

madrid

in & out

[MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID](#)

[MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID](#)

[MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN DE MADRID](#)



EXPOSICIONES/
EXHIBITIONS

Espacio Fundación
Telefónica / *Telefónica
Foundation*

Museo Tifológico /
Typhological Museum

INSTITUT
FRANÇAIS

VIAJES /
TRAVELLING

ZIMBAWE: Un paraíso por
descubrir / *A paradise to
discover*

Escapada cultural y
gastronómica a Toledo /
*Cultural and gastronomic
getaway to Toledo*

GASTRONOMIA
Gastronomía a la última

EXTREMADURA:
Gastronomía en alza /
A Rising Gastronomy

EI PLACER DE BACO

BODEGAS ÁSTER: En busca
de la excelencia

GRATIS
FREE
GRATUIT

JE PARLE *français*



INSTITUT
FRANÇAIS



CURSOS DE FRANCÉS PARA TODOS ¡EMPIEZA AHORA!

www.institutfrancais.es/madrid

☎ 91 700 48 00

Marqués de la Ensenada, 12 ♦ Colón - Alonso Martínez

10% Descuento
con #IN&OUT 10%
¡Apúntate!

ESP/ACIO



HITCHCOCK

Hitchcock,
más allá del suspense

5 octubre 2016 - 5 febrero 2017

Espacio Fundación Telefónica
C/ Fuencarral 3, Madrid. Entrada libre

#ExpoHitchcock
espacio.fundaciontelefonica.com

Con la colaboración de:



Telefónica
FUNDACIÓN



- > Monumentos, Museos y Parques
[Monuments, Museums & Parks](#) / [Monuments, Musées et Parcs](#) **4**
- > Mapa de Madrid
[Plan of Madrid](#) / [Plan de Madrid](#) **14**

EXPOSICIONES

- > Fundación Telefónica. No te la pierdas / [Telefónica Foundation](#). Don't miss it **16**
- > Museo Tifológico / [Typhological Museum](#) **18**
- > [Institut Français](#) **22**



DE VIAJE

- > Zimbabwe: un paraíso por descubrir / [A paradise to discover](#) **24**
- > Escapada cultural y gastronómica a Toledo
[Cultural and gastronomic getaway to Toledo](#) **30**

- > PURO TEATRO **39**

EL PLACER DE BACO

- > Bodegas Áster: En busca de la excelencia **40**

- > **CINEMA PARADISE:** El hábito no hace a la monja **42**

- > **GASTRONOMÍA A LA ÚLTIMA** **46**

- > **LO MÁS IN** **60**

ESCAPADA GASTRONÓMICA

- > Extremadura: Gastronomía en alza **62**



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 Becaria: Jara Rodríguez 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 Bourbons jusqu'à Alphonse XIII (1931), actuellement les rois n'y demeurent plus mais il accueille quelques cérémonies officielles.



Calle: Bailén, s/n

 Opera - líneas 2,5

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

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

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

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




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


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

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



Calle: Plaza de Oriente, s/n

 Opera - líneas 2,5

 3 - 25 - 39 y 148.





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

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

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

Calle: Bailén, 2

 Opera - líneas 2, 5

 3 - 25 - 148 - C 1 y C2.

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

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

► **L'ÉGLISE DE SAINT-FRANÇOIS LE GRAND:** *Bâtiment du XVIII^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
Metro Sol - líneas 1, 2, 3

EMT 3 - 5 - 50 - 51 y 150.




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

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

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

Calle: Ferraz, s/n

 Ventura Rodríguez - línea 3

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





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

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

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

Calle: Pza. de Cibeles, s/n

 Banco de España - línea 2

 5 - 14 - 27 - 51 y Expres Aeropuerto.

Templo de Debod



TEMPLO DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

PALACIO REAL



CATEDRAL DE LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

BASILICA SAN FRANCISCO EL GRANDE



Plaza de España

TEATRO REAL

PLAZA MAYOR

Calle

PUERTA DEL SOL



Carrera

Plaza de Santa Ana





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Atocha/lo Atocha

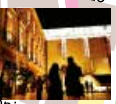
PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES



Cibeles

EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT 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
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/lo Airport

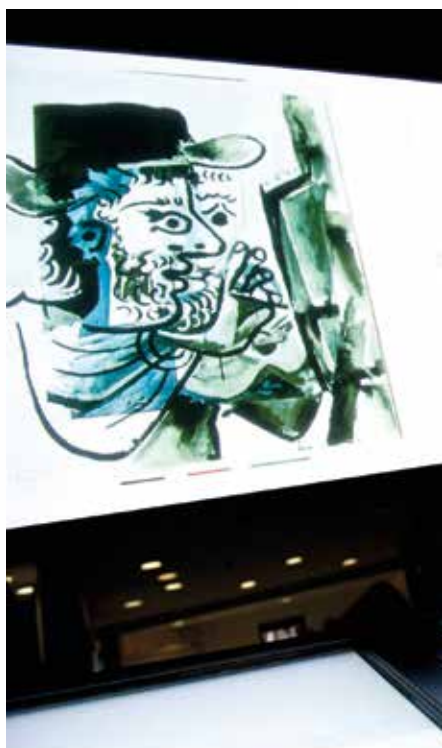


FUNDACIÓN TELEFÓNICA

No te la pierdas.

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

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





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

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

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

Espacio Fundación Telefónica

C/ Fuencarral, 3
Entrada Libre /free entrance



Museo Tiflológico

un museo
para ver y tocar



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

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



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

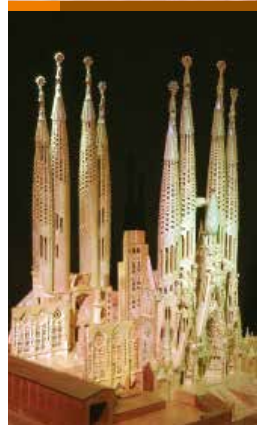
Pero el Museo Tifológico, además, expone de manera permanente obras de artistas ciegos y deficientes visuales en otra de sus Salas, ayudando, de esta manera, a su incorporación al mundo de las artes plásticas.

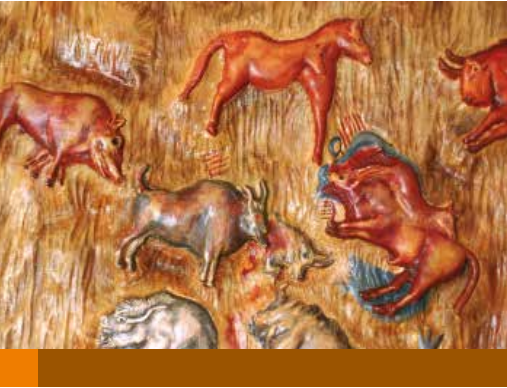
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

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

The Typhlological Museum, a see and touch museum.

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





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

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

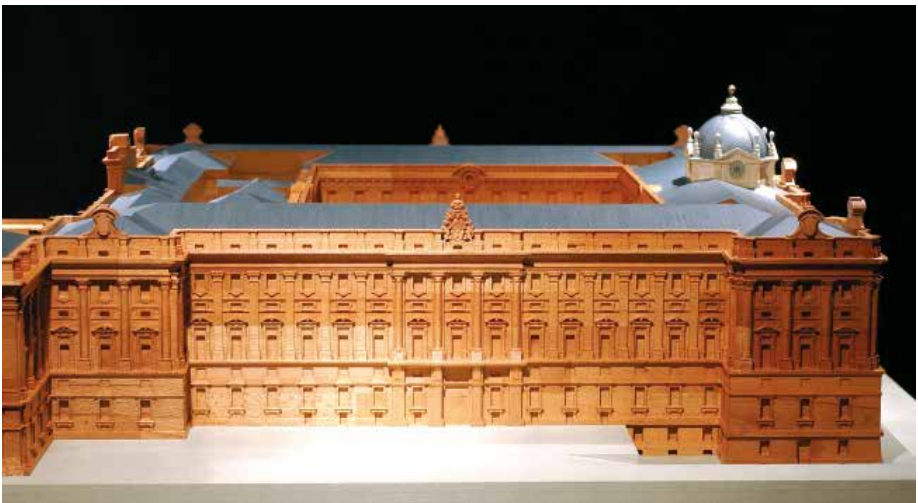
and splendour. Besides being able to “see and touch”, each monument comes with a sophisticated sound equipment that gives us all the information needed for a more in-depth knowledge.

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

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

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

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





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS

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



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

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

5€



40 min



www.emtmadrid.es

Aif!

Mucho más que teatro. Ven a vivir la experiencia.



Más información y venta de entradas en teatroaifil.es



Con el Institut français de Madrid,
la inmersión en el idioma y la cultura es completa.

Fachada del Institut français de Madrid



Los cursos, las actividades y el buen ambiente que ofrece el Institut français de Madrid completan una oferta de máxima calidad.

El imponente palacio del Marqués de la Ensenada guarda en su interior un mundo apasionante y desconocido por muchos madrileños. En el estandarte ondea la bandera francesa y en su fachada se puede leer claramente "Institut français"; pero el corazón de este edificio custodia mucho más que aulas y sabiduría, y ofrece la oportunidad de conectar con otra cultura y disfrutar aprendiendo en una nueva

comunidad de ocio, estudio y diversión. Las señas de identidad de otra cultura deben formar parte del enriquecimiento personal de cada estudiante y eso precisamente es lo que cada mañana pone en práctica el Institut français.

Cafetería - patio



Amplia Mediateca



Una oferta cultural de calidad que te ofrece una inmersión muy atractiva.

El Institut français de Madrid es el lugar en la capital donde mejor se respira la cultura francófona, su ambiente y la calidad de sus recursos, así como la propuesta de su programación cultural son soberbias. La oferta recorre conferencias, conciertos de música, teatro, danza, exposiciones, festivales o actividades infantiles, entre otras. Además dispone, de una espléndida biblioteca y de su café Bistrot donde desayunar o comer en el mejor de los ambientes.



Raymond Depardon en La Galerie du 10



Escalera histórica

La importancia del francés

Francia es el mejor cliente del mundo para España (15,7% fuente ICEX) y es el segundo mejor proveedor de nuestro país, por detrás de Alemania. Estos contundentes datos valdrían para convencer a cualquiera de que hablar francés es muy importante para su actual o futura formación. Parece evidente que una carrera profesional con expectativas de crecimiento y altas metas debe contar con este idioma entre sus aptitudes. Igualmente sucede con los estudios de niños y jóvenes. Las nuevas generaciones, así como la sociedad moderna, tienen muy claro que aprender un tercer idioma es fundamental.

¡Todo el equipo del Institut français de Madrid te espera!

