

madrid

in & out

MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID
MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID
MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN DE MADRID



**EXPOSICIONES/
EXHIBITIONS**

Espacio Fundación
Telefónica /
Telefonica
Foundation

Museo Tifológico /
Typhological
Museum

**VIAJES /
TRAVELLING**

Especial Gran Canaria /
Gran Canaria special

Brasil y sus dos selvas /
Brasil and its two jungles

EL PLACER DE BACO

Monasterio de Corias
Vinos Tudanca

SHOPPING

Lladró: Una factoría de sueños
en Porcelana /
Lladró: A porcelain factory of
dreams.

Un evento único en la Boutique
Lladró / An unique event in
the Lladró's Boutique

SOLOMADRID

Guía Gastronómica
Nos vamos de terrazas

GRATIS
FREE
GRATUIT

+ DE
32.000
VISITANTES
EL PRIMER
AÑO

**TRAS EL ROTUNDO ÉXITO
¡SEGUNDA TEMPORADA!**

VIVE LA CENA-ESPECTÁCULO
MÁS SORPRENDENTE DE MADRID

LA CENA DE LOS INAUDITOS

MADRID EXTRAORDINARY DINNER-SHOW

VENTA ENTRADAS

910 321 619

teatrobodevil.com

RESERVAS ONLINE

entradas.com

C/ GENERAL ORGAZ 17 SANTIAGO BERNABEU



FOTO: © Pablo Almaraz

Exposición

Alberto Corazón

Diseño: la energía del pensamiento gráfico. 1965 - 2015.

Del 16 de julio al 4 de octubre de 2015

Espacio Fundación Telefónica

C/Fuencarral 3, Madrid. Entrada libre.

#AlbertoCorazon

espacio.fundaciontelefonica.com

Despertando ideas se despierta el futuro

Telefónica
FUNDACIÓN

Fundación Germán
Sánchez Ruipérez

M U K
C I A
F U T
U R O

madrid in & out



> Monumentos, Museos y Parques Monuments, Museums & Parks / Monuments, Musées et Parcs	4
> Mapa de Madrid Plan of Madrid / Plan de Madrid	14
> Fundación Telefónica. No te la pierdas / Telefónica Foundation. Don't miss it	16
> Museo Tifológico / Typhological Museum	18

DE VIAJE

> ESPECIAL GRAN CANARIA / GRAN CANARIA SPECIAL	22
> BRASIL Y SUS DOS SELVAS / BRASIL AND ITS TWO JUNGLES	28

SHOPPING

> Lladró: Una factoría de sueños en Porcelana / Lladró a porcelain factory of dreams.	32
> Un evento único en la Boutique Lladró / An unique event in the Lladró's Boutique	36

EL PLACER DE BACO

> MONASTERIO DE CORIAS: Vinos asturianos para paladares universales	40
> VINOS TUDANCA: Tradición Familiar	42



REPORTAJES SOLOMADRID

> GUIA GASTRONÓMICA / GUIDE OF RESTAURANTS / GUIDE DE RESTAURANTS	43
> Nos vamos de Terrazas	48
> Cinema Paradise: : Desmadres, Resacas y Picores adolescentes	54
> PURO TEATRO	58
> Estuvimos en...	62



Edita: Editur Madrid, S.L.U. Plaza Emilio Jiménez Millas, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo
 Herranz Directora Comercial: Begoña A. Novillo. Publicidad: Covadonga Molpéceres (629488039), Jonatan Adámez
 (618758681) Colaboradores: Sandra, Solomax, Nuria Domínguez Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de
 Madrid, Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Mclauver Design Becarias: Carmen Mª Garoz Martín y Elisabeth
 Ramírez Pérez Fotomecánica e impresión: Rivadeneyra Tel. y fax información: 91 541 17 03 - Movil: 615 015 271
 Web: www.madridinout.com e-mail: comunicacion@madridinout.com
 Depósito legal: M-8.791-2003

Todos los derechos reservados. Queda rigurosamente prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento sin el permiso expreso y por escrito del editor.



monuments, musée et parcs

monuments, museums & parks

monumentos, museos y parques



► **MUSEO DEL PRADO:** Sin duda, uno de los mejores museos del mundo, tiene una de las pinacotecas más famosas y completas del planeta, con cuadros de los grandes maestros Francisco de Goya, Zurbarán, Velázquez, El Bosco, Rubens, El Greco... entre otros muchos de igual categoría. Entre sus paredes la mejor colección pictórica de las escuelas española, flamenca e italiana de entre los S. XVI-XVIII.

► **THE PRADO MUSEUM:** One of the best galleries in the world, this has one of the largest and most comprehensive collections in the world, with paintings by the great masters Goya, Zurbarán, Velázquez, Bosch, Rubens and El Greco, as well as many other equally great works. Between its walls you can find a pictorial collection from the Spanish Schools, Flamenco and Italian between XVI-XVIII centuries.

► **MUSÉE DU PRADO:** *Un des meilleurs musées du monde, qui possède l'une des pinacothèques plus grande et complète du monde, avec des tableaux des maîtres tels Goya, Zurbarán, Velázquez, Jérôme Bosch, Rubens, Le Greco, parmi tant d'autres avec la même catégorie. Se murs abritent la meilleure collection de peinture des écoles espagnole, flamande et italienne du XI^e au XVIII^e siècle.*



Calle: Pº del Prado, s/n



Banco de España - línea 2



14 - 27 - 45 y Exprés Aeropuerto.

Martes a Domingo: 9h-20h

Tuesday-Sunday: 9h-20h

Mardi à Dimanches: 9h-20h



► **MUSEO THYSSEN BORNEMISZA:** Colección completísima de carácter privada, de cuadros que abarcan desde el siglo XIII hasta hoy y que cuentan con maestros de la talla de Caravaggio. En su recorrido podrás disfrutar de auténticas obras maestras de los más importantes artistas: El Greco, Canaleto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir,...

► **THE THYSSEN BORNEMISZA MUSEUM:** An extensive private art collection, with works ranging from the thirteenth century to the present and including masterpieces by painters such as Caravaggio. In its corridors you can enjoy authentic masterpieces from some of the most important artists like Greco, Canaleto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir and more.

► **LE MUSÉE THYSSEN BORNEMISZA:** Avec une collection de tableaux très complète (de caractère privé), qui englobe du XIII siècle jusqu'à nos jours et qui compte avec des maîtres de la taille de Caravage (dit le Caravaggio). En parcourant ses salles vous pourrez admirer de véritables chefs d'oeuvre des artistes les plus importants: El Greco, Canaletto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir...



Calle: Pº del Prado, 8



Banco de España - línea 2



14 - 27 - 45 y Exprés Aeropuerto.

Martes a Domingos 10.00 a 19.00 h.- Cerrado Lunes

Tuesday to Sunday 10.00 to 19.00 h.- Monday closed

Mardi à Dimanches 10.00 à 19.00 h.- Lundi fermé



► **MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFIA:** Nos ofrece una visión completa de los principales estilos del siglo XX, sobre todo en lo que al arte español se refiere. Distribuidos entre las plantas Segunda (primera parte del S. XX hasta la Guerra Civil) y Cuarta (desde la Posguerra hasta hoy), artistas como Chillida, Picasso, Miró, Dalí... pueblan sus paredes.

► **THE REINA SOFIA NATIONAL ART MUSEUM:** This offers us a complete overview of the main styles of art in the twentieth century, with a special focus on Spanish art. Distributed between the second floor (the first part form the XX century to the civil war) and the fourth (from post war to today) artist like Chillida, Picasso, Miró, Dalí fill the walls.

► **MUSEE NATIONAL CENTRE D'ART REINA SOFIA:** Il nous offre une vision complète des principaux styles du XX siècle, principalement tout ce qui a trait à l'art espagnol. Des oeuvres d'artistes tels que Chillida, Picasso, Miró, Dalí... se répartissent entre les murs du deuxième et du quatrième étage (première partie du XX^e s. jusqu'à la Guerre civile et de l'après-guerre jusqu'à nos jours respectivement).

Calle: Santa Isabel, 52



Atocha - línea 1



27 – 45 – C 1 – C 2 y Exprés Aeropuerto.

10.00 - 21.00 h. - Domingos y Festivos hasta 14.30

10.00 - 21.00 h. - Sundays and festive until 14.30

10.00 - 21.00 h. - Dimanches et Férié à 14.30

► **JARDIN BOTANICO:** Creado por orden de Carlos III entre 1774 y 1781 y encargado el proyecto a Juan de Villanueva, está considerado de los mejores de Europa y cuenta con numerosas especies vegetales recogidas entre los siglos XVIII y XIX. Puedes descubrir especies, algunas de ellas muy exóticas.

► **THE BOTANIC GARDENS:** Commissioned by Carlos III and constructed by Juan de Villanueva between 1774 and 1781, these are considered among the best botanic gardens in Europe, boasting a wide range of plant species.

► **LE JARDIN BOTANIQUE:** créé par l'ordre de Charles III entre 1774 et 1781. Le projet fut commandé à Juan Villanueva ; ce jardin est considéré l'un des meilleurs d'Europe et compte avec nombreuses espèces végétales.



Real jardín Botánico de Madrid. CSIC

Calle: Pza. Murillo,2



Atocha - línea 1

  27 – 45 – C 1 – C 2 y Expres Aeropuerto.

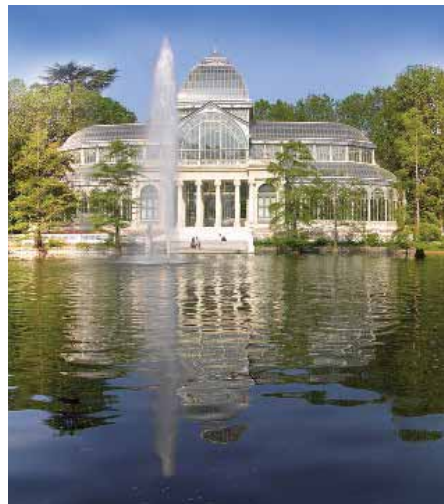
10.00 - 18.00 h. - (Invierno/Winter)

10.00 - 21.00 h. - (Verano/Summer)

► **PARQUE DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640) considerado uno de los pulmones de Madrid, en este parque podrás descansar, oír música, pasear en barca... lo que te permitirá pasar un buen rato o descansar de un día agotador. ¿No te apetece?

► **THE RETIRO PARK:** (1630 - 1640) Considered to be one of the 'lungs' of Madrid, this a park where you can relax, listen to music, go boating and generally have a good time or unwind after an exhausting day. Feel like going?

► **LE PARC DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640), est considéré l'un des "poumons" de Madrid, dans ce parc vous pourrez vous reposer, écouter de la musique , monter et vous promener dans une barque,... ce qui vous permettra de passer un agréable moment ou de vous reposer après d'un long jour épuisant. Laissez vous tenter?



fotografía: Adolfo Gonsalvez

Calle: Plaza de la Independencia, s/n



Retiro - línea 2

  1 – 19 – 28 - 51 y Expres Aeropuerto.



fotografía: La Nave

► **PALACIO REAL:** Obra de Sachetti, se inició su construcción en época de Felipe V y fue residencia de los Borbones hasta Alfonso XIII (1931). Ya no se usa como residencia de los reyes aunque sí alberga algunos actos oficiales.

► **THE ROYAL PALACE:** Designed by Sachetti, the initial construction commenced during the rule of Felipe V and was the residence of the Borbones until Alfonso XIII. From then on it was not used as official residency for the Kings although it still houses some official acts.

► **PALAIS ROYAL:** Conçu par Sachetti, sa construction débute à l'époque de Philippe V. Résidence des Bourbons jusqu'à Alphonse XIII (1931), actuellement les rois n'y demeurent plus mais il accueille quelques cérémonies officielles.



Calle: Bailén, s/n

 Opera - líneas 2,5



3 - 25 - 148 - C 1 y C 2.

9.30 - 17.30 h. - Domingos y Festivos: 9.00 - 14.00h.

9.30 - 17.30 h. - Sundays and festive: 9.00 - 14.00h.

9.30 - 17.30 h. - Dimanches et Férié: 9.00 - 14.00h.



► **TEATRO REAL:** Realizado en el siglo XIX por López de Aguado se ha vuelto a usar para la representación de acontecimientos operísticos, principalmente. La excelente acústica de la sala italiana, la sitúan entre las mejores del mundo.

► **THE TEATRO REAL (ROYAL OPERA HOUSE):** Built in the nineteenth century by López de Aguado, this has recently started to host operas and other related events once again. The excellent acoustics in this hall are of the best in the world.

► **LE THEATRE ROYAL:** Construit au XIX siècle par López Aguado, actuellement et récemment, il c'est réutiliser principalement pour des événements relatifs à l'opéra. L'excellente acoustique de la salle italienne en fait l'une des meilleures du monde.



Calle: Plaza de Oriente, s/n

 Opera - líneas 2,5



3 - 25 - 39 y 148.



