

madrid

in & out

MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID



EXPOSICIONES/
EXHIBITIONS

Espacio Fundación
Telefónica / Telefónica
Foundation

Museo Tifológico /
Typological Museum

VIAJES /
TRAVELLING

STAR CLIPPERS:
Luxury at your fingertips

PORTUGAL ES MÁS.
Portugal is More

GASTRONOMIA

Gastronomía a la última
Nos vamos de terrazas

EL PLACER DE BACO

PRADOREY: Madura
juventud / Mature youth

BOWMORE Y MACALLAN:
Personalidades únicas

PURO TEATRO

Ballet Flamenco de Madrid:
Todo un referente.

GRATIS
FREE
GRATUIT

TEATRO
NUEVO **APOLO**
BALLET FLAMENCO DE MADRID
PRESENTA

CARMINA BURANA

Carl Orff

Copyright Schott Music GmbH & Co. Kg

Fiesta Flamenca

30 ARTISTAS EN ESCENA
MÚSICOS EN VIVO

COREOGRAFÍA

IVÁN GALLEGO

FRANCISCO GUERRERO

LUCIANO RUIZ

PRODUCCIÓN, ARGUMENTO ORIGINAL Y DIRECCIÓN GENERAL

LUCIANO RUIZ

HORARIOS / PERFORMANCES

Martes a Viernes / Tuesday to Friday

19:00

Sábados / Saturdays

18:00 & 20:00

Domingos / Sundays

18:00

PRECIOS A PARTIR DE 20 €

PRICES FROM 20 €

A PARTIR DEL 28 DE JUNIO

VENTA DE ENTRADAS EN:
WWW.TEATRODEVAPOLO.COM,
TAQUILLAS DEL TEATRO Y

entradas.com

CLASSICIT

B K M

SEMANARIO

TEATRO

oral



MASPALOMAS COSTA CANARIA SOUL FESTIVAL

Inspirado en el Festival de Porretta (Italia) y por segundo año, se celebrará este festival en el que turistas y residentes podrán disfrutar de manera gratuita del mejor Soul en un entorno único como es el Sur de la isla de Gran Canaria.

El Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana apuesta por un espectáculo al aire libre, de calidad, gratuito, que el año pasado logró más de 10.000 visitantes y que este año, estoy segura, batirá record. Además de la buena música, talleres matutinos complementan esta genial propuesta.

Artistas de la talla de Bobby Rush, Falisa Janaye, Stacey Merino, Toni Gren, Stan Mosley & Theo Huiff, Bey & Paule Banda... homenajearán al gran Otis Redding en un espectáculo familiar único, los días 29, 30 y 31 de julio en la Playa de San Agustín (Gran Canaria).

La mejor banda sonora para tus vacaciones. ¿te lo vas a perder?

+información: www.maspalomas.com

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

> Museo Tifológico / Typhological Museum	16
> Fundación Telefónica. No te la pierdas / Telefónica Foundation. Don't miss it	20

DE VIAJE

> Star Clippers / Star Clippers: Luxury at your fingertips	22
> Portugal es Más / Portugal is More	25

> GUÍA GASTRONÓMICA

Guía de restaurantes / Guide of Restaurants	27
> Gastronomía a la última	32
> Nos vamos de terrazas	38

EL PLACER DE BACO

> PradoRey: Madura juventud / Mature youth	52
> Bowmore y Macallan: Personalidades únicas	56

> Cinema Paradise: Series Made in Dinamarca, alta denominación	58
--	----

> PURO TEATRO	62
---------------	----

> Lo más IN	65
-------------	----

Edita: Edittur Madrid, S.L.U. Plaza Emilio Jiménez Millas, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz Directora Comercial: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Sandra, Solomax, Nuria Domínguez Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid, Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Departamento propio Fotomecánica e impresión: Rivadeneyra Tel. y fax información: 91 541 17 03 - Movil: 615 015 271 Web: www.madridinout.com e-mail: comunicacion@madridinout.com Depósito legal: M-8.791-2003

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



monuments, musée et parcs

monuments, museums & parks

monumentos, museos y parques



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

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

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

Calle: Pº del Prado, s/n

 Banco de España - línea 2

 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^e s. jusqu'à la Guerre civile et de l'après-guerre jusqu'à nos jours respectivement).*

▼
Calle: Santa Isabel, 52
 Atocha - línea 1

 27 - 45 - C 1 - C 2 y 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 Borbones 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^e siècle dont l'énorme coupole (33 mètres) est considérée comme l'une des plus grandes du monde. Frère Francisco Cabezas en a dessiné le plan sous la direction de Sabatini.*



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

EMT 3 - 60 - 148 - C 1 y C 2.

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

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

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



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

EMT 14 - 19 - 27 y 45.



fotografía Felipe J. Alcoceba


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

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

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

Calle: Plaza Mayor

 Sol - líneas 1, 2, 3

 3 - 5 - 50 y 150.



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

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

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

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

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

Plaza de Santa Ana





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

**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**

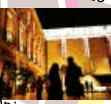


Alcalá

Cibeles

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

**MUSEO THYSSEN
BORNEMISZA**



**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



**MUSEO
DEL PRADO**



**SAN JERÓNIMO
EL REAL**



**JARDÍN
BOTÁNICO**



Real Jardín
Botánico

**MUSEO
REINA SOFÍA**



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

Paseo de Reina Cristina

Ancora

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.

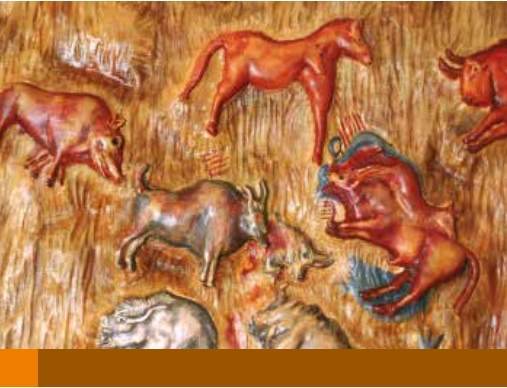
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

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

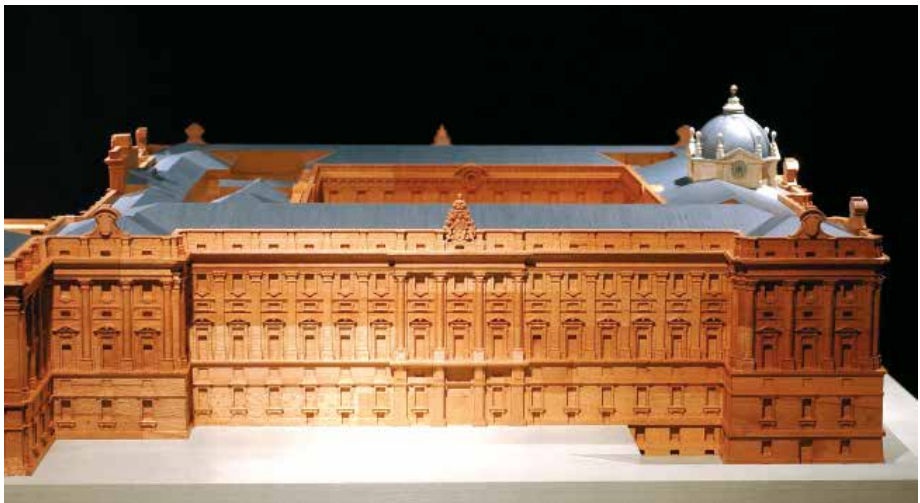
and splendour. Besides being able to “see and touch”, each monument comes with a sophisticated sound equipment that gives us all the information needed for a more in-depth knowledge.

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

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

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

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





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS

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



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

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



www.emtmadrid.es

5€



40 min



Aif!!

Mucho más que teatro. Ven a vivir la experiencia.



Más información y venta de entradas en teatroaifil.es





FUNDACIÓN TELEFÓNICA

No te la pierdas.

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

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





TELEFÓNICA FOUNDATION

Don't miss it.

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

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

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

Espacio Fundación Telefónica

C/ Fuencarral, 3
Entrada Libre /free entrance





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 addition, 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.



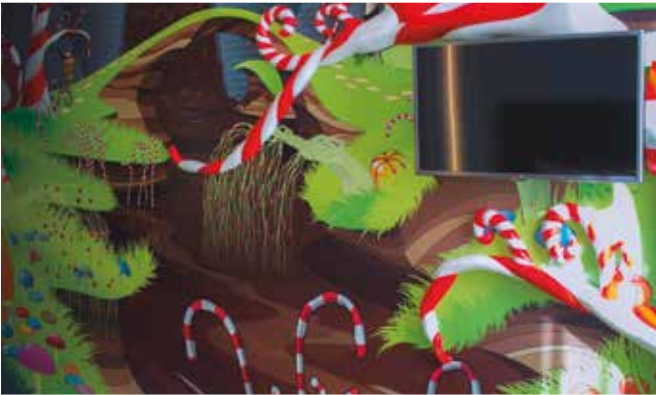
PORTUGAL ES MÁS

PORTUGAL IS MORE

Para los que nos seguís habitualmente sabréis que Portugal es uno de mis países favoritos. Su cercanía, sus gentes, su gastronomía, sus playas, sus ciudades cargadas de historia... hacen de este país una visita obligada. Entre esos pueblos pintorescos que os quiero recomendar desde estas líneas, encontramos **Viana Do Castelo**. Situada en la margen derecha del estuario del río Limia y bañada por el Atlántico, nos encontramos esta ciudad llena de encanto y tradición y uno de los más importantes puertos de la pesca del bacalao. Calles limpias, bien estructuradas y gentes hospitalarias son algunas de sus características más interesantes. Como visita indispensable están la Basílica de Santa Luzia, construida en lo alto de una colina y desde donde podrás disfrutar de unas vistas únicas y la Catedral de Viana que se encuentra en pleno casco histórico, a sólo unos pasos de la Plaza de la República, construida en el siglo XV con fachada en piedra en estilo románico de transición, con influencias góticas y de otros templos religiosos gallegos. Si lo que buscas es un lugar para hospedarte, te recomiendo el Hotel Fábrica do Chocolate (Rua Gontim, 70-76), un moderno establecimiento con todas las comodidades -TV por cable baño privado con bañera o ducha, secador de pelo, WIFI- con el choco-



For those who usually follows me, Portugal is one of my favorite countries. Its proximity, its people, its cuisine, its beaches, history-laden cities ... make this country a must. Among these picturesque villages that I want to recommend from these lines, **Viana Do Castelo** found. It is located on the right bank of the estuary of the Lima River and bathed by the Atlantic, we find this city full of charm and tradition and one of the most important ports of fishing for cod. It



is clean, well structured and hospitable people streets are some of its most interesting features. As must visit are the Basilica of Santa Luzia, built on top of a hill from where you can enjoy a unique view and the Cathedral of Viana which is located in the historical center, just a few steps from the Republic Square, built in the fifteenth century stone facade

late como "ingrediente" único y en el que todo (decoración, habitaciones, gastronomía...) gira en torno a este manjar; además, podrás visitar su estupendo museo en el que conocerás de primera mano el origen del cacao. Muy cerca, nos encontramos con el encanto rural de **Ponte de Lima**. Situada en el corazón de la región de vino verde está considerada la villa más antigua de Portugal y se caracteriza por su arquitectura rústica y por su amplio valle bañado por el Rio Limia. Imprescindible visita son el Puente Romano, la Torre de Cadeia Velha, Paço do Marqués o El Chafariz.

