

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

¿DÓNDE?

DE VIAJE / TRAVELLING

Viaje a la Gran Canaria
más íntima

10 lugares únicos en
Palermo / *10 unique
places in palermo*

Polonia. Una balada
en Otoño. Un villancico
en Invierno / *A ballad in
Autumn. A carol in Winter*

4 imprescindibles en
Túnez / *Four essential
in Tunisia*

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

Torre de Sande. El último
vástago de los creadores
de Atrio / *The new
offspring of the creators
of Atrio*

EL PLACER DE BACO

Viaje a una tierra de
película / *A journey a land
of movies*

PURO TEATRO

Tina, el musical sobre
la vida de la reina del
rock&roll / *Tina, the
musical about the life of
the queen of rock&roll*

CINEMA PARADISE

Mirar la pantalla está de
moda



#muchoporvivir


GranCanaria

Lanzarote

LA ISLA DIFERENTE

IBERIA
EXPRESS 

HAY LUGARES ÚNICOS EN EL MUNDO, ¿TE LOS VAS A PERDER? VEN A LANZAROTE, LA ISLA DIFERENTE.

VUELOS DESDE

37€

iberiaexpress.com

Precio mínimo para el trayecto más barato en tarifa Express, reservando ida y vuelta a través del Club Express y sin descuento de residente. Sujeto a disponibilidad de tarifa



ÍNDICE

MONUMENTOS, MUSEOS Y PARQUES

- 4 Monuments, Museums & Parks / Monuments, Musées et Parcs
- 14 Mapa / Plan / Map

DE VIAJE / TRAVELLING

- 16 Viaje a la Gran Canaria más íntima.
- 20 10 lugares únicos en Palermo / 10 unique places in Palermo
- 28 Polonia. Una balada en Otoño. Un villancico en Invierno / A ballad in Autumn. A carol in Winter.
- 32 4 imprescindibles en Túnez / Four essential in Tunisia

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

- 36 Torre de Sande. El último vástago de los creadores de Atrio / The new offspring of the creators of Atrio.
- 40 Gastronomía a la última / *Gastronomy to the last*

EL PLACER DE BACO / THE PLEASURE OF BACCHUS

- 38 Viaje a una tierra de película / A journey a land of movies

PURO TEATRO

- 60 Tina, el musical sobre la vida de la reina del rock&roll / Tina, the musical about the life of the queen of rock&roll

CINEMA PARADISE

- 62 Mirar la pantalla está de moda

Edita: Edittur Madrid, S.L.U. Plaza José Moreno Villa, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz
Directora de contenidos: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Nuria Domínguez
Fotografías: Cedidas por: Patronato 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: maximomadridinout@gmail.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.

i *monuments, musée et parcs*
monuments, museums & parks

monumentos, museos y parques



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

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

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

Calle: Pº del Prado, s/n
 Banco de España - línea 2

 14 - 27 - 45 y Expres Aeropuerto.
 Martes a Domingo: 9h-20h
 Tuesday-Sunday: 9h-20h
 Mardi à Dimanches: 9h-20h



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

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



Calle: Pº del Prado, 8



Banco de España - línea 2



14 - 27 - 45 y Expres Aeropuerto.

Martes a Domingos 10.00 a 19.00 h.- Cerrado Lunes

Tuesday to Sunday 10.00 to 19.00 h.- Monday closed

Mardi à Dimanches 10.00 à 19.00 h.- Lundi fermé



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

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

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

▼
Calle: Santa Isabel, 52
 Atocha - línea 1

 27 - 45 - C 1 - C 2 y 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

 27 - 45 - C 1 - C 2 y Expres Aeropuerto.
 10.00 - 18.00 h. - (Invierno/Winter)
 10.00 - 21.00 h. - (Verano/Summer)

► **PARQUE DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640) considerado uno de los pulmones de Madrid, en este parque podrás descansar, oír música, pasear en barca... lo que te permitirá pasar un buen rato o descansar de un día agotador. ¿No te apetece?

► **THE RETIRO PARK:** (1630 - 1640) Considered to be one of the 'lungs' of Madrid, this a park where you can relax, listen to music, go boating and generally have a good time or unwind after an exhausting day. Feel like going?

► **LE PARC DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640), est considéré l'un des "poumons" de Madrid, dans ce parc vous pourrez vous reposer, écouter de la musique , monter et vous promener dans une barque,... ce qui vous permettra de passer un agréable moment ou de vous reposer après d'un long jour épuisant. Laissez vous tenter?



fotografía Adolfo Consalvez



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

 1 - 19 - 28 - 51 y Expres Aeropuerto.



fotografía: La Nave

► **PALACIO REAL:** Obra de Sachetti, se inició su construcción en época de Felipe V y fue residencia de los Borbones hasta Alfonso XIII (1931). Ya no se usa como residencia de los reyes aunque sí alberga algunos actos oficiales.

► **THE ROYAL PALACE:** Designed by Sachetti, the initial construction commenced during the rule of Felipe V and was the residence of the Borbones until Alfonso XIII. From then on it was not used as official residency for the Kings although it still houses some official acts.

► **PALAIS ROYAL:** *Conçu par Sachetti, sa construction débute à l'époque de Philippe V. Résidence des Bourbons jusqu'à Alphonse XIII (1931), actuellement les rois n'y demeurent plus mais il accueille quelques cérémonies officielles.*



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

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

9.30 - 17.30 h. - Domingos y Festivos: 9.00 - 14.00h.
 9.30 - 17.30 h. - Sundays and festive: 9.00 - 14.00h.
 9.30 - 17.30 h. - Dimanches et Férié: 9.00 - 14.00h.



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

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

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



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

 3 - 25 - 39 y 148.



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

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

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

▼
Calle: Bailén, 2



Opera - líneas 2, 5



3 – 25 – 148 – C 1 y C2.

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

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

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



Calle: Pza. de San Francisco, s/n
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 I. Alcoceba

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

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

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

Calle: Plaza Mayor
 Sol - líneas 1, 2, 3

 3 - 5 - 50 y 150.



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

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

► **PUERTA DEL SOL:** Elle est également connue comme le kilomètre 0. De là partent des rues aussi importantes que Preciados, Mayor, Arenal, Carrera de San Jerónimo, ... où vous pourrez trouver une multitude de boutiques, restaurants, etc. Vous pourrez voir el Oso y el Madroño (l'Ours et l'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.(traison à chaque coup de cloche).

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

  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 in 2200 BC it is without doubt the oldest monument in Madrid.

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



Calle: Ferraz, s/n



Ventura Rodríguez - línea 3



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



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

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

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



Calle: Pza. de Cibeles, s/n



Banco de España - línea 2



5 - 14 - 27 - 51 y Expres Aeropuerto.

Templo de Debod



TEMPLO DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

PALACIO REAL



CATEDRAL DE LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

BASILICA SAN FRANCISCO EL GRANDE



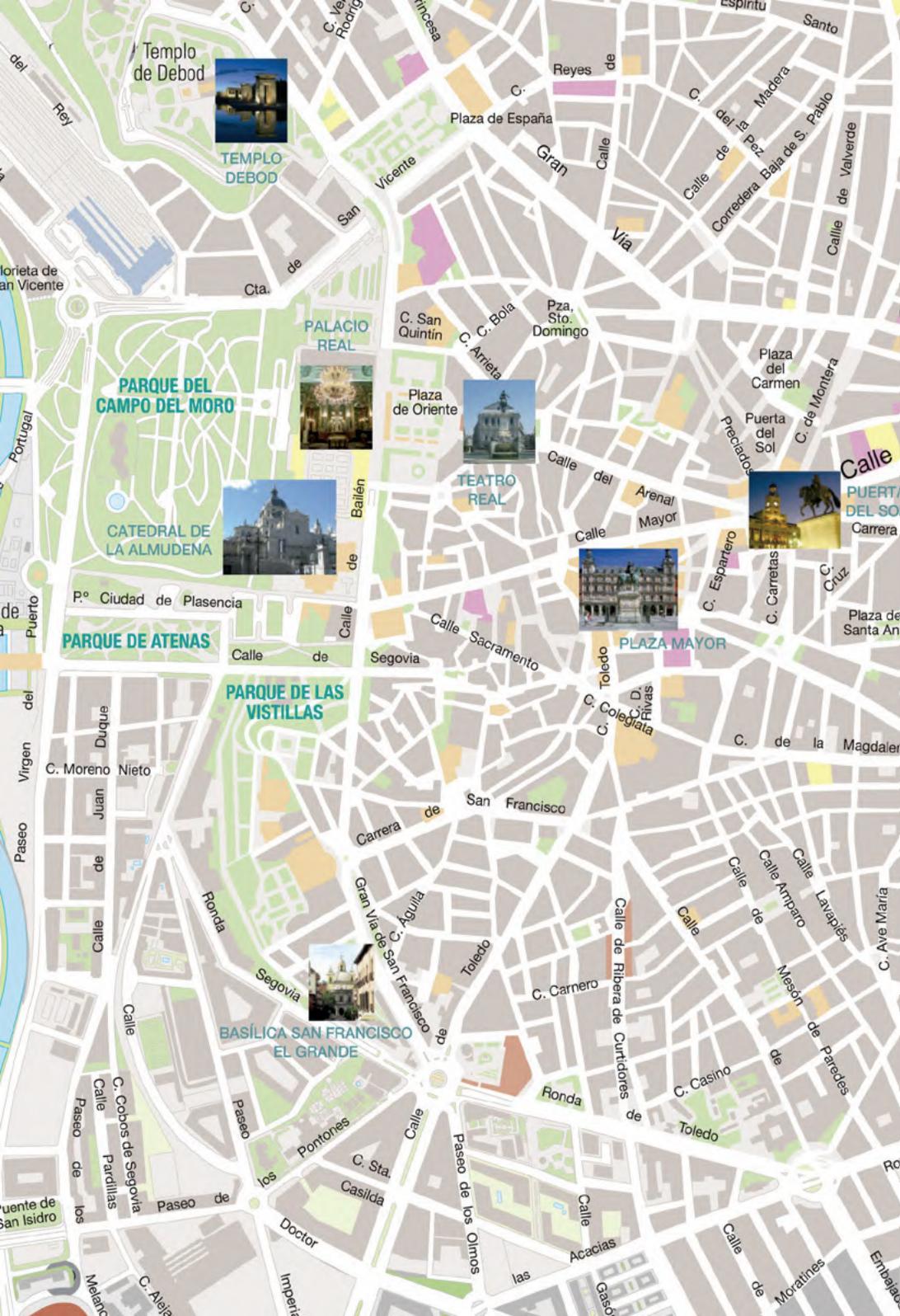
TEATRO REAL



PLAZA MAYOR



PUERTA DEL SOL



VIAJE A LA GRAN CANARIA MÁS ÍNTIMA

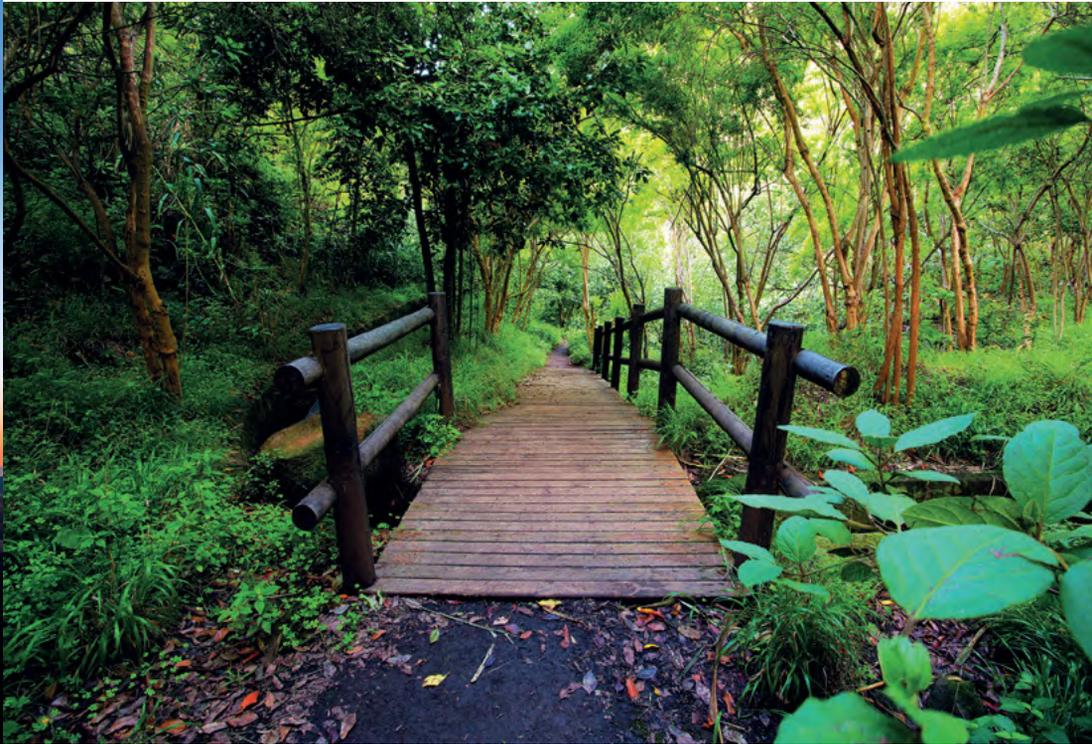
Casi la mitad de la superficie de Gran Canaria fue declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco en 2005 como reconocimiento a la incalculable riqueza de sus especies y un estado de conservación que ha reducido la acción del hombre a la mínima expresión. Esa huella es apenas perceptible en los espacios naturales protegidos que emergen ante los ojos del visitante. En el litoral o en la montaña, cada porción de tierra encierra una genuina pincelada de belleza.



La caldera de Tejeda ofrece una imponente panorámica del sector noroccidental de la Isla. Allí descansan el **Roque Nublo** y el **Roque Bentayga**, dos monolitos basálticos emblemáticos para los habitantes de Gran Canaria. **El Pico de las Nieves** preside la cumbre desde sus 1.949 metros de altitud.

Ese espectacular decorado, adormecido por el silencio, es la excusa perfecta para entrar en contacto directo con la herencia viva que

ha legado la Macaronesia. La flora de Gran Canaria se ha granjeado el respeto de la comunidad científica desde hace siglos. Aquí residen más de cien tipos de vegetales que no pueden ser apreciados en ningún otro rincón del planeta. Bosques de laurisilva e imponentes pinos invitan a una inmersión profunda en un entorno bendecido por un clima privilegiado. Los amantes de la botánica tampoco deben perderse la extensa muestra recopilada en el Jardín Viera y Clavijo.



Toda la biodiversidad que atesora Gran Canaria puede ser contemplada desde su Red de Miradores: 31 refrescantes balcones que aseguran las mejores vistas. Lo escarpado de su orografía confiere a la Isla un especial atractivo para la práctica del senderismo, la escalada o el ciclismo merced a un abundante número de rutas de diferente complejidad técnica.

