

**rs** *viajes & wellness*  
/rincón del sibarita/

**11** 6,00 euros. / Trimestral /



Desplegamos  
las alas

# Déjate llevar por tus sentidos.

Talasoterapia - SPA Costa Calero



## Costa Calero

★★★★  
Hotel

### Hotel Costa Calero

Urbanización Puerto Calero  
35571 Yaiza | Lanzarote | España  
GPS: 28°55'35" N 13°42'47" O

M: [reservas@hotelcostacalero.es](mailto:reservas@hotelcostacalero.es)

T: (+34) 928 84 95 95

W: [www.hotelcostacalero.es](http://www.hotelcostacalero.es)

### Talasoterapia - SPA

M: [spa@hotelcostacalero.es](mailto:spa@hotelcostacalero.es)



Puerto Calero | Lanzarote

# Sumario

6

Editorial

8

Breves

Noticias de interés

10

Agenda

Nos anticipamos a lo que viene

14

Reportaje

¿Y si nadie hubiera ido?

18

Hoteles

Profesionalidad ante todo

26

Destinos nacionales: La Rioja y Vitoria

Tierras de buen vivir

36

Destinos nacionales: Galicia

El sueño es realidad

50

Tesoros de España

Un patrimonio que nos da valor

62

Grandes Ciudades - Toledo

Una ciudad en la enrocijada

66

Grandes Ciudades - Salamanca

Sabiduría y sabor auténtico

70

Destino Internacional: Polonia

Gran hablar de ella

73

Sobre el plano

Encuentro y disfrute

81

Guía de Hoteles

No se quede fuera de sitio

87

Restaurantes

Locales con muy buen gusto

97

Shopping

La compra bien hecha

104

Libros

Recomendaciones para un viaje literario

105

Música

Cuando el ritmo nos ayuda a vivir

# rs viajes & wellness

/rincón del sibarita/

## EDITA

RS Rincón de Sibarita

## PRESIDENTE DE HONOR

Antonio Zabaco Costa

## EDITOR

Fernando Zabaco

## DIRECTOR GENERAL Y MARKETING

José Antonio Zabaco

## DIRECTORA COMERCIAL TURISMO

Rosa M<sup>o</sup> Toledo

## DIRECTORA COMERCIAL GASTRONOMÍA

Margarita Barjuan

## DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS

Manel Blaya

## DIRECTOR FINANCIERO

Jesús Martín

## ADMINISTRACIÓN Y PUBLICIDAD

c/ Rosselló 466, 08025 Barcelona. Tel.: 93 490 91 19 - Fax: 93 409 55 22

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

## EDICIÓN

Antonio Molina

## DIRECCIÓN DE ARTE Y MAQUETACIÓN

Jordi Dejuan

## MAQUETACIÓN

Felipe Cardona Guzmán

## FOTOGRAFÍA

[www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

## PUBLICIDAD

RS Rincón del Sibarita - Tel.: 902 026 633 - [info@rsrincondelsibarita.com](mailto:info@rsrincondelsibarita.com)

## DIRECTOR MONOGRÁFICOS

José Luis Rubio

## ADMINISTRACIÓN COMERCIAL

DIRECTORA M<sup>o</sup> Carmen Adelantado

COORDINACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE Montserrat Omenat

## FOTOMECÁNICA E IMPRESIÓN

D.L. 18677-2009

Visite nuestra web: [www.rsrincondelsibarita.com](http://www.rsrincondelsibarita.com)

Distribución: Nacional

Colaboradores:



Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier artículo o fotografía sin previa autorización del editor.



son marcas del Grupo Doble Zeta, S.L.

# Crystal head

VODKA



## 5% DISCOUNT

Cupon code: vodkacrystalhead

# CORCHITO

ONLINE STORE

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

Tl. 910 800 956



# Editorial

Hola amigos.

Nuevamente llegamos hasta ustedes con la sana intención de instigarles, de incitarles, de servirles de acicate para que prueben esa excitante experiencia que es el viaje.

**RS Viajes & Wellness**, pretende una vez más hacerles ver, sentir, oler, degustar, aquello que pueden disfrutar si se deciden a partir de viaje. Conociendo lo bueno que tenemos en nuestro país, mostrándoles algunos lugares que merece la pena que no se pierdan, aconsejándoles algunos de los mejores establecimientos hosteleros, los mejores restaurantes... en definitiva, alternativas para que su viaje sea lo más placentero posible, y que lo recuerden siempre con agrado.

Les invitamos en nuestras páginas a que conozcan algunas de nuestras ciudades más emblemáticas, capitales con historia pero que no están ancladas en el pasado. Ciudades como Salamanca, Vitoria, Toledo... lugares que encierran sabiduría, cultura, y mucha vida. Les proponemos que descubran con nosotros tesoros que forman parte del Patrimonio de la Humanidad, que son el fruto de lo que nuestra gente ha forjado a lo largo de los siglos, que se zambullan en los prodigios que son capaces de asombrar a los turistas de todo el mundo. Les acompañamos a un viaje concienzudo por Galicia, uno de esos lugares mágicos de nuestra geografía en donde todo lo que vemos está sujeto a la duda, a lo posible y lo imposible, a lo real y lo mágico. Les presentamos un país como Polonia, que estará de moda muy próximamente y del que les comentamos algunas claves para su disfrute.

Les invitamos, en definitiva, a que sigan viajando con nosotros con la misma ilusión de un niño que ve el mundo por primera vez. Con la misma capacidad de sorpresa. Con las mismas ganas. Viajen con nosotros y disfruten.

Como siempre, agradecemos a nuestros amigos y colaboradores su participación en esta edición.

Fernando Zabaco **EDITOR**

# EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

## Receta del Salmorejo Cordobés



1 Kg. de Tomates de la Huerta del Valle del Guadalquivir



200 grs. de Telera Cordobesa

Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal.  
Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.





## ¿Dónde está el dinero?

Así como en otros países parece que lo que se lleva es ajustarse el cinturón, en otros lugares lo que parece llevarse son los proyectos desmesurados. Los países del Golfo Pérsico nos sorprenden día sí, día también con alucinantes construcciones, complejos, reclamos, instalaciones, que quitan el hipo.

Así, mientras que en nuestro país todavía resuenan los ecos de ese futuro resort que tendrá la forma en plano del escudo del Real Madrid en los Emiratos Árabes y que albergará un museo con las glorias del club merengue, nos llega la noticia de la construcción del Water Discus Hotel, en Dubai.

El primer hotel subacuático del mundo. Un proyecto que contaría con 21 habitaciones bajo el agua mientras que otra parte del hotel estaría sobre el mar. Alucinante.

## Eurovegas, apuesta de riesgo

Cuando escribimos estas líneas todavía no se sabe la decisión final sobre la ubicación de Eurovegas, el particular complejo turístico hotelero lúdico que el magnate norteamericano Sheldon Adelson tiene pensado construir en Europa.

Madrid o Barcelona son las ciudades que se disputan la inversión que cuenta con opiniones a favor, de quienes piensan que será una inversión necesaria y un gran reclamo turístico para un país en tiempos de crisis; y quienes creen que no es este el modelo turístico por el que se debe apostar y que las concesiones al magnate son demasiadas. En el próximo número, la solución al dilema.



## España en Milán

La Oficina de Turismo en Milán ha organizado un evento que tiene como objetivo difundir los atractivos de la oferta turística y cultural española entre los milaneses a través de un amplio programa de actividades. La cita más destacada es la instalación de dos stands en Piazza Cordusio, una de las áreas

más centrales y concurridas de Milán, con mostradores de información turística de distintas comunidades autónomas.

Y es que cualquier fórmula es buena para seguir atrayendo visitantes y el mercado italiano no es nada despreciable.



## Holanda, cambio de papeles

No nos engañemos, en ocasiones los reclamos turísticos de los países tienen poco que ver con los asuntos culturales, con la belleza de sus entornos naturales, con la historia y patrimonio... durante muchos años Holanda se ha beneficiado de una permisividad especial hacia el consumo de cannabis, con respecto a lo que sucede en otros países europeos. En sus coffee shops se reunían turistas de media Europa, que a partir del 1 de mayo verán como las acciones del Gobierno holandés para terminar con el turismo cannabítico se restringe. A partir de ahora sólo los residentes podrán comprar sustancias en estos conocidos coffee shops.



## Internet gana terreno

Que las nuevas tecnologías están ganando terreno a las fórmulas tradicionales de negocio, es un hecho cada vez más reseñable que obliga a una reflexión. El mundo de los viajes y el turismo no es ajeno a este cambio, ni mucho menos.

Así por ejemplo, para calibrar este impacto nos llegan las cifras que el presidente de la Asociación Empresarial de viaje de Andalucía, Joaquín Fernández Gamboa, ha relatado. Las venas de estos establecimientos emisores ha caído entre un 12% y un 17%, ya que Internet y las reservas directamente en los hoteles son más habituales.

Una perspectiva que obliga a reinventarse, según Fernández Gamboa.

## El primer hotel de 7 estrellas de España

A la espera de que la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía concluya la declaración del informe ambiental, preceptiva para el comienzo de los trabajos, que estaba previsto que arrancasen a principios de este año, se espera que comiencen las obras del que será el primer hotel de siete estrellas de España: el resort Bahía Fenicia de Almuñécar (Granada). Concretamente se ubicará en el Peñón del Lobo granadino, y después de las obras previstas en 36 meses, se edificará el hotel con sus 55 villas residenciales. El proyecto corre a cargo del operador hotelero Banyan Tree Holdings, dedicado a la gestión y desarrollo de resorts, Hotels y spas de alta gama, y prevé integrarse en el entorno del litoral granadino sin apenas impacto en el medio ambiente.



BANYAN TREE

# RS Rincón del Sibarita, de nuevo con el Pitch & Putt

Tras el éxito de convocatoria y la gran satisfacción de los participantes en el pasado **I Torneo de Pitch & Putt RS Rincón del Sibarita**, celebrado en **Mas Gurumbau**, este año, los amantes del deporte al aire libre tienen una nueva cita en este campo barcelonés para disfrutar durante los días 15, 16 y 17 de junio de un evento en el que queremos reunirnos con nuestros amigos y colaboradores.

Todos los amantes del **Pitch & Putt** que asistan a este evento, recibirán un suculento obsequio a cargo de nuestros no menos exquisitos patrocinadores. Una buena oportunidad de conjugar el deporte y la mejor selección de productos en un mismo recinto.

**rs** II Torneo /rincón del sibarita/ de Pitch & Putt

En P&P Mas Gurumbau los días 15, 16 y 17 de Junio  
Ctra. C-17 Barcelona  
Vic, km. 54,5  
Rotonda salida Taradell  
Tel.: 93 812 41 46

**rs** /rincón del sibarita/ 12

Nos ponemos las botas

Ven a jugar con nosotros. Sabrosos premios para todos los participantes

¡No te olvides de visitar nuestra web!  
[www.rsrincondelsibarita.com](http://www.rsrincondelsibarita.com)



## Japón, el país naciente

Hace un año el corazón se nos puso en un puño al contemplar las imágenes que nos llegaban desde **Japón**. Un terrible terremoto hizo que todas las películas sobre desastres que habíamos visto quedasen a la altura de juegos de niños. Pero ha pasado un año y Japón ha resurgido haciendo bueno el tópico de un país trabajador y abnegado que sabe cómo repone de las más terribles adversidades.

En el aniversario de aquellos días terribles, bueno es volver a recomendar y poner en el mapa los múltiples encantos que presenta **Japón**. País de tradiciones arraigadísimas pero también de una sofisticación fuera de norma, capaces de poner de moda aquello que aquí tardará aún años en conocerse. **Japón**, siempre a la vanguardia, siempre un país recomendable para visitar.



## El interminable Bob Dylan en...

En el marco de su Gira Interminable, que desde los años setenta embarca a **Bob Dylan** en un continuo Tour en el que da lo mismo si presenta disco, si no, el espectáculo, los decorados, el recinto, o el pagador, el ínclito Genio de Duluth vuelve a pisar nuestro país para desplegar su arte.

El veterano artista norteamericano actuará en el Festival Internacional de **Benicàssim** el 13 de julio y al día siguiente en el festival de **Cap Roig**. Dos ambientes completamente distintos en los que se demostrará que **Dylan es Dylan**, actúe donde actúe.

Dos nuevas oportunidades de disfrutar de uno de los grandes iconos de nuestro tiempo.

## Noma, el mejor restaurante



Volvemos a coger los bártulos para irnos a Dinamarca, en concreto a Copenhague, para disfrutar de las delicias del **Restaurante Noma**, que ha sido elegido una vez más como el mejor restaurante del mundo según la **'Restaurant Magazine'**.

Unos galardones en los que los restaurantes españoles han sido nuevamente reconocidos entre los mejores, con el **Celler de Can Roca** y **Mugaritz** como segundo y tercer mejor restaurante. Es el tercer año en el que el **Noma**, con **René Redzepi** al frente consigue este galardón.

Una buena oportunidad para conocer Copenhague, saludar a la Sirenita, y disfrutar de los innovadores platos de este establecimiento.

## La Gioconda 'española', en el Louvre

Los descubrimientos se hacen 'trabajando'. Es la conclusión a la que se llega tras la peculiar revelación obtenida de los trabajos de restauración de la **Gioconda** que albergaba el **Museo del Prado** para su participación en una muestra sobre **Leonardo Da Vinci** en el **Museo del Louvre**.

Así se descubrió que la copia que albergaba el **Prado** era coetánea de la que existe en el **Louvre**, y que fue pintada por un discípulo en el mismo taller que **Leonardo**.

Quienes quieran comprobar si les gusta más el original o la revalorizada copia, tienen hasta el 25 de junio para visitar el Louvre parisiense y hacer las oportunas comprobaciones.





## Londres, capital olímpica

Ya están ahí, ya casi los vemos a la vuelta de la esquina. Nada menos que los trigésimos **Juegos Olímpicos** que tendrán lugar en **Londres**.

Una ciudad majestuosa, una de las capitales del planeta, que tendrá el honor de volver a recibir a la familia olímpica por

tercera vez, como ya hiciera en 1908 y en 1948. Una ocasión impecable para gozar del deporte al más alto nivel y para vivir una experiencia inolvidable: el bullicio, la excitación, las competiciones, la convivencia con gentes de todo el mundo, y el encanto de una ciudad en la que todo puede pasar.



## Ruta de Castillos y Batallas

Este 2012 tiene lugar el 800 aniversario de la **Batalla de las Navas de Tolosa**. En 1212, en esta localidad jiennense tuvo lugar un enfrentamiento armado que permitió a los reinos cristianos extender su dominio hacia el sur tras derrotar a las tropas del llamado 'Imperio Almohade'.

Cerca de la localidad de Santa Elena, en el paso de Despeñaperros, que conecta Castilla La Mancha con Andalucía tuvo lugar una batalla crucial en la historia del país.

Y cercana a ella otras batallas como la de Bailén también han sido decisivas.

Conocer esta zona de Andalucía, la provincia de Jaén, sus castillos y su singular importancia, es el objeto de esta **Ruta de Castillos y Batallas** que merece la pena disfrutar.

# VI Festival de Teatro y Calle y Artes Circenses de Ávila

Una de las experiencias más gratificantes que existen es la de sorprenderse con la espontaneidad de los artistas, disfrutar en vivo, sin intermediarios, casi codo con codo, con las iniciativas de los que se trabajan la atención del público, no porque ya hayan cobrado la entrada en el teatro, si no de manera inmediata. Premeditada.

La encantadora ciudad de **Ávila** vuelve a ser la sede de un festival en el que teatreros, Clowns, payasos, artistas de la expresión corporal, cuenta cuentos, bailarines, titiriteros, se hacen con la calle y nos la llenan magia.



VI Festival Internacional  
de Teatro de Calle y  
Artes Circenses de Ávila



## San Juan en Soria

Cuando se acercan estas fechas, nos toca preguntarnos... ¿dónde pasaremos **San Juan**? Una de las fiestas más particulares y con significados más mágicos de todas las que tenemos marcadas en el calendario.

Solsticio de Verano, hogueras, la llegada del calor, el día más largo, la noche más corta. Magia. Y fiesta. En esta ocasión les recomendamos Soria, que vive en estos días su fiesta grande, declaradas Fiesta de Interés Turístico Nacional.

Desde el 27 de junio al 2 de julio, la ciudad se vuelca en la llegada de esos días de buen tiempo.

La ciudad a orillas del Duero se paraliza con desfiles de peñas y actividades variadas que tanto en la propia capital, como en el resto de la provincia, atraen cada vez a más visitantes.

## Sziget, cuando Hungría ruge



**Hungría**, y su capital **Budapest**, son uno de los lugares más musicales que podemos visitar. En sus calles podemos escuchar los ecos de las obras de Liszt, los ecos de los violines de la música zíngara... y el rock más poderoso.

Se celebra este año la vigésima edición del festival **Sziget**, que tendrá lugar entre los días 6 y 13 de agosto en Budapest, en la isla de Óbudai. Atención a algunos de los participantes de este año: The Killers, Placebo, The Stone Roses, The Ting Tings, The Pogues, The XX... un cartel impecable, con presencia española también a cargo de Muchachito Bombo Inferno. Una experiencia festivalera en un escenario que impresiona.



# ¿Y si nadie hubiera ido?

**L**a imaginación, las leyendas, la atracción por lo desconocido, a veces incluso la aspiración de romper con algún tabú, con una frontera que no se debe traspasar. Esos han sido los motores de los grandes viajeros de las historias, aquellos que han decidido ir más allá. Bueno, esos motores y la ambición. El dinero, el poder, escapar de la miseria o la mediocridad y alcanzar la gloria. Eso también, naturalmente. Y todos, fuera cual fuera ese acicate que les empujase a embarcarse un día y jugarse la vida para ser los primeros en llegar a un sitio, tienen un lugar en la memoria colectiva.

Marinos que se aventuran en océanos que desconocen, que no saben a dónde llevan, pero que sin embargo siguen adelante. Como el legendario griego Piteas, que allá por el S. IV a.C.



cruzando el estrecho de Gibraltar navegó hacia Gran Bretaña y más allá, llegando hacia Escandinavia, cruzando al círculo ártico y poniéndole nombre a una tierra lejana que llamó Thule. Un recorrido nada menos que de más de 7.000 millas, del que regresó sano y salvo al puerto de Masalia después de un año de travesía con un solo barco como integrante de la expedición. Un viajero legendario que se movió tanto por el interés económico y mercantil, como por el simple espíritu aventurero.

Comercial fue también el origen del viaje de otro gran ícono de las aventuras que tienen más de increíbles que de reales y que los propios coetáneos sospechan que hay algo escondido, que no encaja en sus relatos. Marco Polo, el veneciano que junto a su familia se encargó de traer noticias de la lejana China,

después de atravesar desde San Juan de Acre, en Palestina, toda Asia. Marco Polo, junto con sus familiares Mateo y Nicolás, viajaron por las estepas euroasiáticas, cruzando las grandes cordilleras hasta llegar siguiendo la ruta de la Seda a Pekín. Allí, en la corte del Kublai Khan, descendiente de Gengis Khan y dominador mongol de China, se ganó la confianza del emperador e incluso desempeñará tareas diplomáticas en esas tierras. Su viaje, que comenzó en 1271 y finalizó en 1295, y todo lo que vio y vivió lo recogió en el libro *Los Viajes de Marco Polo*. Sus descripciones, hicieron soñar a generaciones y generaciones de europeos con las maravillas que existían en el Extremo Oriente.

Siguiendo una línea no muy recta, porque nos saltamos algunos nombres importantes, como el de Ibn Battuta, por ejemplo,

continúa ➔



tenemos que detenernos en Cristóbal Colón, como paradigma del que se embarca hacia lo desconocido con una intención y acaba consiguiendo algo que no se esperaba y que cambia el curso de la Historia. Un navegante que pretende realizar lo que está prohibido, lo que está fuera de los catálogos, lo que nadie considera posible, que quiere cumplir aquello que ha oído o recogido y quien sabe si vivido y no puede contar. Al amparo de los intentos de encontrar una ruta que uniera Europa y Asia, evitando el peligro que por aquel entonces representaba la expansión del Imperio Otomano, Cristóbal Colón pretende viajar por el oeste, contraviniendo normas, filosofías, preceptos religiosos y la misma concepción del mundo de su tiempo. Y a sabiendas o no, llega con sus tres carabelas a lo que él consideraba que era las Indias y que fueron otra cosa.

Nada menos que un nuevo continente, que no era nuevo porque llevaba allí el mismo tiempo que los demás, pero ya se sabe quién pone los nombres, quién tiene la espada y quién acaba diciendo qué es qué.

Tras él toda una saga de 'conquistadores' de viajeros buscando fortuna que vivirán epopeyas a cual más fabulosa. Hernán Cortés, Francisco Pizarro, Lope de Aguirre, Álvar Núñez Cabeza de Vaca... los navegantes que dan la vuelta al mundo como Magallanes y Elcano. Nombres de leyenda que consiguen gestas irrepetibles. O quizás no tanto.

Más viajeros. En esta ocasión los que transitaron por África buscando lo que nadie, o al menos, ningún europeo, había visto nunca. Las fuentes del Nilo, reinos perdidos, tribus olvidadas. Richard Burton, viajero por Asia, traductor de Las Mil y una

Fotos [www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

Noches y el Kama Sutra, visitante clandestino de la Meca y descubridor del Lago Tanganika. Un personaje controvertido, un aventurero feroz, y quizás no un ejemplo de conducta. Otros nombres que nos vienen inmediatamente al hablar de África, Stanley y Livingstone y su famoso encuentro. Uno norteamericano y el otro británico, aventurero y periodista, que se buscan y se encuentran creando una historia que sigue haciendo soñar a los más intrépidos.

