top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año III Nº 29 diciembre 2012



PEKÍN TRADICIONAL
'HUTONG', LA ESENCIA DE LA CAPITAL CHINA

CARDIFF
EL DESPERTAR DE LA DAMA GALESA

SORTEO
MENÚ ESPECIAL
EN EL RESTAURANTE HORCHER

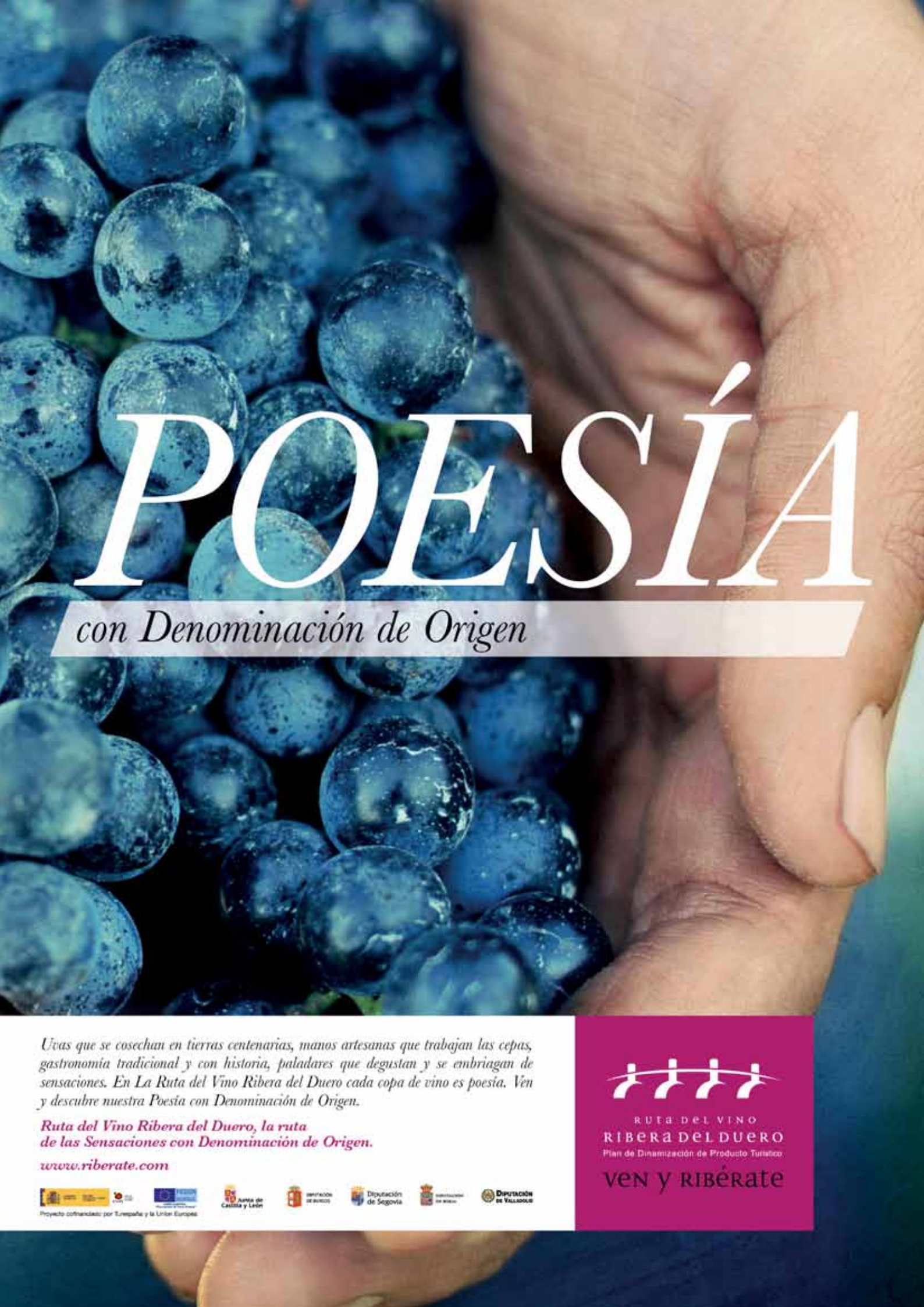
LIMA GASTRONÓMICA CAPITAL DE AMÉRICA

HOTELES
Ofertas, actualidad

GASTRONOMÍA
Restaurantes, vinos...

AGENDA CULTURAL
Exposiciones, libros...

NOTICIAS
Aerolíneas, cruceros...



Uvas que se cosechan en tierras centenarias, manos artesanas que trabajan las cepas, gastronomía tradicional y con historia, paladares que degustan y se embriagan de sensaciones. En La Ruta del Vino Ribera del Duero cada copa de vino es poesía. Ven y descubre nuestra Poesía con Denominación de Origen.

Ruta del Vino Ribera del Duero, la ruta de las Sensaciones con Denominación de Origen.

www.riberate.com

Proyecto cofinanciado por Turespaña y la Unión Europea

RUTA DEL VINO
RIBERA DEL DUERO
Plan de Dinamización de Producto Turístico
VEN Y RIBÉRATE

topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

SUBDIRECTORA
Virginia Verdejo
virginia.verdejo@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Jonathan Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Antonio Gómez Rufo, Lime XL, Iván Malecki, María Martín, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Mónica Vaz, Carmen Ramírez, Hernando Reyes Isaza, Esther Rodríguez, Virginia Verdejo.

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

EDITA

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA
Ají colorado
ALTUM

"Hay turistas que dicen conocer China por haber pisado Pekín"

VISADO DE ENTRADA

Alfileres de colores

Es curiosa esa afición que tenemos los mortales del siglo XXI por colorear en los mapamundi las ciudades o los países por los que hemos pasado, aunque solo haya sido unas horas.

Lo comentaba mi amigo y colaborador de topVIAJES Fernando Pastrano en su más que interesante y siempre curioso e informativo blog mamaquieroserturista.wordpress.com/ Basta con que alguien haya pisado Pekín para que coloree toda China como destino visitado. Los hay que acotan un poco más sus visitas turísticas y clavan alfileres de colores –de esos que se utilizan para bordar– sobre las ciudades por las que han pasado de puntillas en el enorme mapa mundial que preside la habitación de invitados. Un fin de semana pasado a la carrera entre Viena, Praga y Budapest son tres coloristas banderillas más que sobresalen en esa cartografía casera, testigo público de esas escapadas viajeras.

Y los hay que todavía son más atrevidos y no hablan de países visitados sino conocidos. Que esa es otra, la gente que dice conocer un país por el hecho de haber pasado por un par de sus ciudades y son incapaces de indicar a un turista cuáles son y dónde están los lugares más interesantes de su propia ciudad aparte de los que son tópicos, típicos y familiares para todos. No hablemos ya de ser capaces de descubrir a los foráneos esos rincones que hacen más interesante su propia patria chica.

En más de una ocasión he podido descubrir lugares interesantes de mi ciudad gracias a amigos llegados de fuera que venían con información de restaurantes de cocina típica abiertos hace decenas de años de los que nada sabía, calles castizas por las que nunca había pasado, por no hablar de los hoteles, porque ¿alguien conoce, de verdad, los hoteles de su ciudad?

Por todo eso es mejor no presumir de "conocer" ciudades cuando ni siquiera somos capaces de mostrar la nuestra a quienes vienen de fuera. Es curioso que muchos de esos que ya han coloreado más de la mitad del mapa mundial sean incapaces de localizar la iglesia más antigua o la casa donde vivió el personaje más relevante de su villa. La rutina puede con todo y mientras nos sentimos capaces de saber que 'si hoy es martes esto es Bélgica' somos unos incompetentes para descubrir que cada día de la semana tenemos ante nosotros maravillas que a muchos acelerados viajeros les gustaría ver de pasada, solo por poner su alfiler de color en el mapa que tiene en casa.



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



PILAR ARCOS

08 **LA ESENCIA DE PEKÍN**

Junto a la megalópolis ultramoderna del siglo XXI y la capital imperial de la Ciudad Prohibida y el Templo del Cielo, sobrevive un **PEKÍN** mucho más modesto, el de los 'hutong'. Callejuelas llenas de sabor que forman intrincados barrios que empezaron a construirse en la dinastía Yuan (1271-1368).



JONATHAN ALONSO

46 **LA DAMA DE GALES**

En el sureste de Gales, **CARDIFF** se asoma al mundo convencida de su gran potencial como destino 'chic' de la vieja Europa. La calidad y variedad de su oferta cultural, artística, deportiva y comercial viene pisando fuerte y hasta convertirla en un destino interesantre de fin de semana.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Alfileres de colores"

63 **ATALAYA**
IVÁN MALECKI
"La vivienda vacacional"

64 **HOTELES**

72 **HORCHER**
La Navidad de Centroeuropa

76 **EL MERCADO DE ESPRONCEDA**
Cocina de temporada

78 **GASTRONOMÍA**
restaurantes, vinos, premios...

86 **PISTAS CULTURALES**
exposiciones, cine, libros...

"Un viajero sabio nunca desprecia su propio país"
CARLO GOLDONI (1707-1793), dramaturgo italiano

68 UN MENÚ HISTÓRICO

El **HOTEL PALACE** de Madrid cumplió cien años el pasado 12 de octubre. Entre las actividades que ha puesto en marcha para celebrar su centenario figura la recuperación del primer menú que se ofreció a las personalidades que lo 'inauguraron'.



68


26

ALTUM

98 **CLUB TOPVIAJES**
Hazte socio

100 **NOTICIAS DEL SECTOR**
aerolíneas, cruceros, trenes, oficinas de turismo

106 **SORTEO TOPVIAJES**
Menú especial del Restaurante Horcher

108 **FIN DE SEMANA EN RIBERA DEL DUERO**
Crónica del ganador del sorteo topVIAJES

110 **KILÓMETRO 0**
ANTONIO G. RUFO
"Gastos en Navidad"

26 PERÚ GASTRONÓMICO

Con idea de constatar las razones por las que la cocina peruana está viviendo un "boom" mundial sin precedentes, **topViajes** ha viajado hasta **LIMA** para visitar cinco de los mejores restaurantes del país andino. Desde sus cocinas, contamos a nuestros lectores los secretos de una sofisticada revolución gastronómica que cada día capta más adeptos internacionales y que se ha convertido en parte fundamental de la marca Perú.

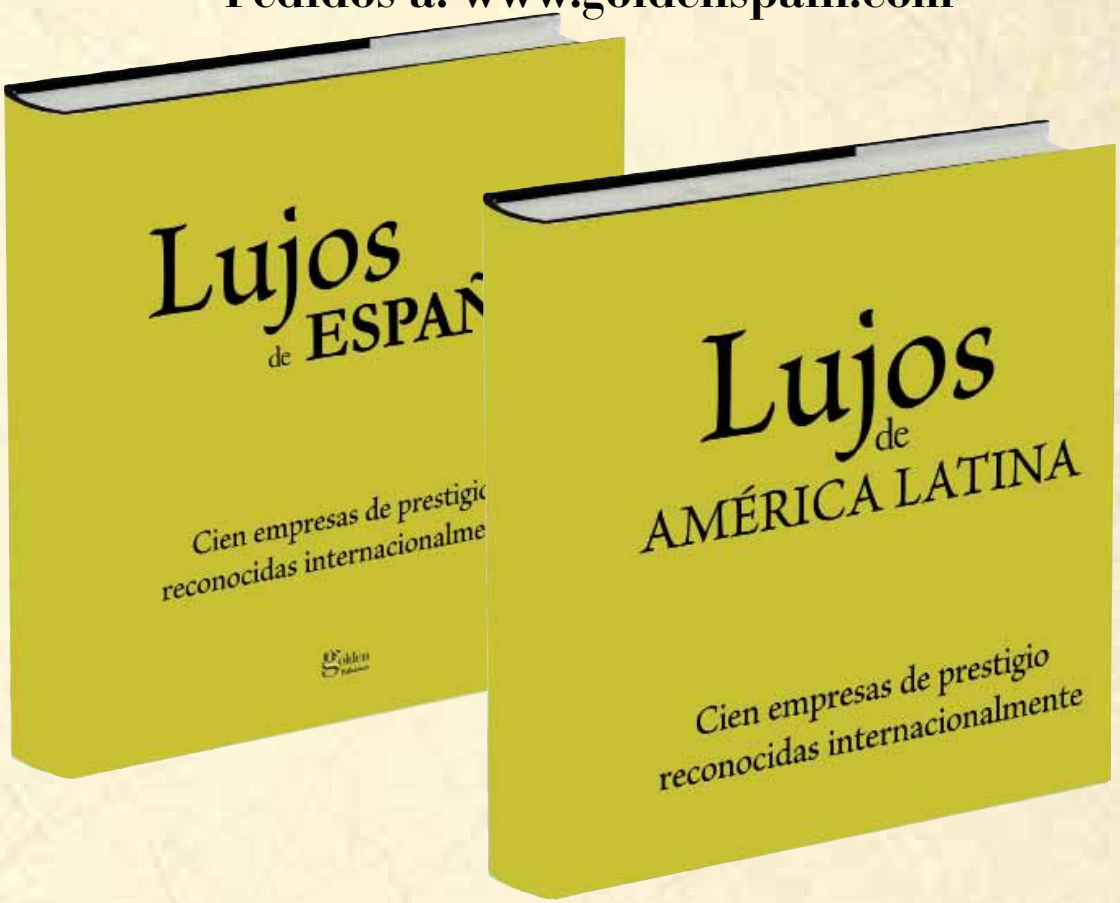
golden



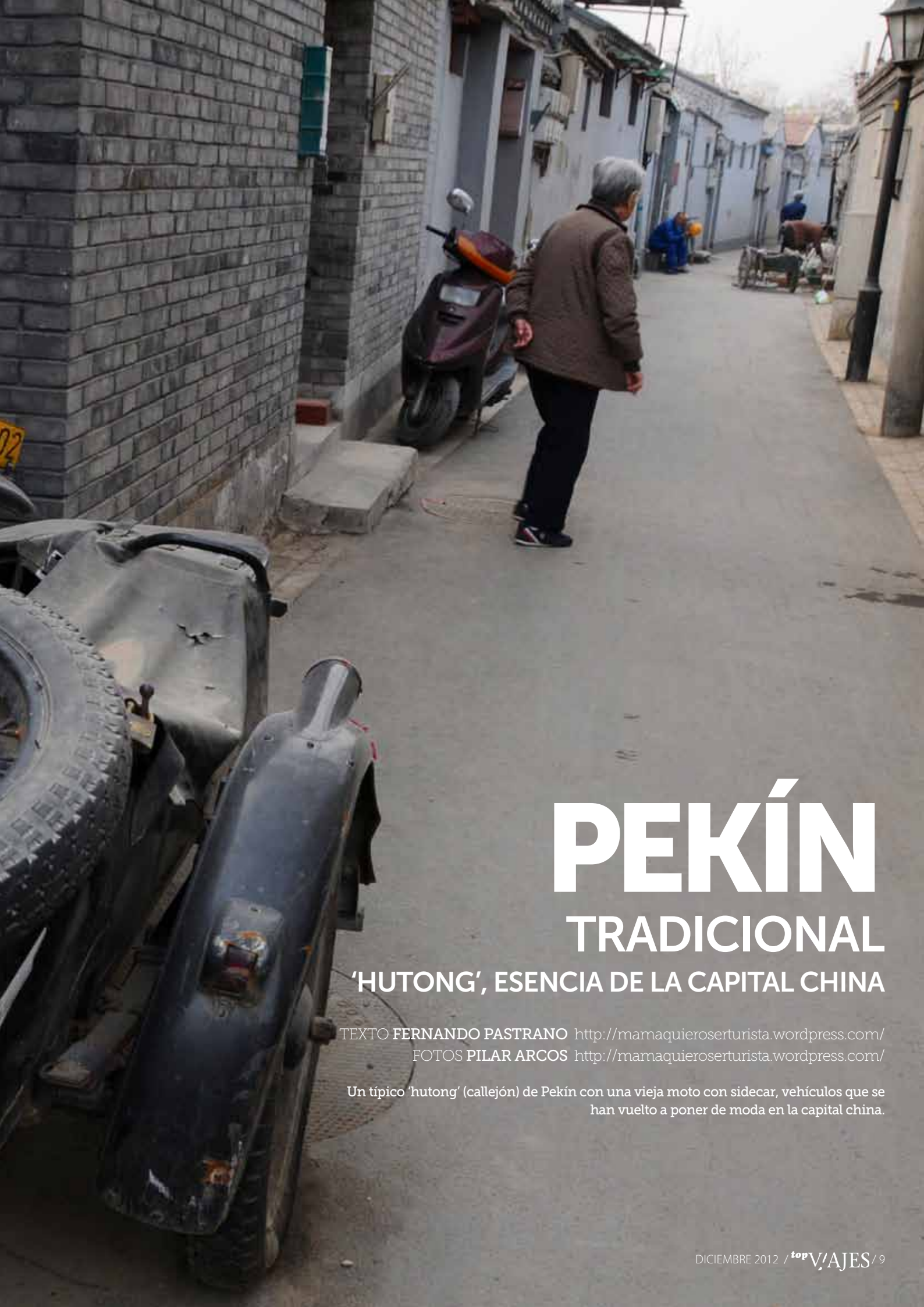
La Guía de Negocios Responsables y Rentables que desarrollan las empresas españolas

Más de 400 páginas de texto y 1.000 ilustraciones en un formato LUJOS DE ESPAÑA Y LUJOS DE AMERICA LATINA de 30 x 30 centímetros. Son los primeros libros que abordan, de manera inteligente y sistemática, el lujo español y de América Latina. Cada una de las empresas seleccionadas representan, desde un punto de vista informativo y empresarial, el nivel óptimo de excelencia y calidad en su correspondiente sector.

Pedidos a: www.goldenspain.com




京 A
47002



PEKÍN
TRADICIONAL
'HUTONG', ESENCIA DE LA CAPITAL CHINA

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

Un típico 'hutong' (callejón) de Pekín con una vieja moto con sidecar, vehículos que se han vuelto a poner de moda en la capital china.

Junto a la megalópolis ultramoderna del siglo XXI y la capital imperial de la Ciudad Prohibida y el Templo del Cielo, sobrevive un Pekín mucho más modesto, el de los 'hutong'. Callejuelas llenas de sabor que forman intrincados barrios que empezaron a construirse en la dinastía Yuan (1271-1368)



La primera impresión que tiene el turista al llegar hoy a Pekín es la de encontrarse en una megalópolis ultramoderna del siglo XXI. Desde su aeropuerto construido en 2008 por Norman Foster, que acoge cada año 80 millones de pasajeros, hasta el inmenso tráfico de más de cinco millones de coches (2.500 nuevos cada día) que circulan por seis enormes anillos de circunvalación. Pasado este *shock*, la segunda impresión será la de grandeza, monumentalidad. Gente por todas partes (más de 30 millones de personas, incluyendo la población flotante), enormes avenidas, inmensas tiendas, gigantescos restaurantes... la impresionante Ciudad Prohibida (980 edificios, 9.999 habitaciones, 720.000 m²), la apabullante Plaza de Tiananmen (la más grande del mundo, 440.000 m²), el fascinante Templo del Cielo (2.730.000 m²)...

Pero hay otro Pekín más pequeño, más recoleto, que seguramente no verá el turista, salvo a través de furtivas miradas desde el autocar, o si la estancia es prolongada y lo llevan a una excursión en triciclo por los llamados callejones. Es otro mundo, tan interesante o más, que ha logrado sobrevivir a la piqueta y que cohabita con los demás pequines como las matrioskas rusas, uno dentro del otro.

Y es que Pekín es mucho Pekín. Con sus tres mil años de historia a cuestas, ha sido la capital de cinco dinastías (Liao, Jin, Yuan, Ming y Qing) y dos repúblicas, es decir, desde el s. XII hasta nuestros días. Cada año recibe la visita de 200 millones de turistas (de los que sólo 4,5 son extranjeros) que invaden a diario sus 2.660 templos, 51 lugares de culturas antiguas, 24 sitios arqueológicos... Y también, aunque en menor medida, los hutong, callejones viejos que constituyen la esencia de la capital china.

LAS 'CORRALAS' DE PEKÍN

Los *hutong* son al Pekín tradicional lo que las corralas al Madrid castizo, pero mientras que las casas de vecindad madrileñas prácticamente han desaparecido, los *hutong* se resisten a sucumbir, incluso renacen de sus escombros. Su espíritu es similar al de



A lo largo de los 'hutong' hay casi todo lo que necesitan sus habitantes para sobrevivir: tiendecitas de todo tipo, talleres, peluquerías, incluso retretes comunitarios, ya que muchas casas, sobre todo las más antiguas, carecen de ellos. Los 'hutong' mejor rehabilitados cuentan con bares modernos, restaurantes, galerías de arte y hasta pequeños teatros de vanguardia.



Escenario gris
Los muros de las casas de los 'hutong' son siempre grises, para no competir con los colores alegres de las mansiones del emperador. Asimismo, los a veces lujosos interiores nunca se traslucen en el exterior. Hoy la mayoría de los 'hutong' han sido asfaltados, pero se mantiene ese aspecto de pueblito dentro de una ciudad de más de 30 millones de habitantes.



Carrito de misionero
En la iconografía popular de Extremo Oriente quizá no haya una imagen más tópica y típica que el *rickshaw*. Considerado como un antiquísimo símbolo oriental, lo cierto es que este singular vehículo de dos ruedas, que sustituyó al palanquín de los mandarines, no es tan oriental ni tan antiguo. Aunque cueste creerlo, lo inventó un norteamericano hace sólo 143 años. Fue el reverendo Jonathan Goble, un misionero baptista que vivía en Yokohama (Japón), quien construyó en 1869 el primer carrito monoplaza de dos ruedas tirado a mano para transportar a su esposa, inválida, por las estrechas callejuelas de aquella ciudad. El nombre inglés con el que se los conoce en todo el mundo procede del japonés *jin riki sha* que significa "carro tirado por un hombre". En China fueron prohibidos por Mao Zedong, quien los consideraba vejatorios. El actual gobierno de la República Popular los considera un "legado cultural" y los utiliza en su versión de pedales para visitar los *hutong*. En la foto de arriba, un monumento de bronce al *rickshaw* en la calle Wangfujing de Pekín.



Prohibidos en época de Mao por considerarse vejatorios para sus conductores, los 'rickshaw' en versión modernizada de triciclos a pedales vuelven a utilizarse como reclamo turístico

los *shikumen* (literalmente "puerta con marco de piedra") de Shanghái, pero su estética es muy diferente, más sencilla, más funcional.

En realidad los *hutong* son las calles, vías de servicio formadas por los pasillos dejados por las típicas casas llamadas *siheyuan* ("patio rodeado por cuatro viviendas"). Imaginad un patio cuadrado central, a cada uno de sus lados hay una vivienda de un piso, muy excepcionalmente de dos. Por fuera apenas hay ventanas, para preservar la intimidad. El muro es gris para no competir con los colores alegres del emperador. Las *siheyuan* más lujosas y de mayor tamaño pertenecieron a una sola familia, generalmente un funcionario de alto rango o un mercader rico, que se permitían el lujo de pintar los dinteles de las puertas y las vigas con colores vivos, aunque nunca amarillo, color exclusivo del Hijo del Cielo. En algunas ocasiones las puertas son muy artísticas, flanqueadas por un par de leones o tambores de piedra, pero siempre están en un lugar discreto, la mayoría de las veces en la pared sur o este. Ninguna puerta se abre directamente a una habitación. A veces da a un pequeño pasillo cubierto, que hoy sirve para guardar las bicicletas, y siempre acaba en un muro abierto por los lados. Esto es por la creencia ancestral de que los malos espíritus solo se desplazan en línea recta, las personas giran a derecha o izquierda sin problemas, pero los demonios chocan con el muro y no pueden entrar en la casa. Los a veces lujosos interiores nunca se traslucen en el exterior.

La distribución de las habitaciones sigue una pauta muy definida. La habitación principal, la mayor y mejor iluminada, generalmente orientada al sur, es para el dormitorio de los abuelos. La de enfrente, para los padres, y las laterales para los hijos y miembros más jóvenes de la familia.



Excursión en triciclo

Una forma cómoda de descubrir los 'hutong' es en una excursión a bordo de unos triciclos a pedales con conductor, versión moderna de los 'rickshaws', con capacidad para dos turistas. El viaje suele durar unas tres horas y costar unos 200 yuanes (25 €) e incluye la visita al interior de una casa, con degustación de té. Esta aproximación puede servirnos para que en otra ocasión nos adentremos a pie por nuestra cuenta en estos barrios.



Los 'hutong' son las vías de servicio formadas por los pasillos dejados por las típicas casas llamadas 'siheyuan' ("patio rodeado por cuatro viviendas"). Apenas hay ventanas, para preservar la intimidad. Ninguna puerta se abre directamente a las habitaciones









Con el paso del tiempo se aprovechó el espacio al máximo y hoy la mayoría de los *siheyuan* son utilizados por varias familias, dependiendo de su tamaño.

TANTOS 'HUTONG' COMO DÍAS

Casi todos los *hutong* fueron construidos alrededor de la Ciudad Prohibida durante las dinastías Yuan, Ming y Qing. A vista de pájaro toda esta zona aparece como una serie ordenada de cuadrículas, un damero solo interrumpido por las riberas sinuosas de los lagos. Sin embargo, entre los *hutong* principales se enmaraña toda una red de pequeños *hutong*, algunos diminutos, lo que hace casi imposible su inventario exacto. Los pequineses suelen decir que hay tantos *hutong* principales como días tiene el año, mientras que los pequeños son tantos como los pelos de una vaca, ¿alguien los ha contado?