Si eres de los que buscas una experiencia única, te sugiero una visita por el **Valle del Douro**. Paisajes únicos que no te dejarán indiferente

Romanesque transition, with Gothic influences and other religious temples Galicians. If you are looking for a place to stay, I recommend the Hotel Fábrica do Chocolate (Rua Gontim, 70-76), a modern establishment with all comforts cable-TV private bathroom with bath or shower, hairdryer, WIFI- with chocolate as only "ingredient" and in which everything (decor, rooms, food ...) revolves around this delicacy; also, you can visit the great museum in which you will know firsthand the origin of cocoa. Nearby, we find the rural charm of **Ponte de Lima**. It is located in the heart of the green wine region is considered the oldest town of Portugal and is characterized by its rustic architecture and its broad valley watered by the Rio Limia. Must



dan lugar a unos vinos exclusivos. Los suelos, pobres en materia orgánica, gozan, en su composición, de la presencia del “esquisto” una pizarra que le aportará carácter mineral y ese aroma distinguido, entre otros elementos, hacen a estos Douros únicos, tanto blancos como tintos. El paisaje que va surcando, parece hecho por la huella dactilar de Dios, como dicen los de la región. La zona, está perfilada por vetustas terrazas con muros pétreos llamados “patamares”, las posteriores, las más modernas, forman un conjunto único en el planeta. En 2001, este fantástico y mayestático entorno fue declarado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad, como paisaje cultural, evolutivo y vivo.

En fin, ya has visto que Portugal es más. Mucho más.

visit are the Roman Bridge, the Tower of Cadeia Velha, PACO do Marquês o Chafariz.

If you are someone looking for a unique experience, I suggest a visit to the **Douro Valley**. Unique landscapes that will not leave indifferent give rise to some exclusive wines. Soils, poor in organic matter, enjoy, in its composition, the presence of “shale” which will give a blackboard mineral character and the distinguished aroma, among other things, make these, both white and red only Douros. The landscape is furrowing, it seems made for the fingerprint of God, as they say in the region. The area is shaped by dilapidated terraces with stone walls called “Patamares” later, the most modern form a single set on the planet. In 2001, this fantastic and majestic surroundings was declared by UNESCO World Heritage Site as a cultural, evolving and living landscape.

Well, you’ve seen that Portugal is more. Much more.

 visitportoandnorth.travel

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



Guide of restaurants

Guide de restaurants

Guía de restaurantes

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

TEATRO AMAYA

Plan de **Verano** 2016

VIVA BROADWAY EL MUSICAL

25 NÚMEROS
MUSICALES

Cantarás, reirás, y te emocionarás.
**¡VIVIRÁS 18 "MUSICALES"
EN UNA NOCHE INOLVIDABLE!**

Prorrogado

Funciones de Jueves a Domingo • Precios especiales para mayores de 65 y jóvenes hasta 18 años.

DE
PATXO
TELLERIA

PÁNCREAS

DIRECTOR
JUAN CARLOS
RUBIO



ALFONSO
LARA



JOSÉ PEDRO
CARRION



FERNANDO
CAYO

Mejor Creación Dramática
de la Temporada 2015
PREMIOS ERICLLA

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

ESTRENO EL 24 DE AGOSTO

TEATROAMAYA.COM

Restaurante Asador Real



ESPECIALIDADES

Cordero y Cochinillo asado al horno de leña, Pescados y Carnes rojas a la parrilla,
Mollejas de Cordero lechal, Pimientos Asados al horno de leña,
Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva,
Gamba blanca de Huelva.

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

Premiados en dos ocasiones con el 1º Premio de
Cortadores de Jamón del Salón Internacional del Club de Gourmets



Jamón Ibérico de Bellota Reserva



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

**CERRADO DEL 8 DE AGOSTO
AL 31 DE AGOSTO AMBOS INCLUSIVE**

Teatro Figaro
gruposmedia.com

Smedija

descazcos producciones presenta

Jesús Cisneros
Isabel Gaudí
Antonio Vico
Josu Ormaetxe
Maribel Lara
José Troncoso
Aitor Legardon



una comedia de
Ray Cooney



COGE EL DINERO Y CORRE

del autor de
**SÉ Y NO PAIRES
CON QUIEN
INFIEL**

SIGUENOS EN



SE2

Smedija
gruposmedia.com

AirEuropa

ticketmaster

MARCA
ENCOMENDADA

ticketea

entradas

902 400 222

entradas
smedija

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



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

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.

GASTRONOMÍA

A LA ÚLTIMA



ARRIBA (PLATEA) Tal y como define el Chef dos estrellas Michelin Ramón Freixa, en el restaurante Arriba “se unen tradición y vanguardia”. Su propuesta más informal y divertida se encuentra en el espacio más innovador de Madrid, Platea. Sin perder la esencia de su genial cocina, la oferta gastronómica de Freixá se reinventa apostando por aires del Mediterráneo (*Sobre una lechuga* -mejillones en escabeche y muchas verduras-) y su propuesta culinaria transita por los entrantes al uso con su toque “especial” (patatas bravas, croquetas, ensaladilla rusa) y platos más vanguardistas y “viajados” con los que Freixá quiere contar una historia (de los aromas de la India: la *Hidi Salad* con pollo, judías verdes y col, vinagreta tandoori; desde las calles de Taiwán surge *Madrid Castizo* de Calamares con Pan Bao; de un vuelo directo México-Italia nace *Dentro de una cebolla*, espárragos blancos, maíz y pesto o del lado más exótico de un mercado, la *Ensalada Embolsada* con caballa, cítricos, hierbas y un toque de humo). Un viaje la mar de interesante en el que la búsqueda de la felicidad y la exaltación de los sentidos es posible. Puedes darte un gustazo a precios más que interesantes y disfrutar de una gastronomía de altura (nunca mejor dicho, el restaurante se encuentra en el Anfiteatro de un antiguo cine) a precios más que recomendables. Freixa sorprende siempre.

C/ Goya, 5-1ª planta. Tfno: 91 219 23 05. www.restaurantearriba.com

CLUB 31

El clásico Club 31 ha vuelto y más renovado que nunca pero sin perder su estilo de siempre que lo situó entre los más grandes restaurantes de Madrid. Su decoración es elegante, predominando los tonos crudos en paredes y mobiliario; dispone de espaciosos salones (y dos privados) que cuentan con gran luminosidad, suelos de madera entremezclados con moqueta y cuidados detalles, como las mantelerías de hilo. Pilar, su propietaria, está cada día pendiente de que todo salga a la perfección y supervisa a un gran equipo de profesionales (José A. Asensi -cocina-, Francisco Clavijo -pastelería- y Javier Barrios -sumiller y jefe de sala-). Pero lo principal en un restaurante es la gastronomía y cuando hablamos de Club 31 podemos decir que ofrecen **GASTRONOMÍA** en mayúsculas. A sus "Clásicos" -Callos, Steak Tartar, Consomé gelée o el Ragout de macarrones con foie y trufa... acompañados de las famosas patatas soufflé- se les han unido propuestas novedosas como las Tiras finas de Atún rojo con salsa Kimchee base y Wakame. Como no podía ser de otra manera, su carta de vinos es asombrosa, por referencias y por precios, nada elevados para un restaurante de esta categoría (Terras Gauda 2014, Enrique Mendoza 2013, Alíón, Prado Enea, Pintia 2010...). Han incorporado la medias raciones y disponen de una barra a la entrada para tomar el aperitivo o una copa. Club 31 se presenta como una propuesta más que interesante para aquéll@s que gozan con la gastronomía de calidad.



C/ Jovellanos, 5. Tfno: 91 434 70 38. www.restauranteclub31.com

DIFEREN-T

Con menos de un año se ha convertido en un referente en la zona. Sus excelentes precios y buenas calidades unidos a sus generosas raciones, lo han convertido en uno de los restaurantes preferidos por la gente de la zona (Cibeles) y por los paseantes que la transitan. Dispone de 2 ambientes, uno más informal de mesas altas a la entradas y otro más formal en la zona interior,



para el que quiera disfrutar de una jornada más sosegada y sin las prisas del día a día. Cocina Non-Stop que mezcla platos de vanguardia: Ensalada de Quinoa real de cultivo ecológico o el Humus de garbanzo con dips de pan polar con otros más clásicos revisados por su chef como los Tirabeques salteados, Conejo embarrao con papas y mojo o el Lomo de Atún a la plancha con puré de manzana y morcilla de Burgos. La carta de vinos cuenta con variadas referencias que garantizan una buena elección: Cigales, Ribera del Duero, Rioja, La Mancha... Todos los meses apuestan por jóvenes artistas y ofrecen en sus paredes diferentes obras pictóricas para que, el tomar un aperitivo o disfrutar de una agradable cena, sea además un deleite visual.

C/ Alcalá, 55. Tfno: 91 137 59 52. www.diferen-tmadrid.es

CAFÉ DE LA ÓPERA

¿Qué te parece cenar disfrutando de La Traviata o Madama Butterfly? pues si la respuesta es que te encantaría, el lugar perfecto es El Café de la Ópera. Desde hace años vienen ofreciendo una experiencia única en la que se mezcla una excelente gastronomía con la puesta en escena de la mano de grandes profesionales de la lírica; un espectáculo único que marida a la perfección cocina de alta calidad con óperas relevantes y mundialmente conocidas. Un menú de altura en el que las materias primas son las verdaderas protagonistas -Copita de Salmorejo con huevo cocido picado y crujiente de jamón serrano, Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos con vinagreta de fruta de la pasión, Suprema de merluza a la sidra con ragú de manzana o Solomillo de buey con salsa de Oporto y setas de temporada- y en el que la música resulta una invitada indispensable. Si te he puesto los dientes largos, no dejes de ir a El Café de la Ópera, disfrutarás de lo lindo.

C/ Arrieta,6. Tfno: 91 542 63 82. www.elcafedelaopera.com

EL PITACO

El Pitaco destaca por ofrecer un servicio eficiente (de eso se encarga personalmente su propietario, Esteban) pero sobre todo y ante todo, destaca por su excelente oferta gastronómica en la que el producto es el verdadero protagonista. Su cocina se adapta a la temporada (famosos son sus Escabeches, su Rabo de Toro, sus Perrechicos o sus Espárragos), pero la cocina de El Pitaco es más: Brandada de Bacalo, Almejas a la marinera, Chuletillas de lechal o Foie de pato con salsa de uvas...son algunas de sus propuestas más interesantes. En cuanto a sus vinos encontramos diferentes y variadas denominaciones españolas, Cavas y Champagnes (Marqués de Murrieta, Muga Crianza 2008, Dehesa de los Canónigos Cza. 2008, Gramona Sauvignon Blanc 2011, Summa Varietales 2006 o el clásico Veuve Clicquot). Cocina tradicional para ser disfrutada 100%.