Viajeros que con pretensiones científicas descubren en sus viajes las claves de la evolución de las especies, como el británico Charles Darwin y su periplo por América del Sur y el Pacífico. Y cuando ya parece que todo está descubierto, quedan retos por llevar a cabo. Los viajes al Ártico en busca del Paso del Noroeste. La conquista del Polo Norte, la conquista del Polo

Sur, nombres que quedan grabados para siempre en la historia de la humanidad como los de Robert Scott, o Roald Amundsen. El noruego Amundsen conseguirá ser el primero en encontrar el Paso del Noroeste y el Polo Sur, siendo uno de los últimos grandes 'descubridores'.

Sólo nos quedará nombrar a los exploradores espaciales, a esos nombres no menos legendarios como Neil Armstrong, Michael Collins y Edwin Aldrin, que fueron los primeros en llegar a la Luna.

Viajeros de leyenda, que consiguieron llegar donde nadie había llegado, y que se unen a otros nombres que no tuvieron tanta suerte, que perdieron la vida en el camino, pero que se movieron por los mismos instintos de superación y afán de conocimiento y gloria.

# Hoteles que nos



# encantan

Nos hemos acostumbrado en los últimos tiempos a buscar siempre la ventaja del precio a la hora de seleccionar un hotel para nuestros días de descanso o bien para servirnos de alojamiento cuando viajamos por negocios. El precio, la oferta más barata, la ganga, como prácticamente la única baza con la que se pretende que los hoteles nos seduzcan a la hora de hacer la elección final. Proliferan las webs en la que se nos indican rebajas, días especiales, tarifas de ensueño, ofertas que quitan el hipo. Siempre el precio como el factor primero en el que nos fijaremos. Quizás no vivamos los tiempos más indicados para reprochar nada al respecto, pero sí que nos ha de llamar la atención que se busque seducir con el precio y no con lo que realmente es el principal valor de un hotel. El servicio, la calidad, el trato individualizado al cliente, la posibilidad de sentirnos como en nuestra propia casa, todas las comodidades que podamos soñar, la buena comunicación, la posibilidad de estar cerca de donde realmente queremos estar, la adaptación a nuestras necesidades y no la rigidez de criterios. Son múltiples los factores por los cuales la elección del establecimiento en el que nos vamos a alojar nos han de servir de guía. Nuestro país vive momentos difíciles en lo económico y el turismo se presenta como un elemento fundamental que ha de servir como una de las locomotoras para el progreso del conjunto de la nación. Desde RS Viajes & Wellness siempre hemos querido llamar la atención en la calidad de nuestros establecimientos hoteleros, más allá de lo económicos o de las ofertas interesantes que nos puedan ofrecer. Lo principal es que los hoteles de nuestro país tengan la categoría que tengan, sean capaces de proporcionar a sus clientes el mejor servicio posible. Adaptarse a los tiempos que corren, en el que el público internacional es cada vez más numeroso, en un mundo cada vez más pequeño en el que los visitantes proceden de los puntos más diversos, nos pone por ejemplo ante la tesitura de saber atender a los clientes de una forma cercana, familiar, aún atendiendo a personas de procedencias distintas. Poder entender y hacerse entender, saber ofrecer lo mejor que tenemos, sirviendo de embajadores del país ante esos visitantes, supone un reto importantísimo para nuestros establecimientos que estamos seguros que sabrán y saben resolver. Porque nos encanta disfrutar de nuestros hoteles, de nuestras casas rurales, de cualquier establecimiento que sea capaz de hacernos sentir como en casa, cerca de todo y próximos a nuestros deseos.



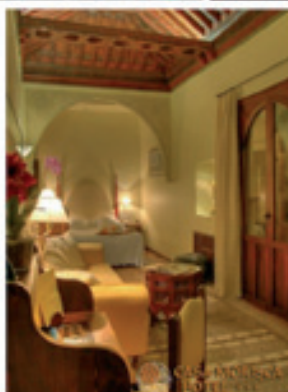
# Hotel Casa Morisca. Granada desde el Albayzín

**M**oriscos eran los musulmanes que permanecieron en Granada después de la conquista de la ciudad por los Reyes Católicos. Los artesanos moriscos construyeron sus casas utilizando ornamentos y materiales ya tradicionales en su arquitectura y elementos góticos y renacentistas que llegaban de otras partes de Europa.

Así, el Hotel Casa Morisca en Granada ofrece alojamiento en un ambiente único. En una antigua vivienda de finales del siglo XV, primorosamente restaurada por el arquitecto granadino Carlos Sánchez, galardonada con varios premios entre los que destaca el prestigioso 'Europa Nostra' del año 2001.

En su patio se conserva la alberquilla morisca y tiene galerías sobre pilastras y columnas, en sus cuatro lados integrando los restos más antiguos de la casa, con la fachada, reconstruida en el siglo XVII.

Sus habitaciones cuentan con todas las comodidades, como aire acondicionado, Tv de pantalla plana LCD, Wifi y conexión por cable a Internet gratis... Toda la magia y el encanto de la Alhambra, que se transmitió a las casas moriscas, se disfruta aquí, con sus arcos de yeso, paños de azulejos y techos de madera policromada. En un lugar privilegiado, increíblemente tranquilo, con acceso directo para coche y posibilidad de aparcar en la puerta, a un paso de la Alhambra, el Albayzín y el centro de la ciudad.



#### Información y reservas

HOTEL CASA MORISCA  
Cuesta de la Victoria 9 - 18010 GRANADA - España  
Tel.: (+34) 958 221 100 / 609 817 859  
Fax: +34 958 215 796  
info@hotelcasamorisca.com  
www.hotelcasamorisca.com



*Un hotel de 4 estrellas en pleno centro histórico y cultural*

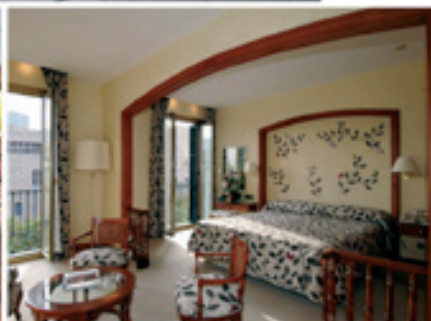
## Un balcón a la Catedral de Barcelona

**E**l Hotel Colón es un hotel de 4 estrellas ubicado en pleno centro histórico y cultural de Barcelona, enfrente de la Catedral, lo que le convierte en un balcón abierto al barrio gótico, el barrio más tradicional de la ciudad, donde encontrará sus principales atracciones, museos y monumentos.

El hotel dispone de 141 habitaciones decoradas con un estilo clásico y un toque personal, por donde han pasado personalidades de la talla de Ernest Hemingway, Tennessee Williams, Jean Paul Sartre o Joan Miró.

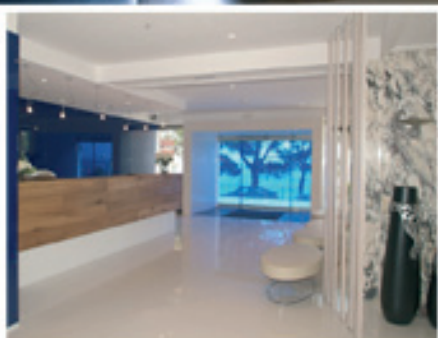
Las habitaciones, totalmente equipadas, están pensadas para ofrecer a los huéspedes estancias luminosas, cálidas y armoniosas, donde la tranquilidad y el sosiego invitan al relax.

El restaurante Catedral del Hotel Colón, además, ofrece una carta de cocina de mercado con un toque innovador.



### Información y reservas

Avenida de la Catedral 7 - 08002 Barcelona  
Tel.: 93 301 14 04 - Fax: 93 317 29 15  
[www.hotelcolon.es](http://www.hotelcolon.es)



# Hotel Canyelles Platja\*\*\* La Costa Brava a sus pies

**E**l Hotel está ubicado en una zona privilegiada de la Costa Brava Norte. En primera línea de mar, sobre la playa de Canyelles Petites, rincón bucólico de la Bahía de Roses.

100 habitaciones renovadas en 2010 con baño equipado de secador y espejo de aumento, terraza, minibar, TV por Satélite, teléfono directo, climatización y música ambiental.

Completa sus instalaciones con Piscina, Supermercado, Librería con prensa diaria nacional e internacional, zona Wi-Fi y punto de Internet.

Tanto en la sala climatizada interior, para no fumadores, como en la terraza climatizada, para fumadores, podrán disfrutar de un excelente servicio de restauración basado en los productos de mercado de la comarca de l'Alt Empordà y la cocina Mediterránea.

Dispone de un paso subterráneo con duchas y lavabos que dan acceso directo a la playa donde se ofrece servicio de Snack-Bar.

#### Información y reservas

Platja de Canyelles Petites  
Av. Diaz Pacheco, 7 - 9  
17480 ROSES - Girona  
Tel.: 972 25 65 00 - Fax: 972 25 66 47  
info@hotelcanyelles.com  
www.hotelcanyelles.com

# BIENVENIDO A UNA NUEVA EXPERIENCIA

EN LA COSTA BLANCA - ALICANTE



Este espectacular complejo situado entre la costa del Mediterráneo y la Sierra de Finestrat, lo convierte en el sitio ideal para disfrutar de sus vacaciones en un nuevo concepto de exclusividad, confort y servicio en la Costa Blanca. Bienvenido a la nueva esencia de Meliá.

**Bienvenido a Meliá Villaitana.**

Reserva ahora en el 902 144 440, en tu agencia de viajes o en [melia.com](http://melia.com)

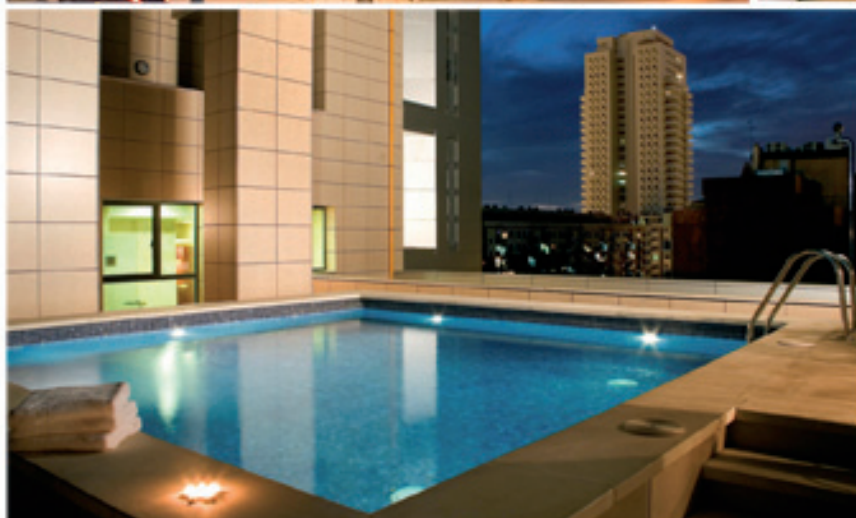
MELIÁ  
VILLAITANA

COSTA BLANCA - ALICANTE

*el viaje eres tú*



Síguenos en [facebook.com/Melia-Hotels](https://facebook.com/Melia-Hotels)



## Hotel Valencia Center, junto al Turia

**E**l Hotel Valencia Center con categoría de 4 estrellas se ubica en la moderna Avenida de Francia, a escasos metros del antiguo cauce del río Turia y junto a la internacionalmente conocida Ciudad de las Artes y de las Ciencias, que integra entre otros el Oceanográfico y el Palau de las Artes Reina Sofía.

Está perfectamente comunicado y rodeado de numerosos centros comerciales y de recreo, por lo que se convierte en el hotel ideal, tanto para un viaje de negocios como para el ocio. Sus 140 Habitaciones y Suites así como sus 2 salones, están dotados de la más moderna tecnología y son el lugar ideal para la realización de reuniones de empresa y eventos sociales o para descansar disfrutando de su Piscina dotada de un Fitness Center y Sauna.

Le recomendamos además el Restaurante-Cafetería La Magrana cuya oferta gastronómica destaca por su toque creativo unido a la búsqueda constante de nuevas propuestas. Las especialidades del Restaurante recogen una amplia variedad de platos,

en los cuales podrá saborear múltiples recetas de la cocina elaborada con la elección de los mejores productos del mercado. Asimismo podrá disfrutar de una amplia carta de snacks nacionales e internacionales o disfrutar de una tertulia saboreando un buen café o Cocktail o gestionar sus negocios en un marco incomparable con mucho estilo.



HOTELES CENTER

HOTELVALENCIACENTER



### Información y reservas

HOTEL VALENCIA CENTER \*\*\*\*  
 Avda. de Francia 33 - 46023 - VALENCIA  
 Tel: 963 350 700 - Fax: 963 350 702  
[valencia@hotelescenter.com](mailto:valencia@hotelescenter.com)



## Restaurante La Cúpula, la cocina de los elementos

**E**l restaurante **La Cúpula** se ha convertido en una referencia en alta gastronomía en el Principado de Andorra. El equipo liderado por el chef Patrick Mariot ha creado una carta inspirada en los cinco elementos básicos maridados con las cuatro estaciones. Este joven cocinero ha formado parte de los equipos de Les Freres Ibarboure y de la cocina del restaurante Jean Pierre Caule. Su bagaje también incluye un stage en el Bulli y la experiencia de ser el segundo chef del restaurante Aquarius. Toda esta experiencia le ha servido para poder confeccionar una exquisita carta para **La Cúpula** que se caracteriza por su estacionalidad, su atractivo y su originalidad. Los platos, elaborados siempre con materiales de primera calidad, se basan en los cuatro elementos: aire, fuego, agua y

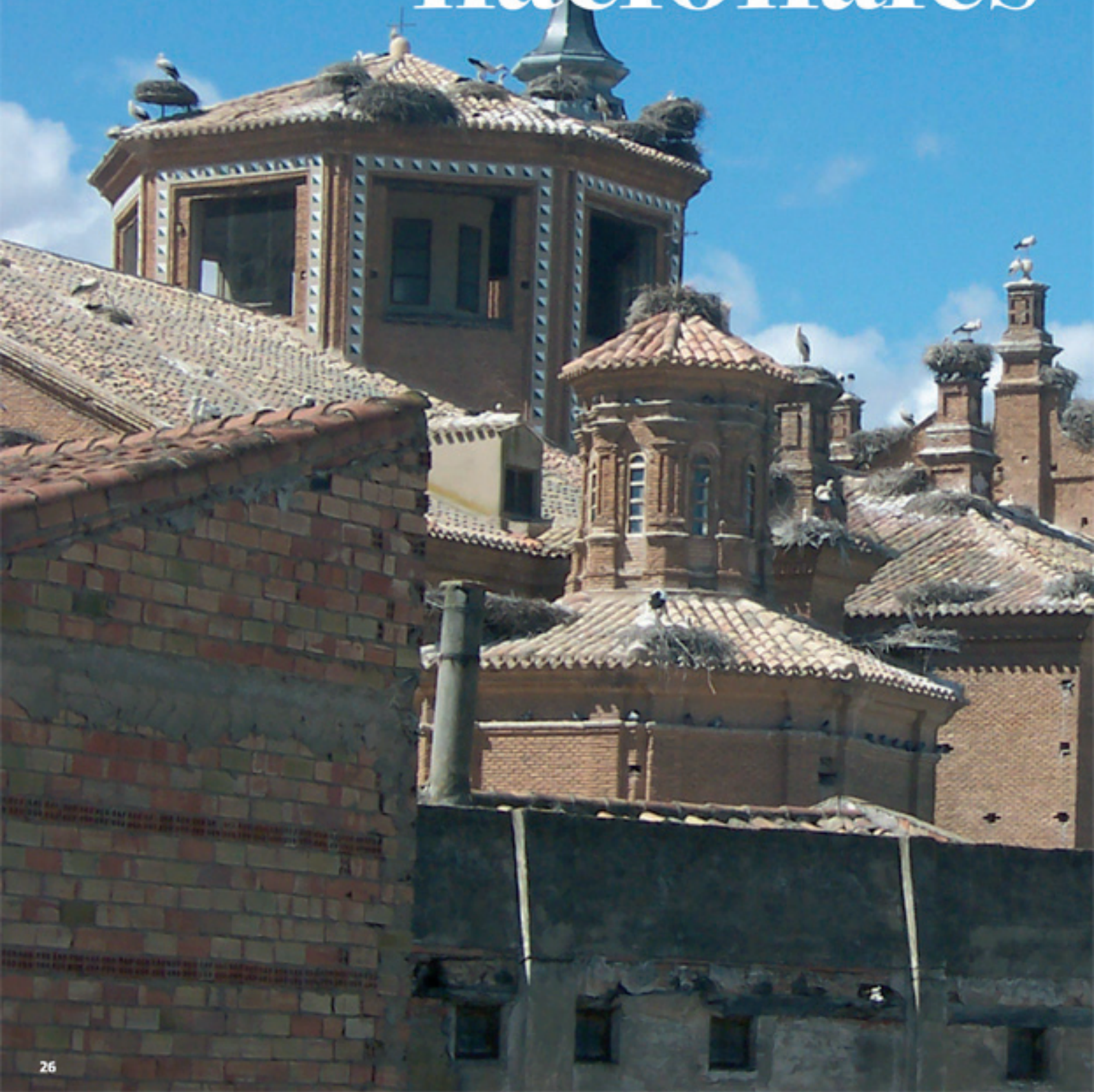
tierra, relacionadas con las cuatro estaciones. La armonía de la carta se completa con los postres, que constituyen un verdadero quinto elemento.

**La Cúpula** se completa con una extensa y atractiva carta de vinos. El trabajo del sommelier permite ofrecer al visitante el mejor maridaje con las recetas de Mariot a la vez que permite probar vinos poco conocidos pero de una excelente calidad que sorprende al visitante.

### Información y reservas

Na Maria Pla 19-21  
AD500 ANDORRA LA VELLA - Andorra  
<http://restaurantlacupula.blogspot.com/>

# Destinos. nacionales



**P**ara cualquier amante de la buena vida **La Rioja** o la vecina **Álava**, con su capital **Vitoria**, son dos referentes en el bello arte del buen vivir.

Dos destinos que los viajeros de todo el mundo tienen grabado en sus planos y en sus vidas, como lugares que nos ofrecen reclamos de muchos y diversos tipos que nos reportan a su vez una única sensación. La sensación de haber estado entre buena gente, en unos parajes auténticos, disfrutando de una forma de ver la vida simple, franca, sin ambages, rotunda y al mismo tiempo placentera.

**La Rioja** es una tierra que nos enamora desde el gusto. Porque no sería justo reconocer que es ya el nombre de un vino y de una tierra ligada a las vides, a las bodegas y a las sensaciones que nos prodigan sus buenos caldos. Visitar esas tierras rojas, de donde nacen esos vinos, supone una experiencia sin igual, que nos acerca a una forma de vida ligada a la tierra, apegada a sus frutos, que hace suya la historia y la tradición para seguir ejerciendo el liderazgo en el mundo de la viticultura, siempre ofreciendo una excelente calidad y enamorando a quienes se acercan a conocer de primera mano cómo y dónde se hace todo eso. Además, **La Rioja** nos ofrece todo un mundo de sensaciones gastronómicas que la sitúan entre los escogidos lugares de España donde se come y se bebe como en ningún sitio. Una Comunidad de ciudades ligadas a su tierra, de campos fértiles que dan lo mejor de sí mismas para todo el mundo, y en el que encontramos parajes de Historia larga y densa, naturaleza escalofriante, sosiego y una calidad humana en sus habitantes, realmente incomparable.

Por su parte, **Vitoria** es la capital del **País Vasco**. Nada más y nada menos. Una ciudad que ha hecho de la calidad de vida, del buen vivir, una divisa de marca. **Vitoria** es un referente a nivel nacional como urbe que se vuelca en que sus vecinos se sientan pertenecientes de un lugar especial. **Vitoria** es la capital del **País Vasco** ¿lo hemos dicho ya? Si el **País Vasco** es la comunidad en la que el buen comer y el buen beber se siente como una parte del patrimonio cultural, **Vitoria** no lo es menos. Siempre la calidad por bandera, siempre todo un placer pasear entre sus calles históricas, saboreando el ambiente de sus tabernas, en las que poder disfrutar de sus impecables pintxos. Una ciudad que se nos aparece blanca, limpia, pero que es también alegre y cálida. **Vitoria** es una puerta abierta a conocer una realidad vasca abierta al mundo, capaz de ofrecer una imagen de ciudad señorial, lustrosa y magnífica y al mismo tiempo de ser sencilla, amena y muy golosa.

Dos destinos nacionales que mirando al norte nos indican que la calidad humana y la calidad patrimonial se conjugan creando espacios en los que merece la pena vivir, estar, pasear, disfrutar, y contemplar la vida desde una óptica sana, tranquila y apegada al territorio.

# Mesón Jabugo, para sibaritas en Logroño

**E**xcelente restaurante en Logroño, con un atractivo ambiente, que se ha ganado la fama y el prestigio que tiene a lo largo de los últimos trece años por su saber hacer y por dar prioridad, ante todo, a la calidad de sus productos y el trato al cliente.

Entre sus productos destacamos el jamón de Jabugo, la cecina de Astorga, la presa y el secreto ibérico, el foie de pato al Pedro Ximénez, el chuletón y el solomillo de buey, la gamba fresca de Huelva y un largo etcétera de productos para sibaritas.