Crónicas de la dinastía Yuan (1271-1368) dicen que en Tadu (Gran Capital, nombre del primer Pekín al que Marco Polo llamó Cambaluc) había 380 *hutong*. En la dinastía Ming (1368-1644) ya se habla de 1.170, cifra que sube a 2.077 en la dinastía Ming (1368-1644). Al proclamarse la República Popular, en 1949, se calculó que había algo más de 600 *hutong* de los que hoy pueden quedar alrededor de 400.

A modo de curiosidad baste citar que el más corto es el *hutong* Yichi

Tejados y muros grises con pocas y pequeñas ventanas característicos de los hutong. A diferencia del resto de Pekín, las bicicletas siguen siendo el medio de transporte más usado. Algún detalle, como las aldabas de las puertas, revela un pasado más lujoso. En la pág. de la derecha, los caracteres en rojo "doble felicidad" indican que allí viven unos recién casados.


348



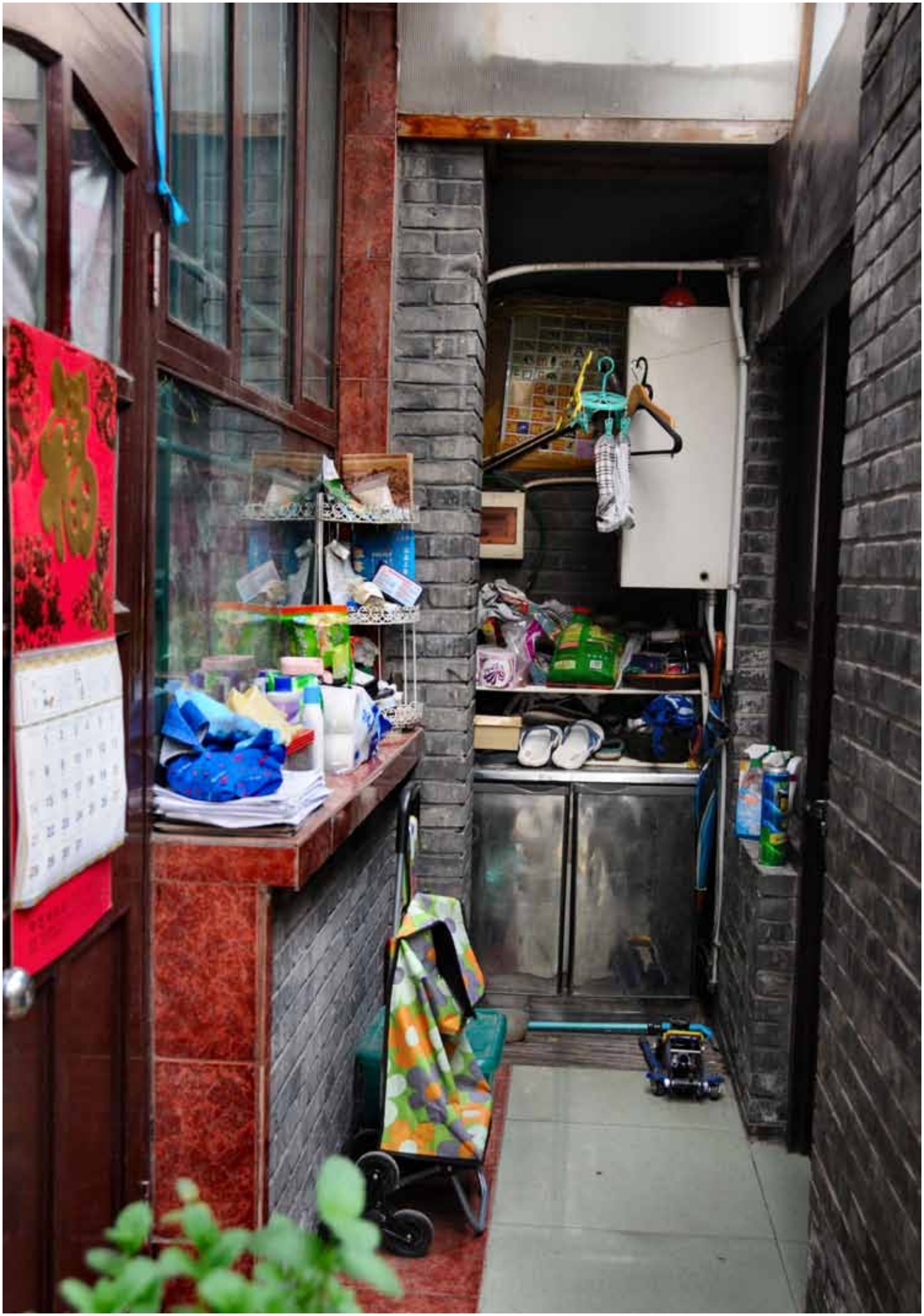
Imágenes de una de las típicas casas 'siheyuan' que pueden visitarse durante un recorrido turístico. Sobre estas líneas, un patio con una elegante puerta de luna. A la derecha, un rincón aprovechado como armario y despensa. Las paredes, siempre grises.

(literalmente "Un Pie") aunque mide algo más de 22 metros. El más largo es el Dong Jiaomin, unos seis kilómetros. Y el más estrecho se llama Qianshi (Mercado del Dinero) con solo 40 centímetros de holgura.

El término *hutong* apareció por primera vez en el s. XIII, procede de la voz mongola *hottog* que quiere decir "pozo de agua", en alusión a la costumbre de edificar la vivienda donde se detectaba un pozo.

Ya en la dinastía Zhou (1027-777 a.C), los emperadores trazaron un proyecto urbanístico de lo que luego sería la ciudad. En el centro se situaba la residencia imperial, que acabó siendo la Ciudad Prohibida, rodeada por cuadriláteros concéntricos. Cuanto más importante era la persona, más cerca vivía del punto central. Los *siheyuan* aristocráticos se construyeron al este y al oeste, siguiendo la ruta del sol, mientras que los más sencillos, donde vivían los mercaderes, artesanos y obreros, estaban al norte y al sur. Fuera de la ciudad vivía (malvivía) la plebe.

A principios del s.XX, con la caída de la última dinastía, desapareció el control urbanístico y se construyeron muchos *hutong* de modo arbitrario y sin planificación en las afueras de la ciudad. Los *siheyuan* tradicionales fueron ocupados por varias familias y se les adosaron diversas habitaciones





Música celestial
Los pequineses sienten pasión por los pájaros. Las artísticas jaulas de bambú colgadas en árboles y paredes son parte de los *hutong*. Por la mañana sus propietarios pasean las jaulas y por las tardes escuchan sus cantos mientras juegan al *mahjong* en las puertas de las casas. Otras aves habituales en los *hutong* son las palomas que surcan sus cielos en libertad. Los pequineses las crían para comer, pero también por placer. De vez en cuando (cada vez menos) se oye sobre los *hutong* una especie de silbido grave que se acerca para luego desaparecer, coincidiendo con el paso de una bandada de palomas. Lo producen unos silbatos atados al cuerpo de las aves, hechos con pequeñas calabazas huecas o con bambú. En pleno vuelo, el aire entra por ellos y produce el sonido. Se tienen referencias de esta práctica desde la dinastía Sung del Sur (1127-1279). Entonces los poetas lo describían como "música celestial".



Los pequineses suelen decir que "hay tantos 'hutong' principales como días tiene el año, mientras que los pequeños son tantos como los pelos de una vaca, ¿alguien los ha contado?"

que no cumplían con las reglas tradicionales. Hoy podemos ver *hutong* que siguen la delimitación original en cuadrícula y muchos otros con pequeñas edificaciones de pegote, adosadas de cualquier manera y construidas con cualquier tipo de material. Es sobre estos últimos sobre los que suele actuar la piqueta con mayor celeridad.

LA VIDA COTIDIANA

La verdadera vida pequinesa tradicional se experimenta solo en los *hutong*. Cuando hace buen tiempo es normal ver a grupos de personas, generalmente mayores, sentados en las típicas banquetas de bambú jugando al *mahjong* o a las cartas, mientras que los niños corren por los alrededores u observan desde sus rústicas cunas. Otras personas van y vienen en bicicleta haciendo sonar los timbres para evitar atropellos. Es más que probable que algún pájaro cante en su jaula colgada en el tronco de algún árbol. Por la mañana temprano, en cualquier recodo o amago de placita, se reúnen las personas mayores para practicar la gimnasia llamada *taichichuan*, y por la noche para bailar o cantar canciones de su juventud o fragmentos de la ópera de Pekín, incluso tonadas revolucionarias de la época maoísta: "Dongfang kong, taiyang sheng..."

De vez en cuando pasará un carrito en el que se vende algo, desde batatas o castañas a sartas de acerolas caramelizadas o helados (¡Ah los *bin qi lin* pequineses!), dependiendo de la estación. A lo largo de los *hutong* hay casi todo lo que necesitan sus habitantes para sobrevivir: tiendecitas







Seugirdad ciudadana total

Los *hutong* son al Pekín tradicional lo que las corralas al Madrid castizo. Cuando hace buen tiempo la vida cotidiana se hace en la calle, donde incluso se instalan improvisadas barberías. Se pasea, se charla, se vive. La seguridad ciudadana es total y el turista puede mezclarse con los residentes sin ningún tipo de problemas. En la pág. anterior una abuela nos mira mientras su nieto, con un tradicional pantalón abierto para bebés *kaidangku*, hace pis.





Jóvenes intelectuales, incluso extranjeros, han revitalizado la vida en los 'hutong', y pese a las noticias en contra parece que su futuro está asegurado. Perder los 'hutong' sería un "lujo" que la moderna y pujante sociedad china no puede permitirse



de todo tipo, talleres, peluquerías, incluso retretes comunitarios, ya que muchos *siheyuan*, sobre todo los más antiguos, carecen de ellos. Los *hutong* mejor rehabilitados cuentan con bares modernos, restaurantes, galerías de arte y hasta pequeños teatros de vanguardia.

Tras la instauración de la República Popular en 1949 la principal preocupación del gobierno maoísta era acabar con el hambre de buena parte de los 500 millones de chinos de aquel entonces. Los *hutong* de Pekín eran vistos como la viva imagen de la pobreza y del atraso. Mientras que los edificios artísticos y monumentales eran recuperados, o por lo menos conservados, las casitas viejas eran destruidas y en la medida de lo posible sustituidos por nuevos bloques de viviendas al estilo soviético, tan funcionales como feos. La nueva sociedad socialista necesitaba de grandes avenidas y las excavadoras no dudaron en abrirse paso en las zonas de los *hutong*. En el distrito de Xicheng, por ejemplo, desde entonces han desaparecido 200 *hutong*. Para la construcción de muchos de los edificios empleados en los Juegos Olímpicos de 2008 también se destruyeron muchos de estos barrios tradicionales. Pero los Juegos Olímpicos también propiciaron la llegada a Pekín de gran cantidad de visitantes extranjeros, lo

Muchos comercios de los 'hutong', como la taberna Tian Hai de la calle Dashilan (sobre estas líneas) han sido rehabilitados y siguen funcionando como hace siglos. Otras casas, sin apenas restauración, han sido aprovechadas para montar tiendas para los turistas, como la almoneda de la página derecha.




ROLEX



Polémica restauración

La calle Qianmen no es un 'hutong' propiamente dicho, pero se encuentra en uno de los barrios antiguos más visitados por los turistas, al sur de Tiananmen. Completamente rehecha para los Juegos Olímpicos de 2008, ha recuperado, no sin polémica, el esplendor que tuvo a principios del s.XX, incluso los tranvías que desaparecieron de Pekín en 1966. Hoy alberga modernos comercios en edificios primorosamente reconstruidos.



Farola y cartel del Hutong Jiaozi (Callejón de las Empanadillas).

que llevó a que algunos *hutong* fueran conservados y empleados como un reclamo turístico más.

FUTURO ASEGURADO

Cuando en los muros de un *siheyuan* aparecía una mañana el temido ideograma *chai* (desmontar, destruir) se sabía que no tardaría mucho en llegar el desahucio y la piqueta. El Beijing Cultural Heritage Protection Center http://en.bjchp.org/ calcula que se han destruido el 77% de los *hutong* de la ciudad. Ese es el aspecto negativo. El positivo es que muchas voces ciudadanas se alzaron en contra de las demoliciones, y la mayoría del 33% restante de los *hutong* se han reconstruido y acondicionado para la vida moderna, especialmente en los distritos de Dongcheng, Xicheng, Chongwen y Xuanwu, donde viven diez mil personas. En total hay 25 áreas protegidas en Pekín (10,38 km²) con 285.000 habitantes.

Con la llegada de jóvenes intelectuales, incluso extranjeros, la vida en los *hutong* se ha revitalizado y revalorizado, y a pesar de las noticias en contra parece que su futuro está asegurado. Perder los *hutong* sería un "lujo" que la moderna sociedad china, la economía más pujante del mundo, no se puede permitir. La cultura de Pekín no se entendería sin estas callejuelas que han sido inspiración, protagonistas y escenarios de muchas obras culturales: óperas, obras de teatro, novelas, películas... Lao She (1899-1966), uno de los escritores chinos más importantes de todos los tiempos, refleja con maestría la vida de los *hutong* en el s. XX en su obra de teatro *La casa de té* (1956). Mucho más moderno, el director de cine Zhang Yang plasmó en su película *La ducha* (1999) la vida cotidiana de los *hutong* actuales en torno a una casa de baños tradicional, donde los hombres del barrio se reúnen para bañarse, tomar el té, recibir masajes, hablar y tratar de escapar de sus problemas familiares.

GUÍA PRÁCTICA

PEKÍN



CÓMO LLEGAR

Solo **Air China** tiene vuelos directos entre Madrid y Pekín. Concretamente cuatro a la semana. Utiliza aeronaves Airbus A330 que tardan unas 10 horas. El vuelo viene de Sao



Paulo (Brasil). Se pueden conseguir billetes por 656€. www.airchina.es
China Internacional Travel tiene muy buenas ofertas y viajes especializados. www.chinatravel-cit.com/

DÓNDE DORMIR

Pekín tiene una excelente y amplia oferta hotelera. Uno de mis hoteles preferidos tanto por su calidad como por su situación (y también por añoranza pues fue el primero en el que me alojé en 1977) es el **Beijing Hotel**. Pero para realizar este reportaje fui al **Royal Phoenix**, inmerso en un *hutong* del distrito de Dongcheng, al NE de la Ciudad Prohibida, concretamente en el número 17



del *hutong* Qianliang (literalmente Dinero y Grano) que ya existía en tiempos de la dinastía Ming. El hotel, de la cadena Best Western, es un moderno edificio de siete plantas de estilo neoclásico occidental. Sus 193 lujosas habitaciones están perfectamente equipadas y tienen wifi gratuito. www.bestwestern.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina china es una de las mejores del mundo, y la pequinesa una de las mejores de China. Destaca el pato laqueado que es muy



recomendable saborear en el famoso restaurante **Quanjude**, concretamente la sucursal del número 32 de la calle Qianmen, la del tranvía, muy cerca de la plaza de Tiananmen. www.quanjude.com.cn
Por los *hutong* encontraremos muchos puestos de comida y tiendecillas. Una de las ofertas que no debemos rechazar son los deliciosos yogures (*suan nai lao*, en la foto). Vienen envasados en tarros de cerámica, cubiertos por un papel encerado sujeto por una goma elástica. Cuestan 5 yuanes (60 céntimos de euro) y sólo conozco un yogur mejor, el búlgaro.
Los *hutong* encierran pequeños restaurantes que hay que descubrir por uno mismo. Una sugerencia es el del **31 Bar**, que está en la



orilla del Lago Hou Hai (*hutong* al norte de la Ciudad Prohibida). Cada noche toca un variopinto grupo aflamencado al estilo de los Gipsy Kings. Todo tipo de bebidas y tapas. Cervezas por 20 yuanes (2,5 euros).

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de China en España
Gran Vía, 39 (8º izda) 28008 Madrid.
Tel 91 548 00 11.
http://turismodechina.org















topVIAJES



La primera revista de turismo on line



























Visita nuestra web

www.topviajes.net

















LIMA

CAPITAL GASTRONÓMICA DE AMÉRICA

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA** hreyes@altum.es
FOTOS **ALTUM / MESA 18 / RAFAEL / LA MAR / ASTRID Y GASTÓN / MALABAR**

Langostinos Nikkei del restaurante Mesa 18.



Con el deseo de constatar las razones por las que la cocina peruana está viviendo un "boom" mundial sin precedentes, topViajes ha viajado hasta Lima para visitar cinco de los mejores restaurantes del país andino. Desde sus cocinas, bares o comedores contamos a nuestros lectores los entresijos y secretos de una sofisticada revolución gastronómica que cada día capta más adeptos internacionales y que se ha convertido en parte fundamental de la marca Perú



No me queda la menor duda que con cada bocado que se da en Lima se conmemoran las raíces del país suramericano y se exaltan los sabores más puros de los Andes, del Pacífico y del Amazonas. En la olla de los incas han metido la mano los españoles, los negros africanos, los chinos y los japoneses… El resultado, una gastronomía de un mestizaje exquisito.

Lima ha sido o es una ciudad de paso para la gran mayoría de europeos que cruzan el Atlántico en aras de conocer los atractivos turísticos de una nación bestialmente rica en cultura, historia, naturaleza y, cómo no, en gastronomía. Sin embargo, no todos exploran la ciudad a fondo, ni se acercan siquiera a su riqueza artística colonial. Y mucho menos coquetean con los tesoros alimenticios y gastronómicos. Pero lo cierto es que Lima es la ciudad donde mejor se come en toda América.

Para enterarnos y aceptar que Lima es sin duda la capital gastronómica del Nuevo Continente tuvimos que esperar a que uno de los grandes maestros de la revolución culinaria del Perú, Gastón Acurio, desembarcara en España con su afamado Astrid y Gastón o con Tanta, la versión low cost del primero, que tras abrir sus puertas en Madrid, ha inaugurado recientemente un local en Barcelona. O ver cómo en las ediciones de Madrid Fusión los chefs peruanos resultan cada vez más premiados.

60.000 RESTAURANTES

No obstante, como colombiano llevo casi quince años observando cómo los suramericanos van a Lima a comer, sí, los viajes gastronómicos al Perú empiezan y acaban en Lima, una ciudad que registra en sus archivos comerciales más de 60.000 restaurantes.



Ceviche clásico del restaurante La Mar y, abajo, los endémicos rocotos, una especie de ají colorado muy picante.

Cuando a finales de los años noventa contaba a mis amigos españoles lo que Lima es en cuestiones culinarias y que en sus mesas se servía una de las cocinas más finas y sofisticadas del mundo, no solamente aguantaba sus risas sino que me sometía a comentarios escépticos y de sorna. En la actualidad, y por fortuna, todo es diferente, y si alguien tiene alguna duda al respecto que empiece por degustar un tiradito, una causa limeña, un ají de gallina, un cebiche o cualquiera de las sofisticadas invenciones de los muchos restaurantes peruanos





Mistura

Varios "celebrity chefs" son gestores de la feria gastronómica Mistura, que cada año y durante diez días pretende otorgar justicia económica y social a cada uno de los eslabones que componen la dura cadena existente entre el productor y el consumidor de los productos agrícolas peruanos. Agricultores, cocineros, panaderos, camareros, restaurantes, institutos de cocina y productores de dulces artesanales se aúnan en torno a comparsas, danzas y fogones provenientes de todo el país para rendir homenaje a la biodiversidad peruana advirtiendo de las amenazas a las que se enfrenta la gastronomía local y fomentando el consumo de lo endémico, lo orgánico y el amor por el país a través de la conciencia social. Desde Mistura invitan a que cada vez que se coma algún producto de la gastronomía peruana se piense en el esfuerzo de esas otras manos que hicieron posible saborearlo. Y es que sin papas nativas –hay más de 3.000 variedades de este tubérculo–, sin quinua, sin loche, sin los ajíes, que son la esencia de la cocina peruana, esta gastronomía no existiría. El evento va camino de convertirse en la cita gastronómica más importante de Suramérica.

ww.mistura.pe



Considerado por muchos como el mejor chef latinoamericano, Rafael Osterling asegura que su cocina es más casera que intelectual

que hoy nos acompañan en tierras ibéricas. Incluso ya tenemos chifas y nikkeis en España, la fusión de la cocina peruana con las influencias de sus inmigrantes chinos y japoneses, respectivamente.

Como tradicionalmente ha sucedido en tantas gastronomías, la peruana estuvo limitada a las mesas de las familias locales y a los puestos callejeros hasta que apareció quien fijara el primer trazo de un camino que le está mereciendo la gloria internacional.

El mítico Gastón Acurio es el "maestro" responsable de toda esta revolución. De una familia acomodada fue enviado a hacer sus estudios universitarios a España. A escondidas de su padre se desplazó a París tras abandonar la carrera de Derecho, y allí se graduó en el Cordon Bleu, escuela en la que, por cierto, conoció a la que más tarde se convertiría en su compañera de vida y de carrera: Astrid Gutsche, chef de patisserie.

El peruano y la alemana regresaron a Lima en 1994 para abrir su primer restaurante: Astrid & Gastón, una casa de comidas que inicialmente se enfocó en la gastronomía francesa pero que gracias a la astucia de Acurio consiguió rápidamente engalanar los platos tradicionales del Perú con una sofisticación inusitada. Hoy Acurio maneja un verdadero imperio gastronómico que factura cientos de millones de dólares al año, y sus restaurantes, presentes en varias partes del mundo, son de alguna manera la muestra de cómo se puede llevar a la mesa, con todo el glamour posible, los platos del pueblo, los "sánguches" de barrio, el ceviche de los puertos o las anticuchos (pinchos de corazón de res y de pollo) que los esclavos negros impusieron en tierras peruanas.

ASTRID & GASTÓN: ESENCIA DE UNA REVOLUCIÓN

Con restaurantes en Lima, Santiago de Chile, Bogotá, Quito, Caracas, Madrid, México D.F. y Buenos Aires, Astrid & Gastón es una marca peruana de alto prestigio. Es la embajada gastronómica del Perú en tierras extranjeras y fue el hogar donde nació la revolución gastro-peruana que hoy recorre el mundo. Me cuenta Ronald Rodríguez, el maitre de la casa desde sus inicios, que el día de la inauguración tuvieron quince comensales, el



Caracol de río del restaurante Malabar y el chef Rafael Osterling, del restaurante Rafael.



Al chef japonés Toshiro Konishi se le reconoce el haber reinventado el mítico "tiradito" por haber convertido los trozos tradicionales de pescado en finas láminas

segundo día treinta, y desde el tercer día, las reservas consiguen el lleno total en los dos turnos.

Con la llegada de Telefónica al Perú, los comensales españoles aumentaron en el restaurante. Fue entonces cuando Gastón empezó a adornar la carta con especialidades peruanas; y desde el año 2000 la totalidad del menú se dedica a platos nacionales, destacando entre otras cosas, la fusión de diversas regiones peruanas.

ÉTICA Y ESTÉTICA

Cuando intento indagar acerca de las políticas de comercio justo que implementa Acurio en su imperio, Ronald se emociona. Recuerda cómo Gastón le preguntó –tras el primer ofrecimiento que le hacen para editar un libro– si sabía qué había detrás de cada uno de los productos que utilizaban, si era consciente que un campesino de los Andes caminaba durante dos horas hasta su chacra para cultivar las papas, o lo que implicaba para un pescador estar faenando toda la noche en un mar bravo o dejándose la vida en los manglares para conseguir las demandadas conchas negras… A partir de entonces, asegura el maitre, en la empresa la parte humana es la más importante. Y mientras me cuenta esto, leo en la portada de la carta:

"Los cocineros peruanos entendemos la vanguardia siempre desde dos planos: estético y ético. Sensorial y emocional. Refinado e inclusivo. Una cocina que recoge las señales de su entorno para construir un mundo en donde la ilusión y la utopía alimenten los sentidos, el alma y el corazón.

Biodiversidad, diversidad, inclusión y excelencia, son los ingredientes que construyen este espacio culinario que intenta ser una voz de todo lo bello que nuestra tierra ofrece y un estímulo para los sueños de un mundo mejor".

Todo está dicho, y como el mensaje no puede ser más claro empiezo a saborear lo que me han preparado: Cuy Pekinés. Un clásico de la casa que evoca el pato chino laqueado pero en este caso utilizando el célebre roedor de los Andes. Las *crepes* en las que se ha de envolver la carne troceada son hechas de maíz morado y las salsas chifa con que se acompañan son el resultado de mezclar zumo de man-



El chef japonés Toshiro Konishi, del restaurante Mesa 18. En esta página, comedor de La Mar.



Pedro Miguel Schiaffino, chef del restaurante Malabar. En la otra página, puesto de papas andinas en el nuevo mercado de abastos Santanita.

Los productos amazónicos, desconocidos y novedosos, se han convertido en la fuente de inspiración de Pedro Miguel Schiaffino

darina con ají rocoto y algo de salsa soja. Se acompaña con un encurtido de nabos y boniato que consigue dar un toque sencillamente mágico.

La agradable conversación con Ronald nos lleva a hablar de un evento del que algo he oído pero del que desconozco muchos detalles, se trata de Mistura, la feria gastronómica más importante del país (ver recuadro).

