

madrid

in & out

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

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

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



EXPOSICIONES/
EXHIBITIONS

Espacio Fundación
Telefónica / *Telefónica
Foundation*

Museo Tifológico /
Typhological Museum

VIAJES /
TRAVELLING

Especial Gran Canaria

Maspalomas Costa Canaria
Soul Festival

Mallorca. Un destino con
Estrella / *A Destination with
Star*

Gran Meliá de Mar. Déjate
acariciar por la brisa / *Let
yourself be caressed by
the breeze*

Guadalajara en primavera,
disfrútala / *Guadalajara in
springtime, enjoy it*

GASTRONOMIA

Viridiana. Ese oscuro objeto
del deseo

Café de Oriente

It's
mine



It's unique. It's Lladró

Serrano, 68 · MADRID
Tel. +34 91 435 51 12
lladro.com


LLADRÓ

HANDMADE PORCELAIN
Spain

GRATIS
FREE
GRATUIT



Christer Strömholm, Nana, Place Blanche, Paris 1961. © Christer Strömholm / Strömholm Estate 2014.

Con los ojos bien abiertos

Cien años de fotografía Leica

ESP/
ACIO

Del 11 de mayo al 10 de septiembre

Espacio Fundación Telefónica
C/Fuencarral 3, Madrid. Entrada Libre.
espacio.fundaciontelefonica.com
#EspacioLeica



Con la colaboración de:
PHoto**ESPAÑA** 2017

Telefónica
FUNDACIÓN



- > Monumentos, Museos y Parques
[Monuments, Museums & Parks](#) / [Monuments, Musées et Parcs](#) **4**

EXPOSICIONES

- > Fundación Telefónica. No te la pierdas / [Telefónica Foundation. Don't miss it](#) **14**
- > Museo Tifológico / [Typhological Museum](#) **16**
- > Mapa de Madrid
[Plan of Madrid](#) / [Plan de Madrid](#) **20**



DE VIAJE

- > Gran Canaria. Un tesoro arqueológico por descubrir / [Gran Canaria. An archaeological treasure waiting to be discovered](#) **22**
- > Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort **24**
- > Viajar en Verano y viajar en compañía / [Travel in Summer... travel together](#) **26**
- > Maspalomas Costa Canaria Soul Festival **28**
- > Mallorca. Un destino con Estrella / [Mallorca. A destination with Star](#) **30**
- > Zaranda. Un viaje por la traición / [Zaranda. A journey through tradition](#) **46**
- > Gran Meliá de Mar. Déjate acariciar por la brisa / [Gran Meliá de Mar. Let yourself be caressed by the breeze](#) **38**
- > Guadalajara en primavera, disfrútala / [Guadalajara in Springtime, enjoy it](#) **43**

GASTRONOMÍA A LA ÚLTIMA **44**

CINEMA PARADISE: ¿Sueñan los androides con un futuro mejor? **58**

PURO TEATRO **62**

Lo + IN **66**



Edita: Edittur Madrid, S.L.U. Plaza Emilio Jiménez Millas, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz Directora Comercial: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Sandra, Solomax, Nuria Domínguez Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid, Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Departamento propio Fotomecánica e impresión: Rivadeneira 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 Borbones jusqu'à Alphonse XIII (1931), actuellement les rois n'y demeurent plus mais il accueille quelques cérémonies officielles.



Calle: Bailén, s/n

 Opera - líneas 2,5

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

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

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

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




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


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

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



Calle: Plaza de Oriente, s/n

 Opera - líneas 2,5

 3 - 25 - 39 y 148.





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

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

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

Calle: Bailén, 2

 Opera - líneas 2, 5

 3 - 25 - 148 - C 1 y C2.

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

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

► **L'ÉGLISE DE SAINT-FRANÇOIS LE GRAND:** *Bâtiment du XVIII^e siècle dont l'énorme coupole (33 mètres) est considérée comme l'une des plus grandes du monde. Frère Francisco Cabezas en a dessiné le plan sous la direction de Sabatini.*



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

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

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

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

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



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

EMT 14 - 19 - 27 y 45.



fotografía Felipe J. Alcoceba


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

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

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

Calle: Plaza Mayor

 Sol - líneas 1, 2, 3

 3 - 5 - 50 y 150.



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

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

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

Calle: Puerta del Sol, s/n
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.



ESPACIO FUNDACIÓN TELEFÓNICA

No te lo pierdas

El **Espacio Fundación Telefónica** nace en 2102 en pleno corazón de Madrid y, desde entonces, se ha convertido en un centro cultural de referencia. En sus 6.000 m² promueve todo tipo de exposiciones sobre las últimas tendencias artísticas y organiza actividades culturales y talleres educativos para todos los públicos.

Además, de las exposiciones temporales, cuenta en su segunda planta con la muestra permanente *“Historia de las Telecomunicaciones”*; un recorrido por la historia de las telecomunicaciones a través de cincuenta piezas desde telégrafos hasta móviles de última generación. La muestra se complementa con ‘El primer rascacielos’, la primera pieza de realidad virtual del

emblemático edificio de Telefónica construido en la década de 1920. Se trata de una experiencia inmersiva que narra la historia del que fue primer rascacielos de Europa, desde los primeros años del edificio en Gran Vía hasta sus usos en la actualidad.

Otro de sus espacios permanentes es la *Instagramers Gallery*, ubicada en el hall de acceso al Espacio, la primera galería a nivel mundial dedicada a fotografías de la red social Instagram. Esta se nutre de imágenes de una veintena de artistas que se cambian periódicamente y de personas anónimas que participan en concursos vinculados con la temática de las exposiciones que se celebran en el Espacio Fundación Telefónica.



ESPACIO FUNDACIÓN TELEFÓNICA

C/ Fuencarral, 3

Entrada libre / Free entrance

Espacio Fundación Telefónica (Telefónica Foundation Space) was born in 2012 in the heart of Madrid and has since become the centre of reference. In its 6,000 m² promotes all kinds of exhibitions on the latest artistic trends and organizes cultural activities and educational workshops for all audiences.

In addition, of the temporary exhibitions, it has, in its second floor, with the permanent exhibition *"History of Telecommunications"*, a tour through the history of the telecommunications through fifty pieces from telegraphs to mobiles of last generation. The exhibition is complemented by 'the first skyscraper', the first virtual reality piece

of the emblematic Telefónica building built in the 1920s. It is an immersive experience that tells the story of what was Europe's first skyscraper, from the earliest years of the building in Gran Vía to its current uses.

Another of its permanent spaces is the *Instagrams Gallery*, located at the Hall of Access to the Space, the first world gallery dedicated to photographs of the Instagram social network. This one nourished of images of a score of artists who change regularly and of anonymous people who participate in linked contests with the thematic of the expositions that are celebrated in the Telefónica Foundation Space.

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.

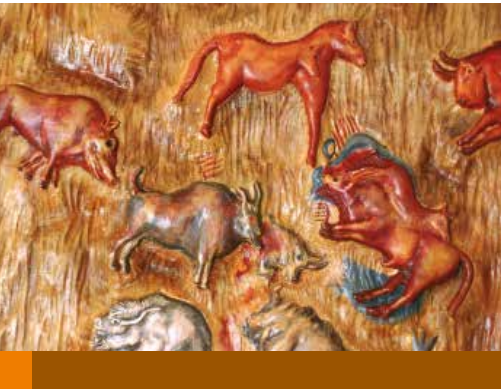
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

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

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

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





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS

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



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

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



www.emtmadrid.es



YUQUANA

Dirección: Joe O'Curmeen

PRIMITAL
Brothers

Dirección musical: Santiago Ibarretxe

THE PRIMITALS

Íñigo García

Pedro Herrero

Manu Pilas

Adrián G. Soto

comedia musical a capela

'Descacharrante
invento
estupendamente
interpretado'.
(ABC)

Aif!!

Tus entradas
en teatroalfi.es

www.yllana.com

www.juana.es



www.emtmadrid.es

www.primitalpros.net

Templo de Debod



TEMPLO DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

PALACIO REAL



CATEDRAL DE LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

BASILICA SAN FRANCISCO EL GRANDE



Plaza de España

TEATRO REAL

PLAZA MAYOR

Calle

PUERTA DEL SOL



Carrera

Plaza de Santa Ana



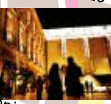


 **EXPRES AEROPUERTO**
IMPORT EXPRESS
sentido Atocha/lo Atocha



**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**

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



**MUSEO THYSSEN
BORNEMISZA**



**MUSEO
DEL PRADO**



**SAN JERÓNIMO
EL REAL**



**JARDÍN
BOTÁNICO**



**Real Jardín
Botánico**



**MUSEO
REINA SOFÍA**

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

**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



GRAN CANARIA un tesoro arqueológico por descubrir.

GRAN CANARIA
an archaeological treasure
waiting to be discovered.

Aún hoy guardamos mil preguntas sin contestar alrededor de la sociedad aborigen que habitó el Archipiélago Canario. Son enigmas de un tiempo antiguo, previo a la llegada de los europeos, cuando Gran Canaria parecía vivir en el mismo borde del mundo.

El estudio de la Prehistoria de las islas va deshilachando el nudo de preguntas abiertas en torno a sus primeros habitantes. El empeño de los expertos, el esfuerzo de las instituciones públicas y las nuevas técnicas han ido abriendo una nueva etapa. Una etapa decisiva en la que la Arqueología irá borrando el halo de misterio que envuelve la cultura aborigen para develar la riqueza de las relaciones sociales y políticas de los antiguos canarios así como el universo de sus creencias mágico-religiosas y la profundidad del conocimiento de su entorno y de los ciclos de la naturaleza que los acogía, conocimiento imprescindible para sobrevivir para un pueblo que dependía de la agricultura. Gran Canaria impulsa la recuperación y puesta en valor de todo este legado, mediante la Red de Espacios Arqueológicos de la isla. Nuestro puente directo al pasado de Gran Canaria. Entre esas joyas arqueológicas ya consagradas destacan La Cueva Pintada, El Cenobio de Valeron, La Necrópolis de Arteara, Cuatro Puertas que jalonan la geografía de Temarán, la antigua Gran Canaria, de norte a sur.



A esas maravillas con que la población ancestral obsequió a Gran Canaria, se suma recientemente la puesta en valor del Yacimiento de Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria. En 1996 se descubre en las montañas de Gran Canaria el almogarén o centro ceremonial de Risco Caído, un singular y excepcional complejo arqueológico de carácter religioso y astronómico de los antiguos canarios.

Tal hallazgo representó el redescubrimiento de un espacio de excepcional importancia simbólica para los aborígenes de Gran Canaria. En estos parajes, acogidos en la colosal Caldera de Tejeda, se localizan algunos de los santuarios de montaña más espectaculares de aquellos pobladores insulares, así como una serie de originales construcciones excavadas y realizadas en lugares casi inaccesibles.

El colosal escenario geológico y los paisajes naturales se fusionan con los asentamientos de cuevas rupestres, obras y bancales, creando un auténtico "paisaje cultural" que aún mantiene sus connotaciones simbólicas y cosmológicas.

En el interior de la cueva del Risco Caído se produce un fenómeno óptico en el que se observa como un rayo de luz de forma piramidal incide sobre un determinado punto en las paredes de la cueva en la que los antiguos canarios había esculpido un triángulos invertidos en clara referencia a ritos de fertilidad y abundancia en las cosechas. Todo este conjunto es candidato a ser declarado Patrimonio cultural de la Humanidad en el año 2.018.



Cenobio de Valerón



Risco Caído

Alongside these wonderful sites left behind by the ancestral population in Gran Canaria, is the recent highlighting of the importance of the Settlement of Risco Caído and the Sacred Mountains of Gran Canaria. 1996, in the mountains of Gran Canaria, brought the discovery of the almogaren or ceremonial centre of Risco Caído, a quite unique and exceptional religious and astronomical archaeological complex built by the ancient Canarians.

This finding represented the rediscovery of an area of exceptional symbolic importance for the aborigenes of Gran Canaria. Around these parts, nestling in the colossal Crater of Tejeda, are some of the most spectacular mountain sanctuaries of the early island dwellers, plus a series of original constructions dug out of virtually inaccessible spots.

Today there are a thousand questions that go unanswered concerning the aboriginal society that used to inhabit the Canary Archipelago. They are enigmas of a bygone age, prior to the arrival of the European settlers, at a time when Gran Canaria was deemed to be located right on the edge of the world.

