

# rs *viajes & wellness*

/rincón del sibarita/

12 6,00 euros. / Trimestral /

## A pleno sol

| Andorra se abre al mundo | Baleares, es cosa del destino | Tesoros de España, un patrimonio valioso | Shopping. Cuando comprar es algo más | Hoteles | Restaurantes |

# “vive el vino todos los días”

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

**JR**

utiel-requena  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

GENERALITAT VALENCIANA  
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACION Y BODEGAS

UTIEL-REQUENA  
La TIERRA DEL BOBAL

# Sumario

6	Editorial
8	Breves
	Noticias de interés
10	Agenda
	Lo que está por venir
14	Reportaje
	Andorra se abre al mundo
18	Hoteles
	Adaptándose al presente
30	Destinos nacionales: Baleares
	El destino más apreciado
48	Destinos nacionales: Cantabria y Burgos
	Una apuesta segura
58	Tesoros de España
	Lo que nos convierte en lo que somos
76	Grandes Ciudades
	La vida en su totalidad
84	Sobre el plano
	Ubicándonos en la excelencia
94	Restaurantes
	No prescindamos del placer de comer
104	Shopping
	Gente que sabe qué se trae entre manos
112	Libros
	Para viajar a través de las letras
113	Música
	Una banda sonora perfecta



Foto: www.sxc.hu

#### 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>a</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>a</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.

# CORCHITO

## ONLINE STORE

*The word 'elite' is generally associated with the wealthy and the powerful.  
It is therefore the perfect name for our exclusive range of exceptionally  
high quality luxury products available to you online at [www.corchito.es](http://www.corchito.es)*

### Christian Audigier Wines



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

TEL. 902 666 126

# Editorial

Hola amigos.

De nuevo nos presentamos ante ustedes para abrirles la puerta al mundo del conocimiento mediante el movimiento.

La revista **RS Viajes & Wellness** está elaborada con el objetivo de hacerles sentir bien y de que les entren ganas de sentirse aún mejor. Viajar, viajar a través de la letra impresa, de las imágenes evocadoras, de relatos mágicos que nos hablan de leyendas por las que se crearon monumentos, de recetas que solo probaremos si vamos a ese sitio que parece apartado y lejano pero que ya no lo será tanto.

Queremos acercarles a lugares que les darán mucho en lo que pensar. Lugares en los que los viajeros experimentados se encontrarán a gusto en hoteles de calidad, en los que podrán comer y disfrutar de un saber gastronómico de excepción. Les invitamos a conocer por ejemplo, las Baleares, pero desde otra óptica.

Queremos que vayan más allá de las playas y lo masivo, para que se adentren de otra manera en la forma de ser de las islas, de cada una de ellas, y así su experiencia será completa.

Queremos que paseen por España de una manera diferente, sin desdeñar ningún aspecto. El monumental, el culinario, el artesanal... todos los referentes que hacen de nuestra tierra un placer para ser recorrido, paseado, navegado, disfrutado en definitiva.

Queremos que descubran la realidad de un país de los Pirineos como Andorra, que no deja de buscar fórmulas para crecer y diversificar su oferta turística.

Queremos que nos acompañen, en definitiva, a viajar y a soñar con otros mundos. Como siempre, agradecemos a nuestros amigos y colaboradores su presencia en este número.

Fernando Zabaco **EDITOR**

# EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

## Receta del Salmorejo Cordobés



1 diente de Ajo de Montalbán



10 grs. de Sal



100 grs. de Aceite de Oliva Virgen Extra 'Coupago' amargo



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.





## Los turistas extranjeros, gastan más

Parece que la fiesta va por barrios, o por países. Los turistas extranjeros que visitaron España en el primer semestre gastaron 23.644 millones de euros, un 5,6% más que en el mismo periodo de 2011, según la encuesta Egatur publicada por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo. Hasta Junio, España recibió 25,15 millones de turistas extranjeros, un 2,9% más que un año antes. Las comunidades más beneficiadas entre enero y junio fueron Catalunya, Baleares y Canarias. Y según el tipo de alojamiento los turistas que se albergaron en hoteles representaron hasta junio el 62,2% del total del gasto, con un incremento del 5,4% frente a la subida del 5,9% del segmento no hotelero.



## Internet, cada vez más protagonista

Según la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, las previsiones turísticas para el verano son muy buenas, destacando que los hoteles del país tienen prácticamente todo vendido. Resalta además el hecho de que cada vez se usa más Internet para escoger dónde viajar, no solo para reservar, sino también lo que se valoran las opiniones y valoraciones de otros usuarios, por lo que señala la importancia del nuevo canal de promoción del Turismo de interior en la web de TurEspaña.

## La Ruta de la Plata, ruta de moteros

Al parecer, el reclamo de la historia y la trascendencia de una vía que unía Asturias con Sevilla, se queda corto. Así la pretensión de los 25 municipios que componen la Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata es potenciarla adaptándola a los moteros, para convertirla en algo parecido a lo que es la Ruta 66 de los Estados Unidos. Una nueva forma de llamar la atención sobre una ruta con una riqueza monumental, gastronómica y artística envidiable.



## Los Festivales musicales, una inyección económica

Ha sido la Consejera de Turismo, Cultura y Deporte de la Comunitat Valenciana, Lola Johnson quien ha señalado una vez más la importancia de los Festivales Musicales en el sector turístico español. En el marco de la presentación del Arenal Sound ha puesto una vez más el acento en que este tipo de eventos, (en la Comunidad Valenciana se dan el FIB, o el Rototom Sunsplash, por ejemplo), suponen una inyección económica fuerte para la comunidad así como una promoción internacional inestimable.

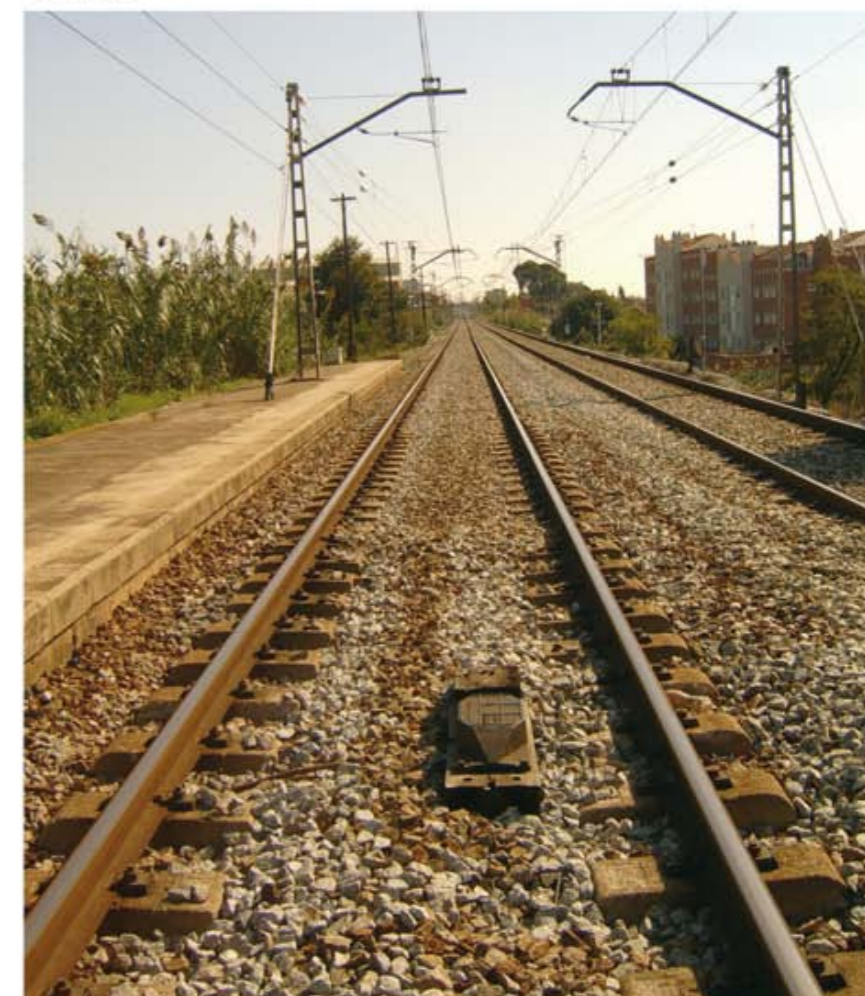


## La Primavera Árabe y sus efectos

La Primavera Árabe ha significado una convulsión política importante para los países del arco sur del Mediterráneo, y ha provocado una inestabilidad que afecta muy especialmente al importantísimo sector turístico de estos países. Tras la caída de visitantes de los primeros momentos, algunos países van recuperando el ritmo y así Túnez ha recuperado la entrada de visitantes en un 49% y Egipto lo hace en un 24%. Marruecos también está creciendo, de la misma manera que el gran competidor para España en el Mediterráneo, Turquía.

## Liberalización de Renfe

Dentro de las múltiples medidas que se consideran necesarias para revertir la situación en la que se encuentra el país, el Gobierno ha considerado que se ha de dar por terminado el monopolio de Renfe en el servicio de transporte de pasajeros. A partir de julio de 2013 otros operadores podrán entrar a competir con Renfe en la prestación de este servicio. Esta decisión del Gobierno se hace en aras de mejorar la competitividad y de rentabilizar las inversiones realizadas.



**rs**eventos  
/rincón del sibarita/  
17

## Damos el golpe de calidad

**II Torneo de Pitch & PUTT  
P&P Mas Gurumbau**

Barcelona 15, 16 y 17 de Junio 2012

**I Torneo de Golf  
Golf Bonmont Terres Noves**

Tarragona 14 de Julio 2012



## RS Rincón del Sibarita, sigue dando el golpe

Después del éxito que supuso la organización del **II Torneo de Pitch and Putt de Mas Gurumbau** el pasado mes de junio, **RS Rincón del Sibarita** organizó su **Primer Torneo de Golf en Bonmont**, Tarragona, con una muy buena asistencia de público que pudo disfrutar de la degustación de una selección de productos gourmet y pasar una jornada formidable. La próxima cita será en el prestigioso **Golf del Montanyà** el 24 de noviembre, en lo que supondrá una nueva cita tanto con el deporte al aire libre, como con los mejores productos gastronómicos.

## Primavera Sound, todo el año

Se trata de uno de los festivales urbanos más exitosos de nuestro país. Desde hace más de una década, lo que comenzara como una reunión de seguidores de la escena musical independiente, ha ido aumentando de tamaño para congregarse a toda una legión de melómanos de cualquier edad y gusto estilístico que pueden disfrutar en un mismo espacio de lo último en electrónica, nuevas estrellas de relumbrón, grandes clásicos de larga trayectoria (como The Cure, en la foto), o enterarse de qué es lo que va a llevarse en los próximos meses. Con una interesante mezcla de públicos nacional y foráneo, este festival barcelonés que se celebra a finales de mayo, también tiene un festival hermano que se celebra cuando el tiempo no es tan apacible, el Primavera Club, así como una edición también en Oporto del 30 de noviembre al 2 de diciembre en esta magnífica ciudad portuguesa, capital Europea de la Cultura.



## Los Veranos de Madrid

Una de las citas culturales de la capital del Reino tiene nombre y apellidos. Los veranos de la Villa, que comienzan el 27 de junio y concluyen el 2 de septiembre, reúnen en la capital de España a grandes artistas nacionales e internacionales. Un festival que se presenta con dos importantes novedades, la incorporación del Teatro Circo Price, como sede musical principal, así como la recuperación de uno de sus espacios emblemáticos: El Conde Duque, que junto con el Matadero se convertirá en sede principal del festival Fringe, acogiendo las más diversas propuestas escénicas en un entorno alternativo y abierto. Además los Jardines de Sabatini volverán a convertirse en uno de los principales escenarios al aire libre de los veranos con una amplia programación que tendrá el flamenco como protagonista indiscutible. Para no perderse.

## Liga de Fútbol

Pensando, pensando... ¿cuántos de nosotros no utilizamos la excusa del fútbol para realizar un viaje? Son muchas las ciudades que tienen en el fútbol, en la presencia de su club en la Primera División, una de las fuentes de ingresos más destacadas, gracias a la presencia semanalmente de aficionados de otros clubes que vienen a la ciudad, o bien, aficionados del equipo que viven en otras poblaciones. Los fines de semana, la ciudad se llena de color, de gente con ganas de animar y los comercios, restaurantes y bares, lo agradecen. El próximo 18 de agosto comienza de nuevo el espectáculo. Goles, puntos, clasificaciones, liderazgos... y negocio turístico.



## 61 Festival Internacional de Santander

El **Festival Internacional de Santander** ha venido fraguando su identidad europea a lo largo de sus seis décadas de existencia. Que Santander y su Festival son parte entrañable del corazón de Europa es algo palpable, y a ello contribuye el nivel espectacular de su cartel. Así, desde la jornada inaugural, donde encontramos a Zubin Mehta, hasta la jornada de clausura con la Orquesta Sinfónica Svetlanov, Santander tendrá en la música, europea, española y el universo sinfónico, pasando por las nuevas músicas y nuevos intérpretes, un espacio en el que seguir apostando por los valores culturales y turísticos de Santander y Cantabria.

# El Pilar, se acerca. Fiestas por todo lo alto



En pocas ocasiones tenemos la ocasión de ver una ciudad completa volcada en un evento.

Las fiestas del Pilar, que se celebran en **Zaragoza** del 7 al 16 de octubre, en la capital aragonesa, suponen un momento en el que no sólo los zaragozanos, si no prácticamente toda la Comunidad se vuelca en unos días en los que los actos festivos y de celebración superan lo meramente religioso para convertirse en algo más, algo por lo que merece la pena involucrarse. Una fiesta para los maños, pero que cada vez disfruta más gente.

# Vuelta Ciclista a España 2012



Para los amantes del ciclismo, el Tour de Francia es sin duda la prueba con mayúsculas. Pero este año, los aficionados españoles tenemos una cita muy especial con la **Vuelta**, que, a su emocionante recorrido de todos los años, suma el aliciente de poder ver al gran protagonista español de la temporada, Alberto Contador, después de su ausencia en la ronda gala. Una **Vuelta Ciclista**, que comenzará el 18 de agosto en Pamplona y finaliza el 9 de septiembre en Madrid. Un recorrido eminentemente norteño en esta ocasión, ya que no habrá etapas al sur de la capital española, con mucho protagonismo para los Pirineos, las duras montañas asturianas y vascas, así como el complicado recorrido por Galicia. La 67 edición de la vuelta, será diferente a todas e igual de emocionante.



# 35 Aniversario de la muerte de Elvis Presley

Sin duda, habrá quienes recuerden efemérides de carácter religioso, otros celebren batallas famosas, independencias, conquistas, eventos familiares... pero los hay que viven para la música, y los hay que viven para el rock. Y los hay que sólo viven para **Elvis Presley**. El próximo 16 de agosto, se cumplirá el 35 aniversario del fallecimiento del Rey del Rock. Un buen motivo para visitar Memphis, Tennessee, la localidad que estará toda la vida ligada a la memoria del cantante de Tupelo, Mississippi, y donde falleció en 1977. Los fetichistas del rock and roll tienen en esa peregrinación uno de los fines de su vida y este año, aprovechando la fecha, a buen seguro encontrarán un motivo más que evidente para lanzarse al viaje.



# 2012. Fin del mundo

Bien. Ya se habrán enterado. El 21 de diciembre de 2012 según está contemplado en el Calendario Maya, el mundo llega a su fin. Muchas son las especulaciones, chanzas y demás ideas peregrinas que se pueden comentar sobre este tema, pero quizás la que más urja sea la idea de que hay que aprovechar el tiempo. Recuerden, no dejen nada pendiente y si tienen algún viaje previsto, algún restaurante por visitar, algún monumento por contemplar, incluso si les apetece programar un viaje por las ruinas mayas de Tulum o Chichén Itzá, piensen que este es el momento. Por si las moscas.

# 200 Aniversario nacimiento de Charles Dickens

No todo va a ser celebrar fallecimientos, en este 2012 también estamos de aniversario por nacimientos ilustres. **Charles Dickens**, una de las piedras angulares de la literatura universal, y autor de algunas de las obras más conocidas de todos los tiempos, como Oliver Twist, David Copperfield, Grandes Esperanzas o el Cuento de Navidad nació en 1812 y puede ser un buen momento y una excusa tan válida como la tan manida de 'revivir en los escenarios reales, las historias de papel', tanto para releer alguna de sus obras como para visitar el Reino Unido e intentar localizar alguno de los puntos en los que transcurren sus novelas.





# Andorra se abre al mundo

**A**nte el agotamiento del modelo tradicional basado en el comercio, el turismo y el esquí, el gobierno de Demòcrates per **Andorra** liderado por Antoni Martí ha iniciado una auténtica revolución legislativa para abrir Andorra y su economía al mundo y transformar y modernizar el país de los Pirineos. A la implantación progresiva de un marco fiscal homologable al del resto de estados europeos, se une la reforma de la Ley de inversiones extranjeras para facilitar la creación e implantación de nuevas empresas pero también, con la firma de convenios para evitar la doble imposición con los estados vecinos, ayudar a las empresas andorranas a que puedan expandirse fuera de sus fronteras. Una transformación hecha de forma paralela, que será lenta porque implica el establecimiento o modificación de casi una veintena de leyes, pero que ya se empieza a vislumbrar y a dar sus primeros frutos.

Y es que desde el pasado 19 de julio se encuentra ya en vigor la Ley de inversiones extranjeras, que permite la entrada de capital extranjero en todos los sectores de la economía, aunque el Gobierno tendrá que autorizar previamente todas aquellas inversiones superiores al 10% de capital en función de unos criterios de salvaguarda ligados al ejercicio del poder público, la soberanía, la seguridad nacional, el orden público, el medio ambiente, la salud pública, las actividades relacionadas con mercancías sensibles y el interés general.

Al mismo tiempo, la nueva ley permite también a los extranjeros ejercer profesiones liberales en el Principado, hasta ahora restringidas a los andorranos, siempre y cuando exista el principio de reciprocidad y los médicos, farmacéuticos, arquitectos, ingenieros y economistas andorranos puedan también ejercer en España, Francia y Portugal.

Prueba del interés que despiertan estos cambios legislativos

en Andorra es que durante el trámite parlamentario de la ley un centenar de empresas han contactado con el ejecutivo andorrano, que ha firmado hasta nueve compromisos con empresas que estudiarán su implantación en Andorra, como son los casos de Indra y Teknon.

En el ámbito inmobiliario, consultada la inmobiliaria Cisa [www.cisa.ad](http://www.cisa.ad), el cambio significativo es que con la nueva ley ya no habrá límite en cuanto al número de pisos, plazas de aparcamiento o superficie de terrenos que se podrán adquirir, con lo que el sector inmobiliario se liberaliza al cien por ciento a las inversiones extranjeras. Deberá existir siempre, sin embargo, una autorización previa para evitar que una concentración de bienes inmuebles en una zona pueda alterar las reglas del mercado inmobiliario. La única limitación que se mantiene es que las sociedades extranjeras sólo podrán adquirir los inmuebles que necesiten para realizar su actividad.



Foto ENCAMP



Foto www.sxc.hu

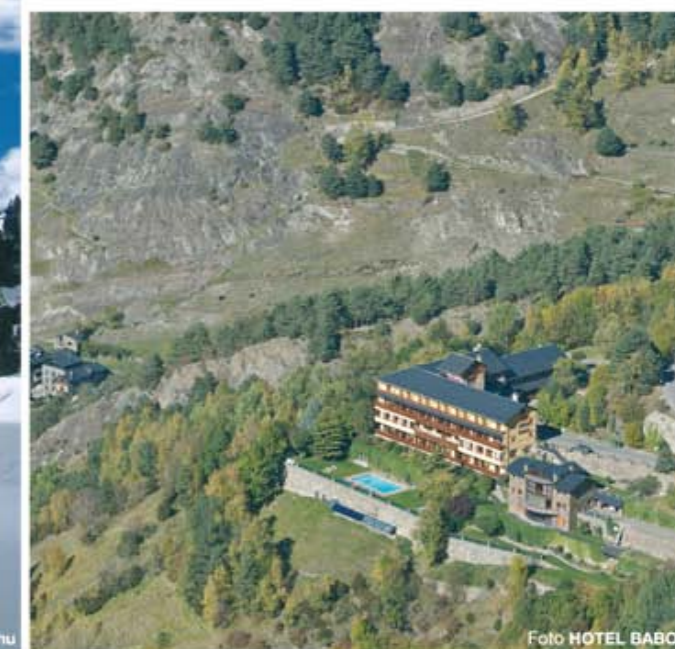


Foto HOTEL BABOT



Foto SPORT HOTELS RESORT &amp; SPA



Foto SPORT HOTELS RESORT &amp; SPA



Foto ENCAMP

El nuevo marco legislativo beneficiará también a los residentes extranjeros en el Principado. Y es que hasta ahora, los residentes tenían que esperar diez años desde su establecimiento en el país para abrir un negocio, en el caso de los españoles, franceses y portugueses, y veinte años los de otras nacionalidades. De este modo, con la nueva ley ya en vigor, la residencia legal en el país otorga automáticamente los llamados derechos económicos.

De forma paralela y con la voluntad de potenciar las residencias pasivas para que sean una fuente de riqueza para el país, a la vez que buscando dar prestigio a la plaza andorrana y atraer talento y capital, el Gobierno ha modificado este apartado en de la Ley de inmigración.

El gran cambio que se introduce es que los residentes pasivos deberán depositar en el INAF (Instituto Nacional Andorrano de Finanzas) mucho más que hasta ahora: 400.000 y no 30.000

euros como sucede en estos momentos. A partir de ahora, habrá tres subcategorías dentro de la categoría de residencias sin trabajo: la residencia sin actividad lucrativa, conocida hasta ahora como pasiva, la residencia de profesionales con proyección internacional, y la residencia por razón de interés científico, cultural o deportivo. En la primera se incluirán todas aquellas personas que, una vez terminada su vida profesional, deciden venir a Andorra a retirarse, mientras que en las dos últimas, que hasta ahora no existían, pertenecen aquellas personas que continúan su actividad laboral, pero que al país le interesa que se establezcan aquí por la riqueza que pueden llevar.

