

madrid

in & out

MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID

MONUMENTS > GUIDE DES RESTAURANT > PLAN DE MADRID



GRATIS • FREE • GRATUIT

DE VIAJE /
TRAVELLING

10 Razones para visitar
Gran Canaria / 10 reasons
for love at first sight

Las Palmas de Gran
Canaria

Suites&Villas y
Maspalomas Resort by
Dunas

Suites&Villas y
Maspalomas Resort by
Dunas

Hotel Catalina Plaza.
Pura sostenibilidad / Pure
sustainability

Gastronomía en Gran
Canaria / Gastronomy in
Gran Canaria

Saint Émilion. Belleza
medieval rodeada de
viñedos / Medieval beauty
surrounded by vineyards

Grand Barrail, Château-
Hotel

PURO TEATRO

Cruz de Navajas, Mecano
Musical Experience

GASTRONOMÍA
/ GASTRONOMY

Caviar de Neuviç. Ese
oscuro objeto de deseo
/ The obscure objet of
desire

Gastronomía a la última /
Gastronomy at last

MECANO MUSICAL EXPERIENCE

¡ÚLTIMAS FUNCIONES EN MADRID!

COMIENZA LA GIRA ESPAÑA 2022



LA CUARTA
FASE AIE

KISS FM
20 años

IFEMA
MADRID

cruzenavajas.es



TEATRO
MARAVILLAS
meléndez.

WWW.TEATROMARAVILLAS.COM

Jamming



Los últimos viernes
de cada mes
¡sesión **La Gofa!**

¡Con artistas
invitados y música
en directo!



ÍNDICE

MONUMENTOS, MUSEOS Y PARQUES

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

DE VIAJE / TRAVELLING

- 18 10 Razones para visitar Gran Canaria / *10 reasons for love at first sight*
- 20 Las Palmas de Gran Canaria
- 22 Suites&Villas y Maspalomas Resort by Dunas
- 26 Hotel Catalina Plaza. Pura sostenibilidad / *Pure sustainability*
- 28 Muxgo. Cocina de altura y sostenible / *High quality and sustainable cuisine*
- 30 Casa Romántica. Más que un restaurante / *More than a restaurant*
- 34 El Churrasco. Pasión por la excelencia / *Passion for excellence*
- 35 El Padrino. Pescados en estado de gracia / *Fish beyond the pale*
- 36 EL Caserón del Cortijo. Donde la carne es protagonista / *Where meat takes centre stage*
- 38 Saint Émilion. Belleza medieval rodeada de viñedos / *Medieval beauty surrounded by vineyards*
- 44 Grand Barrail, Château-Hotel

PURO TEATRO

- 46 Cruz de Navajas, Mecano Musical Experience

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

- 48 Caviar de Neuvic. Ese oscuro objeto de deseo / *The obscure objet of desire*
- 52 Gastronomía a la última / *Gastronomy at last*

Edita: Editur 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.



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 Exprés Aeropuerto.

Martes a Domingo: 9h-20h

Tuesday-Sunday: 9h-20h

Mardi à Dimanches: 9h-20h



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

► **THE THYSSEN BORNEMISZA MUSEUM:** An extensive private art collection, with works ranging from the thirteenth century to the present and including masterpieces by painters such as Caravaggio. In its corridors you can enjoy authentic masterpieces from some of the most important artists like Greco, Canaleto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir and more.

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



Calle: Pº del Prado, 8



Banco de España - línea 2



14 - 27 - 45 y Expres Aeropuerto.

Martes a Domingos 10.00 a 19.00 h.- Cerrado Lunes

Tuesday to Sunday 10.00 to 19.00 h.- Monday closed

Mardi à Dimanches 10.00 à 19.00 h.- Lundi fermé



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

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

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

Calle: Santa Isabel, 52
 Atocha - línea 1

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

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

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

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



Real Jardín Botánico de Madrid. CSIC

Calle: Pza. Murillo,2
 Atocha - línea 1

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

► **PARQUE DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640) considerado uno de los pulmones de Madrid, en este parque podrás descansar, 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?

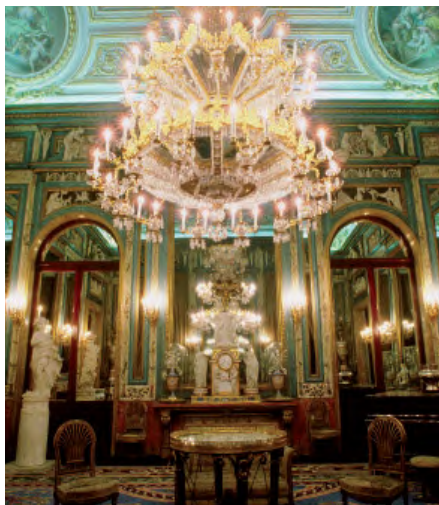
► **LE PARC DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640), est considéré l'un des "poumons" de Madrid, dans ce parc vous pourrez vous reposer, écouter de la musique , monter et vous promener dans une barque,... ce qui vous permettra de passer un agréable moment ou de vous reposer après d'un long jour épuisant. Laissez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



fotografía Adolfo Gonsalvez

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

 1 – 19 – 28 – 51 y Exprés Aeropuerto.



fotografía: La Nave

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

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

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



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

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

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

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

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



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

EMT 14 - 19 - 27 y 45.



fotografía Felipe | Alcoceba

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

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

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

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

 3 - 5 - 50 y 150.



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

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

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

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

  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.



TEMPLC
DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

CATEDRAL DE
LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

**BASÍLICA SAN FRANCISCO
EL GRANDE**

PALACE
REAL

TEATRO
REAL

PLAZA MAYOR



Calle
PUERTA
DEL SO
Carrera



EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Atocha/Atocha



**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**

EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/Airport

**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



**MUSEO THYSSEN
BORNEMISZA**



**MUSEO
DEL PRADO**



**SAN JERÓNIMO
EL REAL**



**JARDÍN
BOTÁNICO**



**MUSEO
REINA SOFÍA**

EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/Airport



EXPRES AEROPUERTO AIRPORT EXPRESS

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



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

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

5€



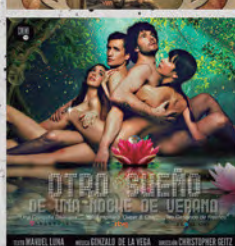
www.emtmadrid.es



Aif!!
teatro



**ABRIL
MAYO
JUNIO
2022**



Compra tus entradas en teatroalfil.es

DEL DIRECTOR DE BURUNDANGA Y EL NOMBRE



DIEGO PARÍS

JUANA CORDERO

AURORA SÁNCHEZ

MARISOL AYUSO

LA MADRE QUE ME PARÍÓ



TEATRO
lara

"DIVERTIDÍSIMA.
Situaciones alocadas,
de enredo y actrices de 10."
Entradas.com

"UNA OBRA MARAVILLOSA.
No paramos de reír."
"RISAS ASEGURADAS.
90 minutos geniales.
Súper recomendable".
Atrápalo.com

5ª TEMPORADA

MÁS DE
250.000
ESPECTADORES
LO HAN VISTO



#LaMadreQueMePario - @madrequemepario

SARA VEGA

PAULA BRAGUINSKY

ANA VILLA

EVA HIGUERAS



DIRECCIÓN GABRIEL OLIVARES

UNA IDEA DE ANA RIVAS

ESCRITA POR ANA RIVAS Y HELENA MORALES

Diez razones para un amor a primera vista

Ten reasons for love at first sight

1

LA PLAYA COMO
FORMA DE VIDA.
THE BEACH AS
A WAY OF LIFE.



