

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 /
Telefónica
Foundation

Museo Tifológico /
Typhological
Museum

CA2M: Más Allá

VIAJES / TRAVELLING

Star Clippers: Lujo a tu
alcance / *Star Clippers:*
Luxury accesible to you

BIENESTAR

Bañero Sicilia: ¿Nos vamos
de Bañero?

Hotel Niwa: Regálate
una escapada saludable

EL PLACER DE BACO

Bodegas Torres: Tradición
Familiar

Ardbeg y Glenmorangie:
Sabor Escocés

Gin&Tonic: La mejor elección

OCIO

La cena de los malditos

Delizia



auténtica historia

Una historia centenaria y llena de color que continúa viva
en nuestra arquitectura majestuosa, cultura vibrante y
espíritu único e inextinguible. Así es la auténtica Cuba,
descubrela en autenticacuba.com



Cuba

GRATIS
FREE
GRATUIT

Exposición

Theo Jansen

Asombrosas criaturas

Del 23 de octubre de 2015 al 17 de enero de 2016

Espacio Fundación Telefónica

C/Fuencarral 3, Madrid. Entrada Libre.

espacio.fundaciontelefonica.com

Despertando ideas se despierta el futuro



Telefónica
FUNDACIÓN

Foto: Aina Maria Turgentia Vela ©Theo Jansen

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**

EXPOSICIONES

- > Fundación Telefónica. No te la pierdas / Telefónica Foundation. Don't miss it **16**
- > Museo Tifológico / Typhological Museum **18**
- > CA2M: Más Allá **22**

DE VIAJE

- > Star Clippers: Lujo a tu alcance / Star Clippers: Luxury accesible to you **24**

BIENESTAR

- > Balneario Sicilia: ¿Nos vamos de Balneario? **28**
- > ¿Hace cuánto que no te regalas una Escapada Saludable? **31**

- > **GUIA GASTRONÓMICA** / GUIDE OF RESTAURANTS/
GUIDE DE RESTAURANTS **33**

EL PLACER DE BACO

- > Bodegas Torres: Tradición Familiar **46**
- > Ardbeg y Glenmorangie: Sabor Escocés **48**
- > Gin&Tonic: La mejor elección **50**

OCIO

- > Cinema Paradise: La Rebelión de las máquinas **58**
- > La cena de los malditos y Delizia **62**
- > PURO TEATRO **64**
- > NOTICIAS **67**



Edita: Edittur Madrid, S.L.U. Plaza Emilio Jiménez Millas, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz
 Directora Comercial: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Sandra, Solomax, Nuria
 Domínguez Fotografías: Ceditas 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 Expres 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 Expres 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 from 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 Consalvez

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
 Opera - líneas 2, 5

 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

EMT 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.

► **SANJERONIMOELREAL(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

EMT 14 - 19 - 27 y 45.



fotografía Felipe J. 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

 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.

Templo de Debod



TEMPLO DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

CATEDRAL DE LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

BASILICA SAN FRANCISCO EL GRANDE



PALACIO REAL



TEATRO REAL



PLAZA MAYOR



PUERTA DEL SOL





 **EXPRES AEROPUERTO**
IMPORT EXPRESS
sentido Atocha/Ito Atocha

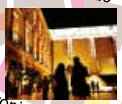
**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**



Cibeles

 **EXPRES AEROPUERTO**
IMPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/Ito Airport

**MUSEO THYSSEN
BORNEMISZA**



**MUSEO
DEL PRADO**



**SAN JERÓNIMO
EL REAL**



**JARDIN
BOTÁNICO**

**Real
Jardín
Botánico**



**MUSEO
REINA SOFÍA**

 **EXPRES AEROPUERTO**
IMPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/Ito Airport

**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



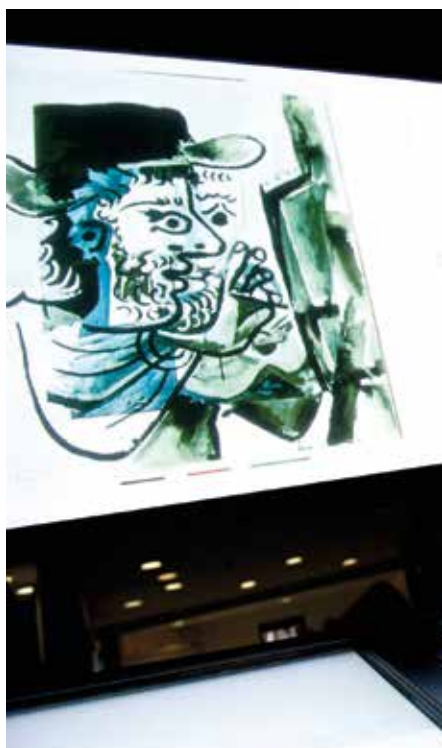


FUNDACIÓN TELEFÓNICA

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.

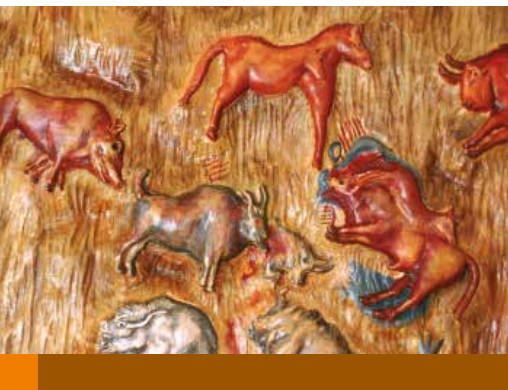
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

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 Typhlological Museum. a see and touch museum.

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





Inaem

“MÁS ALLÁ”

FERNANDO SÁNCHEZ CASTILLO.

23 OCT 2015 - 28 FEB. CA2M

El trabajo de Fernando Sánchez Castillo (Madrid, 1971) mira casi siempre a la Historia y, sobre todo, a su representación a través del arte. Su mirada es crítica con el uso de la violencia por parte del estado y utiliza el arte para expresar su repulsa, convirtiéndolo en una gran caja de resonancia. La presente exposición le lleva a pensar en el sentido del monumento y su capacidad de conmemoración y evocación así como la permanencia que el arte ofrece en el tiempo, fundamentalmente a través de la escultura (mármol o bronce) y su capacidad para garantizar la inmortalidad. Pero esta exposición es más, Fernando Sánchez Castillo nos ofrece, por cada trabajo otro que re-sitúa la misma idea algo más alejada del punto de partida para obtener un resultado más ambicioso. Por último, se fija directamente en la historia, desplegando a través de algunas estructuras sus tensiones y sus dramas.



The work of Fernando Sánchez Castillo (Madrid, 1971) looks almost always towards the history and, above all, to its representation through art. His gaze is critical to the violence imposed by the state and he uses art to express repulse, making it a great sounding board.

This exhibition takes you to think about the significance of the monument and its ability to commemorate and recall, as well as the continuity that art offers over time through sculpture (marble and bronze) and its ability to ensure immortality. However, this exhibition offers a bit more of art. Fernando Sánchez Castillo in each work offers other idea that relocates the same thought further away from the starting point to obtain a more ambitious outcome. Finally, he fixed directly in history, displaying some structures through his tension and dramas.

CA2M

EXPOSICIÓN

FERNANDO SÁNCHEZ CASTILLO
MÁS ALLÁ

23 OCT 2015 — 28 FEB 2016



CA2M
Centro de arte dos de Mayo
Av. Constitución 23
28931 Móstoles, Madrid

Cercanías C5 Móstoles
Metro L12 Pradillo
Entrada gratuita

De martes a domingo
11:00 a 21:00 h.
www.ca2m.org





STAR CLIPPERS: LUJO A TU ALCANCE *LUXURY ACCESSIONABLE TO YOU.*

Por Begoña A. Novillo

Nunca me han atraído en exceso los cruceros como forma de viaje, pero cuando me ofrecieron la posibilidad de realizarlo en un auténtico velero, pese a mi facilidad para el mareo, no lo pensé ni un minuto. Conocer Dubrovnik, Kotor, Corfú, Taormina, Pompeya....entre otros, fue una experiencia maravillosa que, estoy segura, repetiré. El concepto cambia de manera absoluta, no sólo por el tamaño y el número de pasajeros, sino por su exclusividad. Poder navegar confortablemente en barcos perfectamente acomodados a las más exigentes normas, con personal agradable que está pendiente de ti, con una gastronomía de alto nivel... hacen de la experiencia algo inolvidable.

I have never been really attracted in cruises as a way to travel, but when I was offered the possibility of doing it in an authentic sailboat, despite the fact I am easily seasick, I did not think of it for a minute. Meeting Dubrovnik, Kotor, Corfu, Taormina, Pompeii among others, it was a wonderful experience, I'm sure, I will do it again. The concept totally changes, not only about the size and the number of passengers but by its exclusivity. The possibility to be able to navigate comfortably in a boat perfectly accommodated to the highest standards, with a pleasant staff who is in tune with you, with a high level gastronomy ... make



La compañía Star Clippers fue fundada en 1989 por un entusiasta de la navegación, Mikael Kraft. Compuesta por 3 veleros, Star Flyer (1991) y Star Clipper (1992) -gemelos- y el Royal Clipper(2000) -el mayor barco de vela de su tipo en el mundo-, los tres son recreaciones modernas con la más alta tecnología, de los clásicos veleros que dominaban los océanos del mundo en el S. XIX. Se denominaban Clíperes porque cortaban las olas, eran ligeros y veloces y contribuyeron enormemente a los intercambios comerciales en la denominada “edad dorada de la vela”. A partir de 2017, la compañía contará con un nuevo barco (réplica casi perfecta de France II de 1911) que se convertirá en el más grande y ambicioso yate construido en el mundo con capacidad para 300 viajeros.

this experience unforgettable.

The company Star clippers was founded in 1989 by Mikael Kraft, a sailing enthusiast. Composed by 3 sailboats, Star Flyer (1991) and Star Clipper (1992)- twins-and the Royal Clipper (2000) -the largest sailing ship of its kind in the world- all three are modern new versions with the highest technology of classic sailing ships that dominated the world's oceans in the XIXth Century. They were called Clippers because they cut waves, they were light and fast and greatly contributed to trade in the so-called “golden age of sail.” From 2017, the company will have a new boat (almost a perfect replica of France II of 1911) which will become the largest and most ambitious yacht built



El Star Flyer y el Star Clipper con capacidad para 170 pasajeros, disponen de una gran zona para tomar el sol en cubierta, dos piscinas, masaje tailandés, tratamientos de belleza, equipamiento para deportes acuáticos, un bar cubierto con zonas al aire libre, un salón con piano, Biblioteca con acceso a internet, tienda "Sloop Shop" y un comedor Open Seating. Hay siete clases de cabinas, desde la lujosa "Owner's Cabin" con bañera de hidromasaje hasta camarotes interiores. 81 de las 85 cabinas de cada barco, tienen un ojo de buey o abren a cubierta y todas ellas gozan de un espacio confortable dotado de todas las comodidades.