En cuanto a los profesionales con proyección internacional, la concesión de una autorización estará vinculada a la viabilidad económica y la generación de recursos del proyecto que se pretenda iniciar, que la actividad profesional que desarrolla

sea de interés para la economía andorrana y que los servicios prestados tengan básicamente como destinatarios a personas o entidades no residentes en Andorra. Las personas de esta subcategoría pueden trabajar desde cualquier lugar del mundo y harán el 85% de su trabajo en el exterior, y no incidirán de esta manera en el mercado andorrano.

Por su parte, en cuanto a la concesión de las residencias por razones de interés científico, cultural y deportivo, se tendrá en cuenta el reconocimiento y la proyección internacional en estos ámbitos y que su actividad esté mayoritariamente dirigida hacia la extranjero. La gran novedad es que para la obtención de una residencia sin actividad lucrativa ya no será condición suficiente, como ocurría hasta ahora, hacer un depósito de 30.000 euros sin remuneración (más 7.000 euros adicionales por cada persona a cargo) a la Instituto Nacional Andorrano de Finanzas (INAF), sino que los solicitantes deberán llevar a cabo,

además, una inversión, en bienes muebles o inmuebles, de 370.000 euros, o bien depositar el conjunto de los 400.000 en el INAF. Con estas modificaciones Andorra adopta una legislación parecida a la que tienen estados como Suiza o Mónaco. En el caso de los residentes con proyección internacional y los residentes por razón de interés cultural, científico o deportivo, sólo tendrán que hacer efectivos en el INAF 30.000 euros más 7.000 por cada persona a cargo de su familia. Finalmente la modificación de la ley rebaja también el número de días de residencia efectiva y permanente obligatorios para poder considerarse residentes en Andorra, que pasan de los 183 actuales a sólo 90.

# Hoteles de nuestro tiempo

Los viajeros hemos cambiado mucho. Los hay que ya no van de viaje con el mero objeto de pasárselo bien, de descansar, de utilizar el hotel como punto de partida para contemplar y disfrutar de la ciudad o el entorno que tienen a su alcance. Muchos de ellos ya utilizan los hoteles como un lugar más de trabajo. La globalización ha traído una nueva generación de viajeros que exigen que el hotel no sólo sea cómodo para una estancia de descanso, también ha de serles útil como herramienta. Así los hoteles tienen que adaptarse a los tiempos. Tiempos en los que se ha de saber dar servicio de todas las maneras posibles, a todos los clientes probables.

Un servicio que sepa atender en el idioma que el cliente proponga, que de idea de seriedad, de eficacia y de, en la medida de las posibilidades y de lo que se haya contratado, naturalmente, puedan atender la demandas de los turistas. España es turismo. No se entiende nuestro país sin la presencia de un sector hostelero fuerte, que responda a lo que el visitante nos exija. Cuando quiera disfrutar y descansar en el mejor ambiente y cuando quiera estar en contacto con el mundo, pudiendo desde el mismo hotel continuar con su trabajo.

Dijo el escritor Eduardo Mendoza que la celebración de los Juegos Olímpicos en Barcelona, demostró que podíamos y sabíamos atender a los demás y que nos gustaba. Pues que siga.



## La Carboná, es Jerez

Jerez son muchas cosas: caballos, vino, Feria, vendimia... pero también es cocina. Y la cocina de Jerez es **La Carboná**. Un restaurante donde se combina lo discreto con lo cordial, lo exquisito y lo sencillo, donde encontramos todo el romanticismo y el encanto del Jerez antiguo y bodeguero, dado que se ubica en un típico bodegón jerezano, del que se han mantenido diversos elementos significativos. Un espacio ideal para disfrutar tranquilamente de comidas familiares y de negocios, en un ambiente acogedor, en el que encontramos una cocina selecta y de la tierra, donde priman las materias primas de calidad. Especialmente reseñable en este aspecto es su tratamiento de las carnes, procedentes de Cantabria. Carnes a la brasa, al carbón, que se unen a una excelente carta donde resaltan los entrantes fríos y calientes, y toda una serie de delicias para los paladares más exigentes, con propuestas sorprendentes.

Todo ello regado con una rica bodega propia con la más amplia gama de vinos y brandies de Jerez. **La Carboná** es el lugar en el que completar una visita a Jerez con lo más auténtico y lo más sabroso. No se lo pierdan.



**Información y reservas**  
c/ San Francisco de Paula, 2 - JEREZ DE LA FRONTERA - Cádiz  
Tel.: 956 347 475 - Fax: 956 347 475  
www.lacarbona.com

## Viva una experiencia singular El Convento de Mave

### El Hotel

'No es un hotel, no tiene estrellas (excepto las de la noche), no tiene recepción'. Son los enunciados, más poéticos que agresivos, con que se presenta esta Posada Real instalada en un viejo Monasterio en Mave - Aguilar de Campoo (Palencia).

El convento, desamortizado y abandonado en el siglo XIX, fue restaurado hace 20 años por José Antonio Moral, abriéndolo como hotel. Y hace tres, sus hijos, Nacho y Begoña, lo transformaron en "un monasterio del siglo XII con arquitectura del XXI". De la mano del joven arquitecto Jesús Castillo, el proyecto está adquiriendo un sesgo que va más allá de la hostelería, conviviendo las habitaciones que conservan el aire original y aquellas en las que es patente una nueva sensibilidad.

En sus preciosos jardines, podrá relajarse paseando y disfrutando con la inmensidad de la naturaleza.

### Restaurante del Convento

En los fogones del **Convento** conviven los más modernos y sofisticados platos de la nueva cocina española en armonía con la exquisita cocina tradicional castellana como las Sopas de ajo, el Lechazo asado de Castilla (que aquí se prepara como en ningún sitio) y los más innovadores como la Ensalada de codorniz con verduritas y reducción de soja - miel el Solomillo de Ternera con hongos y salsa semidulce y una recuperación de platos monacales reinterpretados como la Carne Benedictina. Todo ello regado con los más famosos y prestigiosos caldos de Castilla y León y otras regiones Españolas.

En suma, un "convento sin monjes" en el que, más allá de pernoctar o alimentarse, se puede vivir una experiencia singular. Casi religiosa.

### Información y reservas

SANTA MARIA DE MAVE  
Tel.: 979 123 611  
info@elconventodemave.com  
www.elconventodemave.com





## Hotel & Spa Arzuaga, en torno al vino

En un ambiente de naturaleza viva, se alza el Hotel & Spa Arzuaga, dentro de las Bodegas Arzuaga-Navarro. Un lugar donde podrá disfrutar de todo un mundo entorno al vino. Donde reina la calma y el cálido confort de sus estancias, que harán que su descanso sea reparador y placentero. Un mundo de comodidades a su servicio que le harán sentirse tan mimado como el más preciado de sus vinos.

**Información y reservas**  
 Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325  
 47350 QUINTANILLA DE ONÉSIMO - Valladolid  
**Telefonos de interés**  
 BODEGAS ARZUAGA NAVARRO  
 RESTAURANTE - NOTURISMO: Tel.: +34 983 681 146 - Fax: 34 983 681 147  
 HOTEL ARZUAGA  
 VINO SPA: Tel.: +34 983 687 004 - Fax: 34 983 687 099



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

## Un balcón a la Catedral de Barcelona

El 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)



## Este verano, refúgiate del calor en las

La cadena **Hoteles Center** propone un total de nueve establecimientos para huir del calor y conseguir que cualquier noche de verano sea especial. En sus terrazas, todas ellas diferentes y con un toque único, se combinan las mejores cartas de bebidas y cócteles con las propuestas gastronómicas más completas, que van desde ligeros snacks hasta los más sofisticados bocados.

La majestuosidad y belleza que ofrece el edificio de estilo modernista **Casa Fuster en Barcelona**, la inmejorable ubicación del **Hotel Valencia Center**, frente a la Ciudad de las Artes y las Ciencias y Oceanografic, el relax de la Lounge Zen-Ter, en el **Hotel Sevilla Center**, el relajante ambiente en el **Hotel Córdoba Center**, las vistas a la Ciudad de Granada desde las alturas del **Hotel Andalucía Center** y la exclusividad del Mojito Center ubicado en la terraza del **Hotel Barcelona Center** son solo algunos de los rasgos que definen las propuestas de la Cadena para este verano.

Este verano, entre el 1 de Julio y el 9 de Septiembre, **Hoteles Center** pone en marcha, además, la promoción 'Elige tu Década Center', la mejor propuesta para una escapada urbana en sus establecimientos de cuatro estrellas en Sevilla, Córdoba, Granada, Valencia y Badajoz que permite contratar la habitación

de hotel al precio que a cada viajero le interese, entre 50 y 90 euros, IVA incluido para dos personas, en función de sus intereses y servicios que desee incluir, con interesantes descuentos en restauración y primer niño gratis.

### Piscinas de altura

Comenzamos el viaje por Sevilla, haciendo una parada en la Terraza Grill y el Lounge Zen-Ter, ubicados en el **Hotel Sevilla Center 4\* Superior**, en la Avenida de la Buhaira. Dos rompedores espacios que permiten al visitante saborear originales propuestas culinarias y disfrutar de una copa con las mejores vistas de la capital hispalense.

La Terraza Grill, recoge las suculentas creaciones del Restaurante Al-Zagal del Hotel, mientras la Lounge Zen-Ter, ofrece sin duda el mejor ambiente para acabar de forma refrescante cualquier jornada.

En Córdoba, nos dirigimos a la Terraza del **Hotel Córdoba Center 4\* Superior**, un espacio configurado en torno a su piscina panorámica, que marca la diferencia entre el día y la noche, cuando el relax invade el espacio y aparecen apetecibles tumbonas con cojines y mesas bajas, a la luz de las velas que crean un ambiente cálido y agradable.

## terrazas más originales y refrescantes

En la ciudad de la Alhambra, la Cadena dispone de dos establecimientos: **Granada Center 4\* Superior** y **Andalucía Center 4\***. Mientras el primero ofrece una alternativa de terraza chic en el centro de la ciudad, el segundo cobija en su quinta planta uno de los tesoros más buscados durante los meses calurosos: su terraza barbacoa, que puede presumir de una de las vistas más espectaculares sobre la ciudad de Granada, desde donde admirar la Alhambra y Sierra Nevada.

Si continuamos nuestro viaje hacia Levante, tenemos que parar en Valencia y encontrar un oasis de tranquilidad y descanso en la zona más moderna de la ciudad, a escasos metros del cauce del río Turia y junto a la internacionalmente conocida Ciudad de las Artes y las Ciencias, el **Hotel Valencia Center 4\***. Piscina exterior en la novena planta, caracterizada por la búsqueda constante de nuevas propuestas.

En Cataluña culminamos este refrescante recorrido con dos paradas. El **Hotel Barcelona Center 4\* Superior** reabre un básico ya indispensable en

la Ciudad Condal: el Mojito Center. Un espacio ubicado en la terraza panorámica del hotel que ofrece una combinación sin competencia de música, cócteles y gastronomía en el corazón

de Barcelona. El Restaurante Balmes 103 pone el toque gastronómico exclusivo, gracias a su carta basada en la cocina mediterránea y los productos de temporada, todo ello en un ambiente vanguardista que se ubica en una de las arterias principales del Eixample barcelonés.

Y no podemos abandonar Barcelona sin conocer el Mirador del Passeig, la fabulosa terraza del **Hotel Casa Fuster 5\* G.L. Monumento**. Ubicado en un edificio histórico del arquitecto Lluís Domenech i Montaner, referente del Modernismo catalán, desprende una magia y un sosiego que, sin duda, ayudarán a calmar las calurosas noches veraniegas del Mediterráneo. Imposible perderse su Carta de Gin&Tonics, en la que encontraremos distintas variedades y fórmulas sorprendentes para eruditos en la materia, fashionistas, intrépidos o románticos.

**Información y reservas**  
www.hotelescenter.com  
Tel.: 902 202 345



## Camping Neptuno, tranquilo y familiar

Camping tranquilo y familiar, a 1 km. de pie de playa, ideal para familias con niños, ya que disponen de varias zonas de juegos, camas elásticas, rocódromo, pista de básquet, tirolina... Disponen de servicio de Bar, donde pueden adquirir comida para llevar, paella, fideuá, pasta, pizza, helados, etc... y también cuentan con un Supermercado abierto de junio a septiembre. Entre las actividades a realizar, pueden practicar el cicloturismo o pasear por los caminos de ronda marcados.

### Información y reservas

C/. Rodors 23 - 17256 PALS - Girona  
Tel.: 972 63 67 31 - Fax: 972 63 73 09  
info@campingneptuno.com - www.campingneptuno.com

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



## 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)



*Pura esencia mediterránea*

## Hotel Boutique Nou Roma\*\*\*

Situado excepcionalmente en el corazón histórico de Denia, a los pies del Castillo y a escasos metros del mar... inmerso en la zona donde Denia alcanzó el momento culminante de expansión bajo el dominio árabe... un lugar embriagado de Historia. En El Hotel Nou Roma vivirá el Mediterráneo en su más amplia expresión. Una innovadora forma de descubrir el corazón de la Costa Blanca. Relax rodeado de comodidades, de bellísimas áreas verdes, restos de antiguas murallas romanas, el fluir del silencio maridado con los aromas del jardín mediterráneo.

Amplias y acondicionadas habitaciones vestidas con la mayor elegancia, ambientadas con un equipamiento de diseño exquisito con el sello de las mejores marcas y exclusivas obras de arte. Disponen de minibar gratuito y un excepcional bufet desayuno para amanecer dulcemente, con repostería artesanal elaborada en nuestro obrador.

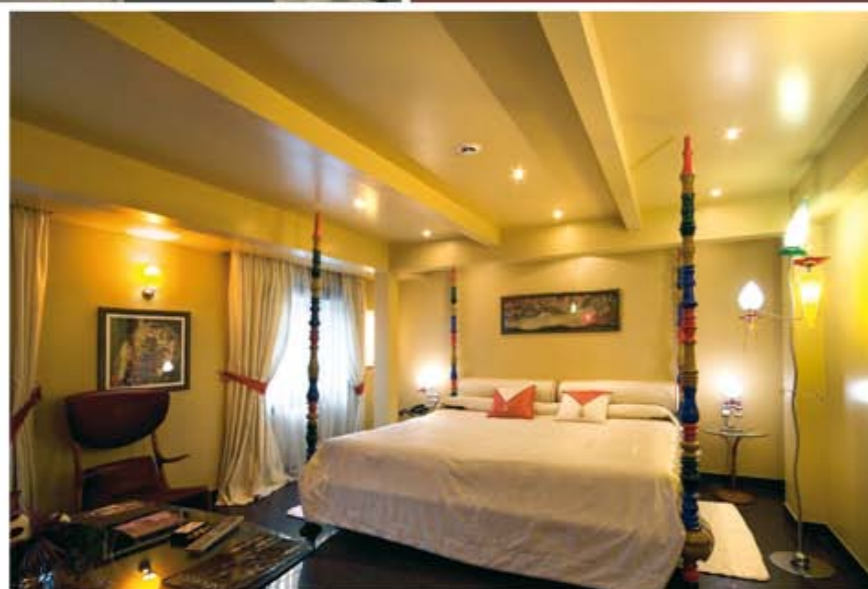
El Restaurante nos ofrece saborear los exquisitos platos a la carta realizados con delicadeza y con los mejores productos de cultivo biológico de la comarca. Hotel Nou Roma, ofrece además salones y terrazas con jardines para cualquier evento social o familiar en el que prima la calidad y el servicio.

El espacio perfecto para una experiencia única. Deje que El Hotel Nou Roma acaricie la esencia de sus ilusiones.

### Información y reservas

Avda. del Cid, 3, (C/ Nueva, 28)  
DENIA - Alicante  
Tel.: 966 432 843 - Fax: 966 426 056  
info@hotelnouroma.com - [www.hotelnouroma.com](http://www.hotelnouroma.com)





## Casa Canut, buena mesa y descanso detallista

**C**asa Canut es un referente en gastronomía y alojamiento en Andorra.

En la Avinguda Carlemany, en pleno centro comercial del país. En Casa Canut, encontrará la cálida acogida de un pequeño hotel familiar, que convertirá su estancia en algo inolvidable. Conjugando el estilo con el lujo de los pequeños detalles, cada una de sus habitaciones ha recreado un entorno único y personalizado con mobiliario de diseñadores de renombre internacional: Temenos, Orixxonti, Raffaello, Simplicite.....

En Casa Canut podrá disfrutar además de la restauración más selecta del país. Ramon Canut ha traducido su pasión por la buena mesa en una oferta gastronómica basada en la cocina de mercado, pescado fresco y marisco.

**Información y reservas**  
Av. Carlemany 107 - ESCALDES - Engordany  
Principat d'Andorra  
Tel.: +376 739 900 - Fax: +376 821 937  
[www.casacanuthotel.com](http://www.casacanuthotel.com)

## Hoteles Plaza Andorra

**D**esde el día de su creación, el grupo empresarial que gestiona esta cadena ha pretendido que sus establecimientos se caractericen por la calidad y el confort.

**Hoteles Plaza Andorra** es una marca reconocida internacionalmente por la calidad, la elegancia y la excelencia de su servicio que pone a disposición de sus usuarios un establecimiento para cada ocasión.

El **Hotel Plaza** es el emblema de la cadena. Un cinco estrellas con un Spa que apuesta por el lujo más clásico, sin estridencias. Por otro lado, el **Carlton Plaza** es el hotel boutique de la cadena; está bien ubicado, es exclusivo, y es un referente en urbanismo y estilo.

El **Holiday Inn Andorra**, totalmente reformado en 2011, ha sabido adaptarse al entorno del Principado, centrando su oferta en las familias y los profesionales. Con una estética elegante y al mismo tiempo divertida el **Mu Hotel**, situado en La Cortinada, ofrece una estancia acogedora en unos espacios inspirados en la vaca andorrana.

Y, por último, el **Hotel Ski Plaza**, es una inmejorable elección si lo que quiere es aproximarse a la alta montaña.

Ubicado en el corazón de Canillo, se distingue por la gran cantidad de detalles que buscan satisfacer las exigencias de los grupos de amigos y familias que se alojan.

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

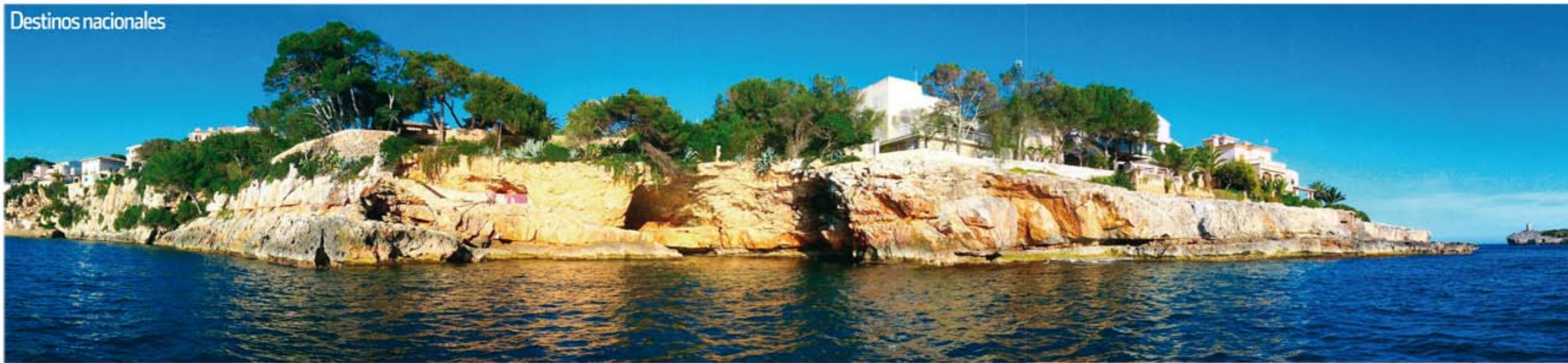


# Baleares, es cosa del destino

Las cifras mandan. Todo el territorio nacional es digno de alabanza, de ser loado, de que sus glorias y sus monumentos sean cantadas con pasión, pero los números son los que indican preferencias, gustos y señalan realidades. Sigamos los datos. Según las cifras señaladas por la Encuesta de Movimientos Turísticos en Frontera, Baleares se situó como el principal destino durante el mes de junio de 2012, en lo que respecta a la llegada de turistas extranjeros. Nada menos que 1,58 millones de visitantes, el 26,4% del total de las llegadas a nuestro país, principalmente gracias a la contribución de los turistas británicos y nórdicos.

Las **Islas Baleares** son un gran foco de atracción turística, y según las cifras comentadas, son 'el foco'. ¿Y porqué? ¿Qué tienen las islas Baleares que son capaces de atraer a tanta gente? La respuesta puede ser muy diversa, pero vamos a proponer una, sencilla, quizás muy general, pero que entenderán rápidamente: las **Baleares** son el Mediterráneo. Piénsenlo detenidamente. La costa levantina española representa de una forma muy fiel el estilo de vida que se ha dado en llamar 'mediterráneo'. Vida sosegada, tranquila, que disfruta de la vida en la calle, del contacto con los demás, que puede permitirse contemplar paisajes diversos y distintos, mar y montaña, que puede ser playera, pero también de interior, que recoge unas influencias culturales de lo más variopinto gracias a un poso histórico incomparable. Y las **Islas Baleares** representan de una forma excelente ese 'tópico'. Todos esos tópicos, en unas islas que juntas y separadas, forman un conjunto que se caracteriza por vivir de cara al mar, sin dar la espalda a lo que se tiene detrás. Son el Mediterráneo, lo vemos en las campañas publicitarias en las que, sombrero de paja en la cabeza y cerveza en la mano, la gente disfruta de unos paisajes casi vírgenes, de unas playas de infarto, tremendas puestas de sol y de la especial forma de ser de los habitantes de las Islas, celosos de lo suyo, pero abiertos para con el visitante. Unas islas que son capaces de conjugar las mejores y más completas infraestructuras hoteleras del Mediterráneo occidental, junto a pueblos marineros que parecen anclados en el tiempo. Del bullicio de las zonas más cosmopolitas de **Mallorca** o **Ibiza**, a la tranquilidad que se respira en **Menorca** o **Formentera**. Contrastes que hacen las islas atractivas y deseables para muchos tipos de viajero, durante todo el año.

continúa pág.32 ➡



Fotos www.sxc.hu

Las **Islas Baleares**, con más de 1.000 kilómetros de costa, alrededor de 400 playas, cinco parques naturales y una isla declarada reserva de la Biosfera por la Unesco, Menorca.