► **CATEDRAL DE LA ALMUDENA:** Al lado del Palacio Real, debe su nombre a la patrona de Madrid. Fue inaugurada en 1993 por el recientemente desaparecido Papa Juan Pablo II. A su lado nos encontramos con el Viaducto y la Cuesta de la Vega, en cuyo inicio se construyó una muralla para proteger a La Catedral en el año 865. De la antigua muralla tan sólo queda en pie una zona de unos 156 metros, que fue declarada monumento histórico en 1954.

► **THE ALMUDENA CATHEDRAL:** Situated next to the Royal Palace and inaugurated by Jean Paul II in 1993, the cathedral takes its name from the patron Virgin of Madrid. Alongside it you can find the “Viaducto” and “Cuesta de la Vega”, where a wall was built in 865 AD to protect the cathedral. Just 156 metres of this wall remain and it was declared a historical monument in 1954.

► **CATHEDRALE DE LA ALMUDENA:** A côté du Palais Royal, elle doit son nom à la patronne de Madrid. Elle fut inaugurée en 1993 par Jean Paul II. Également à côté nous pouvons trouver la Cuesta de La Vega (La Pente ou la côte de la Vega), où au début se construisit une muraille pour protéger la Cathédrale, en 865 dont il ne reste qu'une zone de 156 mètres qui fut déclarée monument historique en 1954.

Calle: Bailén, 2
 Metro Opera - líneas 2, 5

EMT 3 – 25 – 148 – C 1 y C2.

► **BASILICA DE SAN FRANCISCO EL GRANDE:** Edificio del S. XVIII, su enorme cúpula, 33 metros, está considerada de las más grandes del mundo. Su planta fue diseñada por fray Francisco Cabezas bajo la dirección de Sabatini.

► **THE BASILICA OF SAINT FRANCIS THE GREAT:** This building dating back to the XVIII century with its enormous dome of 33 meters is considered the biggest in the world. The interior was designed by Brother Francisco Cabezas under direction of Sabatini.

► **L'EGLISE DE SAINT- FRANÇOIS LE GRAND:** Bâtiment du XVIII^e siècle dont l'énorme coupole (33 mètres) est considérée comme l'une des plus grandes du monde. Frère Francisco Cabezas en a dessiné le plan sous la direction de Sabatini.



▼
Calle: Pza. de San Francisco, s/n
 La Latina - línea 5

 3 – 60 – 148 – C 1 y C 2.

► **SAN JERONIMO EL REAL:** Conjunto eclesiástico, situado en pleno centro, entre el Museo del Prado y el Parque del Buen Retiro, fue mandado construir por los Reyes Católicos en el año 1505 y su estado actual se los debemos a las reformas efectuadas durante la segunda mitad del siglo XIX.

► **SAN JERONIMO EL REAL (SAINT JEROME'S):** Close to the Paseo del Prado, this was built for the Spanish Catholic Monarchs in 1505 and owes its present condition to renovations carried out in the second half of the nineteenth century.

► **SAN JERONIMO EL REAL (SAINT-JEROME):** Près du Paseo del Prado, il fut fait construire par les Rois Catholiques. En 1505 et nous devons son aspect actuel aux réformes effectuées durant la seconde moitié du XIX^e siècle.



▼
Calle: Ruiz de Alarcón, 19
 Banco de España - línea 2

 14 – 19 – 27 y 45.



fotografía: Felipe I. Alcoceba

► **PLAZA MAYOR:** Su urbanización comenzó en 1665 y fue encargado el trabajo a Juan Gómez de Mora, el cual proyectó un recinto de 120 metros de largo por 94 de ancho. Zona turística por antonomasia, nos encontramos con la Casa de la Panadería, con artistas callejeros y multitud de terrazas, sobre todo cuando el tiempo acompaña. Además en Diciembre puedes disfrutar de un mercadillo navideño.

► **THE PLAZA MAYOR (MAIN SQUARE):** Development of this area began in 1665 under the direction of Juan Gómez de Mora, who planned to build an enclosure of 120 by 94 metres. This is a tourist attraction par excellence, boasting the 'Casa de la Panadería' (Baker's), street artists and a multitude of terraces - perfect when the weather is good. During December enjoy a winter market!

► **LA PLAZA MAYOR:** l'aménagement commença en 1665 et les travaux furent commander à Juan Gómez de Mora, lequel envisagea une enceinte de 120 mètres de longueur et de 94 mètres de largeur. Lieu touristique par antonomase, nous nous trouvons avec la Maison de la Boulangerie ("Casa de la Panadería") avec des artistes de la rue, et une multitude de terrasses, surtout lorsque le temps est au beau. En décembre vous pourrez également y profiter d'un marché de Noël.

Calle: Plaza Mayor

 Sol - líneas 1, 2, 3

 3 - 5 - 50 y 150.



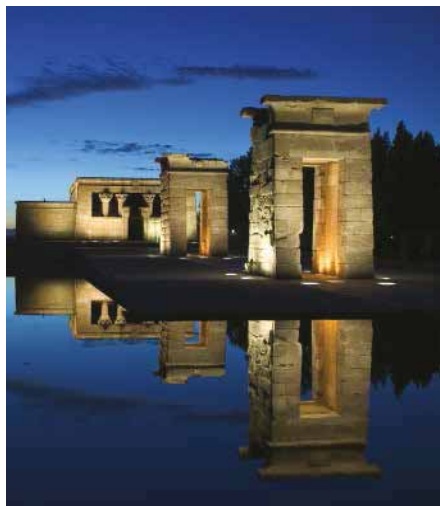
► **PUERTA DEL SOL:** También conocida como el Km. 0. De aquí parten calles tan importantes como, Preciados, Mayor, Arenal, C^a de San Jerónimo..., en donde encontrarás multitud de tiendas, restaurantes... Podrás ver el Oso y el Madroño, símbolo de Madrid y lugar de reunión para mucha gente. En Nochevieja, podrás tomarte las uvas de la suerte a medianoche.

► **THE PUERTA DEL SOL:** Also known as Kilometre Zero, this is the starting point for important streets like Preciados, Mayor, Arenal and the Carrera de San Jerónimo, where you will find a multitude of shops and restaurants. In Sol you can find the statue of the bear with the strawberry tree ('el Oso y el Madroño'), the symbol of Madrid and a meeting place for many people. On New Year's Eve people come here to eat the traditional twelve grapes, one for each chime of the clock at midnight.

► **PUERTA DEL SOL:** Elle est également connue comme le kilomètre 0. De là partent des rues aussi importantes que Preciados, Mayor, Arenal, Carrera de San Jerónimo, ... où vous pourrez trouver une multitude de boutiques, restaurants, etc. Vous pourrez voir el Oso y el Madroño (l'Ours et l'arbusier), symbole de la ville de Madrid et lieu de réunion pour beaucoup de gens. La nuit de la Saint Sylvestre, vous pourrez ,à minuit prendre 12 raisins car cela porte chance.(1raison à chaque coup de cloche).

Calle: Puerta del Sol, s/n
Sol - líneas 1, 2, 3

EMT 3 - 5 - 50 - 51 y 150.



► **TEMPLO DE DEBOD:** Monumento regalado por los egipcios a los españoles en 1968. Es un pequeño templo ptolomeico que fue traído a Madrid piedra a piedra. Construido en 2200 a. de C, es sin duda, el monumento más antiguo de Madrid.

► **THE TEMPLE OF DEBOD:** This monument is a gift from the Egyptians to the Spanish in 1968. This is a small ptolomeic temple that was brought to Madrid stone by stone. Constructed in 2200 BC it is without doubt the oldest monument in Madrid.

► **TEMPLE DE DEBOD:** Monument offert par l'Égypte à l'Espagne en 1968. C'est un petit temple ptolomeico qui fut apporté à Madrid pierre par pierre. Construit en 2200 av. J.-C., il s'agit sans doute du monument le plus ancien de Madrid.

Calle: Ferraz, s/n



Ventura Rodríguez - línea 3



21 – 74 – 138 – C 1 y C 2.



► **PALACIO DE CORREOS Y COMUNICACIONES:** Situado en la Plaza de Cibeles, se construyó entre los años 1906 y 1919, aconsejamos entrar y ver su interior. Sede del Ayuntamiento de Madrid.

► **THE MAIN POST OFFICE (PALAIS DE LA POSTE ET DES COMMUNICATIONS):** Situated in Plaza Cibeles, this was built between 1906 and 1919. We recommend that you go inside and see its interior. Seat of the Municipality of Madrid.

► **PALACIO DE CORREOS Y COMUNICACIONES (LE PALAIS DE LA POSTE ET DES COMMUNICATIONS):** Situé en la Plaza de Cibeles, il se construisit entre 1906 et 1919, nous vous conseillons d'y entrer et de voir l'intérieur. Siège de la mairie de Madrid.

Calle: Pza. de Cibeles, s/n



Banco de España - línea 2



5 – 14 – 27 – 51 y Expres Aeropuerto.



 **EXPRES AEROPUERTO**
AIRPORT EXPRESS
sentido Atocha/Atocha

**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**

 **EXPRES AEROPUERTO**
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/Airport

**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



**MUSEO THYSSEN
BORNEMISZA**

**MUSEO
DEL PRADO**

**SAN JERÓNIMO
EL REAL**

**JARDÍN
BOTÁNICO**

**MUSEO
REINA SOFÍA**

 **EXPRES AEROPUERTO**
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/Airport



FUNDACIÓN TELEFÓNICA

No te la pierdas.

Desde mayo de 2012 el Espacio Fundación Telefónica es visita obligada en Madrid. Su Sala de Colecciones, situada en la planta 4, es una zona multimedia permanente dedicada a acercar al usuario los fondos de Telefónica, formados por obras de arte moderno y contemporáneo, fotografías originales del archivo histórico de principios del S.XX en España y objetos tecnológicos sobre la historia de las telecomunicaciones. A través de la herramienta Kaleidoscopio y su versión on-line (kaleidoscopio.fundaciontelefonica.com), podrás experimentar y descubrir una nueva forma de ver el arte. Más de 1.000 obras de sus fondos artísticos y tecnológicos te están esperando.

En su segunda planta se encuentra la exposición permanente Historia de las Telecomunicaciones. Un recorrido por aparatos y sistemas de antaño y la increíble transformación que se ha venido sufriendo con el paso de los años. La muestra se distribuye en siete bloques y nos presenta 50 piezas pertenecientes al patrimonio histórico-tecnológico de Telefónica que ilustran un viaje en el tiempo que va desde sus orígenes hasta la actualidad. Te sorprenderá.





Since may 2012 *Foundation Telefónica Space* is a must in Madrid. Its **Collections Room** located on the 4th Floor, is a permanent multimedia area dedicated to bringing multimedia users Telefónica funds, formed by modern and contemporary

art, original photos of the historical record of the early twentieth century in Spain and technological objects on the history of communications. Through the Kaleidoscopio tool and its version on-line, you can experiment and discover a new way to see Art. Over 1000 works of its artistic and technological funds are waiting for you.



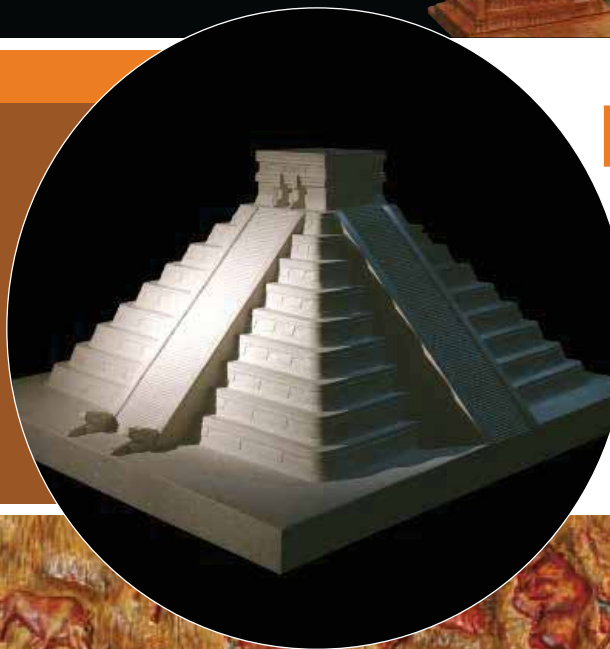
On the second floor permanent exhibition *History of Telecommunications* is. A tour of old appliances and systems and the incredible transformation that has been suffering over the years. The sample is divided into seven blocks and presents 50 pieces that belong to the technological heritage of Telefónica and illustrate a journey through time from its origins to the present. You will be surprised.

Espacio Fundación Telefónica

C/ Fuencarral, 3
Entrada Libre /free entrance

Museo Tiflológico

un museo
para ver y tocar



En 1992, la ONCE pone en marcha el MUSEO TIFLOLÓGICO, una experiencia única e inolvidable donde podrás “ver y tocar”. Pensado para ciegos y deficientes visuales, pero sin dejar de lado a nadie, el MUSEO TIFLOLÓGICO es más que recomendable para todos los públicos.

Paredes de colores, sonidos y otros elementos arquitectónicos nos ayudan a situarnos en cada momento en cualquier punto del Museo.