El Royal Clipper (inspirado en el "Preussen"), de cinco mástiles, ostenta el Récord Guinness por el ser el barco en su categoría más grande del mundo con capacidad para 227 pasajeros. El diseñador británico Donald Starkey fue el encargado de la decoración de interiores, de estilo Eduardiano, realzados con toques náuticos tradicionales. Dispone de 3 piscinas, una con suelo de cristal que filtra luz a través de un atrio de tres niveles para el salón comedor que se encuentra debajo. Hay un bar tropical cubierto y zonas al aire libre, un elegante Piano Bar, una Biblioteca con acceso a internet, plataforma para deportes acuáticos, servicio de peluquería, masaje y tratamientos de belleza y habitaciones con ojos de buey para admirar el fondo marino. El alojamiento lo conforman 2 Owner's Suites con bañera de hidromasaje, 14 suites con balcones, 2 cabinas a cubierta, 90 camarotes dobles exteriores y 6 cabinas dobles interiores todas con baño privado.

in the world with capacity for 300 passengers.

The Star Clipper and the Star Flyer which can welcome 170 passengers, have a large area for sunbathing on the deck, two pools, Thai massage, beauty treatments, water sports equipments, a covered outdoor bar areas, a lounge with piano, a library with internet access, "Sloop shop" and an Open Seating dining room. There are seven types of cabins, from the luxurious "Owner's Cabin", with hydromassage bathtub, to interior cabine. 81 of the 85 ship's cabin of each boat have a porthole or open deck and they all enjoy a comfortable space equipped with modern comfort.

The Royal Clipper (inspired by the "Preussen"), with five masts, holds the Guinness Record for being the largest ship in the world on its category, with a capacity of 227 passengers. The British designer Donald Starkey was responsible for the indoor decoration, Edwardian style, enhanced by traditional nautical touches. It has 3 swimming pools, one with glass floor that filters the light through an atrium of three levels, to the living room beneath. There is a covered tropical bar and covered outdoors areas, an elegant Piano Bar, a library with internet access, water sports platform, a hair salon, massage and beauty treatments and rooms with portholes to admire the seabed. The accommodation is made of two Owner's Suites with spa bath, 14 suites with balconies, 2 cabins on deck, 90 outward-facing doubles and 6 double interior cabins all with private bathrooms.





Los itinerarios incluyen travesías por Grecia, Turquía, Italia, Croacia, Malta, Lisboa, Málaga, Barbados, Córcega, Montenegro, Estambul,.... y estará de vuelta en Tailandia, Malasia y Singapur con cruceros entre diciembre de 2016 y abril de 2017.

El lujo nunca ha dejado de estar de moda y ahora más que nunca está a tu alcance de la mano de Star Clippers. Cruceros exclusivos preparados para que los pasajeros disfruten del romance de navegar en un verdadero velero, en un ambiente relajado con altos estándares en lo referente al servicio y exquisito trato. Un verdadero capricho que no deberías perderte.

The itineraries include journeys through Greece, Turkey, Italy, Croatia, Malta, Lisbon, Malaga, Barbados, Corsica, Montenegro, Istanbul, and will be back to Thailand, Malaysia and Singapore with cruises between December 2016 and April 2017.

Luxury has never ever stopped be fashionable and now more than ever is at your reach from Star Clippers. Exclusive cruise prepared for passengers to enjoy the romance of sailing on a real sailboat, in a relaxed atmosphere with high standards in relation to service and exquisite treatment. A real treat that you should not miss.



¿Nos vamos a un Balneario?

Por Begoña A. Novillo

A poco más de 200 kms de Madrid puedes encontrar un remanso de paz en el que descansar y relajarte del stress de la ciudad. ¿Dónde?, pues en los Balnearios Sicilia (4*) y Balneario Serón (3*), situados en la localidad de Jaraba. Más de 150 años de tradición termal y tradición familiar, unas instalaciones novedosas, los mejores tratamientos, un personal eficaz, una gastronomía de vanguardia ...hacen de estos Balnearios la mejor de las elecciones para lograr desconectar del mundanal ruido.

Los Balnearios Sicilia y Serón ofrecen un turismo de bienestar y ocio integrados dentro del paisaje que les rodea, sí, integrados es la palabra adecuada, la naturaleza emerge en forma de rocas en muchas de sus estancias y su piscina termal ubicada en una gruta natural, con vistas y acceso al exterior, resulta muy novedosa. Sus aguas termales y curativas y los múltiples tratamientos que realizan - facial al caviar, corporal antienvjecimiento, de algas anticelulítico, chocolaterapia... (no te pierdas el masaje con velas y masaje Niágara -bañera de hidromasaje con múltiples chorritos controlados por ordenador. Inmerso en agua directa de manantial, todo el cuerpo recibe secuencialmente un masaje completo.)- son una opción turística que estoy segura te encantará (solo, en pareja o en familia) y desearás repetir.

El balneario Sicilia fue premiado en 1908 con la Medalla de Oro de la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza y 100 años después y coincidiendo con la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, se le otorgó la medalla Basilio Paraíso a su trayectoria centenaria.

Si además, tras el relajo y disfrute que te ofrecen estos dos balnearios, te interesa descubrir algo más, qué mejor que acercarte al Monasterio de Piedra. Está a sólo 20 kilómetros y disfrutarás de la naturaleza en estado puro, o ¿por qué no, dar un paseo por los alrededores y avistar alguna de las 70 parejas de Buitres que rondan por la zona? Ya ves que un fin de semana se queda corto para tan grata experiencia. Aléjate del mundanal ruido, del móvil, abandona el estrés y acércate a los Balnearios Sicilia o Serón y disfruta en pleno del mejor bienestar. Te están esperando.

www.balneariosicilia.com





Boutique Madrid:

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

lladro.com



LLADRÓ

HANDMADE PORCELAIN
Spain

Claudia Traisac Gracia Olayo Belén Cuesta Anna Castillo Richard Collins-Moore

La Llamada

Un musical de Javier Ambrossi y Javier Calvo

"TODO UN FENÓMENO."

★★★★★ Marcos Ordóñez. EL PAÍS

**"REPARTO EN ESTADO
DE GRACIA."**

★★★★★ SHANGAY

**"ENERGÍA
DESBORDANTE."**

★★★★★ EL MUNDO

**"FRESCURA, RISAS, MÚSICA EN DIRECTO
Y UN MAGNÍFICO ELENCO.
¡SOBRESALIENTE!"**

★★★★★ REVISTA TEATROS

**"EL MUSICAL
MÁS APLAUDIDO
DE ESPAÑA."**

★★★★★ HARPER'S BAZAAR

**"EL ÉXITO TEATRAL
DE CULTO DE LA TEMPORADA."**

★★★★★ ICON

**"EL TRIUNFO
DE LA SENCILLEZ
INTELIGENTE."**

★★★★★ EL PAÍS



ENTRADAS EN
lallamadaelmusical.es

VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS. TEATRO LARA

 **lara**
TEATRO



¿Hace cuánto tiempo que no te regalas una **Escapada Saludable?**



Niwa Hotel & Spa ofrece irresistibles opciones para disfrutar solo o en compañía. Una escapada de lujo a menos de 1 hora de Madrid, en la que buenos hábitos, mimos y cuidados están asegurados gracias a los tratamientos especiales pensados para que disfrutes (relajantes, antiaging, adelgazantes, anticelulíticos y drenantes), con circuito de Spa, piscina climatizada, personal-trainer, pilates, yoga, solárium, y una alimentación saludable. Un regalo para disfrutar con los cinco sentidos en la bella Brihuega, el Jardín de La Alcarria.



Reservas:
+34 949 28 12 99
+34 606 41 07 88
info@hotelspaniwa.com

Pº Jesús Ruiz Pastor, 16
19400 Brihuega
(La Alcarria, Guadalajara)

CAPERUCITA ROJA

EL MUSICAL

SÁBADOS
A LAS 16.30H
TEATRO GALILEO



DE SARA PÉREZ
Y FELIPE FORASTIERE

Pequeño
TEATRO
GRAN VÍA

LAURA

Y EL ENIGMA
DE LA MÚSICA PERDIDA
EN EL VAGÓN DE METRO

DE SARA PÉREZ Y TINO ANTELO



2ª TEMPORADA

DOMINGOS
A LAS 12.30H
PEQUEÑO TEATRO
GRAN VÍA

LA COJA

LA COJA PRODUCCIONES PRESENTA

HANSEL Y GRETEL

Un musical de DANIEL RINGLITS y FERRAN GONZÁLEZ

“GENIAL Y DIVERTIDO”

UN MUSICAL FAMILIAR MUY RECOMENDABLE
ESCENA MADRID

NUOVO TEATRO ALCALÁ



SÁBADOS
A LAS 16.30H

SALA 2 DEL NUEVO
TEATRO ALCALÁ

entradas.com

VENTA DE LOCALIDADES

902 400 222

www.elcorteingles.es





Guide of restaurants



Guide de restaurants

Ресторанный гид

Guía de restaurantes

TEATRO AMAYA

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

Venta entradas
teatroamaya.com

DIRECCIÓN: ALBERTO & DAVID BLASCO
PASEO GENERAL MARTÍNEZ CAMPOS 9. TEL. 91 593 40 05

ARTURO FERNÁNDEZ

BRUNO
CIORDIA

2^a
TEMPORADA

ENFRENTADOS

DE BILL C. DAVIS



PREMIO MOLIERE 1997
FRANCIA



THEATRE WORD AWARD
EEUU



DRAMA DESHAWASHI
EEUU



YA A LA VENTA EN

+ entradas.com +
902 488 488

VENTA DE LOCALS UNICOS
902 400 222
Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



12 ÚNICAS SEMANAS EN CARTELERA

SÍGUENOS EN

Restaurante **Asador Real**



ESPECIALIDADES

Cordero y Cochinillo 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

Premiados en dos ocasiones con el 1º Premio de
Cortadores 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 gratuito 2 horas: Pza. Oriente, Pza. Mayor, Pza. Las Descalzas.
Reservas: Telfs.: 91 547 11 11 - 91 559 85 85
reservas@asadorreal.com
www.asadorreal.com

teatrolatina

entradas: www.teatrolatina.es

¡CO-CO-UA-UA!

A PARTIR DEL
10 DE OCTUBRE



UN MUSICAL BASADO EN LOS ÉXITOS DEL PASADO:

"La Bola de Cristal", "Sancho Quijote", "Las Tablas de Multiplicar",
"Sopa de Amor", "La vuelta al mundo en góndola",
"¡Chas! y aparezco a tu lado", "Vístete a la moda"...

