

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

OPORTO: Majestuosa  
decadencia / OPORTO:  
Majestic decline

Descubre / Discover Gran  
Canaria

STAR CLIPPERS: Un lujo a  
tu alcance / Luxury at your  
fingertips

EL PLACER DE BACO

Duero, Douro, dos nom-  
bres... un solo río de vinos

GASTRONOMIA

Ramón Freixa: Un cocinero  
dos estrellas. A two stars  
cook

Pedro Espina: La verdadera  
cocina japonesa está en  
Madrid

GRATIS  
FREE  
GRATUIT

POR OBRA Y GRACIA DE WHOOP! GOLDBERG, STAGE ENTERTAINMENT Y EL TERRAT

CON LA BENDICIÓN DE BROADWAY LLEGA

# SISTER ACT

EL MUSICAL

3 ÚNICOS MESES

SÓLO HASTA EL  
26 DE JUNIO



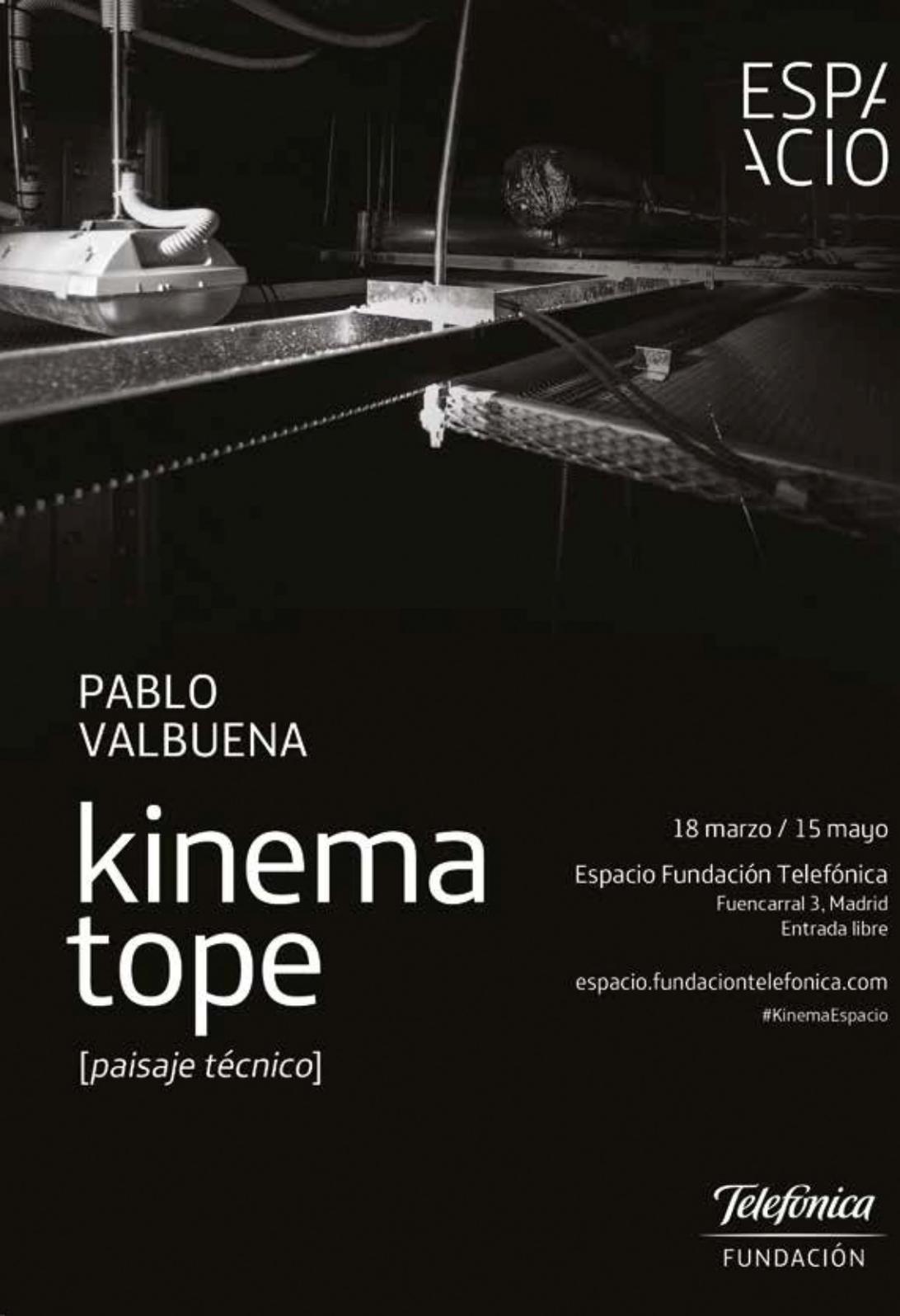
SERÍA UN PECADO PERDÉRSELO

RECUCRIDO POR



NUEVO TEATRO ALCALÁ

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



ESPACIO

PABLO  
VALBUENA

# kinema tope

[paisaje técnico]

18 marzo / 15 mayo

Espacio Fundación Telefónica

Fuencarral 3, Madrid

Entrada libre

[espacio.fundaciontelefonica.com](http://espacio.fundaciontelefonica.com)

#KinemaEspacio

*Telefónica*

FUNDACIÓN

# 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

- > Descubre Gran Canaria / Discover Gran Canaria **22**
- > Maspalomas Costa Canaria **26**
- > Star Clippers: Lujo a tu alcance / Star Clippers: Luxury at your fingertips **30**
- > Oporto: Majestuosa decadencia / Majestic decline **34**



## > GUIA GASTRONÓMICA

Guía de restaurantes / Guide of Restaurants **39**

- > Ramón Freixa: Un cocinero dos estrellas / Two stars cooker **40**
- > Pura Vaca. Pura Carne. **46**
- > SOY de Pedro Espina. **48**



## EL PLACER DE BACO

> Duero, Douro. Dos nombres... un solo río de vinos **58**

> **Cinema Paradise:** Encadenados a Hitchcock **60**

> **Lo más IN** **64**

> **PURO TEATRO** **66**

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: Ceditadas por: Patronato Turismo de Madrid, Turismo de Madrid  
Diseño y maquetación: Departamento propio 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<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle.*

Calle: Pº del Prado, s/n

 Banco de España - línea 2

 EMT 14 - 27 - 45 y Expres Aeropuerto.

Martes a Domingo: 9h-20h

Tuesday-Sunday: 9h-20h

Mardi à Dimanches: 9h-20h



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

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

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

▼  
Calle: Pº del Prado, 8

 Banco de España - línea 2

 14 - 27 - 45 y Expres Aeropuerto.

Martes a Domingos 10.00 a 19.00 h.- Cerrado Lunes

Tuesday to Sunday 10.00 to 19.00 h.- Monday closed

Mardi à Dimanches 10.00 à 19.00 h.- Lundi fermé



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

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

▶ **MUSEE NATIONAL CENTRE D'ART REINA SOFIA:** *Il nous offre une vision complète des principaux styles du XX siècle, principalement tout ce qui a trait à l'art espagnol. Des oeuvres d'artistes tels que Chillida, Picasso, Miró, Dalí... se répartissent entre les murs du deuxième et du quatrième étage (première partie du XX<sup>e</sup> 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 Expres 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'ÉGLISE DE SAINT-FRANÇOIS LE GRAND:** *Bâtiment du XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.



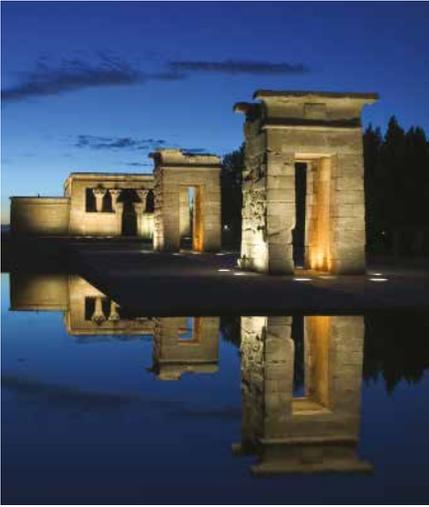
► **PUERTA DEL SOL:** También conocida como el Km. 0. De aquí parten calles tan importantes como, Preciados, Mayor, Arenal, C<sup>a</sup> de San Jerónimo..., en donde encontrarás multitud de tiendas, restaurantes... Podrás ver el Oso y el Madroño, símbolo de Madrid y lugar de reunión para mucha gente. 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  
Metro Sol - líneas 1, 2, 3

EMT 3 - 5 - 50 - 51 y 150.



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

► **THE TEMPLE OF DEBOD:** This monument is a gift from the Egyptians to the Spanish in 1968. This is a small ptolomeic temple that was brought to Madrid stone by stone. Constructed en 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 apporter à Madrid pierre par pierre. Construit en 2200 av. J.-C., il s'agit sans doute du monument le plus ancien de Madrid.

Calle: Ferraz, s/n

 Ventura Rodríguez - línea 3

 21 - 74 - 138 - C 1 y C 2.



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

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

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

Calle: Pza. de Cibeles, s/n

 Banco de España - línea 2

 5 - 14 - 27 - 51 y Expres Aeropuerto.

Templo de Debod



TEMPLO DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

PALACIO REAL



CATEDRAL DE LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

BASILICA SAN FRANCISCO EL GRANDE



Plaza de España

TEATRO REAL

PLAZA MAYOR

Calle

PUERTA DEL SOL



Carrera







# 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](http://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.





# TELEFÓNICA FOUNDATION

## Don't miss it.

Since may 2012 *Foundation Telefónica Space* is a must in Madrid. Its **Collections Room** located on the 4<sup>th</sup> 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.

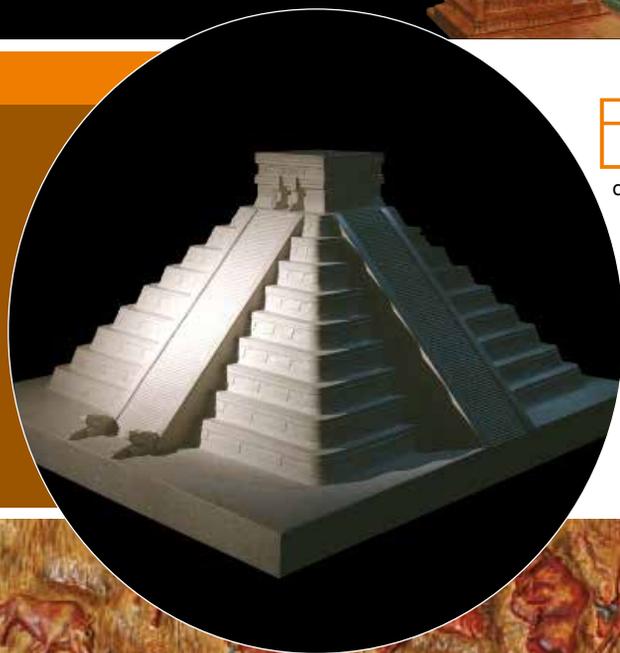
### Espacio Fundación Telefónica

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.