#### MALLORCA

La isla mayor. Aunque la asociemos con el turismo masivo y pensemos que es eso y solo eso, sol y playa, **Mallorca** tiene un 40% por ciento de su territorio considerado como espacio protegido. Y si, playas. 550 kilómetros de costa con algunas referencias inexcusables como el Arenal, Cala Mesquida o Sa Coma.

Y es mucho más que sol y playa, insistimos. Cuando se repiten tanto las cosas no parecen verdad, pero es lo que es. El encanto de la naturaleza de **Mallorca** es realmente impresionante, con espacios como la Sierra de Tramuntana y los parques naturales de S'Albufera, Mondragó y Sa Dragonera. Muy cerca se encuentra el Parque nacional del Archipiélago de Cabrera, recomendable por su fondo marino de posidonias oceánicas. Y si hablamos de patrimonio cultural, Palma de Mallorca, la

capital, posee uno de los núcleos históricos mejor conservados de Europa, con elementos tan emblemáticos como su Catedral o el castillo de Bellver.

#### IBIZA

Asociar simplemente a **Ibiza** con la marcha nocturna es caer en una obviedad que reduce a la isla a una mera condición de gran discoteca del mundo. Y como siempre, **Ibiza** es mucho más. Es un paraíso de playas, parques naturales y parajes de excepción cuya biodiversidad y riqueza cultural le han servido para ser declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Arenales de tierra blanca, extensiones de dunas, calas de agua cristalina, componen sus 210 kilómetros de costa. Ideales para la práctica de deportes acuáticos en las estaciones náuticas de Santa Eulària, Sant Antonio y Sant Josep. Y claro, es cierto la noche. Pocos lugares de nuestra geografía patria tiene el honor de ser reconocidos a nivel mundial por su ocio nocturno, como referencia y como Eldorado para millones de turistas que anhelan la diversión en las terrazas, a la puesta del sol, que puede durar... hasta que el cuerpo aguante.

#### MENORCA

Una isla tranquila, de una belleza impactante, declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco. **Menorca** ofrece paisajes idílicos apenas alterados por el paso del tiempo, monumentos megalíticos y playas en las que el sol brilla más de 2.700 horas al año. Una isla en la que en el norte destaca un relieve abrupto de pequeñas calas, que contrasta con el sur de playas de arena blanca y fina del sur.

Pueblecitos encantadores, naturaleza viva, con espacios como el Parque Natural de S'Albufera des Grau, o el espectáculo de los almendros en flor a finales de enero, convierten a la isla en el lugar idóneo para pasear, excursionar... vivir y perderse.

#### FORMENTERA

**Formentera** es conocida como el último paraíso del Mediterráneo por haber sabido conjugar el turismo con la protección del medio ambiente.

A **Formentera** sólo se puede llegar en barco desde Ibiza. Este dato convierte a **Formentera** en un lugar tranquilo donde huir

del estrés y la masificación. 20km. de playas de arena blanca y aguas de transparencia infinita, donde es posible practicar todo tipo de deportes náutica. Un paraíso de libertad y de luz, donde una cultura propia ha conseguido preservar un espacio único.

Espacios de belleza natural y de un patrimonio cultural y humano sin parangón. Lugares en los que disfrutar de una gastronomía única, herencia de multitud de referencias, de una variedad que nos sorprenderá, donde con productos tan conocidos como las ensaimadas o las sobrassadas, podremos descubrir licores, vinos y referencias gastronómicas de excepción.. Unas islas que han conseguido también colocarse en el mundo gracias a sus productos artesanos.

A sus calzados, a sus artículos manufacturados que son conocidos internacionalmente. Todo un sinfín de motivos por los que hay que seguir descubriendo las Baleares. Porque es parte de nuestro destino.



*Bodegas Sa Cova dispone de viñedos e instalaciones en el entorno natural de Sant Mateu d'Albarca, en la isla de Ibiza.*

## Bodega Sa Cova

Estos son sus vinos.

### Sa Cova Privat 2004

Variedad de uva: Monastrell 60% y syrah 40%

Volumen: 14%

**Nota de cata:** Rojo picota, excelente buqué, fino, aldehidos nobles. Recuerdos de cedro, higos, sabroso, largo y elegante

**Gastronomía:** Carnes rojas, pescados azules, quesos curados

**Temperatura de servicio:** 17° a 18°

### Clot D'Abarca 2004

Variedad de uva: Syrah 60% y Monastrell 40%

Volumen: 14 %

**Nota de cata:** Color rubí con leves tonalidades marrones, predominando los reflejos violáceos. Elevada intensidad aromática, sorprendiendo su complejidad. La combinación de fruta roja con una buena madera de roble francés, en ningún momento rompe la personalidad reflejada del terroire de Sant Mateu.

Este vino promete un buen envejecimiento en botella.

**Gastronomía:** Carnes rojas, pescados azules y quesos curados.

### Sa Cova 9 2007

Variedad de uva: Shyrah, Monastrell y Merlot

Volumen: 13,5%

**Nota de cata:** Recuerdos de zarzamora muy fresca, hierbas del campo y clavo, con cuerpo, tanicidad agradable y un amargor muy sutil.

**Gastronomía:** Carnes y pescados azules.



### Sa Cova Rosado 2007

Variedad de uva: 100% Monastrell

Volumen: 13 %

**Nota de cata:** Matiz brillante y tonos rubí, afrutado con aromas potentes, equilibrado y con postgusto agradable.

**Gastronomía:** Pastas y arroces.

**Temperatura de servicio:** 8° a 10° C

### Sa Cova Blac de Blancs 2009

Variedad de uva: Malvasía y moscatel.

Volumen: 13 %

**Nota de cata:** Aromas limpios y potentes, miel con trazas de laurel y eucalipto. Acidez muy equilibrada.

**Gastronomía:** Arroces, pescados y mariscos.

**Temperatura de servicio:** 10 a 12° C.

#### Para más información

BODEGA SA COVA  
07816 SANT MATEU D'ALBARCA - Ibiza, España  
Tel.: +34 971 187 046 - Fax: +34 971 312 250 - Móvil: +34 699 054 055  
www.sacovaibiza.com



## Ca Na Xica, por amor a Ibiza

Uno de los llanos más bonitos de la isla de Ibiza, entre Santa Gertrudis y Sant Miquel, es testigo del nacimiento de **Ca Na Xica**, una antigua finca payesa reformada para ofrecer a sus visitantes la auténtica experiencia ibicenca, con todo el lujo y las comodidades posibles.

**Ca Na Xica** es el resultado del amor por Ibiza, la tranquilidad y el buen servicio y sirve a sus huéspedes para descubrir y disfrutar la verdadera Ibiza, la isla del relax, la buena mesa y las mejores sonrisas.

Este boutique hotel dispone únicamente de 6 encantadoras suites rodeadas de naturaleza en forma de olivos milenarios y preciosos árboles frutales en armonía, que dan fruto durante

todo el año y permiten degustar los productos de esta tierra en su mesa, para hacer que la naturaleza complete la auténtica experiencia ibicenca.

**Ca Na Xica** ofrece todo tipo de servicios a sus huéspedes, incluso la posibilidad de disfrutar de una estancia combinada entre Ibiza y Formentera, en una de sus lujosas villas de la más pequeña de las Pitiusas.

#### Información y reservas

Carretera de Sant Miquel Km. 10,2 - SANT MIQUEL DE BALANSAT - Ibiza  
Tels.: +34 971 33 46 97 - +34 636 81 87 88  
info@canaxica.com - www.canaxica.com



## Restaurante Cana Sofia, el mejor sabor mediterráneo

El Restaurante Cana Sofia permanece abierto todo el año ofreciendo una estudiada mezcla de la cocina clásica mediterránea e ibicenca, con paellas, pescados frescos y carnes a la parrilla así como las tendencias más actuales en la cocina creativa y de autor donde cada cliente encontrará lo que busca.

Son especialistas en la celebración de cualquier tipo de evento, bodas, comuniones, bautizos, reuniones de empresa, etc., disponiendo de una capacidad de hasta 180 personas en salas totalmente climatizadas.

Moises Machado, Chef-Propietario, fue Campeón de Cocineros en Baleares en 2010

**Información y reservas**  
CALA VADELLA - Sant Josep  
Tel.: 971 808 273 - [www.canasofia.com](http://www.canasofia.com)  
Abierto todo el año

## S'Hotelet de Santanyí, arte y todo el confort

S'Hotelet de Santanyí, es un pequeño hotel de interior, una antigua casa familiar convertida en un hotel de cinco habitaciones.

Se encuentra en Santanyí, un pueblo lleno de tradición en el Sur de la Isla de Mallorca y está abierto todo el año ofreciendo todo el confort necesario para disfrutar de la tranquilidad y la autenticidad de la vida en un pueblo.

Uno de los encantos de S'Hotelet es su colección privada de arte contemporáneo. El establecimiento es un verdadero contenedor de estilo y arte, presente en todas las estancias de la casa, respondiendo a los valores de Elegancia, Estilo, Belleza, Delicadeza, Exquisitez, Luz, Tradición...

El conjunto de obras creadas específicamente para el lugar por artistas locales, nacionales e internacionales tiene el objetivo de provocar nuevas experiencias estéticas al huésped.

**Información y reservas**

Plaça Major 23 - 07650 SANTANYÍ - Mallorca  
Tel.: 00 34 649 880 489 - [info@hoteletsantanyi.com](mailto:info@hoteletsantanyi.com) - [www.hoteletsantanyi.com](http://www.hoteletsantanyi.com)



FABRICACIÓN DE AGUARDIENTES, COMPUESTOS, LICORES Y JARABES

LICORISTAS REUNIDOS MALLORQUINES, S.L. - Tel.: 971 60 44 88 - 07141- MARRATXI - Mallorca



## Duración, comodidad y alta calidad

# Calçats Comes S.L.

**C**alçats Comes S.L. es una empresa fundada en 1940 que se dedica a la fabricación de calzado artesanal y cuya producción se lleva a cabo enteramente en España, en la isla de Mallorca, muy conocida por sus marcas de calzado de gran renombre internacional. Su filosofía se basa en la calidad de sus materias primas y acabados, dando como resultado un producto duradero, cómodo y de alta calidad.

Con la marca **Cabrit** fabrican botas de montaña y militares, muy conocidas en el sector. Por su parte, **Mocasines Apache** se especializa en calzado sport para caballero.



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



## Restaurante Stay, primera línea mediterránea

**R**estaurante totalmente renovado con ambiente moderno, minimalista y muy acogedor, se encuentra situado junto al mar, con espléndidas vistas a la bahía de Pollensa.

Abierto 365 días al año  
 Cocina de 12 a 23 horas.

**Información y reservas**  
 RESTAURANT STAY  
 Moll nou s/n - 07470 PORT DE POLLENÇA - Mallorca  
 Tel.: 971 864 013  
[www.stayrestaurant.com](http://www.stayrestaurant.com) - GPS 39°54'14" - 3°4'58"

**vid'auba**  
[www.vidauba.com](http://www.vidauba.com)

5a Volta, 2  
 (Ctra. Felanitx-Santanyi, km. 0,5)  
 07200 Felanitx  
 Telèfon 699 096 295  
[vidauba@vidauba.com](mailto:vidauba@vidauba.com)



## Sibaritas Delicatessen, lugar para el disfrute

**¿**Quiere disfrutar de productos gourmet seleccionados entre lo mejor de la gastronomía española e internacional? En **Sibaritas Delicatessen** lo encontrará. micro-climatizada disfrutará de los mejores vinos, licores y champagnes del mundo. Además cuentan con una sala de reuniones, totalmente privada y equipada con todos los servicios. Si dispone de embarcación, en **Sibaritas Delicatessen** son especialistas en catering; para que no se preocupe de nada. Se lo acercamos donde usted lo necesite. Ubicada junto al puerto de Mahón.

Para más información  
 Camí d'es Castell 271 - MAHÓN  
 Tel.: 971357629  
[www.sibaritasdelicatessen.com](http://www.sibaritasdelicatessen.com)  
[info@sibaritasdelicatessen.com](mailto:info@sibaritasdelicatessen.com)



## Restaurant Ca N'Aguedet, recuperando la cocina menorquina

**L**es proponemos la visita a un restaurante de ambiente acogedor, caracterizado por el trato amable y cercano. Un negocio familiar en el que todos sus miembros tienen un papel relevante y en el que destaca la alta calidad de su cocina de tradición menorquina. Así, en **Ca N'Aguedet** se mima al máximo el recetario tradicional menorquín. Los hermanos Crispín y Miguel Mariano han conseguido con gran esfuerzo recuperar diversos platos tradicionales, así como vinos autóctonos a través de las Bodegas Menorquinas, para llevarlos a la mesa y que ustedes los disfruten.

**Información y reservas**  
RESTAURANT CA N'AGUEDET  
C/Lepanto, 30 - 07740 ES MERCADAL - Menorca - Illes Balears  
Tels.: 971 375 391 - 626 858 690  
www.canaguedet.com - www.bodegasmenorquinas.com

## Hotel Rural Binigaus, bajo el cielo menorquín



**C**uando se aclaran las cortinas del día, su silueta de paredes blancas se recorta en el cielo isleño, de un azul puro e infinito. El **Hotel Rural Binigaus Vell** combina las comodidades y el confort más actuales con el respeto a la tradición arquitectónica más puramente menorquina, perceptible en la estética de las casas prediales. Situado a unos escasos 0,8 kilómetros de la población de Es Migjorn Gran, muy cerca de la playa de Binigaus y a 10-15 minutos de la espectacular 'cova des Coloms', el hotel **Binigaus Vell** ofrece a sus clientes una amplia variedad de ofertas complementarias como paseos a caballo, en bicicleta, senderismo o incluso en barco. El establecimiento, cuidado hasta el detalle por la familia Triay Barber, de Es Migjorn, mantiene sus puertas abiertas durante diez de los doce meses del año.

**Información y reservas**  
Tel.: (34) 971 05 40 50 - Fax: (34) 971 05 40 51  
reservas@binigausvell.com - www.binigausvell.com

## El mejor queso artesano con D.O. de Mahón - Menorca



**Para más información:** Ctra. General Km. 19'5  
07740 ES MERCADAL - Menorca  
Tels.: 971 154 077 / 660 652 046 - Fax: 971 154 077  
sarangimercadal@gmail.com

## Licores Biniarbolla, recuerdos de la naturaleza

**S**us licores están elaborados por maceración, resultando así colores, sabores y aromas naturales procedentes de las frutas y hierbas. En su degustación los sabores son intensos y lentos. En su degustación recordaremos sabores conocidos, de plantas medicinales, al estar compuestas por hierbas como romero, hinojo, tomillo, menta, eucalipto, pino limonero, mandarino, laurel, hierba luisa, hierba buena, flor de anís, café, camomila, enebro... siendo especialmente intensos el gusto natural en los licores de un solo sabor. Todas ellas mezcladas en su justa proporción forman un conjunto y proporcionan un buqué que conforma su agradable sabor.

**Para más información**  
C/. des Banyer, 60 - ALAIOR - Menorca  
Tel.: 971 378 122 - Móvil: 669 455 660  
sitoqs@live.com



## Mewis Zapatos, comodidad y calidad

**M**ewis se dedica desde el año 1969 a la fabricación artesanal de calzado habiéndose especializado en la producción de mocasines y zapatillas de piel, teniendo siempre presente la comodidad y la calidad. Desde 2009 dispone de su propio punto de venta dentro del mismo taller donde el cliente puede observar el minucioso proceso de fabricación totalmente artesanal. Su página Web [www.mewis.es](http://www.mewis.es) también ofrece la posibilidad de venta directa así como un amplio escaparate de diseños y colecciones.

**Para más información**  
C/ Conde de Cifuentes, 39  
07760 CIUTADELLA DE MENORCA - Islas Baleares  
Tel.: 971 380 755  
[www.mewis.es](http://www.mewis.es) - [mewisgenestar@gmail.com](mailto:mewisgenestar@gmail.com)



## El Dique de S'Arravaleta, la última moda en Maó

**L**es presentamos una boutique de ropa y complementos multimarca: Stella McCartney, Paul Smith, Marni, Maison Martin Margiela, Brunello Cucinelli, DVF, Carven... Situada en un edificio emblemático de la ciudad, donde nació y murió el pintor Pascual Calbó y Caldés, cuya obra puede observarse en una de las plantas de la casa.

**Para más información**  
C/ S'Arravaleta, 31 - 07702 MAÓ - Menorca  
Tel.: 971 362 965  
[eldique@telefonica.net](mailto:eldique@telefonica.net)



## Pons Quintana. El zapato trenzado, para todo el mundo



**P**ons Quintana fue creada en el año 1953 en Alaior, Menorca. El "zapato trenzado" es el producto estrella.

El diseño y la producción del calzado PQ es 100% español, en concreto, la fábrica, ubicada en Alaior (Menorca), cuenta con una plantilla de 100 empleados.

En España, está presente en numerosas tiendas de elevado prestigio en el ámbito nacional, además de contar con sus tiendas propias.

Hoy en día, la firma menorquina no se conforma exclusivamente con el mercado europeo, por lo que está potenciando su presencia en el mercado americano y asiático, además de otros mercados emergentes.

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



## Jabones Nura® Menorca es su esencia

**L**a belleza natural de Menorca es la fuente de inspiración para la creación de los Jabones Nura®. El aceite de oliva y de almendra, la arcilla roja, la seda y plantas mediterráneas como el romero y la lavanda son algunos de los ingredientes para la elaboración de la amplia gama de nuestros productos.

Respetamos la naturaleza y la propia piel seleccionando materias primas naturales de mejor calidad en una producción artesanal con fórmulas exclusivas y utilizando envases reciclables.

La transparencia y rigor en el etiquetado son fundamentales para que nuestros clientes confíen en la calidad de los productos y disfruten con tranquilidad del aseo diario.

La marca de garantía Artesanía de Menorca es un reconocimiento a nuestra profesionalidad y experiencia demostradas durante los últimos seis años.

**Información y reservas**  
JABONES NURA - NATURAL DE MENORCA®  
Tels.: +34 971 150 605 / +34 653 094 904  
[jabonesnura@gmail.com](mailto:jabonesnura@gmail.com) - [www.jabonesnura.com](http://www.jabonesnura.com)



## Pastisseria artesana Lluís Febrer. Menorca sin gluten y sin alergias

Una empresa familiar, que desde 1983, combina tradición e innovación. Tradición en la elaboración de la típica repostería menorquina. Entre sus especialidades destacan las ensaimadas rellenas y la "coca bamba", para tomar con chocolate, así como una larga lista de sabrosas pastas y dulces típicos elaborados a partir de antiguísimas recetas. Innovación en la adaptación de las fórmulas de siempre a las necesidades de los clientes y visitantes, satisfaciendo a celíacos, diabéticos o afectados por diversas alergias e intolerancias alimentarias. Y por supuesto, su pastelería internacional. "Este verano no deje de probar nuestras mousses y semifrios naturales"

Para más información  
C/ Dean Febrer, 65 - 07750 FERRERIES - Menorca  
Tel.: 971 37 33 45 - [www.pastisseriartesana.com](http://www.pastisseriartesana.com)



## The Blarney Stone. La vida, vista desde Menorca

The Blarney Stone, es un pub irlandés que se encuentra en la emblemática urbanización de Cala Blanca, a tres kilómetros de Ciutadella de Menorca. En un lugar privilegiado frente el Mirador del Sol, desde donde podemos contemplar las hermosas vistas panorámicas a Mallorca y disfrutar de las mejores puestas de sol de Menorca. The Blarney Stone cuenta con la mayor variedad de cervezas nacionales e internacionales así como un gran surtido de ginebras para tomar los mejores gintonics en su terraza chill-out. Podremos también degustar cóckteles sin que falten los mojitos y caipiriñas de ocho sabores diferentes. Como novedad nos proponen sus pintxos y tapas mediterráneas. Su horario es de 10:30 de la mañana a 4:00 de la madrugada ininterrumpidamente. En caso de querer más información no dude en llamarme al móvil: **661 741 141**

Para más información  
Avinguda de Cala Blanca, 54 - 07769 CALA BLANCA - Tel.: 971 481 734



## Gin Xoriguer, es diferente

La presencia inglesa en Menorca durante siglo XVIII, legó una de sus mejores tradiciones hoy continuada por Xoriguer: elaborar GIN con enebro y alcohol de la cuenca Mediterránea. Un hecho diferencial reconocido por la Unión Europea como Especialidad Tradicional Geográfica Garantizada".

Para más información  
Andén de Poniente 91 - 07701 MAHÓN - Menorca  
Tel.: 971 362 197  
[xoriguer@xoriguer.es](mailto:xoriguer@xoriguer.es) - [www.xoriguer.es](http://www.xoriguer.es)



Fotos: Luis Cachot

## Joyas Vives, generaciones de buen gusto

Les presentamos una joyería con una historia detrás. Una larga historia. Fue a principios del siglo pasado cuando el famoso pintor **Vives Llull** y su señora **Antonia Campomar**, abrieron este negocio y desde entonces son ya dos generaciones más de **'Juan Vives'**, quienes han continuado al mando de esta joyería. Hijos y nietos del primer fundador, la tradición familiar de este negocio se nota en que se utilizan los mismos logotipos que se utilizaron en la fundación, lo que da cuenta de una filosofía de negocio fundamentada en la fidelidad a la estética. Sin embargo, este apego a la tradición y a las formas de elaboración artesanales, se combina con una permanente inquietud por ofrecer artículos de gama alta fuera de lo convencional.

Pervive así el espíritu precursor del abuelo pintor que a mediados del siglo pasado creara la primera imagen promocional de la isla. Así, acuden cada año a los mercados más interesantes para hacerse con la delicada materia prima, como el jade, que, pulida y elaborada en su taller, acaban convirtiéndose en una preciosa muestra de innovación y tradición perfectamente conjugadas.

