madrid in & out

MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID
MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID
MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN DE MADRID

GRATIS • FREE • GRATUIT

EXPOSICIONES/ EXHIBITIONS

Espacio Fundación Telefónica / *Telefónica Foundation*

Museo Tiflológico / *Typhological Museum*

VIAJES / TRAVELLING

FUERTEVENTURA: La playa de Canarias

STAR CLIPPERS: Destino de ensueño / *Dream Destinations*

GRAN CANARIA: Gran gimnasio al aire libre / *The outdoor Gymnasium outdoor*

GASTRONOMIA

Saboreando Gran Canaria ¿Terraceamos?

CINEMA PARADISE

Que la belleza está en el interior es un cuento

OCIO Y ESPECTÁCULOS

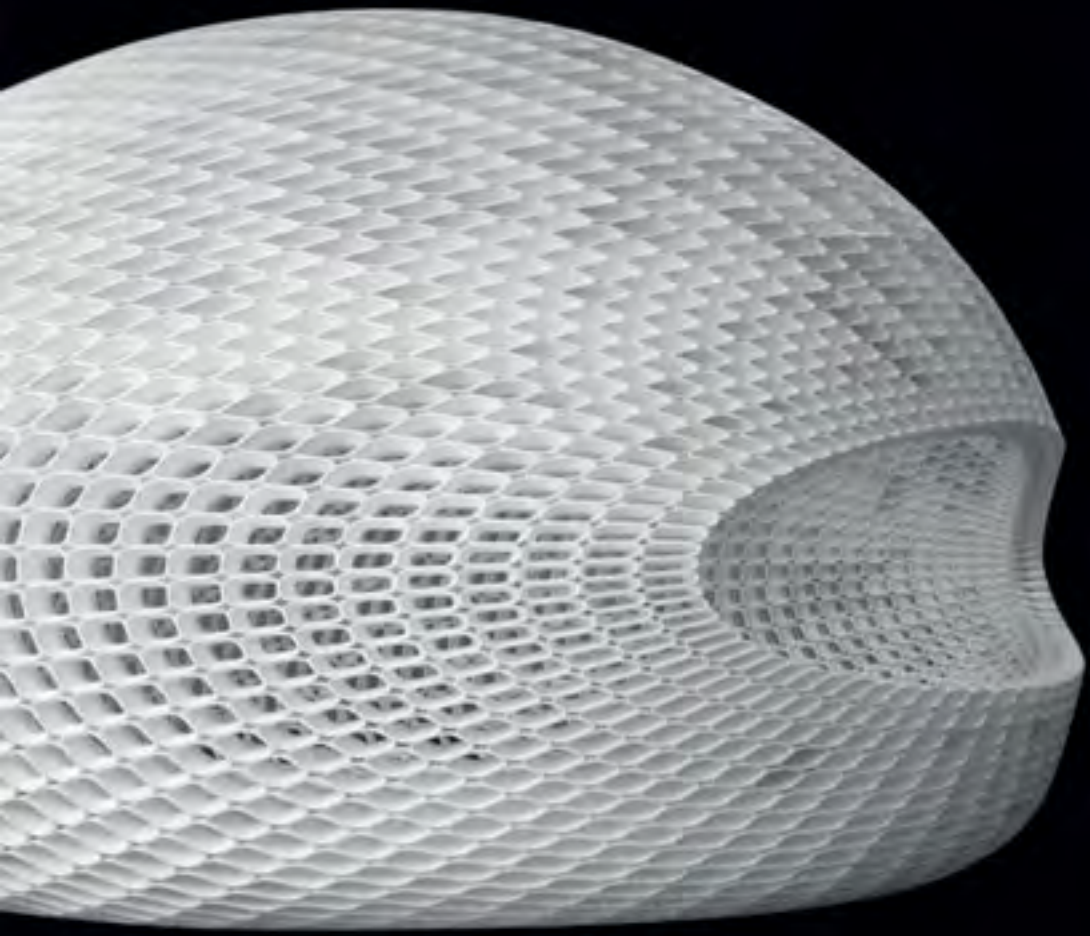
Ballet Flamenco de Madrid: Carmen de Bizet

EL PLACER DE BACO

Bodegas Portia

ESPACIO

3D | IMPRIMIR EL MUNDO



15 JUNIO - 22 OCTUBRE

ESPACIO FUNDACIÓN TELEFÓNICA

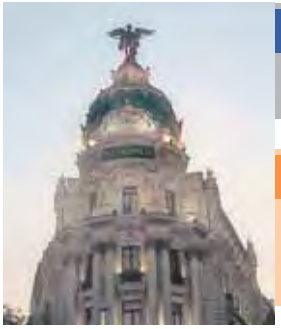
C/FUENCARRAL 3. MADRID. ENTRADA LIBRE.

ESPACIO.FUNDACIONTELEFONICA.COM

#ELMUNDOEN3D

Telefónica FUNDACIÓN

madrid
in & out



MONUMENTOS, MUSEOS Y PARQUES

> Monuments, Museums & Parks / Monuments, Musées et Parcs 4

EXPOSICIONES/EXHIBITIONS

> Fundación Telefónica. No te la pierdas / Telefónica Foundation. Don,t miss it 14

> MuseoTiflológico / Typhological Museum 16

MAPA DE MADRID

> Plan of Madrid / Plan de Madrid 20

DE VIAJE/TRAVELLING

> Fuerteventura: La playa de Canarias 22

> Star Clippers: Destino de ensueño / Dream Destinations 24

> Gran Canaria: Gran gimnasio al aire libre / The outdoor Gymnasium outdoor 28

GASTRONOMÍA/GASTRONOMY

> Saboreando Gran Canaria / Tasting Gran Canaria 36

> ¿Terraceamos? 44

CINEMA PARADISE: Que la belleza está en el interior es un cuento 58

OCIO/LEISURE: Ballet Flamenco de Madrid: Carmen de Bizet 62

EL PLACER DE BACO/BACCHU´S PLEASURE

> Bodegas Portia: Tradición emergente / Emerging tradition 64

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 própio Colaboradores: Sandra, Solomax, Nuria Domínguez Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid, Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Departamento propio Fotomecánica e impresión: Rivadeneyra Tel. y fax información: 91 541 17 03 - Movil: 615 015 271
Web: www.madridinout.com e-mail: comunicacion@madridinout.com
Depósito legal: M-8.791-2003

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

monuments, musée et parcs
monuments, museums & parks
monumentos, museos y parques

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

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

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

Calle: Pº del Prado, s/n

Metro Banco de España - línea 2

EMT 14 – 27 - 45 y Exprés 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
Metro Banco de España - línea 2

EMT 14 – 27 - 45 y Exprés 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 Dimaches 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. Distribuídos entre las plantas Segunda (primera parte del S. XX hasta la Guerra Civil) y Cuarta (desde la Posguerra hasta hoy), artistas como Chillida, Picasso, Miró, Dalí... pueblan sus paredes.

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

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

Calle: Santa Isabel, 52
Metro Atocha - línea 1

EMT 27 – 45 – C 1 – C 2 y Exprés Aeropuerto.
10.00 - 21.00 h. - Domingos y Festivos hasta 14.30
10.00 - 21.00 h. - Sundays and festive until 14.30
10.00 - 21.00 h. - Dimanches et Férié à 14.30

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

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

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

Real jardín Botánico de Madrid. CSIC

Calle: Pza. Murillo,2
Atocha - línea 1

EMT 27 – 45 – C 1 – C 2 y Exprés 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, oir 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 Gonsalvez

Calle: Plaza de la Independencia, s/n
Retiro - línea 2

EMT 1 – 19 – 28 - 51 y Exprés 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 débuta à l'époque de Philippe V. Résidence des Bourbons jusqu'à Alphonse XIII (1931), actuellement les rois n'y demeurent plus mais il accueille quelques cérémonies officielles.*

Calle: Bailén, s/n
Metro: Opera - líneas 2,5

EMT 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 á l'opéra. L'excellente acoustique de la salle italienne en fait l'une des meilleures du monde.*

Calle: Plaza de Oriente, s/n
Metro: Opera - líneas 2,5

EMT 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

EMT 3 – 25 – 148 – C 1 y C2.

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

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

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

Calle: Pza. de San Francisco, s/n
Metro 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
Metro Banco de España - línea 2

EMT 14 – 19 – 27 y 45.

fotografía: Felipe L 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

EMT 3 – 5 – 50 y 150.

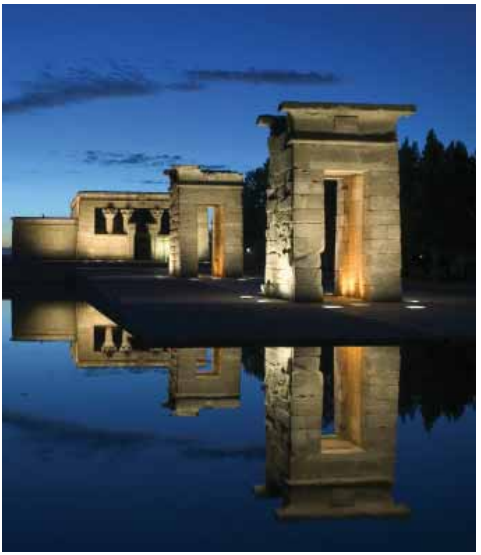
PUERTA DEL SOL: También conocida como el Km. 0. De aquí parten calles tan importantes como, Preciados, Mayor, Arenal, Cª de San Jerónimo..., en donde encontrarás multitud de tiendas, restaurantes... Podrás ver el Oso y el Madroño, símbolo de Madrid y lugar de reunión para mucha gente. En Nochevieja, 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´arbousier), 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 unpetit 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

EMT 21 – 74 – 138 – C 1 y C 2.

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

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

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

Calle: Pza. de Cibeles, s/n
Banco de España - línea 2

EMT 5 – 14 – 27 – 51 y Exprés Aeropuerto.

ESPACIO FUNDACIÓN TELEFÓNICA

No te lo pierdas

TELEFÓNICA FOUNDATION.
Don,t miss it

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 *Instagramers 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.

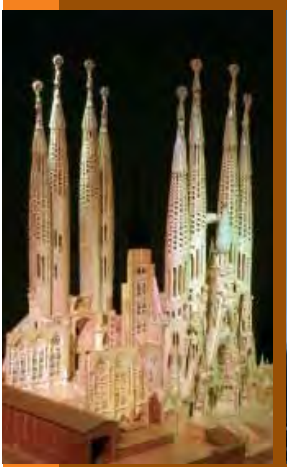
Pero el Museo Tiflológico, además, expone de manera permanente obras de artistas ciegos y deficientes visuales en otra de sus Salas, ayudando, de esta manera, a su incorporación al mundo de las artes plásticas.

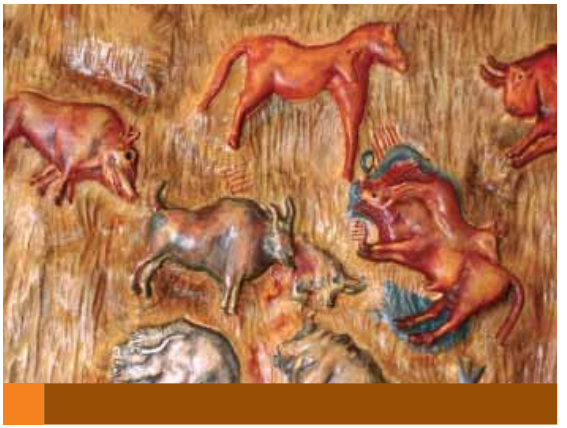
Por último, nos encontramos **la Sala de Material Tiflológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

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

The Typhlological Museum, a see and touch museum.

