

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*

VIAJES / TRAVELLING

CUBA: Donde el tiempo se
detiene / *CUBA: Where
time stands still*

Úbeda y Baeza: Un viaje
en el tiempo / *A journey
through time*

Las Palmas de Gran Canaria
celebra el Carnaval / *Las
Palmas de Gran Canaria
celebrates Carnaval*

EL PLACER DE BACO

Finca Antigua. Vinos
únicos

GASTRONOMIA

Castillo de Canena.
Tradicción familiar

GRATIS
FREE
GRATUIT

Disney EL REY LEÓN

TEATRO LOPE DE VEGA - MADRID



© Disney

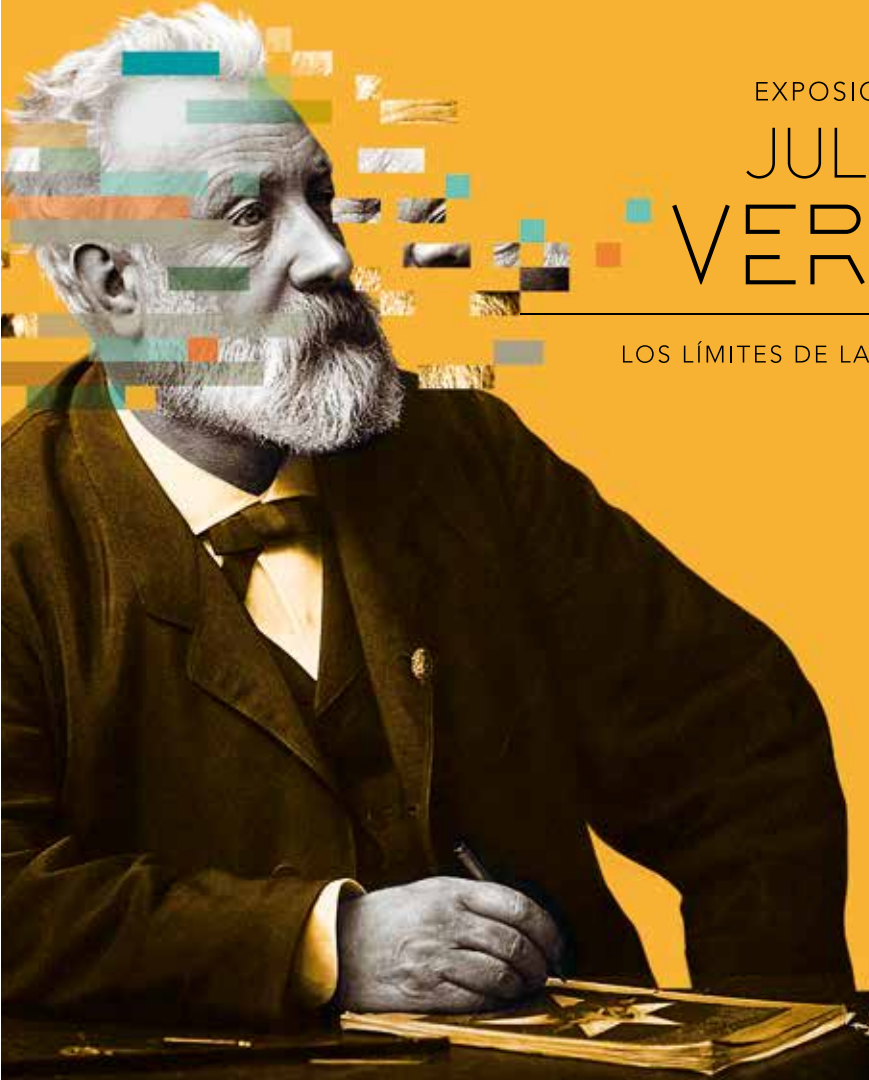
ES UN ESPECTÁCULO

BELLEZA

EMOCIÓN

Stage

MAKING
MOMENTS
MAGICAL



EXPOSICIÓN

JULIO VERNE

LOS LÍMITES DE LA IMAGINACIÓN

Del 6 de noviembre al 28 de febrero del 2016

Espacio Fundación Telefónica

C/Fuencarral 3, Madrid. Entrada libre.

#VenAVerne

espacio.fundaciontelefonica.com

Despertando ideas se despierta el futuro

Telefónica
FUNDACIÓN

Colaborador tecnológico:



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**



DE VIAJE

- > CUBA: Donde el tiempo se detiene / CUBA: Where time stands still **22**
- > Escápate a Barcelona y sigue los pasos de Gaudí / Escape to Barcelona and follow in the footsteps of Gaudí **28**
- > Las Palmas de Gran Canaria celebra el Carnaval / Las Palmas de Gran Canaria celebrates Carnival **40**
- > Úbeda y Baeza: Un viaje en el tiempo / A journey through time **42**

EL PLACER DE BACO

- > Finca Antigua. Vinos únicos **46**



- > **GUIA GASTRONÓMICA** / GUIDE OF RESTAURANTS/ GUIDE DE RESTAURANTS **47**

- > Castillo de Canena. Tradición familiar / Castillo de Canena: Family tradition **64**

- > **Cinema Paradise**: Elogio del arte imperfecto **68**

- > **PURO TEATRO** **72**

- > **Estuvimos en...** **76**



Madrid IN&OUT



@madridinandout

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: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid, Turismo de Madrid
 Diseño y maquetación: Mclauver Design Becarias: Carmen Mª Garoz Martín y Elisabeth Ramírez Pérez
 Fotomecánica e impresión: Rivadeneyra Tel. y fax información: 91 541 17 03 - Movil: 615 015 271
 Web: www.madridinout.com e-mail: comunicacion@madridinout.com
 Depósito legal: M-8.791-2003

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

monuments, musée et parcs monuments, museums & parks

monumentos, museos y parques



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

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

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

Calle: Pº del Prado, s/n

 Banco de España - línea 2



14 - 27 - 45 y 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 form the XX century to the civil war) and the fourth (from post war to today) artist like Chillida, Picasso, Miró, Dalí fill the walls.

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

Calle: Santa Isabel, 52



Atocha - línea 1



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

10.00 - 21.00 h. - Domingos y Festivos hasta 14.30

10.00 - 21.00 h. - Sundays and festive until 14.30

10.00 - 21.00 h. - Dimanches et Férié à 14.30

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

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

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



Real Jardín Botánico de Madrid. CSIC

Calle: Pza. Murillo,2



Atocha - línea 1

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

10.00 - 18.00 h. - (Invierno/Winter)

10.00 - 21.00 h. - (Verano/Summer)

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

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

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



fotografía Adolfo 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



EMT 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



EMT 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**
sentido Atocha/Ito Atocha

**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**

 **EXPRES AEROPUERTO**
sentido Aeropuerto/Airport

**MUSEO THYSSEN
BORNEMISZA**

**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



**MUSEO
DEL PRADO**

**SAN JERÓNIMO
EL REAL**

**JARDIN
BOTÁNICO**

**MUSEO
REINA SOFÍA**

 **EXPRES AEROPUERTO**
sentido Aeropuerto/Airport

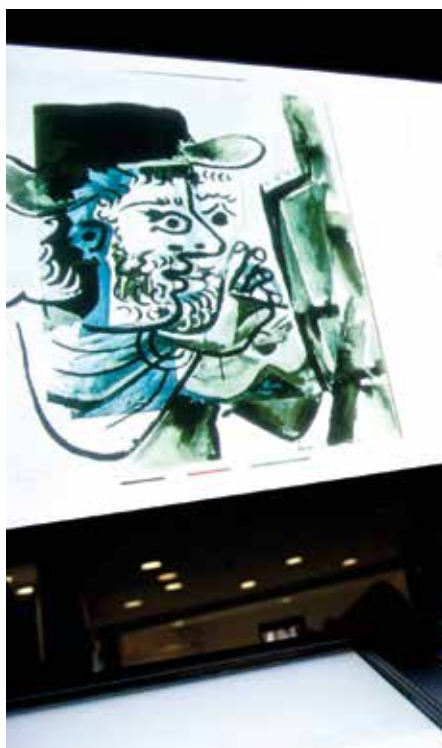


FUNDACIÓN TELEFÓNICA

No te la pierdas.

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

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





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

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

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

Espacio Fundación Telefónica

C/ Fuencarral, 3
Entrada Libre /free entrance



Museo Tiflológico

un museo
para ver y tocar



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

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



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

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

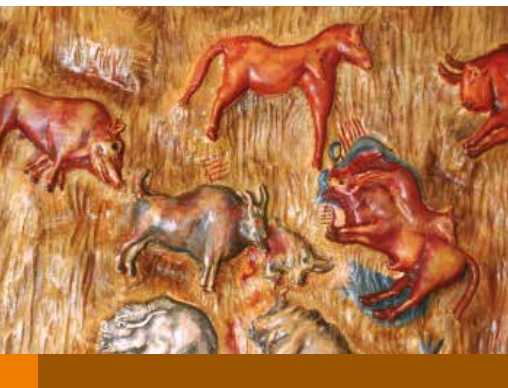
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

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

The 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.





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS

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



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

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



www.emtmadrid.es

5€



40 min



Alf!!

YLLANA
THE GAG FATHER

Compra tus entradas en teatroalfil.es
TEATRO ALFIL. C/ Pez, 10 - 28004 - Madrid. Tel. 91 521 45 41

CUBA:

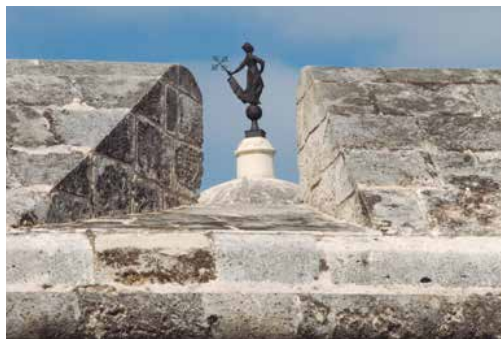
DONDE EL TIEMPO SE DETIENE



Desde siempre había querido visitar Cuba, y la excusa perfecta fue el acercamiento que el pasado 17 de Diciembre de 2014 tuvo el gobierno de este país con su archienemigo, EEUU. Ese “buen rollo” que parece reinar después de más de medio siglo de enfrentamientos, ha despertado las ganas en muchos (entre ellos, yo) de visitar el país caribeño antes de que, probablemente, todo su encanto desaparezca para convertirse en uno más en el panorama turístico de la zona. He visitado algunas otras islas cercanas, pero nada como Cuba. Allí el tiempo, literalmente se detiene. Tiene un encanto especial y aunque todavía les falta un paso para llegar a ser una potencia turística, estoy segura de que este suceso se producirá en no mucho tiempo.

Situada en el área occidental de la isla, La Habana constituye el principal centro político, económico, cultural y urbano, y su centro histórico fue declarado en 1982, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Fundada el 16 de Noviembre de 1519 por el español Diego Velázquez de Cuéllar, La Habana tiene el encanto de esas ciudades coloniales fundadas por españoles y un paseo por sus calles es algo único que sólo allí puedes disfrutar. Denominada por uno de los más famosos escritores cubanos como la “Ciudad de las Columnas”, su símbolo es la Giraldilla (claro homenaje a la Giralda de Sevilla). El Hotel Nacional, su Malecón, el Capitolio, el Museo del Ron, La Bodeguita de Enmedio (hay otra en Varadero), la Fortaleza de San Carlos de la Cabaña, el Castillo de El Morro, el Convento de Santa Clara, el Monasterios de San Francisco de Asís, el Castillo del Príncipe, la calle Mercaderes o sus 12 kilómetros de playa, son algunos de sus atractivos turísticos.

Pero, como ya comentaba antes, en Cuba el tiempo parece haberse detenido, no hay más que echar un vistazo a sus calles y esos maravillosos coches que las recorren; pero la vida continúa, la alegría y alborozo están en cada esquina, sus gentes te abordan al grito de “¿español? mi abuelo era español” y el contagio es inmediato. La Habana ha sido renovada (en parte) y en ella podemos encontrar un sinfín de estilos arquitectónicos (mudéjar, barroco, renacentista o art déco) y multitud de lugares que hacen de La Habana un lugar único. En el barrio de Miramar podrás encontrar elegantes edificaciones y embajadas y en el centro, si recorres la calle Mercaderes darás con el Hotel Ambos Mundos, en donde Hemingway tuvo una habitación entre los años 1932 al 1939 y en donde aún la conservan para su visita (cada año se remodela, pero siempre con temática del autor). En la Plaza de Armas, una de las más bonitas de la ciudad, se encuentra un templete conmemorativo de la fundación de la vía (1823) y en su interior hay 3 cuadros de Jean Baptiste Vermay de Baume.



