

# rs eventos

/rincón del sibarita/



Estamos donde importa



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

# La revista que está donde a usted le interesa



Hola amigos. Nos complace invitarles a disfrutar de **rs eventos**

**rs eventos** constituye una línea de publicaciones destinadas a cubrir, con interesantes contenidos y espacios publicitarios, los principales eventos y ferias de los ámbitos en los que **rs** es ya una referencia contrastada.

Se trata de una revista con distribución personalizada y nominativa en los recintos en los que se llevan a cabo estos acontecimientos, dando a conocer de primera mano a los profesionales más cualificados propuestas siempre interesantes en el mejor marco posible.

Con **rs eventos** su empresa estará donde tiene que estar.

Le invitamos a formar parte de **rs eventos** y poder llegar a familias de alto poder adquisitivo y gran consumo:

## Una audiencia de 250.000 lectores con un perfil de gran calidad

- Hombres y mujeres de 25 a 64 años
- Clase social alta
- Alto nivel de formación
- Laboralmente activos
- Ocupan cargos directivos

## Disponen de

- Planes de pensiones 68%
- Seguro médico privado 82%
- Acciones en Bolsa 57%
- Buscan formas rentables de invertir su dinero 81%
- Practican deporte individual (golf, pádel...) 84%
- Cuidan su imagen y aspecto 78%
- Viajan por España en vacaciones 94%
- Viajan todo el año 78%

## El mejor soporte

- Mayor permanencia. Una revista que se colecciona y se consulta.
- Mayor vigencia. Los contenidos no pierden actualidad.
- Mayor calidad. Tanto en contenidos como en papel y calidad de impresión.

/ medidas / 210mm x 297mm + 3mm sangre

/ frecuencia / trimestral

/ distribución /

Nuestra exclusiva y cualitativa distribución en

CLUB  
LA ALACENA DE  
Carlos Herrera

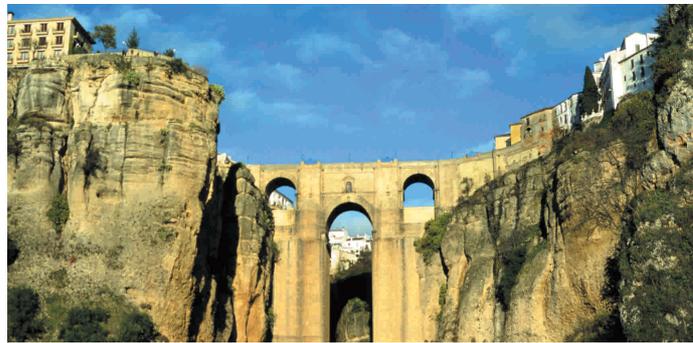
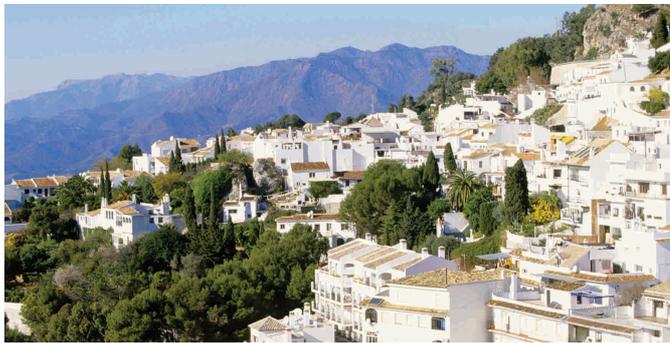
de  
Tiendas por  
ELMUNDO.es

Así como en hoteles, restaurantes y las principales ferias y eventos del sector, hacen que llegue su publicidad de manera directa y nominativa a los grupos consumidores más reconocidos en España.



Grupo Doble Zeta

Rosselló 466 | 08025 Barcelona | 902 02 66 33 | info@rincondelsibarita.com | www.rsincondelsibarita.com



## Costa del Sol, el destino de todos los viajes

Hablar de la **Costa del Sol** es adentrarnos en uno de los destinos turísticos más renombrados y apreciados por los viajeros de más alta condición de todo el mundo. Desde mediados de siglo pasado la provincia de Málaga se ha dotado de las más modernas infraestructuras que ayudan a disfrutar plenamente de un clima inmejorable y de un patrimonio histórico y cultural realmente cautivador. Y es que dentro de Málaga, en sus 7.272 km<sup>2</sup>, alberga todos los paisajes posibles, y los más variados contrastes, la más completa red de establecimientos hosteleros, y por ende, una oferta turística prácticamente ilimitada.

Su oferta estrella, sigue siendo la de 'sol y playa', no en vano fueron sus soleadas playas las que cautivaron primeramente a los turistas internacionales.

En torno a sus costas encontraremos todo tipo de alojamiento por el que el viajero se decante, de todas las categorías, junto a espectáculos de todo tipo, pasando por una gastronomía

enormemente variada y de consolidado prestigio, además de la posibilidad de practicar cualquier tipo de deporte. La **Costa del Sol** es la tierra que le brindó el Sol a Picasso, que maravilla a los que todavía no han descubierto sus pueblos blancos, que disfruta del tipismo de lugares como Ronda, o que puede sorprendernos con reservas naturales como la de la Laguna de Fuente de Piedra. Un sinfín de posibilidades que nunca dejará de aportarle algo nuevo.