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





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

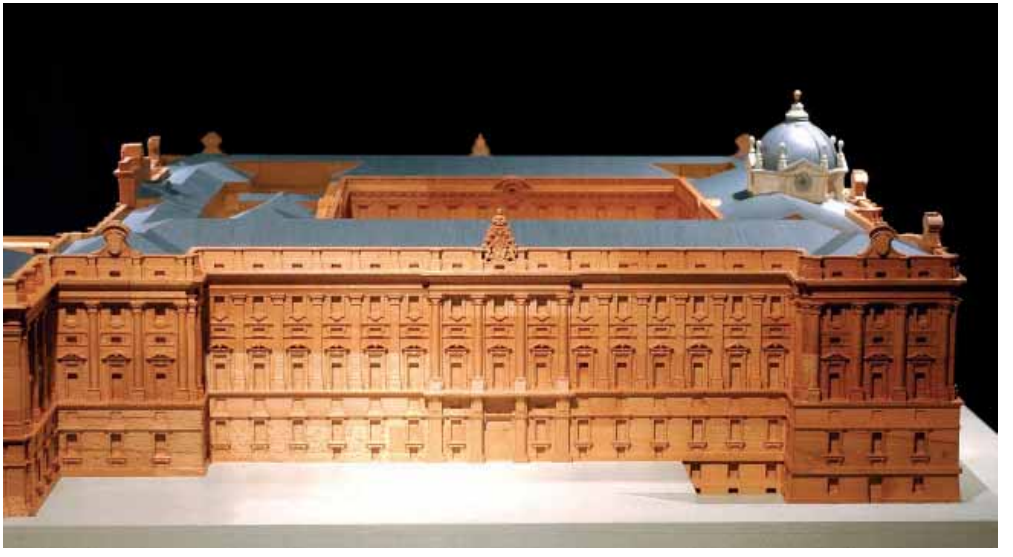
It is divided into 3 areas: in the **Scale Model Room** we find various architectural monuments, both Spanish (Dama de Elche, Toledo, Avila, Puerta de Alcalá...) and foreign (Eiffel Tower, Tower of Pisa, The Parthenon, the Statue of Liberty…) in a size accessible to all and with the added value of giving everyone the chance to examine them in all their detail and splendour. Besides being able to “see and touch”, each monument comes with a sophisticated sound equipment that gives us all the information needed for a more in-depth knowledge.

In addition, the 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 TYPHLOLOGICAL MUSEUM is highly recommended. You can´t see anything like it and the experience will be extremely gratifying.



EXPRÉS AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS

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

AEROPUERTO (Terminal T4 Llegadas/Arrivals)
Aeropuerto (Terminal T2 Llegadas/Arrivals)
Aeropuerto (Terminal T1 Llegadas/Arrivals)
O´Donnell
PLAZA DE CIBELES
ATOCHA-RENFE* (Intercambiador/Interchange station)

Aeropuerto T4 · Aeropuerto T1-T2-T3 · O'Donnell · Banco de España · Atocha-Renfe

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

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

5€

EMT ¡MADRID!
www.emtmadrid.es

40 min

Alfil teatro

YLLANA

"Una imaginación desbordante que convierte la sala en un gigantesco videojuego."
Fernando Merino. EL MUNDO

STAR TRIP

DESDE EL 16 DE AGOSTO

inaem

YLLANA

"Un hilarante desconcierto que va desde el puro clasicismo al pop más actual."
New York Times

PAGAGNINI

Compra tus entradas en teatroalfil.es

Templo de Debod
TEMPLO DEBOD
PALACIO REAL
PARQUE DEL CAMPO DEL MORO
CATEDRAL DE LA ALMUDENA
TEATRO REAL
PUERTA DEL SOL
PLAZA MAYOR
PARQUE DE ATENAS
PARQUE DE LAS VISTILLAS
BASÍLICA SAN FRANCISCO EL GRANDE
Plaza de España
Gran Vía
Calle Reyes
Princesa
Espíritu Santo
C. de la Madera
C. del Pez
Corredera Baja de S. Pablo
Calle de Valverde
Cta. de San Vicente
Glorieta de San Vicente
C. San Quintín
C. Bola
C. Arrieta
Pza. Sto. Domingo
Plaza de Oriente
Plaza del Carmen
Puerta del Sol
C. de Montera
Preciados
Calle del Arenal
Calle Mayor
Calle de Bailén
Carrera
C. Espartero
C. Carretas
C. Cruz
Plaza de Santa Ana
P.º Ciudad de Plasencia
Puerto
Calle de Segovia
Calle Sacramento
Toledo
C. Colegiata
C. D. Rivas
C. de la Magdalena
Paseo Virgen del Puerto
C. Moreno Nieto
Calle Juan Duque
Carrera de San Francisco
Ronda de Segovia
Gran Vía de San Francisco
C. Águila
Calle de Toledo
Calle de Ribera de Curtidores
C. Carnero
Calle de Amparo
Calle Lavapiés
Calle Mesón de Paredes
C. Ave María
C. Casino
Ronda de Toledo
Calle Pontones
Paseo de los Pontones
C. Sta. Casilda
Calle Doctor
Paseo de los Olmos
Calle las Acacias
C. Cobos de Segovia
Calle Pardillas
Paseo de los Melancólicos
Puente de San Isidro
Paseo Imperial
C. Alejandro
Calle Gasómetro
Calle de Moratines
Embajadores

PALACIO DE CORREOS Y COMUNICACIONES
PARQUE DEL BUEN RETIRO
MUSEO THYSSEN BORNEMISZA
MUSEO DEL PRADO
SAN JERÓNIMO EL REAL
JARDÍN BOTÁNICO
MUSEO REINA SOFÍA
EXPRÉS AEROPUERTO AIRPORT EXPRESS sentido Atocha/to Atocha
EXPRÉS AEROPUERTO AIRPORT EXPRESS sentido Aeropuerto/to Airport
EXPRÉS AEROPUERTO AIRPORT EXPRESS sentido Aeropuerto/to Airport
Gran Vía
Alcalá
Cibeles
Puerta de Alcalá
Plaza Independencia
Paseo de Recoletos
Plaza Colón
Plaza Villa de París
Pza. las Salesas
C. Bárbara Braganza
Fernando VI
Calle de Hortaleza
Barquillo
Figueroa
Calle Los Madrazo
C. Cedaceros
Sevilla
Calle San Jerónimo
Paseo del Prado
Plaza de Cánovas del Castillo
C. Antonio Maura
C. Felipe IV
Calle del Prado
León
Calle Huertas
C. Espalter
C. Gobernador
Calle de Atocha
Calle de Santa Isabel
Zurita
Real Jardín Botánico
Plaza Emperador Carlos V
C. de Argumosa
C. Valencia
Ronda de Atocha
Ronda de Valencia
C. José A. Armona
C. Valdavia
Murcia
Delicias
Lacy
Ancora
C. Bernardino Obregón
Calle Alfonso XII
El Bosque del Recuerdo
La Chopera
Paseo
Paseo de La Rosaleda
Paseo de Reina Cristina
Gutenberg
Avenida
Núñez
Fernán
Téllez

Fuerteventura

La Playa de Canarias

La consolidación de Fuerteventura como un destino de primer orden se ha visto reforzada por la apertura de nuevos mercados y la diversificación de una oferta ya de por sí excelente, sin abandonar su posicionamiento consolidado durante décadas como destino de 'sol y playa'. El envidiable clima que envuelve la Isla, sus increíbles condiciones y espacios naturales, junto con las más modernas instalaciones y años de experiencia que justifican la profesionalidad de sus servicios, son motivos más que suficientes para hacer de ella un destino turístico excelente en cualquier época del año.

NATURALEZA

Las más de 150 playas de Fuerteventura hablan por sí solas. Unos 340 kilómetros de costa, océano turquesa de aguas cristalinas, arena blanca y suaves temperaturas de entre 23 y 25 grados 365 días al año. Más de 3.000 horas de sol, y luz, mucha luz. Espacios protegidos, paisajes desérticos, zonas volcánicas, malpaíses, y una rica variedad de especies singulares hacen de Fuerteventura el lugar perfecto para quién busca una escapada al son de la naturaleza.

TURISMO ACTIVO

Las condiciones meteorológicas de la isla hacen de ella un punto de encuentro ineludible para todo tipo de actividades al aire libre, ideal para la práctica de deportes náuticos, como windsurf, surf, vela, buceo, kitesurf, pesca...

Las innumerables escuelas hacen estas actividades practicables para cualquier edad. Y por tierra, sendas por las que perderse en paisajes singulares, paseos en camello, equitación, senderismo, mountain bike, quad...

EXCELENCIA

En Fuerteventura puedes descubrir los contrastes de un entorno único donde se unen el lujo y lo natural, los negocios y el placer, la aventura y la calma. Hoteles de máxima categoría en emplazamientos inimaginables, congresos y reuniones con vistas al mar, increíbles campos de golf abiertos todo el año o la gran variedad de spas y thalassos donde renovar la mente y el cuerpo confeccionan el lado más lujoso de la Isla.

www.visitfuerteventura.es

Fuerteventura
La playa de Canarias

CULTURA

Siente una cultura centenaria que pervive en cada rincón de Fuerteventura. Desde vestigios de antiguos pobladores, como los grabados en la enigmática Montaña de Tindaya, la hasta arquitectura de siglos pasados que albergan preciadas obras de arte, artesanía, fiestas populares y antiguas tradiciones que convergen con la época moderna.

GASTRONOMÍA

Los platos Fuerteventura saben a sal, a mar y al pastoreo de las cabras majoreras. Pescados en todas sus formas, gofio, papas arrugadas, pero sobre todo, su famoso queso majorero, con denominación de origen desde 1996 y reconocido internacionalmente con numerosos galardones. Unos sabores únicos.

STAR CLIPPERS

DESTINOS DE ENSUEÑO

Hace unos años tuve la oportunidad de disfrutar de un crucero por la Costa Azul de la mano de **Star Clippers** y, desde entonces, se ha convertido en un clásico en mi agenda. Nunca me había decantado por realizar un crucero, entre otras cosa por mi facilidad para el mareo, pero cuando la propuesta es un velero exclusivo, acomodado a las más exigentes normas, con un personal de lo más agradable y eficiente pendiente de ti en todo momento y con una oferta gastronomica de alto nivel… la decisión resultó de lo más fácil.

La compañía ***Star Clippers*** fue fundada en 1989 por un entusiasta de la navegación, Mikael Kraft. Está compuesta por 3 veleros, ***Star Flyer (1991) y Star Clipper (1992)*** -gemelos- y el ***Royal Clipper (2000)*** -el mayor barco de vela de su tipo en el mundo- y los tres son recreacio-

DREAM DESTINATIONS

A few years ago I had the opportunity to enjoy a cruise on the French Riviera by **Star Clippers** and, since then, it has become a classic on my agenda. I had never opted for a cruise, among other things because of my ease for the seasickness, but when the proposal is an exclusive sailboat, accommodated to the most demanding standards, with a staff of the most pleasant and efficient pending you at all times and with a prestigious gastronomic offer….the decision was the easiest.

Star Clippers company was founded in 1989 by a sailing enthusiast, Mikael Kraft. Consisting of 3 sailboats, ***Star Flyer (1991)*** and ***Star Clipper (1992)*** -identical vessels- and the ***Royal Clipper (2000),*** the largest sailing ship of its kind in the world, the three are modern recreations with the highest technology , classic sai-

nes modernas con la más alta tecnología, de los clásicos veleros que dominaban los océanos del mundo en el S. XIX. Se denominaban Clíperes porque cortaban las olas, eran ligeros y veloces y contribuyeron enormemente a los intercambios comerciales en la denominada “edad dorada de la vela”.

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

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

ling ships that dominated the world’s oceans in S. XIX. Denominated «clippers» because they used to cute the waves were light and fast and contributed greatly to trade in the so-called “golden age of sail”.

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

The Royal Clipper (inspired by the “Preussen”), five masts, holds the Guinness World Record for being the largest sailboat in the world with a capacity for 227 passengers category. British designer Donald Starkey was responsible for interior decoration, Edwardian style, enhanced with traditional nautical touches. It has 3 swimming pools, one with glass floor light that filters through a three-story atrium to the dining

con balcón, 2 cabinas a cubierta, 90 camarotes dobles exteriores y 6 cabinas dobles interiores todas con baño privado.

Los **itinerarios** incluyen travesías por las Cícladas del Norte y del Sur, Islas griegas y Turquía, Córcega, la Costa Azul, el mar de Liguria, el Caribe... ofrecen cruceros temáticos ("yoga"

room beneath. There is a covered tropical bar and outdoor areas, a stylish Piano Bar, a library with internet access, water sports platform, a hair salon, massage and beauty treatments and rooms with portholes to admire the seabed. The accommodation is made up of 2 Owner's Suites with whirlpool, 14 suites with balconies, 2 cabins on deck, 90 outside double cabins and 6 double cabins all with private bath interiors.