Dividido en 3 áreas, en la **Sala de Maquetas** nos encontramos diversos monumentos arquitectónicos, tanto españoles (Dama de Elche, Toledo, Avila, Puerta de Alcalá...) como extranjeros (Torre Eiffel, Torre de Pisa, El Partenón, Estatua de la Libertad...); de dimensiones asequibles para todos y con la característica añadida de ofrecer la posibilidad de examinarlos en todo su detalle y esplendor. Además de “ver y tocar”, cada monumento se acompaña de un complejo equipo de sonido que nos da toda la información necesaria para conocerlo más en profundidad.

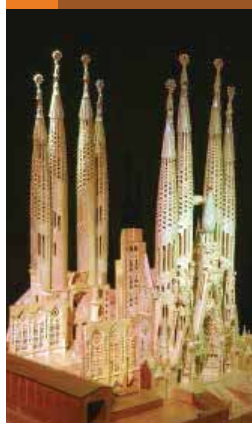
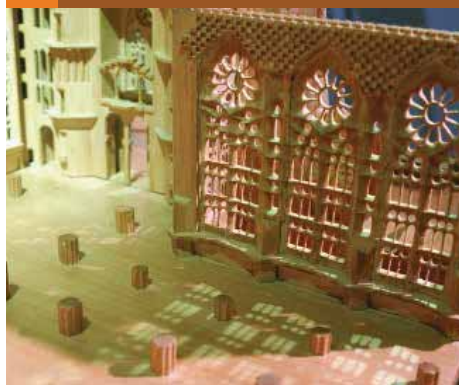
Pero el Museo Tifológico, además, expone de manera permanente obras de artistas ciegos y deficientes visuales en otra de sus Salas, ayudando, de esta manera, a su incorporación al mundo de las artes plásticas.

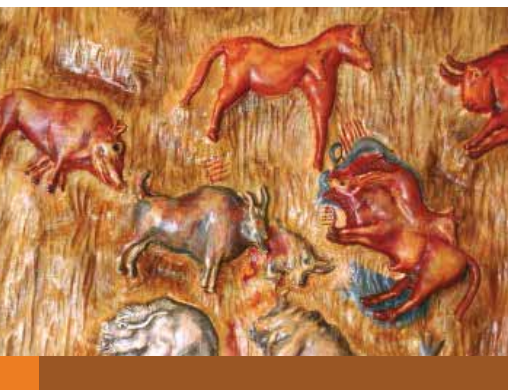
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

Como datos más relevantes podemos apuntar la posibilidad de realizar fotos y tomas de vídeo en su interior, siempre para uso NO comercial y la plena movilidad para cualquier persona con discapacidad. El Museo, además, pone a disposición del que quiera, su archivo documental que puede ser consultado, previa petición.

The Typhological Museum, a see and touch museum.

In 1992 the ONCE started the TYPHOLOGICAL MUSEUM, a unique and unforgettable experience where you can “see and touch”. Aimed at the blind and visually handicapped but open to all, the TYPHOLOGICAL MUSEUM is highly recommended for all publics.





Colored walls, sounds and other architectural elements help us to know at all times where we are within the Museum.

It is divided into 3 areas: in the **Scale Model Room** we find various architectural monuments, both Spanish (Dama de Elche, Toledo, Avila, Puerta de Alcalá...) and foreign (Eiffel Tower, Tower of Pisa, The Parthenon, the Statue of Liberty...) in a size accessible to all and with the added value of giving everyone the chance to examine them in all their detail

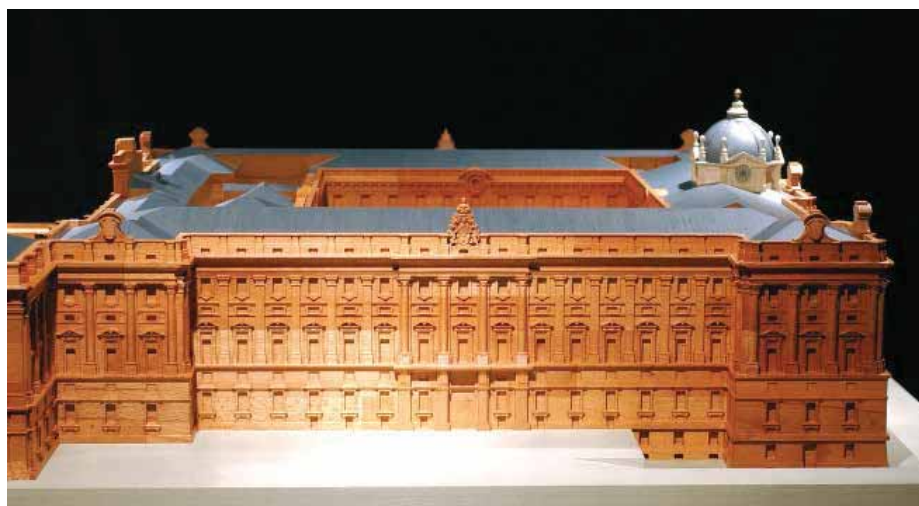
and splendour. Besides being able to “see and touch”, each monument comes with a sophisticated sound equipment that gives us all the information needed for a more in-depth knowledge.

In addition, the Typhological Museum houses in one of its **Rooms** a permanent exhibition of artwork of blind and visually handicapped artists, thus cooperating to incorporate them into the world of plastic arts.

Finally, in the **Typhological Material Room**, we find the objects used by the blind in their access to culture, work and everyday life.

As more relevant data, it is allowed to take pictures and film videos inside - for **non-commercial** use only - and it allows complete mobility for any handicapped person. In addition, the Museum offers its archive which is open for research on request.

For all these reasons, a visit to the TYPHOLOGICAL MUSEUM is highly recommended. You can't see anything like it and the experience will be extremely gratifying.





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS

Aeropuerto - Madrid
Airport to/from city center **24 h**



* Parada no operativa de 23:30 a 6:00 h.
De 23:30 a 06:00 h. cabecera en Plaza de Cibeles

* This bus stop does not operate from 23:30 to 6:00 h.
Route terminus in Plaza de Cibeles from 23:30 to 06:00 h.



www.emtmadrid.es

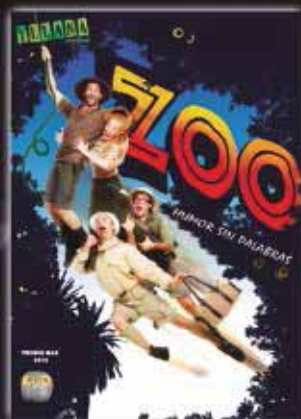
5€



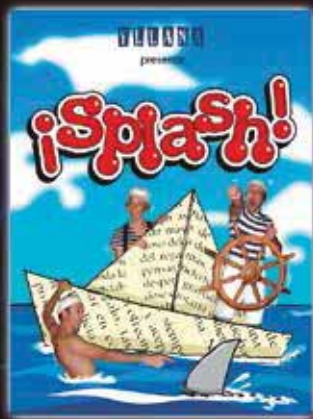
40 min



¡Los espectáculos de **YLLANA** que hasta los adultos pueden ver!



Del 3 al 5 Julio



Del 10 al 19 Julio



Del 24 Julio al 2 Agosto

Aif!!

91 621 45 41 Callao
teatroalfil.es



22°

EL MEJOR
CLIMA DEL MUNDO

SEGUN ESTUDIO DE LA UNIVERSIDAD DE SIRACUSA (EEUU)

  LPAVISIT.COM



Las Palmas de Gran Canaria

La
MEJOR MANERA DE
≡ predecir el futuro ≡
es inventarlo
¿QUE QUIERES HACER HOY?




Las Palmas
de Gran Canaria

Ciudad de mar y culturas

Gran Canaria es más...mucho más

Por Máximo Mardomingo

De Viaje

El pasado mes de mayo tuvimos la oportunidad de disfrutar de la 14ª edición de *Maspalomas Pride* (www.gaypridemaspalomas.com). Un año más, la fiesta del orgullo gay se desarrolló en Maspalomas, Gran Canaria, y reunió a más 100.000 visitantes que inundaron las calles llenándolas de calor y color. Multitud de eventos, fiestas, su gran desfile (30 carrozas poblaron la Avda de Tirajana) o la elección de la Drag en el Centro Comercial Yumbo, hicieron vibrar a los asistentes y les dejaron con ganas de repetir el próximo año. ¿te apuntas?

Last May we had the opportunity to enjoy the 14th edition of Maspalomas Pride (www.gaypridemaspalomas.com). Every year, the gay pride festival is held in Maspalomas, Gran Canaria, and gathered more than 100,000 visitors, which inundated the streets and filling it with warmth and color. Events, festivals, grand parade (30 floats parade down the Avenida de Tirajana) or the election of the Drag in the Yumbo Centre, made the audience vibrate and left them wanting to repeat next year. Are you in?





Pero Gran Canaria es más, mucho más. Son muchos los eventos que tienen lugar en la isla durante todo el año, tanto deportivos, como culturales; si eres un amante de las carreras de asfalto o de montaña, no deberías perderte el **Gran Canaria maratón** que se disputa en Enero (www.grancanariamaraton.com) o la **Transgrancanaria** (Marzo: www.transgrancanaria.net). Si por el contrario eres un forofo de los coches, el **Rally Islas Canarias** (Abril), mundialmente conocido es tu ocasión para visitar la isla y disfrutarla (www.rallyislascanarias.com); pero para los amantes de la bicicleta la **ruta del vino** (Octubre. www.canary-bike.com) o la **vuelta Cicloturista** (Diciembre. www.lacicoturista.com), son otras dos opciones más que interesantes que estoy segura estás deseando de conocer. Si lo que te gusta es el Windsurf, no puedes perderte el **evento del Wind and waves** (www.grancanariawindandwavesfestival.com, Julio), así como los senderistas tendrán que acudir a la cita del **Walking festival** en Noviembre. www.grancanariawalkingfestival.com). Para terminar, aunque no por ello menos importante, los amantes de la vela no perderse la **regata ARC** (November. www.worldcruising.com).

However, Gran Canaria is more, much more. There are many events taking place on the island throughout the year, both sporting and cultural; if you love mountain or asphalt racing, you should not miss the Gran Canaria Marathon which takes place in January (www.grancanariamaraton.com) or Transgrancanaria (March: www.transgrancanaria.net). If instead you're a car buff, Canary Islands Rally (on April), which is known worldwide, is your chance to visit the island and enjoy (www.rallyislascanarias.com); but for lovers of cycling the wine route (October. www.canary-bike.com) or Cicloturista back (December. www.lacicoturista.com) are two other more interesting options that I'm sure you're wishing to know. If what you like is windsurfing, you can not miss the festival of Wind and waves (www.grancanariawindandwavesfestival.com, July), as well as hikers need to attend the meeting of the Walking Festival in November (www.grancanariawalkingfestival.com). Finally, the cruisers cannot miss the ARC Rally (November. www.worldcruising.com).

Además, Gran Canaria es una isla llena de contrastes, un espectacular escaparate paisajístico que destaca por su riqueza natural, sus microclimas y su singular relieve geográfico que la convierten en un auténtico “Continente en miniatura”, una especial característica que ha impulsado a la Unesco a declarar Reserva Mundial de la Biosfera a la zona occidental de la isla. Y, por si esto fuera poco, puedes disfrutar de 365 días de sol y 128 playas de aguas cristalinas y fina arena o de oscura arena volcánica, rodeadas de inmensos acantilados o de espectaculares dunas. Desconecta con largos paseos llenos de luz y libertad, seguro serán un bálsamo para tu mente.



Gran Canaria is an Island of contrasts, a spectacular landscape showroom which stands out because of its natural wealth, its microclimates and its unique geographical relief that make of it a real “Miniature Continent”, a special feature that has driven the Unesco to declare the western area of the Island World Biosphere Reserve. And in case this is not enough, you can enjoy 365 days of sun and 128 beaches of fresh water and fine or dark volcanic sand, surrounded by plunging cliffs or spectacular dunes. You can disconnect with long walks full of light and freedom; it is sure to be a comfort for your mind.





Puente entre los tres continentes, Gran Canaria fue testigo de la mayor aventura de la Historia: el descubrimiento del Nuevo Mundo. Su herencia como lugar de paso de viajeros, se refleja en el carácter abierto y cosmopolita de la isla y en su rica gastronomía. Ciudades y pueblos con más de 500 años de historia con una arquitectura con sabor colonial y tradiciones centenarias que marcan una identidad profundamente atlántica. La belleza del casco histórico de Vegueta le ha valido una candidatura como Patrimonio de la Humanidad.

Gran Canaria, a bridge across three continents, witnessed the biggest historical adventure ever: the discovery of the New World. Its heritage as a stopover for travellers reflects in the open and cosmopolitan character of the island and in its over rich gastronomy. Towns and villages that have over 500 years of history, an architecture with colonial flavour and centuries-old traditions that mark a strongly Atlantic identity. The beauty of the historical center, Vegueta, has brought about a candidacy to become part of the world Heritage.