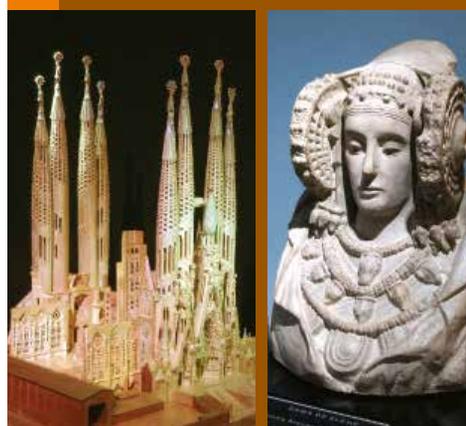
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

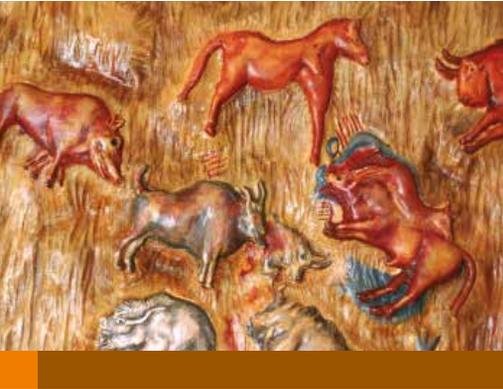
Como datos más relevantes podemos apuntar la posibilidad de realizar fotos y tomas de video en su interior, siempre para uso NO comercial y la plena movilidad para cualquier persona con discapacidad. El Museo, además, pone a disposición del que quiera, su archivo documental que puede ser consultado,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

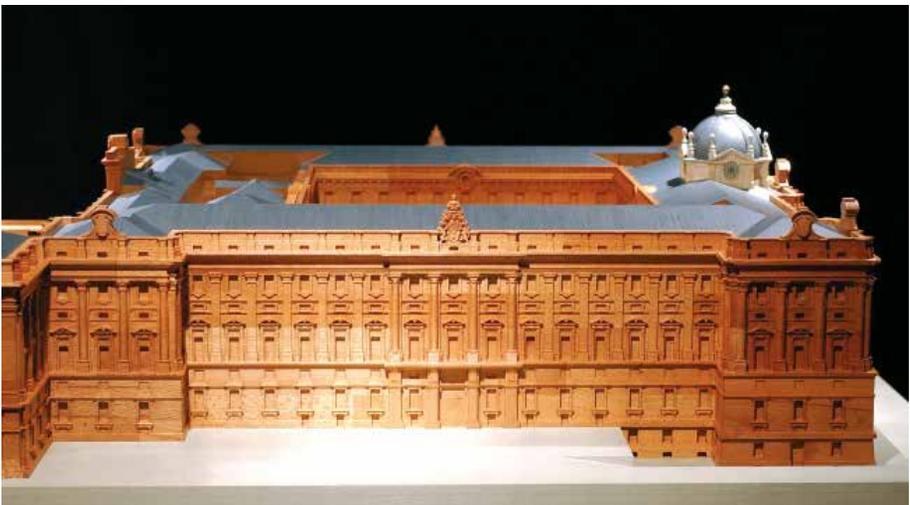
and splendour. Besides being able to “see and touch”, each monument comes with a sophisticated sound equipment that gives us all the information needed for a more in-depth knowledge.

In addition, the Typhlogical 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 **Typhlogical 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 TYPHLOGICAL 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](http://www.emtmadrid.es)

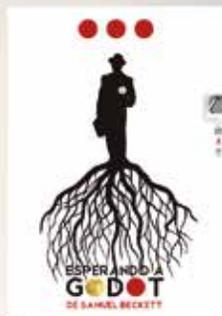
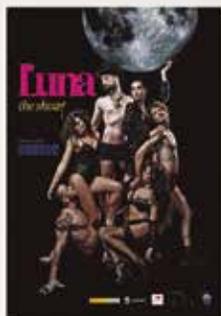
5€



40 min



**Mucho más que teatro. Ven a vivir la experiencia.**



☎ 91 521 45 41    Calleo  
teatroafil.es



# Descubre/Discover GranCanaria



24°

El Océano Atlántico es el escenario sobre el que se presenta en todo su esplendor Gran Canaria, una isla llena de contrastes que ofrece a sus visitantes la posibilidad de disfrutar de sus kilométricas playas de arena fina y a pocos minutos de camino desde el mar, dejarse sorprender con los fascinantes paisajes que nos regalan sus majestuosas montañas y escarpados acantilados.

Ubicada justo en el centro del archipiélago de las Islas Canarias, su privilegiada localización geográfica le permite recibir todos los días la visita de los vientos alisios. Bajo su influjo, la vida se extiende por todos los rincones de la isla, propiciando además un clima primaveral durante los 365 días de año.

Los 24 grados centígrados que marcan de media los termómetros en Gran Canaria durante las cuatro estaciones, convierten a la isla en un destino turístico de primer nivel, mundialmente reconocido como un “Continente en Miniatura” por sus microclimas, peculiar naturaleza y sorprendentes paisajes de origen volcánico. Esta compleja diversidad le ha servido para ser declarado Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO.

The Atlantic Ocean is the setting for Gran Canaria, for it to display all its magical splendour. It is an island full of contrasts, that offers its visitors the chance to enjoy its many kilometres of fine, sandy beaches, while a short walk from the sea, be captivated by the fascinating landscapes afforded by its majestic mountains and steep cliffs.

Set right in the heart of the Canary Islands, its privileged geographical position allows the trade winds to blow in every day. Under its gentle breeze, life bursts forth all around the island, providing as it does a Spring-like climate 365 days a year.

In Gran Canaria, the average 24 degree centigrade temperature on the thermometers over the four seasons make the island a first rate tourist destination. It is famous the world over as a “Miniature Continent” for its microclimates, its own peculiar natural setting and amazing volcanic skylines. This complex diversity has led it to be declared a World Biosphere Reserve by UNESCO.

Gran Canaria ha sido históricamente un emplazamiento estratégico para navegantes, siendo privilegiado testigo del descubrimiento de América. El paso de Cristóbal Colón por la isla sirvió para establecer una ruta comercial que hoy por hoy sigue siendo clave para unir Europa, África y América.

Gran Canaria has historically been a strategic stop off place for sailors, and was a privileged witness to the discovery of America. The passing of Christopher Columbus through the island served to set up trade routes which today are still key to the unification of Europe, Africa and America.

The cultural wealth that this bridging location between three continents provides, shines through in the pleasant and cosmopolitan manner of its people, as they make visitors feel very much at home. The city of Las Palmas de Gran Canaria is the finest example of this cultural blend. Its cobbled streets with their colonial architecture have been witness to over 500 years of history, in which the Canary people have been able to forge their own traditions and customs.



La riqueza cultural que supone servir de puente entre los tres continentes se deja notar en el carácter amable y cosmopolita de sus gentes, capaces de hacer sentir al visitante como si estuviera en casa. La ciudad de Las Palmas de Gran Canaria es el mejor ejemplo de ese mestizaje cultural. Sus calles adoquinadas y arquitectura colonial han sido testigos de más de 500 años de historia, en los que el pueblo canario ha sido capaz de crear sus propias tradiciones y costumbres.

Gran Canaria's important historical legacy has its origins in the ancient inhabitants of the island, whose archaeological remains complement the cultural choices on offer to its visitors, including the remarkable Painted Cave in Gáldar, an unrivalled example of wall painting in the Canaries.

The foods that have been brought in from Europe, Africa and America, have all fused together in our cuisine, creating a whole new range of flavours that will provide a pleasant surprise to even the most demanding of palates. And there is nothing better to accompany these delicious dishes than with a good local wine and some of the award-winning cheeses made here in Gran Canaria.

El importante legado histórico de Gran Canaria tiene su origen en los antiguos pobladores de la isla, cuyos restos arqueológicos complementan la oferta cultural que los visitantes pueden encontrar, entre los que destaca la cueva pintada de Gáldar, ejemplo insuperable de arte rupestre en Canarias.

Los productos llegados desde Europa, África y América se han mezclado en nuestra gastronomía, creando una nueva paleta de sabores capaces de sorprender hasta a los





paladares más exigentes. Y no hay nada mejor para acompañar a estos deliciosos platos que un buen vino de la tierra y alguno de los premiados quesos que se producen en Gran Canaria.

La calidad también es el sello de identidad de nuestra amplia oferta alojativa, que va desde las aisladas y tranquilas villas rurales, a los más modernos y espectaculares complejos hoteleros. Esta variedad proporciona a nuestros visitantes la posibilidad de diseñar sus vacaciones a la carta, pudiendo complementar su estancia con alguno de los circuitos de spa, talasoterapia y wellness que se incluyen en los mejores hoteles.

Quality is also the seal of identity for our wide choice of accommodation, which ranges from isolated and peaceful rural villas to the most modern and spectacular hotel complexes. This variety provides our visitors with the opportunity to design à la carte holidays, allowing them to complement their stay with any one of the spa, thalassotherapy and wellness circuits available at the finest hotels.

Enjoying the sun at our safe beaches is one of the great attractions Gran Canaria offers, nevertheless the island is also a truly great theme park, thanks to its shopping centres, water parks, camel rides, submarines, pirate ships and an endless etcetera that will guarantee fun for young and old alike.





Disfrutar del Sol y de nuestras seguras playas es uno de los grandes atractivos que ofrece Gran Canaria, sin embargo la isla es además un auténtico parque temático gracias a sus centros comerciales, parques acuáticos, rutas en camello, submarinos, barcos piratas y un sinfín de posibilidades que garantizan la diversión de pequeños y mayores.

Gran Canaria es elegida todos los años por turistas que buscan unas vacaciones tranquilas y relajantes en familia, pero también es el marco perfecto para todos los amantes del deporte al aire libre. La oferta que ofrece la isla es de lo mas variada: rutas para bicicletas de montaña y carretera, senderistas que aprovechan la interminable red de caminos para descubrir nuestros barrancos o golfistas que incrementan su nivel en los mejores campos cerca del mar. El Océano Atlántico está presente en la vida de todos los grancanarios y los deportes náuticos son uno de los principales reclamos de la isla, siendo además cuna de grandes campeones en pesca deportiva, submarinismo, vela, surf o windsurfing.

Gran Canaria is the choice year after year for tourists looking for peaceful and restful family holidays, but it is also the perfect spot for open air sports enthusiasts. The range of options on the island couldn't be wider: mountain and road bike routes, hikers that make the most of the endless network of footpaths to delve into our ravines, or golfers looking to improve their game at the finest golf links by the sea. The Atlantic Ocean is ever present in the life of the Gran Canarians, while water sports are one of the island's main attractions too, as it is home for great champions in sports fishing, diving, sailing, surfing and windsurfing.



Para más información / More information at:  
[www.grancanaria.com](http://www.grancanaria.com)

# MASPALOMAS COSTA CANARIA

*Diversión y descanso en el sur  
de Gran Canaria*



La zona turística de Maspalomas Costa Canaria está situada al sur de la isla de Gran Canaria, en el litoral del municipio más extenso, **San Bartolomé de Tirajana**. Hermosas playas de arena fina y dorada alcanzan su máximo esplendor en las **Dunas de Maspalomas**, conformando un paraje natural protegido y único, de unos cuatro km de extensión, considerado como uno de los ecosistemas más importantes del Archipiélago Canario. Dicho paraje se completa con una pequeña laguna, llamada por los lugareños, **charca** y por el **palmeral**. Ambos espacios poseen una variedad de especies botánicas de singular interés. La charca es una extensión de agua salobre que se nutre, a su vez, de las aportaciones de agua procedente del barranco de **Fataga** y del mar. Existe una estrecha relación entre la vegetación acuática y la fauna, tanto en lo que respecta a los peces como a las aves. El cinturón que rodea la charca juega un papel fundamental, al servir de refugio y lugar de nidificación a la avifauna. Este lugar constituyó un ecosistema único en todo el archipiélago canario, que servía de punto de escala a las aves migratorias en sus recorridos desde Europa hacia el continente africano. En su vertiente de campo y montaña se encuentran pequeños pueblos típi-

cos, donde abundan los frutales en medio de un paisaje lleno de esplendor y con contrastes tanto en la orografía como en las temperaturas, por la acción de los microclimas de las Islas Canarias.