Institut français de España

C/ Marqués de la Ensenada, 12 - 28004 Madrid

T 91 700 48 00

Horarios: lunes-viernes: 9:00h-21:00h; sábados: 9:00h-14:30h

www.institutfrancais.es/madrid

**INSTITUT
FRANÇAIS**

ZIMBABWE

*Un paraíso
por descubrir*

Desde niña las películas de safaris me han encandilado. Mogambo, Hatari o el mismísimo Tazán permanecen en mi memoria como si las hubiera visto ayer mismo. Clark Gable o John Wayne se convirtieron en mis ídolos y Ava Gardner o Grace Kelly en heroínas en un mundo machista donde la mujer tenía que sortear miles de avatares a la vez que conquistaba al “prota”. Muchos años han pasado de aquello y los safaris se han convertido en una propuesta al alcance de todos los bolsillos que te recomiendo si quieres vivir una experiencia única digna de la mejor de las películas.

Zimbabwe es un país relativamente nuevo respecto al mundo turístico pero cuenta con buena comunicación desde Madrid. La compañía **Ethiopian Airlines** vuela regularmente a Zimbabwe en aviones nuevos, amplios y cómodos y con un servicio gastronómico bastante interesante si lo comparamos con otras compañías.

Desde hace 9 años hay una cita indiscutible en la **Feria Shanganai/Hlanganani** en Bulawayo para presentar a medios y profesionales del sector sus variadas propuestas. Este año fui testigo del despliegue allí acontecido: Tour operadores, cadenas hoteleras, empresas de organización de excursiones... y por supuesto, el propio país, promocionaron toda la oferta turística que puedes disfrutar si decides ir a conocerlo. Representantes de todo el mundo (Alemania, Bélgica, China, Japón, Inglaterra, Turquía y, por supuesto, España) pudimos disfrutar de un evento único que reunió a lo más granado de autoridades del país y en el que África era la principal protagonista.

Pero si uno piensa en África, lo primero que se le viene a la cabeza son los Safaris y en Zimbabwe podemos vivirlos intensamente. **Hwange National Park** situado en el borde oriental de las vastas arenas del Kalahari y a tan sólo dos horas y media por carretera de las cataratas Victoria, es



el parque más grande y popular del país. Ofrece una excelente visión de la fauna y la mayoría de los grandes animales como los **Big Five** (Leopardo, Elefante, León, Búfalo y Rinoceronte). Depredadores, entre ellos los tres grandes felinos, son vistos con regularidad y cuenta con una impresionante variedad de antílopes - Sable y Kudu-, cebras, jirafas, hienas... además, es sobradamente conocido por la impresionante concentración de elefantes que se sienten atraídos por los ojos de agua del parque durante la estación seca. Con más de 100 especies presentes, Hwange tiene la más amplia variedad de mamíferos de cualquier parque nacional en el mundo y uno de sus mayores atractivos radica en que al no ser aún demasiado conocido, apenas hay turismo, la sensación de autenticidad es máxima.

El otro **Parque Nacional** que no deberías de perderte es el



de **Matobo o Matopos**. Situado a 35 kms al sur de Bulawayo es un área de conservación de la naturaleza que abarca un área de 205.000 ha y fue declarado *Patrimonio de la Humanidad por la Unesco* en el año 2003. El conjunto de las colinas posee una vegetación muy variada reconociéndose hasta doscientas especies de árboles, especialmente acacias. La fauna comprende 175 especies de aves, 88 de mamíferos, 39 de serpientes y 16 de peces. Entre los más destacables figuran el rinoceronte blanco, el antilope sable, el impala, la jirafa, la cebra, el ñu, el águila negra, el rinoceronte negro y el leopardo (la abundancia de éste es la mayor del mundo, debido a la abundante presencia de hyrax, que representan el 50% de su dieta). También en este parque podrás encontrar una de las mayores colecciones de arte rupestre del África austral. Los restos encontrados en estas formaciones y las pinturas dan una imagen muy pormenorizada de la vida de las sociedades de la edad de piedra y de cómo las sociedades de agricultores las sustituyeron.

Pero Zimbabwue es más. ¿Has oído hablar de las **Cataratas Victoria?** Pues no puedes perdértelas. Son algo increíble. Impresionan sobre todo desde el aire (te recomiendo un viaje en helicóptero) aunque cuando paseas por ellas las sensaciones afloran cuando divisas la niebla -el humo que truena- o el Arco Iris. Situadas en la frontera de Zambia y Zimbabwue - ambos países se encuentran unidos por un puente, un antiguo arco de acero terminado en 1905. Son conocidas localmente como Mosi-oa-Tunya. Tienen una anchura aproximada de 1,7 km y 108 m de alto y se consideran un espectáculo extraordinario debido al estrecho y raro abismo en que el agua cae. Fueron declaradas *Patrimonio de la Humanidad por la Unesco*, en el año 1989, protegiendo un área de 8.780 ha. Desde 2010, están integradas dentro del Área de Conservación Kavango-Zambeze y son una de las mayores atracciones turísticas del África austral.

Pero si alguien me preguntara qué es lo que más me ha llamado la atención de este maravilloso país (además de todo lo anterior), diría sin dudar, que la amabilidad de sus habitantes,



todo aquél con el que te cruzas te saluda con enorme cordialidad y te pregunta ¿cómo estás? la gente es animada, simpática, pero sobre todo, rebosa amabilidad, un rasgo muy a tener en cuenta cuando uno viaja ¿no crees?.

La **Gastronomía** ha sido otra gran sorpresa. Hemos podido probar auténtica cocina africana deliciosa y llena de contrastes, el típico Sadza (harina de maíz que habitualmente se sirve como acompañamiento), el clásico Motpani o animales de la selva como el Impala o el Pumba. En cuanto a la oferta hotelera, dispone de propuestas para pequeños bolsillos y grandes cadenas que disponen de todo lujo de detalles para presupuestos más desahogados como por ejemplo Vayeni (www.vayeni.com).

AGENCIAS DE VIAJES ESPECIALIZADAS:

España: www.zimbabwetourism.net
www.jordaniaunica.com
www.odaneviajes.com
www.nuba.net
www.deviaje.com

Portugal: www.nortravel.pt
Europa: www.african-dreamtravel.de

AGRADECIMIENTOS:

www.zimbabwetourism.co.zw
www.ethiopianairlines.com

ZIMBABWE

A paradise to discover

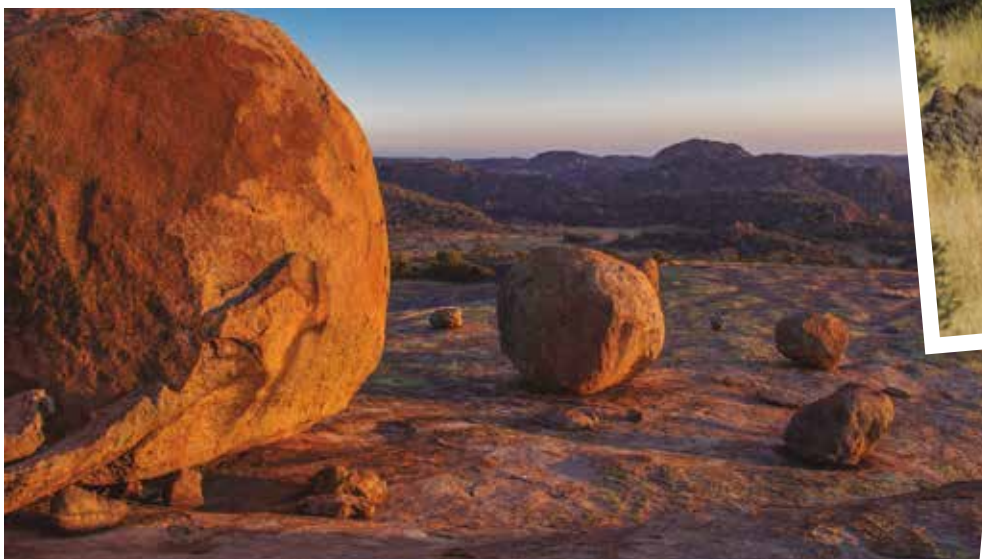
Since childhood, Safaris films have dazzled me. Mogambo, Hatari or Tarzán remains in my memory as if I had seen them yesterday. Clark Gable or John Wayne became my idols and Ava Gardner or Grace Kelly my heroines in a sexist world where women had to overcome thousands of avatars while conquering the “protagonist”. Many years had passed from that and Safaris have become a proposal within the reach of all budgets that I recommend you, if you want to live a unique experience worthy of the best films.



Zimbabwe is a relatively new country on the tourism world but has good communication from Madrid. The company *Ethiopian Airlines* flies regularly to Zimbabwe in spacious and comfortable aircrafts with a very interesting gastronomic service if we compared to other companies. For nine years, there is an indisputable appointment in the *Shanganai/Hlanganani Fair* in Bulawayo to introduce media and professionals its various proposals. This year I witnessed the deployment occurred there: tour operators, hotel chains, tour organizing companies and of course promoting all the attractions of the country itself that you can enjoy if you ever decide to visit it. Representatives from around the world (Germany, Belgium,

China, Japan, England, Turkey, and of course, Spain) could enjoy a unique event that brought together a select group of authorities from the country which Africa was the main protagonist.

But if you think about Africa, the first thing that comes to your mind is Safaris and in Zimbabwe we can experience them intensely. **Hwange National Park** is the largest and most popular park in Zimbabwe. It is situated on the eastern edge of the vast sands of the Kalahari just two and a half hours by road from Victoria Falls. It offers an excellent vision of the fauna such as the *Big Five* (Leopard, Elephant, Lion, Buffalo and Rhinoceros). Predators are seen regularly and there is an impressive variety of antelopes –Sable and Kudu-, zebras, giraffes

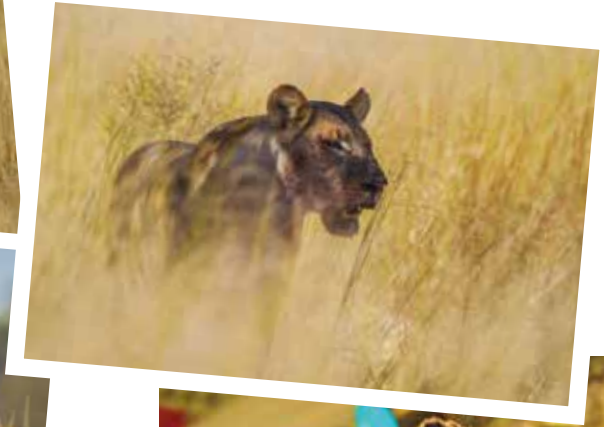


and hyenas. It is also well known for the impressive concentration of elephants that feel attracted by the waterholes in the park during the dry season. With more than 100 species, **Hwange** has the widest variety of mammals of any national park in the world and the feeling of authenticity is supreme.