PATROCINAN:

MÁSMÓV.L



WWW.COCOUAUAOFICIAL.COM



PATROCINADOR DEL TEATRO



COLABORAN



VENTA DE ENTRADAS



GRUPOS



@TeatroLaLatina

Teatro La Latina

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

Acogedor restaurante con una decoración sencilla que no empaña su excelente comida. La Carnes Rojas y el Pescado Fresco (Lubina Salvaje, Cogote de Merluza, Cocochas de Bacalao) son la base de su cocina.

A cosy 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/ Veneras, 4 - 28013 Madrid



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

Tels. 91 541 91 78 / 91 559 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.

La Sopa Boba. Una experiencia culinaria única.

Cuando traspasas el umbral de La sopa boba, te das cuenta de que la experiencia va a ser diferente. Imaginativo, acogedor, algo infantil, luminoso, pero sobre todo y ante todo, original, igual de original que su propietario y chef Fernando Limón, un chef atípico cuya personalidad se plasma en cada rincón. En sus platos nos demuestra su experiencia viajera con homenajes a la cocina japonesa entre otras y su agudo ingenio a la hora de mezclar excelentes materias primas. La experiencia resulta increíble (podría tener estrella Michelin sin problema) a un precio más que razonable. Sus creaciones son únicas, están elaboradas para ser disfrutadas con los 5 sentidos y satisfacerte en las mejores ocasiones. Su presentación llama la atención -una cafetera italiana para presentarnos un Salmón de Alaska marinado y ahumado con salsa de shisho o una maceta y regadera (con Maracuyá) para uno de sus postres más característicos-, pero lo que más sorprende son sus excelentes productos y la combinación que hace de ellos para deleitarnos sobremanera con creaciones únicas como el Bombón de aceitunas, anchoa y vermouth, Jamón ibérico de Atún rojo o Sardinias marinadas y ahumadas con lavanda y romero con guacamole ligero (se ahuman en nuestra presencia sobre mini rejilla-barbacoa). La carta de vinos es amplia y variada y recoge DO clásicas como Rioja, Ribera de Duero, Toro, Somontano y referencias del mundo al incorporar vinos de Sudáfrica, Nueva Zelanda, Estados Unidos o Chile. Por cierto, no olvides probar “su ginebra,” servida con hielos preparados para tal ocasión. Merece la pena la “excursión” a Alpedrete, y dejarse llevar sin ningún tipo de barreras de la creatividad de Fernando.



Plaza de Guadarrama, 9. Alpedrete (Madrid) - 91 850 63 70 - www.restaurantelasopaboba.com

La Nines. Sabores Únicos



Sólo hace cuatro años que ha abierto y ya es un referente en la zona. La Nines cuenta con 2 ambientes, uno más informal con mesas altas y otro más serio en donde la mantelería de cuadros blancos y rojos, la madera y el ladrillo visto se convierten en protagonistas; pero en La Nines, la verdadera “Star” es la gastronomía. De la mano de Tomás, uno de los socios, déjate guiar por un reguero de exquisitos platos en los que la calidad de la materia prima es la base

fundamental: Verduras (Alcachofas Blanca de Tudela confitadas), Tapas (Corte de fuagrás micuit con higos), Arroces (Meloso de carabinero, rape y langosta), Crudos (Tartar de pato navarro y su fuá rallado), Pescados (Chipirones sucios de anzuelo a la plancha con cebolleta asada) o Carnes (Lomo de ternera de Madrid “La Finca” de Jiménez Barbero). Puedes pedir medias raciones. La carta de vinos es amplia y cuenta con referencias tan interesantes como Ramirez de Ganuza o Alvaro Palacios, entre otros. Tras la comida puedes disfrutar de alguna de sus ginebras Premium y por qué no, de un Long Island Ice Tea. La Nines te ofrece una experiencia culinaria irrepetible que no deberías de perderte.



Ctra de Majadahonda a Las Rozas, s/n - 91 639 23 11 - www.lanines.com

Situado en el otrora Club 31, al lado de la Puerta de Alcalá, el local conserva la elegancia de Santaño: colores neutros, grandes ventanales que conectan con la calle, una barra de espera (con cuatro taburetes y dos sofás Chester) y mesas espaciosas vestidas de lino. En Arahy la calidad está por encima de todo y el placer de “comer bien” está garantizado. La definición que nos hace su propietario, Mundy, de su cocina, es que es “honesta”, “justa” y “apasionada” y todo ello se plasma a la perfección en cualquiera de sus creaciones. En la carta hay una clara hegemonía del



producto de primera como las Anchoas de Santoña sobre pan de cristal hecho en el propio restaurante, Salmorejo de tomates orgánicos, Chipirones de anzuelo, foie casero o un contemporáneo Tiradito de pez mantequilla con oliva, soja y trufa, pero si algo podemos destacar en la misma, es la pasión por el Atún Rojo traído de Barbate y que nos presenta en Tiradito con soja, lima y trufa, en Tartar con guacamole, Picante con wakame y almen-
dras, a la Plancha con cebolla carameli-

liza y foie, en Tataki con chipotle o Caramelizado con espárragos verdes. Y como culmen, no dejes de probar sus postres 100% caseros, el mejor final para tan deliciosa jornada. Su carta de vinos es equilibrada y recorre prácticamente todas las regiones españolas a precios de lo más razonables.



Kotté. Experiencias nuevas

Está a punto de cumplir su primer año y ya es un imprescindible en la Castellana. Kotté nos propone una excelente cocina de mercado de la mano de su joven chef Santos Fernández. El local, moderno, vanguardista y acogedor es el mejor marco para degustar una propuesta gastronómica que fusiona materias primas de primera calidad que dan lugar a una cocina única y exclusiva. Me gustaría destacar su piedra volcánica que imprime en las carnes -y en el pulpo- un marcado sabor que hacen de Kotté un restaurante diferente. Te recomiendo no dejes de probar Carpaccio de buey con foie y virutas de parmesano, Ensalada templada de setas, huevo poché y crujiente de ibérico, Risotto de shitake y jamón ibérico, Lubina salvaje asada en hojas de banana con patatas panadera, piquillo y leche de coco o su estupendo Lomo bajo argentino con chimichurri y pimientos asados. Para culminar tan grata experiencia qué mejor que un delicioso postre como el Tiramisú o la Tarta de tres chocolates. Para un maridaje perfecto la carta de vinos presenta diferentes denominaciones, Rioja, Albariños o Ribera de Duero que se renuevan por temporada.



Dispone de una barra en la que poder degustar raciones (no te pierdas las croquetas de chipirones con alioli) o un Gin&Tonic afterwork y, una estupenda terraza en la que podrás disfrutar todo el año de tan estupenda gastronomía. Disponen de Menú Diario.



SOT. La vermutería de Sergi Arola.

Situado en la parte de abajo de su laureado 2 estrellas Michelin, Sergi Arola Restaurante, encontramos este espacio coqueto, encantador, transgresor que es SOT, un espacio único en donde poder disfrutar de la cocina más canalla de Arola. A sus clásicas Patatas Bravas "Arola" y una nueva versión de su famoso bocata de calamares, se le unen otras propuestas como la Ensalada de mozzarella de búfala con tomate Raff y frutos secos, Ceviche de rape y gambita blanca, Mollejas de ternera a la crema o las Alitas fritas de pollo 'Kimchi'. Para acompañar semejante ágape el "Corner de Fran" (Francisco Camino), te ofrece una selección de ocho vermús y unos cócteles únicos como Freszly Mojito con ron Premiun, zumo de menta y piña, sirope de canela y toque de Ginger beer o el Hollie Cook a base de vermut, licor de jengibre y soda de zumo de naranja. Dispone de Plato del día (martes a sábado a mediodía), que incluye platos clásicos, dos 'picas' y postre por 18 € y, para las noches, el combo Sots en tres versiones, con tres, cuatro o cinco elementos. Este Otoño habrá muchos cambios y novedades en el local de 'arriba' de Zurbano que te contaremos, mientras tanto, ¿un vermut en SOT?



C/ Zurbano, 31 - 91 310 21 69 - www.sergiarola.es

Vi Cool by Sergi Arola. Desenfado a tope

A cabo de hablarlos de SOT pero qué os puedo decir de Vi Cool. Es pura gastronomía, es enología, es buen servicio, y sí, también es bonito y va gente guapa. Vi Cool es el espacio perfecto para una comida sencilla e informal pero llena sabores intensos para disfrutar en buena compañía. La decoración es moderna y vanguardista y el espacio se convierte en un lugar agradable que a veces se asemeja al salón de tu casa. La carta de Vi Cool es la cocina más desenfadada de Arola. Tapas tradicionales reinterpretadas y presentadas de forma moderna. Te recomiendo no dejes de probar sus famosas Bravas, las Sardinas marinadas con aceite de tomate seco y orégano fresco, los langostinos fritos con curry y menta o sus últimas novedades: las "Coca-Pizzas" o los Vicooooles, mitad temaki/mitad kebab. La oferta es amplia y el

precio más que adecuado: Menú de Tapas a 20€, Menú Degustación a 30€ o su menú diario a 12,90€. La filosofía de Sergi y Sara son las buenas tapas, buena música y buen vino...

...y hablando de vino Josep M^a Fort te hará la mejor de las recomendaciones de entre sus más de 30 referencias. Disponen de 2 locales y en el de la calle Lagasca tienen terraza climatizada todo el año ¿Te atreves a vivir la experiencia?



C/ Lagasca, 32 - 91 435 57 01 - C/ Huertas, 12 - 91 429 49 13 - www.vi-cool.com

TreZe Restaurante&Bar: Creatividad única

Hace un año cambió su ubicación al Bº de Salamanca, a un local más amplio y actual pero con una ampliada y renovada oferta gastronómica. Maderas, hierro, ladrillo...son algunos de los componentes que destacan en la decoración de la parte de abajo del local (tapas) que contrastan sobremanera con los tonos neutros, blancos y grises con toques rojo de la planta superior (restaurante). La cocina de TreZe se basa en materias primas frescas y sencillas, destacando su maestría con la cocina de caza y las diferentes variedades de setas. Es un restaurante con cocina de mercado tradicional renovada, con una calidad-precio excelente, especializada en el producto de temporada y regada con un toque de vanguardia, especialmente por las técnicas empleadas y la fusión sorpresiva de sabores, y un bar donde picotear delicias de manera más informal. No dejes de probar su Mix de patatas con salsa bravioli, Ceviche de corvina,



pulpo y zamburiña, Cocina de Buey de Wagyu

o las Vieiras sobre careta de cerdo y jugo de tinta. Para el momento más dulce tienes una variedad de postres que se caracterizan por su sofisticación y su sorprendente mezcla de ingredientes. En cuanto a su carta de vinos, podemos destacar vinos blancos nacionales como L´equilibrista blanc, rosados como La Rosa 2011 o tintos como Alión.