2

EL TERMÓMETRO
COMO ALIADO.
THE THERMOMETRE
AS AN ALLY.



3

UN ESPECTACULAR
DECORADO NATURAL.
A STUNNING NATURAL
SETTING.



4

EL HOGAR DE
LOS DEPORTISTAS.
A HAVEN FOR
SPORT LOVERS.



5

UN LUGAR PARA
DISFRUTAR DE LA FAMILIA.
A PLACE FOR THE WHOLE
FAMILY TO ENJOY.



6

TIERRA DE HISTORIA,
CULTURA Y OCIO.
A LAND OF HISTORY,
CULTURE AND LEISURE.



7

UN EXQUISITO
MAR DE SABORES.
AN EXQUISITE
SEA OF FLAVOURS.



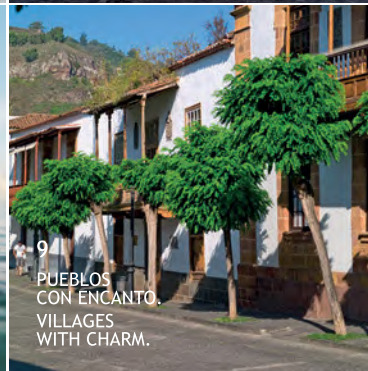
8

HAZ UNA PAUSA
EN TU VIDA.
TAKE TIME OUT FROM
YOUR BUSY LIFE.



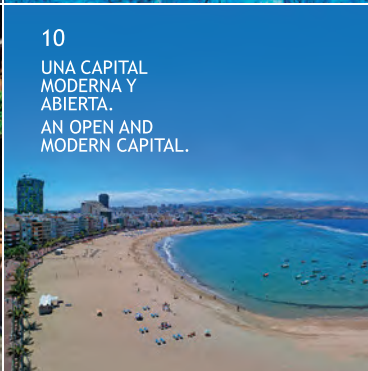
9

PUEBLOS
CON ENCANTO.
VILLAGES
WITH CHARM.



10

UNA CAPITAL
MODERNA Y
ABIERTA.
AN OPEN AND
MODERN CAPITAL.



Gran Canaria es un lugar cautivador.
Un pequeño edén en medio del océano
Atlántico que enamora a sus visitantes.
En este decálogo te contamos los motivos por
los que estás a punto de sufrir un flechazo.

Gran Canaria is a captivating place, a little
Garden of Eden in the middle of the Atlantic
Ocean, which woos its visitors. In this
decalogue we will give you all the reasons
why you are about to suffer love at first sight.



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

CIUDAD, MAR,
NATURALEZA
Y BUEN CLIMA
PARA ESCAPARTE
EN VERANO

Cultura, ocio, mar y naturaleza... un ambiente urbanita fresco, muy amigable, y la garantía de ser un destino seguro, acogedor y divertido para vivir un gran verano. Así es Las Palmas de Gran Canaria, la principal ciudad de Canaria, que suma opciones de vacaciones para todos.

CITY, SEA,
NATURE AND
GOOD WEATHER
FOR A SUMMER
GETAWAY

Culture, leisure, sea and nature... a refreshing urban atmosphere, a friendly, safe, welcoming and fun destination to have a great summer. This is Las Palmas de Gran Canaria, the main city of the Canary Islands, which offers holiday options for everyone.

Las playas son en esta ciudad espacios ideales para jugar, aprender a respetar la naturaleza, por supuesto tomar el sol, hacer deporte y darse un refrescante chapuzón. La de Las Canteras es uno de los lugares donde disfrutar, practicar el surf o el buceo, dar un paseo en kayak o simplemente hacer castillos de arena. Las Alcaravaneras, La Laja y San Cristóbal son otras playas muy familiares y una auténtica delicia.

La ciudad ofrece diferentes opciones para hacer senderismo o pasear. Rutas en plena naturaleza (en la Bahía de El Confital, el Jardín Canario o a rutas más urbana como la de Galdós, la histórica por Vegueta, la Racionalista o la ciudad y el cine. El especial clima suave del verano en la capital grancanaria anima a dar paseos a pie o en el servicio de bicicletas públicas, Syticleta.

La cultura, es también en verano, otro de sus grandes atractivos, con una espectacular oferta de eventos espectáculos de distinta naturaleza en emplazamientos emblemáticos como sus teatros y auditorio, o al aire libre, en sus calles y parques.

The beaches in this city are ideal places to play, sunbathe, do sport and have a refreshing dip in the sea, all this while learning to respect nature. Las Canteras is one of the many places where you can have a great time, go surfing or diving, go kayaking or simply build sandcastles. Las Alcaravaneras, La Laja and San Cristóbal are other family beaches and a real delight.

The city offers different options for hiking or walking. Routes in the heart of the countryside (in the Bay of El Confital, the Canarian Garden) or more urban routes such as the Galdós route, the historical route through Vegueta, the Racionalista route or the city and the cinema. The special mild summer climate in the capital of Gran Canaria is ideal for walks or using the public bicycle service, Syticleta.

In summer, culture is also another of the great attractions, with a spectacular range of events and shows of different kinds in emblematic locations such as its theatres and auditoriums, or in the open air, in the streets and parks.



www.LPAvisit.com

@LPAvisit



SUITES & VILLAS y MASPALOMAS RESORT by DUNAS

Hoteles que piensan en tí

Los hoteles Suites & Villas y Maspalomas Resort by Dunas están pensados para ser vividos intensamente tanto si vas solo, como si vas en pareja, con amigos o con la familia. Estos dos complejos horizontales han sido desde su inauguración, dos de los hoteles de referencia en la isla de Gran Canaria. Pero, ¿cómo te imaginas las vacaciones perfectas?

Localizados en el corazón de Maspalomas, sur de la isla de Gran Canaria, estos establecimientos forman un extraordinario pueblo encantador donde la convivencia amable entre sus huéspedes, la atención cuidada de los miembros del equipo de los hoteles, así como el sol y la vegetación tropical abundante, generan una atmósfera de paz y tranquilidad digna de disfrutarse por todo aquel que desee una desconexión completa. Por otra parte su programa de animación está especialmente pensado para niños y para adultos con el fin

Hotels that always think of you

The Suites & Villas and Maspalomas Resort by Dunas hotels are designed to be experienced to the full, whether you are on your own, with your partner, with friends or with your family. These two horizontal complexes are two of the leading hotels on the island of Gran Canaria, transforming the guest's stay into an authentic premium experience. But what do you imagine your perfect holiday to be like?"

Located in the heart of Maspalomas, in the south of the island of Gran Canaria, these establishments form an extraordinary charming village where the friendly interaction between guests, the attentive service of the hotel staff, as well as the sun and the abundant tropical vegetation, create an atmosphere of peace and tranquillity to be enjoyed by all those who wish to completely disconnect from the world. On the other hand, the entertainment programme is specially designed for both children and adults so that they

de que vuelvan a casa con bonitos y memorables recuerdos. Ambos cuentan con categoría de 4 estrellas. Maspalomas Resort es un Todo Incluido adaptado a todos los bolsillos y con ambiente más familiar, mientras que el Suite & Villas ofrece más variedad de regímenes, zonas de piscinas y servicios de Todo Incluido de mayor categoría.