Another **National Park** you should not miss is Matobo or Matopos. Located 35 kms south of Bulawayo is an area of nature conservation. It covers an area of about 205.000 ha. It was awarded as Unesco World Heritage Site in 2003. The Matobo Hills has diverse vegetation with over 200 species of trees, especially Acacias. The park has also a wide variety of fauna that includes 175 birds, 88 mammals, 39 snakes and 16 fishes species including white rhinos, sable antelopes, giraffe, impala, zebra, dark eagle, black rhino, and leopard (the abundance of the latter is the largest in the world, due to the abundant presence of hyrax, which represent 50% of their diet) You can also find one of the biggest collections of cave paintings. The archaeological remains formations and paintings give a very detailed picture of the live in the Stone Age and how farmers replaced them.

But Zimbabwe has got more. Did you hear about the **Victoria Falls?** You can miss them. Known as **Mosi-oa-Tunya**, are located at the border of Zambia and Zimbabwe, both countries are connected by a bridge, an ancient steel arch finished in 1905. I recommend you a helicopter trip with an amazing view from the air. But if you walk around them you will make out the mist which is called –The Smoke that thunders- or even the rainbow. It is based on its combined width of 1.7kms and height of 108m, considering an extraordinary spectacle due to its largest sheet of falling water. It was declared as Unesco World Heritage Site in 1898, covering an area of 8.780 hectares. Since 2010, built into a conservation area called Kavango-Zambeze and they are considered one of the greatest tourist attractions of the Southern Africa.

If anyone asked me what most caught my attention is this wonderful country (in addition to the above) I would say without doubt, the courtesy of its inhabitants. People is so charming, amusing, nice and friendly so it's something to be considered in order to organized a visit to this country.



The **Gastronomy** was a big surprise. We were able to taste authentic and full of contrast delicious African cuisine. The traditional Sadza which is composed by cornflour and it is usually served side dish, the classic Motpani or jungle animals such as Impala. Talking about hotels, they have different proposals for small pockets and for big hotel chains; they have all luxury details for more at ease budgets as for example Vayeni (www.vayeni.com).



SPECIALISED TRAVEL AGENCY:

Spain: www.zimbabwetourism.net

www.jordaniaunica.com

www.odaneviajes.com

www.nuba.net

www.deviaje.com

Portugal: www.nortravel.pt

Europe: www.african-dreamtravel.de

SPECIAL THANKS TO:

www.zimbabwetourism.co.zw

www.ethiopianairlines.com



Escapada cultural y gastronómica a Toledo

Son muchos los que se acercan a Toledo a pasar el día, recorrer sus calles y deleitarse con su magnífica gastronomía, pero Toledo merece una visita más larga porque hay mucho que ver, recorrer y degustar y ¿por qué no ir un fin de semana? Te aseguro que cuando tengas que retornar a casa, aún te quedarán cosas por ver, visitar, probar y te plantearás volver. A media hora en tren desde Madrid no necesitarás venir en coche. Podrás disfrutar de un breve recorrido cultural y gastronómico por la ciudad de las tres culturas... y los mil sabores.

Aunque Toledo no es muy grande si está plagada de vestigios de las culturas que lo habitaron (judíos, musulmanes y cristianos) allá por donde vas. Es difícil relatar uno a uno sus monumentos y restaurantes, por lo que daré una pequeña pincelada a los más relevantes e imprescindibles a la espera de abrir tu apetito en todos los “sentidos”:

Catedral Primada, es la cuarta Catedral más grande de Europa, de gran belleza (te quedarás atónit@), es un auténtico museo en el que destacan la gigantesca Custodia de Arfe realizada en plata, oro y piedras preciosas que reluce grandilocuente en la festividad del Corpus y la impresionante colección de obras de El Greco que encontramos en la Sacristía, con su apostolado al completo y, sobre todo, “El Expolio”, que corona la sala y del que no podrás despegarte; el **Monasterio de San Juan de los Reyes** fue construido por Isabel la Católica tras su ascenso al poder para albergar el panteón de los Reyes Católicos y es la obra maestra del gótico flamígero destacando especialmente su claustro y el retablo mayor; **La Iglesia de Santo Tomé** es visita indispensable si quieres ver la obra cumbre de El Greco, “El entierro del Señor de Orgaz”; de gran belleza y con un patio de lo más sosegado es el **Convento de Santa Isabel de los Reyes**, en el que quiero destacar su pequeño pero estupendo museo; y para terminar, el **Alcázar**, que fue mandado construir por el



Empezaremos por el restaurante **El Carmen de Montesión**. Perteneciente al Grupo Bohío, cuenta con una Estrella Michelin y al frente de sus fogones un joven Iván Cerdeño sobrado de cualidades y en estado de gracia. Servicio atento y entregado y una cocina limpia y de temporada en la que los sabores son los protagonistas y en el que la materia prima basada en el producto de la región se presenta sobre un envoltorio diferente. Soberbia carta de vinos y platos únicos, eclécticos en sabores y presentados de manera creativa en diferentes vajillas de cerámica, piedra, pizarra... Todo un lujo que no deberías de perderte.



emperador Carlos V aunque no se llegó a utilizar como residencia real y que actualmente alberga el Museo Nacional del Ejército. Para terminar este “bocado cultural” comentar algunos ejemplos que la ciudad tiene de la convivencia de las tres culturas (cristianos, musulmanes y judíos): la *Mezquita del Cristo de la Luz* y las *Sinagogas de Samuel ha-Leví* o del *Tránsito* y la de *Santa María la Blanca*.



Actualmente Toledo es **Capital Española de Gastronomía 2016** por lo que aún tienes tiempo para programar tu viaje a esta ciudad, Patrimonio de la Humanidad, y dejarte seducir por su oferta culinaria.

Pero Toledo es también imaginativa a la hora de ofrecer sus **tapas**, joyas gastronómicas en miniatura. Aquí te muestro algunos de los mejores lugares donde el diseño y el buen hacer se aúnan a partes iguales y en donde podrás degustar unas originales a la par que sabrosas tapas:



ADOLFO Cuando se nombra a Adolfo, casi todo el mundo sabe que es un referente en Toledo. Simpático y entregado a su profesión basa su gastronomía en el buen producto y en un servicio excelente donde el comensal es tratado con mimo extremo. Ubicado en una casona judía del S. XIV, cuenta con una bodega “increíble” con más de 35.000 botellas y más de 2800 referencias. Gastronomía española elaborada con los mejores productos de temporada en platos presentados de forma exquisita. Un clásico que debes de visitar.

C/ Hombre de Palo 7. Tel.: 925 227 321
www.grupoadolfo.com/restaurante



LOCUM Sorprende nada más entrar. Ubicado en una antigua casa del siglo XVII es un moderno ejemplo de la perfecta miscelánea entre lo moderno y lo tradicional. Un local de lo más acogedor en la que poder disfrutar en cualquiera de sus tres alturas de unas propuestas de lo más innovadoras. Locum ofrece un nuevo concepto en la restauración de la mano de Víctor Sánchez-Beato, basada en la gastronomía tradicional, utilizando en su esmerada elaboración productos naturales y de primera calidad. Entre sus tapas estrella destacan la Vieira asada con yema trufada y la patata con la avellana o la Pieza de carabinero con mollejas de cordero.

Locum 6. Tel.: 925 223 235
www.locum.es

BOTERO Situado muy cerca de la Catedral se encuentra ubicado en un edificio clásico relacionado desde siempre con la buena gastronomía. Su carta está plagada de platos caseros innovados servidos a modo de tapa en la planta baja y como plato más copioso en la parte superior. Revisión de platos típicos como las Carcamusas toledanas y tapas sabrosas y únicas como la Croqueta de rabo de toro, contundente pero delicada y esponjosa por dentro o el sorprendente Carbón de bacalao, una envoltura crujiente para una suave pescado.



C/ de la Ciudad 5. Tel.: 925 280 967. www.tabernabotero.com



ALFILERITOS 24 Situado también en el casco histórico de la ciudad de Toledo, en un antiguo patio que data del siglo XIV, la moderna decoración otorga originalidad a un establecimiento que crea tendencia gastronómica a precios de lo más asequibles (tienen un menú gastronómico por 25€). Dos recomendaciones: Carpaccio de ciervo con setas encurtidas, nube de parmesano y fruta de la pasión y Cochifrito deshuesado con migas manchegas dulces.

C/ Alfileritos 24. Tel.: 925 239 625. www.alfileritos24.com



NUEVO ALMACÉN Su joven propietario tiene claro lo que quiere ofrecer a sus clientes: una cuidada cocina donde confluyen sabores clásicos y propuestas innovadoras y sugerentes en forma de tapa y bocado todo ello maridado con los mejores vinos y cervezas. Situado a 50 metros de la plaza de Zocodover dispone de varios ambientes y terraza climatizada y otra exterior en pleno centro de la ciudad. En algunas de sus propuestas hay una fuerte influencia asiática, como en el tataki de atún y el steak tartar con aromas orientales y con precios entre 2 y 3 euros se puede disfrutar de algunas de sus tapas: Rollito de pato confitado con col roja y blanca y salsa tailandesa, el Taco sandwich de guacamole y salmón o el Taco de bacalao en tempura con algas nori.

Calle Nueva, 7. Tel.: 925 283 937
www.nuevoalmacen.es



PALENCIA DE LARA Con dos partes diferenciadas, la de barra y la del restaurante, su chef Tomás Palencia de Lara ofrece una gastronomía creativa en un local elegante, con un excelente trato al comensal y un



ambiente agradable y relajado. Practica el concepto gourmet aplicado a tapas, raciones, tostas y hamburguesas. Entre las sugerencias como tapas, su original Homenaje a nuestro cochinitillo, el Chipirón y gamba en salsa de queso manchego o la ganadora en una reciente edición de las Jornadas de la Tapa de Toledo: Hamburguesa de ciervo con rúcula, pan de tomate y salsa de vino tinto.

Nuncio Viejo 6. Tel.: 925 25 67 46
www.asadorpalenciadelara.es

*Y, si todo esto te ha abierto el apetito, cuando prepares tu escapada echa un vistazo a **Antídoto Rooms** (www.antidotorooms.com) -un hotelito encantador, moderno y céntrico ubicado en una casa del S. XVI- y elige una de sus 10 habitaciones para descansar de lo que estoy seguro, serán jornadas increíbles.*

TOLEDO INSPIRA TUS SENTIDOS. TOLEDO HA DE SER TU PRÓXIMA ESCAPADA.

www.toledocapitalgastronomia.com



Cultural and gastronomic getaway to Toledo

There are many people who come to Toledo to spend the day, walk through the streets and enjoy of its magnificent gastronomy, but Toledo deserves a longest visit because there are many things to see, walk and savour and why do not go for a weekend?. I assure you that whenever you come back home, you still have places to see, visit, taste and you will decide to come back. About half an hour by train from Madrid, so you do not need to come by car. You will enjoy a brief cultural and gastronomic tour of the city of three cultures ... and the thousand flavours.