#### Información y reservas

C/ Alfonso VI, 1 - LOGROÑO - La Rioja  
Tel.: 941 511 460  
[www.mesonjabugo.com](http://www.mesonjabugo.com)



# Pastelería Ramflor, siempre a su servicio

**P**astelería Ramflor lleva endulzando la vida de los logroñeses desde 1979, con sus postres artesanos dando a cada celebración un toque especial.

Así, para Pascua, preparan sus deliciosas Monas de Pascua, realizadas con chocolates naturales de alta calidad, con los temas más actuales como los Pitufos, Bob Esponja o Dora Exploradora, por ejemplo.

Además, no pueden dejar de probar su surtido de tartas, tanto tradicionales como las más deliciosas mousses; los bombones artesanos como las trufas de vino, rocas, petazetas, kikos; o bien sus pastas artesanas, así como su gran surtido de pastelería y bollería.

#### Información y reservas

De 9:00 a 14:30 y de 17:30 a 21:00  
C/ Huesca 5 - LOGROÑO  
Tel.: 941 23 50 51 - [www.ramflor.es](http://www.ramflor.es)

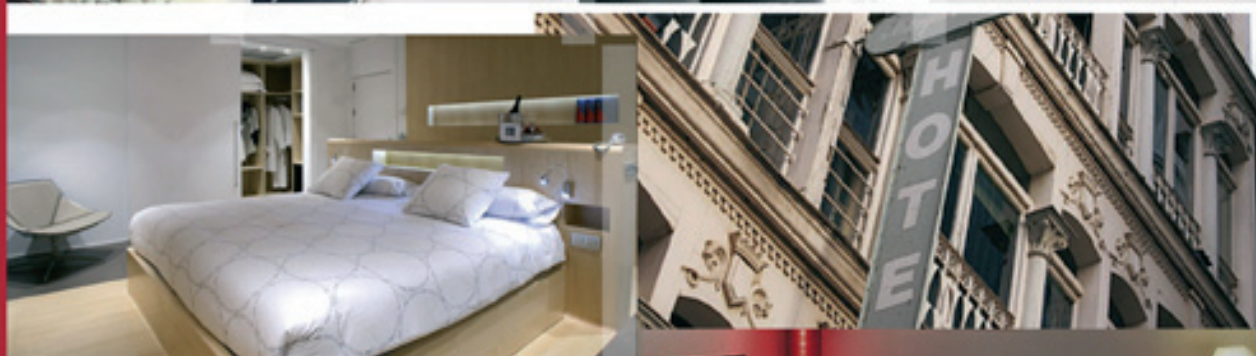
▶ ESPACIO  
DEVOTA&LONBA

Apostamos por el diseño y la creatividad, ejemplo de ello es el espacio Devota&Lomba, el cual ha sido diseñado para el exclusivo descanso.

## ▶ RINCÓN GOURMET

Nuestra última propuesta es un espacio gourmet, en él, hemos escogido tres de los productos más especiales de nuestra tierra: aceite ecológico, sal de vino y crianza DO Rioja. Seleccionados para aquellos clientes que les gusta disfrutar de lo exclusivo o simplemente quieren llevarse un obsequio único de La Rioja.

## ▶ PARKING CONCERTADO - WIFI - SALA DE REUNIONES - AMPLIOS ESPACIOS COMUNES - BIBLIOTECA - ASESORAMIENTO TURÍSTICO.



Un hotel de diseño vanguardista, que conserva en su estructura el espíritu y encanto del tradicional Centro Histórico de la ciudad.

Serenidad y calma, en pleno corazón de la capital, gozando de una ubicación única y privilegiada.

A pocos pasos nos encontramos con la Concatedral y su entorno cultural además de las afamadas zonas enogastronómicas de San Juan y Laurel.

MV es un ideal punto de partida para descubrir la cultura de la ciudad, los secretos culinarios y todo lo relacionado con los vinos de la DO Rioja.

# Bodhi Urban Spa, gran variedad de tratamientos

**B**odhi Urban Spa, ubicado en la calle Padre Marín 6 Logroño, es un exclusivo balneario urbano con unas cuidadas instalaciones en las que se combinan espacios de salud, bienestar y belleza.

Puedes conseguir una belleza integral gracias a sus variados y personalizados tratamientos faciales y corporales (masajes, exfoliaciones, envolturas...) sin olvidar la zona de aguas, en la que puedes elegir entre diferentes circuitos.

Además, puedes sorprender a quien quieras regalándole alguno de los servicios que ponen a tu alcance.

Las tarjetas regalo se presentan en unas cajitas de bambú con hojas aromáticas.

No lo dudes ¡¡¡Consúltanos!!!

#### Información y reservas

BODHI URBAN SPA LA RIOJA

C/ Padre Marín, 6 - 26004 LOGROÑO - La Rioja

Tels.: 941 239 297 - 941 273 102 - <http://larioja.bodhiurbanspa.es/>



# Calidad Rioja. Si quieres, lo tienes



**T**e ofrecemos la esencia de La Rioja. En esta Web puedes encontrar los mejores vinos, el mejor aceite de oliva, los mejores espárragos, pimientos, embutidos, quesos, patés, orujos... Tanto de La Rioja, como de otras zonas privilegiadas de nuestro país. Hacen la mejor selección en sus productos en cuanto a la relación calidad/precio, así mantienen la confianza de sus clientes.

Ellos les avalan desde hace más de 20 años. Te lo presentan para regalar, y lo envían a quien elijas, si es lo que quieres. Si no lo tienen en la Web, pueden conseguirlo.



Para más información

Tel.: 941 304 128 - [www.calidadrioja.com](http://www.calidadrioja.com)



## Thuser, joya universal

**T**huser es una Joya Universal en la que encontrarás las pautas para encontrarnos a nosotros mismos y disfrutar el arte de ser feliz, a través de su Audio Libro "Vuelo Directo".

Nos ayuda a ver la vida desde una perspectiva pura, sin distorsiones del mundo exterior.

Nos enseña que querernos es la base para estar en armonía con nosotros mismos y con el mundo que nos rodea.

Para completar éste método **Thuser** nos ofrece una pieza única de joyería "Unisex": Pulsera en Plata de Ley, cuero y acero, como alarma y recordatorio permanente de que somos nosotros quienes creamos nuestra realidad, así como el valor y la importancia de nuestra existencia, haciéndonos cómplices de nuestro poder.

*El método más completo para el desarrollo  
y crecimiento personal*



### SIMBOLOGÍA DE LA JOYA

- La pieza central representa el origen: Universo o Fuente Creadora.
- El cordón que se une a la pieza representa el cordón umbilical que nos une a todos al Grandioso Universo.
- El cierre "Mente Individual", representa el poder de atracción de cada uno.

Este grandioso regalo se puede adquirir en un elegante estuche, que incluye Audio Libro "Vuelo Directo" y Pulsera "Unisex" haciendo de su conjunto una Joya Universal. Embarca con **Thuser** en este "Vuelo Directo" y recuperarás el auténtico poder.

PVP: 49,90 euros

Para más información  
Tel.: 902 502 506 - [www.thuser.com](http://www.thuser.com)



## Tobelos, bodegas y viñedos

**L**a bodega Tobelos se encuentra ubicada en una de las zonas de La Rioja de mayor tradición vinícola, Briñas, a 2 Km. de Haro, y se asienta a modo de peldaño en una acusada pendiente sobre el cauce del Río Ebro, al pie de la Sierra Cantabria y los montes Obarenes. Goza de impresionantes vistas gracias a su posición elevada dominando el viñedo y el paisaje. Como consecuencia, unos vinos atractivos y sugestivos.

### Para más información

Ctra. Nacional 124. Km 45 - 26290 BRIÑAS - La Rioja - España  
Tel.: +34 941 305 630 - Fax: +34 941 313 028  
tobelos@tobelos.com www.tobelos.com

# Pizzería Da Vinci, Italia en Vitoria

**P**izzería Da Vinci es la más grande, elegante y acogedora pizzería situada en pleno centro de Vitoria Gasteiz. Su carta de presentación parte del afán por ofrecer los productos más frescos y saludables, combinados en su horno de leña traído expresamente desde Italia para dar el toque más exquisito a los paladares de los clientes.



Con una capacidad de 180 comensales y con salón privado para celebrar cenas de empresa, familiares o de grupos su especialidad son las pizzas, pasta fresca, carnes, ensaladas...todo se prepara también para llevar. El ambiente italiano y artístico junto con la mejor comida italiano-mediterránea no te dejará indiferente.

#### Información y reservas

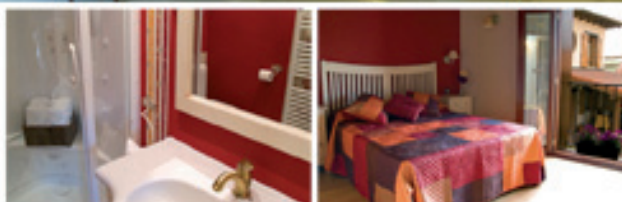
Manuel Iradier 48 - VITORIA-GASTEIZ

Tel.: 945 250 458

info@pizzeriadavinci.es - www.pizzeriadavinci.es



Destinos nacionales/Vitoria



## Casa Rural Amets Etxea, una estancia inolvidable

**U**bicada en plena montaña alavesa, junto al Parque Natural de Izki y a 15 minutos de la Rioja Alavesa, se trata de una casa de reciente construcción que cuenta con dos habitaciones individuales, equipadas con TV de plasma y cabina de hidromasaje.

Su cocina, con horno, microondas y vitrocerámica, lavavajillas y lavadora, cuenta con todas las prestaciones necesarias.

El salón, con chimenea y TV de plasma, hará su estancia más acogedora y su viaje, inolvidable.

Con la posibilidad de practicar golf, hípica, senderismo... y disfrutar del encanto de un entorno incomparable.

#### Información y reservas

CASA RURAL AMETS ETXEA

C/ Calle del Medio, 1 - 01118 BERNEDO - Álava - País Vasco

Tels.: 945 378 301 - 607 817 321

info@ametsetxea.com

Destinos nacionales/Vitoria

# Casa Castilla. Rincón Gourmet en Vitoria

**S**e trata de un pequeño comercio dedicado a productos gastronómicos de calidad cuyo lema es: de nuestra casa a su mesa. La atención al público personalizada es otra de sus características.

En **Casa Castilla** encontraremos: frutas, verduras, charcutería, ibéricos, panadería, congelados, droguería, productos delicatessen, vinoteca y prensa. Sus especialidades son la cocina precocinada de gran calidad, ibéricos Dehesa de Extremadura y verduras de la Ribera Navarra.

El tercer domingo de cada mes se ofrece jamón Ibérico cortado a mano por José Ángel Palacios, campeón en 2012 en la Feria Gourmet de Madrid.

*Abierto domingos y festivos.*

*Casa Castilla*

#### Información y reservas

Calle Portal de Castilla 40 - 01007 ARABA - Vitoria-Gasteiz  
Tel.: 945 131 809



Distribuidor oficial de los mejores vinos con Denominación de Origen Rioja Alavesa, en pleno centro de Vitoria.

Además en nuestro establecimiento disponemos de gran variedad de comida casera lista para llevar, diferentes tipos de cremosos quesos, exquisita selección de aceites aromáticos, pastas especiales o sabrosas croquetas, entre otras especialidades gourmet.

Asimismo elaboramos menús por encargo para grupos, adecuándonos a su presupuesto.

Nuestra pasión por la gastronomía de calidad y nuestro compromiso con los precios bajos, son nuestra mejor carta de presentación. ¡Sabrás disfrutarlo!

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

1ª planta de la Plaza de Abastos (Plaza de Santa Bárbara) · Vitoria-Gasteiz · 945 25 35 61





*Déjanos seducirte...*

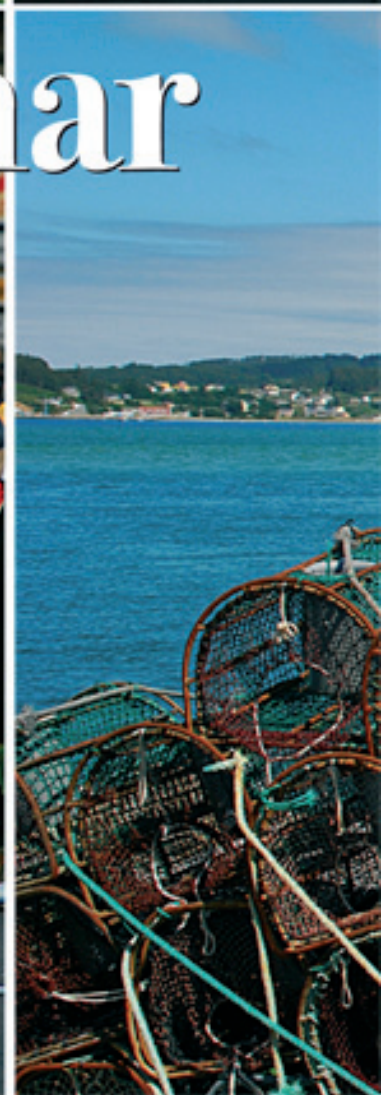
- ¿Un merecido descanso?
- ¿Las vacaciones soñadas?
- ¿Una sugerente cena?
- ¿Una celebración especial?
- ¿Playa y mar?
- ¿Piscina?
- ¿Jardines?
- ¿Esquí?
- ¿SPA?

....

**Pregúntanos, seguro que tenemos lo que te apetece**



# Galicia, donde llegan al mar





# los sueños

Imaginar una tierra en la que se ven cosas que son pero que no son, donde parece que llueve y no, donde todo puede pasar y si pasa hay que pellizcarse para entender que lo que se ve es real y no inventado. Esa tierra que nos deleita con manjares de una calidad que no tiene parangón con nada de lo que hayamos probado antes, nos recibe con unos paisajes y unas maravillas a la vista que nos obligan a preguntarnos continuamente si lo que presenciamos es ilusorio o palpable. Es y no es. Puede ser y no puede ser. Galicia nos abre sus brazos envuelta entre brumas, y poco a poco se nos va descubriendo como un lugar con un hechizo especial. En su interior encontraremos campiñas de un verde magnético, que nos embriaga y subyuga. Ríos y peñas, montes escondidos, valles que parecen fuera del tiempo y que están en este, pequeñas aldeas donde se vive y se siente de una forma auténtica, particular, donde todo parece posible y creíble. Los ojos dicen una cosa, la cabeza otra, y el corazón...

El interior de Galicia nos depara también ciudades monumentales, como Lugo, o Mondariz, de corazón escondido y sencillo, como Ourense, y poblaciones con gentes amantes de su entorno, de su magia, de su brumoso acento, pero también rompedoras y festivas cuando la ocasión se tercia. Esa Galicia soñadora se vuelca siempre hacia el mar. El Atlántico como punto de llegada. Una costa que puede ser plácida, de playas inimaginables, pero también puede ser agreste, salvaje, mortal en su belleza. Y de ella se extraen unos frutos que suponen todo un deleite para los sentidos.

Una tierra de ciudades que son el final de un camino, pero el principio de una experiencia eterna. Santiago de Compostela y sus múltiples significados, A Coruña y el punto de mira puesto en el Océano, Vigo y su talante siempre rompedor... monumentalidad, tradición, sabor añejo, pero también jovialidad, pasión por lo contemporáneo y lo que menos te esperas. Ciudades con arte, gallegos que marcan tendencias, pasión por no quedarse nunca con lo que hay. Siempre yendo más allá, porque aunque la tierra se acabe, queda el mar.

El contraste, lo que puede ser y lo que es. Lo que parece por lo que nos dicta la vista, y lo que sabemos que debe ser. Galicia nos engaña, nos atrae, nos hace entender que hay que darle varias vueltas a las cosas antes de tener certeza de algo. La visita nos deja con cosas pendientes. Los sueños, al despertar, nos hacen anhelar seguir soñando.





## A Curtidoria, la luz del sabor

**C**on catorce grandes ventanales a tres calles en una sola casa, este es el emblemático lugar elegido para poner en marcha este restaurante.

Antiguamente el inmueble estaba ocupado por una tienda de curtidos y se ha tratado de respetar al máximo su estructura original redecorándolo con un gusto exquisito. Las amplias cristalerías permiten al comensal disfrutar del entorno del casco histórico en un espacio privilegiado dentro de la ciudad.

Una casa del Siglo XIX, de un minimalismo inteligentemente conjugado con la estructura original, un salón privado que nos recuerda al art-decó, un mueble chino antiguo en rojo y negro... paredes con papel pintado comprado en una feria de Lisboa y restaurado para la ocasión, suelo de pinotea traído de Rusia, lámparas rojas...

Con su apertura en 2004, la oferta gastronómica de Santiago de Compostela se ha visto ampliada con una cocina huye de elitismos y permite disfrutar de arroces, ensaladas, carnes y pescados a unos precios más que asequibles.

Destacar entre sus especialidades, los arroces en sus distintas formas (arroz negro, con setas, con bogavante...) donde el secreto es el arroz!!

Con una amplísima bodega para los amantes del vino, sus referencias incluyen prácticamente todas las denominaciones de origen españolas y alguna recomendación especial del sumiller.

Un lugar imprescindible en el corazón de Santiago de Compostela.

### Información y reservas

Rúa da Conga 2-3 - 15704 SANTIAGO DE COMPOSTELA

Tel: 981 554 342

info@acurtidoria.com - www.acurtidoria.com



# San Francisco Hotel Monumento \*\*\*\*

## En el corazón de la historia

**A** 150 m de la catedral de Santiago se encuentra **San Francisco Hotel Monumento**, uno de los conjuntos históricos más emblemáticos de la ciudad, declarado Bien de Interés Cultural.

Recientemente rehabilitado, el diseño moderno del edificio se fusiona a la perfección con la arquitectura del siglo XVIII.

El hotel dispone de 82 habitaciones, 2 claustros cubiertos, auditorio, 6 salas de reuniones, restaurante, comedor monumental, el museo de Tierra Santa, 30.000 m<sup>2</sup> de zonas verdes...

Cabe destacar la piscina cubierta, como punto de relax único en este enclave histórico y la excelente cocina que combina tradición y últimas tendencias con los productos de las huertas de los frailes como ingredientes protagonistas.

Y por supuesto el ingrediente más importante:

*La tranquilidad de un convento franciscano.*

#### Información y reservas

Campillo de San Francisco 3  
15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA  
Tel.: +34 981 58 16 34  
hotel@sanfranciscohm.com  
www.sanfranciscohm.com



## Casa do Merlo, despacio y buenos alimentos

Entre las rías de Ribadeo y Foz, a 500m de la playa y a 2Km de la bellísima y famosa Playa de Las Catedrales, se encuentra este casal amurallado del siglo XVII y restaurado en el año 2002.

Amueblado en estilo colonial, cuenta con 10 habitaciones (1 Cuádruple, 4 Triples y 5 Dobles) todas con baño completo y totalmente equipadas. La casa dispone de varias salas y salones con chimenea, biblioteca, sala de juegos, sala TV, salón cocktail, comedor, etc. Además del porche y la terraza, donde se encuentra una espectacular colección de bonsais.

El desayuno de bufet consta de huevos y bacon al gusto, quesos, embutidos, mermeladas caseras, bizcochos, croissants, tostadas, magdalenas, cereales, fruta, tomate, membrillo, yogures, zumo natural, etc.

Frente a la Casa se encuentra un bonito comedor acristalado con vistas al jardín donde podrá degustar las especialidades de la casa: Arroces, Cochinillo y Lechazo asados en horno de leña, además de otros muchos platos hechos con cariño por los cocineros con productos de la tierra y del mar siempre frescos.

### Información y reservas

CASA DO MERLO  
Tel: 982 13 49 06 - Fax: 982 13 49 07  
www.casadomerlo.com - hotel@casadomerlo.com  
GPS: N 43° 33.292' / W 7° 11.196' -



## O Semáforo, descanso en los confines de la tierra

**C**onstruido a 143 metros sobre el nivel del mar, **O Semáforo** se levanta en el Finisterre Atlántico, donde este se une con el mar. Un edificio que se vuelve diminuto ante la inmensidad de un horizonte que parece no tener fin.

En el extremo más occidental de la península, frente al inmenso Atlántico, se alza **O Semáforo**. Su extraordinaria y privilegiada situación hizo que hasta hace 50 años funcionara como servicio de vigilancia para la marina de guerra.

Sin perder su esencia ha pasado de centro de vigilancia a un cómodo edificio dotado de 4 habitaciones dobles y una individual dotadas de baño completo, televisión, calefacción y teléfono.

**O Semáforo** es un lugar lleno de historia en el que tierra, mar y viento se unen para convertirlo en un paraje que nos aleja

del ambiente cotidiano y nos envuelve en un entorno embriagador, pudiendo disfrutar de todo ello en cada estancia de **O Semáforo**, en su acogedora sala de estar, en su cálida cafetería y en el bar **O Refugio**, que, en su época servía de almacén de carbón, diferentes espacios que nos sitúan en un escenario incomparable. Un lugar que la historia ha convertido en un **Semáforo** único, embellecido por el entorno propio del fin de la tierra.

**Información y reservas**  
 FARO DE FINISTERRE  
 15155 FINISTERRE - A Coruña  
 Tel: 981 725 869 - Fax: 981 740 807  
[www.osemaforo.com](http://www.osemaforo.com)

# A Mundiña, la cocina gallega más natural

**A** Pedra da Mundiña, es uno de los rincones más emblemáticos de A Costa da Morte. Y de allí, de las lonjas de A Costa Da Morte, proceden la mayoría los pescados y mariscos que ponen a su disposición cada día en 'A Mundiña'.