The **itineraries** include cruises through the Northern and Southern Cyclades, Greek and Turkish islands, Corsica, the French Riviera, The Ligurian Sea, the Caribbean… offer themed cruises ("yoga" or "culture and wellness"). And from this year, ***Star Clippers*** sailboats will sail through Indonesian waters and offer 19 incredible cruises in Bali and Indonesia. A Robinson Crusoe experience in which you can explore the "land of the thousand islands" surrounded by a turquoise sea and white sandy beaches, where you can disco-

o “cultura y Bienestar”)... y desde este mismo año, los veleros de ***Star Clippers*** navegarán por aguas de Indonesia y ofertarán 19 cruceros increíbles en Bali e Indonesia. Una experiencia al más puro estilo Robinson Crusoe en la que podrás explorar la “tierra de mil islas” rodeado de un mar turquesa y playas de arena blanca y en la que podrás descubrir exóticos parajes como el volcán Bromo o el templo de Borodubur, animales fantásticos como los dragones de Komodo - los lagartos más grandes del mundo-, podrás profundizar en la cultura hindú y en la que la oferta deportiva en playas exóticas será de lo más interesante: buceo, kayak, canoa, snorkeling...

Además, cada año en Primavera y Otoño, dos de sus barcos realizan cruceros únicos, ***transantlántico:*** Un viaje maravilloso en el que las estrellas se convierten en “polizontes” y una experiencia sublime que recuerda a los viajes de la conquista de América.

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

ver exotic places such as Bromo volcano or Borobudur temple, fantastic animals such as Komodo dragons - the largest lizards in the world - you can go deep into the Hindu culture, where the sporting offer on exotic beaches will be of the most interesting: diving, kayaking, canoeing, snorkelling…

In addition, each year in spring and autumn, two clippers perform unique ***transatlantic cruises:*** A wonderful journey in which stars become “cops” and a sublime experience reminiscent of the voyages of the conquest of America.

Luxury has never stopped being fashionable and now more than ever is at your fingertips with ***Star Clippers.*** Exclusive cruises prepared so that the passengers enjoy the romance of sailing in a real sailboat, in an elegant and relaxed atmosphere, with high standards in regards to the service and exquisite treatment. A real whim you should not miss. ***(www.starclippers.com)***

GRAN CANARIA, GRAN GIMNASIO AL AIRE LIBRE
THE OUTDOOR GYMNASIUM

La riqueza natural de Gran Canaria fue recompensada en 2005 con la declaración de Reserva de la Biosfera a un 46 por ciento de su superficie terrestre y marina. La Unesco premió con ese reconocimiento el buen estado de conservación de los espacios protegidos de la Isla, su desarrollo sostenible vinculado a actividades tradicionales en núcleos poblacionales de tamaño reducido y la singularidad de la flora y fauna locales.

Todos esos ingredientes, que han dado como resultado una diversidad paisajística de una espectacular belleza, convierten a Gran Canaria en un decorado natural ideal para pasear, practicar deportes al aire libre y descubrir especies endémicas no conocidas en otros rincones del mundo.

Las montañas y barrancos de Gran Canaria son un gimnasio al aire libre abierto 365 días al año. El clima templado que rige la vida en la Isla favorece el ejercicio físico en la naturaleza y atrae a deportistas de élite que establecen aquí el campo base para sus entrenamientos.

El relieve orográfico define un horizonte marcado por los contrastes y propicio para practicar senderismo, escalada o mountain bike. Un ejemplo de las excelentes condiciones que ofrece la Isla para el turismo activo es su dilatado calendario de carreras de montaña, entre las que destaca la Transgrancanaria.

Las carreteras de Gran Canaria acogen cada año a cicloturistas y ciclistas profesionales que escogen la Isla por sus excelentes condiciones climatológicas y sus exigentes pendientes. La ascensión al Pico de Las Nieves es una de las más duras de Europa con rampas que alcanzan un desnivel del 23%.

Bañada por el Océano Atlántico, Gran Canaria ha sabido aprovechar sus aventajadas circunstancias para transformarse en un divertido parque acuático. Surf, windsurf y kitesurf son algunos de los deportes que se pueden practicar durante todo el año. El jetski y el parasailing aseguran altas dosis de adrenalina y la riqueza de los fondos marinos supone un gran reclamo para los apasionados del buceo y la pesca deportiva.

The wealth of natural surroundings in Gran Canaria was rewarded in 2005 with 46% of its land and sea area being declared a Biosphere Reserve. With this prestigious award, Unesco made a public recognition of the good state of preservation of the island's protected areas, its sustainable development linked to ongoing traditional activities in smaller towns and villages, and the unique quality of its local flora and fauna.

All these ingredients have together resulted in a wide ranging landscapes of spectacular beauty, making Gran Canaria the ideal natural setting for going for walks, doing outdoor sports, and discovering indigenous plant and animal species that cannot be found elsewhere around the world.

The mountains and ravines around Gran Canaria constitute an outdoor gymnasium that is open 365 days a year. The island is ruled by a cool climate, and this encourages physical exercise in superb natural surroundings, drawing in elite sportsmen and women who establish base camps for their gruelling training programmes here.

The island's geographical terrain marks out a horizon of many contrasts, lending itself to hiking, climbing and mountain bike. An example of just how excellent conditions are on the island for active tourism is its extensive calendar of mountain races, the highlight of which is the Transgrancanaria race.

Every year, Gran Canaria's road network attracts professional cyclists and cycling tourists, who choose the island for its superb climatic conditions and its steep and demanding slopes. The ascent up to Pico de Las Nieves is one of the toughest in Europe, with gradients reaching up to 23% in places.

Bathed in the Atlantic Ocean, Gran Canaria has been able to make the most of its advantageous positioning to become a fun-packed water park. Surf, windsurf and kitesurf are just some of the sports that can be enjoyed throughout the year here. Jetski and parasailing ensure high levels of adrenaline, while the wealth of wildlife on the sea beds are a huge attraction for diving and sports fishing enthusiasts.

GranCanaria

mygrancanaria
turismogc
visitgrancanaria

www.grancanaria.com
www.bloggrancanaria.com

DUNAS Hotels&Resorts

Establecimientos con encanto pensados para disfrutar

Los hoteles de la cadena ***Dunas Hotels&Resorts*** están ubicados en uno de los mejores destinos para el turismo, ya sea familiar o en pareja: Gran Canaria. Un destino ideal gracias a sus 365 días de tiempo inmejorable, sus múltiples ofertas de actividades al aire libre o sus fantásticas playas y estupendos paisajes.

En estos últimos años, dos de sus hoteles más afamados, *Dunas Don Gregory y Dunas Mirador Maspalomas,* han mejorado sus instalaciones para ofrecer más calidad a sus clientes.

El hotel ***Dunas Don Gregory,*** perteneciente a la cadena desde 1998 y uno de los hoteles más emblemáticos de la isla, se reinaugura en Agosto de este año con la categoría de ONLY ADULTS (+16 años), con la ilusión de convencer a los clientes habituales y enamorar a los futuros. Sus puertas, ventanas y zonas comunes miran al mar, un concepto muy actual y vanguardista que otorgará al huésped una sensación única. Con clara estética escandinava (tonos neutros, maderas claras, paredes acristaladas en los baños...) e influencias tropicales, el ***Dunas Don Gregory*** se ha transformado en un hotel moderno y actual que confluye a la perfección con los nuevos tiempos. Algunos de los nuevos servicios (dependiendo del tipo de habitación) son: solarium privado, tea & coffee corner, welcome pack, albornoz y zapatillas, carta de almohadas...

Dunas Don Gregory

Dunas Mirador Maspalomas

Dunas Mirador Maspalomas

Además, esta cadena hotelera, ofrece una oferta adaptada especialmente a las familias que viajan con más de un hijo, como el ***Hotel Dunas Mirador Maspalomas,*** que también ha sufrido una formidable transformación en los últimos tiempos. Disponen de habitaciones familiares donde caben un máximo dos adultos y dos niños sin problemas y disponen de un completo servicio para los más pequeños: parque infantil, piscinas con miniclub y, para los más grandes, se ha creado un área de hamacas de lo más espaciosa. Como no puedes ser de otra manera, ascensores, mobiliario, televisores (pasan a ser de plasma), han sufrido el consecuente cambio y actualización convirtiendo el hotel en un reducto vacacional, fresco, actual y para toda la familia (a partir de Julio, además, dispondrán de Wifi gratis en todo el hotel y minibar en las habitaciones a partir de Noviembre).

Por último, si quieres acceder a mayor información y realizar una reserva en cualquiera de los hoteles de la cadena ***Dunas Hotels&Resorts,*** dispones de una web "a la última" y ***responsive (www.hotelesdunas.com)*** con una adaptación total a los diferentes dispositivos o navegadores.

Si estás preparando tus vacaciones a Gran Canaria, la cadena ***Dunas Hotels& Resorts*** es una muy buena elección.

The hotels of the ***Dunas Hotels&Resorts*** chain are located in one of the best destinations for tourism, either family or couple: Gran Canaria. An ideal destination thanks to its 365 days of unbeatable weather, its many offers of outdoor activities and its fantastic beaches and wonderful landscapes.

In recent years, two of its most famous hotels, *Dunas Don Gregory and Dunas Mirador Maspalomas,* have improved their facilities to offer more quality to their guests.

The ***Dunas Don Gregory*** hotel, which has been part of the chain since 1998 and one of the most emblematic hotels on the island, is reopened in August this year with the category of ONLY FOR ADULTS (+16 years), with the illusion to convince regular guests and to attract future ones. Its doors, windows and common areas overlook the sea, a very modern and avant-garde concept that will give the guest a unique feeling. With a clear Scandinavian aesthetic (neutral tones, light woods, glazed walls in the bathrooms...) and tropical influences, ***Dunas Don Gregory*** has transformed itself into a modern and contemporary hotel which merges perfectly with the new times. Some of the new services (depending on the type of room) are: private solarium, tea & coffee corner, welcome pack, bathrobe and slippers, pillow menu...

Disfruta de nuestros hoteles renovados en Gran Canaria

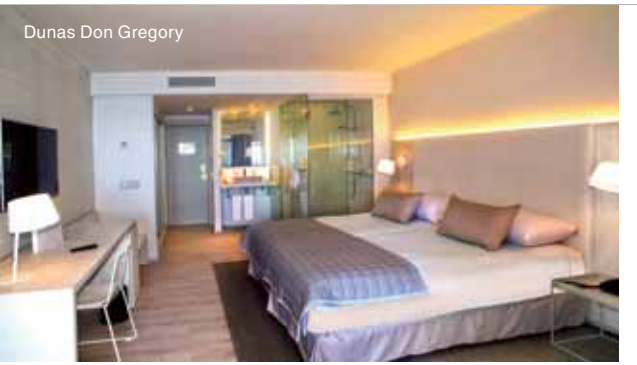
Acabamos de reformar al completo nuestros hoteles y queremos celebrarlo contigo, ofreciéndote un **descuento especial de 10%** introduciendo el código promocional **DUNASMILE** en tu reserva a través de nuestra web. Puedes reservar **desde el 1 de julio al 30 de septiembre de 2017 para estancias del 1 de septiembre al 31 de octubre de 2017.**

Tel.: (34) 902 14 28 28
reservas@hotelesdunas.com
www.hotelesdunas.com

DUNAS
Hotels & Resorts

Dunas Don Gregory

Dunas Don Gregory


Dunas Don Gregory

In addition, this hotel chain provides an especially adapted offer to families travelling with more than one child, as the ***Dunas Mirador Maspalomas*** hotel, which has also undergone a formidable transformation in recent times. It has family rooms where can accommodate a maximum of two adults and two children without problems and have a full service for the little ones: Playground, swimming pool and Mini Club. For the adults, it has been created a very spacious hammocks area. As it can not be otherwise, lifts, furniture, televisions (become TV flat screen) have undergone the consequent change and update making the hotel a holiday retreat, cool, current and for the whole family (from July, in addition, it will have free Wi-fi in the whole hotel and minibar in the rooms).

Finally, if you want to access to more information and make a reservation at any of the hotels in the *Dunas Hotels&Resorts* chain, you have an available and modern web *"responsive" (www.hotelesdunas.com),* with a total adaptation to different devices or browsers.

If you are planning your holidays to Gran Canaria, the ***Dunas Hotels & Resorts*** chain is a very good choice.