Although Toledo is not very big, is full of vestiges of cultures that inhabitant there (Jews, Muslims and Christians) wherever you go. It is difficult to describe one to one its monuments or restaurants, so I am going to highlight the most relevant and essential ones in order to open your “senses”:

Catedral Primada, is the fourth largest cathedral in Europe. You will be astonished of its great beauty, is an authentic museum in which highlights the huge Custody of Arfe made of silver, gold and precious stones that

glitters bombastic on the Feast Corpus. In the Sacristy we can find, the amazing collection of works by El Greco with its apostolate and, specially, “the Expolio” which crowns the room and that you can not detach; **The Monastery of San Juan de los Reyes**, was built by Isabella I of Castile after his rise to power to hold the pantheon of the Catholic Monarchs. It is considered the masterpiece of the Gothic style with Spanish and Flemish influences and specially highlighting the main altar; **The Church of Santo Tomé** is an essential visit if you want to see the masterpiece of **El Greco**, “**El entierro del Señor de Orgaz**” (“**The Burial of the Count of Orgaz**”); of great beauty and a courtyard of the more sedate is the **Convent of Santa Isabel de los Reyes**, in which I want to highlight its small but great museum, and finally, **The Alcázar**, which was built by the Emperor Charles V but it was not used as a royal residence and now houses the **National Army Museum**. To conclude this “cultural bite”, we should emphasize some examples that the city has the coexistence of three cultures (Christian, Muslim and Jewish): **the Mosque of Cristo de la Luz and Synagogues of Samuel ha-Levi or Tránsito and Santa María la Blanca**.

in & out > dentro y fuera

Currently, Toledo has been chosen as the *Spanish Gastronomy Capital for 2016*, so you still have time to schedule your trip to Toledo and let yourself be seduced by its gastronomy. To begin with, **El Carmen de Montesión** restaurant belongs to Bohío Group, and has a Michelin-starred chef Iván Cerdeño, with high qualities. The friendly and thoughtful service creates a nice atmosphere connected with a clean and seasonal cuisine in which flavours are the protagonist and in which the raw material is based on the product of the region that comes on a different wrapper. Magnificent wine list and creative dishes, eclectic flavours and presented creatively in different ceramic, stone and slate tableware. A real luxury that you should not miss.



But Toledo is also original in offering their tapas and miniature culinary gems. Here I show you some of the best places where design and craftsmanship is fused and where you can taste some original and, at the same time, tasty **tapas**:



ADOLFO When you hear Adolfo, almost everyone knows that is a benchmark in Toledo. Sympathetic and dedicated to his profession bases his cuisine on the good product and an excellent service where the guest is treated with extreme care. Located in a Jewish house from XIV Century, it has an “incredible” cellar with over 35,000 bottles and more than 2,800 references. Spanish cuisine prepared with the best seasonal ingredients in dishes presented exquisitely. A classic place, you must visit.

C/ Hombre de Palo 7. Tel.: 925 227 321
www.grupoadolfo.com/restaurante



LOCUM Surprised upon entering. Located in a former seventeenth century house, is a modern example of the perfect miscellany between the modern and the traditional. It is a welcoming place, in which you can enjoy any of their three innovation proposals. Locum offers a new concept in restoration by Victor Sanchez-Beato, based on traditional cuisine, with its careful elaboration and high quality natural products. Among their best tapas include roast Vieira with truffled egg and potato with hazelnut or a piece of carabineer with lamb sweet-breads.

Locum 6. Tel.: 925 223 235
www.locum.es



BOTERO Close to the Cathedral, we find a classic building always related with good gastronomy. Their menu is full of homemade and innovated dishes served as a tapa on the ground floor or as a plentiful dish on the first

floor. It is composed by classic dishes such as Toledan Carcamusas and unique and tasty tapas such as a spongy and subtle Ox-tail Croquette and its surprising charcoal codfish with a crunchy wrapping for a soft fish.

C/ de la Ciudad 5. Tel.: 925 280 967
www.tabernabotero.com



ALFILERITOS 24 Also located in the historical centre of Toledo, in an ancient courtyard dating back to the fourteenth century, its modern decoration gives originality to the place that creates gastronomic trend for affordable prices (they have a gastronomic menu for 25 €). Two suggestions: Deer Carpaccio with pickled mushrooms, Parmesan cloud and passion fruit and Cochifrito boning with sweet Manchegan crumbs.

C/ Alfileritos 24. Tel.: 925 239 625
www.alfileritos24.com



PALENCIA DE LARA With two distinct parts, the bar and restaurant, chef Thomas Palencia offers a creative cuisine in an elegant place, with an excellent service to the diner and a friendly, relaxed atmosphere. It practices gourmet concept applied to tapas, toasts and burgers. Among the suggestions tapas, its original tribute to our suckling pig, Squid and shrimp with Manchegan cheese sauce or their winning in a recent edition of the Conference of the tapa in Toledo: Deer hamburger with rocket salad, tomato bread and red wine sauce.



C/ de la Ciudad 5. Tel.: 925 280 967. www.tabernabotero.com

NUEVO ALMACÉN Its young owner has clear vision of what he wants to offer to its customers: a neat kitchen where classic flavours, innovative proposals and stimulating suggestions as a tapa all paired with the finest wines and beers. Located 50 meters from the Plaza de Zocodover, it has several environments, a heated terrace and outdoor pool in the heart of the city. In some of his proposals, there is a strong Asian influence, as in the tuna tataki and steak tartare with oriental flavours and for a price between 2 and 3 euros, you can enjoy some of their tapas: Duck roll with red and white cabbage and Thai salsa, guacamole and salmon sandwich Taco or cod tempura Taco with nori seaweed.



Calle Nueva, 7. Tel: 925 28 39 37. www.nuevoalmacen.es

*And, if all this has whetted your appetite, whenever you plan your short break check out **Antidoto Rooms** (www.antidotorooms.com)-a lovely, modern and central hotel, located in a house from the sixteenth century - and choose one of their 10 rooms for rest of, what I'm sure, will be an amazing days.*

TOLEDO INSPIRES YOUR SENSES. TOLEDO HAS TO BE YOUR NEXT GETAWAY.

www.toledocapitalgastronomia.com

EVITA.

El mítico musical compuesto por Andrew Lloyd Webber y Tim Rice y dirigido por Jaime Azpilicueta, desembarca en Madrid para deleite del público. Una ocasión única para ver uno de los musicales más míticos del panorama artístico. ¡No te lo pierdas!

Hasta el 23 de Octubre. Nuevo Teatro Alcalá.

DON JUAN. Un musical a sangre y fuego.

Producción vibrante sobre el clásico de Zorrilla. Las aventuras amorosas del célebre conquistador se envuelven de magia escénica en un espectáculo al más puro estilo de Broadway en el que las canciones están basadas en los propios textos del Tenorio.

Teatro de la Luz Philips Gran Vía. Hasta 6 de noviembre.

EL PADRE.

El gran Héctor Alterio protagoniza esta obra calificada por su autor como una "farsa trágica". Trata magistralmente el tema de la pérdida de la realidad debida a la vejez. El protagonista, Andrés, nos hace reír y reflexionar a partes iguales. Una obra divertida y profunda que deberías de ver.

De 20 de octubre a 27 de noviembre. Teatro Bellas Artes.

PÁNCREAS.

Una disparatada historia de tres amigos: Javilo, Raúl y César. El primero necesita con urgencia un trasplante de páncreas. El segundo tiene previsto suicidarse en un futuro no muy lejano, para evitar la decrepitud y la vejez. El tercero les junta para plantear al segundo que se suicide ya y done al primero su páncreas...El lío está servido. ¡No te quedes sin tus entradas!

Teatro Amaya.

VIEJÓVENES.

Joaquín Reyes y Ernesto Sevilla continúan por 2º año con este desterrillante espectáculo en el que hacen sketches en directo y abandonan el clásico monólogo. ¿Cómo lo veis? ¿Estáis preparados para esta movida tan tocha? No respondáis ahora, habladlo en casa y medítadlo antes de ir al teatro. Id descomidos, son 2 horas de chorradas sin parar...

Teatro La Latina. Hasta 22 diciembre.



Bodegas Áster

EN BUSCA DE LA EXCELENCIA

Comenzaron su andadura en el año 1990 en Anguix, pero no fue hasta el año 2000 que iniciaron la construcción de una bodega que conjugaba vanguardistas instalaciones, altamente especializadas, con un diseño elegante. Forma parte del Grupo La Rioja Alta, S.A y, como sus otras "hermanas", Bodegas Áster es referencia indiscutible de grandes vinos.

Situada a 185 kms de Madrid, en el corazón de la Ribera del Duero, sorprende nada más llegar por su prestancia, su glamour, su entorno repleto de viñedos y sus cuidados jardines. La casa-palacio, que recuerda a un 'château', invita a la relajación y disfrute del paisaje tomando una copa de uno de los mejores vinos de España. La casa, decorada en un estilo clásico y elegante, dispone de 4 suites, un comedor privado y una sala de catas en la que podrás probar sus excelentes vinos si decides preparar un viaje único repleto de grandes experiencias ya que puedes alquilar la casa al completo de lunes a domingo, al precio de 250€ por habitación y noche que incluye: Cena tradicional, Desayuno y prensa del día, Visita a la Bodega y Vinos Áster Crianza y Áster Finca El Otero como cortesía. Toda una experiencia que te recomiendo.





El viñedo se sitúa a 830 metros sobre el nivel del mar en los términos de La Horra y Anguix y las 95 Hectáreas que rodean la bodega están cultivadas exclusivamente con la variedad autóctona Tinta del País, plantada en espaldera de cordón doble y vendimiada de forma manual. Todo ello da lugar a tres exclusivas referencias: *Áster crianza*, *Club de Cosecheros* y *Áster Finca el Otero*, primer vino Áster que realiza la fermentación maloláctica en barrica. Además, este último en su añada de 2012, ha sido elegido por la revista inglesa "The Wine Merchant top 100" como el mejor vino tinto internacional -Best

Red Trophy-, todo un reconocimiento de sobra merecido y al que también han accedido otros dos grandes de La Rioja Alta, S.A, *Gran Reserva 890* y *Viña Alberdi*, convirtiéndose en el único grupo bodeguero español con 3 vinos en esta exclusiva lista.

Hablar de Grupo La Rioja Alta, S.A, y de Bodegas Áster, es hablar de vinos de calidad en estado de evolución continua que representan una forma de vida y que se adaptan de manera magistral a las nuevas tendencias gastronómicas. ¿A qué espera para descubrirlos?

Término El Caño. Ctra. Palencia-Aranda Km 54,9. Anguix (Burgos)
Tfno: 947 522 700 / www.bodegasaster.com





EL HÁBITO NO HACE A LA MONJA

Tenemos nueva santa. Bueno, los creyentes tienen nueva santa. El Papa Francisco ha canonizado a la Madre Teresa de Calcuta en una misa multitudinaria. Durante más de 45 años atendió a pobres, enfermos, huérfanos y moribundos. El proceso de santificación de la fundadora de las 'Misioneras de la Caridad' ha sido uno de los más rápidos que se recuerdan en el Vaticano, a pesar de que desde los noventa voces críticas se han alzado en contra de la religiosa, a la que acusan de ser una fanática amiga de dictadores y de no dar cuidado profesional a los enfermos.