Brasil y sus dos selvas.

Por Begona A. Novillo

Ya es la segunda vez que visito Brasil y en esta ocasión he venido fascinada: No he parado de hablar a compañeros, amigos y familiares de la experiencia tan extraordinaria que me ha supuesto el viaje: La primera parte consistía en conocer Manaus (capital de Amazonas) y la selva y, el remate final, era visitar Sao Paulo aprovechando la escala de 15 horas que haríamos en la ciudad: Fueron dos selvas totalmente antagónicas pero igual de impresionantes: la forestal y la de piedra.

Manaos, otrora rica región gracias a la producción del caucho, es la capital de Amazonas y el punto de salida para visitar la selva. Está localizada cerca de la confluencia del río Negro con el río Solimões -excursión imprescindible- y entre los monumentos más representativos de la ciudad destacan la *Universidad del Amazonas*, el *Encuentro de las Aguas*, la *Casa de la Opera* o el *punto sobre el río Negro* (el mayor puente atirantado de 400 metros suspendido por cables de Brasil y el segundo en el mundo). Junto a la *Casa de la Ópera* (*Teatro Amazonas*), éste ha sido considerado el monumento más grande y más importante de arquitectura de la Amazonia.

Desde aquí y a tan sólo 40 minutos en coche, podremos embarcarnos hacia la selva amazónica para vivir experiencias únicas. Hospedarse en *Ariau Amazon Towers Hotel* es un lujo y no porque el hotel sea un cinco estrellas (es ochentero), sino porque los amaneceres/anocheceres son increíbles, la sensación de estar en medio de la nada, sobre un inmenso río sin fin (las suites están a 20 metros sobre el mismo), es única. Su arquitectura, basada en las técnicas que usan los indios amazónicos

en la construcción de sus cabañas, lo hacen especial. Dispone de hotel y de casas en los árboles (¡¡Tarzán dispone de la suya!!) y los huéspedes pueden disfrutar de un extenso plan de actividades, entre ellas: viajes en canoa, caminatas por la selva - especial cuidado con las hormigas y los mosquitos-, pesca de pirañas - que luego puedes cenar-, visita a viviendas amazónicas, natación con delfines rosados, tours por el archipiélago, paseos en helicóptero, entre otros. Toda una experiencia que para una chica de ciudad como yo, resultó algo inolvidable.

Pero si Amazonas es Impresionante, *Sao Paulo* es Grandiosa. Con más de 20 millones de habitantes me asombró desde el primer momento. Es la mayor ciudad de América y el principal centro financiero de Brasil. Posee un carácter muy heterogéneo y variado fruto de la simbiosis de varios pueblos que emigraron durante la primera República (italianos, japoneses...) y elementos culturales de los períodos colonial e imperial. La vista desde lo alto del *edificio Martinelli* es espectacular: una ciudad que no termina, un horizonte plagado de edificios, un selva de piedra que impresiona en

360°, una ciudad que recuerdo a las grandes urbes americanas como Nueva York o Chicago, un espectáculo increíble se mire donde se mire y en el que las edificaciones son las protagonistas indiscutibles del panorama.

En esta maravillosa urbe hay algunos lugares que no puedes dejar de visitar: *Bela Vista* (barrio italiano), *Liberdade* (barrio oriental) y las calles comerciales *25 de Março* (árabe) y *José Paulino* (israelita), pero tampoco debes perderte su intensa vida artística y cultural. Museos como el de *Sao Paulo*, el *Convento Nuestra Señora de la Luz* (1579) o la *Basílica de Sao Bento*, son visita obligada así como la *Casa das Rosas* o las *Estaciones de Julio Prestes*, la *de la Luz* o el *Mercado Municipal* o edificios tan interesantes y emblemáticos como el *Copan* (concebido por Niemeyer), el *Martenelli* (antes mencionado) o el *Banespa* u otros monumentos tan simbólicos como el de las *Banderas y sus desbravadores...*

São Paulo posee numerosas opciones de ocio y disfrute adaptados a todos los bolsillos, cuenta con una amplia red de teatros, museos y galerías de arte que ofrecen una múltiple oferta de espectáculos, exposiciones... pero, si lo que tienes son ganas de zambullirte en la vida nocturna, centenares de bares y discotecas pueblan la ciudad. Aquí no hay lugar para el aburrimiento. A quien le guste la vida al aire libre, Sao Paulo dispone de centenares de zonas verdes y parques a lo largo y ancho de la ciudad (*Parque Ibirapuera*), pero si lo que quieres es realizar algunas compras, encontrarás Centros Comerciales o barriadas pobladas de grandes firmas (*Zona de Jardines*) en las que pasar una grata jornada.

Bueno, la visita fue corta pero intensa, y la verdad es que espero regresar pronto para disfrutar más y mejor de esta urbe. ¿y tú, no te animas a viajar a Brasil?



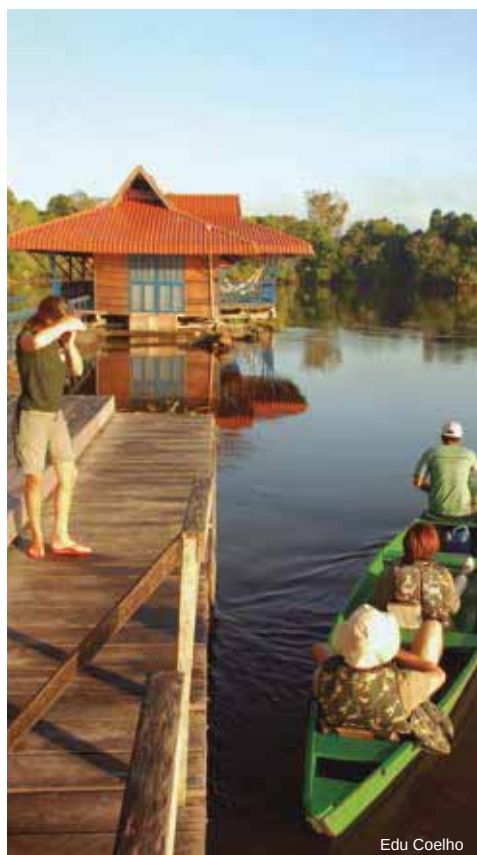
Brazil and its two jungles

By Beçona A. Novillo

It is the second time I visit Brazil and this time I have been fascinated. I have not stopped talking to partners, friends and families of the extraordinary experience of the trip. The first part of my trip was about knowing Manaus (capital of Amazonas) and the jungle, and finally, it consisted on visiting Sao Paulo leveraging the scale of 15 hours we would do in the city. There are two antagonistic but also impressive forests: the forest and stone.

Manaus, another rich region due to rubber production, it is the capital of Amazonas and the start point to visit the jungle. It is located near the confluence of the Black River with the Solimões River –necessarily trip- and among the most representative places in the city include the University of Amazonas, the Amazon Theater, the Meeting of the Waters and the bridge over the Black River (the largest cable-stayed bridge, span of 400 meters, suspended by cables from Brazil and the second in the world). Next to the Opera House (Teatro Amazonas), the bridge has been considered to be the largest and most important architectural monument of the Amazon.

From here and only 40 minutes by car, we can go on into the Amazon jungle for unique experiences. Staying at Ariau Amazon Towers Hotel is a luxury and not because of the hotel as a five-star hotel (it is about the 80s), but of the feeling of being in the middle of nowhere, on a huge river (the suites are 20 meters above the river) with sunrises and incredible sunsets: a feeling that you should live. Its architecture, based on the techniques of Amazonian Indians to build their huts, makes it special. It offers hotel and tree houses (Tarzan has yours) and guests can enjoy an extensive plan of activities including: canoe trips, jungle treks - special care with ants and Mosquito-borne, piranha fish –the ones which you can



Edu Coelho

dinner-, visit the Amazonian homes, swimming with pink dolphins, the archipelago tours, helicopter rides and observe animal nightlife. An experience that for a metropolitan girl like me, was unforgettable.

But even if the Amazon is awesome, Sao Paulo is also great. With over 20 million citizens, the city amazed me from the very beginning. It is the largest city in America and the leading financial center of Brazil. It has a very diverse and varied result of the symbiosis of several people who migrated during the first Republic (Italian, Japanese ...) and cultural elements of colonial and imperial periods. The view from the top of the building Martinelli is spectacular: a city that does not end, an horizon riddled with buildings, a stone jungle impressive in 360 degrees, a city that remember the great American cities like New York or Chicago, an incredible show look wherever you look and where buildings are the undisputed protagonists of the scene.

In this beautiful city there are some places you cannot miss out: Bela Vista (Italian neighborhood), Liberdade (Oriental neighborhood) and the shopping streets 25 de Março (Arabic) and José Paulino (Israel), but also you should not lose his intense cultural and artistic

life. Museums such as Sao Paulo, the Convent of Our Lady of Light (1579) or the Basilica de Sao Bento, are a "must see" and the Casa das Rosas or the Stations of Julio Prestes, the Light or the Municipal Market or buildings that are so interesting and emblematic as the Copan (designed by Niemeyer), the Martenelli (mentioned above) or the Banespa or other monuments as symbolic as the flags and monuments rounders.

São Paulo has numerous options to entertainment and enjoy to suit all pockets, it has a wide network of theaters, museums and art galleries that offer a multiple range of shows, exhibitions ... but if what you are eager to plunge in the nightlife, hundreds of bars and clubs throughout the city, there is no room in this city for boring. Anyone who likes the outdoors, Sao Paulo has hundreds of green areas and parks throughout the city (Ibirapuera Park), but if you want to do some shopping, find malls or big populated neighborhoods firms (Area Gardens) in which anyone can spend a pleasant day.

Well, the visit was short but very intense, and I really hope to return soon to enjoy more and better of this city.

How about you, don't you dare to travel to Brazil?





Lladró: Una factoría de sueños en porcelana.

Lladró: a porcelain factory of dreams.

Hay un lugar en Valencia en el que el tiempo se detiene para dar paso a los sueños. Un taller artesano tal y como lo concibieron los tres hermanos en 1953, cuando empezaron a cocer sus primeras porcelanas en el horno moruno de la casa de sus padres. Apasionados por el arte, supieron ver en la porcelana la magia de una materia en la que podían forjarse los sueños y la trasladaron a la siguiente generación, que ahora lidera la compañía. Un amor que ha perdurado hasta nuestros días en el equipo de profesionales que hoy trabajan en esta factoría de sueños en porcelana, el lugar donde habitan nuestros mejores recuerdos.

Más de 60 años después, Lladró sigue elaborando todas sus piezas a mano, en su única fábrica en todo el mundo. Una multinacional que exporta sus porcelanas a más de 120 países de los cinco continentes,





Boutique Madrid:

Serrano, 68 • Tel.: +34 914 355 112 • madrid-se@es.lladro.com

lladro.com



LLADRÓ

HANDMADE PORCELAIN
Spain

pero que no ha dejado de ser nunca un taller artesano cuyo único fin es lograr la máxima expresión de la belleza en porcelana.

Lladró es una figura, sí, pero también es una lámpara, un espejo, un jarrón, un juego de té, una litofanía o una joya de porcelana... Su amplio catálogo abarca desde el Lladró Clásico, en tonos pastel y acabado brillante, que nos hablan de un romanticismo analógico; al Nuevo Clásico, de corte escultórico, en acabado mate o en gres; pasando por las espectaculares creaciones en Alta Porcelana, la expresión máxima del virtuosismo, de la excelencia en el saber hacer.

There is a place in Valencia where time stops to give way to dreams. An artisan workshop conceived by three brothers in 1953, when they began to bake their first porcelain in the Moorish oven of their parents house. They are passionate about art, they were able to see in the porcelain the magic material in which they could forge dreams and moved to the next generation, that now leads the company. A love that has lasted until today, with a team of professionals who currently work in the porcelain factory of dreams, the place where our best memories live.

More than 60 years later, Lladró continues to develop all its pieces by hand, in its unique factory in the whole world. A multinational that



exports its porcelains in more than 120 countries on five continents, but has never stopped being a craftsman workshop whose sole purpose is to achieve the maximum expression of porcelain beauty.

Lladró is a figure but also a lamp, a mirror, a vase, a tea set, one litofanía or jewelry made of porcelain ... Its extensive portfolio ranges from Classic Lladró, in pastel colors and glossy finish, that speaks us about an analog romanticism; the New Classical of sculptural court, in matte or stoneware; through the spectacular high porcelain creations, the ultimate expression of virtuosity. Undoubtedly, there is excellence in their creations



BARCELONA BERLIN MADRID NEW YORK PARIS SÃO PAULO OVER 90 HOTELS WORLDWIDE

ESTE ES MI MÉRIDA TRYP

TRYP
MEDEA

TRYP

BY WYNDHAM

OWN THE CITY

Se cuentan historias sobre las ciudades, se escriben libros, se ruedan películas... todo esto me invita a soñar... Sé que lo que estoy buscando está allí, pero todavía no lo he vivido, no lo he sentido.... Sé que cada hotel TRYP es un lugar en el centro de la ciudad donde suceden cosas, un lugar lleno de gente apasionada que conoce sus rincones, sus secretos... Sé que voy a ser capaz de escribir mi propia historia, este será mi viaje, este será TRYP.