La oferta alojativa incluye casas y hoteles rurales repartidos por toda la geografía insular.

Pequeños retiros espirituales donde es posible olvidar el estrés entre barrancos y parajes escondidos. Refugios para deleitarse ante un milagro llamado Gran Canaria que ha preservado su inocencia durante millones de años.

 [mygrancanaria](https://www.facebook.com/mygrancanaria)
 [turismogc](https://twitter.com/turismogc)
 [visitgrancanaria](https://www.instagram.com/visitgrancanaria)

www.grancanaria.com | www.grancanaria.com/blog



GRAN CANARIA WALKING FESTIVAL

HOMENAJE AÑO JACOBEO

CAMINO DE SANTIAGO DE GRAN CANARIA
DEL 28/31 DE OCTUBRE

La presente edición de 'Gran Canaria Walking Festival' abarca cuatro etapas de senderismo que coinciden plenamente con la totalidad del recorrido de 66 kilómetros que conforma el Camino de Santiago en Gran Canaria.

Los participantes inscritos en las cuatro etapas recibirán la Credencial del Peregrino, que será sellado al término de cada recorrido. Aquellos que hayan completado y sellado todas las rutas podrán obtener un certificado oficial de haber completado el Camino de Santiago de Gran Canaria.

Las cuatro Rutas conforman una experiencia única que ningún aficionado al senderismo puede

perderse, que comienza en el icónico Faro De Maspalomas y recorre yacimientos aborígenes, pueblos con encanto, calderas volcánicas y zonas boscosas. Una travesía a veces dura, pero cuya belleza natural no dejará indiferente a nadie que se embarque en esta maravillosa aventura.

Más info:

www.grancanariawalkingfestival.com


GranCanaria



10 LUGARES UNICOS EN PALERMO

10 UNIQUE PLACES IN PALERMO

I. CATEDRAL DE PALERMO

Se erige majestuosa en uno de los ejes de la ciudad, la Via Vittorio Emanuele. Como le pasa a algunas catedrales, resulta espectacular por fuera pero algo decepcionante por dentro, pero es visita obligada para comenzar nuestra ruta por la ciudad.

Una vez dentro, puedes visitar la cripta, ver las tumbas de diferentes reyes y reinas, incluyendo la tumba del rey Roger II o visionar el tesoro de la catedral, una colección de joyas reales del siglo XII. Si además, no te importa subir escaleras, te recomiendo subas a las alturas para disfrutar de las vistas.

I. PALERMO CATHEDRAL

Standing majestically on one of the city's main thoroughfares, Via Vittorio Emanuele. As with some cathedrals, it is spectacular on the outside but somewhat disappointing on the inside, but it is a must-see at the start of our tour of the city.

Once inside, you can visit the crypt, see the tombs of different kings and queens, including the tomb of King Roger II, or view the cathedral's treasury, a collection of royal jewels from the 12th century. If you don't mind climbing stairs, I recommend going up to the top to experience the views.



2. PALACIO DE LOS NORMANDOS

También conocido como Palacio Real, fue sede de los reyes de Sicilia y del Parlamento siciliano. Situado en Piazza Indipendenza, en su interior encontramos uno de los tesoros más impresionantes de la ciudad, la Capilla Palatina, considerada el mejor ejemplo del estilo árabe-normano-bizantino que predominó en la Sicilia del Siglo XII y, para muchos, el lugar más bonito de la ciudad.

2. NORMAN PALACE

Also known as the Royal Palace, it was the seat of the kings of Sicily and the Sicilian Parliament. Located in Piazza Indipendenza, it houses one of the city's most impressive treasures, the Palatine Chapel, considered the finest example of the Arab-Norman-Byzantine style that predominated in 12th century Sicily and, for many, the most beautiful place in the city.



Desde 1947, el palacio alberga la Asamblea Regional Siciliana y en julio de 2015, el conjunto «Palermo árabe-normando y las catedrales de Cefalú y Monreale» fue incluido en la lista del Patrimonio de la Humanidad por la Unesco

3. SAN JUAN DE LOS EREMITAS

Muy cerca del anterior encontramos esta iglesia medieval normanda muy reconocible por sus cúpulas rojas en las que se evidencia la permanencia de la cultura árabe y elementos góticos (campanario). Una vez dentro, encontramos un precioso claustro, con un lujoso jardín -es la parte mejor conservada del antiguo monasterio-, que destaca por sus pequeñas columnas dobles decoradas con motivos vegetales en sus capiteles y que soportan arcos ojivales. Al igual que el anterior, fue incluido en la lista del Patrimonio de la Humanidad de la Unesco.

Since 1947, the palace has housed the Sicilian Regional Assembly and in July 2015, the “Arab-Norman Palermo and the Cathedrals of Cefalù and Monreale” complex was added to the UNESCO World Heritage List.

3. SAINT JOHN OF THE HERMITS

Very close to the previous monastery is this medieval Norman church, very recognisable due to its

red domes in which Arab culture and Gothic elements (bell tower) are clearly visible. Inside, we find a beautiful cloister, with a luxurious garden - it is the best-preserved part of the old monastery - which is notable for its small double columns decorated with plant patterns on their columns' tops and supporting pointed arches. Like the previous monastery, it was included on the UNESCO World Heritage List.

4. QUATTRO CANTI

When you visit Palermo, you should take a walk around this intersection to admire these 4 perfectly symmetrical façades. They are all based on the same design: at the base, a fountain representing the seasons; on the first level, the statues of 4 Spanish kings that the city had and on the upper level, the representations of the 4 patron saints of Palermo.



5. MASSIMO VITTORIO EMANUELE THEATRE AND POLITEAMA GARIBALDI THEATRE

The Massimo Theatre in Palermo, inaugurated in 1897, was the largest opera house in Italy and the third largest in Europe after Paris and Vienna. Closed in 1974, it did not reopen until 1997 after 23

years of restoration work. The visit is expensive (8€) and, if you are familiar with theatres in other cities, such as those mentioned above, the one in Buenos Aires, or even the Teatro Real (Madrid), the visit is unnecessary. Incidentally, the scene from *The Godfather* in which his daughter Mery dies was filmed on its steps.

The Politeama Theatre is currently closed, but it is well worth a visit. The entrance consists of a triumphal arch surmounted by the bronze quadriga of Apollo by Marco Rutelli, flanked by a copy of bronze horses by Benedetto Civiletti.

4. QUATTRO CANTI

Cuando visites Palermo, deberías dar un paseo por esta encrucijada para admirar estas 4 fachadas perfectamente simétricas. Todas están construidas sobre el mismo modelo: en la base, una fuente que representa las estaciones; en el primer nivel, las estatuas de 4 reyes españoles que tuvo la ciudad y en el último nivel, las representaciones de los 4 santos patronos de Palermo.

5. TEATRO MASSIMO VITTORIO EMANUELE Y TEATRO POLITEAMA GARIBALDI

El Teatro Massimo de Palermo, inaugurado en 1897, fue el teatro de ópera más grande de Italia y el tercero de Europa tras el de París y Viena. Cerrado en 1974, no volvió a abrirse hasta 1997 después de 23 años de trabajo. La visita es cara (8€) y, si conoces teatros de otras ciudades, como los anterior-



mente citados, el de Buenos Aires, incluso el Teatro Real, la visita es innecesaria. Por cierto, en su escalinata se grabó la escena de El Padrino en la que muere su hija Mery.

El Teatro Politeama está cerrado en estos momentos pero merece la pena dar una vuelta para conocerlo. La entrada está constituida por un arco de triunfo coronado por la cuádriga de bronce de Apolo, obra de Marco Rutelli, acompañada por una copia de caballos de bronce de Benedetto Civiletti.



6. GALERÍA REGIONAL DE ARTE SICILIANO (PALACIO ABATELLIS)

Para mí el museo más interesante a visitar es el Museo Regional de Arte de Sicilia situado en el Palacio Abatellis, un palacio

6. REGIONAL GALLERY OF SICILIAN ART (PALAZZO ABATELLIS)

For me the best museum to visit is the Regional Art Museum of Sicily located in Palazzo Abatellis, a 15th century Catalan Gothic palace, former residence of Francesco Abatellis, port master of the Kingdom of Sicily. It has an impressive collection of paintings, statues and frescoes such as The Annunciation and Portrait of a Young Man; the Virgin of the Milk; the Annunziata or the extraordinary large fresco of the Triumph of Death.

7. CATACOMBS OF THE CAPUCHINS

Currently closed due to Covid, it is one of the most interesting places in the city. According to the 2011 census, there are about 8,000 corpses and 1,252 mummies. In the beginning only monks could be buried there, but as time passed merchants, bourgeois, army officers in dress uniforms, young virgin women who died before they could get married, wearing their wedding dresses and children (the little Rosa-



gótico catalán del S.XV, antigua residencia de Francesco Abatellis, maestro portuario del Reino de Sicilia. Cuenta con una importante colección de pinturas, estatuas y frescos como La Anunciación y Retrato de un hombre joven; la Virgen de la leche; la Annunziata o el gran fresco extraordinario del Triunfo de la muerte.

7. CATACUMBAS DE LOS CAPUCHINOS

Actualmente y a causa del Covid están cerradas pero es uno de los lugares más interesantes de la ciudad. Según el censo de 2011, existen cerca de 8000 cadáveres y 1.252 momias. En sus inicios sólo los monjes podían ser enterrados en ellas, pero con el paso del tiempo comenzaron a ser enterrados comerciantes, burgueses, oficiales del ejército con uniformes de gala, jóvenes mujeres vírgenes, que murieron antes de poder casarse, vestidas con su traje de novia y niños (especial visita merece la pequeña Rosalía Lombardo, un caso único y sorprendente).



lia Lombardo, a unique and surprising case, deserves a special visit) were buried there.



8. EXCURSIONS: CATHEDRAL OF MONREALE AND CEFALÙ

Should your visit last more than a couple of days, be sure to visit the Cathedral of Monreale and the beautiful town of Cefalù and its cathedral, both of which are Unesco World Heritage Sites.

Unlike Palermo, Monreale Cathedral is a modest church on the outside but impressive on the inside. A visit to the church is completely free and is a 'must'. The tourist bus has a direct route.

Founded in 1172, it is one of the greatest achievements of Norman art in the world and

8. EXCURSIONES: CATEDRAL DE MONREALE Y CEFALÚ

Si tu viaje es de más de un par de días, no dejes de visitar la Catedral de Monreale y el precioso pueblo de Cefalú y su catedral, ambas iglesias son Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Al contrario que la de Palermo, la Catedral de Monreale es sencilla por fuera pero impresionante por dentro. La visita a la iglesia es totalmente gratuita y es un 'indispensable'. El bus turístico tiene ruta directa.

Fundada en 1172, es uno de los mayores logros del arte normando en el mundo y es famosa por los impresionantes mosaicos dorados que cubren todo su interior en los que se pueden contemplar escenas tanto del Antiguo Testamento, como del Nuevo Testamento.

Cefalú se encuentra a 1 hora de Palermo y puedes ir en tren desde la Estación Central por un precio de 6€ el trayecto. Es una ciudad preciosa en la que no faltan maravillosos paisajes, estrechas y coquetas calles, una estupenda playa donde relajarse y una atractiva catedral de arquitectura normanda, cuyos mosaicos están entre los más famosos del mundo.

9. MERCADOS (BALLARÓ, VUCCIRIA, EL CAPO)

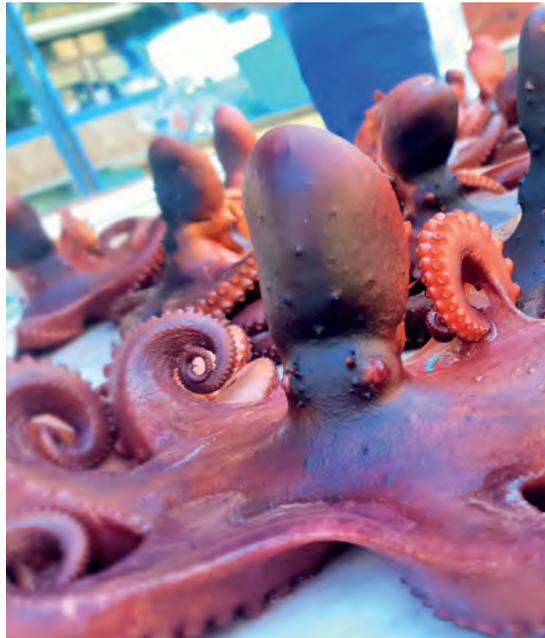
En Palermo, la gastronomía juega un lugar importante y sus mercados son prueba fehaciente de la variedad, la calidad y sus grandes precios. En ellos podemos hacer la compra de carnes, quesos, frutas o verduras, adquirir unos zapatos o un bolso y, si nos entra el hambre, podemos degustar platillos típicos, pescados recién hechos o

is famous for the impressive gilded mosaics that span the interior, depicting scenes from both the Old and New Testaments.

Cefalù is 1 hour from Palermo and can be reached by train from the Central Station for €6 one way. It's a beautiful town with beautiful scenery, narrow, pretty streets, a great beach to relax on and an impressive cathedral featuring Norman architecture, which has some of the most famous mosaics in the world.

9. MARKETS (BALLARÒ, VUCCIRIA, IL CAPO)

In Palermo, gastronomy plays an important role and its markets are proof of the variety, quality and great prices. Here you can buy meat, cheese, fruit or vegetables, buy shoes or a handbag and, if you feel hungry, you can try typical dishes, freshly cooked



sabroso pulpo hervido al instante. Ambiente bulliciosos, olores de todo tipo y vocerío a raudales, convierten los mercados en lugares de gran ambiente que merece la pena visitar.