A la bondad de su permanente sol, de sus temperaturas agradables (22° de media), de sus 29 calas y playas, de las bellezas de sus cumbres, los espacios naturales de este municipio, se une una infraestructura creciente orientada al turismo y todo lo relacionado con el descanso, la diversión y las alternativas de ocio. Además, es un espacio ideal para las familias, abundan los parques temáticos, de atracciones, acuáticos, centros comerciales, campos de golf, instalaciones deportivas, zonas de esparcimiento, rutas gastronómicas y otros lugares de entretenimiento, que aprovechan cada año miles de turistas nacionales y más de un millón de europeos, que encuentran en esta climatología un paréntesis a las bajas temperaturas de sus países de origen.

**Maspalomas-Costa Canaria.**  
**Un lugar para disfrutar y descansar.**

Más información en: [turismomaspalomas.com](http://turismomaspalomas.com)

# TEATRO AMAYA

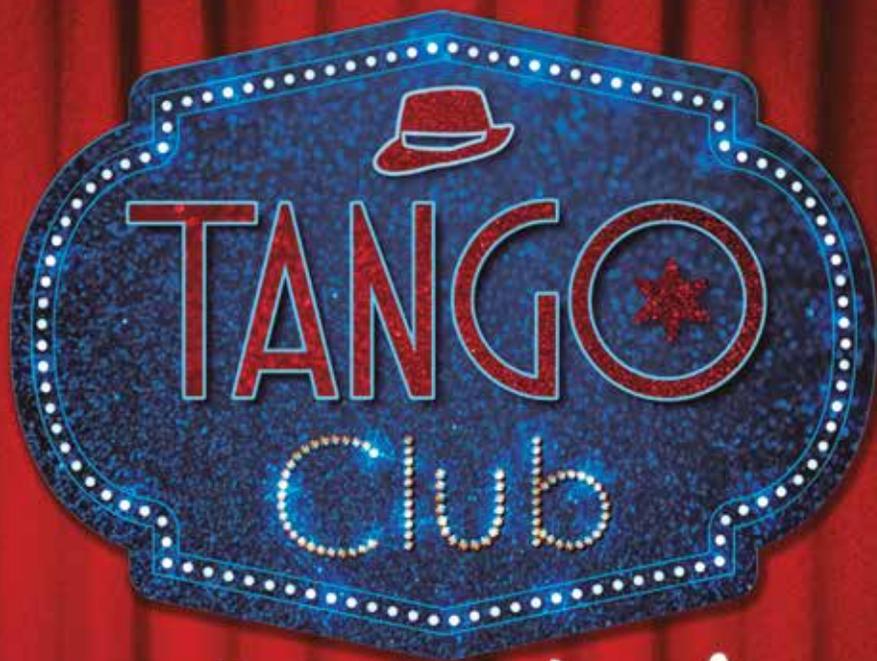
Dirección: Alberto & David Blasco - P<sup>a</sup> General Martínez Campos, 9 -

Venta de Localidades en [teatroamaya.com](http://teatroamaya.com)

UNA PRODUCCIÓN DE

**PABLO  
RUBIO**  
Producciones

*Con la participación de Valeria Gámez, sobrina de  
D<sup>a</sup> Celia Gámez, a la que rendirá homenaje.*



*El espectáculo*

*Viernes 22 h.  
Sábados 18 h.*

[teatroamaya.com](http://teatroamaya.com)

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

servicio al cliente  
902 400 222  
[alcoringles.es](http://alcoringles.es)



[entradas.com](http://entradas.com)  
902 488 488

COLITVA

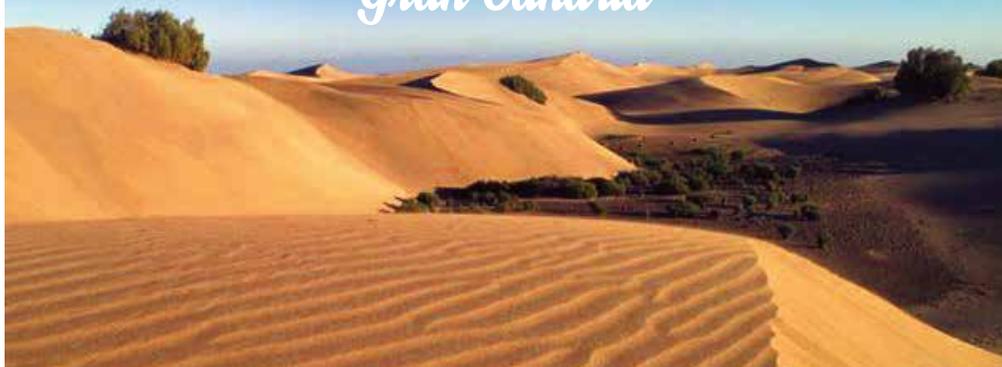
ALARCÓN

RAMOS



# MASPALOMAS COSTA CANARIA

*Fun and rest in southern  
Gran Canaria*



The tourist area of Maspalomas Costa Canaria is located south of the island of Gran Canaria, on the coast of the largest municipality, **San Bartolome de Tirajana**. Beautiful beaches of fine golden sand reach their peak in the **dunes of Maspalomas**, forming a protected and unique natural environment, about four kilometers long, considered one of the most important ecosystems of the Canary Islands. Said site is complete with a small lake, called by the locals, **pond** and the **palm grove**. Both spaces have a variety of botanical species of particular interest. The pond is an extension of brackish water that feeds, in turn, the contributions of water from the ravine of **Fataga** and sea. There is a close relationship between aquatic vegetation and fauna, both with respect to fish and birds. The belt around the pond plays a key role, to provide shelter and nesting place for birds. This place was a unique ecosystem in all the Canary Islands, which served as a stopover point for migratory birds on their travels from Europe to Africa. In his mountain slope field and typical small villages, where fruit trees abound in a landscape full of splendor and contrasts both the terrain and temperatu-

res, by the action of the microclimates of the Canary Islands they are.

To the goodness of its permanent sunshine, pleasant temperatures (22 ° on average), its 29 coves and beaches, the beauty of its peaks, natural areas of the municipality, it joins a growing infrastructure oriented to tourism and everything associated with relaxation, fun and leisure alternatives. In addition, it is an ideal space for families, there are many theme parks, parks, water, shopping centers, golf courses, sports facilities, recreation areas, gastronomic tours and other entertainment venues that take advantage every year thousands of domestic tourists and more than one million Europeans who find themselves in this climate a break to low temperatures in their countries of origin.

**Maspalomas-Canary Coast.**  
**A place to enjoy and relax.**

More information in: [turismomaspalomas.com](http://turismomaspalomas.com)



MEJOR ESPECTÁCULO DEL AÑO  
EL PAÍS

11 PREMIOS BROADWAY WORLD

FOTOGRAMAS DE PLATA

PREMIOS DEL TEATRO MUSICAL

# La LLAMADA

UN MUSICAL ESCRITO Y DIRIGIDO POR JAVIER AMBROSSI Y JAVIER CALVO

susanaABAITUA · annaCASTILLO · richardCOLLINS-MOORE · belénCUESTA  
angyFERNÁNDEZ · olallaHERNÁNDEZ · graciaOLAYO · claudiaTRAISAC



lara | TEATRO

Viernes, sábados y domingos · Teatro Lara · Entradas en [lallamadaelmusical.es](http://lallamadaelmusical.es)



lallamada  
#lallamadaelmusical



# STAR CLIPPERS: LUJO A TU ALCANCE

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

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

so yate construido en el mundo con capacidad para 300 viajeros.

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

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

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

2016 y abril de 2017. Además, a partir del 2017, los veleros de Star Clippers navegarán por aguas de Indonesia y ofertarán 19 cruceros increíbles de 6 de mayo a 14 de octubre desde Singapur y Bali. Una experiencia al más puro estilo Robinson Crusoe en la que podrás explorar la "tierra de mil islas" rodeado de un mar turquesa y playas de arena blanca y en la que podrás descubrir exóticos parajes como el volcán Bromo o el templo de Borodubur, animales fantásticos como los dragones de Komodo - los lagartos más grandes del mundo-, podrás profundizar en la cultura hindú y en la que la oferta deportiva en playas exóticas será de lo más interesante: buceo, kayak, canoa, snorkeling...

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





# STAR CLIPPERS: LUXURY AT YOUR FINGERTIPS

I have never been attracted in excess with cruises as a way to travel, but when I was offered the possibility of doing a real sailboat, ease despite my sickness, I did not think for a minute. Knowing Dubrovnik, Kotor, Corfu, Taormina, Pompeii, Rome, Venice, Malta ... among others, was a wonderful experience, I'm sure, I will repeat. The concept changes absolutely, not only by the size and number of passengers but for its exclusivity. Boats can navigate comfortably in perfectly accommodated to the highest standards, with friendly staff is awaiting you with a high level gastronomy ... make the experience unforgettable.

*Star Clippers* company was founded in 1989 by a sailing enthusiast, Mikael Kraft. Consisting of 3 sailboats, *Star Flyer* (1991) and *Star Clipper* (1992) and the *Royal Clipper* -gemelos- (2000), the largest sailing ship of its kind in the world, the three are modern recreations with the highest technology, classic sailing ships that dominated the world's oceans in S. XIX. Se denominated clippers cut because the waves were light and fast and contributed greatly to trade in the so-called "golden age of sail". From 2017, the company will have a new boat (almost perfect replica of France II, 1911) which will become the largest and most ambitious yacht built in the world with capacity for 300 passengers.

The *Star Flyer* and *Star Clipper* with capacity for 170 passengers, have a large area for sunbathing on deck, two pools, Thai massage, beauty treatments, water sports equipment, a covered outdoor areas bar, piano lounge, library with internet access, store "Sloop shop" Open Seating and dining. There are seven classes of cabins, from the luxurious "Owner's Cabin" with whirlpool to interior staterooms. 81 of the 85 cabins each boat, have a porthole or open deck and they all enjoy a comfortable space equipped with all the comforts...