Desde TRYP te acercamos un poquito más...
¡al placer de vivir estas experiencias!
Apasionados por la Ciudad. Apasionados por ti.

 CENTRAL CITY LOCATION

 HIGH-SPEED INTERNET

 LOYALTY POINTS/MILES

 BEST AVAILABLE RATE GUARANTEED



Un evento único en la Boutique Lladró

An unique event in the Lladró's Boutique

En la tienda que Lladró tiene en la capital, C/ Serrano 68, y en un marco incomparable, tuvo lugar la presentación de algunos vinos de **Juve&Camps** (Vino blanco crianza GREGAL D'ESPIELLS 2014, Vino rosado crianza AURORA D,ESPIELLS 2014, Vino tinto Reserva CASA VELLA D,ESPIELLS 2009) y uno de sus cavas más emblemáticos, Brut Reserva ESSENTIAL 2012. Ni que decir tiene que Juve&Camps son prototipo indiscutible del buen hacer, y en esta ocasión y de la mano de su enólogo, nos lo demostraron una vez más. La Porcelana más exclusiva, fue testigo de un evento que reunió a periodistas, empresarios y clientes de la firma, que pudieron disfrutar en primera persona de un entorno único y, conocer la amplia gama que ofrece la firma valenciana en la boutique de Madrid.

Con tan estupendos vinos, no podían faltar unas viandas dignas del paladar más exigente. Por ello contamos con jamón de Guijuelo **Castro y González**, uno de los mejores jamones del mercado, que desde 1910 y tras tres generaciones, nos ofrece la calidad que lo distinguen por encima de muchos otras marcas de jamón. El entorno natural de sus dehesas, son el alma mater de todos sus productos, y el jamón, su producto estrella. El Caviar de Aove de **La Chinata**, son pequeñas perlas de aceite que explotan en tu boca ofreciéndote una sensación única y que dada su encapsulación, provoca una explosión de sabor que permite apreciar todo su carácter y al mismo tiempo, mezclarse con naturalidad con "casi" cualquier producto; en esta ocasión, se hermanó a la perfección con el Lacón de **El Charcutero**, fabulosa muestra del buen hacer madrileño en cuanto a gastronomía y productos Gourmet se refiere. Su fabricación basada en una cocción lenta al vapor y ahumados naturales, además de un cuidado proceso de loncheado, son sus distintivos. Los productos de El



Juvé & Camps



UNA FAMILIA CON RAÍCES



www.lachinata.es

Charcutero nos garantizaron un intenso sabor que transportó nuestros sentidos a los sabores de antaño. Pero además, pudimos degustarlo mano a mano con los aceites de **Castillo de Canena**. Referente mundial es uno de los aceites de mayor prestigio y su extraordinario sabor, otorgó al lacón un disfrute extremo que entusiasma a los presentes.

Un placer de **TODOS LOS SENTIDOS** que disfrutamos en grata compañía.



*The store owned by Lladró in the capital, C / Serrano 68, and in an unique setting, presented some wine Juve & Camps (white wine aging GREGAL D'ESPIELLS 2014, Wine rosé raising AU-RORA D, ESPIELLS 2014, Wine occurred red Book Casa Vella D, Espiells 2009) and one of its most emblematic champagne, Brut Reserve ESSENTIAL 2012. Needless to say that **Juve & Camps** are undisputed prototype of good work, and this time and hand of its winemaker, they showed us once again. The most exclusive porcelain, witnessed an event that brought together journalists, businessmen and customers of the firm, who enjoyed a firsthand unique environment and meet the wide range offered by the Valencian firm in the Madrid's boutique.*



*With such great wines, they could not miss decent viands the most discerning palate. So we have ham from Guijuelo **Castro and Gonzalez**, one of the best hams in the market since 1910 and after three generations, offers quality that distinguish it above many other brands of ham. The natural environment of its meadows, are the soul-mater of all its products, and ham, its flagship product. The Caviar Aove of **La Chinata** are small beads of oil that explode in your mouth giving you a unique feeling and that given its encapsulation, causing an explosion of flavor that you can see all its character and at the same time, mingle naturally with "almost" any product; this time, it was perfectly twinned with lacón "**El Charcutero**", fabulous display of good work with regard to Madrid Gourmet cuisine and products are concerned. Its manufacture is based on a slow steaming and natural smoked, and a careful process of slicing, are your badges. The products of "**El Charcutero**" ensured an intense flavor that we transported our senses to the flavors of yesteryear. But also, we could taste it hand in hand with the oil **Castillo de Canena**. World leader is one of the most prestigious oil and its extraordinary taste, it gave the ham one end enjoyment excited the audience.*



A pleasure of all the senses we enjoyed in a very good company.

Don Finardo
Madrid 91 583 44 25

Don Finardo

Tu comodidad nos importa

www.donfinardo.com

DonFinardoSL

@DonFinardoSL

Sin Gluten

Sin Lactosa

visita nuestra WEB:
www.elcharcutero.com

Elaborados de Lujo
con todo el sabor

Lo encontrarás
en los mejores
HOTELES y RESTAURANTES
de la ciudad

el
charcutero

Probablemente..., el mejor lacón cocido del mundo

¡mira que RECETAS!

Acreditados por:

Monasterio de Corias: Vinos asturianos para paladares universales.

Pocos fuera de Asturias saben que en esta región no sólo hay vino, sino que nunca dejó de haberlo, al menos desde tiempos medievales cuando las distintas órdenes religiosas repartidas por la zona introdujeron las vides. Estos viñedos se concentran en el suroccidente de Asturias -esta zona cuenta con un microclima especial, con menos lluvia y más horas de sol que el resto del Principado- con el concejo de Cangas del Narcea a la cabeza, razón por la que el vino allí elaborado es conocido como “vino de Cangas”, aunque otros concejos como Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz, Degaña e Ibias, también produzcan vino.

Su elaboración en las vetustas bodegas mantiene aún los métodos tradicionales. Los viñedos conviven con un paisaje abrupto y salvaje. Distribuyéndose por sus empinadas laderas, los bancales con sus ringleras de cepas se asientan en pronunciadas pendientes, que hacen que su mantenimiento y cultivo sea difícil, heroico. Una mezcla de tradición y evolución que en la viticultura se traduce en mimados viñedos, para conseguir una materia prima de primera calidad.



El pasado mes de Mayo tuvimos la suerte de probar los maravillosos vinos de Monasterio de Corias (Monasterio de Corias Viña Grandiella 2013, Monasterio de Corias Viña Grandiella 2014, Monasterio de Corias Finca Los Frailes 2011, Corias guilfa tinto 2012, Espumoso de Albarín blanco). En un marco elegante teñido de blanco, el restaurante Viavélez (C/ General Perón, 10), y rodeados de comensales interesados en estos fantásticos vinos, degustamos un menú novedoso y personal de la mano de Paco Ron (estrella Michelin en el restaurante -taberna Viavélez de Asturias). Disfrutamos de una cocina tradicional dotada de una imaginación desbordante y de un saber hacer increíble: Gazpacho -que parecía más un Salmorejo-, Tosta de escalibada con anchoas, Salpicón de bogavante, Salmonete a la plancha con crema de aceitunas y Solomillo al whisky - con un toque ahumado proporcionado por unas gotas de Lagavulin que lo hacía único-.

Con un grado alcohólico moderado, los vinos resultaron frescos y sabrosos, tanto los blancos como los tintos. Para mí, sorprendieron el Monasterio de Corias Viña Grandiella 2014 y el Monasterio de Corias Finaca Los Frailes 2011, sin olvidar la sorpresa de la noche, el espumoso de Albarín blanco.

En cuanto a la bodega podemos encontrarla en Cangas de Narcea (www.monasteriodecorias.es), en los terrenos del propio Monasterio, magnífico edificio de fundación benedictina en el siglo XI, actualmente Parador Nacional. Sus vinos son singulares, diferentes entre otras cosas, gracias a la especial configuración de los valles de la cuenca alta del Narcea y a la utilización de uvas autóctonas como el Albarín, Verdejo negro, Carrasquín o Albarín blanco entre otras. La historia del Monasterio de Corias está unida desde su fundación al cultivo de la vid y a su desarrollo en la comarca y no sólo el cultivo era importante, la elaboración de vino daba forma al trabajo desarrollado con paciencia por los monjes en el viñedo que lo rodeaba. En este entorno, dentro de la finca que encierra el Monasterio, con sus viñedos recuperados, la bodega vuelve con modernas instalaciones, pero con la misma paciencia y el buen hacer que los monjes supieron darle al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos.



Monasterio de Corias "Viña Grandiella": Vino blanco joven, cosecha 2013. D.O.P Cangas

Color amarillo pálido con matices verdosos. En nariz, su aroma es intenso, predominando las frutas y flores blancas. En boca es sabroso con notas cítricas y minerales. Su composición: Albarín Blanco (93%), Moscatel Grano Pequeño (2%), Albillo (5%)



Corias Guilfa tinto crianza. 2012. D.O.P Cangas

Cereza brillante, de aroma potente a frutos rojos silvestres, fondo especiado de la crianza, cremoso (lácticos) y mineral. En boca es fresco, sabroso, fruta madura y golosa, especiado y mineral. Su composición: Carrasquín (60%), Verdejo negro (40%).



Monasterio de Corias Finca los Frailes. Tinto crianza. 2011. D.O.P Cangas

Cereza brillante pero no muy cubierto. Su aroma es potente a frutos rojos silvestres, hollejo macerado, fondo especiado de la crianza, algo cremoso (lácticos) y tierra húmeda. En boca, fresco, sabroso, fruta madura y golosa, mineral. Variedades: Mencía (22%), Carrasquín (20%), Verdejo negro (8%), Albarín negro (50%)



Vinos Tudanca: Tradición familiar

Vicenta de las Heras, la matriarca de familia Tudanca, a sus 100 años dejó este pasado diciembre un legado vinícola importante. Pero sus inicios fueron la pastelería y más tarde la hostelería. Sus hijos continuaron el negocio familiar y hoy poseen dos pastelerías en Aranda de Duero, Burgos, tres áreas de servicios repartidas por España y dos hoteles, uno de ellos temático del vino en Fuentespina, Burgos, rodeado de viñedos. <http://www.tudanca-aranda.com>.

Ella heredó viñedos de las tías de su padre en La Horra, pueblo burgalés caracterizado por sus buenos vinos. Poco a poco sus hijos vieron las cualidades de esas tierras y durante el tiempo han ido comprando viñedos, hasta llegar a las 36 hectáreas. Hoy la Familia Tudanca elabora en La Horra el sueño de su matriarca, el vino *Tudanca* y el que recibe su nombre *Vicenta Mater*. La primera cosecha vio la luz en el 2001, aprovechando que esa añada fue

excepcional, el resultado fue el deseado y la familia siguió cuidando la viña. Hoy por hoy los vinos de la Familia Tudanca viajan por medio mundo.

Se elaboran 180.000 botellas de tres vinos tintos diferentes, el primer de ellos es un vino frutal joven, muy asequible en precio (5,50 €) y al paladar; el tinto en honor, claro, de doña Vicenta, *Vicenta Mater*, a partir de los viñedos de más de 40 años, intenso, concentrado (10€-11€); y *Tudanca Selección*, la edición más limitada (7.000 botellas) y cuidada de la familia.

En 2010 el vino top, Tradición centenaria. *Tudanca Selección 2006* recibió la medalla de plata en la categoría de vinos de alta expresión en los premios Envero.

Unos vinos que no deberías de perderte.





Guide of restaurants



Guide de restaurants

Ресторанный гид

Guía de restaurantes

teatrola**latina**

Tito Losada

La Oración FLAMENCA

Los gitanos cantan a Dios

Iván Losada Antonio Losada Lucky Losada Iván Losada Jr

Un espectáculo de pasión, emoción y belleza.

Del 31 de Julio al 30 de Agosto.

Es una producción de

LAQUINTAPARED

Dirección ejecutiva:
Rafael Alvero

entradas.com



entradas: www.teatrolalatina.es

PRIMERA
11.100 €

BUTACA
ORO

Restaurante **Asador Real**



ESPECIALIDADES

Cordero y Cochinito asado al horno de leña, Pescados y Carnes rojas a la parrilla.

Mollejas de Cordero lechal, Pimientos Asados al horno de leña.

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva,

Gamba blanca de Huelva.