C/ General Pardiñas, 36 - 91 5410 717 - www.trezerestaurante.com

Harvey's Cocktail Bar. Made in USA

Lo que sorprende al llegar a Harvey's es su estética típicamente Americana. Su propietario Eduardo es un enamorado de la cultura estadounidense y eso, se nota. En el local predominan los rojos y en su carta un montón de referencias a la gastronomía estadounidense como los Tomates verdes fritos macerados en cerveza, rebozados con harina de trigo y maíz con salsa remoulade o el Jambalaya, así como otros platos donde se combina la habilidad coctelera con la comida, como el Ceviche al daiquiri de jengibre o la Crema de melón al vermut y, todo ello, sin olvidarnos de los perritos calientes o las hamburguesas. Pero en Harvey's la gastronomía comparte protagonismo con la coctelería: doce son las propuestas, de autor, como el refrescante *El invisible* (servido en el clásico vaso de julep, con vodka, lima, Drambuie, marrasquino y jengibre) o *For the good times* (hecho con mezcla de rones, té verde aromatizado, agua de azahar y zumo de limón) o clásicos con bases de ginebra, vodka, tequila, brandy ¡y ahora también con jerez! Harvey's te ofrece un viaje en el que comer, beber y sentir el ritmo de los Estados Unidos no te dejará indiferente.



C/ Fuencarral, 70 - 91 081 78 25 - (www.facebook.com/Harveys-Cocktail-bar-Madrid)

Rubaiyat: Un templo para carnívoros exigentes



Consolidado como uno de los mejores restaurantes de Madrid, Rubaiyat cubre las expectativas de los paladares más exigentes. Las carnes más exclusivas del mundo -Baby Beef o Tropical Kobe Beef- llegan directamente de Brasil, de la finca de sus propietarios y son presentadas de manera única y novedosa para ser disfrutadas en sus espléndidos salones decorados de manera rústica con mesas hechas con láminas gruesas de madera de ipé y sillas muy cómodas de cuero o en su maravillosa terraza tropical, un verdadero oasis en el centro de Madrid.



La carta ofrece una dificultad a la hora de elegir porque las propuestas son imaginativas e interesantes y de lo más variadas: Lomo de Bacalao Salvaje a la parrilla con cebollitas y patatas al horno, Pulpo aplastado con patatas al murro y tapenade preparado al horno de barro o Carpaccio de setas Portobello con aceite de trufas, pero sin olvidarnos de su famosa Feijoadá, un buffet espectacular con carne seca, cochinillo pururuca en el horno de barro, jabalí, todo tipo de alubias que, junto a sus comparsas de rigor, guarniciones, batidas y caipiríñas son las principales atracciones. Pero de lo que no hay duda es de que la Carne es la estrella indiscutible.



Si hay algo importante en un restaurante, además de su cocina, es el servicio. En Rubaiyat éste es más que eficiente y siempre está pendiente de cubrir todas tus necesidades. Excelentes materias primas, servicio esmerado, entorno acogedor y un saber hacer que no dejará indiferente a nadie, son las claves del éxito de Rubaiyat y por ello ha sido merecedor del 'Best of Award of Excellence 2008' de 'The Wine Spectator' (su carta de vinos dispone de más de 900 referencias de todo el mundo entre las que puedes encontrar verdaderas joyas), del Premio Nacional de Tapas, en 2008 y 2012 y del premio de METRÓPOLI 2006 al Mejor Restaurante de Cocina Extranjera. Adéntrate en el mundo Rubaiyat, no te arrepentirás.

C/ Juan Ramón Jiménez, 37 - 91 359 10 00 - www.rubaiyat.es

GOFIO by Cícero Canary. Canarias en estado salvaje

Acaba de aterrizar en el Barrio de las Letras y ya es todo un éxito. Como enamorada que soy de las Islas Canarias y de su gastronomía, me encanta poder tenerles en este especial. Francisco "Safe" Cruz está al frente pero no está solo, un equipo joven y dinámico le acompaña en la aventura. Gofio nos ofrece una cocina clásica canaria (papas arrugadas, almogrote gomero) salteada con toques creativos (lomo de chicharro con alioli de pimienta palmera o los tacos de carne de cabra). El local es divertido, fresco y colorido. De la mano de Dorada Especial (Medalla de Oro Monde Selection durante cinco años consecutivos y Dos Estrellas ITQI), podrás deleitarte con la más alta gama de su cerveza que sirve de compañía a las creaciones del joven chef. Los mejores productos canarios -quesos de Fuerteventura o Vinos de Lanzarote y Tenerife- están presente en la gastronomía de Gofio y, si además quieres llevártelos a casa, tienes la posibilidad de hacerlo gracias a la colaboración del restaurante con la empresa Elcambuyon.es.



C/ Lope de Vega, 9 - 91 599 44 04 - www.cicero-canary.com

Taberna Pedraza. Un ascenso meteórico de calidad.

En tan sólo año y medio, la Taberna Pedraza se ha situado entre las mejores propuestas gastronómicas de la ciudad. Numerosos premios como el de Mejor Concepto Gastronómico Milesime 2015, la Mención de Honor como Restaurante Tradicional por la Luna de Metrópoli o quedar Finalista en el Concurso de Mejor Croqueta de Jamón Ibérico del Mundo en Madrid Fusión 2015, avalan su meteórica trayectoria. La clave de su éxito: materias primas de calidad premium, como las carnes maduradas, el cerdo de raza ibérica, los pescados salvajes, los tomates de temporada, los huevos de corral con menos de dos días de puesta...y un sinfín de buenos productos que unidos al mimo en la elaboración que en la taberna se profesa, dan lugar a una cocina de calidad pensada para paladares exigentes. Desde octubre, su nuevo proyecto -lindero al anterior- incluye como Novedad la Cocina al Carbón, tanto para carnes y pescados como para guisos y platos calientes y continuará con la misma filosofía que hasta este momento le ha dado tan buen resultado: productos de gran interés gastronómico y la elaboración de platos del repertorio tradicional bajo estrictos parámetros de calidad. Su concepto gastronómico no ha parado de ganar adeptos ¿te apuntas?



C/ Ibiza, 38- 40 - 91 032 72 00 - www.tabernapedraza.com

Casa Lafu. Un chino auténtico

En pleno centro de la capital, en la Gran Vía, podemos encontrar la auténtica cocina china en dos de sus vertientes más características: la cocina de Sichuan, especialmente picante y la de Shangai, más cosmopolita. Cuenta con una decoración cuidada hasta el último detalle (muebles chinos, lámparas que recuerdan a los tradicionales farolillos,...), elegantes teteras de porcelana especial, ideales para preparar el té, y un ambiente muy especial en el que el público chino inunda sus mesas. Dispone de dos plantas, la de arriba es más espaciosa y se puede



observar desde sus ventanales la bulliciosa Gran Vía. Su cocina está plagada de buenas materias primas, excelente presentación y sabores únicos que no te dejarán indiferente: rollitos de tofu con verduras, con una interesante textura lograda en la combinación de ingredientes; lubina ahumada al estilo Shanghái acompaña por una sutil salsa agri dulce; tallarines a la sichuanesa, cuya pasta fresca casera acrecienta su sabor con la combinación de aliños picantes que la acompañan. La carta de vinos no es muy extensa pero sí tiene alguna referencia clásica que no defrauda. Si quieres sensaciones nuevas, en Casa Lafu te están esperando.

C/ Flor Baja 1 - 91 548 70 96 - www.casalafu.com

El cielo de Urrechu. Nueva estación, nuevos sabores



Situado en el C.C. Zielo Shopping de Pozuelo de Alarcón, sus 3 años de vida le han consolidado entre lo mejor de la oferta gastronómica de los alrededores de Madrid. Su decoración sencilla a la par que elegante, sus espacios amplios y sus generosas vistas a la Casa de Campo le convierten en un indispensable. Su gastronomía vasca de mercado salpicada con toques mediterráneos y platos itinerantes de otoño con sabor a bosque y mar, con ingredientes de temporada y el quehacer inconfundible del chef Juan de Blas, no te dejarán indiferente. Este Otoño no dejes de probar: Ostra con Bloody Mary, Boletus salteado con huevo ecológico a 62º con velo ibérico y salicornia, Rissoto de sémola, espinacas orteguilla y cigala o Pechuga de Perdiz, Boletus frescos y mango. Repetirás.

C.C. Zielo Shopping Pozuelo, Local 217, Avda. De Europa, 26 B. Pozuelo de Alarcón
91 709 32 85 - www.elcielourrechu.com



lara
TEATRO

Calle Corredera Baja de San Pablo, 15
28004 Madrid, España

www.teatrolara.com
Tel. 915 239 027



+ DE **1.500** FUNCIONES

ELOY
ARENAS

MIRIAM
CABEZA

PACO
MORA

ELENA
DE FRUTOS

JORGE
MONJE

BURUNDANGA

(EL FINAL DE UNA BANDA)

RAÚL
PEÑA

TUSTI
DE LAS HERAS

CARLOS
CHAMARRO

"ADEMÁS DE
INTRIGA,
IRONÍA
Y HUMOR,
HAY MUCHO MÁS"
EL PAÍS

5^a TEMPORADA

"UN ENREDO
MUY
DIVERTIDO" ABC

Bodegas Torres, tradición familiar.

Aunque los orígenes de la familia Torres se remontan al siglo XVII, no fue hasta 1870 cuando la historia de esta familia comenzaría a forjarse. Desde finales del siglo XIX sus vinos ganaron gran prestigio en lugares tan dispares como Cartagena de Indias, Santiago de Cuba, Veracruz, Bremen,...pero, a pesar de su dimensión, continúa siendo una empresa netamente familiar a cuya gestión ya se va incorporando la quinta generación. A día de hoy comercializa más de 50 marcas y hoy os hablaremos de algunas de ellas:

Salmos (Priorato)

El Priorato –llamado en catalán Priorat– es una pequeña y singular área vinícola de negras colinas en la que desde hace ocho siglos se elabora un intenso y profundo vino tinto reconocido por su calidad y exquisitez. Salmos es de color oscuro y en boca recuerda la confitura y el regaliz, sobre un suave fondo especiado y tostado, procedente de las barricas de roble francés. Conjugua a la perfección con carnes de caza, asados, guisos de cordero y todo tipo de quesos.



Altos Ibéricos (Rioja)

Está pensado para encajar tanto con las nuevas tendencias de la cocina de vanguardia como también con todo tipo de embutidos ibéricos. De color cereza, en paladar resulta floral (rosa damascena) y frutal (fresa y fram-buesa), con notas especiadas y ahumadas que debe a la crianza en barrica de roble. Es aterciopelado, suave, con un tanino fino y sabroso. Combina perfectamente con carnes rojas, pescados azules y quesos.



Gran Coronas Reserva (Penedés)

En este gran vino la cabernet sauvignon se alía con un toque de tempranillo y tras 12 meses de crianza en barricas de roble francés dan como resultado un vino ideal para acompañar todo tipo de arroces, embutidos, quesos y platos de caza. De color rojo profundo con matices ocres y atejados, en nariz es elegante con notas a ciruela madura, arándano y grano de café. Con carácter en paladar es persistente, concentrado y tiene unos taninos muy bien estructurados.