Quando aún no se han apagado la devoción y el fervor de los fieles, el director de cine religioso Pablo Moreno estrena *Luz de Soledad*, una cinta biográfica sobre Soledad Torres Acosta, fundadora de las 'Siervas de María, Ministras de los Enfermos', una institución religiosa originada en Madrid en 1851. Eran años difíciles en los que Madre Soledad y sus Siervas de María se enfrentaron a revoluciones, epidemias y persecuciones religiosas. Pero todo tuvo su recompensa espiritual. Como Teresa de Calcuta, Soledad Torres Acosta fue cano-

nizada por el Papa Pablo VI en 1970. Protagonizada por Laura Contreras, Moreno ha contado también una vez más con la actriz Elena Furiase, que actúa en las tres cintas de este joven realizador. En esta ocasión, Furiase está acompañada de su madre, la estupenda Lolita Flores.

Los hábitos, y velos siempre han lucido espléndidamente en el cine español. Gracita Morales fue la inolvidable *Sor Citroen* (Pedro Lazaga, 1967), Carmen Sevilla encarnó a *La Hermana San Sulpicio* (Luis Lucia, 1952), Rocía Dúrcal, a *La novicia Rebelde* (Luis Lucia, 1971) y hasta Chus Lampreave, Carmen Maura y Marisa Paredes formaron parte de una peculiar orden religiosa en *Entre Tinieblas* (Pedro Almodóvar, 1983), las estrambóticas y maravillosas 'Redentoras Humilladas'. Pero tal vez, mi película de monjas preferida en el catálogo patrio sea *Canción de cuna* (José Luis García, 1994) por su sensibilidad y belleza, porque Landa, Faltoyano y Larrañaga están en estado de gracia y porque trasciende la historia de una niña abandonada en un convento para hablarnos de cosas como el amor, la maternidad y la renuncia.

Que la vida monástica no es fácil lo aprendimos con Audrey Hepburn en *Historia de una monja* (Fred Zinnemann, 1957). La realidad de los votos de pobreza, castidad y obediencia casa mal con un fuerte carácter. La hermana Lucas quiere obedecer, negarse a ser ella, seguir incondicionalmente las reglas... pero su ser superior no la deja. Ella es brillante, culta, ama a la gente y tiene un deseo íntimo de ser útil a los demás... y una mujer así no puede ser sumisa, porque hay gran diferencia entre servir y ser servil. Hepburn, que está espléndida y adecuadísima como novicia rebelde y atormentada, consiguió este papelón tras la negativa de Ingrid Bergman. Seguramente la sueca ya tuvo bastante con su ración de hábitos en *Las Campanas De Santa María* (Leo McCarey, 1945), un filme sutil y delicado, a medio

camino entre la espiritualidad y la comedia costumbrista, que cuenta la velada historia de amor entre un sacerdote (Bing Crosby) y una hermosa monja directora de un colegio (Bergman).

Las paredes de un convento resultan un buen escenario donde plantear la eterna lucha entre el deber y el querer, entre combatir los innatos deseos o rendirse a ellos. La hipnótica *Narciso negro* (Michael Powell y Emeric Pressburger, 1947) nos traslada a aun antiguo templo del Himalaya, donde cinco monjas han sido destinadas para expandir (o imponer) la doctrina católica. Allí, en un lugar perdido de la mano de Dios, nunca mejor dicho, Deborah Kerr y el resto de religiosas tendrán que hacer frente a las dificultades económicas, a las fuerzas de la naturaleza y a la hostilidad de los nativos. La guinda del pastel es un agente que acabará despertando, con consecuencias fatales, la sexualidad reprimida de algunas hermanas. Curiosamente, Deborah Kerr también hizo de religiosa en la película de



IDA

a film by

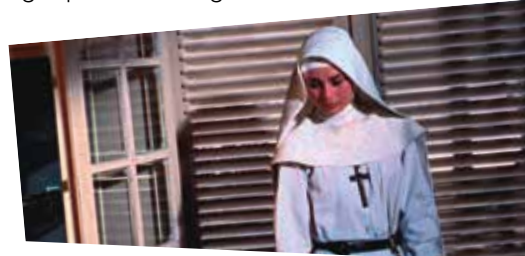
PAWEŁ PAWLIKOWSKI

John Huston *Sólo Dios lo sabe* (1957) y, curiosamente también, acabó igualmente luchando contra sus propias pasiones. Pero yo lo entiendo porque la mujer (siempre hay una mujer debajo de un hábito) se quedaba atrapada en plena Guerra Mundial en una isla desierta del pacífico ni más ni menos que con el gran Robert Robert Mitchum.

Quizá la mejor manera de vencer a la tentación sea caer en ella, como decía Oscar Wilde. Y algo por el estilo recomendó la madre superiora a la joven María de *Sonrisas y Lágrimas* (Robert Wise, 1965) cuando se dio cuenta de que en el corazón de la novicia se había colado el capitán Von Trapp y toda su chiquillería. Oscar a la mejor película y todo un clásico del cine musical, cimentado en la unidad familiar y la integridad personal, peca de hiperñoñería y azucaramiento (¡hasta la limonada de la película es rosa!), pero... es una obra maestra. El año pasado la Academia de Hollywood le encargó a Lady Gaga hacer un homenaje a éste título mítico por su 50 aniversario. En esa misma ceremonia *Ida* (Pawel Pawlikowski, 2013) conseguía el Oscar la película en habla no inglesa. Lo llamativo es que cuando vi este film polaco sentí que contemplaba una revisión desgarradora, oscura y compleja de la misma historia: la de la novicia que necesita una lección de humanidad antes de consagrarse a Dios. Aquí no hay colores brillantes ni cortinas chillonas, sólo un oasis íntimo rodado en blanco y negro. La tentación no es un atractivo militar retirado sino el militantismo ateo de una tía alcohólica y promiscua. Los nazis no son una amenaza sino un doloroso pasado aún no expiado. Como era de esperar, el recorrido por las tinieblas provoca una crisis de fe pero no de identidad y al final *Ida* decide cuál debe ser su destino.

Acaso la fe y la verdad no sean siempre términos excluyentes. Norman Lewison nos plantea en *Agnes de Dios* (1985) una película inquietante donde todo puede ser

posible: la santidad y la locura, el asesinato y el amor por la vida, el milagro o la impostura... A un lado de la puerta: Jane Fonda, psiquiatra, cuarentona, progre, atea y fumadora compulsiva. Al otro lado de la puerta: Anne Bancroft, monja, cincuentona, creyente, equilibrada y fumadora compulsiva. Entre ambas Meg Tilly, una monja que asegura haber recibido la visita de Dios y haberse quedado embarazada. Pero como bien dice la madre superiora, "ya no hay lugar para los milagros".



Si la devoción no hace a los santos, los hábitos no hacen a la monja. Corría el año 1992 cuando la no-monja con más "flow" de San Francisco logró colarse en las pantallas de cine en *Sister act* (Emile Ardolino, 1992). La hermana Mary Clarence nos hizo bailar y cantar, y el éxito fue tal, que tuvo una secuela un año después. Las peripecias de Whoopi Goldberg como corista poco puritana en el convento dan para bastantes momentos épicos, por no hablar de su papel como directora de un desastroso coro que anima aun más si cabe la historia. En el convento esta monja/corista encontrará no sólo la paz sino alguien por



quien preocuparse y un grupo a quien dar voz para solucionar sus carencias. Buena comedia y muy buena banda sonora. Goldberg aguanta de forma notable el peso de la película, y está bien acompañada por Maggie Smith y Harvey Keitel como paródico mafioso.

Tampoco la Hermana Sara era exactamente una monja, ni había hecho voto de castidad, en *Dos Mulass Y Una Mujer* (Don Siegel, 1970). En el contexto de la invasión francesa a México, Hogan, un pistolero experto en explosivos, salva a una mujer de ser violada por unos bandidos. Tras descubrir que es una monja, Hogan se ve en la necesidad moral de ayudarla y respetarla a pesar de lo atraído que se siente por ella. La película es una resultona mezcla de spaghetti western, tan de moda en aquella época, con la típica comedia

americana sobre la guerra de sexos. Shirley MacLaine interpreta a un personaje colmado de gracia, inteligencia y valentía al que ni siquiera le sobran esas enormes pestañas de muñeca que, de no ser tan manso cierto caballero, serían al paso una buena pista de su verdadera profesión. Clint Eastwood se muestra mucho más divertido que en otras ocasiones, riéndose de sí mismo y parodiando sus trabajos anteriores con Leone. La química entre ambos es estupenda y tendrá su explosión final cuando el protagonista descubre que Sara en realidad es una prostituta (memorable la frase de diálogo ante la réplica de Hogan de que están en un burdel: "No es un burdel, es la mejor casa de putas de todo el pueblo") y se lanza sobre ella en la bañera sin quitarse siquiera las botas o el sombrero. Es comprensible, como dice la hermana Sara: "en casos urgentes la Iglesia disculpa ciertas cosas".

GASTRONOMÍA

A LA ÚLTIMA



EL ATELIER BELGE De la mano del chef Etienne Bastaits -en su día jefe de cocina en La Broche de Sergi Arola-, nos adentramos en la mejor de las cocinas belgas. Un local amplio, dispone de dos plantas en las que conviven una especie de taberna o bistrót, más casual de especialidades populares belgas, y el restaurante, en la parte superior, más formal, que ofrece una cocina más tradicional con un toque vanguardista. La decoración es elegante y sofisticada y abunda la madera aunque algún pequeño detalle, como la vajilla, le confiere un toque moderno. En sus paredes Audrey Hepburn observa al comensal con sus angelical mirada. En cuanto a sus propuestas nos encontramos platos tan sugerentes como Las Croquetas de Quisquillas, los típicos Mejillones marinera o la clásica la Raya a la mantequilla negra y para terminar, ¿qué mejor que unos Gofres salados y dulces? Una carta de bebidas no muy larga pero sí completa que incluye Cava, Champagnes, Vinos españoles (Viña Sastre, Abadía San Quirce) o franceses de las DO Rhône, Languedoc o Bourgone, sin dejar de lado referencias de cerveza belga.

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

CASA LAFU

En pleno centro de la capital, en la Gran Vía, podemos encontrar la auténtica cocina china en dos de sus vertientes más características: la cocina de Sichuan, especialmente picante y la de Shangai, más cosmopolita. Cuenta con una decoración cuidada hasta el último detalle (muebles chinos, lámparas que recuerdan a los tradicionales farolillos...), elegantes teteras de porcelana ideales para preparar el té, y un ambiente muy especial en el que el público chino inunda sus mesas. Dispone de dos plantas, la de arriba es más espaciosa y se puede observar desde sus ventanales la bulliciosa Gran Vía. Su cocina está plagada de buenas materias primas, excelente presentación y sabores únicos que no te dejarán indiferente. Como plato recomendable este otoño el original potaje Huo Guo (un copioso plato servido sobre un hornillo permanente, integrado en el centro de la mesa y plato estrella de la temporada) . La carta de vinos no es muy extensa pero sí tiene alguna referencia clásica que no defrauda. Si quieres sensaciones nuevas, en Casa Lafu te están esperando.