Pero además de La Habana, la isla ofrece múltiples opciones de conocer lugares pintorescos, con historia, con vestigios coloniales... como por ejemplo *Trinidad*. Fundada hacia 1514 y declarada por la UNESCO, Patrimonio de la Humanidad, es una ciudad que ofrece numerosas construcciones interesantes como el Palacio de Brunet (Museo Romántico), la residencia Sánchez-Iznaga (Museo de la Arquitectura), el Palacio Cantero (Museo Municipal de Historia), la Parroquia de la Santísima Trinidad con la imagen del Cristo de Veracruz o su maravillosa Plaza Mayor, a la par que ofrece una belleza incomparable. Pasear por sus calles es indispensable si quieres saborear la historia.



Otros de los lugares que no deberías perderte son: *Pinar del Río* y *Cienfuegos*. La primera, desde 1984, posee la categoría de Reserva de la Biosfera. Su extraordinaria belleza, es el mayor de sus atractivos. Un lugar para perderse y encontrarse con uno mismo. No te pierdas la visita a los Mogotes, situados en medio de las llanuras cársticas del Valle de Viñale, en donde podrás admirar el Mural de la Prehistoria (pintado por discípulos de Diego Rivera y con una superficie de 160 metros de ancho x 140 metros de alto) y la Cueva del Indio (descubierta en 1920 e inaugurada en 1951), un recorrido en barca por una auténtica gruta en la que las paredes nos ofrecen tesoros “casi” escondidos y, la segunda, *Cienfuegos* es una de las ciudades más bonitas de la isla y está situada en una de las riberas de la bahía de Jagua. Arquitectura colonial puebla sus calles y la excursión en barco para disfrutar las vistas, es más que recomendable.



Pero, si lo que buscas es playa, mi recomendación es que vayas a *Varadero*. Aguas cristalinas, de color turquesa, cálidas temperaturas y sus más de 20 kilómetros de playa para disfrutar de largos paseos o para practicar deportes (buceo, snorkel, esquí, surfing,...son sus mayores atractivos. La Gastronomía de Cuba no es muy variada (debido al bloqueo), pero es rica en pescados y camarones. Y para culminar cualquier experiencia culinaria qué mejor que tomarnos un ron y fumarnos un puro habano. ¿no crees?

He de terminar, no sin antes deciros, que Cuba es más, mucho más. Ciudades como Remedios, Santa Clara, Camagüey...son claros ejemplos de que la isla está plagada de historia que no deberías de perderte. ¡Cuba te está esperando!

CUBA:

WHERE TIME STANDS STILL



I had always wanted to visit Cuba, and the excuse was the reprochement of last December 17, 2014 that had the US government with its archenemy, USA. That “good vibes” that seems to reign after more than half a century of fighting, has aroused the desire in many people (including me) to visit the Caribbean country before its charming landscape, probably, disappear to become one more in the tourist panorama area. I visited some other nearby islands, but nothing like Cuba. There the time literally stops. It is lovely, and although they are still missing a step to become a tourist power, I’m sure that this event will occur in a short time.

It is located in the western area of the island. Havana is the main political, economic, cultural and urban center, and its historic center was declared in 1982, a World Heritage Site by UNESCO. Founded on November 16, 1519 by the Spanish Diego Velázquez de Cuéllar, Havana has the charm of these colonial cities founded by Spaniards and a walk through its streets is something unique where you can enjoy. The National Hotel, the Malecón, the Capitolio, the Rum Museum, La Bodeguita de Enmedio (there is another in Varadero), the Fortress of San Carlos de la Cabaña, the Monasteries of St. Francis of Assisi, Merchants Street or 12 kilometers beach are some of its attractions.

In Cuba the time seems to have stopped, no more than take a look at those wonderful streets and cars roam while life goes by, happiness and joy are on every corner, you address people shouting "Spanish? my grandfather was Spanish" and contagion is immediate. Havana has been renovated (in part) and in it we can find a wealth of architectural styles (Moorish, Baroque, Renaissance and Art Deco) and a multitude of places that make Havana a unique place. You can find in Miramar neighborhood elegant buildings in the center Also, if you touring through the Mercaderes street, you will encounter the Hotel Ambos Mundos, where Hemingway had a room between 1932 to 1939 and in which still retain for your visit (every year is remodeled, but always using the author's thematic). In the Plaza de Armas, one of the most beautiful in the city, it is a memorial shrine of the foundation of the road (1823) and inside there are 3 pictures of S. Baptista Vermel.



But apart from Havana, the island offers multiple options to meet scenic spots, with history, with colonial heritage, such as Trinidad. Founded around 1514 and declared a UNESCO World Heritage Site, it is a city that offers many interesting buildings such as the Palacio Brunet (Roman-tic Museum), the residence Sánchez-Iznaga (Museum of Architecture), the Palacio Cantero (Municipal Museum History), the Church of the Holy Trinity with the image of Christ of Veracruz and its wonderful Plaza Mayor, at the same time offers unparalleled beauty. Walking through its streets is essential if you want to savor the history.



Other places you should not miss out: Pinar del Rio and Cienfuegos. The first, from 1984, has the status of Biosphere Reserve. His extraordinary beauty, is the largest of its attractions. A place to get lost and find oneself. Also, do not miss to visit to the Mogotes, located in the middle of the karst plains Viñale Valley, where you can admire the Mural of Prehistory (disciples painted by Diego Rivera and with an area of 160 meters wide x 140 meters high) and the Indian Cave (discovered in 1920 and opened in 1951), a tour boat for an authentic cave where the walls give us treasures "almost" hidden. And the second, Cienfuegos is one of the most beautiful cities of the island and is located in one of the shores of the Bay of Jagua. Colonial architecture populates its streets and the boat trip to enjoy the views, it is highly recommended.



However, if you're looking for beach, my recommendation is to go to Varadero. Clear turquoise water, warm temperatures and its 20 kilometers of beach to enjoy long walks or sports (diving, snorkeling, skiing, surfing) which are the main attractions. The gastronomy of Cuba is not very varied (due to blockage), but is rich in fish and camarones. To complete any dining experience what better than to take a rum and smoke a Havana cigar, don't you think so?

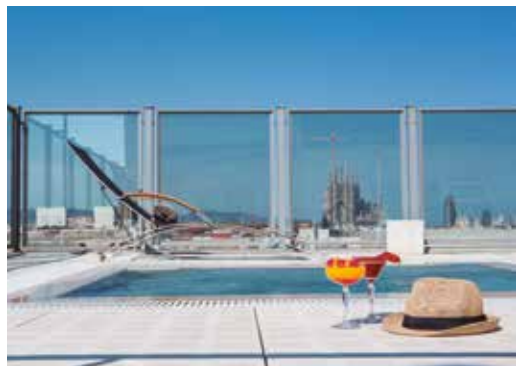
Finally, I need to say that Cuba is more, much more. Cities like Remedios, Santa Clara, Camaguey, are clear examples of the full of history of the island, that is why you should not miss out. Cuba is waiting for you!

Escápate a Barcelona y sigue los pasos de Gaudí.

A dos horas y media horas en Ave de Madrid, Barcelona se presenta como una experiencia única para pasar un fin de semana. ¿no crees? Su múltiple oferta cultural y monumental, con la obra de Gaudí al frente, son un reclamo único que pocas ciudades poseen. Decía Gaudí (1852-1926) que una obra de arte tiene que ser seductora y universal, y así es la huella que el genial artista dejó en la ciudad condal. Colores intensos, formas curvilíneas, esculturales fachadas y evocadores espacios, otorgan a Barcelona un encanto único que le hacen ser particular a la vez que exclusiva. La obra del genial artista está plagada de edificios notables como sus casas: Batlló, Milà -La Pedrera-, Calvet, Vicens, el Parque y Palacio Güell o su obra maestra, la Sagrada Familia (estructura, decoración, simbolismo, misticismo y naturaleza conviven a partes iguales).

Pero Gaudí no sólo dejó su impronta en los céntricos barrios barceloneses, en los alrededores y si dispones de tiempo, te recomiendo algunos otros lugares que resultan también un espléndido escaparate de su obra: la Cooperativa La Obrera Mataronense, en Mataró, los Jardines Artigas y el Xalet del Catllaràs, en La Pobla de Lillet, la Iglesia de Sant Pacià, la Iglesia de la colonia Güell en Santa Coloma de Cervelló, el Cellers Güell en Sitges o el edificio religioso del Primer Misterio de la Gloria, en Montserrat.

Una vez que te encuentres en la ciudad, la mejor alternativa para hospedarte es el estupendo **Majestic Hotel & Spa Barcelona cinco estrellas Gran Lujo**. Situado en pleno Paseo de Gracia, su casi un siglo de vida le han hecho ser un referente en la ciudad condal y una reforma integral que ha durado 3 años y una inversión de 30 millones de euros han dado lugar a un hotel en el que el lujo, el confort y su extraordinario servicio, lo convierten en uno de los mejores hoteles del mundo. Por ello, no es de extrañar que Majestic Hotel & Spa Barcelona, acabe de sumarse a la organización The Leading Hotels of the World, que engloba a los mejores hoteles de lujo de todo el mundo. Sus 227 habitaciones, sus 42 suites con vistas sobre el Paseo de Gracia y sus 6 exclusivos Penthouses con mayordomo 24 horas, satisfacen a diario las necesidades y caprichos de exigentes viajeros que valoran la calidad de sus espacios, el buen hacer de su personal y el confort de sus instalaciones. Si lo que buscas es una experiencia única, no olvides visitar su Spa, disfrutarás de un momento exclusivo.



Pero hoy en día son cada vez más los hoteles que apuestan por la Gastronomía y el Majestic no podía ser menos. Bajo la supervisión del chef catalán Nandu Jubany (1 estrella Michelin) la oferta culinaria no te dejará indiferente. Desde primera hora de la mañana, con su fantástico desayuno, pasando por su famoso Brunch de los domingos (aperitivos fríos y calientes, ensaladas y ahumados que se complementan con una parte de showcooking y un variado buffet de postres acompañados de una barra abierta de Moët & Chandon, gin&tonics y una cuidada bodega de vinos), la propuesta es única. Ni que decir tiene que si no eres cliente del hotel, no importa, puedes degustar a la hora del almuerzo, ya sea en el salón como en su fantástica terraza, de los mejores productos de temporada (Deliciosa selección de entrantes para servirse a discreción, un plato principal preparado al momento en un vistoso showcooking y barra libre de postres) al increíble precio de 29€. Por último pero no menos interesante, un nuevo concepto: el Afterbrunch (de 15 a 21 horas). No dejes de probar su cóctel estrella: Julep del Rey o por qué no, un fabuloso Gin&Tonic.

El Majestic Hotel & Spa Barcelona cinco estrellas Gran Lujo te ofrece aún más....pero tendrás que descubrirlo en persona. Te están esperando.

Si lo que buscas es algo más íntimo, mi recomendación es el **Hotel Neri (5*)**. Situado en el corazón del Barrio Gótico, al lado de la Catedral, el Ayuntamiento, las Ramblas, la Boquería, el museo Picasso, el gran teatro Liceo... , su magnífico enclave es uno de sus mayores reclamos. Perteneciente al exclusivo Relais & Châteaux, ocupa dos históricos edificios, siendo uno de ellos un palacio medieval del S. XII, del que se recuperó el antiguo patio y se restauraron los esgrafiados encontrados, considerados de los más importantes de la ciudad. Una de sus impresionantes fachadas va a dar a la plaza de Sant Felip Neri (a cuya iglesia iba a rezar a diario Gaudí). Cuenta con 22 habitaciones exclusivas, espaciosas, íntimas y agradables, distribuidas en tres plantas temáticas (te recomiendo la 107), con baños acabados en cuarcita, en las que disponen de todo tipo de comodidades: secador profesional, bañera y ducha, albornoz y zapatillas, Wi-Fi gratuito, tetera y selección de té (en habitaciones superiores cuenta con máquina de café Nespresso), botella de agua de cortesía, carta de almohadas y sábanas, televisión de plasma vía satélite, bluetooth, productos de baño Korres -respetuosos con el medio ambiente-, espejo de maquillaje iluminado, minibar, teléfono directo, caja fuerte y aire acondicionado. Todo ello disponible para que tu estancia sea de lo más confortable.