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

ESTE ES MI TRYP

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

TRYP BY WYNDHAM

MÉRIDA MEDEA

OWN THE CITY

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

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

LOCALIZACIONES CÉNTRICAS · WI-FI GRATIS · ACUMULA PUNTOS/MILLAS · LA MEJOR TARIFA ONLINE GARANTIZADA

Por Begoña A. Novillo

Saboreando Gran Canaria

Tasting Gran Canaria

Los que habitualmente leéis mis reportaje sabéis que Gran Canaria es uno de mis destinos favoritos por muchas razones: su gente, sus playas, su clima, su cultura...y sobre todo, por su gastronomía. Por ello, quiero desde estas líneas poneros los "dientes largos" para que en vuestros próximos planes, incluyáis este destino repleto de sabor y una oferta gastronómica de lo más interesante. Gran Canaria ofrece Quesos increíbles, Cerdo Negro, Morcilla dulce, Gofio, Mojo Picón, Miel, Chorizo, Ron, Aceite, Vino, Fruta y Café, entre otros muchos manjares. De momento nos centraremos en estos últimos. Un aperitivo para poner en marcha vuestros sentidos.

Those who habitually read my articles know that Gran Canaria is one of my favourite destinations for many reasons: Its people, its beaches, its climate, its culture... and above all, for its gastronomy. So, from these lines, I want to make you "green with envy" so that in your next plans, include this destination full of flavour and one of the most interesting gastronomic offer. Gran Canaria offers incredible Cheeses, Black Pork, Sweet Pudding, Gofio, Mojo Picón, Honey, Spicy pork sausage, Rum, Oil, Wine, Fruit and Coffee, among many other delicacies. For now, we will focus on the latter; an appetizer to start up your senses.

Destilerías Arehucas
www.arehucas.net

Desde que en 1884 Alfonso Gourié inauguraba la fábrica de San Pedro, hoy, Destilerías Arehucas, han pasado 133 años en lo que además de transformar su nombre, han sufrido una evolución en todos los sentidos: producción, variedad, elaboración... Con 50000 visitas anuales y una producción de 3.5 millones de botellas, el Ron Arehucas es todo un referente en las islas Canarias. Disponen de seis hectáreas de cultivo ecológico en el municipio de Arucas, tres hectáreas de caña en la finca "Las Vegas", a poca distancia de la fábrica, y otras tres hectáreas en Pozo Izquierdo, en el sur de la isla. La bodega está compuesta por seis salas con un total de 4308 barricas de entre 210 y 400 litros que suman un total de 1,2 millones de litros. En la Bodega N°1 (Bodega de Celebridades) destaca por estar plagadas de firmas de relevantes personalidades del mundo del deporte, la cultura o la política, entre otros. Entre sus rones, destaca el "Capitán Kidd", el Ron Super Premium que se embotella directamente de las barricas de aguardiente de 40° del año 1983, el más antiguo de la bodega.

Finca La Laja y Bodega Los Berrazales
www.bodegalosberrazales.com

Situada en el precioso pueblo de Agaete, en esta finca situada a 400 metros sobre el nivel del mar, encontramos multitud de árboles frutales (granada, mandarina, plátanos, sandía o naranjas de tipo Washington Navel, entre otros), una fantástica bodega de lo más artesana en la que elaboran unas 40.000 botellas de vino de las variedades Moscatel, Malvasía, Listán Negro, Tintilla, Negramón o Baboso negro y el cafetal más importante situado al norte de Europa. Teniendo en cuenta que el café es la segunda bebida más consumida y lo difícil y costoso que es su elaboración (por cada 7 kilos recolectados sólo se obtiene 1 kg de café) no debemos de extrañar que un "buen café" sea algo caro, pero has de recordar que con el café se remata una buena experiencia gastronómica y si no es de

Destilerías Arehucas
www.arehucas.net

Since 1884, Alfonso Gourié inaugurated the factory of San Pedro, nowadays, Arehucas distilleries, have spent 133 years in which in addition to transforming its name, have undergone an evolution in every way: Production, variety, elaboration… With 50000 annual visits and a production of 3.5 million of bottles, Rum Arehucas is a benchmark in the Canary Islands. They have six hectares of organic farming in the municipality of Arucas, three hectares of cane in the estate "Las Vegas", within walking distance from the factory, and another three hectares in Pozo Izquierdo, in the south of the island. The winery consists of six rooms with a total of 4308 barrels of between 210 and 400 litres altogether 1.2 million litres. In Winery No. 1 (Winery of Celebrities) stands out for being plagued with signatures of relevant personalities from the world of sports, culture or politics, among others. Among its rums, stands out "Captain Kidd", the Super Premium Rum that is bottled directly from the barrels of liquor of 40° of 1983, the oldest of the winery.

Finca La Laja y Bodega Los Berrazales
www.bodegalosberrazales.com

Located in the beautiful village of Agaete, in this estate located 400 meters above sea level, we find multitude of fruit trees (Pomegranate, tangerine, bananas, watermelon or Washington Navel oranges, among others), a fantastic wine cellar of the most artisan in which they produce around 40,000 bottles of Moscatel, Malvasía, Listán Negro, Tintilla, Negamón or Baboso negro varieties and the most important coffee plantation located in northern Europe. Taking into account that coffee is the second most consumed drink and how difficult and expensive that is its elaboration (for each 7 kilos collected only you obtained 1 kg of coffee) we should not be surprising that a "good coffee" is expensive, but you have to remember that with the coffee is finished off a good gastronomic experience and if it has not

calidad, el resultado puede ser el destrozo de dicho evento culinario. El buen café ha de ser Arábico y Natural. Finca La Laja recibe anualmente unas 60000 visitas ávidas de aprender más sobre el cultivo del café o la producción de vino y dispuestas a degustar manjares únicos que sólo una tierra volcánica y los vientos aliseos de Gran Canaria son capaces de crear.

Oro Canario
www.orocanario.com

Visitar la almazara de Oro Canario es darte de bruces con lo tradicional, lo familiar, lo artesanal -se recoge a mano- y lo ecológico a partes iguales. Sus 10 hectáreas de cultivo dan como resultado un aceite de gran calidad, premium y con sobrado reconocimiento (1er premio en la Cata Insular de 2013). La recuperación de olivos centenarios, las nuevas plantaciones de las variedades autóctonas (Verdial) y la apuesta por un modelo de desarrollo sostenible, han dado como resultado un producto diferente, exclusivo y repleto de personalidad. Un aceite repleto de aromas clorofílicos, a hierba recién cortada, almendra verde, tomatera, plátano y kiwi. Un aceite complejo, sabroso persistente en boca y gran equilibrio entre el amargor y lo picante.

an acceptable quality, the result can be the destruction of the culinary event. Good coffee must be Arabic and Natural. Finca La Laja receives annually about 60000 visitors eager to learn more about coffee growing or wine production and willing to taste unique delicacies that only a volcanic soil and the Aliseos winds of Gran Canaria are able to create.

Oro Canario
www.orocanario.com

Visit the gold mill Canary is to face up to the traditional, familiar and handmade - is collected by hand - and the ecological in equal parts. Its 10 hectares of cultivation result in a great quality oil, premium and with much recognition (1st prize in the Insular Tasting of 2013). The recovery of ancient olive trees, new plantations of native varieties (Verdial) and the commitment to a sustainable development model have resulted in a different, exclusive product full of personality. Oil filled with chlorophyll aromas, freshly cut grass, green almond, tomato, banana and kiwi. This oil is complex with a persistent taste in the mouth and a great balance between bitterness and spicy.

¿COMEMOS?

Nos vamos de ruta gastronómica por GRAN CANARIA

Gran Canaria es rica en muchos aspectos (clima, deportes playas hoteles, eventos...), pero si hablamos de gastronomía, es una verdadera sorpresa para el comensal más exigente. Desde estas líneas voy a hablaros de mis restaurantes favoritos en la isla, los "imprescindibles" si estás de vacaciones o de trabajo y que no deberías de perderte.

SUMMUM. HOTEL REINA ISABEL

Ubicado en el Hotel Reina Isabel (4*),en la playa de las Canteras, varios son los motivos por los que hay que tener en cuenta este fantástico restaurante: sus espectaculares puestas de sol, sus maravillosas vistas, su decoración algo "sesentera", pero sobre todo y ante todo, por su fabulosa oferta gastronómica. Mármoles, maderas y majestuosas cristaleras son el marco incomparable para unas mesas espaciosas vestidas con mantelerías de algodón e hilo y una vajilla de lo más novedosa y vanguardista elegida para la ocasión, Su joven chef, Andrés Ríos ha ideado una carta de lo más exótica en la que se conjugan a la perfección cocinas asiáticas con peruanas, en el que la puesta en escena es clave y en el que la creatividad campa a sus anchas entre platos que no dejan indiferente a nadie, no sólo por su grácil y original presentación, sino, y sobre todo, por su sabor. Gastronomía en estado puro. En cuanto a la elección de vino, déjate aconsejar por Diego, su sumiller, de entre sus más de 300 referencias entre las que cobran vital importancia las uvas autóctonas y bodegas pequeñas zonales. Mi recomendación es que conozcas a fondo Summum con su Menú Degustación (65€+41€ maridaje), en el que la línea argumental es sólida y está presente en cada plato.

www.hotelreinaisabel.com-grancanaria.com

QUÉ TAL BY STENA

Stena Pettersen es un cocinero de de sólida formación, intuitivo, creativo, inventivo, pero sobre todo, único. Finalista en 2014 y 2015 a "Mejor Chef del Archipiélago", sorprende por lo claras que son sus ideas y el concepto tan marcado que tiene para sus dos conceptos gastronómicos, Qué tal en Mogán, su propuesta más innovadora y creativa -en la que nos centraremos- y "Aquí" (más informal y desenfadada). En Qué tal, la experiencia global es lo que cuenta. En un local no muy grande pero sí "ideal de la muerte", Stena ha ideado un Menú degustación (69€+49€ de maridaje) que claramente denota su personalidad. Este menú es digno de Estrella Michelin, por su presentación, por su sabor, por su creatividad, su originalidad y por su personalidad. Con puntualidad pasmosa, todos los comensales comienzan a degustar un menú "paso a paso" para ir desgranando una experiencia culinaria ecléctica y suculenta. Un menú sujeto a temporada y que, por tanto, cambia con regularidad. En ocasiones el trampantojo se adueña del plato y en otras, la ostentación se asoma tímidamente para dar paso a una explosión de sabores de lo más interesante (increíble su "Desayuno con Tiffany"). Las texturas, colores, sabores y las diferentes temperaturas confluyen en las propuestas de Qué tal para asombro del comensal. El pato cobra vital importancia en sus múltiples variantes (Dim sum, solomillo, confitado, magret, sushi...) El maridaje es perfecto y el uso de vinos de la tierra lo hace aún más interesante y compañeros infatigables para viajar por China, Japón o Francia, de la mano de un Stena en estado de gracia. Merece la pena ir al precioso Mogán para disfrutar de este momento gastronómico que te aseguro, te resultará único.

www.quetalbystena.com

CAMALEÓN. HOTEL SHERATON GRAN CANARIA SALOBRE & GOLF

Local espacioso y amplio en el que la madera cobra vital protagonismo en suelo, mesas y en techos, dotando al espacio de una calidez inusitada y un ambiente relajado e íntimo. Además, dispone de una terraza con

vistas al campo de golf y al exótico paisaje que rodea este fantástico hotel de 5* verdadero oasis de paz y tranquilidad y en el que el golf es protagonista indiscutible. La cocina de Camaleón es fundamentalmente italiana, fresca y de temporada. La carta no es muy larga y sus precios son bastantes asequibles para situarse en un hotel de esta categoría. La pasta, antipasti y algunos platos con base de carne (Carpaccio de ternera, Mellanzane alla parmigiana, Chuleta de cordero al vinagre), son algunas de sus propuestas más interesantes. Su carta de vinos tiene numerosas propuestas de las islas (Lanzarote o Gran Canaria, por ejemplo) que se conjugan con otras de lo más interesantes de Calatayud, Jumilla, Penedés o del mundo, como Argentina o nueva Zelanda, y combinan vinos clásicos con algunos más actuales. Una propuesta actual y divertida en un entorno de lo más agradable y a precios de lo más interesantes.

www.sheratongrancanaria.com

EL EQULIBRISTA

El Equilibrista sorprendente desde el minuto uno. La personalidad arrolladora y el "savoir faire" de Carmelo Florido inunda todo un espacio de lo más acogedor que, con sólo 3 años, se ha convertido en un referente del buen comer en la isla de Gran Canaria (imprescindible reservar). En El Equilibrista, todo se elabora al momento y el producto de temporada es el protagonista indiscutible de una película cuya línea argumental es claramente de Oscar. La decoración de este restaurante está plagada de blancos, grises, marrones, metales, en un local no muy grande pero sí, muy coqueto. En cuanto a su propuesta gastronómica, es de lo más creativa, actual, vanguardista y visual y el producto canario cobra importancia junto a las nuevas tendencias que están presentes en platos tan interesantes como: Maki de atún con Gofio, Tartar de atún con huevas de caviar y arenque con plátano macho crujiente y aguacate o el Arroz Guadalupe con cilantro, lima y guindilla con brotes de ajete y cebollino. Su carta de vinos es de lo más interesante y atrevida (Palomo cojo, El perro verde o El gordo del circo) y se entremezcla con otras referencias más consolidadas como Juan Gil, Habla del silencio o Pago de los Capellanes (también disponen de cervezas artesanas de lo más innovadoras). Una experiencia digna de paladares exigentes.