En **Maspalomas Resort** encontramos 262 bungalows (226 bungalows de 1 dormitorio, de ellos 5 Suites Premium; 22 bungalows de 2 dormitorios, de ellos 2 Senior Suites Premium y 14 bungalows de 3 dormitorios) integrados en un entorno de exuberante vegetación. Disponen de aire acondicionado, salón con kitchenette, dormitorio separado, tv satélite pantalla plana, teléfono, caja fuerte de alquiler, baño on bañera o plato de ducha, WC, secador de pelo, solana y terraza. Los niños tienen su propio espacio, el Duni Park además de otras áreas, y los adultos su Zona Chill-out y de Fitness en la terraza encima del restaurante.

En **Suites & Villas** cuentan con 302 bungalows (157 Suites con 1 dormitorio, cinco de ellas adaptadas para clientes con movilidad reducida - 30 Senior Suites con 2 dormitorios; 35 Sui-

return home with beautiful and unforgettable memories. In this sense, the team at the hotels have a clear objective: to make sure that their guests enjoy their holidays MORE during their stay and their time with them. Both are 4-star rated. Maspalomas Resort is an All Inclusive resort adapted to all budgets and with a more family-friendly atmosphere, while the Suite & Villas offers a greater variety of options, pool areas and more upmarket All Inclusive services.

At **Maspalomas Resort** there are 262 bungalows (226 1-bedroom bungalows, including 5 Premium Suites; 22 2-bedroom bungalows, including 2 Premium Senior Suites and 14 3-bedroom bungalows) set in lush vegetation. They have air-conditioning, a living room with kitchenette, separate bedroom, flat-screen satellite TV, telephone, rental safe, bathroom with bath or shower, WC, hairdryer, solarium and terrace. Children have their own special area, the Duni Park as well as other areas, and adults have their own chill-out and fitness area on the terrace above the restaurant.

In **Suites & Villas** there are 302 bungalows (157 Suites with 1 bedroom, five of them adapted for guests with reduced mobility - 30





tes Family con 1 dormitorio – 12 Suites Family con 2 dormitorios y 66 Villas con 1 dormitorio – 2 Villas con 2 dormitorios). Cada una de ellas cuenta con aire acondicionado, una cuidada decoración, diferentes espacios, terraza y los mejores detalles para una estancia agradable (según la categoría podemos encontrar : Baño con ducha o bañera; regalo de bienvenida, Tea & Coffee corner; hamacas; TV satélite...).

El complejo está rodeado por un amplio jardín subtropical de 75.000 m² que lo convierten en un establecimiento único en Gran Canaria y dispone de diferentes piscinas que permiten combinar zonas de animación y actividades para niños con otras de gran tranquilidad para adultos. Otro de los aspectos a destacar en el Suites & Villas, es el trabajo continuo que se realiza para y por el público más amante del deporte. Bien se sea ciclista o golfista, en este hotel se hace todo lo posible para que sus huéspedes entrenen y se sientan cómodos teniendo en cuenta sus necesidades. La atención a grupos que precisan de la preparación de una dieta específica antes de sus salidas matutinas o

Senior Suites with 2 bedrooms; 35 Family Suites with 1 bedroom - 12 Family Suites with 2 bedrooms and 66 Villas with 1 bedroom - 2 Villas with 2 bedrooms). Each one is equipped with air-conditioning, a carefully designed decoration, different spaces, terrace and with the best finishing touches to ensure a pleasant stay (depending on the category we can find: bathroom with shower or bathtub; welcome gift, Tea & Coffee corner; hammocks; satellite TV...).

The complex is surrounded by a large subtropical garden covering 75,000 m², which makes for a unique setting on Gran Canaria, and has different swimming pools that allow you to combine areas of entertainment and activities for children with other areas offering peace and quiet for adults. Another highlight of the Suites & Villas is the continuous work done for and by the sports-loving public. Whether you are a cyclist or a golfer, this hotel does everything possible to ensure that its guests train and feel comfortable, while taking their specific needs into account. The

para competir, el poder dejar sus bicicletas en los bungalows o hacer uso del bike center con el que cuenta el hotel, la cercanía del Campo Internacional de Golf de Maspalomas además de otros campos donde disfrutar del deporte en un entorno veraniego todo el año, la ubicación más que ideal del complejo, etc... hacen del hotel un destino en sí mismo.

En Maspalomas Resort y Suites & Villas by Dunas existe cabida también para los grupos de amigos que planifican su estancia para divertirse juntos con total independencia respecto al resto. La organización de los bungalows permite que, con facilidad, la autonomía y convivencia de los diferentes públicos sea una realidad. Ejemplo de esto son las escapadas románticas y despedidas de solteros que se solicitan con frecuencia.

Respecto a gastronomía, no debemos olvidar mencionar sus bufés en los que nos encontramos un gran surtido de platos fríos y calientes, deliciosos postres y show-cooking cada día. Todo está cuidado al máximo para que la experiencia culinaria del huésped resulte sobresaliente.

Si buscas un hotel ideal para tu próximo viaje a Gran Canaria, Maspalomas Resort o Suites & Villas by Dunas, resultan la mejor elección.

¿A qué esperas para hacer tu reserva?

dunashotels.com

attention given to groups that need to follow a specific diet before their morning outings or for competition, the possibility of leaving their bicycles in the bungalows or making use of the hotel's bike centre, the proximity of the Maspalomas International Golf Course and other courses where they can enjoy summer weather all year round, the more than ideal location of the complex, etc... all make the hotel a destination unto itself.

In Maspalomas Resort and Suites & Villas by Dunas there is also room for groups of friends who plan their stay to have fun together with total independence from the rest. The organisation of the bungalows enables the different groups of people to be independent and coexist with ease. Examples of these are the romantic getaways and stag and hen parties that are frequently requested.

You can enjoy buffet-style cuisine with a wide range of hot and cold dishes, delicious desserts and show-cooking every day. Everything is taken care of to ensure that the guest's culinary experience is superb.

If you are searching for the ideal hotel for your next trip to Gran Canaria, Maspalomas Resort or Suites & Villas by Dunas are the perfect choice.

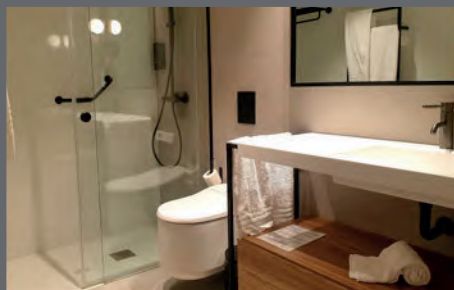
Why are you waiting to make your reservation?

dunashotels.com



De viaje

Por Begoña A. Novillo



CATALINA PLAZA
hotel sostenible



Pura sostenibilidad

Situado en Las Palmas de Gran Canaria, frente al Parque Santa Catalina, este hotel boutique experiencial de los años 40 ha sido completamente rehabilitado y diseñado a partir de un fuerte compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad medioambientales, implementando lo último en tecnología inteligente, domótica y contactless.

Cuenta con 38 habitaciones de las cuales 22 son standard, 9 standard plus, 3 premium, 3 ejecutivas y 1 habitación superior. Todas ellas cuentan con una decoración elegante en la que los verdes, ocres y blancos marcan tendencia. Además, el hotel dispone de recepción virtual; zona fitness; Jacuzzi y solarium; salones ejecutivos o coworking, entre otros servicios.