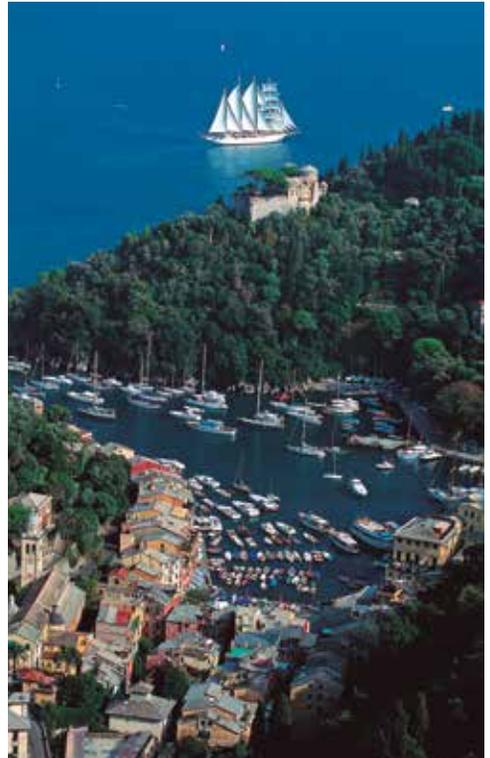
The *Royal Clipper* (inspired by the "Preussen"), five masts, holds the Guinness World Record for being the boat in its world's largest with a capacity for 227 passengers category. British designer Donald Starkey was responsible for interior decoration, Edwardian style, enhanced with traditional nautical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

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



dition, from 2017 sailing Star sailboats sail by waters of Indonesia and 19 incredible cruises be offered May 6 to October 14 from Singapore and Bali. Experience in the style of Robinson Crusoe in which you can explore the "land of a thousand islands" surrounded by a turquoise sea and white sand beaches and where you can discover exotic places like the fantastic Bromo volcano or the temple of Borobudur, animals as Komodo dragons - the largest in the world, lizards can deepen the Hindu culture and sports that offer exotic beaches will be most interesting diving, kayaking, canoeing, snorkeling...

Luxury has never ceased to be fashionable and now more than ever is at your fingertips with *Star Clippers*. Exclusive cruises prepared for passengers to enjoy the romance of sailing on a real sailboat, in a relaxed atmosphere with high standards in relation to service and exquisite environment. A real whim that you should not miss.



## De Viaje

Por Begoña A. Novillo  
Fotografías: Daniel Pose



# OPORTO

*Majestuosa decadencia*  
*Majestic decline*

La ciudad de Oporto se compone de un paisaje urbano de más de 1000 años de historia y es un buen punto de partida para conocer la interesante Portugal. Los maravillosos **6 puentes** de la ciudad, sus maravillosas iglesias como la de **San Francisco**, su fantástica **Catedral**, la **Torre dos Clérigos**, la **Casa de Música** (diseñada por Rem Koolhaas), la **estación de São Bento** y sus calles llenas de vida, harán las delicias del viajero más avezado. La **Rua das Flores** permite una mayor toma de contacto con la realidad de la zona histórica de Oporto. Al final de

The city of Oporto is composed of an urban landscape of over 1000 years of history and it is a good starting point to explore the interesting Portugal. The wonderful **6 bridges** of the city, its beautiful churches such as **San Francisco**, its fantastic **Cathedral**, **Clérigos Church**, the **House of Music** (designed by Rem Koolhaas), the **São Bento station** and its vivid streets, will delight the most seasoned traveler. **Rua das Flores** allows greater making contact with the reality of the historic area of Porto. At the end of the same color to gray gets overcome thanks to the **Mercado Ferreira Borges**, completely painted red; on the right we find the **Palacio da Bolsa**, built in 1834 as headquarters of the Commercial Association of Oporto in which, without any doubt, the **Patio de las Naciones**, fully glazed, and the Arab Hall, are the stars of a visit indispensable. In the area, do not miss the **Bookstore Lello**, considered one of the 3 best bookstores



la misma el color consigue sobreponerse al gris gracias al **Mercado Ferreira Borges**, completamente pintado de rojo; a su derecha nos encontramos con el **Palacio da Bolsa**, construido en 1834 como sede de la Asociación Comercial de Oporto en el que, sin duda alguna, el Patio de las Naciones, completamente acristalado, y el Salón Árabe, son las estrellas de una visita indispensable. En la zona, no te pierdas la **Librería Lello**, considerada una de las 3 mejores librerías del mundo, que sirvió de inspiración a la autora de Harry Potter. Recorre la **Rua de Santa Catarina** y te encontrarás con innumerables tiendas, dos centros comerciales y el café más antiguo de los que aún prestan servicio en



la ciudad: **el Majestic**. Dedicar una mañana a visitar el **Museo de Arte Contemporáneo de Serralves**, un auténtico paseo de lujo, en el que abandonarás el bullicio y descubrirás jardines llenos de obras de arte más que interesantes.

En la otra orilla del río, nos encontramos numerosas **bodegas** como la de **Taylor's**, una de las más consolidadas, antiguas y emblemáticas de la ciudad. Fundada en 1692, Taylor's es referente de calidad y sus Oportos figuran entre los mejores del mundo. Considerada una de las mejores casas productoras de este fantástico vino, cuenta con una amplia reserva y fue la

in the world, which inspired the author of Harry Potter. Runs along the **Rua de Santa Catarina** and you will find countless shops, two shopping centers and the oldest of those still serving coffee in the city: **the Majestic**. Dedicate a morning to visit the **Museum of Contemporary Art Serralves**, a real luxury ride, which abandon the hustle and filled gardens find more interesting works of art.

On the other bank of the river, we find numerous **wineries** like **Taylor's**, which is one of the most established, ancient and emblematic of the city. Founded in 1692, Taylor's is a benchmark for quality and Oportos are among the best in the



world. Considered one of the best production houses of this fantastic wine, it has a large reserve and was the creator of Late Bottled Vintage (LBV), a style of very particular wine. It is curious that the city which gives its name to the wine is neither his birthplace or his maturation, but its projection through commercial arteries. Also on that shore, we can visit **Quinta da Boeira**. A beautiful mansion dating back to 1850 and is discovered upon entering to take step 3 hectares of gardens with old trees and a unique environment in which wine is the main protagonist and where you can experience a tasting, a meal at the restaurant or a gourmet tasting in



creadora del Late Bottled Vintage (LBV), un estilo de vino muy particular. Resulta curioso que la ciudad que da nombre al vino no sea ni su lugar de nacimiento ni de su maduración, sino de su proyección a través de las arterias comerciales. También en esa orilla, podemos visitar **Quinta da Boeira**. Un hermoso palacete que se remonta a 1850 y que se descubre nada más entrar para dar paso 3 hectáreas de jardines de árboles centenarios y un entorno único en el que el vino es el gran protagonista y donde podrás experimentar una cata, una comida en su restaurante o una degustación gourmet en una gran botella (440 m<sup>2</sup>) situada en plena naturaleza y en un ambiente único. Disponen de una gran tienda en la que adquirir sus productos (Vinos de Oporto -Reserva, 10, 20, 30 y 40 años, Very Old Tawny, Bicentenario o su vino de mesa Douro DOC Reserva). Una visita que no deberías de perderte.

En cuanto a la **Gastronomía** encontrarás una amplia oferta a precios asequibles, como el Arroz con Marisco, excelentes pescados (el bacalao se presenta en múltiples maneras, 365 -una por cada día del año-, tal y como dicen los portugueses) o la tradicional francesinha (tostada de pan rellena de jamón cocido, chorizo y mucho queso gratinado); pero si quieres salirte de lo normal, disfruta de una noche especial en el restaurante **DOP de Rui Paula** (calidad digna de estrella Michelin en un espacio donde reina el buen gusto y en el que generan experiencias gastronómicas

a large bottle (440 m<sup>2</sup>) situated in the countryside and in a unique atmosphere. They have a large shop that purchase their products (Wines of Oporto -Booking, 10, 20, 30 and 40, Very Old Tawny, Bicentennial or table wine Douro DOC Reserve). A visit that you should not miss.

As for **Gastronomy** find a wide selection at affordable prices, such as Rice with Seafood, excellent fish (cod comes in multiple ways, 365-one for each day of the year, as the Portuguese say) or traditional francesinha (toasted bread stuffed with ham, chorizo and much grated cheese); but if you want out of the ordinary, enjoy a special night in the **DOP restaurant Rui Paula** (worthy Michelin star quality in a space where reigns good taste and which generate exultant dining experiences), the typically Portuguese cuisine with contemporary touches in **the Astoria restaurant**, good se-





exultantes), de la cocina típicamente portuguesa con toques contemporáneos en el **Restaurante Astoria**, del buen marisco en Matosinhos en el **Restaurante Os Lusiadas**, de ese proyecto tan innovador que ha resultado el **Gran Cruz**, en el que se homenajea el mundo del vino de Oporto y en el que se asocia contemporaneidad y tradición en experiencias que giran en torno al mundo del vino o en el **Hotel NH Collection Porto Batalha**, donde la apuesta por la gastronomía es una de sus bazas más interesantes y en el que el producto, la elaboración y su vanguardista presentación no te dejará indiferente.

Si tienes tiempo te recomiendo varias excursiones muy interesantes: **Viana do Castelo**, **Ponte de Lima**, dos pintorescas poblaciones que no deberías de perderte o **el Valle del Duero** y sus espectaculares viñedos. De todos ellos hablaremos en la próxima edición.

afood in Matosinhos at **Restaurant Lusiadas**, that such an innovative project that has resulted in the **Grand Cross (Gran Cruz)**, in which the world of Port wine is honored and where modernity and tradition associated in experiences that revolve around the world of wine or the **Hotel NH Collection Porto Batalha**, where the commitment gastronomy is one of its most interesting tricks and in which the product, processing and its modern presentation not leave you indifferent.

If you have time I recommend several interesting excursions: **Viana do Castelo**, **Ponte de Lima**, two picturesque towns that you should not miss or **the Douro Valley** and its spectacular vineyards. All of them will talk in the next edition.

### **DATOS ÚTILES /USEFUL DATA**

**NH COLLECTION PORTO BATALHA.**

[www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)

**CASA DA MUSICA.** [www.casadamusica.com](http://www.casadamusica.com)

**DOP PORTO.** [dop@ruipaula.com](mailto:dop@ruipaula.com)

**QUINTA DA BOEIRA.** [www.quintaboeira.pt](http://www.quintaboeira.pt)

**RESTAURANTE OS LUSIADAS.**

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

**RESTAURANTE ASTORIA.**

[www.intercontinental.com/porto](http://www.intercontinental.com/porto)

**GRAN CRUZ.** [www.porto-cruz.com](http://www.porto-cruz.com)

**TAYLOR,S.** [www.taylor.pt](http://www.taylor.pt)



 [visitportoandnorth.travel](http://visitportoandnorth.travel)

 [Twitter.com/visitportonorth](https://twitter.com/visitportonorth)

# TEATRO AMAYA

# VIVA BROADWAY

## EL MUSICAL

Funciones de Miércoles a Domingo

Precios especiales para grupos y mayores de 65 años

Vive los "Musicales" más exitosos del mundo que han sido representados en Broadway a través de 25 espectaculares números musicales y una original historia.

Cantantes, bailarines, actores, acróbatas...