El restaurante, con capacidad para 40 comensales y que cuenta con Álvaro Ameijenda (en la foto) como Jefe de Sala, dispone de una carta que varía en función del mercado, con elaboraciones sencillas, tradicionales, en las que la materia prima es la principal protagonista. A su disposición, una carta de vinos con unas 150 referencias en constante variación, con las diferentes novedades del mercado vinícola nacional e internacional. El sumiller Rafa Varela, selecciona semanalmente 8 referencias de vinos para degustar por copa.

Su Jefa de Cocina, Silvia Facal, propone una cocina de mercado, sencilla y tradicional. La forma tradicional gallega de preparar los pescados de roca, la Caldeirada, se ha convertido en su plato estrella. Pero A Costa da Morte es más que pescado, con excelentes verduras, quizá la mejor patata del mundo, el pan... los mejores productos obtenidos de la forma más natural.



#### Información y reservas

C/ Estrella 10 - 15003 A CORUÑA

Tel. +34 881 899 327 - info@amundina.com - www.amundina.com

**bradoiro**  
JOYEROS

*Somos fabricantes, damos vida a tus diseños*

Riego de Agua 12 - 15001 A CORUÑA - Tel.: 981 903 470 - Fax: 881 927 935 - obradoirojoyeros@mundo-r.com

**G**alisorei  
DELICATESSEN

*La calidad y el servicio están aquí:  
Galisorei.-  
Pruébalos, repetirás seguro,  
el sabor de Galicia en tu casa. Desde Galisorei llevamos a vuestras casas el mejor producto Gallego.  
Estés donde estés no dejes de disfrutar de nuestros manjares.-  
Entregas en 48 horas.-*

ARTELAG



## Galisorei Delicatessen, productos artesanos gallegos

**G**alisorei Delicatessen es un espacio gastronómico que nace con la idea y la misión de dar a conocer por todo el mundo lo que en Galicia se produce. Así, se dedican a la distribución de productos de alimentación gallegos de gran calidad a particulares y a empresas.

Cuentan con una amplia experiencia en el sector y, como no, están a su entera disposición para ofrecerle el mejor servicio de comidas. Puede así reservar el servicio que necesite directamente, señalando qué es lo que desea y la fecha en la que mejor le convenga.

Buena comida, buen gusto y sobre todo, un trato óptimo a sus clientes. Porque nada les importa más que la satisfacción del cliente.

Para más información  
Avda. General Portomeñe 21  
27570 ANTAS DE ULLA - Lugo - España  
Tel.: 982 379 234 - Móvil: 667 471 563  
raquel@galisoreidelicatessen.com - www.galisoreidelicatessen.com



## Cárnicas Teijeiro, el experto en Porco Celta

**H**ablamos de todo un clásico en la elaboración de productos cárnicos, con una experiencia en el sector de más de 40 años, ha aumentado su gama de embutidos y salazones con la incorporación de los derivados de la elaboración del Porco Celta.

El Porco Celta es una especie autóctona de Galicia en fase de recuperación, bajo la tutela de la Xunta de Galicia y Asoporcel. Se cría en libertad, alimentado con castañas, bellotas y pasto de monte.

Unos productos que pueden disfrutarse tanto a través de la venta al por mayor en sus instalaciones en la Calle San Lázaro 15 de Sarria, o en la carnicería de la misma marca en la Calle Calvo Sotelo 46 de la misma ciudad.

Destaca la producción artesanal con curación tradicional, sin conservantes, ni colorantes, y sus ricos salazones del cerdo como el lacón, jamón, etc.

En su carnicería, además de una amplia gama de productos derivados del cerdo, dispone de una extraordinaria ternera de raza gallega autóctona, así como todo tipo de productos artesanales gallegos.



**Para más información**

CARNICERÍA: Avda. Calvo Sotelo 46 - SARRIA - Lugo

Tel: 982 533 479

FÁBRICA: Calle San Lázaro 15 - SARRIA - Lugo

Tel: 982 530 561 - Fax: 982 532 305

fabrica@carnicasteijeiro.com



## Mesón O Gaiteiro, referencia en A Mariña

**E**nclavado en el incomparable marco del Área Recreativa de Santa Cruz en Ribadeo, este pequeño local que abrió sus puertas en 1991, se ha ido consolidando con el paso del tiempo en una referencia gastronómica en la zona de A Mariña occidental.

Actualmente tiene capacidad para atender a 400 personas, y se enfrenta a retos cada vez más grandes. Cuenta con un espacio natural único, un amplio aparcamiento, dos parques infantiles, y una increíble área recreativa, en la que se cuentan más de 150 mesas y unas 60 parrillas, y donde las familias optan a pasar las tardes de buen tiempo

Su especialidad son las carnes a la brasa, el churrasco cerdo y ternera, carnes de buey y lógicamente un menú del día económico 8€, siendo uno de los locales referentes de la zona. Dispone de un increíble espacio llevar a cabo cenas de grupos, empresas así como fiestas y eventos.

### Para más información

Santa Cruz s/n - RIBADEO - Lugo  
Tel: 982 131 155



## Tartas Ancano, sinónimo de calidad

**P**ortomarín, a orillas del Miño y en plena Ruta Jacobea, es la cuna de Tartas Ancano. Empresa fundada en 1969, heredera de una larga tradición pastelera, Tartas Ancano es una empresa con una difusión muy extendida y arraigada en los principales Hoteles y Restaurantes nacionales, así como en casas especializadas de productos gallegos.

La tarta de almendra más famosa de Galicia. Elaborada con almendras, azúcar, huevos y mantequilla. Seleccionando minuciosamente los productos para responder a una tradición transmitida de padres a hijos y el compromiso con la calidad.

Otro de los productos comercializados por la firma son los 'Bombones de Almendra', elaborados de forma artesanal, sabia combinación de chocolate negro y almendras tostadas, todo ello de la mejor calidad.

Información y reservas  
PORTOMARÍN - LUGO  
Tel.: +34 982 54 50 29  
Fax: +34 982 54 53 56  
correo@tartasancano.com - www.tartasancano.com



## Restaurante O Grelo

**L**es presentamos una casa en la que destaca la sencillez. La intención de crear un ambiente acogedor y tranquilo, fue lo que guió a **Emilio Rodríguez** al amueblar y decorar **O Grelo**.

En cuanto a su cocina, se muestra un cuidado exquisito en la selección de la materia prima, con una técnica impecable, cocción suave en su punto, salsas tradicionales y ligeras, que constituyen los elementos básicos de una cocina que sentó cátedra en la comarca de Lemos.

Su carta se divide en cinco apartados, entrantes fríos, entrantes calientes, pescados frescos, carnes y aves. En los primeros domina la fuerza de los ibéricos, patés, pimientos de piquillo, espárragos, etc; sus entrantes calientes juegan con la ventaja de la cocina tradicional gallega, con el pulpo, las croquetas de marisco, empanada y un largo etcétera. Los pescados se preparan también según formas tradicionales, como la merluza a

la gallega, caldeirada, rape y bacalao, forman un todo exquisito. Las carnes merecen un apartado específico, junto con el tradicional solomillo de ternera, está la costilla asada y mención aparte las temporadas de caza, como el jabalí, el ciervo y el venado. En cuanto a las aves, constituyen una novedad de temporada, la codorniz, el pato y el faisán.

Su bodega consta de más de 4000 botella de todas las Denominaciones de Origen, destacando el vino de la casa Don Bernardino.

El restaurante se encuentra en Monforte de Lemos, al sur de la provincia de Lugo, cuyo núcleo urbano constituye uno de los conjuntos monumentales más representativos de Galicia.

### Para más información

C/ Campo de la Virgen, s/n - MONFORTE DE LEMOS - Pontevedra  
Tel: 982 40 47 01 - [www.resgrelo.com](http://www.resgrelo.com)



Destinos nacionales/Galicia



## Adega do Emilio, la honradez como divisa

**E**n Adega do Emilio se refleja la amabilidad del pueblo orensano, que es mucha, y se esfuerzan en que el visitante mantenga la buena imagen que se lleva de una ciudad tan encantadora.

Su cocina se resume en una palabra: *honradez*. Con una muy buena materia prima, que intentan que llegue al comensal en plenitud de forma y sabor en cualquiera de sus platos, sea sencillo o de una más cuidada elaboración.

Todos ellos hechos con mucho mimo. Bien los platos tradicionales como el Caldo Gallego hecho al estilo de las abuelas, el Pulpo a Feira, Revuelto de Grelos, la Merluza a la Gallega o su exquisito Solomillo al Foie. Y también platos más elaborados como las Vieiras al Albariño o el Pastel de Rape.

La Adega do Emilio se ubica en una antigua hospedería con más de un siglo de antigüedad donde paraba tanto ganado como ganaderos. En 2004 se realizó una reforma respetando todo lo recuperable para convertirlo en el restaurante que es hoy.

El establecimiento cuenta con dos comedores interiores, un comedor en el exterior y uno en la antigua zona de la huerta para la época estival.

### Información y reservas

Avenida das Caldas, 11 Bajo - 32001 ORENSE

Tel: 988 219 111 / 988 214 085

adega@adegadoemilio.com - www.adegadoemilio.com

SERIE ORO

DAPORTA

PRODUCT OF GALICIAN MOUTHS OF RIVER

MARISCOS  
DAPORTA

PRODUCT OF GALICIAN MOUTHS OF RIVER

# Conservas Daporta. Siéntese, relájese y disfrute



Para más información

Avda. de Castrelo 88 - 36630 CAMBADOS - Pontevedra - Tel.: 986 520 111

info@conservasdaporta.com - www.conservasdaporta.com



# Tesoros de España, patrimonio que nos





# el enorgullece



**S**i bien el país no parece atravesar unos momentos muy radiantes en algunos aspectos, aunque los éxitos deportivos puedan maquillar en algo esa cierta pesadumbre, hay algo que los españoles tenemos y que nos debe servir como ejemplo de que somos algo más que lo que indican los datos macroeconómicos. España es un país que reúne en su geografía toda una serie de atractivos que tienen mucho que ver no sólo con la belleza de los paisajes, con la naturaleza, con todo aquello en lo que el hombre no ha tenido realmente demasiado que ver. Lo que es bonito porque está ahí, lo es aquí y en cualquier parte. Sin embargo, hay otros elementos, en los que el ser humano, y en este caso, los españoles, sí que hemos puesto nuestro particular acento. España es un país con un Patrimonio Histórico, humano, cultural y monumental, enorme. Civilizaciones, culturas, mezclas, momentos de grandioso esplendor que nos han dejado un legado de impresionantes obras de arte, edificios esplendorosos, conjuntos urbanos que quitan el hipo a los visitantes... y también otros momentos en los que el ingenio ha suplido a la opulencia y en los que de la necesidad hemos hecho virtud, los cuales nos han regalado para la posteridad obras maestras en las que hemos puesto de manifiesto que tenemos algo que nos hace diferentes, especiales, en las buenas y en las malas.

La puesta en valor de lo que tenemos, de lo que somos capaces de hacer, nos ha de servir como un ejemplo para el futuro. Como una manera de vender hacia el exterior una imagen de nuestro país capaz de construir grandes cosas, de deslumbrar con sus monumentos, con el arte, con su Patrimonio. Pero al mismo tiempo, ese ejemplo nos ha de servir no como una forma de olvidarnos del futuro, refocilándonos en las glorias pasadas, sino para encarar los días venideros con la confianza en que es posible, sean cuales sean las circunstancias, seguir creando y seguir mejorando. Ciudades universitarias como Alcalá de Henares, focos culturales donde nació nada menos que un idioma como los monasterios de Suso y Yuso, conjuntos monumentales donde descansaron reyes como Aranjuez, casas colgantes de Cuenca, Segovia y su acueducto, el románico del Pirineo catalán..., qué más podemos decir.

Por eso, les invitamos a recorrer nuestro país con otros ojos, viendo lo que nos rodea como el trabajo de muchos siglos en los que hemos contraído ciudades, entornos, monumentos, obras de arte... tesoros, que merece la pena que se destaquen, se reconozcan y se divulguen.



# La Alfajería, un palacio para Zaragoza

**S**e trata de uno de los monumentos más importantes de la arquitectura Hispano-Musulmana del siglo XI y un espacio emblemático así como escenario clave en la historia y vida política de la Comunidad Autónoma aragonesa. Aunque el edificio ha sufrido sucesivas reformas, podemos pasear entre sus bellos pórticos ajardinados del patio de Santa Isabel, por el Salón Dorado y el Oratorio. Del periodo posterior a la Reconquista destaca el palacio mudéjar de Pedro IV, así como la capilla de San Martín. La reforma más importante desde el punto de vista artístico es la realizada por los Reyes Católicos en 1492. El palacio fue

sede desde 1485 sede del Tribunal de la Inquisición, incluidas sus cárceles y acuartelamientos de tropas de 1706 en adelante. Parte de sus dependencias son en la actualidad sede de las Cortes de Aragón. Cabe destacar la Torre del Trovador, fechada en el siglo IX, en la que Verdi sitúa la acción de su famosa ópera 'El trovador'.

Para más información  
[www.zaragoza.es/ciudad/turismo/](http://www.zaragoza.es/ciudad/turismo/)



  
**THE GUINNESS HOUSE**  
*Restaurante*  
cesar agosto 16

información y reservas:  
976 23 33 38  
[restauranteguinness@latierra.org](mailto:restauranteguinness@latierra.org)  
[www.latierra.org](http://www.latierra.org)

 [restauranteguinness](https://www.facebook.com/restauranteguinness)  [guinnessgz](https://twitter.com/guinnessgz)



## Cuenca y sus Casas Colgadas

**C**uenca fue declarada en 1996 por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. Una ciudad que se presenta como una perfecta combinación de arte moderno y de tradición.

Las Casas Colgadas de Cuenca constituyen uno de los símbolos más emblemáticos de la ciudad, de origen y traza medieval, que exhiben sus balconadas de madera, mampostería vista y ménsulas superpuestas de piedra sobre la hoz del Huécar.

No se conoce con exactitud el origen de estas Casas Colgadas, ya que mientras para unos es musulmán, para otros es medieval, de en torno a los siglos XIV-XV.

Pudo ser una antigua casa solariega, en virtud del escudo del canónigo Gonzalo González de Cañamares encontrado en su interior. Toda la fachada de la hoz del Huécar tuvo casas

colgadas, pero hoy sólo se conservan estas tres, muy restauradas a comienzos de este siglo.

El mito, la magia y la leyenda las elevó a la categoría de Monumento Histórico-Artístico.

En dos de ellas se encuentra el Museo de Arte Abstracto Español. Contrasta el interior formado por obras de arte abstracto que forman parte de la colección de arte de la Fundación Juan March, que desde los años 70 constituyen también un importante foco de atracción de visitantes para la ciudad.

Para más información  
[www.turismo.cuenca.es](http://www.turismo.cuenca.es)

### *La auténtica cocina conquense* **Restaurante Asador de Antonio**

Este restaurante, ubicado en la bella e histórica capital conquense, constituye un restaurante cuya magia y arte encanta a los más exigentes, en un local acogedor, de cuidado ambiente.

Desde 1995 ofrece una cocina tradicional manchega, con especial acento en sus asados al horno de leña. Sabores y sensaciones en platos excepcionales como el Cochinillo, o el Cordero lechal.

Dispone de un salón para 50 comensales, con decoración neorústica, totalmente climatizado y con buenos precios.

#### Información y reservas

Avda. Castilla-La Mancha 3, bajo - 16003 CUENCA - Tel.: 969 222 010





# Segovia, ciudad antigua y acueducto

**L**a Unesco incluyó en 1985 a la antigua ciudad de Segovia y su acueducto romano en su listado de Ciudades Patrimonio. Una elección fundamentada, pues la belleza de su enclave, el entorno, sus edificios, arboledas y calles son razones implacables para tomar una decisión de tal calibre.

Una ciudad que es lo que es por quienes en ella han habitado. Es la ciudad desde la que Alfonso X estudiaba el firmamento, que sirvió de inspiración a Quevedo para el Buscón don Pablos, donde se proclamó reina de Castilla a Isabel I, el lugar donde se imprimió un por primera vez en España.

Una ciudad por la que han pasado muchas cosas y personas que han hecho y pensado más. Juan de la Cruz, Santa Teresa de Jesús, los comuneros, María Zambrano, Antonio Machado, Gómez de la Serna desvelando 'El secreto del Acueducto'.

Su acueducto, único y magnífico es una de las más soberbias obras llevadas a cabo por los romanos en todo su vasto imperio. Fue construido para llevar a Segovia el agua de la sierra y hoy constituye el símbolo heráldico de la ciudad.

Aunque cuenta la leyenda que fue construido por el diablo, las hipótesis apuntan al siglo I en la época de los Flavios. Consta de 167 arcos de piedra granítica del Guadarrama, sus sillares están unidos sin ningún tipo de argamasa mediante un ingenioso equilibrio de fuerzas.

Un emblema de una ciudad, antigua, con solera, pero con atractivos culturales y gastronómicos de primer nivel.

Para más información  
[www.turismodesegovia.com](http://www.turismodesegovia.com)

## La Pentola, cocina italiana y creativa

Restaurante-Cafetería La Péntola presenta una cocina creativa basada en la tradición italiana con toques castellanos. Su sincera intención de agradar a jóvenes y mayores ha convertido este céntrico espacio de ambiente minimalista en un lugar de moda para cualquier momento del día: desayunos, tapas, comidas sencillas o cenas de amigos.

Su carta incluye pizzas y pastas de cuidada elaboración y originales platos de creación propia, como los tallarines con cocochas de bacalao y el risotto de setas del bosque.

También son muy apreciadas sus ensaladas ligeras al estilo mediterráneo y sus postres artesanos.

La Péntola cuenta con dos zonas independientes, para disfrutar de una oferta gastronómica singular a unos precios muy razonables.





## Vall de Boí, arte en la montaña

**D**urante los siglos XI y XII, en el Valle de Boí, en el Pirineo de Lleida, se vivió una importante actividad constructora y artística. Grupos de picapedreros, maestros pintores y talleres de artesanos levantaron, decoraron y amueblaron un conjunto de iglesias románicas excepcional: Sant Climent y Santa María de Taüll, Sant Joan de Boí, Santa Eulàlia d'Erill la Vall, Sant Feliu de Barruera, la Nativitat y Sant Quirc de Durro, Santa Maria de Cardet y l'Assumpció de Còll.

Ocho iglesias y una ermita declaradas Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco.

Construidas bajo la influencia del románico lombardo, las iglesias del Vall de Boí son edificios funcionales, de una a tres

naves que se levantan con pequeños sillares de granito y se cubren con envigados de madera o bóvedas de cañón. Por encima de todo destacan los campanarios. Esbeltas torres de planta cuadrada que cumplían una función de comunicación y vigilancia del territorio.

En el interior de las iglesias, los conjuntos de pintura mural, los descendimientos de la cruz, las tallas y los frontales del altar, llenaban los espacios de imágenes destinadas a revelar los valores espirituales de la sociedad medieval.

Para más información  
[www.centreromanic.com](http://www.centreromanic.com)

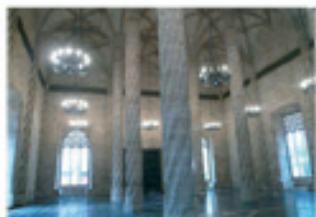
## Hotel Pey, puerta abierta en el Pirineo

Situado en el centro de Boí, en el Pirineo llerdense. Un establecimiento que combina unas modernas instalaciones junto con el ambiente rural y de montaña, que garantiza una estancia inolvidable, en el enclave del Parque Nacional de Aiguestortes y Sant Maurici y la ruta de las iglesias románicas más importantes de Europa.

Un hotel con cómodas habitaciones además de un hostel con precios más económicos, un restaurante, cafetería, sala de estar y guarda esquís, entre otros servicios.

Información y reservas  
 Tel: 973 696 036  
[www.hotelpey.com](http://www.hotelpey.com)





## La Lonja de la Seda

Se trata de uno de los edificios más característicos de Valencia, además de ser uno de los más famosos monumentos del gótico civil que puede ofrecer Europa. Monumento Histórico Artístico de carácter nacional desde 1931, fue declarada por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad en 1996. La **Lonja de Mercaderes** está situada en el centro de la urbe, frente al Mercado Central y el Templo de los santos Juanes, y ocupa una superficie rectangular cuya área es de unos 1990 metros cuadrados. A finales del siglo XIII, la antigua **Lonja** se presenta insuficiente dada la prosperidad de la ciudad y en 1469 se decide iniciar la construcción de una nueva **Lonja**. La primera piedra se coloca en 1492. El ingeniero y arquitecto valenciano Pere Compte fue la principal figura en la construcción de la obra.

La **Lonja** consta de tres cuerpos claramente diferenciados y un jardín o 'patio de naranjos'. El Salón Columnario o Sala de Contratación está dividido en tres naves longitudinales y cinco transversales, en función de las ocho columnas exentas que soportan las bóvedas. Su altura, de 17,40mts transmite una singular monumentalidad a las columnas. En esta sala se instaló la Taula de Canvis, que tuvo gran prestigio por su solvencia y volumen de operaciones bancarias, y donde se dio la 1ª letra de Cambio conocida en España, que se encuentra en el Archivo Municipal de Valencia.

Para más información  
[www.turisvalencia.es](http://www.turisvalencia.es)

## La Marcelina, un lujo en la playa

Fundado en 1888, **La Marcelina**, el Restaurante Decano de Valencia le ofrece la mejor cocina mediterránea junto al mar. Rodeado de un bellissimo paisaje, disfrutará de la riqueza gastronómica del Mediterráneo, el buen gusto, en un ambiente relajado y cómodo, entre amigos, en un mundo muy particular. La experiencia, un esmerado servicio y una atención constante, han permitido mantener, día a día, el prestigio que **La Marcelina** ha ido acumulando desde hace más de ciento veinte años.