El ahorro de energía y agua se debe a sus instalaciones responsables y eficientes. Además, el consumo energético proviene de energías limpias y renovables producidas desde el mismo establecimiento. Por otro lado, sus más de 100 m² de jardines naturales urbanos permiten riqueza en oxígeno y control de temperatura y humedad. Y, sus dos huertos, uno horizontal y otro vertical, surten en directo, algunos de los platos del restaurante MuXgo de Borja Marrero del que os hablaré a continuación. Más que interesante es el sistema de toldos ecológicos que encontramos en la cubierta del edificio. Realizados con un material especial que proviene de Australia, entre sus funciones encontramos -además de protegernos del sol- reducir por cada 4 metros de tela la polución de un año producida por un turismo empleando el método de fotocatalisis.

Si a todo lo anterior le añadimos griferías y sanitarios de alta eficiencia, energía solar térmica y fotovoltaica y sistemas inteligentes de control lumínico y de climatización, el Catalina Plaza se convierte en uno de los establecimientos de Gran Canaria con mayor neutralización de huella de carbono y, por qué no, en uno de tus preferidos en tu próxima visita a Gran Canaria.

hotelcatalinaplaza.com

Pure sustainability

Located in Las Palmas de Gran Canaria, opposite Santa Catalina Park, this experiential boutique hotel from the 1940s has been completely refurbished and designed with a firm commitment to sustainability and environmental responsibility, implementing the latest in smart technology, home automation and contactless.

The hotel has 38 rooms of which 22 are standard, 9 standard plus, 3 premium, 3 executive and 1 superior room. All of them have been elegantly decorated with trendy greens, ochres and whites. In addition, the hotel has a virtual reception; fitness area; Jacuzzi and solarium; executive lounges or co-working, among other services.

The energy and water savings are due to responsible and efficient installations. In addition, energy consumption comes from clean and renewable energies produced by the establishment itself. On the other hand, the more than 100 m² of natural urban gardens provide a wealth of oxygen and temperature and humidity control. In addition, the two vegetable gardens, one horizontal and the other vertical, are used in some of the dishes at Borja Marrero's MuXgo restaurant, which I will tell you about next. The ecological awning system on the roof of the building is particularly interesting. Made with a special material that comes from Australia, its functions include - in addition to protecting us from the sun - a reduction of one year's worth of pollution produced by a car for every 4 metres of fabric, by using photocatalysis.

Add to all this high efficiency taps and bathroom fittings, thermal and photovoltaic solar energy and intelligent lighting and air conditioning control systems, and the Catalina Plaza becomes one of the most carbon neutral establishments on Gran Canaria and, perhaps, one of your first choices on your next visit to Gran Canaria.

hotelcatalinaplaza.com



COCINA DE ALTURA Y SOSTENIBLE

BORJA MARRERO

HIGH QUALITY AND SUSTAINABLE CUISINE

Hace años que Borja Marrero me encandiló con su concepto gastronómico de Km0 (posee gallinas, ovejas, cabras y ovino propios, además de huertos eco y sostenibles, quesería de autor y obrador-heladería) en su restaurante Texeda. Ahora y tras cuatro años, da una vuelta de tuerca a su proyecto y se traslada a Las Palmas de Gran Canaria para mostrarnos una cocina de "alta proximidad y despiece", un movimiento que le permitirá no sólo llegar a más público, sino conferir a su relato culinario el máximo cosmopolitismo.

Years ago, Borja Marrero dazzled me with his Km0 gastronomic concept (he owns his own hens, sheep, goats and sheep, as well as eco and sustainable vegetable gardens, a cheese dairy and an ice-cream parlour) in his restaurant Texeda. Now, after four years, he is reinventing his project and moving on to Las Palmas de Gran Canaria to show us his "local produce and processing cuisine", a move that will allow him not only to reach a wider public, but also to give his culinary style the greatest possible cosmopolitanism.

Situado a 45 minutos de Tejeda y de sus fincas y granjas, Borja Marrero ofrece en las mesas de MuXgo, la máxima expresión organoléptica de su territorio, las cumbres de la isla y sus mares, recreadas desde la emoción creativa y la mente abierta a la innovación, como ha hecho desde que inició su fascinante y exitoso proyecto de cocina telúrica de terroir en Gran Canaria; las hierbas, raíces, vegetales, hortalizas, huevos, carnes y quesos provienen de su finca, en toda su frescura del día. Y, por supuesto, cuenta con pescados de riguroso Km0 y pesca artesanal y sostenible de las costas grancanarias.

Junto a su equipo, Borja propone dos menús -uno corto a la carta (38€) y otro de degustación (65€); armonías de vino, 35€- con elaboraciones inéditas, basadas en la traslación creativa del paisaje al plato, sin dejar de lado sus quesos de autor -mezcla de leches crudas de oveja y cabra, con distintas maduraciones, elaborados artesanalmente en su quesería de Tejeda- y, una sorprendente bodega que cuenta con casi 100 referencias en las que destacan los vinos canarios.

MuXgo representa el asalto definitivo del chef Borja Marrero a la gran liga de la alta cocina española, poniendo, desde la sostenibilidad y la evolución, su territorio y su creatividad en la cima del gran espectáculo de la "gastronomía circular".

Located 45 minutes from Tejeda and its farms and estates, Borja Marrero offers at MuXgo's, a dining experience focussed on the organic flavours of his territory. Experience the peaks of the island and its seas, recreated with creative inspiration and an innovative approach, as he has done since he started his fascinating and successful project of local terroir cuisine on Gran Canaria; the herbs, roots, vegetables, eggs, meats and cheeses come from his farm, at their freshest. Moreover, the fish is strictly Km0 and the fishing is traditional and sustainable off the coast of Gran Canaria.

Together with his team, Borja offers two menus. There is a short à la carte menu (€38) and a tasting menu (€65); wine harmonies, €35 - with original creations, based on the creative presentation of the landscape on a plate, without forgetting his signature cheeses - a blend of raw sheep's and goat's milk, with different levels of maturity, handmade in his Tejeda cheese dairy - and a surprising wine cellar with almost 100 wines, including Canary Island wines.

MuXgo represents chef Borja Marrero's definitive entry into the big league of Spanish haute cuisine, placing his region and his creativity at the top of the great extravaganza of "circular gastronomy", based on sustainability and evolution.





Casa Romántica

INTERPRETACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

MÁS QUE UN RESTAURANTE

Siempre es un placer viajar a Gran Canaria y si el objetivo es conocer un proyecto tan interesante como Casa Romántica, el viaje se torna casi en 'indispensable'.

MORE THAN A RESTAURANT

Travelling to Gran Canaria is always a pleasure and if the purpose is to discover a place as interesting as Casa Romántica, the trip becomes almost 'indispensable'.



Ubicado en un inmueble de 1976 en el Valle de Agaete, donde el café y los árboles frutales copan el escenario paisajístico de la zona, la familia Lugo con Víctor (Finca La Laja/Bodega Los Berrazales) al frente, han desarrollado un concepto en el que los 21 municipios de la isla de Gran Canaria conviven en un espacio en el que la idiosincrasia canaria queda claramente identificada en cada rincón. Víctor ha desarrollado un arduo trabajo para reunir en un delicado espacio, alimentos, artesanía, vinos, mobiliario,...que identifican a cada municipio sin movernos de Casa Romántica.

A nivel histórico y cultural, Casa Romántica habla por sí misma ya que dentro de sus parques podemos encontrar otra construcción que fue propiedad de don Tomás Morales, afamado escritor modernista del principios del siglo 20. Por si fuera poco, en la casa también vivió don Alonso Quesada, poeta modernista de la misma época. Otra excusa más para visitar Casa Romántica ¿no crees?