**Información y reservas**  
C/. Nou, 29  
07701 MAO - Menorca - Illes Balears  
Tels.: 971 362 846 - 648 771 567

  
Hoteles Santos  
www.h-santos.es



*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**

Oficinas centrales: Juan Bravo, 8 · 28006 Madrid · Tel. 91 426 39 40 · www.h-santos.es

Val de Neu · Porta Fira · Saray · Agumar · Maydrit · Praga · Hotel Málaga · Nixe Palace · Nelva · Santemar · Las Arenas · Diagonal Plaza



**A** lo largo de la historia, estas dos regiones han estado fuertemente unidas en muchos aspectos.

Durante muchos siglos, en la lejana Edad Media, **Cantabria** fue la salida natural de Castilla hacia el mar. **Burgos**, tierra de donde provenía buena parte del ganado lanar cuyos tejidos luego eran exportados a través de esos puertos norteños, siempre tuvo, pese a las complicaciones geográficas que presentaba la presencia de la cordillera Cantábrica. Dos regiones fuertemente ligadas, y que merece la pena conocer.

Paisajes agrestes, tierras en los que se respira un ambiente especial. Sosiego y paz en unas tierras en las que el tiempo ha pasado, donde la mano del hombre se ha dejado sentir desde mucho antes (Atapuerca, yacimientos arqueológicos cántabros) quizás mucho antes que en otros puntos de nuestra geografía, pero al mismo tiempo, son regiones que mantienen muy vivas unas esencias.

Así podemos pasar de Burgos y su monumentalidad, una de las capitales fundamentales para entender la historia de nuestro país y su formación, la mítica y real, tierra de catedrales, de castillos, de andanzas míticas de caballeros desterrados... y tierras de un sabor especial. De gastronomía potente, de tradiciones recuperadas.

Cantabria por su parte es la tierra verde. Verde y montañosa. Verde y marinera. Mar y montaña. De una capital encantadora como Santander, pero también de poblaciones recoletas, de gentes amables y sencillas...

En definitiva, dos destinos con muchos puntos en común, con paisajes e historias compartidas, con ganas de acogerlos y demostrarnos que el tiempo pasa, pero nosotros podemos quedarnos.

# Destinos nacionales. Cantabria y Burgos



La exquisitez del Cantábrico

## Conservas Fontecilla

Los productos Fontecilla, y particularmente sus Anchoas, son sinónimo de exquisitez, esmero, tradición y gusto por la excelencia. Un bocado perfecto para los paladares más exigentes, capaces de identificar el singular buqué de la especialísima anchoa del Cantábrico, con su inigualable "receta de familia". La fórmula de salazonado y maduración en las bodegas, junto a la maestría y talento de quienes participan en el delicado proceso de elaboración manual del filete de anchoa seleccionado del Cantábrico dan como resultado un producto sensorial. Completan la gama de productos Fontecilla, el bonito y la ventresca del Cantábrico "con corte a cuchillo", los mejillones calidad super-extra, el relanzón (aguja) y sus delicadas y esmeradas recetas con productos del mar de la máxima frescura y calidad.

¡¡ Buen provecho!!

Para más información  
Polígono Ind de Santoña, Fase 3, nº 7 - 39740 SANTOÑA  
Tel.: 942 661 390 - Fax: 942 661 699  
www.conservasfontecilla.com

## Las Fontanías, la forja del descanso

Bienvenidos a Las Fontanías, un espacio pensado y dedicado para aquellos que buscan la esencia del turismo rural.

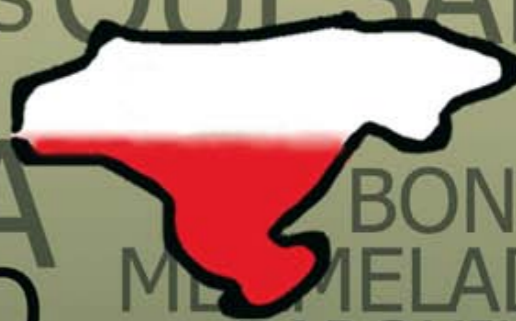
Las Fontanías es una antigua casa de 400 m<sup>2</sup> del siglo XVIII dedicada a la forja, en la que se han conservado sus elementos más representativos. En la reconstrucción se ha trabajado con materiales nobles como el roble y la piedra de sillería, llegando a un acabado completamente integrado en el ambiente rural del pueblo de Cóbreces (Cantabria). Su decoración interior propone distintos ambientes que invitan al descanso y tranquilidad en cada una de las cuatro viviendas: El Acebo, La Cagiga, El Sauce y El Castaño. Los colores, elementos decorativos y muebles restaurados, hacen de estas viviendas, el lugar definitivo para su estancia.

Información y reservas  
VIVIENDAS RURALES LAS FONTANÍAS  
Barrio Rivero 120 - 39320 CÓBRECEs - Alfoz de Lloredo - Cantabria  
Tel.: 608138404  
info@lasfontanias.com - www.lasfontanias.com

Recortando este anuncio: 5% de descuento del Coste de su estancia en Las Fontanías. Válido 1 cheque por estancia  
Fecha de caducidad 15.07.2013



# CARACOLEs ANCHOAS



En losproductosdecantabria.com hemos recopilado para nuestros clientes una amplia gama de productos hechos en Cantabria, fabricados por artesanos que con su buen hacer y su calidad, integran en sus productos la esencia de Cantabria, sus gentes, sus paisajes, el mar, la montaña, su clima. En definitiva, Cantabria. Hemos creado losproductosdecantabria.com para acercar todos los productos de Cantabria a todos aquellos que nos visitaron y quieren recordar de nuevo aquello que probaron, o para los que de aquí se fueron y no quieren olvidar el sabor de su tierra.

# losproductosdecantabria.com

tu tienda online





La mejor cocina cántabra  
en un marco incomparable

## Asador La Gloria

Este restaurante se encuentra en una situación privilegiada, en La Queveda, en la histórica y monumental villa de Santillana del Mar, excelentemente comunicado, lo que le convierte en un lugar ideal para una comida reponedora o llevar a cabo cualquier tipo de celebración. El **Restaurante Asador La Gloria** nos permite disfrutar de la más auténtica y genuina cocina cántabra, con especialidades de carne a la brasa y gran variedad de pescados. Unas acogedoras instalaciones, que junto con un cordial y esmerado servicio, han convertido a **Restaurante Asador La Gloria** en un punto de referencia, de la tradición, gastronomía y buen comer en Cantabria.

### Información y reservas

Las Quintas - 39314 QUEVEDA - Santillana del Mar - Cantabria  
Tels.: 942 840 113 - 699 781 995  
reservas@apartamentoslagloria.com  
www.restaurantecantabria.es



## Casa El Macho

Auténticas Quesadas y Sobaos Pasiegos



SELAYA - Cantabria - Tel.: 942 59 02 19 - Fax: 942 59 05 76

## Confitería Santos. Tradición en Hojaldre

La **Confitería Santos** de Torrelavega fue fundada en 1953 por **Luis Santos Fernández** y hoy la regentan sus hijos y nietos. Se trata de un negocio familiar, en el cual se trabaja diariamente de forma artesanal utilizando las mejores materias primas. Confitería Santos es especialista en hojaldre. Así, hay distintos productos elaborados con hojaldre, tales como las **Polkas** (hojaldre cubierto de glasa); **Almendradas** (almendra picada sobre hojaldre); **Tarta de mantequilla** (hojaldre acompañado de finas capas de crema de mantequilla y almendra); **Emparedados** (hojaldre relleno de crema pastelera y cubierto de fondant); **Torrejas** (otra versión de hojaldre pero esta vez emborrachado en almíbar). Una forma de elaborar el hojaldre que ha situado a esta confitería cántabra entre las más afamadas de la región.

Confitería  
**Santos**

CONSOLACIÓN, 28  
TEL. 942 88 15 11  
TORRELAVEGA

Para más información  
C/ Consolación 28 - 39300 TORRELAVEGA  
Tel.: 942 881 511  
www.confiteriasantostorrelavega.com



## Quesos Santa Gadea, ecológicamente certificados

De las mismas tierras donde el Cid Campeador obligó a Alfonso VI a someterse a juramento procede el queso ecológico de cabra **Santa Gadea**. Muchos siglos después, estos valles burgaleses dan nombre a una pequeña empresa familiar que alberga más de 1.000 cabras alimentadas sólo con cosechas propias no transgénicas, carentes de pesticidas químicos.

Esta es la razón por la que estas cabras alpinas dan, día tras día, una leche de cualidades bacteriológicas insuperables certificada por el organismo correspondiente de la Junta de Castilla y León. La quesería cumple con la certificación más exigente del mundo, la FDA norteamericana.

En esta empresa biosostenible se ha desarrollado una gran labor de reforestación (100.000 nuevos árboles) y construido

dos parques fotovoltaicos. Además, dentro de la granja se encuentra un importante parque eólico.

Sus productos son dos tipos de queso de pasta blanda: **Santa Gadea**, un queso cremoso y suave, y **Santa Gadea Black Label**, sin lugar a dudas el niño mimado, al ser un queso de elaboración aún más difícil.

Para más información  
SANTA GADEA  
Ctra. Incinillas Valle de Manzanedo Km 2 - 09558 RIOSECO - Burgos  
Tel./Fax: (+34) 947 130 317  
www.santa-gadea.com



## Mantequería 'Las Nieves'. Un compromiso con la calidad

Mantequería 'Las Nieves' es el fruto de una evolución, desde que en 1948 se constituyera en Espinosa de los Monteros, en las estribaciones Sur de la Cordillera Cantábrica, en el vértice Norte de Burgos, limítrofe a Vizcaya y Cantabria.

Si en un principio la empresa se dedicó a la elaboración de mantequilla pura de vaca y posteriormente, tras varias ampliaciones y mejora de sus instalaciones comenzó la elaboración de quesos del tipo Edam, queso puro de oveja, queso fresco, queso blanco, leche pasteurizada, leche raib, leche laben, mantequillas....

Desde su fundación Mantequería 'Las Nieves' ha mantenido el compromiso con la calidad. Sus productos se siguen elaborando con el inconfundible sabor de siempre aplicando las técnicas más modernas.

Contando con las mejores materias primas que proporciona su cabaña, alimentando sus verdes pastos, y un capacitado equipo humano para hacer llegar sus productos a los consumidores en óptimas condiciones.



Para más información  
MANTEQUERÍA LAS NIEVES  
C/ Calle La Riva, 2 - 09560 ESPINOSA DE LOS MONTEROS - Burgos  
Tel.: 947 143 752 - Fax: 947 120 428  
www.mantequerialasnieves.com



## Don Gourmet, la calidad cercana

Comprar en una tienda "selecta calidad", "delicatessen"... no es sinónimo de una compra cara. Lo que es seguro es que se garantiza la calidad en el producto. conocen los productos que estamos comprando de manera que nos pueden orientar acerca de los mismos. Es muy importante orientar a los clientes sobre los productos que soliciten, ya sea para comprar o simplemente para conocer. Y también se aconseja a la hora de consumir. Así, cuando compramos en una charcutería, el embutido, jamón (sobre todo los fiambres, jamón york, pechuga de pavo, chopped).....al corte quieren hacer llegar al consumidor que es mejor que compre todos los días un poquito y que lo coma fresco y al día siguiente vuelva a comprar. De esta manera es como de verdad se puede comer un producto de calidad, fresca y sabor. No importa donde lo compre si

en los híper o en las tiendas más cercanas al hogar, lo importante es que sea fresco. En las tiendas **Don Gourmet** podemos encontrar productos de muy diversos países, asiáticos, rusos, italianos, e incluso comida japonesa, pregunte y será informado y si busca algún producto concreto hágalo saber y se buscará en la red con el fin de obtenerlo. Su lema es el siguiente: 'Queremos que el cliente que compre hoy, quede satisfecho, de manera que vuelva mañana'.

Para más información  
Calle Morco, 1 - 09004 BURGOS - Tel.: 947 26 87 44  
Calle Progreso, 1 - 09002 BURGOS - Tel.: 947 20 67 62  
www.dongourmet.es



## Apartamentos Plaza Burgos. Para vivir Burgos

Los apartamentos se sitúan en el corazón de Burgos, en la Plaza Mayor, y se encuentran perfectamente equipados para 2, 4 y 5 personas, donde podrán disfrutar de un ambiente relajado y tranquilo, permitiéndoles disfrutar nada menos que de tres joyas Patrimonio de la Humanidad.

- Yacimientos de Atapuerca [www.atapuerca.org](http://www.atapuerca.org)
- Museo de la Evolución Humana [www.museoevolucionhumana.com](http://www.museoevolucionhumana.com)
- Catedral Gótica [www.catedraldeburgos.es](http://www.catedraldeburgos.es)
- Camino de Santiago

Los apartamentos por su excelente situación, le acercarán a una visita a diversos lugares emblemáticos de la capital burgalesa, como el "Museo de la Evolución Humana", el

"Arco de Santamaría", la "Catedral y Castillo", el "Real Monasterio de las Huelgas" y la "Cartuja de Miraflores", etc. La ciudad de Burgos, tranquila y relajada supone pues un marco encantador para su estancia en los apartamentos, pudiendo disfrutar de sus calles peatonales, con su excelente gastronomía y el comercio típico burgalés.

Para más información  
Plaza Mayor, 27 - 09003 BURGOS  
Telf.: 620 70 65 07 \*  
apartamentos@plazaburgos.com - www.plazaburgos.com



# Tesoros de España.

## Cuando lo bueno abunda



**E**spaña es un gran país. No, no se nos han subido los éxitos deportivos a la cabeza, ni nos ha dado un ataque de patriotismo desahogado. España es un país con una gran historia, con un poso dejado por civilizaciones de mucho lustre, que han dejado su huella... y la siguen dejando. Somos herederos de todos aquellos pueblos que, aunque hayamos olvidado su existencia, o en páginas oscuras nos hayamos empeñado en expulsarles, han pasado por nuestro suelo. Nos han dejado rasgos identitarios, folklore, música, palabras, expresiones... y monumentos.

Son los **Tesoros de España** que a lo largo de estas páginas van a disfrutar. La historia de nuestro país puede seguirse con las vidas de los reyes, con las hazañas de personajes históricos, con desastres y grandes gestas, con decadencias y glorias, todas ellas se plasman en las piedras. Y las piedras, los castillos, las iglesias, los acueductos, los palacios, las juderías, las torres, las mezquitas... las construyen y las construyeron personas, gentes, que sintieron un amor por esta tierra tan grande que en muchos casos les costó el exilio y la persecución. Sin embargo, su testimonio y su legado sigue muy presente.

Descubrir esos tesoros, esas ciudades de leyenda, esos Patrimonios de la Humanidad, esos Bienes Culturales, que podemos hallar en muchos puntos de nuestro país, nos descubren cosas que valen la pena, nos recuerdan que las glorias del pasado se mantienen y que es lo efímero, lo pasajero lo que no vale nada. Que si de algo sirve esforzarse, es porque las cosas perduran en el recuerdo y son reconocidas al cabo de los siglos.



## Parque Natural Cabo de Gata-Níjar

Los hay. Es posible encontrarlos. Quizás parezca extraño, pero no es así. Todavía podemos encontrar lugares en los que la naturaleza prima sobre la mano del hombre. Donde es posible relajarse al sol, contemplando las más espectaculares puestas de sol, donde las estrellas se contemplan con una nitidez inaudita. El lugar en el que todavía podemos reconciliarnos con nosotros mismos. El **Parque Natural de Cabo de Gata - Níjar**, es el primer Parque marítimo-terrestre de Andalucía y de España. Un parque de origen volcánico y su espacio protegido es el de mayor superficie y relevancia de todo el mar Mediterráneo occidental. Su importancia se recoge en la declaración como Reserva de la Biosfera por parte de la Unesco en 1997, por ejemplo.

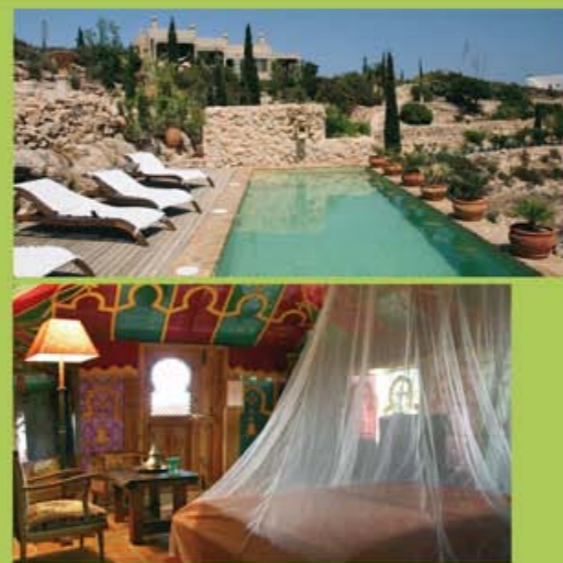
Y, aunque escasamente poblada, la presencia humana en esta esquina de la provincia de Almería, ha dejado testimonios que le dan a este Parque un encanto muy especial. Aún así, es la excelente calidad de sus playas, su clima benigno y el interés ecológico del Parque lo que hace que el turismo haya puesto sus ojos en él. Playas como San José, Monsul, Los Genoveses, Los Muertos, Las Negras o el Playazo de Rodalquilar, son ya muy conocidas y valoradas por los viajeros de España y de todo el mundo.

Para más información  
[www.juntadeandalucia.es](http://www.juntadeandalucia.es) - [www.almeria-turismo.org](http://www.almeria-turismo.org)

## 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)

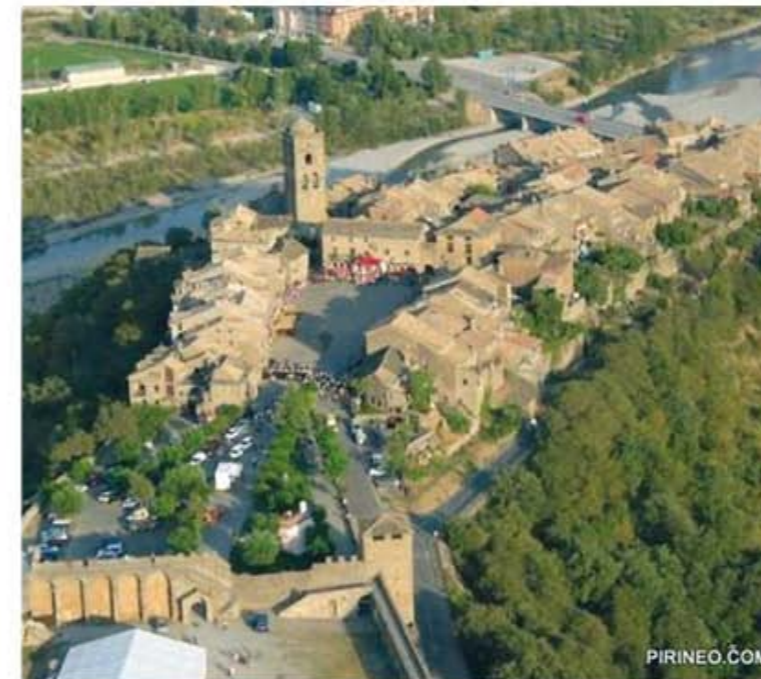


## Castillo de Ainsa

**A**insa se encuentra en la comarca de Sobrarbe, que se corresponde con el antiguo Reino o Condado del mismo nombre surgido hace más de un milenio al norte de la provincia de Huesca. En la villa de Ainsa tuvo lugar la leyenda de la Cruz de Sobrarbe, de contenido similar al de Covadonga, por el que en el 724, a los cristianos se les apareció una cruz luminosa que les dio coraje para enfrentarse a los musulmanes y recuperar la población. Este pueblo pirenaico estaba en principio compuesto por un castillo, mucho menor que el actual y separado del pueblo. La parte más antigua del castillo es la Torre del Homenaje, construida sobre restos árabes en el siglo XI y rodeada de un recinto amurallado. El aspecto actual de la fortaleza responde a la política de fortificación del siglo XVII seguida por Felipe II, siguiendo los mismos criterios que la Ciudadela de Jaca.

Hoy en día, en la Torre del Homenaje se encuentra el Eco-museo o Albergue de la Fauna, en la torre noroeste la Oficina Comarcal de Turismo y en la torre sureste el Centro de interpretación del Geoparque de Sobrarbe. En el patio de armas del castillo tiene lugar durante la segunda quincena de julio el Festival de Música Castillo de Ainsa y en septiembre la Expoferia de Sobrarbe.

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



## La Corona de L'Ainsa. Vinos y Delicias

La Corona de L'Ainsa está situado en un enclave privilegiado, en el centro de la Plaza Mayor de Ainsa, declarado Monumento Histórico. Se trata de un establecimiento centrado en la venta de Vinos del Somontano, productos delicatessen y productos artesanos de la comarca y limitrofes. Ofreciendo un trato personalizado, asesorando en función de los gustos personales de cada persona, para siempre hacer la mejor elección.

Para más información  
 LA CORONA DE L'AINSA S.C - Plaza mayor, 25 - AÍNSA - Huesca  
 Teléfono de atención al cliente 974500842  
[info@lacoronadeainsa.es](mailto:info@lacoronadeainsa.es) - [www.lacoronadeainsa.es](http://www.lacoronadeainsa.es)





## Soria, casco Viejo

**S**oria es una ciudad muy bien contada. Su vida, sus casas, sus monumentos, sus gentes, han sido retratadas por grandes escritores como Bécquer, Machado, Gerardo Diego o Unamuno. Y cerca, muy cerca, se encuentran vestigios de una historia muy antigua, como lo son las pinturas de Valosandero de dos mil años de antigüedad, o bien el legendario emplazamiento de Numancia, ciudad donde los celtíberos arévacos resistieron durante más de veinte años al invasor romano.

Tierra de frontera, tras la Reconquista, la ciudad vivió durante los años del reinado de Alfonso X, los más prósperos para la ciudad. Durante los siglos XV, XVI y XVII se construirán los principales palacios de la ciudad.

El Casco Antiguo de **Soria** fue declarada Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico Artístico en 1993. La zona afectada se inicia en el cruce del eje de la C/Alberca con el eje de la C/Comuneros de Castilla, desde allí sigue el eje de esta calle hasta el de la C/Cortes y el de ésta prolongándose por una línea hasta la Plaza de los Jurados y desde aquí hacia el Norte por el eje de la calle donde desemboca la C/Ramón y Cajal, hasta su confluencia con la Plaza de Mariano Granados.