10.GASTRONOMÍA

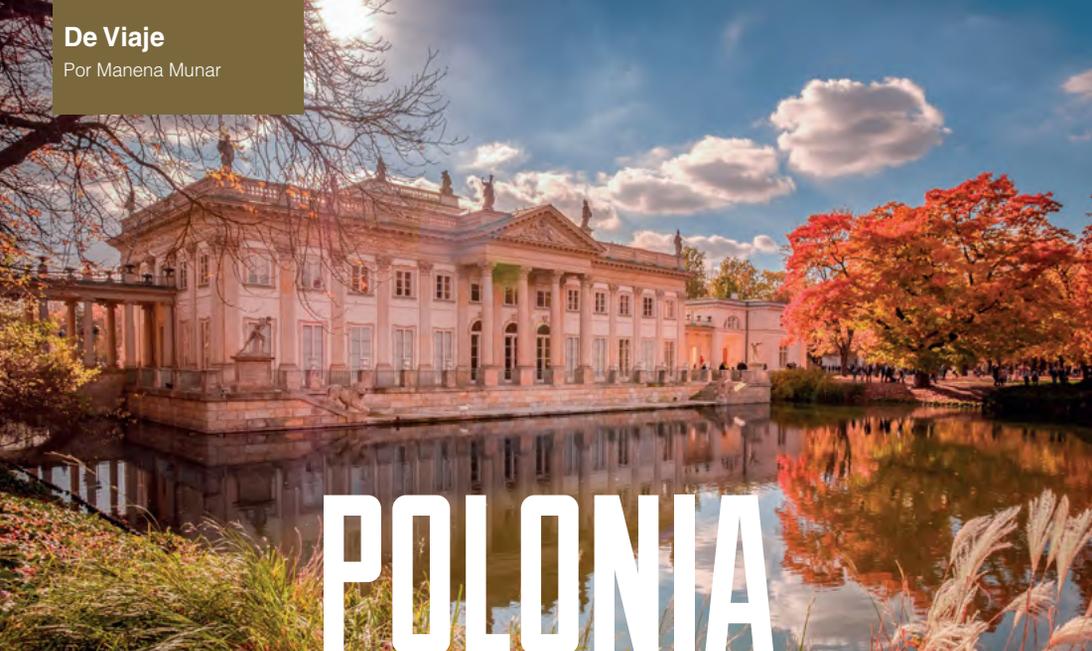
Pero ¿qué comer en Palermo? El plato rey es la “pasta chi sardi” (pasta con salsa de sardinas, piñones, pasas e hinojo silvestre) aunque también podrás probar recetas tan suculentas como el “sformato di anelletti” (pasta en forma de anillitos cocinada al horno con salsa de tomate, carne molida, verduras, piñones, uvas pasas), pizzas de exuberantes masas, los famosos arancini (bolas de arroz empanas y fritas rellenas de queso), cremosos helados de sabores imposibles o los gustosos cannolis (masa enrollada en forma de tubo que dentro lleva ingredientes mezclados con queso ricota).

fish or tasty octopus boiled on the spot. The bustling atmosphere, all kinds of smells and a lot of noise make the markets places worth visiting.

10.GASTRONOMY

But what to eat in Palermo? The most popular dish is “pasta chi sardi” (pasta with sardine sauce, pine nuts, sultanas and wild fennel) but you can also try succulent delicacies such as “sformato di anelletti” (ring-shaped pasta baked in the oven with tomato sauce, ground meat, vegetables, pine nuts, raisins and wild fennel), pizzas with thick dough, the famous arancini (breaded and fried rice balls stuffed with cheese), creamy ice creams with incredible flavours or the tasty cannoli (rolled dough in the shape of a tube with ingredients mixed with ricotta cheese).





POLONIA POLAND

**UNA BALADA EN OTOÑO.
UN VILLANCICO EN INVIERNO.**

Polonia, bella durante todo el año, resalta en otoño e invierno cuando parques y bosques se visten de tonos ocres y níveos. Es un festín sensorial pasear por el varsoviano parque de Lazienki respirando ese aire limpio del otoño, nostálgico y acogedor y observar la arboleda que rodea la magnificente estatua de Federico Chopin adornada con su manto otoñal. Cambiando de tercio, una alternativa vanguardista y seductora es pasear las calles otoñales de las muchas ciudades polacas aderezadas con **Street Art**, entre las que posiblemente se lleve la palma la **Ciudad del Cine**, Lódz, considerada como la capital del arte urbano polaco, con más de 160 murales, muchos de ellos realizados durante el **Festival Urban Forms**. Curiosamen-

**A BALLAD IN AUTUMN.
A CAROL IN WINTER.**

Poland, beautiful all year round, comes into its own in autumn and winter when parks and forests are draped in snowy ochre tones. It is a sensory feast to stroll through Warsaw's Lazienki Park, breathing in the clean, nostalgic and cosy autumn air and gazing at the grove of trees surrounding the magnificent statue of Frederick Chopin adorned with its autumnal mantle. Moving on, an avant-garde and seductive alternative is to stroll through the autumnal streets of the many Polish cities adorned with **Street Art**, of which possibly the most prominent is the **City of Cinema**, Lódz, considered the capital of Polish urban art, with more than 160 murals, many of them created during the **Urban Forms Festival**. Interestingly, there are two Spanish artists

te hay dos artistas españoles que han dejado su impronta en las paredes de Lodz, el grafitero catalán Aryz y el murciano Carlos Callizo Gutierréz cuya obra conmemora los 20 años de hermanamiento entre Lódz y Murcia. Bialystok es una ciudad pequeña llena de murales. En el apodado *La Niña de la Regadera*, la famosa artista Natalia Rac dibuja a una muchacha regando estratégicamente *el árbol de verdad*, para que no pierda las hojas en otoño. La foresta multicolor que rodea las fortalezas teutonas de la región de Masuria y sus ocho parques acuáticos pinta las más hermosas postales. Masuria compite en seducción otoñal con las praderas doradas, abedules de hoja amarillenta y arces anaranjados de los bosques vecinos del Parque Nacional de Bialowieza UNESCO 1979, frontera con Bielorrusia y antiguo Gran Bosque de Lituania donde la realeza polaca y rusa iba a cazar. De hecho, se consideró en tiempos el coto privado de la familia Romanov. Allí corre libre el bisonte y el bramido de la berrea surge en la profundidad de la espesura. Es tiempo de comida calentita, de cuchara. En Polonia las sopas son exquisitas. Elaboradas y contundentes, fluctúan entre el tradicional *rosól*, sopa de pollo que se sirve los domingos en los pueblos, la de remolacha *barszcz, zurek* con salchicha polaca *Kielbasa*, huevo duro y nata agria...

El pato cocinado de mil maneras, las famosas empanadillas *pierogis*, caza y setas también alegran los días otoñales y más sí regados con vodka, por ejemplo *zubrówka* que lleva la hierba de las praderas por las que pisan los bisontes, una cerveza espesa o una copa de buen vino. Sobresaliente es la estación otoñal en los montes Tatra especialmente en el pueblo montañoso de Zakopane donde las hojas pardas de los árboles se funden con las casas de madera, obra del arquitecto Stanislaw Witkiewicz quien diseñó un estilo único para la capital de los Tatra, la cual, dado su encanto montañoso y sus condiciones

who have left their mark on the walls of Lodz, the Catalan graffiti artist Aryz and Carlos Callizo Gutierréz from Murcia, whose work commemorates the 20 year partnership between Lódz and Murcia. Bialystok is a small town rich in murals. In the piece nicknamed *The Watering Girl*, the famous artist Natalia Rac depicts a girl strategically watering *the real tree*, in order to prevent it from losing its leaves in autumn. The colourful forest surrounding the Teutonic fortresses of the Masurian region and its eight water parks are picture perfect. Masuria's autumn glamour is rivalled by the golden meadows, yellow-leaved birches and orange maples of the neighbouring forests of the Bialowieza National Park UNESCO 1979, bordering Belarus and Lithuania's former Great Forest, where Polish and Russian royalty used to go hunting. In fact, it was once considered the private preserve of the Romanov family. Here the bison run free and their bellowing can be heard from deep in the forest. It is a time for something warm to savour. Soups are exquisite in Poland. Rich and hearty, they range from the traditional *rosól*, a chicken soup served in villages on Sundays, to beetroot *barszcz*, *zurek* with Polish *Kielbasa* sausage, hard-boiled egg and sour cream...

Duck prepared in a variety of ways, the famous *pierogi* dumplings, venison and mushrooms also brighten up autumn days, especially when served with vodka, e.g. *zubrówka*, which is made from the grass of the meadows where the bison graze, a stout beer or a glass of good wine. The Autumn in the Tatra Mountains is exceptional, especially in the mountain village of Zakopane, where the brown leaves of the trees blend in with the wooden houses designed by architect Stanislaw Witkiewicz, who created a unique architectural style for the capital of the Tatra Mountains, which, given its mountain charm and healthy environment, attracted the cream of Polish society. The health benefits of Zakopane and its thermal



saludables atraía a la flor y la nata de la sociedad polaca. Los beneficios saludables de Zakopane y sus baños termales no han perdido auge y se han acoplado con sabiduría a las necesidades de XXI en sus muchos hoteles y balnearios.

TIEMPO DE ADVIENTO

Paseando por el bucólico escenario es posible encontrarse con un campesino concentrado en esa maqueta que recuerda a una iglesia, un palacio... Son los últimos retoques del belén en el que lleva trabajando todo el otoño con el que bajará a la cercana Cracovia para participar en el concurso anual de belenes hechos a imagen y semejanza de la arquitectura cracoviana. Se viene celebrando el primer jueves de Diciembre desde su primera edición en 1937 y da entrada a la navidad alegrando la impresionante Plaza de los Paños (Sukiennice) que se llena de casetas con motivos navideños por las que fluyen aromas de vino caliente (*grzaniec galicyjski*) rosquilla *obwarzanek* y salchichas.

Y DE OTROS MERCADILLOS...

Pero no solo en Cracovia se venera la estación navideña, el mercadillo de Poznan quedó en tercer lugar en *Best Christmas Destination*

baths are still very much in demand and have been successfully adapted to the needs of the 21st century guests in its many hotels and spas.

ADVENT SEASON

Strolling through the picturesque scenery you are likely to spot a farmer working on a model that resembles a church, a palace... He is adding the final touches to the nativity scene he has been

working on all autumn, which he will bring down to nearby Krakow to take part in the annual Nativity Scene competition in the style of Kraków's architecture. It has been held on the first Thursday in December since the first edition in 1937 and ushers in Christmas by brightening up the impressive Sukiennice Square, which is filled with Christmas-themed stalls filled with the aromas of warm wine (*grzaniec galicyjski*), *obwarzanek* doughnuts and sausages.

AND FROM OTHER MARKETS...

But it's not just Kraków that celebrates the Christmas season: Poznan's flea market was ranked third in *Best Christmas Destination* as one of the top places to visit in 2021. Not to mention its *International Ice Sculpture Festival* in the middle of the Market Square in full view of an appreciative audience admiring the artists while savouring the city's signature St. Martin's croissant in honour of its namesake patron saint, filled with delicious white poppy seeds. Wrocław is graced by old barns and a market street serving succulent fish soup, herring dishes and a unique menu based on the amber carving that the city is famous for. Wrocław Christmas Market it's known as one of the most

como uno de los más aconsejables para visitar en 2021. Sin olvidar su **Festival Internacional de Esculturas de Hielo** en plena Plaza del Mercado a la vista de un público que admira a los artistas mientras disfruta del cruasán de San Martín, genuino de la ciudad en honor a su patrón homónimo y deliciosamente relleno de semillas de amapola blanca. El Mercadillo de Wrocław se precia de ser uno de los más bellos. No faltan los **krasnale** esos enanitos de bronce que se esconden por la ciudad ni los cuentos de hadas para los pequeños. Gdansk engalana los antiguos graneros donde se sirve una suculenta sopa de pescado, los contradictorios arenques y un curioso menú basado en el ámbar del que es la capital mundial.

Ni que decir tiene que la espléndida calle del Mercado Largo de Gdansk ornamentada por la Fuente de Neptuno, es un escenario magno para el mercadillo de navidad del báltico polaco. Varsovia en cambio se esmera en sus luces y lo hace por todo lo alto. Pasear por la Ruta Real y entrar en la Ciudad Vieja protagonizada por un pino navideño rodeado de regalos, es entrar en **El Cuento de Navidad**. Los niños de gorro con pompón se suben en la calesa gigante, cruzan la bola navideña perforada por un puente y recorren el barroco escenario de la **Stare Miasto** (Ciudad Vieja) hasta llegar a la Plaza del Mercado animada por villancicos y adornada con elegantes detalles que matizan las coronas de acebo. Cuando anochece en Varsovia hay que acercarse al Palacio de Wilanów y ver su laberinto de luces y la proyección de imágenes en la fachada del palacio barroco mientras se degusta el **paczek**, precursor del donut, dejando que la cremosa mermelada se deshaga en la boca, abierta al contemplar como empiezan a caer los copos de nieve convirtiendo la noche en una blanca sinfonía.

<https://www.polonia.travel/es>

beautifuls . The famous bronze gnomes **krasnale** of the city and the fairy tales for children are some of the attractions. Gdansk decorate the old barns where its possible to eat fish soup, herrings and a menu based on amber of which Gdansk it's the world's capital.

Needless to say, Gdansk's splendid Long Market Street, adorned by the Neptune Fountain, is a magnificent setting for the Polish Baltic Christmas market. Warsaw, on the other hand, is all about lights, and it does it in style. Strolling along the Royal Route and entering the Old Town with a Christmas tree surrounded by presents is like stepping into **A Christmas Carol**. Children in pom-pom hats climb into the giant carriage, that passes through the enormous Christmas ornament via a bridge and ride along the baroque scenery of the **Stare Miasto** (Old Town) until they reach the Market Square, which is alive with Christmas carols and decorated with elegant trimmings of holly wreaths. When night falls in Warsaw, you must visit the Wilanów Palace and watch the maze of lights and the projection of images on the façade of the Baroque palace while you sample the **paczek**, the forerunner of the doughnut, letting the delicious jam melt in your mouth as the snowflakes begin to fall, turning the night into a white symphony.

<https://www.polonia.travel/es>





CUATRO IMPRESINDIBLES EN TÚNEZ

FOUR ESSENTIAL IN TUNISIA

SIDI BOU SAID: SINFONÍA EN BLANCO Y AZUL

Aquí el mundo parece haber desaparecido, el firmamento está más cerca aupado sobre un acantilado vertical de 140 metros, incluso los colores azul y blanco que inundan toda la ciudad parecen reproducir los de ese cielo impoluto que se acaricia con la punta de los dedos. Nadie puede pasar por este lugar sin detenerse en su célebre Café des Nattes, también conocido como Café de las Esteras, con las que está decorado su suelo, aunque los tunecinos lo conocen simplemente como el Kahwa el alya –el café en lo alto–. Las columnas interiores, con suaves tonos rojos y verdes, los colores del Islam, recuerdan que el lugar formó parte de la mezquita zaouita. Y si lo que quieres es

SIDI BOU SAID: SYMPHONY IN WHITE AND BLUE

Here the world seems to have disappeared, the firmament is closer, boosted on a 459,32 feet vertical cliff, even the blue and white colours that floods the whole city seems to mimic the pristine sky that you can caress with the fingertips. Nobody can pass through this place without stopping in its famous Café des Nattes, also known as the Café of Mats, which form part of the decoration of its soil. Although Tunisians know it as –the alya Kahwa Coffee on top–. The interior columns, with soft red and green, the Islam colours, remember that the place was part of the zaouita mosque. If you want a relaxing dinner caressing the sea, the better option is Dar Zarrouk restaurant which has a mediterranean

una cena acariciando el mar qué mejor que el restaurante Dar Zarrouk que cuenta con una cocina mediterránea al más puro estilo europeo. No olvides maridar con un vino tunecino.