The study of the pre-Historic period on the islands is gradually throwing up answers to the web of questions surrounding its first inhabitants. Considerable efforts made by experts and public institutions, together with new technology, have opened up a whole new era, a decisive one indeed in which archaeological breakthroughs will start slowly lifting the shroud of mystery enveloping aboriginal culture, to reveal the true richness of social and political relations the ancient Canarians enjoyed, along with their universe of magical and religious beliefs and the extent of their knowledge of their natural surroundings and the natural cycles that went on around them, essential knowledge in fact that enabled these people, who were highly dependent on agriculture, to survive.

Gran Canaria is pushing through with the recuperation and heightening of awareness of this whole legacy, via its Network of Archaeological Sites on the island. It is our direct link to Gran Canaria's past. Among these acclaimed archaeological jewels are the The Painted Cave, Cenobio de Valeron, Necropolis of Arteara, Cuatro Puertas that marked the geography around Tamarán, representing an age-old Gran Canaria, from north to south.



The massive geological area and its natural settings blend in with settlements of caves with paintings, farmland constructions and terracing, creating an authentic "cultural landscape" which maintains its symbolic and cosmological connotations to this day.

In the interior of the cave of Risco Caído an optical illusion occurs in which a pyramid-shaped ray of light hits a certain point of the cave walls carved out in the shape of upside down triangles. The ancient Canarians had sculptured these in a clear reference to fertility rites and abundant harvests. The complex as a whole is set to be declared a World Heritage Site in 2018.

 GranCanaria

Más información en www.grancanaria.com





SHERATON GRAN CANARIA

SALOBRE GOLF RESORT

Cuando visitas Gran Canaria en busca del buen tiempo, sus estupendas playas y sus magníficos paisajes, necesitas un hotel donde la calidad y descanso estén garantizados y el **Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort** es la mejor opción.

Galardonado en World Golf Awards como mejor hotel de golf de España 2016 (<http://worldgolfawards.com/award/spain-best-golf-hotel/2016>) dispone de 313 habitaciones con una arquitectura integrada en el paisaje y materiales naturales que se funden en un único espacio permitiendo a sus huéspedes disfrutar de un ambiente relajado. Las terrazas escalonadas del hotel tienen vistas al verde de los 2 campos de golf con 18 hoyos cada uno que le rodean y a las montañas de la cumbre de Gran Canaria.

Si deseas relajarte al final de un intenso día qué mejor que disfrutar de **BEALOE: Wellness** (Sau-

na finlandesa 80°, Duchas bitónicas, Piscina "vitality"...) & **Sport** (Pilates, Mountain Bike...) & **Spirit** (Meditación, Tai chi, Yoga...). Un refugio de bienestar donde podrá unir el cuerpo y la mente a través de una gran variedad de terapias faciales y corporales, además de actividades holísticas-deportivas en un entorno único y especial con maravillosas vistas.

La unión de la naturaleza, el estilo cosmopolita y el encanto típico de la isla hacen del **Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort** un auténtico retiro de tranquilidad y un verdadero paraíso donde preparar tu próxima escapada.





SHERATON GRAN CANARIA SALOBRE GOLF RESORT

When you visit Gran Canaria in search of good weather, great beaches and excellent landscapes, you need a hotel where quality and rest are guaranteed. **Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort** is the best option.

Awarded as the best Golf hotel in Spain 2016 (by the World Golf Awards: <http://worldgolfawards.com/award/spain-best-golf-hotel/2016>), the Sheraton Gran Canaria has 313 rooms with an architecture integrated in the landscape and

natural materials that merge into a unique space allowing its guests to enjoy a relaxed atmosphere. The hotel's stepped terraces have striking views of the 2 golf courses with 18 holes each that surrounding them and the mountains of the Gran Canaria's summit.

If you want to relax at the end of an intense day what better than to enjoy the offer of the **BE ALOE** concept: **Wellness** (Finnish Sauna 80°, Bitonic Shower, Vitality pool...) & **Sport** (Pilates, Mountain Bike...) & **Spirit** (Meditation, Tai chi, Yoga...). A well-being place where you can connect your body and mind through a variety of facial and body therapies, as well as holistic-sport activities in a unique and special setting with wonderful views.

The combination of nature, the cosmopolitan style and the typical charm of the island make the **Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort** an authentic retreat of serenity and a real paradise where to prepare your next getaway.

De Viaje

Por Begoña A. Novillo

22° de
vida

Las Palmas
de Gran Canaria



lpavisit.com

VIAJAR EN VERANO Y VIAJAR EN COMPAÑÍA

Las Palmas de Gran Canaria ofrece 22° de vida e importantes atractivos para regalarse buenos tiempos en una urbe cosmopolita, de carácter abierto y cuyo centro urbano gira al calor de la Playa de Las Canteras y sus dispares extremos (entre el paraje de El Confital y La Puntilla, por un lado, y la vibrante La Cicer del surf, en el otro), y el barrio histórico construido entre Vegueta y Triana. Buen clima, una gastronomía sorprendente y una historia y cultura propias seducen al viajero durante todo el año.

¡También en verano!

Travel in summer... travel together: Las Palmas de Gran Canaria offers 22° of life and great attractions to indulge yourself with some good times in a cosmopolitan and open-minded city that moves around the warmth of Las Canteras Beach and its different ends (the wild beach of El Confital and the popular La Puntilla on one side, and the vibrant surf area of La Cicer on the other one), and the historic districts of Vegueta and Triana. Good weather, a surprising gastronomy, and a local culture that seduces travellers all year round.

Also in summer!

Imprescindible en verano

Unmissable in summer

Fiestas Fundacionales – Noche de San Juan Playa de las Canteras

(noche del 23 de junio) |

*Foundational Festivities - San Juan's Eve (Midsummer) Las Canteras Beach
(evening from 23th of June)*

Casa de Colón, Castillo de La Luz y Museo Canario |

Casa de Colón, Castillo de La Luz and Museo Canario

Relajarse en Las Canteras y El Confital |

Chilling out in Las Canteras and El Confital

Festival de Teatro, Música y Danza (julio) |

Theatre, Music and Dance Festival (July)

Festival Canarias Jazz (julio) |

Canarias Jazz y Más Festival (July)

Fiestas del Carmen (La Isleta y San Cristóbal) |

Festivities of El Carmen (Districts of La Isleta and San Cristóbal)

Fuegos de San Lorenzo (noche del 9 - 10 de agosto) |

Fireworks of San Lorenzo (evening from 9th to 10th of August)

Sendero del Guinguada (Triana - Jardín Botánico) |

Nature trail along the Guinguada Ravine (Triana - "Jardín Canario" Botanical Gardens)

Practicar surf, stand up paddle, piragüismo o snorkel |

Surfing, stand up paddle, kayaking and snorkelling

Disfrutar de la comida y las tradiciones canarias |

Enjoying Canary food and traditions

Shopping en las zonas comerciales abiertas |

Outdoor shopping areas



lpavisit.com


Las Palmas
de Gran Canaria
Ciudad de mar y culturas



MASPALOMAS COSTA CANARIA SOUL FESTIVAL



100
YEARS
MULTICENTRUM
SERIES



ORGANIZADA POR: MASPALOMAS COSTA CANARIA

Facebook.com/maspalomasfestival | Twitter @maspalomas

PLAYA DE SAN AGUSTÍN

ENTRADA LIBRE
FREE ENTRANCE **28, 29 y 30 JUL 2017** 3ª Edición



La playa de San Agustín, Maspalomas, Gran Canaria, acogerá del **28 al 30 de julio** este fantástico festival que cumple su tercer año. En esta ocasión estará dedicado a la figura del legendario **Rufus Thomas** (1917-2001). Tras el éxito de las dos anteriores, lo mejor del swing, el soul, el funk y el rhythm and blues, volverán a convertirse en los verdaderos protagonistas. Dos noches de conciertos al aire libre en el que figuras relevantes del Soul de talla internacional deleitarán a un público ávido de nuevas experiencias y sobre todo, dispuesto a disfrutar de la mejor música. También se desarrollarán talleres matutinos y sesiones de DJ, todo ello de forma gratuita.

The beach of San Agustín, Maspalomas, Gran Canaria, will host from 28 to 30 of July this fantastic festival that celebrates its third year. This time will be dedicated to the legendary figure Rufus Thomas (1917-2001). After the success of the previous two, the best of swing, soul, funk and rhythm and blues will once again become the real protagonists. Two outdoor concerts nights in which world renowned relevant figures of Soul will delight an eager audience of new experiences and especially, ready to enjoy the best music. There will also be morning workshops and DJ sessions, all for free.



El secreto mejor guardado de Gran Canaria



www.rkhotels.es

1
**RK LUZ
PLAYA SUITES**

Sagasta 66
Las Palmas de G. Canaria
Tel: 928 267 550

2
**RK HOTEL
EL CABO**

Antón Cerezo 20
35489 Agaete
Tel: 928 887 520

3
**RK HOTEL
EL CABO COTTAGE**

Cuesta de La Grama 130
35300 Santa Brígida
Tel: 928 64 13 08

4
**RK CASA VERDE
DE GUIA**

Pérez Galdos 2
35450 Sta María de Guía
Tel: 928 267 550

MALLORCA

Un destino con estrella

A destination with star

De sobre es conocida la isla de Mallorca por su turismo de sol y playa, pero además, la isla ofrece un recorrido gastronómico y cultural de lo más diverso y atractivo. Su capital se encuentra situada en la bahía de su mismo nombre y posee un precioso casco antiguo con monumentos tan interesantes como la **Catedral** (una joya del gótico orientada hacia el mar que fue construida sobre las murallas del casco antiguo de Palma y de la que quiero resaltar las esculturas de Guillermo Sagrera, las reformas que se hicieron a principio del S.XX a cargo de Antonio Gaudí y la capilla del Santísimo, obra de Miquel Barceló), **el Palacio de la Almudaina** (su nombre significa ciudadela fuera de la muralla. El actual castillo es resultado de la modificación del alcázar musulmán iniciado en

The island of Majorca is well known for its sun and beach tourism, but also the island offers a gastronomic and cultural tour extremely diverse and attractive. Its capital is located in the bay of its same name and has a beautiful old town with monuments as interesting as the **Cathedral** (a treasure of Gothic facing the sea that was built on the walls of the old town of Palma and I want to highlight the sculptures of Guillermo Sagrera, the reformation that were made at the beginning of the 20th Century by Antonio Gaudí and The chapel of the Santísimo by Miquel Barceló), the **Royal Palace of La Almudaina** (its name means a city outside the wall. The present castle is the result of the modification of the Muslim fortress started in 1281. The building is formed by a rectangular tower that housed the

1281. La edificación está formada por un torreón rectangular que albergaba el Palacio del Rey, el Palacio de la Reina, una sala denominada Tinell, la Capilla Real y los patios. Interiormente destaca la decoración de diversos tapices y mobiliario de diferentes monumentos históricos), **La Lonja** (uno de los edificios civiles más bellos de la isla. Su construcción la inició Guillem Sagrera en 1426 y tiene planta rectangular. Su interior está compuesto por una sola cubierta con bóveda de crucería apoyada en columnas helicoidales), el **Castillo de Bellver** (fortificación de estilo gótico mallorquín del S.XIV), **Es Baluard** (referente del arte contemporáneo en Baleares con obras de artistas como Cézanne, Gauguin, Picasso, Tàpies, Kiefer...) o la **Fundación Pilar y Joan Miró** (situada en un edificio obra de Rafael Moneo, los fondos del museo se componen, principalmente, de las numerosas obras que donó el propio artista, procedentes de los cuatro talleres que poseía en Mallorca. Las piezas de la colección incluyen, sobre todo, pinturas, dibujos y obra gráfica; también se conserva un importante fondo documental y en los jardines se pueden admirar algunas de las esculturas de Miró).

Visita obligada son **las Cuevas del Drach**. Situada a 68 kms de Palma de Mallorca se conocieron durante la Edad Media pero fueron exploradas en el año 1880 por M.F. Will y en 1896 por E.A. Martel, que descubrió la cueva donde se halla el lago que lleva su nombre. Entre 1922 y 1935 se acondicionó la cueva para poder ser visitada, abriendo un nuevo acceso de entrada, trazando caminos, escaleras... y sobre todo, se llevó a cabo la modernización de la iluminación eléctrica diseñada por el ingeniero Sr. Buigas. La visita dura alrededor de una hora y el recorrido es de unos 1.200 metros e incluye un concierto de música clásica y un paseo en barca a través del lago Martel. Una experiencia más que interesante y un lugar que no deberías de perderte.