Avenida Badajoz, 25. Tfno: 91 4038862. www.elpitaco.es

EL GATO CANALLA

Situado en el Hotel Indigo, su apuesta gastronómica es de lo más interesante. Aunque parte del recetario tradicional madrileño, la interpretación más que personal de sus chefs Julio López y Ricardo Robles, han dado lugar a una gastronomía digna de paladares exigentes. Las propuestas podrás degustarlas en ración o tapa, como prefieras, eso sí, con la misma calidad extra y con nombres tan originales como: Te contaré un secreto, Algo que torear, De Burgos a Madrid, el Bacalo confiado o



El huevo de oro (tendrá que averiguar de qué se trata cada uno). Más que recomendable el "Toro borracho de chocolate". Si el tiempo acompaña, no dejes de subir a la última planta del hotel a disfrutar de su terraza, con vistas increíbles, y podrás tomarte una copa en un entorno incomparable.

C/ Silva, 6. Tfno. 91 200 85 85. www.elgatocanalla.com

ÔVEN MOZZARELLA BAR

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



C/ Gran Vía,6. Tfno. 916 225 706. www.oven.es

GAUDIUM Cocina sencilla basado en recetas tradicionales hechas con mimo en el que el fin último es el placer de los sentidos. Decoración elegante y un cálido entorno envuelve al comensal y le transporta a vivir una experiencia gastronómica única. Materias primas de calidad y un servicio eficiente dan paso a platos tan interesantes como el Rabo de toro con uvas, Bacalao al alioli gratinado con setas de temporada, Chipirones parrilla con puré a la vainilla sin olvidarnos de los dulces que dan la nota final a una carta llena de buenas propuestas. Cocina interesante que deberías de probar.

C/ Santa Feliciano, 14
Tfno: 91 594 30 37. www.gaudiumchamberi.com



OKASHI SANDA Lo que sorprende de este restaurante, además de su decoración, es por su cocina fuera de lo corriente. Si piensas que es un japonés más, te equivocas, su diferencia está en ofertar una cocina tradicional japonesa distanciada de los clásicos sushimis o nigiris y además, apta para celíacos. Cocina casera de verdad y una repostería fuera de lo común son sus señas de identidad. Platos como el Tako-yaki, Okonomiyaki, el Katsukare y el Ramen (ahora sin gluten) son alguna de sus propuestas más interesantes. Si quieres descubrir un concepto diferente de cocina japonesa ¡No te lo pierdas!



C/ San Vicente Ferrer, 22. Tfno: 91 365 44 02. www.okashisanda.es

SOMA Hay que quitarse el miedo a entrar en un hotel y conocer su restaurante, y nosotros lo hicimos para conocer la nueva propuesta de SoMa: Croquetas (gorgonzola, nueces&pera; morcilla&manzana; boletus&cecina; pistacho&jamón; mejillón&gambas) y Hamburguesas artesanas (100% de cordero o de Ternera asturiana). “En SoMa se come con las manos”. A su carta habitual -cocina mediterránea de mercado- se la une esta nueva oferta, más informal y a precios más asequibles (9€-15€) en pleno Barrio de Salamanca. Disponen también de Menú diario a 8,95€. Podrás disfrutar de todo ello en un ambiente relajado y elegante con estupendas vistas a la calle Goya.



C/ Goya, 79 (Hotel Vincci). Tfno: 91 436 45 48. www.vinccihoteles.com

SANDÓ Elegante y sofisticado, Sandó oferta una cocina de vanguardia con raíces tradicionales que conquistará todos los paladares. El producto es el verdadero protagonista y eso se nota en cada bocado. Materia prima de calidad y la máxima expresión en cuanto a presentación se refiere, dan lugar a propuestas como la Ensalada crocante de cigalas y txangurro, el Ravioli de calabacín relleno de presa ibérica, los Tacos de bacalao glaseado con alioli y confitura de cherry o el Tournedó de vacuno con patata violeta confitada. Si la decisión es difícil ante tanta oferta, lo mejor es que te decantes por probar su “Menú Degustación” o si prefieres algo más informal, qué mejor que su “Menú para compartir”. La carta de vinos cuenta con referencias de primer nivel, como mi querido Dominio de Atauta.



C/ Isabel la Católica, 2. Tfno: 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

teatrolatina

entradas: www.teatrolatina.es

DEL 24 DE AGOSTO
AL 11 DE SEPTIEMBRE
3 ÚNICAS SEMANAS

LOLITA FLORES • MARÍA GALIANA • PASTORA VEGA • PEDRO MARI SÁNCHEZ
LUIS FERNANDO ALVÉS • CONCHA DELGADO
SERGIO PAZOS • BART SÁNTANA • SANTIAGO CRESPO



61 FESTIVAL
INTERNACIONAL
DE TEATRO CLÁSICO
DE MÉRIDA 2015

PENTACION
TEATRO



LA
ASAMBLEA
DE LAS MUJERES DE ARISTÓFANES
ADAPTACIÓN BERNARDO SÁNCHEZ

DIRECCIÓN JUAN ECHANOVE

ELABORACIÓN: JUAN CÓRDOBA CORDERO ESTRENO: ANA CAJAY REGIA: JAVIER RUBAL
CARACTERIZACIÓN: LUIS CÓRDOBA COSTUMES: RAFAEL CARRIOS Y ANA CAJAY
MÚSICA: ISLUS CARRASCO



NOS VAMOS DE TERRAZAS



RUBAIYAT Acaba de cumplir 10 años y parece que fue ayer. Consolidado como uno de los mejores restaurantes de Madrid, Rubaiyat cubre las expectativas de los paladares más exigentes. Las carnes más exclusivas del mundo- Baby Beef o Tropical Kobe Beef- llegan directamente de Brasil, de la finca de sus propietarios y son presentadas de manera única y novedosa para ser disfrutadas en sus espléndidos salones decorados de manera rústica con mesas hechas con láminas gruesas de madera de ipé y sillas muy cómodas de cuero o en su maravillosa terraza tropical, un verdadero oasis en el centro de Madrid y una de las mejores de la capital: por situación, por entorno, por decoración, pero sobre todo porque las tardes/noches estivales no serían lo mismo sin ella.

La carta ofrece una dificultad a la hora de elegir porque las propuestas son imaginativas e interesantes y de lo más variadas: Lomo de Bacalao Salvaje a la parrilla con cebollitas y patatas al horno, Pulpo aplastado con patatas al muro y tapenade preparado al horno de barro o Carpaccio de setas Portobello con aceite de trufas, pero sin olvidarnos de su fa-

mosa Feijoada, un buffet espectacular con carne seca, cochinillo pururuca en el horno de barro, jabalí, todo tipo de alubias que, junto a sus comparsas de rigor, guarniciones, batidas y caipiriñas son las principales atracciones. Pero de lo que no hay duda es de que la Carne es la estrella indiscutible.

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

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

GYMAGE Lleva poco tiempo en el panorama de la ciudad pero está llamada a convertirse en una de las grandes referencias del ocio en la capital. Su Leit Motiv: Diseño y Servicio de primera calidad a precios asequibles. Un local glamouroso, mobiliario de diseño, espacios diáfanos e iluminación a la última, conforman un espacio más que atractivo para pasar una jornada



y disfrutar de su Snack bar, de su estupenda terraza con vistas o de su restaurante en el que la propuesta gastronómica es de lo más interesante (Croquetas de Rabo de Toro, Ensalada de Burrata, Tomate Raff y Pesto rojo, Pulpo al infierno sobre parmentier de pimentón de la vera y emulsión de albahaca, Canelón de Rabo de Toro con compota de calabaza, queso scamorza y mozzarella fundida o cualquiera de sus Hamburguesas Gourmet) y a unos precios más que razonables. Su carta de vinos es corta pero dispone de referencias de lo más recomendables: Muga Crianza, Remelluri Reserva, Pago de Carraovejas o Moël Chandom Rosé. Disfruta de una jornada única en el mejor Resort Urbano de la ciudad.

C/ de la Luna, 2. Tel: 91 532 09 74. www.gymage.es

NORMANDIE. GRUPO ONDARRETA

Un clásico, entre los clásicos. Situado a 36 de Kilómetros de Madrid y con un acceso de tierra algo agreste, la vista a Normandie es obligatoria si quieres disfrutar de una excelente gastronomía, un servicio atento y sobre todo de un entorno único y placentero. Su terraza es de lo más sosegada y bucólica, se respira tranquilidad y dispone de zona chill out. En su cuidada cocina de mercado para compartir, o



no, las materias primas juegan una baza más que singular y sus platos elaborados, que harán la delicias del paladar más exigente (Ancas de Rana a la Provenzal, Paté de Perdiz al aroma de Armagnac, Bacalao crujiente en Tempura a la Miel con Salmorejo, Milhojas de Lechón con Manzana o su estupendo 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 Sussete. ¡Sencillamente deliciosas!

Ctra de Burgos, salida 36. Tel: 91 841 00 53. www.odarreta.es



OX'S Acaban de cumplir los 30, pero en Ox,s esto es un añadido. La experiencia y el saber hacer se conjugan a la perfección para dar lugar a una gastronomía digna del paladar más avezado. Templo culinario de la cocina vasca en Madrid, sus excelentes materias primas y sobre todo el cariño de sus propietarios (Mila es un amor), se plasman día a día en una oferta gastronómica magistral en el que las verduras son las protagonistas y se adaptan a la temporada. En Ox's todo, hasta el pan, es 100% casero, y eso, se nota. Acaba de estrenar una acogedora terraza protegida del sol en verano y del frío en invierno, rodeada de verde y alejada del trajín de la calle principal y en ella se puede disfrutar de propuestas muy frescas de corte moderno como el Salmón marinado con cola de cangrejo, la Ensaladilla rusa con langostino u opciones de lo más contundentes como el Bacalao encebollado o las Magras (un plato navarro de jamón y tomate) con huevo frito y patata y básicos del picoteo como Salmorejo, Croquetas y Tortillas de patata y de Bacalao con ajetes. Acércate a Ox,s, disfrutarás de lo lindo.

C/ Juan Ramón Jiménez, 11.
Tel: 91 458 19 03. www.restauranteox.com



EL MENTIDERO DE LA VILLA

Magnífico este restaurante y su fantástica terraza. Cocina mediterránea cuya seña de identidad son los platos elaborados y productos de primer orden. Creatividad y eficacia van de la mano y se pasean en un entorno de lo más chic. El ambiente es de lo más acogedor y señorial a la par de elegante y confortable. Disponen de dos cartas (terraza y salón) en las que "casi" comparten los entrantes y en las que la diferencia es el carácter más informal de la terraza (Hamburguesas o Pasta) frente al matiz de máxima elaboración del restaurante (Vieras plancha con pasta fresca a la trufa blanca, Steak Tartar "mentidero" con mayonesa de trufas negras o Solomillo de Black Angus). Raciones generosas, elaboración de primera, presentación creativa y unas calidades que impresionan al más avezado. La carta de vinos impresiona. Alrededor de 100 referencias entre las que destacan Remirez de Ganuza, Malleollus, Flor de Pingus o Champagnes de la talla de Krug Grande Cuvée sin olvidar los tragos largos como su selecta carta de Gin (Citadelle, Fifty Pounds), Whiskies (Glenmorangie, Oban) o Roncs (Zacapa, Barceló Imperial) que podrás disfrutar en la sobremesa, After Work o después de una velada especial. Un lugar para ver y ser visto y disfrutar al máximo de una gran experiencia culinaria.