Tel.: 928 234 326

RESTAURANTE GOURMET LA TERRAZA. HOTEL SANTA CATALINA

Tan sólo cinco días después de que su majestad Felipe VI hubiera cenado en el mismito lugar donde nos colocaron, tuvimos el placer de degustar algunos de los platos más emblemáticos de este fantástico restaurante como si fuéramos verdaderos "emperadores". La Terraza cuenta con 3 Soles Repsol y con Thomas Leeb al frente de los fogones, ofertando una cocina elaborada en la que el producto canario cobra especial protagonismo y donde la presentación es parca en estridencias pero de inigualable sabor. La carta varían según temporada y las sugerencias se añaden según ordene el mercado. Situado en la planta baja del hotel Santa Catalina (5*), de clara arquitectura canaria, el entorno está repleto de vegetación, sus mesas, vestidas con mantelerías de algodón, son grandes y espaciosas, los sillones son de mimbre y el personal, la mar de atento y servicial. Entre algunas de sus creaciones probamos: Gazpacho de fresa de Valsequillo, tartar de carabinero y vinagre macho (plato muy refrescante, sabroso y de perfecta ejecución), Tartar de atún (canario) con emulsión de lima, aguacate de Fataga y albahaca, Abae de Agaete cocinado en salsa de cilantro con brocheta de cigala o Cochinillo negro asado en jugo de naranja). La carta de vinos es amplia, equilibrada y bastante completa y en ella no faltan vinos canarios, ni vinos tan conocidas como Marqués de Griñon, Muga fermentado en barrica o Malleolus u otros más arriesgados como Angeles de Amarén, Finca el bosque o La nieta.

www.hotelsantacatalina.com

RIBERA DEL RÍO MIÑO

Cuando la tradición y el buen producto se unen el resultado suele ser un gran restaurante y, en Ribera del Río Miño, ambas cosas van de la mano. Ubicado en un local amplio y elegante que rinde homenaje a Galicia de principio a fin (decoración -Sagardelos- y propuesta gastronómica), este restaurante es claro ejemplo de cocina de sabores de siempre. Su propietario, Rafael Pulido -durante 30 años regentó la Casa de Galicia de Gran Canaria- fundó este restaurante siguiendo los cánones de calidad y exigencia que siempre han guiado su trayectoria. La Carta es amplia y su cocina es limpia, sin aderezos ni alaracas, es esmerada y en ella, los pescados y mariscos son los grandes protagonistas (Merluza, Gamba de Huelva, Langostas del Cantábrico, Bogavante, Cigalas, las Ostras de Napoleón, los Percebes de Roncudo, la Lamprea). Su carta de vinos alberga referencias de todas las partes del España y de fuera (USA, Francia, Sudáfrica...) y podrás escoger de entre todas ellas con sólo mirar su estupenda vinoteca. De sobresaliente su personal de sala.

www.riberadelriomino.com

EL ARROSAR

El otro restaurante que Rafael Pulido tiene en Gran Canaria, no se queda atrás. Como su nombre indica, los arroces juegan un papel relevante en este restaurante cercano a la playa de las Canteras, aunque los pescados y mariscos también tiene presencia abundante en una carta que mantiene las normas de exigencia de su hermano (los berberechos son espectaculares).

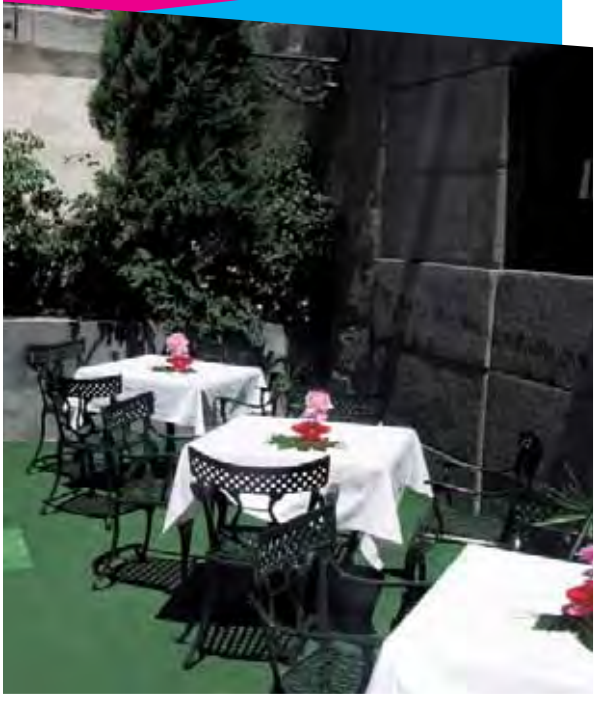
La cocina gallega, canaria, pero sobre todo el buen producto, está presente en una carta larga y asequible para todos los bolsillos. El local es más modesto y pequeño que el anterior pero igual de acogedor y entrañable y, el personal, es atento y está pendiente en todo momento del comensal. Sencillamente, una estupenda opción para degustar buena comida. Ni más ni menos.

www.elarrosar.com

¿Terraceamos?

El buen tiempo se ha instalado en la capital y las terrazas se han convertido en la mejor solución para combatirlo de manera eficaz. Puedes encontrarlas a pie de calle, en hoteles o en las Azoteas, pero lo que está claro es que desde estas líneas queremos hablaros de las que, para nosotros, son imprescindibles si además, quieres disfrutar de una estupenda gastronomía, de ambientazo cool y de caras guapas.

¿Te apetece terracear?



Asador Real

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

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

El Mesón de Fuencarral

Acaba de celebrar su 85 aniversario pero está tan joven como siempre. Cocina castellana sencilla y tradicional basada en productos de temporada de calidad en el que el producto prima por encima de todo. A su decoración rústica en el salón interior -incluye chimenea-, se le suma una gran terraza con unas inmejorables vistas en la que los más pequeños podrán disfrutar en su amplio parque infantil. Su oferta gastronómica incluye 40 platos sin gluten y clásicos como sus famosas croquetas de la casa, las chuletas o paletillas de cordero lechal asadas o el cochinillo asado de Segovia. Durante todo el año se podrá disfrutar de un menú degustación que recorre su historia a través de los platos más característicos. Un servicio exquisito, una cocina tradicional basada en el producto y un ambiente agradable siguen conformando la fórmula del éxito de un restaurante camino de ser centenario.

Ctra. de Colmenar Viejo (M607), km 14,500. Tel.: 91 734 10 19 / 91 734 77 54.
www.mesondefuencarral.com

El Mentidero de la Villa

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

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

El Bund Es el restaurante preferido por la colonia china de la capital y su terraza urbana (dividida en tres espacios) ofrece un ambiente sereno y glamouroso para disfrutar de una estupenda oferta gastronómica. La carta de El Bund es impresionante: más de 200 platos para viajar por los verdaderos sabores de la cocina más antigua del mundo. Destacan sus platos de tallarines, fideos y los dimsum. Los platos crujientes se preparan con una perfecta fritura, son elegantes y ligeros. Sus Rollitos de primavera son inigualables y los Crisantemos rellenos de gambas, una sana delicatessen. La principal materia prima de su cocina llega directamente de Shangai, por lo que podemos encontrar especialidades orientales como el Cohombro (pepino de mar) o el Haliotis, un molusco apreciadísimo en la gastronomía china. Y sin duda, disponen del mejor Pato a la pekinesa de la capital, servido con tortillas de trigo y verduras. Su carta de vinos es bastante superior a la mayoría de los restaurantes chinos de la capital y acaban de estrenar Carta de Cócteles en el que el Gin es el claro protagonista (18 tipos) y que son la propuesta ideal para rematar una gran experiencia culinaria china.

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

Chantarella Casi año y medio año después, Chantarella es, de nuevo, un referente en Madrid. Con una oferta gastronómica única - Alvaro Díaz se encarga de que sus creaciones sean exclusivas- y un producto de primera, Chantarella apuesta por lo diferente pero respetando la calidad de antaño. Los más nostálgicos están de enhorabuena y los más exigentes, también. Raciones, medias raciones, tapas o platos más elaborados se conjugan perfectamente en una carta ecléctica en el que la creatividad y la revisión a lo tradicional se han adueñado de la misma a partes iguales (Empanadillas de huevo con pisto manchego, Socarrat de callos con langostinos, Raviolis de pato con escabeche de miel y piña fresca, Timbal de Cus cus con uvas y terrina de foie caramelizado). Chantarella dispone de tres zonas diferenciadas tanto a nivel gastronómico como de ambiente (restaurante, barra y terraza) pero es en esta última, decorada muy chic y aislada de la vorágine zonal, puedes relajarte tras una dura jornada o disfrutar de una velada de ensueño disfrutando de su gastronomía o tomándote una copa. Será la sensación del verano. ¿te la vas a perder?

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

90 Grados Sin duda, es uno de los mejores locales de ocio de Madrid. Con una cocina de mercado, fresca y variada en la que el producto es el protagonista. Propuestas tan interesantes como: Lingote de Mi-cuit con Mermelada de Violetas, Pistacho y Polvo de Oro, el impresionante Tomahawk de Ternera (un corte ribeye de ternera de Galicia de entre 1 y 2 kilos, servido en jamonero con su hueso), el Rodizio de Pollo Marinado al estilo Tex-Mex o Thai, la Hamburguesa de Pato marinada con Mostaza o sus deliciosos postres caseros como la Retro Tarta de Chocolate con Galleta María o el Pijama de Brownie 90 Grados, un exceso irresistible para 2 en formato XXL. Tiene horario non-stop en el que también podrás disfrutar de un cóctel, terracear todo el año o disfrutar de uno de los mejores Afterwork de la zona Retiro-Salamanca, con precios especiales y maridajes irresistibles como los Gin&Cake. A lo dicho, añádele el Brunch de los domingos por 25€ (sin escatimar producto y calidad), Shishas y ambiente Chill-Out con Sesión de DJ, y un Menú del Día entre semana que está arrasando.

C/ Sainz de Baranda, 64. Tel.: 91 573 28 21. www.90gradosmadrid.com

Normandie. Grupo Ondarreta Un clásico, entre los clásicos. Situado a 36 de Kilómetros de Madrid y con un acceso de tierra algo agreste, la vista a Normandie es obligatoria si quieres disfrutar de una excelente gastronomía, un servicio atento y sobre todo de un entorno único y placentero. Su terraza es de lo más tranquila y bucólica, se respira tranquilidad y dispone de zona chill out. En su cuidada cocina de mercado para compartir, o no, las materias primas juegan una baza más que singular y sus platos elaborados, que harán la delicias del paladar más exigente (Ancas de Rana a la Provenzal, Paté de Perdiz al aroma de Armagnac, Bacalao crujiente en Tempura a la Miel con Salmorejo, Milhojas de Lechón con Manzana o su estupendo Steak Tartar elaborado en la mesa y al gusto del comensal), maridan a la perfección con una carta de vinos equilibrada en referencias y precios. Como culmen a tan grata experiencia no dejes de probar las Crepes Sussete. ¡Sencillamente deliciosas!

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

Al Socaire Acaba de llegar al panorama madrileño y ya está dando que hablar. Ubicada junto a la Casa de Cantabria y muy cerquita del Retiro su oferta gastronómica es de lo más interesante y abundante (no faltan las anchoas del Cantábrico, la cecina de vacuno, los mejillones al vapor o las rabas de calamar). El restaurante es elegante, espacioso, decorado en tonos blancos y grises, manteles de algodón y paredes repletas de fotos que nos trasladan a Cantabria sin movernos. Tres intrépidas y entusiastas mujeres están al frente de este negocio (Penche, Mariví, y Toñi) y se ocupan a partes iguales (decoración, cliente, cocina) de todo detalle. Su terraza, reguardada, tranquila y sosegada, puedes disfrutarla durante el día bien sea para tomar tapas, raciones en el afterwork o para una relajante cena en las calurosas noches estivales.