**La Marcelina**  
 DECANO DE LOS RESTAURANTES VALENCIANOS

**Cámara**  
 Valenciana



Información y reservas: Avenida Neptuno 8 - PLAYA LAS ARENAS - Valencia  
 Tel.: 963 712 025 / 963 723 316 - [info@lamarcelina.com](mailto:info@lamarcelina.com) - [www.lamarcelina.com](http://www.lamarcelina.com)



# Palmeral de Elche, un símbolo mediterráneo

**E**lche tiene a gala el ser conocida como el Oasis del Mediterráneo. Y si hay un elemento que caracteriza a la ciudad, es sin duda, su **Palmeral**. Elche no se entiende sin las palmeras, que configuran un paisaje urbano único desde hace más de 1000 años.

ejemplares, constituye el mayor palmeral de Europa. Si lo miramos desde cierta distancia puede parecer un bosque, pero en realidad es una plantación realizada con fines agrarios, de ahí que a las parcelas o a sus agrupaciones, se les denomine huertos. Cada una de las parcelas está flanqueada por alineaciones de palmeras, de manera que, vistas desde el aire, forman cuadrículas.

El origen del palmeral se remonta al siglo X, cuando los árabes trasladan la ciudad a su actual emplazamiento, es por tanto un sistema de cultivo andalusí, que ha sobrevivido hasta nuestros días. El **Palmeral de Elche** fue reconocido por la Unesco, al declararlo Patrimonio de la Humanidad en el año 2000. Un espacio desde el que visitar el **Palmeral de Elche**, para disfrutar al máximo de este espacio natural es el Museo, ubicado en una casa tradicional del céntrico Huerto de San Plácido, nos desvela los orígenes, historia, desarrollo y cultura del **Palmeral**.

Para más información  
[www.turismedelx.com](http://www.turismedelx.com)

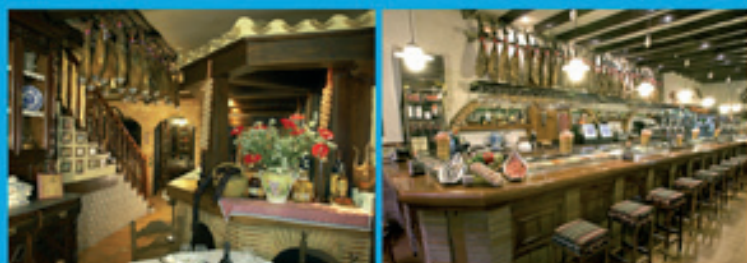
## Mesón El Granaino Elche

Situado en el centro de la ciudad y con más de 45 años de experiencia, **Mesón El Granaino** nos ofrece la combinación de productos de calidad con un servicio excelente. Bien tapeando en su magnífica barra o comiendo en cualquiera de sus salones, nos sorprenderá su buena relación calidad-precio.

Su carta es una amplia selección de platos sabrosos y rotundos, sin lugar para experimentos o aventuras. Cocina tradicional española, de raíces populares, adaptada a los gustos actuales.

Junto a sus platos de cuchara (lentejas de la abuela, gazpacho de conejo y caracoles o su especialidad, la olla granaina), se recomienda el marisco, pescado del día de las lonjas, ibéricos, arroces y guisos tradicionales.

La gran variedad y calidad de sus tapas, le mereció en 2002 el premio a la Mejor Taberna del Año de la Guía Gourmetour.



### Información y reservas

MESÓN GRANAINO  
 Josep María Buck, 40 - 03201 ELCHE - Alicante  
 Tel./Fax: +34 966 664 080 - Móvil: +34 626 018 323  
[info@mesongranaino.com](mailto:info@mesongranaino.com) - [mesongranaino.com](http://mesongranaino.com)

**EL GRANAINO**  
 fundado en 1974



## Monasterios de Suso y Yuso

**E**miliano, conocido hoy como Millán, fue un pastor nacido en Berceo en 473, y fue un eremita discípulo de San Felices. Muere en 574 y es enterrado en **Suso**. La cueva donde vivía se convierte en ermita, la ermita en iglesia y un pequeño cenobio donde vive una pequeña comunidad presidida por un abad.

El **Monasterio de Suso** fue fundado por San Millán en el siglo V. Tiene elementos visigóticos, mozárabes y pre-románicos, predominando el mozárabe del siglo X. Según la tradición en los sepulcros del claustro fueron enterrados los siete infantes de Lara, y fue donde Gonzalo de Berceo, el primer poeta en lengua española, recibió su primera educación en la escuela monástica.

Por su parte, el **Monasterio de Yuso** se construyó para alojar los restos de San Millán. En 1053 los restos de San Millán fueron trasladados por el rey García IV de Navarra, que pretendió

trasladar el arca a Nájera. Pero según la tradición, los bueyes que tiraban de la carreta no pudieron con la carga y se interpretó que el santo deseaba permanecer allí, por lo que el rey ordenó construir un nuevo monasterio.

Los monasterios de **Suso** y **Yuso** de San Millán de la Cogolla fueron declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1997, por razones históricas, artísticas, religiosas, lingüísticas y literarias.

En este recinto monástico fue el lugar donde se escribieron las primeras palabras en romance, la lengua que hoy conocemos como castellano.

Para más información  
[www.monasteriodeyoso.org](http://www.monasteriodeyoso.org)

## Restaurante Asador de San Millán



Situado en el Valle de San Millán y junto a los Monasterios de Suso y Yuso, al que le fue conferido el título de Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

Con una capacidad 200 personas y unas inmejorables vistas al valle, y sin barreras arquitectónicas, es el espacio ideal para todo tipo de celebraciones, bodas, bautizos y banquetes.

El Restaurante cuenta con menú del día, carta y platos de picar

C/ Prestiño s/n  
28326 SAN MILLÁN DE LA COGOLLA - La Rioja  
Tels.: 941 373 243 - 660 606 855  
[asadorsanmillan@najeranet](mailto:asadorsanmillan@najeranet)  
[www.asadorsanmillan.com](http://www.asadorsanmillan.com)



# Real Monasterio de San Lorenzo del Escorial, para la eternidad

**S**an Lorenzo de El Escorial cuenta con un valioso Patrimonio Arquitectónico que justifica el gran atractivo turístico de la localidad.

Felipe II expuso en 1561 los motivos por los cuales se construyó el Monasterio: el reconocimiento por la victoria de San Quintín, que tuvo lugar el día de San Lorenzo en 1557, y el deseo de erigir un mausoleo en memoria de sus padres y de él mismo, puesto bajo la advocación de San Lorenzo. La obra se inició en 1563 con el arquitecto Juan Bautista de Toledo, pero quien la continúa es su discípulo Juan de Herrera, desde 1567 hasta 1584, fecha en la que termina la construc-

ción del Monasterio. El arquitecto reformula el proyecto anterior y crea un estilo propio, denominado herreriano, caracterizado por la desnudez decorativa y el rigor geométrico.

El Monasterio de San Lorenzo del Escorial fue declarado en 1931 Monumento Histórico-Artístico y en 1984 fue reconocido por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad.

Para más información  
[www.sanlorenzoturismo.org](http://www.sanlorenzoturismo.org)

## Restaurante Horizontal Monumento al buen gusto

Ubicado en un privilegiado entorno, con una agradable terraza en verano bajo acogedores árboles y confortables salones en invierno gracias a su cálida chimenea y elegante decoración.

Oferta una carta atractiva y diáfana con una calidad insuperable en las materias primas.

Actualmente disponen de carnes rojas a la parrilla con carbón de encina y sus postres de elaboración propia son para recomendar sin duda alguna.

Dispone de salones para celebrar cualquier tipo de evento.

### Información y reservas

Camino Horizontal s/n - 28200 SAN LORENZO DE EL ESCORIAL - Madrid  
 Tels.: 91 890 38 11 / 91 890 81 68 / 619 244 872 - Fax: 91 896 91 99  
[reservas@restaurantehorizontal.com](mailto:reservas@restaurantehorizontal.com) - [restaurantehorizontal@hotmail.com](mailto:restaurantehorizontal@hotmail.com)





# Alcalá de Henares, protagonista de la Historia

**H**agamos historia. Alcalá de Henares cuenta con importantes restos arqueológicos que atestiguan la presencia de diferentes pueblos y culturas en la zona. Su fundación se remonta la ciudad celtíbera de Ikesancom Komboutu, sobre la que se levantó luego de la conquista romana Complutum, de donde viene a su vez el gentilicio complutense, que reciben sus habitantes.

Tras la invasión musulmana, la antigua urbe se fue despoblando para convertirse en una alcazaba conocida como 'Al Qal'at Wadi-I-Hiyara', de donde procede el actual nombre de **Alcalá de Henares**.

Es en 1499 cuando el cardenal Cisneros fundó la Universidad Complutense, convirtiéndose en uno de los principales centros de irradiación de cultura renacentista europea. Con el auge constructivo de la Contrarreforma, se desarrolla un singular modelo de ciudad dedicado a la cultura, que sirvió como

ejemplo de urbanismo español de la Edad Moderna y ha permanecido inalterable a lo largo del tiempo.

Este carácter universitario, que hizo de la Complutense uno de los centros más importantes en cuanto al desarrollo del idioma español, estuvo acompañado por una circunstancia que dio siempre a Alcalá la categoría de ser el lugar donde el español adquirió la consideración de idioma adulto: el nacimiento de Miguel de Cervantes en 1547.

El Recinto Histórico de la ciudad, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1998, es uno de los más bellos y mejor conservados de Europa.

Esta ciudad de las Artes y las Letras, es un ejemplo de hospitalidad y de una riqueza cultural que nadie debería perderse.

Para más información  
[www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

## Cervecería Restaurante Cruz Blanca Alcalá

*Tómate tu Tiempo en "El Arte de la Restauración"*



Una cervecería clásica que recrea las antiguas tabernas castizas de principios de siglo XX. Barra y Salones de esmerada cocina tradicional y creativa con gran variedad en tapas, raciones y sugerencias del Chef. Maridaje de carta con cervezas y vinos de alta expresión. Calidad y servicio recomendado por SICTED. Salones para reuniones de empresa o familiares. Servicio de terraza durante todo el año.



Información y reservas CERVECERÍA CRUZ BLANCA - Tel.: 91 830 55 33 - [cruzblancaalcala@gmail.com](mailto:cruzblancaalcala@gmail.com)  
 Avda. Juan Carlos I, 13, locales 5 y 8 - 28806 ALCALÁ DE HENARES - Madrid - [www.cruzblancaalcala.es](http://www.cruzblancaalcala.es)



# Real Sitio de Aranjuez, para todo el mundo

**A**ranjuez se levanta en el ancho y llano valle que forma la vega de los ríos Tajo y Jarama, en un escenario natural privilegiado y declarada Paisaje Cultural Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. El Real Sitio y Villa, antaño residencia primaveral de reyes y reinas, es hoy una ciudad moderna, con industria y pujante comercio, una oferta cultural y deportiva de calidad y un entorno de alto interés natural.

El Paisaje Cultural de Aranjuez es una entidad singular y muy definida que se ha configurado a partir de las complejas e históricas relaciones que en ella se desarrollan: entre la naturaleza y la obra del hombre, entre los cauces sinuosos de los ríos y el diseño geométrico sobre el territorio, entre la vida urbana y la rural, entre la naturaleza silvestre del bosque y las refinadas formas arquitectónicas.

Con la influencia de la Corona y la riqueza natural como elementos determinantes, el proceso de formación se remonta a su configuración como Real Sitio en el siglo XVI, principalmente durante el reinado de Felipe II, y tiene posteriormente como hitos destacados los mandatos de Fernando VI, Carlos III e Isabel II en los siglos XVIII y XIX. Este paisaje pervive durante el siglo XX, en el que se produce una evolución desde un uso privado por parte de la Corona a una progresiva apertura para el disfrute de los ciudadanos y del conjunto de la Humanidad.

Para más información

[www.aranjuez.es](http://www.aranjuez.es) - [www.turismoenaranjuez.com](http://www.turismoenaranjuez.com)

## Restaurante Doce Calles Tradición y tranquilidad

El **Kiosko Restaurante Doce Calles** se ubica en Aranjuez, Madrid. Aquí podrá degustar platos típicos de la cocina tradicional, disfrutando de la naturaleza, el encanto, la tranquilidad y la armonía, junto a su colorido natural. **Restaurante Kiosko Doce Calles** se encuentra en un entorno pintoresco, único y privilegiado, rodeado de una arboleda centenaria, inmerso entre Las Huertas Históricas, recogidas en el Patrimonio de la Humanidad-Paisaje Cultural de Aranjuez.

**Estos son algunos de sus platos:**

Paellas por encargo; chuletón de ternera a tacos al ajo, perfumado de salsa Perkins; Chipirones encebollados; Sardinias plancha; Rabo de Toro; Churrasco Gigante; Conejo y Pollo al ajillo; Callos a la madrileña o Magro con tomate.

**Información y reservas**

RESTAURANTE DOCE CALLES

C/ Princesa s/n (Junto Academia de la Guardia Civil) - 28300 ARANJUEZ - Madrid

Tel.: 91 801 12 65 - Móvil: 659 90 32 70 - Tel.: 91 801 12 65 - [www.docecalles.es](http://www.docecalles.es)



# Toledo, una ciudad para conocerse



Fotos [www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

**T**oledo es el símbolo de lo que pudo haber sido y no fue. De lo que fuimos, de lo que podríamos haber conseguido, y de lo que estamos todavía a tiempo de hacer.

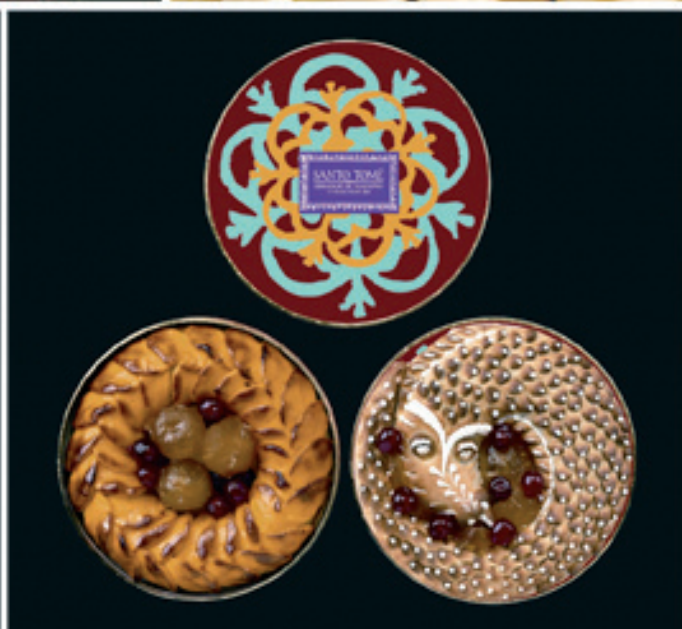
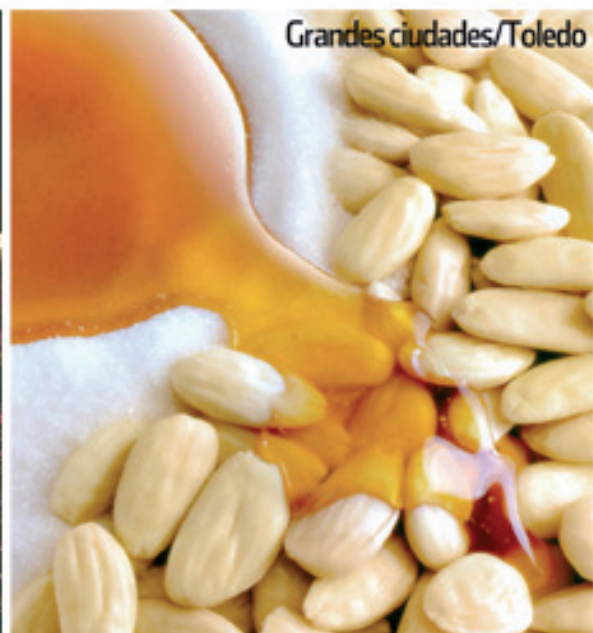
Toledo fue declarada en 1986 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, y para muchos, en tiempos se la pudo considerar como una 'segunda Roma'. Una ciudad única gracias a su historia, su cultura y su encanto.

Ese pasado que fue y que pudo haber sido se debe a las tres religiones monoteístas (la musulmana, la hebrea y la cristiana), que dejaron su huella en esta cuna de civilizaciones, que se abraza Tajo y que ha sido testigo de grandes momentos de la

historia de España, llegando incluso a ser su capital en algunos tramos de su historia.

Callejuelas, plazas, jardines, iglesias, sinagogas, mezquitas, conventos, murallas, puentes, torreones... hacen de Toledo un museo a cielo abierto por el que merece la pena perderse, caminando por sus largas cuestas y contemplar su horizonte, despertando sensaciones que ya no podremos olvidar.

Pero atención, Toledo no es sólo cultura o patrimonio, ya que también es una ciudad ideal para descansar, para ir de compras o para disfrutar del encanto de sus bares y restaurantes en torno a unas tapas. Una experiencia que seguro que queremos repetir.



# Santo Tomé, el mazapán de Toledo

**E**l mazapán es un alimento unido a Toledo desde hace siglos, compartido por las 3 religiones del Libro y enraizado en nuestra tierra y cultura.

Santo Tomé, se ha sabido respetarlo y perpetuarlo a lo largo del tiempo. Ofreciendo a sus clientes los más exquisitos mazapanes desde hace más de siglo y medio. Elaborándolos de forma totalmente natural y artesana, sin colorantes ni conservantes, utilizando las mejores materias primas y cociendo el producto sobre tablas de madera, para salvaguardar su sabor tan especial.

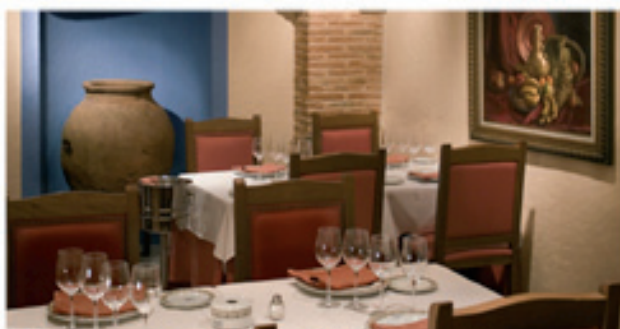
Su emplazamiento en el centro histórico de Toledo contribuye a mantener vivos el espíritu y la filosofía del **Obrador Santo Tomé**.

Con exigentes controles de calidad, cuentan además con certificaciones AENOR que avalan la excelencia de sus productos.

## Para más información

CASA CENTRAL  
C/ Santo Tomé, 3 - 45002 TOLEDO - España  
Tel.: 925 22 37 63 - Fax: 925 254 302  
[www.mazapan.com](http://www.mazapan.com) - [santotome@mazapan.com](mailto:santotome@mazapan.com)

SUCURSALES EN TOLEDO  
Plaza de Zocodover 7 - 45001 TOLEDO - Tel.: 925 221 168  
C/. Colombia 17 - 45004 TOLEDO - Tel.: 925 254 296  
C.C. Buenavista. Av. Portugal, s/n - 45005 - TOLEDO - Tel.: 925 250 507



# Tienda Gourmet + de Aurelio

**+** de Aurelio, es una tienda gourmet de referencia en Toledo, situada a 50 metros de la catedral, compartiendo pared con los restaurantes Aurelio, ofreciendo una muestra de la variedad propia, sugerente y plural de productos autóctonos de nuestro país y en especial de la tierra de Castilla. Es importante reseñar el concepto de regalo gastronómico que la tienda gourmet ofrece, ya sea para obsequio de empresa, cestas de Navidad o regalo privado.

La tienda ofrece la posibilidad de realizar catas y talleres gastronómicos a los clientes, añadiendo así un valor añadido a la realización de eventos, incentivos y menús propios de los restaurantes Aurelio.

La oferta de +de Aurelio, se complementa con la exposición de licores y vinos de importación.

*(+) de Aurelio*

#### Para más información

RESTAURANTE CASA AURELIO - FUNDADA EN 1953 - TOLEDO

C/ Sinagoga, 1 - Tel.: 925 22 13 92

C/ Sinagoga, 6 - Tel.: 925 22 20 97

Plaza Ayto., 8 - Tel.: 925 22 77 16

Oficina, Tel.: 925 22 41 05 - Fax: 925 25 34 61 - reservas@casa-aurelio.com



Vajilla *GUIRNALDA ANTIGUA*

*“Decoración exquisita  
con un marcado estilo  
romántico.*

*Lujo y exclusividad  
para ambientes muy  
especiales.*

*Nuestras piezas son elaboradas  
por manos artesanas siguiendo  
una tradición de siglos*

*Esto hace que cada una de  
ellas sea única*

**San Ginés**  
TALAVIERA

Premio Nacional de Artesanía 2010

*Cerámica Artística San Ginés*  
Matadero, 7  
45600 Talavera de la Reina  
Toledo - Spain  
(+34) 925 818 902  
[www.ceramicasangines.com](http://www.ceramicasangines.com)

## Garcilaso Café, es más que ocio

**G**arcilaso Café nace en 2004 con nueva dirección, aunque el local iniciara sus pasos como discoteca allá por los años 60. Un local que ofrece un espacio desenfadado y muy actual, distribuido en tres alturas. **Garcilaso** es más que ocio, un lugar perfecto para disfrutar de una gama en copas elaboradas, destacando su selección en ginebras y cócteles, un carta que se completa con cafés, batidos, zumos y granizados. Al llegar la noche, **Garcilaso** se viste de fiesta... conciertos, monólogos, y una selección musical exquisita que repasa las cuatro últimas décadas. Garcilaso un local glamouroso en el casco histórico de Toledo.