C/ Almagro, 20. Tel: 91 308 12 85.
www.mentiderodelavilla.es

EL BUND Es el restaurante preferido por la colonia china de la capital y también está entre mis favoritos. Con 3 plantas y dos terrazas, una de invierno y otra de verano, está decorado al estilo residencial del característico barrio del mismo nombre de los años 30 de Shangai. Todos sus platos se elaboran según la tradicional cocina de dicha ciudad. La carta de El Bund es impresionante: más de 200 platos para viajar por los verdaderos sabores de la cocina más antigua del mundo. Destacan sus platos de tallarines, fideos y los dimsum, -su pasta está elaborada artesanalmente todos los días por el equipo de chefs-. Los platos crujientes se preparan con una perfecta fritura, son elegantes y ligeros. Sus Rollitos de primavera son inigualables, y los Crisantemos rellenos de gambas, una sana delicatessen. La principal materia prima de su cocina llega directamente de Shangai, por lo que podemos encontrar especialidades orientales como el Cohombro (pepino de mar) o el Haliotis, un molusco apreciadísimo en la gastronomía china. Y sin duda, disponen del mejor Pato a la pekinesa de la capital, servido con tortillas de trigo y verduras. No dejes de probar el Rodaballo con guindilla verde al vapor, el Jiaozi cocido de carne y verduras o el Rabo de Toro cocido a la shanghainesa. Su carta de vinos es bastante superior a la mayoría de los restaurantes chinos de la capital y quiero destacar "2 amigos 2013" (Rías Baixas).



C/ Arturo Baldasano, 22. Tel: 91 115 18 13 / 622 170 082. www.elbund.com

BENARES Con menos de una año ya se ha convertido en referencia gastronómica en la capital. De la mano del Chef AtulKochhar (una Estrella Michelin en su restaurante de Londres), la cocina india se disfruta de diferente manera. Hoy nos centraremos en su preciosa terraza y sus raciones preparadas para ser degustadas en la zona del bar. Un gran ventanal, que puede abrirse todo el año cuando el tiempo acompaña, se presenta como la antesala de una terraza con suelos de mármol



en la que podrás departir una animada charla o una velada increíble degustando cócteles exclusivos (Chutney Martini) acompañados de una propuesta más informal, como el Pollo Tikka, aunque también puedes degustar platos de la carta del restaurante. Descubre los sabores indios en un entorno único que estoy segura no te dejará indiferente.

C/ Zurbano, 5. Tel: 91 319 87 16. www.benaresmadrid.com



ASADOR REAL Situada frente al Teatro Real, te ofrece variadas “tapas” (no dejes de probar su extraordinaria morcilla), los mejores asados en horno de leña, un extraordinario jamón serrano o un pescado fresquísimo, en un clima de sosiego, en pleno centro y sin los agobios del tráfico. Su decoración clásica castellana se entremezcla con paredes de ladrillo visto, madera y azulejos que le dan un aspecto rústico. Su carta de vinos no es muy extensa aunque sí dispone de referencias de siempre, pero te recomiendo te dejes llevar por Valeriano, uno de sus propietarios, te descubrirá vinos “secretos” -fuera de carta- que estoy segura, te sorprenderán. Además, dispone de licores Premium para disfrutar de una sobremesa, afterWork o noche especial. Horario ininterrumpido de cocina de 13 a 24 horas.

Plaza Isabel II,1. Tel: 91 547 11 11
www.asadorreal.com.

RAMSÉS. LIFE. IKEBANA Ikebana es una de las terrazas de moda en Madrid. Por su situación, por su clientela, porque puedes disfrutarla todo el año, pero sobre todo por su gastronomía. Es el lugar idóneo para tomar un café, una copa o para disfrutar de una propuesta gastronómica que fusiona el mejor jamón ibérico con sushi, caviar, ostras, steak tartar, hamburguesas.... y maridarla con una de las 250 referencias de su carta de vinos (El Rincón, Pintia, L,Ermita 2008, Pago de Carraovejas) o cualquiera de sus Champagnes (Moët Chandon, Don Perignon, Ruinart, Krug, Bolinger...). Ambiente selecto, glamour a raudales y creatividad gastronómica se aúnan en un único concepto en el que el comensal es mimado al milímetro para que disfrute de sensaciones únicas. Los sábados y domingos ofrece un estupendo Brunch repleto de platos internacionales, cócteles “a la última” y música en directo para disfrutar 100% de un concepto exclusivo.

Puerta de Alcalá. Tel: 91 435 16 66
www.ramseslife.com





THAI GADENS 2112 Han pasado 5 años desde que se mudaron a este precioso chalet, pero la esencia de este fantástico restaurante sigue impoluta. Gastronomía imperial, lujo asiático, servicio exclusivo, experiencias sensoriales únicas y un entorno tranquilo y sosegado en medio del bullicio de la ciudad, son las claves de su éxito. Como en las anteriores ubicaciones mantiene la esencia tailandesa, desde la decoración hasta el personal, amable y eficiente y ataviado con ropas exclusivas. Tienen una carta extensa llena de propuestas deliciosas en donde la materia prima, la elaboración y la presentación conforman un maridaje perfecto digno del paladar más exigente. Es difícil elegir entre tanta experiencia exótica por lo que te recomiendo su Menú Degustación en el que, entre otras delicias podrás degustar: Finas brochetas de pollo marinado en leche de coco y hierbas con salsa de cacahuete (KAI SATEE), Vieras salteadas en salsa de soja y hierbas aromáticas (PERLAS THAI), Empanadillas de cerdo y langostinos cocidos al vapor (KANOM GIB) o Carne de Buey al curry rojo suave y untuoso con patatas y anacardos (MASSAMAM THAI). Su terraza, ubicada en los jardines, es un tranquilo vergel adornado con plantas exóticas traídas de Tailandia, piscinas artificiales que emulan estanques naturales y una banda sonora que protagonizan los pájaros. ¿Te apetece vivir la experiencia?

C/ Arturo Soria, 207. Tel: 91 416 97 51
91 5778884. www.thaigarden2112.com

EL MESÓN DE FUENCARRAL

Cocina castellana sencilla y tradicional basada en productos de temporada de calidad que priman por encima de todo. A su decoración rústica en el salón interior -incluye chimenea-, se le suma una gran terraza con unas inmejorables vistas en la que los más pequeños podrán disfrutar en su amplio parque infantil. Su oferta gastronómica incluye 40 platos sin gluten y clásicos como sus famosas croquetas de la casa, las chuletas o paletillas de cordero lechal asadas o el cochinitillo asado de Segovia. Un servicio exquisito, una cocina tradicional basada en el producto y un ambiente agradable siguen conformando la fórmula del éxito de un restaurante camino de ser centenario. Todo un clásico.

Ctra. de Colmenar Viejo (M607), km 14,500.
Tel: 91 734 10 19 / 91 734 77 54.
www.mesondefuencarral.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 - The Garden- y Anónimo Club) te ofrecen la posibilidad de **saborear** una excelente propuesta gastronómica (Coca de Sardina y Arenque Ahumado, Ceviche Nikkei, Ensaladilla Rusa con Centollo, Salmorejo de Espárrago con Huevo, la Sopa Fría de Almeja con Granizado de Clamato y Pepino, Arroz Socarrat o de Vaca o Bulgogi de Lomo Bajo con Ensalada de Encurtidos o el aclamado Tartar de pez mantequilla y camarón frito con aliño de mostaza y sumac), **disfrutar** de 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 este verano. Cuidada carta de vinos a precios más que interesantes. The Garden, es un patio de luces decorado en estilo colonial y desenfadado, paredes de ladrillo visto y

puertas y ventanas de forja, cuyo protagonista es un altísimo techo abatible acristalado desde el que se puede disfrutar del cielo de Madrid y disfrutar de toda la propuesta gastronómica de este fantástico restaurante. El sitio perfecto para huir del calor y disfrutar de su ambiente très-chic!

C/ Caracas, 21. Tel : 91 410 92 50.
www.randommadrid.com

LA TAQUERÍA DEL ALAMILLO

Si buscas disfrutar de una de la auténtica cocina mexicana de la ciudad, la Taquería es la mejor elección. Cocina auténtica, de calidad que podrás disfrutar en su fantástica terraza alejada del mundanal ruido y auténtico vergel. Tradicional cocina de la calle de México (antojitos, tacos...) junto a platos clásicos se dan la mano para ser degustados en un entorno bulliciosa y familiar. Además y hasta el 15 de julio, podrás degustar sus Jornadas Gastronómicas de fusión con la cocina mexicana que grandes cocineros (Joaquin Felipe, Miguel de Vega, Juan Pozuelo, Mario Sandoval, Pepe Rodríguez) y el propio restaurante, han elaborado para deleitar al más atrevido.

Plaza Alamillo, 8. Tel: 91 364 20 88
www.taqueriadelalamillo.com



KASANOVA Guillermo Reviriego y Juan Pozuelo unen sus fuerzas en un proyecto de lo más interesante: Fuera de carta. Un concepto novedoso en el que se fusiona la cocina italiana con los sabores japoneses. Ahora que la cocina nipona está tan de moda y la italiana nunca ha dejado de estarlo, han decidido proponer algo único y diferente que hará de tu experiencia gastronómica algo inolvidable. Sus cinco propuestas: Ravioli a la Pekinesa, Lasaña de “Kobe”, Kushikatsu de Bracirole, Cotoletta ibérica y tonkatsu y la “Piksa”, inauguran esta experiencia culinaria que se irá renovando. A tan interesante idea, se le une una puesta en escena sosegada en su terraza en la que la sobremesa, afterhour o la copa tras una deliciosa cena, podrá ser culminada con cualquiera de las 900 referencias que Kasanova ofrece (Gin Premium, Whiskies -son embajadores de Ardbeg-, Vodkas, Ronas, Bourbon... o cualquiera de sus 36 referencias de fantásticos Champagnes que podrás probar por copas). Si algo destaca en Kasanova, además de por su estupenda gastronomía, es por el cariño y atención personalizada que Guillermo tiene con cada uno de sus clientes. Acércate a Kasanova y vivirás una experiencia única.