Una vez termines tu visita a las Cuevas ¿qué mejor que dis-

King's Palace, the Queen's Palace, a room called Tinell, The Royal Chapel and the courtyards. Internally emphasizes the decoration of various tapestries and furniture of different historical monuments), *La Lonja* (One of the most beautiful civil buildings on the island. It was built by Guillem Sagrera in 1426. It has a rectangular floor and its interior has a single roof with a rib vault supported by helicoidal columns) *Bellver Castle* (Majorcan gothic style fortification of the 14th Century) *Es Baluard* (modern and contemporary art museum in the Balearics with works of various artists such as Cézanne, Gauguin, Picasso, Tàpies, Kiefer...) or the *Pilar and Joan Miró Foundation* (Located in a building by architect Rafael Moneo, the museum's funds are made up mainly of the numerous works donated by the artist himself from the four workshops he owned in Majorca. The pieces of the collection include, above all, paintings, drawings and graphic works. There is also an important





frutar de un restaurante de los de toda la vida, repleto de propuestas tradicionales pero con toques de autor y que podrás encontrar a tan sólo 20 minutos? Te estoy hablando de **Ca'n Aurelio** (971 816 685. Avda. Pinar, 43. Costa de los Pinos. Son Servera). Una "casa de comidas" que cuenta con una carta de lo más variada (ensaladas, sopas, arroces, pescados, mariscos, carnes...) y las mejores referencias vinícolas (Alión, Contino reserva, Pesquera crianza, Pago de Carraovejas, Torrent negre selección privada cabernet sauvignon), de Champagnes (Bollinger brut rose) o de Cavas (Juve&Camps). Al frente, Aurelio. Atesora 40 años de experiencia (13 de ellos en Sa Punta) y eso, se nota. El producto se mima al detalle, la elaboración es perfecta y las materias primas son de primer orden. Raciones generosas y precios más que razonables hacen de la experiencia algo único.

A tan variada oferta cultural y habiendo dado una pincelada gastronómica con Ca'n Aurelio, me gustaría hacerte una pregunta: ¿Sabías que en Mallorca tienen 8 restaurantes que entre todos atesoran 9 estrellas Michelin? Los más recientes en conseguirla han sido, **Adrián Quetglás y Argos** que se han unido a las de **Andreu Genestra, Es Racó d'es Teix, Marc Fosh, Es Fum, Jardín y Zaranda** – el restaurante del chef Fernando Pérez Arellano, situado en el hotel de cinco estrellas Castell Son Claret en Es Capdellà es el único que cuenta con dos estrellas Michelin-. Voy a hablarte de los que, de momento, he conocido y que espero, te abran el apetito:

collection of documents and in the gardens you can admire some of the Miro's sculptures).

A must see are the *Caves of Drach*. Located 68 kms from the island of Majorca were known during the middle Ages but were explored in 1880 by M.F. Will and in 1896 by E.A. Martel, who discovered the cave where is the lake that bears his name. Between 1922 and 1935 the cave was conditioned to be visited, opening a new entrance, tracing roads, stairs ..., and above all, it was carried out the modernization of the electric lighting designed by the engineer Mr. Buigas. The visit lasts about an hour and the tour is about 1,200 meters and includes a concert of classical music and a boat trip through Martel's Lake. An experience more than interesting and a place you should not miss.

Once you finish your visit to the Caves, What's better than to enjoy a restaurant of the lifelong, full of traditional proposals but with author touches and you will be able to find in only 20 minutes? I'm talking about *Ca'n Aurelio* (971 816685. Avda. Pinar, 43. Costa de los Pinos. Son Servera) A "house of meals" that has the most varied menu (salads, soups, rice, fish, seafood, meats...) and the best wine references (Alión, Contino Reserva, Pesquera Crianza, Pago de Carraovejas, Torrent negre private selection Cabernet sauvignon) Champagnes (Bollinger brut rose) Cava (Juve&Camps). In charge of the restaurant, Aurelio who has 40 years of experience (13 of them in Sa Punta) and you can notice that. The product is pampered in detail, the elaboration is perfect and the raw materials are top-rated. Generous portions and reasonable prices make a unique experience.

A varied cultural offer and having given a gastronomic touch with Ca'n Aurelio, I would like to ask you a question: Did you know that Majorca has 8 restaurants that among them have 9 Michelin stars? The most recent ones in obtaining it have been, *Adrián Quetglás y Argos that have joined to Andreu Genestra, Es Racó d'es Teix, Marc Fosh, Es Fum, Jardín y Zaranda* – The restaurant of chef Fernando Pérez Arellano is located in the five star hotel Castell Son Claret in Es Capdellà is the only one with two Michelin stars. I'm going to

Andreu Genestra (www.andreugenestra.com):

El chef mallorquín sorprende por su juventud pero tiene muy claro lo que quiere y cómo lo quiere. Comenzó su andadura con tan sólo 15 años pero atesora un bagaje de lo más completo. Marc Fosh, Juan Mari Arzak, Jean Louis Neichel o Ferrá Adriá han sido algunos de los “grandes” con lo que ha trabajado. En el 2011 abrió su restaurante en el Hotel Son Jaumell de Capdepera, un lugar como mucho encanto en el que desconectar del mundanal ruido y deleitarse con una auténtica experiencia gastronómica; en 2015 consiguió la ansiada Estrella Michelin y la Guía Repsol también lo ha reconocido con un Sol. El restaurante de Andreu apuesta por la verdadera gastronomía mallorquina, por la búsqueda de su esencia, reivindica el producto autóctono (cardo negro, sal D, es trenc, sobrasada, butifarra, cerveza...) o de creación propia (Vino, vermouth, aceite...) y aboga por lo natural. Su cocina está en continua evolución y sus versiones renovadas, novedosas y transgresoras de platos tradicionales desbordan personalidad, cualidad que podrás encontrar plasmada en sus dos menús degustación o en su menú gastronómico. El local es elegante, cómodo y amplio -cuenta con una fantástica terraza en la que disfrutar cuando el tiempo acompaña-, la decoración es sencilla y destacan los tonos blancos y ocres y las mantelerías de hilo que visten sus mesas. La carta de vinos es larga y está plagada de grandes

talk about the ones I've known for the moment and I hope will open your appetite:

Andreu Genestra (www.andreugenestra.com):

The Majorcan chef surprised by his youth but he is very sure about what he wants and how he wants it. He began his career with only 15 years old but possesses the most complete experience. Marc Fosh, Juan Mari Arzak, Jean Louis Neichel o Ferrá Adriá have been some of the “greats” with who he has worked. In 2011 opened his restaurant in the Hotel Son Jaumell of Capdepera, a charming place in which to break away of the madding crowd and delight with an authentic gastronomic experience; in 2015 he obtained the longed Michelin Star and the Repsol Guide also recognized it with one Sun. The restaurant of Andreu bets on the true Majorcan gastronomy, for the search of its essence, he claims the native product (black thistle, sal D, es trenc, Catalan sausage, Majorcan sausage, beer...) or self-created (wine, vermouth, oil...) and stands up for the natural. His cuisine is in continuous evolution and its renewed, novel and innovative versions of traditional dishes overflow personality, quality that you will able to find embodied in its two tasting menus or in its gastronomic menu. The place is elegant, comfortable and spacious. It has a fantastic terrace where you can enjoy if the weather is favourable. The decor is simple and stands out the white and ochre tones and the linen tablecloths that dress their tables. The wine list is long and full of great references. Its six thousand square meters of vegetable garden that watches with special attention and which supplies vegetables and vegetables is surprising.





The brand Andreu Genestra is consolidated with the Catering and the second restaurant of his property **Aromata** (www.aromatarestaurant.com) in the city of Palma de Majorca. Located in a typical Majorcan courtyard of the 16th century emphasizing its marble columns, its youthful furniture, exposed woods ceilings, its white walls and floors in which wood and stone are mix together. Its gastronomic concept is more affordable, it has

referencias. Sorprende sobremanera los seis mil metros cuadrados de huerto que vigila con especial atención y del que se abastece de verduras y hortalizas.

La marca Andreu Genestra se ve consolidada con el Catering y con el segundo restaurante de su propiedad llamado **Aromata** (www.aromata-restaurant.com) en la ciudad de Palma de Mallorca. Situado en un típico patio mallorquín de S.XVI, destacan sus columnas de mármol, su juvenil mobiliario, los techos con maderas vistas, sus paredes blancas y suelos en los que se entremezclan la madera y la piedra. Su concepto gastronómico es más asequible, cuenta con un menú de mediodía y un Menú Gourmet a precios populares para el almuerzo y 2 menús de noche, algo más elaborados, con propuestas repletas de sabor y con el toque original de Andreu.

Marc Fosh (www.marcfosh.com). Situado en el hotel Convent de la Missió del S.XVII, el restaurante dispone de tres ambientes diferenciados (patio descubierto y techado, salón interior y salón con reservado para 10 personas con techos abovedados y moqueta). Afincado en España desde 1991, en 2002 consiguió su primera estrella Michelin convirtiéndose en el primer británico en obtenerla en nuestro país. Su cocina, enfocada a potenciar el producto de calidad, destaca por su originalidad y modernidad y por sus sabores limpios y aromas profundos. La decoración es de lo más interesante: Madera y mármol en suelos, paredes que parecen obras pictóricas,

a lunchtime menu and a Gourmet Menu at reasonable prices for lunch and 2 evening menus, something more elaborate, with proposals full of flavour and with the original touch of Andreu.

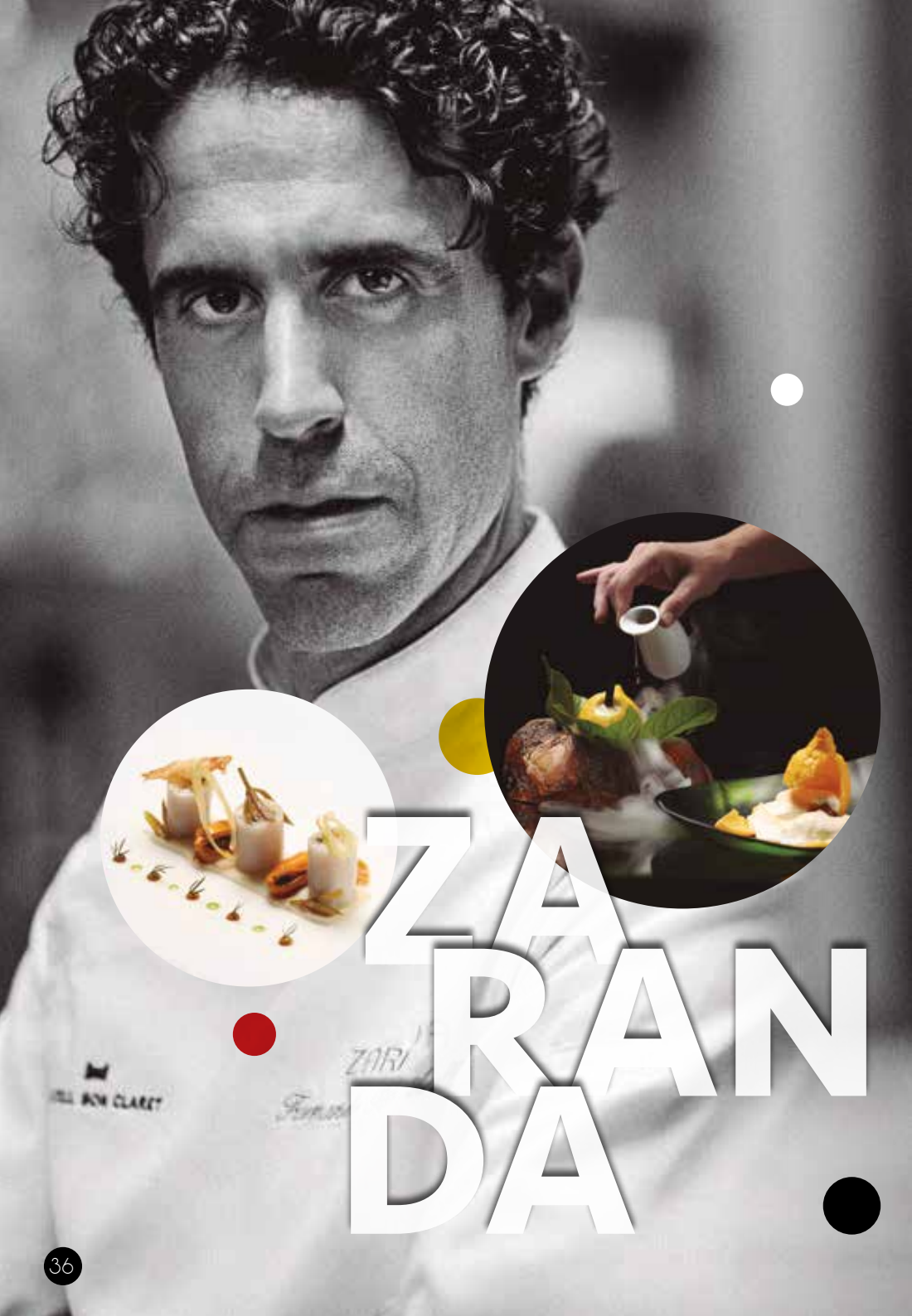
Marc Fosh (www.marcfosh.com). Located in the Hotel Convent de la Missió of the 17th Century, the restaurant has three different environments (uncovered and roofed courtyard, indoor hall and lounge with a reserved area for 10 people with vaulted ceilings and carpet). Based in Spain since 1991, in 2002 Marc become the first and only British chef to be awarded a Michelin Star in Spain. His cuisine, focused on enhancing the quality product, stands out for its originality and modernity and for its clean tastes and deep aromas. The decor is very interesting: wood and marble floors, walls that look like pictorial works, natural vegetation (orchids and palm trees) and a torrent of water that flows from the wall. The restaurant transforms itself according to day or night. At mid-day, tables are not prepared yet. They just have a table mat giving a casual touch to the space and at night, they prepare them in a more elegant way with cotton tablecloths and the lights are attenuated giving to the space more privacy and romanticism. Also the gastronomic offer differs according to the moment of the day, as much in price as in proposals. The drinks menu is highly recommended (PSI, Carmelo Rodero Reserva, Mauro, Prado Enea, Bollinger Special Cuvée, Louis Roederer cristal 2007...) but if you can, try the one that elaborates the house, a wine full of nuances, intense and spiced.