CARTAGO Y DOUGGA: LAS RUINAS DE LA MEMORIA

Al otro lado de la colina en la que eleva Sidi Bou Said se conservan las ruinas de Cartago. Se trata, claro, del Cartago romanizado, ya que el cartaginés fue totalmente arrasado y cubierto de sal por un egregio miembro de la familia patricia de los Escipión tras la tercera guerra púnica. Aunque no queda gran cosa, el lugar ha merecido formar parte del Patrimonio de la Humanidad. El mejor punto de partida es la colina de Byrsa, que domina la zona y proporciona una perspectiva general desde su cima. A sus pies se encuentra la catedral de St Louis, visible desde algunos kilómetros a la redonda. Es una construcción de proporciones descomunales, que fue erigida por los franceses en 1890 y dedicada al rey santo que murió muy cerca de aquí. El Museo Nacional es el gran edificio blanco ubicado en la parte posterior de la catedral, y sus exposiciones, renovadas, merecen un vistazo. La muestra púnica, en la

near cuisine as the European style. And do not forget to combine it with a Tunisian wine.

CARTHAGE AND DOUGGA: THE RUINS OF MEMORY

On the other side of the hill on which rises Sidi Bou Said are preserved the Carthage ruins. There is the Cartago romanized as the Carthaginian was totally destroyed and covered in salt for a eminent member of the patrician family of Scipio after the Third Punic War. Even though there is not much left, the place has merited to be part of the Heritage of Humanity. The best starting point is Brysa hill that dominates the area and provides an overview from the top of the hill. In the foothills of it stands the Cathedral St Louis, visible from several miles around. It is a building with enormous proportions, which was built by the French in 1890 and it was dedicated to the Holy King who died near to this place. The National Museum is the large white building located at the back of the cathedral, and its exhibitions, refurbished, with a look. The Punic shows, on the upper floor, is highly recommended. The roman amphitheater, in the western part of Byrsa, is a 15 minutes walk from the museum, which was one of the largest in

the Empire, though today there is little of its luster. The set of huge tanks located in the northeast of the amphitheatre was the main water supply for Carthage during the Roman era. The Antonine Baths are located in the South, on the waterfronts, and basically impressed by its size and location.

A little over 62.13 miles from Tunis, we find the ruins



planta superior, es muy recomendable. El anfiteatro romano en la parte occidental de Byrsa, a 15 minutos andando desde el museo, fue uno de los más grandes del Imperio, aunque hoy queda poco de su esplendor. El conjunto de enormes cisternas situado al noreste del anfiteatro constituía el principal suministro de agua de Cartago durante la era romana. Las termas de Antonino se localizan al Sur, en el frente marítimo, e impresionan básicamente por su tamaño y situación.

A poco más de 100 kms de Túnez, nos encontramos con las ruinas de Dougga. Patrimonio de la Unesco desde 1997, alcanzó su máximo esplendor en el S.II d.c y primera mitad del S.III d.c, épocas de Trajano y Adriano. Este lugar es notable por su tamaño -70 hectáreas-, la buena conservación de sus monumentos y la diversidad de las civilizaciones que la ocuparon: la púnica, la númida, la romana y la bizantina. Entre los monumentos más importantes de Dougga, encontramos el mausoleo líbico-bereber, el capitolio, el teatro, así como los templos de Saturno y el de Juno Caelestis.

LA MEDINA: COMPRAS POR DOQUIER

Catalogada como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1981, La Medina ofrece un entorno extremadamente pintoresco. Comienza en la Puerta del Mar o Puerta de Francia y se construyó en el siglo VII. Alberga numerosos lugares dignos de visita como la mequita Ezzituna o la mezquita Yussef Dey, la primera mezquita otomana, que data de 1616; el mausoleo de Turbet el-Bey, el centro de Arte y Tra-



of Dougga. Unesco Heritage of Humanity since 199, which reached its peak in the S. II dc and first half of the third century AD, at Trajan and Hadrian times. This place is remarkable for its size -70 hectare-, and the preservation of monuments and diversity of civilizations that occupied it: the Punic, Numidian, Roman and Byzantine. Among the most important monuments of Dougga, we found the Libyan -Berber mausoleum, the capitol, the theater, as well as the temples of Saturn and of Juno Caelestis .

LA MEDINA: SHOPPING ALL AROUND

Listed as Heritage of Humanity by UNESCO in 1981, La Medina offers an extremely picturesque setting. It begins at the Puerta del Mar or Puerta de France and was built in the seventh century. It houses numerous places worth visiting as Ezzitunamequita or YussefDey Mosque, the first Ottoman mosque, dating from 1616; Turbet mausoleum el-Bey, the center of Popular Arts and Traditions in Dar Ben Abdallah; el-Attarine souks (market perfumers), el-Berka (for jewelry), the souk Essakajine (leather goods), the Souk El Blat (known for the medicinal plants) ... It is also advisable not miss the mosque HammoudaPacha and

diciones Populares en Dar Ben Abdallah; los zocos el-Attarine (mercado de los perfumistas), el-Berka (para las joyas), el zoco Essakajine (marroquinería), el zoco El Blat (conocido por las plantas medicinales)... También es recomendable no perderse la mezquita Hammuda Pacha y el zoco El Leffa donde podremos encontrar una gran variedad de alfombras y vestimenta tradicional. Una vez termines tu visita, date un capricho, visita La Marsa y cena en el restaurante Le Golfe, un lugar de diseño espectacular, al lado del mar y con una cocina digna del comensal más exigente.

ESPEJISMOS REALES

En medio de los enormes arenales que esbozan el comienzo del gran desierto del Sahara surgen vastas plantaciones de palmeras cuajadas de dátiles; tablas de surf vuelan sobre el espejo que forma un gran lago... sin agua; millones de estrellas iluminan un pueblo desierto que celebra una cena beduina entre miles de velas; antiguas fortalezas y viviendas trogloditas perdidas en la arena sirven de escenario para historias futuristas (aquí se rodaron *La amenaza fantasma* y *El ataque de los clones*)... La capital de este espectacular paisaje es Tozeur, un lugar presidido por la arena y el agua, donde el horizonte desaparece para dejar espacio a tres desiertos entremezclados, el de arena, el erg, el de los *chott*, y el de roca, el *hamada*. Su palmeral único, regado por más de doscientos manantiales que suministran casi 60 millones de litros por día, y donde se cultivan los mejores dátiles del mundo y su insólita arquitectura de ladrillos compactos de originales dibujos geométricos de origen misterioso, le dan un encanto particular.

the Souk El Leffa where we can find a variety of carpets and traditional dress. Once you finish your visit, treat yourself, you should visit La Marsa and have dinner at the restaurant Le Golfe, a place of spectacular design, next to the sea and with a kitchen worthy of the most discerning diner.

REAL ILLUSIONS

Between the vast sandy outlining the beginning of the great Sahara desert vast plantations of palm dates curds arise; surfboard flying on the mirror forming a large lake ... without water; million stars illuminate a desert's town that celebrates a Bedouin dinner with thousands of candles; ancient forts and cave dwellings lost in the sand which are the setting for futuristic stories (here *The Phantom Menace and Attack of the clones were filmed*) ... The capital of this spectacular landscape is Tozeur a place dominated by sand and water where the horizon disappears to make room for three deserts intermingled, the sand, the erg, that of chott, and rock, the hamada. His only palm grove, watered by over two hundred wellsprings that supply nearly 60 million liters per day, and where the best dates cultivated in the world and its unusual architecture of bricks with original compact geometric patterns of mysterious origin are grown, giving it a special charm.





TORRE DE SANDE
CÁCERES

El nuevo vástago de los creadores de Atrio

La ciudad de Cáceres es un reclamo turístico de primer orden, no sólo por su impresionante patrimonio cultural sino por la gran propuesta gastronómica que de la mano de José Polo y Toño Pérez encontramos en Atrio (2* Michelin y 3 Soles Repsol) y ahora en su último vástago: Torre de Sande.

Toño (reciente ganador del Grand Prix de l'Art de la Cuisine) y José han alcanzado un gran reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional gracias a Atrio -si aún no lo conoces, es

The new offspring of the creators of Atrio

The city of Cáceres is a tourist attraction of the highest order, not only for its impressive cultural heritage but also for the great gastronomic offer that José Polo and Toño Pérez have created at Atrio (2* Michelin and 3 Soles Repsol) and now at their latest creation: Torre de Sande.

Toño (recent winner of the Grand Prix de l'Art de la Cuisine) and José have achieved national and international recognition thanks to Atrio - that if you don't know it yet, is a must-visit due to its excellent gastronomic proposal that Toño

visita indispensable- y a su excelente propuesta gastronómica que Toño elabora de forma magistral y que José acompaña en sala con suma elegancia. Una propuesta solvente, repleta de técnica y sabor que engrandece la gastronomía extremeña de la que Toño es adalid.

Atrio cuenta con una de las bodegas más importante e interesantes de España. Conmovedora y suntuosa en su contemplación espacial, la bodega de Atrio lo es todavía más desde el punto de vista vinícola. Encontramos desde una gran selección de champagnes, con 44 bodegas, de las cuales 28 son de pequeños propietarios que elaboran únicamente con sus propios viñedos, a colecciones únicas que incluye Château d' Yquem conservada y expuesta en una pequeña capilla, obra de arte de la arquitectura y el vino.

Su última propuesta es Torre de Sande, un nuevo espacio enmarcado en una casa-fuerte del S. XIV de la familia Paredes-Saavedra, que sigue con las directrices que ambos han marcado en Atrio pero con unos precios más asequibles (50€) y una carta en la que encontramos recetas más sencillas y tradicionales como los callos y morros o las manitas de cordero, sabrosos platos de cuchara (maravillosos su guiso de garbanzos, calamares y espinacas), novedosas elaboraciones de verduras como la coliflor asada con salsa especiada o el brócoli con salsa de kimchi y canela, sobresalientes preparaciones como la codorniz rellena de foie, y succulentas carnes elaboradas con el Jospser, gran aliado en la cocina y, todo ello, sin olvidarnos del punto dulce con postres como el tatin de manzana con helado de vainilla.

La carta de vinos es más recatada que la de su hermano mayor, pero sigue manteniendo grandes referencias y precios aptos para todos los bolsillos.

prepares in a masterly way and that José accompanies in the dining room with great elegance. A superb offering, full of skill and flavour that enhances the Extremaduran gastronomy of which Toño is the leader.

Atrio has one of the most important and interesting wineries in Spain. Atrio's cellar is impressive and lavish in its spatial vision, but even more so from a winemaking point of view. From a large selection of champagnes, with 44 cellars, 28 of which are owned by small producers who only make wine from their own vineyards, to unique collections including the Château d' Yquem preserved and displayed in a small chapel, a work of art. The Atrio wine cellar is a masterpiece of architecture and wine.

Their latest venture is Torre de Sande, a new restaurant set in a 14th century fortress-house belonging to the Paredes-Saavedra family



En Torre de Sande el detalle y el buen gusto de sus anfitriones también está presente en sus mesas con preciosas cuberterías de plata y delicadas vajillas, en sus paredes o en su fantástica y bucólica terraza en la que las vistas a la espectacular torre que ejerce de jardín vertical subyugan las miradas de los comensales.

Torre de Sande está pensado para hacer vivir momentos inolvidables a los amantes de la buena gastronomía, pero lo mejor es que no te lo cuente yo, sino que reserves fecha para acercarte a Cáceres a vivir la experiencia completa. ¿no crees?

C/ Condes, 3. Cáceres. Tel: 927 164 994
torredesande.es



which continues along the same lines as Atrio, but with more affordable prices (€50) and a menu featuring simpler, more traditional recipes such as tripe and black pudding or lamb trotters, soups and stews (chickpeas stew, squid and spinach). There are also innovative vegetable dishes such as roasted cauliflower with spicy sauce or broccoli with kimchi and cinnamon sauce, outstanding creations such as quail stuffed with foie gras, and succulent meats prepared with Jospier, a great ally in the kitchen, and all of this without forgetting the sweet touch with desserts such as apple tatin with vanilla ice cream.

The wine list is more modest than that of its big brother, but it still has great wines and prices to suit all budgets.

At Torre de Sande the detail and excellent taste of its hosts is also present at its tables with precious silver cutlery and delicate crockery, on the walls or on its fantastic and picturesque terrace where the views of the spectacular tower that serves as a vertical garden captivate the diners' attention.

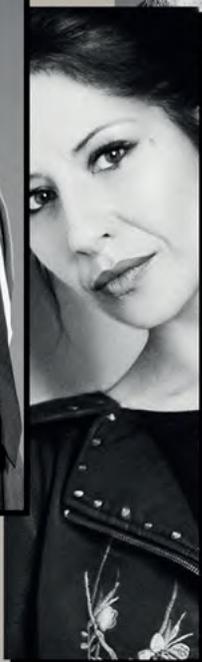


Torre de Sande is meant to provide unforgettable moments for lovers of good gastronomy, but the best is not for me to tell you about it, but for you to reserve a table and come to Cáceres to savour the whole experience, don't you think?

C/ Condes, 3. Cáceres.
Tel: 927 164 994
torredesande.es

TEATRO INFANTA ISABEL

SEPT>DIC
2021



ONAN

CON
IÑAKI MIRAMÓN
LLUM BARRERA
FERNANDO SOTO
DIRECCIÓN
FERNANDO SOTO

25AGO>12OCT

MUERTE DE UN VIAJANTE

CON
IMANOL ARIAS
JON ARIAS
CRISTINA DE INZA
DIRECCIÓN
RUBEN SZUCHMACHER

30SEP>06ENE

DIAS DE VINO Y ROSAS

CON
FEDERICO AGUADO
CRISTINA CHARRO
DIRECCIÓN
JOSÉ LUIS SAÍZ

28SEPT>10NOV

LA TERNURA

CON
ELENA GONZÁLEZ
EVA TRANCÓN
ELIAS GONZALEZ
DIRECCIÓN
ALFREDO SANZOL

21OCT>06ENE

EL TIEMPO TODO LOCURA

CON
ÁNGEL RUIZ
CAMILA VIYUELA
SILVIA DE PÉ
VERÓNICA RONDA
DIRECCIÓN
FELIX ESTAIRE

01NOV>06ENE



Lagasca 19, platos que enamoran

Lagasca 19 ofrece una carta variada llena de platos clásicos que rezuman personalidad y algún guiño internacional. Un producto de gran calidad tratado con mimo es el protagonista indiscutible en una carta no muy larga pero sí muy interesante y creativa.

El chef Daniel Roca impregna sus platos de autenticidad, sabores excepcionales (increíbles sus croquetas de Boletus con velo de panceta, el gallo frito de la costa estilo *thai* y su chocolatada con aceite y sal) y recuerdos a tradición. Platos marcados por el saber hacer de un chef que tiene claro lo que quiere mostrar y lo hace con gran maestría. Propuestas sencillas, sin alharacas pero que sorprenden al primer bocado.

Una carta de vinos solvente y un local elegante a la par que acogedor, convierten la experiencia en algo digno de repetirse.

Lagasca 19, dishes to fall in love with

Lagasca 19 offers a varied menu full of classic dishes that brim with personality and the occasional international touch. High quality dishes prepared with care are the main features of a menu that is not very extensive, but very interesting and creative.