En cuanto a la Gastronomía, su restaurante conjuga a la perfección la tradición y la modernidad, en una carta repleta de sabrosas recetas dignas del más exigente de los comensales en un ambiente repleto de armonía, romanticismo y magia. Se cambia cuatro veces al año coincidiendo con las estaciones y adaptándola a los productos de cada temporada. Dispone de un menú diario a 24€. Propuestas como Tartar de tonyina, miso y wakame. Arroz negro de mar, Vieiras y papada ibérica a baja temperatura con topinambur o el Solomillo al Café de París y patatas gratén, harán las delicias del paladar más experto.



En la 4ª planta del hotel se sitúa la terraza o “Roba Estesa”, que tal y como me explica su Directora Esther Bombelli, significa “Ropa Tendida”, y es que las vistas que desde ella podrás observar, son los numerosos tejados de ese barrio gótico tan especial y la ropa ondeando al viento y que mira al sol. Un auténtico oasis urbano envuelto en jazmines, en el que poder degustar excelentes tapas, hamburguesas, carnes a la parrilla, cócteles y por qué no, alejarte del mundanal ruido y disfrutar de sus conciertos.



Por último, aunque no por ello menos interesante, te recomiendo el **H1898 (4*)**. Perteneciente a la cadena Núñez i Navarro, es el único hotel de estilo colonial de toda Barcelona. La multitud de fotos que cuelgan en sus paredes nos recuerda a Filipinas y al principio del S.XX (su nombre deriva de la fecha en la que perdimos esta colonia). Aunque es un cuatro estrellas, la verdad es que podría tratarse de un hotel de categoría superior. Una vez que traspasas el umbral, el ambiente es completamente diferente a la de otros establecimientos y la experiencia se convierte en increíble. Ubicado en plenas Ramblas, en el corazón de Barcelona, se halla en el antiguo edificio de

la Compañía General de Tabacos de Filipinas construido en 1881 por el arquitecto catalán Josep Oriol Mestres y que, tras 125 años, la compañía Núñez y Navarro lo rehabilitó, recuperando todo su esplendor y dotándolo de una personalidad propia y exclusiva que se transmite en cada estancia del mismo. Un ambiente de lujo histórico con todas las comodidades del S.XXI.

Dispone de 169 habitaciones completamente equipadas (Wifi y ADSL gratis, caja fuerte, minibar, servicio de té gratuito, televisor LED y radio puerto USB, climatización individual y control de iluminación domótica, amplio cuarto de baño de mármol con ducha de lluvia, bañera, secador de pelo, espejo de aumento y calentador de toallas, amenities de baño ETRO, albornoces y zapatillas, cama doble King Size o dos individuales y carta de almohadas), donde el pasado y el presente conviven en perfecta armonía.



La experiencia de hospedarse en el H1898 es magnífica, y si lo que necesitas al final del día es un momento de relax ¿qué mejor que disfrutar de su maravillosa piscina cubierta (en una cueva natural), de su circuito termal, de un maravilloso masaje relajante en el Spa, de la piscina climatizada de la terraza exterior (si el tiempo acompaña) o redescubrir los clásicos del cine mudo en un ambiente de lujo?

En cuanto a la Gastronomía, el H1898 te brinda la oportunidad de descubrir la exquisitez de la cocina barcelonesa a través de las recetas de su chef, Carles Boronat, que nos deleita con tapas elaboradas con los productos más frescos del mercado de La Boquería. En el Restaurante, ubicado en la primera planta del hotel y desde el que podrás disfrutar de unas maravillosas vistas a Las Ramblas, Carles nos propone su cocina de autor. Sorprende a los amantes de la buena mesa con su carta mediterránea e ingredientes exóticos y sofisticados, así como las técnicas más modernas, y en la terraza La Isabela (abierta de abril a octubre), disfrutarás de las mejores vistas del Skyline de la ciudad condal mientras degustas exquisitas tapas de autor o tomas un espectacular cóctel, todo ello amenizado con la mejor música y ambiente de la ciudad.

Si lo que quieres es disfrutar de una experiencia gastronómica alejada del hotel, te recomiendo tres restaurantes que estoy segura no te dejarán indiferente: **La Plasshola** (Vía Laietana, 49 - 93 341 50 50), **Don Giovanni** (Hotel NH Constanza. C/ Deu i Mata, 69-99 - 93 281 15 00) y **Nectari** (C/ Valencia 28-93 226 87 18).

Si hablamos de **la Plasshola**, lo primero que tengo que contaros es que a su joven chef, Juan Manuel Salgado acaba de alzarse con el premio Bocuse D'or. Situado en los bajos del **Ohla Hotel (5*)** el local, moderno y vanguardista, convive con la mejor de las materias primas para ofrecernos un reducto de estupenda gastronomía contemporánea revisada a precios más asequibles que su hermano mayor, Saüc (1 estrella Michelin). La carta es extensa y encontramos las mejores recetas de la cocina catalana pero más casual y divertida. Disponen de Menú a mediodía y una carta extensa llena de propuestas únicas y recetas que no te dejarán indiferente. Ejemplos de su buen hacer son el Tatak de pato tibio, el 'Taco' de fricandó de ternera servido en la cima de unas judías de Santa Pau, con jugo, o sus Buñuelos de bacalao suaves y delicados, con salsa romesco. Una carta de vinos de lo más equilibrada en la que no faltan referencias como el gran Dominio de Atauta. Calidad a buenos precios que estoy segura será una de tus elecciones.



Si lo que te apetece es probar lo mejor de la cocina italiana, te propongo visites **Don Giovanni**. De la mano del genial Andrea Tumbarello "el rey de la trufa blanca", podrás degustar la gastronomía más auténtica del país de la bota. Acaba de recibir su primer Sol en la Guía Repsol (ya dispone de 2 en su homólogo de Madrid) y es conocido por su Huevo Millesimé; algunas de sus propuestas como la Burriata pugliese sutilmente picante, la Lasagna della mamma, las Milhojas de carpaccio, Bosconara con Boletus y Trufa blanca, la Burrata y avellana tostada o "El bosque" -ravioli de castaña con crema de nueces y láminas de trufa-, son seguidas con devoción por muchos y es que, la cocina de Tumbarello se basa en el mejor de los productos y en ofrecer la auténtica "cucina italiana" con un toque de modernidad. ¡No te lo pierdas!





Mi última sugerencia es **Nectari**. Un estrella Michelin atípico en el que podrás disfrutar en un ambiente de lo más familiar, de una cocina sorprendente, llena de matices, sabores, colores y olores que te dejarán boquiabierto. De la mano de Jordi Esteve un joven pero experto chef que mimar el producto y que borda con maestría el saber hacer culinario, disfrutarás sobremedida de recetas frescas, innovadoras pero no complejas que satisfacen al paladar más exigente. El producto de temporada es su sello de identidad inequívoco y su interés es cuidar, mimar y satisfacer al cliente y eso, se nota desde que entras por la puerta. El local con capacidad para unas 50 personas, presenta un espacio equilibrado entre la modernidad y el vanguardista color berenjena de sus paredes, los múltiples detalles de madera y el clasicismo del blanco en el servicio de las mesas. El resultado es un ambiente relajado y cálido. Entre sus propuestas: Ensalada de Bogavante con Sitake y aroma de Mandarina, Canelón frío de bonito y berenjena, Lomo de Ciervo con salsa de chocolate, puré de castañas y maíz crujiente, Rayada con puerro confitado y patata bufet y para terminar, qué mejor que una Cúpula de Chocolate. ¿te apetece?



Pues bien, aquí termina mi recomendación para una visita a Barcelona, espero te haya servido de inspiración y que dentro de nada estés por la ciudad condal disfrutando de una bonita escapada. Te están esperando. ¡Bon voyage!

Escape to Barcelona

and follow in the footsteps of Gaudí.



In two and a half hour in Madrid Ave, Barcelona is presented as a unique experience to spend a weekend, isn't it? His multiple cultural and monumental deals, with Gaudí's work ahead, are a unique claim that few cities have. Gaudí argue (1852-1926) that a work of art must be seductive and universal, and so is the impression that the great artist left in the city. Intense colours, curvilinear forms, sculptural facades and evocative spaces, give to Barcelona a own unique charm that make it particularly and exclusive. The work of the great artist is full of remarkable buildings like his homes: Batllo, -The Mila Pedrera, Calvet, Vicens and Palau Guell Park or his masterpiece, the Sagrada Familia (structure, decoration, symbolism, mysticism and nature coexist in equal parts).

Gaudí not only left his mark on the downtown Barcelona neighborhood, also, there are some other places equally splendid showcase of his work: the Cooperativa La Obrera Mataronense in Mataró, the Artigas Gardens the Catllaràs Chalet in La Pobla de Lillet, the Church of Sant Pacià, the Church of the Güell in Santa Coloma de Cervelló, the Cellers Güell in Sitges or religious building of the First Mystery of Glory, in Montserrat.

Once you're in the city, the best alternative is staying at the super **Majestic Hotel & Spa Barcelona five star deluxe**. It is located in Paseo de Gracia. Its almost a century of life have made him a reference in Barcelona and a comprehensive reform that has lasted three years and an investment of 30 million euros. These have led to the hotel become one of the world's best hotel with huge luxury, comfort and a superb service. It is therefore not surprising that Majestic Hotel & Spa Barcelona, runs to join the organization The Leading Hotels of the World, which includes the best luxury hotels worldwide. Its 227 rooms, its 42 suites overlooking the Paseo de Gracia and 6 exclusive penthouses with 24-hour butler, meet the needs and whims of discerning travellers that value the quality of their spaces, the skill of its staff and comfortable facilities. If you are looking for a unique experience, do not forget to visit the Spa, enjoy a unique moment.



Nowadays the hotels are increasingly committed with Gastronomy and Majestic is one of them. Under the supervision of the catalan chef Nandu Jubany (1 Michelin star) the cuisine will not leave you indifferent. From early in the morning, with its fantastic breakfast, through its famous Sunday brunch (hot and cold appetizers, salads and smoked complemented by a part of show cooking and a rich dessert buffet accompanied by an open bar Moët & Chandon, gin & tonics and careful wine cellar), the proposal is unique. Needless to say that if you're not a hotel guest, no matter, you can enjoy a lunch, either in the lounge and its fantastic terrace, with the best seasonal products (selection of starters to be served at discretion, a main course prepared upon in a colorful show cooking and free dessert bar) at the amazing price of 29€. Finally, but not less interesting, a new concept: the Afterbrunch (15 to 21 hours). Do not forget to try its star cocktail: Julep King or why not, a fabulous Gin & Tonic.

The Majestic Hotel & Spa Barcelona five star deluxe hotel offers even more, but you need to discover it in person. They're waiting for you.

If you are looking for something more intimate, my recommendation is the **Hotel Neri (5 *)**. Located in the heart of the Gothic Quarter, next to the Cathedral, City Hall, Las Ramblas, Boqueria, Picasso Museum, the Liceo theater ..., magnificent enclave is one of its greatest claims. Belonging to the exclusive Relais & Châteaux, it occupies two historic buildings, one of which is a medieval palace S. XII, which was recovered the old courtyard and was restored of the found graffiti, is considered the most important in the city. One of his impressive facades will give the Plaça de Sant Felip Neri (whose church would pray daily Gaudí). It has 22 exclusive, spacious, intimate and pleasant rooms on three themed floors (I recommend the 107), with bathrooms finished in quartzite, which offer every comfort: professional hairdryer, bath and shower, bathrobe and slippers, free Wi-Fi, kettle and selection of teas (in superior rooms have Nespresso machine), complimentary bottled water, pillow and sheets, plasma satellite television, bluetooth, Korres bath products -respectuosos with the environment-, lighted makeup mirror, minibar, telephone, safe and air conditioning. It is all available to make your stay comfortable.



In terms of gastronomy, the restaurant combines perfectly tradition and modernity, in a letter full of tasty recipes worthy of the most demanding commensal in a crowded environment of harmony, romance and magic. It changes four times a year to coincide with the seasons and adapting to seasonal products. It has a daily menu at 24€. The proposals are Tonyina tartar, miso and wakame. Rice black sea, Scallops and Iberian jowls low temperature with Jerusalem artichoke or Sirloin Cafe de Paris and gratin potatoes will delight the most discerning palate.