vegetación natural (orquídeas y palmeras) y un torrente de agua que fluye de la pared. El restaurante se transforma según el día o la noche. Por el mediodía las mesas no están vestidas más que con un reposa platos confiriendo un toque informal al espacio y por la noche, se visten de manera más elegante con mantelerías de algodón y las luces se atenúan confiriendo al espacio más intimidad y romanticismo. También la oferta gastronómica difiere según el momento del día, tanto en precio como en propuestas. La carta de bebidas es muy recomendable (PSI, Carmelo Rodero Reserva, Mauro, Prado Enea, Bollinger Special Cuvée, Louis Roederer cristal 2007...) pero si puedes, prueba el que elabora la casa, un vino lleno de matices, intenso y especiado.

El jardín (www.restaurantejardin.com). De la mano de Maca de Castro, apodada "la Mallorquina", el Jardín ofrece una gastronomía cuidada. Cuenta con un estrella Michelin desde la edición de 2012 y dos Soles de la guía Repsol. Desde muy joven, Maca tuvo claro que quería dedicarse a la cocina. Aprendió de chefs tan relevantes como Juan Mari y Elena Arzak o Andoni L. Aduriz. El restaurante cuenta con dos ambientes: el Bistró (carta mediterránea con elaboraciones sencillas y frescas en las que el producto es el marcado protagonista y un carácter más informal) y en la panta superior nos encontramos con la joya de la corona, el Jardín. Podrás sumergirte en los sabores de mares, campo, montañas y bosques de Mallorca de la mano de una Maca de Castro rebosante de creatividad y misterio (su menú degustación parte de una escueta lista de la compra) y cuyo savoir faire será responsable de un disfrute pleno y de una experiencia gastronómica digna de paladares sofisticados. La carta de vinos ha sido elaborada por su hermano Daniel y por el Sumiller Guillermo de Lucas. Es una carta equilibrada y diversa en la que tienen cabida las mejores referencias de la isla, pequeñas y grandes bodegas y DO, prácticamente, de todo el mundo.

El jardín (www.restaurantejardin.com). Nick-named as 'The Mallorcan woman' Maca de Castro is the chef and owner of the restaurant El Jardín which offers a fine cuisine. She has a Michelin star since the 2012 edition and two Suns of the Repsol guide. From a very young age, Maca was sure about dedicating herself to cooking. She learned from chefs as relevant as Juan Mari and Elena Arzak or Andoni L. Aduriz. The restaurant has two main rooms: el Bistró (Mediterranean menu with simple and fresh elaborations in which the product is the main protagonist and a more informal character) and on the top floor we find the jewel of the crown, El Jardín. You will be able to immerse yourself in the flavours of Majorca's seas, fields, mountains and forests with the hand of a Maca de Castro brimming with creativity and mystery (its tasting menu is a part of a short shopping list) and whose savoir faire will be in charge of a full enjoyment and a gastronomic experience worthy of sophisticated tastes. The wine list has been drawn up by his brother Daniel and by the Sommelier Guillermo de Lucas. It is a balanced and diverse menu in which are the best references of the island, small and large cellars and DO, practically, from all over the world.





ZARI RAN DA



HELL BEN CLARET

ZARI

Fine

Un viaje por la tradición

Con dos estrellas Michelin y dos Soles Repsol, Zaranda (www.zaranda.es) ofrece una experiencia gastronómica memorable a través de cualquiera de sus menús (recuerdos, experiencias o sueños). Situado en el Castell Son Claret, al frente nos encontramos a Fernando Pérez Arellano, un ingeniero de los fogones y un hombre del renacimiento. Profesional y polifacético, Fernando cuenta con un bagaje de lo más curtido y un savoir faire digno sólo de los más grandes. Sumergido de lleno en la riqueza gastronómica del archipiélago balear, construye una propuesta culinaria mimada en la que la perfecta conjunción de técnica y dominio de las materias primas queda patente en cada una de sus creaciones. Un viaje gastronómico divertido y exótico que homenajea a las diferentes culturas que pasaron por la isla.

La carta de vinos contempla 170 referencias, nacionales (Rioja, Priorat, Méntrida, Toro...) e internacionales (Hungria, Alemania, Chile...), una cuidada selección en la que no faltan Champagnes, Cavas, Olorosos o Palo Cortado, entre otros.

Nada sería lo mismo sin Itziar Rodríguez. Ella es la encargada de la sala y la responsable de que todo salga a pedir de boca. Perfecta anfitriona, atiende a los comensales con gran profesionalidad, calidez y cariño.

El local es amplio y elegante; suelos de mármol, espaciosa mesa se visten con mantelerías de lino, paredes que son escenario básico para unas lámparas que simulan papel arrugado y ventanales a través de los que puedes observar a Fernando a pleno rendimiento, son algunos de los detalles decorativos de un restaurante en el que nada se ha dejado al azar.

Viaja por la tradición de la mano de un grande, Fernando Pérez Arellano, y ZARANDA.

A journey through tradition

With two Michelin stars and two Repsol suns, Zaranda (www.zaranda.es) offers a memorable gastronomic experience through any of its menus (memories, experiences or dreams). Located in the Castell Son Claret, in charge of we discover Fernando Pérez Arellano, a revolution of the stoves and a man of the Renaissance. Professional and versatile, Fernando has a hardened baggage and a savoir faire worthy of the greatest. Fully immersed in the gastronomic wealth of the Balearic archipelago, he constructs a pampered culinary proposal in which the perfect combination of technique and mastery of raw materials is evident in each of his creations. A funny and exotic gastronomic journey that honours the different cultures that passed through the island.

The wine list includes 170 references, national (Rioja, Priorat, Méntrida, Toro...) and international (Hungary, Germany, Chile...), a careful selection in which there are no shortages of Champagnes, Cavas, Olorosos or Palo Cortado, among others.

Nothing would be the same without Itziar Rodríguez. She is the person in charge of the dining room and the responsible for everything to come out perfect. She is an outstanding host who looks after you with personal attention, professionalism, warmth and affection.

An elegant and spacious place; marble floors, spacious tables are covered with linen tablecloths, walls that are a basic stage for lamps that simulate crumpled paper and windows through which you can observe Fernando at full capacity, are some of the decorative details of a restaurant in which nothing has been left to chance.

Travel by the tradition from the hand of the one and only, Fernando Pérez Arellano, y ZARANDA.

GRAN MELIÁ DE MAR

Déjate acariciar por la brisa

*Let yourself be caressed
by the breeze*

Situado en una pequeña cala en la zona residencial de Illetas es uno de los hoteles más emblemáticos de la cadena Meliá. Construido en 1964 y recientemente renovado por Alvaro Sans, está considerado un destacado ejemplo de la arquitectura moderna. Se encuentra rodeado por 14000 m2 y dispone de una pequeña cala de aguas cristalinas.

El **Gran Meliá de Mar** tiene 5 estrellas y es un Solo adultos (a partir de 15 años) y es miembro del exclusivo grupo The Leading Hotels of the World. Dispone de 142 habitaciones y suites, de estilo contemporáneo, elegante diseño y líneas sencillas y todas ellas con terraza y espectaculares vistas al mar, lo que supone un placer para los sentidos y una experiencia única. Sus pasillos se convierten en auténticas salas de exposición con lámparas cilíndricas compuestas por cuadros originales de diferentes artistas noveles que invaden los

Located in a small cove in the residential area of Illetas is one of the most emblematic hotels of the Meliá chain. Built in 1964 and recently renovated by Alvaro Sans, it is considered a prominent example of modern architecture. It is surrounded by 14000 m2 and has a small cove with crystal clear waters.



espacios con su energía. Cada elemento ha sido diseñado para ofrecer una experiencia única y cuenta con 2 piscinas exteriores, una Sky Pool y una principal junto al mar además de una zona exclusiva de Bali beds y solárium junto al mar. La pasión por la exclusividad que se respira en cada detalle de **Gran Meliá de Mar** alcanza su expresión más sublime en **RedLevel**: el lujo dentro del lujo (VIP Check-in, Máquina de café Nespresso con capsulas gratis y sin límite, acceso gratuito a la zona de aguas del SPA by Clarins, servicio de aperitivos y bebidas de 18h a 20h, entre otras atenciones exclusivas).

La **gastronomía** ocupa un lugar relevante en el **Gran Meliá de Mar**. De la mano de Marga Coll, prestigiosa chef mallorquina, nos encontramos con **Arrels by Marga Coll**. Cocina tradicional con toques de autor, ingredientes autóctonos de gran calidad, producto de mercado y creaciones para descubrir los sabores más clásicos de la isla con un delicioso desayuno servido de 5 platos o una cena de degustación en la terraza del hotel con vistas fabulosas y con un servicio impecable.

The Gran Meliá de Mar is a 5 star adults-only hotel (from 15 years old) and is a member of the exclusive Leading Hotels of the World. It has 142 rooms and suites, contemporary style, elegant design and simple lines, all of them with terrace and spectacular sea views, which is a pleasure for the senses and a unique experience. Its corridors are converted into authentic exhibition rooms with cylindrical lamps composed of original paintings by different new artists that invade the spaces with their energy. Each element has been designed to offer a unique experience and has 2 outdoor pools, the Sky Pool and a main pool overlooking the sea plus an exclusive area of Bali beds and solarium alongside the sea. The passion for exclusivity in every detail of **Gran Meliá de Mar** reaches its most sublime expression in **RedLevel**: luxury within luxury (VIP Check-in, Nespresso coffee machine with free and unlimited capsules, free access to the water area of the SPA by Clarins, snacks and drinks from 18h to 20h, among other exclusive services).

Gastronomy occupies an important place in the **Gran Meliá de Mar**. By the hand of



Si el tiempo acompaña, lo mejor es disfrutar del sol en la piscina y de la oferta culinaria que ofrece **Bardot, Food & Drinks by the Pool**: Una experiencia de lujo con los mejores ingredientes: pescado y marisco fresco, arroces, ostras, caviar, etc. Pero, si lo que quieres es disfrutar de un aperitivo y de una oferta mediterránea basada en tapas creativas, mirando el Mediterráneo, inspirada en los glamurosos veranos de los 50 y 60, mientras escuchas música de jazz o prefieres disfrutar de un cóctel o de una copa tras la cena, qué mejor que **Amaro Lobby Bar and Lounge**.