Calle Pio Baroja, 10 (junto a la Casa de Cantabria de Madrid).
Tel.: 91 493 88 04. www.restaurantealsocaire.es

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. Su terraza (acondicionada todo el año) no es muy grande pero sí cómoda y puedes

degustar bien de la carta del restaurante o de su carta de picoteo -castizo/gallego- en un entorno tranquilo y relajado con idéntica garantía de servicio y calidad. No sabrás qué elegir (el mejor pulpo, el mejor marisco, el mejor chuletón...) da igual, lo que pidas en Restaurante Gallego, no te defraudará. Puedes disfrutar en los servicios de cenas de un 40% de descuento gracias a Tripadvisor o El Tenedor.

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

Florida Retiro Situada en pleno centro de Madrid, en uno de los pulmones de la ciudad, la terraza del Florida Retiro se sitúa sobre el pabellón escondida entre las copas de los árboles y cuenta con maravillosas vistas a la cúpula. El chef Joaquin Felipe ha ideado una carta fresca, ideal para combatir las altas temperaturas del verano en la que la calidad y buen producto se combinan de manera perfecta y cuyo resultado son platos tales como tartares, ceviches, sashimis y sushis (cuentan con sushiman) sin olvidar las ostras del Atlántico, las ensaladas o las cremas frías como el gazpacho verde con causa limeña. La Terraza es un espacio donde tomar el aperitivo, probar cócteles en su barra, disfrutar de una oferta informal pero sobre todo es el lugar donde disfrutar de buena compañía alrededor de un gran plato. La carta de vinos es también fresca y los protagonistas son los vinos blancos (Verdejo, Godello o Albariño entre otros) aunque puedes encontrar casi 20 referencias de Champagnes (Ruinart, Krug yDomPerignon), vinos tintos de diferentes DO (Borgoña, Loire, Argentina) o Sakes.

Pº de Panamá s/n. Tel.: 91 827 52 75. www.floridaretiro.com

Pero si los restaurantes apuestan por terrazas bien decoradas y atractivas, los hoteles no se quedan a la zaga. Atrás dejamos ese "miedo" a traspasar el umbral de un establecimiento repleto de estrellas y cada vez con más frecuencia nos adentramos en un universo más que interesante que ofrece multitud de ofertas gastronómicas.

El Jardín de Miguel Angel La inauguración de la terraza del Hotel Miguel Angel by Blue Bay (El Jardín) es todo un acontecimiento social que año tras año reúne lo más granado del artisteo, medios y gente guapa que quieren ver y que los vean. Situada en pleno Paseo de la Castellana se convierte en un lugar único para disfrutar de su frondosa vegetación y de un verdadero remanso de paz y tranquilidad en pleno bullicio. Su oferta gastronómica es de primer orden y está realizada con las mejores materias primas (Foie de Pato, costra de palomitas y salsa roja, Coquinas al aceite de ajo y jerez, Atún de Almadraba en ligero ajoarriero o Solomillo de buey a la parrilla con escalibada y suave queso de cabra). Pero El Jardín ofrece más: música en vivo, coctelería creativa, noches temáticas e incluso propuestas culturales como exposiciones de arte o fotografía. Un espacio donde la imaginación vuela y en donde podrás escaparte de la rutina del día a día.

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

Hotel Ritz Pero si hablamos de referentes en Madrid, no podemos olvidarnos de el Ritz. El estilo eterno y la elegancia de este centenario hotel lo convierten en el símbolo del lujo, un lugar para ver y ser visto. A su espléndida terraza y sus magníficos jardines podrás acceder desde el mismo restaurante Goya o si lo prefieres, dispone de entrada independiente. Las mantelerías de hilo cubren sus fabulosas mesas de mármol, su fantástica escalera da paso a un lugar único en el que su fontana al más puro estilo italiano o su pequeño estanque, combinan a la perfección con bellas especies de árboles cedidos por el cercano Real Jardín Botánico. Su cocina tradicional destila aires vanguardistas y viene de la mano del chef Jorge González, toda una garantía de saber hacer. Los domingos disponen de Brunch (aperitivos, ensaladas, cocina española e internacional, pescados y carnes de primera clase, quesos y tentadores postres). Todo un privilegio en una de las mejores zonas de Madrid.

Plaza de la Lealtad, 5.
Tel.: 91 701 67 67
www.mandarinoriental.com/ritzmadrid

Las Raíces del Wellington

El hotel Wellington es referente de elegancia, calidad y buen hacer; situado al lado del Retiro cuenta en su azotea con magníficas vistas sobre los tejados del barrio de Salamanca y con el huerto urbano más grande del mundo en un hotel -14 parcelas de cultivo ecológico donde se pueden encontrar, entre otros, un tomate rosa de escándalo, cardo rojo, borraja, patata o el guisante de lágrima hasta hierbas aromáticas, que nutren de vegetales al restaurante "Las Raíces del Wellington" -Un concepto inimitable en donde poder encontrar una atractiva y sana carta de platos cocinados en su parrilla de encina con las mejores variedades de verduras y hortalizas "exclusivas" con categoría "5 estrellas". El chef Javier Librero ha ideado una carta repleta de productazo y Daniel Carmona la lleva a cabo junto con un equipo joven y eficiente. No dejes de probar sus espárragos, sus espectaculares tomates, su marisco al carbón, las Ostras o el Caviar, los Arroces o sus Hamburguesas a precios de lo más increíbles para un hotel de esta categoría. Disfruta de un almuerzo, cena o del Afterwork con una copa en un ambiente intimista, fresco y agradable. Su Leit Motiv: "En la simplicidad está el acierto". Totamente de acuerdo.

C/ Velázquez, 8. Tel.: 91 423 14 78. www.hotel-wellington.com

Terraza de Sabatini

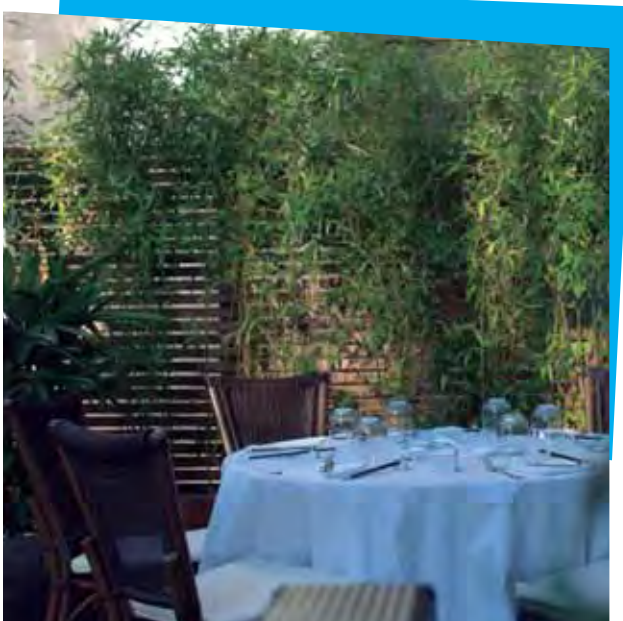
Descubrir esta terraza resultó toda una explosión de sensaciones nada más aterrizar (famosas son ya sus puestas de sol). A unas vistas increíbles al emblemático Palacio Real y una decoración de lo más chic, hay que añadir una oferta gastronómica ecléctica y viajera elaborada por Chema de Isidro, en la que encontrarás guiños constantes a la cocina asiática (Sushi Sabatini, Rollitos de Primavera con salsa Thai), madrileña (Pavías de bacalao, Lengua escarlata) o mejicana (Guacamole con totopos), entre otras, y propuestas tan personales como la Brocheta de pollo de corral con ajada de soja, el Tataki de atún con Teriyaki y sésamo de wasabi o el Pulpo a la brasa con chimichurri. Dispone de una carta de cócteles, copas y Gin&Tonics para refresacarte en las calurosas noches de verano y una zona de Chill out donde disfrutar de buena compañia y grata conversación. Abren de martes a sábado. Un deleite para los sentidos. No debes de perdértela, eso sí, reserva antes.

(ApartosuitesJardines de Sabatini). Cuesta de San Vicente, 16. Tel.: 91 542 59 00. www. terrazasabatini.com

Jardín de Recoletos

Es un verdadero placer disfrutar de una velada o sobremesa en esta terraza, no sólo porque los pájaros son la banda sonora de tal evento y una enorme sensación de paz y sosiego te recorre el cuerpo, ni por la abundante vegetación que otorga frescor al ambiente, sino y sobre todo, por la estupenda propuesta gastronómica que ofrece. Situado en el hotel del mismo nombre (reformado en 2013 y con 43 habitaciones) y situado a pocos pasos del Retiro, la Puerta de Alcalá y la Biblioteca Nacional de Madrid, la oferta gastronómica para este verano pasa por los arroces, ensaladas, carnes (Solomillo, Hamburguesa de Wagyu, Chuletillas a la piedra) pescados (Rodaballo, Bacalao, Lenguado) o postres como la Tarta de manzana, una explosión de sabor que no deberías de perderte entre otras suculentas propuestas que puedes disfrutar en medias raciones y todo bajo la atenta mirada del personal que está pendiente del más mínimo detalle. De lunes a sábados y por tan sólo 27€ puedes disfrutar de un Menú ejecutivo y si vienes con coche, te ofrecen 1,5 horas de parking gratuíto. Además, le recomendamos pruebe sus recién inauguradas cartas de Gin Tónics y Cócteles, con las mejores marcas tanto nacionales como internacionales o alguna de sus cervezas internacionales.

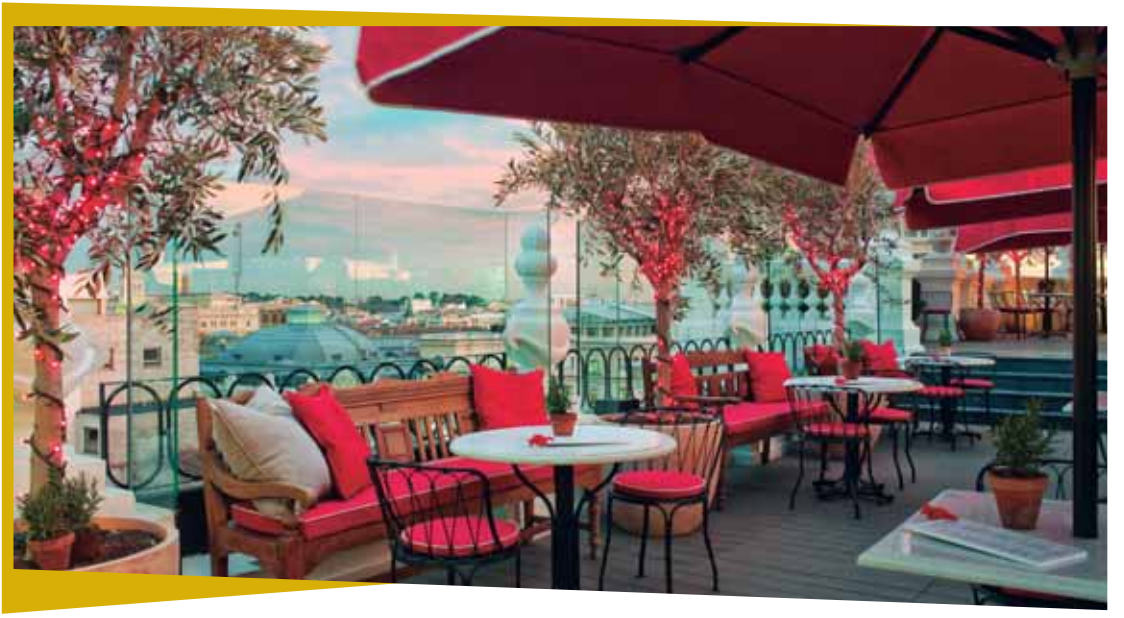
C/ Gil de Santivañes, 6. Tel.: 91 781 16 09. www.recoletos-hotel.com



Tse Yang. Hotel Villamagna Otro de los hoteles en los que podrás una gastronomía con estrellas es el hotel Villamagna y su restaurante Tse Yang. En su carta convergen las 4 cocinas chinas entremezcladas de manera vanguardista y creativa que sorprenden al comensal más avezado en cocina asiática. Su terraza no muy grande pero sí muy coqueta; está repleta de vegetación, sus suelos son de teka y sus espaciosas mesas están vestidas con manteles de algodón. Su oferta gastronómica es amplia y los precios son de lo más variados; disponen de una es-

merada carta de vinos y Champagnes con la que podrás viajar por el mundo sin moverte de la silla. Servicio de lo más esmerado (a tener en cuenta) y carta repleta de buenas propuestas como: Pato laqueado (preparado en la mesa), Mushi de langosta, Rollitos de Otoño o cualquiera de sus Dim Sum. Sin duda, uno de los mejores asiáticos de la ciudad.