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

LA CANICA

Su joven chef y copropietario Sergio Martínez sorprende por su cocina actual, atrevida, con toques tradicionales pero revisados y todo ello a precios más que competitivos. La decoración del local está llena de contrastes, ya en la entrada destacan sus enormes cristalerías abatibles rojas que dan paso a un local en que el ladrillo visto conjuga a la perfección con los azulejos; de sus altos techos caen grandes lámparas y sus coloridas sillas, con tapicerías de terciopelo, “maridan” con los cómodos sillones mostaza. Pero lo que más destaca en La Canica es su estu-penda gastronómica. Materias primas de calidad elaboradas de forma vanguardista dan paso a platos tan interesantes como los Buñuelos de merluza de pincho tintados al eneldo, el Arroz entre comillas con butifarra del Perol y chipirón y De la Granja, el Pollo picantón asado con Champag-ne y trufa. Delicadesen para paladares intrépidos.



C/ Infanta Mercedes, 105. Tfno. 91 572 00 52. www.lacanicamadrid.com

DU LIBAN

Tras tres años se ha consolidado como una de las mejores propuestas para degustar auténtica cocina libanesa en la capital. Su chef Wissan Moussa te invita a viajar y descubrir los sabores y aromas de su país sin moverte de la mesa. Su inteligente mezcla de ingredientes y especias mediterráneas te traslada, a través de sensaciones únicas, por diferentes regiones. Entre sus propuestas destacar: mezzes (aperitivos fríos y calientes), el famoso hommous, tabbouleh, moutabbal, kofta, falafel, kebbeh o el fattoush entre otras delicatessen. Un viaje de auténtico lujo en un local elegantemente decorado, en el que predomina el estuco en las paredes, mármol en el suelo, madera en el mobiliario y mantelerías de lino. Servicio algo distante. Su carta de vinos tiene referencias clásicas pero los precios son algo elevados. Disponen de Aparcacoches y Menú Degustación para dos (75€ sin incluir bebidas).



C/ Estafeta, 2. Plaza de la Fuente. (La Moraleja). Tfno. 91 625 00 72.
www.restauranteduliban.es

JOSE LUIS

Referente en el mundo gastronómico fundamentalmente por sus pinchos -bocados sublimes-, la nueva carta del local situado al lado del mítico Santiago Bernabéu ofrece de la mano de su joven pero sobradamente preparado Sergio Nieto, una cocina moderna, de vanguardia, basada en recetas tradicionales pero revisadas para deleite de paladares sofisticados: Espárragos blancos con Anchoas del Cantábrico y huevas de Pez volador, Carpaccio de pulpo, Corvina asada sobre cremoso de escabeche y composta de tomate o las Mollejas de Cordero lechal con alitas, boletus y Quimchie, son algunos de los platos creativos que ofrecen en este giro de 180°.



Para maridar qué mejor que los vinos que el propio grupo elabora, Mocén, un estupendo blanco selección especial galardonado con el Zarcillo de Oro o su tinto Cobranza Vendimia Seleccionada, un vino poderoso, con personalidad, carnoso que resultó un gran descubrimiento y que recomiendo. El servicio a cargo de su Maitre, Omar, es de lo más selecto y eficaz y siempre está pendiente de que todo salga "a pedir de boca". Una nueva experiencia culinaria de un clásico que seguro te sorprenderá.

C/ Rafael Salgado, 11. Tfno. 91 4575036. www.joseluis.es

LA MERCED

A punto de cumplir 30 años la oferta gastronómica de La Merced sigue igual de lozana que siempre. Su propietaria Mercedes, siempre al pie del cañón, se encarga de hasta el más mínimo detalle, pero sobre todo de que el cliente disfrute de una experiencia exclusiva. Su carta es de corte clásico, muy variada y sus materias primas son de una calidad extrema; además, su chef Juan Carlos Alonso imprime su carácter a los platos que Mercedes te presenta de original manera en

la mesa. Entre mis recomendaciones: Pulpo a la Plancha con Puré de Patata al Aceite de Pimentón dulce, Cochinillo Lacado con efecto de asado, Lubina Salvaje a la Plancha con Crema de Cigalas y para rematar, Esfera de chocolate rellena de helado de Pedro Ximénez con pasas cubierta de una salsa caliente de caramelo. La carta de vinos está plagada de excelentes referencias y disponen de carta de Gin&Tonic para disfrutar de una grata sobremesa.



C/ Manuel Vélez, 8. Tfno. 91 303 51 11. www.lamercedrestaurante.es

TABERNA & MEDIA

Tradicición y vanguardia se unen en un local moderno que asemeja a una taberna de las de toda la vida. Todo en este restaurante está ligado a "lo de siempre"; platos tradicionales, revisados pero con un toque especial que le otorga su propietario, el chef José Luis Martínez. Las excelentes materias primas son las protagonistas de una carta breve pero completa diseñada por el mismo José Luis y su hijo Sergio (propietario de La Canica y del



que hablamos antes). Dispone de un huerto urbano en el patio interior del local en el se han plantado sus primeras hortalizas: guisantes, lomabradadas, tomates, repollo, rúcula, cebollas y tomates cherry... Más que recomendables son sus Patatas bravas, sus Escabechados (si es temporada), los Callos o la Pluma Ibérica. Cocina "delicada" que rompe en el paladar para descubrir una amalgama de sabores y texturas para nada convencionales. Si quieres tapear con una buena copa de vino, en un ambiente acogedor con un producto de calidad y a precios coherentes, acércate a Taberna & Media.

C/ Lopez de Rueda, 30. Tfno. 91 867 58 42. www.tabernaymedia.com

BISTRÓNOMIKA

Cuando traspasas el umbral te devora una sensación de cariño desbordante en todos sus rincones. No sé si será por la madera que reina como protagonista absoluta, su preciosa vajilla de Vista Alegre o su fantástico equipo humano, pero a uno le entran ganas de quedarse. No es un local grande pero sí muy coqueto hecho a golpe de trabajo manual por parte de su propietario (Carlos) y compañeros (Silvia y Charlie). De Martes a viernes nos presentan un Menú denominado "Cinco Bocados" (Entrante, Verduras, Pescado, Carne y Postre) a tan sólo 30€, bebidas aparte, que se trabaja en función del mercado -sorpresa absoluta y variedad continua según el día- Pero el fuerte de Bistrómika son sus pescados salvajes. Puedes encontrar Cabracho, Mero, Salmonete, Rodaballo, Chicharro o Cherne canario, entre otros, elaborados de forma magistral y con un punto de cocción y texturas únicos. Bistrónomika es una experiencia diferente en todos los sentidos. ¿Te atreves?



C/ Santa María, 39. Tfno. 91 138 62 98. www.bistronomika.com

GIGI MEET ME BAR

Con menos de 6 meses de vida, es un referente en la zona de Chamberí. Con una decoración de lo más coqueta pretende crear una atmósfera de calidez hogareña en la que sentirse como en casa. Como su propio chef Miguel López Castanier define, la cocina de Gigi es "una cocina bastarda sofisticada". Con una carta de lo más original, las propuestas de Gigi son sinceras y cuidadosas con el producto: Gazpacho de mango al oloroso con berberechos, Pan bao de pintada al curry alimonado y cebiche de fresón, Caballa marinada en fish and chips y mahonesa de algas, Arroz de civet de pollo de grano y verduras o Tiramisú de corvina con caviar de berenjenas. La carta de vinos es corta pero eficaz (Pago de Cirsus, Saltimabanqui, Pasión de Bobal, Viña Eizaga...) Pero en Gigi no sólo puedes comer o cenar, ofrecen desayunos, meriendas y una carta de cócteles para disfrutar del afterwork. ¿a qué esperas?



C/ Luchana, 13. Tfno. 91 137 31 04. www.gigimadrid.com

ASGAYA

Cocina asturiana sofisticada, la mejor de las materias primas y raciones generosas son las señas de identidad de este magnífico restaurante. Sus propuestas son un guiño al Principado y a otras cocinas regionales con concesiones a la vanguardia y a la innovación. Local elegantemente decorado “moderno pero alejado de modas” en el que destacan las paredes de piedra caliza de la India, las columnas de pan de oro, las lámparas de Años Luz, los botelleros... Entre sus imprescindibles las Verdinas hechas como en Cudillero (estofadas con pixines, almejas y sepia), la Fabada, como Dios manda o el Cachopo al estilo Allande, elaborado aquí con un solomillo de primera; pero si quieres arriesgar ¿por qué no pedir el Bombón de Cabrales con manzana caramelizada o las Sardinias ahumadas con hierbas silvestres, sobre hogaza tostada? En cuanto a su bodega, atesora más de 100 referencias nacionales e internacionales entre las que no faltan vinos de Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Somontano, Madrid, Toro, Priorat, Burdeos, Borgoña, Oporto o Champagne. Una selección que recoge desde la complejidad de los clásicos de renombre hasta la modernidad de los vinos más actuales.



C/ Doctor Fleming, 52. Tfno. 91 353 05 87. www.restauranteasgaya.com

BATEA

Acaba de inaugurarse y ya es un clásico en la capital. Situado en pleno centro, al lado de la Plaza Mayor, Batea nos ofrece, probablemente, los mejores Mejillones y Arroces de Madrid con auténticos sabores valencianos. Excelentes materias primas y cuidada elaboración dan lugar a ricos platos llenos de sabores del mar o de la tierra. Además, en Batea puedes degustar Carpaccios de Salmón o de Atún, ricas ensaladas y la auténtica Fideuá. Raciones generosas y precios más que razonables son sus señas de identidad. Su propietario, Juan, estará atento a tus necesidades y se encargará de que quieras repetir experiencia. En Batea, el secreto está en el fondo. ¿Lo quieres descubrir?



C/ Bordadores, 2. Tfno. 91 6226200. www.restaurantebatea.com

A CAÑADA DELIC EXPERIENCE

Gastronomía eficiente y una gran relación calidad/precio. Auténtica cocina asturiana que supone una verdadera "experiencia". El local se divide en dos espacios y Grupo Heineken firma su rústico diseño, con suelo de madera de pino envejecido gris, baldas de pino teñido y barnizado, paredes de madera y marquesinas y jarreros tradicionales. Entre sus sabrosas propuestas están las Habitas finas salteadas con cecina de angus y pasas de Corinto, el Pisto navarro con jamón de pato y escarcha de queso Idiazábal, el ya "clásico" 'hamburguesote del chavalote' -un kilo de carne de buey vasco con cebolla morada, beicon, pimientos del piquillo y huevo frito- y para rematar no nos olvidemos del Cachopo, que en A Cañada se prepara de 15 maneras diferentes. Acércate y vivirás una auténtica experiencia.