Para más información  
[www.soria.es](http://www.soria.es) - [www.sorianos.org](http://www.sorianos.org)

## Torre de San Salvador, en Teruel

**E**l arte mudéjar (del árabe mudayyan o aquel a quien le es permitido quedarse), manifestación del sincretismo artístico entre el arte cristiano y la sensibilidad de los artistas musulmanes y judíos que siguieron trabajando en nuestra tierra después de la Reconquista, nos ha dejado algunas obras de la mayor belleza y singularidad.

Una de ellas es la Torre de San Salvador, situada en **Teruel**. Es la Torre más tardía del mudéjar turolense y por su singularidad, fue declarada Patrimonio Mundial por la Unesco en 1986. Su emplazamiento, que unía a los portales de Guadalaviar y Zaragoza, pasando por la plaza del Torico, le confiere una identidad histórica que otras torres mudéjares no conservan actualmente. Está datada entre la segunda y la tercera década del siglo XIV. Se tiene constancia documental de que en 1277 el Obispo de Zaragoza autorizó la recaudación de fondos para la construcción de la iglesia y su campanario. Su cronología más tardía se refleja en las novedades de su estructura ya que se eleva sobre una bóveda de cruceña y no de cañón apuntado como las anteriores, y un mayor desarrollo de la decoración exterior.

Para más información  
[www.patrimonioculturaldearagon.com](http://www.patrimonioculturaldearagon.com) - [www.aragonmudejar.com](http://www.aragonmudejar.com)



## Carne soriana de calidad

**Carbuay** es una empresa cárnica Soriana especializada en la distribución de carne de alta calidad con un interés especial por ofrecer una carne de máxima confianza. Seleccionamos las mejores carnes, a partir de animales de la propia ganadería. Los chuleteros y solomillos de estas reses son estrictamente seleccionados siguiendo criterios de selección basados en la calidad, el tamaño y la óptima marmoración en grasa. Los chuleteros son sometidos a una curación mínima garantizada de veintiún días consiguiendo así una extraordinaria jugosidad, textura y un excelente sabor.

Para más información: Avda. de Navarra nº2, 2ª dcha. - 42003 SORIA - Tels.: 661 619 624 - 647 964 013 - Fax: 975 240 957 - [carbuay@hotmail.com](mailto:carbuay@hotmail.com)

## Jaelca. Jamón de Teruel Denominación de Origen

Desde hace más de cincuenta años se elabora en **Teruel** uno de los productos estrella de la gastronomía: el Jamón con Denominación de Origen Protegida "TERUEL". Y fue precisamente **Jaelca** la empresa que curó en 1985 el primer jamón con esta distinción de calidad. El clima seco y frío de la zona, su altitud geográfica y la raza porcina utilizada, dan como resultado un manjar muy apreciado. Cada ejemplar de jamón presenta, junto a la estrella de **Teruel** marcada a fuego, su número de trazabilidad, que avala las condiciones de calidad y comercialización exigidas a este producto.



Para más información  
**Jaelca, S.A.**  
 Polígono La Paz - C/ Berlín, parcela 21  
 44195 TERUEL  
 Tel.: 978 60 00 60 - Fax: 978 61 21 33  
[info@jaelca.com](mailto:info@jaelca.com) - [www.jaelca.com](http://www.jaelca.com)



# Torre San Martín. Teruel

El arte mudéjar es capaz de asombrarnos tanto por su majestuosidad, como por la sutileza de sus detalles. Detalles que podían diferenciar construcciones de una misma ciudad y que les otorgaban personalidad propia. Así, en Teruel encontramos la Torre de San Martín, que guarda muchas similitudes con la llamada Torre del Salvador.

Esta Torre de San Martín se levanta en la Plaza Pérez Prado, frente a la calle de los Amantes. Junto con las otras torres turolenses mudéjares, se trata de una torre puerta que atraviesa la cuesta de la Andaquilla que nos lleva en un recorrido por el Teruel medieval a la puerta de las murallas del mismo nombre.

Actualmente son visibles tres de sus lados, quedando adosada por el cuarto a la iglesia de su mismo nombre, construida en época barroca al igual que la del Salvador. El conjunto monumental mudéjar de la ciudad de Teruel fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1986.

Para más información  
www.aragonmudejar.com



# Cuenca, la única

Cuenca no es cualquier cosa. La ciudad encantada, la ciudad colgante, es nada menos que una ciudad paisaje declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, en la que se funden el arte moderno y la tradición.

El paseo por su casco antiguo es completamente imprescindible para el viajero. Dejarse llevar por sus callejuelas, que albergan desde importantes muestras de patrimonio religioso, como iglesias, conventos, seminarios hasta importantes museos que reflejan en la variedad de sus exposiciones una ciudad de contrastes.

Y uno de sus lugares más interesantes es sin duda, la Plaza Mayor. La Plaza Mayor es una superficie irregular, de forma aproximadamente trapezoidal, auténtico nudo de comuni-

caciones entre los diversos elementos urbanísticos de la parte antigua. La cierra el Ayuntamiento, notable edificio del tiempo de Carlos III levantado sobre tres arcos de medio punto y con decoración interior de estilo rococó. En la fachada de enfrente se encuentra el convento de las Petras (Justinianas de San Lorenzo), enorme edificio a tres calles, con una preciosa iglesia del siglo XVI, reformada por Martín de la Aldehuela en el XVIII con altares diseñados por Ventura Rodríguez. Enlazando ambos edificios, Ayuntamiento y convento, la calle de Pilares, a un nivel inferior, con varios edificios de estilo popular.

Para más información  
www.turismo.cuenca.es

## Horno Sanz, productos con tradición e innovación

- TRENZA MUDÉJAR DE TERUEL
- PAN DE CAÑADA
- SUEÑOS DE TERUEL
- ESBRINADOS
- ROLLOS EMBUSTEROS DE MORA



Visítenos en:

- LA CAÑADICA. Bocabillería selecta  
Paseo del Óvalo 3 - Teruel  
Tel.: 978 623 752
- PASTERÍA SANZ. Productos de calidad.  
Ramón y Cajal 4, (centro histórico) Teruel  
Tel.: 978 617 974
- HORNO DE MORA  
Plaza de la Iglesia - En Mora de Rubielos - Teruel  
Tel.: 978 800 572  
www.hornosanzteruel.com

**el secreto**  
restaurante

"El Secreto" es un Restaurante con encanto donde se puede degustar en un ambiente relajado y plagado de arte, la auténtica gastronomía conuense con grandes toques de autor, y platos de nuestra gastronomía. Realizamos menús para grupos, vegetarianos, celíacos...

Disponemos de **dos salones**, con capacidad para 30 personas cada uno de ellos, situados a pie de calle y en planta baja.

Está situado en la **Calle Alfonso VIII · 81** una de las calles más coloristas y transitadas por el turista, en pleno casco antiguo, frente a los **Túneles de Alfonso VIII** y a escasos **100m de la Catedral**.

Emplazado en un edificio que forma parte de una arquitectura conuense muy particular denominada "**Rascacielos de San Martín**" caracterizada por ser parte de las viviendas civiles más altas de Europa hasta el desarrollo de la arquitectura de hormigón, siendo levantadas con **piedra, madera, argamasa y yeso**.

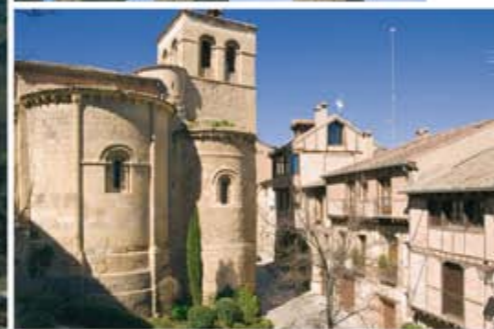
Sus fogones muestran **premios y menciones**, recientemente han sido incluidos en la guía de turismo internacional **routard.com**

**Edificios de dos niveles: 3 ó 4 plantas para la calle Alfonso VIII y de 8 a 12 hacia el Barrio de San Martín.**

**elSecretoCuenca.com**

C/ Alfonso VIII · 81 · 16001 · Cuenca · Tlf. **678 611 301**

facebook.com/elsecretocuenca twitter.com/elsecretocuenca



## Segovia. Acueducto y Ciudad Vieja

**S**egovia es una ciudad de antigua historia. De antiguas raíces celtibéricas, su magnífico Acueducto y otros muchos vestigios de la época romana, hablan de su integración en el imperio romano. Un Acueducto que ha trascendido su importancia monumental para convertirse prácticamente en un símbolo de la ciudad.

Único y magnífico, el Acueducto de Segovia es una de las más soberbias obras que los romanos dejaron repartidas por su vasto imperio. Fue construido para conducir hasta Segovia el agua de la Sierra, y es símbolo heráldico de la ciudad.

Según la leyenda, su construcción fue obra del diablo. La hipótesis acerca de la fecha de construcción data del siglo I, en la época de los Flavios, pero también en la época de Nerva o Trajano. Son 167 arcos de piedra granítica del Guadarrama,

construidos por sillares unidos sin ningún tipo de argamasa mediante un ingenioso equilibrio de fuerzas. A través de los siglos, apenas ha sufrido modificaciones.

Hay, sin embargo, otras virtudes de la ciudad de Segovia que merece la pena resaltar para el visitante, y que también tienen que ver con la historia, son aquellas englobadas en la llamada Ciudad Vieja. La antigua judería, la Segovia árabe... son testigos de multitud de leyendas y hechos prodigiosos que el visitante podrá revivir como si estuviera presente en ellos.

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



## Alba de Tormes. Castillo de los Duques de Alba

**C**uando una villa lleva el nombre que acompaña a una de las familias más lustrosas, no sólo de España, si no de toda Europa, es de justicia hacer una visita para conocer qué encierra. **Alba de Tormes** es una población salmantina, de la que es originaria la familia Álvarez de Toledo, los famosos Duques de Alba. Municipio de la comarca de la Tierra de Alba, es un lugar histórico, ya que junto con el Castillo al que más adelante nos referiremos, tiene el honor de ser el lugar donde se encuentra el sepulcro de Santa Teresas de Jesús, conservándose su cuerpo incorrupto. El Castillo de los Duques de Alba, se comenzó a construir en el siglo XV, alrededor de 1430, y se concluyó en el siglo XVI,

siendo desde ese momento la residencia de los Duques de Alba. En la antigua Torre del Homenaje, la sobriedad de los severos muros contrasta con la grandeza de su interior, donde la Sala de la Armería muestra frescos renacentistas realizados por el italiano Cristóbal Passini. La sala baja alberga una exposición de los restos arqueológicos encontrados en las excavaciones realizadas en el propio castillo en 1993.

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

## Restaurante Casa Holgueras Tradición castellana

Un restaurante que es uno de los lugares con más solera de Turégano, Segovia. Más de cien años de antigüedad les avalan, siendo ya la quinta generación de la familia que ofrece delicias como el asado de toda la vida, servido en tartera de barro y avivado con fuego.

Ubicado en la plaza porticada de Turégano, con el espectacular castillo de fondo, es el lugar perfecto para disfrutar de la cocina tradicional segoviana, elaboradas con personal con experiencia y las mejores materias primas.

Decoración castellana, salones para celebraciones, ambiente familiar y profesionalidad contrastada.

Información y reservas  
Plaza de España 13-14 - 40370 TURÉGANO - Segovia - Tel.: 921 500 028  
[holgueras@portalsegovia.com](mailto:holgueras@portalsegovia.com) - [www.restaurantecasaholgueras.com](http://www.restaurantecasaholgueras.com)



## Pastelerías 'La Madrileña', todo el año en dulce

Desde 1936 pastelerías "La Madrileña" pone cada día en los anaqueles de sus tres establecimientos, dos de ellos en Salamanca, y el pionero en Alba de Tormes, los sabores más auténticos y artesanos que gustan a paladares de chicos y grandes...

Hornazos y empanadas de distintas variedades, amarguillos, yemas, pastas de té, rosquillas, almendras garrapiñadas, tartas polkas, san marcos, de almendra, de Santa Teresa y un sinfín de dulces, turroneos, mazapanes, delicias, empitonaos, buñuelos y panellets para deleitar durante todo el año a todos sus clientes.



Para más información  
Plaza Mayor, 11 - 37800 ALBA DE TORMES  
Tel.: 923 30 02 63  
Sánchez LLevot - 7800 ALBA DE TORMES  
Tel.: 923 37 01 03  
Obrador:  
Camino de los Coladeros, 8 - Tel.: 923 30 01 92  
Sucursales:  
Cruz de Caravaca, 2 - 37003 SALAMANCA  
Tel.: 923 25 82 41  
C/ MARÍA AUXILIADORA, 81  
37001 SALAMANCA - Tel.: 923 23 63 2



## Santiago de Compostela. Catedral

**S**antiago de Compostela puede ser el final del Camino, pero también es el principio de muchas otras cosas. Por ejemplo, es el inicio de una de las experiencias más revitalizadoras que podemos vivir. La ciudad de Santiago nos acoge con sus piedras monumentales, pero también con una vida interior que va más allá de lo ornamental y lo sacro. Una ciudad viva, grande y que se mueve. Sin embargo, no es menos justo señalar que es la Catedral de Santiago la que recoge todas las miradas de los visitantes. El punto sobre el que orbita prácticamente la fama y la gloria de esta capital gallega. Esta Catedral es el albergue de las reliquias de un apóstol, Santiago el Mayor. La peregrinación desde todos los puntos de Europa para venerar dichas reliquias,

le otorgó fama a aquel Campus Stellae, en el que se encontraba el sepulcro del Apóstol. Tras el milagroso descubrimiento en 813 de dichas reliquias, se ordenó levantar una capilla de piedra. A partir de ahí la pequeña ermita fue creciendo, a su alrededor la ciudad, y finalmente se construyó la Catedral románica, allá por el siglo XII, significando el momento de mayor esplendor de la historia compostelana. Las sucesivas reformas, en el Barroco especialmente, y la culminación de la fachada del Obradoiro, la han convertido en una maravilla arquitectónica que, con Camino o sin él, hay que visitar.

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

## Bodeguilla de San Roque. Paladar y diálogo

La Bodeguilla de San Roque abre sus puertas en 1986, en el viejo burgo de Compostela, en las cercanías del Centro Galego de Arte Contemporánea, del monasterio de Sta. Clara y la Costa das Rodas. Un espacio desde el que asomarse a a gastronomía tradicional, a un mundo de ibéricos y quesos, de productos finos de temporada, y vinos competentes y sosegados. Pero es un espacio sobre todo en el que dialogar con gentes amigas.

Para más información  
 San Roque 13 - SANTIAGO DE COMPOSTELA - Tel.: 981 564 379  
[info@labodeguilladesanroque.com](mailto:info@labodeguilladesanroque.com) - [www.labodeguilladesanroque.com](http://www.labodeguilladesanroque.com)



## Madrid. Palacio Real

**E**l hecho de que Madrid sea nada menos que la capital del Reino, la hace recipiente de algunos de los palacios más espectaculares que adornan la geografía española. Palacios espectaculares algunos, sobrios otros, urbanos, de amplias extensiones ajardinadas... Nos detendremos en el Palacio Real de Madrid. Se trata de a residencia oficial de Su Majestad el Rey de España, que lo emplea en las ceremonias de Estado, aunque vive en él. El origen del palacio se remonta al siglo IX en el que el reino musulmán de Toledo construyó una edificación defensiva que después usaron los reyes de Castilla, y sobre la que en el siglo XVI se construyó el antiguo Alcázar. Destruído este por un incendio en 1734, el rey Felipe V quiso que el nuevo Palacio ocupase el mismo lugar. Toda la construcción se hizo abovedada, en piedra y ladrillo y sin madera, para que ningún incendio pudiera destruirlo.

Las obras se realizaron entre 1738 y 1755 y fue Carlos III quien estableció su residencia en él en 1764.

Para su decoración se emplearon ricos materiales; mármoles españoles, estucos, madera de caoba en puertas y ventanas e importantes obras de arte, en especial las pinturas al fresco de los principales artistas del momento como Giaquinto, Tiepolo o Mengs y sus seguidores españoles Bayeu y Maella. La decoración del Palacio Real ha ido cambiando con el paso del tiempo según los diferentes estilos artísticos de cada momento. Del reinado de Carlos III se conservan el salón del Trono, la Cámara de Rey y la Sala de Porcelana, obra de la Real Fábrica del Buen Retiro. Del reinado de Carlos IV destaca el Salón de Espejos y de época Alfonso XII el Comedor de Gala.

Para más información  
[www.patrimoniacionacional.es](http://www.patrimoniacionacional.es) - [www.esmadrid.com](http://www.esmadrid.com)

## El Jamón y El Churrasco, gastronomía española a su gusto

En El Jamón y El Churrasco encontrará los platos más selectos de la gastronomía española con raíces gallegas, elaborados a partir de las mejores materias primas. Confíenlos su comida familiar, de grupo, pareja o empresa y se esforzarán en darle el mejor servicio de acuerdo a sus gustos y necesidades. No deje de probar el Chuletón de Buey Gallego

Información y reservas  
 Infanta Mercedes, 64 - 28020 MADRID - Tel.: 91 570 03 19 - Fax: 91 579 03 50  
[www.jamonychurrasco.com](http://www.jamonychurrasco.com)





## Teatro Bretón de los Herreros. Templo de la cultura riojana

En 1879 el municipio de Logroño, presidido por D. Diego de Francia, Marqués de San Nicolás, formalizó los acuerdos de la compra de unos terrenos y encargó la construcción de un teatro al arquitecto/constructor D. Félix Navarro, quien utiliza el Teatro de Gijón como modelo. Inaugurado el 19 de septiembre de 1880, precisamente con la representación de diversas obras de Bretón de los Herreros, el nombre que se le dio fue el de Teatro Quintana aunque popularmente fue llamado Teatro Principal. La sala del Teatro Bretón está dispuesta a la manera italiana, con un total de aforo de 962 butacas repartidas en tres niveles: butaca de patio y sus respectivos palcos; primer anfiteatro y sus respectivos palcos y segundo anfiteatro y sus respectivos palcos.

El teatro lleva el nombre del dramaturgo, poeta y periodista del siglo XIX, nacido en Quel, La Rioja, Manuel Bretón de los Herreros. Este espacio ha contribuido, y mucho, a un acercamiento a la realidad escénica nacional y extranjera. Configurándose como uno de los centros de exhibición más importantes de nuestro país.

Para más información  
[www.logro-o.org](http://www.logro-o.org)



## Catedral de Calahorra

Calahorra es una ciudad riojana, perteneciente a la comarca de la Rioja Baja, y la segunda ciudad en importancia de la Comunidad. Fue una importante ciudad romana, la Calagurris Nassica Julia, cuna del gran maestro en oratoria Marco Fabio Quintiliano, autor de varios textos y maestro de la corte romana. Su Catedral de Santa María, se encuentra en el arrabal, a orillas del río Cidacos, custodiada por el Palacio Episcopal y el Paseo de las Bolas, y en su emplazamiento se habían construido varias iglesias con anterioridad. Se comenzó renovando la anterior

hacia finales del siglo XV y se terminará en el año 1900 con la colocación del retablo del altar mayor, ya que el anterior se quemó en el incendio del 13 de junio de 1900. Su fachada, barroca para algunos y neoclásica para otros, la construyeron los hermanos Raón a finales del siglo XVIII. Fue declarada Bien de Interés Cultural en la categoría de Monumento el 3 de junio de 1931.

Para más información  
[www.ayto-calahorra.es](http://www.ayto-calahorra.es) - [www.catedralcalahorra.com](http://www.catedralcalahorra.com)

## Hotel Marqués de Vallejo, un hotel con DOC Rioja y alma

Innovación turística y personalización de los productos y servicios, otorgando un mayor protagonismo a las tecnologías 2.0, es la nueva propuesta del Hotel Marqués de Vallejo. En Hotel Marqués de Vallejo, tus deseos son órdenes. Para hacer más cómoda la estancia de nuestros clientes les proponemos que puedan "Crear su propia experiencia" bajo el concepto "Customer Experiences", a través de su Web [www.hotelmarquesdevallejo.com](http://www.hotelmarquesdevallejo.com)

Además, en nuestra llegada al mundo 2.0 ofrecemos un nuevo servicio de atención al cliente a través de las redes sociales: Facebook y Twitter, para estar al tanto de todo lo que ocurre en La Rioja y como atención al cliente.

Un alojamiento vanguardista e innovador, que sigue fomentando el cuidado de su mayor activo: los Clientes.

Para más información  
©HMV Marqués de Vallejo 8 - 26001 LOGROÑO - La Rioja  
Tel.: +34 941 248 333 - Fax: +34 941 240 288 - [www.hotelmarquesdevallejo.com](http://www.hotelmarquesdevallejo.com)



## La Taberna de la Cuarta Esquina

Se trata de un restaurante de tradición familiar que funciona desde 1981, especialistas en la cocina de toda la vida, y recientemente, con un pequeño toque innovador en alguno de sus platos. Su especialidad en platos según la temporada,

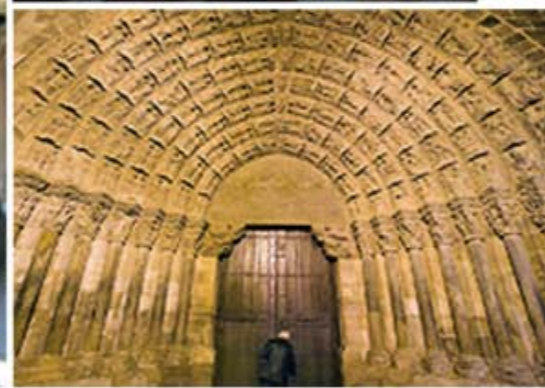
verduras, cordero de la zona, productos de caza y pescados del Cantábrico y Galicia. Ubicados en Calahorra, La Rioja, como no podría ser menos, disponen de una amplia selección de vinos de Rioja de alta calidad a precios asequibles.