C/ Sainz de Baranda, 44. Tel: 91 127 20 20 / 91 557 18 34. www.restaurantekasanova.com

CASA ELENA Las diferentes sillas (de metal o madera) diferencian claramente los dos espacios de sus terrazas, aunque ambas comparten el verde de sus huertos, el color de las plantas y jardineras, pero sobre todo, la alta gastronomía basada en la cocina tradicional. Propuestas tan singulares como los Buñuelos de Cabrales con membrillo y de morcilla con compota de manzana, el Salteado con espuma de mahonesa, miel y polvo ibérico, las Codornices escabechadas en mandarina y jengibre, couscous y perlas de alcachofa, su Cocido, los Arroces o su Menú Degustación -que recorre el más puro estilo culinario de Casa Elena- son la esencia de una cocina de altura que no deja indiferente a nadie. Un ambiente de plena naturaleza a tan sólo 50 kms de Madrid en la que el producto es el verdadero protagonista. Merece la pena el viaje.



C/ Nueva, 15. Cabañas de la Sagra (Toledo). Tel: 925 35 54 07. www.restaurantecasaelena.com



SIX Su terraza está climatizada todo el año para que puedas disfrutarla sin las cortapisas climatológicas y dispone de una oferta gastronómica variada cuya base fundamental es una cocina tradicional con buenas materias primas y productos de primera calidad con un toque actual que su joven chef, María García de la Rosa, prepara a las mil maravillas; puedes tapear, degustar un bocadillo gourmet o si quieres algo más selecto o atrevido, su carta es más que interesante. Su horario ininterrumpido te dará opción a disfrutar de una copa en un entorno tranquilo, cálido y cosmopolita.

C/ Concha Espina, 12. Tel: 91 426 65 97
www.sixrestaurante.com



CB13 El local de Peña Auseba dispone de diferentes ambientes, tanto en el restaurante como en la terraza, que resultan de lo más acogedores. El mobiliario, escogido con

gran acierto, delimita claramente cada estancia dando lugar a verdaderos oasis de paz y tranquilidad. Su terraza, florida y repleta de vegetación, es espaciosa y en ella se respira un ambiente ejecutivo por el mediodía y "chic" por las noches. Con una carta plagada de excelentes propuestas, algunas de ellas: Tataki de Atún Rojo con dulce de tomate y mango, mayonesa de wasabi y destellos de pesto casero; Salteado de Langostinos con bolets tirabeques y esencia de crustáceos; Steak Tartar (una de sus especialidades); Gratinado de Lasagna de Rabo de Toro con toque de caramelo y, para culminar, Brioche estilo torrija con helado de miel y piñones. Su carta de vinos es la más recomendable de Madrid, no sólo por el número de referencias, sino por sus fantásticos precios, que van desde los 7,90€ de un Martínez Lacuesta, los 19,90€ Abadía Retuerta Selección Especial hasta los 38€ del 200 Monges. Sí, increíble, pero cierto. Nunca la gastronomía maridó mejor.

C/ Peña Auseba, 5 y Pº Castellana, 56.
 Tel: 91 734 41 48 www.cb13.es



FÁBULA. BUEY & CHAMPAGNE

Concepto único y quizás alguien piense que "extravagante": Carne de Buey español de Valles del Esla maridado con los mejores champagnes (G.H Mumm, Taittinger, Louis Roederer o Veuve Clicquot, entre otros). Calidad en las materias primas dan lugar a platos únicos en

los que se apuesta por lo exclusivo. Una terraza con vistas a un campo de golf en pleno centro de la ciudad se convierte en la mejor opción para aislarse del mundanal ruido en un perfecto oasis en el que poder disfrutar de un entorno tranquilo y de una "fábula" gastronómica diferente. Goza de primera mano las burbujas y la buena carne y siéntete especial.

Avda. Islas Filipinas esq. Avda. Pablo Iglesias. Tfno: 663 892 820.
www.fabularestante.com



CHANTARELLA Regresa Chantarella con más fuerza que nunca. ¿Quién no lo recuerda? Hace años se hizo hueco en la alta gastronomía y de nuevo está en Madrid para ofrecer lo mejor de sí mismo y retomar su andadura. Dispone de tres zonas diferenciadas (restaurante, barra y terraza) donde ofrecen propuestas diferentes a nivel gastronómico y de ambiente. Continúan con la calidad de antaño y ofrecen una propuesta de tapas (Empanadillas de huevo con pisto manchego, Socarrat de callos con langostinos o los Callos a la madrileña), raciones y medias raciones en un entorno de lo más interesante.

Avda. Alberto Alcocer, 32 (entrada por C/ Condes del Val). Tel: 91 034 13 84.
www.chantarellarestaurante.es

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HAN PROLIFERADO TERRAZAS EN AZOTEAS, ENTREPLANTAS, JARDINES... DE LOS HOTELES PONIÉNDOSE DE MODA Y CONVIRTIÉNDOSE EN LUGARES PARA DISFRUTAR DE UNA COMIDA CON VISTAS, UNA CENA ÍNTIMA O UN LUGAR DE ENCUENTRO PARA TOMAR UNA COPA EN LAS CALUROSAS NOCHES ESTIVALES. AQUÍ TE RECOMIENDO MIS FAVORITAS.



HOTEL INDIGO Desde el Sky Lounge& Bar de este hotel podrás alcanzar el cielo de Madrid y observar sus diferentes tejados y fantásticas vistas. Orientada al Oeste puedes disfrutar de los mejores atardeceres de Madrid mientras saboreas uno de sus deliciosos cócteles preparados por su Bartender. Está abierta todos los días de 10,30h a 1h y los fines de semana hasta las 2h y tiene una oferta de picoteo que incluye snacks, fruta cortada o un buen plato de jamón Ibérico. El mejor de los ambientes en pleno centro de la capital.

C/ Silva, 6. Tel: 91 200 85 85
www.indigomadrid.com



© Manu Fiestas

EL JARDÍN DE MIGUEL ANGEL

La inauguración de la terraza del Hotel Miguel Angel by BlueBay (El Jardín) es todo un acontecimiento social que año tras año reúne lo más granado del arte, medios y gente guapa que quieren ver y que los vean. Este verano se viste a todo color para mostrarnos el verdadero espíritu de la cromoterapia y sus 1000 m2 de frondosa vegetación en pleno Paseo de la Castellana, lo convierten en un lugar único y te permite disfrutar de un verdadero remanso de paz y tranquilidad en pleno bullicio. Su oferta gastronómica es de primer orden y está realizada con las mejores materias primas (Foie de Pato, Costra de Palomitas y Salsa Roja, Coquinas al Aceite de Ajo y Jerez, Atún de Almadraza en ligero Ajoarriero o Solomillo de Buey a la Parrilla con Escalibada y Suave Queso de Cabra). Pero El Jardín del Miguel Angel ofrece más: música en vivo, coctelería creativa, noches temáticas e incluso propuestas culturales como exposiciones de arte o fotografía. Un espacio donde la imaginación vuela y en donde podrás escaparte de la rutina del día a día.

C/ Miguel Angel, 29-31. Tel: 91 452 05 37
www.hotelmiguelangel.com



LA TERRAZA DE THE PRINCIPAL MADRID

Situada en el único hotel 5 estrellas Boutique de Madrid, cuenta con unas vistas increíbles y un menú veraniego a 35€ de lo más novedoso e interesante. Cocina ligera pero de excelente elaboración en la que prima la creatividad y el buen producto. Mesas de mármol con salvamanteles de piel y madera en el suelo otorgan calidez y modernidad a partes iguales y las fuentes del entorno irradian un sonido envolvente que se convierte en la mejor banda sonora para una velada de ensueño. Ofrece diferentes espacios con abundante vegetación (olivos, cipreses...) y propuestas gastronómicas tan interesantes como: Tataki de atún, camarones crujientes y verduras sin fin o Sandía dish tinta entre los Sweet Things. Pero La Terraza es de lo más completa, tras la cena vienen las copas. La coctelería, de lo más creativa, es uno de sus platos fuertes: Mosco & Lola con U'Luvka, Earl Grey, maracuyá y bitter de Jamaica o el Ipanema con Havana 3 jengibre, maracuyá, hierbabuena y piña, son algunos ejemplos. Además, podrás disfrutar de un entorno único amenizado con la mejor música. ¿te apetece el plan?

C/ Marqués de Valdeiglesias, 1.
 Tel: 91 532 94 96
www.theprincipalmadridhotel.com

NICE TO MEET YOU Acaba de abrir en la capital y su terraza ya es un referente por su excelente gastronomía y por sus estupendísimas vistas 360°. El Dear hotel cuenta con 2 terrazas, una cubierta y otra que no lo está, una decoración moderna a la par que coqueta en donde la madera recubre las paredes y grandes cristaleras dan paso a unas vistas increíbles al Madrid más turístico: la Centenario Gran Vía y la Plaza de España. Su carta es variada con guiños a la cocina asiática y peruana pero fundamentalmente a la mediterránea (Tartar de Atún rojo, menta y panceta ibérica sobre semifrío de aguacate y sopa cremosa de tomate, Prensado de foie con bonito, manzana y naranja, vinagreta rosa de pasas y vainilla Madagascar, rocas de cabra soubise y pain d'épices, Tataki de pez mantequilla en costra de creole con soja dulce picante. Arroces, croquetas...completan la oferta). En su carta de vinos han apostado por referencias de calidad a precios asequibles (Juan Gil, La Planta, Luis Cañas, Arzuaga, Pago de Carraovejas, Aalto Reserva).



Gran Vía, 80. Tel: 638 90 85 59. www.dearhotelmadrid.com

LA TERRAZA DEL WELLINGTON

El hotel Wellington es referente de elegancia, calidad y buen hacer; situado al lado del Retiro cuenta en su azotea con magníficas vistas sobre los tejados del barrio de Salamanca y con el huerto urbano más grande del mundo en un hotel -14 parcelas de cultivo ecológico donde se pueden encontrar, entre otros: cardo rojo, borraja, patata o el guisante de lágrima hasta hierbas aromáticas, que nutren de vegetales al restaurante "Las Raíces del Wellington"-concepto inimitable en donde poder encontrar una atractiva y sana carta de platos cocinados con las mejores variedades de verduras y hortalizas "exclusivas" con categoría "5 estrellas". No dejes de probar sus espárragos o su espectaculares tomates-. Disfruta de un almuerzo, cena o del Afterwork en un ambiente intimista, fresco y agradable.