Pero en Casa Romántica también se encuentran implicados Davidoff y Kibi Lugo, ambos al frente de una sabrosa propuesta culinaria de Kilómetro 0 -algunos productos provienen de su propia finca-, de proximidad, no sólo de esta isla sino del archipiélago. Davidoff Lugo, chef de contrastada trayectoria y una experiencia de más de 15 años al frente de fogones propios y externos, es el claro ejecutor de una propuesta única, cuidada y exclusiva en la que el producto de la tierra es claro protagonista en recetas que mezclan tradición y vanguardia en platos con claro sabor canario, mientras que Kibi Lugo, nominado a *Premio Pastelero Revelación en Madrid Fusión 2022*, deleita con su toque dulce y amable en unos postres que nos trasladan a otra dimensión; en sala, nos topamos con Beatriz Vega, experta en vinos Canarios -merece especial atención

Situated in a building which dates back to 1976 in the Agaete Valley, where coffee and fruit trees dominate the landscape in the area, the Lugo family with Víctor (Finca La Laja/Bodega Los Berrazales) at the head, have developed a concept where the 21 municipalities of the island of Gran Canaria are represented. Here the characteristics of the Canary Islands are clearly visible in every corner of the house. Víctor has worked hard to bring together in a unique space, food, crafts, wines, furniture,... that identify each municipality without having to leave Casa Romántica.

On a historical and cultural level, Casa Romántica speaks for itself as within its grounds we can find another building that was owned by Don Tomás Morales, a famous modernist writer of the early 20th century. As if that



este apartado- y una consolidada experiencia de más de 10 años. Todos ellos trabajan mano a mano y forman un equipo consolidado arropado por Víctor, alma mater del proyecto, trabajador incansable y uno de los mejores embajadores del producto grancanario.

Estoy segura que este esfuerzo tendrá merecida recompensa en no mucho tiempo y que Casa Romántica se convertirá en un referente gastronómico en esta isla que adoro.

¿Nos vamos a Gran Canaria?

casaromanticaagaete.com



wasn't enough, the house was also home to Don Alonso Quesada, a modernist poet of the same period. Yet another reason to visit Casa Romántica, don't you think?

But Casa Romántica also involves Davidoff and Kibi Lugo, both in charge of a delicious Kilometre 0 culinary offering -some of the ingredients come from their own farm-, local produce, not only from this island but from the archipelago as a whole. Davidoff Lugo, a chef with a proven track record and more than 15 years' experience at the helm of his own and third-party kitchens, is the person behind a unique, meticulous and exclusive menu in which local ingredients take centre stage in recipes that blend tradition and the avant-garde in dishes with a clear Canarian flavour. Kibi Lugo, nominated for the *Premio Pastelero Revelación at Madrid Fusión 2022*, delights with his sweet and gentle touch in desserts that transport us to another dimension; in the dining room, we come across Beatriz Vega, an expert in Canarian wines -this section deserves special mention- and a consolidated experience of more than 10 years. All of them work hand in hand and form a well established team supported by Víctor, the soul of the project, a tireless worker and one of the best ambassadors of the Gran Canarian gastronomy.

I am sure that this effort will pay off in no time and that Casa Romántica will become a gastronomic highlight on this island that I adore.

Shall we go to Gran Canaria?

casaromanticaagaete.com

bit 2 me

welcome to  bitcoin

PRESENTA

WE WILL
ROCK
YOU

QUEEN
THE MUSICAL

 GRAN TEATRO
CAIXABANK
PRÍNCIPE PÍO

ENTRADAS EN [LAESTACION.COM](https://laestacion.com)



cultura, turismo
y deporte

MADRID





EL CHURRASCO, PASIÓN POR LA EXCELENCIA

A punto de cumplir medio siglo de vida, El Churrasco es sin duda uno de los restaurantes referentes en la capital canaria.

Todo en El Churrasco se cuida al detalle: Carnes criadas en libertad a base de pasto en Argentina que aseguran un asado tierno y con carácter; Razas premium como el auténtico buey nacional certificado, Rubia Gallega, Simmenthal Baviera, Jersey Danesa, Black Angus Americano, Angus Australiano, T-Bone; Carbón ecológico de "Árbol de Quebracho", una variedad selecta que aporta un aterciopelado tono ahumado al grill; vinos "Familia Gil", el perfecto maridaje para una gran comida; Café 100% arábica de Colombia marca propia "Café Regina", el mejor remate para un gran ágape; Línea de aceites y vinagres balsámicos "Familia Gil", a partir de los mejores olivares de variedad Picual y Arbequina, perfectos para aderezar ensaladas, carpaccios y salsas.

Un esmerado servicio al cliente emparejado con una cálida ambientación, la excelencia de sus materias primas y la auténtica parrilla tradicional criolla, hacen de este restaurante un 'must' en Gran Canaria.

Nunca la excelencia fue tan asequible.

PASSION FOR EXCELLENCE

On the verge of celebrating half a century, El Churrasco is undoubtedly one of the leading restaurants in the Canary Islands capital.

Everything at El Churrasco has been carefully prepared: Free-range grass-fed Argentinian-raised beef that ensures a tender roast with character; Premium breeds such as certified authentic national beef, Rubia Gallega, Simmenthal Bavaria, Danish Jersey, American Black Angus, Australian Angus, T-Bone; Organic charcoal from "Árbol de Quebracho", a select variety that brings a velvety smoky tone to the grill; Familia Gil wines, the perfect pairing for a great meal; 100% Arabica coffee from Colombia's own brand "Café Regina", the best way to round off a great meal; "Familia Gil" line of oils and balsamic vinegars, made from the best olive groves of Picual and Arbequina varieties, perfect for dressing salads, carpaccios and sauces.

Excellent customer service combined with a cosy atmosphere, the quality of the ingredients and the authentic traditional Creole grill, make this restaurant a 'must' in Gran Canaria.

Excellence has never been so affordable.

elchurrascorestaurante.com

EL PADRINO, PESCADOS EN ESTADO DE GRACIA

Si eres amante del buen pescado, El Padrino ha de ser tu restaurante de cabecera cuando viajes a Las Palmas de Gran Canaria. Situado en Las Coloradas, un mostrador recibe al comensal nada más llegar y muestra atractivos ejemplares, de diferentes tamaños y distintas especies, Salmonetes, Cherne, Pargo..., de ojos relucientes.

Sus casi 50 años de vida son la muestra del 'savoir faire' de un restaurante que elabora una cocina de corte tradicional y sabor canario sin alharacas pero bien ejecutada que ha creado adeptos y en la que además de esos pescados frescos, ofrecen platos clásicos como el Escaldón de Gofio (espectacular), Sancocho de cherne salado, Potaje de jaramagos o las famosas Papas arrugadas con mojo.

Sus 600 metros cuadrados se dividen en varias terrazas y un espacioso salón en el que las mesas vestidas se erigen como invitadas de honor. Una carta de vinos en la que no faltan los autóctonos y el mejor de los equipos en el que ya encontramos a la segunda generación, hacen posible el seguir sumando años. Si eres de rematar con dulce, no dejes de probar alguno de sus deliciosos postres o su fantástico Café Irlandés (inigualable).

FISH BEYOND THE PALE

If you are a lover of good fish, El Padrino has to be your restaurant of choice when you travel to Las Palmas de Gran Canaria. Located in Las Coloradas, a display counter welcomes diners as soon as they arrive and showcases appetizing fish of different sizes and types, red mullet, chum, red snapper..., with glistening eyes.