C/ Alonso del Barco,4. Tfno. 91 467 03 25 www.delicexperience.com

ORGAZ MADRID

Cocina tradicional, honesta, con toques renovados, producto de calidad y una esmerada elaboración. Local amplio y acogedor, cuenta con diferentes ambientes para disfrutar en pareja o en familia. Platos generosos para compartir o no, horario non-stop, dos estupendas terrazas y amplias cristaleras que se abren con el buen tiempo para ser disfrutadas al máximo. Entre sus propuestas más interesantes: Bacalao confitado a baja temperatura con crema de patata, Volcán de Rabo de toro con patata o sus estupendas Alcachofas en flor de oliva virgen y sal en escamas. La carta de vinos no muy larga pero sí plagada de grandes referencias (Carmelo Rodero, José Pariente) y las DO más representativas (Rioja, Ribera del Duero, Madrid...) Muy buena relación calidad-precio. En Orgaz la protagonista es la buena gastronomía.



C/Avda. de los Andes, s/n.
Tfno. 91 320 08 22. www.orgazmadrid.com

Diferen-T
Restaurante

Alcalá 55 · Madrid
www.diferen-tmadrid.es

TE INVITAMOS A UN POSTRE



&
INVITACIÓN A POSTRE

Oferta válida del 1 de octubre
al 31 de diciembre de 2016.

Oferta no acumulable
con otros descuentos.

PRESENTANDO ESTE ANUNCIO

TEATRO AMAYA

Dirección: Alberto & David Blasco - Paseo del General Martínez Campos, 9.  Metro Línea 1: Iglesia  Líneas de bus 5, 16 y 61  3 parking en la zona

DE
PATXO TELLERIA

DIRECTOR
JUAN CARLOS RUBIO

PÁNCREAS



ALFONSO
LARA



JOSÉ PEDRO
CARRIÓN



FERNANDO
CAYO

La comedia de la que todo el mundo habla

2º Mes de Éxito

¿Te lo vas a perder?



COMPRÁ TU ENTRADA EN

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

TEATROAMAYA.COM

VENTA DE ENTRADAS
902 400 222 
www.teatroamaya.es

20%
DE DESCUENTO
PRESENTANDO ESTE ANUNCIO
EN LA TAQUILLA DEL TEATRO AMAYA
VÁLIDO DEL 1 AL 20 OCTUBRE

PÁNCREAS

Una producción de:



Restaurante Asador Real



ESPECIALIDADES

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

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

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



Jamón Ibérico de Bellota Reserva



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

PENTACIÓN ESPECTÁCULOS
PRESENTA

HÉCTOR ALTERIO

EL PADRE

DE FLORIAN ZELLER



ANA LABORDETA LUIS RALLO MIGUEL HERMOSO
ZAIRA MONTES MARÍA GONZÁLEZ

ESCENOGRAFÍA E ILUMINACIÓN FRANCISCO LEAL VESTUARIO JUAN SEBASTIÁN
MÚSICA MARIANO DÍAZ PRODUCTOR JESÚS CIMARRO

DIRECCIÓN Y ADAPTACIÓN JOSÉ CARLOS PLAZA

Cocina tradicional de máxima calidad junto a IFEMA y el Aeropuerto



RESTAURANTE • TERRAZA

ORGAZ

MADRID



Avda. de los Andes s/n esquina Avda. del Arroyo del Santo • 28042 • MADRID
Telf: 91 320 08 22 • reservas@orgazmadrid.com • www.orgazmadrid.com

SÁBADO

19

NOVIEMBRE

BARCLAYCARD
CENTER
MADRID

CONCIERTO SOLIDARIO
Parte de la recaudación irá a favor de la
FUNDACIÓN SÍNDROME DE WEST

LA UNIÓN • LA GUARDIA •
DANZA INVISIBLE • OBK •
MODESTIA APARTE •
UN PINGÜINO EN MI ASCENSOR •
+ ARTISTAS INVITADOS



presenta

LOCOS
POR LA
MÚSICA

FESTIVAL

MÁS DE
4 HORAS
DE
POP

PRESENTADO POR:

EL PULPO

VENTA DE ENTRADAS:

VENTA DE ENTRADAS
902 400 222
www.elcorteingles.es



ticketmaster®

CONCIERTO A FAVOR DE:



FUNDACIÓN
SÍNDROME
DE WEST
12 años de sueños

COLABORA:



popadros

barclaycard
center



Acaba de inaugurarse y ya es un clásico en la capital. Situado en pleno centro, al lado de la Plaza Mayor, Batea nos ofrece **los mejores Mejillones y Arroces de Madrid** con auténticos sabores valencianos. Su secreto está en el fondo.

¿Lo quieres descubrir?



*Recently opened and is already a classic in the capital. Located in the city centre, next to the Plaza Mayor, Batea offers **the best mussels and rice dishes Madrid** with authentic Valencian flavours. Its secret is deep inside.*

Do you want to discover?

 @RestauranteBatea
 @BateaMadrid
 @restaurantebatea

C/ Bordadores, 2
Tfno: 91 622 62 00
www.restaurantebatea.com

LO + IN



Este último trimestre ha estado cargado de eventos interesantes. Acudimos al **Castillo de Belmonte** a presenciar un Combate Medieval -disciplina deportiva inspirada en los torneos medievales. En el Casino de Madrid, nuestro colaborador Jesús Flores asistió a una **Terapia Enológica** en la que se debatía la importancia del mundo senior en el sector y de cómo éste se siente algo olvidado pese a estar en constante crecimiento. El Patronato de Turismo de Gran Canaria, (www.grancanaria.com) patrocinador del desfile **Gran Canaria Moda Cálida** que tuvo lugar en el Museo del Traje, nos convocó para dicha presentación y pudimos disfrutar de un fantástico desfile lleno de tendencias y de un estupendo almuerzo en el que se nos habló de la excelencia de la isla (sus playas, su gastronomía, su gente...) al hilo de presentación de destinos. **Túnez** nos invitó a su Embajada y con su Ministra de Turismo, Salma Elloumi al frente, nos explicaron la nueva estrategia del gobierno tunecino en lo que respecta a la seguridad y el turismo en el país; en el hotel Indigo, se entregaron los **Premio Gato**. Tras el escrutinio de más de 2000 participantes se alzaron con los premios la veterana terraza de Los Galayos, "Mejor oferta gastronómica", Hotel Jardines de Sabatini, "Terraza con más encanto" y Hotel Indigo, "Mejor ambiente nocturno". Unos días antes de comenzar la III edición de la **PAULANER OKTOBERFEST** pudimos hacer cata de cervezas (Paulaner

Weissbier y Paulaner Oktoberfest Bier) maridadas a la perfección con una selección gastronómica auténtica de la región de Bavaria; Acudimos a la previa de la nueva película de los **Rolling Stones** grabada en su viaje a Cuba. Todo un hito. Por último, estuvimos en la presentación de **GASTRO SHOPPING**, un evento único en el que podrás degustar ofertas culinarias y con el que podrás beneficiarte de 29 septiembre a 9 de octubre de descuentos en algunas de las mejores tiendas de la capital (www.sabor-madrid.com).

Ya nos estamos preparando para acometer la última parte del año y se presenta movidita. Dos de los mejores grupos de la historia desembarcarán en Madrid: **THE CURE** y **KING CRIMSON**. La gira "The Cure 2016" presentará el **20 de Noviembre en BarclayCard Center** a Robert Smith Simon Gallup, Jason Cooper, Roger O'Donnell y Reeves Gabrels repasando 37 años de temas, mezclando éxitos, rarezas y temas hasta ahora inéditos. **KING CRIMSON**, por su parte, regresa a nuestros escenarios los días **21 y 22 de Noviembre en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid**. con Gavin Harrison, Jeremy Stacey, Pat Mastelotto, Tony Levin, Mel Collins, Jakko Jakszyk y Robert Fripp. Dos producciones que prometen y que no hay que perderse.

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



El Labriego

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

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

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

C/ Veneras, 4 - 28013 Madrid



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

Tels. 91 541 91 78 / 91 559 24 07

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

EXTREMADURA

GASTRONOMÍA EN ALZA

Este año Mérida ostenta el título de Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica y con mucha razón. A su increíble oferta monumental, su Festival de Teatro Clásico (este año cumplió 62 años) y sus amables vecinos se les unen diferentes y sugestivas propuestas gastronómicas que la han hecho merecedora de dicho título. La Gastronomía extremeña se caracteriza por la extraordinaria calidad de sus materias primas: el cerdo ibérico criado en la dehesa y alimentado con bellotas es su máximo exponente (Jamón Ibérico de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura), pero comparte protagonismo con el cordero, los deliciosos quesos y tortas (del Casar y de La Serena), el pimentón de La Vera (con su característico aroma), los diferentes aceites de oliva, la miel y, por supuesto, sus buenos vinos. Todo esto bien mezclado, hace que la oferta culinaria sea una opción de lo más completa y sabrosa para disfrute de los cinco sentidos y una visita obligada a la zona. Aprovechando la escapada que todos los años hago a esta maravillosa ciudad para disfrutar a partes iguales de su Festival de Teatro Clásico -este año la obra elegida fue "Guerra de Mujeres" con Estrella Morente, An-

tonio Canales y Aída Gómez-, de su completa gastronomía y de sus estupendos vinos, organicé una ruta gastro/vinícola para conocer algunas de las bodegas más interesantes de la zona (incluyendo Trujillo como visita complementaria) y algunos de los restaurantes más emblemáticos de ambas ciudades.



A DE ARCO: Situado en el centro de la ciudad y con un arco romano como testigo mudo, A de Arco ofrece una gastronomía de autor en la que la materia prima juega un papel destaca-

do; Carlos, su propietario, se dedica en cuerpo y alma en todo momento para proponer un disfrute exclusivo. Elabora sus propios vinos que denomina "itinerantes" (Gorriato Repiñón, Bolinche) en una apuesta por lo exclusivo y diferente. Productos de temporada como la alcachofa o el tomate y clásicos de la tierra como el cerdo o el cordero, han sido revisados para ofrecer una experiencia culinaria única digna del comensal más exigente. Precios de lo más razonables para una oferta plagada de reseñas sabrosas como las Mollejas de Cordero Lechal, Almejas a la Marinera, Arroz de espárragos y cardillos o la Presa Ibérica con Torta del Casar que maridan a la perfección con referencias como José Pariente Verdejo, Pago de Carraovejas o Viña Sastre Crianza.

www.adearco.com

Tfno: 924 301 315. Mérida.