### Para más información

C/. Rojas 5 - Santo Tomé - 45001 TOLEDO - España  
email contratación - [contratacion@grupocinconotas.com](mailto:contratacion@grupocinconotas.com)  
Tel. Local: 925 229 160 - Tel. Oficinas: 925 214 329  
email genérico - [info@garcilasocafe.com](mailto:info@garcilasocafe.com)



## Casa Rural Cigarral del Pintor Paz y descanso

**E**nvuelto en un marco incomparable, Cigarral del Pintor es la única casa rural de Toledo capital ubicada en plena naturaleza, en el corazón de los Cigarrales y a sólo 5 minutos de su Casco Histórico.

Ofrece 11 habitaciones totalmente equipadas y acondicionadas, 2 salones para comidas, uno de ellos con chimenea, piscina, barbacoa y porche con zona ajardinada donde poder disfrutar de la serenidad y el silencio disfrutando de sus bellos paisajes. En Cigarral del Pintor, podrás celebrar tus eventos familiares, como bodas y comuniones; reuniones de amigos, reuniones de empresa e incentivos y multiaventura.

Si desea paz y descanso, consulte en [www.cigarralpintor.com](http://www.cigarralpintor.com) o llamando al teléfono 925 59 10 42.

Estaremos encantados de atenderle.

Para más información  
[www.cigarralpintor.com](http://www.cigarralpintor.com)



# Salamanca, ciudad de la cultura y el saber



Fotos www.sxc.hu

**T**odavía es posible encontrar en una ciudad los elementos necesarios para adquirir sabiduría. Caminando por sus calles podemos ser más sabios, enriquecer nuestro intelecto, vivir mejor.

**Salamanca** es una ciudad que ha hecho de su relación con el saber una divisa. Su vida universitaria, la cantidad de prohombres que han dejado su huella y que han tenido como marco de sus cavilaciones los muros de la capital charra, y su amplia y variada vida cultural la colocan como una ciudad estrechamente ligada con el saber. Nada menos que la Ciudad Europea de la Cultura en 2002.

Ampliamente conocida por su riqueza artística. Monumental por sus catedrales, palacios, iglesias, con estilos como el románico, el gótico, el plateresco y el barroco ampliamente representados, con espacios como la Plaza Mayor, la famosa Casa de las Conchas, la Catedral Nueva, la Catedral Vieja o la Universidad con su oculta 'rana', los conventos de las Úrsulas y las Dueñas... Con un clima típicamente castellano, frío en invierno y caluroso en verano, la oferta turística de **Salamanca** se completa con una original gastronomía (no hacer una ruta de tapas puede ser considerado pecado mortal) y unas fiestas populares que no se pueden perder.

# Artemiranda

Desde  
1922



Salamanca

Más de 90 años de experiencia permiten que miremos el futuro sin miedo y que sigamos liderando, en España, la venta por Internet de materiales de Bellas artes y manualidades.



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

- El mejor precio
- La mayor oferta
- El mejor servicio



El  
Mejor  
Regalo

Grandes ciudades/Salamanca



*La tradición de Guijuelo*

## Jamones y Embutidos Ibéricos Geminiano

‘Desde que tengo recuerdos, mi familia se ha dedicado, como artesanos, a los productos ibéricos. Su labor comenzaba en la selección del cerdo en su entorno natural.

El toque tradicional lo ponen en Campillo, Guijuelo, donde la magia hacía estallar un sinfín de olores y sabores durante el proceso de salado y curado.

Mi familia es mi pasión. Por esta razón continúo con su arte. Siempre pensando en ellos, para no perder ningún aroma que todavía tengo en mis recuerdos, haciendo honor a su nombre’.

*Remedios Sánchez*

**Para más información**

Polig. Industrial 2, Parcela 2 - 37770 GUIJUELO - Salamanca  
Tel.: 923 581 952



Obleas Artesanas  
PAN DE ÁNGEL  
Cipérez (Salamanca)



## Pan de Ángel, obleas artesanas

**L**as famosas obleas artesanas Pan de Ángel son un producto sencillo y a la vez exquisito, elaborado con productos naturales. Una esmerada elaboración y el respeto a sus orígenes hace posible mantener una tradición heredada durante cuatro generaciones sin olvidar la receta original.

**Para más información**

C/ Escuelas 1 - 7216 CIPÉREZ - Salamanca  
Tel.: 923 51 80 79  
info@pandeangel.com - www.pandeangel.com

## Restaurante Pucela, la cocina de siempre, como nunca

**U**na apuesta por la innovación sin dejar atrás la calidad y la cocina tradicional en unas instalaciones amplias, confortables y modernas. Uniendo el mejor servicio a la carta más selecta.

Más de 40 años de experiencia avalan su especial sello de garantía. Un verdadero sueño para paladares exquisitos donde poder deleitarse ante los platos más deliciosos, recetas elaboradas y la máxima calidad en productos del mar y la tierra. También podrán disfrutar de las raciones más apetitosas en la barra de su bar

### Información y reservas

Av. De Saavedra y Fajardo 2 - 37008 SALAMANCA

Tel. y Fax: 923 19 20 95

info@restaurantepucela.com - www.restaurantepucela.com



## Hall88 Apartahotel, novedad en Salamanca

**E**l nuevo Hall88 Apartahotel es un moderno establecimiento de 4 estrellas ideal para familias, ubicado a tan solo 10 minutos del centro histórico de la ciudad. Hall88 cuenta con todo lo necesario para hacer su estancia perfecta: parking, cafetería, restaurante, wi-fi gratuito, etc. Las habitaciones, todas con capacidad para hasta 4 perso-

nas, disponen de televisión plana de 32" y con una pequeña cocina con microondas y vitrocerámica.

### Información y reservas

Calle de la Peña de Francia - 37007 SALAMANCA

Tel: 923 28 01 88 - www.hall88apartahotel.com



# Polonia, en el corazón de europa

**A**quellos que se encuentran en la difícil tesitura de elegir dónde pueden pasar unos días de vacaciones, pueden prestarnos unos segundos de atención. A la luz de los fastos futbolísticos que nos sirven habitualmente como guías turísticas porque para muchos, más allá del fútbol poca cosa existe, tenemos que mirar hacia **Polonia**.

Un país de la Europa Central, con una historia tortuosa, desgarrada, pero que siempre ha salido adelante gracias a un fuerte sentimiento de amor hacia la tierra. Entre el Este y el Oeste, **Polonia** ha sabido construir una personalidad propia, distinta, que nos atrae por su singularidad pero que al mismo tiempo nos resulta cercana en muchos aspectos.

Varsovia es la capital del país y su ciudad más poblada, con 1.700.000 habitantes. Una de las capitales europeas de la cultura, del arte, del pensamiento, que fue destruida durante la Segunda Guerra Mundial y reconstruida en solo doce años con el esfuerzo de toda la nación y el apoyo de las comunidades polacas en el

Fotos [www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

extranjero, los preciosos castillos, Casco Antiguo, monumentos, catedrales y edificios gubernamentales que fueron y son el corazón y el alma de Varsovia. Se encuentra a orillas del Vístula, en el centro del país. Es el centro cultural y científico del país y anfitriona de eventos internacionales de renombre. Entre sus monumentos destaca el Castillo Real, el Palacio de la Isla del parque Lazienki, el Palacio de Belvedere y el Palacio de Wilanow.

Cracovia, la antigua capital del País, se sitúa en la parte sur del país y es una de las ciudades más bellas de **Polonia** y Europa, además de la perla de la corona. El escritor Wilhelm Feldman dijo que 'Para encontrar el alma de Polonia, debes buscar en Cracovia'. Un coloso del arte y la cultura, cuyo Casco Antiguo ha sido declarado por la Oficina de la Unesco como Lugar protegido de la Historia Universal. La legendaria Cracovia está llena de recuerdos de los días en que los reyes polacos eran coronados y enterrados en la catedral de Wawel. No deje de pasear por el mercado medieval más grande de Europa.

Gdansk es la ciudad milenaria, la capital polaca del Báltico, que antaño perteneciera a la Liga Hanseática. Una ciudad de glorioso pasado, que fuera rica y con un importante comercio a nivel europeo. Las calles adyacentes al casco antiguo medieval, la imponente Iglesia de Santa María o la visita al puerto, son obligadas.

Otras ciudades que no debe dejar de visitar son Lodz, la ciudad de los magnates, en pleno centro del país y cruce de caminos de la Europa del Norte con la del Sur y el Este con el Oeste. Es la segunda ciudad más grande de Polonia. Por su parte Czestochowa es la capital espiritual, que atrae a numerosos peregrinos y turistas de todo el mundo que acuden al Santuario de Santa María.

Además, **Polonia** es un país con mucho contraste, con grandes regiones montañosas, marítimas y de lagos que suceden armoniosamente. Con unos bosques que ocupan alrededor del 30% de la superficie del país y lugares semivirgenes protegidos por 22 parques nacionales.

*Especialistas en Tailandia: la tierra de la eterna sonrisa y el reino de la tranquilidad*



## Enamórate de Tailandia con Viajes Evasión

**T**ailandia ocupa una extensión de más de 500 000 Kilómetros cuadrados y tiene unos 66 millones de habitantes. El tailandés es el idioma oficial, pero tanto el inglés como otros idiomas europeos son comunes.

Tailandia es un país maravilloso, de precios muy atractivos para los turistas occidentales y cuya visita es un placer verdadero por su belleza, sus enormes contrastes entre la capital, Bangkok, la zona montañosa del norte de selvas interminables, y sus paradisíacas playas e islas al sur. Además su clima es estupendo y la gente es la más amistosa que puedas encontrar. Nos esperan caras sonrientes, una gastronomía exótica y fabulosa, y una cultura milenaria de un enorme interés. Si estás planeando tu VIAJE DE NOVIOS, detente en este destino porque su elección será una sabia decisión.

Los extraordinarios precios que manejamos en Viajes Evasión oscilan entre 1.500€ y 2.500€ por persona para itinerarios completísimos de 12 a 20 días. Un ahorro aproximado de un 40% que se debe a nuestra especialización en el destino.

Además y para que no tengas dudas, ofrecemos promoción exclusiva de **Viajes Evasión** para los lectores de **Rincón del Sibarita Viajes & Wellness** del 5% extra de descuento. Anímate y pídenos presupuesto sin compromiso llamándonos al 902 00 77 88 o vía email a [info@viajesevasion.com](mailto:info@viajesevasion.com) con el código de esta tentación especial: **RSNYCJUN12** válida hasta la publicación del próximo nº de la revista **RS**. Además os recordamos que en **Viajes Evasión** disponemos de las mejores ofertas a todos los destinos que puedas desear. Visita nuestra web con ofertas exclusivas y mil y un planes de viaje.



Para más información  
Tel: 902 00 77 88 - [www.viajesevasion.com](http://www.viajesevasion.com)

# Sobre el plano

## Donde encontrarán tesoros

La confusión no puede llevarnos a nada bueno. Andar despistados, no saber por dónde andamos cuando salimos de viaje puede resultarnos fastidioso, molesto, puede hacer de nuestro viaje un infierno. Hoy en día contamos con numerosos administrículos, recursos de las nuevas tecnologías para no perdernos, para saber siempre dónde estamos y encontrar dónde estamos. Sin embargo, aún así, muchas veces estamos perdidos. Sabemos dónde estamos, es cierto, sabemos dónde se encuentran comercios o establecimientos que necesitamos en ese momento. Pero no sabemos si realmente son buenos o están allí, en esas guías de forma interesada. Por que deben estar o porque les interesa estar. Nuestra idea con la sección 'Sobre el plano' es la de situar y localizar establecimientos que realmente deben ser de su conocimiento. Hemos querido confeccionar un pequeño muestrario de restaurantes, industrias alimentarias, hoteles, que no deben dejar en el olvido si alguna vez se trasladan a las provincias que hemos seleccionado. Queremos que estos mapas les sirvan para conocer tesoros y joyas que no olvidarán jamás.



*Turismo ecológico con denominación de origen*

# Posada de los Gancheros

**E**n la plaza del pequeño pueblo de Ocentejo, en el corazón del Parque Natural del Alto Tajo, Guadalajara, se encuentra esta casona tradicional de piedra y forja castellana. Siete alcobas rústicas y un mesón rural ofrecen todas las comodidades para una estancia inolvidable, en todas las épocas del año.

Un paraje natural privilegiado y desconocido, a menos de dos horas de Madrid. Accede caminando desde la propia Posada al mítico cañón del Hundido de Armallones.

Con todas las comidas incluidas, olvídate de todo durante un fin de semana y disfruta del turismo rural auténtico, con denominación de origen.

#### Información y reservas

www.posadadelosgancheros.com  
 info@posadadelosgancheros.com  
 Tel.: 657 22 62 10



La propuesta tradicional

## Bar Restaurante Sánchez

**C**asa fundada en 1916, cuenta con una capacidad para 40 personas. De ambiente agradable y familiar, de sus paredes cuelgan retratos de sus antiguos camareros pintados por el artista **D. Emilio Fernández Galiano** y una fotografía de la banda municipal de música de los años 50.

Su propuesta se basa en la cocina tradicional.

Sus especialidades: judías con liebre, potaje de vigilia, pimientos rellenos, estofados de rabo de toro y de lengua de ternera y escabechados de perdiz y de ventresca de bonito.

Postres caseros: helado de higos, tarta de queso y bizcochos borrachos.

Gran variedad de vinos del país.

### Información y reservas

BAR RESTAURANTE SÁNCHEZ  
C/. Humilladero 11 - SIGÜENZA - Guadalajara  
Tel.: 949 390 545

2

## ¿Te gusta lo bueno?

Visita la NUEVA TIENDA VIRTUAL de Alimentos de Guadalajara en [www.alimentosdeguadalajara.com](http://www.alimentosdeguadalajara.com) y ¡CÓMETE GUADALAJARA!



Y ADEMÁS desde  [www.alimentosdeguadalajara.com](http://www.alimentosdeguadalajara.com)

+ Conoce nuestras 10 rutas gastronómicas por la provincia



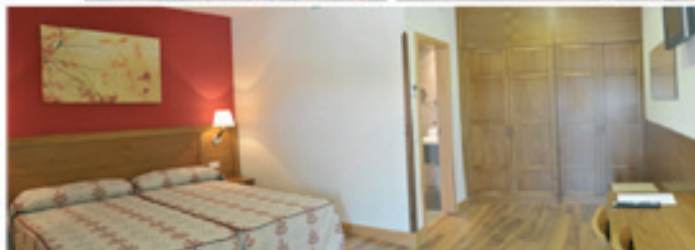
+ Elabora los deliciosos platos de ayer y de hoy de nuestro delicioso recetario

+ Y cuidoate en nuestra sección de "alimentación y salud"

Alimentos de  
Guadalajara.com

"Con la miel en los labios"

3



# Hotel Milagros Río Riaza \*\*\*

Situado en plena region vinícola de Ribera del Duero, a tan sólo 8 minutos de Aranda de Duero. Inaugurado en junio de 2008, cuenta con 35 habitaciones, una de ellas adaptada para minusválidos, y 2 suites, cuidadosamente ambientadas en la zona castellana. Disfrutará de noches reparadoras después de su viaje ó visitas turísticas-naturales. También podrá degustar los platos típicos entre los que destaca el "cordero asado", además de sus famosos vinos.

1



Avda. Castillo, 53  
09460 Milagros (Burgos)  
Tel. 947 54 81 61 - Fax 947 54 81 89



[www.hotelmilagrosriaza.com](http://www.hotelmilagrosriaza.com)  
[info@hotelmilagrosriaza.com](mailto:info@hotelmilagrosriaza.com)



## Delicious Teas, pequeño paraíso

**E**n Delicious Teas, (tés, chocolates y aromas) se puede encontrar la más amplia gama de tés e infusiones del mercado, así como todos los complementos necesarios para su preparación y degustación: tisaneras, filtros, juegos de té, materas, hervidores... etc.

Además, su sección "Delicious Chocolates" ofrece un amplio surtido de chocolates belgas, chocolates BIO, chocolate a la taza, frutos secos con chocolate, crema de cacao, galletas con chocolate... etc., que supone el complemento perfecto para acompañar a una taza de té.

Por último, en su sección "Delicious aromas/relax", disponen de todo tipo de productos aromáticos: mikados 0% de alcohol, velas aromáticas, inciensos, lámparas catalíticas, ambientadores de coche, velas de masaje, aceites esenciales... etc.

En definitiva, un pequeño paraíso donde encontrar pequeños placeres para los sentidos...

Y si quieres...te lo envían a casa: para ello consulta su página Web y contacta por mail o teléfono para hacer tu pedido. (Te envían presupuesto sin compromiso)

### Para más información

c/ San Juan, 27 - 09004 BURGOS  
Tel: 947 26 36 79

c/ Roma, 9 bajo - 09007 GAMONAL - Burgos  
Tel: 947 654 328

info@teschocolatesyaromas.com  
www.teschocolatesyaromas.com

Sobre el plano



Aniversario 25

Nuestra actitud genera compromisos de calidad

En La Hoguera cultivamos nuestras tierras, criamos nuestros cerdos y transformamos nuestros productos. Combinando desde 1976 tradición, tecnología e investigación como clave de la producción de alimentos de alta calidad.

**EMBUTIDOS LA HOGUERA**  
 Tierras Altas de Soria  
 Tel.: 975 39 80 00  
 Fax: 975 38 11 07  
 export@lahoguera.es  
 www.lahoguera.es



Quando las cosas se hacen bien



## Asador Ecus, especialistas en carne a la brasa y asados

**R**estaurante Asador Ecus, se encuentra en pleno de centro de Soria. El restaurante consta de dos plantas y cuenta con una terraza a los pies de la Iglesia del Salvador.

Dispone de un magnífico horno de leña, en el que elaboran los mejores asados, siendo su especialidad los de cordero lechal y cochinillo. Además cuenta con una amplia carta de exquisitos platos típicos de estas tierras castellanas siempre con las mejores materias primas escogidas.

En su bar también podremos disfrutar de una gran variedad de tapas así como una amplia carta de vinos y cervezas. Todo ello unido a un trato especializado y muy cercano a la vez, que hacen que el cliente quede totalmente satisfecho de su paso por Asador Ecus.

### Información y reservas

C/ Numancia 6- SORIA - Tel.: 975 221 058 - [www.asadorecus.com](http://www.asadorecus.com)

2



## Casona Santa Coloma, encantadora y especial

**U**bicado a los pies de Montes Claros, al Norte de la provincia de Soria, Santa Coloma es un Centro de Turismo Rural levantado en un antiguo despoblado, Matute de la Sierra.

Rodeados de naturaleza, esta zona es rica en micología, caza, pesca..., y tranquilidad, lo que convierte a la Casa un lugar único con un encanto especial.

El establecimiento cuenta con unas 30 plazas, distribuidas en diferentes tipos de alojamiento: apartamentos, dúplex y habitaciones. Todas ellas están decoradas con mimo para hacer su estancia realmente agradable.

Su fachada, toda de piedra, sus dos torres, sus amplios jardines..., enamoran al viajero.

Dispone de servicio de bar y restaurante, durante los fines de semana, destacando sus exquisitos asados de lechal y cochinillo en horno de leña, así como un menú especial de fin de semana.

### Información y reservas

C/ La fuente s/n - MATUTE DE LA SIERRA - Soria

T.: 696 926 466 / 696 863 563

<http://www.casonasantacoloma.com/>

3

## Real Posada de la Mesta, encanto soriano

**E**n Soria, un pequeño hotel con encanto, con estilo, con carácter... Entre pinares centenarios, a los pies de los Picos de Urbión que albergan la sobreabundante Laguna Negra, y a orillas del Duero y del embalse de la Cuerda del Pozo, en Molinos de Duero, se encuentra la **Real Posada de la Mesta**.

Este singular establecimiento consta de 14 acogedoras habitaciones, un magnífico restaurante, sala de reuniones, bar, salón de juegos y jardín privado.

### Información y reservas

Plaza Cañerías s/n - 42156 MOLINOS DE DUERO - Soria  
Tels.: 975 378 531 / 672 186 082 - Fax: 975 378 233  
info@realposada.com - www.realposada.com

4



## Bodega Castillejo de Robledo, el vino de la ilusión

**E**sta bodega es el resultado final de un largo proceso, en el que instituciones, agricultores y personalidades públicas sorianas se han implicado en un proyecto con ilusión, corazón y trabajo.

La bodega se localiza en Castillejo de Robledo, en el extremo occidental de la provincia de Soria, lindando con Burgos.


El viñedo se sitúa en una ladera, a 980 metros de altitud, que se alza buscando el Duero sobre el monasterio burgalés de la Vid.

Uniendo en su trabajo tradición y modernidad, **Bodegas Castillejo de Robledo** ofrece sus vinos Silentium (Rosado, Tinto Joven, Envejecidos en Roble, Crianza, Rosado y Expresión).

### Para más información

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO  
CASTILLEJO DE ROBLEDO - Soria  
Tel: 975 35 50 62 - Fax: 975 35 50 60  
www.bodegascastillejo.com - info@bodegascastillejo.com

5

A photograph of a bedroom. A bed with a dark wooden headboard and white linens is the central focus. Sunlight streams in from a window on the left, casting a bright, circular glow on the wall behind the headboard. The room has light-colored walls and a framed picture on the right wall.