Restaurante  
La Taberna  
de la Cuarta Esquina



Información y reservas: Calle Las Cuatro Esquinas, 16 - 26500 CALAHORRA - (La Rioja - Tel.: 941 134 355 - [www.restaurantelatabernadelacuarequina.es](http://www.restaurantelatabernadelacuarequina.es))



## Tudela. Catedral de Santa María

**T**udela es una bella ciudad navarra, que se sitúa en el extremo sur de la Comunidad Foral, en la Comarca de la Ribera Baja, a orillas del río Ebro y en un punto de confluencia tradicional de caminos que unían Castilla y Aragón, el norte de España y Francia. Equidistante de Pamplona, Zaragoza, Logroño y Soria, a 90km de cada una de ellas, encierra en su interior diversos símbolos que nos hablan de una historia larga y profunda. Nos detendremos en la Catedral de Santa María. Románica, su edificio más emblemático y declarada Monumento Nacional desde 1884, levantada en el siglo XII sobre la mezquita mayor de la villa.

Junto a los tesoros artísticos que se esconden en este templo, merece la pena detenerse ante todo en sus tres portadas, siendo la más vistosa la denominada puerta del Juicio Final, a los pies del templo. Restaurada profundamente durante varios años, el visitante puede acceder a su luminosa nave central de estilo gótico y a sus magníficas capillas y retablos.

Para más información  
[www.tudela.e](http://www.tudela.e) - [www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es) - [www.palaciodecanaldetudela.com](http://www.palaciodecanaldetudela.com)

## Mesón Julián, la buena comida

El **Mesón Julián** está situado en la parte vieja de Tudela junto al mercado de abastos y a 50 metros de la catedral donde podrán degustar, en temporada, las mejores verduras de la huerta tudelana cocinadas, como siempre, a la manera tradicional así como unos originales platos hechos con los mejores productos de mercado. Son famosas sus manitas de cerdo rellenas de foie o sus torrijas de bizcocho caramelizadas, entre otros platos. Cuenta además con un excelente personal en la cocina y en el comedor que harán de su visita una experiencia muy agradable y única, muy recomendado si se quiere disfrutar de la buena comida.



**meson julian**  
 Información y reservas  
**MESON JULIAN**  
 C/ Merced, 9  
 31500 TUDELA - Navarra  
 Tel.: 948 82 20 28  
[info@mesonjulian.com](mailto:info@mesonjulian.com)  
[www.mesonjulian.com](http://www.mesonjulian.com)



## Pamplona. Monumento al Encierro

**P**ese a que es muy simplista reducir los atractivos de Pamplona a un solo evento (pero qué evento), nos gustaría que nos acompañasen a visitar uno de los monumentos que sirve de homenaje al Encierro. Durante nueve días, la capital navarra se convierte en una ciudad de resonancia universal. Sus fiestas de San Fermín son un foco de atracción no sólo de turistas, si no de atracción mediática, de una importancia que hay que destacar. Y sin duda, la imagen de los corredores implorando la protección del Santo, los toros saliendo, las carreras, las caídas, la curva de la calle Estafeta, la entrada de los astados y los corredores llegados de todo el mundo a la plaza de Toros, perviven en el recuerdo de millones de personas.

En la Avenida de Roncesvalles pamplonesa, se encuentra el conjunto escultórico que homenajea los encierros, realizado por el escultor bilbaíno Rafael Huerta. La obra recoge un instante de la carrera de los mozos perseguidos por los toros, en lo que se ha llamado 'dinamismo congelado', que muestra ante nuestros ojos una escena en la que los toros parecen querer salir de su encaje de bronce colado para seguir trotando avenida abajo.

Para más información  
[www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es) - [www.turismodepamplona.es](http://www.turismodepamplona.es)

## Asador Mutiloa. De la tierra navarra

**Asador Mutiloa** comienza a funcionar hace 17 años. Es en 2005 cuando los hermanos Enciso se ponen al frente del mismo, con una amplia experiencia en el sector, gestionando también el Asador Casa Ángel en la capital navarra. Especializados en productos de la tierra junto a carnes y pescados a la parrilla de carbón vegetal, cordero y cochinitillo asados, así como postres caseros como la Pantxineta. Sus tres comedores son perfectos para la celebración de bodas, comidas de empresa, comuniones y otros eventos, disponiendo además de una gran zona verde con columpios, terraza y parking a tan solo 8 minutos del centro.

Información y reservas  
 Polígono Mutilva Baja - C/ O nº 42 - 31192 PAMPLONA  
 Tels.: 948 152 650 - 948 243 085 - [asadormutiloa@yahoo.es](mailto:asadormutiloa@yahoo.es)





## Bilbao, puente de Vizcaya

En ocasiones la mano del hombre no es dañina. No siempre el hombre donde llega deja de crecer la hierba. A veces, el hombre, cuando construye lo hace para conectar, para salvar distancias, para que lo imposible parezca posible.

Hay obras civiles que son realmente impactantes. Por ejemplo, el puente de Vizcaya. Una obra cuyos orígenes se encuentran en la recta final del siglo XIX. El objetivo que se perseguía al construirlo eran unir las dos márgenes de la desembocadura del Nervión sin entorpecer la navegación. El puente une la villa de Portugalete con el barrio de Las Arenas, de Getxo. El diseño fue obra de Don Alberto Palacio Elissague, conocido también por su participación en el Palacio de Cristal del Parque del Retiro, en Madrid. El ingeniero francés Don Ferdinand Joseph Arnodin se hizo cargo de la construcción de la obra,

y el empresario textil bilbaíno Don Santos López de Letona fue el principal valedor y financiador del proyecto.

El Puente Vizcaya fue el primer puente transbordador construido en el mundo de estructura metálica. Ubicado en la boca del río Idiazábal, en el punto en el que el estuario navegable de Bilbao se abría hasta el mar en el siglo XIX. Supuso el resultado de dos innovaciones tecnológicas diferentes: la moderna ingeniería de puentes colgados de cables, y la técnica de grandes vehículos mecánicos accionados con máquinas de vapor.

Todo un símbolo de la Revolución Industrial, que fue reconocido en 2006 por la Unesco como Patrimonio Mundial.

Para más información  
[www.getxo.net](http://www.getxo.net) - [www.portugaleta.org](http://www.portugaleta.org) - [www.puente-colgante.com](http://www.puente-colgante.com)

## Pastelería Don Manuel, para sibaritas en Bilbao



Pastelería **Don Manuel**, desde 1984 ofreciendo lo mejor de la pastelería artesana de calidad en Bilbao, ahora en su nuevo establecimiento, más amplio y moderno.

**José Manuel Angulo**, elabora con los mejores ingredientes cada una de sus creaciones, para satisfacer los gustos de los paladares más sibaritas.



Para más información  
 C/ Alameda Urquijo 39 - BILBAO  
 Tel.: 944 438 672  
[www.pasteleriadonmanuel.com](http://www.pasteleriadonmanuel.com)

HOTEL



### ▶ ESPACIO DEVOTA&LOMBA

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.



Nuestras ciudades tienen algo. Todavía podemos encontrar en ellas viejos recuerdos de una época en la que la cercanía, la vecindad, la solidaridad entre personas de distinta procedencia, el llamado 'sabor de barrio'. Ciudades que tienen además arte. Arte en la calle. Arte en sus gentes, que hacen de las ciudades lugares en los que merece la pena estar más allá de lo monumentales o grandiosas que puedan parecer desde fuera. Ciudades que tienen sabor. Que tienen y guardan todavía particularidades que las hacen entrañables en tiempos de homogeneización de las vidas y las costumbres. Nuestras ciudades todavía se parecen a ellas mismas, aunque las amenazas son constantes. Preservar el espacio que se ha forjado durante siglos, a veces de una manera que va más allá de lo planificado por instituciones o gobiernos, que tiene más que ver con lo que ha forjado la población que con lo grandioso del escenario. Les presentamos pues una selección de grandes ciudades, de destinos que merece la pena visitar, que nos gusta visitar y saborear. Sitios, rincones, donde las piedras suman, pero donde las personas son esenciales.

# El secreto de las ciudades



## Pastelería Ascaso, vale la pena

**A**l llegar a Huesca, siempre con afán de conocer la mejor gastronomía, preguntamos a un muchacho por una buena pastelería. Sin dudarle respondió: 'Allí en el Coso Alto, tienen Ascaso. Vale la pena'. Y tenía razón. El escaparate derrocha distinción y eso ya es una buena señal. Una vez en el interior se nota la clase en todos sus productos, verdaderamente pasteleros. La calidad sorprendente. Hay que probar el Pastel "ruso", el Sacher, los bombones "Lamines" que son su marca registrada, las pastas de té, el hojaldre de mantequilla está sobresaliente. En fin.....todo. De verdad, recomendable.

### Para más información

PASTELERÍA ASCASO - Coso Alto, 9 - 22002 HUESCA  
Tel.: 974 225050 - Fax: 974 238085

PASTELERÍA ASCASO - Arquitecto Yarza, 5 - 50008 ZARAGOZA  
Tel.: 976 214898 - Fax: 976 213628  
www.pasteleriaascaso.com



## Restaurante Antonio Arazo. La memoria del gusto

**A** lo largo de las dos últimas décadas, los fogones del **Restaurante A. Arazo** (antiguo Apolo) de Huesca han mimado unas especialidades que se han convertido en sugerentes tentaciones para los fieles clientes del establecimiento. Su cocina parte de una memoria del gusto y de una interpretación de la rusticidad. Su clientela ha crecido a lo largo del tiempo merced al esfuerzo de un cualificado equipo de cocina volcado en sorprenderles grata y continuamente.

En el **Restaurante A. Arazo** no hay secretos, solo dedicación y respeto a las tradiciones. Eligiendo las materias primas más frescas y de mayor calidad en cada temporada para que los platos que condimentan lleguen a su mesa con el sabor de lo artesano y auténtico.

En sus salones podrán disfrutar de una gran variedad de menús para reuniones, comidas de empresa y otras celebraciones,

eventos y encuentros gastronómicos, con capacidad para hasta 150 comensales, y siempre atendidos por los mejores profesionales de la restauración y el mejor servicio.

### Jornadas gastronómicas

Desde febrero de 2004, el **Restaurante A. Arazo**, desarrolla además unas jornadas gastronómicas monográficas, centradas en los productos de temporada del Alto Aragón y recuperando recetas tradicionales

### Información y reservas

CAFÉ RESTAURANTE A. ARAZO  
C/ Alcoraz, 2 - HUESCA  
Tel.: 974 212 736

restaurante@antonioarazo.com - www.antonioarazo.com



## Bodegas Laus, motivo de alabanza

**L**aus es un grupo empresarial formado por la familia Zozaya, quienes reuniendo una gran selección de viñedos viejos de las mejores variedades construyeron en 2002 la sociedad **Bodegas Laus** en Barbastro, capital y corazón del Somontano, tierra privilegiada para el cultivo de la vid.

Al pie de los Pirineos el viñedo de **Laus** más "único" es Bachimaña 200 hectáreas a más de 750 metros de altitud, la mayor finca de altura del Somontano.

Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Gewürztraminer, Moristel, Garnacha y Syrah son las variedades escogidas por la bodega y que hoy pueblan sus viñedos. Ocho variedades de las que se obtienen vinos elegantes como prometen la Chardonnay, la uva blanca reina.

Rosados y tintos con clase, elaborados con Merlot y Cabernet Sauvignon. Vinos con delicados aromas frutales obra del tempranillo.

Así, la denominación **Laus** proviene del latín y significa elogio, alabanza, consideración. Justamente aquello que esperan alcanzar con este proyecto.

**Para más información**  
BODEGAS LAUS, S.L.  
Ctra. Nacional 240, km. 154,8 - 22300 BARBASTRO - Huesca  
Tels.: +34 974 26 97 08 / +34 974 26 97 15  
info@bodegaslaus.com - www.bodegaslaus.com

## Avelino Vegas, el vino de la familia



**A**velino Vegas es una bodega familiar fundada en 1950. Cuenta con una bodega en la D. O. Rueda, concretamente en Santiuste de San Juan Bautista, Segovia. Construida en 2008, es una de las más modernas de la D.O. y controla 600 Has de viñedo, la mayoría Verdejo de más de 70 años de antigüedad. Circe y Montespina son sus marcas líderes.

En 1994 **Avelino Vegas** da el salto a la D.O. Ribera del Duero, creando Bodegas Fuentespina. Esta bodega controla 500 Has de Tempranillo. La bodega tiene una nave con 2.800 barricas de 1 a 5 años máximo.

Destinando el 30 % de su producción a la exportación, Montespina y Fuentespina, las marcas líderes, se encuentran en todo el mercado nacional y en más de 30 países.



**Para más información**  
C/ Real del Pino, 36  
40460 SANTIUSTE - Segovia  
Tel.: 921 59 60 02  
www.avelinovegas.com



## Embutidos El Enebral, el sabor de antaño

**E**mbutidos El Enebral es empresa familiar, ubicada en una zona privilegiada para la elaboración y curado de jamones y embutidos, en la falda norte de la sierra de Guadarrama.

Desde una actividad agrícola y ganadera familiar, que hoy sería catalogada de 'economía sostenible', pasaron a dedicarse a la industria cárnica. En 2001 se creó Biobardales, empresa pionera en la crianza de cerdo blanco de producción ecológica y de a elaboración de sus derivados, carne, jamones y embutidos. Actualmente Biobardales es un referente claro en la producción ecológica de jamones y embutidos, recuperando un modelo de producción basado en el respeto por el entorno junto con una elaboración de alimentos sanos recordándonos los sabores y aromas de antaño.

Biobardales el verdadero sabor de lo sano y natural en sus embutidos y carnes de cerdo ecológico.

**Para más información**  
EMBUTIDOS EL ENEBRAL, S.A.  
C/ Navas del Rey, 5 - 28011 MADRID - Tel.: 91 479 53 06 - Fax: 91 526 59 04



## Panadería Pastelería M. Sanz, tradición y variedad

**P**anadería Pastelería M. Sanz se ha convertido en parada obligada para muchos viajeros que hacen ruta hacia el norte desde Madrid o viceversa. Dirigida por dos jóvenes empresarios que constituyen la tercera generación de panaderos de una empresa familiar que comenzó su andadura hace más de 70 años.

Han sabido fusionar tradición y modernidad: desde pastas elaboradas con la receta tradicional hasta productos más actuales como quichés y bombones, así como alguno con sello internacional: panettone, stollen o plum cake.

Cuenta con cafetería en la que se puede degustar desde un plato combinado o un torrezno "de la Abuela", hasta un jugoso croissant recién hecho.

Ofrece gran variedad de productos, todos elaborados al 100x100 en sus propios obradores: *panes, bollería, rosquillas caseras, pastas de té y tradicionales, tartas, trufas y pasteles, chocolates, empanadas y productos de temporada (buñuelos, turrónes, roscón de reyes, torrijas, polvorones, mazapán...).*

Mención aparte merece la **Tarta de hojaldre** rellena de crema y nata. Delicioso postre que gusta incluso a los no golosos. También disponen de detalles para bodas, bautizos y comuniones; y en Navidad, cestas por encargo.

*M. Sanz*

PANADERÍA PASTELERÍA

Para más información  
CAFETERÍA - TIENDA

Autovía A-1, salidas 115 y 118 (vía de servicio) - 40560 BOCEGUILLAS - Segovia  
Tel.: 921 543 081 - Fax 921 543 284  
info@panaderiamsanz.com

TIENDAS

Ronda, 7 - 09400 ARANDA DE DUERO - Burgos - Tel.: 947 513 693  
Granero, 1 - 40560 BOCEGUILLAS - Segovia - Tel.: 921 543 287

CONSERVAS  
**Almanaque**  
Casa fundada en 1989



**DITUTTI**

Especialidades Italianas



## Conservas Almanaque, hay conservas más baratas... ¡pero no son para ti!

**C**onservas Almanaque es una pequeña fábrica familiar de conservas ubicada en Andosilla, Navarra, que lleva funcionando desde 1989.

Su principal objetivo es la calidad. Por ello elaboran las conservas de manera artesanal, con vegetales cultivados en la Ribera del Ebro, obteniendo así conservas de una calidad extraordinaria, unas conservas gourmet.

También elaboran artesanalmente platos preparados, a los que no añaden conservantes ni colorantes artificiales.

Su producto estrella es la alcachofa en aceite, conservada únicamente en aceite de oliva, por lo carece de la acidez típica de las alcachofas en conserva.

En 2010 da un paso más y abre su tienda on-line con el propósito de ofrecer sus productos a cualquier persona en cualquier

lugar del mundo, ofreciendo su amplio catálogo y enviando el pedido directamente de la fábrica al hogar del cliente.

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

En 2011 incorporan la marca **Ditutti**, compuesta por una selección de productos italianos gourmet, fabricados para **Conservas Almanaque**.

Para más información

CONSERVAS ALMANAQUE, S.L.  
Raimundo Lanás 41 - 31261 ANDOSILLA - Navarra  
Tel.: 948 690 683 - Fax: 948 690 684

[www.conservasalmanaque.com](http://www.conservasalmanaque.com) - [etienda@conservasalmanaque.com](mailto:etienda@conservasalmanaque.com)



# Un punto en el mapa

Si nos movemos con una referencia, podremos llegar más lejos. Si planificamos a dónde vamos, podremos verlo todo. Viajar con la posibilidad de saber dónde estamos, adónde vamos, qué podemos disfrutar, qué es lo que tenemos delante, nos facilita las cosas. Podemos pensar en esos viajeros que cogen la mochila y se lanzan a la carretera sin más sentido que el de ver correr los días, como la epítome del 'ser viajero', pero no nos engañemos. Mucho mejor tener una referencia, no perdernos y sobre todo, informarnos. Viajar con conocimiento previo del lugar al que nos dirigimos nos hace más fácil disfrutar de todos los aspectos y circunstancias del lugar en el que estamos, no tan sólo lo superficial o lo casual. Podemos saber qué productos son los típicos de la zona, dónde están los restaurantes más idiosincrásicos del lugar y sus especialidades, qué podemos comprar y dónde. En definitiva, podremos ubicar y ubicarnos, podremos disfrutar del viaje de una forma completa. Les presentamos a continuación algunas propuestas para que los viajeros sepan qué hacer, qué comer y dónde poder alojarse en algunos destinos seleccionados.



# Soria Shop, lo mejor de Soria, en cualquier parte

Soria Shop es la tienda online especializada en alimentos artesanales de origen soriano. Seleccionando los mejores productos, los más tradicionales y exclusivos, para el gourmet que gusta disfrutar de la mejor calidad y del auténtico sabor. De una forma cómoda, segura y desde cualquier parte del mundo, podrá encontrar lotes gastronómicos, regalos exclusivos, toda una gran variedad de setas y hongos de gran calidad como el diamante negro soriano "trufa negra". Una amplia selección de quesos de gran tradición, entre ellos el "queso trufado". Productos D.O como la mantequilla y los vinos Ribera de Duero. Sin olvidar los embutidos que la climatología soriana y el proceso de elaboración tradicional han convertido en productos estrella, como el torreznillo. La lista es extensa: miel, orujos, productos derivados del pato, artesanía original y exclusiva... lo mejor de Soria.

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



## Valdellavilla. Valdellavilla todo un pueblo para ti

**V**aldellavilla es un pequeño pueblo serrano situado en la comarca de Tierras Altas, en Soria, cuyo origen se remonta a los siglos XI-XII. Quedó abandonado en los años 70 y ha sido reconstruido y rehabilitado, respetando su distribución, arquitectura original y entorno para uso turístico, pero dotándole de las necesarias comodidades para el uso que está destinado, un lugar de descanso para todos. Nos encontramos en un enclave idílico, dentro de un valle rodeado de pino y encina, caza mayor y aves rapaces.

Para más información  
Ctra. de Valdellavilla - SAN PEDRO MANRIQUE - Soria  
Tel.: 975 18 55 32  
reservas@valdellavilla.es - www.valdellavilla.es

2



## Restaurante Trashumante, el fruto de la tierra soriana

**E**l cocinero Alfonso Romero, es un animal gastronómico capaz de ofrecer desde un modesto menú del día con un gusto inusual, hasta una cocina de mucho fundamento y dominio técnico, creada a partir de los productos de la tierra soriana. Y de Soria, las setas. Trashumante es el actual campeón del Concurso de la Tapa Micológica, habiendo cosechado éxitos en ediciones anteriores. Especialistas en micología, carnes de la tierra y cocina de temporada. Platos como huevo poché trufado sobre una deliciosa crema de hongos; su ravioli de setas con trigueros y salsa de boletus; o su lomo de atún toro al aroma de naranja y angulas de monte, o bien el rabo de toro desmenuzado en un rulo crujiente o los clásicos taquitos de solomillo al pil-pil' de boletus y un toque de soja.

Para más información  
C/ Eduardo Saavedra 4 - SORIA - Tel.: 975 123 444 - www.trashumante.es

3



## Balcón Real, la naturaleza asturiana

**L**os apartamentos rurales Balcón Real, están situados en pleno concejo de Teverga, Asturias, al lado de la Senda del Oso y en el Parque Natural las Ubiñas la Mesa, en Campiello, un pueblo con no más de 50 vecinos. En un enclave privilegiado, en pleno valle, rodeados de montañas y bosques de castaños, los apartamentos se encuentran modernamente equipados y destacan por su superficie útil, lo que les hace ideales para amantes del ecoturismo que quieran disfrutar de la naturaleza, realizar Rutas, paseos a caballo, en bicicleta, con la familia o los amigos al completo. Si quiere visitar Asturias no lo dude es su casa rural. Categoría 3 llaves.

Información y reservas  
33111 CAMPIELLO - Teverga - Asturias  
Tels.: 606 684 741 - 985 289 701 Ana Codoñer  
ana@balconreal.com - www.balconreal.com

1



## La Parrilla, el mar entra en la cocina

**L**a Parrilla es un acogedor restaurante de Ribadesella, en el que destaca su trato familiar y su excelente ubicación, muy próximo al Puerto Marítimo. En un ambiente rústico, con una decoración típicamente asturiana, disfrutaremos de una cocina eminentemente marinera. Así, por ejemplo, en su carta destacan entrantes como la tabla de quesos asturianos, su revuelto de setas, y frutos del mar Cantábrico como los percebes, el pulpo 'pedreru', la quisquilla, la almeja de cuchillo, los 'oricios' o erizos de mar, centollos del cantábrico, bogavante...