Celeste Crianza (Ribera de Duero)

El secreto de elaboración de los grandes vinos de la familia Torres queda plasmado a la perfección en este vino. A la vista es de color guinda luminoso con reflejos granates. En nariz encontramos aromas intensos de zarzamoras silvestres y confitura de arándanos, con notas tostadas y pimienta rosa sobre un fondo excitante de cera caliente y finísimo roble. Resulta redondo, aterciopelado y maduro. Es el acompañamiento ideal con recetas de carne (asados, caza...).



teatrola**latina**

Viejunos

por



Actuaciones:
10 y 21 de septiembre
8 y 19 de octubre
2 y 20 de noviembre
7 y 18 de diciembre

Entradas:
www.teatrolalatina.es

**¡YALAS
TENGO!**
— ENTRADAS ONLINE —
yalastengo.com

 **sm**
www.suenosmusicales.es

Ardbeg y Glenmorangie: Sabor Escocés

El whisky es la bebida más venerada del mundo, está para disfrutarla en momentos únicos y si la acompañas con un buen vinilo, pues mejor que mejor. Hace unos números os hablé de los whiskies japoneses y la calidad que les ha encumbrado a un lugar en el Olimpo de los destilados, en esta ocasión me voy a referir a dos grandes clásicos escoceses considerados de los mejores del mundo.

Ardbeg está situada junto al mar, en Islay, la quinta isla mayor de Escocia en tamaño. Esta isla destaca por la concentración de las mejores destilerías de whisky. Entre los más aclamados está el Ardbeg Ten years old; es idolatrado en el mundo como el más ahumado y complejo de todos y, aunque no alardea de turba, es ésta la que le proporciona una dulzura natural a la malta para producir un whisky de perfecto equilibrio. Envejece en barriles de roble y se embotella sin filtrar en frío y con una fortaleza de 46% vol, para conservar al máximo su sabor y obtener un destilado con cuerpo y profundidad. Posee un equilibrio intrigante: un sabor complejo y suave a la vez que le han convertido en un whisky de culto.



Highlands escocesas y su whisky tiene el privilegio de destilarse en los alambiques más altos de Escocia -de enormes cuellos y que, gracias al vapor de agua en vez de carbón, dan lugar a un destillado de malta más ligero y puro- y de madurarse con maestría en las mejores barricas de roble ya usadas que se reponen después de haberse rellenado tres veces. Materias primas simples se transforman en un espíritu de finura y sutileza rara, de una manera meticulosa e ingeniosa, dando lugar a uno de los mejores whiskys del mundo.

¿te atreves con un escocés?

Teatro Bellas Artes

Director: Jopau Girona
www.teatrobellasartes.es

AMORCIBO

Colaboran con el Institut de les Illes Balears

Clubs

EM

Con la colaboración
del Consell de Govern
de Restauració de
Bells de Mar

entradas: www.teatrobellasartes.es

DEL 5 NOV 2015
AL 10 ENE 2016

María Pujalte

Vicente Romero

LOSERS

(PERDEDORES)

de Marta Buchaca
director Guillem Clua

Coproducción

lavillarroel

FAIG
PRODUCCIONS

PIENITACIION
ESPECTACULOS

Colaboran

SAE

inaem

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Entradas

entradas.com

PROMETIDA
21.11.15 18.30

BUTACA ORO

Gin & Tonic: *la mejor elección*

Desde hace tiempo el Gin tonic se ha convertido en el aguardiente preferido para muchos. Esta bebida, tan de moda en estos momentos, es versátil y de fácil preparación y aunque Holanda será su primer fabricante a nivel industrial es Inglaterra la que le ha dado su popularidad. Si al descubrimiento de la ginebra le añadimos la feliz idea del alemán Jacob Schweppes de agregar quinina en la soda (origen de la tónica) que los marinos mezclarían con ginebra, el resultado final sería el afamado Gin-Tonic. Dado el aumento del consumo de esta bebida, han proliferado muy buenas ginebras con diferentes aromas y sabores que, juntas, nos ofrecen una cantidad ingente de buenas combinaciones. Aquí te muestro mis preferidas:



BOGART'S GIN

Es una ginebra clásica, en la que se han usado cinco tipos de cilantro. Una combinación perfecta, entre las primeras ginebras holandesas y las modernas ginebras londinenses, con un marcado carácter seco, un leve toque cítrico y un gran final en boca.

LARIOS ROSE

Es la más reciente incorporación de la Casa Larios. Esta Premium resulta una ginebra evocadora con un intenso aroma a fresas ideal para disfrutar al atardecer. Nace de un proceso de 4 destilaciones y la fusión del enebro salvaje, los cítricos del Mediterráneo y un intenso aroma a fresas. El resultado es una ginebra de sabor suave y equilibrado, en el que se combina delicadamente su sabor y olor a fresas. Su suavidad y frescura hace de este nuevo Premium Larios el acompañamiento perfecto para disfrutar del atardecer.



OPIHR ORIENTAL SPICED GIN

Se inspira en la ruta que recorrieron a lo largo del tiempo las grandes compañías de comercio para traer los sabores y aromas desde Oriente a Occidente, tesoros en forma de semillas, bayas, hierbas y polvos. Elaborada con los más selectos botánicos recogidos a mano en pequeñas plantaciones -Cubeba de Indonesia, pimienta negra Tellicherry de la India y Cilantro de Marruecos, son 3 de los 10 botánicos utilizados- la convierten en la única Ginebra Premium Inconfundible por su sabor especiado.

40th ANNIVERSARY
**WISH YOU
WERE HERE**
1975-2015

COLABORA



PRODUCED BY-

McBryan Productions

www.theotherside.es

FOLLOW US ON



THE OTHERSIDE

PINK FLOYD LIVE EXPERIENCE

MADRID · SALA JOY ESLAVA

SÁBADO 21 NOVIEMBRE 2015 · 20:00 H.

¡Vive casi 3 horas un espectáculo de luz, sonido
y proyecciones con el mejor rock psicodélico y sinfónico!

VENTA DE ENTRADAS:

THEOTHERSIDE.ES · TICKETMASTER.ES · ELCORTEINGLES.ES · TICKETEA.COM

Due Music & McBryan Productions
presentan

REMEMBER QUEEN

WORLD TOUR 2015

THE GREATEST QUEEN SHOW

www.rememberqueen.es

Madrid · Sala Joy Eslava
Jueves 12 NOVIEMBRE - 21:00 H.

¡Vive la experiencia de QUEEN y de la
emblemática figura de su líder Freddy Mercury
en un espectáculo de 2 horas!



902 400 222
www.elcorteingles.es

ticketea.com
902 044 226

SUN RECORDS





BLOOM PREMIUM GIN

Es la única ginebra hecha por una mujer Master Distiller, Joanne Moore. Esta innovadora ginebra de cuatro destilaciones en pot-still -producciones pequeñas en alambique tradicional-, heredera de la tradición londinense es una Premium London Dry Gin donde se aprecia el conocimiento de la armonía de los botánicos y la gran sensibilidad de la autora. Tiene siete botánicos, es floral y posee un exquisito equilibrio entre la camomila, el pomelo y la madre selva. Desde su nacimiento ha sido avalada por grandes premios internacionales como el World Beverage 2009, entre otros.

BERKELEY SQUARE

Para mí una de las mejores ginebras del momento. Es la mezcla perfecta de tiempo y artesanía. La Master Distiller, Joanne Moore, coloca con sus propias manos, los cuatro botánicos principales (bayas de enebro, raíz de angélica, cilantro y pimienta de Java) junto a hojas de lim Kaffir en poststill -alambique tradicional- con alcohol de grano triple destilado. Los tres botánicos restantes (albahaca, lavanda y salvia) son envueltos en muselina, que se deja en remojo para que libere sus aceites esenciales de manera delicada, sin ahogar otros sabores.



LARIOS 12

Larios, una de las casas con más tradición en el mundo de la ginebra, nos sorprende con esta fantástica ginebra de infinitos matices, sabor suave, delicado y complejo. Nace de una exótica combinación de 12 especies botánicas entre las que encontramos Bayas de enebro salvaje (ingrediente fundamental con que se elabora la ginebra), nuez moscada (que aporta un sutil y característico aroma), raíz de Angélica y flor de azahar (protagonista de la quinta y última destilación que le confiere a Larios 12 una suavidad y pureza extraordinaria) a los que se unen los cítricos más refrescantes (limón y naranja del Mediterráneo, naranjas amargas de Haití, dos tipos de mandarina -mandarina clementina y mandarina tangerina, pomelo y lima). El resultado es una ginebra de sabor complejo, delicado y refrescante de infinitos matices. Una ginebra de excelente calidad al mismo precio que las ginebras estándar.



HENDRICK'S

Siempre recuerdo a Hendrick's como la primera ginebra que probé cuando esta nueva tendencia de amor al Gin&Tonic surgió hace 10 años y confieso que me atrapó. Su imagen rompedora simulando una botella de botica y lo inusual de su sabor (pepino y rosa) me gustaron desde el primer momento. Elaborado de forma artesanal en pequeños lotes de 400 litros y en dos alambiques con dos formas distintas de destilación en las que encontramos 11 plantas botánicas entre raíces, flores, semillas y frutos, dan lugar a una ginebra de color acerado y brillante, con aroma floral y cítrico muy intenso, con toques de flor de jara y retama, potente y elegante, donde el alcohol se integra a la perfección.



NORDÉS ATLANTIC GALICIAN GIN

Excepcional ginebra Premium 100% gallega destilada a partir de vino albariño (vino, no orujo) y una selección de botánicos silvestres tradicionales. Hierbas que enamoran, la elegancia cítrica de la hierbaluisa, la vegetabilidad fresca del laurel, el soplo de brisa del Atlántico de la salicornia marina, ligeras hebras de cáscara de limón, alguna hoja de eucalipto, una brizna de salvia; junípero (enebro), cardamomo, quinina, jengibre, hibisco, regaliz, té... De elaboración lenta el resultado es una ginebra de carácter libre con un sabor y aromas que te trasladarán a Galicia y que te harán disfrutar de un gran momento.



RM Concert & McBryan Productions
presentan:

REGRESA
A ESPAÑA



MICHAEL

TEMPLE OF ROCK

SCHENKER'S

FEATURING

**DOOGIE WHITE · WAYNE FINDLAY
HERMAN RAREBELL · FRANCIS BUCHHOLZ**

SPIRIT ^{ON}A MISSION

WORLD TOUR 2015

+ GRUPO INVITADO

JUEVES 19 NOVIEMBRE · 20:00 H.