Tras los postres recibo como regalo la primera carta que tuvo el restaurante con una contraportada diseñada por el gran artista local Rivera y que me recuerda algún dibujo de Miró…

MALABAR: EL AMAZONAS SEGÚN SCHIAFFINO

En la barra del premiado restaurante Malabar, Jesús Ávila, su barman, me ofrece un "Pisco Punch" como aperitivo. Es un cóctel que, por los componentes que lleva, regala al paladar un sabor equilibrado en todos sus sentidos: alcohol, dulzor y acidez. Sus componentes, todos naturales, son pisco, agua, jarabe de piña y zumo de limón. Mientras lo prepara me cuenta que no es un cóctel peruano, que fue creado en 1870 en San Francisco en el bar Bank Exchange por Duncan Micol y John Torrence. Me entero, para mi sorpresa, que durante la época del oro, los buscadores del preciado metal ya llevaban consigo el destilado peruano de uva…

Pedro Miguel Schiaffino es uno de los más jóvenes de nuestra saga de estrellas culinarias. Formado en Nueva York e Italia, a sus 35 años posee varios restaurantes y un negocio de catering. Malabar es su gran emblema, aunque este año ha abierto Ámaz, un local especializado en comida de



Anthony Vásquez, chef de La Mar, lleva su propia creatividad a las cocochas y la ventresca de atún, productos que descubrió durante su estancia en España



autor del Amazonas. Y es que nuestro anfitrión vivió durante un año en Iquitos. Actualmente es asesor gastronómico de los barcos Aqua y Aria, de la empresa Aqua Expeditions, que realizan exploraciones por el Amazonas. Sueña con poder fomentar la cultura amazónica desde varios restaurantes que, como su Ámaz de Lima, operen en las ciudades que sobre el río poseen varios de los países de la región.

Malabar se encuentra en el puesto 62 del afamado listado Pelligrino & Acqua Panna de los mejores restaurantes del mundo. Su menú degustación deja ya entrever la pasión de Pedro Miguel por los productos amazónicos:

Choros a la chalaca
Calamares en su tinta
Chonta de pijuayo y castañas
Caiguas silvestres, cushuro y maca
Arracacha con ají verde y coco
Camarón, sachapapa y yuyo
Paiche con masato y tapioca negra
Caracol de río con aguaje y chorizos
Espalda de cordero con piedras del camino
Capoazu y pepino
Texturas de maíz y choclo

Destacan el Paiche, un pescado sumamente versátil que no es muy grasoso y que gracias al manejo que de él ha hecho Schiaffino ahora Perú puede exportarlo. El caracol de río sorprende por su inmenso tamaño y por el aguaje, un fruto tropical con que se acompaña, muy desconocido en todo el Perú salvo en la región amazónica. Igualmente llama la atención el copoazu, que es un fruto primo hermano del cacao pero de tonalidad blanca que lo degusto con pepino. Todos estos sabores, exóticos para mí, me dejan claro que el Amazonas está lleno de productos desconocidos, de sabores sorprendentes y de riquezas impensables, que gracias al trabajo de Pedro Miguel está llegando a los platos de uno de los mejores restaurantes del mundo.

RAFAEL, EL NOMBRE DE LOS GRANDES MAESTROS

A Rafael Osterling no le gusta catalogarse pero según sus propias palabras su cocina es un 60% mediterránea (costa europea, magrebí y árabe) sin complejos, abierta, fresca, solar, festiva… Es más casera que intelectual. Convencido de que la perfección aburre y de que hay que tener una sana intolerancia a lo mal hecho y a la mediocridad, se empeña en que sus platos permanezcan en la historia y sirvan de base para futuras reinvenciones. Para muchos, este chef que cursó estudios de abogacía en Perú y que luego se hizo chef en Londres, es el mejor chef latinoamericano del momento. Cuenta con dos restaurantes en Lima (Rafael y El Mercado) y dos en Bogotá (Rafael y La Despensa). El Rafael de Lima ha sido elegido como uno de



Puesto de quesos peruanos en el Mercado Central de Lima. En la página anterior, Anthony Vásquez, chef del restaurante La Mar.



El pisco

Esta bebida proveniente de la uva peruana es obtenida de la destilación del mosto fermentado extraído de la uva madura. Producido en gran calidad desde finales del siglo XVI, el pisco es considerado el licor emblema del Perú. Y, efectivamente, su procedencia está asociada a un elemento de identidad nacional. Desde la épocas coloniales en la zona de Ica, en la costa peruana, existen un puerto, un valle, un río y una ciudad que llevan Pisco por nombre. Hecho que explica las raíces peruanas de esta bebida tradicional, que sólo puede producirse en las costas de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.

Entre las diferentes uvas que se utilizan para su producción destacan la Quebranta, un tipo de uva no aromática; la Negra Criolla, la Mollar, la Uvina, la Italia, la Torontel, la Moscatel y la Albilla.

El pisco es la base del Pisco Sour el cóctel nacional de Perú.



El imperio gastronómico construido por Gastón Acurio, que se extiende por gran parte del mundo, tiene prevista la próxima apertura de un La Mar en Singapur

los 20 mejores restaurantes de Latinoamérica por la revista Gatopardo (2002), y como el mejor del Perú por la revista Travel + Leisure (2005) y la guía gastronómica Summum (2010). Mi experiencia en este gran templo del comer comienza con un aperitivo que nunca olvidaré: "Coca Sour", un cóctel que tiene como ingrediente principal la maceración de hojas de coca en pisco de uva quebranta y que ha reposado en la oscuridad como mínimo un mes. Llegan los famosos panes del chef con salsas cremosas de queso blanco, olivas negras y garbanzos. Cuando estoy a punto de mojar un trozo de pan de albahaca en alguna de las salsas tengo a Rafael frente a mí y, debo reconocerlo, me pongo nervioso. Sigo su trayectoria desde hace varios años y estoy en el único de sus restaurantes que no conocía; de hecho, el mejor calificado por los críticos. El local está lleno y él ha salido a saludarme, ha compartido conmigo parte de su tiempo y me ha obsequiado su libro, que es, por cierto, una verdadera joya, o al menos a mí me lo parece. Comentamos los platos que estoy a punto de probar y la emoción hace que un segundo "Coca Sour" llegue a mi mesa al tiempo que lo hace el "tiradito apaltado (aquí el aguacate es palta) de lenguado con chalaquita de chonta y choclo a la brasa".

Sé, por recomendación del mismo chef, que mi segundo plato es uno de los especiales del día: "ravioles de zucca (calabaza), mozzarella y ricota al burro de salvia en costra de amaretti". Con este plato supe a qué sabe el romanticismo y conocí su gusto, entendí porqué hay gente que, emocionada, llora con ciertos sabores… Todo un elixir para los sentidos.

"MESA 18": PUNTO DE ENCUENTRO DE DOS IMPERIOS

Hace un año el reconocido chef japonés Toshiro Konishi afincado en Perú hace ya 34, abría las puertas del restaurante Mesa 18 en el Miraflores Park Suites Hotel, establecimiento miembro de la prestigiosa cadena Orient-Express. El local ha sido diseñado por Jordi Puig, el mismo creador de los interiores del barco Aqua, y responde a los más leales conceptos de lo contemporáneo y lo chic en aras de atraer, además de los huéspedes





Tres platos de la rica gastronomía peruana: arroz con pato, del restaurante Rafael; conchas Nikkei, del restaurante La Mar, y pesca del día, del restaurante Rafael. Abajo, un comedor de Mesa 18.



del hotel, a una clientela ejecutiva de espíritu desenfadado.

Aquí se cata la perfecta unión de la cocina tradicional japonesa con fuertes influencias peruanas, una fusión conocida como Cocina Nikkei, que está imponiéndose a nivel internacional por la destreza con que consigue unir culinariamente lo mejor del Imperio del Sol Naciente con la pureza gastronómica del Imperio Inca.

Toshiro ha recorrido el mundo de la gastronomía peruana con grandes éxitos y una gran popularidad. Quizás su mayor logro sea el ser reconocido como el gran "reinventor" del tiradito peruano, ese plato de trozos de pescado que Konishi volvió cada vez más finos hasta convertirlos en tiras transparentes.

Como es lo usual en estas tierras, el aperitivo en la barra no perdona. Me espera un "Pepe Niño", una refrescante bebida a base de Pisco de uva Italia, licor de lychee, zumo de limón, pepino fresco, menta de los Andes, sirope de caña y Ginger Ale. Un brebaje perfecto para los días de verano, aunque aún no hace mucho calor en esta ciudad que permanece nublada la

En sus orígenes, las cebicherías eran sencillos locales nacidos en los barrios limeños en los que se daban cita gentes de todas las clases sociales



Degustación de cebiches en La Mar; del mismo restaurante, en la otra página (abajo), cebiche carretilla; sobre él, preparación de pescado paiche del restaurante Malabar.

mayor parte del año y en la que nunca llueve.

De su paso por Madrid Fusión, Toshiro salió victorioso con sus famosas "Conchas Toshi", que no puedo rechazar. Se trata de una selección de conchas abanico (vieiras para ser más exactos) marinadas en leche de tigre –el jugo del cebiche–, con rallada de maca y huevas de pez volador. La maca es una raíz cuyo cultivo dura siete años y que en los Andes se ha utilizado tradicionalmente como cereal mezclado con avena para el desayuno. Es conocido como el viagra andino por sus altas propiedades vigorizantes.

Como plato principal me decanto por el tradicional chupe de langostinos, una receta de olla proveniente de Arequipa, en el sur del país, y cuyos orígenes datan de los tiempos de los incas; un nutritivo plato que por sí mismo constituye toda una comida.

Cerrando la cena, una terrina de manzana al pisco y cocinada a baja temperatura llega a mi boca haciéndome un guiño suramericano.

Dicen que lo mejor de Mesa 18 –el dieciocho es el código postal de Miraflores, el barrio en el que se encuentra– está por llegar. Se trata de la nueva barra de *sushis* que por su creatividad, tamaño y variedad dará mucho de qué hablar.

Recientemente el diario británico The Telegraph incluía a este establecimiento en su listado de los cinco mejores restaurantes del Perú, y recomendaba especialmente su menú degustación, que se presenta en cinco tiempos.

LA MAR... DE CEBICHES

Hecho de pescado cocido en jugo de limón, cebolla y ají, el cebiche es el plato más representativo y emblemático del Perú. El arraigo del cebiche en la población peruana es tan grande que fue declarado "Patrimonio Cultural de la Nación" en 2004 mediante un Decreto Supremo del Instituto Nacional de Cultura.

Las cebicherías han sido de barrio, lugares sencillos de toda la vida, y puntos de encuentro de todas las clases sociales para degustar el plato bandera del país.

Fue Gastón Acurio quien llevó el estatus de estos lugares al pódium de la alta cocina, y lo hizo precisamente aquí en La Mar, un restaurante que tras su apertura en Lima en 2005, cuenta ya con sucursales en Sao Paulo (mejor restaurante de la ciudad en 2010), San Francisco, Nueva York, Bogotá, Santiago de Chile, México y Panamá. Su chef, Anthony Vásquez, me cuenta que se están ultimando los detalles para la apertura en Miami, Londres y Singapur, consiguiendo con esta marca el debut del holding









Otras cuatro muestras de la cocina limeña actual: plancha anticuchera del restaurante La Mar; solomillo del restaurante Rafael; y, en la otra página, los huevos en su nido y el Dashi de pulpo del restaurante Astrid y Gastón

Antes de llegar a los comensales, Gastón ha de aprobar las adaptaciones que hacen sus chefs de todo plato nuevo

empresarial de Gastón Acurio en el Reino Unido y en Asia.

¿Y qué tal una barra de cebiches? Así se soñó y así se hizo. Por su espectacularidad y por mi propia comodidad me siento en la barra donde consigo estar más relajado durante mi prolongada charla con Anthony, quien no cesa en prepararme degustaciones de cebiches: clásico, mixto, chalaco, nikkei, carretilla; de causas de pollo, de cangrejo, de pulpo que, con aspecto de sushi, llegan a la barra sobre una pequeña y colorida barca artesanal; las conchas nikkei con camote frito o batata; o el famoso arroz norteño, una versión de la paella, hecho con cerveza negra, mariscos y crema de ají amarillo. Estoy ante un verdadero sinfín de especialidades peruanas que incluso me intimidan.

En la carta encuentro nuevamente una leyenda que me confirma que estoy en terreno Acurio:
"En La Mar rendimos diario homenaje a los pescadores artesanales del Perú. Sin ellos y sin los maravillosos pescados y mariscos que nos traen cada mañana, nuestros cebiches no existirían, los cocineros no tendríamos nada que contar".

De la conversación con Anthony me llama la atención su aportación a la gastronomía local tras su estancia en Barcelona, donde aprendió que del pescado y el marisco lo utilizamos casi todo. Ejemplo de ello son las cocochas o la ventresca de atún, desconocidas para él hasta su paso por la Ciudad Condal y que ahora implementa en ciertos platos como chef de La Mar. Y es que en cada una de las sucursales los chefs adaptan, interpretan y crean los platos que Gastón aprobará antes de aparecer en la carta, siempre teniendo muy claras las palabras del maestro de la revolución gastronómica peruana: "Cuando crees un plato, cuestiónalo, emplátalo y vuelve a cuestionarlo. Solamente cuando no tengas ninguna duda, sírvelo a tus comensales".

MÁS ALLÁ DE LAS ESTRELLAS

La cara más pura, modesta y sencilla de la gastronomía está más allá de las mesas de nuestras







Los fogones del restaurante Barco Acua, en el Amazonas, están atendidos por los cocineros del restaurante Malabar, de Pedro Miguel Schiaffino, en el que sirven platos como este de inspiración tailandesa.



estrellas anfitrionas. Se encuentra en los puestos de comida callejera y en los mercados a los que acude el pueblo. Los llamados sánguches reconfortan al obrero en su jornada laboral: de pan redondo con "chanchito", cebolla morada, lechuga y salsa de rocoto son los más demandados en "Sánguche Monstruo", un lugar en el barrio de Barranco que amerita la visita.

En la Plaza Italia, en pleno centro histórico de la Ciudad de los Reyes, cada domingo se levantan varios toldos bajo los que las más aguerridas descendientes incas venden especialidades de todo el país: papa rellena, causa limeña, papas a la huancaína, chicharrones, arroz con pato, rocotos rellenos, sopa seca, sopa de rana o fríjoles con seco a la limeña. No falta ni la chicha morada, de maíz del mismo color, ni la Inka Cola, la bebida gaseosa por excelencia.

En el barrio chino de Lima se venden suculentos patos laqueados y la comida chifa, resultante de la fusión de lo chino con lo peruano, posee sus mejores exponentes.

Comer en Lima es una experiencia que no tiene fin, donde las variedades de cada producto son infinitas al igual que lo son las técnicas culinarias y los sabores regionales de una nación que por su gastronomía está literalmente "en boca de todo el mundo"..

GUÍA PRÁCTICA

LIMA (PERÚ)



CÓMO LLEGAR

Iberia ofrece 10 frecuencias semanales entre Madrid y Lima. Un vuelo diario con salida a las 12.40h y llegada a Lima a las 17.35h, además de uno adicional los martes, miércoles y viernes con salida de la capital española a las 00.40h y llegada a Lima a las 05.40h
www.iberia.com

También la compañía **Lan** ofrece un vuelo diario Madrid – Lima.
www.lan.com

DÓNDE COMER

Astrid y Gastón www.astridygaston.com
Malabar www.malabar.com.pe
Rafael www.rafaelosterling.com
Mesa 18 www.mesa18restaurante.com.pe
La Mar www.lamarcebicheria.com

GLOSARIO GASTRONÓMICO

Ají amarillo colorido ají andino de intenso sabor
Ají de gallina estofado de pollo con una salsa a base de ají amarillo
Anticuchos pinchos de corazones de res y/o pollo
Cancha maíz tostado similar a los kikos
Camote batata o papa dulce
Cau Cau guiso tradicional compuesto de callos, pollo y papa amarilla.
Causas capas de puré de papa amarilla y ají amarillo rellenas de pollo o mariscos.
Ceviche / cebiche pescado crudo adobado en limón aderezado con cilantro y ají rocoto.
Chicha de Jora bebida fermentada con granos de maíz secados al sol
Chicha morada infusión de mazorcas moradas con canela, clavos, frutas, azúcar y limón.
Chifa fusión de la cocina china y peruana.
Choclo maíz con granos de gran tamaño.
Culantro cilantro.
Kion jengibre.
Nikkei fusión de cocina japonesa y peruana
Suspiro limeño postre elaborado con manjar blanco, merengue y claras de huevo



Palta aguacate.
Picarones postre similar a los churros, con forma de aros y bañados en miel de caña.
Pisco Sour cóctel peruano con pisco, azúcar, limón y clara de huevo.
Rocoto tipo de ají colorado.
Sillao salsa soja.
Tacu Tacu revuelto de arroz y fríjoles, tostado por fuera y cremoso por dentro.

DÓNDE DORMIR

Miraflores Park Hotel Ubicado a orillas del Pacífico este hotel de la compañía Orient-Express cuenta con 15 suites de luxe, 12 suites junior y una impresionante suite presidencial. Su restaurante de vanguardia Mesa 18 es el sitio de moda en Lima para ver y dejarse ver. Por su parte el bar de estilo inglés Dr Jekill & Mr Hyde es el lugar perfecto para una copa después de la jornada. Su spa Zest ofrece los tratamientos más sofisticados con las mejores vistas.
www.mirafloresparkcom.pe



Hotel NM Situado en el residencial barrio de San Isidro este hotel se ha convertido en un referente para los hombres de negocios y el turismo citadino. Con un ambiente moderno y con un interiorismo de diseño, cuenta con 126 habitaciones decoradas con todas las comodidades demandadas por el viajero contemporáneo. La selección de platos de su restaurante 300 rinde homenaje a los más clásicos de la cocina internacional e incluye los más conocidos de la gastronomía peruana. Cuenta con gimnasio y salones para eventos.
www.nmlimahotel.com

Ibis Larco Miraflores La cadena francesa de hoteles económicos es todo un hit en la capital peruana. El establecimiento de Miraflores ofrece interesantes tarifas para sus 247 habitaciones, aunque por su gran demanda conviene reservar con tiempo. Un hotel sencillo, cómodo y bien ubicado que cuenta con una pequeña cafetería. Dispone de habitaciones para fumadores.
www.ibis.com/es/hotel-6971-ibis-larco-miraflores/index.shtml

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Perú
www.peru.travel
Cruceros por el Amazonas
www.aquaexpeditions.com



El nuevo Sandals Emerald Bay Great Exuma, Bahamas

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

Durante el día, juegue al golf en el campo diseñado por Greg Norman* o disfrute de su afición al buceo^ en uno de los mejores lugares del Caribe. Los gourmets pueden saborear la gastronomía en cada uno de sus cinco restaurantes de especialidades o disfrutar de bebidas Premium en cualquiera de los cinco bares. Para un absoluto relax, puede disfrutar de una masaje caribeño* en el Red Lane® Spa, que dispone de 17 lujosas cabinas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no puedan con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su cálida playa.

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



Para más información: 918117592 | www.sandals.com | Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



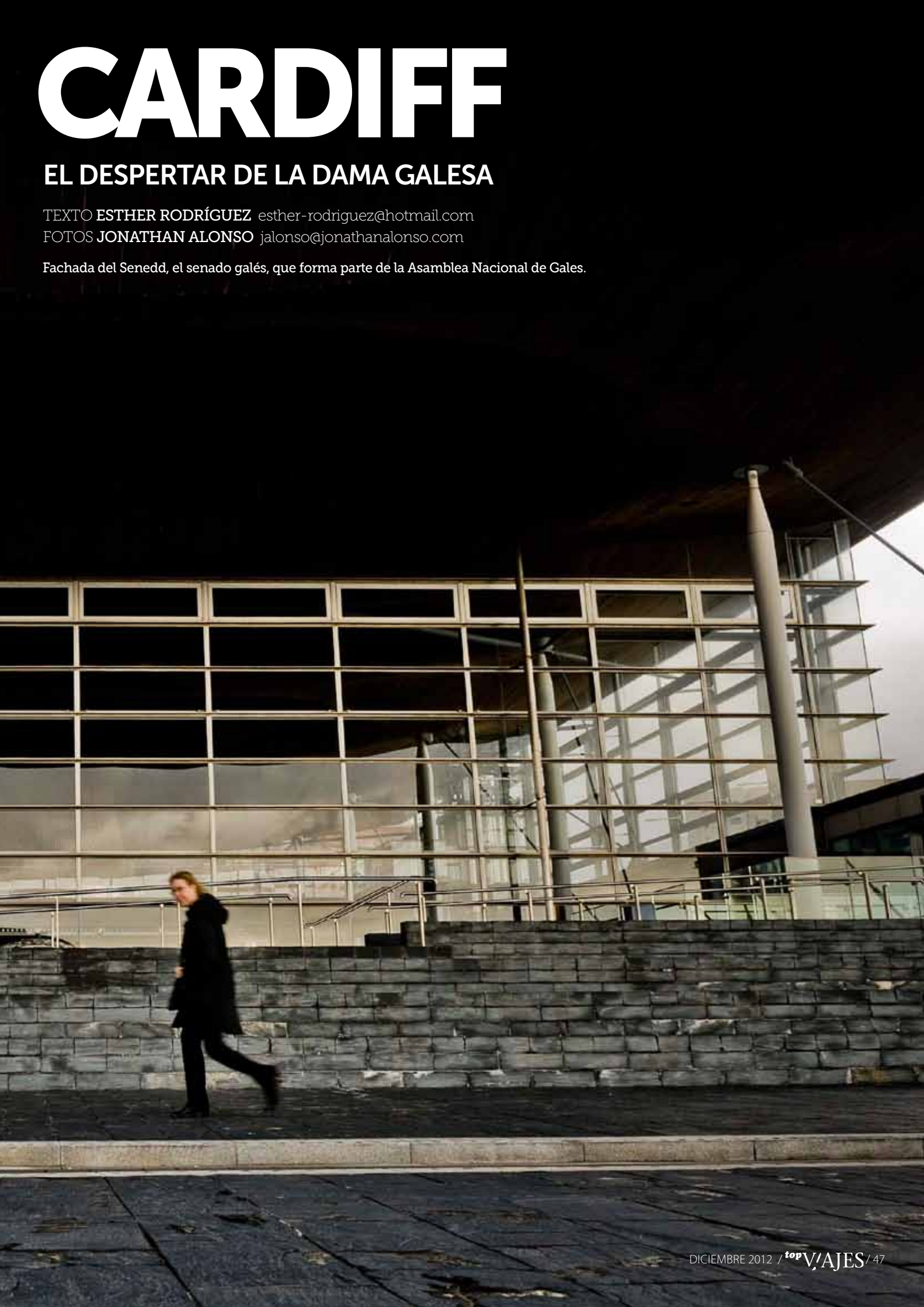


CARDIFF

EL DESPERTAR DE LA DAMA GALESA

TEXTO **ESTHER RODRÍGUEZ** esther-rodriguez@hotmail.com
FOTOS **JONATHAN ALONSO** jalonso@jonathanalonso.com

Fachada del Senedd, el senado galés, que forma parte de la Asamblea Nacional de Gales.



La británica más desconocida avanza sigilosa hacia la cúspide donde se exhiben orgullosas las ciudades más cosmopolitas y vanguardistas de Europa. En el sureste de Gales, Cardiff se asoma al mundo convencida de su gran potencial como destino 'chic' de la vieja Europa y aunque no figura todavía en el 'top ten' de las metrópolis más visitadas, la calidad y variedad de su oferta cultural, artística, deportiva y comercial viene pisando fuerte



Acariciada por las aguas del Canal de Bristol, Cardiff es una urbe de reducidas dimensiones, ideal para realizar una divertida y cultural escapada de fin de semana. A dos horas y media de carretera desde Londres y a una de Bristol, es una apuesta segura para aquellos que quieren disfrutar sin prisas ni agobios de los encantos de esta elegante dama galesa.

Una opción muy recomendable es alojarse en el centro, cerca de la zona peatonal de The Hayes, arteria comercial de la capital, desde donde es posible acceder a pie a los rincones más emblemáticos y turísticos. Tan sólo será necesario subir a los autobuses de las líneas 6, 7 u 8 para acceder a Cardiff Bay (Bahía de Cardiff), uno de los frentes marítimos más *trendies* de Europa, emplazado a diez minutos del centro de Cardiff.

TIENDAS DE HOY Y DE AYER

Abrimos boca iniciando recorrido en The Hayes, una enorme área peatonal repleta de boutiques y centros comerciales de diseño de dimensiones supra humanas. Destaca el ultramoderno St. David's, un innovador centro comercial cuyo vanguardista techo de cristal cobija las principales firmas de moda del Reino Unido. El gran atractivo de esta zona es que aúna el antiguo Cardiff con el nuevo, ya que aquí habitan seis históricas galerías comerciales denominadas *arcades* (Duke St. Arcade, High Street Arcade, Morgan Arcade…). Las hay para todos los gustos y de todos los estilos y su interior alberga establecimientos de lo más variopintos: desde tiendas *delicatessen*, librerías, tiendas de curiosidades, hasta tiendas de fotografías, entre muchas otras. Con su particular *charm* embriagan el centro de Cardiff de un aroma muy particular.

Y para los que disfrutan explorando las entrañas de pueblos y ciuda-



Fachada de la universidad de Música y Artes Escénicas de Gales (Royal Welsh College of Music and Drama).