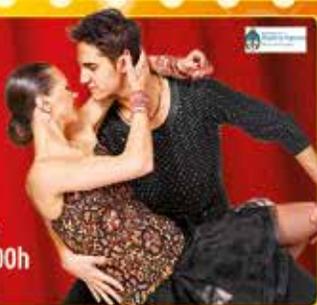
200 piezas de vestuario, pantallas y show de luces

### Y para los amantes del Tango...



*Estrena  
8 de Abril*

Viernes, 22 h  
y Sábados: 18:00h



Consulta horarios de funciones y compra tus entradas en [www.teatroamaya.com](http://www.teatroamaya.com)

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

DIRECCIÓN: ALBERTO & DAVID ELASCO  
[teatroamaya.com](http://teatroamaya.com)

Colaboran:

B. LLAMA

Fregenet

MALMO

MALMO

entradas.com  
902 488 488

902 400 222  
[www.teatroamaya.com](http://www.teatroamaya.com)



Guide of restaurants

*Guide de restaurants*

Guía de restaurantes



# Ramón Freixa

UN COCINERO DOS ESTRELLAS

A TWO STARS COOKER

De sobra es conocida la cocina de Ramón Freixa. Su elegancia queda patente en todos los detalles: vajilla, mantelerías, menaje... pero sobre todo en sus creaciones. Siempre cuida con mimo su trabajo y en esta ocasión nos presenta un nuevo concepto que estoy segura te encantará: "The Short Menú". El chef dos estrellas Michelin, ha creado para mediodía y de martes a viernes, un menú que será cita obligada para todo aquél que quiera disfrutar de una gastronomía ligera, ágil y compatible con el almuerzo de trabajo y para aquéllos que quieran descubrir una cocina diferente, única y exclusiva. Con

It is well known Ramón Freixa kitchen. Its elegance is evident in every detail: dishes, linens, kitchenware... but above all, his creations. Always carefully cultivated his work and in this occasion he introduced a new concept that I'm sure you'll love: "The Short menu". The chef two Michelin stars, created to noon and Tuesday through Friday, a menu that is a must for anyone who wants to enjoy a light, agile and compatible food with the working lunch and for those who want to discover a different cuisine, unique and exclusive. With a reasonable price of 53 € (includes service of bread and

un precio razonable de 53€ (incluye servicio de pan y una copa de vino) contiene elementos característicos de la cocina de Freixa, como las secuencias “el Principio”, “el Origen” y “el Previo” y diferentes arroces (caldoso, meloso o socarrat) para elegir como opción principal. El menú haciendo honor a la temporada irá cambiando pero manteniendo la esencia, por lo que el comensal podrá disfrutar en variadas ocasiones de las diferentes propuestas de este fantástico cocinero. Como siempre, el servicio impecable. Gente joven pero sobradamente preparada atenderá cualquier demanda y estarán pendientes en todo momento de que el disfrute sea único. Disponen de aparcacoches y de una fantástica terraza para disfrutar de la experiencia cuando la climatología acompañe.

a glass of wine) contains characteristic features kitchen Freixa, as sequences “Principle”, “Origin” and “Previous” and different rices (soupy, syrupy or socarrat) to choose as the main option. The menu honoring the season will change while maintaining the essence, so diners can enjoy various times of the various proposals for this fantastic cook. As always, impeccable service. but too well prepared young people will attend any demand and will be looking at all times that the enjoyment is unique. They have parking and a fantastic terrace to enjoy the experience when the weather accompanies.

.....  
*C/ Claudio Coello, 67 (Hotel ÚNICO) Tfno: (+34) 91 781 8262 [www.ramonfreixa.com](http://www.ramonfreixa.com)*  
 .....



Teatro Bellas Artes

CON EL PATROCINIO DE

PENTACCIÓN

CON EL PATROCINIO DE

CON EL PATROCINIO DE

entradas: [www.teatrobellasartes.es](http://www.teatrobellasartes.es)

DEL 11 DE MAYO  
AL 5 DE JUNIO

61

SEMINARIO INTERNACIONAL  
DEL TEATRO CLÁSICO DE ABRIL 2015

PENTACCIÓN

PRESENTAN

ANGELA  
MOLINA

EMILIO  
GUTIERREZ CABA

ERNESTO  
ARIAS

CAROLINA  
YUSTE

# CESAR & CLEOPATRA

INFORMACIÓN

AUTOR EMILIO HERNÁNDEZ

ILUMINACIÓN JOSÉ MANUEL GUERRA MÚSICA ORIGINAL DAVID SAN JOSÉ

VESTUARIO JUAN SEBASTIÁN COREOGRAFÍA NURIA CASTEJÓN

PRODUCTOR JESÚS CIMARRO

DIRECCIÓN

Y ESPACIO ESCÉNICO

MAGÜI MIRA

entradas.com

pentacion

ENTRADA PRO

# Restaurante Asador Real



## ESPECIALIDADES

Cordero y Cochinitillo 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:** Teléfonos: 91 547 11 11 - 91 559 85 85  
reservas@asadorreal.com  
www.asadorreal.com

in & out > dentro y fuera

teatrola**latina**

entradas: [www.teatrolatina.es](http://www.teatrolatina.es)

ESTRENO  
7/4/16

ELEFANT, FOCUS Y PENTACIÓN PRESENTAN:

**CANDELA PEÑA PILAR CASTRO**  
**XAVI MIRA ANDREW TARBET**

# LOS VECINOS DE ARRIBA

UNA COMEDIA DE **CESC GAY**

[WWW.LOSVECINOSDEARRIBA.ES](http://WWW.LOSVECINOSDEARRIBA.ES)



COLABORA



CON EL PATROCINIO



VENTA DE ENTRADAS

[entradas.com](http://entradas.com)



**BUTACA**ORO

GRUPOS



[@TeatroLaLatina](https://twitter.com/TeatroLaLatina)

[Teatro La Latina](https://www.facebook.com/TeatroLaLatina)

# 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 Avila, its cod brandade, its "revolconas" potatoes or its excellent fish, make it a destination of the most recommended for lovers of fine Avila 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



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

# El Labriego

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

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.

# PURA VACA. PURA CARNE.

¿Eres un amante de la carne? pero ¿de la buena carne?. Pues si la respuesta es sí, Pura Vaca es tu restaurante. Ha sido diseñado para el disfrute 100% de la buena carne y para que el comensal viva una experiencia excepcional en torno a este manjar, en un ambiente cómodo y agradable. Sus señas de identidad son: servicio exclusivo y calidad del producto. El maestro carnicero Luismi Garayar es el encargado de seleccionar y comprar la res, siempre buscando la excelencia pero respetando al animal, supervisando la calidad del

pasto, la trazabilidad genética, maduración, traslado y sacrificio para así poder ofrecer verdaderas joyas gastronómicas difíciles de encontrar. El resultado de esta búsqueda es un producto con unas cualidades organolépticas únicas donde el sabor, textura y aromas se respetan desde los prados hasta el plato del cliente.

Pura Vaca es una idea, un compromiso, una emoción. Una manera de entender la vida que están deseosos de que pruebes, disfrutes y compartas. ¿a qué estás esperando?



# teatrola latina

entradas: [www.teatrolalatina.es](http://www.teatrolalatina.es)

# Viejo y nuevo

POR

ERNESTO SEVILLA Y JOAQUIN REYES

3ª TEMPORADA  
MÁS 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

¡LAS TENGO!  
www.las-tengo.com

Contratación

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

COLABORA 

VENTA DE ENTRADAS 



BUTACA ORO

GRUPOS



 @TeatrolaLatina  Teatro La Latina

# LA AUTÉNTICA COCINA JAPONESA ESTÁ EN MADRID

Desde hace unos 10 años nos hemos quitado los prejuicios sobre el pescado crudo y nos hemos atrevido con la gastronomía nipona. ¿El porqué de todo esto? Cocina sana, ligera, apenas tiene grasas y con un punto moderno y exótico que le da un valor añadido. Mi afición por la cocina japonesa coincide con ese boom, y gracias a esta profesión, he tenido la suerte de conocer fantásticos restaurantes en Madrid. Pero si alguien me preguntara cuál es mi favorito, no lo dudaría un momento, SOY de Pedro Espina sería mi elección. Son muchas las razones. La primera, su fabulosa cocina, llena de originalidad, la segunda, las excelentes materias primas, la tercera, su atención personalizada....pero la fundamental, la más importante, es que Pedro es un ser excepcional que desborda energía y buen hacer por todos sus poros y eso queda patente en cada una de sus creaciones. Llegar a Soy es algo dificultoso porque no hay rótulo alguno, pero la verdad es que “casi” no hace falta. Al restaurante de Pedro van clientes de siempre y gente recomendada, porque de todos es sabido que es uno de los mejores cocineros “japoneses” del país.

Empezó en el desaparecido Suntory, montó su propio restaurante Tsunami en los 90 y tras la vorágine de esa experiencia, decidió dar un cambio radical y abrir SOY, un concepto más íntimo (sólo dispone de 5 mesas), en el que la verdadera protagonista es la gastronomía. La

• Restaurante •

# Soy

de **Pedro Espina**

C/Viriato, 58 • Tfno: 91 445 74 47  
[www.soypedroespina.com](http://www.soypedroespina.com) • [www.japotapa.com](http://www.japotapa.com)



© Angel Becerrilla



base de su cocina es tradicionalmente japonesa pero impregnada de un auténtico toque de autor y en donde cada detalle cobra protagonismo. A Pedro le gusta cocinar para pocos, disfruta con cada plato que elabora y se llena de satisfacción cada vez que un cliente le felicita y no es para menos, sus creaciones son únicas, exclusivas y te hacen sentir especial. Es un enamorado de lo que hace y eso se nota en cada bocado. Toda su cocina es más que aconsejable, pero para abrir boca te recomendaría probaras su Tartar de Atún (Maguro, no tartar), en el que un delicioso atún conjuga a la perfección con el crujiente de las huevas de lumpu y cumina en lo alto con una yema de codorniz (un imprescindible) o su Menú Degustación Soy, en el que descubrirás toda su esencia. La carta de vinos no es muy amplia, pero sí dispone de referencias clásicas como Matarromera, Luis Cañas o Mauro.



Por último, aunque no menos importante quiero destacar la labor de Tamayo Sahoda, esposa de Pedro, que se ha encargado personalmente de cuidar cada detalle en cuanto a vajilla, menaje,... y que contribuye al 50% en el éxito de Pedro. Son un tándem único, especial y maravilloso.

Sigue mi consejo. Prueba Soy, descubre a Pedro y su cocina, estoy segura de que repetirás.



**OTTO** Ha dado una vuelta de 180° (personal de sala, cocinero - al frente de los fogones, Francisco Javier Zamora, discípulo de Joaquín Felipe-) pero continúa con la materias primas y calidad de siempre que podrás degustar en un entorno sofisticado creado por Tomás Alía. Como novedad, la gran apuesta por el producto de temporada, de ahí que hayan diseñado unas jornadas quincenales para ensalzar el producto de estación, platos de cuchara para diario y propuestas tamaño “S” o “L” como por ejemplo las Sardinas marinadas sobre tosta de focaccia y tomate concasse,

Rabas de Sepia acompañadas de mahonesa de wasabi, Pluma ibérica a la parrilla con encurtidos o Lomo de rapito a “su” manera. La carta de vinos, cavas y champagnes es amplia y está llena de referencias interesantes y para todos los bolsillos ( L,Equilibrista, Anima negra, José Pariente F. Barrica, PSI 2013...). Disponen de terraza y una zona de copas (a la entrada del local), donde disfrutar de la sobremesa o del afterwork. Deberías de probarlo.



Paseo de la Castellana, 8. 91 781 09 28. [www.ottomadrid.com](http://www.ottomadrid.com)

**EL NUEVO FOQUE** Con el sabor y la calidad de siempre, Juan Salazar sigue proponiendo las mejores materias primas (bacalao Skrei -en temporada-, carnes rojas, cordero o cochinillo) y su “toque más personal”, en una cocina llena de sabores y matices. Una decoración clásica con tonos marineros y un ambiente acogedor, dan paso a platos únicos hecho con el cariño que Juan pone a todo lo que hace. Sus más de 70 manera de hacer bacalao (al pil-pil, a la vizcaína, al horno con tomate natural, al estilo Juan, revuelto Dourado al estilo portugués o al estilo montañés...) ya son épicas en la gastronomía madrileña y su horno de leña de asar al carbón de encina, es el toque perfecto para sus asados. Un clásico que no pasa de moda.