MADRID · SALA JOY ESLAVA

— VENTA DE ENTRADAS: TICKETMASTER · TICKETEA · SUN RECORDS —

HAYMANS

Fruto de una fórmula creada hace más de 150 años y perfeccionado hace 40 años, su estilo clásico y la destilación con diez botánicos distintos con un balance perfecto entre el enebro, el cilantro, la naranja y la piel del limón, dan lugar a una ginebra lisa, limpia y refrescante con una melodía cítrica obvia que lo convierten en una cita ineludible para cualquier amante de la buena ginebra.



THE BOTANICAL'S

Recientemente galardonada con la Medalla de Oro Excepcional en el último certamen de International Wines and Spirits Competition 2015 en Londres, esta ginebra rompe moldes al fusionar 14 botánicas (Bayas de Enebro, Semillas de Cilantro, Piel de Naranja, Piel de Limón, Canela en barra de China, Canela en rama, Raíz de Iris, Raíz de Angélica, Raíz de Regaliz, Nuez moscada, Piel de Pomelo, Azahar de Limonero, Azahar de Naranja y un Ingrediente secreto) junto a un alcohol procedente del trigo de la más alta calidad -destilado 5 veces-, para crear una ginebra única, de edición limitada y destilada de forma artesanal en pequeños alambiques de cobre John Dore (estimado como el Rolls Royce de los alambiques). Los botánicos usados proceden de diversos rincones del mundo y el agua que se utiliza procede de un acuífero milenario en que la misma, en su mayor parte, es de la lluvia. El resultado es una ginebra suave y elegante, con matices cítricos y florales que te darán un gran número de posibles combinaciones en tus gin-tonic y cócteles.



FILLIERS

Fiel a aquella larga tradición de las Genever holandesas y siguiendo las más tradicionales fórmulas de elaboración de la ginebra te presento esta Premium cuyos ingredientes son de sobra conocidos, Enebro y Cilantro, pero que para hacerla totalmente diferente a las demás, usan otras 26 botánicas de altísima calidad. Se destila 3 veces en alambiques tradicionales de cobre -en el mismo emplazamiento donde la destilería Filliers lleva emplazada desde 1880- con los mismos métodos de antaño. Te animamos a que pruebes esta ginebra desaparecida tras la Segunda Guerra Mundial y ahora encontrada. ¡¡No te arrepentirás!!



BOTANIC PREMIUM

Procedente de grano inglés de gran calidad es sometida a tres procesos de destilación. Para su elaboración se han utilizado ingredientes botánicos como la mano de Buda, el enebro, la mandarina, el tomillo, el cilantro, el limón, la canela, la menta piperita, la manzanilla, el anís matalahúga, la naranja dulce, la almendra, el cardamomo o el mango. Resulta muy elegante, fragante y persistente. En nariz es una ginebra ligera y seca y en boca es muy ligera, suave y elegante. Sus posibilidades para crear refrescantes combinados y deliciosos cócteles, tanto clásicos como contemporáneos, son ilimitadas.



BOTANIC ULTRA PREMIUM.

Ginebra Ultra Premium obtenida mediante una cuádruple destilación en alambiques centenarios siguiendo el sistema tradicional inglés. Es de aromas intensos y delicados, entre los que predominan las notas cítricas de la mano de Buda (una variedad de cítrico de origen oriental menos amargo y más aromático) y naranja dulce, con notas especiadas y terrosas de semillas, destacando el enebro y cardamomo, envueltas en un final floral de azahar junto a matices a enebro y almendra. Se somete a cuatro procesos de destilación en alambiques centenarios siguiendo el sistema tradicional inglés y se presenta como una ginebra exquisita y sutil que en paladar se muestra seria e intensa.





BRECON SPECIAL RESERVE GIN

Esta ginebra, única del País de Gales, de producción limitada y ganadora de varios premios en el último año, se destila de forma artesanal en la columna de destilación "patentada" de la destilería Penderyn. Su fusión con diez hierbas aromáticas provenientes de todos los rincones del planeta dan lugar a la ginebra más elegante del mundo. Sola, revela su sabor (bayas de enebro mezcladas con cilantro y trasfondo de canela) y mezclada, revelará un aroma muy fresco a cítricos, naranja y limón, con una pizca de nuez moscada y suaves matices a hierba de angélica.

FIFTY POUNDS

Ginebra "Super Premium" cuya receta se ha mantenido oculta e inédita durante varias generaciones hasta hoy. Algunos de sus botánicos son: bayas de enebro, semillas de cilantro, semillas del paraíso, pieles de naranja y limón, regaliz y raíz de Angélica. Al paladar se presenta suave, complejo con un final fresco, largo y limpio. Para paladares exigentes.



GOLD 999.9

Ganadora de la Medalla de Broce en San Francisco World Spirits Competition 2013, Gold 999.9 es una ginebra compleja destilada en un alambique de oro de principios del S. XX. En ella conviven aromas resinosos (enebro), cítricos (mandarina), flores frescas (violetas, gencianas y amapolas), especiados (jengibre, coriandro) y balsámicos (almendras y vainilla), que se mezclan con los aromas terrosos de la Angélica que le aporta el equilibrio. El gusto final a almendras y vainilla hacen de Gold un auténtico viaje para los paladares más inquietos y expertos. Verdadero oro líquido para tu paladar.

ISH

Destilada cinco veces a partir de granos de cereal y botánicos naturales, el resultado es una ginebra "irresistiblemente escandalosa". Su compleja armonía de sabores -enebro, semillas de cilantro, raíz de Angélica, almendras, raíz de delirio, nuez moscada, canela, casia, regaliz, cáscara de limón y de naranja- la convierten en la perfecta compañera de los Gin Tonics más sofisticados.



BR ESSENTIAL

Un nuevo tipo de ginebra con un bouquet delicado y sutil, aroma a tomillo, enebro, limón y pimienta de Jamaica. Sus 14 ingredientes botánicos nos traen fantásticas notas de anís y cítricos, jengibre, membrillo y peladura confitada, además de especias exóticas, aromas de frutas y hierbas. Buen equilibrio de sabores y aromas persistentes hasta el final. La destilación es realizada al "Baño María" dando una excepcional suavidad a la mezcla.

7D ESSENTIAL

Suave, delicada y balsámica. Enebro, cítricos, hierbas y especias en una fusión perfecta, una verdadera explosión de sensaciones. Potente y elegante al mismo tiempo debido a la calidad superior de sus 7 destilaciones. Cinco destilaciones de grano puro permiten una perfecta expresión de sus 12 ingredientes botánicos destilados dos veces por separado para proporcionar a esta mezcla excepcional de una gran persistencia en sus aromas y sabores. El agua cristalina de la fuente del río Nervión le da un toque final de calidad suprema, pureza, sutileza y frescura.



OXLEY

La primera vez que probé esta ginebra me sorprendió enormemente por su intensidad y su final largo y persistente. Como suelo decir, "es de las ginebras que me gustan". Quizás se deba a que como su destilación es en frío (-5°), es menos agresiva y sus diferentes notas, perviven. Es una ginebra fresca e intensa con aromas a cítricos, enebro y anisados. A diferencia de otras ginebras que usan las pieles secas de frutas, Oxley emplea cítricos frescos, pelados por mano, y eso, se nota. Sus 14 hierbas botánicas consiguen un especial sabor. Su original botella y su exclusiva manufactura, sólo se producen 240 botellas diarias, la hacen única. Recomendada para los amantes de la ginebra.



THE KING OF SOHO

Destilada en el corazón de Londres con métodos tradicionales, la complejidad de su bouquet es debida al alcohol procedente del trigo de las más alta calidad que se destila 4 veces, acompañado por 12 botánicos recogidos en diferentes partes del mundo. Se destila en pequeños lotes en un pequeño alambique de acero. De aroma clásico a enebro y suaves notas herbáceas en donde predominan notas a pino y que en boca se nos presentan matices a pomelo, cítricos refrescantes y un final especiado.

G'VINE FLORASION

Rompe radicalmente con el concepto tradicional de ginebra basado en "London Dry", ofreciendo un gin ultrapremium donde la estrella es la rara flor de la uva verde de la región de Cognac, que sólo germina en un breve período durante el mes de junio. Su aroma sumamente sutil, unido a un sabor inconfundible, suave, complejo y versátil, rompe con la típica aspereza de la mayor parte de las ginebras. Se compone de ocho exóticos botánicos recolectados en rincones de todo el mundo: la raíz de jengibre, el regaliz, el cardamomo verde, la corteza de cassia, el cilantro, las bayas de enebro y de cubeb y la nuez moscada. Para los menos avezados en el gin tonic.



G'VINE NOUASION

Con la misma base de uvas y flores de Ugni Blanc como en el caso de la anterior, esta nueva evolución de G'Vine nos traslada al momento de la flor ya fecundada, cuando germina en una minúscula baya verde. Captura la emoción de este nacimiento, y su distintiva botella gris concentra la vibrante energía, la intensidad y los aromas de este feliz acontecimiento. El resultado final es un gin aterciopelado, intensamente especiado, menos floral, con unas notas de cata más secas que el Floraison, enriquecidas con notas de enebro y corteza de cassia. Posee un carácter más clásico pero sumamente penetrante y complejo. También encontramos recuerdos a canela y cítricos que dan paso a un final sumamente largo.

BROCKMANS

Compuesta por once botánicos, cuya destilación da lugar a notas refrescantes de cítricos y picantes del cilantro búlgaro, su maceración, realizada de forma discontinua, le confiere matices redondos de mora y arándanos, que se integran de forma armoniosa con las notas resinosas de las bayas de enebro. La fruta negra, junto con las almendras, no solamente contribuye a un sabor original, sino a una textura intensamente suave y seductora. El resultado final es una ginebra intensamente suave y original con una marcada suavidad en boca y postgusto largo y agradable



STAR OF BOMBAY

Ginebra super premium tipo London Dry que añade a la receta clásica Bombay (enebro, cilantro, cáscara de limón, lirio, raíz de angélica, almendras, regaliz y casia) cáscara de bergamota (que sufre un proceso de secado lento) y semillas de ambreta y que debe su nombre al zafiro azul violeta de 182 kilates que poseyó Mary Pickford. Todo ello culmina en un ginebra elegante con un apetecible toque floral. Es suave al paladar y muy recomendable para aquellos que no estén muy introducidos en el mundo de las ginebras.



PINK 47

Su presentación en una original botella que imita el diamante rosa "Khavayara" llama la atención nada más verla. Embotellada y destilada en Londres, su fórmula secreta mezcla el más fino alcohol, destilado en alambique de cobre, con 12 botánicas diferentes creando un complejo sabor y un final redondo. Se destila 4 veces hasta alcanzar los 47 grados, aunque mezclada con tónica o preparada en un "Fashion cocktail" da la sensación de tener menor graduación.