## Tantos hoteles tantos viajes

**N**os quedamos con ganas de más. Más viajes, más salidas, más escapadas. El ser humano ha nacido para ir. Para conocer, para no quedarse quieto. Nos enriquece salir, volver, contarlo, aprender de lo que hemos visto. Viajar nos hace diferentes, no por el simple hecho del traslado, sino porque aprendemos, porque soñamos con ir, soñamos con volver, y hacemos soñar a los demás cuando contamos lo que hemos visto.

El viaje nos apetece porque estimula nuestros sentidos, nos hace sentirnos vivos. Y para el viaje siempre es necesario contar con un buen lugar en el que alojarnos. Un espacio en el que descansar, en el que poder refrescar nuestra mente, poder disfrutar de un alto en el camino, recuperar fuerzas, recibir el trato amable de quien puede dispensarnos atención especializada, aconsejarnos qué nos queda por ver, recomendarnos alguna experiencia que no esté en las guías. El hotel, el hostel, la pensión, la casa rural, es parte indispensable del viaje. Sea programado o casual, el descanso, poder decir que llegamos a otro sitio al que considerar también nuestra casa, hace del viaje algo más humano.

Hoteles para todos los gustos, para los viajes de toda condición, hoteles que nos estimulan a ir a por más, a seguir yendo. Hemos nacido para viajar. Hemos nacido para ir. Necesitamos descansar.



## Casas Rurales Venta de los Herradores, desde la Alpujarra

Situadas a 2km del atractivo pueblo de Lanjarón, Puerta de La Alpujarra granadina, entre las montañas, a 35km. del mar y de la incomparable ciudad de Granada. Cuentan con un entorno muy agradable, y se hallan rodeadas de abundante vegetación y con una gran variedad de árboles frutales, como castaños, almendros, olivos...

Desde las casas se divisan panorámicas al mar y a la alta montaña. Una casa tranquila, decorada en estilo rústico con todos los detalles, para que tengan una estancia inolvidable.

Información y reservas  
[www.ventadelosherradores.com](http://www.ventadelosherradores.com)

## Un milagro en el desierto de Almería, un remanso para los sentidos

Es una finca con dos cortijos contiguos y una haymah: los mejores alojamientos con encanto en el Parque Natural de Cabo de Gata, Agua Amarga.

Te ofrecen la calidad de un hotel con encanto y el calor de la mejor casa rural.

También puedes organizar eventos diferentes, especiales, con la calidad que tú mereces.

Viajes de incentivos, celebración de bodas, reuniones de trabajo, estudios geológicos, jornadas fotográficas, rodajes, etc.

Información y reservas  
Tel.: 619 159 587  
[reservas@lajoyadecabodegata.com](mailto:reservas@lajoyadecabodegata.com) - [www.lajoyadecabodegata.com](http://www.lajoyadecabodegata.com)





## Hotel Vettonia\*\*\* Es un encanto

**E**n un entorno natural de incomparable belleza y a tan solo 3 minutos de Ávila, ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad, se erige este acogedor hotel rural enclavado en el mayor centro turístico y de ocio de la provincia. El encanto de la tradición envuelve este espectacular destino en el que encontrará todas las comodidades para disfrutar de unos días de relax.

Las habitaciones han sido decoradas con antigüedades y mobiliario que respetan la estética tradicional.

### Información y reservas

Ctra. Antigua De Cebros Km.3 Ávila - 05003 ÁVILA

Tel.: 920 352 059

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

## La Casa del Huerto En la Ruta del Cid

// **La Casa del Huerto** debe su nombre al antiguo huerto de esta casa de labranza que ha sido totalmente reconstruida, respetando escrupulosamente el aspecto de su fachada y reutilizando la vieja piedra, restaurando muebles y diversos elementos utilizados por los abuelos de los actuales propietarios.

Está situada en el centro de Vivar del Cid, a sólo 9 Kms. de Burgos, al pie del Camino del Cid. Dispone de 5 habitaciones dobles, cada una con baño completo, televisión y wi-fi.

Una de ellas, situada en la planta baja, está habilitada para personas con problemas de movilidad.

### Información y reservas

Camino del Destierro 12 - 09140 VIVAR DEL CID - Burgos

Tel.: 616 498 690 - Tel.: 947 292 075

[casarural@lacasadelhuerto.es](mailto:casarural@lacasadelhuerto.es) - [www.lacasadelhuerto.es](http://www.lacasadelhuerto.es)





## La Violeta de Barbot, el clásico de la encrucijada

Ya desde 1860, cuando la diligencia se detenía en 'La Violeta', se preparaban los almuerzos de los viajeros y se daba hospitalidad a los comensales. Reformado en 2006, se ha velado por la comodidad, con la intención de hacer sentir a los huéspedes como en su propia casa. Su cocina, partiendo de unos usos tradicionales, se entiende con la modernidad, ofreciendo unos gustos y sensaciones tratadas con todo cuidado.

Disponemos de la capacidad justa para hacer agradable el entorno: dos comedores, con la posibilidad de utilizar uno como reservado. El hotel nos permite tener la oportunidad de disfrutar del confort de un establecimiento pequeño pero al mismo tiempo acogedor, casero y dotado con las últimas tecnologías propias del siglo en que vivimos.

### Información y reservas

Ctra. de Barcelona, 2 - 08183 CASTELLTERÇOL - Barcelona  
Tel.: 93 866 64 97 - Movil 630 95 88 63  
[www.lavioleta.com](http://www.lavioleta.com)

## Can Xiquet, lleno de luz

Can Xiquet cuenta con una privilegiada situación, tanto geográfica como artística. Se trata de un hotel en el que el lujo se traduce en una comodidad perfecta para descubrir la faceta más desconocida de l'Alt Empordà. Rodeado de naturaleza, con vistas espectaculares a la Plana de l'Empordà y al Mar Mediterráneo. Un lugar donde la luz inunda hasta el último rincón del hotel a través de enormes ventanales, dando una sensación de amplitud y calidez poco comunes."

### Información y reservas

Afores, s/n - 17708 CANTALLOPS - Girona  
Tel.: (+34) 972 554 455  
GPS: 42°25'07.7"N - 02°55'16.7"E  
[info@canxiquet.com](mailto:info@canxiquet.com) - [www.canxiquet.com](http://www.canxiquet.com)





## Mas Falgarona Un lujo natural

La naturaleza es el lujo del futuro y en el **Hotel Mas Falgarona** puede gozar plenamente de ella. Una perfecta restauración convirtió esta masía del siglo XV en un pequeño y confortable hotel familiar, perfecto para disfrutar de una estancia agradable y relajante en medio del campo y a escasos kilómetros de Figueras. Aquí podrá saborear excelentes platos de la cocina mediterránea tradicional, enriquecidos con un toque de refinada creatividad que hará las delicias de los paladares más exigentes. Utilizando únicamente productos frescos y naturales del Ampurdán, junto a sabrosas preparaciones caseras. Una cocina del momento que permite tener en cuenta todos los tipos de alergias de nuestros huéspedes. Por la noche, disfrute de su propuesta gastronómica bajo la típica bóveda catalana del restaurante o en la terraza, junto a la piscina del hotel.



**Información y reservas**  
 AVINYONET PUIGVENTÓS (4Km. de Figueras) - Empordà - Girona - España  
 Tel.: +34 972 546 628  
 email@masfalgarona.com - www.masfalgarona.com



**NEPTUNO**  
PLAYA DE PALS

# Camping Neptuno

**PRECIOS ESPECIALES - TEMPORADA 2012**

### Oferta Camping

Del 09/04 - 17/06 + 55 Años Seniors  
 1 caravana o tienda + coche + luz + 2 pax.  
 7 noches = 151,00 €  
 14 noches = 228,90 €

Desde el 5 de Abril al 11 de Septiembre

### Oferta alojamientos

Forfait alojamientos  
 Semana Santa 5-9/04 = 275,00 €  
 Estancias de 7 noches 09/04 - 17/06 en bungalow desde 280.00 €



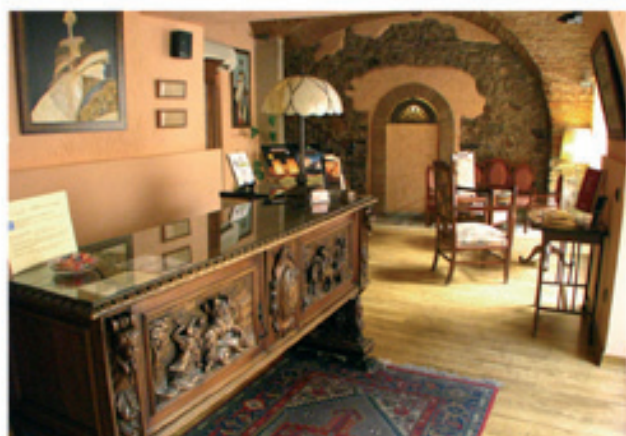
[www.facebook.com/campingneptuno](http://www.facebook.com/campingneptuno)

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

[info@campingneptuno.com](mailto:info@campingneptuno.com)



C/. Rodors 23 - 17256 PALS - Girona - Tel.: 972 63 67 31 - Fax: 972 63 73 09



## Hotel Don Carlos, el encanto del centro de Cáceres

Situado en pleno centro de la ciudad, a las puertas del Conjunto Monumental, el edificio de 1803 en el que se ubica este encantador hotel, fue rehabilitado respetando sus bóvedas, escaleras y arcos originales.

Inaugurado en febrero de 2003, cuenta con 26 habitaciones perfectamente equipadas (disponen de aire acondicionado, calefacción, televisión, teléfono, wifi, baño con secador de pelo...) en las que destaca su cuidada decoración, acorde con el entorno en el que se encuentra.

Además, la situación privilegiada del hotel **Don Carlos** invita a recorrer la Ciudad Monumental a pie y visitar los restaurantes y comercios tradicionales de Cáceres.

### Información y reservas

C/ Donoso Cortés, 15 (Zona Pizarro) - 10003 CÁCERES

Tel: 927 22 55 27 - Tel/ Fax: 927 22 53 56 - [www.hoteldoncarloscaceres.com](http://www.hoteldoncarloscaceres.com)

## Casa Masip, modernidad entre piedras y madera

Se trata de una casa solariega con más de 150 años de antigüedad, adquirida por la familia Masip para rehabilitarla y convertirla en un luminoso hotel donde ofrecer todas las comodidades y servicios dentro del acogedor paraje de Ezcaray. El hotel consta de un total de 12 habitaciones, todas decoradas de forma individualizada. Los muros de piedra, los techos con vigas de madera, amplios ventanales y muebles rústicos, junto al colorido de las paredes y de los tejidos –que evoca los colores del otoño riojano– confieren al conjunto un ambiente cálido, acogedor y de gran encanto. Dispone también de un amplio salón habilitado para ofrecer el desayuno, y como sala de estar y de lectura el resto del día, con un aire fresco de modernidad que contrasta con una capilla restaurada, actualmente área de acceso a Internet. Muy recomendable también su restaurante, que aúna la tradición y modernidad.

### Información y reservas

HOTEL CASA MASIP / RESTAURANTE CASA MASIP

Avda. Academia Militar, 6 - 26280 EZCARAY - La Rioja

Tel: 941 35 43 27 - Fax: 941 42 74 69 - [www.casamasip.com](http://www.casamasip.com) - [info@casamasip.com](mailto:info@casamasip.com)



# Restaurantes o la alegría de comer

**H**agamos un ejercicio de fantasía y pensemos que en un futuro no muy lejano, tan sólo existieran cadenas de establecimientos en los que pudiéramos comer exactamente el mismo producto. El mismo bocadillo, la misma empanada, el mismo pollo rebozado... no tiene gracia. Puede ser útil para quien no quiera complicaciones, para una solución rápida, no lo negamos, pero ¿en qué lugar deja eso a la variedad, al arte en la cocina?

Comer nos proporciona alegría. Y cocinar también. Cocinar y comer son placeres que vienen unidos, que hay que saber apreciar y que hay que poner en valor.

La cocina española está de moda desde hace ya algunos años. Pero algunos nombres de relumbrón, cuya fama y labor están fuera de toda duda, no pueden dejar de hacernos olvidar que hay detrás de esos cocineros laureados toda una serie de cocineros, amantes de los fogones y chefs, que luchan cada día por hacer que sus platos sigan siendo originales, gustosos, succulentos, que buscan darle esa ansiada vuelta a la tradición para poder adaptarse a los nuevos tiempos, que pretenden mantener en la medida de lo posible lo tradicional para que no se pierda, que ansían romper con todo y crear siempre algo nuevo, que intentan adaptar lo que viene de fuera a su acervo natural.

En definitiva, en las páginas siguientes les presentamos una oferta gastronómica que da alegría. Alegría porque cada uno en su estilo, en su pretensión, nos quiere alegrar los sentidos. Alegría porque sabemos que la restauración sigue viva.





## Casa Moisés, sidrería de Avilés



Una de las Sidrerías más grandes y acogedoras de Avilés, donde degustar sus platos acompañados de la mejor Sidra Asturiana, contemplando en su interior los restos de la antigua muralla de Avilés del Siglo XII.

Una cocina asturiana y tradicional con toques de modernidad, con especialidad, como no podía ser de otra manera, en Sidra, pescados y mariscos y paella de marisco.

La rigurosa selección que lleva a cabo Casa Moisés de la materia prima, asturiana en su mayoría, hace que cualquier plato sea un deleite.

La combinación de la sidra con sus carnes, pescados y mariscos, se convierte en gloria para los paladares.

*Horario de 11h. a 24h. todos los días.*

### Información y reservas

C/ La Muralla 4  
 AVILÉS - Asturias  
 Tel.: 985 526 000  
[sidreria@casamoises.com](mailto:sidreria@casamoises.com)  
[www.casamoises.com](http://www.casamoises.com)



## Restaurante El Urogallo, auténticamente cántabro

“El Urogallo” está ubicado en el pueblecito de Cosgaya junto a los imponentes Picos de Europa en la vertiente de Cantabria. Forma parte de **La Casona de Cosgaya**, un pequeño hotel de montaña, coqueto, que hace las delicias de sus clientes por sus cómodas instalaciones.

**El Urogallo** cuenta con un bar con terraza exterior donde se puede disfrutar de unas maravillosas vistas de los Picos de Europa mientras se toma un aperitivo, una copa o simplemente come.

Asimismo cuenta con una vinoteca con más de 120 referencias de distintos caldos de toda España y referencias internacionales, donde poder picar unas raciones disfrutando de nuestro vino favorito. En la planta superior está ubicado el comedor, decorado con trofeos de caza tanto de la comarca como de distintos puntos de España y el mundo.

Su carta se distingue tanto por su cocina local, el cocido lebaniego y carnes rojas, como por sus platos de caza como los escalopines de venado en salsa de chocolate, pastel de pato en hojaldre, los carpachos ibéricos o la pierna de corzo rellena de ibéricos. Todos sus postres son caseros. Trabajan distintos menús que recogen los platos estrella de su carta destacando el “**Menú Spa**” que además de la comida nos permite disfrutar y relajarnos en el **Spa de Picos** contiguo al restaurante.

### Información y reservas

LA CASONA DE COSGAYA

Tel: 942 73 30 77 - Fax: 942 73 31 31

recepcion@casonadecosgaya.com - www.casonadecosgaya.com



## La Hacienda 303, solo lo mejor



**C**elebres lo que celebres, en **La Hacienda 303** tienen el compromiso de ofrecerte lo mejor.

La mejor relación calidad precio, un cuidado servicio, productos seleccionados... Si quieres disfrutar de su menú, en el verás reflejada la mejor cocina casera que tu paladar se merece.

*'Ven a disfrutar de todo el sabor de los... Productos de nuestra tierra'*

**Información y reservas**

Avda. Portugal s/n - 24750 LA BAÑEZA - León  
Tel.: 987 656 250  
Lahacienda303.com

## Restaurante Río de la Plata, el prestigio reconocido

Ubicado a 100 metros de la Plaza Mayor y cercano al casco histórico de Salamanca, fue fundado en 1958.

Ha sido galardonado con La Placa de Plata al Mérito Turístico y otros premios de reconocimiento europeo.

Cocina castellana, tradicional y de temporada con una amplia variedad de pescados frescos del Cantábrico, carnes de ternera avileña, verduras naturales, asados del día y postres caseros.

**Información y reservas**  
Plaza Del Peso, 1 - 37001 SALAMANCA  
Tel.: 923 219 005



## Restaurante Puente Mayor, calidad en Valladolid

Situado en la plaza de San Nicolás de la capital vallisoletana, este establecimiento trabaja con materia prima de excelente calidad, como son los pescados frescos de origen gallego y carnes selectas de ternera joven 'charolés'. Así, entre sus especialidades se encuentra el bacalao (nada menos que 8 sabores) y el Lechazo de Castilla (origen Valle Esgueva).

Para concluir, no se pierdan sus postres, elaborados todos en casa, así como su repostería.

El Menú Diario de la Casa consta de 8 platos a elegir en primeros, segundos y postre. Pan, vino cerveza y agua mineral: 16€ IVA incluido.

**Información y reservas**  
Plaza de San Nicolás 9 - VALLADOLID - Tel.: 983 370 073



## Restaurante J.J. El peor restaurante del mundo

**E**l Restaurante J.J es un lugar donde se puede disfrutar de una cocina tradicional sin artificios, donde las cosas se llaman por su nombre.

Su cocina es de mercado con pescado de playa, mariscos frescos y sus carnes son gallegas y de Kobe.

El lema de la casa es: **"Si lo que quiere es comer mal, no busque más. Somos el peor Restaurante del mundo entero"**. Pero si va no se olvidará.

### Información y reservas

Mallorca 18-20 - 08014 BARCELONA  
Tel: 93 426 16 84 - Móvil: 665 579 224  
[www.restaurantejj.es](http://www.restaurantejj.es)  
[info@restaurantejj.es](mailto:info@restaurantejj.es)



## Casa Darío. Restaurante-Marisquería

**C**asa Darío es, desde hace 42 años, una emblemática marisquería en pleno Ensanche barcelonés.

Recibimos diariamente los mejores productos de las costas gallega (centollos, almejas, ostras, percebes, langostas, etc.) y catalana (espardenyas, cañaillas, minipulпитos, gamba roja de Palamós, Chipirones, etc.).

En nuestra extensa carta también tienen cabida las selectas carnes de los valles gallegos y los guisos de la abuela como el Rabo de Toro o las Pochas con Almejas, entre otros.

Salones Privados.

Parking a 10 metros.



*Casa Darío*

Marisquería

Información y reservas

C/ Consell de Cent, 256 - 08011 BARCELONA

Tel.: 93 453 31 35 o 93 454 76 99 - [www.casadario.com](http://www.casadario.com)



## Cocina mediterránea de mercado en La Barceloneta

**T**oma su nombre en recuerdo del antiguo barrio gitano de la playa de la Barceloneta, desaparecido en los años sesenta: el restaurante **Somorrostro** se instaló, en la calle Sant Carles de la Barceloneta.

Cálido y acogedor, dispone de una barra y cocina a la vista situada entre dos comedores.

En ella se puede ver cómo el chef elabora los platos en directo.

La cocina de **Somorrostro** es una cocina de autor y otorga todo el protagonismo de sus platos a la calidad y a productos frescos y de temporada.

Cada día a las 17h Andrés, el chef, acude personalmente a la lonja de la Barceloneta para seleccionar y comprar en subasta el pescado que se cocinará esa misma noche.

Directamente de las barcas a la mesa.

Cocina mediterránea con toques de fusión con mucha personalidad, para amantes de la buena cocina.

### Menús

- Menú especial noche (lu-sa) de 16,50€ (primero, segundo y postres)
- Menú degustación 43€ (aperitivo, dos primeros, una carne, un pescado y 2 postres)
- Menú especial de mediodía domingo, de 14h a 16h por 19,50€ (primero, segundo y postres)

### Platos

La carta cambia a diario, dependiendo del producto del día o de temporada.

Algunos platos estrella son "Cochinillo crujiente a baja temperatura", la "Hamburguesa de pato relleno de foie" o la "Merluza confitada con escabeche de ajo, beicon y espárragos trigueros", sin olvidarnos de nuestros postres.

Precio medio: 30 €

### Información y reservas

RESTAURANTE SOMORROSTRO  
Carrer de Sant Carles, 11 (Barcelona).  
Al lado de Pl. Poeta Boscà - La Barceloneta  
Tel.: 932 250 010

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

Twitter: @Somorrostro\_bcn

Abierto de lunes a domingo, a partir de las 19h.

Martes cerrado. Domingo abierto al mediodía.



## El Gurugú, pasión por el trabajo bien hecho

**E**n un entorno natural privilegiado y con las mejores vistas de Alcalá de Henares, (Ciudad Patrimonio de la Humanidad), **El Gurugú** pone a su disposición todo un mundo de servicios y una experiencia en hostelería desde 1985 del más alto nivel.

Tiernos y jugosos asados, carnes de delicioso sabor y los más frescos pescados le esperan en un ambiente acogedor, para lo que cuentan con un espacio idóneo para cada ocasión.

Por calidad variedad y servicio, le garantizamos que su visita al **Gurugú** será una experiencia inolvidable.

La pasión por el trabajo bien hecho es el secreto de su éxito.