Cardiff en cifras

Los primeros datos que arroja la Historia sobre la capital galesa se remontan al año 55 a.c, cuando los romanos se asentaron en un fuerte que ocupaba la actual explanada del castillo de Cardiff. Pero tuvieron que pasar muchos siglos hasta que la ciudad empezó a desarrollarse como puerto en la década de 1830. En 1913, Cardiff, también conocida como Caerdydd en galés, se convirtió en un puerto industrial muy importante llegando a ser el primer exportador de carbón del mundo. En el año 1955, la urbe fue designada capital del País de Gales. En la actualidad, tiene una población aproximada de 321 mil habitantes y es la decimosexta ciudad más grande del Reino Unido.



El castillo es el edificio más emblemático de Cardiff, construido en un promontorio desde el que se domina la ciudad, en el mismo emplazamiento de una fortaleza romana

des, qué mejor manera para tomarle el pulso a la capital galesa que visitar su antiguo mercado, The Cardiff Market. En la parte superior de la isla peatonal y comercial, entre Church Street y High Street, se levanta este vetusto edificio de dos plantas que, desde 1891, provee a la población de todo tipo de artículos: víveres, ropa, juguetes….y cualquier artilugio imaginable.

Muy cerquita, el viajero se topará con otro de los clásicos de Cardiff: la iglesia de Sant John Baptist. Su interior bien merece una visita, ya que, tras el Castillo de Cardiff, es el edificio medieval más antiguo de la ciudad.

CARDIFF CANALLA Y DIVERTIDO

En este céntrico lugar palpita también el corazón más canalla y divertido de la urbe. Entre Mill Lane y The Haye espera impaciente la zona de marcha más *cool* y vibrante. Éste es el rincón perfecto para dejarse ver y ser visto, para degustar un sabroso menú de cocina internacional al aire libre o en el interior de exquisitos locales diseñados con estilo moderno y rompedor. En esta pequeña porción de terreno es posible elegir cualquier opción culinaria: desde la cocina italiana más artesana en Gio's o Ask, pasando por especialidades típicas de Bangladesh en Juboraj, gastronomía sudamericana en Las Iguanas o hamburguesas caseras de todo tipo y tamaños en Kitchen, entre muchos otros. El precio medio de cada plato oscila entre las seis y las diez libras (1 libra = 1,21 euros).

Y tras una exquisita cena nada mejor que dejarse mimar por un tentador cóctel en alguno de los múltiples *lounges* con terracita y muchísimo ambiente. Aquellos que quieran alargar la noche del fin de semana deben dirigirse a St. Mary Street, a escasos metros de Mill Lane, y muy popular entre los jóvenes locales. A largo de toda la calle y también en los alrededores de Geyfriars Road existen infinidad de bares *trendies* y clubes donde tomar copas hasta bien entrada la noche.

UN POCO DE HISTORIA...

Otra ventaja de las pequeñas dimen-



Castillo mirador
El dragón rojo, en galés Ddraig Goch, que exhibe la bandera de Gales es un símbolo heredado de las cohortes romanas. La enseña nacional siempre ondea en la torre más alta del castillo de Cardiff, situado sobre un promontorio (The Mount) y, fundado por los normandos en 1091 sobre el asentamiento de una antigua constrrucción defensiva romana, desde el que se alcanza una gran panorámica de la ciudad .



Entre Mill Lane y The Haye se encuentra la zona de marcha más 'cool' y vibrante de la capital galesa, el rincón perfecto para ver y ser visto, para degustar cocina internacional o tomar un cóctel









siones de Cardiff es la posibilidad de visitar sus monumentos y edificios más característicos en un solo día. El protagonista indiscutible es su imponente castillo, The Cardiff Castle. Esta joya arquitectónica es la insignia más internacional de la ciudad y sus orígenes se remontan siglos atrás, cuando se erigió aquí un fuerte romano. En el interior de las murallas de esta fastuosa construcción se levanta un promontorio conocido como The Mount, que durante un tiempo y hasta 1780 albergó una pequeña casa de estilo georgiano. Después, se convirtió en una zona popular de paseo frecuentada por muchos artistas para inspirarse y contemplar desde el sector norte las espectaculares vistas sobre el mar.

En un lateral del terreno contemplamos el castillo propiamente dicho, construido en diferentes estilos y con mobiliario perteneciente a épocas dispares: desde el s.XV hasta el s.XIX. La descomunal sala de banquetes, de estilo medieval, y la biblioteca son impresionantes. En el s.XIX, la acaudalada familia Bute lo transformó en un fastuoso palacio, una romántica fantasía victoriana cuyos opulentos interiores fueron ideados por el arquitecto William Burges.

Continuando nuestro paseo en dirección norte llegamos al centro urbano de Cardiff. Aquí, flanqueados por los frondosos Gorsedd Gardens y los Alexandra Gardens, hallamos dos de los edificios más visitados de la ciudad; por un lado, el City Hall, de estilo neoclásico y sede del Ayuntamiento

Escultura del símbolo de Gales, el Ddraig Goch (Dragón Rojo), que tiene sus orígenes en el "draconi romano" de las legiones romanas. Vidrieras del castillo de Cardiff. Un operario de mantenimiento trabajando en el hotel Marriot de Cardiff. Escaparate de un centro comercial en The Hayes. Comercios en las famosas galerías victorianas (arcades) de Cardiff.


deliciously different
HOBOS
vintage clothing
PIERCING
TATTOOS

El Mercado Central está instalado en un vetusto edificio de dos plantas que desde 1891 provee a la población de todo tipo de artículos: víveres, ropa, juguetes.... y cualquier otro artilugio imaginable



Interior de la Iglesia St John The Baptist City Parish Church. Enfrente, entrada al Mercado Central de Cardiff, que ya ha cumplido más de 120 años como centro de abastos de la ciudad.

de Cardiff, está presidido por su torre del reloj; por el otro, el National Museum, que atesora una de las colecciones de arte más completas de Europa.

ARQUITECTURA ROMPEDORA

Al otro lado de North Road despunta el Royal Welsh College of Music & Drama (www.rwcmd.ac.uk), conservatorio nacional de Gales. Se trata de uno de los símbolos de la arquitectura más rompedora y vanguardista de la metrópolis. En su interior, enormes cristaleras asoman al Bute Park. Es un lugar muy recomendable para hacer una pausa y disfrutar de un café con vistas. La oferta de espectáculos es muy variada y completa durante todo el año: ópera, teatro, conciertos de orquesta, musicales…

Tras el paseo por los puntos más sobresalientes de la capital galesa, merece la pena reservar media mañana, o media tarde, para recrearse en uno de los enclaves más atractivos: Cardiff Bay. A diez minutos en coche o autobús del centro de la ciudad (los autobuses 6, 7 y 8 conectan el centro de Cardiff con Cardiff Bay), el frente marítimo de Cardiff constituye una de las joyas más veneradas por sus habitantes y es uno de los más estilosos y sofisticados del viejo continente. Fruto de la transformación del antiguo puerto industrial, este espacio concentra una amalgama de tentadoras propuestas de ocio, entretenimiento, arte, espectáculos y deporte.

The Wales Millenium Center (www.wmc.org.uk) es la pieza principal de este vibrante puzle de agua y color. *In these stones, horizons signs*: así rezan, a modo de bienvenida, las enormes letras que adornan la fachada del edificio, alternándose con la traducción en galés: un guiño al poeta autóctono Gwyneth Lewis. Bajo descomunales paredes de pizarra y su techo de acero descubrimos este espacio multicultural en el que conviven espectáculos, exposiciones, talleres, restaurantes, tiendas, cafeterías… aquí reside también la sede de la Welsh National Opera y de ocho


1891
CARDIFF MARKET
LAST OF THE SEASON PHEASANTS 4 FOR £10.00
Sullivans
STRAWBERRIES
BLUEBERRIES



Catedral de Llandaf
Alejada del centro de la ciudad, la Catedral de Llandaff es uno de los monumentos más sorprendentes y bellos de Cardiff. Su lejanía respecto al centro de la urbe se debe al hecho de que fue construida en el s.XI, mucho antes de que existiera la actual capital galesa. Llandaff es un enclave privilegiado, una zona tranquila rodeada de frondosos parques. La fachada de la catedral data del año 1220 y es la única parte original que se conserva junto a la capilla de la virgen, terminada sesenta años después. Hasta el reinado del rey Enrique VIII, los peregrinos mantenían la iglesia con sus donaciones, pero cuando se prohibieron las peregrinaciones la catedral entró un proceso de deterioro durante dos siglos. La restauración acometida tras la Segunda Guerra Mundial por George Pace le confirió el aspecto que muestra hoy en día.



The Norwegian Church es una coqueta iglesia que, antes de que existiera la bahía, constituía ya un símbolo del cosmopolitismo de Cardiff: un trocito de Noruega en la capital galesa

asociaciones artísticas más. Su calendario de eventos es muy rico y variado, constituyendo un centro artístico de primer orden en el que tienen cabida disciplinas como la ópera, el ballet o los musicales del West End. No abandonéis el lugar sin tomar un tentempié en el Bar ffresh: es tan 'cool' que no se puede resistir.

Otro de los puntos calientes de la bahía es Mermaid Quay, donde se dan cita infinidad de restaurantes de cocina internacional, bares, tiendas y cafés. Cuando el tiempo acompaña, éste es el punto preferido de encuentro de los habitantes de Cardiff durante los fines de semana. Y es que tomar un café o comer al aire libre con pasmosas vistas al mar es un placer difícil de rechazar.

Mención especial merece también el peculiar edificio rojizo que le confiere a la bahía gran parte de su personalidad: es el Pierhead, un centro de reuniones y conferencias para la gente de Gales. En su interior, los visitantes pueden realizar un recorrido por la historia marítima de Cardiff a través de diferentes *displays*.

En la misma línea moderna y atrevida que el Millennium Centre y a pocos pasos de éste, el edificio del Senado de Gales adorna el paisaje marino con sus enormes cristaleras y su estructura de metal.

REDUCTO NORUEGO

Siguiendo la ruta circular de la bahía, recalamos en otra de las construcciones más peculiares del lugar: The Norwegian Church, una coqueta y minúscula iglesia noruega que, mucho antes de que existiera la bahía, constituía ya un símbolo del carácter cosmopolita de Cardiff. Este trocito de Noruega en la capital galesa es una copia de la ermita original, que data de 1868. En su interior, hay una cafetería donde se sirven *brunchs* y especialidades noruegas. Desde este punto de la bahía es posible realizar una ruta circular por la misma, ya sea a pie, en bicicleta o en *buggies* que pueden alquilarse en esta zona.

The Red Dragon Centre, un centro de ocio que alberga un casino, Imax, una bolera… o Techniquest, una suerte de museo de la ciencia y tecnología







La vida en torno a Cardiff Bay
Queen Street (arriba) es el centro neurálgico de la ciudad, pero buena parte de la vida de Cardiff gira en torno a su bahía. Ahí se encuentran el Wales Millenium Centre, un moderno centro artístico y multidisciplinar que acoge exposiciones; el edificio de ladrillo visto Pierhead –diseñado por William Frame, fue construido en 1897 y aloja la Asamblea Nacional de Gales– junto al que se erige la estatua en honor a Ivor Novello, famoso compositor galés; el edificio Atradius, en cuyos jardines juegan los niños, y hasta restaurantes flotantes.





Cultura, arte, ocio, compras... Cardiff es una ciudad de reducidas dimensiones hecha a la medida del visitante que desea disfrutar de una escapada corta pero intensa



interactivo, completan la inmensa oferta lúdica del frente marítimo de la capital.

En los alrededores, concretamente en el Cardiff International Sports Village, es posible realizar infinidad de deportes acuáticos; entre ellos, rafting, kayaking e hydro speeding.

Cultura, arte, ocio, *shopping* y mucha diversión. Una ciudad de reducidas dimensiones hecha a la medida del visitante que desea disfrutar de una escapada corta pero intensa. Si a ello sumamos el hecho de que la capital galesa empieza a resaltar como una de las urbes europeas más flamantes e innovadoras del continente, nos sobran los motivos para acercarnos hasta esta tierra celta de raíces profundas y espíritu arrebatador.

Una pareja paseando entre las modernas estructuras de la bahía de Cardiff. En la otra página, fachada del Wales Millenium Centre, edificio cultural conocido coloquialmente como The Armadillo.


STONES
RIZONS
VENSING







Iglesias de reuniones
En la Bahía de Cardiff se encuentra el Light Ship 2000, un antiguo barco-faro que, una vez restaurado se ha reconvertido en un centro flotante de culto cristiano. Otro edificio religioso, el Norwegian Church Arts Centre, es lugar de encuentro para la población noruega que vive en la capital galesa.



Vista nocturna del centro comercial John Lewis.

GUÍA PRÁCTICA

CARDIFF (PAÍS DE GALES)

CÓMO LLEGAR

En la actualidad, no existen vuelos directos entre Cardiff y la Península y los vuelos con escala son demasiado largos y caros. La opción más recomendable es volar a Bristol, a 70 km. de la capital galesa, y desde allí alquilar un coche. Otra opción es tomar un tren o un autobús directo desde Bristol hasta Cardiff. El tren tarda aproximadamente unos 50 minutos y los autobuses una hora y veinte minutos.
www.nationalexpress.com

DÓNDE DORMIR

La capital galesa ofrece infinidad de posibilidades de alojamiento que se adaptan a todos los gustos y bolsillos. Para los amantes de los clásicos de siempre destaca el señorial **Hotel Marriot**, en plena Mill Lane, el centro 'chic' de la ciudad. Sus habitaciones son espaciosas y confortables y en su Brasserie Central se pueden degustar especialidades de la refinada cocina francesa fusionada con un toque british a base de productos locales.
Cuenta con spa, gimnasio y piscina.
www.marriott.co.uk/hotels/travel/cwldt-cardiff-marriott-hotel
Una opción más económica y original es el **Brecon Lodge,** un bed and breakfast en el interior de una fastuosa mansión victoriana muy cerquita de la bahía de Cardiff. Dispone de tres acogedoras habitaciones con baño privado o compartido. Su ambiente familiar lo convierten en el lugar ideal para que el huésped experimente en carne propia uno de los aspectos más características de Gales: la cálida bienvenida galesa, conocida como Croeso. El precio medio por habitación y día es de 70 libras (unos 86 euros) la habitación doble y 50 (62 euros) la individual. www.breconlodge.co.uk
Para los más aventureros, recomendamos **Austin Guest House**, un pequeño bed and breakfast en el centro de la ciudad, a 300 m. del Castillo y con vistas al río Taff. Aparcamiento gratuito. Precio habitación individual: 27 libras (33 euros) y habitación doble: 38 libras (47 euros).
www.hotelcardiff.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

Debido a la mala fama de la gatronomía británica, sorprende descubrir que la cocina galesa es bastante distinguida y refinada y sus productos locales son de gran calidad, destacando el pescado y los frutos del mar. Por otro lado, las especialidades internacionales juegan un papel fundamental en el mapa culinario de Cardiff. Los restaurantes más populares y modernos se concentran en dos zonas: Mill Lane y alrededores, en el centro de la ciudad, y Mermaid Quay, en Cardiff Bay.
En Mill Lane es posible degustar platos procedentes de todo el globo terráqueo. Llama la atención tanta variedad en tan pocos kilómetros cuadrados: restaurantes asiáticos, italianos, tailandeses, cocina mediterránea.... En el **Juboraj Café** se sirve alta gastronomía tailandesa e india, uno de los mejores de Cardiff en esta especialidad. Recomendado tanto para disfrutar de una velada íntima como para una cena o comida familiar o con amigos.
www.juborajgroup.com/
Los amantes de la cocina de la *Bella Italia* tienen una cita en **Gio's**, fundado por Giovanni Malacrino, fusiona recetas italianas modernas y de gran calidad con una extensa carta de vinos. En el mismo local pueden degustarse deliciosos cócteles en un ambiente distendido y cosmopolita.
www.gios.co.uk
Los restaurantes de Mermaid Quay cuentan con el valor añadido de sus espectaculares vistas a la bahía. Los hay para todos los gustos y economías. Muy cerquita, en el interior del Wales Millenium Centre destaca el **ffresh Bar & Restaurant**, un local ultramoderno y vanguardista donde se sirven platos típicos de la cocina galesa, de la mano de Shaun Hill. A partir de las diez de la mañana también es posible tomar desde un café con un trozo de tarta, hasta un brunch o pizzas artesanas.
www.wmc.org.uk

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Cardiff
www.visitcardiff.com
Bahía de Cardiff
www.visitcardiffbay.info
Oficina de Turismo de Gales
www.visitwales.es
The Wales Millenium Center
www.wmc.org.uk
Royal Welsh College of Music & Drama
www.rwcmd.ac.uk
Pierhead
www.pierhead.org

'Boom' turístico

Las viviendas vacacionales

Los turistas de todo el mundo, pero sobre todo de Europa, buscan cada vez opciones más económicas en lo que respecta al alojamiento y, sobre todo, para los puentes y las fiestas, cuando las plazas hoteleras suben notoriamente de precio. Mientras los hoteles en las principales ciudades –como son Madrid o Barcelona- rondan los 70 euros la noche por persona, los apartamentos turísticos –con plazas para tres o cuatro personas-, se sitúan en una media de 25 euros máximo por noche por persona, y hasta alcanzar, de mínimo, los 15 o 18 euros la noche.

Este panorama ha generado, en parte, el *boom* en el alquiler de viviendas vacacionales, motivado tanto por la tendencia a ahorrar en vacaciones o al realizar una escapada –por parte de los turistas–, unido a la cantidad de viviendas vacías existentes en España y la necesidad –por parte de sus propietarios, de generar un ingreso extra–.

La crisis económico-financiera ha puesto la lupa en cada gasto que realizan las familias. Por eso, las opciones y alternativas económicas están cobrando importancia y se están fortaleciendo frente a las más onerosas y establecidas. Cerca del 60% de los españoles considera que esta crisis hace más atractiva la opción de alquilar una casa o piso para vacacionar. Y este año, un 20% más de los españoles ha preferido alquilar una vivienda para pasar las vacaciones.

PISO VS. OTRO ALOJAMIENTO

Pero, aunque el precio sea muy importante a la hora de la toma de decisiones –en el 84% de los casos determina la decisión–, no es sólo el factor económico lo que hace decidirse a los turistas por el alquiler de una vivienda. Entre los principales motivos que los movilizan a acogerse a esta opción se encuentran, en primer término, la libertad que ofrece este tipo de alquiler; segundo, la comodidad que genera; y luego los motivos que se esgrimen son: el ahorro que se repercute en la comida y que constituye una opción más barata y acogedora.

No obstante, es cierto que al no haber intermediarios entre el propietario y el inquilino, los costes son más reducidos y el ahorro medio de alojarse en un apartamento frente a otra modalidad es muy importante: casi un 50%.



Iván Malecki
Fundador y propietario de Rentoom
www.rentoom.com

En España, los propietarios de viviendas vacacionales han ganado más de 4.500 millones de euros en los últimos años. En Barcelona, una de las ciudades más activas en este campo, estos propietarios se han beneficiado de unos ingresos de cerca de 10.000 euros año, frente a los 6.000 de media que han percibido los propietarios de la ciudad de Madrid.

Este fenómeno ha creado un beneficio mutuo para turistas y propietarios, pero no sólo de España, sino que es una tendencia que se está consolidando en el resto del mundo.

TENDENCIA INTERNACIONAL

A nivel mundial esta tendencia está en pleno crecimiento. Por eso falta la regulación necesaria para garantizar los derechos y hacer cumplir las obligaciones de ambas partes en muchas ciudades. En algunos países, justamente, se están planteando cambiar las legislaciones de arrendamientos urbanos vigentes para estar al día con la actualidad y poder incluirlos claramente dentro del sector del alojamiento turístico.

"Actualmente, se hacen una media de reservas de cinco millones de noches en viviendas vacacionales de todo el mundo".



ABADÍA RETUERTA LEDOMAINE, ÚNICO ESTABLECIMIENTO ESPAÑOL QUE ENTRA EN LA GUÍA *RELAIS CHÂTEAUX 2013*

LeDomaine ha sido seleccionado por su carácter único, al tratarse de un hotel de cinco estrellas ubicado en un monasterio del siglo XII en plena Ribera del Duero (en Sardón de Duero, Valladolid). Cuenta con 22 habitaciones, un restaurante de alta cocina dirigido por el chef Andoni Luis Aduriz, bar y salones de reuniones. También destaca por sus vinos de calidad. El establecimiento ha sido el único español en entrar a formar parte en 2013 de la prestigiosa guía, que distingue hoteles exclusivos de todo el mundo.
www.relaischateaux.com



MARTÍN BERASATEGUI Y LA NAVIDAD EN EL DOMA BILBAO

El Silken Gran Hotel Domine en Bilbao, frente al Museo Guggenheim, ofrecerá diferentes propuestas gastronómicas de la mano de uno de los cocineros con más Estrellas Michelin del mundo, Martín Berasategui, que afirma: "Me gustan estas fechas. Vuelvo a disfrutar como un niño rememorando los olores, los sabores de mi infancia... Pasarlas junto a los míos, alrededor de una buena mesa es un gran privilegio. Mis propuestas navideñas son una forma de compartirlo con todos vosotros." El menú será servido en los salones diseñados por Mariscal.
www.granhoteldominebilbao.com



NAVIDAD DE COLOR EN ISLA MAURICIO

¿Quieres vivir unas Navidades diferentes, atractivas, alegres? Beachcomber te invita a disfrutar en sus hoteles de lujo de Isla Mauricio y Seychelles de su amplio abanico de posibilidades para el descanso y la actividad, una paleta de mil colores para disfrutar con los 5 sentidos. Rojo: ambiente cálido e íntimo, sinónimo de 5* Lujo Dinarobin. Azul: agua dentro y fuera del hotel en 5* Lujo Paradis. Naranja: bello amanecer rodeado de Naturaleza en el corazón de un Parque Marino protegido: resort 5* Lujo Sainte Anne. Verde: un hotel ecológico: 5* Lujo Trou Aux Biches.
www.beachcomber-hotels.es



PROPUESTAS DE DOLCE SITGES PARA INAUGURAR TEMPORADA

Restaurant Esmarris, el restaurante gastronómico del hotel Dolce Sitges (Avda. Camí de Miralpeix, 12, Sitges, Barcelona), emprende la nueva temporada con un suculento desfile de sabores y texturas que envuelven la nueva carta inspirada en la cocina tradicional y reinventada con productos 100 % locales. Los tonos ocres regresan a la mesa de la mano de las más exquisitas setas recogidas en bosques señalados, de las castañas, de la estacional carne de caza y de la sabrosas conservas que despiertan los sentidos y mantienen viva la tradición culinaria del Mediterráneo.
www.dolcesitges.com



DESPEDIDA ACTIVA DEL AÑO EN MARRAKECH

Divertidos paseos por el palmeral de Marrakech a lomos de un dromedario o de un caballo, clases de golf iniciáticas, cursos de tenis, entretenimiento infantil... Una interesante propuesta de ocio, confort, relax y gastronomía para toda la familia para recibir al Nuevo Año es lo que propone el grupo Palmeraie Hotels and Resorts en las elegantes villas y apartamentos del conjunto residencial Palmeraie Village. Todo ello en el exótico palmeral de Marrakech, un total de 13.000 hectáreas con las montañas nevadas del Atlas como fondo y a 10 minutos de la Ciudad Roja, Patrimonio de la Unesco.
www.palmeraiemarrakech.com



DELANO, UN NUEVO PARAÍSO MARROQUÍ DE MARBELLA CLUB

Marbella Club Hotel Group, en asociación con el grupo hotelero Morgans y con la Hivernage Collection del emprendedor marroquí Ahmed Bennani, ha inaugurado el lujoso hotel-boutique Delano en Marrakech. Un oasis de placer, estilo y sofisticación que se concreta en 27 suites, 44 habitaciones, 4 restaurantes, una discoteca, un SPA de lujo y varias boutiques de grandes marcas como Louis Vuitton o La perla. Cada habitación está dotada con un iPad para que el cliente pueda estar informado sobre las actividades del hotel o contactar con el servicio de habitaciones con un solo toque de pantalla.
www.delanomarrakech.com



ESCAPADA A UNA DE LAS ÚLTIMAS COSTAS VÍRGENES DE EUROPA

Cercana y remota. Espectacular y por descubrir. La costa vicentina, en el extremo sureste de Portugal, conforma uno de los litorales costeros mejor conservados de Europa y también más desconocidos. El hotel Memmo Baleeira, situado en la localidad de Sagres, nos propone un "country break" especial, una escapada a esta naturaleza profunda y pura para desconectar por unos días del ritmo de vida urbanita y del estrés. Sus 111 habitaciones y 33 suites, en las que la luz natural penetra con generosidad, comparten un estilo contemporáneo y minimalista.
www.designhotels.com

FOUNDATION ACCOR
Linking Cultures

FUNDACIÓN ACCOR Y CRUZ ROJA APOYAN A LAS MUJERES EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

La Fundación Accor y Cruz Roja han puesto en marcha un proyecto que tiene como objetivo la formación y acceso al mercado laboral de mujeres en riesgo de exclusión social. Las mujeres participantes en "Invirtiendo en su Futuro" realizan cursos formativos con Cruz Roja sobre las habilidades necesarias para determinadas profesiones dentro de un hotel como camarera de piso o camarera de restauración. Posteriormente los hoteles Accor las acogen para que aprendan sobre el terreno las tareas profesionales relacionadas con la hotelería.
www.fondation-accor.com