Y, tras una larga jornada, ¿por qué no relajarte en el **SPA By Clarins?** un lujoso espacio wellness dedicado por completo a la salud y la belleza que le permitirá disfrutar de experiencias sensoriales cuyos beneficios notará en su piel y en lo más profundo de su interior.



Marga Coll, a prestigious Majorcan chef, we meet **Arrels**. Traditional cuisine with author touches, high quality local ingredients, market product and creations to discover the most classic flavours of the island with a delicious breakfast served with 5 courses or a tasting dinner on the terrace of the hotel with fabulous views and impeccable service.

If the weather permits, the best option is to enjoy the sun by the pool and its culinary offer **Bardot, Food & Drinks by the Pool**: A luxury experience with the best ingredients: fresh fish and seafood, rice dishes, oysters, caviar, etc. But if you want to enjoy an aperitif and a Mediterranean offer based on creative tapas, looking at the Mediterranean sea, inspired by the glamorous summers of the 50s and 60s, while listening jazz music or prefer to enjoy a cocktail or an after dinner drink, what's better than **Amaro Lobby Bar and Lounge**.

And, after a long day, why not relax at the **SPA By Clarins?** A luxurious wellness area dedicated entirely to health and beauty that will allow you to enjoy sensory experiences whose benefits you will perceive in your skin and deep inside.



Paseo de las Illetas, 7. 07181, Calvià, Mallorca
Tfno (34) 971 402 511 - www.melia.com

Teatro de la Luz Philips

GRAN VÍA



Zurich · Folies Bergere de París...
¡ La tentación llega a España !

Karibou Production
Pelsas Producciones
Gregory Krue
presentan:



Ohlala

SEXY - CRAZY - ARTISTIC

El cabaret del que todo el mundo habla
Desde el 6 de abril



**Maestra de ceremonias
EMY SOTOMAYOR**

KARIBOU
PRODUCTIONS



BARCELONA
TEATRO DE LA LUZ PHILIPS

AirEuropa



Teatro de la Luz
Producciones

PHILIPS

ticketmaster

RAMA
TEATRO

ticketea

entradas

902 400 222

entradas

entradas

DESDE EL
20
DE ABRIL

teatrolatina

entradas: www.teatrolatina.es

Pentación y focus presentan

Lolita Luis
flores Mottola

Prefiero
que seamos
amigos
de Laurent Ruquier



Dirección
**Tamzin
Townsend**

Escenografía Ricardo Sánchez Cuenda
Iluminación Felipe Ramos
Vestuario Gabriela Salaberni
Productor Jesús Cimarro

SE2
Radio
MADRID

SE2 NEO

480

MUTACA

4 COPES

Twitter

Facebook

Instagram

Guadalajara en primavera, disfrútala

© Carlos Valle Torres



Guadalajara in Springtime, enjoy it

Guadalajara se abre al viajero deseosa de dar a conocer su singular y excepcional legado histórico, reflejo fiel de la importancia alcanzada como ciudad de Castilla y lugar de residencia de grandes familias nobiliarias. Por su cercanía a Madrid, sus excelentes comunicaciones y su dinámica vida cultural, es también ideal para disfrutarla con las variadas propuestas turísticas y de ocio que ofrece a lo largo de todo el año. La gastronomía es también un excelente reclamo para visitar la ciudad y disfrutar de una amplia selección de propuestas culinarias para todos los gustos.

Guadalajara is open to the traveller wishing to make known its unique and exceptional historical legacy, a faithful reflection of the importance achieved as a city of Castile and a place of residence of large noble families. Because of its proximity to Madrid, its excellent communications and dynamic cultural life, is also ideal to enjoy it with the assorted tourist and leisure proposals offered throughout the year. The gastronomy is also an excellent enticement to visit the city and enjoy of its wide selection of culinary proposals for all tastes.

Oficina de Gestión Turística Municipal / *Tourism Management Municipal Office*
Glorieta de la Aviación Militar Española, s/n - Tfno: 949 887 099
www.guadalajara.es - turismo@aytoguadalajara.es

GASTRONOMÍA

A LA ÚLTIMA

Por Begoña A. Novillo

PIÙ DI PRIMA

Regresa al panorama gastronómico madrileño, ahora en el Bº de Salamanca, un clásico de la capital, pero con unos precios más asequibles que su predecesor. La decoración es elegante y clásica y el local dispone de dos zonas, una de barra a la entradas y la zona interior dedicada al restaurante. Al frente de los fogones el italiano Stefano Franzì, nos propone una oferta no muy larga pero sí deliciosa. Con un aire renovado pero con la calidad de siempre, Più di Prima apuesta por el producto de temporada cuidado al máximo y una estética novedosa. La pasta -elaborada a mano con harina italiana- predomina en la carta (*ravioli, tortelli, lasagna, penne-
tte, pappardelle*) y se complementa a la perfección con las carnes (*Steak tartar* de ternera picada a mano y preparado en la mesa al gusto). En su zona canalla podrás disfrutar de buena música en directo (viernes y sábados) mientras cenas a la carta.

C/ de Marqués de Zafra, 5
Tel: 91 765 01 83
restaurantepiuidiprima.com



RARO RARE

Cuando uno entra en Raro Rare sabe que algo “diferente” está a punto de ocurrir. La decoración, moderna y actual sorprende, en un local no muy grande pero sí muy coqueto y repleto de “objetos raros” donde la madera, el mármol y el mimbre, conviven a partes iguales y donde la vajilla de “la abuela” es secundaria de lujo; pero lo que más emociona en Raro Rare es encontrar propuestas de lo más vanguardistas, únicas e incluso extravagantes, a la par que deliciosas. Una carta con producto de mercado en la que los platos más exitosos perduran y el resto rotan con frecuencia. Una carta imaginativa e innovadora en la que los aderezos (mojo rojo, ponzu o salsa de ostras) juegan un papel fundamental. La carta de vinos es poco arriesgada pero la relación calidad/precio es de lo más interesante.

C/ Barceló, 5
Tel: 682 050 304
rarorare.com



SUGARCANE RESTAURANTE & WETBAR

Situado en el B° de Salamanca y tras tres meses desde su apertura, Sugarcane está dando que hablar. A una decoración en la que el sofisticado papel antiguo adamsado cobra relevancia y comparte protagonismo con las lámparas de ganchillo, sofás entelados, mesas de madera y metal, grandes cristalerías, suelos de madera combinada con tiles antiguos y microcemento a modo de alfombras para enmarcar y hacer destacar los diferentes rincones, se le suma una gastronomía de lo más variopinta que te sumerge en un viaje alrededor del mundo (Brasil, Argentina, Tailandia, Japón, EEUU...). Un viaje gastronómico digno de paladares aventureros con propuestas tan interesantes como: *el cañón de vaca brasileña cocinada a baja temperatura, empanadas argentinas con solomillo de vaca cortado a cuchillo, los tequeños venezolanos con salsa de Chipotle azul* y como punto dulce, *la sartencita de cookies*. Cocina "non stop" de lunes a domingo y posibilidad de disfrutar de un afterwork o de una noche de copas con los amigos hasta altas horas los fines de semana.

C/ Diego de León, 7
Tel. 91 055 05 35
sugarcanemadrid.com



RESTAURANTE JARDÍN DE RECOLETOS

Situado en el hotel del mismo nombre (reformado en 2013) y situado a pocos pasos del Retiro, la Puerta de Alcalá y la Biblioteca Nacional de Madrid, dispone de 43 habitaciones y zona gastronómica con dos ambientes en el que el restaurante cuenta con un maravilloso jardín exterior con abundante vegetación y acondicionado los 365 días del año en el que poder disfrutar de una carta tradicional mediterránea cuidada y esmerada (rabo de toro -en caldereta o en dos texturas-, Hamburguesa de Wagyu en mollete andaluz o Tataki o Tartar de atún rojo de Almadraba, entre otras succulentas propuestas), bajo la atenta mirada del personal que está pendiente del más mínimo detalle. De lunes a sábados y por tan sólo 30€ puedes disfrutar de un Menú ejecutivo en un entorno tranquilo. Además, te recomendamos pruebes sus recién inauguradas cartas de Gin Tónicos y Cócteles, con las mejores marcas tanto nacionales como internacionales.

C/ Gil de Santivañes, 6
Tel: 91 781 16 09
recoletos-hotel.com



RANDOM

Cómo me sorprendió este nuevo concepto culinario y de ocio que es Random. A su original e imponente diseño (Madrid in Love) que impacta según traspasas el umbral, se le suma una cocina de mercado renovada, de calidad y saber hacer. Sus propuestas de corte internacional con reminiscencias de la cocina francesa, nipona, escandinava o peruana y los sabores cuyas experiencias en boca son irrepetibles, no te dejarán indiferente. La nueva carta propone *Atún marinado o Ceviche Nikkei, pescados de "Raza" como el Rodaballo al vapor de té verde con salsa de curry amarillo y pak choi o carnes como el Bulgogi con ensalada picante de trigo tierno y fruta*. Tres espacios diferenciados (*Restaurante, Terraza y Anónimo Club*) te ofrecen la posibilidad de: disfrutar de una excelente propuesta gastronómica, saborear un "trago" (champagne, cócteles de autor, copas y combinados premium) o degustar tapas gourmet (Caviar y Ostras), en un ambiente sofisticado y rodeado de gente guapa. Lugar de moda imprescindible en tu agenda.

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

GALLEGO

Tras dos generaciones, El Gallego sigue con la misma filosofía de siempre: cocina basada en una excelente materia prima compuesta por las mejores carnes, pescados, mariscos y verduras del país que conjugan a la perfección con una elaboración tradicional con toques vanguardistas y un servicio cuidado y eficiente. Puedes disfrutar en los servicios de cenas de un 40% de descuento gracias a Tripadvisor o El Tenedor. Comer el mejor pulpo, el mejor marisco, el mejor chuletón o come, en definitiva, lo que quieras, da igual, lo que pidas en Restaurante Gallego, no te defraudará. Dispones de carta para el restaurante y carta de picoteo -castizo/gallego para disfrutar en la barra y una estupenda terraza acondicionada para todo el año.

C/ San Modesto, 44
Tel: 91 729 11 08
restaurantegallego.es





QUEEN BURGER GOURMET

Desde 1989 ofrecen probablemente, las mejores hamburguesas de la capital. Locales modernos en los que la maderas del suelo y el mobiliario cobran principal protagonismo junto a una carta variada repleta de sabor. El Pollo, Pescado o Carnes seleccionadas (ternera, buey, cordero, lomo bajo de vaca madurada o aguja de wagyu) con Certificado ibérico de Calidad, son algunos de los ingredientes de primera que en Queen Burger Gourmet utilizan para su elaboración ya sea a la brasa, montadas en pan casero de hamburguesa americano o pan de cristal. Todas ellas van acompañadas de patatas fritas caseras cortadas en el mismo día y no tienen aditivos, conservantes ni colorantes. Hamburguesas del todo naturales, frescas y con calidad garantizada. Cocina continuada de 11h a 2h. Dispone de terraza. ¿quieres disfrutar de un verdadero viaje por EEUU?

C/ San Modesto, 34

Tel: 91 358 0542

C/ Castiello de Jaca, 14

Tel: 91 125 5992

queenburgergourmet.com

LUZ DE LUNA BY ABRAHAM GARCÍA

La nueva propuesta de Abraham García nos ofrece una fusión perfecta entre sabores mejicanos y mediterráneos a precios asequibles. Cocina mestiza en un local que recuerda a una cantina mejicana contemporánea, amplia y luminosa en la que poder disfrutar, bien en la zona de barra o bien en la zona de restaurante, de propuestas únicas que el afamado chef ha creado y en las que se dan la mano dos países para fusionar las raíces de ambos. Como dice el propio Abraham "un viaje sin escalas a los sabores Méjico", un encuentro multicultural de sabores para gente atrevida y deseosa de vivir nuevas experiencias gastronómicas. ¿Te atreves?