In the 4th floor where is located the hotel terrace or "Steal Estesa", which means "hanging clothes", as the Director Esther Bombelli explains. From there you can see the numerous roofs of the stands Gothic quarter so special and clothes flapping in the wind and facing the sun. Jasmine wrapped in an authentic urban oasis in which to enjoy excellent 'tapas', burgers, grilled meats, cocktails and why not, get away from the mad-ding crowd and enjoy your concerts.

Finally, I recommend the **H1898 (4*)**. Belonging to Núñez i Navarro chain, is the only hotel in colonial style in all Barcelona. The multitude pictures hanging on the walls, reminiscent Philippines and early twentieth century (its name derives from the date of this lost colony). Although a four-star, the truth is that it could be a high-class hotel. Once transgresses threshold, the atmosphere is completely different from other establishments and the experience becomes incredible. Located on Las Ramblas, in the heart of Barcelona, it is in the old building of the General Tobacco Company of the Philippines built in 1881 by the catalan architect Josep Oriol Mestres and that after 125 years, the company Núñez i Navarro restored it, recovering all its glory and giving it a unique personality and conveying in each room the same message. A historic luxury environment with the comfort of S. XXI.

It has 169 rooms fully equipped (Wifi and free ADSL, safe, minibar, complimentary tea, LED TV and radio USB port, individual climate control and lighting control home automation, large marble bathroom with rain shower, bath, hairdryer, magnifying mirror and towel warmer, ETRO bath amenities, bathrobes and slippers, king-size double bed or twin and pillow), where past and present coexist in perfect harmony. The experience of staying at H1898 is superb, and if you need at the end of the day is a relaxing moment the better option is to enjoy its wonderful indoor pool (in a natural cave), its thermal circuit, wonderful relaxing massage at the Spa, the heated pool terrace (weather permitting) or rediscover the classics of silent cinema in a luxurious setting.



In terms of gastronomy, the H1898 offers you the opportunity to discover the exquisiteness of Barcelona cuisine through recipes by chef Carles Boronat, who delights us with tapas made with the freshest products on the market La Boqueria. In the restaurant Carles proposes his cuisine, located on the first floor of the hotel from which you can enjoy wonderful views of Las Ramblas. Surprise lovers of good food with its Mediterranean menu and exotic and sophisticated ingredients and modern techniques, and on the terrace La Isabela (open from April to October), enjoy the best views of the Skyline of Barcelona while savoring delicious tapas of authorship or take a spectacular cocktail, all enlivened with the best music and atmosphere of the city.

If you want to enjoy a dining experience away from the hotel, I recommend three restaurants I'm sure they will not leave you indifferent: **The Plasshola** (Via Laietana 49 - 93 341 5050), **Don Giovanni** (NH Constanza C / Deu i. Mata, 69-99 - 93 281 15 00) and **Nectari** (C / Valencia 28-932268718).

If we talk about **the Plasshola**, first I have to tell you that your young chef, Juan Manuel Salgado just win the Bocuse D'Or award. Located in the basement of **Ohla Hotel (5*)** local, modern and avant-garde coexist with the best raw materials to offer a haven of great contemporary cuisine revised at lower prices than its big brother, Saüc (1 star Michelin). The menu is extensive and you can find the best recipes of Catalan Cousin but more casual and fun cooking. They have menu at noon and full of unique proposals and recipes that will not leave you indifferent extensive menu. Examples of their good work are the warm duck tataki, the 'Taco' of veal fricassee served on top of a Santa Pau beans, juice, or soft and delicate fritters cod with romesco sauce. A wine list of the most balanced in which no missing references as the great domain of Atauta. Quality at good prices that I'm sure will be one of your choices.



If what you want is to taste the best of Italian cuisine, I suggest you visit **Don Giovanni**. Hand Andrea Tumbarello great "king of white truffles", you can taste the authentic cuisine of the boot country. Just received its first Sun in the Repsol Guide (already has 2 in his Madrid counterpart) and is known for its egg Millesimé; some of his proposals as Burriata pugliese subtly spicy, the lasagna della mamma, the strudel carpaccio, Bosconara with mushrooms and white truffle, the Burrata and toasted hazelnut or "Forest" -ravioli chestnut cream with walnuts and slices of truffle—they are followed with devotion by many. The Tumbarello cuisine is based on the best products and offering the real "cucina italiana" with a touch of modernity. Do not miss it!





© Turisme de Barcelona

My last recommendation is **Nectari**. A Michelin star atypical in which you can enjoy in an atmosphere of the most familiar, in a surprising cuisine, full of nuances, flavors, colors and smells that will blow you away. Jordi Esteve a young but experienced chef pampers the product and masterfully overboard culinary knowledge, greatly enjoy fresh, innovative but complex recipes that meet the most demanding palate. The seasonal product is its unmistakable stamp of identity and interest is to care, nurture and meet customer. It is noticeable from that walk through the door. The store has capacity for 50 people, has a balanced space between modernity and the avant-garde of aubergine walls, multiple wood trim and the white classicism of the tables. The result is a relaxed and friendly atmosphere. Among his proposals: Lobster salad with Sitake and aroma of mandarin, cannelloni and eggplant pretty cold, loin of venison with chocolate sauce, chestnut puree and crunchy corn, striped with leek and potato confit buffet and finally, what better than Chocolate dome. You fancy?



Well, here ends my recommendation for a weekend in Barcelona, I hope this will serve as an inspiration and that very soon you can enjoy Barcelona. They're waiting for you. Bon voyage!

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA CELEBRA EL CARNAVAL DEL 29 DE ENERO AL 21 DE FEBRERO DE 2016



¿Revivir el espíritu de los locos años 20? En Las Palmas de Gran Canaria es posible. En febrero, la capital gran-canaria se adentrará en el sugerente mundo de las *flappers*, el charleston, la ley seca y los grandes bailes de salón gracias a su fiesta más importante, el Carnaval. Serán días de diversión y transgresión en la fiesta de todos, la fiesta de la calle.

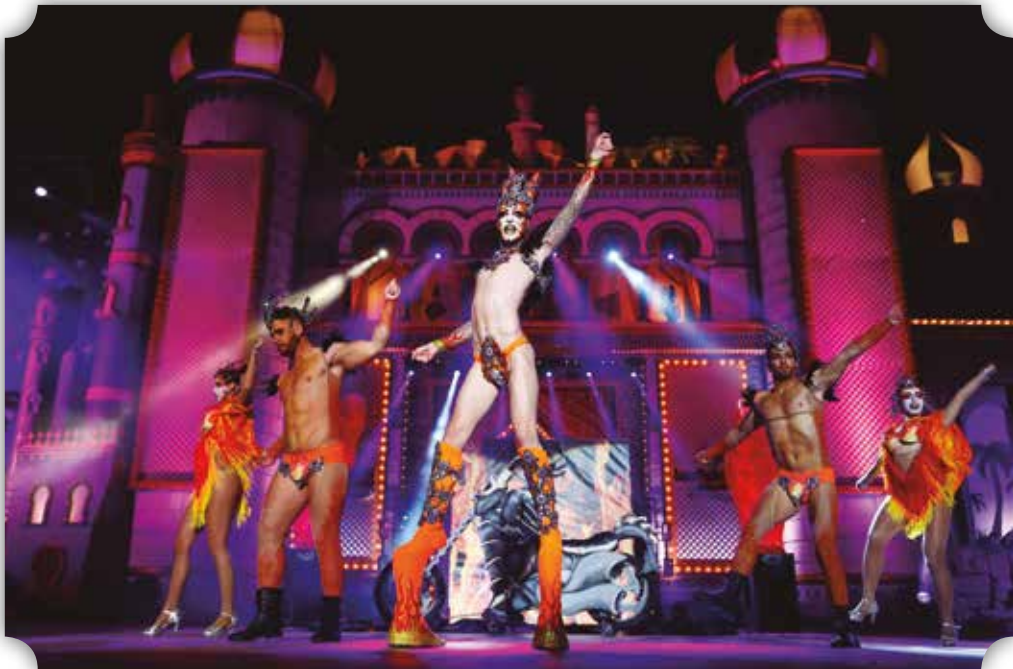
Durante tres semanas, la ciudad se transforma y se rinde a Don Carnal con sus reinas, sus *drag queens*, sus

murgas y comparsas. Las Palmas de Gran Canaria baila a ritmo de batucada desde los barrios históricos de Vegueta y Triana hasta la Playa de Las Canteras, el popular barrio de La Isleta y el Parque de Santa Catalina, centro neurálgico de la fiesta, donde se levanta un magnífico escenario para la celebración de los principales concursos y galas.

El Carnaval de Los locos años 20 de la capital grancanaria celebra una treintena de actos que incluyen, entre los próximos 29 de enero y 21 de febrero,

el pregón que ofrecerá el grupo Efecto Pasillo, la gala de la Reina, la elección de la *Drag Queen*, la gran cabalgata, la cabalgata infantil y el entierro de la sardina, entre otros muchos.

Además, una edición más, la fiesta para toda la familia, con los actos del carnaval infantil y la fiesta de día, llena las calles y plazas del entorno de Santa Catalina y del casco histórico de Vegueta. Las Palmas de Gran Canaria es una ciudad de carnaval y sus gentes y su historia lo demuestran año tras año.



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA CELEBRATES CARNIVAL FROM JANUARY 29 TO FEBRUARY 21, 2016

Reviving the spirit of the Roaring 20s? In Las Palmas de Gran Canaria is possible. In February, the capital of Gran Canaria will delve into the suggestive world of flappers, the Charleston, Dry Laws and large ballroom with its most important festival, Carnival. It will be fun days and transgression in the feast of all, the street party.

Over three weeks, the city is transformed and yields to Don Carnal with their queens, their drag queens, its street mu-

sicians and troupes. Las Palmas de Gran Canaria dancing to the rhythm of batucada from the historic areas of Vegueta and Triana to the Playa de Las Canteras, the popular neighbourhood of La Isleta and Santa Catalina Park, the heart of the party, where a magnificent setting rises for holding major competitions and galas.

The Carnival of the Roaring 20s of Gran Canaria's capital celebrates thirty acts including, within the next 29 January and 21 February, the proclamation that offer

the group Efecto Pasillo, the gala Queen, the election of the Drag Queen, the great parade, children's parade and the burial of the sardine, among many others.

Moreover, one more edition, the festival for the whole family, with the children's carnival acts and day party filled the streets and squares of the Santa Catalina's environment and the historic quarter of Vegueta. Las Palmas is a city of carnival and its people and its history demonstrated this fact year after year.

Úbeda y Baeza

Un viaje en el tiempo



Situadas a tan sólo 8 kilómetros de distancia entre sí, ambas pertenecen desde el año 2003 a ese grupo de ciudades maravillosas Patrimonio de la Humanidad. Con un conjunto arquitectónico increíble cuyo máximo artífice fue Andrés de Vandelvira, visitar las dos ciudades es viajar al Renacimiento. Su máximo esplendor lo vivieron en los siglos XV y XVI, y personajes como Francisco de los Cobos, tuvieron mucho que ver. Numerosos palacios, que reflejan el poder y la riqueza de la burguesía y nobleza ubetense, dan paso a fantásticas iglesias y edificios señoriales, que demuestran el poder de la iglesia en Baeza, y si a todo eso, le añadimos la personalidad de su entorno paisajístico repleto de olivos, la cercanía de tres parques naturales y su estupenda gastronomía, una visita a estas dos ciudades es de obligado cumplimiento.



El recorrido por Úbeda lo iniciaremos en la *Plaza de Vázquez de Molina* (la plaza de Europa en la que coexisten más monumentos renacentistas), en donde nos encontramos con *La Sacra Capilla del Salvador del mundo* (panteón de Francisco de los Cobos y su esposa, María de Mendoza), la *Basílica de Santa María de los Reales Alcázares* (con fachada renacentista y claustro gótico), el *Palacio del Deán Ortega*, actual Parador de Turismo y el *Palacio de las Cadenas*, sede actual del Ayuntamiento, donde por cierto, te recomiendo visites su *Archivo Municipal*. Pero si seguimos paseando, descubriremos una ciudad plagada de encanto, con un casco histórico "muy castellano" en el que perderse por sus calles es todo un acontecimiento y en el que descubrirás otros edificios increíbles como el *Palacio del Marqués de Mancera* o el *Hospital de Santiago* o calles, como la de *Valencia*, en la que los maestros alfareros demuestran su saber hacer en antiquísimos hornos árabes.