C/ Velázquez, 8. Tel: 91 575 44 00. www.hotel-wellington.com



RELAIS & CHÂTEAUX ORFILA HOTEL

Estar en la terraza de este hotel Cinco estrellas Gran Lujo es descubrir un entorno único en la capital. Sorprendente su trampantojo, su fuente, su vegetación, sus flores, sus plantas...en fin, todo. El Orfila siempre ha sido sinónimo de elegancia y comodidad y su terraza, de estilo inglés, comparte protagonismo a partes iguales con la alta gastronomía que ofrece su restaurante. Propuestas como Zamburriñas a la marinera con geleé de tomate raff aliñado, algas y brotes tiernos, Stilton y Comte con pan de pasas y membrillo, Guisantes salteados con almejas en salsa verde y anguila ahumada o el Guiso de colmenillas con trufa, pularda confitada y foie salteado no dejan indiferente a nadie. Su maitre y sumiller, Borja Muñoz, siempre atento, te recomendará el mejor vino para maridar tu elección culinaria entre las múltiples y excelentes referencias con precios que van desde tan sólo 20€ a las que rondan los 200€. Referencias clásicas alternan con otras novedosas a la par que interesantes : Pommery Brut Rosé, José Pariente, San Vicente, Ysios Reserva, Alión, Caír, Dom Pérignon, Vega Sicilia único Gran Reserva o el sorprendente Remírez de Ganuza Blanco 2014 (todo un descubrimiento). Fuera de lo que alguno pueda pensar, los precios de su carta también son de lo más razonables y asequibles para un Relais&Châteaux, por lo que el probar la experiencia está al alcance de tu mano. Disponen de un Brunch de lo más completo los domingos de 12.30h a 16h,

al increíble precio de 49€ (sí, 49€). Sus 32 confortables, espaciosas y maravillosamente decoradas habitaciones, le han conferido el Premio al 1er Hotel Mejor de Madrid y 3er Mejor Hotel de España según TripAdvisor. ¿te atreves con la experiencia? La terraza del Orfila es un lugar cautivador donde disfrutar de una gran experiencia para todos los sentidos. No te la pierdas.

C/ Orfila, 6 . Tel: 91 702 77 70
www.hotelorfila.com

ROOF GARDEN. HOTEL EMPERADOR

En Roof Garden se respira un ambiente calmado fuera del ajetreo de la ciudad y se postula como un espacio inigualable de infinitas posibilidades. Sus 800 metros en los que encuentras una gran piscina, camas balinesas, zona chillout y sobre todo unas maravillosas vistas del Skyline madrileño - Palacio Real, Plaza de España, Gran Vía o Callao-, harán de tu experiencia algo único que estoy segura, repetirás. Si no te hospedas en el hotel puedes disfrutar de sus magníficas instalaciones por un precio que oscila de 38€ a 48€ dependiendo del día de la semana e incluso te ofertan una promoción especial de lunes a jueves, de Menú y piscina, a partir de las 14.30h. Un ambiente Chic en pleno centro de la ciudad.

C/ Gran Vía, 53. Tel: 91 547 28 00.
www.emperadorhotel.com.



teatrola**latina**

entradas: www.teatrolalatina.es

RAFAEL AMARGO



TIEMPO
MUERTO **2**

FLAMENCO Y MUCHO MÁS...
DEL 7 DE JULIO AL 21 DE AGOSTO

PATROCINA

 AirEuropa

COLABORA

 BodyOn
Fomentos & Turismo

cement design

CITYBOARD®

COLABORA

VENTA DE ENTRADAS

 Cledin

 Entradas.com

 Udeamaster

 BUTACA **ORO**

 902 400 222
www.teatrolalatina.es

 TEATRO LA LATINA
DOMINGOS
11 185 58 22

 @TeatroLaLatina

 Teatro La Latina

PRADOREY:

Madura juventud
Mature youth

Acaba de cumplir 20 años y ya está entre las grandes bodegas del territorio español. Con una superficie de 3000 hectáreas (equivalente a 3000 campos de fútbol), PRADOREY impresiona nada más atravesar el umbral. Desde que en 1503 la finca pasó a engrosar las pertenencias de la Reina Isabel La Católica y hasta el S. XIX, la finca se mantuvo en manos de la realeza. En épocas más recientes, la finca pasa por diferentes propietarios, hasta que en 1989 es comprada por Don Javier Cremades de Adaro, quien se dedica a devolver a La Ventosilla su antiguo esplendor.

La finca dispone de 8 pagos repartidos en 520 hectáreas de viñedo en los que, allá por 1989, se plantaron 8 clones diferentes de Tinta fina, recuperándose cepas centena-



Just turned 20 years and is already among the largest wineries in the Spanish territory. With an area of 3000 hectares (equivalent to 3,000 football fields), PRADOREY impresses just inside the doorway. Since 1503 the estate passed to swell the possessions of Queen Isabella the Catholic and until the XIX century, the estate remained in the hands of royalty. More recently, the property goes through different owners, until 1989 which was bought by D. Javier Cremades de Adaro who dedicated his time on returning La Ventosilla to its former glory.

The farm has 8 payments over 520 hectares of vineyards where, back in 1989, 8 different clones of Tinta fina, recovering old vines. The wines produced here are D.O Ribera de Duero, although recently built another winery in

rias. Los vinos que aquí elaboran son D.O Ribera de Duero, aunque recientemente se ha construido otra bodega en Rueda que continúa con la misma filosofía de su propietario.

La finca es autosuficiente energéticamente (dispone de su propio salto de agua desde 1924) y además de los viñedos, se cultiva maíz, remolacha, alfalfa, cereales y se dispone de ganadería (vacas y ovejas) cuya producción de leche, quesos y carne es vendida a empresas tales como Pascual. Además, en cuanto a tecnología se refiere, PRADOREY está a la última, siendo de las pocas bodegas que han integrado el Sistema Boreal en la elaboración de sus vinos. Aquí nada se deja al azar. Todo está pensado al milímetro. Y eso se nota. La calidad de sus vinos, pese a su juventud es de sobra ponderada por expertos y por los que no lo son tanto. Entre mis favoritos **PR3 Barricas** (sólo producen 5000 botellas - los años que consideran excepcionales- de un vino blanco que resulta suntuoso y complejo en boca y que evoluciona a cada momento), **Rosado PRADOREY fermentado en Barrica** (complejo en nariz y con un punto de acidez, brillante, piruleta e intensidad aromática a frutas rojas) y **Elite** (Rojo picota con ribetes granates, de gran complejidad aromática, con los taninos muy bien integrados que dan un resultado redondo en boca).

Rueda that remains with the same philosophy of its owner.

The farm is self-sufficient energy (has its own waterfall since 1924) and in addition produce corn, beet, alfalfa, grain and has livestock (cattle and sheep) whose production of milk, cheese and meat is sold to companies such as Pascual. Furthermore, as far as technology is concerned, PRADOREY is the last, being of the few wineries that have integrated the Boreal System in the production of its wines. Here nothing is left to chance. Everything is designed to the millimeter. And it shows. The quality of its wines, despite his youth is plenty weighted by experts and those who are not. Among my favorites **PR3 Barricas** (only produce 5000 bottles - the years considered exceptional- of white wine is rich and complex in the mouth and evolving every moment), **Pink PRADOREY fermented in barrel** (complex nose with a touch of acidity, bright, lolly and intensity aromatic red fruits) and **Elite** (Red pillory with maroon trim, with great aromatic complexity with well integrated tannins that give a round results in mouth).

The wine is fashionable, and PRADOREY bet for him. If you organize a weekend to visit vineyards and taste their wines, you can stay in their Real Posada. Built by the first Duke of Lerma as a royal hostel, it preserves its





El enoturismo está de moda, y PRADOREY apuesta por él. Si organizas un fin de semana para visitar sus viñedos y catar sus vinos, podrás hospedarte en su Posada Real. Construida por el primer Duque de Lerma como albergue real, conserva su arquitectura interior y sigue, tras el paso de los siglos, siendo un lugar para el descanso y sosiego. Podrás pernoctar en cualquiera de sus 18 habitaciones (la mitad decoradas en estilo castellano) que en su día albergaron personajes tan ilustres como Lope de Vega, Rubens o Felipe IV y V y disfrutar de una experiencia única. También cuenta con Sala de reuniones, jardines, piscina, instalaciones deportivas, una iglesia del S. XVI -a destacar su magnífico retablo gótico- y parking.

No lo dudes, reserva un par de días en tu calendario y acércate al Real Sitio de la Ventosilla.



interior architecture and follows the passage of centuries, being a place for rest. You can stay overnight in one of 18 rooms (half decorated in Castilian style) that once harbored such illustrious figures as Lope de Vega, Rubens and Felipe IV and V and enjoy a unique experience. It also has Meeting room, gardens, swimming pool, sports facilities, a church of S. XVI -a Gothic-emphasize its magnificent altarpiece and parking.

Do not hesitate, book a couple of days on your calendar and come to the Royal Site of Ventosilla.

Info: +34 947 546 900 / www.pradorey.com / Fotos: Daniel Pose

BARCELONA MADRID NEW YORK QUEBEC PARIS SÃO PAULO OVER 110 HOTELS WORLDWIDE



Info & Res
902 144 444 Individual
901 244 444 Grupos
melia.com

TRYP

BY WYNDHAM

MÉRIDA
MEDEA

OWN THE CITY

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

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

LOCALIZACIONES CÉNTRICAS

WI-FI GRATIS

ACUMULA PUNTOS/MILLAS

LA MEJOR TARIFA ONLINE GARANTIZADA



BOWMORE y MACALLAN:

Personalidades únicas



De un tiempo a esta parte se está hablando del fin del Gin & Tonic. En la última edición de Gin-motive estuve en el Akelarre de Bartenders y ellos auguraban un fin a medio plazo de esta moda que ya lleva instalada algo más de 10 años. ¿será verdad? no lo sé, pero de lo que sí estoy segura es que el whisky nunca ha desaparecido del mapa de bebidas preferidas por el consumidor y que, además, los grandes whiskys cada vez son más demandados por el usuario. Hoy voy a hablaros de dos de mis preferidos: Bowmore y Macallan.

Nacen en zonas completamente diferenciadas, Islay y Speyside, respectivamente. Islay, cuya

capital es Bowmore, es la quinta mayor isla de Escocia. Las destilerías que allí se encuentran producen un whisky de sabor turbado muy fuerte, siendo esa su principal característica. Speyside es la denominación que reciben los whiskies producidos en la región de Strathspey, en Escocia. Situada alrededor del río Spey, destaca por la gran concentración de destilerías de whisky de Malta que allí se encuentran.

Quando hablamos de un Single Malt Whisky (Whisky Puro de Malta), estamos haciendo referencia a una bebida alcohólica de grano producida en una única destilería. La destilación se realiza únicamente a partir de la fermentación de





un cereal malteado, usualmente cebada, aunque puede ser centeno, que se destila un mínimo de 2 veces en alambiques de cobre, con un mínimo de 40° y que es envejecido un mínimo de 3 años en barrica de roble.

Bowmore fue fundada en 1779 y es la primera destilería registrada en Islay, siendo una de las destilerías más antiguas de todo Escocia. Produce el primer whisky de malta ahumado meticulosamente con fuego de turba, lo que lo convierten en uno de los Singles Malts más puros y mejor equilibrados del mundo. Es rotundo, agradable y genuino; de color oro claro, su aroma es a whisky ahumado pero ligero, posee notas cítricas con matices de café y mucho perfume a malta. La turba le concede un fuerte perfume floral. En el paladar, su comienzo es suave pero se torna algo seco y el humo deja paso de una manera casi perfecta y muy equilibrada, al albaricoque y la miel. Su final es largo pero suave, y el humo deja paso a sabores marinos y de nueces. Dispone de una gama variada: Bowmore Small Batch, Bowmore 12 años, 15 y 18 años. Merecedor de numerosos premios, Bowmore 25 años recibió el trofeo IWSC 2014 en la categoría de single malt Scotch Whisky más de 15 años.