Chef Daniel Roca infuses his dishes with authenticity, exceptional flavours (his Boletus croquettes with a veil of bacon, the *Thai-style* fried coastal chicken and his chocolate with oil and salt are incredible) and hints of tradition. Dishes characterised by the expertise of a chef who has a clear idea of what he wants to show and does it with great skill. Simple dishes, without frills, but that surprise from the first bite.

The wine list and the elegant yet cosy premises make the experience worth repeating.

lagasca19.rest

Fayer: Sabor internacional

Argentina e Israel van de la mano en este restaurante en el que este encuentro cultural se convierte en algo exclusivo y único.

La comida Israelí, basada en platos mediterráneos como el babaganush, el falafel o el hummus y clara tendencia Healthy se une a la deliciosa parrilla Argentina en una carta plagada de exotismo y tradición, en la que las carnes traídas desde la Pampa argentina, juegan un papel clave.

Las brasas de Fayer se calientan para asar las maravillosas carnes de novillo -animales jóvenes sin necesidad de maduración alimentados a pastura-, pero esas brasas también cuidan de sus excelentes verduras -que cobran protagonismo como plato principal- o de sus fresquísimo pescados.

En su seleccionada carta de vinos encontramos diferentes D.O españolas y numerosas referencias argentinas de grandes bodegas de Mendoza, Patagonia o Río Negro.

Un lugar especial para saborear dos países únicos en un entorno de lo más elegante.

Fayer: International flavour

Argentina and Israel come together in this restaurant where the cultural encounter becomes something exclusive and unique.

Israeli food, based on Mediterranean dishes such as babaganush, falafel or hummus and with a distinct Healthy trend, joins the delicious Argentinean grill in a menu full of exoticism and tradition, in which meats from the Argentinean Pampas are key ingredients.

The grills at Fayer are fired up to roast the marvellous beef - young, pasture-fed animals with no need for maturation - but the grills also serve to prepare excellent vegetables - which play a central role in the main courses - and the freshest fish as well.

In the carefully selected wine list we find different Spanish certificate of origin wines and numerous Argentinean wines from the great wineries of Mendoza, Patagonia or Río Negro.

A unique venue to savour two unique countries in the most elegant surroundings.

fayer.com



Manero, fiebre del sábado noche... o de cualquier día

Manero es la taberna renovada en la que todo funciona. Comida rica, ambiente agradable, decoración top, servicio sobresaliente y apto para todos los bolsillos. Por fin, un refugio neocastizo en el que quedar bien con todos a todas horas, un precioso espacio confortable y relajado en el que comer verdaderamente bien y a precios muy ajustados.

Se acabó el tener que peregrinar para tomar una croqueta buena, una ensaladilla de verdad, mariscos de calidad o raciones caseras (albóndigas, tortilla, callos, canelones, cordero, carrillera, bacalao... "a la manera de las abuelas"). Aquí se encuentra todo ello en un mismo espacio sin olvidarse de conservas, embutidos, jamones, canapés, su famoso "bocata de calamares" y quesos seleccionados. No faltan los crudos (ostras, tiraditos, tartares, tatakis...) ni las ensaladas o los platos vegetarianos. ¿Postres? Todo delicioso: la torrija, el milhojas, el flan de queso, el helado de turrón de Jijona,

Un espacio "de siempre" con el sabor de las tabernas castizas pero con el twist del glamour clásico. Un bar que es muchos bares. Una vermutería que se mezcla con un espacio clandestino. Una suerte de "boite" que también es bar de copas, tasca a la antigua y lugar de encuentro del modernismo. Un local definitivamente versátil y en el que siempre pasan cosas.

Manero, Saturday night fever... or any day

Manero is the renovated tavern where everything comes together. Tasty food, pleasant atmosphere, top décor, outstanding service as well as being suitable for all budgets. At last, a neo-castizo refuge where you can feel at ease at all times, a beautiful, comfortable and relaxed space where you can eat well and at very reasonable prices.

No more wandering around for a good croquette, a real salad, quality seafood or homemade portions (meatballs, omelet, tripe, cannelloni, lamb, jowls, cod prepared in a traditional way). Everything is available under one roof. Let's not forget preserves, cured meats, hams, canapés, its famous "bocata de calamares" (squid sandwich) and selected cheeses. There is no shortage of crudités (oysters, tiraditos, tartares, tatakis), salads or vegetarian dishes. Desserts? Everything is delicious: torrija, milhojas, cheese flan, Jijona nougat ice cream, Ö.

A "traditional" space with a classic tavern flavour but with a twist of classic glamour. A bar that is many bars. A vermutería that mixes with a clandestine space. A sort of "boite" that is also a cocktail bar, an old-fashioned tavern and a meeting place for the modern crowd. A venue that is definitely versatile and where things are always happening.

barmanero.es



Castizo, vive el Madrid más auténtico

Castizo ofrece las recetas madrileñas de siempre con una vuelta de tuerca y sumerge al comensal en la esencia de las tascas de toda la vida y te invitan a saborear el auténtico Madrid.

La gastronomía más castiza se potencia con una decoración que evoca a las tabernas clásicas. Espejos, barras de mármol, zócalos de maderas y azulejos vitrificados se entremezclan con luminarias de anticuarios, cristal tallado, escenas del Madrid antiguo y frases de personajes históricos de la ciudad, para sumergir a los comensales en la esencia de las tascas de siempre, donde puedan sentirse como en casa.

El guiso casero de cuchara, el rabo de toro estofado, las gambas rojas de garrucha o las coquinas de Huelva son algunos de los platos inolvidables que deleitarán los paladares de quien pase por la mesa (o la barra) de Castizo.

Además, se puede disfrutar de una espléndida terraza durante todo el año, emplazada en plena Plaza del Ángel e idónea para respirar el ambiente más madrileño durante los días soleados.

Castizo, experience Madrid in the most authentic way

Castizo offers traditional Madrid dishes with a twist and immerses the diner in the essence of the traditional tascas and invites you to savour the authentic Madrid.

The most traditional gastronomy is enhanced by a décor that is reminiscent of classic taverns. Mirrors, marble bars, wooden skirting boards and glazed tiles are intermingled with antique lighting, carved glass, scenes from old Madrid and quotes from the city's histori-



cal figures, to immerse diners in the essence of the traditional taverns, where they can feel at home.

Homemade stew, stewed oxtail, red prawns from Garrucha or coquinas from Huelva are some of the unforgettable dishes that will delight the palates of those who dine at one of the tables (or the bar) at Castizo.

In addition, you can enjoy the splendid terrace all year round, located in the heart of Plaza del Ángel and ideal for soaking up the atmosphere of Madrid on sunny days.

elcastizo.com

Beirutista: esencia del Líbano

Beirutista desembarca en pleno corazón de Malasaña para mostrar el street food libanés más auténtico, honesto y cosmopolita, el de las mesas llenas de platos y colores, el de las noches en los barrios de Jemaize o Mar Mekhael y el de los paseos por las calles de Hamra.

Una propuesta que enganchará por su energía y modernidad, como el Beirut que esconde arte sin precedentes, aceras imposibles y una gastronomía rica en vegetales y frutas, aceite de oliva, frutos secos, semillas, legumbres, cereales y carnes ahumadas. Todo ello, preparado en su cocina con mucho mimo y dispuesto para disfrutar tanto en su acogedor espacio dividido en dos plantas, como para llevar a casa con sus opciones de delivery y take away.

Beirutista: The essence of Lebanon

Beirutista has arrived in the heart of Malasaña showcasing the most authentic, genuine and cosmopolitan Lebanese street food. Experience tables full of dishes and colours, nights in the Jemaize or Mar Mekhael neighbourhoods and strolls through the streets of Hamra.

A menu that will captivate you with its energy and modernity, like Beirut that hides unprecedented art, imposing pavements and a cuisine rich in vegetables and fruit, olive oil, nuts, seeds, vegetables, cereals and smoked meats. All of this, prepared in its kitchen with the utmost attention to detail and ready to be enjoyed both in the cosy dining area, which is divided into two floors, and to take home with its delivery and take away options.

beirutista.es





Una conexión con la tierra y el Sur sin salir de la capital que los fines de semana se impregna con una magia especial gracias a las actuaciones en directo de flamenco.

Figarilla, Andalusian flavour

Figarilla is a new compulsory stop on the must-visit route for lovers of traditional southern delicacies, and a perfect refuge where you can also enjoy sherry wines, a lively after-dinner conversation, and lose all track of time.

The menu is based on fried food and recipes with reference to the South, with classics such as gazpacho or salmorejo

and traditional dishes such as ensaladilla rusa with tuna or mojama with almonds. But if there is one thing that stands out in this typical Andalusian tavern, it is its fried food. A section dedicated exclusively to these delicacies where Figarilla's kitchen team demonstrates its true art and mastery with their frying technique. The menu highlights are the marinated dogfish and rosada, squid, anchovies or prawns. Portions that are perfect to pair with its more than 30 national wines, which are also served by the glass, or with its Lustau vermouth.

A connection between the land and the South of Spain while remaining in the capital. Even more, at weekends one can enjoy the special atmosphere of live flamenco performances.

Figarilla, sabor andaluz

Figarilla es una nueva parada obligatoria en la ruta de imprescindibles para los amantes de los bocados tradicionales del Sur, y un refugio perfecto donde disfrutar también de vinos de Jerez, de una sobremesa de lo más animada, y donde perder la noción del tiempo.

En su carta la freiduría y las recetas con guñíos al Sur son las protagonistas y en ella encontramos clásicos como el gazpacho o el salmorejo y raciones de toda la vida, como la ensaladilla rusa con atún o la mojama con almendras. Pero si algo destaca en esta taberna típica andaluza son sus frituras. Una sección dedicada en exclusiva a estos bocados donde el equipo de cocina de Figarilla, demuestra su verdadero arte y su dominio de esta técnica de la freiduría. Así, en su propuesta destaca el cazón y la rosada en adobo, los calamares, los boquerones o las gambas cristal. Raciones que son perfectas para acompañar con sus más de 30 referencias de vinos nacionales que también se sirven por copas, o con su vermú Lustau.

Figarillataberna.com

La Mamona Aravaca, nuevos aires gastronómicos

La Mamona Aravaca renueva su carta para hacernos despertar nuestros sentidos. Una carta con nuevos aires gastronómicos en la que encontramos deliciosos en un entorno de lo más cuidado. El horno Jospser juega un papel muy importante en esta nueva etapa y con él se elaboran platos como: puerros a la leña con salsa de setas y hongos y una emulsión de ajo negro o lubina semisalvaje del Atlántico Aquanaria a la brasa con salsa de cava.

Entre las carnes el gran protagonista es el jarrete glaseado, cocinado a baja temperatura durante 14 horas y en la sección dedicada a los pescados, La Mamona ofrece fantásticas elaboraciones para los amantes del producto del mar como arroz meloso con pulpitos y cigalitas o bacalao confitado y fritada de verduras.

Como no hay gran comida sin un buen final, el restaurante ofrece postres caseros como su espectacular tarta fina de manzana con base de hojaldre de Tudanca.

Un lugar perfecto donde disfrutar de esta nueva propuesta gastronómica y la calidad de su materia prima.

La Mamona Aravaca, new gastronomic inspiration

La Mamona Aravaca has updated its menu, awakening our senses. A menu with new gastronomic inspiration where we find delicious dishes in a well-designed setting. The Jospser oven plays a very important part in this new design, and with it, dishes such as: wood-fired leeks with mushroom sauce and a black garlic sauce or grilled semi-wild sea bass from the Aquanaria Atlantic with cava sauce are prepared.

When it comes to meat, the main feature is the glazed shank, cooked at a low temperature for 14 hours. As far as fish is concerned, La Mamona offers fantastic dishes for seafood lovers, such as sweet rice with octopus and crayfish or cod confit and fried vegetables.

As every great meal needs a good ending, the restaurant offers homemade desserts such as its spectacular fine apple tart with a base of Tudanca puff pastry.

A perfect place to enjoy this new gastronomic offering as well as excellent quality ingredients.

grupolalala.com





Mooser, un oasis gastro

Con nombre, decoración y oferta gastronómica que recuerda al ocio de montaña, Mooser se convierte en un lugar donde desconectar de la ciudad y vivir una 'escapada' en compañía. Simulando el après-ski de las mejores estaciones europeas, Mooser trae a la capital la diversión de unas vacaciones al aire libre donde disfrutar es lo principal.

Lo más increíble de la oferta gastronómica de este original restaurante es que puedes disfrutar de una clásica y auténtica **Fondue** de queso o de carne en un entorno de lo más agradable. Platos elaborados con materia prima de primera calidad que hacen que puedas encontrar desde pizzas, como la **Carlota** con jamón y huevo o la deliciosa **Tartufona** de trufa, hasta la más sabrosa burrata o las exquisitas anchoas en mantequilla. ¡Y, qué decir de la carta de postres! Los más golosos se caerán redondos cuando vean la enorme **fondue** de chocolate negro, blanco o dulce de leche, acompañado de una selección de frutas, la pizza de Nutella o su maravillosa tarta de limón.

Mooser, a gastro oasis

With a reputation, decoration and gastronomic offer reminiscent of mountain leisure, Mooser is the perfect place to disconnect from the city and enjoy a 'getaway' with friends and family. Simulating the après-ski of the best European ski resorts, Mooser brings to the capital the fun of an outdoor holiday where having fun is key.

The most incredible thing about the culinary offerings of this original restaurant is that you can enjoy a classic and authentic cheese or meat **Fondue** in a most pleasant setting. Dishes prepared with top-quality ingredients that range from pizzas, such as the **Carlota** with ham and egg or the delicious truffle **Tartufona**, to the tastiest burrata or the exquisite anchovies in butter. And what can we say about the dessert menu! Those with a sweet tooth will fall head over heels when they see the enormous dark, white or caramel **fondue**, accompanied by a selection of fruits, the Nutella pizza or the marvellous lemon tart.

mooser.es

Villa Capri, un paseo por la costa Amalfitana

Con productos de temporada traídos directamente de pequeños productores de la bota y locales, su chef Nicholas Amici, innova a partir de las recetas clásicas italianas hacia locas elaboraciones con un toque mediterráneo, para transportarlos con los cinco sentidos a un idílico menú muy caliente caliente. Entre sus propuesta encontramos los jugosos tomates San Marzano de Paolo Ruggiero rellenos de un cálido sol de Campania, una amplia selección de pastas caseras realizadas cada día en casa y esponjosas y crujientes pizzas, desde la más clásica hasta la más atrevida con trufa fresca. Y para rematar, el mejor final feliz con postres caseros, como una selección de cremosos helados para acompañar las altas temperaturas.

Si por algo destaca el grupo Big Mamma es por ofrecer una deliciosa y generosa comida al mejor precio, cuidando al más mínimo detalle cada uno de sus clientes. Y para ello, no podía faltar sus estrellas del rock, un equipo de italianos dopados de salsa arrabiata para ofrecer la mejor dosis veraniega del día.