Baeza (Bayassa) es una ciudad llena de encanto cuyos máximos exponentes arquitectónicos giran en torno a su Catedral, cuya portada manierista es obra de Juan Bautista de Villalpando. Pero, como ya ocurría en Úbeda con la Plaza Vázquez de Molina, en Baeza,



la Plaza del Pópulo se erige como un eje central, en el que la *Fuente de los Leones*, las *Antiguas Carnicerías* y la *Casa del Pópulo* son sus tres puntos cardinales. La belleza de sus fachadas nos hace detenernos en el *Palacio de Jabalquinto* y admirar de lleno la suya, y sus estrechas calles llenas de encanto y testigos de las hazañas de Alatríste, incitan a perderse. Otro de los edificios que debes de visitar es el *Ayuntamiento* (antigua cárcel), que aunque ha sido transformado de puertas para adentro (recibió un premio de arquitectura en 2014), sorprende sobremedera por su señorial fachada. Si eres amante de la buena literatura, debes de saber que Antonio Machado pasó aquí algunos años tras la muerte de su esposa Leonor, y puedes visitar el aula donde impartía clases de francés y admirar algunos recuerdos la mar de interesantes y si tu afición son las armas medievales, qué mejor que visitar el *Torreón Puerta de Úbeda* (www.populo.es), en el que podrás ver una exposición sobre armas de asedio (hasta 30 diciembre de 2016).

El aceite de oliva, es el principal aliado de los guisos y ensaladas propios de la cocina local entre los que sobresalen la Morcilla en caldera con ochío (masa de pan de aceite de oliva con matalauva, sal y pimentón) o los Andrajos.

En definitiva, Úbeda y Baeza le esperan para compartir toda su riqueza monumental, los manjares de la buena mesa mediterránea y ese mar de olivos que lo inunda todo. Un destino único, a poco más de 300 kilómetros de Madrid y en un enclave estratégico entre Córdoba y Granada.



RECOMENDACIONES

ÚBEDA:

- Restaurante El Seco. www.restaurentelseco.com //
- Restaurante Antique. www.restauranteantique.es // Alfarería
- Melchor Tito. www.melchortito.com // Centro de Interpretación
- Olivar y el Aceite. www.centrodolivaryaceite.com // Hotel Las
- Casas del Cónsul. www.lascasasdelconsul.com

BAEZA:

- Restaurante El Tendal (+34.953 037059) // Taberna Xavi
- (953.823339) // Hotel Puerta de La Luna. www.hotelpuerta-delaluna.com //
- Servicios Turísticos Pópulo. www.populo.es //
- www.lacasadelaceite.com



Úbeda y Baeza

A journey through time

Placed just 8 kilometers apart, both belong, since 2003, to this wonderful group of World Heritage cities. With an incredible architectural ensemble whose greatest architect was Andres de Vandelvira, visiting the two cities is to travel through the Renaissance. People like Francisco de los Cobos experienced its maximum splendour in the fifteenth and sixteenth centuries. Numerous palaces, that reflect the power and wealth of the bourgeoisie and nobility give way to fantastic churches and stately buildings that demonstrate the power of the church in Baeza. To all of this, is necessary to add the personality of its landscape full of olive trees, the proximity of three national parks and its delicious food. A visit to these two cities is mandatory



The tour of Úbeda started in the Plaza Vazquez de Molina (the square in Europe in which there are more Renaissance monuments), where we find the Holy Chapel of the Saviour of the world (pantheon of Francisco de los Cobos and his wife, Maria de Mendoza), the Basilica of St. Mary of the Alcazar (with Renaissance facade and Gothic cloister), the Palace of Dean Ortega, current Parador of the city, and the Palacio de las Cadenas, now the Town Hall, where I recommend you to visit their Municipal Archive. But if we keep walking, we can discover a city full of charming history, "very Castilian", in which to wander through its streets and where you can find other incredible buildings like the Palacio del Marqués de Mancera or the Hospital of Santiago, as well as, streets like Valencia, where the master potters demonstrate their know-how in ancient Arab ovens.

Baeza (Bayassa) is a city full of magic whose maximum architectural exponents revolve around its Cathedral, which mannerist facade is a work of Juan Bautista de Villalpando. The synonym of Plaza Vázquez de Molina in Úbeda is Plaza del Pópulo in Baeza that stands as a central axis, where the Fountain of Lions, the former butcher and the House of populism are its three cardinal points. The beauty of its facade makes us stop at the Palace of Jabalquinto, its narrow streets full of charm are the witness of the great feats of Alatríste. Another building that you must visit is the City Hall (old jail), which has been transformed behind closed doors (it received an architectural award in 2014). It is a great surprise its stately facade. If you love good literature, you should know that Antonio Machado went here a few years after the death of his wife Eleanor, and you can visit the classroom where he taught French and admire some memories very interesting. Also, if your hobby are medieval weapons, what better to visit the Gate Tower of Úbeda (www.populo.es), which you will see an exhibition on siege weapons (until December 30, 2016).



Olive oil is the mainly of the stews and salads of its own local cuisine among which the blood sausage in boiler Ochío (olive oil bread dough with anise, salt and pepper) or Andrajos.

In short, Úbeda and Baeza are waiting for you to share their monumental wealth all the delicacies of the table and the good Mediterranean sea of olive trees that floods everything. A unique destination located over 300 kilometers far from Madrid, in a strategic location between Córdoba and Granada.

RECOMMENDATIONS

ÚBEDA:

- Restaurante El Seco. www.restaurentelseco.com //
- Restaurante Antique. www.restauranteantique.es //
- Alfarería Melchor Tito: www.melchortito.com //
- Centro de Interpretación Olivar y el Aceite. www.centrodelolivaryaceite.com //
- Hotel Las Casas del Cónsul. www.lascasadelconsul.com

BAEZA:

- Restaurante El Tendal (+34.953 037059) //
- Taberna Xavi (953.823339) //
- Hotel Puerta de La Luna. www.hotelpuertadelaluna.com //
- Servicios Turísticos Pópulo. www.populo.es //
- www.lacasadelaceite.com



Finca Antigua. Vinos Únicos

Perteneciente a la familia Martínez Bujanda de la que hemos hablado en otras ocasiones, esta joven bodega se ubica entre las provincias de Cuenca y Toledo, en la mejor zona D.O La Mancha. La mezcla de la altitud (900 metros), un suelo franco y una amplia variedad de uvas (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Viura y Moscatel...) da lugar a unos vinos únicos y excepcionalmente sabrosos que no dejan indiferente a nadie. La Bodega cuenta con los últimos adelantos tecnológicos y su diseño actual y moderno en acero, piedra y cemento da paso a un recinto estructurado en 3 cajas coronadas por un gran lago. A destacar sus monovarietales y su fantástico Clavis Pago Pico Garbanzo, un vino que tras 21 meses de crianza en barrica nueva de roble francés ofrece una fantástica expresividad, singular y sorprendente.





Guide of restaurants

Guide de restaurants

Guía de restaurantes

Les Luthiers

**¡SENSACIONAL
ESTRENO!**



¡CHIST!

Antología



barclaycard center **Marzo 4-12**
Formato Teatro

www.lesluthiers.com



Colaboran:

EL PAÍS

SE2

akermaster

akermaster

akermaster

akermaster

akermaster

akermaster

akermaster

akermaster

Entradas desde 35 euros en:

lesluthiers.com

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

NUEVOS SKETCHES

NUEVOS GUIONES

NUEVAS ACTRICES

NUEVO VESTUARIO

SOFOCOS⁺

ANA OBREGÓN FABIOLA TOLEDO ELISA MATILLA TETE DELGADO



ESCENOGRAFÍA Y VESTUARIO
AGATHA RUIZ DE LA PRADA

TEXTOS **JUAN LUIS IBORRA, SONIA GOMEZ Y ANTONIO ALBERT**

DIRECCIÓN **JUAN LUIS IBORRA**

PRODUCTORES EJECUTIVOS **JAVIER CAMPILLO Y JESÚS CIMARRO**

DISTRIBUCIÓN
PIENITACIÓIN
ESPANOLA

Un nuevo guiño irónico sobre los cambios
hormonales de las féminas
al llegar a la tan temida **menopausia**



CON LA PRESENCIA VIRTUAL DE
CARLOS SOBERA

Dudua Palacio

R E S T A U R A N T E



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.

TEATRO AMAYA

DIRECCIÓN: ALBERTO & DAVID BLASCO

TAQUILLA: 91 593 40 05

GRUPOS: 91 435 68 35

YA A LA VENTA EN

+ entradas.com

902 400 488

902 400 222

teatroamaya.com

ESTRENO 13 ENERO 2016

Funciones de Miércoles a Domingo

LOS DIABLILLOS ROJOS

Entre locos y cuerdos

JUANJO CUCALÓN

BEATRIZ CARVAJAL

EDUARDO GALÁN · ARTURO ROLDÁN
FRANCISCO VIDAL

SERGIO PAZOS

MONTSE PLA

PENTACION

Secundaria

inam

inam

inam

inam



EMMA OZORES

VICENTE RENOVELL

A PARTIR DEL
18 DE ENERO
LUNES - 19 H
VIERNES - 22 H

¡EL ÚLTIMO QUE APAGUE LA LUZ!



ESCRITA Y DIRIGIDA POR

ANTONIO OZORES

TEATRO PARA BEBÉS

A partir del 6 de Febrero, sábados a las 11 y a las 12 horas



EL MUNDO DE GAEI

INTERPRETADORA
CARLA HIDALGO



Beatriz Rico

¡3 AÑOS DE GIRA!

MEJOR VIUDA QUE MAL CASADA

Domingos 20 h, A partir del 24 de Enero de 2016





KOTTÉ

RESTAURANT & BAR

Cocina llena de sabor
y tentaciones

*Kitchen full of flavors
and temptations*

Gastronomía clásica con un toque marcadamente personal que le da su sello de identidad. Su cocina de mercado y materias primas de calidad (Carnes, pescados, arroces y pastas), dan lugar a platos tan apetecibles como el Carpaccio de buey con foie y virutas de parmesano, 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 un estupendo Lomo bajo argentino con chimichurri y pimientos asados.

Classic cuisine with a distinctly personal touch that gives it its identity. Its cuisine and raw materials quality (meat, fish, rice and pasta), results in dishes as cool as the Beef Carpaccio with Foie and Parmesan shavings, poached egg and crispy Iberian, Shitake Risotto and Iberian ham, roasted wild sea bass in banana leaves with potatoes, "piquillo" and coconut milk, or a super Low Argentine Lomo with chimichurri and roasted peppers.

La Llamada

Un musical de Javier Ambrossi y Javier Calvo



Susana Abaitua **Gracia Olayo** Belén Cuesta **Anna Castillo** Richard Collins-Moore

lallamadaelmusical.es

Viernes, sábado y domingo en el Teatro Lara.

TL **lara**
TEATRO

LA TÖRINO

RESTAURANTE · PARRILLA



Fantásticas carnes al más puro estilo argentino y otras exquisiteces como las empanadas, risottos y pastas. Materias primas de primera calidad, servicio único, locales acogedores y una sabrosa gastronomía que hará las delicias del paladar más exigente. La carta de vinos, plagada de referencias argentinas, no te dejará indiferente. Deliciosos son el Chuletón de Buey, las Parrilladas o el Panqueque de Dulce de leche.

Great argentine-style meats and other delicacies such as pies, risottos and pasta. High quality raw materiales, unique service, cozy and tasty local gastronomy that will delight the most discerning palates. The wine list, full of argentinian referents will not leave anyone indifferent. The most delicious dishes are the Beef Steak, the Grilling one or the Caramel Pancake.

Pl. Hermanos Falcó y Álvarez de Toledo, 4 (Barajas) - 91 305 40 99 - 637 569 433
Paseo de la Castellana, 143 (Madrid) - 91 023 60 72
www.latorinorestaurante.es

PURA VACA

Los amantes de la “auténtica carne” están de enhorabuena. Con unos pocos meses en el panorama gastronómico de la ciudad, ya se han hecho un hueco y las críticas no podían ser mejores: “Probablemente, el mejor vacuno de la capital lo encuentras en Pura Vaca”. Su oferta gastronómica tiene un hilo conductor relacionado con la vaca, ya sea carne, leche, queso, yogurt,... y lo presentan de múltiples y originales formas y modos, en un entorno original y vanguardista. De la mano de Luismi Garayar Oria y Flavio Morganti la oferta carnívora de la carta convive a la perfección en platos muy diferentes: fondue trufada, bombón de vacuno con crema de pimiento asado, ceviche de vacuno, hamburguesa morriña o steak tartar -especialidad de la casa-. Y en la parte más dulce, te recomiendo el vaquimisú o el toffee de castañas y helado de yogurt. ¿Eres carnívoro?? acércate a Pura Vaca y disfruta.