C/ General Pardiñas, 34

Tel: 91 340 7009

luzdelunarestaurante.com





CANDELI

Desde hace un tiempo la calle Ponzano se ha convertido en un destino gastronómico casi de obligado cumplimiento. Son muchos los locales que han surgido a lo largo y ancho de dicha calle, pero no todos cuentan con la solvencia suficiente. Todo lo contrario podría decir de Candeli. Los hermanos Rivera (Alberto y Francisco) han crecido y se han formado en el mundo gastronómico (les viene de familia) y han apostado por la calidad y el producto, como no puede ser de otra manera y por una elaboración de los más trabajada en la que la parrilla juega un papel protagonista; en definitiva, su leit motiv es atraer a esta ruta a paladares exigentes. El local cuenta con tres zonas diferenciadas (zona de mesas altas, comedor con mesas bajas y ambiente distendido y, un comedor interior ideal para comidas y cenas de negocio) y una carta de vinos llena de referencias de lo más interesantes y a precios adecuados para fomentar la cultura vinícola. ¿Qué esperas para viajar sin salir de Madrid?

C/ Ponzano, 47
Tel: 91 737 70 86
restaurantecandeli.com

ZARRACIN

Si te gusta la cocina vasco navarra, este es tu restaurante. Su cocina tradicional, renovada, moderna a la par que vanguardista, está dispuesta a aprobar con nota. Los pescados salvajes con la mejor calidad o sus carnes a la brasa, seleccionadas y maduradas en el propio local, son referencias indiscutibles a la hora de hablar de Zarracin. Producto de calidad y platos de siempre pero con aires de actualidad, raciones generosas y sorpresa como el volcán de chocolate, harán de tu experiencia culinaria algo único. Dispone de tres zonas: *The corner* -para degustar destilados y cócteles-, *la Barra* -dedicada a los aperitivos, tapas y buen vino-, o *el Restaurante* -carta más elaborada y un servicio más exclusivo-. Su decoración juega un papel clave, ya que lo tradicional y lo rústico se ha tratado con cierto aire elegante que convierte el entorno un lugar único para disfrutar de una gran experiencia gastronómica. Su carta de vinos ha sido mimada y dispone de referencias de lo más variadas en precios y D.O.

C/ San Bernardo, 106
Tel: 91 140 96 43
zarracin.es





LA BARRA DE PELOTARI

Acaba de cumplir dos años y es un referente en Las Tablas. Numeroso público de la zona visita este amplio local, decorado de manera vanguardista y actual, con varias zonas diferenciadas y una cocina vista tan de moda, en las que predomina la madera y el hierro; su propuesta gastronómica es una cocina vasca de lo más innovadora en la que se conjugan recetas de las de toda la vida con platos más novedosos. Proximidad, estacionalidad y calidad funcionan en la misma proporción a la hora de diseñar recetas como la *brandada de bacalao*, el *pastel de puerros*, los *pimientos del piquillo rellenos de bacalao*, las *kokotxas de bacalao a la romana* o un excelente *Atún salvaje de Almadra de Gadir*, sin olvidar las carnes y los pescados de mercado. En el exterior y ahora que llega el buen tiempo disponen de una agradable terraza y de un Menú del día a 12,50€. La barra de Pelotari abre todos los días de la semana en horario ininterrumpido.

C/ Palas de Rey, 38
Te: 91 427 02 17
labarradepelotari.com

PATO LAQUEADO DE PEKIN

Un local vanguardista y selecto a la que par que agradable en el que la protagonista es la Alta Gastronomía China. Aunque su plato estrella da nombre al restaurante, las diferentes propuestas que ofrecen (*Bogavante al estilo imperial*, *Lubina al emperador...*) destilan un saber hacer que garantiza una gastronomía tradicional e imaginativa digna del paladar más exquisito y "real" con aromas de la antigua China. Cocina de lo más saludable, elaborada con recetas transmitidas desde hace generaciones y cuidada hasta el más mínimo detalle que nos da la oportunidad de conocer una de las gastronomías más antiguas del mundo. Lo mejor de China lo encontrarás en este fantástico restaurante.

C/ San Benito, 3
Te: 91 314 59 95
patolaqueadodepekin.es



Viridiana

Ese oscuro objeto de deseo

Traspassar el umbral de Viridiana es entrar en el mundo de Abraham García. Un mundo de lo más especial en el que Buñuel ocupa un lugar preferente y en el que sentirse como Silvia Pinal o Catherine Deneuve forma parte del plan. Considerado uno de los 10 mejores bistrots del mundo por el Herald Tribune, casi 40 años después, Abraham sigue con el mismo espíritu juvenil y discoloro. Conversador infatigable, ingenioso y con un carácter arrollador, ha sido pionero en España de la cocina multicultural y su creatividad queda plasmada en cada uno de sus platos. Su **cocina** de autor sorprende por su marcada impronta, es sabrosa y rotunda y se basa en un gran producto seleccionado a diario por Abraham y que condiciona las propuestas sugeridas del chef. Aunque su cocina es moderna, elaborada y de lo más creativa, el sabor es el principal protagonista y no existen estridencias superfluas. Es amante





incondicional de las legumbres a las que adora y mimas sobremanera y un buscador incansable de propuestas únicas que impresionen al comensal más avezado. Sus ya clásicos Huevos de corral en sartén sobre Mousse de hongos y trufa fresca son algo único y exclusivo, rebosan sabor y matices y son un manjar de obligado cumplimiento.

El **local** cuenta con dos espacios decorados de manera elegante y donde el guiño a Buñuel es constante. De lo más originales son sus aseos simulando un camerino. La carta de **vinos** es larga, como es normal en un restaurante de la talla de Viridiana y cuenta con referencias nacionales e internacionales, espumosos...por lo que te recomiendo te dejes asesorar.

Pero un buen restaurante que se precie ha de tener un **servicio** de sala impecable y en Viridiana no puede ser de otra manera. Atención superlativa y dedicación plena para que disfrutes al máximo de una experiencia gastronómica sobresaliente.

Viridiana es un referente único en la capital y si no lo conoces, debería de ser tu próximo objeto de deseo. ¿no crees?

C/ Juan de Mena, 14
restauranteviridiana.com

+34 915 31 10 39

+34 915 23 44 78

+34 915 31 52 22

No cierra. Aparcacoches.

MEJOR
ESPECTÁCULO
DEL AÑO
EL PAÍS

11 PREMIOS
BROADWAY
WORLD

FOTOGRAMAS
DE PLATA

PREMIOS
DEL TEATRO
MUSICAL

La LLA MA DA

UN MUSICAL ESCRITO
Y DIRIGIDO POR
JAVIER AMBROSSI
Y JAVIER CALVO

3 AÑOS EN
CARTEL

MÁS DE
150.000
ESPECTADORES

CAFÉ DE ORIENTE

— Plaza de Oriente, 2 · Tel: 91 541 39 74 · www.cafedeoriente.es —



Cuando llegas al Café de Oriente, algo único sucede. Quizás sea por su emplazamiento frente al Palacio Real o quizás sean los casi cuatro siglos de historia que atesoran sus paredes. Lo que está claro, es que el Café de Oriente sorprende sobremedida por su magnífica gastronomía. Inaugurado en 1983, su decoración evoca el S.XVII y parte del interior del café se encuentra donde estaba ubicado el Convento de San Gil. Reformado hace un año, el resultado ha sido un local más luminoso y espacioso, donde el ladrillo ha sido remozado en tonos crudos y el suelo conjuga a la perfección madera y mármol. Las mesas se visten con caminos de hilo y servilletas a juego. Dispone de un salón amplio y acogedor con un rincón con chimenea, que resulta de lo más hogareño, y cuatro reservados (el Salón de la abuela, el Salón del Rey, el Salón de San Gil y el Salón de Chinchón). La parte gastronómica -que se completa con una carta Kosher- corre a cargo de Roberto Hierro que otorga su impronta a toda su cocina elaborando recetas clásicas repletas de calidad y buen

producto pero con un toque renovado de lo más interesante. Una oferta culinaria donde el producto es el gran protagonista y en que la mano acertada de Roberto se impone para ofrecer al comensal una experiencia completa. La carta de vinos es bastante amplia, tiene multitud de referencias -Priorat, Montsant, La Mancha e incluso vinos de Israel- y precios aptos para todos los bolsillos, por lo que te aconsejo te dejes asesorar por el sumiller. El servicio de sala es atento y eficiente y está pendiente en todo momento del comensal. Nada se deja al azar, sino todo lo contrario, cuidar el mínimo detalle forma parte de la filosofía del Café de Oriente desde sus comienzos. Te recomiendo visites su web con frecuencia para descubrir sus Menús especiales (Día de los enamorados, Día del padre, Beer sensations...). Ahora que el tiempo acompaña, te invito a conocer su estupenda terraza, en la que puedes disfrutar del entorno único y especial del Madrid de los Austrias.

¿Te apetece la experiencia?

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

ZENIT


— LA REALIDAD A SU MEDIDA —

Compra tu entrada en:

TAQUILLA: 91 593 40 05

GRUPOS: 91 435 68 35

TEATROAMAYA.COM

entradas.com 

902 400 222 

www.wandaespana.com










DEL 10 AL 25 DE MAYO

teatroamaya.com

JOGLARS



COLABORA
CDN

SCAR

TEATRO

Restaurante Asador Real



ESPECIALIDADES

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

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

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



Jamón Ibérico de Bellota Reserva



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



SOMOS RESTAURANTE Y GARRA BAR



El restaurante **SOMOS** se sitúa en la segunda planta del hotel Barceló Torre de Madrid. Sorprende por la decoración moderna y diferente que Jaime Hayón ha creado y que no deja indiferente a nadie por su colorido (rojos y verdes), recurrentes espejos, amplios ventanales con increíbles vistas a la Gran Vía y la Plaza de España, pero sobre todo, por su originalidad y falta de convencionalismos. Las mesas se presentan desnudas (algo cada vez más habitual) y la vajilla es de lo más vintage, un claro contraste con la moderna decoración. La propuesta dual se adapta al día y también a la noche (*'Somos Day'* & *'Somos Night'*), siendo la carta de *día* más tradicional, se presenta como si de un archivador se tratara simulando cierto aire de "oficina" e invitando al disfrute de la sobremesa; la de *noche*, es más ligera y vanguardista y la viera, el ceviche o el atún se entremezclan con otras propuestas de lo más innovadoras que se renuevan cada temporada. En su carta encontramos platos tan interesantes como el *Carpaccio templado de manitas y navajas marinadas*, *lubina salvaje con carbón de puerros* o *guiso de alubia blanca con pato a*

mediodía o *el Aguachile de vieira, carrillera de cerdo ibérica teriyaki, de noche*. Para terminar, ¿qué mejor que disfrutar de postres deliciosos con excelente presentación?

Junto al Lobby del hotel nos encontramos el ultrachic bar **GARRA**. Un diseño imponente y moderno da paso a una carta reducida y muy cuidada, por si prefieres más el picoteo (ostros o jamón ibérico entre otros) que una cena al uso, pero, si tu elección ha sido **SOMOS**, tras la comida o cena, disfruta de un fantástico cóctel creado por Doru Timoce junto a las mejores etiquetas de vinos, cavas y champagne a nivel mundial y, todo ello, amenizado por sesiones de música en directo los viernes y Dj los sábados noche.

SomosGarra será referente en la capital no tardando mucho. ¿te lo vas a perder?

Hotel Barceló Torre de Madrid.
Plaza de España, 18.
91 524 23 99
www.somogarra.es

Dudua Palacio

RESTAURANTE



DUDUA PALACIO

Cocina Vintage con un toque de vanguardia en el que sus magnificas carnes de Ávila, su brandada de Bacalao, sus patatas revolconas o sus excelentes pescados, le convierten en un destino de lo más recomendable para los amantes de la buena cocina abulense.

DUDUA PALACIO

Vintage cuisine with a touch of art in which its great steaks of Avila, its cod brandade, its "revolconas" potatoes or its excellent fish, make it a destination of the most recommended for lovers of fine Avila cuisine.