GIN MARE

El nombre de esta ginebra es un homenaje al mar Mediterráneo y a su denominación latina, "Mare Nostrum", y con él rinde tributo a esa masa de agua que a la vez es esencia y nexo de unión en todos los países de cultura mediterránea. Gin Mare ha sido creada como una ginebra fiel a la artesanía y los tiempos mediterráneos, con el objetivo de conseguir un gin excepcional: desde su interesante base de cebada, pasando por delicadas maceraciones y destilaciones independientes de cada uno de sus botánicos (romero, oliva arbequina, tomillo y albahaca), hasta el blending de autor que permite expresar cada uno de sus botánicos en el producto final. Gin Mare se ha convertido en la elección preferida del consumidor urbano y abierto de mente, aventurero, que busca un producto diferenciado, con notas de catas auténticas, mediterráneas y sumamente refrescantes, frente a la sequedad de las ginebras clásicas



GILT

Destilada 5 veces en una destilería escocesa e infusionada con 10 botánicos distintos, GILT utiliza un alcohol base de cebada malteada (al igual que el Scotch Whisky) pero que en vez de madurar en barricas, es infusionado de una forma secreta con una serie de botánicos de la más alta calidad. El resultado es espectacular. GILT se elabora siguiendo la ley de pureza del Scotch Whisky Act (excepto en la etapa de maduración, obviamente), lo que garantiza un alcohol de calidad casi insuperable.



RIVES MEDITERRÁNEA GIN PREMIUM 1880

Con un diseño renovado y 135 años después, Rives recupera los "ingredientes secretos" de su fundador para volver a los orígenes del gin tonic. La fragancia del tomillo mediterráneo y la lavanda salvaje se convierten en las notas protagonistas y su triple destilación se realiza utilizando los tradicionales alambiques de cobre diseñados por el inglés John Dore, que combinados con la torre de rectificación más alta de Europa (más de 30 metros de altura) dan como resultado un alcohol fino, transparente y puro, que la propia Rives define en su etiqueta como "superalcohol". Aroma intenso, limpio, delicado y persistente; es suave, ligera y es perfecta para tragos largos en donde poder apreciar la presencia fresca de los cítricos.





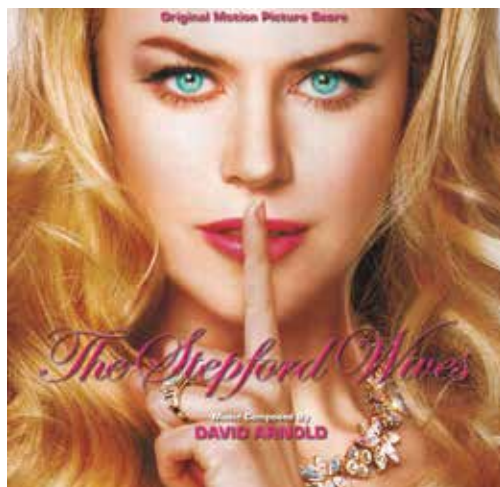
LA REBELIÓN DE LAS MÁQUINAS

POR NURIA DOMÍNGUEZ

Hefesto era ese dios griego que, como 'Q' a James Bond, proveía a sus hermanos de todo tipo de artilugios fantásticos que les otorgaban poderes aún más divinos que los que traían por su excelsa genealogía, como las sandalias aladas de Hermes, el arco de Eros, el cinturón de Afrodita o el mismísimo escudo de Zeus. Feo, sudoroso y cojo, se creó para sí mismo dos autómatas de oro con apariencia de mujer que tenían inteligencia y capacidad de hablar, y que le atendían en su palacio del Olimpo. Así que lo de soñar con androides que sueñan con ovejas eléctricas nos viene de muy lejos. El problema surge cuando tener un androide se convierte en una pesadilla.

Un técnico murió este verano golpeado por un robot en una planta de Volkswagen (vaya racha la de esta marca) cerca de Kassel, Alemania. El joven de 21 años era un contratista externo que estaba instalando el autómata junto con un colega cuando fue golpeado en el pecho por el robot y aplastado contra una placa de metal. Lo sorprendente es que un portavoz de la fábrica atribuyó el accidente a un "error humano" dado que el técnico estaba dentro de la jaula de seguridad en la que mantienen a los autómatas para evitar el contacto accidental.

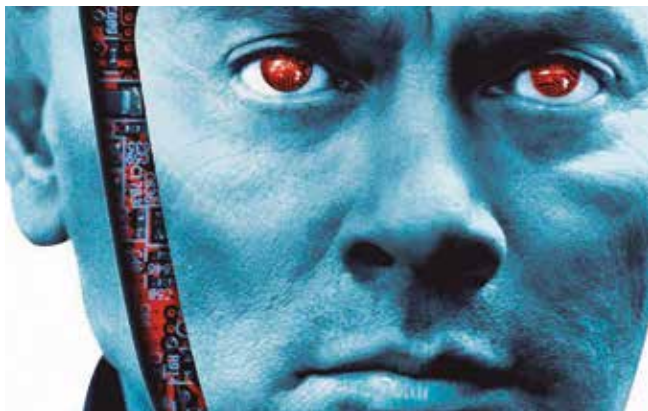




La sublimación del miedo proletario a ser sustituidos por una máquina es que la obra humana vaya más allá y acabe volviéndose contra sus creadores. Es lo que Isaac Asimov llamó 'complejo de Frankenstein' y lo que Michael Crichton retrató en *Almas de metal* (1973), una película de ciencia ficción protagonizada por Yul Brynner donde los humanoides que habitan los parques temáticos de un pueblo del Oeste, la Antigua Roma o un castillo medieval empiezan a aniquilar a los nuevos ricos que les utilizan como juguetes. En 1976, se llevaría a cabo una secuela, bastante inferior a su predecesora, titulada *Mundo futuro* (Richard T. Heffron), un film cuyo punto más atractivo era ver por última vez en la gran pantalla a Yul Brynner, aunque su presencia fue mínima.

El hombre no ha cesado en su empeño de construir artefactos que le faciliten la vida proyectando en ellos sus propias características, ampliadas y mejoradas. Dicho de otra forma, el hombre pretende hacer máquinas a imagen y semejanza del hombre y esto no se refiere sólo a su constitución física y funciones, sino a su misma lógica de funcionamiento. Y si el hombre puede ser consciente de su situación y rebelarse, la máquina también podrá hacerlo.

Metrópolis (Fritz Lang, 1927) fue la primera película de importancia que se hizo tras la Primera Guerra Mundial. Los ecos de la guerra química, los tanques y las ametralladoras, nuevas invenciones bélicas estrenadas en ese conflicto que habían diezmado a toda una generación de jóvenes europeos, todavía se dejaban oír claramente en las obras de este periodo. Al hilo de ese trauma aún no superado, *Metrópolis* quería mostrar las fatales consecuencias que podía tener una tecnología que escapa a todo control, simbolizada en el robot construido por el maquiavélico Rotwang: "He creado una máquina a imagen del hombre, que jamás se cansa o comete errores. Ya no necesitamos más a los obreros humanos." Un robot que está aparentemente diseñado como el obrero definitivo se transforma en una mujer de sexualidad desbordante destinada a propagar un mensaje de violencia y alentar los disturbios de los explotados trabajadores.



El robot era el humano sin emociones, el perfecto zombi para la revolución nacionalsocialista. Lang demostraba que la rebelión de las máquinas tenía un apropiado correlato político: la falta de sentimientos es el arma arrojadiza de los totalitarismos. Sin ir más lejos, los robots de *Las mujeres perfectas* (Frank Oz, 2004), 'remake' de *The Stepford Wives* de Bryan Forbes (1975), conforman una comunidad idílica donde las mujeres han sido sustituidas por hermosos androides que hacen la colada, cocinan y se acuestan con sus maridos sin rechistar. Otro totalitarismo: el del machismo de la sociedad del bienestar.

A veces las máquinas no necesitan ser manipuladas para atacar al hombre, tan sólo quieren someterlo por el mero deseo de hacerse con el poder, como en cualquiera de las entregas de *Terminator* o de *The Matrix*, donde las máquinas han conquistado el universo sumiéndolo en el caos más absoluto, o porque la lógica con la que fueron programadas, que tiene como uno de sus principios fundamentales buscar el bienestar del hombre, las lleva a la decisión de tomar el mando. Así lo vemos en *Yo, robot* (Alex Proyas, 2004) en la que las máquinas sacan como conclusión que, como van las cosas, el hombre no está en capacidad de preservar el planeta y, por consiguiente, a sí mismo; o en *2001: una odisea en el espacio* (Stanley Kubrick, 1968), cuando Hal antepone como prioridad el éxito de la misión, antes que la vida de la tripulación. Sin embargo, cuando Hal le ruega a Dave que no lo desconecte, cuando reconoce sus errores y promete repararlos, cuando le dice que tiene MIEDO y empieza a cantar 'Daisy' a modo de requiem demostrando su 'humanidad', es inevitable 'sentir' algo por él, por esa máquina, lo cual entra en conflicto con cualquier lógica humanista.

"Más humanos que los humanos" eran los Nexus 6, los replicantes, fabricados por Tyrell Corporation declarados ilegales en el planeta Tierra tras un sangriento motín ocurrido en Marte, donde trabajaban como esclavos. Al enterarse de la escasa duración de su vida, sólo cuatro años, van a reclamarle a su creador que les deje vivir más. Pero esto es imposible dado el procedimiento que se llevó a cabo para diseñarlos. Cuando el replicante Roy le perdona la





vida a Harrison Ford en *Blade Runner* (Ridley Scott, 1982), lo hace como el último gesto de esa humanidad que se le escapa. Entonces llora bajo la lluvia, lamenta todo lo que se perderá con su muerte y con su último aliento deja escapar una paloma que sujetaba entre sus manos. Aquí ya el conflicto hombre-máquina toma visos éticos y morales. Cuando el doctor Frankenstein le da vida a su monstruo hace algo que connota una gran responsabilidad, porque dar vida no sólo es construir materia. Igual sucede con los robots creados con una conciencia que les permite pensar y discernir, no sólo en la existencia de las cosas sino en la suya propia. En este sentido, *Terminator 4: La salvación* (McG, 2009), es una interesante vuelta de tuerca, aunque solucionada de manera un poco simplista. En este filme se da la posibilidad de una combinación entre máquina y hombre en la creación de un ser. Aquí hay un personaje que es una máquina pero que, como a Pinocho, un corazón lo hace humano, y en un momento dado ese ser tendrá que decidirse por uno de los dos bandos.