Villa Capri, a walk along the Amalfi coast

With seasonal products brought directly from local producers, chef Nicholas Amici's innovations range from classic Italian recipes to crazy elaborations with a Mediterranean twist that captivate your senses with an exquisite, piping hot menu. Among the dishes are Paolo Ruggiero's jui-

cy San Marzano tomatoes stuffed with warm Campania sunshine, a wide selection of homemade pastas made in-house every day and fluffy, crispy pizzas, from the most classic to the most daring with fresh truffle. And to top it all off, the perfect ending with homemade desserts, such as a selection of creamy ice creams to accompany the warm climate.

If the Big Mamma group is known for one thing, it is for offering delicious and generous food at the very best price and taking care of each and every one of its clients. This would not be possible without their rock stars, a team of Italians high on arrabiata sauce providing excellent service throughout the summer.

bigmamma.es/es/trattorias/villa-capri



Wakka, nos acerca a Oriente sin movernos de la silla

Wakka es el lugar perfecto donde escapar de lo cotidiano y vivir una experiencia gastronómica mágica. Un concepto de sabores tradicionales y auténticos pero que sorprenden por su originalidad. Algunos de los platos se terminan en la mesa ayudando a crear esa experiencia sugerente y exótica que completa un producto de alta calidad.

Cocina hecha al momento y con productos frescos. Una opción healthy muy sabrosa con base japonesa pero también con algún guiño de aquí, creando así sabores conocidos pero con un toque sorprendente.

Algunas de las propuestas que podemos encontrar son las croquetas de pulpo, las palomitas de gambones, niguiris, rolls de cangrejo de concha blanda, temakis rellenos hasta el final o los succulentos Dim Sum, algunos con sabores muy de aquí -gyozas de pollo en pepitoria o de rabo de toro y trufa-. Si eres de dejar hueco para el postre, te recomiendo no dejes de probar la tarta de queso y té matcha o la tarta húmeda de chocolate, una auténtica delicia para los amantes del chocolate.

La carta de vinos no es muy larga, pero sí encontramos algunas referencias interesantes como *Caraballas*.

Wakka, brings us closer to the Orient without even getting out of our chairs

Wakka is the perfect place to escape from the mundane and enjoy a magical dining experience. A concept of traditional and authentic flavours that nevertheless surprise with originality. Some of the dishes are completed at the table, helping to create that suggestive and exotic experience that complements high-quality cuisine.



All the dishes are freshly prepared with the freshest ingredients. A very tasty healthy option with a Japanese base but with some local touches, creating familiar flavours but with a surprising twist.

Some of the dishes on offer include octopus croquettes, prawn popcorn, niguiris, soft-shell crab rolls, temakis stuffed to the brim and succulent dim sum, some with local flavours - chicken gyozas in pepitoria or oxtail and truffle. If you like leaving room for dessert, I recommend you try the matcha tea cheese cake or the moist chocolate cake, a real treat for chocolate lovers.

The wine list is not very extensive, but we did find some interesting wines, such as *Caraballas*.

wakka.es

Le Tavernier, saborea Galicia

Le Tavernier ofrece una amplia carta de cócteles, combinados, licores y cervezas, que proporcionan el maridaje perfecto a su propuesta gastronómica con sabor a Galicia. Una carta repleta de platos de carácter informal que tienen como base unos productos frescos de primera calidad y que es ideal para compartir de forma distendida al mismo tiempo que te dejas llevar por la música y el alma tan especial de esta terraza situada a la altura del número 34 de Gran Vía y ubicada en la azotea del hotel INNSiDE by Meliá Madrid Gran Vía (entrada por calle de Mesonero Romanos 13).

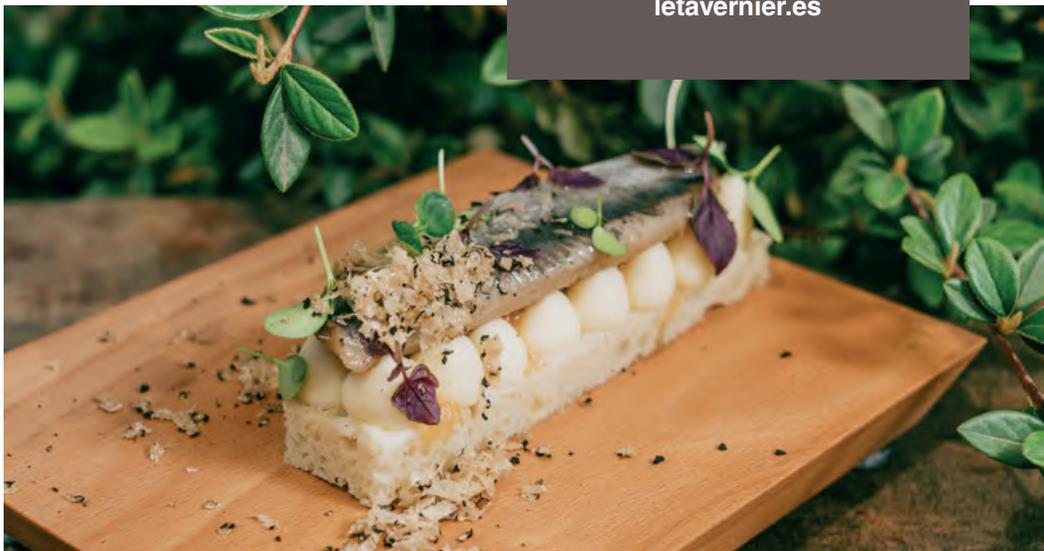
Sus platos tienen inspiración gallega y encontramos recetas tan suculentas como las croquetas cremosas de cigala, los tacos galaicos de costilla de cerdo ibérico con mayonesa de pimientos del Padrón, crema de queixo de Arzúa y pico de gallo, el carpaccio de vaca gallega. Los fans de las hamburguesas encontrarán una selección diferente elaborada a partir de productos gallegos como la burger de vaca gallega con cebolla caramelizada, panceta adobada y guacamole; Para terminar, es importante “dejar hueco” para el postre y pedirse los canutillos de Carballiño, rellenos de crema de vainilla y chocolate blanco.

Le Tavernier, savouring Galicia

Le Tavernier offers a wide range of cocktails, mixed drinks, liqueurs and beers, which provide the perfect pairing for its gastronomic offer with a Galician flavour. A menu full of dishes based on fresh, top-quality ingredients, served in an informal way, ideal for sharing in a relaxed setting while you allow yourself to be carried away by the music and the very special soul of this terrace located at number 34 Gran Vía on the rooftop terrace of the INNSiDE by Meliá Madrid Gran Vía hotel (entrance on Calle de Mesonero Romanos 13).

The dishes are inspired by Galicia and include succulent recipes such as creamy langoustine croquettes, Galician Iberian pork rib tacos served with Padrón pepper mayonnaise, queixo de Arzúa cream and pico de gallo and Galician beef carpaccio. Hamburger fans will find a unique selection made from Galician products such as the Galician beef burger with caramelised onion, marinated bacon and guacamole; to end your meal, it is important to “leave room” for dessert and try the Carballiño canutillos, filled with vanilla custard and white chocolate.

letavernier.es



El Taller, un restaurante con vistas

Cocina de mercado de calidad, una cuidada puesta en escena con vistas al *skyline* de la ciudad y un ambiente festivo y versátil, han logrado revitalizar el que consideran «uno de los entornos más bonitos y naturales de Madrid»: la Casa de Campo.

El Taller dispone de un local que suma 600 m² y 400 asientos y nos da la bienvenida con infinidad de experiencias que giran en torno a tres pilares: gastronomía, deporte y cerveza. El Taller es un punto de encuentro entre deportistas cuando la intensa actividad cesa y llega el momento de relajarse y disfrutar de la gastronomía.

Su propuesta se basa en el humo, el carbón y el fuego. Un asador de pollos, un ahumador de carne de 70 kg al puro estilo BBQ americana y un horno de brasas XXXL de Jospser, dominan la cocina.

La carta se divide en entrantes para compartir al centro de la mesa, frescos y ligeros, continúa con tres amplios y muy apetecibles apartados: El primero de ellos, 'grandes piezas'; el segundo capítulo se consagra al pollo asado, sinónimo de reunión campestre y alegría de domingo; por último, sabrosos bocadillos como el de albondigón con carne de buey de Discarlux. La propuesta 'bebible' viene de la mano de más de veinte variedades de cervezas nacionales e internacionales verdaderas protagonistas del lugar.

Un espacio emblemático que podrás disfrutar todo el año.

El Taller, a restaurant with a view.

Quality market cuisine, a carefully chosen setting with views of the city *skyline* and a festive and versatile atmosphere, have managed to revitalise what they consider to be "one of the

most beautiful and natural settings in Madrid": the Casa de Campo.

El Taller has a 600 m² venue with 400 seats and welcomes guests with an infinite number of experiences that revolve around three pillars: gastronomy, sport and beer. El Taller is a meeting point for sportsmen and women when intense activity stops and it's time to relax and enjoy some gastronomy.

It's all about smoke, charcoal and fire. A chicken rotisserie, a 70 kg American BBQ-style meat smoker and a Jospser XXXL charcoal oven make up the kitchen.

The menu is divided into starters to be shared around the table, all of them fresh and light, followed by three large and very appetising sections: the first of them, 'large beef pieces'; the second chapter is devoted to roast chicken, synonymous with country gatherings and Sunday cheer; and finally, tasty sandwiches such as the beef meatball Discarlux. The drinks menu is made up of more than twenty varieties of national and international beers, true highlights of the restaurant.

An emblematic venue that you can enjoy all year round.

eltalldellago.com



A'Ollo un paseo por las terras galegas

El restaurante A'Ollo nos propone una selección de platos deliciosos que invitan al comensal a vivir una auténtica experiencia gastronómica viajando por Galicia sin salir de la capital. Nos ofrece un viaje culinario que marida lo mejor del mar con lo mejor de la tierra con platos ligeros para culminar una comida o cena.

La propuesta culinaria de A'Ollo reúne el respeto por el producto gallego con recetas dictadas "a ollo", tal y como su nombre propio indica, haciendo un especial homenaje a las recetas tradicionales, a la cocina de siempre, la vuelta a los orígenes y a sus raíces gallegas que, a su vez, combina con técnicas actuales para ofrecer una 'cocina heredada actual'. Una fusión de Madrid y Galicia bajo el mismo techo con un magnífico servicio en manos de su experimentado chef. Con un ambiente tranquilo, agradable y relajado, su carta gastronómica puede degustarse en el salón interior del restaurante o en sus terrazas al aire libre con vistas a la Gran Vía o a la calle Mesoneros Romanos. En definitiva, una parada obligatoria para vivir una aventura íntegra para los cinco sentidos.

A'Ollo a walk through the Galician lands

A'Ollo restaurant offers a selection of delicious dishes that invite diners to experience an authentic gastronomic journey through Galicia without leaving the capital. It offers a culinary journey that combines the best of the sea with the best of the land, with light dishes to round off a lunch or dinner.

A'Ollo's culinary proposal brings together the best of Galician ingredients with recipes based on "a ollo". As its name suggests, it pays special tribute to traditional recipes, traditional cuisine, a return to origins and to its Galician roots which, in turn, is combined with modern techniques to offer a "modern inherited cuisine". A fusion of Madrid and Galicia under the same roof with magnificent service at the hands of its experienced chef. With a calm, pleasant and relaxed atmosphere, its gastronomic menu can be enjoyed in the restaurant's interior lounge or on its open-air terraces overlooking Gran Vía or Calle Mesoneros Romanos. In short, an obligatory stop for a complete sensory adventure.

aollo.es



Asia Gallery Lagasca, cocina china de altura

Es más cosmopolita y moderno del icónico chino de lujo del Palace, ya que ofrece un servicio relajado, una atmósfera alegre y luminosa, originales cócteles para alargar la sobremesa y una sofisticada propuesta culinaria con ciertas concesiones a la cocina imperial –no falta el pato lacado estilo Pekín– pero más enfocada a la China actual y, especialmente, a las cocinas de Shanghái y Sichuán. Ahora, recurre a la nostalgia para rendir homenaje a su predecesor – en pie desde 2004 y considerado el precursor y máximo exponente de la alta cocina china en nuestro país– a través de las jornadas gastronómicas 'Palace Edition'.

El menú 'Palace Edition' (26,50 €), recoge algunas de las especialidades más míticas del ayer y el hoy de Asia Gallery Palace. Consta de tres pases y dentro de cada uno el cliente puede elegir entre varias opciones entre las que podemos encontrar como ensalada de solomillo y cilantro; vieiras estilo cantonés, la versión crocante de las que llevan 17 años sirviéndose en el restaurante del cinco estrellas madrileño o el Asia Gallery Crispy Duck, especialidad que dejó de servirse en Asia Gallery Palace ante la popularidad del pato lacado estilo Pekín y que sin duda será el plato estrella.

Ya no hay excusa para disfrutar de la mejor y más distinguida cocina China a un gran precio.

Asia Gallery Lagasca, high quality Chinese cuisine

It is more cosmopolitan and modern than the iconic luxury Chinese restaurant the Palace, offering more informal service, a cheerful and bright atmosphere, original cocktails to prolong the after-dinner conversation and a sophisticated culinary offering with certain hints of imperial cuisine - there is no shortage of Peking-style lacquered duck - but more focused on modern-day China and, especially, on Shanghai-

nese and Sichuan cuisines. Now, it resorts to nostalgia to pay tribute to its predecessor which has been around since 2004 and is considered the forerunner and leading authority of Chinese haute cuisine in our country, by means of the 'Palace Edition' gastronomic days.

The 'Palace Edition' menu (€26.50) brings together some of Asia Gallery Palace's most legendary past and present specialities. It consists of three courses and within each one the client can choose between several options such as sirloin and coriander salad; Cantonese style scallops, the crispy version which has been served for 17 years at the five star restaurant in Madrid or the Asia Gallery Crispy Duck, a speciality that was no longer served at Asia Gallery Palace due to the popularity of Peking style lacquered duck and which will undoubtedly be the signature dish.

There are no more excuse not to enjoy the best and most exquisite Chinese cuisine at a great price.



asiagallerylagasca.es

La Tavernetta del pirata. Viaja a la isla de Ischia sin salir de Madrid

Un restaurante de lo más familiar en el que varias generaciones han elaborado deliciosas recetas y han ofrecido la mejor de las sonrisas para deleite de sus clientes.

La carta no es muy extensa, pero si está plagada de calidad y originalidad y cautiva a cualquiera, haciéndole viajar a la Isla de Ischia con el sabor más auténtico y tradicional de los platos de la nonna Rosalba. Pastas al dente- servidas en mesa directamente por el camarero-, pescados del día provistos por Pesacaderías Coruñesas y raciones generosas, marcan tendencia en un restaurante diferente.

Rosalba no sólo nos deleita con la comida de su nonna, sino que además nos hace sentir aún más cercanos a la isla gracias a la vajilla y los colores que presenta el local. Junto con el estudio de decoración, *Madrid In Love*, han logrado recrear un espacio que respira frescura e inspiración, trasladándote a la mismísima playa de Sant'Angelo.