Cuesta de San Vicente, 2



Plaza España - Líneas: 3-10 Plano: (E18)

Tel.: 91 541 79 51 - Fax: 91 542 13 87

28008 Madrid - Parking Gratuito

Restaurante

El Labriego



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

El Labriego

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

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

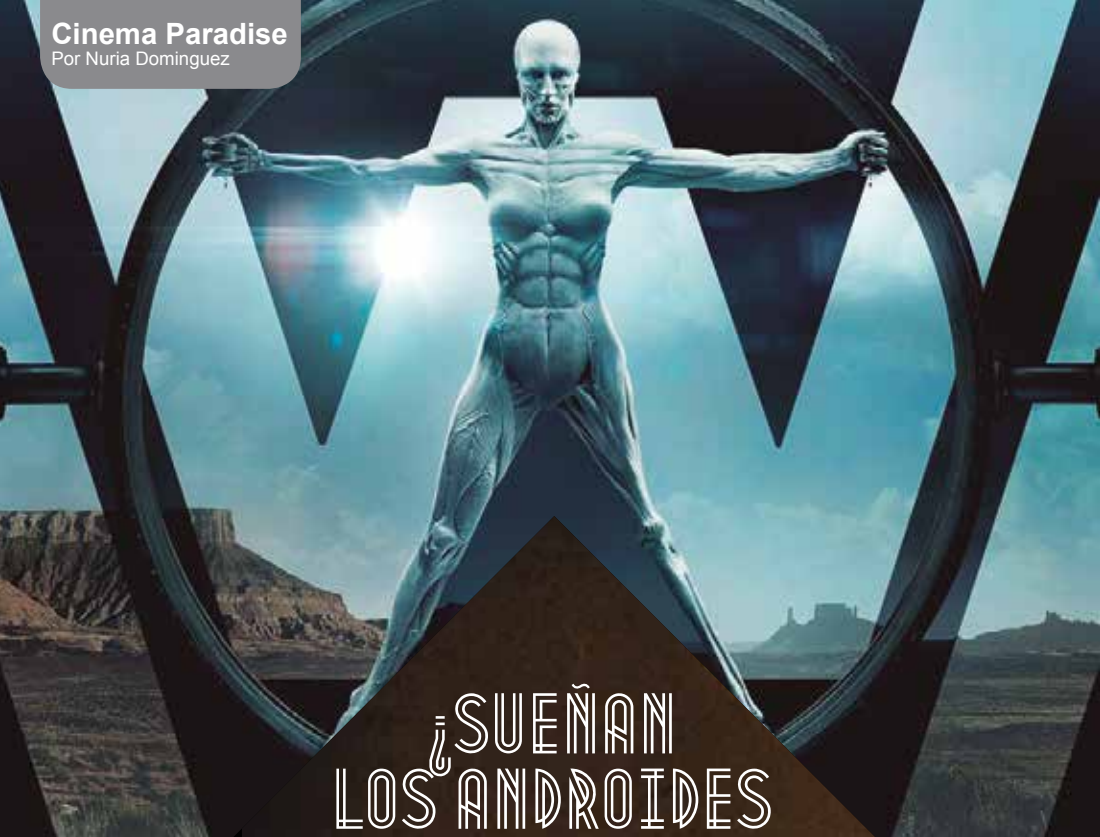
C/ Veneras, 4 - 28013 Madrid



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

Tels. 91 541 91 78 / 91 559 24 07

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



¿SUEÑAN LOS ANDROIDES CON UN FUTURO MEJOR?

1,7 millones. Ese es el número de robots que hay en todo el mundo, y esta cifra solo puede aumentar. De ahí que el Parlamento quiera un arsenal jurídico sobre su creación, uso e incluso 'muerte'. Los legisladores europeos han propuesto que los robots estén equipados con botones de emergencia para evitar que causen daños excesivos; también han sugerido que estas máquinas sean aseguradas e incluso que se les haga pagar impuestos. No es una broma, es el futuro. Parece mentira pero Asimov dio en el clavo. Un robot no debe hacer daño a un ser humano o, por omisión, dejar que se lastime. Un robot debe obedecer las ór-

denes impartidas y a la vez proteger su propia existencia. Habrá quien piense que es precipitado pero tal vez el mejor gesto de inteligencia no-artificial que podamos tener sea marcar los límites de esta tecnología antes de que llegue la llamada "singularidad". Porque cuando llegue ese momento y un robot pueda pensar por sí mismo, no imitar el pensamiento humano; tener consciencia y emitir juicios sobre su propia existencia... Ya será demasiado tarde. Al menos para el robot.

Westworld, la ambiciosa serie de HBO, prometía reflexionar con profundidad existencial y múltiples lecturas sobre el tema,

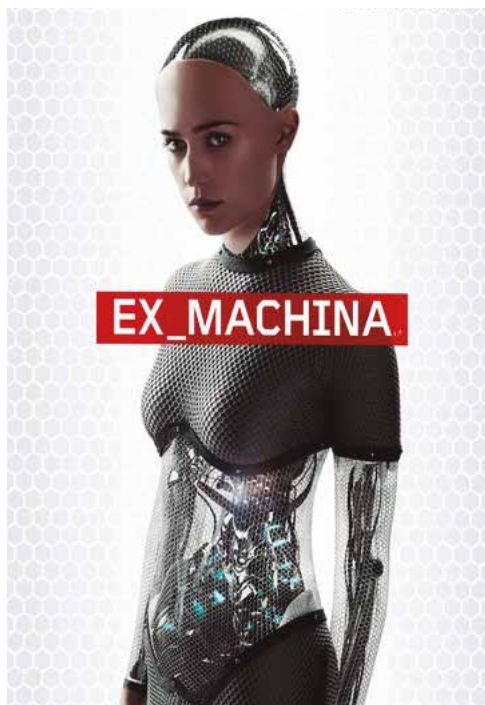
pero ha resultado una obra que, aunque estimulante a ratos, ha abusado de una afectada complejidad y una narrativa por momentos enrevesada y otras veces demasiado explicativa. El argumento es conocido: un parque de atracciones futurista que recrea el lejano oeste y cuyos androides no sienten ni padecen, para que así los visitantes puedan abusar de ellos sin cortapisas. Llegados a este punto, hasta el más tonto imagina que alguno de los robots tomará conciencia de la situación, luchará por acabar con su trágico destino y terminará matando a un ser humano. Pero más allá del despliegue de producción y de un software muy evolucionado, *Westworld* no dice nada nuevo sobre la inteligencia artificial o la sociedad del espectáculo que no hayan dicho ya Philip K. Dick o el propio Michael Crichton en *Almas de metal*, la película de 1973 en la que la serie se basa. Ni siquiera mi amado Ed Harris luce tan bien de negro como lo hacía Yul Brynner.



Desde *Blade Runner* (Ridley Scott, 1982), hemos visto tantos ejemplos de series o películas que han tratado el asunto de la inteligencia artificial con muchísima más habilidad que *Westworld* termina pareciendo algo obsoleto. “Más humanos que los humanos” eran los Nexus 6. Los replicantes, fabricados por Tyrell Corporation para ser esclavos, fueron declarados ilegales en el planeta Tierra tras un sangrien-

to motín ocurrido en Marte. Al enterarse de la escasa duración de su vida, sólo cuatro años, van a reclamar a su creador tiempo, más tiempo, algo imposible dado el procedimiento que se llevó a cabo para diseñarlos. Roy Batty es ilegal por parecerse demasiado a un humano. Corre el peligro de convertirse en uno a ojos de los demás. Menos mal que hay policías especiales encargados de perseguir y acabar con estos productos mecánicos tan peligrosos. Pero ¿Qué nos imprime humanidad? Es nuestro aspecto, es nuestra capacidad física para sentir, es nuestra creatividad, nuestros sueños o nuestros recuerdos... O nada de eso... Cuando el replicante Roy le salva la vida a Rick Deckard lo hace demostrando quién de los dos es más humano. Espera, ¿es Deckard humano?

El *Blade Runner* hacía una compleja variante del famoso test de Turing interrogando al replicante para evaluar no sólo la inteligencia sino su capacidad de res-



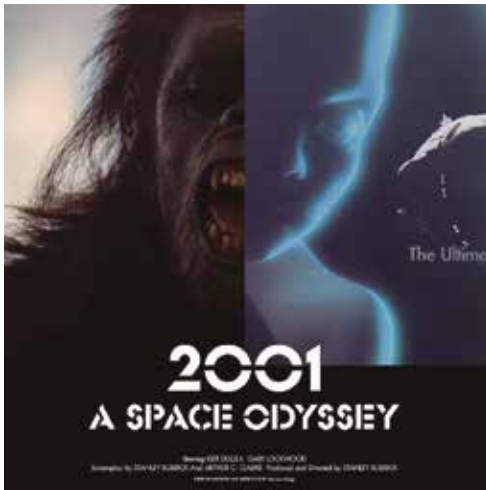
puesta emocional y empática. *Ex Machina* (Alex Garland, 2015) va un paso más allá y revierte el planteamiento de Turing. Desde el principio queda claro que Ava es una inteligencia artificial. Lo que el informático Caleb tendrá que evaluar es si ella es realmente consciente o no. Y precisamente, aquí es donde *Ex Machina* acierta y hace las preguntas adecuadas, las que *Her* (2013) de Spike Jonze se negaba a hacer porque era demasiado “complicado”. La configuración del relato hace reposar en las manos de Caleb la liberación de Ava de la tirana autoridad paterna. Es su príncipe azul, su rescatador, porque ella es una mujer subordinada a su creador. Simbólicamente Ava sólo puede elegir entre su padre y su ‘marido’ ideal. Con lo que no cuenta ninguno de los dos es que, artificial o no, Ava solo desea lo que cualquier mujer sometida: su libertad.

Ava no es una androide, sino una ginoide. Y se convierte así en la más ilustre nieta de María, la icónica *maschinenmensch* (máquina-humana) de *Metrópolis* (Fritz

Lang, 1927). La María robot es una amalgama del interés romántico del protagonista masculino y su propia madre. Un robot, que está aparentemente diseñado como el obrero definitivo, se transforma en una mujer de sexualidad desbordante destinada a alentar los disturbios de los trabajadores para que las élites puedan lanzar una represión violenta contra ellos. Como era de esperar, tanto poder en una mujer no podía ser digerido, y María acaba consumida por las llamas cual bruja de Salem.

A veces las máquinas no necesitan ser manipuladas para atacar al hombre, tan sólo quieren someterlo por el mero deseo de hacerse con el poder, como en cualquiera de las entregas de *Terminator* o de *The Matrix*, donde las máquinas han conquistado el universo sumiéndolo en el caos más absoluto, o porque la lógica con las que fueron programadas, que tiene como uno de sus principios fundamentales buscar el bienestar de los humanos, las lleva a la decisión de tomar el mando. Así lo vemos en *Yo, robot* (Alex Proyas, 2004) donde las máquinas sacan como conclusión que, tal y como van las cosas, el hombre no está en capacidad de preservar el planeta y, por consiguiente, a sí mismo; o





en *2001: una odisea en el espacio* (Stanley Kubrick, 1968), cuando Hal antepone como prioridad el éxito de la misión, antes que la vida de la tripulación. Sin embargo, cuando Hal le ruega a Dave que no lo desconecte, cuando reconoce sus errores y promete repararlos, cuando le dice que tiene MIEDO y empieza a cantar 'Daisy', es inevitable 'sentir' algo por él, por esa máquina, lo cual entra en conflicto con cualquier lógica humanista.

El conflicto hombre-máquina siempre acaba tomando visos éticos y morales. Cuando el doctor Frankenstein le da vida a su monstruo hace algo que connota una gran responsabilidad, porque dar vida no sólo es construir materia. Igual sucede con los robots creados con una conciencia que les permite pensar y discernir, no sólo en la existencia de las cosas sino en la suya propia. En este sentido, *Terminator 4: La salvación* (McG, 2009), es una interesante vuelta de tuerca, aunque solucionada de manera un poco simplista. Aquí hay un personaje que es una máquina pero que, como a Pinocho, un corazón convierte en humano. A final ese ser tendrá que decidirse por uno de los dos bandos. Y sinceramente es una pena, tal vez el hombre-máquina sea la solución a todos mis problemas sentimentales. Como decía Carmen Maura en *Mujeres al borde de un ataque de nervios*: "Es más fácil aprender mecánica que psicología masculina. A una moto puedes llegar a comprenderla. A un hombre jamás"



CLÁSICOS DE ALCALÁ.

15 de junio a 9 de julio.

