PVP: 139,99 €*.

<https://smaaart.es/>

Lo nuevo de CARIOCA para la vuelta al cole más divertida

CARIOCA, la marca líder en educación infantil creativa, presenta sus artículos más novedosos y ocurentes para que el nuevo curso pueda ser más guay y fantástico, y con mucho más color.

CARIOCA TITA MAXIRAINBOW SET. Caja de 80 lápices de colores Eco Family, realizados con un 79% de material plástico reciclado. De cuerpo hexagonal, colores brillantes y escritura blanda. Mina de 3 mm segura y muy resistente a las caídas. No se astilla ni se rompe.

PVP: 22,99 euros.

CARIOCA PERFUME SPECIAL SET BOX. Caja de 30 rotuladores con tinta perfumada y lavable, y con sellitos. Los aromas han sido seleccionados rigurosamente para evocar las esencias naturales. Libres de sustancias alergénicas. Punta bloqueada, cónica para un doble trazo de escritura. Tapa ventilada.

PVP: 20,99 euros.

www.carioca.com



SKECHERS, la mejor ayuda para disfrutar la vuelta a la rutina con estilo

Hoy en día, la comodidad no está peleada con el estilo y eso Skechers lo sabe mejor que nadie. Por eso sus zapatillas de diseño y materiales de primera calidad son el match perfecto para arrancar septiembre con la mejor actitud. Y es que, tras el verano, Skechers prepara ya la vuelta a la rutina con una selección de modelos capaces de ayudarnos a retomar el ritmo con estilo y así regresar a las oficinas, espacios de co-working, cafeterías o institutos de la manera más trendy y molona.

Para la mujer, los modelos fashion de la familia UNO, preciosas sneakers clásicas de estilo runner, capaces de darle un upgrade a cualquier look. Pero si tu vuelta a la rutina es más sporty, los modelos de la colección Arch Fit® pretenden convertirse en tus mejores aliados para disfrutar de los primeros días de septiembre de la manera más cómoda, deportiva y estilosa.

Para el hombre, UNO - unas preciosas zapatillas estilo runner clásico, con cámara de aire visible, capaces de ofrecerte el mejor servicio en esta vuelta a la rutina

www.skechers.es

Mujer - UNO



Mujer - Arch Fit®



Uno - Stand On Air



Si todavía te quedan días para disfrutar, prueba las Water Friendly Sneakers de TROPICFEEL

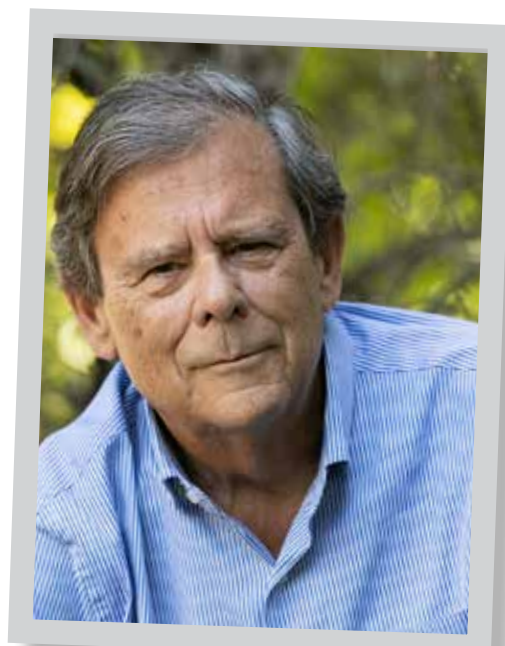
La isla de playa y montaña tiene muchísimas actividades que hacer: excursiones a acantilados impresionantes, visitar los míticos volcanes, o caminar por rocas en la playa. Todo ello requiere de un calzado adecuado, por lo que cualquier zapatilla water friendly de Tropicfeel se adapta muy bien a todos los planes. Resistente e impermeable, la zapatilla 360o, incluye varios modelos en distintos colores: Lava (119€), Moonson (109€), Jungle (109€), Canyon (109€), Sunset (99€) y Dune (99€).

<https://shop.tropicfeel.com/es>



NUEVAS IDEAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



© Josefina Blanco

Decía Taine que no viajamos para cambiar de lugar, sino de ideas. Ojalá el filósofo francés hubiera podido observar lo que le sucede al mundo actual, y especialmente a España, para intentar convencer a los políticos de que sacaran un billete, a donde fuera, pero que viajaran, que viajaran mucho, salieran de donde se han encerrado y nos regalaran ideas menos dañinas que las que hieren al mundo. Don Hipólito era un pensador en los tiempos ilustrados del siglo XIX, tan diferentes de los actuales, cuando hay tan pocos intelectuales y la mayoría de los supervivientes guardan silencio o permanecen escondidos o aterrorizados. Vivimos tiempos que arañan.

Habría que viajar mucho más, hacer más turismo, conocer otros lugares y comparar ideas ajenas con la voluntad de compartir alguna. Tenemos que cambiar de ideas porque hacer turismo, en cambio, ha vuelto a ser algo normal, como en los momentos pre-

vios a la pandemia, hasta el punto de que, según los datos oficiales, sólo en España hay más de dos millones seiscientas mil personas trabajando en el sector del turismo, el ocio y el viaje durante el verano actual.

La conclusión es que los ciudadanos cambian de lugar y muchas veces de ideas sobre él (conocer un nuevo país es cambiar la idea que teníamos antes de conocerlo, decía Aldous Huxley, más o menos), y en general viajar hace al viajero más inteligente y preparado. Pero además de cambiar de idea sobre el lugar que se visita sería estupendo cambiar también sobre cómo gobernar, sobre qué hacer para que no todo fueran mentiras, crisis, inmorales y agresiones a la convivencia.

Por eso sería deseable que a los políticos les dieran bonos de viaje de uso obligatorio antes de recibir sus actas de diputado. Puede que nos encontráramos con un otoño más apacible y sereno del que nos espera. ●



En 1953 abrió sus puertas el primer hotel internacional de España.
Un icono de la hotelería acompañando siempre
al sector ejecutivo y de la diplomacia.

Un hotel con una historia fascinante y la mirada puesta
en el futuro para continuar siendo un referente
del sector de la hospitalidad.

Live the InterContinental Life.



IMMFLY

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