Amplia Bodega de Vinos de la más alta calidad: Rioja, Ribera de Duero y otras denominaciones

Procurados en dos ocasiones con el 1º Premio de

Ceciduros de Jamón del Salón Internacional del Club de Gourmets



Jamón Ibérico de Bellota Reserva



Pza. Isabel II, 1- esquina C/ Escalinata - 28013 Madrid (Metro Ópera)
Parking gratuita 2 horas: Pza. Oriente, Pza. Mayor, Pza. Las Descalzas.
Reservas: Telfs.: 91 547 14 11 - 91 559 85 85
reservas@asadorreal.com
www.asadorreal.com

**Cerrado de 3 a 27 de Agosto,
ambos inclusive**

SÍGUENOS EN  
@teatroamaya

TEATRO AMAYA

DIRECCIÓN: ALBERTO & DAVID BLASCO

PASEO GENERAL MARTÍNEZ CAMPOS 9 . TEL. 91 593 40 05



#teatroamayasummer

una comedia de Marc Camoletti

**Jesús
Cisneros**
**Yolanda
Arestegui**

**Goizalde
Núñez**

**Antonio
Vico**

**Cuca
Escribano**



NO TE VISTAS PARA CENAR

**2ª
TEMPORADA
¡PRORROGADO!**

dirección **José Troncoso**

TAQUILLA : 91 593 40 05
GRUPOS: 91 435 68 35

teatroamaya.com

entradas.com

902 400 222





Dudua Palacio

RESTAURANTE



DUDUA PALACIO

Cocina Vintage con un toque de vanguardia en el que sus magníficas carnes de Ávila, su brandada de Bacalao, sus patatas revolconas o sus excelentes pescados, le convierten en un destino de lo más recomendable para los amantes de la buena cocina abulense.

DUDUA PALACIO

Vintage cuisine with a touch of art in which its great steaks of Ávila, its cod brandade, its "revolconas" potatoes or its excellent fish, make it a destination of the most recommended for lovers of fine Ávila cuisine.

Cuesta de San Vicente, 2

 Plaza España - Líneas: 3-10 Plano: (E18)

Tel: 91 541 79 51 - Fax: 91 542 13 87

28008 Madrid - Parking Gratuito

Restaurante El Labriego



El Labriego

Especialidad en Cocina Gallega
Arroces, Cocido, Bacalao
Menú para empresas
y eventos sociales

Acojedor restaurante con una decoración sencilla que no empaña su excelente comida. La Carnes Rojas y el Pescado Fresco (Lubina, Salvaje, Cogido de Marluzo, Cocidos de Bacalao) son la base de su cocina.

A cozy restaurant with simple decoration that does not overshadow its excellent food. Red Meat and Fresh Fish (Wild Sea bass, Hake, Cod Fish) form the base of its cuisine.

C/ Vencesao, 4 - 28013 Madrid



Sto. Domingo y Callao (L.2, 3) F18

Tels. 91 541 91 78 / 91 550 24 07

Presentando este anuncio 20% descuento en su factura y si supera los 100 € (en una o varias veces) regalo de 2 entradas de Teatro.

Nos vamos de terrazas.

por Begoña A. Novillo

¡Por fin llegó el verano! Las terrazas se convierten en la mejor alternativa para disfrutar del buen clima en compañía de amigos, pareja, familia.... Aquí os recomiendo algunas de las mejores.

En lo que a **Restaurantes** se refiere, **el Asador Real** (www.asadorreal.com— 91 5471111), frente al Teatro Real, te ofrece, variadas “tapas,” los mejores asados, un extraordinario jamón serrano o un pescado fresquísimo, en un clima de sosiego, en pleno centro y sin los agobios del tráfico. Descubre a través de Valeriano, uno de sus propietarios, algunos de sus vinos “secretos” -fuera de carta- seguro te sorprenderá. Además, dispone de licores Premium para disfrutar de una sobremesa, afterWork o noche especial; **Otto** (www.ottomadrid.com—91 7810928) aún no ha cumplido su primer año pero se ha convertido en un referente en la capital. Su interior -obra de Tomás Alía- impresiona por su originalidad y elegancia y sus camar@s -vestidos de Pepe Jeans- son atent@s y eficientes. En esta ocasión nos haremos eco de su estupenda terraza donde la buena música, la gente guapa y el coqueo se aúnan en un enclave privilegiado y en horario “Non Stop” para que disfrutes, casi a cualquier hora del día, de la mejor de las materias primas y platos ingeniosos, diferentes y únicos. Al frente de sus fogones está Juan Hely Pérez y su buen hacer lo demuestra con cualquiera de los ingredientes que utiliza, ya sean pescados, carnes, frutas o verduras que fusiona de manera magistral, dando lugar a propuestas innovadoras, únicas y diferentes. Recomendable la presa ibérica sobre cuscús de menta y salsa de tamarindo, las lentejas Beluga con coco y langostino, el tartar de atún y sandía con soja, sake, aceite de sésamo, jengibre y caviar de arenque o el tournedó con setas silvestres y polenta. Podríamos hacer una lista interminable de grandes propuestas, pero prefiero que las conozcas de primera mano, no te arrepentirás. Para maridar todo ello qué mejor que alguna de sus 150 referencias, entre las que encontrarás 25 estupendos champagnes, y denominaciones de Francia, Australia, Argentina, Chile o Sudáfrica; Si tu zona es el Bernabéu, tu terraza ha de ser **Six** (www.sixrestaurante.com — 91 4266597). Está climatizada todo el año para que puedas disfrutarla sin las cortapisas climatológicas y dispone de una oferta gastronómica variada cuya base fundamental es una cocina tradicional con buenas materias primas y productos de primera calidad con un toque actual que su joven chef, María García de la Rosa, prepara a las mil maravillas; puedes tapear, degustar un bocadillo gourmet o si quieres algo más selecto o atrevido, su carta es más que interesante. Su horario ininterrumpido te dará opción a disfrutar de una copa en un entorno tranquilo, cálido y cosmopolita; Acaba de cumplir 10 años pero parece que no ha pasado el tiempo para **El Recuerdo** (www.lamision.es/recuerdo — 91 5332757). Con el espíritu de siempre, Carlos Galán sigue ofreciendo platos de calidad “Llenos de amor” a precios asequibles (5,99€-14,99€). La decoración de la terraza se inspira en ese himno a la naturaleza “All you need is Love” y en las cosas fundamentales. Con un mobiliario desenfadado y una decoración by Nacho García de Vinuesa, su terraza se ha convertido en punto de encuentro de todos los gourmets que saben disfrutar de la buena vida. Su cocina “Non Stop” te ofre-

Ritz Madrid



Domo HN Collection Eurobuilding



Asador Real



El Recuerdo



ce la oportunidad de disfrutarla durante todo el día y su carta te ofrece propuestas como el tartar de salmón, gazpacho, ensalada de espinacas con quinoa, salmón a la plancha y sésamo. Una carta de vinos más que interesante (el más caro son 24.95€) te ayudará a maridar tu elección y un largo listado de destilados Premium o un original cóctel, serán el mejor culmen a tan exquisita recomendación; detrás del centro comercial de Príncipe Pío, puedes saborear una experiencia diferente en **Café del Rey** (www.cafedelrey.es - 91 8053931), un lugar único rodeado de zonas verdes decorado con esmero y buen gusto y en el que podrás disfrutar de los productos más exclusivos en su terraza o en su playa, sí, en su playa. Puedes visitarlo desde la hora del desayuno (la mejor de las reposterías) hasta la noche, donde probarás algunos de sus cócteles o cenas durante todo el año. Cocina de temporada, moderna y ligera con un equipo joven de lo más servicial y simpático; **Lunch&Dinner** (www.lunchanddinner.es -91 3571252) acaba de inaugurar la última en la calle Velázquez 126 (disponen de varias), un nuevo espacio de confort al aire libre en el que puedes desayunar, almorzar, merendar o cenar con una oferta sana, natural y de máxima calidad y donde los clientes pueden llevarse la comida a casa con su servicio take away. La carta ofrece más de 50 productos entre carnes, pescados, entrantes, pastas, sopas, platos tradicionales y de alta restauración para un cliente exigente con su alimentación.

Pero no sólo los restaurantes tienen terraza, desde hace varios años podemos disfrutar de ellas en **hoteles** como el **Wellington** (www.hotel-wellington.com - 91 423 14 78). Un referente de elegancia, calidad y buen hacer al lado del Parque del Retiro y que desde el pasado año cuenta con el huerto urbano más grande del mundo en la azotea de un hotel, con magníficas vistas sobre los tejados del barrio de Salamanca: 14 parcelas de cultivo ecológico donde se pueden encontrar, entre otros: tomate, calabacín, hinojo, zanahorias, pimientos, berenjenas o judías verdes hasta hierbas aromáticas, que nutren de vegetales al restaurante **"Las Raíces del Wellington"**. Un concepto inimitable, liderado por el prestigioso Chef Javier Librero, donde poder encontrar una atractiva y sana carta de platos cocinados con las mejores variedades de verduras y hortalizas "exclusivas" con categoría "5 estrellas"; El hotel **Nh Eurobuilding** (www.nh-collection.com - 91 600 8146) tiene una oferta gastronómica más que interesante, el buque insignia de la cadena cuenta con el restaurante Domo, asesorado por el aclamado chef Paco Roncero, dirigido por uno de los chefs más prestigiosos de la Compañía, Luis Bartolomé, y con presencia de uno de los bartender más alabados del momento, Diego Cabrera. **DOMO by Roncero & Cabrera** es un espacio sofisticado en el que diseño y alta gastronomía se dan cita para una experiencia inigualable. Su terraza es un espacio innovador y único donde podrás disfrutar de un ambiente cosmopolita y glamuroso y, probablemente, de los mejores cócteles de la capital. La calidad, la técnica, la exclusividad e innovación caminan de la mano para ofrecerte algo único. No te la pierdas. Situada muy cerca de la estación de Atocha, nos encontramos el hotel **AC Atocha** (www.marriott.com - 91 5062221) Es un enclave ideal para viajeros, huéspedes y foráneos. Una oportunidad para relajarse en un entorno selvático que invita a la relajación. En cuanto a la oferta gastronómica es variada: puedes picar (únicas sus croquetas o su jamón ibérico), tomar un sandwich o una ensalada o, si quieres algo más contundente, te recomiendo no dejes de probar el carpaccio de tomate con mozzarella y vinagreta de pesto o el solomillo de ternera. Raciones generosas, materia prima de calidad y



servicio atento y esmerado son elementos básicos de su éxito. Para la sobremesa, afterwork o para la noche, disponen de una carta de Gin&Tonic con referencias Premium de primer nivel. Una parada imprescindible en tu quehacer diario; Sus 1000 m² de frondosa vegetación en pleno Paseo de la Castellana convierten **El Jardín de Miguel Angel** (www.hotelmiguelangel.com - 91 4520537) en un lugar único para disfrutar de su frondosa vegetación y de un verdadero remanso de paz y tranquilidad. Su oferta gastronómica viene de la mano del Chef Manuel Prats. Su cocina mediterránea está realizada con las mejores materias primas y cuenta con un servicio exclusivo. Pero si lo que necesitas es tomar algo rápido, en su corner puedes disfrutar de las mejores tapas (Berenjenas fritas con Salmorejo, Chipironcitos a la Romana con Alioli y Encurtidos, Langostinos en crujiente de patatas y pampinas con mostaza de Dijon o sus albóndigas de Rabo de Buey sobre Lentejas Verdes y Caramelo de Pedro Ximénez). Todos los jueves durante el verano, podrás además disfrutar de actuaciones en vivo en un marco incomparable; pero si hablamos de referentes en Madrid, no podemos olvidarnos del emblemático **Ritz** (www.ritz.es - 917016767). El estilo eterno y la elegancia de este centenario hotel lo convierten en el símbolo del lujo por excelencia, un lugar para ver y ser visto y en el que no sólo disfrutarás de su gastronomía, sino, también de un entorno idílico que no te dejará indiferente. A su espléndida terraza (con un menú a la carta más exclusivo y entorno único y elegante) y a sus magníficos jardines (con un menú de tapeo, *Made in Spain*, a precios más asequibles, pero con la misma calidad que su hermano mayor), podrás acceder desde el mismo restaurante Goya o si lo prefieres desde la calle. En la **terrazza**, las mantelerías de hilo cubren sus fabulosas mesas de mármol, sus toldos azules, emblema de la casa, te protegerán del sol, la música del pianista acompañará tu elección y todo ello maridarán a la perfección con cualquiera de los platos que inundan su carta y con sus magníficas referencias vinícolas (casi 400). Su cocina tradicional destila aires vanguardistas y viene de la mano del chef Jorge González, toda una garantía de saber hacer. Su fantástica escalera da paso a un lugar único, el **Jardín**, en el que su fontana al más puro estilo italiano o su pequeño estanque, combinan a la perfección con bellas especies de árboles cedidos por el cercano Real Jardín Botánico. Los domingos disponen de Brunch (aperitivos, ensaladas, cocina española e internacional, pescados y carnes de primera clase, quesos y tentadores postres a un precio más que interesante). Todo un lujo que deberías de probar en una de las mejores zonas de Madrid.