Sandals
Luxury Included® Vacations

LA SOURCE GRENADA SE SUMA A SANDALS RESORTS

Sandals Resorts International (SRI), empresa matriz de Sandals Resorts, Beaches Resorts y Gran Pineapple Beach Resorts, ha anunciado la compra de LaSource Resort Grenada. Es la primera propiedad de la compañía en este país del Caribe Oriental y su adquisición fue alcanzada con éxito tras conversaciones con el Gobierno de Granada. La propiedad se encuentra en la exclusiva *Pink Gin Beach* y está rodeada por las aguas azules del Caribe por tres lados.
www.sandals.com



NUEVO CONCEPTO DE HOTEL & SPA

En pleno corazón de Cataluña, en Vendrell, se encuentra Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa. Cuenta con 143 habitaciones y todos los servicios propios de un cinco estrellas, como acceso gratuito mediante reserva al Explore Spa by Le Méridien, WIFI gratuito o TV de plasma de 32 pulgadas. En él podemos encontrar un nuevo concepto de spa con Tratamientos thalasso, *The art of Beauty* de La Prairie, experiencia Ayurveda y tratamientos Signature Explore Spa. La Prairie ofrece desde tratamientos faciales a base de caviar, gotas de oro para revitalizar e iluminar la piel, a tratamientos corporales y específicos para el hombre.
www.lemeridienra.es/es/forms/laprairie



ESTA NAVIDAD, SIÉNTETE COMO JAMES BOND EN ABAMA HOTEL

Un lugar paradisíaco, lujo, coches de ensueño, gastronomía de alto nivel,... Así vivía el agente 007 y así podrán sentirse los huéspedes de Abama Golf & Spa Resort esta Navidad. En homenaje a los 50 años de la saga James Bond, el equipo de profesionales del establecimiento hotelero de gran lujo, ubicado al sur de Tenerife, ha diseñado una escapada única para pasar las fiestas sintiéndose como "Bond, James Bond". La primera "misión" que incluye esta escapada es el traslado en jet privado al aeropuerto tinerfeño de Reina Sofía, con tratamiento VIP incluido.
www.abamahotelresort.com



COSTA CALMA, MEJOR DESTINO HOLIDAYCHECK2012

HolidayCheck presenta los cinco hoteles más populares de Costa Calma (Fuerteventura), galardonada con el premio al mejor destino 2012 de HolidayCheck. SBH Hotel Costa Calma Palace, Apartamentos Esmeralda Maris, Hotel Sotavento Beach Club, Apartamentos Morasol y H10 Sentido Playa Esmeralda son los que han obtenido más opiniones positivas y mayor respaldo de los viajeros que se han alojado allí. Sus recomendaciones no dejan duda: el turista se siente en ellos como en casa.
www.holidaycheck.com



REABRE NH VILLA DE BILBAO, EMBLEMA DE LA CIUDAD

El hotel reabre sus puertas tras la completa renovación de sus instalaciones y ofrece nuevos servicios. Destacadas medidas medioambientales y distintas propuestas culinarias completan una reforma que reposiciona al hotel como una de las mejores opciones en la capital. Ubicado en la Gran Vía bilbaína, en pleno corazón financiero y comercial de la Villa, y cercano al Museo Guggenheim, al Palacio de Congresos y de la Música, ofrece 142 habitaciones entre las que se incluyen 102 estándar, 37 superiores y 3 junior suites. Además, cuenta con el restaurante propio Le Bol, que también ha sido reformado.
www.nh-hotels.com



ASTORIA7, VILLA SORO Y SSHOPS, LANZAN SHOPPING SS

Los hoteles Astoria7 y Villa Soro han puesto en marcha junto con SShops Donostia -la Agrupación de Asociaciones de Comerciantes de San Sebastián- una iniciativa con la que los turistas alojados en alguno de los dos establecimientos podrán acceder a una innovadora oferta. Esta incluye un recorrido por las mejores tiendas de gastronomía, moda y complementos de la ciudad de la mano de un *personal shopper.* El objetivo de Shopping SS, nombre que recibe la iniciativa, es hacer la propuesta turística de San Sebastián más atractiva y completa.
www.villasoro.com www.astoria7hotel.com



ESCAPADAS ESPECIALES PARA PAREJAS EN FESTIVOS

El Resort Suites Alba es un lugar ideal para una escapada de ocio, relajación o diversión. Con una localización excepcional, en pleno acantilado de Algarve y con unas vistas soberbias sobre el océano, el resort anima a todas las familias y parejas a pasar los próximos festivos de invierno en un refugio idílico en pleno contacto con la naturaleza. La "Escapada Alba", disponible del 5 al 10 de Diciembre, es un programa temático diseñado especialmente para la ocasión: estancias a partir de dos noches en una Suite Villa con desayuno y trato Vip.
www.suitesalbaresort.com



XXXXXNUEVO LOOK DEL RESORT 5* TODO INCLUIDO SHANDRANI

Rumbo, la agencia de viajes *online*, ha seleccionado los hoteles más coloristas de la geografía española. Así, cada viajero podrá elegir según sus gustos y estado de ánimo desde 49 € por habitación doble y noche. Un ejemplo es el Hotel Azul de Suances (Cantabria). Situado en el entorno de la Playa de La Concha, sus muros de color azul intenso se integran con el entorno creando la placentera y calmante paz que el propio hotel transmite a sus clientes. Y es que el azul transmite seriedad, confianza e incluso se le atribuye el poder de destruir las energías negativas.
www.rumbo.es



PANAMERICANO BARILOCHE ESTRENA RESTAURANTE

El Hotel Panamericano Bariloche, el cinco estrellas con mayor capacidad de la Patagonia, ya dispone de un nuevo atractivo que sumar a su amplia gama de instalaciones y servicios: el restaurante La Cave, un nuevo y acogedor espacio gourmet inspirado en los cálidos refugios de montaña de la zona. La Cave abre sus puertas cada día a partir de las 21.00 horas para ofrecer un menú formado por tres platos: bruschetas patagónicas acompañadas del típico trago montañés, seguidas de una fondue de queso y, de postre, una degustación de brochetas con fondue de chocolate.
www.panamericanobariloche.com



LUJO, COMODIDAD Y DIVERSIÓN EN FAMILIA EN PENHA LONGA

El resort ubicado en la idílica localidad portuguesa de Sintra, a pocos kilómetros de Lisboa, ha preparado escapadas únicas para celebrar la llegada del nuevo año en el país vecino. Las propuestas ideadas por Penha Longa Hotel, Spa & Resort para despedir el año incluyen la estancia de 1 noche en habitación Deluxe Fores View, Premium o Suite Ejecutiva (con posibilidad de alojarse en una habitación mejor según disponibilidad) con el desayuno buffet y la posibilidad de dejar la habitación a partir de las 2 de la tarde. La diferencia entre ambas escapadas radica en la oferta gastronómica. Más info en:
www.penhalonga.com



PROPUESTA DE NOVOTEL PARA QUE LOS NIÑOS DISFRUTEN DE BOB ESPONJA EN NAVIDADES

La cadena Novotel, referencia de los viajes en familia, lanza una nueva promoción pensada para los más pequeños. Así, las próximas navidades eligiendo los hoteles Novotel, tus hijos podrán disfrutar de las mejores aventuras de Bob Esponja. La cadena propone un paquete especial desde 74 € que hará las delicias de los benjamines de la casa y que incluye: una noche en alojamiento y desayuno para dos adultos y hasta dos niños menores de 16 años, un regalo de acogida por cada niño y un pack de 3 DVDs de Bob Esponja. La oferta es válida desde el 30 de noviembre al 7 de enero en los hoteles Novotel en España. Para reservar las estancias en familia, visita la web:
www.novotel.com



TRAVESÍAS A CABALLO POR EL VALLE OURIKA CON SELMAN

Los clientes del exclusivo Resort Selman Marrakech podrán vivir momentos inolvidables ante la presencia de los majestuosos caballos pura sangre de origen árabe, símbolo de la grandiosidad de otro tiempo, y que representan el espíritu de Selman. Desde las diferentes terrazas y jardines los viajeros podrán contemplar a estas maravillosas criaturas, dando lugar a momentos de extraordinaria belleza Para acercar aún más a sus visitantes ésta relación con los equinos, el hotel ofrece la posibilidad de realizar recorridos a caballo a través del Atlas y el Valle Ourika.
www.selman-marrakech.com



PRÓXIMA APERTURA DEL HOTEL TRAVELODGE POBLENOU

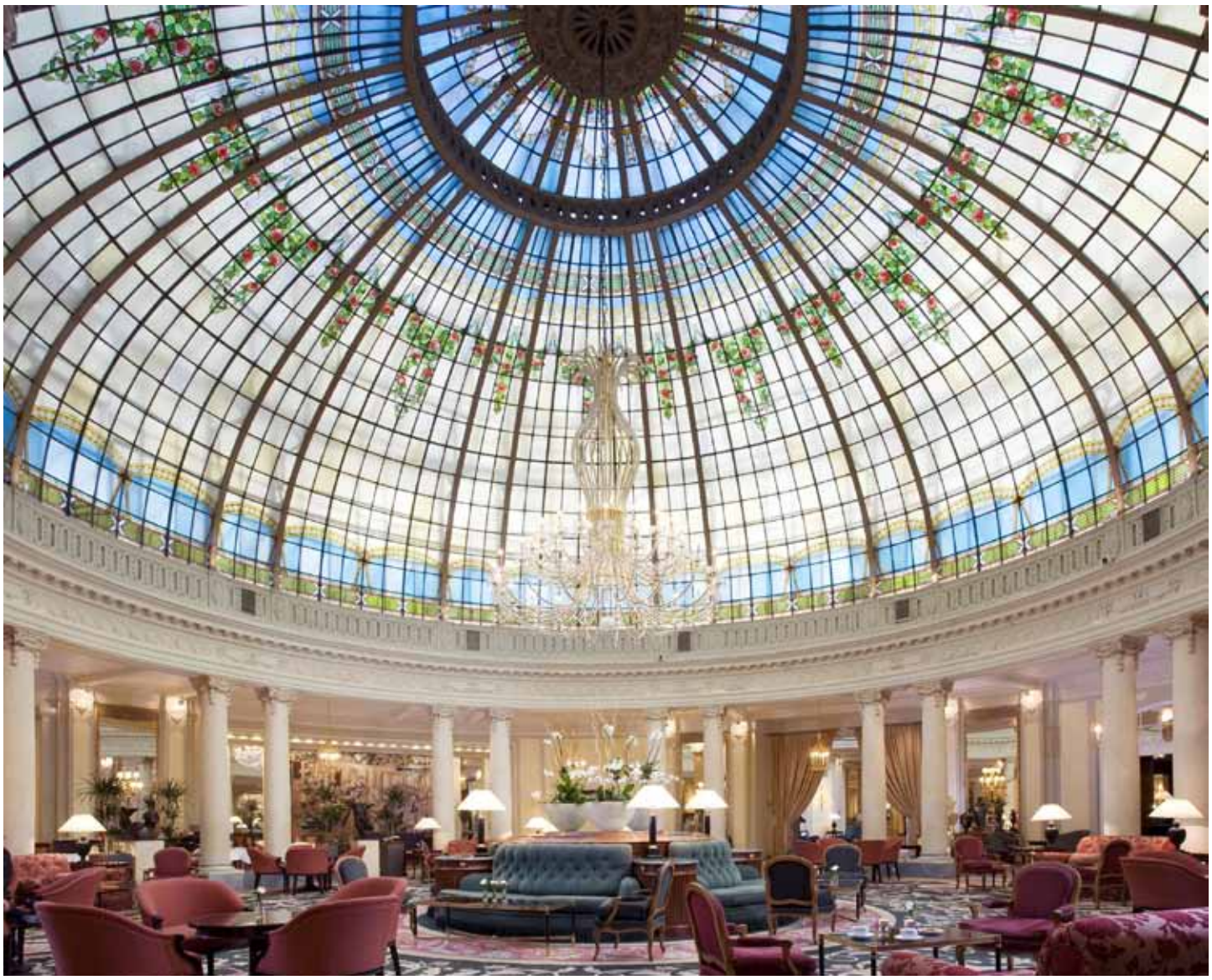
El nuevo hotel Travelodge Barcelona Poblenou abrirá sus puertas el primer trimestre de 2013. El proyecto ha significado una inversión de 28 millones de euros y la creación de 50 puestos de trabajo. Este nuevo establecimiento de la cadena hotelera británica está ubicado en el distrito financiero de la capital condal. Cuenta con buenas conexiones tanto al aeropuerto como a la estación Sants de Barcelona y está comunicado con el centro de la ciudad a través de la línea amarilla de metro. Ya se pueden efectuar reservas *online* para estancias a partir del 1 de mayo:
www.travelodge.es



RECONOCIMIENTO FODOR'S 2012 A UNO DE LOS RESORTS DE LA CADENA SANDALS

Beaches Turks & Caicos Resort Villages & Spa ha sido incluído en la lista Fodor's 100 2012 dentro de la categoría *Fun for All Ages,* diversión para todas las edades. La marca Fodor's, líder en guías de viaje durante 76 años, selecciona cada año 100 de los hoteles más prestigiosos del mundo para elborar su lista. Los candidatos este año eran 4.000 hoteles presentados por 700 colaboradores de Fodor's distribuidos por todo el planeta. Puedes consultar la lista completa con los 100 hoteles merecedores de tan importante reconocimiento en:
www.fodors.com/hotel-awards/2012

 TEXTO CARLOS MONSELET carlos.monselet@gmail.com



EL PALACE MADRILEÑO PROSIGUE LAS ACTIVIDADES CONMEMORATIVAS DE SU CENTENARIO

El ilustre festín de hace cien años en el Palace

TRAS UN PROCESO DE INVESTIGACIÓN EN HEMEROTECA Y ARCHIVOS, EL HOTEL THE WESTIN PALACE HA CONSEGUIDO RESCATAR EL MENÚ QUE SE OFRECIÓ A LOS MÁS ILUSTRES INVITADOS QUE ASISTIERON A SU INAUGURACIÓN EL 12 DE OCTUBRE DE 1912, ENTRE LOS QUE SE ENCONTRABAN LAS MÁS RELEVANTES PERSONALIDADES DE LA ÉPOCA. UN MENÚ QUE AHORA SE COMPLEMENTA CON VISITAS MUSEÍSTICAS.



100
THE WESTIN
PALACE
MADRID



El Hotel Palace luce a su entrada la placa en la que figura el año de su inauguración, 1912, cien años que han llevado am la organizaciónd e distintos actos conmemorativos, como el menú especial que se sirve en el precioso Restaurante La Rotonda (en la página anterior).

La gastronomía y la cultura, ligadas a través de los siglos, están de enhorabuena en Madrid. En este siglo XXI, el hotel Palace, uno de los más emblemáticos de la capital, sino el que más, ha tenido la gloriosa idea de maridarlas en un plato culturalmente muy sabroso.

Con motivo desu centenario, el Palace ofrece una cena inspirada en la que se sirvió el día de su inauguración. Al suculento menú que esto supone, el hotel ha añadido un espirituoso postre, la visita gratuita a cinco museos de la capital de España: Cerralbo, Lázaro Galdiano, Artes Decorativas, Romanticismo y Sorolla. La oferta está vigente durante los meses de noviembre y diciembre.

El magnífico centenario del Palace, en plena forma después de un siglo y capitaneado por Marc Lannoy, permite a sus clientes conocer otros palacetes, los que albergan a los museos, que ya estaban en pie hace cien años. Algunos ya eran entonces instituciones públicas y otros eran la residencia de personalidades de la época. Todos ellos conservan la memoria de la vida social y cultural del Madrid de principios del XX.

Los cinco Museos seleccionados pertenecen a la gran época del palacete urbano en Madrid. Son, arquitectónicamente hablando, exquisitos bocados que despiertan el sentido de la estética, afinan la sensibilidad y estimulan el pensamiento. En ese sentido, armonizan con el menú de la cena que se abre con un Consomé de ave, sigue con la Cigala con lenguado estilo Newburg y arroz pilaf, los Tournedós Masena o la Codorniz Souvarof con judías verdes al vapor y se cierra con una Bomba Aida, café y mignardises.

ORGANIZACIÓN A TRES BANDAS

Los organizadores de esta iniciativa gastronómico cultural han sido el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte; la Fundación

DIRECCIÓN
Pza. de las Cortes, 7
28014 Madrid
+34 91 360 76 67
WEB
reservas.palace@westin.com
larotondapalace.com
DETALLES
El menú se podrá degustar en los almuerzos y cenas de diciembre (excepto los días 24, 25 y 31, y los almuerzos de los domingos) en el Restaurante La Rotonda. La bebida no está incluida y se ofrece una copa de cava Anna Codorniú a los miembros de Starwood Preferred Guest (quien lo desee se puede hacer en el momento sin coste alguno).
PRECIO
60€ (IVA incluido)







Presentación de los platos que conforman el histórico menú que el Palace ofreció a sus invitados más ilustres el día de su inauguración, el 12 de octubre de 1912, recuperado ahora para celebrar su centenario. De arriba abajo, por orden de servicio.





Lázaro Galdiano y el Hotel The Westin Palace. El Palace, como es conocido popularmente en Madrid, fue inaugurado por el Rey Alfonso XIII el 12 de octubre de 1912. Era entonces el más grande de España y uno de los más lujosos de Europa. Hoy, cien años después, sigue siendo uno de los más emblemáticos del viejo continente, tal como avalan los numerosos premios y reconocimientos cosechados durante este último siglo.

El Palace ha sabido adaptarse a los tiempos, tanto en la infraestructura como en la filosofía. Su capacidad de acomodarse a los tiempos se reoce en el eslogan de este centenario: "Mirar al futuro".

EL MENÚ

Consomé de ave

***

Cigala con lenguado estilo Newburg con arroz Pilaff

***

Tournedós Masena

Codorniz "Souvarof" con judías verdes al vapor

***

Bomba Alida

***

Café y mignardises











Cinco piezas del Museo de Artes Decorativas, sala del Museo del Romanticismo y 'El baño del caballo' (1909), del Museo Sorolla.





Los cinco museos 'del Palace'

La gran iniciativa del **Hotel Palace** ayuda a conocer cinco de los museos más interesantes y menos conocidos de Madrid. La visita a estos edificios coetáneos del Palace, y por tanto centenarios, son un excelente postre tras el fastuoso menú que rememora al que se sirvió en la inauguración del emblemático hotel.





Edificio del Museo Lázaro Galdiano y una de las salas del Museo Cerralbo.





Horcher: Navidad al estilo de la Vieja Europa

Desde el año 1943, cuando abriera sus puertas en Madrid, este restaurante ha sentado en sus mesas a lo más preciado de la vida internacional y del mundo nacional. Políticos, príncipes y reyes, hombres de negocio, "celebrities" y los amantes del buen comer, siempre regresan a Horcher, un lugar de máxima referencia gastronómica avalado por más de un siglo de historia.

Con especial relevancia en los platos de caza y en la alta cocina centroeuropea definida y pura, Horcher es uno de esos sitios "que tienen alma". Es un restaurante de tradición que se remonta a 1904, año en que su fundador Gustav Horcher abriera las puertas del primer establecimiento en la berlinesa Martin Luther Strasse, y que desde entonces viene resistiendo al paso del tiempo allá por donde quiera que va. Dos guerras mundiales, la dura postguerra española o diversos vaivenes en las economías globales acompañan la historia de un restaurante que antes de llegar a Madrid en 1943 pasó por varias de las principales ciudades europeas con la fuerza del lujo y la distinción que siempre lo han acompañado. Oslo, Viena, Lisboa, Londres o Tallín fueron escenarios en los que la familia Horcher dejó su impronta antes de establecerse definitivamente en la capital española.

Horcher es un clásico que, sin estridencias, se ha sabido adaptar a los tiempos modernos manteniendo su estilo y solemnidad por encima de efímeras modas, convirtiéndose en todo un emblema de la Vieja Europa.

Aquí se viene a comer bien, con tranquilidad y sobretodo a disfrutar, tal y como lo sugiere la filosofía del Slow Food, una corriente que Elisabeth Horcher, su actual administradora y cuarta generación de la saga familiar, no solamente defiende sino que transmite a los clientes. Al menos esa fue nuestra impresión.

En Horcher no se puede comer de prisa, la calidad de los platos requiere de unos tiempos de preparación, y servir con el glamour de la Vieja Europa mucho más.

Ya no es frecuente que un camarero emplate las órdenes de los comensales en la propia mesa, ni que las piezas de caza se









De arriba abajo, carpaccio de venado, tartare de atún con patatas souffle, rodaballo salvaje al azafrán y pollito de grano trufado a la Bonne Femme.

prensen en presencia del cliente para extraer sus mejores jugos –una de las joyas del recinto es precisamente una de estas prensas proveniente del Horcher de Berlín y realizada en plata–. Menos común es hoy en día que las decoraciones de los comedores mantengan las cánones que han contribuido a su identidad o que a los señores se les exija chaqueta y corbata mientras que a las señoras se les coloque un cojín bajo sus zapatos para descansar los tacones. Por todos estos motivos, además por supuesto de la calidad de sus platos, Horcher no pasa de moda y sigue siendo uno de los grandes clásicos del escenario gastronómico madrileño.

ESENCIA CENTROEUROPEA

Su esencia centroeuropea se palpa a lo largo de todo el año, pero quizás sea durante el mes de diciembre cuando Horcher se convierte en el más coqueto de los escenarios navideños. El plato estrella de la temporada es el ganso, que especialmente producido para el restaurante en selectas granjas de Bélgica o de Francia, llega a las mesas del restaurante madrileño manteniendo la más fiel de las recetas alemanas de adviento. La decoración navideña de Horcher es además por sí misma, objeto de adulaciones y refinamiento.

Pocos son los que se resisten a sus clásicos entrantes como los arenques a la crema con kartoffelpuffer, el steak tartar o la bisque de bogavante. Y por su puesto en los platos principales la perdiz salvaje asada con uvas en hoja de parra y el lomo de corzo asado al natural se consolidan como los favoritos.

El toque dulce lo impone el que probablemente sea uno de los emblemas de esta casa: baumkuchen con salsa de chocolate acompañado de helado de vainilla y crema chantilly. Se trata de un delicado bizcocho alemán conocido como pastel de árbol, que aunque hoy en día los japoneses se empeñen en producirlo industrialmente, muy pocos lugares consiguen elevar a la gloria una receta que por laboriosa resulta exquisita.

La parte baja del restaurante además de operar como bar, es el lugar ideal para celebrar una comida de trabajo o una cena entre amigos en total privacidad con el carisma que sólo los grandes conocedores de la hostelería y la restauración consiguen transmitir.

DIRECCIÓN
Avenida Alfonso XII, 6
28014 Madrid
91 522 07 31
WEB
www.restaurantehorcher.com/



LA BRISA DEL OCEANO
EN VIMEIRO

HOTEL GOLF MAR *** HOTEL DAS TERMAS **

LA EXPERIENCIA REVITALIZANTE
EN MONFORTINHO

HOTEL FONTE SANTA **** HOTEL ASTORIA ***

HOTELS & RESORTS

refresh yourself

www.Ohotelsandresorts.com


TODO LO BU
MERCADO
CARPACCIO de B
PULPO
UCULA y PARMESANO
RO a la BRASA con ALIOLI
GALA y AROS de CEBOLLA
A ROMESCU
RUFA
ELLA
DE LAUREL 9 €
14'50 €
16 €
14'50 €
12'50 €
16
12'50
13'50 €
BURRATA PUGLIESE SOBRE CUNA de RUCULA
ALCACHOFAS en FLOR a la PARRILLA con SAL HALE-MON
13'50 €
NO TE QUEDES CON HAMBRE
RAVIOLIS de FOIE con PUERRO ESTOFADO
Y SALSA GLASEADA 15'50€
TAGLIATELLES PICANTES con GAMBA ROJA PANCETA y TOMATE
14'50 €
DELICIAS de MERLUZA a la GADITANA y su TARTARA
16'80 €
CALAMARITOS de PALAMOS DORADOS con CONFITURA de TOMATE CHERRY
18 €
HAMBURGUESA de CARNE ROJA con SALSA de MOSTAZA ANTIGUA y CHIPS
14 €
DADITOS de LOMO ALTO SALTEADOS en su JUGO
16'50 €
TODOS LOS PRODUCTOS









Dos ambientes bien diferenciados para degustar cocina de mercado, con un impresionante 'steak tartar' y concesiones a platos italianos.

El mercado de Espronceda

Cocina mediterránea de temporada

Ubicado en el barrio de Chamberí, El mercado de Espronceda juega claramente a dos bandas, cualquiera de ellas absolutamente válida para acercarse a una cocina de mercado. Hay una zona dedicada al picoteo, a las raciones, con una decoración elegante pero desenfadada, con mesas y taburetes altos, lámparas bien visibles y pizarras anunciadoras de los platos ofertados.

La segunda parte en que se ha dividido el local propone un ambiente más sereno y sofisticado, con luces ocultas, imponentes columnas, cuadros originales. hornacinas y, por supuesto, mesas vistosamente vestidas y cubertería elegante. Este comedor tiene acceso visual a la cocina donde se preparan los platos de la carta.