The Macallan es uno de los whiskies de malta más premiados del mundo. Obtuvo su licencia legal en 1824 y desde que presentaron su innovadora gama de single malts, “**The 1824 Series**”

(Amber, -aroma dulce, floral y cítrico con notas de vainilla-, **Sienna** -cálido y persistente aroma a vainilla con matices de naranja y elegantes notas de roble; los dátiles, higos y uvas pasas invaden el paladar junto a la nuez moscada y el jengibre-, y **Ruby** -el roble español despierta la nariz antes de dejar que lo haga la intensidad de los frutos secos y unas atrevidas gotas de melaza. Su sabor es dulce, con ráfagas de jengibre, nuez moscada y resina, que acompañan a la presencia de la naranja y las uvas pasas y su aroma, a Jerez, es el maestro indiscutible), se han posicionado en un lugar de referencia. La maduración de esta colección se produce 100% en barricas de jerez. Son los primeros whiskies ‘de autor’ y son los máximos exponentes de su carácter español. En ellos se identifican los colores naturales que se crean durante el proceso de maduración con el fin último de elaborar un whisky excepcional único en aromas, sabores y matices, más allá de la restricción de los años. Es un procedimiento completamente innovador y con visión de futuro dentro del sector del whisky de malta escocés. Las barricas elegidas para esta gama presentan una gradación de colores que va de más claro a más oscuro, siendo el carácter de la madera el que define el sabor de cada expresión, de menos a más intensa.

El whisky vuelve, mejor dicho, nunca se fue y Bowmore y Macallan son dos de las mejores propuestas ¿no crees?

BORGEN

La democracia es el peor de los sistemas de gobierno,
exceptuando todos los demás.



SERIES MADE IN DINAMARCA, ALTA DENOMINACIÓN

Apareció de la nada en plena tormenta, balanceándose en el puente colgante como un fantasma que clama venganza. Era una sombra oscura del pasado de Balon Greyjoy que se interponía en su camino. De pronto, con un medido gesto de teatralidad, se quitó la capucha y dejó al descubierto su rostro. Entonces lo vi ¡era Kasper Juul! ¡Pilou Asbæk estaba en Juego de tronos! Bravo. Y no era la primera estrella de *Borgen* que llegaba a la serie de HBO. En la quinta temporada ya descubrí entre los salvajes arrasados y 'reanimados' por los caminantes blancos a Birgitte Hjort Sørensen luciendo de morena. Claro, quien no haya visto *Borgen* se preguntará a qué tanto júbilo. Pues se lo explico. *Borgen* es una serie danesa magnífica -diría más, de obligado cumplimiento en estos tiempos que corren-

y ver a sus protagonistas saltando fronteras me parece un inteligente intercambio para ambas partes. Sobre todo después de que Hollywood nominase *A War, la otra guerra* como mejor película de habla no inglesa.

Me confieso seguidora de las series nórdicas, esas "que surgieron del frío", pero con especial devoción, de las danesas. De hecho, antes de enamorarme del personaje de Kasper había odiado a Pilou Asbæk por su papel en la superproducción *1864*, un drama bélico a la altura de *Hermanos de Sangre*, *The Pacific* o *Hijos del Tercer Reich*, que narra la Guerra de los Ducados como lo harían Balzac o Tolstoi. Por cierto, ahora que lo pienso, el aspecto de Asbæk como Euron Greyjoy se asemeja mucho al que lucía como Didrich.

Borgen —nombre con el que se conoce el castillo de Christiansborg donde se encuentran los tres poderes del estado danés— es un inteligente drama político que relata como Birgitte Nyborg, la candidata centrista de un partido minoritario, se convierte en jefa de Gobierno apoyada por una compleja coalición. La serie está más cerca de *El ala oeste de la Casa Blanca*, aunque menos idealizada, por la forma realista en que muestra las interioridades del poder y la relación con asesores y ministros, que de ese culebrón con halo de profundidad que es *House of cards*.

“Me había prometido no mentir en mis primeros 100 días”, afirma Nyborg cuando se encuentra ante su primera crisis seria. La jefa de Gobierno tiene que lidiar con el realismo político- “Usted vende mis políticas, pero yo las hago”, le dice a Kasper Juul, su jefe de prensa, cuando trata de influir en una de sus decisiones-, con intereses económicos que tratan de frenar sus reformas, con su propia conciencia, con la conciliación familiar y con los medios de comunicación, una auténtica subtrama de la serie.



El personaje de Birgitte resulta especialmente atractivo: es una mujer inteligente, con éxito en un mundo de hombres y, al contrario de lo que suele ocurrir en la ficción, Birgitte resulta cercana y creíble tanto en su faceta profesional como en su vida privada. En general, los roles de la mujer en las series danesas se presentan de lo más interesante, derribando tópicos y sin echar mano de estereotipos. *Forbrydelsen* (“*The Killing: Crónica de un asesinato*” en España) es una serie policiaca que gira en torno a una detective y sus compañeros. Desde luego no puede decirse que el tema sea especialmente original, lo que la hace diferente es Sarah Lund “simple y llanamente, uno de los más grandes personajes femeninos jamás creados”, según el *Daily Telegraph*. La actriz Sofie Grøholt se saca de la manga un personaje tan genuino que por muy difícil que resulte empatizar acaba por jodernos el desayuno, la comida y la cena. Sara es una mujer taciturna, áspera y asocial, metida en un viejo jersey roído, cuya vida es un auténtico desastre y obsesionada por su trabajo hasta decir basta. De hecho, es policía mucho antes que mujer.





Después de sólo tres temporadas *Forbrydelsen* llegó a su fin y con la marcha de Sara me sentí tan desamparada como con la de *McNulty* y *The Wire*. Por suerte encontré a *Saga Noren*, la protagonista de *Broen* en danés -o *Bron* en sueco-, que se traduce por *El puente*. Justo ahí, en mitad de la mastodónica obra arquitectónica que une Copenhague y la ciudad sueca de Malmö aparece un cadáver de los de 'ni pa ti ni pa mí' y agentes de ambas nacionalidades habrán de trabajar juntos en el caso. Así surge la pareja perfecta, la singular Saga Norén (Sofia Helin), extraordinaria policía sueca que carga con una historia familiar oscura, y el campechano Martin Rohde (Kim Bodnia), policía danés que encuentra dificultades para conciliar su vida profesional con la privada. Saga, personaje aspergeriano que sufre de una profunda incapacidad para establecer relaciones empáticas con otras personas, halla en Martin el complemento de calidez y amparo que, de forma implícita, reclama tan desesperadamente. Del mismo modo Martin descubre en Saga un principio rector de honestidad brutal que le ayuda a sopesar el desorden imperante en su vida.

El final de la segunda temporada de 'Bron/Broen' nos dejó a todos muy descolocados. La decisión de Bodnia de no seguir en la serie precipitó un ajuste de guión que resultó magistral. Saga fue fiel a sí misma -qué reconfortante es cuando un personaje se trata con constancia y consecuencia- y Martin acabó en la tumba que llevaba varios episodios cavándose. Pero lo cierto es que no sé si me gustará vivir una tercera temporada en ese puente sin Martin. Espero descubrirlo en otoño si AXN tiene a bien emitir de nuevo la serie.

Mientras mataré el gusanillo con *The Legacy*, cuyo título original es *Arvingernees*, un serie que se vendió al extranjero antes

incluso de ser emitida y cuya segunda temporada está emitiendo Canal+ Series. En *The Legacy*, una reputada artista plástica muere a causa de un cáncer y deja la parte más valiosa de su herencia, una enorme mansión familiar, a una hija que tiempo atrás había dado en adopción. Al conocerse el testamento, el resto de sus hijos comienzan una batalla legal para recuperar lo que consideran suyo con grandes consecuencias personales. 'No conoces a tu familia hasta que compartes una herencia' reza la promoción. Y poco a poco se destapa un laberinto de secretos y mentiras que les obligará a mirarse a sí mismos y al resto con otros ojos.

No es muy ortodoxo pero, tómenlo a modo de licencia poética, quiero aprovechar estas letras para recomendar también 'Los casos del Departamento Q', una serie de largometrajes que ya lleva tres entregas y que resulta ser un claro ejemplo del esplendor que vive el thriller nórdico. A pesar de tener algún que otro agujero de guión, las tres películas, oscuras, críticas y truculentas, resultan bastante vistosas. Y lo mejor de todo es que, como los títulos anteriormente descritos, muestran que también algo huele a podrido en Dinamarca. Pero, y Shakespeare me daría la razón, no son las series.



LXII Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida.

Del 6 de Julio a 28 de Agosto

¿Hay un plan mejor que disfrutar de una noche de verano bajo las estrellas en el Teatro Romano de Mérida? Yo creo que no. Este año, Paloma San Basilio será la encargada de inaugurar este festival en el que podemos destacar otras figuras tan relevantes como: Antonio Canales, Estrella Morente, Verónica Forqué, Ignasi Vidal, Toni Cantó o Aida Gómez entre otros; al teatro clásico de siempre se le unen pasacalles, conferencias y exposiciones que da lugar a un acontecimiento cultural donde el pasado y futuro se dan la mano para ofrecer un espectáculo único. Cita ineludible en tu agenda. www.festivaldemerida.es



Ballet de St. Petersburg.

Teatro de la Luz Philips. De 5 de Julio a 6 de Agosto.

El Ballet Clásico de St. Petersburg, compañía fundada por el solista principal de Mariinskiy Ballet Andrey Batalov, nos presenta El Lago de los cisnes de 5 a 17 de julio y de 26 julio a 6 de agosto y La Bella Durmiente, de 17 a 24 de julio. Con las actuaciones estelares del mismo Andrey Batalov, destacada figura de la danza internacional. El mejor ballet. ¡No te lo pierdas!

Tiempo muerto 2.

Teatro de La Latina.

Del 7 de Julio a 21 de Agosto.

Mi admirado Rafael Amargo regresa a la capital para ofrecer un fantástico espectáculo lleno de creatividad y renovada versión de uno de sus más laureados trabajos. Flamenco en estado puro fusionado con danzas urbanas y el mejor de los contemporáneos. Amaya Arzuaga firma el vestuario y María "La coneja", Maite Maya, Antonio Maya o Juan Parrilla (colaboradores habituales) arrojan a Rafael en un espectáculo de lo más interesante.



BALLET FLAMENCO DE MADRID: TODO UN REFERENTE

Son muchos los años que el Ballet Flamenco de Madrid recalca en la capital en época estival, para ofrecernos flamenco de calidad a precios populares. Luciano Ruiz, su director, se ha propuesto extender por todo el mundo los mejores espectáculos de la mano de grandes artistas (Francisco Guerrero, Iván Gallego, Noelia María Casas, M^a Victoria Pérez o María Benito entre otros) y una puesta en escena única e interesante. Este verano podremos disfrutar de Carmen de Bizet y Carmina Burana. No deberías de perdértelos.



“Carmen de Bizet”. Teatro Nuevo Apolo. De 28 de agosto a 15 de septiembre. De martes a domingos.