El Festival de las Artes Escénicas de la Comunidad en Alcalá de Henares, arranca su XVII edición el 15 de junio. Este año, el objetivo es ampliar los contenidos del festival a textos, personajes, composiciones y plásticas del repertorio universal hasta el Romanticismo desde una mirada contemporánea y entendiendo la figura de Cervantes y el espíritu renacentista como territorios aglutinadores de la programación. Un programa que, extendiéndose hasta el 9 de julio, se expande también a otros lenguajes, dando cabida a la danza, la performance, proyectos comunitarios, site specific, talleres, poesía y demás actividades parateatrales. Clásicos en Alcalá tiene lugar gracias al apoyo de la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Alcalá de Henares. Toda la programación estará disponible desde principios de mayo en www.clasicosenalcala.net.



VIEJÓVENES. *Teatro La Latina.*

Joaquín Reyes y Ernesto Sevilla continúan por 2º año con este desternillante espectáculo, que ya ha superado los 90.000 espectadores, en el que hacen sketches en directo y abandonan el clásico monólogo. ¿Cómo lo ves? ¿Estás preparado para esta movida tan tocha? No respondas ahora, háblalo en

casa y medítalo antes de ir al teatro. Ve descomido, son 2 horas de chorradas sin parar...ahhhh!!! y en este segundo año han preparado alguna que otra sorpresa...



ZENIT. ELS JOGLARS.

Teatro Amaya. Del 10 al 25 de mayo.

Els Joglars reflexionan sobre la responsabilidad de los medios y de quienes los consumen. El espectáculo gira alrededor de un gran periódico que se debate entre cumplir con la labor informativa de forma que sea útil a la sociedad, o bien, adoptar una mirada morbosa y sensacionalista. ¿cuál es la frontera entre el buen periodismo y el malo, entre la ética y la amoralidad?

CIRQUE. Mnozil Brass.

20 de abril. Teatro Nuevo Apolo.

Espectáculo musical que arrasa allá por donde va. La combinación de música (jazz, pop, música clásica) y humor negro, junto a las parodias gestuales, convergen en el escenario para ofrecer al espectador "un espectáculo repleto de talento lleno de improvisación y capacidad de conexión con el público.



Presenta a

Tony River

Blanca Villa
Eva Santamaria
Carlos Vargas
Al piano
Armando Pelayo
Y la colaboración de
Juan Carlos Naya

Una comedia de
Jacinto Esteban
Dirección
Tony River
Producción
Luciano Ruiz

En el Café de Chinitas

La mejor comedia de la temporada,
un homenaje a la copla con música
en directo y mucho humor.



ESTRENO EL 18 DE ABRIL / TEATRO MUÑOZ SECA

Entradas a la venta en las taquillas del Teatro Muñoz Seca
y en puntos de venta Online :

ATRAPALO.COM



entradas.com



VENTA DE ENTRADAS
902 400 222
elcorteingles.es

El Corte Inglés

OHLALA. Sexy, Crazy, Artistic.

Teatro de la Luz Philips Gran Vía.

Desde 6 de Abril.

Inspirado en la película 'El cisne negro', este cabaret-circo, es ilusión, humor, provocación, glamour, danza y acrobacia, en definitiva, un espectáculo que va más allá del circo convencional. La música en directo y las voces de las cantantes Aurore Delplace y Anandha Seethanen acompañarán el show con un conocido repertorio perfecto para amenizar las más de diez diferentes escenas. Acróbatas, comediantes, bailarines tienen un único objetivo: despertar los sentidos del espectador a través de escenas sorprendentes, números imposibles y sensuales coreografías. ¿Te atreves?



THE PRIMITALS. *Teatro Alfí.*

Los geniales Yllana se unen a Primital Bros para sorprendernos con una divertida comedia musical a capela. Una extraña y surrealista tribu, ligeramente disfuncional, con luchas intestinas, sueños de grandeza, desequilibrios mentales y farmacopea milenaria, reclaman un escenario donde poder conquistar al público, bien sea a carcajadas o, bien

sea, a machetazos. Vanguardismo ancestral que no deberías de perderte.



VOCES. SARA BARAS.

Teatro Nuevo Apolo.

Voces es una obra flamenca tipo concierto con un solo hilo argumental en la que se representan los diferentes palos del flamenco (Seguirilla, taranta, farruca, tiento, solea, solea por bulería, romance, ...) de una manera especial, dándolos su identidad pero salpicándolos de detalles. La pretensión principal es la de compartir esta llama a través de la entrega y el riesgo del directo, fusionando tradición, libertad, disciplina, corazón, sobriedad, templanza, teatralidad, sencillez, respeto, admiración, agradecimiento... no sólo a la hora de crearlo sino también al interpretarlo. Sara Baras nos ofrece lo mejor de sí misma en un espectáculo lleno de emoción en el que rinde homenaje a los legendarios artistas flamencos que influyeron en ella como Paco de Lucía, Camarón de la Isla, Antonio Gades, Enrique Morente, Moraíto, y Carmen Amaya.



¡Nuevo Espectáculo!



THE
HOLE
ZERO

TEATRO CALDERÓN

MÁS INFO Y VENTA DE ENTRADAS
THEHOLEZERO.COM

PRODUCE

LETS GO
MUSIC

COLABORA

SE2

M80

Por Máximo Mardomingo

LO+IN



Como cada trimestre en estas líneas os contamos lo más relevante que ha acontecido en el pasado Invierno. La primera marca mundial de muebles de exterior, **DEDON**, nos presentó en *The Malone Studio* (C/ Pelayo 50) las nuevas colecciones de Barber & Osgerby (TIBBO), Jean-Marie Massaud (DEAN) y Lorenza Bozzoli (BRIXX), una fascinante gama de novedosos productos, no todos de fibra, que llevarán la marca a un excitante territorio. De nuevas apertura va la cosa. En la calle Bretón de los Herreros, 54, conocimos de primera mano **EB CONCEPT STORE**.

Un espacio exclusivo dirigido a un consumidor que busca moda, productos excepcionales, calidad, pasión, y vanguardia. En este espacio, los productos, de manufactura en Europa, y muy diferentes entre sí, tienen como denominador común la excepcionalidad, la utilidad y un fuerte toque renovador. Podemos encontrar las exclusivas prendas de exterior de la reconocida firma francesa INVENTIVE CITI, los revolucionarios altavoces Phantom de la casa DEVIALET considerados los mejores altavoces inalámbricos del mundo, el original mobiliario ecológico STOOLY... y lo

más nuevo, las fundas para maletas BIBELIB, que se presentan ahora en exclusiva en España.

Tras la moda, el siguiente paso es hablar de gastronomía. La inauguración de **Arzábal Ponzano** (tercera del grupo) resultó un punto de encuentro para los amigos/compañeros gastronómicos. La cocina tradicional y materia prima de primera calidad, mínimamente manipulada, son la base para una cocina reinterpretada y adaptada a los nuevos tiempos.

Por último, acudimos a la grabación del capítulo del programa de viajes *'The Edge of the World'* que se realizó en **Bodega Otazu**. Una jornada en la que sus buenos vinos (a destacar el rosado, auténticamente goloso) y la excelente gastronomía que nos ofreció Koldo Rodero (1 estrella Michelin), fueron los verdaderos protagonistas. Está claro que los chinos cada vez más se afición a nuestros paisajes y gastronomía, y Navarra ha sido elegido como claro exponente de España para que 350 millones de espectadores que ven este programa nos conozcan algo mejor.

Éxito rotundo de **VOCES**

por Begoña A. Novillo

Sara Baras cautiva a más de 60.000 espectadores.

El próximo 2 de Julio y tras una temporada de enorme éxito finalizará Voces. Sara Baras ha vuelto a cautivar a un público tan exigente como es el madrileño, con un espectáculo delicioso lleno de emotividad y de ARTE en mayúsculas.

Llevas en Madrid dos meses, ¿cómo está siendo la respuesta del público?

La verdad es que la respuesta del público madrileño está siendo un año más increíble, maravillosa. Han pasado ya más de 60 mil personas por el teatro para ver "Voces" y todas las noches se crea una conexión muy especial con el público, algo mágico, para nosotros es un privilegio sentir esta conexión tan especial y esas muestras de cariño y agradecimiento función tras función.

¿Cómo surge este espectáculo?

"Voces" surge del dolor, del dolor de la pérdida de Paco de Lucía que me dejó un vacío tan grande tanto profesional como personalmente hablando que provocó en mí la necesidad de agradecerle de alguna manera todo lo que nos había dado. A partir de aquí decidí incluir a otros grandes artistas del flamenco que ya no están con nosotros y que también han tenido una influencia directa sobre mí. Ha sido muy bonito ver como ese sentimiento tan triste se ha transformado gracias a "Voces" en alegría y agradecimiento por haber tenido la oportunidad de disfrutar de todos ellos y del legado que nos han dejado y que perdurará generación tras generación.

De los espectáculos que has hecho a lo largo de tu carrera ¿cuál ha sido el más difícil de crear? y ¿por qué?

Todos los espectáculos que he creado a lo largo de mi trayectoria han tenido máxima dificultad, nunca he creado un espectáculo por

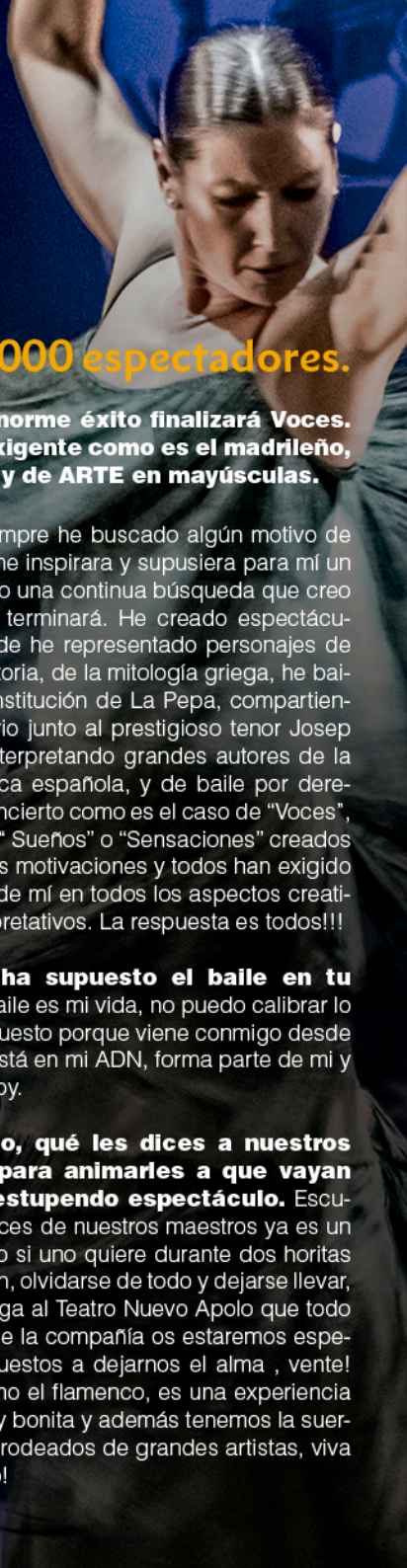
crearlo, siempre he buscado algún motivo de peso que me inspirara y supusiera para mí un reto, ha sido una continua búsqueda que creo que nunca terminará. He creado espectáculos en donde he representado personajes de nuestra historia, de la mitología griega, he bailado la Constitución de La Pepa, compartiendo escenario junto al prestigioso tenor Josep Carreras interpretando grandes autores de la canción lírica española, y de baile por derecho tipo concierto como es el caso de "Voces", "Sabores", "Sueños" o "Sensaciones" creados por distintas motivaciones y todos han exigido el máximo de mí en todos los aspectos creativos e interpretativos. La respuesta es todos!!!

¿Qué te ha supuesto el baile en tu vida?

El baile es mi vida, no puedo calibrar lo que ha supuesto porque viene conmigo desde que nací, está en mi ADN, forma parte de mí y es lo que soy.

Por último, qué les dices a nuestros lectores para animarles a que vayan a ver tu estupendo espectáculo.

Escuchar las voces de nuestros maestros ya es un regalo, pero si uno quiere durante dos horitas pasarlo bien, olvidarse de todo y dejarse llevar, que se venga al Teatro Nuevo Apolo que todo el equipo de la compañía os estaremos esperando dispuestos a dejarnos el alma, vente! te guste o no el flamenco, es una experiencia única y muy bonita y además tenemos la suerte de estar rodeados de grandes artistas, viva el flamenco!





REGÁLATE
BUENOS
TIEMPOS



Ciudad de mar y culturas



lpavisit.com