Nos vamos al país de la bota sin movernos de Madrid.

La Tavernetta del pirata. Travel to the island of Ischia without leaving Madrid

A family restaurant where several generations have been preparing delicious recipes and offering the best smiles to the delight of its customers.

The menu is not very extensive, but is full of quality and originality and captivates everyone, transporting them to the island of Ischia with the authentic and traditional flavour of Rosalba's dishes. Pastas al dente - served at the table by the waiter -, fish of the day provided by Pesacaderías Coruñesas and generous portions, all set the trend in a restaurant with a difference.

Rosalba not only delights us with her mother's recipes, but also makes us feel even more at home on the island thanks to the crockery and the colours of the restaurant. Together with the decoration studio, *Madrid In Love*, they have managed to recreate a space that radiates freshness and inspiration, transporting you to the very beach of Sant'Angelo.

We are going to the boot shaped country without leaving Madrid.

ilpiratafamily.com



Josema Yuste & Teté Delgado

3^a
y última
Temporada
10 Únicas
Semanas



Sé Infiel y no mires Con Quién

Una comedia de
John Chapman y Ray Cooney



Santiago
Urrialde



Esther
del Prado



Maribel
Lara



Vicente
Renovell



Celine
Tyll



Kiko
Ortega



Claudia
Azcona

Del 10 de Noviembre al 16 de Enero ¿Te la vas a perder?



VIAJE A UNA TIERRA DE PELÍCULA

Cuando me comentaron que el duelo final de “El bueno, el feo y el malo” se había rodado en la provincia de Burgos, más concretamente en Santo Domingo de Silos, y que en aquella zona había unos vinos más que interesantes amparados por la DO Arlanza, no me lo pensé dos veces y me apunté al interesante viaje de prensa que se organizaba para descubrir de primera mano aquella zona. Cine y vino de la mano, ¿qué interesante verdad?

A JOURNEY TO A LAND OF MOVIES

When I was told that the final duel of “The Good, the Bad and the Ugly” had been filmed in the province of Burgos, more specifically in Santo Domingo de Silos, and that there were some very interesting wines in that region endorsed by the Denomination of Origin Arlanza, I jumped at the chance. I signed up for the very interesting press trip that was being organised to discover the region first hand. Cinema and wine hand in hand, how exciting, isn't it?

El área vinícola de Arlanza se ubica en la zona centro de la provincia de Burgos (a unos 40 kilómetros de la capital) y en la parte suroriental de Palencia. La demarcación territorial está compuesta por 67 municipios, de los cuales 54 pertenecen a la provincia de Burgos y 13 a la de Palencia.

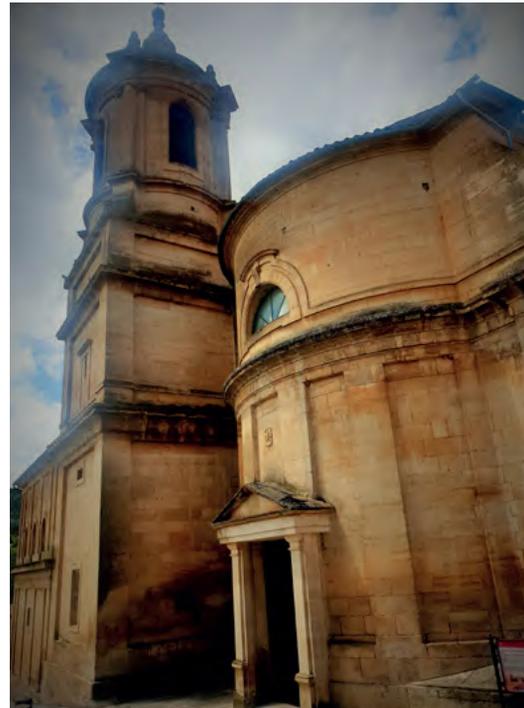
Dentro de la zona existen lugares de gran interés cultural y turístico, como son Lerma y su conjunto histórico, Santo Domingo de Silos con el Monasterio de los monjes Benedictinos, Covarrubias como uno de los mejores exponentes de la arquitectura popular castellana, Santa María del Campo donde se pueden contemplar sus arcos e iglesia de la Asunción y Mahamud con su plaza mayor. También existen zonas de gran belleza paisajística como la Sierra de Covarrubias, inicio de las estribaciones de la Sierra de la Demanda, el desfiladero de la Yecla, impresionante tajo en la roca de singular belleza, las riberas del río Arlanza, las llanuras de los páramos del Cerrato y, por supuesto *Sad Hill*.

“El mundo se divide en dos categorías: los que tienen el revólver cargado y los que cavan. Tú cavas”, dice Rubio (Clint Eastwood) en una de las escenas más recordadas del séptimo arte. El duelo ‘a tres’ de “El bueno, el feo y el malo” fue rodado en julio de 1966 en el Valle de Mirandilla, uno de los valles más hermosos y apartados de la provincia de Burgos, entre las localidades de Contreras y Santo Domingo de Silos que atrapó a Sergio Leone nada más verlo. Hoy, más de medio siglo después, un grupo de vecinos ha logrado desenterrar la icónica localización tras tres años de arduo trabajo para rogocijo de los más cinéfilos.

El entorno te atrapa nada más llegar (la silueta de Clint Eastwood con poncho mejicano te da la bienvenida) y la visita resulta de lo más inte-

The Arlanza wine-growing area is located in the central part of the province of Burgos (about 40 kilometres from the capital) and in the south-eastern part of Palencia. The territorial region is made up of 67 municipalities, of which 54 belong to the province of Burgos and 13 to the province of Palencia.

Within the area there are places of great cultural and tourist interest, such as Lerma and its historic centre, Santo Domingo de Silos with the Monastery of the Benedictine monks, Covarrubias, a prime example of popular Castilian architecture, Santa María del Campo where you can see its arches and the church of the Assumption and Mahamud with its main square. There are also areas of great scenic beauty such as the Sierra de Covarrubias, the beginning of the foothills of the Sierra de la Demanda, the Yecla gorge, an impressive gash in the rock of exceptional beauty, the banks of the river Arlanza, the plains of the Cerrato moors and, of course, *Sad Hill*.



resante y cautivadora. En Sad Hill encontramos 5.000 tumbas situadas en círculos concéntricos que sirvieron de escenario perfecto para simular el oeste americano y una afrenta por la búsqueda de 20.000 dólares y, que en su día, fueron construidas por soldados del ejército español. Nombres como Metallica (el grupo abre sus conciertos con "The Ecstasy of gold" del genial Ennio Morricone ") o Alex de la Iglesia, tienen su lugar en este especial campo-santo. Un lugar especial que los amantes del buen cine vivirán con entusiasmo.

Pero, como decíamos al principio de este artículo, el cine marida fenomenal con un buen vino, y esta tierra tiene desde 2007 una de las DO menos conocidas y más interesantes del panorama actual: ARLANZA.

El clima está condicionado por su altitud media sobre el nivel del mar, superior a los 800 metros, y por el aislamiento que ofrecen las montañas privando de la influencia marítima. Esta altitud condiciona notablemente el desarrollo del cultivo y la maduración de la uva, pero a la vez da personalidad al producto obtenido bajo estas condiciones.

La orografía de la zona también está marcada por la elevada altitud que varía desde los más de 700 a 1.000 metros sobre el nivel. Son suelos profundos, de relieves variados y abundantes terrenos

"The world is divided into two categories: those who have a loaded gun and those who dig. You dig," says Rubio (Clint Eastwood) in one of the most memorable cinematic scenes. The 'three-way' duel in "The Good, the Bad and the Ugly" was filmed in July 1966 in the Mirandilla Valley, one of the most beautiful and remote valleys in the province of Burgos, between the towns of Contreras and Santo Domingo de Silos, which captivated Sergio Leone as soon as he saw it. Today, more than half a century later, a group of locals have managed to unearth the iconic location after three years of hard work to the delight of film buffs.

The setting immediately captivates you as soon as you arrive (the silhouette of Clint Eastwood in a Mexican poncho welcomes you) and the visit is extremely interesting and engaging. Sad Hill is home to 5,000 tombs in concentric circles that served as the perfect backdrop to simulate the American West and an affront for the quest to find \$20,000 and were built by soldiers of the Spanish army. Names such as Metallica (the band opens their concerts with "The Ecstasy of gold" by the brilliant Ennio Morricone ") or Alex de la Iglesia, have their place in this special cemetery. A unique place that cinema lovers will enjoy with great enthusiasm.

But, as we said at the beginning of this article, cinema is a great match for good wine, and since 2007 this region has one of the least known and most interesting DOs today: ARLANZA.

The climate is influenced by its average elevation above sea level, over 800 metres, and by the mountains that isolate the region from the impact of the sea. This altitude significantly conditions the development of the crop and the ripening of the grapes, but at the same time gives personality to the wines produced under these conditions.





arenosos, silíceos, graníticos y los formados por margas calizas. La falta de materia orgánica es una característica endémica de los suelos de esta zona, muy favorable para la calidad de la viña y, en consecuencia, la de sus vinos.

En cuanto a las variedades de uva de la zona podemos encontrar: Tinta del país (Tempranillo), Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo y Viura.

Dieciocho bodegas y un total de 24 productores elaboran excelentes vinos de gran intensidad, expresiva elegancia y aromas y sabores la mar de interesantes. Los tintos son bastante equilibrados, los rosados resultan frescos y gustosos y los blancos presentan cierto toque de acidez que no estorba en absoluto.

Un viaje de cine se merece un gran vino y la DO Arlanza será coprotagonista indiscutible.

arlanza.org

The orography of the area is also marked by the high altitude, which varies from over 700 to 1,000 metres above sea level. The soils are deep, with varied relief and abundant sandy, siliceous, granitic and limestone marl soils. The lack of organic matter is an endemic characteristic of the soils in this area, which is very favourable both for the quality of the vines and, consequently, the quality of the wines.

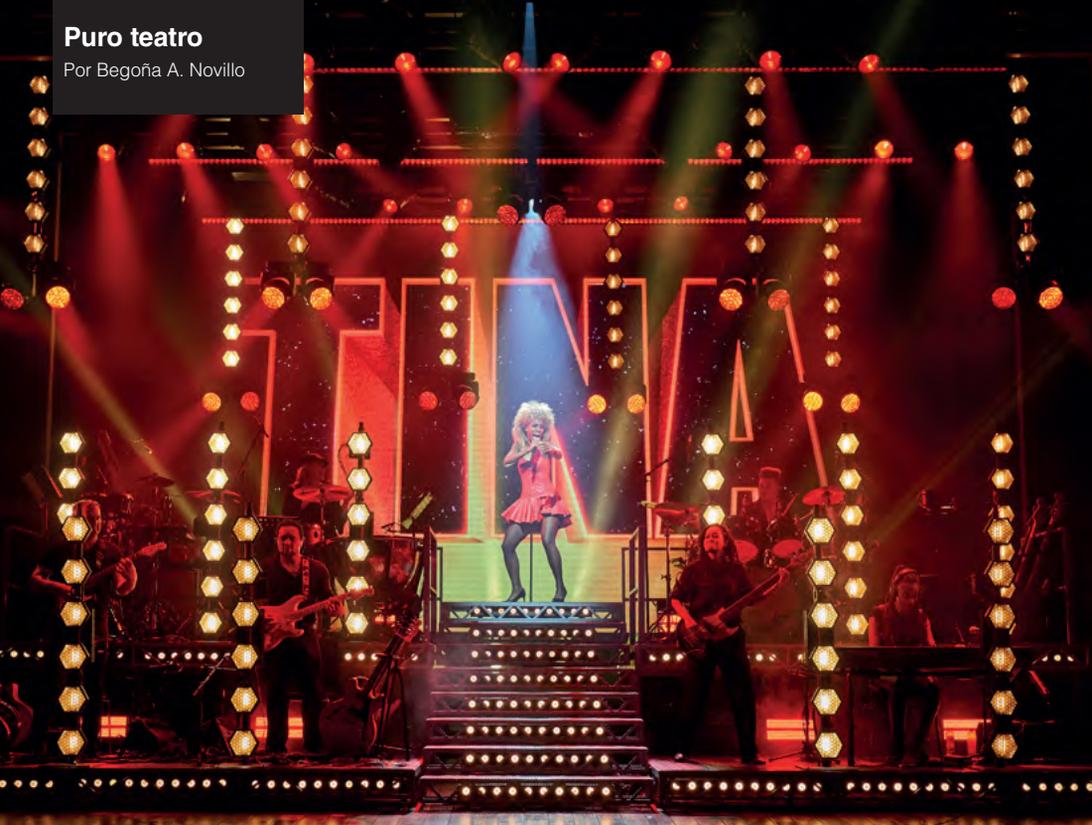
As for the grape varieties of the area we can find: Tinta del país (Tempranillo), Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo and Viura.

Eighteen wineries and a total of 24 producers produce excellent wines of great intensity, expressive elegance and interesting aromas and flavours. The reds are quite balanced, the rosés are fresh and pleasing, and the whites have a touch of acidity that is in no way detracting.

A cinematographic journey deserves a great wine and the DO Arlanza will be the indisputable co-star.

arlanza.org





TINA, EL MUSICAL SOBRE LA VIDA DE LA REINA DEL ROCK&ROLL

Tan sólo tres años después de su estreno mundial, podremos ver en Madrid este fantástico musical para deleite de foráneos y turistas que nos visiten durante los próximos meses.

En la 74ª edición de los Premios Tony que se celebrará este año, el musical cuenta con 12 nominaciones incluida la de Mejor Musical. En coproducción con la propia Tina Turner, Stage Entertainment, responsable de éxitos como *El Rey León*, *Anastasia*, *Los Miserables* o *Mamma Mia!*, acerca a la capital este musical que triunfa

TINA, THE MUSICAL ABOUT THE LIFE OF THE QUEEN OF ROCK&ROLL

Only three years after its world premiere, we will be able to see this fantastic musical in Madrid to the delight of foreigners and tourists who visit us over the next few months.

At this year's 74th Tony Awards, the musical has received 12 nominations, including Best Musical. In co-production with Tina Turner herself, Stage Entertainment, responsible for hits such as *The Lion King*, *Anastasia*, *Les Misérables* and *Mamma Mia!*, brings this musical to the capital that has triumphed in Lon-

fa en Londres y Nueva York gracias a la enorme acogida obtenida por crítica y el público.

Desde sus humildes raíces en Nutbush, Tennessee, hasta su transformación en la Reina universal del Rock and Roll, Tina Turner no solo rompió las reglas, sino que las reescribió. Este nuevo musical revela la historia no contada de una mujer que se atrevió a desafiar los límites de su edad, género y raza y todo ello con la partitura musical más arrolladora de los últimos tiempos (no olvidemos que Tina Turner, galardonada con 12 premios Grammy, es una de las artistas más taquilleras de todos los tiempos y sus conciertos han sido vistos por millones de personas de todo el mundo).