La afamada “Carmen” es la historia de un triángulo amoroso lleno de pasión, amor y tragedia. Ambientada en Sevilla, su protagonista, una mujer gitana de carácter indomable, juega con dos hombres: el cabo Don José, un soldado inexperto y el torero Escamillo. Amor y celos se entremezclan para dar lugar a una historia clásica. Carmen es el símbolo de la mujer que apasiona, sublima y embriaga, la mujer perfecta para poder hacer feliz a cualquier hombre y, al mismo tiempo, para llegar a volverlo loco. Un espectáculo racial y único que no te dejará indiferente.

“Carmina Burana”. Teatro Nuevo Apolo. de 28 de junio a 28 de agosto. De martes a domingos.

La brillante cantata escénica de Carl Orff que lleva siendo aclamada por el público de todo el mundo des-

de que se estrenara en 1937, desembarca en Madrid en una apuesta arriesgada con el flamenco como eje central. La mezcla de estos veintiún poemas profanos y sacros medievales con los pasos de este género español es una apuesta especialmente atractiva que los bailarines del BFM versionan cosechando éxitos allá donde actúan. El archiconocido coro inicial denominado *Oh, fortuna!* es el pistoletazo de salida para un espectáculo en el que los temas de Orff, la primavera, el vino y el sexo, se entrelazan con unos ritmos absorbentes que dan forma a una de las obras orquestales más aclamadas del siglo XX.





Coge el dinero y corre.

Teatro Fígaro. Desde 31 de Mayo.

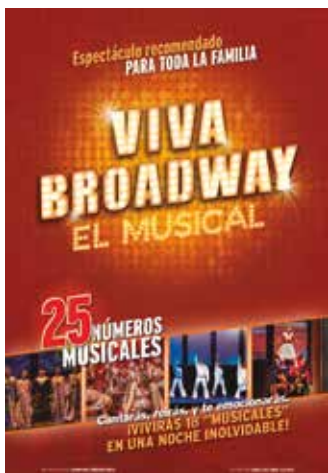
De nuevo Jesús Cisneros y Cía desembarcan en Madrid con una divertidísima comedia que no deberías de perderte. La farsa y el enredo pululan en esta obra en la que las risas están más que aseguradas. Si quieres evadirte y pasar un rato de lo más entretenido, esta función es lo que estás buscando.

La asamblea de las mujeres.

Teatro de La latina.

De 24 de Agosto a 11 de Septiembre

Con un elenco plagado de caras conocidas (Lolita, Pastora Vega, Pedro Mari Sánchez...) nos relata la "revolución femenina" que de la mano de Praxágora tendrá lugar para presentar su aguda crítica a los gobernantes atenienses. "Juega al aire libre" que estoy segura, te encantará.



Viva Broadway, El Musical.

Teatro Amaya. Hasta 31 de julio

Recorrido por lo musicales más exitosos de la historia musical representados en el famoso Broadway. Repaso a través de 25 números musicales de siglo y medio de las mejores melodías e historias que han dado vida a más de 40 teatros y que han ilusionado al público en momentos decisivos de sus vidas, todo ello bajo la visión del precursor de los musicales, Thomas Baker, un hilarante personaje que no te dejará indiferente. Un gran espectáculo para toda la familia.

Taxi. Teatro de La Latina.

Desde 15 de Septiembre.

Desternillante comedia en la que la vida de "aparente normalidad" de un taxista, se ve trastocada tras un accidente.



LO MÁS IN



El pasado trimestre ha sido de lo más movidito en cuanto a eventos, presentaciones y fiestas se refiere. La llegada del buen tiempo ha dado paso a inauguraciones de las terrazas (ver especial) y es que Madrid es el centro, no solo físicamente, de los acontecimientos más interesantes.

Juan Gil Bodegas familiares nos convocó a la presentación de su nuevo vino, Juan Gil 100 Aniversario. Qué mejor manera de celebrar un cumpleaños centenario. Además, han convocado un Premio Internacional de Composición de Bandas Sonoras dotado con 50.000 euros a un solo ganador -que pondrá música al cortometraje "100 vendimias en familia" rodado en sus bodegas-, cuyo fin es apoyar a jóvenes talentos en su formación y primeros pasos profesionales; Coincidiendo con la Feria de San Isidro, estuvimos en la Presentación de **Tendido 11 de Las Ventas** en la que degustamos en persona de la oferta gastronómica y cultural de los chefs Mario Sandoval, de Coque, y Luis Martín, de Goizeko; La Diputación de Cáceres presentó el proyecto **#CáceresExperience**, un producto innovador para fomentar el desarrollo del sector turístico de Cáceres. Conocimos de primera mano los mejores productos DO (Corderex, Picota del Jerte, Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura, Ternera de Extremadura, Pimentón de la Vera, Vino Ribera del Guadiana, Torta del Casar, Queso Ibores, AOVE Gata-Hurdes y Miel Villuercas-Ibores) y lo cocinamos junto a Francis Refolio, chef del Restaurante El Corregidor de Cáceres, fue una jornada de lo más divertida; ¿Sabes lo que es

una **Marbacoa de Salmón Noruego?**, yo no lo sabía, pero de la mano de NORGE pude descubrirlo: Acción combinada de calor y humo que unidos a la multitud de propiedades que ofrece el salmón se convierte en una experiencia saludable y deliciosa; Con una espectacular puesta en escena cargada de expectación e intriga, se presentó en el Hotel Urban de Madrid una muestra culinaria y enológica con motivo del año en que **Cataluña** ha sido proclamada **Región Europea de la Gastronomía**. Pude elaborar de primera mano y con la ayuda de los chefs Eduard Aliberch, de Cal Jutge y Jordi Arumí, de Arka platos tan característicos como el pa amb tomaquet o la picada; El pasado 19 de mayo se celebró un encuentro Gastronómico organizado por A Voces Comunicación en el restaurante Bolívar. Degustamos entre amigos y colegas los mejores productos palentinos de la empresa **Teaching Gourmet** (foie, confitura de setas, morcillas de lo más creativas, todo ello regado con unos vinos de la tierra que culminaron con un cóctel confeccionado por el maestro coctelero Justo Pablo), un deleite para paladares exigentes; un año más estuvimos en **GINMOTIVE**. Participamos en el Akelarre de Bartenders en el que un grupo granado de profesionales debatieron sobre la actualidad coctelera, el "mundo" Gin&Tonic y el Tequila (invitado de excepción en esta edición). Mi conclusión: el gin&tonic seguirá de moda durante unos años más y la tendencia es que todo lo que ha surgido a su alrededor (tónicas, botánicos...) desaparecerán, poco a poco, sólo se mantendrán un par de marcas de tónica y subsistirán algunas referencias de ginebra. Hay demasiadas y no todas sobrevivirán a la moda (por cierto, hay que ir a conocer el local con más ginebras del mundo que está en Palencia: Pº del Salón, 13).

Si nos referimos al tequila, es el gran desconocido, y si no hay una culturización sobre este destilado (un gran destilado, por cierto), no parece que vaya a crecer su consumo a corto/medio plazo; en cuanto al whisky, nunca se ha ido y se mantiene con más fuerza que nunca, de hecho el grupo LVMH, nos invitó a la presentación de **Glenmorangie Milsean** -el

primer Scotch Whisky madurado en barricas de vino profundamente tostadas, con notas dulces y picantes que recuerdan a las delicias de golosinas guardadas en frascos de vidrio que lucían los estantes de las pastelerías tradicionales- y de **Ardbeig Dark Cove** -elegido "World Whisky of the Year" en 2008, 2009, 2010 y 2015 en la acreditada Whisky Bible del crítico Jim Murray. Esta nueva propuesta cuenta con aromas a hogueras de carbón ardiendo, madera, café, chocolate negro... todo envuelto por el fondo ahumado y salino marca de la destilería. En boca es casi ácida, con pasas, dátiles, jengibre, pimientos picantes y notas de rugiente carbón ardiendo, madera pulida y creosota, que nos llevan a un final con aromas a jamón ahumado y tallarines con tinta de calamar. El final es largo, especiado y sabroso, con notas de toffee, café y alquitrán. Un placer para los sentidos; coincidiendo con el buen tiempo, estuvimos en la terraza del Hotel Suites Jardines de Sabatini para conocer de primera mano y con Paco Roncero como principal protagonista la nueva propuesta gastronómica que **Pullmantur** ofrecerá en sus cruceros veraniegos. Cocina mediterránea de calidad que pudimos degustar en una tarde/noche fantástica en el que la climatología y las maravillosas vistas maridaron a la perfección; Cada vez más los mercados están sufriendo transformaciones de 180º y el conocimos en primera persona el recién estrenado **Mercado de Alcobendas**, una apuesta segura que Carrefour emprende ofreciendo una gastronomía gourmet al alcance de todos los bolsillos: Shikku, Davita, La Piparra, Mamá Framboise y Mahou, han apostado por este espacio que ya ha cosechado más de 20.000 clientes en su primer mes de vida. Por último, **Isla Bonita** nos convocó en el clásico Café de Oriente -anfitrión del evento- a la tercera edición de sus premios gastronómicos en los que 15 restaurantes y 15 participantes (amateurs y periodistas) participaron con propuestas en las que la frutas (mango, aguacate lima, kiwi, piña...) fueron las verdaderas protagonistas. Con Carmen Lomana, ejerciendo de madrina y con restaurantes de la talla de Lhardy o La Taquería del Alamillo, la competición resultó de lo más interesante, resultando ganador Miguel de Vega del restaurante Doki Doki.

Teatro de la Luz Philips
GRAN VÍA



Tatiana Solovieva

Ballet de San Petersburgo

Andrey Batalov



El Lago de los Cisnes

5 - 17 julio y
26 julio - 6 agosto

La Bella Durmiente

19 - 24 julio



"PERFECCIONISMO Y TALENTO"

ABC



"PRESTIGIO INTERNACIONAL"

EL MUNDO





MASPALOMAS
COSTA CANARIA
**SOUL
FESTIVAL**

HOMENAJE A OTIS REDDING



DIRECCIÓN ARTÍSTICA / DANIA DÉVORA & GRAZIANO ULIANI

facebook.com/soulmaspalomas twitter @soulmaspalomas

PLAYA DE SAN AGUSTÍN

ENTRADA LIBRE
FREE ENTRANCE

29, 30 y 31 JUL 2016 2^a Edición

Bobby Rush, Stan Mosley & Theo Huff, Toni Green, Stacey Merino, Falisa Janaye, Bey Paule Band, DJ Mr. Kangrejo, DJ El Especialista Manel Ruiz, Soultour DJs, Rick Hutton (MC), Sergio Miró (MC) - 20.00h - 24.30h

ORGANIZA >



Ilustre Ayuntamiento de la Villa de
San Bartolomé de Tirajana
www.maspalomas.com



DIRIGE Y PRODUCE >



SOUL COMPANY
PRODUCCIONES

EN COLABORACIÓN CON >



10th Anniversary
Puro Soul
Festival



ASOCIACIÓN DE MÚSICOS DE CANARIAS

COLABORAN >



rtve



neoturismo