Y si de bandos se trata ¿Qué hacer cuando las dos facciones implicadas son máquinas? Dos razas de robots extraterrestres transformables (los villanos “decepticons” y los amistosos “autobots”) llegan a la Tierra en busca de una misteriosa fuente de poder. En la guerra que estalla entre las dos razas, los hombres toman partido por los “autobots.” El año pasado llegó a los cines la cuarta entrega de los *Transformers* y acaban de anunciar que contemplan cuatro películas más en 10 años. Bueno, como últimamente estoy MUY desencantada con el género humano, no me importa refugiarme en la mecánica. Como decía Carmen Maura en *Mujeres al borde de un ataque de nervios*: “Es más fácil aprender mecánica que psicología masculina. A una moto puedes llegar a comprenderla. A un hombre jamás”



TEATRO BODEVIL. LA REVOLUCIÓN DE LAS CENAS-ESPECTÁCULO

Sus más de 32.000 espectadores avalan Teatro Bodevil. Sus dos funciones en cartel Delizia y La Cena de los Malditos -cenas/espectáculos- entremezclan diferentes disciplinas (teatro, musical, acrobacias y cabaret): Delizia, es una propuesta con un enfoque muy internacional dirigida a un público multicultural. Su estilo selecto y sofisticado sitúa la obra a la altura del género musical. Por su parte, La Cena de los Malditos supone una oferta cultural pionera y arriesgada en la que la distancia con el espectador se difumina, convirtiendo a éste en un comensal más de "La Cena" desde el inicio del espectáculo.

El 31 de octubre es una fecha señalada en el calendario, pero este año llega más maldita que nunca. Teatro Bodevil celebrará la noche de Halloween con su cena-espectáculo más atrevida, burlesca y sombría, La Cena de los Malditos. Además del increíble show y el menú degustación de ocho platos, la celebración de Halloween contará con un divertido pasaje del terror en el que todo el que se atreva podrá disfrutar de las fechorías de los malditos.

En Teatro Bodevil vivir un fin de año de forma diferente es posible. Su Gala de Nochevieja es sinónimo de lujo y espectáculo. Los asistentes podrán disfrutar de un exquisito menú degustación, bodega, uvas, cotillón y, por supuesto, espectáculo. Su elenco de artistas interpretará su función más imponente, internacional y evocadora, Delizia. Tras la cena, los allí presentes podrán disfrutar de la Fiesta de Año Nuevo, con cinco horas de barra libre a su servicio y animación constante.

SÁBADO 31 OCT. - 21.00H.

TEATRO

Halloween

DEVIL

PASAJE DEL TERROR

LA CENA DE LOS MALDITOS

VIVE UN HALLOWEEN INOLVIDABLE
EN LA CENA-ESPECTÁCULO MÁS MALDITA DE MADRID

teatrobodevil.com

C/ GENERAL ORGAZ 17 SANTIAGO BERNABEU

**¡ESTÁS A TIEMPO!
¡RESERVA
HOY MISMO!
910 321 619**

**TEATRO
BODEVIL
DEVIL**

Gran Gala Nochevieja
Menu degustación-Bodega
Espectáculo+Uvas+Caviar
+ 6 horas de barra libre
170€

Cena Nochevieja
Menu degustación-Bodega
Espectáculo+Uvas+Caviar
140€

**Fiesta
Año Nuevo**
5 horas de barra libre-Aranzación
45€

Delizia

f t y i

teatrobodevil.com

entradas.com

C/ GENERAL ORGAZ 17 SANTIAGO BERNABEU

BODEVIL THEATRE. THE REVOLUTION OF DINNER-SHOW

Its more than 32.000 spectators guarantee Bodevil Theatre. It has two performance in cartel, "Delizia" and "La cena de los malditos" -dinner/show- mixed different disciplines (theatre, musical, stunts and cabaret): "Delizia" is a proposal with a very international approach aimed at a multicultural audience. Its exclusive and sophisticated style puts the work up to the genre. For its part, "La Cena de los Malditos" is a pioneer and risky cultural distance in which the viewer becomes blurred, making it in a diner over "La Cena" from the beginning of the show.

October 31 is a date marked on the calendar, but this year comes more bloody than ever. Bodevil theater will celebrate Halloween with their dinner show more daring, burlesque and gloomy, "La Cena de los Malditos". Besides the amazing show and the eight-course tasting menu, Halloween celebration will feature a funny passage of terror in which anyone who dares enjoy the misdeeds of the damned.

In Bodevil Theatre you can experience a year-end in a different way. Your New Year's Eve Gala is synonymous of luxury and entertainment. Attendees will enjoy a delicious tasting, winery, grapes, party and, of course, show menu. His cast of artists will perform his most impressive, international and evocative function, Delizia. After dinner, the costumers will enjoy the New Year's party, with five hours of open bar service and constant animation.

Empieza el espectáculo.

Como cada Otoño, Madrid se viste de gala para recibir a la nueva temporada teatral, esta vez plagada de musicales (nuevos y revisados), teatro clásico, contemporáneo, zarzuela, circo, danza, comedias, sin olvidarnos de los más pequeños. ¡Que los disfrutes!

Viejóvenes.

Teatro La Latina. Hasta 18 de diciembre.

Joaquín Reyes y Ernesto Sevilla celebran sus 12 años de trayectoria con este desternillante espectáculo en el que hacen sketches en directo y abandonan el clásico monólogo. Venid comidos, que el espectáculo dura 120 minutos

Que me aspen.

Teatro de La Latina. Hasta el 11 de diciembre.

Joaquín Reyes nos presenta algo más que un monólogo, un formato que alcanza su lugar como espectáculo de comedia surrealista y humor absurdo. Un espectáculo con muchas sorpresas que no desvelaremos aunque sí diremos que, tal vez, se anime a hacer un... ¡Bueno!

Priscilla.

Nuevo Teatro Alcalá.

Súbete al bus Priscilla y disfruta de un viaje lleno de ritmo de la mano de una banda sonora cargada de éxitos y de unos viajeros llenos de emociones y grandes deseos. Una escenografía increíble y una puesta en escena repleta de cambios de vestuario, maquillajes, plataformas... hacen que esta producción sea un indispensable en la cartelera madrileña. ¡Bon Voyage!

Losers.

Teatro Bellas Artes.

Desde 5 de noviembre.

Manuel y Sandra rondan los cuarenta y no tienen nada de lo que la sociedad supone que deberían de tener a esta edad. Ni hijos, ni pareja, ni dinero, ni casa... Es por eso que se consideran a ellos mismos como unos perdedores. Manuel y Sandra están solos, pero quieren dejar de estarlo. Son infelices, pero quieren dejar de serlo. A ver cómo lo consiguen...

Sama Sama.

Madrid Arena. Desde 19 de noviembre.

Innovadora propuesta, única en su género, que mezcla ingredientes de un espectáculo en directo, un parque temático y un evento interactivo. Sin ser ninguna de estas tres cosas y siendo las tres al mismo tiempo. El protagonista se convierte en espectador y el espectador se convierte en protagonista y podrán vivir la experiencia de tocar un arpa láser, dirigir una orquesta virtual o participaren un inmenso video-clip. No se necesitan conocimientos previos y puede participar todo el mundo y de todas las edades, todos podemos aprender beat box, bailar una coreografía conjunta, crear sonidos del mundo y mucho más. El público descubre al creativo que todos llevamos dentro, participando en un espectáculo único y convirtiéndose en parte de la comunidad SAMA-SAMA. Indispensable. No te lo pierdas.



teatrola**latina**
JOAQUIN REYES
"Que me aspen"



Actuaciones:
18 septiemre
15 octubre
13 noviembre
11 diciembre

Entradas:
www.teatrolalatina.es

**¡YALAS
TENGO!**
— ENTRADAS ONLINE —
yalastengo.com

Organiza:

 **sm**
www.suenosmusicales.es

Cabaret Maldito. El Circo de los Horrores.

Desde 22 de octubre. Escenario Puerta del Angel.

Siempre me sorprenden y estoy segura de que esta vez no será diferente. Este espectáculo es un “impactante cabaret tejido en las demoniacas, lascivas, ingeniosas y perversas tinieblas, un lugar donde no existen las reglas” en el que “grotescos personajes interactuarán con el público al más puro estilo de los varietés o Music Hall de la época”. Horror, humor y circo van unidos de la mano para ofrecerte un espectáculo único que no te dejará indiferente.

Cabaret.

Teatro Rialto. Desde 1 de octubre.

El clásico de Bob Fosse aterrizó en Madrid para el deleite de aquéllos a los que nos encanta este musical. Su maravillosa banda sonora (Willkommen, Cabaret, Money Money) y sus personajes (Sally Bowles, Cliff Bradshaw y el Maestro de Ceremonias) son protagonistas cada noche en el Kit Kat Klub de escenas picantes y números sexys en plena época nazi. Acércate, serás bienvenido.

La Llamada.

Teatro Lara.

Estupendo musical que hará las delicias de quienes no lo hayan visto aún (No deberías de perdértelo). Javier Ambrossi y Javier Calvo dramatizan la fe sobrevenida de una adolescente madrileña, a quien Dios se le aparece a diario en un campamento cristiano para cantarle por entregas el repertorio de Whitney Houston, solista por quien religiosas y escolares profesan devoción idéntica.

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 confirmando 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!

Co-Co-Ua-Ua.

Teatro de La Latina. Desde 10 de octubre.

Un musical para toda la familia en la que podrás bailar, reír, aprender y donde los malos acaban siendo buenos. Un regreso a las canciones del pasado para compartir un presente en familia.





NOTICIAS



KHOMEclub

Aterrizas en Madrid un nuevo concepto de Club en el que disfrutar será la mejor de las experiencias. Pero no sólo puedes tomar una copa “a la carta” (te la sirves tú mismo) sino que el espacio se ofrece para Networking, eventos o ¿por qué no? celebrar tu cumpleaños. Por sólo 1€ persona y hora el local será tuyo. Descubre y comparte la experiencia. Hazte socio con sólo dar tu mail y sin cuota alguna y tendrás un 25% de descuento. En KHOMEclub todo es posible.

C/ Monte Esquinza, 15 - www.khomeclub.com



NH LAS VENTAS

Renovado por completo, el hotel NH Las Ventas, situado a tan sólo 300 metros de la Plaza de Toros de Las Ventas, ofrece habitaciones de diseño contemporáneo, 8 salones para celebrar eventos o reuniones, wifi gratuito de fácil acceso, terraza, piscina y alta gastronomía de la mano de David Ros. Una propuesta inmejorable si vienes a Madrid

nh-hotels.es

FERIA ANTIQUE & NEW DECÓ

El Centro Comercial Moda Shopping de Madrid reunirá de 15 a 18 de octubre a los principales anticuarios y tiendas de decoración retro y vintage de España que nos presentarán una selección de piezas únicas para que seas el anfitrión perfecto. Los amantes de la decoración esperan esta cita con gran expectación, ya que podrán adquirirse objetos desde 5 €.



**Silvia
Gambino**
**Álex
Casademunt**

**Teatro
QUEVEDO**
c/ Bravo Murillo, 18 Telf: 91 445 71 93
Estreno 11 de NOVIEMBRE

**Loreto
Valverde**
**José Manuel
Pardo**



EL OTRO LADO DE LA CAMA

de David Serrano



**Nº 1
EN
MADRID**

HORARIOS:

Miércoles, Jueves y Viernes - 20:30h.

Sábados a las 19:00h y 21:30h.

Domingos a las 19:00h.

ticketea...



ara

yoneko



imaginamaspalomas