TINA, el Musical, escrito por Katori Hall (ganadora de un premio Olivier) y dirigido por la aclamada Phyllida Lloyd, cuenta con muchos de los temas más conocidos de Tina Turner, y ha sido nominado y galardonado con algunos de los premios internacionales más prestigiosos.

De nuevo Madrid se llena de grandes musicales.

tinaelmusical.es

don and New York thanks to the tremendous reception it has received from critics and audiences alike.

From her humble roots in Nutbush, Tennessee, to her transformation becoming the universal Queen of Rock and Roll, Tina Turner didn't just break the rules, she rewrote them. This new musical reveals the untold story of a woman who dared to defy the boundaries of her era, gender and race, all set to the most sweeping musical score of recent times (don't forget that Tina Turner, a 12-time Grammy Award-winner, is one of the highest-grossing artists of all time and her concerts have been seen by millions of people around the world).

TINA, the Musical, written by Olivier Award winner Katori Hall and directed by the acclaimed Phyllida Lloyd, features many of Tina Turner's best-known songs, and has been nominated for and won some of the most prestigious international awards.

Once again Madrid is full of great musicals.

tinaelmusical.es





Mirar la pantalla está de moda

Sexo en Nueva York regresa. Bajo el nombre de *And Just Like That*, HBO presenta la nueva historia que trae de vuelta a Carrie Bradshaw y sus amigas en plena cincuentena. Como fan, lloro la usencia de Samantha Jones, la actriz Kim Cattrall, el personaje más interesante de la serie, y la muerte de Willie Garson, el memorable Stanford Blatch, en pleno rodaje, pero como amante de la moda, estoy deseando ver qué nos ofrecen en este *reboot* de 10 episodios las amigas más estilasas de la Gran Manzana. Por los avances, hemos visto que Carrie ha perdido rizos y ganado canas y ha cambiado los *stilettos* por las plataformas; Miranda sigue fiel al estilo 'working girl' y al corte *pixie*, pero ha sustituido el pelirrojo por un *grey hair* de manual; y Charlotte continúa siendo la *lady* del grupo, aunque con algún retoque estético de más.

Pese a que en esta ocasión la encargada del vestuario no es Patricia Field, la estilista que vistió a Carrie y a sus amigas durante las seis temporadas de la serie y las dos películas, lo

cierto es que los nuevos *looks* de Bradshaw, York y Hobbes, creados esta vez por Molly Rogers y Danny Santiago, mantienen la esencia del estilo que las convirtió en todo un icono de la moda, especialmente a la protagonista. Bradshaw es de esas personas que prefiere no cenar y tener el último número de la revista *Vogue*, comprarse un bolso de Fendi en vez pagar la factura de la luz o llevar un vestido de tirantes en pleno mes de enero porque así lucen mejor sus 'manolos'.

Field no ha podido estar en *AJLT* porque ya estaba embarcada en la nueva temporada de *Emily in Paris*, la serie de Netflix que ha convertido a Lily Collins en la chica del momento y a su guardarropa, en el que abunda Chanel, en la envidia del planeta. Field ha colaborado con Marilyn Fitoussi, la diseñadora de vestuario, para crear los *looks* de ensueño de Emily que recuerdan inevitablemente al estilo de Carrie, alguien que no le teme al *mix and match*, que arriesga con los accesorios y que sabe cómo rematar cualquier *outfit* para que

resulte perfecto a la hora del día que sea. Sus estilismos han desencadenado oleadas de fans que dedican cuentas en Instagram, como @emilyinparisfashion o @fashionfamilyinparis, a analizar cada prenda lucida por la protagonista.

Quentin Tarantino asegura que “el éxito de una película está, en que, al finalizar, queramos vestir como uno de sus personajes”. Al margen de esta *boutade*, no se puede dudar de la influencia social que tiene el cine: las gentes se han vestido, han actuado y hablado como las estrellas a las que admiraban. La venta de camisetas interiores se desplomó cuando Gable apareció a pecho descubierto en *Sucedió una noche* (Frank Capra, 1934) y se disparó tras la aparición de Brando en *Un tranvía llamado Deseo* (Elia Kazan, 1951). Durante la Segunda Guerra Mundial se prohibió a las trabajadoras de las fábricas imitar a Verónica Lake, porque sus largas melenas se enganchaban en las máquinas provocando accidentes. Las chaquetas que usaba Joan Fontaine en *Rebeca* (Alfred Hitchcock, 1940) adquirieron su nombre tras la película, igual que el conocido como cuello Perkins le debe el suyo a los jerséis que lucía el protagonista en *Psicosis* (A. Hitchcock, 1960). James Dean en *Rebelde sin causa* (N. Ray, 1955) puso de moda las cazadoras rojas, Faye Dunaway, las boinas en *Bonnie and Clyde* (Arthur Penn, 1967), Jennifer Beals, los calentadores en *Flashdance* (Adrian Lyne, 1983), *Blade Runner* (Ridley Scott, 1982), los estilos cyberpunk, neogótico y futurista y *Matrix* (Hermanas Wachowski, 1999), las minigafas y los largos *trench* de cuero negro.

Probablemente nadie ha verbalizado con tanta claridad el papel que la moda juega en la sociedad actual como Miranda Priestly (Meryl Streep) en la película *El diablo viste de Prada* (David Frankel, 2006), aunque ‘el diablo’ en realidad vestía de Donna Karan por decisión, de nuevo, de Patricia Field. La moda, ese tinglado que a muchos les parece lejano y que solo relacionan con las pasarelas, se ha colado por todas las rendijas de la colmena y mucho de lo que hacemos, vemos y ansiamos cuando nos miramos al espejo pasa de una u otra manera por sus manos. El séptimo arte no es ninguna excepción y desde los tiempos en que Edith Head, Hubert de Givenchy y Pauline Trigère convirtieron a actrices como Grace Kelly y Audrey Hepburn en auténticos iconos y a sus respectivos vestuarios en máquinas de hacer dinero, la industria no ha parado de generar tendencia.

Adentrándonos en el terreno de los clásicos es inevitable recordar el palabra de honor de satén negro que Jean Louis diseñó para Rita Hayword en *Gilda* (Charles Vidor, 1946). Aquel vestido estaba inspirado en un cuadro de John Singer Sargent, *Madame X*, y como el original, volvió locos a los hombres de medio mundo. Jean Luis diseño todo el guardarropa que luce la actriz en la película, que la revista *Life* en el momento valoró en 60.000 dólares, una cantidad muy superior a lo habitual en esa época. Pero valió la pena cada centavo. Es uno de los conjuntos más bellos de ropa que he visto en una película. Particularmente adoro el sofisticado dos piezas blanco y dorado de *Amado mío*, un contrapunto perfecto a la desgarrada imagen de vampiresa con boquilla incluida.



Otra fructífera colaboración fue la que mantuvieron William Travilla y la explosiva Marilyn Monroe. Travilla, que ya tenía un Oscar, diseñó para la actriz el vestuario de ocho películas, pero siempre será recordado por el vestido blanco de *La tentación vive arriba* (Billy Wilder, 1955) que dejaba sus piernas al descubierto sobre una boca de aire del metro. También creó para ella el tantas veces imitado vestido rosa con el que la que Monroe cantaba el legendario *Diamonds are a girl's best friend* en *Los caballeros las prefieren rubias* (H. Hawks, 1953). Más que una relación profesional, a Marilyn y al diseñador les unía, desde que se conocieron en 1950, una profunda amistad, romance dijo él, que quedó sellada públicamente con el "Billy, querido, vísteme para siempre. Te quiero" que Monroe utilizó para dedicar a Travilla un calendario de desnudos.

La forma de vestir de Marilyn revalorizaba lo considerado como vulgar y ponía énfasis en las curvas del cuerpo. La antítesis de esto fue Audrey Hepburn, quintaesencia de la elegancia de la época. Cincuenta años después del estreno de *Desayuno con diamantes* (Blake Edwards, 1961), el sencillísimo vestido de Givenchy que luce Audrey Hepburn en la película fue elegido el mejor estilismo de la historia del cine en una lista elaborada por el Daily Mail. Las perlas, una tiara y unos guantes largos fueron los complementos perfectos para ese vestido de seda negro, una reinterpretación de la Petite Robe Noire creada en los años 20 por Chanel, que lucía el personaje Holly Golightly frente al escaparate de Tiffany's. El mítico vestido fue subastado en Christie's en 2006 por nada menos que 700.500 euros, el precio más alto alcanzado en subasta hasta ese momento por un prenda confeccionada para el cine.

La historia de amor entre Hepburn y Givenchy nació con *Sabrina* (Billy Wilder, 1954). La actriz viajó a Francia en busca de un vestuario realmente parisino para su personaje y acabó trayéndose tres prendas de Givenchy, las más icónicas del film: el vestido de gala de la sobrefalda, el traje de chaqueta gris y el vestido negro de los lazos en los tirantes. El modisto no apareció en los títulos de crédito y la figurinista

Edith Head no le nombró cuando recogió el Oscar, pero Givenchy consiguió que, desde entonces, la Hepburn le reclamase por contrato. Aunque Audrey hizo de Givenchy su diseñador fetiche, lució espectacular con los diseños de todos los modistos con los que trabajó en sus diferentes filmes. El genial Cecil Beaton creó para ella el espectacular vestuario y la escenografía de *My Fair Lady* (George Cukor 1964), consiguiendo también un Oscar por su trabajo. Paco Rabanne, Courrèges y Mary Quant firmaron el auténtico desfile de modelitos que luce en *Dos en la carretera* (1967).

En 1968, el imaginario de Paco Rabanne y la moda espacial encontrarían su plasmación definitiva en el cine con *Barbarella*. La película es una adaptación del cómic de ciencia ficción para adultos creado por Jean-Claude Forest que el fatuo Roger Vadim utilizó para explotar sensualmente el físico de su pareja de entonces, Jane Fonda. Los responsables del vestuario fueron Jacques Fonteray y Sartoria Farani, quienes siguieron las ideas originales de Paco Rabanne. El propio diseñador se encargó personalmente del modelo que luce Jane Fonda en la escena final. Se trata, por supuesto, del emblemático body verde de estilo Peter Pan con escamas de plástico entrelazadas que resultaba tan futurista como reptiliano.

En 1972, Bob Fosse sorprendió con su adaptación para la gran pantalla del musical *Cabaret*. El encargo del vestuario corrió a manos de Charlotte Flemming, que recurrió a elementos de provocación como son las ligas, las medias, los cuerpos negros y bombines de la época que derrochan una fuerte carga de erotismo y masculinidad. Sin embargo, Liza Minelli quiso dar a su personaje su toque personal y recurrió a su padre para que la ayudase con el estilismo. Para ella, todas las mujeres de la época eran como Marlene Dietrich y fue su padre quien le enseñó la variedad de peinados y maquillajes que podría tener su personaje. Liza se cortó el pelo ella misma, se maquilló de forma estridente y se presentó en la casa de Fosse al grito de "¡Soy Sally!"



EXPRES AEROPUERTO AIRPORT EXPRESS

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



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

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



www.emtmadrid.es

5€



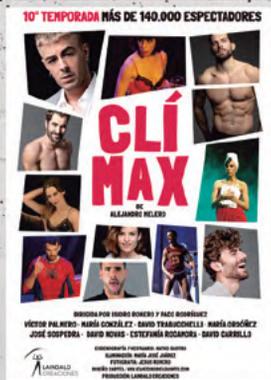
40 min



OCTUBRE
NOVIEMBRE
DICIEMBRE



Aif!!
teatro



Compra tus
entradas en
teatroaif.es



También había mucho de Diane Keaton en los estilismos que Ruth Morley y Ralph Lauren elaboraron para ella en *Annie Hall* (Woody Allen 1977). El personaje de Keaton es el mayor icono del look andrógino y masculino del cine. La protagonista, vestida con pantalones anchos, camisas de hombre, chalecos y corbatas, inspira permanentemente a los diseñadores, como se ha podido comprobar este año en las pasarelas. Pasados más de cuarenta años desde aquel memorable papel, Keaton, toda una *influencer* a sus 75 años, continúa mostrando que sus looks siguen siendo tan modernos y diferentes como entonces.

“La ropa está ahí para transmitir emociones”, sentenció una vez Pedro Almodóvar a propósito del vestuario de sus películas. Montesinos firmó los diseños de sus primeros títulos, Gaultier creó atrevidos looks para otros tantos y las grandes casas le prestan lo que les pida. Incluso Prada le convirtió en imagen de una de sus campañas. Almodóvar ama la moda y la moda está claro que ama a Almodóvar. Aún no he visto *Madres Paralelas*, pero me fascinó el trabajo que Paola Torres y el director hicieron con el vestuario de

Dolor y Gloria. Por un lado, las batas y delantales de Penélope con las que homenajean en clave nostálgica a las mujeres de la España vaciada. Por otro, las cazadoras, las camisas y los polos de Antonio Banderas, réplicas del guardarropa del propio Almodóvar.

En una encuesta realizada hace unos años por la revista *In Style* y *Sky Movies* se eligió el vestido verde esmeralda que lleva Keira Knightley en *Expiación* (Joe Wright, 2007) como el mejor atuendo de la historia del cine. El vestido de la diseñadora Jacqueline Durran es usado durante la escena en la que el personaje de Keira, Cecilia Tallis, se descubre enamorada del joven Robbie Turner (James McAvoy) y hace el amor con él en su biblioteca. Como curiosidad, la talla del vestido es una 1, lo que equivale en España a una 32. Sin palabras. Otro vestido imposible con el que, las mortales, sólo podemos soñar, porque como decía Cecil B. de Mille, “en mis películas no deben aparecer vestidos que uno podría encontrar en una tienda.”





TeatroReinaVictoria

Director: Jesús Cimarro

JAVI SANCHO

DEL DEPORTE TAMBIÉN SE SALE



SUENOS MUSICALES
EVENTOS · ENTERTAINMENT ARTÍSTICO · ROCKERS

DINO

consulta de fechas y entradas: www.elteatroyreina victoria.com

PENTACION
TEATROS



@treinavictoria



@TeatroReinaVictoria



@treinavictoria

GRUPOS: 91 523 97 90
grupos@pentacion.com

entradas.com

LIBRETO
HARVEY FIERSTEIN

DIRIGIDA POR
RICKY PASHKUS

MÚSICA Y LETRAS
CYNDI LAUPER

Kinky Boots

EL MUSICAL

CON TIAGO BARBOSA
DANIEL DIGES Y
ANGY FERNÁNDEZ



espacio
iberCaja DELICIAS €

KINKYBOOTSELMUSICAL.COM

PRODUCE
rimas LETSGO

MUSICAL BASADO EN LA PELÍCULA KINKY BOOTS DE MIRAMAX ESCRITA POR GEOFF DEANE Y TIM FIRTH
UNA PRODUCCIÓN DE RIMAS PRODUCCIONES (ARGENTINA) Y LETSGO EN COLABORACIÓN CON WP PRODUCCIONES. PRESENTADO GRACIAS A UN ACUERDO CON MUSIC THEATRE INTERNATIONAL: WWW.MTICSHOWS.COM