With almost 50 years of history, this restaurant is proof of the 'savoir faire' of a traditional Canarian cuisine prepared without fanfare but well executed and has created a following. In addition to fresh fish, they offer classic dishes such as Escaldón de Gofio (spectacular), Sancocho de cherne salado, Potaje de jaramagos or the famous Papas arrugadas con mojo (potatoes with mojo sauce).

Its 600 square metres are divided into several terraces and a spacious lounge with elegantly decorated tables serving as a focal point. The wine list, with an extensive selection of local wines, and the excellent team, now in its second generation, ensure that the restaurant will continue for years to come. If you have a sweet tooth, be sure to try one of their delicious desserts or their fantastic Irish coffee (unbeatable).

restaurantelpadrino.es



EL CASERÓN DEL CORTIJO, DONDE LA CARNE ES PROTAGONISTA

Un precioso chalet a las afueras de Las Palmas de Gran Canaria de cuidada decoración, un idílico entorno y diferentes espacios en los que encontramos dos terrazas -una estilo chill out-; reservados y salones para la celebración de eventos íntimos, bodas o reuniones de trabajo; un sótano con discoteca o un salón principal, espacioso y elegante, alberga uno de los restaurantes más interesantes de la capital canaria.

Inti Ramsés, maestro parrillero, lleva al frente 10 de los 15 años de su existencia, y su habilidad para el manejo del producto, ya sea en el grill de brasa de carbón o en el ahumador, confiere a una materia prima excelente el mejor de los acabados. Inti cuida al máximo la selección de las carnes, grandes protagonistas de su carta, que provienen de las Islas Canarias, Galicia, Japón, Europa, Uruguay o Argentina entre otros, pero sin dejar de lado los productos del mar

como la Lubina de Aqualaria, que madura en seco 5/6 días y elabora a la brasa o sabrosas carnes de ibérico como el Secreto. Nada se deja al azar. Todo está pensado y mimado al detalle para disfrute del comensal.

La carta de vinos, en la que no faltan referencias canarias, contiene unas 60 y los postres, son elaborados 'en casa' cada día.

WHERE MEAT TAKES CENTRE STAGE

A beautiful chalet on the outskirts of Las Palmas de Gran Canaria, tastefully decorated, surrounded by idyllic landscapes and different areas with two terraces -one chill out style-; private rooms and lounges for holding intimate events, weddings or business meetings; a basement with a discotheque; or a spacious and elegant main lounge, which houses one of the most interesting restaurants in the Canary Islands capital.

Inti Ramsés, master grill master, has been at the helm for 10 of the 15 years of its existence, and his skill in handling meat, whether on the charcoal grill or smoking, gives excellent ingredients

the best possible finish. Inti takes the utmost care in the selection of meats, the main feature on the menu, which come from the Canary Islands, Galicia, Japan, Europe, Uruguay and Argentina, among others. However, seafood is not neglected and we find delicacies such as Aqualaria sea bass, which is dry-aged for 5/6 days and grilled, or tasty Iberian meats such as Secreto. Nothing is left to chance. Everything is thought out and meticulously prepared for the enjoyment of the diner.

The wine list includes some 60 Canarian wines, and the desserts are homemade every day.





TeatroReinaVictoria

Director: Jesús Cimarro

DIRECCIÓN

GARBI LOSADA

ENTRE COPAS

JUANJO
ARTERO

ELVIRA
CUADRUPANI

PATXI
FREYTEZ

ANA
VILLA

(S I D E W A Y S)

D E R E X P I C K E T T

ADAPTACIÓN GARBI LOSADA Y JOSÉ ANTONIO VITORIA
PRODUCCIÓN JOSÉ ANTONIO VITORIA Y JESÚS CIMARRO



DESDE EL 5 DE MAYO DE 2022

entradas: www.elteatroreinavictoria.com

PENTACION
TEATROS



@treinavictoria



@TeatroReinaVictoria



@treinavictoria

GRUPOS: 91 523 97 90
grupos@pentacion.com

entradas.com

El Corte Inglés



Reservación incluida en tu
ABONO PENTACION
Compralo ya en la web o en tienda

De Viaje

Texto y fotos: Begoña A. Novillo
Fotos: Jose A. Muñoz

Saint-Émilion



BELLEZA MEDIÉVAL RODEADA DE VIÑEDOS

Situada a 40 kilómetros de la ciudad de Burdeos encontramos Saint-Émilion, una preciosa ciudad amurallada, de corte medieval, rodeada de viñedos. Un paisaje que atrapa nada más llegar y que invita a volver. Una escapada que bien merece la pena por su paisaje, sus recónditas calles, sus iglesias y, por supuesto, sus magníficos vinos.

Comenzamos nuestra visita a Saint-Émilion en la *iglesia monolítica más grande de Europa*. Este edificio religioso subterráneo data de principios del S.XII, cuenta con 38 m de largo y 12 m de alto, un campanario de 68 metros de altura y ha sido tallado en un único bloque de piedra. Un edificio absolutamente increíble y único que merece la pena visitar.

A pocos pasos de esta Iglesia, se encuentra la *Ermita de Saint-Émilion*. Un lugar mágico que no debes perderte. En esta cueva, formando un refugio natural, se encuentra el sillón o asiento de meditación de Emilion, donde rezaba el monje del mismo nombre. Este bretón, natural de Vannes y célebre por sus milagros, decidió en el siglo VIII dejar su tierra natal para retirarse y dedicarse a la oración. A lo largo de la costa atlántica, se hizo monje y luego se instaló en Ascumbas, el antiguo nombre de la ciudad de Saint-Émilion. Junto a algunos

MEDIEVAL BEAUTY SURROUNDED BY VINEYARDS

Located 40 kilometres from the city of Bordeaux, Saint-Émilion is a beautiful medieval walled city surrounded by vineyards. A breath-taking landscape that will captivate you as soon as you arrive and inspires you to come back. A getaway that is well worth it for its scenery, its hidden streets, its churches and, of course, its magnificent wines.

We begin our visit to Saint-Émilion at *the largest monolithic church in Europe*. This underground religious building dates from the early 12th century, is 38 m long and 12 m high, has a 68 m high bell tower and has been carved out of a single block of stone.



discípulos benedictinos, fundó allí la primera comunidad religiosa y evangelizó a la población. Así se creó esta gran ciudad monástica a la que los fieles dieron su nombre unos siglos después.

Siguiendo nuestro recorrido por sus calles llenas de encanto, nos encontramos la **Torre del Rey** -único torreón románico que sigue intacto en la Gironda- y la **Puerta Brunet** -de una longitud de 9,50 m de largo y una anchura de 3,90 m, todavía se puede distinguir entre sus dos arcos un aturdidor con el que los defensores arrojaban piedras y agua hirviendo a los atacantes-. Ambas ofrecen las mejores vistas de la ciudad medieval y el viñedo y resultan un lugar ideal para realizar fotos.

De mis lugares favoritos está la **Puerta y la Casa de la Cadène**. Este bonito edificio es la única casa con entramado de madera del pueblo y tiene una fachada que data de principios del siglo XVI, así como unos cimientos que datan de una época muy anterior.

Pero si hablamos de Saint-Émilion, nos vienen a la cabeza sus magníficos vinos. En época de los romanos, S.II, éstos se apropiaron del terruño local y plantaron las primeras viñas y desde diciembre de 1999, la Jurisdicción de Saint-Émilion junto a sus vides están catalogadas **Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO** como "paisaje cultural".

El lado excepcional del viñedo de Saint-Émilion se explica por su "terroir" en el que encontramos suelos calizos, arcillosos-calcáreos, de grava y arenosos; sus tres variedades



An absolutely incredible and unique building that is well worth a visit.