Por último, quiero recomendaros un lugar de moda, frente al Retiro en el que podrás disfrutar de una copa afterwork o tras una cena rodeado de gente guapa, me estoy refiriendo a **Hoyo 19** (www.hoyo-19.com - 620519090). Este mítico local, ubicado en pleno barrio de Salamanca, abre su terraza de miércoles a domingo a partir de las 19:30h en Julio y en Agosto de miércoles a sábado a partir de las 22h. Cuenta con una pequeña carta de picoteo dulce y salado ideal para acompañar una buena caña de cerveza o una copa de vino, mientras se disfruta de una excepcional vista al Parque de El Retiro y a la Puerta de Alcalá. Cuando cae la noche la selección de cócteles y bebidas Premium de su carta es la mejor propuesta para seguir disfrutando de la terraza, o bien continuar dentro del local, donde son frecuentes las actuaciones y conciertos de música en vivo. No es extraño que sea un local idóneo para celebrar eventos, fiestas de empresa, copas post boda o cumpleaños. ¡Que las disfrutes!





Por Nuria Domínguez

Thessa vive en Hamburgo, Alemania y, para celebrar la fiesta de su 16 cumpleaños quería hacer algo grande. Tanto, que se equivocó y la convocatoria a la celebración en Facebook se convirtió en un evento al que se podían apuntar sus amigos y los amigos de sus amigos. Por ello, más de 15.000 personas pulsaron el botón “asistiré”, lo que llevó a la chica a llamar a la policía e intentar minimizar los daños, porque la presencia de toda esa gente en un chalet adosado se avecinaba catastrófica. Al final, “sólo” acudieron 1.500 personas que no pudieron entrar pero, al ver que no habría macrofiesta en la casa de la chica, organizaron el coto en el exterior, provocando todo tipo de destrozos en los jardines.

Seguro que muchos estaréis pensando que se trata de otra peli de adolescentes que aprovechan la ausencia de sus padres para liarla parda. Pues de peli nada, es una historia real como la vida misma y lo podéis encontrar en youtube sin problemas. Pero es cierto que la estampa resulta absolutamente cinematográfica. ¿A que os habéis acordado de la que montan Tom Cruise y Rebecca de Mornay en *Risky Business* (1983, Paul Brickman)? Pues yo también. Y de ahí este artículo.

Además me imaginaba que, con la llegada de los calores veraniegos, iban a aflorar en la cartelera y en las televisiones las películas de jovencitos con las hormonas a punto de nieve, como los hongos en las piscinas. Los códigos y convenciones de este cine varían en función del contexto cultural de la película, pero son de claro corte machista y suelen incluir bailes, alcohol, sustancias ilegales, el instituto, deportes de grupo, fiestas nocturnas, primeros romances, y demás clichés de la cultura pop estadounidense. Sin embargo, por encima de todos los detonantes argumentales está el sexo en todas sus variantes: aumentar la lista de conquistas, seducir a la chica de tus sueños y lo más importante: perder la virginidad, perder la virginidad, perder la virginidad.



La utilización de estereotipos es tan frecuente que los personajes rara vez se escapan a los tópicos y patrones de media docena de grupos sociales: El deportista y la animadora, el club de empollones y frikis, el chico recién llegado, el inadaptado, el gordito patoso, el profesor estricto... La lista tal vez abarque alguno más que ahora se me escapa. Da igual. En todo ellos los científicos han podido aislar un gen común, el de la estupidez. Si tenemos en cuenta esta premisa y la aceptamos sin prejuicios, nos espera una generosa y divertida cadena de trastadas y de situaciones inverosímiles altamente divertidas, y un victorioso colofón. Al final estas comedias suelen tener más moralina de lo que parece y siempre terminan ejemplarizando sobre lo que es ser joven. No faltan el rechazo de los prejuicios raciales, la ridiculización de la violencia, la crítica a las formas autoritarias de algunos padres y profesores y la defensa incondicional de la pandilla y de la amistad.

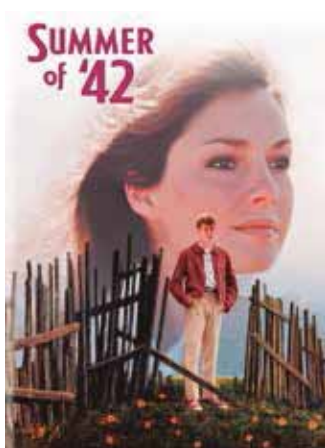
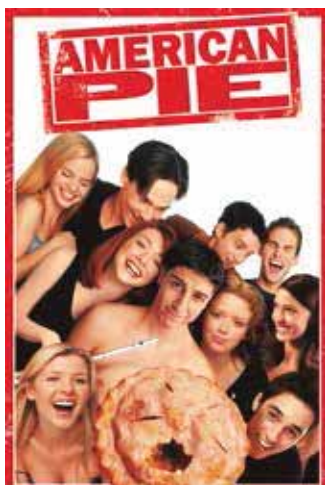
A este tipo de cine en Estados Unidos lo llaman Teenage Sex Comedy y aunque no llega a ser más que un sub-género bastante despreciado por la crítica, cada generación se lanza como loca a ver sus propias películas: son una especie de iniciación. El germen podríamos situarlo en los 50 cuando el mundo descubrió a través de la gran pantalla las chaquetas de cuero, las motos, el rock&roll y a los jóvenes rebeldes. Marlon Brando (*Salvaje*, L. Benedek, 1953), James Dean (*Rebelde sin causa*, Nicholas Ray, 1955), Elvis Presley (*King Creole*, Michael Curtiz, 1958) y Sidney Poitier (*Semilla de maldad*, R. Brooks, 1955) son sólo algunas de las grandes estrellas y grandes películas que salieron de la década.



En los 60 los jóvenes comienzan a salir más ligeritos de ropa y trasladan sus calentones a la playa convirtiéndose en los primeros “beach boys”. Es la década por excelencia de estrellas juveniles como Sandra Dee (*En una isla tranquila al sur*, Delmer Daves, 1960), su partenaire en esa película Troy Donahue (*Parrish*, D. Davis, 1961) y Natalie Wood (*Esplendor en la hierba*, Elia Kazan, 1961). Y de ídolos musicales como Elvis (*El ídolo de Acapulco*, Richard Thorpe, 1963), Frankie Avalon (*Escándalo en la playa*, William Asher, 1963) y Bobby Darin (*Cuando llegue septiembre*, Robert Mulligan, 1961), marido en la vida real de Sandra Dee.

Las películas de adolescentes de los años 70 estuvieron marcadas por la deliciosa *Verano del 42* (Robert Mulligan, 1971), el clásico de George Lucas *American Graffiti* (1973), y por *Fiebre del Sábado Noche* (John Badham, 1977) y *Grease* (Randal Kleiser, 1978), dos blockbusters protagonizadas por el nuevo icono cultural, John Travolta. Pero serían dos títulos que sirvieron para cerrar la década los que cambiarían para siempre el género teen aportándole una dosis políticamente incorrecta de sal gorda: *Desmadre a la americana* (John Landis, 1978) con el malogrado John Belushi, y *Los incorregibles albóndigas* (Ivan Reitman, 1979) donde hizo su debut cinematográfico Bill Murray.

Los 80 nos trajeron la guerra entre el Betamax y el VHS y una nueva modalidad de consumo, el mercado del videoclub. Tal vez por eso hubo más películas de adolescentes durante este período que en ningún otro. ¿Quién puede olvidar *Porky's* (Bob Clark, 1981), *Movida en la universidad* (Robert J. Rosenthal, 1982), *Despedida de soltero* (Neal Israel, 1984), *Los albóndigas en remojo* (Robert Butler, 1984), *Admiradora secreta* (David Greenwalt, 1985) o *La revancha de los novatos* (Jeff Kanew, 1984).





Como lo poco gusta y lo mucho cansa, tanta saturación de películas hizo que en los 90 los títulos protagonizados por adolescentes fueran pocos y salpicados. Los hermanos Farrelly monopolizaron el mercado de la comedia sobre colegas con su humor de pústula y semen (*Dos tontos muy tontos*, *Vaya par de idiotas*, *Algo pasa con Mary*). Hasta que Alicia Silverstone se coló en las pantallas de medio mundo con el éxito de taquilla *Clueless* (Amy Heckerling, 1995). Desde ese momento las chicas dejaron de ser un mero trofeo sexual y se incorporaron como parte activa del despropósito. Así vimos *Ya no puedo esperar* (Harry Elfont y Deborah Kaplan, 1998), que sirvió para lanzar la carrera de Jennifer Love Hewitt, *Nunca me han besado* (Raja Gosnell, 1999), con una divertidísima Drew Barrymore, y *Diez razones para odiarte* (Gil Junger, 1999) protagonizada por Julia Stiles y mi preferida, tal vez porque “el chico” es Heath Ledger. Cuando el milenio moría, el género Teenage resurgió cual ave Fénix con un título que bebía directamente de las fuentes clásicas, *American Pie* (Paul Weitz, 1999). De nuevo el siglo XXI abrió la puerta a un sinfín de títulos de humor procaz: *Juerga de solteros* (Gregory Poirier, 2001), *No es otra estúpida comedia americana* (Joel Gallen, 2001), *Los feos también mojan* (Ed Decter, 2002), *Chicas malas* (Mark Waters, 2004) -la película que, con un guión de Tina Fey, durante un breve instante convirtió a Lindsay Lohan en una de las actrices con más futuro-, *Virgen a los 40* (Judd Apatow, 2005), *Supersalidos* (Greg Mottola, 2007), *Dando la nota* (Jason Moore, 2012) o *Infiltrados en Clase* (Phil Lord y Chris Miller, 2012).

Películas como estas nos recuerdan a todos lo que es tener 15 años, unas notas muy mejorables, furores hormonales y estar deliciosamente fuera de control. Porque el espíritu adolescente viene de lejos; es una cuestión de mentalidad, no de edad. Es un filón narrativo que nunca se acaba y probablemente nos sobreviva como las cucarachas. Eso sí, ¿el cine? El cine está en otra parte.

Puro Teatro

Ballet Clásico de St. Petersburgo.

Teatro Compac Gran Vía.

Del 7 de Julio a 8 de agosto.



El Ballet Clásico de St. Petersburgo, compañía fundada por el solista principal de Mariinskiy Ballet Andrey Batalov, nos presenta *El Lago de los cisnes* de 7 a 19 de julio y de 28 julio a 8 de agosto y *Giselle*, de 21 a 26 de julio. Con las actuaciones estelares de Andrey Batalov y Konstantin Kuznetsov, dos de las más destacadas figuras de la danza internacional. El mejor ballet. ¡No te lo pierdas!

La verbena de la Paloma.

Teatro Compac Gran Vía.

Del 12 al 16 de agosto de 2015.



Nieves Fernández de Sevilla regresa de nuevo a Madrid para presentarnos una de las zarzuelas más conocidas que fue estrenada en 1894. El maestro Bretón la terminó en sólo 19 días y se inspiró en el Madrid popular de aquél momento y en un hecho real de un joven que, lleno de celos, provocó un escándalo en la verbena al ver a su novia de la mano de un anciano boticario. El género chico en su máximo esplendor.

La Oración Flamenca. *Teatro de La Latina. de 31 de Julio a 30 de Agosto.*



El guitarrista Tito Losada conjuga la solemnidad religiosa y el fervor flamenco con la contemporaneidad visual, siguiendo el rito cristiano de la misa con una mirada intercultural e interreligiosa. La fusión del flamenco y el poder escénico se dan la mano con una escenografía rompedora para recrear una historia universal de búsqueda existencial que gusta a todos los amantes del arte y que recuerda, por su modernidad, complicidad espiritual y recursos emotivos y musicales de celebración, al góspel de Nueva York.

No te vistas para cenar.

Teatro Amaya. Hasta 30 septiembre

Fernando es un hombre que invita a su amante a pasar el fin de semana en su casa aprovechando la ausencia de su mujer, que ha ido a visitar a su madre. Como coartada ha invitado también a su amigo Carlos, y además ha contratado a una cocinera para que no falte de nada; pero las cosas no saldrán como él espera. Carcajadas aseguradas



ELOY | MAR | BART | MAR | FRAN
ARENAS | ABASCAL | SANTANA | DEL HOYO | NORTÉS



BURUNDANGA

(EL FINAL DE UNA BANDA)

LLENA DE GIROS SORPRESIVOS...
HAY COMEDIA PARA RATO

EL PAÍS

DE JORDI GALCERÁN

DIRECCIÓN
GABRIEL OLIVARES

TANTO DARLE VUELTAS Y LA SOLUCIÓN LA TENÍA
BURUNDANGA... UN TEXTO INGENUOSO

EL MUNDO

Voces. Sara Baras.(MADGARDEN).

DE 28 A 31 DE JULIO. Real Jardín Botánico Alfonso XIII

Voces es una obra flamenca tipo concierto con un solo hilo argumental en la que se representan los diferentes palos del flamenco (Seguirilla, taranta, farruca, tiento, solea, tangos, solea por bulería, romance, bulería...) de una manera especial, dándolos su identidad pero salpicándolos de detalles. La pretensión principal es la de compartir esta llama a través de la entrega y el riesgo del directo, fusionando tradición, libertad, disciplina, corazón, sobriedad, templanza, teatralidad, sencillez, respeto, admiración, agradecimiento... no sólo a la hora de crearlo sino también al interpretarlo. Sara Baras nos ofrece lo mejor de sí misma en un espectáculo lleno de emoción en el que rinde homenaje a los legendarios artistas flamencos que influyeron en ella como Paco de Lucía, Camarón de la Isla, Antonio Gades, Enrique Morente, Moraíto, y Carmen Amaya.