¿Y qué nos encontramos en la carta? Una cocina basada en los productos de mercado tratados con respeto. Platos que pueden pedirse en la barra o en el comedor (o para llevar a casa): mariscos, mejillones al vapor, tempura de verduras o de cigalas con aros de cebolla, tacos de merluza a la andalzua, salmón marinado, dados de lomo salteado... Pero hay otros más indicados para disfrutar a la mesa como el rape negro a la bilbaína, platos de cuchara o el excelente steak tartar (uno de los mejores de Madrid), que, como mandan los cánones, la maitre Eva López de Andújar (que lo fuera del desaparecido Club 31) da a probar para modificar el aliño al gusto. De su pasado como restaurante de cocina italiana, el local conserva en la carta la escalopa milanesa o la burrata plugiese.

DIRECCIÓN
Espronceda, 27
28003 Madrid
Tel.: 91 535 39 02
WEB
www.grupo-oter.net/
AMBIENTE
Elegante y sofisticado, adecuado para una cena íntima, pero también para comidas de negocio.
HORARIO
13,00–16,30 y 20–00,30
DÍAS DE CIERRE
No cierra ningún día
PRECIO MEDIO
40/50 euros



DOS SEMANAS EN LAS 'ENTRAÑAS' DE PONZANO

Criadillas, sesos, callos, manitas, corazones, cabezas, riñones, hígados, lenguas, morros, intestinos… de cerdo, ternera, cordero. Aunque a algunos les parezcan las piezas menos apetecibles, muchos otros las consideran pequeñas exquisiteces. Son parte de las vísceras que conforman la casquería, una práctica culinaria que aporta multitud de nutrientes, sobre todo hierro y vitaminas del grupo B. Además de ser económica, está cada vez más presente en muchos restaurantes de alto nivel. En las Jornadas de la Casquería de Ponzano (Ponzano, 12. Madrid), que duran hasta el 8 de diciembre, puedes disfrutarla.

www.ponzanorestaurante.es



TABERNA AGRADO CUMPLE TRES AÑOS

Taberna Agrado (Ballesta, 1, Madrid), celebra su tercer año de vida. Esta taberna ilustrada convertida en multiespacio es ya un clásico en la nueva zona comercial de triBall y cumple plenamente con las expectativas de su nombre. Con una decoración que une el casticismo moderno y el diseño contemporáneo, ofrece una cocina internacional mediterránea, especializada en carnes. Destacansu *carpaccio* de secreto ibérico.



PRECIOS ANTICRISIS EN LA CAMARILLA

Conscientes de la situación actual, los creadores de La Camarilla (Cava Baja, 21. Madrid) se han propuesto que sus clientes sigan disfrutando del mejor producto a un precio sin competencia. Por eso su carta, caracterizada por la calidad y sabor de sus platos, permite disfrutar de su cocina por menos de 20 €.

www.lacamarillarestaurante.com



UN NUEVO CONCEPTO PARA PECAR EN MADRID

Pecado Carnal (locales en Fúcar, 9 y Covarrubias, 24, Madrid) es la idea de cuatro amigos, de 'mundos diferentes', y del que cada uno ha aportado su granito de arena para darle vida. Se caracteriza por ofrecer un agradable ambiente y un trato cercano, y está especializado, como su nombre indica, en carne. El *wagyu* en forma de hamburguesa es el protagonista de su carta

www.pecado-carnal.com



SAGARDI SE ADAPTA A LA TEMPORADA

Los restaurantes Sagardi Cocineros Vascos, especializados en gastronomía vasca, incorporan a sus cartas platos de temporada elaborados con productos artesanos, frescos y de calidad. Cobran protagonismo la Alubia nueva de Tolosa, del Caserío Goikoetxe, en Hernialde (Guipúzcoa), el hongo beltza, los pimientos del piquillo frescos o la sopa de pescado a la donostiarra.



M.B. PRESENTA SUS MENÚS NAVIDEÑOS DE LUJO

M.B. (Abama Golf & Spa Resort, Tenerife Sur), el único restaurante del archipiélago canario que ostenta una Estrella Michelin y que dirige el laureado chef Martín Berasategui, se viste de gala para ofrecer dos menús navideños de lujo, en Nochebuena y Fin de Año. Información y reservas: 902 105 600.
www.abamahotelresort.com



CENAS MUSICALES EN COLONIAL NORTE

Colonial Norte, el multiespacio del Grupo Oter, presenta *Restaurant Music Show*. Bajo este concepto, el comensal puede disfrutar en un único espacio de una agradable velada cenando, escuchando música en directo y continuar la noche en la discoteca Eiffel bailando a ritmo de la mejor música.
www.colonialnorte.net



JORNADAS DEL CENTOLLO EN OTER

El Grupo Oter ha celebrado sus famosas jornadas del centollo. Durante aproximadamente 15 días los clientes de cualquiera de sus restaurantes (salvo los asturianos Leñera y Teitu; Barril de Goya y Parrilla del Mago) han podido disfrutar de un 30% de descuento en este suculento marisco. Por 54€ el kilo, los maîtres de los diferentes locales prepararon un auténtico centollo gallego presentado de manera tradicional.



ESPACIO 33 APUESTA POR LOS PRODUCTOS LOCALES

El Antiguo Convento Catering, empresa gestora de los espacios gastronómico de Torre Espacio (Paseo de la Castellana, 259 D, Madrid), ha conseguido en apenas un año dotar a Espacio 33 de una cocina con identidad propia de la mano del chef Daniel Napal, que selecciona cada mes cuatro pequeños productores para crear cuatro exclusivos platos con ingredientes 100% naturales y de temporada.



SABOR CUBANO EN LA MILLA DE ORO

Llamado a convertirse en un referente de la gastronomía cubana en la capital, Gasset Habana (Ortega y Gasset, 69, Madrid), recupera la esencia de su cocina más tradicional, rescatando incluso algunos de los platos que se perdieron tras la Revolución. Su chef, Bárbaro Pérez Valdespino, está formado en Santa Clara (Cuba).
www.gassethabana.com



MUÑAGORRI LLEGA A MADRID

Pequeños productores artesanos, materias primas de temporada, fondos de más de dos días de elaboración y mucho cariño conforman la propuesta del nuevo restaurante de Pedro Muñagorri (Padilla, 56). El nuevo local se ha divido en dos zonas: la sala, serena, familiar y acogedora, y una barra bañada de luz natural, con banquetas y mesas altas, donde se sirven en raciones y tapas elaboradas al momento.
www.munagorrirestaurante.es



Mas Bertran presenta su pack de regalo navideño

El Pack Argila y Argila Rosé incorpora un tapón de diseño italiano para guardar cualquiera de los dos espumosos en la nevera cuando la botella queda abierta. Argila 2009 (Nueva Añada)Gran Reserva Brut Nature es 100% xarel.lo de cepas viejas, en transformación a cultivo ecológico. Tiene a partir de 36 meses de crianza. Argila Rosé 2010 (Nueva Añada), Reserva Brut Nature es 100% sumoll de cepas viejas. A partir de 20 meses de crianza.



Edición limitada de Pruno 2011

Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero) pone a la venta una edición limitada de 2011 magnums de su vino más reconocido Pruno, que sólo podrá comprarse en una selección de tiendas *on line* antes de la llegada de las Navidades. Con esta iniciativa, Finca Villacreces quiere ofrecer a los consumidores que se quedaron sin poder probar el vino Pruno 2010 (94 puntos Parker) la oportunidad de disfrutar, durante estas fiestas navideñas, de un magnum de su marca más reconocida.



La Cumbre Iberoamericana brinda con Chivite

El vino Chivite Colección 125 Reserva 2006 acompañó a la cena de gala ofrecida por el rey a los asistentes a la celebración de la XXIII Cumbre Iberoamericana celebrada en Cádiz los pasados 16 y 17 de noviembre.
El Colección 125 Reserva 2006 se ha elaborado tras haber escogido y vendimiado a mano las uvas de la variedad Tempranillo cultivadas en la Finca Granja de Legardeta. Presenta un color granate que acompaña a un aroma fino y complejo, equilibrado y estructurado en boca.

Nueva añada de Clot dels Oms

Con su buena armonía entre las frutas del bosque y las vainillas, su entrada agradable y la elegancia de fondo que preside el perfil organoléptico del nuevo Clot dels Oms Negre 2010, la bodega familiar Finca Ca N'Estella, reconocida por su buen trabajo en blancos, rosados y cavas y ubicada en la DO Penedès, trabaja en su línea de tintos con el objetivo de hacerlos frutales, gratos, interesantes y a la vez fáciles de beber. Finca Ca N'Estella compone su Clot dels Oms Negre a partir de un coupage de Cariñena, Tempranillo y Merlot.
www.fincacanestella.com





Reserves Grand Siècle

Para celebrar su bicentenario, la Casa Laurent-Perrier ha querido rescatar la primera creación de su gama, La Cuvée Grand Siècle, proponiendo en serie limitada una de sus reservas emblemáticas del estilo la Cuvée N° 571J.
El estilo Grand Siècle, es el de la Cuvée champanesa por excelencia, el ensamblaje de los vinos de tres añadas escogidas por Laurent-Perrier, provenientes únicamente de los once "crus" de mayor calidad y de las mejores uvas, Chardonnay y Pinot Noir.



Nace La Casona, el segundo vino de Arinzáno

Ha sido elaborado bajo la dirección enológica del profesor Denis Debourdieu, científico, bodeguero, asesor de Château Cheval Blanc o Château d'Yquem y que en España trabaja en exclusiva para Propiedad de Arínzano y J Chivite Pagos & Estates. Dubourdieu habla de Arínzano como un "concepto único en el mundo que se da en un pequeño paraíso verde". Julián Chivite destaca el potencial que en calidad y singularidad ofrece la Propiedad de Arínzano.

Torre Muga 2009, una añada excelente que apunta maneras

La cosecha 2009 fue una añada excelente para los viñedos de Torre Muga, a pesar de que en el resto de La Rioja no alcanzó tan alto nivel. La clave residió en esos 15-20 días "extra" de maduración que tuvieron las uvas de esta zona respecto del resto. El vino expresa rigurosamente la climatología de la cosecha y como tal se presenta equilibrado, muy goloso. Sorprende su palatabilidad y sus "buenas maneras" aún teniendo en cuenta que solo tiene tres años y que procede de una zona de viñedo que habitualmente pide botella.
www.bodegasmuga.es





The Collection II de Valduero

Bodegas Valduero te propone "The Collection II" para regalar esta Navidad. Se trata de una preciosa caja de madera y en su interior encontramos dos botellas de Valduero Reserva Premium 2005 premiado con 93 puntos Parker, 93 puntos S. Tanzer 2012 y la medalla de Oro Les Citadelles. Es un regalo diferente y original pensado para los amantes del vino, ya que se trata de uno de los vinos más exclusivos de Bodegas Valduero, Valduero Reserva Premium. PVP: 90 €.



Los vinos Pujanza triunfan en la Guía Peñín

La Guía Peñín puntúa cada año de 50 a 100 los vinos con la mejor relación calidad/precio. Los vinos Pujanza, Pujanza Norte y Cisma, de Bodegas Pujanza, han superado este año la barrera de los 93. Pujanza Norte es complejo y fresco a un tiempo, muy expresivo y bien definido. Pujanza Cisma son vinos robustos y carnosos, llenos de músculo, gran nervio, y con un largo retrogusto. Pujanza 2008 es elegante y con matices sutiles.

Una presentación de lujo para el Terruño

Pensando en el vino como obsequio gourmet, Finca La Emperatriz ha creado un nuevo *packaging* para Finca La Emperatriz Terruño, uno de los vinos de su gama alta. Será una edición limitada de 500 botellas la que se comercializarán con esta presentación, que contiene la añada 2008 de Finca La Emperatriz Terruño, el primero de los vinos de gama alta que la bodega lanzó al mercado. Con su rojo frambuesa, el corazón casi negro, y su envolvente sensación en nariz de fruta madura, ahumados, piedra de sílex, vainillas y especias, el vino expresa en boca la mineralidad del terruño del que procede.





Mentidero & Gin, *snack bar,* coctelería y copas a cualquier hora

El Mentidero de la Villa (Almagro 20, Madrid), fiel a su cocina mediterránea de producto y buen servicio durante 16 años, ha querido trasladar su saber hacer, bajo la fórmula de *snack bar,* a un espacio anexo a su restaurante y con entrada independiente (Zurbano, 17). Mentidero & Gin es el nombre y cocina a cualquier hora su apuesta. Un lugar informal, cuidado y moderno, donde almorzar, cenar o disfrutar de una buena copa con la garantía de calidad y servicio que distingue a esta casa.
www.mentiderodelavilla.es



Bocadillos de autor en Madrid Fusión 2012

La conocida empresa de panadería moderna, Berlys, te invita a la décima edición de su Concurso Berlys de Bocadillos de Autor cuya final se celebrará durante Madrid Fusión, el lunes 21 de enero 2013. Los participantes presentarán una receta de bocadillo o minibocadillo, elaborado con base y tapa de pan. Se valorarán la originalidad y creatividad, su composición, sabor y presentación. La fecha límite de recepción d e las fichas técnicas es el 28 de diciembre de 2012. El bocadillo vencedor será premiado con 3.000 €.
www.berlys.es/bocadillosdeautor



Esta Navidad regala joyas... gastronómicas

Arturo Sanchez e hijos nos proponen regalar una joya de la gastronomía estas Navidades: un *must* con una sorprendente imagen que no dejará a nadie indiferente. El estuche regalo contiene 5 sobres de 100 gramos de Jamón Arturo Sánchez Gran Reserva de más de 55 meses de curación, cortados a cuchillo en finas lonchas por un maestro cortador para mantener toda su esencia. 95 €.
www.arturosanchezehijos.com



Zapaca Room llega a Madrid

Del 10 de diciembre al 5 de enero el ron guatemalteco, considerado por muchos como el mejor del mundo y reconocido entre una de las 100 firmas de lujo más prestigiosas a nivel internacional, abre su *pop-up store* en el número 5 de Ortega y Gasset. Un espacio exclusivo abierto al público más exigente en el que se podrá disfrutar de sus catas guiadas con maridaje de chocolate previa reserva.
reservas@zacaparoom.es



Lepanto, el brandy de siempre, con la imagen de hoy

El brandy Lepanto Solera Gran Reserva, del grupo bodeguero González Byass, renueva su imagen con un toque más sofisticado pero manteniendo su espíritu y personalidad única. En la nueva imagen de Lepanto, el azul klein combinado con toques en dorado le imprimen un aire más elegante y vanguardista. Los hombros de la botella aparecen más sobrios, prescindiendo de la decoración de uvas en parra y concediendo más protagonismo al collarín que refleja su fecha, 1835, de creación.



Jack Rudy Cocktail, la tónica del futuro

Fruto del carácter innovador de la casa estadounidense Jack Rudy Cocktail Co, es la última apuesta de The Water Company, que cambiará para siempre el concepto de tónica: un concentrado en textura sirope sin gas y, lo más importante, que conserva todas las propiedades del sabor. Elaborada de manera artesanal con quinina, azúcar de caña, piel de naranja *y lemon grass*, cuenta con una personalidad inconfundible. Jack Rudy Cocktail Co adquiere su forma tradicional al mezclarla con soda o agua con gas. Y se funde con los destilados como ninguna otra.

www.thewatercompany.es



Record Guiness de jamón cortado de pata negra

El Grupo Menchero, empresa constructora de Seseña (Toledo), batió el pasado 9 de Noviembre el actual récord de superficie cubierta de jamón cortado, logrando entrar en Libro Guiness de los records. En el marco de la I Feria Multisectorial celebrada en dicho municipio, cinco cortadores profesionales cortaron 18 jamones de pata negra, con los que cubrieron un plato de 20 metros cuadrados.



Routhiau presenta sus alitas de pato

La firma francesa Jean Routhiau incorpora un nuevo producto *gourmet* a su Gama Bistró, las Alitas de pato marinadas con ajo y tomillo. Ideales para picar en cualquier momento, son pura *delicatessen*. La propuesta se presenta pasteurizada y congelada, en una bolsa que contiene 12 piezas envasadas al vacío. En cuanto a su forma de preparación, ofrece dos posibilidades: al baño María, durante 20 minutos, o precalentando el horno en modo vapor e introduciendo la bolsita sin abrir, unos 25 minutos.

www.jean-routhiau.fr



Chocolates que marcan tendencia

¿Sabes que existen más de 250 maneras de disfrutar del chocolate? Todas ellas están en Atlas Gourmet gracias a la marca Monbana, maestros chocolateros franceses desde 1934, que presentan, por primera vez en España, toda su línea de chocolates en polvo, tabletas con gominolas, delicias con peta-zetas... y hasta originales bocados con Coca-Cola. Sin olvidar las presentaciones más clásicas en bombones o trufas.

www.atlasgourmet.com



El carrito de croquetas de la Alacena llega a El Corte Inglés

Tamara Cuesta y Rafael Renedo, pertenecientes a la segunda generación del emblemático restaurante bilbaíno Victor Montes, han conseguido hacerse un hueco en el panorama gastronómico madrileño. Primero conquistaron al público del Mercado de San Miguel con un carrito de croquetas, de las que en un fin de semana vendieron 7.400 unidades. Luego se convirtieron en un referente de la cocina vasca en miniatura con la apertura de un gastrobar en el Mercado de San Antón. Y ahora se embarcan en un nuevo proyecto con la apertura de un carrito de croquetas caseras recién hechas, su plato estrella, en el Gourmet Experience de El Corte Inglés de Goya. Las hay de chipirones, Cabrales, Idiazabal, jamón ibérico, chorizo, puerro… hasta un total de 12 tipos.



Gerardo Oter Sánchez, premio al mejor hostelero del año

En plena celebración del 40 aniversario de Grupo Oter, su fundador, Gerardo Oter Sánchez, ha recibido el premio al mejor empresario hostelero 2012. El galardón se lo ha otorgado la FEHR (Federación Española de Hostelería), en su VI edición, por la labor y el esfuerzo realizados en su empeño por dignificar el sector hostelero. Desde sus comienzos en una pequeña taberna de Madrid en años 80, Oter ha conseguido levantar un pequeño imperio formado por veintidós restaurantes, tres discotecas y una vinoteca. Con una sólida base y apostando por unos criterios permanentes: la materia prima y el servicio a los clientes. A pesar de la crisis y gracias a un esfuerzo continuado, Gerardo Oter ha seguido ampliando negocio con la apertura de tres nuevos locales: Mercado de Espronceda; Barril de Las Letras y Parrilla del Mago.

"Es para mi un orgullo recibir esta distinción, y aún más, sabiendo que son mis colegas de profesión los que me la otorgan. Es la recompensa a años de duro trabajo y dedicación a este sector que tanto me ha dado. (...) Me da fuerzas para seguir haciendo lo que más me satisface en el mundo, dar bien de comer", afirmó un emocionado Gerardo Oter.



El Gin & Chicken de Estado Puro

Refrescante, intenso, con chispa y un punto cítrico. Hablamos de la última innovación culinaria de Alfonso Castellano. Y es que, desde la apertura hace año y medio del gastrobar de NH Palacio de Tepa (Plaza del Ángel s/n, Madrid), su chef ejecutivo ha estado investigando para encontrar la mejor manera de fusionar dos de los clásicos preferidos por el público madrileño: el pollo asado y el gin tonic, que ya se posiciona como el plato estrella del local.

www.tapasenestadopuro.com



Lisboa apuesta por la mejor gastronomía

Uno de los principales atractivos turísticos de Lisboa es la gastronomía. En los últimos meses se han inaugurado y renovado numerosos restaurantes y locales que completan una oferta gastronómica variada y de calidad desde hace varios años. La Asociación Turismo de Lisboa (TL) ha incorporado a sus asociados nuevos restaurantes de la ciudad.

www.visitlisboa.com

Querida Carmen y Fundix, la fusión perfecta

Fundix y Querida Carmen han preparado un pack de alta calidad. Fusión de Fundix & Querida Carmen lleva a la mesa todo el sabor del Mediterráneo. El proyecto une la paella, los sabores y valores del mar Mediterráneo, con la paellera de 58 cm, la tecnología más avanzada para disfrutar de las mejores recetas en pocos minutos. Cuesta 56 €.

www.queridacarmen.com





LaTintorería celebra su cumpleaños con una cata

LaTintorería, que cuenta ya con dos establecimientos en Madrid, ha celebrado su tercer año de vida con una Gran Cata Aniversario en la Antigua Bodega de San Blas (San Blas, 4. Madrid), donde 17 bodegas, con sus mejores añadas, acompañaron a los 'tenderos' para celebrarlo.

www.latintoreriavinoteca.com



mmm_US, la revolución de los gastrobares

mmm_US (Duque de Rivas, 5, Madrid) es un acogedor bar despensa, con muchísimo encanto y una curiosa decoración, que desde la puerta no sé sabe bien qué es: una tienda, un bar, un afterwork, una tienda delicatessen. ¿Venden fruta, vajillas, vino? mmm_US es una fusión. Es un lugar donde comer, beber, vivir, que tan pronto te transporta a Nueva York como a Berlín. Allí el detalle y la puesta en escena importan tanto como la materia prima.



'Pan, queso y vino', mejor tapa 2012

"Pan, queso y vino", creación del chef Neilton Marcelino de Olivera de Baby Beef Rubaiyat (Madrid) ha sido elegida mejor tapa del 2012 tras dos días de intensa competición en el VIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de la Ciudad de Valladolid. Las tapas "Meji-blanco 2012" y "Paella dulce paella" han sido elegidas subcampeonas 2012.



Luis Roederer presenta sus estuches navideños

Coincidiendo con la época navideña, la Casa Louis Roededer ha creado una nueva colección gráfica de tres estuches para sus productos más destacados, con los conceptos de inspiración, historia y sabor como ejes protagonistas. Brut Vintage 2006 (en la foto), 56, 50€ +IVA €; Brut Premier, 39.50€ +IVA y Brut Rosé 2007, 56.50€ +IVA son los tres champagnes de alta calidad que se han vestido de gala para celebrar las fiestas.
www.champagne-roederer.com



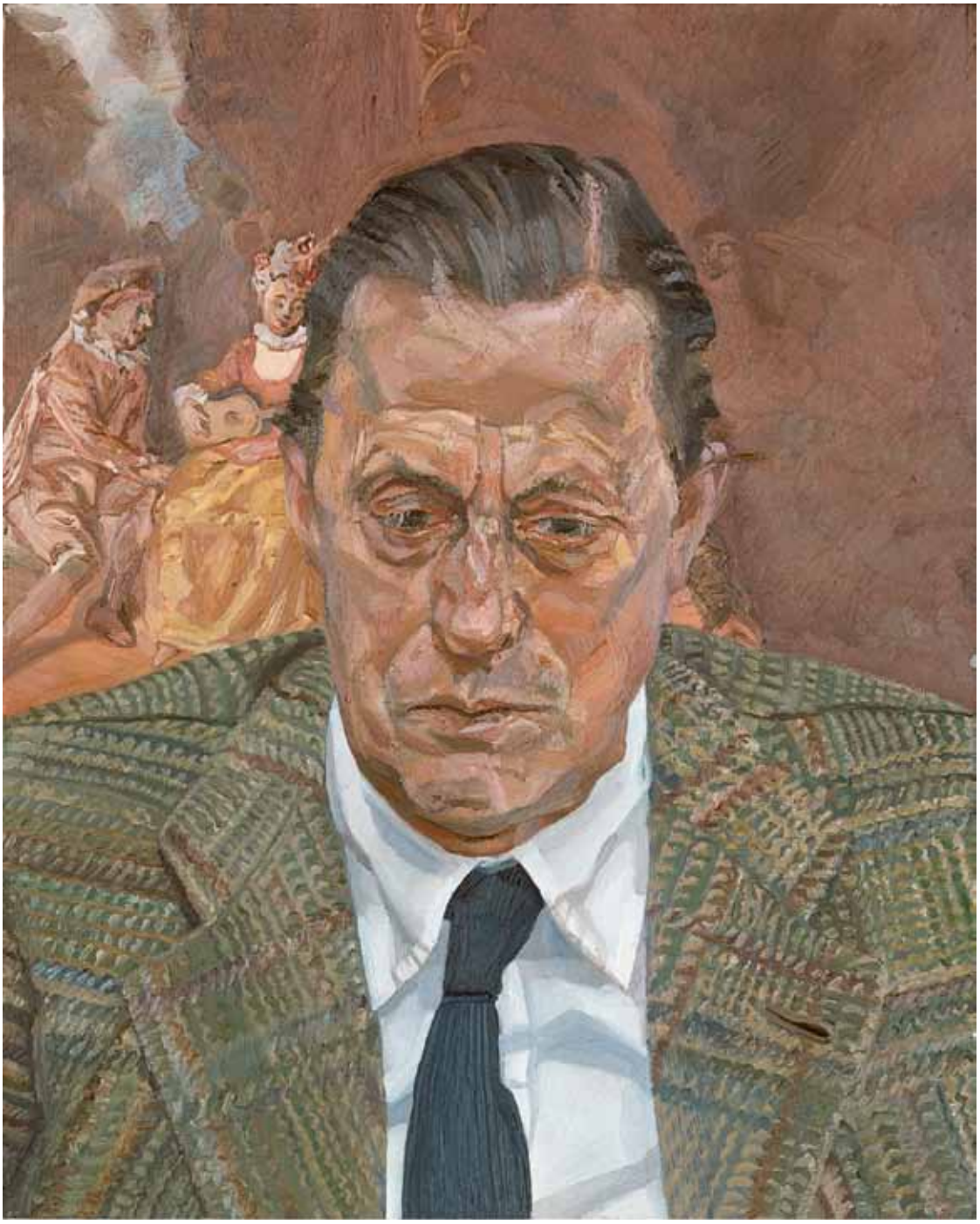
Fiesta del aceite nuevo en La Boella

La finca tarraconense celebró el pasado mes su tradicional Fiesta del Aceite Nuevo, una oportunidad única para probar en primicia la primera prensada de la nueva añada de sus aceites de oliva virgen en una lúdica jornada. Pionera del oleoturismo en España, La Boella ha diseñado programas de actividades para grupos y empresas con los que conocer y experimentar los secretos del oro líquido español en noviembre y diciembre.
info@laboella.com



El tour de la gastronomía francesa

La UNESCO declaró la gastronomía francesa Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 2010. Se reconocía así una histórica tradición culinaria y del buen vivir absolutamente vinculada a la filosofía de la *joie de vivre*, emblema nacional del hedonismo y del culto a los placeres del paladar, que los franceses han sabido exportar a todo el mundo. Los mejores productos gastronómicos franceses y las más arraigadas especialidades culinarias se han extendido por los cinco continentes para integrarse de forma totalmente natural en otros países, otras culturas, otras gastronomías…
Las recetas de la cocina tradicional francesa y los ingredientes más exquisitos gozan hoy en día de un reconocimiento unánime y universal.
La Guía del Tour de la Gastronomía Francesa para España es una selección de 38 restaurantes de Barcelona, Madrid (Casanis, Ventura de la Vega, 9, Madrid, en la foto) y Valencia en los que descubrir los secretos de la cocina francesa. Más info en: www.franceagroalimentaire.com



'Retrato del barón H.H.Thyssen-Bornemisza' (1981-1982), de Lucian Freud. En la otra página, otro de los cuadros que Lucian Freud pintó al coleccionista: 'Retrato del barón H.H.Thyssen-Bornemisza (Hombre en una silla)' (1985).