Por lo que respecta a sus platos principales, la lubina, el besugo, el 'xaragu', el 'pixin', el tronco de merluza, el mero... son referencias inexcusables para el buen gourmet. Todos ellos, pescados y mariscos, provienen del Cantábrico, directamente de la Lonja de Ribadesella, y están en la carta según temporada.

Sus postres, caseros, completan la oferta gastronómica con delicias locales como los frixuelos rellenos, la charlota o la tarta de queso.

Cocina asturiana para ser disfrutada de una forma franca y familiar, respirando el aroma del mar.



**Información y reservas**  
Avda. Palacio Valdés 33 - 33560 RIBADESELLA  
Tel.: 985 860 288  
laparrilla.jose@gmail.com



## Santa Cristina, una rica tradición

**H**ay lugares que nos recuerdan a momentos inolvidables. Lugares que guardan en su interior elementos que nos conectan a un tiempo feliz, de sabores y aromas que nunca olvidaremos. La **Confeitería - Cafetería Santa Cristina**, es uno de esos lugares. Situada en Oviedo, en una privilegiada ubicación en la calle Uría y frente a la estación de ferrocarril, **Santa Cristina**, merced a disponer de obrador propio, y basándose en la calidad y el buen hacer, ofrece productos de rica tradición artesanal, hechos con esmero y el cálido sabor de lo recién hecho.

Especialidades de temporada, bombones artesanos, Pastas Santa Cristina, Telvinas, Virutas de chocolate, Carbayones y Minicarbayones, Pasteles especiales, tartas variadas (Sara, San Marcos,...), que hacen las delicias de grandes y pequeños... en definitiva, de los paladares más dispuestos al goce.

En su servicio de cafetería, su reto es ofrecerle en cualquier momento y a cualquier hora del día, dentro de una deliciosa y variada carta en desayunos, aperitivos, platos combinados y sándwiches especiales, junto a la más sugerente y selecta repostería de tradición artesanal.

Asimismo, **Santa Cristina**, dispone también de servicios de Cátering, para atender todo tipo de compromisos.

*La calidad y el buen gusto, convertidos en una rica tradición.*

**Para más información**  
Calle de Uría, 43 - 33003 OVIEDO  
Tel.: 985 24 08 00  
www.pasteleriasantacristina.com



## Pan Creativo Artesano, el pan que quieres

**P**an Creativo Artesano utiliza masa madre natural con materias primas ecológicas y fermentaciones prolongadas, sin aditivos ni mejorantes resultando panes únicos e irrepetibles siendo más saludable y nutritivo que el industrializado. ¿Te suena bien el pan de fresas y chocolate blanco? ¿o el pan de vino tinto con higos?. A estos les siguen el pan de calabaza asada, el de cebolla confitada con pipas de girasol, multicereales con semillas, naranja confitada con chocolate... el pan con el sabor que propongas. Pan de siempre presente en tu mesa. Asumiendo el reto de mezclar la innovación con la tradición artesanal.

Para más información  
 PAN CREATIVO ARTESANO  
 Bolsería, 15 - 46001 VALENCIA - Móvil +34 667 687 642  
 www.pancreativoartesano.com - info@pancreativoartesano.com

1



## Casa Carmina, la cocina valenciana puesta al día

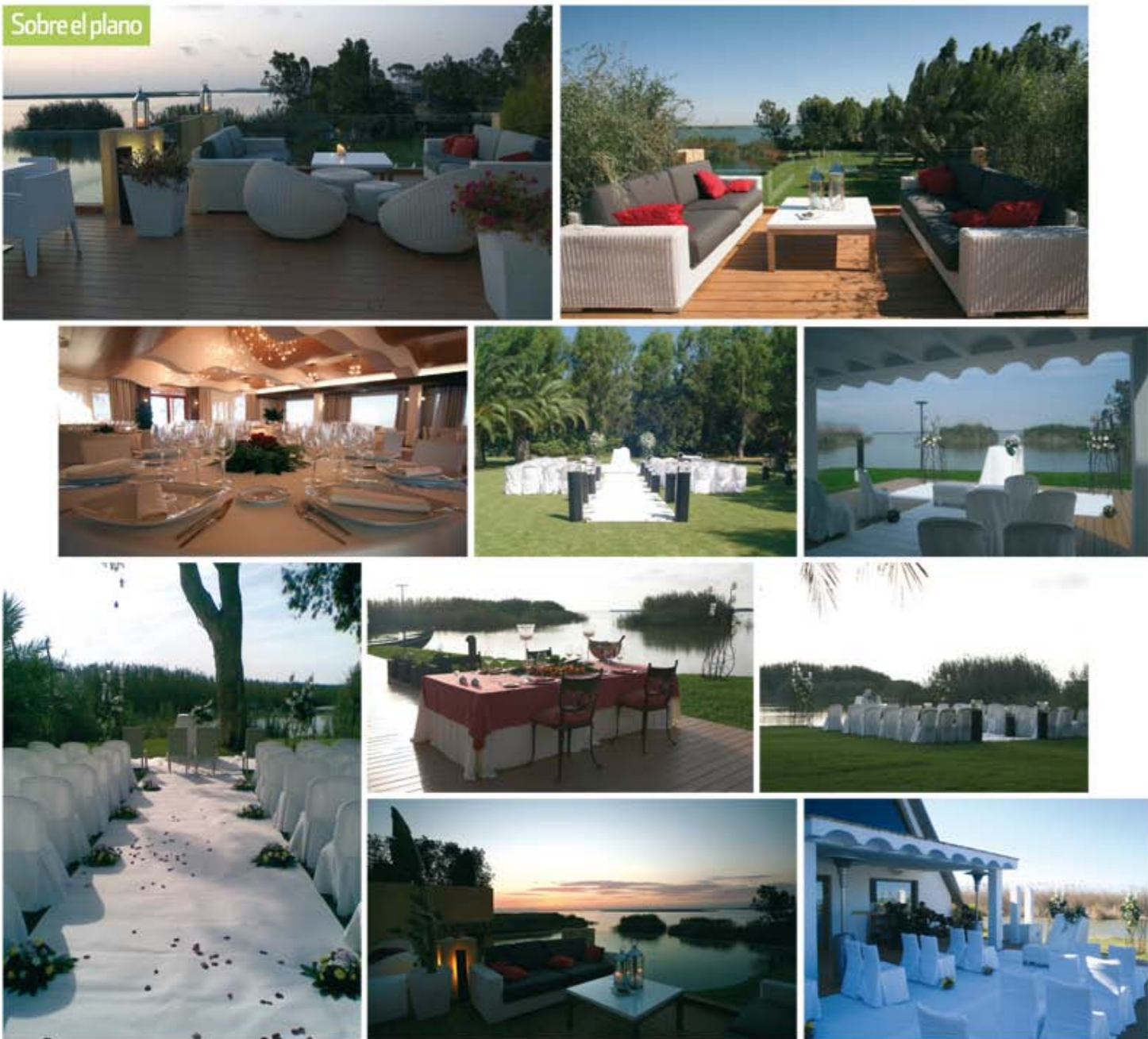
**C**asa Carmina se encuentra a 8 minutos de Valencia, en El Saler, dentro del Parque Natural de la Albufera. Fundado en 1998 por **Carmina Marco** y **Eduardo Batlle**, son ahora sus hijas **Mª José** y **Mª Carmen**, quienes se encuentran al frente de este establecimiento, que supone un lugar de encuentro con la tradición culinaria valenciana más ortodoxa, con una confección refinada y actualizada en su acabado. Una cocina sencilla y sin pretensiones, que se elabora utilizando las mejores materias primas. La cocina está formada por un equipo de 5 profesionales con **Mª José** como jefa de cocina, siendo el arroz la base de la misma, con platos que destacan por su succulencia y finura, como el 'arros amb fessols i naps', el de rape con boletus y gambas o el de 'cigalita de playa y almeja de Carril'.

Destaca el tradicional 'all i pebre' y las angulas crujientes, producto autóctono. Junto a estos platos, gran variedad de entrantes, y la repostería casera, destacando el arnadí de calabaza y almendra como postre tradicional valenciano. En su salón, por su parte, se consigue un ambiente familiar dando un servicio sencillo, que invita a compartir la buena mesa.

Información y reservas  
 C/ Embarcadero, 4 - EL SALER - Valencia - España  
 Tel.: 961 83 02 54 - Fax: 961 830 049  
 www.casacarmina.es

2

Sobre el plano



## Nou Racó, el preferido de los valencianos

Este emblemático restaurante está situado cerca de Valencia, con la Albufera como remate magistral. Fundado en 1960 y renovado en 2007, ningún restaurante simboliza mejor el espíritu de la Albufera que este, el preferido por los valencianos y sitio obligado para cualquier amante de la buena cocina.

Nou Racó deslumbra a sus clientes por su encanto, hospitalidad y profesionalidad que avalan más de 40 años de experiencia, lo que ha acabado convirtiéndolo en la apuesta más segura para la celebración de todo tipo de acontecimientos.

Con una superficie de 16.200 m<sup>2</sup> y 9 salones, se presenta como un espacio renovado, abierto a la naturaleza del Parque Natural de la Albufera y dispuesto a acoger infinitas reuniones y organización de eventos.

**Información y reservas**  
Carretera de El Palmar, 21 - 46012 VALENCIA  
Tel.: 961 62 01 72  
www.nouraco.com

3

Sobre el plano



## Horchata Daniel, la tradición que triunfa

Hace siglos, los árabes, con gran sabiduría, consideraron la huerta de Alboraya como idónea en clima y terreno para el cultivo de un singular tubérculo, la chufa, de la que se extrae una bebida tan refrescante, alimenticia e incluso medicinal que ha extendido la fama de la región por todo el mundo. Alboraya es el Portal de la Huerta de Valencia y la Cuna de la Horchata. Y Daniel es por tradición y méritos propios un clásico para degustar su **Horchata Natural Artesana** en todas sus variedades: líquida, granizada o mixta, con o sin azúcar añadido. Podemos saborearla acompañada de sus exclusivas creaciones en bollería (Tartaletas de crema de horchata o la Corona de la Huerta con bizcocho de chufa) y, cómo no, sus auténticos Fartons, que como la horchata, siguen la tradición en la elaboración de tres generaciones.



Para más información  
**HORCHATA DANIEL**  
Avd. de la Horchata 41 - 46120 ALBORAYA VALENCIA  
Tel.: 961 858 866  
info@horchateria-daniel.es - www.horchateria-daniel.es

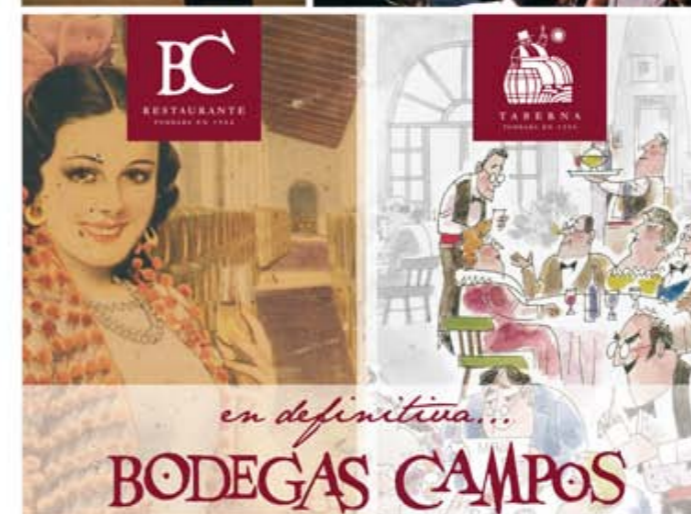
4

## Seguimos queriendo lo mejor

Aunque el estado de nuestras finanzas no parezca estar viviendo sus mejores días, hay cosas a las que parecemos poco dispuestos a renunciar. Una de ellas es a la de sabernos bien atendidos y servidos. Saber que estamos degustando productos de la más alta calidad, preparados de maneras succulentas o sencillas, caseras o sofisticadas, nos proporciona un placer que no podemos vivir nada más que así.

Comiendo, entre amigos, disfrutando no sólo del manjar, sino de una bodega exquisita, de un servicio atento y que sabe lo que tiene entre manos, de un ambiente agradable que puede recordarnos lo rústico, lo casero, lo sencillo, pero también lo moderno, lo actual, sorprendernos o resultarnos familiar.

Comer fuera siempre es una aventura gozosa, un momento en el que podemos permitirnos no sólo disfrutar con la creatividad de los demás, sino con la nuestra. Porque podemos recrearnos en nuestras preferencias, darnos el gusto de comparar, de descubrir, de paladear, de compartir con seres queridos o hacerlo en solitario. Porque esos momentos son irrepetibles, les aconsejamos que en las páginas que siguen presten atención a algunas sugerencias con algunos de los mejores restaurantes de nuestro país.



## Restaurante Bodegas Campos. Córdoba le invita a soñar

Restaurante **Bodegas Campos** se ubica en un importante conjunto de casas históricas en Córdoba. Entre las peculiaridades de la casa, destacan los típicos patios cordobeses, los capiteles visigóticos, las andanas de botas de roble del interior, firmadas por visitantes ilustres, y una rica colección de carteles taurinos que decoran las paredes.

Restaurante **Bodegas Campos** cuenta con una carta de platos especializada en cocina tradicional cordobesa, con productos de temporada, y basada, fundamentalmente, en la sencillez y la calidad de sus ingredientes, acompañadas de un toque de innovación.

**Bodegas Campo**, con sus diversos salones, es el marco ideal para todo tipo de celebraciones familiares, congresos, recepciones y cócteles, ya que conserva el sabor de las construcciones típicas de Córdoba, con el blanco de la cal, los hermosos patios y una rica colección de carteles taurinos originales.

**Información y reservas**  
Calle Los Lineros 32, 14002 CÓRDOBA  
Tel.: 957497500 Extensión: 104/106  
[www.bodegascampos.com](http://www.bodegascampos.com)



## Restaurante Pucela, la cocina de siempre como nunca

El **Restaurante Pucela** une el mejor servicio a la carta más selecta para ofrecerles dos ambientes cálidos y agradables y muy distintos entre sí, donde podrá disfrutar de las raciones más apetitosas en la barra del bar, por ejemplo.

ucela apuesta por la cocina de siempre como nunca, y más de 40 años de experiencia avalan su especial sello de garantía. Una apuesta por la innovación, sin dejar atrás la calidad y la cocina tradicional. Todo acompañado de una exclusiva carta de vinos con más de 400 referencias.

n verdadero sueño para paladares exquisitos donde deleitarse ante los platos más deliciosos, recetas elaboradas con las mejores materias primas y la máxima calidad en productos del mar y la tierra.

**Información y reservas**  
Av. De Saavedra y Fajardo, 2 - 37008 SALAMANCA  
Tel. y Fax: 923 19 20 95  
[info@restaurantepucela.com](mailto:info@restaurantepucela.com) - [www.restaurantepucela.com](http://www.restaurantepucela.com)



Restaurantes

## Restaurante Miyama Auténtica cocina japonesa en Madrid

Entre las calles Gregorio Marañón y Rubén Darío y a tan solo 5 minutos de la boca de Metro, puede encontrar una comida auténtica japonesa, de la mano de cocineros japoneses con muchos años de experiencia. Un lugar ideal para disfrutar de "Sushi" con pescados de excelente calidad en su barra, en un restaurante acomodado, con una excelente carta de vino, sake y cócteles asiáticos. Dieta sana y equilibrada. Un establecimiento altamente recomendado.

*Les están esperando.*

Jefe de cocina: **Junji Odaka**

Jefe de Sala y sumiller: **Kobayashi Hiroshi**

### Información y reservas

Paseo de la Castellana 45 - 28046 MADRID

Tel.: 913 910 026 - [www.restaurantemiyama.com](http://www.restaurantemiyama.com)

Cerramos: Domingo, festivo y agosto de segunda semana a final de agosto.



Restaurantes



## Restaurante Soqueta Cocina mediterránea, en el Mediterráneo

Restaurante Soqueta está situado en un entorno ideal, a escasos metros del mar, en la playa de Oliva, Valencia, ofreciendo una cocina mediterránea basada en productos frescos de mercado.

En el **Restaurante Soqueta** podrá descubrir y disfrutar de una gran variedad de arroces, pescados y mariscos frescos de lonja.

### Información y reservas

Tel.: 96 285 14 52

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

## Cocina mediterránea de mercado en La Barceloneta

Toma 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.



## Toffees, el encanto de lo exclusivo

**E**n el exclusivo distrito de Sarriá, en Barcelona, te espera **Toffees** con una decoración fresca y elegante, con finos y exclusivos detalles que crean un ambiente encantador y elegante. Este es un lugar camaleónico con diversidad de espacios, idóneos para cenas de grupos, veladas en compañía de amigos o planes románticos. Deléitate con su excelente cocina de mercado, fresca, moderna y ligera, sorprende a tu paladar con deliciosos platillos que satisfacen a los gustos más exigentes. Algunas de sus delicias a escoger son la verdura de temporada, chuletón vasco y pescados frescos. A su vez, tienes una vinoteca con excelentes sugerencias para acompañar dichos platillos.

**Toffees** cuenta con una hermosa terraza y un jardín que contiene la atmósfera ideal para una experiencia memorable. En la zona alta te espera una propuesta que no podrás resistir.

**Información y reservas**  
C/ Via Augusta 201 - BARCELONA  
Tel.: 93 481 38 95  
info@toffees.es - www.toffees.es



## Restaurante JJ, el prestigio de lo excelente

**L**a excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **Restaurante JJ**, en uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Barcelona. Con más de 30 años de historia, el negocio familiar que dirige el reconocido chef **Juan Domínguez** está especializado en cocina de mercado. Una cocina elaborada a partir de productos frescos y de temporada que el propio Juan selecciona cuidadosamente cada mañana en los mercados de la Ciudad Condal. Así, su carta se divide entre los platos que mantienen durante todo el año casi obligados por su fiel clientela (como los ya famosos boquerones JJ), y los que varían según la oferta del comercio (como la mayoría de mariscos, entre los que suelen destacar las gambas de Palamós, el bogavante nacional a la plancha o las cigalitas salteadas con Armagnac). Entre sus especialidades, imprescindibles son el solomillo a la sal, la ensalada de vieiras, la llanqueta con huevo, o las croquetas de

chipirones. Igualmente excelentes son los tartare: el steak tartare de carne de Kobe y el tartare de atún rojo sobre guacamole. La carta se completa con una deliciosa selección de postres elaborados por su repostera **Raquel Domínguez**, entre los que destacamos la tarta tres chocolates o las fresas fritas a la pimienta y con una bodega a cargo de su sumiller, **Susana Domínguez**, que no dudará en encontrar el mejor maridaje entre sus muchas referencias. Oferta gastronómica de lujo y una cuidadísima atención al cliente en el número 18 de la calle Mallorca (Barcelona), muy cerca de la Estación de Sants.

**Información y reservas**  
Mallorca 18-20 - 08014 BARCELONA  
Tel.: 93 426 16 84 - Móvil: 665 579 224  
www.restaurantejj.es  
info@restaurantejj.es



## Taparazzi, la tapa de Barcelona

Con sólo un año en funcionamiento, el restaurante Taparazzi, situado en la zona alta de la Diagonal barcelonesa, se ha ganado un buen número de clientes con una propuesta de fusión de cine y 'famoso' con la tapa típica mediterránea que aprovecha el producto de temporada en un local que destaca por un diseño cálido. Joan es el encargado del restaurante y con él hemos conversado.

### ¿Cuál es el producto típico?

Lo más típico en el Taparazzi son las tapas. La carta es una colección de tapas, añadiendo las ensaladas. De todas ellas, la más solicitada es la "chicken fingers" que es pechuga de pollo marinado en salsa de soja con rebozado crujiente y salsa de cítricos.

Además de las tapas, hay más peculiaridades que hacen del Taparazzi un restaurante diferente...

Sí, a partir de las 19.30h empieza el desfile de pinchos vascos.

Se colocan todos los pinchos en la barra, primero salen los fríos y después los calientes y la gente coge los que más les apetece.

### ¿Cuáles son los pinchos con más éxito?

Hay varios que destacan como el de pimiento de piquillo relleno de atún, el de presa ibérica, tortilla recién hecha o las croquetas caseras.

### ¿Quién se encarga de una cocina tan elaborada y variada?

Tenemos la suerte de contar con nuestra chef Cecilia Cardellach.

### ¿Taparazzi es un restaurante además de para el día, para disfrutar por las noches?

Claro, por las noches ofrecemos carritos de copas, variedad de cocktails y barra de gintonics. Se bajan las luces y con la música suave se consigue un ambiente relajado en el que todo el mundo puede disfrutar.

### Información y reservas

c/ Santa Fe de Nou Mèxic s/n - Barcelona  
Tel.: 93 209 35 35  
info@taparazzi.es - www.taparazzi.es



## Casa Darío. Restaurante-Marisquería

Casa 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 (espardenyes, cañaflas, minipulpos, 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.casadarío.com



## Restaurante Mediterráneo, en el nombre lleva el gusto

El **Restaurante Mediterráneo** se encuentra en Castellón, y sus orígenes se remontan a los de una antigua taberna dedicada a satisfacer las necesidades culinarias de los marineros y los pescadores del lugar. De la antigua taberna se pasó al bar, del bar al hotel y hoy día hablamos del **Hotel Bar Restaurante Mediterráneo**.

La misma familia se ha encargado de la transformación durante las sucesivas generaciones, sabiendo conectar con todo tipo de públicos.

En la actualidad son **Antonio, Víctor y Sergio** quienes conducen el negocio familiar, junto a su madre, una excelente cocinera. Una cocina que es eminentemente mediterránea, casera, con buen gusto y elaborada con mucho cariño.

Su especialidad, el 'Arrós a Banda', preparado a la antigua usanza. En el **Restaurante Mediterráneo** se prepara primero un guiso de pescado (pulpo, rape y gallineta), que se sirve de primer plato y que junto con la patata generan un caldo que se utiliza parcialmente para mezclarlo con alioli y echarlo por

encima del pescado y la patata, y la otra parte para hacer el 'rossetjat', que se comerá de segundo plato. Exquisito. Junto a otros arroces como el negro, el caldoso con bogavante, o pescados como el lenguado a la almendra, el rodaballo a la espalda, doradas y lubinas... conforman una oferta gastronómica que no puede ser definida de otra manera. Mediterránea.