El Rey León. Teatro Lope de Vega.

El Rey León es la mayor producción teatral jamás presentada en España. Desde su estreno en octubre de 2011 ya han sido más de un 1.700.000 de personas los que han disfrutado de esta gran producción que se ha convertido en todo un fenómeno a nivel nacional. Este verano ha comenzado su quinta temporada confirmándolo como un referente turístico y cultural para la ciudad de Madrid.

Es un musical excepcional, fruto de la unión de reconocidos talentos musicales y teatrales a nivel mundial y de la fusión de las más sofisticadas disciplinas de las artes escénicas africanas, occidentales y asiáticas que se ha convertido en un fenómeno cultural global aplaudido en los cinco continentes. Hasta ahora este espectáculo ha cosechado más de 70 premios de primera categoría en el mundo. ¡Descúbrelo sólo en Madrid!





C/ALCALÁ 81



TERRAZA HOYO 19

ABIERTA DE MIÉRCOLES A DOMINGO A PARTIR DE LAS 19.30 HRS. TODO JULIO
JUEVES Y VIERNES HASTA LAS 2.00 HRS. Y VIERNES Y SÁBADO HASTA LAS 2.30 HRS.



CARTA DE GIN TONIC / PICOTEO DULCE Y SALADO / LOCAL CON ESCENARIO Y 4 PANTALLAS.
IDEAL PARA EVENTOS, CUMPLEAÑOS Y CONCIERTOS.

CONTACTO: 620 519 090 - INFO@HOYO19.COM - WWW.HOYO19.COM

Estuvimos en ...

Millesime (www.millesimemadrid.com)

El pasado mes de junio se celebró la IX edición de Millesime en el que se rendía homenaje a la gastronomía mexicana. Con un cambio en sus fechas y bajo el nombre de Circus, dimos la bienvenida al verano y descubrimos las mejores propuestas gastronómicas. En el espacio Affligem - la cerveza belga por excelencia-, se hicieron entrega de los Premios Millesime 2015 que este año recayeron en: FILANDON (Restaurante Aclamado por el Público), CLUB ALLARD (Restaurante del año), TABERNA PEDRAZA (Mejor Concepto), SACHA (Restaurante con mejor producto) y KABUKI (Trayectoria).



Havana 7: Historias que cuentan

También el pasado mes de junio, acudimos a la que sería el último (de esta temporada) *Havana 7*. Historias que cuentan, esta vez dedicado a los presentadores de TV. Con homenaje a Jesús Hermida y con unos invitados de excepción (Guillermo Summers, Javier Capitán, Antonio Castelo y Tony Garrido) y, de la mano de la incombustible Marta Robles, disfrutamos de una velada de buena música, grata charla y mejores cócteles elaborados con Havana 7. Esperamos con muchas ganas la siguiente temporada.

Wine&Fly Collection

Iniciativa más que interesante que, de la mano de Mateo Wines, te transportará en un viaje alrededor del mundo con sólo catar alguno de sus vinos. Prepara el Pasaporte. www.mateowines.com



Siar 2015: Salón Internacional de alta relojería

Nos acercamos a la presentación de este fabuloso salón en el que se dan cita lo más granado en cuanto a relojería se refiere. Con la presencia de la Duquesa de Montoro, se dieron cita grandes marcas como *Jaeger-LeCoultre*, *Bell&Ross*, *Panerai*, *Cartier*,...que nos mostraron sus últimas creaciones en un entorno de ensueño.

Pelotari (www.pelotari-asador.com - 91 5782497)

Acaba de cumplir 25 años y sigue con el buen hacer de siempre. Su decoración rústica, sus paredes azules y su acogedor entorno, te ofrece, probablemente, la mejor gastronomía vasca de la ciudad. De la mano de Paco López - jefe de cocina- y Enrique Fernández -jefe de sala- y con las mejores materias primas como referencia indiscutible, el paladar más exigente disfrutará de una jornada única. Inolvidables son su pastel de puerros, las anchoas a la bilbaina o platos como el chuletón de vacuno mayor, el solo-millo con foie, el rape de barriga negra a la brasa o el bacalao al pil-pil . Y para rematar, ¿qué mejor que su fabulosa Pantxineta? Si eres un amante del buen vino, dispone de una carta con más de 275 referencias y rica en D.O y unos precios que hará difícil la elección. Una apuesta segura que no te dejará indiferente, sus 25 años dan fe de ello. ¡feliz aniversario de plata!



Piscolabis (www.piscolabismadrid.com - 91 2451781)

Restaurante acogedor y diferente, un punto de encuentro para desconectar en el mejor ambiente. Perfecto para almuerzos o cenas entre amigos y largas sobremesas. Su cocina mediterránea de vanguardia se codea con algunas deliciosas recetas japonesas y mejicanas que te sorprenderán y todo ello, acompañado de una cuidada selección de los mejores vinos nacionales e internacionales. Pero Piscolabis es más, sus desayunos y meriendas a base de deliciosa bollería y tartas caseras son un must a probar y el menú de mediodía y su carta de pinchos, lo convierte en parada obligatoria si estás por el barrio; para el fin de semana, no te puedes perder su recién incorporado brunch. Un lugar ideal al que ir a cualquier hora del día y en el que sus camareros siempre te recibirán con una sonrisa



Metro Bistró (www.metro-bistro.com - 91 5429521)

Situado frente al Templo de Debod (disponen de otro al lado de la Plaza Mayor) este coqueto restaurante ofrece una cocina multicultural de la mano del joven Chef Matías Smith. Es autodidacta, pero ha descubierto y profundizado en la cocina del mundo extrayendo lo esencial y ha experimentado con diferentes materias primas y sabores, consiguiendo así, con gran éxito, ofrecer creaciones propias y originales. Su cocina cosmopolita y diferente gana adeptos a diario y sus excelentes platos únicos dejarán boquiabierto al paladar más exigente. Entre sus creaciones: *Ceviche de vieira patagónica, Hongos confitados con chalotas y trompeta negra crujiente, Raya Crujiente, ensalada de escarola y vinagreta de ajo negro o Carrillera ibérica con cacao de la selva* y para rematar, ¿qué mejor que el *Chocolate en rama con rayadura de lima*? (dispone de un Menú degustación de 7 platos por 38€). La carta de vinos sorprende por lo variada y cuenta con referencias de diferentes partes del mundo. Servicio joven, eficiente que no dudará en asesorarte a la hora de elegir entre sus múltiples propuestas. Coge tu pasaporte, acércate y descubre nuevos sabores.



©María Giménez Molina & Alberto Ruiz López



©María Giménez Molina & Alberto Ruiz López

Vinateros28 (www.vinateros28.com - 91 3281229)

A caba de cumplir su primer año y ya es todo un éxito. Antonio González, su alma mater, apuesta por la cocina de mercado y la materia prima de primera calidad. Su idea es la de fusionar la gastronomía clásica con un toque marcadamente personal que le da su sello de identidad. Su entusiasmo, ilusión y pasión, queda plasmado en cada una de sus creaciones. Su terraza, aunque no muy grande, es muy acogedora y cálida. No dejes de probar sus *arrozcos, el tartar de atún, las sardinas marinadas con parmentier de frutos secos, sus cremosas croquetas de jamón o langostinos crujientes con romesco o sus habitas tiernas con chipirones y langostinos*. Y, por supuesto, para poner la guinda a la comida y tener una dulce despedida qué mejor que el *crujiente de almendras con mascarpone y fruta de la pasión, las filloas de crema con helado de vainilla o el coulant de chocolate con helado*. ¿no te apetece?;



BALLET FLAMENCO DE MADRID

PRESENTA

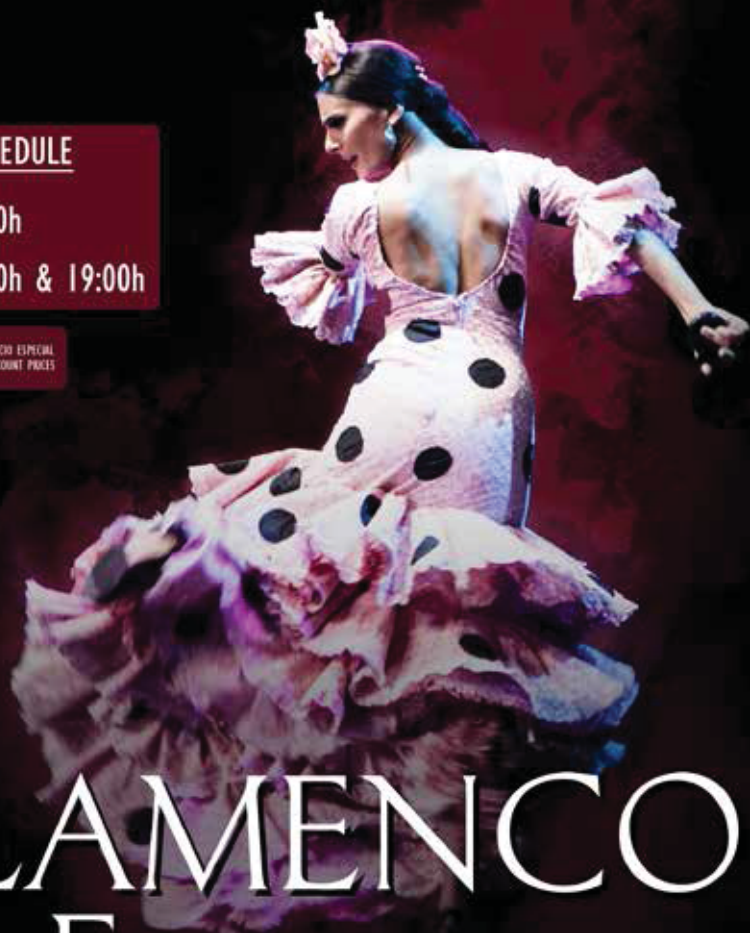
TEATRO
ARLEQUÍN
GRAN VÍA

HORARIO / SCHEDULE

MARTES A SABADO
TUESDAY TO SATURDAY 19:00h

DOMINGO
SUNDAY 17:00h & 19:00h

DOMINGO
SUNDAY 17:00h PRECIO ESPECIAL
DISCOUNT PRICE



FLAMENCO FEELING

THE BEST FLAMENCO SHOW IN MADRID

New Grog Club (914 356 822)

Los amantes de los cócteles y la buena música están de enhorabuena con la apertura en pleno barrio de Salamanca de New Grog Club, propiedad del grupo Estay. Un nuevo cóctel bar y club de música en vivo. El mejor plan para desconectar del día a día y relajarse en un



ambiente íntimo y acogedor. Una gran ambientación musical -los jueves podrás disfrutar de conciertos en directo y las noches de los viernes y sábado cuentan con DJ Sessions- y un local decorado a la última, te harán disfrutar de lo lindo. Con más de 60 referencias de bebidas Premium, su carta cuenta con una gran selección de ginebras, whiskeys, tequilas, brandys, aguardientes, champagne y todo tipo de licores, pero New Grog Club destaca sobre todo por su amplia carta de cócteles, elaborados por el bartender Gazdaz Rares. Acércate y disfruta.

Finca Montepedroso (www.familiamartinezbujanda.com - 983 868 977)

Perteneciente a la familia Martínez Bujanda (Finca Antigua y Finca Valpiedra), es su bodega más pequeña. Cuenta con 25 hectáreas de viñedos a 750 m de altitud, localizados en un enclave privilegiado que otorgan a sus vinos una personalidad única. Elaboran un vino blanco de variedad Verdejo 100% y su producción es de unas 10.000 botellas. La añada de 2014 es de color pajizo con toques verdosos que denotan su juventud. Su aroma es claramente identificativo y resulta en boca corpulento para aperitivos aunque también maridaré a la perfección con arroces, risottos, pavo, pollo o codorniz. Tuvimos oportunidad de probar el de 2013, y el resultado fue el de un vino más dorado, redondo, de aromas primarios y mucho más evolucionado. En cualquier caso, ambas añadas resultaron estupendas y una gran apuesta a la hora de seleccionar un blanco para tu mesa.



entradas: www.teatrolatina.es

Teatro La Latina

Hoy
te mereces
EM/NA



BODEGA FINCA RIBERA
Ctra. de Remedio Pesquera, Km 35
Valluerna de Duero | 47359 Valladolid
T. 983 68 33 15 | F. 902 430 189

BODEGA EMINA RUEDA
Ctra Medina del Campo-Olmedo km 1,5 (S.157 - A6)
Medina del Campo 47400 (Valladolid)
T. 983 80 33 46 / F. 902 430 189

www.emina.es | emina@emina.es



WINEinMODERATION™
 4 oz. 100% Juice

#temerecesemina  