'FREUD / WATTEAU'

CUARTA ENTREGA DE LA SERIE <MIRADAS CRUZADAS>

El 26 de julio de 1981, el barón Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza acudió por primera vez al estudio londinense de Lucian Freud para iniciar las largas e incontables sesiones de posado para el primero de los dos retratos que el artista realizaría del prestigioso coleccionista. Este es el punto de partida de la cuarta entrega de <*miradas cruzadas*>, una serie de nuevas instalaciones con obras de las colecciones que, con motivo del 20 aniversario, ha venido presentando el Museo. Este último montaje del año pone el broche de oro a doce meses de celebraciones, ya que la figura del propio Barón Thyssen -admirador del pintor inglés- es el eje sobre el que se articula la relación entre dos grandes artistas: Lucian Freud y Jean-Antoine Watteau.

En esta ocasión, la instalación incluye además dos obras invitadas: *Retrato del barón H.H.Thyssen-Bornemisza (Hombre en una silla)* (1985) y *Dibujo de Gran interior W11* (según Watteau) (1983), préstamos de colecciones privadas. Acompañarán en la sala mirador de la primera planta a otros dos cuadros de Freud y uno de Watteau pertenecientes al Museo: *Retrato del barón H.H.Thyssen-Bornemisza*, (1981-1982), *Reflejo dorado con dos niños (Autorretrato)* (1965) y *Pierrot contento* (c. 1712).



Hasta el 17 de febrero
Museo Thyssen, (Paseo del Prado, 8. 28014 Madrid)
Entrada gratuita
Martes a domingo de 10 a 19; sábados de 10 a 22
www.museothyssen.org



'VÍA CRUCIS LA PASIÓN DE CRISTO'

61 OBRAS DE FERNANDO BOTERO SOBRE LA MUERTE DE JESÚS

La Galería del Rey D. Luis I del Palacio de Ajuda de Lisboa expone hasta el 27 de enero de 2013 una peculiar selección de obras del artista colombiano Fernando Botero. La exposición titulada *Via Crucis – La Pasión de Cristo*, forma parte del programa de visita de Estado a Portugal, del presidente de la República de Colombia, Juan Manuel Santos, y es resultado de la colaboración establecida entre el Gobierno portugués –a través de la Secretaría de Estado de Cultura y de la Dirección General de Patrimonio Cultural–, y el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, la Embajada de Colombia y el Museo de Antioquia.

Esta muestra, compuesta por la última serie de obras de Fernando Botero, un total de 27 telas y 34 sobre papel, ha sido expuesta en Nueva York y en Medellín (Colombia) antes de su llegada a la capital portuguesa.

El artista Fernando Botero nació en Medellín (Colombia) y es uno de los pintores de arte contemporáneo más reconocidos a nivel internacional. Es la segunda exposición de su obra que se hace en Lisboa, y la primera que se centra en obras en tela y papel.

Via Crucis – La Pasión de Cristo, que pretende propiciar una reflexión sobre el drama de la pasión y la muerte de Jesucristo, supone un cambio en la temática del trabajo presentado hasta ahora por el artista aunque manteniendo la fuerza de su propio lenguaje.



'Jesús y la multitud'. En la otra página,'El beso de Judas'.



Cuatro de los óleos que conforman la exposición dedicada a los primeros años de producción del artista flamenco Van Dyck: 'Autorretrato' (1615); 'Sansón y Dalila' (1618–1620); 'Cristo con la cruz a cuestas' (1618), y 'Retrato de una familia' (1620-1621).

90 PINTURAS Y DIBUJOS DE LOS SEIS PRIMEROS AÑOS ARTÍSTICOS DEL PINTOR FLAMENCO DEL S.XVII

'EL JOVEN VAN DYCK'

El Museo del Prado presenta una de las mayores exposiciones de Van Dyck (1599-1641) en el mundo y la primera que se celebra en España dedicada a su pintura y dibujos. La muestra, patrocinada por la Fundación BBVA, que fue inaugurada el pasado 19 de noviembre por SM la Reina Sofía, coincidiendo con la conmemoración del 193 aniversario del Museo, permanecerá abierta al público hasta el 3 de marzo de 2013.

La exposición está centrada exclusivamente en la obra de juventud de Van Dyck y abarca a través de más de noventa pinturas y dibujos el periodo comprendido entre 1615, aproximadamente, cuando el artista contaba 15 años de edad, hasta su marcha de Amberes a Italia en 1621. Durante estos seis años de producción temprana, el inquieto y extraordinariamente prolífico Van Dyck había pintado ya unos 160 cuadros, muchos de ellos obras de gran tamaño y ambición creativa, de los que el Prado posee el conjunto más importante.





INFORMACIÓN GENERAL
Título *El joven Van Dyck*
Fecha Hasta el 3 de marzo de 2013
Horario Lunes a sábado, de 10 a 20 h. y domingos o festivos de 10 a 19 h.
Precio 12 euros (permite también la visita a la colección permanente y a otras exposiciones temporalesd que coincidan en fechas con esta)
Acceso a la exposición Museo del Prado, salas A y B Jerónimos.
Contacto www.museodelprado.les





El Museo del Prado exhibe hasta el 10 de febrero el 'San Juan Bautista' de Tiziano. Debajo se muestra tal y como se encontraba el cuadro hasta su restauración. **www.museodelprado.es**



RECIENTEMENTE ATRIBUIDO A TIZIANO, PERTENECE A LA COLECCIÓN DE LA PINACOTECA

'SAN JUAN BAUTISTA', EN EL MUSEO DEL PRADO

El Museo del Prado presenta, por primera vez en sus salas, la obra *San Juan Bautista*, h. 1555, atribuida recientemente a Tiziano y anteriormente catalogada, desde su llegada al Museo en 1872, como anónimo madrileño del siglo XVII. Tras años de estudio y restauración, la obra – depositada entre 1886 y 2007 en la iglesia parroquial de Nuestra Señora del Carmen en Cantoria (Almería)- se revela como un original del artista veneciano, basada en una versión anterior al San Juan Bautista de la Galleria dell'Accademia de Venecia, pintado hacia 1530-32.

La obra de Tiziano permanecerá expuesta hasta el 10 de febrero en la sala D del edificio Jerónimos junto a las otras dos obras que se conservan del pintor dedicadas a San Juan Bautista y que forman parte del catálogo tradicional del artista; la más temprana, custodiada en la Galleria dell'Accademia de Venecia, y la última, conservada en el monasterio de San Lorenzo del Escorial.

NUEVA ORDENACIÓN DE LA COLECCIÓN MACBA

'EPISODIOS CRÍTICOS (1957-2011)'

Con el título *Episodios críticos (1957-2011). Colección MACBA*, el Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) presenta, con el patrocinio de la Fundación AXA, una nueva ordenación de su colección. Esta selección sugiere algunos antecedentes de lo que hoy denominamos crisis sistémica.

La muestra, que reúne más de 200 obras de 64 artistas, está articulada en seis episodios: *Hay que huir del contenido como de una plaga*; *El arte de la primera globalización; Fisuras*; *Voyerismo, fetichismo y narcisismo*; *Trabajo, poder y control* y *Déconnage*. Estos episodios se despliegan en todas las plantas del Museo e, incluso, salen al espacio público con *Shipwreck and Workers (Version 3 for Kassel) (2005-2007)* de Allan Sekula. De esta obra, mostrada en la Documenta de Kassel de 2007, se expone ahora una parte en la plaza de Els Àngels y otra en el interior del Museo.

Esta exposición coincide con el 25 aniversario de la Fundación MACBA, que celebra que lleva un cuarto de siglo construyendo la colección del museo. Entre los artistas representados en la exposición se encuentran Ignasi Aballí, Lara Almarcegui, Art & Language, Judith Barry, Dara Birnbaum, Marcel Broodthaers, Joan Brossa, Eduardo Chillida, Joan Hernández Pijuan, Paul McCarthy y Antoni Tàpies.













ENREDOS AMOROSOS Y DE PODER EN TORNO A UNA ESTRELLA DEL FÚTBOL

'UN BUEN PARTIDO'

George Dryer, una antigua estrella de fútbol en Europa, vive casi con lo puesto en un pequeño pueblo de Virginia con la intención de mejorar la relación con su hijo Lewis y su exmujer Stacie. Pero cuando George acepta entrenar al equipo de fútbol de su hijo, se le viene encima todo un desfile de atractivas mamás burguesas, encabezadas por Barb, Denise y Patti, que competirán por sus afectos como si del terreno de juego se tratara. Y también el patrocinador del equipo de fútbol, el adinerado Carl King, que aprovecha la oportunidad para presumir ante sus socios de lo amigo que es de la estrella deportiva local. Con medio pueblo enredando a su alrededor, ¿podrá George encauzar su vida y recuperar el amor de Stacie?

Fecha de estreno 5 de diciembre
Reparto Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman, Catherine Zeta-Jones, Dennis Quaid y Judy Greer.
Director Gabriele Muccino





Ficha técnica
Título: Suiza
Autores: Nicola Williams, Sally O'Brien, Damien Simonis y Kerry Christiani
Editorial: Lonely Planet-GeoPlaneta
Páginas: 384
Precio: 26,00 €

LONELY PLANET ESTRENA GUÍA DE SUIZA EN ESPAÑOL

Lonely Planet acaba de lanzar su guía de Suiza, publicada por primera vez en español. Como en el resto de los títulos de esta colección, se trata de una guía exhaustiva, de casi 400 páginas que abarca todos los rincones del país, desde los destinos turísticos más populares (Ginebra, Berna, Basilea o Lausana...) hasta esos rincones más desconocidas para el viajero de paso, como el rural cantón del Jura o los paraísos del excursionismo de la región del Jungfrau. También incluye un capítulo dedicado al vecino Principado de Liechtestein.
La información sobre Suiza aparece organizada en esta guía en cuatro grandes secciones: preparación del viaje; comprender Suiza; una guía completa del destino, zona a zona y localidad por localidad y una guía de supervivencia de información práctica de fácil consulta.



Ficha técnica
Título: Madonna
Autores: Eddi Fiegel y Daryl Easleay
Editorial: Grijalbo ilustrados
Páginas: 208
Precio: 39,90 €

LA OBRA DEFINITIVA SOBRE LA DIVA DEL POP

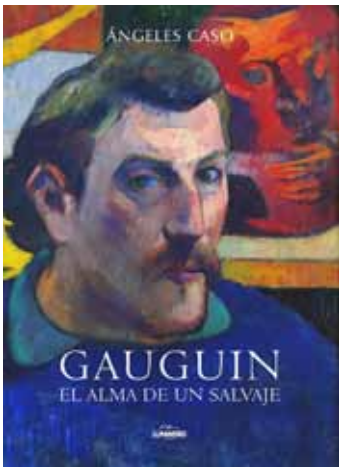
Este es el tributo visual definitivo y más grande a Madonna. La primera y más completa historia ilustrada de la diva del pop: incluye una exhaustiva biografía, desde sus primeros años como hija de inmigrantes italianos hasta las recientes adopciones de dos de sus hijos, numerosas críticas y comentarios sobre sus discos y colecciones, todo el seguimiento e información de sus tours, junto al análisis de los momentos más importantes de su carrera y de las múltiples provocaciones con las que ha ido salpicando su vida. Este excelente libro va acompañado de fotografías a todo color de los mejores fotógrafos especializados e incluye páginas desplegables con detalladas cronologías de la vida de la cantante, día a día. Forrada con terciopelo, la obra constituye la guía definitiva para conocer el universo de uno de los iconos del mundo de la música más populares de nuestros tiempos.



Ficha técnica
Título: Un día difícil
Autor: Mark Owen
Editorial: Crítica
Páginas: 248
Precio: 19,90 €

EL RELATO DE LA OPERACIÓN QUE MATÓ A BIN LADEN

En mayo de 2011, el equipo de marines de los Estados Unidos SEAL Team Six localizó y mató a Osama Bin Laden, el terrorista más buscado del mundo y el responsable del ataque a las Torres Gemelas en el World Trade Centrer de Nueva York. Mark Owen formó parte del grupo de marines que entró el 2 de mayo en la vivienda en la que murió el terrorista saudí. Un día difícil es el relato en primera persona de la operación que condujo a la muerte de Osama Bin Laden. Un relato que difiere en muchos aspectos del que dio al público el gobierno de los Estados Unidos. De hecho, debido a la publicación de este libro, el autor está amenazado con un proceso por revelación de secretos, y le ha convertido en el objetivo más buscado por el terrorismo islámico. El marine asegura en el libro que el objetivo del equipo era disparar a Osama Bin Laden y que los marines del SEAL Team Six dispararon a matar.



Ficha técnica
Título: Gauguin. El alma de un salvaje
Autora: Ángeles Caso
Editorial: Lunwerg editores
Páginas: 192
Precio: 24,50 €

GAUGUIN A TRAVÉS DE UNA NUEVA PERSPECTIVA

Ángeles Caso, gran conocedora de la obra de Gauguin, se adentra en la vida y obra del pintor a la luz de sus textos más personales: cartas, diarios íntimos y otros documentos que ayudan a interpretar las pinturas como nunca antes se había hecho. Un recorrido particular por los episodios y escenarios que marcaron la vida de Gauguin, un viaje desde Port Aven a las Islas Marquesas, pasando por Martinica, Quimperlé, Arlés, Tahiti y París. Un ensayo ilustrado con una cuidada edición, con más de 150 imágenes, entre reproducciones de pinturas y fotografías originales. La lectura perfecta para visitar la exposición "Gauguin y el viaje a lo exótico", que estará en el museo Thyssen Bornemisza de Madrid hasta el 13 de enero.



Fichas técnicas
Título: Birmania
Autora: Tania Abitbol
Editorial: Lunwerg Editores
Páginas: 168
Precio: 29,50 €

BIRMANIA A TRAVÉS DE LA CÁMARA

Birmania es un país especial, fruto de una mezcla de diferentes culturas e influencias que a lo largo de los años, y a pesar de los conflictos recientes, han forjado el carácter de un pueblo amable, respetuoso y enormemente acogedor. Las fotografías de Tania Abitbol rinden homenaje al corazón de sus gentes desde diferentes ángulos elementales para comprender el funcionamiento secreto de una sorprendente sociedad: el agua, el espíritu y la vida. A través de su mirada, nos acercamos a sus templos, sus puentes, sus amaneceres, sus oficios, sus lagos, sus momentos de ocio y sus niños. Birmania es un viaje evocador lleno de sensibilidad y poesía, que muestra la profunda belleza de un país que mira con esperanza hacia el futuro.



Ficha técnica
Título: Los 100 mejores vinos por menos de 10 €
Autora: Alicia Estrada
Editorial: GeoPlaneta
Páginas: 144
Precio: 9,95 €

VINOS PARA TODOS LOS GUSTOS... Y BOLSILLOS

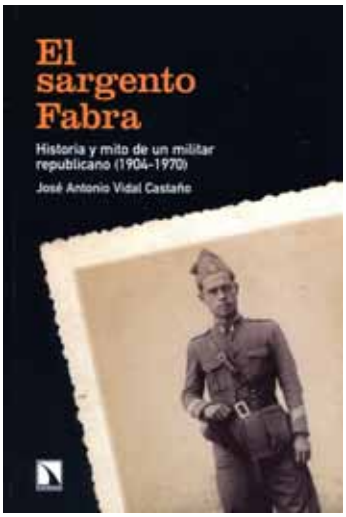
El vino ha pasado a ser un elemento esencial de nuestra cultura, no solo gastronómica. Hoy todos sabemos qué es una denominación de origen, hemos introducido en nuestro vocabulario habitual palabras como gran reserva o crianza y hemos creado nuestro propio baremo de gustos y preferencias a la hora de hablar de vinos. Y entender de vinos no tiene por qué arruinarnos: Alicia Estrada lo demuestra con este libro en el que ha seleccionado un centenar de buenos vinos, de 60 denominaciones de origen y con un denominador común: todos cuestan menos de 10 €. Este libro está pensado para todos aquellos a los que les emociona compartir un buen vino y les divierte hacer nuevos descubrimientos. Cada ficha incluye, junto a la descripción del vino, notas de cata comprensibles, los momentos ideales para degustarlo, vinos similares y propuestas de enoturismo para vivir experiencias únicas



Ficha técnica
Título: La cocina pop de El Comidista
Autor: Mikel López Iturriaga
Editorial: Plaza & Janés
Páginas: 384
Precio: 21,90 €

LA COCINA MÁS DIVERTIDA, AHORA ES "POP"

La cocina pop de El Comidista es, como bien explica su autor, Mikel López Iturriaga, en su blog culinario, "una cocina que se mezcla con la cultura pop. Es decir, que incluye referencias al cine, la televisión, la música, la moda, los libros, el diseño, la publicidad, los famosos o la actualidad. Es también una cocina fácil, directa, sin complicaciones y con ánimo ser accesible a todo el mundo, como el pop. Es, en definitiva, el tipo de cocina que practico en El Comidista, en el que no sólo hablo de cuestiones culinarias, sino que relaciono la comida con todo ese mundo del que me confieso adicto." Este libro recoge el particular universo del blog y lo amplía con fotos y nuevas secciones como las "Antiguías", los "Menús para ver series" o las recetas de artistas invitados. También actualiza sus delirantes entrevistas a platos viejunos y selecciona lo mejor del consultorio culinario más estrambótico, "Aló, Comidista".



Ficha técnica
Título: El sargento Fabra
Autor: José Antonio Vidal Castaño
Editorial: Catarata
Páginas: 384
Precio: 21,00 €

HISTORIA Y MITO DE UN MILITAR REPUBLICANO

El sargento de Ingenieros Carlos Fabra Marín fue considerado durante los primeros compases de la guerra civil como un héroe y reconocido como tal, en su momento,por el mando y las autoridades republicanas. Su acción de guerra en el batallón de Zapadores Minadores del acuartelamiento de Paterna, el 29 de julio de 1936, abortando la rebelión de sus oficiales contra la República fue decisiva para inclinar la balanza en contra del "alzamiento" militar en la guarnición de Valencia. No obstante, esta acción y los hechos que de ella se derivaron no han sido suficiente y justamente valorados por la historia posterior. Sin embargo, el mito del sargento Fabra tras la contienda, pese a su desaparición del escenario político y militar, exiliado con su familia en Francia, logró sobrevivir. Su valor frente a los militares rebeldes de 1936 gozó en círculos antifranquistas del prestigio de una leyenda al más puro estilo griego.

Descuentos en viajes y hoteles, menús concertados con grandes restaurantes, ofertas gastronómicas y muchas más ventajas que iremos desgranando para los amigos del CLUB top VIAJES.

Envíanos un correo electrónico a club@topviajes.net con los siguientes datos: nombre, apellidos, ciudad y provincia de residencia y tu fecha de nacimiento.

Junto a nuestra respuesta te llegará un carnet con tus datos ya integrados y un número exclusivo. Solo tendrás que imprimirlo o guardarlo en tu BlackBerry o iPhone para que puedas disfrutar de las ventajas que te daremos a conocer cada mes a través de la revista.

club@topviajes.net

casa rural La Sayuela



–Precio especial para socios: 15% de descuento sobre las tarifas vigentes (consultar web)

–Reserva mínima en fin de semana: dos noches. Puentes, consultar.

· Casa rural en la sierra de Gredos Candeleda (Ávila)

www.lasayuela.net

cultura y viajes Redondo

Cultura, arte y viajes
EL ENCUENTRO CON EL ARTE DE VIAJAR

Viajes Redondo, s.a.
Agencia de viajes C.I.C.MA. 406

–**Cultura, arte y viajes**: 5% de descuento sobre tarifa en cualquiera de sus viajes

–**Viajes Redondo**: descuentos entre el 5% y el 7% con código promocional para reservas online

www.culturayviajes.com

www.viajesredondo.com

club top VIAJES

Tarjeta Nº 0001-2011

Nombre: _____
Apellidos: _____
Ciudad: _____
Provincia: _____
País: _____
Fecha de nacimiento: 00/00/00
Fecha de inscripción: 00/00/0000

¡Envíanos tus datos y te remitiremos el carnet virtual numerado como amigo del club!

balnearios Castilla Termal



–Descuento del 10% sobre las tarifas vigentes en alojamiento, escapadas y tratamientos

· Hotel Balneario Villa de Olmedo** (Valladolid)**

· Hotel Termal Burgo de Osma** (Soria)**

www.castillatermal.com

quinta do Rio Touro



–Descuento del 10% sobre los precios vigentes para alojamiento y desayuno en el parque Natural de Cascais-Sintra.