### Información y reservas

RESTAURANTE EL GURUGÚ

Carretera de Pastrana, km. 5 - 28810 VILLALBILLA - Madrid

Tel.: 91 881 03 82

info@elgurugu.com - www.elgurugues

## Asador Mutiloa, cocina navarra tradicional

Tres hermanos y dos asadores. Junto con el **Asador Casa Ángel**, el **Asador Mutiloa**, recoge 30 años de experiencia familiar en el ámbito de la cocina navarra. Una cocina típica de asador, con parrilla de carbón vegetal donde hacen la carne (chuletones principalmente), así como pescados, además del cordero y el cochinillo asado al horno. Combinado con verduras frescas de Navarra (alcachofas, cardo, menestra, espárragos, pochas), pimientos del piquillo, hongos, setas y otros productos de temporada de la tierra y del mar. Postres caseros como la Pantxineta, y una buena bodega de vinos, con gran surtido de la D.O. Navarra, completan su propuesta gastronómica. De ambientación rústica, y ventanales al jardín, dispone de espacio para comidas de empresas, reuniones familiares, todo tipo de eventos.

**Información y reservas**

POLÍGONO MUTILVA BAJA  
C/ O nº 42 - 31192 PAMPLONA  
Tels.: 948 152 650 - 948 243 085



## Hermanidad de Pescadores, el sabor del mar

En un edificio construido en 1361 para albergar la antigua cofradía de pescadores de Hondarribia, se encuentra este restaurante, inaugurado en 1947.

Conservando el aroma de la antigua cofradía del barrio de pescadores, Iñaki y Maite proponen una cocina tradicional, basada en el pescado fresco que llega a las lonjas.

En un espacio de dos comedores, uno con capacidad para 25 personas y otro para 48, encontramos una cocina con base de pescado y marisco, y excepcionalmente chuletón de buey y solomillo. Entrantes como el bonito del Cantábrico en aceite, anchoas caseras en salazón, sopa de pescado, ensalada de txitxarro, pulpo y txangurro a la donostiarra.

Sus almejas a la marinera o rellenas, merluzas, o kokotxas, así como rodaballo, lenguado y rape destacan preparados de forma suculenta.

Nombrar su amplia y variadísima carta de vinos.

**Información y reservas**

Zuloaga 12 - HONDARRIBIA - Guipúzcoa  
Tel.: 943 642 738  
[www.hermanadapescadores.com](http://www.hermanadapescadores.com)

# Comprando profesionalidad

Cuando peor están las cosas es cuando más aguzamos el ingenio. Son tiempos en los que parece que nos retraemos a la hora de comprar, de realizar gastos que no sean necesarios, en los que una parte importante de la población se ve abocada a tirar de marca blanca. Sin embargo, el sector comercial se significa especialmente por buscar la manera de seguir atrayendo a sus clientes, buscando la forma de que, aún en tiempos de cierto retraimiento, encontremos un hueco para hacer nuestras compras en establecimientos que nos garantizan calidad, servicio y precios razonables.

Y, porque de todos es sabido que lo barato sale caro, no podemos guiarnos simplemente en el factor económico para realizar nuestras compras. Cada vez más, se valora la profesionalidad del que vende, frente a quien simplemente considera el acto de vender como una tarea rutinaria, un proceso en el que da lo mismo el trato, el conocimiento o el amor por lo que se está haciendo. Vender, más aún en estos días, supone un trabajo sobre todo de amor.

Amor por el producto, conociéndolo, sabiendo qué es y qué es lo que mejor se adapta al cliente, sabiendo fidelizarlo, consiguiendo que vuelva y que considere el establecimiento no sólo el lugar donde va a comprar ese producto, ese artículo, sino un espacio de confianza. Saber que tratamos con personas que saben, que nos entienden, que no buscan simplemente cubrir el expediente, sino que son capaces de asesorarnos, sin displicencias, sin urgencias, sobre lo que podemos y queremos comprar.

Conseguir ese valor añadido para nuestro sector comercial, será importante para nuestro progreso económico. No podemos olvidar que cada vez más el turismo de compras se erige como uno de los nuevos nichos de mercado. Saber atender al viajero, al visitante, al cliente más peregrino como si fuera un habitual de la casa, revierte en el beneficio común.

# Otra Historia. Los sentidos, a flor de piel

**C**on vuestro permiso, hoy os vamos a transportar a todo un mundo de sensaciones. En Valladolid, en la c/ Angustias 9, y con solo abrir la puerta de este nuevo establecimiento, será el olfato el que tome el protagonismo para permitirnos disfrutar de las distintas variedades de té, cafés y especias traídas de todos los rincones del mundo.

Unido al olfato va la vista, los botes y frascos con todos los tipos de té, sus accesorios, cafés, sales, especias, aceites, azúcares de sabores..., imposible abarcarlo todo con un golpe de vista, ven y haz una visita, es Otra Historia.

Para más información  
Calle Angustias, nº 9 - VALLADOLID  
Tel.: 983 308 781  
[www.esotrahistoria.es](http://www.esotrahistoria.es)



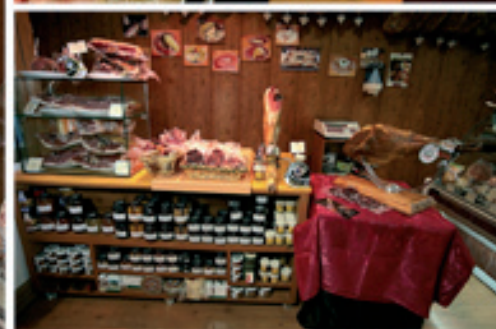
# Polgri, soluciones de buena mesa

**L**a naturaleza nos obsequia con exquisitos manjares, Polgri los selecciona cuidadosamente para usted. Suculentas recetas que llegan hasta su mesa elaboradas con el buen hacer de la cocina tradicional.

Polgri pone a su disposición productos de Alta Selección como la Perdiz, Pollo o Codorniz en escabeche, que podrá degustar en solitario o acompañando ensaladas y guisos.

La gran variedad de posibilidades que ofrece Polgri pueden encontrarse en su página Web, donde encontrará su recetario y múltiples soluciones para preparar una mesa rápida y deleitar a sus comensales.

Para más información y petición de recetarios  
POLGRI S.A.  
Pol. Ind. Campollano C/A 14 - 02007 ALBACETE  
Tel: 967 213 681  
[info@polgri.com](mailto:info@polgri.com) - [www.polgri.com](http://www.polgri.com)



## Combinarte Charcutería y Caprichos

**L**es presentamos una pequeña tienda dirigida por dos mujeres socias, compañeras y amigas que han hecho de un pequeño sueño de muchos años, una realidad...

Tras cumplir dos años el día 14 de diciembre de 2011 están muy agradecidas a toda la clientela que han conseguido crear en Mislata, Valencia.

'Somos Merche y Begoña... bienvenidos a "vuestra" casa'.

Bego es una profesional con 22 años de experiencia en el mundo de la charcutería. Junto a ella, Merche, que con su inestimable ayuda, sus dotes culinarias y el afán común de hacer las cosas bien, consiguen hacer felices a sus clientes.

Begoña nos cuenta que: 'Nos gusta nuestro trabajo y queremos crear en nuestro día a día un pequeño y particular modo de recibir al cliente con la degustación de nuestros productos en vivo y en directo...con su correspondiente chateo de vino... del barrilete...'.

Entre sus especialidades, 'hacemos bocadillos al peso, bandejas, envasado al vacío...corte de jamón a cuchillo, bellota y Teruel o Trévelez.'

El camino no es fácil. Pero están contentas. Y es que 'aunque vivimos tiempos "revueltos", la contrariedad de la situación nos hace luchar con más ganas todos los días'.

Una charcutería, donde los patés, los vinos, las conservas, los dulces... los caprichos, están en su casa.

Para más información

COMBINARTE

Calle Túria 17 B - MISLATA - Valencia

Tels.: 690 342 923 - 652 408 121

[www.combinarte.net](http://www.combinarte.net)



## Pastelería Berdún, una dulce historia

La Pastelería Berdún, de Alcuérrre en la provincia de Huesca, lleva 89 años endulzando las Navidades de sus clientes con mazapanes y turrone artesanos. Durante el resto del año se elaboran panes de calidad, bollería y una amplia gama de productos de pastelería tanto dulce como salada. Todos estos productos se pueden conseguir en sus tiendas de Alcuérrre, Grañén y Zaragoza, y además, los turrone, a través de la Web.

Para más información  
[www.pasteleria-berdun.com](http://www.pasteleria-berdun.com)

## La Despensa de Pablo. De lo bueno, lo mejor

Es el lema de este establecimiento leonés dedicado a dar a conocer los productos de la más alta calidad. Para los gourmets que quieran descubrir León, La Despensa de Pablo nos ofrece la cecina certificada de Astorga, los embutidos de la montaña leonesa, las legumbres del páramo, las conservas del Bierzo y Fresno de la Vega, el botillo o la lengua curada y productos frescos como la cadera de buey... y dulces como los imperiales de La Bañeza, nicanores de Boñar, teclas y lazos de San Guillermo o su amplia vinoteca. Además cuenta con una amplia representación de productos



de otras regiones, como los jamones de Jabugo e ibéricos de Guijuelo, patés, espárragos y conservas navarras, o aceites y vinagres extremeños. Un espacio para sibaritas, siempre atento a las últimas novedades gastronómicas.

Para más información  
 Avda. Párroco Pablo Díez 79 bajos  
 24210 LEÓN  
 Mov. 608 48 48 50  
 Tel/Fax: 987 80 80 41

# Tutti Frutti, de la Web, a su casa

**T**uttifrutti.com.es es una tienda virtual de regalos por Internet con envío a domicilio y entrega rápida, en 24 horas.

Se dedican a la confección de cestas con frutas, centros con frutas y chocolates presentados en preciosas bandejas con aire africano, baúles tropicales repletos de fruta, vinos y cavas en originales botelleros.

Sus productos son enviados a hospitales, residencias o a domicilios particulares.



#### Para más información y pedidos

Personalice sus pedidos llamando a los tels.: 915 196 199 / 678 239 078

Visiten su Web: [www.tuttifrutti.com.es](http://www.tuttifrutti.com.es)



*Un placer para los sentidos en Vitoria*

## La Blanca Delicatessen

**E**n Licores La Blanca se dan cita los productos más selectos. En el interior de este establecimiento encontrará especialidades de todo el mundo para degustar, todas ellas con categoría de exquisitez. Vinos, licores, sales y especias, pastas y arroces, dulces, galletas y chocolates, conservas, aceite, vinagre y salsas. Disponen del certificado UNE 175001, que les clasifica como un servicio de calidad y confianza. También con servicio de tienda virtual.



#### Para más información

Avenida Zabalzana 23 - 01015 VITORIA - Álava

Tel.: 945 357 623

[licoreslablanca@terra.es](mailto:licoreslablanca@terra.es) - [www.delicatessenblanca.com](http://www.delicatessenblanca.com)



# Alipac, centro canino

## Adiestramiento canino

Disponemos de varios niveles de adiestramiento adaptado a su mascota. Educación, pautas de comportamiento, adiestramiento deportivo y civil.

## Alquiler de perros adiestrados para empresas de seguridad

Perros adiestrados para apoyar en el trabajo a vigilantes de seguridad, guardar recintos y apoyo en eventos.

## Criadero

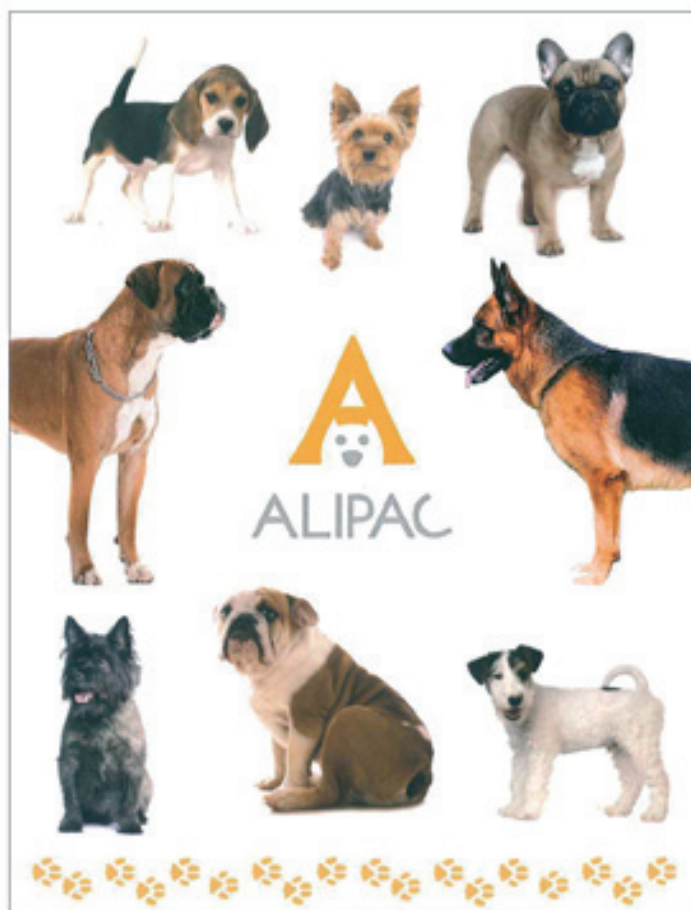
Sus cachorros son el resultado del cruce de perros seleccionados por sus características, para ofrecer el máximo nivel de cría. Podrá encontrar el cachorro que busca.

## Residencia

Un entorno agradable, donde su mascota dispondrá de un lugar para disfrutar, rodeado de naturaleza. Atendido por personal especializado

## Para más información

Ctra. de Caldes, km. 6 - 08186 LLIÇÀ D'AMUNT - Barcelona  
Mòvil: 637 94 44 05 / 649 861 656 - Fax: 93 841 40 16  
[www.cec-alipac.com](http://www.cec-alipac.com)



## SERVEIS DE RESIDÈNCIA

- Habitacions amb abeuradors automàtics, solari, dormitori interior amb fil musical.
- Menús especials (si ho desitja)
- Perruqueria.
- Recollida i entrega a domicili.
- Club d'ensinistrament esportiu
- Obediència bàsica.
- Correcció de comportament.
- Control d'agressivitat.
- Agilitat.
- Ensinistrament a hores concertades.

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





**CHUCK PALAHNIUK**  
**Al desnudo**

Uno de los escritores norteamericanos que más seguidores cuenta en nuestro país y en todo el mundo, el autor de la famosísima 'El club de la lucha', nos entrega una nueva novela, 'Al desnudo'. Una estrella de Hollywood decadente, divorciada varias veces, todavía hermosa; su asistente y mente oscura detrás de la estrella; y un joven conquistador que guarda oscuras intenciones. **Chuck Palahniuk** recupera el tema de la artista en declive y su forma de adaptarse al mundo.



**Mario Vaquerizo**  
**Haciendo Majaradas. Diciendo Tonterías**

Sin duda, se trata de uno de los personajes del momento. ¿Por qué? ¿Y por qué no? **Mario Vaquerizo**, periodista, líder de la banda Nancys Rubias y esposo de la cantante Alaska (no por este orden), presenta el libro en el que nos explica quién es, qué le gusta, quién es importante en su vida y todo aquello que usted siempre quiso saber y quizás nunca le pudo preguntar. Si sorprendente es verle y escucharle, qué no será leerle.



**PAUL AUSTER**  
**Diario de Invierno**

Si hablamos de **Paul Auster** y de su obra, nos enfrentamos a la tarea de conocer a un escritor por dentro. Conocer qué escribe y dónde escribe, por qué escribe y qué es lo que le lleva a escribir como escribe. **Diario de invierno** nos cuenta la llegada de **Paul Auster** a la idea de que ha alcanzado una cierta edad, pero que no por ello ha de ver la vida con nostalgia o con miedo. Optimismo y amor por la literatura.



**EDUARDO MENDOZA**  
**El enredo de la bolsa y la vida**

Si la cosa está como está, la mirada de un trastornado puede ser tan creíble como la del más cuerdo. **Eduardo Mendoza** rescata a su detective involuntario, el hombre sin nombre, protagonista de 'El misterio de la cripta embrujada', 'El laberinto de las aceitunas' o 'La aventura del tocador de señoras', vuelve a aparecer por Barcelona para seguir buscando personas que se pierden, que están tan perdidas como él y que quién sabe si necesitan que les estén buscando. **Eduardo Mendoza** vuelve al esperpento para describir la situación de España, de la crisis, de la convivencia entre culturas, de los cambios en nuestra forma de ver la vida, si es que los ha habido, a través de una adaptación de un género tan nuestro como la picaresca. Humor a raudales y la eterna duda: hasta que punto nos estamos riendo de nosotros mismos. ¿Quién está más perdido, el loco o nosotros?



**JONAS JONASSON**  
**El abuelo que saltó por la ventana y se largó**

Nuevamente nos llega de Suecia uno de los fenómenos editoriales de la temporada. Premios, traducciones, ventas masivas... **Jonas Jonasson**, periodista de amplia trayectoria, debuta en el campo de la novela con una radiografía desenfadada de la sociedad sueca, después de tantos autores hablándonos de asesinatos, conspiraciones y temas escabrosos. Aquí encontraremos una mirada más amable de la sociedad sueca a través de la vida y vicisitudes de Allan Karsson, que tras escapar de la residencia de ancianos el día en el que cumple cien años y hacerse con un maletín lleno de dinero, vivirá una particular aventura. Humor, retrato de Suecia y los suecos, paseo por la historia del siglo XX y la idea de que no hay que resignarse a lo que se supone inevitable, se tenga la edad que se tenga.



LIDIA DAMUNT

## Vigila el fuego

Tercer disco en solitario de la murciana afincada en Suecia, en el que se deja acompañar en la producción por los sorprendentes Hidrogenesse. Dos mundos que se cruzan y que dan un fruto embriagador.

**Vigila el fuego** es un disco de rock acústico con aires chinoscos, guitarras que parecen citaras y ambiente crepuscular con el mar, las islas, los trenes, la lava entrándonos por los oídos para no irse jamás.



JACK WHITE

## Blunderbuss

Después de la definitiva disolución de White Stripes, y de sus trabajos con The Raconteurs y The Dead Weather, llega el momento de comprobar cómo suena el primer disco firmado por **Jack White** en solitario. Un disco en el que el amor y sus vicisitudes es el protagonista, en el que los pianos ganan a las guitarras, y que demuestra que solo o acompañado, **Jack White** siempre hace buena música.



BARRICADA

## Flechas Cardinales

Tras la salida, no sabemos si temporal o definitiva del 'Drogas', mítico cantante y compositor de **Barricada**, de la banda, el resto de sus compañeros sigue adelante con la aparición de **Flechas Cardinales**. Un disco que, pese a todo, sigue sonando a **Barricada**. Rock fiero, sin exquisitesos, crudo, y que expresa la misma contundencia para hablar de lo que pasa en la calle, como de lo que se cuece en los corazones.



PAUL MCCARTNEY

## Kisses on the Bottom

¿Qué hacer cuando eres **Paul McCartney** y se supone que ya lo has dicho todo en el mundo de la música? Pues hacer otro disco. En este caso, Macca se ha propuesto hacer su particular revisión de clásicos de la canción de los años 30, 40 y 50. En los estudios Capitol de Los Angeles, utilizando el micro de Nat King Cole, con la ayuda de invitados como Eric Clapton o Stevie Wonder o Diana Krall, Paul McCartney se enfrenta a su particular disco de versiones, añadiendo dos composiciones propias (*My Valentine* y *Only Our Hearts*), tan solo con su voz. El que fuera bajista de The Beatles, se dedica en este **Kisses on the Bottom**, únicamente a cantar canciones que fueron famosas cuando sus padres eran jóvenes. Interpretaciones conmovedoras de clásicos lejanos, en un trabajo de amor hacia la música tan sólo al alcance de unos pocos genios.



BRUCE SPRINGSTEEN

## Wrecking Ball

Después de varios de sus últimos discos llamando a la hermandad, a la unidad, a estar todos juntos, a ver amanecer... parece que a **Bruce Springsteen** se le ha acabado la paciencia. **Wrecking Ball** –bola de demolición, en inglés– se presenta como un disco airado, en el que el rockero de Nueva Jersey muestra su situación de cierta decepción con la situación del mundo y en concreto de su país. Decepción y enfado, pero también arengas a mantener el tipo en los tiempos difíciles que nos toca vivir. En lo musical, **Springsteen** parte del folk y el folk rock de sus últimos trabajos, pero se deja llevar por arreglos variados, que le dan al disco un tono en el cual es difícil encajar **Wrecking Ball** en un género concreto. Un nuevo trabajo de **Springsteen** en el que la épica vuelve a ganarle al intimismo, y una radiografía de los días que nos toca vivir desde la óptica de un rockero popular.





“vive el  
vino  
todos  
los  
días”

[www.utielrequena.org](http://www.utielrequena.org)



utiel-requena

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

 GENERALITAT VALENCIANA  
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACIÓ I BOSC

UTIEL-REQUENA  
La TIERRA DEL BOBAL



## **fiscal legal Mercantil**

Información fiscal  
Planificación fiscal  
Preparación de declaraciones  
Representación ante inspección

## **laboral**

Asesoramiento  
Apertura de empresas  
Bonificaciones y subvenciones  
Contratación mercantil  
Despidos y E.R.E  
Autónomos

## **gestión fiscal**

Asesoramiento actividades  
Seguimiento constante  
Control personalizado

## **Contabilidad**

Información contable  
Mantenimiento registros  
Confección libros oficiales  
Depósitos de cuentas

### **Barcelona**

Sant eusebio 7  
08006 BARCELONA  
Tel. 934 161 915  
Fax. 934 160 309



### **Sevilla**

Avenida de la Buhaira 10, Local 10-A  
41018 SEVILLA  
Tel. 955 123 555  
Fax. 954 414 821

[orfisa@bufeteorfisa.com](mailto:orfisa@bufeteorfisa.com)