Restaurante  
Mediterráneo

Información y reservas  
www.restaurantemediterraneo.es

## La Agrícola. Inspiración tradicional

El **Bar Restaurante La Agrícola**, ubicado en Irún, ofrece una propuesta inspirada en la cocina tradicional vasca con toques de autor, cuidando mucho el producto y ofreciendo productos de temporada como los txipirones de anzuelo, atún, antxoas, los hongos, tomates, verduras... todos ellos suministrados por los agricultores y pescadores de la zona. Algunas de sus especialidades son el huevo a baja temperatura con verduras y el bacalao a la agrícola, el pintxo de Txipirón relleno o las croquetas de Txipirón.

Local muy moderno, acogedor e íntimo para parejas y pequeños grupos, ideal para la celebración de comuniones, bautizos, comidas de empresas y comidas de grupos.

También dispone de una zona de cafetería donde se pueden consumir pintxos y raciones, y una gran terraza con todos los servicios del local.

Información y reservas  
Calle Alzukaiatz 1 - 20304 IRUN  
Tel.: (0034) 943 244 118  
laagricola.irun@gmail.com - www.laagricola.com



## Restaurant Molí dels Fanals

El **Molí dels Fanals** es un restaurante de cocina tradicional regentado por la familia Bellsolà.

Está situado en una típica borda andorrana, en el mismo centro del pueblo de Sispony, donde podrá disfrutar de un cálido y acogedor ambiente.

Disponen de un amplio salón principal y dos salas privadas, ideales para organizar todo tipo de banquetes, además de un parking privado.

En el **Molí dels Fanals** podrán degustar unos exquisitos y elaborados platos, donde la especialidad es la cocina casera, las carnes a la brasa y los postres.

La familia **Bellsolà** les recibirá afectuosamente.



Molí  
dels fanals

RESTAURANT TRADICIONAL DE MUNTANYA

Información y reservas  
SISPONY - La Massana - Andorra  
Tel.: (+376) 835 380 - www.molidelsfanals.com

## Compras con sentido y razón

El cúmulo de oportunidades que se nos presentan para ejercer nuestras compras no dejan de sorprendernos. Cuando no es temporada de rebajas, es la época en la que celebramos una festividad que nos obliga a regalar. Cumpleaños, aniversarios, santos, el día de la madre, del padre, de los enamorados. Días señalados en los que demostramos nuestro cariño, nuestro recuerdo a los demás mediante algún detalle, un regalo, etc. Pero las compras, el **Shopping**, es algo más que aprovechar un momento determinado en el que 'por obligación', estamos abocados a visitar las tiendas y establecimientos comerciales. Pero el comerciante tiene que mirar más allá de los picos que se presentan en algunas fechas determinadas. El secreto debe ser atender de la misma manera a los clientes y presentar la misma oferta sea cual sea la fecha en la que estemos. En nuestro país tenemos una amplia oferta de establecimientos de todo tipo, capaces de satisfacer a un público diverso y cada vez más internacional. Es una obligación, casi un deber, seguir apostando por un servicio de calidad, por la cercanía con el consumidor, y con la capacidad de fidelizar al mismo dándole todas las facilidades necesarias para que una vez que haya comprado, quiera volver.



### Para más información y pedidos

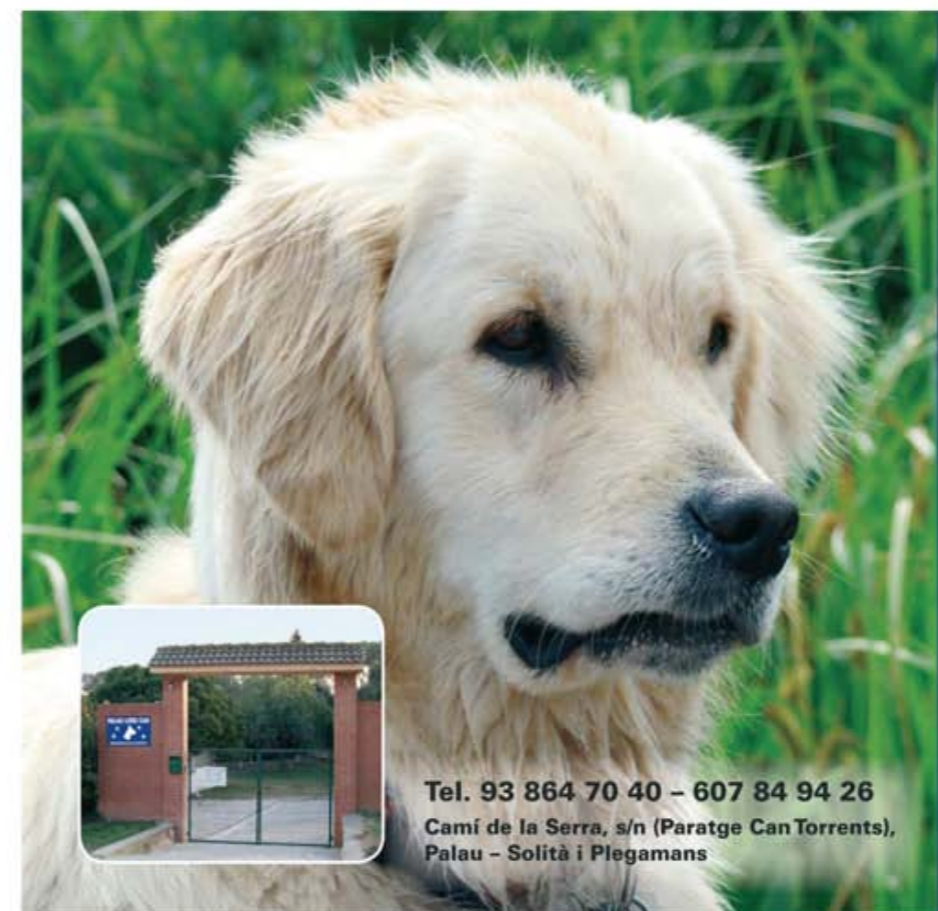
Personalice sus pedidos llamando a los tels.: 915 196 199 / 678 239 078  
Visiten su Web: [www.tuttifrutti.com.es](http://www.tuttifrutti.com.es)

## 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.



### 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.

Tel. 93 864 70 40 - 607 84 94 26

Camí de la Serra, s/n (Paratge Can Torrents),  
Palau - Solità i Plegamans

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



Para disfrutar del arte con todos los sentidos

## Pastelería Bombonería El Cebo

**E**l pastel es la guinda de una buena mesa, amén de ser un alimento sano, sabroso y muy gustoso, siempre que esté bien elaborado. En El Cebo podrá degustar un excelente Café Selección Gourmet en la zona de Cafetería y una amplia gama de Pastelería Selecta elaborada con materia prima de primerísima calidad. Una perfecta combinación de aromas y sabores que hará las delicias de los paladares más exigentes. Cuentan con un amplio catálogo de creaciones exclusivas y únicas.

- Pastelería dulce y salada. • Bombones, turrone, tartas.
- Panetone, Canapés, Semifríos.
- Monas de Pascua y Panquemados. • Chocolate.

**Información y reservas**  
 PASTELERÍA-BOMBONERÍA EL CEBO  
 Calle Camino, 16 - 46300 UTIEL - Valencia - Tel.: 96 217 14 40  
 pasteleria@pasteleriaelcebo.com



## Menges de Deus, manjar de dioses

**S**e trata de una empresa alicantina, que se dedica a la elaboración de productos artesanos que, a lo largo de los años ha ido evolucionando y mejorando sus fórmulas partiendo de los alimentos básicos y tradicionales. De esta manera, dando un toque de originalidad a estas "Delicias" clásicas como el tradicional pan de higo con almendras, han visto la luz entre otros el exquisito "Pan de dátiles con nueces" o tradicionales almendras y cacahuets garrapiñados así como los novedosos e irresistibles garrapiñados de pipas, sésamo, piñones, pistacho...que podrán combinarse tanto en ensaladas como yogures, carnes, pescados, quesos, purés y lo que la imaginación del consumidor o restaurador llegue a alcanzar. *Nos gustaría que todo el mundo degustase de nuestros productos artesanos gastronómicos, que siendo tan sencillas y naturales sus materias primas, dan como fruto algo tan rico y sano a la vez (muy recomendado para deportistas).* La gran acogida de sus productos les decidió a crear su propia marca, bautizada por un gran amigo, como **Menges de Deus...** con toda la razón.

**Para más información**  
 C/ Cerdá, 104 - 03009 ALICANTE - Tel.: 966 14 32 49 - Móvil: 658 862 620  
 info@mengesdedeus.es - www.mengesdedeus.es



## Pastelería Ramflor, endulzando nuestra vida

**L**a Pastelería Ramflor fue fundada en el año 1979 en Calahorra por Don Jesús Nicolás y María Flor Ramos; de quien viene el nombre de Ramflor.

En este pequeño local empezaron a trabajar con mucho esfuerzo y sacrificio para unos años más tarde conseguir ampliar el negocio con un obrador más grande en la calle Huesca de Logroño en 1986.

Desde entonces han participado en varias muestras de pastelería de carácter regional y nacional (Campeón Jornadas Pasteleras de La Rioja, 3er puesto en Campeonato de España), además de concursos de decoración, interiorismo y marketing.

Entre sus productos están la confitería, los helados, la bollería, y los bombones, ampliando al caramelo el mundo de la pastelería salada, así como degustación de café entre otros.

Combinando el trabajo artesano diario con una mejora continua tanto en la elaboración como la calidad del producto y la ma-

teria prima, para conseguir un sabor inconfundible en cada una de sus creaciones.

Después de 30 años continúan con la misma ilusión y con las mismas ganas de aprender, haciendo la vida más agradable y dulce a todos sus clientes.

'Abrimos todos los días para darte ese pequeño detalle que hará que te tomes el día con otro ánimo, endulzándolo con nuestros desayunos, las suculentas milhojas, o esas increíbles pastas... o las virutas de San José, un capricho recubierto de chocolate puro... además de preparar las mejores tartas para las ocasiones más especiales'.

**Para más información**  
 C/. Huesca, 5 - LOGROÑO - La Rioja - Tel.: 941 23 50 51 - www.ramflor.es  
 De 9:00 a 14:30 y de 17:30 a 21:00



## Confitería Asturias, sólo calidad

**C**onfitería Asturias es un establecimiento situado en León, especialista en repostería artesanal: tartas, pasteles, bombones, pastas, helados, bollería y creaciones únicas gourmet. La calidad y creatividad son sus señas de identidad, principios que han ido aprendiendo, renovando y adaptando desde 1969.

Confitería Asturias se caracteriza por realizar todos los productos en su obrador, cuidando al máximo su calidad. De esta manera, en sus elaboraciones utilizan exclusivamente aceite de oliva y mantequilla, fruta natural, aromas y especias naturales. Trabajan con alimentos de primera calidad y marcas de prestigio internacional.

También realizan elaboraciones bajo encargo para bodas, celebraciones y otros eventos.

Para más información  
**CONFITERIA ASTURIAS**  
 República Argentina 8 - 24004 LEÓN - Tel.: 987 207 110  
**LA MASERA**  
 García I 8 - 24003 LEÓN - Tel.: 987 214 262  
**LA TIENDA DEL OBRADOR**  
 Avda. Antibióticos 121 - 24192 TROBAJO DEL CERECEDO - León  
 Tel.: 987 213 713



## Confitería Vega, el arte del hojaldre

**C**onfitería Vega inició su andadura en 1962 en Torrelavega, Cantabria, en la calle Julián Ceballos 20, donde aún ofrece sus elaboraciones. Más tarde en 1975 abrió otro establecimiento en Santander en la calle Hernán Cortés 41, recientemente reformado y que ahora consta además de despacho de confitería, de salón de degustación para sus elaboraciones.

Entre su oferta destacan las creaciones que son típicas de la zona, como es el hojaldre, en sus tartas o las polcas. Las polcas consisten en una base de hojaldre de mantequilla, terminadas con un glaseado en su superficie. La tarta de hojaldre por su parte, consta de capas de hojaldre también de mantequilla, intercaladas con otras de mantequilla montada, y todo ello cubierto de almendra.

Otra de las creaciones de la casa es el pastel cántabro. Una especie de empanada de hojaldre por fuera, cuyo relleno contiene nueces, avellanas y castañas. La empanada de hojaldre

se funde en el horno envolviendo todo el relleno, dándole un sabor profundo.

Completan su oferta tradicional algunos de los productos más afamados de la gastronomía cántabra a nivel nacional, como son los sobaos o las quesadas.



Para más información  
 Hernán Cortés 41 - 39003 SANTANDER - Tel.: 942 215 957  
 Julián Ceballos 20 - 39300 TORRELAVEGA - Tel.: 942 881 040  
[www.confiteriavega.es](http://www.confiteriavega.es)



# Pastelería Oiartzun. Maestros Pasteleros

Empresa Familiar fundada en 1972 que se distingue por la calidad de sus productos: bollería horneada diariamente, pasteles y pastelitos, pastas de té, tartas para celebraciones, bombones y trufas, helados, sorbetes, granizados y batidos. Todo elaborado en su propio obrador controlando la calidad de los productos y de los procesos para ofrecer a sus clientes Excelencia Pastelera.

Para más información  
 PASTELERÍA/HELADERÍA  
 Calle Igntea 2 - 20003 DONOSTIA - Tel.: 943 42 62 09  
 OBRADOR  
 Camino de Jai Alai 6 - 20012 DONOSTIA - Tel.: 943 29 29 07  
 info@pasteleriaoiartzun.com - www.pasteleriaoiartzun.com

# rs /rincón del sibarita/



- Gastronomía Gourmet
- Gastronomía On Line
- Dónde Comer
- Dónde Alojarse
- Rutas y Destinos
- Shopping
- Salud
- Wellness
- Servicios
- Entrevistas

**Un viaje de lugares y sabores**  
 Todo lo necesario para acceder al catálogo de la mejor gastronomía, alojamientos, shopping y servicios.

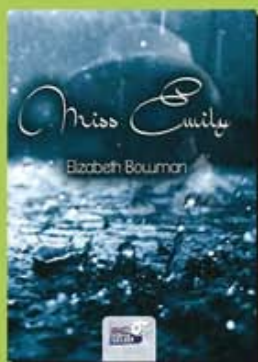
**RECOMENDAMOS**  
 Licor de Pionono

**ACEITES**  
 CALIDAD Y TRADICIÓN

**QUESOS**  
 SABORES Y AROMAS

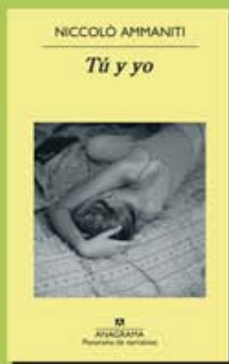
**RECETAS**  
 DISFRUTA, DEGUSTA Y APRENDE

[www.rsrincondelsibarita.com](http://www.rsrincondelsibarita.com)  
 No se conforme con cualquier cosa



MISS EMILY  
Elizabeth  
Bowman

El primer trabajo publicado de una joven escritora novel, siempre merece la pena ser reseñado. Alentar al que comienza es tan valioso como animar al consagrado. **Miss Emily** nos lleva a la Inglaterra de principios del siglo XIX para contarnos una historia de huérfanas, de pasiones, intrigas, misterios y erotismo, protagonizada por las tres hermanas Alcott que se verán envueltas en una aventura que nos atraparán.



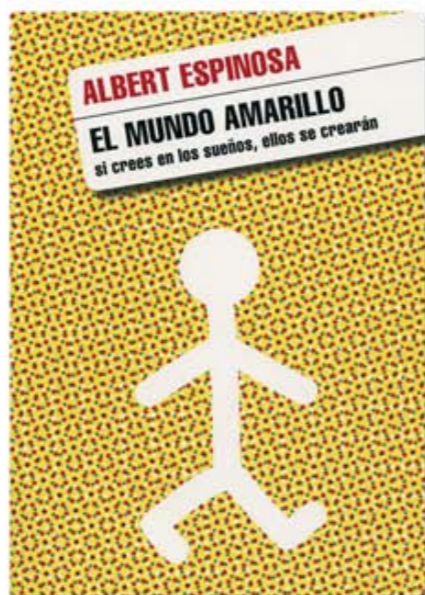
NICCOLO AMMANITI  
Tú y yo

El difícil mundo de la adolescencia, de nuevo ante ustedes. Lorenzo, de catorce años, se dispone a pasar una semana encerrado lejos de todo, en su mundo, sin problemas, con sus normas, cuando su hermana Olivia, nueve años mayor, le colocará ante la difícil tarea de dejar a un lado las sombras y los falsos problemas y descubrir la vida que hay fuera de nuestra burbuja.



MILAN KUNDERA  
La broma

Uno de los autores más leídos del planeta, este es **Milan Kundera**, autor de 'La insostenible levedad del ser'. En 'La broma', un estudiante llamado Ludvik Jahn manda una postal a una compañera de clase en tono burlesco, lo que le acarrearán más problemas de los que sospechaba. Un libro recuperado por Tusquets, que nos habla de cómo un hecho sin importancia puede determinar nuestra vida.



ALBERT ESPINOSA  
El mundo amarillo

El libro de la serie de la que todo el mundo habla. Tras conseguir un éxito inusitado en la adaptación televisiva realizada en el canal autonómico catalán con la serie 'Pulseras vermelles', este libro de **Albert Espinosa** ha dado el salto también a un canal nacional, Antena 3, y el mismísimo Steven Spielberg se ha interesado por llevarlo a la gran pantalla. La historia contada se basa en la experiencia autobiográfica del propio autor y nos cuenta todo lo que le aportó el haber sufrido un cáncer durante la etapa de su adolescencia y juventud. Un libro optimista, que invita a descubrir que más allá de lo pavoroso de la enfermedad, siempre hay algo por lo que seguir sonriendo. O alguien. Esos 'alguien' son los amarillos del libro, esas personas que marcan para toda la vida. Una forma de contemplar la vida y sus dificultades, valiosa en los tiempos que corren.



Simenon en  
Acantilado

Una de las experiencias más gratificantes para un lector es contar con mucha oferta de aquel autor que más le interesa. **Georges Simenon** fue, sin duda, uno de los escritores más prolíficos que se recuerdan. Su obra, brumosa, negra, arrabalera, toda una exposición de las miserias humanas, de las más comunes a las más retorcidas, se extiende desde la mera novela policiaca, la protagonizada por su inspector Maigret, a retratos a veces costumbristas y a la vez muy críticos de las sociedades francesa, belga, neerlandesa de mediados y principios del siglo XX. La editorial Acantilado recupera la obra de este autor belga para acercársela a nuevos lectores. 'Pietr el Letón', 'El gato' o 'El perro canelo' serán algunos de los títulos que Acantilado recupera.



LOVE OF LESBIAN  
La noche eterna. Los días vividos

La banda catalana sigue viviendo su particular idilio con el éxito y tras cambiar del inglés al castellano hace unos años, se mantiene en unos altísimos niveles de ventas, siendo como son un grupo proveniente del campo del 'indie' patrio. En su nuevo disco, vuelven a acercarnos a las inquietudes de una generación que entra en la madurez y que no lo tiene nada claro.



SCISSORS SISTERS  
Magic Hour

¿Puede vivir una banda indefinidamente de un disco exitoso? ¿Puede vivir con ese lastre por el resto de su existencia? Contra eso luchan muchas bandas, y una de ellas es **Scissor Sisters**, que entregan ya su cuarto trabajo discográfico. Acompañados de amigos y colaboradores de relumbrón, **Scissors Sisters** se mantiene en sus trece, hacemos pasar un buen rato bailando, y de vez en cuando bajar el pistón.



INSTITUTO MEXICANO DEL SONIDO  
Político

Es un hecho que el mundo de la música es global. Pero nos resistimos a creerlo. Para quienes sigan anclados en su pequeño mundo, les invitamos a que conozcan la propuesta del **Instituto Mexicano del Sonido**. Una puesta al día de todos esos ritmos que asociamos con 'lo mexicano', con las indudables dosis de crítica social, mala uva, y la siempre estimulante facilidad de Camilo Lara (alma Mater del IMS) para darle la vuelta a lo clásico para hacerlo moderno.



SILVIA PÉREZ CRUZ  
11 de noviembre

Son contadas las ocasiones en las que podemos descubrir a un talento real en el mundo de la música, más allá de los productos prefabricados y los artificios meramente comerciales para ser emitidos en vídeos de carnaza. La que fuera durante seis años voz principal del interesante grupo Las Migas, decidió lanzarse a una carrera en solitario, a raíz de la muerte de su padre tan sólo dos días antes de su cumpleaños el 11 de noviembre de 2010. El producto de esta aventura musical es un disco que nos descubre un amplio abanico de posibilidades, de sonidos, de melodías, donde cabe la nova cançó, y la Andalucía más flamenca, que puede llevarnos desde la sensibilidad portuguesa, a las costas gallegas, pasando por el jazz o la World music. Un disco emocionante, que nos descubre a una artista con una voz y una forma de interpretar que nos seducirá.



NEIL YOUNG & THE CRAZY HORSE  
Americana

**Neil Young** sigue encontrando motivos para sorprendernos. En esta ocasión, el canadiense se embarca con su viejo grupo **Crazy Horse** en un repaso de todo un viejo cancionero norteamericano (aunque no sólo), revisitado a base de guitarras, distorsiones y garra, que nos hace pensar en discos como el Ragged Glory, una de las cumbres de su carrera. Canciones de toda la vida, como 'Oh, Sussana', 'Clementine', clásicos del folk de Woodie Guthrie como 'This land is your land', o como en Gallows Pole que también versionearan en su día Led Zeppelin y hasta el himno británico 'God Save the Queen', son en ocasiones asaltadas, en otras destrozadas y a veces reinventadas por este infatigable músico que no se deja amilanar ni por la edad, ni por las convenciones. **Neil Young, Crazy Horse**, y el placer de seguir tocando.





## 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)