CALIDAD TURÍSTICA

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

# El arte de hacer conservas

En **El Capricho** hacen de la conserva de la anchoa un verdadero arte, ya que se trata de un producto artesanal de excepción. Las claves de su calidad son tan elementales como excepcionales: producción limitada y manipulación inmediata, larga duración en salazón (entre 1 y 2 años). Una vez hecho este proceso se exprimen y soban para limpiarlas, siendo escrupulosamente afeitadas. Junto a la anchoa, el bonito del norte es otro de los sabores más característicos del Cantábrico, y **El Capricho** lo envasa con el mismo cuidado, garantizando una conserva tradicional, elevada a la más alta cota de refinamiento y de una calidad sobresaliente. También se puede disfrutar de sus conservas elaboradas con bonito fresco.

## Para más información

Pol. Ind. Las Marismas, s/n  
39740 SANTOÑA - Cantabria  
Tel.: 942 671 600 - [www.elcapricho.es](http://www.elcapricho.es)



## Dispemar Celada, toda la calidad

En el año 1945, da comienzo una saga de pescaderos y profesionales de este oficio tan exigente y duro, pero a la vez reconfortante y entusiasta.

Pueden presumir de ser una empresa con experiencia, solvencia y profesionalidad dentro del mercado, trabajando con los mejores productos, y dando un servicio acorde con las exigencias que el cliente requiere: COMPROMISO, EFICACIA Y CALIDAD.

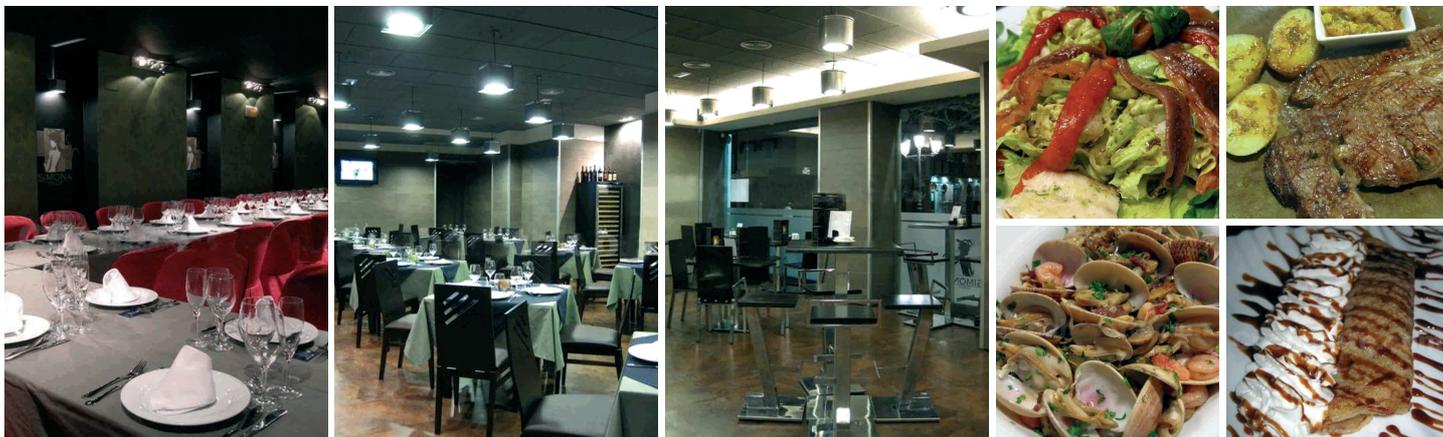
Ponen a su disposición, servicios de manipulación y preparación de la mercancía.

Cuentan con un equipo de profesionales, que se forman y trabajan diariamente, para ofrecer, siempre, la mejor atención a sus clientes.



## Para más información

DISPEMAR CELADA, S.L.  
Tel./ Fax: 91 786 31 29 - Móvil: 607 930 607  
[www.dispemarcelada.com](http://www.dispemarcelada.com) - [dispemarcelada@dispemarcelada.com](mailto:dispemarcelada@dispemarcelada.com)



Fotos: DETAPAS RESTAURACIÓN, S.L.

## Restaurante Simona, cocina mediterránea en Leganés

En el casco histórico de Leganés, encontramos un nuevo restaurante que nos ofrece una cocina tradicional mediterránea. El restaurante **Simona** se presenta con tres ambientes perfectamente diferenciados: cafetería con vistas al centro de la ciudad, comedor para 70 comensales y salón privado con capacidad para albergar celebraciones de hasta 60 personas. Ofrece una carta informal, basada en ensaladas, raciones para picar, pescados y carnes, así como una selección de platos recomendados, como su Hamburguesa Simona, la Brocheta Simona de pescado y langostinos o la Tosta Simona con queso Brie y cebolla caramelizada. Regado por buenos vinos, una interesante propuesta en Leganés.



### Para más información

Plaza Fuente Honda, 3 - LEGANÉS  
Tel.: 91 694 04 70



## Restaurante Las Reses. Un clásico de la buena cocina.

Desde 1964 ofreciendo la mejor carne Gallega en Madrid. Famoso nuestro Steak Tartar y la Hamburguesa de solomillo. Todo en un ambiente acogedor.

### Información y reservas

C/ Orfila 3 - 28010 MADRID  
Tel.: 913 080 382 - [www.lasreses.com](http://www.lasreses.com)