A stone's throw from this church is the **Saint-Émilion Hermitage**. A magical place that should not be missed. In this cave, forming a natural shelter, you will find Emilion's chair or meditation seat, where the monk bearing the same name used to pray. This Breton, a native of Vannes and famous for his miracles, decided in the 8th century to leave his homeland to retire and dedicate himself to prayer. Along the Atlantic coast, he became a monk and then settled in Ascumbas, the ancient name of the town of Saint-Émilion. Together with some Benedictine disciples, he founded the first religious community there and evangelised the population. Thus this great monastic city was created, to which the faithful gave their name a few centuries later.

Continuing our tour through its charming streets, we come across **the King's Tower** - the only Romanesque keep still intact in the Gironde - and the **Brunet Gate** - 9.50 m long and 3.90 m wide, you can still make out the gap between its two arches where the defenders used to throw stones and boiling water at the attackers. Both offer the best views of

principales de uvas: Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon; su clima oceánico, en el que las diferencias moderadas de temperatura y la buena distribución de la lluvia favorece enormemente a las vides y, por último, el conocimiento único de los viticultores del territorio. Todo ello da lugar a vinos únicos, exclusivos, diversos y excepcionales, de sabor elegante, que giran en torno a una paleta de matices olfativos y gustativos particularmente apreciados en el mundo.

El sindicato vitícola creó dos Denominaciones de Origen Controlada: la Saint-Émilion y la Saint-Émilion Grand Cru. En esta últimas se clasifican en 3 niveles de calidad: 1er Grand Cru Classé A - con sólo 4 bodegas (Château Angélus - Château Ausone Château Cheval Blanc - Château Pavie); 1er Grand Cru Classé - 14 bodegas y Grand Cru Classé - 64 bodegas.

the medieval town and the vineyard and are an ideal place to take photos.

One of my favourite places is the *Porte and Maison de la Cadène*. This beautiful building is the only half-timbered house in the village and has a façade dating from the early 16th century, as well as foundations dating from a much earlier period.

However, if we mention Saint-Émilion, we think of its magnificent wines. The Romans, in the 2nd century, conquered the local area and planted the first vines, and since December 1999, the Jurisdiction of Saint-Émilion and its vines have been listed as a *UNESCO World Heritage Site* as a "cultural landscape".

The exceptional character of the vineyard of Saint-Émilion can be attributed to its soil, which includes limestone, clay-limestone,





Durante la visita a la ciudad te topará con múltiples tiendas gourmet en las que el vino es el invitado principal y en las no sabrás cuál elegir.

En los alrededores de la ciudad podrás visitar algunas bodegas y hospedarte en hoteles tan increíbles como el *Grand Barrail Château Hôtel Spa* (grand-barrail.com).

saint-emilion-tourisme.com

gravel and sandy deposits; its three main grape varieties: Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon; its oceanic climate, where moderate differences in temperature and good rainfall distribution greatly favour the vines and, finally, the unique know-how of the winegrowers of the territory. All this results in unique, exclusive, diverse and exceptional wines, with an elegant taste, based on a palette of aromas and flavours that are highly appreciated throughout the world.

The wine trade union created two Appellations d'Origine Contrôlée: the Saint-Émilion and the Saint-Émilion Grand Cru. The latter are classified in 3 quality levels: 1st Grand Cru Classé A - with only 4 wineries (Château Angélus - Château Ausone Château Cheval Blanc - Château Pavie); 1st Grand Cru Classé - 14 wineries and Grand Cru Classé - 64 wineries.

During your visit to the city you will come across numerous gourmet shops featuring many different wines making choosing one a challenge.

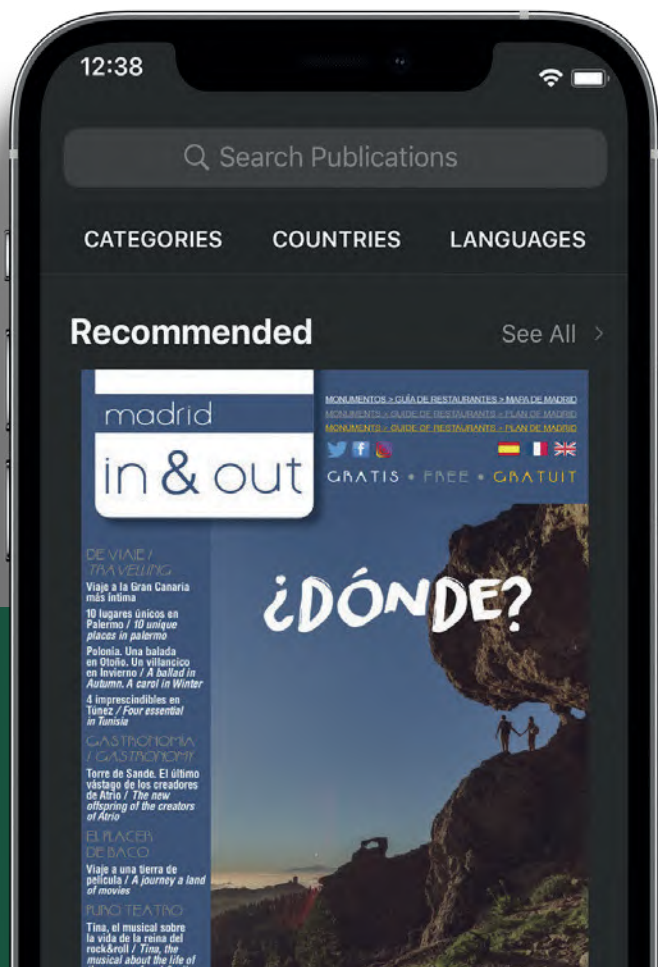
Around the city you can visit some wineries and stay in amazing hotels such as the *Grand Barrail Château Hôtel Spa* (grand-barrail.com).

saint-emilion-tourisme.com





Viajando por el mundo? Ahora en PressReader tu Revista Madrid In & Out, no te pierdas ninguna novedad.





GRAND BARRAIL

CHÂTEAU-HÔTEL • SAINT-ÉMILION

Rodeado por suntuosos viñedos, el Grand Barrail Château Hôtel and Spa es un hotel que no deberías perderte. Es el lugar perfecto para hospedarse cuando viajas por negocios, turismo o vacaciones; solo, en pareja o en familia.

Este hotel de 5 estrellas dispone de 46 habitaciones y suites (dos de ellas adaptadas para personas con discapacidad), divididas entre el Château y sus edificios más pequeños. Todas ellas están decoradas con suma elegancia y equipadas al detalle con aire acondicionado, acceso Wifi y todos los accesorios para hacer de tu estancia lo más confortable e inolvidable posible (albornoces y zapatillas, máquina de café Nespresso, minibar...).

Surrounded by lush vineyards, the Grand Barrail Château Hôtel and Spa is a hotel you shouldn't miss. It is the perfect place to stay when travelling for business, tourism or holidays; alone, with a partner or family.

This 5-star hotel has 46 rooms and suites (two of which are adapted for disabled guests), divided between the Château and its smaller buildings. They are all elegantly decorated and fully equipped with air conditioning, Wi-Fi access and all the accessories to make your stay as comfortable and unforgettable as possible (bathrobes and slippers, Nespresso coffee machine, minibar...).