C/ Manuel Pombo Angulo, 18. 91 750 4794 / 689 555 959 / [www.latabernadeelfoque.com](http://www.latabernadeelfoque.com)

## **RANDOM** Cómo me sorprendió este

nuevo concepto culinario y de ocio que es Random. A su original e imponente diseño (Madrid in Love) que impacta según traspasa el umbral, se le suma una cocina de mercado renovada, de calidad y saber hacer. Sus propuestas de corte internacional con reminiscencias de la cocina francesa, nipona, escandinava o peruana y los sabores cuyas experiencias en boca son irrepetibles, no te dejarán indiferente. Tres espacios diferenciados (Restaurante, Terraza y Anónimo Club) te ofrecen la posibilidad de: disfrutar de una excelente propuesta gastronómica, saborear un “trago” (champagne, cócteles de autor, copas y combinados premium) o degustar tapas gourmet (Caviar y Ostras), en un ambiente sofisticado y rodeado de gente guapa. Lugar de moda imprescindible en tu agenda.



C/ Caracas, 2. 91 410 92 50. [www.randommadrid.com](http://www.randommadrid.com)

## **CASA MANOLO** ¿Qué decir de

este restaurante? pues que es un clásico y que como tal, su cocina (cumple 82 años) está llena de referencias increíbles, aunque el Cocido tiene un sitio especial. Cocina tradicional de calidad y platos sabrosos a la par que sencillos, en los que la materia prima ocupa un lugar primordial. Te recomiendo, además del ya mencionado Cocido (descubre sus dos ingredientes “secretos” que los hacen único y exclusivo), los Callos a la madrileña o su estupendo Pulpo. Déjate seducir por la cocina de siempre en un entorno agradable que te hará sentir como en casa.



C/ Princesa, 83. 91 544 12 22. [www.manolorestaurante.com](http://www.manolorestaurante.com)

## GAZTELUPE / GOIZEKO

Restaurantes vascos referentes en la capital, Gaztelupe y Goizeko ofrecen una gastronomía digna del paladar más exigente. De la mano del chef Luis Martín, sus excelentes materias primas de calidad incomparable se tornan en placeres únicos que no dejan indiferente a nadie. Hasta finales de Abril podrás degustar su fabuloso Bacalao Skei (con pil pil de carabineros o con espinacas, pasas y piñones, por ejemplo), un manjar al alcance sólo durante un época del año, y que en Gaztelupe y Goizeko preparan sin grandes alaracas, para que el producto sea el verdadero protagonista. Pero a esta experiencia Gourmet se le unen otras propuestas interesantes como Zamburiñas al grill con ajada, Ostras Super king, Chipirones encebollados al estilo de Bilbao, Arroz meloso de chipirones y berberechos o el Villagodio de res de hierba. En cuanto a su bodega está plagada de grandes referencias sobradamente conocidas como Carmelo Rodero, 200 monjes, Pago de Capellanes, Martín Codax o José Pariente, entre otras. Un servicio de lo más esmerado, pendiente del comensal, harán de la experiencia algo único. Todo un lujo.



GAZTELUPE: C/ Comandante Zorita 32 - 915 34 91 16  
GOIZEKO KABI: C/ Comandante Zorita, 37- 91 533 01 85  
[www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com](http://www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com)

**PATO LAQUEADO DE PEKIN** Un local vanguardista y selecto a la que par que agradable en el que la protagonista es la Alta Gastronomía China. Aunque su plato estrella da nombre al restaurante, las diferentes propuestas que ofrecen ( Bogavante al estilo imperial, Lubina al emperador,...) destilan un saber hacer que garantiza una gastronomía tradicional e imaginativa digna del paladar más exquisito y “real” con aromas de la antigua China.

C/ San Benito, 3.  
91 314 59 95  
91 323 57 15  
[www.patolaqueadodepekin.es](http://www.patolaqueadodepekin.es)



## **ONDARRETA**

Platos sencillos, pero succulentos y un entorno colorido y acogedor, es lo que nos propone el más joven del grupo Ondarreta. Cocina de mercado para compartir, o no, en la que las materias primas juegan una baza más que singular y en la que los platos sencillos y ligeros -Ensalada de espinacas y queso de cabra con vinagreta de frambuesa-, tradicionales platos de cuchara -Alubias de Tolosa- o más elaborados-, Ceviche de lubina con espuma de mango, el Tataki de atún rojo con wasabi crocanti o su estu-



pendo Steak Tartar elaborado en la mesa y al gusto del comensal- maridan a la perfección con una carta de vinos equilibrada en referencias y precios. Como culmen a tan grata experiencia no dejes de probar las Crepes Suzette. ¡Sencillamente deliciosas!

C/ Begonia,135 (Junto C.C. los Porches) El Soto de La Moraleja. 911 280 203  
[www.ondarreta.es/ondarreta-la-moraleja](http://www.ondarreta.es/ondarreta-la-moraleja)

## **STURIOS**

De la mano de Diego Benítez (alumno de la primera promoción de graduados en Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center) podrás adentrarte en el exótico mundo del Caviar, las Ostras y el Champagne, pero fundamentalmente, en la gastronomía de la Belle Époque. Un local Art Decó, inspirado en el modernismo clásico y decorado en tonos cálidos, convive con una gastronomía inspirada en los años 20, donde la materia prima es la "Diva". Algo único y exclusivo en la capital que entusiasmará a los más avezados y sorprenderá a los neófitos. Royal de rape con ortiguilla y sake, Steak Tartar acompañado de patatas soufflé, tuétano y caviar o el Solomillo Wellington que aquí se sirve a la inversa, en pequeños bocados y con salsa de Oporto, son algunas de sus propuestas más interesantes. Disponen de una terraza muy "chic" en la que poder disfrutar de una copa o de una oferta gastronómica más informal, en un ambiente relajado y alejado del mundanal ruido.



C/ Marqués de Cubas, 2. 91 376 60 38. [www.sturios.com](http://www.sturios.com)

## **niMÚ Bistro**

Lo primero que sorprende cuando entras es su decoración. Pascua Ortega se ha encargado de dotar a este local de una personalidad propia que evoca calidez y elegancia a partes iguales. Este Bistró, ofrece cocina de mercado, moderna y creativa, con guiños orientales en el que la materia prima es la protagonista por excelencia de cada uno de sus platos y en el que los sabores, la presentación vanguardista y las texturas, harán las delicias del paladar más sofisticado. Cuenta con una bodega con más de 140 referencias entre las que encontramos verdaderas joyas y un abanico amplio de precios aptos para todos los bolsillos. Entre mis recomendaciones: Ensalada templada de víeras, Tacos de atún macerados con foie, Niguiris de huevo frito de codorniz con trufa, Tartar de atún picante o las Fajitas de rabo de toro desmigado y guacamole. Una verdadera experiencia gastronómica.



C/ Goya, 31. 91 426 32 25. [www.nimubistro.com](http://www.nimubistro.com)

## **EL RINCON DE ESTEBAN**

Un clásico entre los clásicos. Situado frente al Congreso de los Diputados, Esteban ofrece gastronomía de siempre elaborada con mucho cariño -famosas son sus Jornada de Caza o de Bacalao-. Su carta es larga y variada y el producto comparte protagonismo al 50% con el propio Esteban. Local clásico, en el que abunda la madera, los cuadros y las fotos con personajes fácilmente reconocibles y en el que la buena gastronomía pulula a sus anchas - Foie de Oca al Pedro Ximénez y pasas de Corinto, Perdiz roja a la toledana o la Paletilla lechal con patatas panaderas- acompañada siempre de alguna de sus referencias vinícolas.



C/ Santa Catalina, 3.  
91 429 92 89 / 91 429 25 16  
[www.elrincondeesteban.com](http://www.elrincondeesteban.com)

## **DISTRITO 798**

Nada más llegar en su puerta te explican de dónde procede su nombre: “es el sector urbano de Pekín en donde se expresa la vanguardia cultural de China”. Y cuando entras descubres un local espacioso, urbanita y cosmopolita en donde se hace más que palpable la fusión entre la cocina oriental, la europea y la sudamericana. De la mano de Jianmin Zhao y Anan Zhu, artífices del Grupo Pato Laqueado, entre otros, en este su último proyecto nos presentan una renovada gastronomía a la busca de la excelencia y en la que la presentación juega una baza más que relevante. Su cocina sorprende por lo actual, su riqueza en sabores y sus texturas y, por su variedad (Tempura de Coccochas y vegetales con alioli japonés, la Croqueta que quiso ser rollito con presa y salsa brava coreana, Jiaozi de boletus con foie a la plancha, Teriyaki de vinagre balsámico y trufa, Entrecote de ternera al carbón de encina o Lomo bajo de Wagyu, sin olvidar la carta Nikkei que contiene Sashimi, Nigiris, Tiraditos, Gunkan...entre otros). No olvides comenzar con un Pisco Sour.



C/ Capitán Haya, 43. 912 908 707. [www.distrito798.com](http://www.distrito798.com)

## **JULIETA BISTRÓ**

Sumamente acogedor a la par que informal, Julieta Bistró ofrece una gastronomía de esencia mediterránea en la que la fusión de la cocina italiana (Pappardelle con salsa de parmesano trufada) y española (Croquetas y los Calamares fritos con cebolla caramelizada) son el punto fuerte de su propuesta, pensada para ser disfrutada a cualquier hora del día. Una meticolosa selección del producto da como resultado platos sencillos y originales con sabores auténticos. Además, su horario Non-Stop te permite, empezar la jornada con un succulento desayuno, tomar el aperitivo tras visitar el rastro, picotear con los amigos antes del teatro o empezar la noche tomando un cóctel o un Gin&Tonic. ¿no te apetece el plan?



C/ Toledo, 51. 91 012 86 54. [www.julietabistro.com](http://www.julietabistro.com)

**O,DALY** Taberna irlandesa donde la reina es la buena cerveza . Un muestrario más que interesante (Gunines, Foster´s, Mort Subite, Affligem, Judas...) para acompañar una cocina informal pero variada y a unos precios más que razonables. El entorno es despreocupado y la buena música merodea por el lugar. Entre mis recomendaciones las Tiras de Pollo crujientes con salsa BBQ, Steak Tartar de Solomillo de ternera cortado a cuchillo con huevo de codorniz y su aliño “secreto” o los clásicos Fresh & Chips.



C/ Eros, 10. 663 932 856. [www.odaly.es](http://www.odaly.es)

## **KENA de Luis Arévalo**

Cocina Nikkei repleta de personalidad y que supone la nueva aventura de este genial cocinero. Lo japonés y lo peruano aúnan fuerzas para dar lugar a una cocina llena de sabores y matices, en la que el producto Premium (traído directamente del mercado y Amazonia peruana y tratado con las técnicas japonesas más tradicionales), ocupa un lugar predominante. Cuatro espacios bien diferenciados (Barra -observarás en primera fila el trabajo de Luis y su equipo-, el Desenfadado



-picoteo-, el Gastronómico -menú gastronómico y Menú ejecutivo del día- y el Lounge -coctelería (obligado probar el Pisco en cualquiera de sus variedades o combinaciones)-. El local es elegante, cálido y sofisticado y el paramento de bambú imprime de personalidad el espacio. Todo en Kena evoca Amazonas. Entre sus propuestas: tiraditos, sashimis, ostras, chirimbos, tempuras, cebiches, usuzukuris, nigiris, anticuchos de carabineros, tallarines de calamar y almejas... y podría seguir , pero mejor que los descubras por ti mism@. La carta de vinos cuenta con 40 referencias entre generosos, champagne, blancos y tintos y todos ellos, ha sido elegidos para que mariden a la perfección con la cocina de Arévalo. Kena es toda una experiencia que no deberías de perderte.