C/ Gravina, 6 - 91 795 99 77 - www.pura-vaca.com

90 GRADOS

Con una imagen rompedora a la par que innovadora 90 grados se presenta como una alternativa más que interesante a la propuesta gastronómica de Madrid. Su cocina de mercado tiene propuestas tan interesantes como: Micuit casero con mermelada de violetas y pistachos, Corvina a la parrilla con jugo de trigueros y aire de zanahoria, Sopa de chocolate con migas crujientes, streusel y fresa liofilizada (se sirve frío) y el increíble Tomahawk de ternera con guarnición de patatas rústicas (1 Kg.)-algo único-. Con horario non-stop, terraceo todo el año (fantástico el local), cócteles a la última de la mano de Joel Jamal (elegido este año Mejor Barman de la Comunidad de Madrid), Afterwork, maridajes irresistibles como los Gin&Cakes, menú del día y un estupendo Brunch los domingos, la oferta es increíble ¿te animas a probar?

C/ del Alcalde Sainz de Baranda, 64 - 91 573 28 21 - www.90gradosmadrid.com

ÖVEN MOZZARELLA BAR

Está revolucionando la Gran Vía, y es que en Öven la calidad de la materia prima, el trato del personal y el estupendo precio, son garantía suficiente de éxito. El local dispone de 2 plantas y su decoración en tonos azules, madera y metálicos sorprenden nada más entrar. Su oferta gastronómica está plagada de referencias italianas: Burratas, Pizzas y Pastas que conviven con otros platos como el Ceviche o el Tartar de Atún. De la mano de Fabio Morisi, las creaciones culinarias en Öven son todo un capricho al alcance de tu mano. Su carta de vinos es corta pero muy interesante y entre sus propuestas encontramos Bosque de Matasnos o Juan Gil. Para rematar tan grata experiencia, no dejes de probar sus deliciosos postres: tiramisú, biscotti, panna cotta. ¿a qué esperas para visitar Öven?

C/ Gran Vía, 6 - Madrid 91 622 57 06 - www.oven.es

Pura Vaca



Midtown



Öven Mozzarella



Verde Oliva



Lobby Market



La Dominga

LA DOMINGA

Tiene cuerpo de taberna, pero alma de restaurante de alto nivel. Su apuesta por los productos de calidad autóctonos como el queso de cabra de la Sierra de Guadarrama es un acierto y sus propuestas que homenajean a sus raíces culinarias (italiana, argentina y española), son más que interesantes. Su cocina de fusión sorprende, el emplatado asombra y los platos vanguardistas no te dejarán indiferente: Jarrete de cordero a baja temperatura glaseado acompañado de patatas panaderas, Ensalada de Jamón de pato, Bacalao marinado en Shiro-miso con verduras ecológicas al wok, Arroz caldoso de conejo, setas de temporada y trufa fresca, Bao de carrilleras de cerdo en salsa tonkatsu y tartar de ciruelas, Chipirones encebollados con arroz thai y pistachos o el Vacío de ternera D.O. Ávila a la plancha con patatas fritas y chimichurri. De lunes a miércoles, y siempre para grupos, se puede comer o cenar por 20 € con barra libre de cerveza, vino y refrescos.

C/ Espíritu Santo, 15 - 91 523 38 09 - www.ladominga.es

VERDE OLIVA GASTROTECA

De la mano del joven y prometedor Martín, el restaurante Verde Oliva nos presenta una propuesta novedosa y original en un entorno divertido. Materias primas de calidad y el toque creativo en sus platos, son la mayor de las garantías para disfrutar de un momento único y exclusivo. Dispone de cuatro espacios diferenciados (barra, salón, terraza y Lounge), una oferta de cocina de mercado con toques mediterráneos (Pulpo a la brasa, patata al pimentón y mayonesa de erizos) salpicados de influencias latinoamericanas (Panuchos de cochinita pibil con aguacate y x'nipec de cebolla morada) y un equipo eficiente que te hará sentir como en casa. La carta de vinos no es muy larga pero sí muy bien seleccionada (Luis Cañas, José Pariente, Fincas de Ganuza o Remelluri reserva 2008). ¡No te lo pierdas!

Ctra. de Boadilla, 2 Posterior (Majadahonda) - 91 434 74 79 - www.verdeolivagastroteca.com

MONTES DE GALICIA

Hace años que conocí este restaurante y el cambio que ha sufrido ha sido de 180º, no sólo a nivel de diseño (actual y moderno), sino y sobre todo, a nivel gastronómico, eso sí, sin perder su esencia. Tras dos décadas y continuando con sus raíces gallegas, el leit motiv sigue siendo ofrecer los mejores productos a precios competitivos y sorprender con una experiencia culinaria única que aborda no sólo la gastronomía (Ceviche-sashimi de vieiras con pipirrana de mano y ají; Atún rojo a la plancha con trigueros y salmorejo cordobés; Salteado de Presa Duroc con mojo rojo, piña y romero ahumado) sino también la coctelería de autor.

C/Azcona, 46 - 91 355 27 86 - 91 361 49 33 - www.losmontesdeg Galicia.com



La Dominga



Marisquería El Cantábrico



Öven Mozzarella



Verde Oliva



Los Montes de Galicia

MARISQUERÍA EL CANTÁBRICO

Casi 60 años avalan a este mítico restaurante de Madrid. Aquí la cerveza y sobre todo el “buen marisco” son los verdaderos protagonistas, no pelean con la vanguardia ni el diseño, pero no hace falta, su largo mostrador, sus viejos azulejos dan paso a un salón no muy grande en el que podrás degustar marisco de gran calidad llegado vivo y coleando en el día (percebes, cigalas, langostinos, nécoras, centollo, ostras, almejas...) o propuestas tan sabrosas como berberechos, navajas o mejillones. En el 2006 fue galardonado con el Centollo de Oro en la Tradicional Fiesta del Marisco de O Grove, y no es de extrañar, ya que su materia prima es extraordinaria. Para acompañar tan excelente elección qué mejor que un vino blanco Albariño, Ribeiro o Rueda.

C/de Padilla Nº 39 - 91 402 50 42 - www.marisqueriaelcantabrico.es

MIDTOWN

Platos tradicionales con un toque muy especial y actual que sorprenderá al comensal más avezado. Sabores internacionales y no tanto en un ambiente moderno a la par que acogedor. Servicio atento y esmerado. Propuestas frescas y novedosas en pleno barrio financiero. No te pierdas sus Nidos de Gambón en tempura, Short ribs al estilo americano, el Chuletón de la Finca de Jiménez Barbero o la Tarta fina de manzana al estilo francés con helado de vainilla. Para maridar bien puedes elegir entre El perro verde, José Pariente (uno de mis favoritos) o Alión (una apuesta segura). Para terminar puedes tomar un Café irlandés o un cóctel. Disponen de terraza.

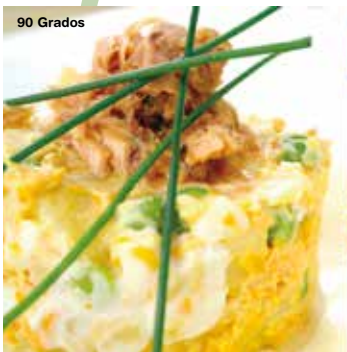
Pº de la Habana, 11 - 91 250 00 60 - www.restaurantemidtown.com

LOBBY MARKET

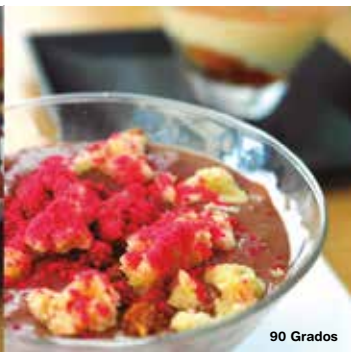
Tras dos años en el panorama gastronómico de la ciudad, Lobby Market acaba de dar un giro de 180º con la incorporación a sus filas de Jorge Reina. Personalidad, vanguardia, creatividad y colorido son algunos de los adjetivos que más definen a este cocinero curtido en restaurantes como el Club Allard (Madrid) o Vendôme (Colonia). Su cocina es estacional y está plagada de materias primas de primer orden y de referencias internacionales, y la mejor prueba de ello es el Menú Degustación que ha diseñado por un precio más que razonable, 35€. El local es amplio y sus 3 ambientes (Barra: con mesas altas, para tapeo; Centro: más informal y enfocado a su menú diario; y Fondo: con techos altos, y ventanales hacia la calle posterior, para degustar la carta de manera más tranquila), decorados en ladrillo visto, maderas y hierro, son el mejor exponente de la vanguardia actual. Entre sus propuestas: alcachofas con royal de foie, katsuobushi y hojas de perifollo, los huevos ecológicos con cuatro tipos diferentes de setas de temporada y el timbal de txangurro con emulsión de erizo. La carta de vinos no es muy larga pero si tiene precios para todos los gustos y referencias tan interesantes como Carmelo Roderio o Pesquera.

C/ Gran Vía, 10 - 91 532 68 67 - www.lobbymarket.es

90 Grados



90 Grados



90 Grados

Pura Vaca



Marisquería El Cantábrico

Midtown



Lobby Market



CAFÉ SAIGÓN

Acaba de estrenar imagen, pero la filosofía del Café Saigón sigue intacta: ofrecer la mejor gastronomía vietnamita de la ciudad. Con un estilo más contemporáneo en la que predomina la mezcla de materiales (maderas, hierro, mármoles...) y en el que se entrelazan piezas del S.XIX con otras actuales, encontramos dos plantas claramente diferenciadas: la baja, en la que estrenan una barra de coctelería donde poder disfrutar de creaciones tan originales como el Cosmotown o el Vietnam Tornado y barras altas, que le otorgan un toque más casual y, la parte superior, más formal e íntima. En lo gastronómico, encontramos un producto de calidad y una elaboración única repleta de colores y sabores, y una oferta que presenta algunos platos de siempre y novedades como los raviolis báhn cuốn de pato, el rollito de langostinos con mango y albahaca, el pato crujiente y el pollo dulce. En la carta de vinos hay referencias como Finca Resalzo, Matarromera crianza 2011, Pago de los Capellanes 2010 o Champagnes (Don Perignon) y Cavas (Gramona). Un lujo para tu paladar que no deberías perderte.

C/ María de Molina, 4 - Esq. Castellana, 66 - 91 563 15 66 - www.cafesaigon.es

LA TORINO

Fantásticas carnes al más puro estilo argentino y otras exquisiteces como las empanadas, risottos y pastas. Materias primas de primera calidad, servicio único, locales acogedores y una sabrosa gastronomía que hará las delicias del paladar más exigente. La carta de vinos, plagada de referencias argentinas, no te dejará indiferente. Deliciosos son el Chuletón de Buey, las Parrilladas o el Panqueque de Dulce de leche.

Pl. Hermanos Falcó y Álvarez de Toledo 91 305 40 99 - Pº de la Castellana 143 - 91 023 60 72 - www.latorino.es

EL ATELIER BELGA

De la mano del chef Etienne Bastaits -en su día jefe de cocina en La Broche de Sergi Arola-, nos adentramos en la mejor de las cocinas belgas. Su local dispone de dos plantas en las que conviven una especie de taberna o bistró, más casual de especialidades populares belgas, y el restaurante, en la parte superior, más formal, que ofrece una cocina más tradicional a la vez que renovada. La decoración es muy singular y en sus paredes nos encontramos con personajes de lo más populares del país como Eddy Merck, Audrey Hepburn, Julio Cortázar o Jacques Brel. En cuanto a sus propuestas encontramos recetas estrella de la gastronomía belga como: el Salmón ahumado "casero", Mejillones al curry rojo, la Raya Atelier Belga (una exquisitez). Destacar sus soberbios y variados postres como el Chocolate de 8 texturas, un manjar para los amantes del buen chocolate. Y recomendaros, para terminar, probéis alguna de sus más de 25 referencias de cerveza belga, estoy segura, os sorprenderá.