–Reserva mínima: dos noches

· Quinta do Rio Touro en Azoia (Sintra, Portugal)

www.quinta-riotouro.com



AIR EUROPA COMIENZA A VOLAR A BRUSELAS

Air Europa, la compañía aérea del Grupo Globalia, enlazará Madrid y Bruselas dos veces al día desde el 3 de diciembre. La nueva ruta, que hace la número ocho de su red europea, será operada por un Embraer 195 con capacidad para 120 pasajeros. Los horarios de este nuevo destino han sido pensados para favorecer tanto los viajes de negocios como los de conexión con los vuelos transoceánicos de la compañía. El primero del día saldrá de Barajas a las 7,50 para aterrizar en Bruselas a las 10,15. El segundo despegará de Madrid a las 14,20 y llegará a las 16,45. En dirección contraria, el primer vuelo saldrá de Bruselas a las 11,05 y el segundo a las 17,30.
www.aireuropa.com



SWISS REALIZA AJUSTES EN SU HORARIO DE INVIERNO

Swiss International Air Lines ha realizado ajustes en su red y servicios en respuesta a la demanda para este invierno 2012/13. Ha añadido cuatro frecuencias semanales a su servicio diario entre Zúrich y Miami; ofrece un amplio abanico de servicios desde Ginebra con una red de 12 destinos, incluyendo un vuelo diario a Nueva York, pero ha ajustado ciertas frecuencias desde Ginebra a Londres, Niza, Madrid y Atenas; las frecuencias desde la ciudad de Zúrich a Montreal, Los Ángeles, Palma de Mallorca, Málaga, Atenas y Dublín han sido reducidas; además, aumentará su red de largo recorrido la próxima primavera con la introducción en mayo de un nuevo servicio directo entre Zúrich y Singapur.
www.swiss.com



UNA NAVIDAD DIFERENTE CON BRITISH AIRWAYS

British Airways propone dos alternativas para tomar las uvas este año: las islas Caribeñas de Caimán, donde la temperatura media en el mes de diciembre no baja de los 29 grados, y Seúl, la ciudad asiática del momento. Con más de 600 años de historia, Seúl, a donde British Airways comenzará a volar semanalmente a partir del dos de diciembre, se ha convertido en una de las urbes con más personalidad de Asia, y de aquí proceden las últimas tendencias en tecnología, música y moda. Para los que opten por cruzar el charco, British Airways propone sustituir el árbol de Navidad por las playas y los fondos marinos de las Islas Caimán.
www.britishairways.com



NUEVA RUTA BARCELONA-BANJUL OPERADA POR GAMBIA BIRD

Gambia Bird Airlines, la nueva aerolínea de África Occidental, estrena nueva ruta desde el aeropuerto del Prat en Barcelona. El vuelo, el único disponible desde la capital catalana, conectará todos los domingos en 5 horas Barcelona y Banjul. La aerolínea gestionará la nueva ruta con un Airbus A319-100, con capacidad para 138 pasajeros, que dispondrán de una amplia variedad de servicios. Gambia Bird cuenta con el apoyo de Germania Group, una aerolínea alemana con 26 años de experiencia en la industria tanto en Europa, Oriente Medio y norte de África. En la actualidad, toda la tripulación es de origen alemán pero se prevé la próxima incorporación tripulación gambiana.
www.gambiabird.com



AFRIQIYAH AIRWAYS ENCARGA CUATRO AIRBUS A350 XWB

La aerolínea libia Afriqiyah Airways incrementa su futura flota de A350 XWB con un nuevo pedido de cuatro A350-900. La aerolínea ha modificado además su primer pedido de seis A350-800 por el modelo A350-900, de mayor tamaño. La cartera de pedidos de Afriqiyah asciende en total a 10 A350-900. Los A350 XWB de Afriqiyah tendrán capacidad para transportar 314 pasajeros, que podrán disfrutar de la experiencia de volar a bordo de la cabina más moderna. Los aviones operarán nuevos destinos que abrirá la aerolínea a Estados Unidos, Oriente Medio y Asia. El A350 XWB (Xtra Wide-Body) es el nuevo modelo de avión de tamaño medio y fuselaje ancho de Airbus.
http://afriqiyah.aero



LUFTHANSA TRANSPORTARÁ MATERIAL DE ESQUÍ GRATIS

Lufthansa quiere hacer más atractiva la experiencia de volar a destinos turísticos de deportes de invierno. Para ello, a los pasajeros que hayan adquirido sus billetes a partir del 1 de junio de 2012 (excepto aquellos que viajen a EE.UU. o a Canadá) se les permite transportar sus esquís o tabla de snowboard sin cargo adicional, además de su maleta. Lufthansa vuela a numerosas estaciones de esquí en Los Alpes, como Niza, Turín, Ginebra, Zúrich, Milán, Verona, Innsbruck y Salzburgo.
A pesar de la difícil coyuntura económica, la aerolínea mantendrá la estabilidad en su programa de vuelos, realizando sólo algunos pequeños cambios en su red de rutas del próximo invierno.
www.lufthansa.com



KLM LANZA "ECONOMY COMFORT" EN SUS RUTAS EUROPEAS

Los clientes de KLM pueden reservar el producto Economy Comfort que ofrece asientos más espaciosos en la clase turista, en vuelos europeos y con salida a partir del 1 de diciembre. Economy Comfort estará disponible en vuelos operados con aparatos Boeing 737 y KLM está estudiando la posibilidad de equipar la flota regional de KLM Cityhopper con este producto. Los pasajeros sentados en Economy Comfort pueden desembarcar más rápidamente después de aterrizar al estar en la zona delantera de Economy Class. También se benefician de hasta nueve centímetros de espacio para las piernas, hasta un 40% más de reclinación de los asientos y de equipación para recargar dispositivos electrónicos.
www.klm.com



AIR EUROPA Y DISNEYLAND PARIS CON LOS NIÑOS DE SAN ILDEFONSO

Los niños de San Ildenfonso han hecho realidad su sueño de visitar Disneyland París, inaugurando así su temporada de Navidad. El pasado mes, 21 niños de la conocida institución partieron rumbo a París en un avión de Air Europa, estrecha colaboradora de Disneyland Paris durante el 20 Aniversario, decorado con los personajes más emblemáticos de Disney. Los niños fueron recibidos por el propio Mickey Mouse, que no dudó en agradecerles su visita y hacerse fotografías con ellos.
www.aireuropa.com



CRECE LA PRESENCIA DE LOS AVIONES DE AIRBUS EN CHINA

Airbus ha anunciado la compra de un Airbus ACJ319 equipado con Sharklets por parte de un cliente chino, el primero de esta versión que se vende en China. El pedido refuerza la presencia de los aviones corporativos Airbus en China, donde ya se han vendido 25 unidades. La familia de aviones corporativos de Airbus: el ACJ318, ACJ319 y ACJ320, comparten la misma dimensión exterior que los de la competencia, pero con una cabina doble de ancha y alta. Esta mayor amplitud permite un equipamiento especial, como la instalación de una gran mesa redonda convertible en cuadrada, un modelo muy popular en culturas como la china, utilizado tanto para reuniones como para juegos como el Mah Jong.



EVA AIR DE TAIWAN, NUEVO OPERADOR DEL A321

VA Air de Taiwan es el nuevo operador de la familia de pasillo único de Airbus tras recibir su primer A321. El avión es el primero de los 12 A321 encargados por la aerolínea a Aviation Capital Group (ACG), compañía de leasing estadounidense. La aerolínea recibió el avión durante la ceremonia de entrega celebrada en Hamburgo, ante la presencia de Chang Kuo Wei, presidente de EVA Air. Hacia finales de 2014, EVA contará con 12 A321 en su flota, que darán servicio a rutas regionales. La aerolínea ha elegido una configuración en dos cómodas clases con capacidad para 184 pasajeros. La flota de A321 irá equipada con motores CFM56 de CFM International para su flota de A321.
www.evaair.com



EMIRATES DESPEGA CON UNA PROMOCIÓN A NIVEL LOCAL

Emirates, una de las aerolíneas de crecimiento más rápido a nivel mundial, está calentando motores para impulsar las ventas en toda su red y generar una oleada de viajes por todo el mundo. Siguiendo la estela de los recién anunciados resultados semestrales con beneficios de US$ 575 millones, Emirates prosigue su marcha ofreciendo durante 10 días precios aún más atractivos para viajar en Economy. El periodo de venta de esta promoción especial, que abarca toda la red, dura hasta el 2 de diciembre de 2012 para viajes hasta el 30 de junio de 2013 2013 (excepto del 15 al 31 de diciembre de 2012, ambos incluidos).
www.emirates.es



EXPLORANDO GROENLANDIA A BORDO DE HURTIGRUTEN

Groenlandia ha sido el hogar de los inuit desde hace más de 5.000 años y Hurtigruten acerca esta cultura a sus clientes para que conozcan la realidade de la vida en una isla de hielo a través de sus tres itinerarios especiales para el próximo 2013: Bahía de Disko; Bahía de Disko, Sur de Groenlandia e Islandia; y Spitsbergen, Noroeste de Groenlandia e Islandia. A bordo del MS Fram, el viajero descubrirá los espectaculares paisajes de la Bahía de Baffin, cruzará el Círculo Polar rumbo a la mítica Thule y navegará bajo el Sol de Medianoche tras la estela de Eric el Rojo.
www.hurtigrutenspain.com



COSTA CRUCEROS REFUERZA SU APUESTA POR EL MEDITERRÁNEO

Costa Crociere, compañía de cruceros número 1 de Europa y única naviera con bandera italiana, ha reforzado, un año más, su apuesta por el Mediterráneo y ofrece numerosos itinerarios de invierno en la zona, desde Barcelona, hasta las ciudades más misteriosas y cautivadoras del Mediterráneo Oriental. El Costa Mágica y el Costa Pacífica serán los buques que surcarán el Mediterráneo durante los meses de invierno, ofreciendo la oportunidad de visitar algunos de los destinos más fascinantes del Mediterráneo en barcos de última generación, parte de la flota de 14 buques con que cuenta Costa actualmente (con uno más en camino que se entregará en octubre de 2014). Más información en la web:
www.costacruceros.es

ESTA NAVIDAD, REGALA UN CRUCERO PULLMANTUR

Pullmantur, compañía líder de cruceros de España, ha presentado numerosos itinerarios y atractivas novedades para la temporada 2013. Ofrece un total de 14 itinerarios que se pueden adquirir con descuentos de hasta el 60% gracias a la Campaña 'Momento Crucero' de Pullmantur. Con esta iniciativa, la naviera española anima a sus clientes a beneficiarse de descuentos especiales, adquiriendo anticipadamente su crucero para la temporada 2013. Numerosas opciones con la mejor calidad y el mejor precio, que pueden convertirse en regalos muy especiales para esta Navidad.
¡No hay excusa!, afirma la compañía: elige el itinerario que más se ajuste al estilo de viaje de tus seres queridos y sorpréndeles regalándoles esta Navidad un crucero Pullmantur.
¡Y disfrutadlo cuando queráis!
www.pullmantur.es





NAVIDADES DE SOL Y LUJO CON STAR CLIPPERS

Alejándose de los tópicos de las celebraciones navideñas, para la temporada de invierno 2012-2013 Star Clippers ha lanzado una oferta para todos aquellos que quieran disfrutar del sol del Caribe a bordo de uno de sus lujosos veleros, y disfrutar de unas navidades en familia diferentes. Sobre todo para los más pequeños de la familia, nada mejor que disfrutar de la aventura de navegar al viento y por el Caribe como lo hacían los barcos de vela del siglo XIX, pero con todos los lujos y comodidades del siglo XXI. Una alternativa diferente a lo tradicional, que promete experiencias inigualables.
www.starclippers.com



NUEVO VICEPRESIDENTE SENIOR EN COSTA CROCIERE

Beniamino Maltese ha sido nombrado Vicepresidente Senior & Chief Financial Officer de Costa Crociere. En su trabajo, Maltese coordina y gestiona, junto con su equipo de 120 personas, actividades relacionadas con la Contabilidad, Tesorería, Control, Impuestos y Asuntos Legales para Costa e Iberocruceros. Se incorporó a Costa Crociere en 1981, fue nombrado Director Financiero en 1992 y Vicepresidente & Chief Financial Officer en 2004. Desde 2008 también ha sido Chief Financial Officer de Iberocruceros, la división española del Grupo Costa Crociere S.p.A.



ACAMPAR UNA NOCHE EN EL CONTINENTE BLANCO

Conocer el séptimo continente es posible a bordo del moderno barco de expedición de Hurtigruten, el MS Fram. Como novedad para la próxima temporada 2012/2013 que inicia el próximo día 8 de diciembre, los huéspedes del MS Fram podrán pasar una noche de acampada en el continente antártico. En pequeños grupos, los viajeros de Hurtigruten equipados con trajes diseñados para la climatología de la Antártida llegarán al campamento antártico donde pasarán la noche en tiendas de campaña especiales.
www.hurtigrutenspain.com









POURVOIRIES DE QUEBEC, CABAÑAS QUE INVITAN A ALOJARSE EN PLENA NATURALEZA

Alejadas de las ciudades, las cabañas conocidas como *pourvoiries* son uno de los mejores planes para vivir una experiencia quebequesa. Su origen es de finales del siglo XIX, cuando el gobierno delegó en sociedades privadas la gestión de sus vastos espacios forestales. Se crearon prestigiosos clubes privados de pesca y caza que construyeron lujosos alojamientos en plena naturaleza. En los años 50 del siglo XX, se nacionalizó la gestión de estos alojamientos, que quedaron reservados para la práctica de la pesca y la caza. Pero desde hace una veintena de años, se han convertido en un lugar de veraneo enmarcados dentro del turismo de naturaleza. Hay más de 600 *pourvoiries* en Quebec. Chalets rurales o lodges chics, spas, accesos exclusivos en hidroavión o en barco... Ofrecen experiencias auténticas.
www.pourvoiries.com



PAMPLONA VIAJA A LOS ORÍGENES DE OCCIDENTE

La nueva propuesta cultural de la catedral de Pamplona se llama Occidens (Más de 4.500 m² distribuidos en doce salas) y, como su nombre indica, nos invita a descubrir la historia de Occidente. No se trata de una exposición al uso sino de un viaje experimental a las distintas etapas de Occidente de la mano de las nuevas tecnologías. Vivir en primera persona la batalla de las Navas de Tolosa; escuchar las voces de los monjes de Leire cantando gregoriano; o ver cómo eran los poblados cuyos restos arqueológicos se muestran son algunos de sus atractivos.
www.expo-occidens.es



CONVENIO PARA PROMOCIONAR EL TURISMO NAÚTICO

Joan Campolier, Presidente de la Asociación Española de Estaciones Náuticas, ha firmado un convenio de colaboración para la promoción del turismo náutico, en el ámbito nacional e internacional, con los responsables de turismo de siete comunidades autónomas (Andalucía, Baleares, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia, Murcia y la Ciudad de Ceuta) y la presencia de Isabel Borrego, Secretaria de Estado de Turismo. El plan de actuación, que constituye este acuerdo, contempla acciones de comercialización, marketing directo y online de carácter nacional e internacional con un presupuesto de 180.000 euros.
www.estacionesnauticas.info



BARRANQUISMO Y DESCENSO DE CAÑONES EN ISLA MAURICIO

¿Quién dice que Isla Mauricio solo es para los amantes de la tranquilidad? Los más aventureros están de enhorabuena, ya que en esta isla de paradisíacas playas también encontramos facilidades para la práctica de deportes de aventura como el barranquismo o el descenso de cañones. Existen rutas para todo tipo de aficionados, desde fáciles, donde lo único necesario es tener una forma física aceptable; a muy difíciles, para las cuales hay que contar con una forma física y unos conocimientos de escalada excelentes. Las cataratas de Tamarin o Eau Bleue, en la meseta central, y las cascadas Exil, al sur, en los alrededores de la selva de Combo son algunos de los destinos de los tours.
www.tourism-mauritius.mu



5 DÍAS EN LA PATRIA DE PAPA NOEL, EL DESTINO MÁS MÁGICO

¿Qué niño no se ha preguntado alguna vez cómo es donde vive Papa Noel? Pues bien, Atlàntida Viatges, la agencia de viajes a medida, invita a las familias a descubrir la Laponia finlandesa durante el próximo puente de la Constitución, del 5 al 9 de diciembre de 2012, como regalo de Navidad adelantado. El programa de cinco días ideado por Atlàntida Viatges incluye una estancia de un día en Helsinki y tres días de aventuras en Saariselka, por encima del Círculo Polar Artico, con alojamiento en el mejor hotel de la zona, pensión completa y guía en español desde 2.550€ por persona en habitación doble y desde 1.810€ por niño de entre 4 y 11 años. Información y reservas: www.atlantidaviatges.com



LA RUTA DEL VINO RIBERA DEL DUERO, TAMBIÉN RICA EN PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO

Con el auge del enoturismo en la zona de la Ruta del Vino Ribera del Duero, muchos visitantes han decidido compaginar el placer de degustar buenos vinos con visitar varios de los monumentos que han sido importantes escenarios en las páginas de la historia de la Ribera. Este viaje por el bagaje histórico de Castilla es otra de las actividades turísticas que ofrece la Ruta. Desde castillos con siglos de antigüedad, templos y monasterios silenciosos hasta fortificaciones y bodegas subterráneas son algunos de los muchos enclaves rebosantes de historia y misterio que merecen la pena descubrir.
www.rutadelvinoriberadelduero.es



NUEVOS DECUBRIMIENTOS EN LA SELVA PERUANA

Diego Cortijo, miembro de la Sociedad Geográfica Española y quien el año pasado obtuvo unas fotografías de la tribu no contactada de los "mashco piro", ha regresado de su última expedición al Amazonas peruano tras ubicar lo que parece ser una inmensa cara inca esculpida en la roca en medio de la jungla peruana. Para Diego Cortijo pudiera tratarse de una formación natural oportunamente retocada, a la espera de una investigación y exploración arqueológica de la zona. Los últimos descubrimientos arqueológicos ubicados entre las fronteras de Brasil, Bolivia y Perú señalan la presencia de importantes culturas desconocidas que se asentaron en la espesa selva baja amazónica.



GUÍA VIRTUAL DE LONDRES PARA AYUDAR A CONOCER LA CIUDAD

La organización oficial de promoción de Londres, London & Partners, espera dar la bienvenida a más visitantes que nunca en 2013 y para ello ha lanzado una nueva campaña bajo el lema: "Londres, y ahora disfrútala personalmente", cuyo objetivo es capitalizar el éxito de este verano animando a los espectadores a convertirse en auténticos visitantes y conocer la ciudad desde otro ángulo. La imagen de la nueva campaña es Rufus, un perro de raza Corgi considerado uno de los más famosos de Gran Bretaña. Su labor es ayudar a los visitantes a explorar un mapa digital de la ciudad y un microsite especialmente diseñados para la ocasión en la página web: www.visitlondon.com



VIAJES DE FIN DE CURSO QUE SE PAGAN SOLOS

La división minorista del Grupo Globalia se ha propuesto ayudar a los estudiantes universitarios de toda España a financiar sus viajes de fin de curso o de paso del ecuador. Para ello, ha creado una web específica, que está ya disponible bajo el lema "El primer viaje que se paga solo". Facilita todo tipo de actividades para recaudar fondos: desde acuerdos con las mejores discotecas hasta una alianza con Openbank. Una vez decidido el destino, el primer paso es pedir un presupuesto en cualquier oficina de Halcón Viajes o Viajes Ecuador.
www.marcateunsinpa.com

SORTEO

top VIAJES

te invita a disfrutar con tu pareja de uno de los cuatro menús especialmente creados para nuestros lectores por

Restaurante Horcher

Rellena tus datos y recibirás por correo electrónico un número para ganar esta invitación **para dos personas** en el exclusivo **Restaurante Horcher** (Avenida Alfonso XII, 6. Madrid). Ganará quien posea el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional celebrado el domingo 6 de enero de 2013. ¡Suerte!

¡Entra en la web de la revista y participa! Haz clic aquí

www.topviajes.net



MENÚ I
*Crema de lentejas Horcher
*Ensalada de patata con huevo poché
*Perdiz salvaje con uvas en hoja de parra
*'Crepes Sir Holden'

******

MENÚ II
*Ensalada de alcachofas con trufa
*Salmón marinado a la rusa
sobre kartoffelpuffer
*Stroganoff a la mostaza de Pommery
*Strudel a la vienesa

******

MENÚ III
*Ensalada de cangrejos y berros
*Arenques a la crema con kartofelpuffer
*Lomo de corzo asado al natural
*Tarta de chocolate Horcher

MENÚ IV
*Bisque de bogavante
*Bric de foie y trufas
*Lubina al horno
sobre una fina base de patata
con compota de tomate
*Baumkuchen con salsa de chocolate,
helado de vainilla y crema de Chantilly

******

VINO BLANCO
*Mantel blanco, Verdejo, Rueda
*Marqués de Riscal, Rueda
*José Pariente, Rueda

VINO TINTO
*Coto Privado Crianza, Rioja
*Marqués de Riscal 1860, Rioja
*Emilio Moro, Ribera del Duero



www.restaurantehorcher.com/

*Imprescindible hacer reserva previa y vestir chaqueta y corbata

top VIAJES

LA PRIMERA REVISTA DE TURISMO ONLINE

te propone desde sus páginas

ESTANCIAS, CENAS Y VIAJES GRATUITOS



EL 26 Y 27 DE OCTUBRE DISFRUTÓ DEL SORTEO PROPUESTO EN EL NÚMERO 25 DE JULIO DE 2012

Ganador del fin de semana en La Ribera del Duero

Os cuento como nos ha ido el fin de semana.

Decidimos visitar la zona de la Ribera del Duero y disfrutar del premio el fin de semana del 26-27 Octubre. Aprovechando que ya teníamos la noche del sábado en Caleruega en El Prado de las Merinas cogimos una noche más de hotel pero en lugar de en Caleruega hicimos la noche del viernes en Lerma.

En Lerma estuvimos en el hotel Ceres. Inagurado este año y de líneas minimalistas. El propio hotel tiene un pequeño spa del cual hicimos uso. Un hotel distinto incluso en el desayuno.

En Lerma hicimos el sábado mañana una visita guiada a la localidad a través de la oficina de turismo. Nos encantó. Es una localidad con no muchos monumentos para ver pero con la visita guiada se hace muy interesante. Totalmente recomendable. Imprescindible entrar a ver el patio del parador nacional (el palacio del duque de Lerma).

A medio día nos fuimos a Caleruega, al hotel Prado de las Merinas. Alli conocimos a su dueña Elena. Fue muy amable con nosotros. Nos informó que seríamos los únicos huesped alojados en el hotel durante la noche del sábado al domingo. Nos comentó que estaba mirando cuando poder hacer la visita guiada a Caleruega.

El hotel es un hotel que podríamos denominar rural con encanto. Las habitaciones están bastante bien y nuevas. Las vistas al monasterio de Santo Domingo de Guzman son impresionantes. Tuvimos la oportunidad de cenar allí, donde nos atendió René, marido de Elena y cocinero del hotel. Cenamos una ensalada con rulos de queso de cabra muy buena y un risoto con boletus con salsa de carne y caramelo, para chuparse los dedos. Cocina de autor con una mezcla interesante de sabores.

El mismo sábado nos fuimos a ver la plaza principal de Peñaranda de Duero. Visita totalmente recomendable. Lástima que todos los edificios estuvieran cerrados y no poder visitarlos por dentro. También subimos al castillo de Peñaranda con unas bonitas vista de la localidad. Está medio derruido.

Para comer fuimos a Aranda de Duero donde estuvimos tapeando por su calle principal.

Por la tarde teníamos la visita a la bodega Renalterra en Gumiel de Izán. A las 18:30 nos estaba esperando Lourdes. Nos hizo una visita a las cuevas-bodega de 2 horas aprox de duración. Nos explicó de forma muy sencilla e interesante para que se usaba la bodega. Sobre todo nos encantó la mini-cata que nos hizo. Pudimos probar su vino y a la vez aprender de forma sencilla como tomar el vino poniendo en ello los 5 sentidos. Vino recomendable. Visita muy interesante y que



recomiendo a todo aquel que vaya por la zona.

En la misma plaza donde está la bodega pudimos ver la iglesia de Santa María. Más bonita por fuera que por dentro.

Ya era tarde por lo que volvimos al Prado de las Merinas, no si antes, ver Caleruega iluminada por la noche.

Al día siguiente Domingo teníamos reservada una comida en el asador de Aranda de Duero, Casa Florencio.

Fotos y texto íntegro enviados por el ganador de un fin de semana en Ribera del Duero sorteado por topVIAJES

Antes de ir a Aranda de Duero nos pasamos por Caleruega. Allí pudimos visitar la iglesia de San Sebastian, la iglesia del Convento de Santo Domingo de Guzman donde en su cripta pudimos ver el pozo que indica el lugar en el que nació Santo Domingo. Al lado de la iglesia se encuentra la entrada al convento-monasterio de Santo Domingo de Guzman donde pudimos ver una exposición de articulos religiosos relacionados con la época de explendor del convento. También pudimos subir al Torreón de los Guzman.

Volvimos al Prado de las Merinas y nos despedimos de Elena, dandole las gracias por el trato que nos dieron.

Llegamos al asador de Aranda, Casa Florencio. Allí tenían nuestra reserva. Nos deleitaron con un menú consistente en un entrante de morcilla, chorizo frito y pimientos asados (delicioso), y un segundo plato de Cordero (espectacular). Terminamos con un postre de milhoja con crema y trufa con nata (riquísimo). Merece la pena parar en Aranda y disfrutar de la comida de este asador. El trato fue maravilloso y la comida con ingredientes de primera y cocinados de maravilla. Aqui nos entregaron las 3 botellas de vino de Ribera de Duero de la denominación de origen.

Despues de comer seguimos camino hacia Madrid con la sensación de haber pasado un maravilloso fin de semana y haber conocido una zona de la Ribera del Duero que en nuestra opinión es una gran desconocida y con un gran potencial turístico y a la que sin duda volveremos para visitar otros encantos de la zona como el monasterio de Santo Domingo de Silos o el monasterio de Santa María de la Vid entre otros. Poder disfrutar de su gastronomía castellana y poder degustar ese vino que da nombre a la zona.







"Estas navidades va a ser muy difícil premiarnos con un viaje invernal de placer"

GASTOS EN NAVIDAD



Este año vamos a tener que medir mucho los gastos de la Navidad, de igual manera que ya se están tasando otros tantos gastos. Y es que entre el aumento de desempleados, la falta de confianza en el futuro (nadie da confianza, y el Gobierno menos que nadie), la inexistencia de la paga extraordinaria y el encarecimiento de la vida, sobrevivir las navidades va a ser un ejercicio de voluntad. Supongo que a pesar de los pesares nos lo podrán quitar todo menos nuestra forma de ser, o sea que con alegría, humor y ese apunte de sarcasmo tan carpetovetónico que nos caracteriza lograremos reírnos de todo, como acostumbramos. Aunque sea por unos días.

Lo que se va a poner más difícil es salir de casa para premiarnos con un viaje de invierno. Habrá quienes suban a las nieves o bajen a las playas; y también los que, lejos de su pueblo todo el año, vuelvan a casa por Navidad. Pero de viajes de ocio, de viajes de placer por el gusto de darnos un gusto, pocos. A nos ser, claro es, que las compañías aéreas y los tour-operadores ofrezcan paquetes a precios tan bajos que al final resulte más caro quedarse en casa. Puede ser. Porque, tal y como están las cosas…

Tampoco las amenazas de huelgas en el transporte ayudan mucho a planificar viajes. Aunque, pensándolo bien, con el panorama que se presenta en las compañías aéreas, a ver quién es el guapo que no se echa a temblar. Malos tiempos para gastar en pasajes, en todo caso. Más parece época de recogimiento, quedarse en casa y disfrutar de la familia. ¿Cómo dice? ¿Familia? Perdone usted, pero me importan un bledo la crisis, las huelgas y la paga extra. Yo me voy de viaje. Y solo, por supuesto….

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

Golden



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España
+
1 ejemplar del libro LUJOS DE ESPAÑA de regalo

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluídos)
® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
(Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara)
® Transferencia a Ibercaja Nº 2085 8092 01 03 302014 57
® A través de la página web: www.goldenspain.com









CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

a menos de dos horas de Madrid aguas termales, edificios históricos y el mejor ambiente para relajarse y disfrutar

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com