C/ Diego de León, 11. 91 725 96 48. [www.kenadeluisarevalo.com](http://www.kenadeluisarevalo.com)

## LA CEVICUCHERIA

El hermano pequeño de Tampu (cocina peruana tradicional) con su concepto moderno, desenfadado y divertido pero sin renunciar a la calidad, se ha convertido en un restaurante de referencia en la capital. Su apuesta por un público más joven ha sido un gran acierto y la conjugación perfecta de excelentes materias primas y vanguardia, dan lugar a una cocina única repleta de sabores y sensaciones. El local es amplio y luminoso y un lugar perfecto para degustar una estupenda muestra de la gastronomía peruana del S.XXI, un cóctel (pisco sour), una cerveza peruana o por qué no, un gin&tonic. La carta la protagonizan los ceviches, divididos en dos apartados: clásicos y de autor y los Anticuchos, y si eres atrevido, no dejes de probar los platos propuestos por el chef (no te dejarán indiferente). Si quieres disfrutar de cocina peruana de "verdad" no dejes de visitar La Cevicuchería, te sorprenderá.



C/ Téllez 20. 917 55 79 94. [www.lacevicucheria.com](http://www.lacevicucheria.com)

## SINFONIA ROSSINI

Cocina sencilla pero llena de matices en la que la Gianni Pino ha plasmado todo su saber hacer (técnica, pasión e imaginación) y que le ha valido para recibir su primer Sol en la nueva edición de la Guía Repsol. Cocina la pasta como nadie y sorprende por lo atrevido, en ocasiones, de sus presentaciones. Verdadera "cucina italiana" basada en la tradición y hecha con el corazón que te transportará al país de la bota sin moverte de tu silla y que estoy segura, deleitará al paladar más exigente. Algunas de sus creaciones son los Gnocchi de patatas con carabineros, tomate confit y ajo negro, el Pulpo asado con mayonesa al ajo y perfume de brasa o la Pluma de cerdo ibérico con crema ligera de castaña y contraste de anguila ahumada. El local es realmente acogedor, no muy grande (para tan sólo 28 comensales), pero te encontrarás como en casa. Una larga carta de vinos, entre los que destacan sobremanera los italianos (déjate aconsejar), pero en la que no faltan referencias de siempre o el clásico Champagne. Melodía para tu paladar.



C/ Duque de Medinaceli, 12. 91 369 31 78. [www.sinfoniarossini.es](http://www.sinfoniarossini.es)

## El placer de Baco

Por Jesús Flores.  
Fotografía: Daniel Pose



# DUERO, DOURO, DOS NOMBRES... UN SOLO RÍO DE VINOS

Portugal fue el primer país del mundo en tener una región vitivinícola demarcada y reglamentada, la región del Douro. El turismo enológico está de moda y Oporto y su región cumple con los requisitos indispensables para preparar un recorrido por sus tierras. El más conocido es el vino de Oporto, uno de los vinos fortificados más famosos y que más adeptos tiene en el mundo entero -no se entiende una buena mesa, si se precia de serlo, de no contar con uno de sus vinos, como referencia de calidad obligada-. Sin

duda, entre las paredes de las bodegas de Oporto, se han escrito una de las páginas más gloriosas de la enología mundial. Hay un vino para cada ocasión, un estilo para cada momento y en la mesa siempre hay un sitio para cada uno de ellos, por su versatilidad, color, estructura o vejez.

La Ribera del Douro ofrece vetustas terrazas con muros pétreos llamados "patamares", declarados Patrimonio de la Humanidad en 2001 por la Unesco por su paisaje cultural,

evolutivo y vivo. Se distinguen tres subzonas: Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro superior. La distancia al Atlántico, la morfología de sus suelos y altitud provocan distintos mosaicos de terrenos, de climas, que unidos a las diferentes exposiciones contribuyen a originar vinos de características muy dispares.

El turismo y el vino maridan a la perfección, por eso cada vez más, empresas dedicadas desde hace años al mundo vitícola han optado por complementar tan grata sensación con hoteles boutique donde la experiencia es plena y donde la gastronomía juega una baza muy importante, buen ejemplo de ello son *Quinta Nova* ([www.quintanova.com](http://www.quintanova.com)), *Taylor,s -The Yeatman-* ([www.taylor.pt](http://www.taylor.pt)), *Quinta da Pacheca* ([www.quintadapacheca.com](http://www.quintadapacheca.com)) o *Quinta do Ameal* ([www.quintadoameal.com](http://www.quintadoameal.com)) pero incluso existe la opción contraria y optan por sacar su primer vino, como *Carmo Hotel Boutique* ([www.carmoboutiquehotel.com](http://www.carmoboutiquehotel.com)).

Se dice lo siguiente en Oporto: “No hay un instante para disfrutar del vino de Oporto; hay un oporto para cada momento: para el relaxo, la meditación, una buena conversación, para una comida y, por qué no, para... estimular los sentidos.





ENCADENADOS A

# HITCHCOCK

Hubo en tiempo en que el cine se veía pero también se leía. Cuando estudiaba Imagen (la carrera tenía un nombre mucho más pretencioso, pero para nosotros siempre fue 'Imagen') dos libros se convirtieron para mí en la biblia del séptimo arte, *Nadie es perfecto*, sobre las entrevistas que el periodista y comediógrafo Hellmuth Karasek le hizo a Billy Wilder, y sobre todo *El cine según Hitchcock*, resultado de una larga conversación de cincuenta horas y quinientas preguntas entre Alfred Hitchcock y François Truffaut. Ahora, 50 años después, llega a nuestras pantallas *Hitchcock/Truffaut*, el documental que cuenta la historia de amistad de estos dos genios del cine contemporáneo.

Si como dijo Hitchcock “en el cine documental, Dios es el director y en el de ficción, el director es Dios”, este largometraje que firma Kent Jones debe ser un verdadero milagro. Autor de un estupendo documental sobre Val Lewton, el productor de una serie de memorables películas de terror de bajo presupuesto para la RKO, Jones rinde aquí tributo a pasajes del libro y recrea las circunstancias del célebre encuentro, con las voces grabadas de Hitchcock y Truffaut y fotos alusivas. Además lo revisiona con entrevistas a cineastas actuales –Wes Anderson, Kiyoshi Kurosawa, Richard Linklater, Martin Scorsese, Paul Schrader y David Fincher– que siguen manifestando su admiración por quien fue uno de los autores más rotundos, y no me refiero al físico, en la historia del cine.

El director francés tenía 30 años cuando le propuso al británico de 63 este maratón verbal con el objetivo de demostrar, tal y como registra en la carta escrita a máquina que nos muestra la película, “que usted es el mejor director de cine del mundo”. François Truffaut quería descubrir las circunstancias del nacimiento de cada uno de los filmes de Hitchcock: cómo se elaboró su guión, los problemas de puesta en escena, el trabajo con los actores y cómo valoraba Hitchcock el resultado comercial de cada una de sus películas. Con este objetivo en mente, Truffaut empieza un repaso exhaustivo en jornadas de 9 de la mañana a 6 de la tarde, que ocupan incluso las horas de la comida. El joven realizador sabe que una entrevista bien cuidada es mucho más que una entrevista y su nivel de preparación y documentación impresiona. La dilatada experiencia de Truffaut como crítico en *Cahiers du cinema* se convierte en un elemento clave en

el desarrollo de la entrevista. Pero ni el inglés de Truffaut era muy bueno, ni el francés de Hitchcock iba mucho más allá. Así que la conversación entre ambos tuvo que ser traducida por Helen Scott, una intérprete que una imagina en pleno síndrome Stendahl en medio de estos dos grandes maestros.

El resultado de este auténtico tour de force fue *El cine según Hitchcock*. Este libro, que apareció por vez primera en 1966, terminaba en *Cortina Rasgada*, la quincuagésima película de Alfred Hitchcock. Después, las relaciones entre Hitchcock y Truffaut se mantuvieron e incrementaron, los intercambios de proyectos y de cartas entre ambos permitieron la puesta a punto de una edición definitiva con una nueva introducción y, sobre todo, un largo capítulo suplementario que incluía *Frenesí*, *Topaz*, *Family Plot* y, por último, *The Short Night*, la película que Hitchcock preparaba cuando murió. A pesar de su éxito y de su medio centenar de películas, en Estados Unidos el director londinense era solamente el “mago del suspense”, el “rey del terror”, un cineasta de prestigio en la industria, pero con frecuencia maltratado por la crítica. Fue el libro de Truffaut el que lo convirtió en Dios. Según asegura Scorsese, devoto Hitchcockiano que como él recurrió a Saul Bass para sus títulos de crédito, la publicación “cambió por completo la importancia de la figura del director en el cine norteamericano”, hasta entonces fuertemente subordinado a los productores.

Yo no me he visto las 53 películas de Alfred Hitchcock. Pero sé, gracias a esta charla de nueve días, de qué tratan, cómo se hicieron y por qué se hizo cada una de ellas. También sé que el director inglés fue castigado a los cinco años con un par de horas de cárcel, que estuvo junto a la misma mujer desde los 20 años, que su primer contacto con el cine fue haciendo rótulos para películas mudas y que desde





comenzó a frecuentar los estudios de cine llegó a la conclusión de que le interesaba filmar ajustadas tramas de suspense que sólo pudieran contarse por medio de imágenes, parábolas paranoicas que fueran siempre dos pasos más allá que el público. Con frecuencia, los misterios que articulan esas tramas no son más que señuelos, el vacío, la nada del Mac Guffin; y, sin embargo, el director construía la mayoría de sus filmes alrededor de esa cláusula secreta, de ese algo: una botella conteniendo uranio, unos documentos privados, un microfilme, un espía inexistente, una fórmula matemática, un misterio cualquiera que debía poseer una enorme importancia para los personajes de la película, pero que era sólo un truco, un mero pretexto para el infalible narrador Alfred Hitchcock.

Hitchcock y Truffaut hablaron del vaso de leche iluminado en *Sospecha*, de la negra humareda del tren en el que viaja Joseph Cotten en *La sombra de una duda*, de las 'apariciones' de la señora Danvers en *Rebeca*, de las quejas de Cary Grant por el enrevesado guión de *Con la muerte en los talones* y del sujetador de Janet Leigh en *Psicosis*. Pero también hablaron de la diferencia entre suspense y sorpresa (y su versión amorosa: el beso por sorpresa y el suspense del beso); de las damas que

se convierten en putas en el dormitorio; de la respetable condición de mirón de James Stewart en *La ventana indiscreta*; del fallido espíritu onírico en *Recuerda* materializado en cambio con maestría en *Vértigo*; de la importancia de la promoción y de la recaudación de la película; y dejaron constancia de sus discrepancias en cuestión de actrices y erotismo. A Truffaut le gustaban Teresa Wright y Kim Novak y a Hitchcock, no.