C/ Paseo de Castellana 22. Tel.: 91 431 18 88. www.cafesaigon.es



Ático by Ramón Freixa. Hotel The Principal Situado en plena Gran Via y con unas vistas de impresión, el restaurante Ático se presenta como una opción de vanguardia y creatividad a precios aptos para todos los bolsillos. Ramón Freixá ha ideado una carta ligera pero contundente, ecléctica y plagada de buenos productos y llena de ideas culinarias que ha plasmado en forma de platos de presencia imponente. Deliciosas son algunas de sus propuestas: Ensaladilla rusa marina al corte, Coca de Boletus con Foie, manzana y sardina, Pulpo con causa limeña y mojo verde, Envuelto de Pato confitado con foie y trufa, Pez mantequilla adobado con quinoa y algas, Arroz negro con calamares, cangrejo blando y butifarra del Perol, y para rematar tan suculenta oferta, qué mejor que un postre 100% chocolate o las 1000 hojas de tarta de limón. Su carta de vinos es escueta pero muy equiibrada: cavas, champagnes, y mutitud de DO como Rias Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Penedés, Rueda, Madrid, Yecla o Valle de la Orotava entre otros). Tras la cena vienen las copas, por ello te recomiendo disfrutar de *La Terraza* con una oferta en coctelería de lo más completa y un entorno único amenizado con la mejor música. ¿te apetece el plan?

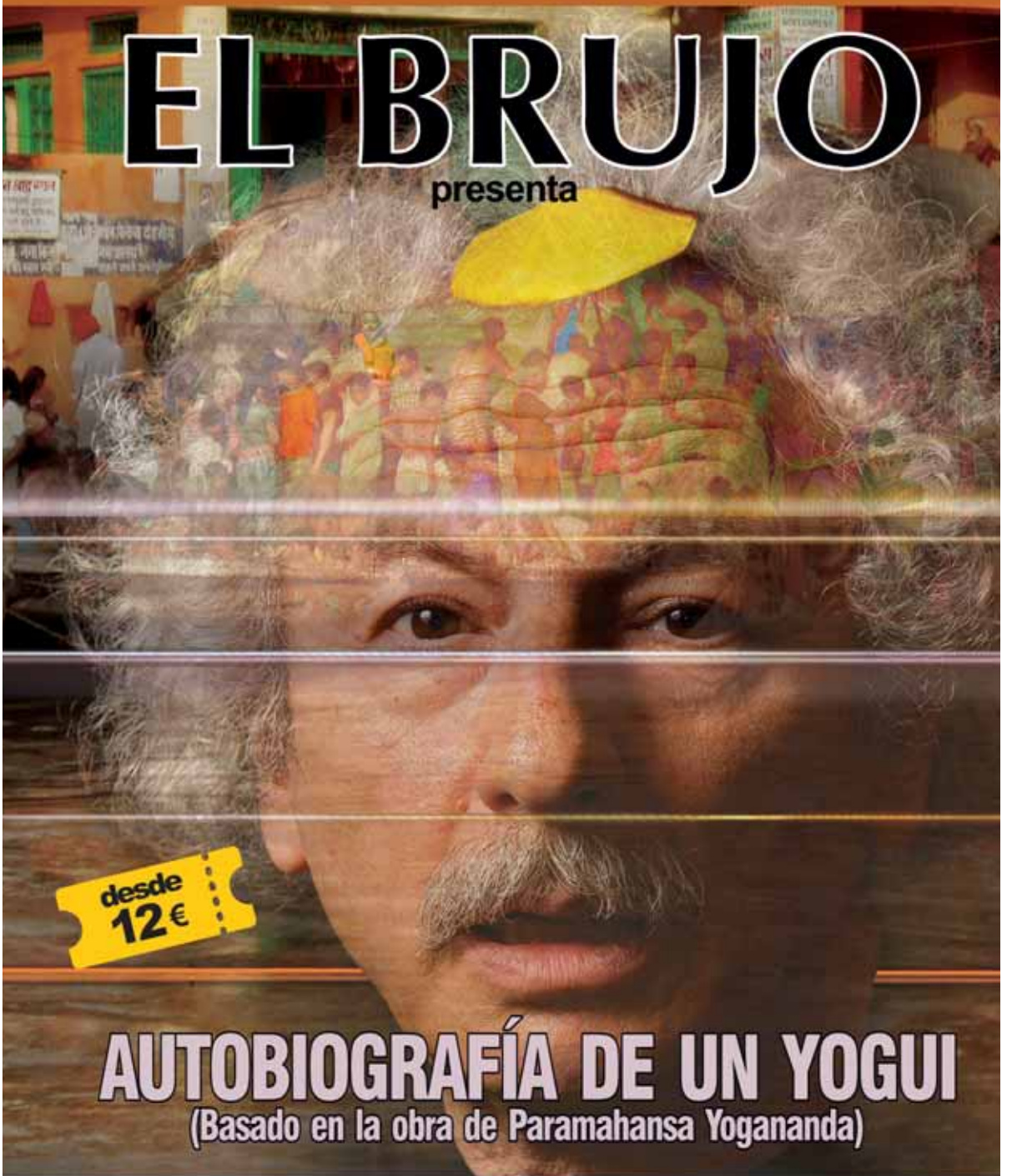
C/ Marqués de Valdeiglesias,1. Tel.: 91 532 94 96. www.theprincipalmadridhotel.com

TEATRO Cofidis ALCÁZAR

Smedia

EL BRUJO

presenta



desde 12 €

AUTOBIOGRAFÍA DE UN YOGUI

(Basado en la obra de Paramahansa Yogananda)

AirEuropa Smedia gruposmedia.com

MARCA ENTRADAS ticketea ticketmaster entradas.com 902 400 222 entradas smedia

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

CERRADO DEL **7 DE AGOSTO**
AL 31 DE AGOSTO AMBOS INCLUSIVES

TEATRO AMAYA

www.teatroamaya.com

FUNCIONES DE JUEVES A DOMINGO

VIVE UN VERANO AMAYA

¡VIVIRÁS 18 MUSICALES EN UNA NOCHE INOLVIDABLE!

VIVA BROADWAY

El Musical

25 NÚMEROS MUSICALES

RECOMENDADO PARA TODA LA FAMILIA

CANTARÁS, REIRÁS, Y TE EMOCIONARÁS

TEATRO AMAYA

Dirección: David & Alberto Blasco - Pº General Martínez Campos, 9 - Metro IGLESIA

COMPAÑÍA ARTURO FERNÁNDEZ

ESTRENO 19 SEPT.

Arturo FERNÁNDEZ

Carmen del VALLE

ALTA SEDUCCIÓN

ENTRADAS A LA VENTA EN WEB Y TAQUILLA DEL TEATRO

www.teatroamaya.com Telfs. 91 435 68 35 -91 593 40 05

Dudua Palacio

RESTAURANTE

Dudua Palacio

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

Dudua Palacio

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

Cuesta de San Vicente, 2

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

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

28008 Madrid - Parking Gratuito

Restaurante El Labriego

El Labriego

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

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

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

C/ Veneras, 4 - 28013 Madrid Metro 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.

QUE LA BELLEZA ESTÁ EN EL INTERIOR ES UN CUENTO

Hace unos meses, Primark sacaba a la venta la tacita Chip de ***La Bella y la Bestia*** causando un auténtico revuelo. El cacharrito en cuestión se agotó antes de salir a la venta. Un auténtico objeto de deseo que los afortunados en conseguir no dudaban en mostrar en las redes sociales, e incluso, revender multiplicando por 10 su precio de compra. Ahora la firma irlandesa nos prepara otra sorpresa: Primark no solo comercializará de nuevo la tacita, además lanzará el reloj 'Din Don' y la tetera 'Señora Potts', tazas ilustradas con personajes de la película, una recreación de la rosa encantada, así como ropa de cama y pijamas. Dios mío, ¡ya estoy viendo las colas!

Me pregunto de dónde sale tanta necesidad de renovar ajuar, pero lo cierto es que la nueva versión del mítico clásico de Disney, ***La Bella y la Bestia,*** se ha convertido en un éxito rotundo. Ha cosechado críticas mayoritariamente positivas y, sobre todo, ha recaudado la friolera de más de 1.200 millones de dólares, logrando colarse entre las diez películas más taquilleras de la historia. Por si fuera poco, desde el 19 de julio la legión de fans podrá llevarse a casa el DVD

y el Blu-Ray con un montón de contenidos exclusivos, como más de diez minutos de metraje adicional, vídeos musicales o reportajes sobre los sets o el vestuario de la cinta. Lástima que no venga con un vestido amarillo de la talla 48.

La Bella y la Bestia es un cuento de hadas tradicional francés del siglo XVIII que ha sido revisado numerosas veces. Viene a contar que el amor hace hermoso al feo, al monstruo, que es redimido por el beso y el cariño sincero de una doncella. La historia simboliza muchas cosas: la animalidad integrada en la condición humana, el mito de cupido y psique, la llegada de una joven a su sexualidad, un tropo de los matrimonios de conveniencia de la época… Incluso he sabido que el autor de las canciones del filme original de Disney, Howard Ashman, las escribió como metáfora del sida, la enfermedad que acabó con su vida. Pero sinceramente creo que lo que subyace en la Bella y la Bestia es la infinita capacidad que tenemos las mujeres para ver belleza donde objetivamente no la hay. El talento de un hombre, la inteligencia, el carisma, el sentido del humor, cierta actitud o un 'no sé qué' que nosotras otorgamos sin necesidad de pruebas, nos pueden resultar más seductores que una cara bonita. Por eso Bogart, Belmondo, Malkovich, Willem Dafoe, Adrien Brody, Hugh Laurie, Benicio del toro, Cumberbatch y tantos y tantos feos seducen en pantalla.

La primera versión cinematográfica del cuento la realizó en 1945 el poeta y director de cine francés Jean Cocteau: ***La Belle et la Bête,*** con Jean Marais como la Bestia y Jossete Day como Bella. En 2010 ocupó el puesto 26 de la lista de las 100 mejores películas de la historia del cine publicada por ***Empire.*** Esta maravilla visual contó con la ayuda inestimable del director de fotografía Henri Alekan, conocido como "el poeta de la luz", y del excelente decorador Christian Bèrard, que levantó un inolvidable universo onírico y surrealista con escasos recursos: Los brazos que sujetan los candelabros, las manos surgiendo de las mesas para

servir el vino, los rostros de ojos brillantes, una chimenea sostenida por dos estatuas a modo de pilares o cortinas que se mecen al viento son recursos visuales insuperables. Y lo mejor, Cocteau cierra su peculiar visión del mito con la paradójica decepción de Bella, cuando la Bestia recupera la forma humana intercambiado su aspecto con Avenant, al que visiblemente no soporta. El diálogo al efecto es demoledor: “La primera vez que os cogí en brazos era la bestia. ¿Sois feliz?”. “Tendré que acostumbrarme”, responde una contrariada Bella.

La versión que todos hemos visto, cantado y disfrutado es sin duda la primera adaptación de Disney de 1991. Ganadora de dos Oscar (Mejor Canción y Mejor Banda Sonora), fue el primer film de animación nominado al Oscar a la Mejor Película. El estudio hizo algo que nadie había hecho antes: combinó las últimas técnicas de animación por ordenador con lo mejor de Broadway y el resultado fue una perfecta combinación de romance, música, humor y fantasía. Su mayor aportación consistió en transformar a los criados en objetos personificados, ya que la maldición que afectó a la Bestia también les afectó a ellos. Todo un descubrimiento para la historia y para el merchandising de la película. Curiosamente, una de las técnicas comerciales de promoción consistió en incluir en algunas ediciones en VHS el sexto episodio de la tercera temporada de ***‘Cuentos de las estrellas’,*** una serie creada por Shelley Duvall para Showtime. Se trataba de una versión teatral del clásico con Susan Sarandon y Klaus Kinski (un falso bello que se convirtió en bestia con el tiempo) como protagonistas.