RESTAURANTE GONZALO VALVERDE:

Situado a orillas del paseo fluvial del Guadiana, cuenta con unas estupendas y exclusivas vistas al río. Cocina de vanguardia de lo más creativa (en elaboración y presentación) en la que la materia prima - el producto extremeño es el verdadero protagonista- ha sido mimada y tratada con modernas transgresiones para otorgar un merecido placer a todos tus sentidos y hacer de la experiencia sensorial algo especial para tu recuerdo; el local elegante a la par que acogedor cuenta con un excelente servicio siempre atento a las demandas del cliente. Aquí te muestro algunas de las delicatessen que no deberías de

perderte: Raviolis de la casa rellenos de mousse de oca con cremita de hongos, Tarrina de Foie micuit con gelé de uvas y compota de fresas y pan de pasas, Rollitos crujientes de Pluma ibérica con crema de coles y reducción de vino de pitarra. Su carta de vinos cuenta con excelentes vinos de la tierra (Habla del Silencio, Huno crianza), clásicos (Pesquera crianza, Predicador, Contador, PSI) o de más reciente aparición pero igualmente estupendos (Finca las Caraballas o El hombre Bala).

www.gonzalovalverde.com

Tfno: 924 304 512. Mérida.



MARMITIA: Situado en un antiguo convento del siglo XVIII fue construido sobre los restos de un templo dedicado a la Concordia de Agosto. Muros, patios y pasillos guardan innumerables recuerdos de historias invisibles, románticas, políticas, sigilosas o vocingleras... En un entorno de lo más acogedor de estilo castellano y techos altos jalonados con arcos de medio punto podrás degustar la auténtica cocina extremeña llena de referencias de la tierra. Su gastronomía es tradicional destacando sobre manera el producto de calidad. Raciones generosas entre las que podemos destacar los clásicos embutidos, las Tencas –peces de charca– preparadas habitualmente en forma de ensalada, Migas con tropezones, Solomillo castúo y Caldereta de Cordero, el mejor Gazpacho Extremeño (que nada tiene que ver con los andaluces o con otros más vecinos), una muy peculiar Crema de Tomate, con uvas, melón... y el Zorongollo, ensalada a base

de pimientos asados. La carta de vinos no es larga pero sí tiene referencias clásicas con las aciertas seguro: Ramón Bilbao, Arzuaga, Matarromera, Pago de Balancines o Habla (de éstos dos últimos hablaremos más tarde).

www.parador.es. Tfno. 924 313 800
Parador de Mérida



TAMIZIA: En la monumental ciudad de Trujillo, cuna de descubridores, encontrarás un hermoso Parador sobre el convento del siglo XVI de Santa Clara, conservando el ambiente de paz y sosiego que le imprime su estructura conventual. En su interior te sorprenderán dos hermosos claustros, uno de ellos con arcos y columnas renacentistas; el segundo proporciona al conjunto una nota de luminosidad que embellece el entorno. Como su hermano situado en la cercana ciudad de Mérida la oferta culinaria de este parador pasa por recetas tradicionales con un toque de vanguardia en la que destaca considerablemente la materia prima. Cuenta con una propuesta variada y creativa en la que lo tradicional ha sido revisado y puesto al día en todos los sentidos (Salmorejo, huevo de codorniz, lascas de jamón ibérico, Migas del pastor con sus siete acompañamientos y huevo frito, Pulpo en dos cocciones, patata encebollada, chutney de ajo, Medallones de solomillo Ibérico, patatas revolconas y salsa de Torta o las clásicas Migas extremeñas con huevo de corral, zorongollo y salmorejo). Pero además, disponen de otra oferta diferenciada, más informal y actual (Vegetal con huevo duro, lechuga, tomate, espárragos y

mayonesa; Chapata de jamón ibérico con tomate y AOVE o Hamburguesa especial con queso, cebolla caramelizada, tomate y lechuga).

www.parador.es. Tfno: 927 321 350
Parador de Trujillo

**PERO SI HABLAMOS
DE RESTAURANTES Y
OFERTA CULINARIA,
HEMOS DE HABLAR DE
LOS FANTÁSTICOS VI-
NOS EXTREMEÑOS QUE
PODEMOS ENCONTRAR:**



PAGO LOS BALANCINES, situada en Oliva de Mérida esta bodega se encuentra a espaldas de un embalse, rodeada por viñedos, olivos, monte, una mina de Caolín y dos sierras de 700 metros de altitud que otorgan personalidad y calidad a sus vinos, unos vinos "con alma" que siguen pautas ecológicas. Fundada hace diez años (la bodega se inauguró en 2015), cuenta con 52 hectáreas con las variedades Garnacha tintorera, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot, Bruñal. Toda la viña está plantada en vaso y en seco y las plantas se encuentran a una distancia considerable unas de otras, por

lo que la optimización de los recursos acuíferos del terreno están garantizada. Cada variedad se trabaja de manera independiente y sólo los vinos de mayor calidad -obtenidos sin prensado y extraído de los depósitos por gravedad- pasan por barrica que a su vez son seleccionadas según el tipo de uva, parcela y vino que se quiera elaborar. La mayoría de las barricas que usan son francesas (80%) y una vez que el vino está en su punto - en esta bodega la climatización es del todo natural- se elaboran los cupajes que darán lugar a vinos elegantes, sutiles y de gran personalidad como por ejemplo Alunado, un vino 100% Sauvignon Blanc de gran singularidad y que sólo podrás degustar si la cosecha ha sido excepcional. De color amarillo pajizo con reflejos dorados, en nariz destaca por su increíble aroma a fruta de hueso, melocotón y albaricoque, bollería, roble especiado y lías finas. En boca es poderoso, redondo, ancho y opulento, frutal y equilibrado. Pero si hemos de hablar de una verdadera "joya", su nombre es Matanegra. Fruto de "seleccionar la selección", sólo se utiliza lo mejor de cada variedad (Garnacha tintorera, Cabernet Sauvignon y Tempranillo), el resultado es un vino elegante, redondo. Su elaboración es minuciosa, se trabaja en depósitos especiales, de pequeño tamaño lo que perite un trabajo milimétrico, artesanal. De color cereza picota y borde granate en nariz destaca por su intensidad y carácter; fruta madura mineral, roble cremoso y notas de chocolate negro. En boca es potente, sabroso, de taninos maduros, estructurado y muy persistente.



www.pagolosbalancines.com
Tfno: 924 367 399



VIÑA SANTA MARINA, situada a 8 kms de Mérida sobre un asentamiento romano se asemeja a un cortijo extremeño. Fundada en 1999 se encuentra entre viñedos, en un entorno bucólico en el que el paisaje marida y acompaña sus vinos con balsámicos aromas. Con capacidad para un millón de litros, aunque de momento producen unas 300.000 botellas, se vendimia de manera manual (selección) y a máquina, se testan las uvas en el campo y el momento de la vendimia viene marcado por el grado de madurez que se quiera conseguir. Maceraciones largas y controladas en los tintos y lentas fermentaciones en los blancos, buscando vinos de bonitos colores, intensos aromas y estructuras finales redondas. Crian en maderas francesas y americanas, nuevas, limpias y frescas que marcan y definen la personalidad de sus vinos. Como particularidad comentar que en esta bodega puedes celebrar bodas o eventos y disfrutar de un entorno fantástico donde la naturaleza será invitada de excepción. En cuanto a sus vinos destacaré dos de las referencias que más me gustan: Gladiator (claro homenaje al General Maximus Decimus Meridius). Un tinto reserva elaborado con Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot y crianza de 12 meses en un rico ensamblaje (barricas francesas y americanas), color púrpura de capa cubierta y un bouquet de ahumados, caza, violetas, pimientos, arándanos y moras. Es sedoso en el paladar, largo y placentero. Miraculus, un tinto gran reserva elabo-

rado con Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc y Petit Verdot con una crianza de 16 meses en bodega de roble francés y 16 meses en botella de guarda. Un ensamblaje de lo más original da paso a un vino color rubí oscuro, con un perfume balsámico, se especias, cuero, casís y moras. En boca recuerda a los vinos de Burdeos y tiene una personalidad carnosa y arrolladora desde el primer momento. La cuidada selección de variedades, un buen ensamblaje, un largo y silencioso envejecimiento, hacen de este vino algo excepcional que no deberías de dejar de probar.

www.vsantamarina.com

Tfno: 924 027 670



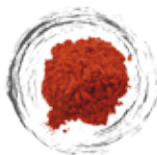
BODEGAS HABLA, situada en Trujillo y separada por la autovía, encontramos esta vanguardista, moderna y funcional bodega de 20.000 m² -disponen de 64 parcelas-, en la que combinan de manera acertada los diferentes espacios. De tierra difícil, poco fértil y suelos de pizarra, la cepa en su afán por sobrevivir da lo mejor de sí. Original y calidad son la máxima a seguir para la creación de vinos estructurados de gran calidad que sólo se producen en ediciones limitadas y cuando la garantía de calidad está asegurada. Vinos únicos, exclusivos y vanguardistas (las botellas son de cristal ne-

gro italiano y la forma difiere según el tipo de uva utilizada) en los que la dedicación exclusiva da lugar a vinos únicos que están marcando tendencia. En el método de producción se combina la tradición -proceso ecológico y selección manual de las uvas- y las nuevas tecnologías. Variedades como el Cabernet, Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo y Syrah dan como resultado vinos únicos donde la excelencia prima por encima de todo. Entre mis preferidos: Habla del silencio. Un tinto con crianza elaborado con Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. De color granate, cereza intenso con matices violetas -característicos de todos los Habla-, en copa es brillante y limpio, con una lágrima densa. Su aroma es intenso y complejo y en boca es goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas

frutales y bombón de licor de cerezas. Por último, Habla de la Tierra. Un tinto con crianza elaborado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon de color granate y cereza intenso; en nariz destacan Toques a hoja de tomate, anís y flor de manzanilla que evocan a la tierra donde maduran sus uvas y aroma a higo que recuerda al latex que brota de la hoja de higuera: entre dulce y amargo. En boca es fresco y chispeante y evoca la sensación de comer una granada, dejando un regusto a fruta fresca.

www.bodegashabla.com

Tfno: 927 659 180



MÉRIDA
CAPITAL IBEROAMERICANA
DE LA CULTURA GASTRONÓMICA 2016

Mejores

POR



Septiembre
9, 26 y 30

Octubre
10, 21 y 24

Noviembre
4, 14 y 28

Diciembre
12, 16 y 22

¡YALAS
TENGO!

ENTRADAS ONLINE

Contratación



www.suenosmusicales.es

Not Yet.

Un ensayo del show de
Jorge Cremades

— CON LA COLABORACIÓN DE —
#FAKA JOAQUÍN CASTELLANO

Noviembre

11, 18 y 25

Producción
y Management

Distribución

Diciembre

2, 9 y 15



PRODUCCIONES
EL ESPECTADOR



www.suenosmusicales.es

teatrola**latina**

entradas: www.teatrolalatina.es





DON JUAN

UN MUSICAL A SANGRE Y FUEGO

6 DE OCTUBRE
ESTRENO MUNDIAL

Teatro de la Luz Philips
GRAN VÍA

ENTRADAS YA A LA VENTA EN
www.donjuanmusical.com