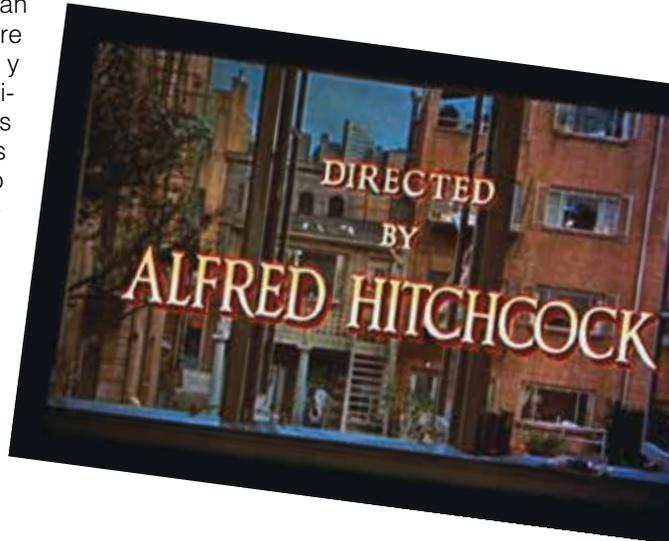
El inglés repasa con severidad algunas de sus películas (*Pánico en la escena*, *La saga*) y se muestra muy orgulloso de otras (*La sombra de una duda*, *Encadenados*) en tono a veces reservado, otras alegre y pasional, pero siempre ameno y nada pedante o autocomplaciente. Asegura que sólo se pueden adaptar en paz los libros malos, que lo lógico es aburrido, que nunca mira por el visor de la cámara, que la labor principal de un director es comprimir y dilatar el tiempo, que las tijeras son lo mejor, que los actores son como el ganado, que las profesiones de los personajes no pueden ser meros adornos, que cuánto más exitoso es el villano, más exitosa es la película, que prefiere la fuerza expresiva de la imagen antes que el diálogo y que





a la gente que entra en un cine, por más que a los críticos sin imaginación les cueste entenderlo, lo único que les importa es el film puro.

Lo más interesante del encuentro Hitchcock-Truffaut es que reflexionan sobre cómo mantenerse siempre en esa mágica frontera entre arte y entretenimiento. A pesar de las diferencias generacionales y de los distintos puntos de vista estéticos de cada uno los interlocutores, lo cierto es que entre los dos cineastas consiguieron hilar una conversación que con el tiempo se ha convertido en un acontecimiento excepcional dentro del ámbito del periodismo cultural y en un libro de cabecera para todo cinéfilo militante. Pero si alguno es de los que prefiere esperar a que hagan la película, pues ya la tiene.





El pasado trimestre ha sido de lo más movido en cuanto a presentaciones y eventos. A las clásicas citas de **Fitur** (en el stand fruto de la unión de *Turismo Porto y Norte de Portugal* y *Turismo Centro de Portugal*, pudimos disfrutar de una jornada llena de ricos aromas y agradables sensaciones gastronómicas gracias a los platos tradicionales y creativos que prepararon los Chefs Estrella Michelin portugueses André Silva y Pedro Lemos y el Chef Mário Ramos que estuvieron acompañados de Vinos Blancos, Espumosos, Tintos, de estas zonas, sin olvidarnos de los Vinos de Oporto, cuyas catas fueron magistralmente dirigidas por Paulo Russell – Pinto), **Madrid Fusión** (cita ineludible para probar lo nuevo en tendencias gastronómicas), la **XIII edición de los Premios Metrópoli** (algunos de los ganadores fueron *Hortensio*, *La Tasquita de Enfrente*, *Ronda 14*, *la enoteca Palo Cortado*), o el **30 Salón de Gourmets**, en el que los mejores cocineros, cortadores de jamón su milleres, productos...se combinan de manera acertada para ofrecer lo más granado en lo que a tendencias gastronómicas se refiere, se les unieron presentaciones de productos tan originales y llenos de sabor (Arbequina & Co) - cuatro aceites con esencias aromáticas que **Castillo de Canena** ha lanzado para la elaboración de cócteles y para potenciar quesos, comidas y postres y que están teniendo un éxito increíble-), **exclusivos**, como

el vino rosado de Asturias de Vitheras ([www.vitheras.com](http://www.vitheras.com)) -excepcional, color cebolla, brillante y limpio, sin más aditivos- o exclusivos, como los vinos de **Cruz de Alba**, ([www.cruzdealba.es](http://www.cruzdealba.es)), que pudimos probar de la mano de su enólogo, Sergio Ávila, que nos explicó su particular interpretación de la Biodinámica y la Homeopatía y cuyo resultado final ha sido un vino sutil y elegante dirigido aquéllos pocos que dan valor a lo auténtico, y que fue acompañados del buen hacer de Oscar Velasco en el magnífico restaurante Santceloni. Por si todo esto fuera poco, los 4 Estrellas Michelin Dani García y Ramón Freixa, presentaron sus creaciones para **McDonald**, las nuevas Grand McExtreme elaboradas con carne 100% de vacuno extremeño. Un duelo de altura que cumplió con las expectativas.

Pero si hablamos de Hamburguesas Gourmet, ¿qué me decís de **TGB** (The Good Burger)? Acaba de lanzar sus propuestas maridadas con cervezas del **grupo Heineken** (Affligem, Paulaner, Cruzcampo, Cruzcampo Radler o Heineken) con las que nos quieren hacer sentir una experiencia única digna de paladares exigentes, además, han lanzado la Veggie Burger, la única hamburguesa vegetariana del sector. ¿Te animas a vivir la experiencia?



Pero hubo más... acudimos a la fiesta organizada para la presentación de **Ron Contrabando** (premiado con Doble medallas de Oro en el III Congreso Internacional de Ron en la categoría de 5 años solera) en la tienda del famoso tatuador **Mao & Cathy**, en lo que resultó un evento

único y en el que probamos 3 combinaciones distintas en un entorno de lo más genuino; ya en marzo, estuvimos en lo que resultó el inicio de la tercera temporada de **Havana 7. Historias que cuentan**, que en esta ocasión rindió homenaje al Arte de la Entrevista de la mano de mi admirado Fernando Sánchez Dragó, Montserrat Domínguez, David Jiménez y Olga Viza, que se subieron al escenario para compartir con todos nosotros sus mejores vivencias y secretos sobre este género periodístico mientras degustábamos unos "perfect serves" creados para la ocasión con el **Ron añejo Havana Club 7 años** y, acudimos a la presentación de las nuevas **Cervezas ROMAN** en la Embajada de Bélgica. El grupo Roman, una de las cerveceras belgas más emblemáticas, aterriza en España con una amplia variedad de productos. Seis siglos de historia y 14 generaciones de cerveceros traen a nuestro país el arte de la elaboración de la cerveza con los más altos estándares de calidad y sabor. Vivimos una experiencia única en **Volta Café** (C/ Santa Teresa, 8). Un

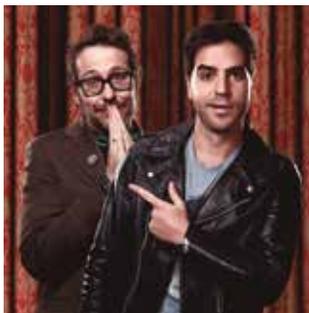
bar de copas diferente, en el que la luz roja, la atmósfera íntima y los espectáculos alternativos, se convierten en el mejor aliado de una noche diferente. Cabaret, microteatro, mentalismo erótico...son algunas de sus propuestas más interesantes...pero hay que vivirlo no puede describirse. ¿Te animas?

De cara al nuevo trimestre, de 16 a 18 de Junio, el **SIAR** (Salón de Alta Relojería) presenta, en lo que será su tercera edición, una muestra de las últimas tendencias relojeras consolidándose como uno de los grandes acontecimientos relojeros de Europa.

Por último, aunque no por ello menos importante, recomendamos el tratamiento **FULL DENSITY** (champú, acondicionador, spray y ampollas) que el salón de peluquería **DAVID KUNZLE** (C/ Ponzano, 42) os propone: una revitalización y un reforzamiento en la resistencia del cabello en toda regla que estoy segura no te dejará indiferente y el el libro de mi amiga Pilar Carrizosa, **Jamón, Jamón. Secretos, Rutas y Recetas**, en el que nos habla del jamón, del buen jamón y desgrana de manera increíble ese mundo tan difícil y único. Como broche de oro incluye las mejores y más sabrosas recetas de grandes chefs españoles como Martín Berasategui, Ramón Freixa, David Muñoz...

### **VIVA BROADWAY.** Teatro Amaya . Hasta 29 de mayo

Recorrido por los musicales más emblemáticos bajo la batuta de Thomas Baker, un personaje hilarante que no te dejará indiferente. "Grease", "Mamma Mia", "Hairspray", "Chicago", "Cabaret", "El fantasma de la Ópera", "Fama", "Flashdance", "A Chorus Line", "Evita", "Cats"...hasta sumar 18 de los espectáculos más reconocidos en su género. Cantantes, bailarines, actores y acróbatas te harán vibrar en este viaje musical.

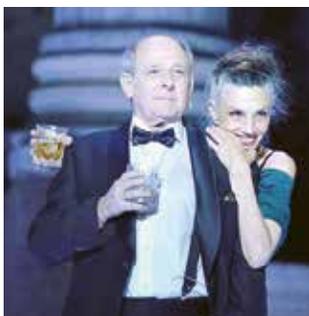


### **VIEJÓVENES.** Teatro La Latina. 1, 11, 25 abril, 9, 16, 27 de mayo, 2, 13, 20 de junio.

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 medítadlo antes de ir al teatro. Id descomidos, son 2 horas de chorradas sin parar...

### **LOS VECINOS DE ARRIBA.** Teatro de La Latina. Desde 7 de abril.

Una noche Ana y Julio invitan a cenar a sus vecinos Gloria y Brian para enseñarles el piso y agradecerles la ayuda que les dieron cuando se instalaron en el edificio. A medida que pasa la noche, Ana y Julio van descubriendo las tendencias sexuales de sus vecinos, hecho que les lleva a replantearse su propia relación de pareja, que está llena de reproches e inmersa en una monotonía. El enfrentamiento con los vecinos y entre ellos dos, les llevará al límite y les hará tomar decisiones definitivas sobre su relación.



### **CÉSAR & CLEOPATRA.** Teatro de Bellas Artes. De 11 de mayo a 5 de junio.

En el limbo de la eternidad Cesar y Cleopatra, dos de los mayores hitos del poder y la seducción, de la erótica del poder y del poder de la erótica, se reencuentran en 2015. Desde su perspectiva de hoy recuerdan, ironizan y debaten sobre lo que vivieron y lo que han visto suceder en el mundo desde aquel lejano día de su muerte. Una propuesta bella y salvaje, divertida y dramática. La música, la danza y la luz sirven de armas y de artes a cuatro grandes actores que te harán gozar y pensar con el más puro teatro...

TEATROS  
del Canal



María Pagés  
— *Compañía*

*Yo,*  
CARMEN

*Del 7 al 24 de abril ~ 2016*

TEATRO



TEATRO



TEATRO



TEATRO



TEATRO



TEATRO



TEATRO



VENTA ENTRADAS

teatroscanal.com



# PURAVACA

## LA VAQUERÍA

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](http://www.pura-vaca.com)

917 95 99 77  
[restaurante@pura-vaca.com](mailto:restaurante@pura-vaca.com)