En 2014 Christophe Gans, responsable de ***El pacto de los lobos*** (2001), hizo una relamida versión de ***La Bella y la Bestia*** protagonizada por Léa Seydoux, y Vincent Cassel, uno de esos feos insultantemente atractivos (que se lo digan a su ex Monica Bellucci, su particular bella). La película plantea un ingenioso juego de espejos entre pasado y presente pero acaba perdiéndose en el preciosismo estético y mucho aparataje digital. Seydoux se limita a

pasear kilómetros de tela y pronunciados escotes por espectaculares decorados y Cassel suaviza hasta la monotonía su salvajismo habitual para, qué cosas, interpretar a una bestia (pero tengo que reconocer que le queda bien el rojo). Como es habitual, al villano de historia, Eduardo Noriega, le toca bailar con la más fea.

Como era de esperar, la televisión también se dejó seducir por la imperecedera historia. En 1987 la CBS estrenó una serie llamada ***La Bella y la Bestia*** que se mantuvo en antena solo durante tres temporadas y 56 episodios pero que se convirtió en una serie de culto. Protagonizada por el experto en transformarse en monstruos Ron Perlman, aquí atractivo como nunca con su rostro de león, y Linda Hamilton, se editaron tres novelas sobre sendos capítulos de la serie y generó un importante fenómeno fan a su alrededor. Lo más novedoso de la serie era que Bestia no se transformaba en un apuesto príncipe después de ganar el amor de su protegida. Por el contrario, la belleza interior del personaje le permitía seguir con su mismo físico y era la vida de la protagonista la que se transformaba. Lo que mucha gente desconoce es que en el equipo de guionistas principales estaban un tal George R.R. Martin, ahora completamente idolatrado por ser el escritor de la saga que da lugar a ***Juego de Tronos,*** y los creadores de las series ***24*** y ***Homeland*** Howard Gordon y Alex Gansa. Casi nada.

Hace menos de un año se emitía la cuarta y última temporada de ***Bella y Bestia,*** una serie creada por Ron Koslow para The CW y que en España ha sido emitida por Cuatro y Divinity. Nada que ver con el cuento clásico, aquí la cosa va de la historia de amor entre una detective, Kristin Kreuk, y un doctor guapísimo con una cicatriz en el rostro que solo aumenta su atractivo, Jay Ryan, al que es mejor no hacer enfadar porque tiene un pronto muy "bestia". Si alguien se ha quedado con ganas de más, una serie de novelas que siguen la continuidad de la serie fueron escritas por Nancy Holder y publicadas por Titan Books.

Seguro que me he dejado en el tintero alguna que otra adaptación que desconozco o no recuerdo. Para resarcirme del delito de omisión diré que cine y literatura están repletos de variantes de la historia donde una figura grotesca se enamora de una bella mujer: King Kong, El fantasma de la Ópera, La cosa del pantano o Nuestra Señora de París entre otras. Hasta Trump y Melania parecen una versión real de la bella y la bestia, pero sin que se rompa el hechizo. ¿Será que lo suyo no es amor verdadero?

EL Ballet Flamenco de Madrid

regresa a Madrid con

returns to Madrid with

"Carmen de Bizet"

Son muchos los años que el **Ballet Flamenco de Madrid** recala en la capital en época estival, para ofrecernos flamenco de calidad a precios populares. Luciano Ruiz, su director, se ha propuesto extender por todo el mundo los mejores espectáculos de la mano de grandes artistas y una puesta en escena única e interesante. Este verano podremos disfrutar de ***Carmen de Bizet:*** La afamada ***"Carmen"*** es la historia de un triángulo amoroso lleno de pasión, amor y tragedia. Ambientada en Sevilla, su protagonista, una mujer gitana de carácter indomable, juega con dos hombres: el cabo Don José, un soldado inexperto y el torero Escamillo. Amor y celos se entremezclan para dar lugar a una historia clásica. Carmen es el símbolo de la mujer que apasiona, sublima y embriaga, la mujer perfecta para poder hacer feliz a cualquier hombre y, al mismo tiempo, para llegar a volverlo loco. Un espectáculo racial y único que no te dejará indiferente. No deberías de perdértelos.

For many years, the **Ballet Flamenco de Madrid** has been in the capital during the summer season to offer quality flamenco at popular prices. Luciano Ruiz, its director, has proposed to spread around the world the best shows by the hand of great artists and a unique and interesting staging. This summer we can enjoy ***Carmen de Bizet:*** The renowned "Carmen" is the story of a love triangle full of passion, love and tragedy. Set in Seville, her protagonist, a gypsy woman of indomitable character, plays with two men: Corporal Don Jose, an inexperienced soldier and the bullfighter Escamillo. Love and jealousy are mixed together to give rise to a classic story. Carmen is the symbol of the woman who is passionate, sublimate and intoxicated, the perfect woman to be able to make any man happy and, at the same time, to make him crazy. A racial and unique show that will not leave you indifferent consequently you should not miss out.

Teatro Nuevo Apolo.
Del 6 de julio al 8 de Octubre.
De martes a domingo a las 19:00 h.

Teatro Nuevo Apolo.
From July 6th to October 8th.
From Tuesday to Sunday at 7 p.m

BALLET FLAMENCO DE MADRID

CARMEN

G.BIZET

BAILARINES SOLISTAS Y MÚSICOS EN VIVO

Dirección general
Luciano Ruiz

TEATRO NUEVO APOLO

Plaza de Tirso de Molina, 1

A PARTIR DEL 6 DE JULIO

• ENTRADAS: TEATRONUEVOAPOLO.COM •

COMPAÑÍA INDEPENDIENTE NO SUBVENCIONADA

PORTIA

Tradición emergente Emerging Tradition

Hablar del Grupo Faustino, es hablar de tradición y buen hacer. Sus más de 150 años de historia (1861) convierten a este grupo en uno de los más importantes y emblemáticos de España y líderes indiscutibles en la elaboración y exportación de vinos de alta gama. Sus siete bodegas ubicadas en cinco DO diferentes no necesitan presentación alguna, aunque en este caso os voy a hablar de mi último descubrimiento, su bodega más joven, aunque sobradamente preparada: PORTIA.

Con un diseño imponente obra de Norman Foster, sorprende desde la Autovía A1 por su

Talk about the Faustino Group, is to talk about tradition and craftsmanship. Its more than 150 years of history (1861) make this group one of the most important and emblematic of Spain and indisputable leaders in the elaboration and export of high-end wines. Its seven wineries located in five different DOs do not need any presentation, although in this case I am going to talk about my latest discovery, its youngest, but well prepared wine cellar: PORTIA.

With an impressive design by Norman Foster, it surprises from the A1 highway by its perfect

integración perfecta en el paisaje y la majestuosidad de un edificio de líneas rectas, diseño impecable y colores que se asemejan al terruño. Situada en el municipio de Gumiel de Izán, su construcción comenzó en 2006 y fue inaugurada en 2010. A imagen y semejanza de un trébol, está pensada de dentro a afuera y ha sido diseñada de manera funcional de tal forma que todos los espacios se relacionan y confluyen en un ambiente vanguardista y de futuro. Impresionantes son su sala de barricas (la música gregoriana te envuelve agradablemente a la vez que admirar sus paramentos) y su sala de botellas (inspirada en la Biblioteca de Manchester en la que Foster pasaba largas horas cuando era niño). Los materiales utilizados (acero, hormigón, cristal y maderas) se encuentran perfectamente integrados y aportan calidez a un entorno ecléctico. Además, las Bodegas Portia apuesta por el arte y sus paredes están plagadas de obras de alrededor de 80 jóvenes artistas con una trayectoria consolidada, gracias a la colección ***Ars Fundum*** que engloba diferentes disciplinas (pintura, escultura, fotografía y vídeo) y que se funde en un ambiente arquitectónicamente único.

Portia nos ofrece 4 estupendos vinos: ***Portia Roble*** (color cereza con destellos púrpura, intenso buena estructura y un final marcado por la madera), ***Portia Crianza*** (color cereza,

integration in the landscape and the majesty of a building of straight lines, impeccable design and colours that resemble the native land. Located in the municipality of Gumiel de Izán, its construction began in 2006 and was inaugurated in 2010. In the image and similarity of a clover, it is thought from the inside out and has been designed in a functional way in such a way that all spaces are related and converges in an avant-garde and future atmosphere. Impressive are its barrels room (the Gregorian music wraps you pleasantly while admiring its walls) and its bottles room (inspired by the Library of Manchester in which Foster spent long hours as a child). The materials used (steel, concrete, glass and wood) are perfectly integrated and bring warmth to an eclectic environment. In addition, Bodegas Portia is committed to art and its walls are filled by works of about 80 young artists with a consolidated trajectory thanks to the ***Ars Fundum*** collection that encompasses different disciplines (painting, sculpture, photography and video) and merges in a unique architectural environment.

Portia offers 4 great wines: ***Portia Roble*** (maroon colour with purple glints, intense on the nose, structured and marked toasted aromas,

intenso, sabroso y equilibrado y postgusto largo), *Portia Prima* (brillante, cereza picota con evolución a granate, intenso y complejo, notas integradas de fruta madera y toques especiados. Sabroso y final largo con notas especiadas) y *Triennia* (color cereza con evolución rubí, muy potente, intenso y muy elegante. Elevada complejidad, muy maduro con cierta mineralidad y muy sabroso. De paso suave, buena acidez y tanino redondo. Un vinazo). Quiero resaltar el trabajo que ha realizado su enólogo Raúl Quemada (de 12). Un entusiasta, que al igual que la bodega rezuma juventud pero, al mismo tiempo, experiencia sobrada que plasma en todas sus "obras" hasta convertirlas en vinos únicos, sabrosos, elegantes y equilibrados dignos de paladares exigentes.

Por último, hay que hablar de la oferta gastronómica que ofrece la bodega en Triennia Gastro bar. Elaborada por el Grupo Maher, liderado por el prestigioso y premiado Enrique Martínez, dispone de una oferta gastronómica variada en la que no falta la tradición (Lechazo) ni la vanguardia (crocante de foie macerado con naranja y reducción de Portia Triennia) y un entorno espectacular en el que las maravillosas vistas son el invitado sorpresa.

Portia es un placer para los sentidos, para todos los sentidos. ¡No te la pierdas!

due to the barrel ageing), *Portia Crianza* (cherry red colour, intense, tasty, balanced and long aftertaste), *Portia Prima* (bright, intense cherry red colour developing to ruby, intense and complex, black fruits, wood notes and spicy touches. It is tasty and has long finish with barrel ageing hints), and *Triennia* (cherry red colour with a ruby evolution, powerful, intense and very elegant. High complexity, fleshy and very balanced. Long finish and marked by toasted hints. A strong wine) I want to highlight the work done by their winemaker Raúl Quemada (of 12). An enthusiast who likes the winery oozes youth but at the same time, an excellent experience that captures all his "works" to make them unique, tasty, elegant and balanced wines worthy of demanding palates.

Finally, we must mention the gastronomic offer offered by the winery in Triennia Gastro bar. Elaborated by the Maher Group, led by the prestigious and award-winning Enrique Martínez, it has a varied gastronomic offer in which there is no lack of tradition (Young lamb) and avant-garde (crunchy foie macerated with orange and reduced by Portia Triennia) and a spectacular setting in which the wonderful views are the surprise guest.

Portia is a pleasure for the senses, for all the senses. Do not miss it!

Antigua Ctra. N1, KM 170 (Gumiel de Izán - Burgos).
Tel: 947 102 700 / bodegasportia.com / info@bodegasportia.com

Luis Piedrahita

LAS AMIGDALAS DE MIS AMIG-DALAS

2ª TEMPORADA

son mis amigdalas

TODOS LOS VIERNES Y SÁBADOS

A PARTIR DEL 6 DE OCTUBRE

CINES CALLAO

ENTRADAS ATRAPALO.COM

YA LAS TENGO!

reservaentradas

teatrolalatina

entradas: **www.teatrolalatina.es**

¡MAS DE 200.000 ESPECTADORES YA LO HAN VISTO!

22 y 29 de SEPTIEMBRE
20 y 27 de OCTUBRE
17 y 24 de NOVIEMBRE
15 Y 21 de DICIEMBRE

2017

Contratación

sm
www.buenosmusicales.es

Entradas

¡YA LAS TENGO!
yalastengo.com

entradas.com · ticketmaster · BUTACA ORO · GRUPOS 91 523 9190

@TeatroLaLatina · Teatro La Latina