C/ Bretón de los Herreros, 39 - 91 545 84 48 - www.atelierbelge.es



El Atelier Belga



El Atelier Belga



Café Saigón



La Torino



La Torino



Café Saigón

CASTILLO DE CANENA

TRADICIÓN FAMILIAR

La familia Vañó destaca ante todo por su hospitalidad (además de por su maravilloso aceite). Nos desplazamos a Jaén a conocer de primera mano las técnicas de cultivo, molturación, almacenamiento y envasado de la mano de Paco Vañó y la experiencia fue increíble. Mil quinientas hectáreas de olivar (las vistas desde lo más alto de la propiedad son impresionantes) y 200 hectáreas de montes, situadas en el Valle Alto del Guadalquivir, entre las Sierras de Cazorla y Mágina, dan lugar a uno de los mejores aceites virgen extra del mundo, no es de extrañar que acaben de otorgarles el **Premio a la Mejor Compañía Oleícola del mundo del Año 2016** a nivel mundial de la *Guía Flos Olei* (similar a Parker en los vinos) y **98 puntos** en la misma guía por 4º año.



Su historia comienza allá por el 1780 y toma el nombre del Castillo del municipio de Canena, en la actualidad propiedad de la familia. Olivos centenarios se entremezclan con olivos más jóvenes para dar lugar a aceites gourmet, valorados a nivel mundial y situados entre los mejores del "Universo". Algunos de los más interesantes son: *Reserva Familiar*, *Primer día* -el de este año cuenta con el apadrinamiento de Raphael-, *Biodinámico Pí-cual*, *Primero*, *Royal Temprano* y *Arbequina al humo de roble* -una experiencia gastronómica única-.



Pero lo que más caracteriza a Castillo de Canena, además de por su excelente calidad, es su afán por el progreso y la innovación, y por ello ofrecen una Cata Horizontal, una verdadera experiencia gastronómica en la que poder observar la evolución de los aceites durante 3 meses consecutivos, octubre a diciembre. Por primera vez, en aceite, se han usado botellas transparente cubiertas con un filtro de rayos uva para conservar las propiedades del aceite y así poder visualizar la evolución del color. Y si por si esto fuera poco, se encuentran inmersos desde julio de 2015 en un nuevo proyecto, **Seo Bird Life**, que se encargará de estudiar las aves de la zona (entre ellos el cernícalo que anida en el Castillo), de su recuento y de crear columnas de biodiversidad, todo un reto que la familia afronta con energía y entusiasmo.



Si al estupendo placer que es degustar un gran aceite le añadimos que las poblaciones que consumen de forma habitual aceites de oliva vírgenes, experimentan una disminución de los riesgos de padecer cáncer, el consumo de este manjar es más que obligado, y esperamos que Castillo de Canena se convierta en tu primera elección.



Castillo de Canena · Remedios, 4 · 23420 - Canena - Jaén - España
Tel: +34 953 770 101 · Fax +34 953 770 898 · info@castillodecanena.com

CASTILLO DE CANENA

FAMILY TRADITION

*The family Vañó stands out for their hospitality (besides their wonderful oil). We move to Jaén to see first hand the techniques of cultivation, milling, storage and packaging of the labor of Paco Vañó, which experience was amazing. Fifteen hundred hectares of olive groves (the view from the top of the property are awesome) and 200 hectares of forests, located in the Upper Valley of the Guadalquivir, between Cazorla and Májina, leading to one of the best extra virgin oils the world. It is no wonder that they have just achieved the **Award for Best Company Olive Oil World 2016** worldwide of the Guide of Flos Olei (similar to Parker Wines) and **98 points** in the same guide during 4 years.*



Their history begins in 1780 and takes its name from the municipality of the Castillo de Canena. Currently it is owned by the family. Centenary olive trees intermingle with young olive trees to result in gourmet oils, valued globally and ranked among the best in the "Universe". Some of the most interesting are: Family Reserve, the First day – the olive oil of this year has the sponsorship of Raphael-, Biodynamic Picual, First. Royal Temprano and Arbequina on the oak's smoke – an unique culinary experience.



But what characterizes Castillo de Canena, apart from its excellent quality, is their quest for progress and innovation, and thus offer a Horizontal tasting., A true gastronomic experience in which to observe the evolution of oil during 3 consecutive months, from October to December. For the first time, in the oil history, they have been using transparent bottles covered with a UV filter to preserve oil properties so we can see the evolution of the colour. In addition, they are immersed since July 2015 in a new project, **Seo Bird Life**, which will study the birds in the area (including the kestrel nest in the Castle), its count and to create columns of biodiversity, a challenge that the family faces with energy and enthusiasm.

If the great pleasure, which is to taste a great oil, we add that populations that consume regularly virgin olive oils, experience a decreased risk of cancer. The consumption of this delicacy is required, and we expect that Castillo de Canena become your first choice.



Castillo de Canena · Remedios, 4 · 23420 - Canena - Jaén - España
Tel: +34 953 770 101 · Fax +34 953 770 898 · info@castillodecanena.com

ELOGIO DEL ARTE IMPERFECTO

En 1912, cuando el cine apenas sobrepasaba las dos décadas de existencia, el italiano Ricciotto Canudo le puso el calificativo de séptimo arte. El hombre, en su instinto de retener el mundo, finge la realidad de dos maneras, la espacial (arquitectura, pintura y escultura) y la temporal (música, danza y literatura). El cine finge la realidad de ambas formas y reúne todas las artes clásicas en una sola pantalla que habita en el tiempo. Por eso podríamos concluir que es el arte más completo, pero también el más imperfecto.

Definir el cine no resulta sencillo. Cine es el arte de la sucesión de imágenes recreadas, proyectadas, transmitidas, en una superficie a partir de una matriz para crear la impresión de movimiento. La obra cinematográfica está llamada a morir apenas se la llama a la vida. Se volatiliza en cuanto surge, como la música, y aún así, el imaginario colectivo la hace eterna. Es la fugacidad atrapada para siempre. Y no nació como arte, nació como técnica. El nuevo invento, aquel que presentaron los hermanos Lumière un 28 de diciembre, cual sorprendente inocentada, de 1885, era un instrumento de laboratorio, una ayuda para la necesitada ciencia ávida de documentar el mundo. Tuvo que aparecer George Méliès, un mago en busca de nuevos trucos, para que los cineastas del momento cayeran en la cuenta de que el nuevo aparato era una herramienta tan poderosa para narrar historias como la pluma, el pincel o el piano.

Pronto, en la búsqueda de una forma de crear ficciones, el cine inventó un lenguaje. No es la copia de la realidad, es una creación. A través

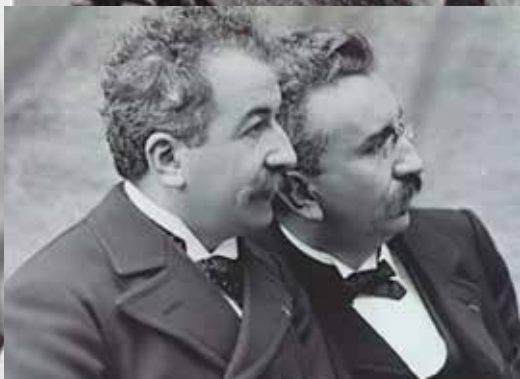
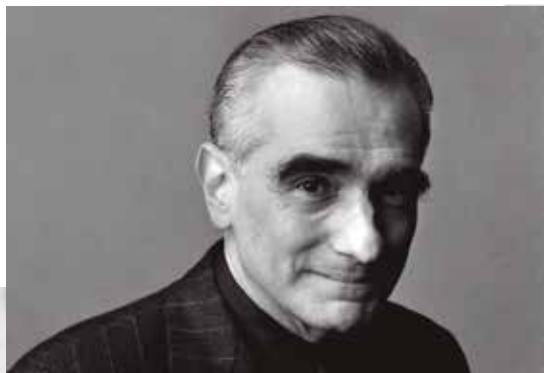
del cine se expresan, se transmiten, se sugieren ideas, sentimientos y emociones. Entre otras, esta es la razón que lo convierte en el centro de miradas, especulaciones y críticas.

La obra cinematográfica necesita, más que ninguna otra producción artística, del espectador que la contempla. En primer lugar porque la ficción del movimiento exige ser percibido como tal y eso sólo ocurre por la persistencia retiniana y sobre todo el llamado *fenómeno phi*. Nuestro cerebro es el que procesa los estímulos visuales y genera la percepción de movimiento. Es decir, rellena los huecos entre ellos y hace que veamos como un movimiento continuo la simple serie de imágenes congeladas proyectadas de forma sucesiva.

Pero el cine no sólo necesita al espectador por su imprescindible capacidad neurofisiológica, lo necesita porque a la postre se convierte también en creador de la obra cinematográfica. El espectador no recibe un simple mensaje o idea, sino que realiza todo un proceso de comprensión, interpretación, asimilación y respuestas o reacciones emocionales e ideológicas: extrae de la obra un sentido propio dado por el carácter polisémico que la caracteriza.

La película es la exposición de un proceso que en la pantalla parece un veloz discurso unitario, pero que en realidad, se trata de un collage de muchas ejecuciones: planos de diferentes tamaños, secuencias rodadas sin orden narrativo, efectos especiales, descartes y ensamblaje de las tomas a criterio del montador... Un complejo discurso que demanda





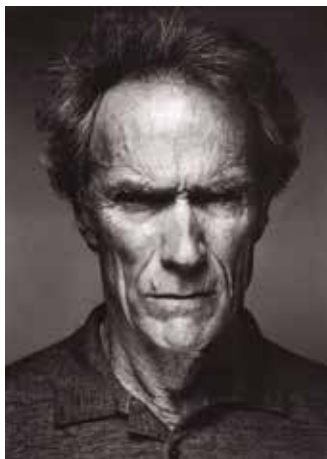
la complicidad voluntaria del receptor. Más aún si tenemos en cuenta que el cine no sólo muestra, también sugiere. Las elipsis temporales y espaciales (el fuera de campo) exigen una total connivencia con el espectador para construir ámbitos que en realidad no existen.

La obra de arte siempre ha sido susceptible de reproducción: el alumno copia al maestro para aprender, el maestro hace copias para difundir sus obras, y también copian terceros para ganar dinero a costa del talento de otros. Griegos y romanos producían en masa bronce, terracotas y monedas. Pero no fue hasta la aparición de la reproducción técnica que la proliferación de las copias no alcanza un grado fundamentalmente nuevo: Xilografía, imprenta, aguafuerte, litografía... Sin embargo, como escribía Walter Benjamín "incluso en la reproducción mejor acabada falta algo: el aquí y ahora de la obra de arte." Se estaba refiriendo al concepto de autenticidad, el aura de las obras de arte. Pues bien, el cine es el arte de la copia.

Preguntarse por la copia auténtica de una película no tiene sentido. En las obras cinematográficas, la posibilidad de reproducción técnica para su difusión masiva es intrínseca a su propia producción. Cuando uno ve una película en realidad lo que ve es un calco, un duplicado, incluso una versión (¿qué es sino la emisión de un largometraje por televisión en una pantalla de unas 28 pulgadas y con tres cortes publicitarios?). He aquí una de las principales causas que hacen del cine un arte con tendencia a olvidar una de sus principales funciones "la estética," convirtiéndolo en un producto a la venta donde es más importante saber cuánto se recauda que los logros artísticos que este pueda alcanzar.

El cine es un medio que pretende entretener. Pero no sólo entretener, sino que también pretende sobrecoger, impresionar, mitificar o desmitificar, engrandecer o empequeñecer, todo lo puede el cine. Puede transferir cualquier cosa que se pretenda por parte del cineasta, y por eso, el cine, sobre todas las cosas, transmite. De ahí que sea tan importante el talento y la habilidad para contar historias o la técnica para filmar.

Así que no se puede negar que Hawks, Ford, Lubitsch, Hitchcock, Wilder, Welles, Bergman, Scorsese, Eastwood, Finch y otros tantos son verdaderos artistas, creadores de obras únicas. Obras que influyeron en su tiempo y lo trascendieron. Obras que emocionaron, comunicaron y conmovieron. Obras que se convirtieron en alimento para el alma. Y aquí invoco a Aristóteles cuando dice "La mente no piensa nunca sin imágenes." Y me atrevo a decir más, el alma no piensa nunca sin imágenes en movimiento.



HAMMAM

AL ANDALUS
MADRID



LOS BAÑOS ÁRABES

**Un lugar de ensueño
para una experiencia fascinante.**

Descubre uno de los rincones más asombrosos de Madrid, un oasis de relajación en pleno centro de la ciudad, que recrea los baños árabes que existieron en Al Ándalus hace más de cinco siglos.

Su singular arquitectura, su esmerada decoración y su mágica ambientación crean un clima que nos transporta a un lejano pasado, invitándonos a realizar una pausa en nuestra vida cotidiana para disfrutar de un momento de relajación y sosiego.

Báñate en la Historia.

THE ARAB BATHS

**A dream place
for a fascinating experience.**

Discover one of the hidden gems of Madrid, a relaxing oasis in the heart of the city, recreating the Arab baths that existed in Al Ándalus more than five centuries.

Its singular architecture and beautiful decor and unique surroundings create a magical atmosphere that takes us to a distant past, inviting us to pause in our daily lives to enjoy a moment of relaxation and tranquility.

Immerse yourself in History.

C/ Atocha, 14 - Tfno: +34 . 91 429 90 20
madrid.ammamandalus.com

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 2.000.000 de personas los que han disfrutado de esta gran producción que se ha convertido en todo un fenómeno a nivel nacional. Este verano ha comenzado su quinta temporada confirmándolo como un referente turístico y cultural para la ciudad de Madrid.

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



SISTER ACT.

Nuevo Teatro Alcalá. De 17 de marzo a 26 de junio.

Precedido de un gran éxito en Broadway y el West End londinense, en tan sólo 5 años, desde su estreno en este último, esta gran producción ha conseguido llegar en tiempo récord a 12 países y atraer a más de 4 millones de espectadores gracias a su buen rollo y energía.



Basado en la taquillera película protagonizada por la actriz Whoopi Goldberg (que participa en la producción), el soul o el funk y la fabulosa banda sonora del ganador de varios premios Oscar, Grammy y Globos de Oro Alan Menken, se entremezclan en una historia de monjas de lo más divertida.

Con un elenco de gran calidad con Mireia Mambo, galardonada recientemente como Mejor Actriz Principal en los premios BroadwayWorld, en el papel principal, Àngels Gonyalons en el de madre superiora, Fermí Reixach, como Monseñor y Edu Engonga, como el “protector” de la protagonista, Sister Act será todo un acontecimiento. ¿te lo vas a perder?

madrid

in & out

Te invita al Teatro

Gasta en cualquiera de nuestros
restaurantes, teatros, museos, hoteles o tiendas
y por cada 100€ te regalamos 2 entradas
(pueden ser tickets acumulables)



Promoción válida hasta final de existencias. Los tickets han de ser originales e identificarse claramente el establecimiento participante y han de enviarse por correo postal junto a los datos personales a:

REVISTA MADRID INSOUT

Pza Emilio Jiménez Millos, 2 - 7ºA. 28008 Madrid.



THE KING LEAR.

Lope de Vega Theatre.

The Lion King is the biggest stage production ever presented in Spain. Since its premiere in October 2011 have already been more than 2,000,000 people who have enjoyed this great production, which has become a nationwide phenomenon. This summer has begun its fifth season, that confirm it as a tourist and cultural reference of Madrid.

It is an exceptional musical, resulting in the union of renowned musical and theatrical worldwide talents and the fusion of the most sophisticated disciplines of African performing arts, Western and Asian that become in a global cultural phenomenon applauded on five continents . So far this show has garnered over 70 first-class awards in the world. Find out just in Madrid!

SISTER ACT.

Alcalá New Theatre. From 17 of March to 26 of June.

Preceded by a great success on Broadway and London's West End, in just five years, from its opening in the latter, this great production achieved, in record time, to reach 12 countries and attracting more than 4 million viewers with its good vibes and energy



Based on the blockbuster movie starring by Whoopi Goldberg (involved in production), its soul, funk and fabulous soundtrack won several Oscars, Grammy and Alan Menken Golden Globe awards , intertwine in a story of nuns and mobsters making it entertaining.

With a cast of great quality with Mireia Mambo, recently awarded as Best Actress in BroadwayWorld awards. In the lead role, Gonyalons Angels as Mother Superior, Fermi Reixach, as Bishop and Edu Engonga as the "protector" of the protagonist, Sister Act is an occurrence. Are you sure to miss it?

Viejóvenes.

Teatro La Latina. Hasta 20 de junio.

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. ¿Cómo lo veis? ¿Estáis preparados para esta movida tan tocha? No respondáis ahora, habladlo en casa y meditaldo antes de ir al teatro. Id descomidos, son 2 horas de chorradas sin parar...



Ballet Clásico de St. Petersburgo

Teatro Compac Gran Vía.

El Ballet Clásico de St. Petersburgo, compañía fundada por el solista principal de Mariinskiy Ballet, Andrey Batalov, nos presenta El Lago de los cisnes de 2 a 28 de febrero y El Cascanueces de 7 a 28 de febrero. El mejor ballet. ¡No te lo pierdas!

Sofocos Plus.

Teatro La Latina. 20 enero a 27 de marzo.

Una comedia que promete liberar a las mujeres del falso mito de la histeria hormonal una vez alcanzado el medio siglo y que convertirá a los hombres en sus cómplices. Tras el éxito de la primera entrega, Ana Obregón, Teté Delgado, Elisa Matilla y Fabiola Toledo siguen la estela para hacernos reír a raudales.



Los diablillos rojos.

Teatro Amaya. Hasta 27 de marzo.

Toñi, interpretada por Beatriz Carvajal, una mujer de 60 años, es ingresada de urgencia por una divertida crisis de histeria, que podría confundirse con un caso de esquizofrenia. En su aparente locura se le aparecen unos diablillos rojos muy seductores que le causan los momentos más placenteros de su vida. Pero Toñi ni está loca ni quiere tomar pastillas. Entre locos y cuerdos, una divertidísima y tierna historia muy actual.

¡Chist! Antología.

Barclaycard Center. De 4 a 12 de marzo.

Selección de las obras más celebradas por el público de Les Luthiers a lo largo de sus 48 años sobre las tablas, pero también una prueba de la vigencia del humor del quinteto argentino, caracterizado por su creatividad, el ingenio y la ironía. Durante más de dos horas ponen en escena piezas como Manuel Darío, La Comisión, El Bolero de los Celos, La Bella y Graciosa Moza... Unen Canto con Humor o Por Humor al arte. ¡¡No te los pierdas!!



Estuvimos en

Por Begonia A. Novillo

A punto de cumplir los 100 años, la cadena Hilton destaca por ser referencia mundial de calidad y saber hacer. En su infatigable búsqueda por satisfacer al cliente más exigente, en el hotel que la cadena tiene en la capital, el **HILTON MADRID AIRPORT** (Avenida de la Hispanidad 2-4 -Teléfono: 34-911-534-000), han apostado fuerte por la gastronomía y a sus jornadas culinarias de la mano de Emanuele Mugnaini, Chef ejecutivo del hotel, se suma una oferta hotelera increíble con 284 habitaciones llenas de luz y encanto y diseñadas para que el viajero disfrute del máximo confort. A todo ello, se le une la posibilidad de realizar eventos de magnitud (disponen de 1700 metros cuadrados), bodas, convenciones...



Tras unos meses de reformas, se ha presentado en sociedad, ahora con una estrella más el **NH COLLECTION PASEO PRADO (5*)**. Diseñado en 1913 por el arquitecto Antonio Palacios, este majestuoso edificio situado en pleno Paseo de las Artes, se presenta como una opción más que acertada para el viajero que visite nuestra ciudad. En él los pequeños detalles se convierten en protagonistas y el viaje en el perfecto cómplice. Las 114 sofisticadas habitaciones cuentan con alfombras de la Fábrica de Tapices y las Superiores y Premium ofrecen fabulosas vistas a la Fuente de Neptuno. No te pierdas su gimnasio en el último piso y sus maravillosas vistas de la ciudad, la mejor manera de hacer ejercicio

El pasado 20 de noviembre acudimos a gala celebrada en el Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center para conocer a los ganadores de los **premios PICOT**. Mil doscientas personas fueron protagonistas de una noche mágica marcada por las sorpresas. Una noche que quedará para la historia. Gente Viajera, de Onda Cero, La Luna de Metrópoli, la revista de viajes online Top Viajes, TVE como cadena y espacio de promoción turística a través de la gastronomía con el programa 'Un país para comérselo', OchoLeguas.com, Conde Nast Traveller UK, el suplemento de viajes El Viajero de El País, el blog de viajes GuíasViajar.com, Grupo Hosteltur, la revista especializada Viajes National Geographic y Joaquín Molina, fundador de Hosteltur, como Premio Especial a la Trayectoria, son los ganadores de esta primera edición. ¡Enhorabuena!



teatrola **latina**

entradas: www.teatrolalatina.es

Viejóvenes

POR

ERNESTO SEVILLA Y JOAQUIN REYES

3ª TEMPORADA
MAS DE 65.000 ESPECTADORES YA LO HAN VISTO!

Fechas

15, 25 y 29 de enero

8, 18 y 29 de febrero

1, 11 y 25 de abril

9, 16 y 27 de mayo

2, 13 y 20 de junio

¡Y LAS TENGO!
www.ylastengo.com

Contratación


www.suonesmusicales.es

COLABORA 

VENTA DE ENTRADAS 



BUTACA 

GRUPOS





@TeatroLaLatina



Teatro La Latina

Presentación de **DESIGNER EXCHANGE** (C/ La-gasca, 39. www.designerexchange.com): Un nuevo concepto de compra-venta de segunda mano de productos de lujo (sobre todo bolsos). Firmas como Louis Vuitton, Chanel, Loewe, Gucci...se mezclan en un local vanguardista con el afán de ser tuyos. La máxima garantía de la mano de unos expertos que sabrán ofrecerte lo mejor a precios de ocasión. Si quieres comprar, vender o cambiar algún bolso, Designer Exchange es tu tienda. Descúbrela.



De la mano de Gerardo Méndez Lázaro y de sus estupendo vinos de Rías Baixas, Do Ferreiro Adina, Do Ferreiro barrica o la joya, Cepas Vellas (vinos con personalidad propia, armoniosos, redondos en boca, particulares y diferentes) conocimos una taberna más que interesante al lado del parque del Retiro, **CONDUMIOS** (C/Juan de Mena, 12 – 91 805 7404 www.condumios.es). Su propietario, Sebastián López Robledo nos invita a disfrutar de una cocina auténtica, repleta de productos de calidad y recetas únicas que no dejarán indiferente a nadie. Tradición y modernidad, en un ambiente cordial y acogedor que invita a degustar esos "manjares que se comen con pan" y que dan sentido a su nombre. No te la pierdas.



Acaban de crearse y ya son todo un éxito. La Asociación culinaria **Madrid Food Truck Association** (madridfoodtruckassociation.es), es una asociación independiente, sin ánimo de lucro, que promocionará, impulsará y difundirá los food trucks con nivel de excelencia en Madrid, como un modelo turístico gastronómico móvil premium de prestigio, innovador, competitivo y participativo. Promocionará el producto agroalimentario de la Comunidad de Madrid como parte de la identidad territorial madrileña, producidos y

elaborados en la región y la **Academia de la Tapa de Madrid** (www.academiadelatapa.es), rendirá culto a la tapa tradicional y a la mejor materia prima, y a su vez a la nueva tapa contemporánea, innovadora y vanguardista, la tapa de autor. Promocionará Rutas de Tapas y de enoturismo por Madrid y su región, mostrando sus productos, especialidades y su mejor hacer. Tapear es una actitud y una forma de entender la vida y la cultura madrileña. La tapa es el formato gastronómico "Made in Madrid" más exportable y por eso sabemos de su éxito seguro. Todo un reto.



Tatiana Solovieva Producciones

El Lago de los Cisnes

2 a 28 de
febrero 2016

El Cascanueces

los domingos
matinal

Ballet de San Petersburgo

Classical Ballet
of Andrey Batalov



entradas.com

902 400 222

GRAN VÍA

entradas

GRAN VÍA



PURAVACA

LA VAQUERIA

Pura Vaca® es una experiencia única entorno al totémico animal en su esencia.

Pura Vaca® basa su filosofía en la excelencia del producto gallego minuciosamente seleccionado por el maestro carnicero Luismi Garayar Oria. Pura Vaca® es una manera de entender la vida que queremos disfrutar y compartir.

¡TODA UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA!



c/Gravina, 6, Madrid
www.pura-vaca.com

917 95 99 77
restaurante@pura-vaca.com