Además de poder pasear por sus jardines y disfrutar de un bucólico entorno, este Château te ofrece un maravilloso spa "Cinq Mondes" que te seducirá con momentos únicos de relajación con su jacuzzi frente a los viñedos, su amplia gama de tratamientos SOTHYS que sublimarán tu cuerpo y encantarán tus sentidos, sus dos saunas, sus dos hammams y su sala de fitness. La piscina exterior climatizada está abierta de mayo a octubre y se calienta a 25°C. Un momento único que bien vale reservar hora en tu agenda ¿no crees?



As well as being able to stroll through its gardens and enjoy the picturesque surroundings, this Château also offers a wonderful "Cinq Mondes" spa that will entice you with unique moments of relaxation with its jacuzzi facing the vineyards, its wide range of SOTHYS treatments to pamper your body and delight your senses, its two saunas, its two hammams and the fitness room. The heated outdoor swimming pool is open from May to October and is heated to 25°C. A special occasion that is well worth a time slot on your itinerary, don't you think?

La parte gastronómica se cuida al máximo. Su precioso restaurante gourmet presenta una deliciosa carta en la que el producto local prima por encima de todo y, en la que los vinos de la zona son protagonistas indiscutibles. Una combinación perfecta que sublimará con nota tu estancia.

grand-barrail.com



The gastronomic side of the hotel is excellent. The beautiful gourmet restaurant features a mouth-watering menu in which local ingredients prevail above all else, and in which the local wines are the indisputable stars of the show. A perfect combination that will enhance your day.



CRUZ DE NAVAJAS

MECANO MUSICAL EXPERIENCE

Si tenemos que hablar de un grupo que ha marcado la historia de la música española ése es Mecano. ¿Quién no conoce alguna de sus canciones? Sin duda, una de las más famosas es *Cruz de Navajas* y, bajo este título podemos disfrutar en Ifema (Madrid) de un fantástico espectáculo musical que les rinde homenaje.

Pero, *Cruz de Navajas, Mecano Musical Experience* no es un musical al uso. Estamos ante un concepto totalmente diferente, un espectáculo donde la música y letras de Mecano sirven de único hilo conductor para todos los números, que se escuchan, recrean y visualizan, en forma de pequeños universos particulares, de todos aquellos grandes éxitos que

If there is one group that has left its mark on Spanish music history, it is Mecano. Who doesn't know one of their songs? Without a doubt, one of the most famous is *Cruz de Navajas* and, based on this title, we can enjoy a fantastic musical show at Ifema (Madrid) that pays tribute to them.

But *Cruz de Navajas, Mecano Musical Experience* is not your average musical. It is a totally different concept, a show in which the music and lyrics of Mecano serve as the sole unifying theme for all the songs, which are listened to, recreated and visualised in the form of small particular universes based on all those great hits that have shaped the SOUNDTRACK of several generations in our country.



forman la BSO de varias generaciones de nuestro país.

Un cuidado y seleccionado elenco de más de 20 artistas -entre músicos, bailarines y cantantes, música en directo-, una puesta en es-

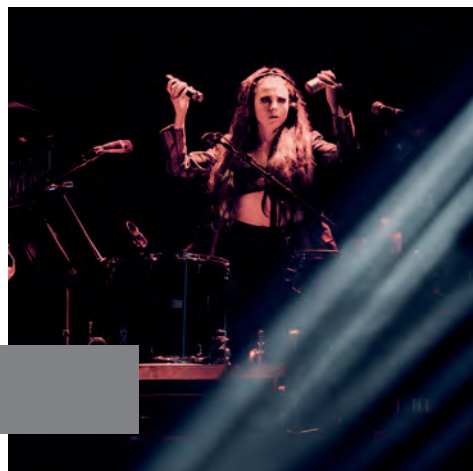
cena que impacta, vídeos elaborados para la ocasión, un vestuario compuesto por más de 290 trajes para dar vida a cada pieza musical y varias pantallas de led transparente de gran resolución y de más de 100m2 en total, dan lugar a un espectáculo en el que 35 canciones del grupo son protagonistas absolutas.

¿te lo vas a perder?

cruzenavajas.es

A carefully selected cast of more than 20 artists - musicians, dancers and singers, live music -, impressive staging, videos made especially for the occasion, a wardrobe of more than 290 costumes to give life to each piece of music and several high resolution transparent LED screens of more than 100m2 in total. All of this gives rise to a show in which 35 of the group's songs play the starring role.

Don't miss it!





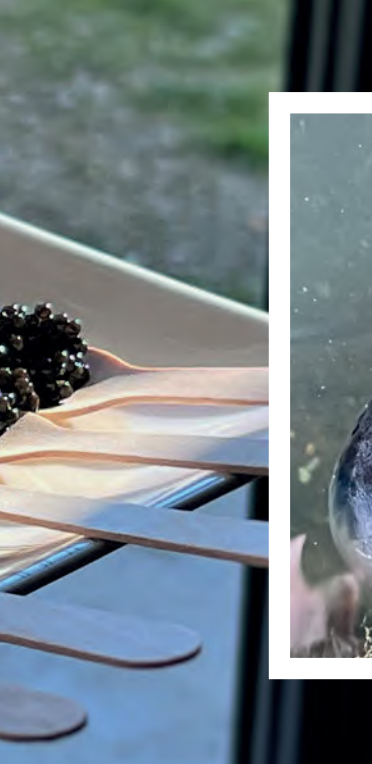
CAVIAR DE NEUVIC

ESE OSCURO OBJETO DEL DESEO

Alimento de soldados y de amantes en la Rusia de los zares, el caviar fue introducido entre las altas esferas de la sociedad parisina de principios del siglo XX gracias al multimillonario Charles Ritz, hijo de César Ritz, quien lo empezó a incluir en muchos de los platos que se servían en sus prestigiosos hoteles. Un lujo único que hoy en día está al alcance no sólo de bolsillos holgados sino de hedonistas deseosos de vivir experiencias exclusivas.

THE OBSCURE OBJECT OF DESIRE

Food for soldiers and mistresses in Tsarist Russia, caviar was introduced to the upper echelons of Parisian society at the beginning of the 20th century thanks to the multimillionaire Charles Ritz, son of César Ritz, who began to include it in many of the dishes served in his prestigious hotels. A unique luxury that today is within the reach not only of those with deep pockets but also of those looking for exclusive experiences.



Este oscuro objeto del deseo, que se obtiene del esturión, está considerado como una de las mayores delicias culinarias en todo el planeta por su explosivo sabor y su sensual textura. A día de hoy y desde que se prohibió su captura en el año 2000, es necesario recurrir a granjas especializadas en la cría de este pez como la que hoy nos ocupa: Caviar de Neuvic.

Las 20 hectáreas del Domaine están ubicadas en el municipio de Neuvic (Francia), a lo largo de "L'Isle", el río que dio origen a las primeras producciones de caviar de Aquitania en la década de 1980. Su propietario, Laurent Deverlanges, cría a sus esturiones en las mejores condiciones -aguas cristalinas renovadas constantemente, alimentos orgánicos, baja densidad de peces y pocas manipulaciones-, respetando el medio ambiente, en una preciosa finca en la que todo está cuidado al detalle. Su producción suele rondar los 6/7 toneladas

This dark object of desire, obtained from sturgeon, is considered one of the greatest culinary delights on the planet due to its explosive flavour and sensual texture. Today, since sturgeon's capture was banned in 2000, it is necessary to resort to farms specialising in the breeding of this fish, such as the one we are looking at today: Caviar de Neuvic.

Domaine's 20 hectares are located in the municipality of Neuvic (France), along "L'Isle", the river that gave birth to the first caviar production in Aquitaine in the 1980s. The owner, Laurent Deverlanges, breeds his sturgeon in the best conditions - constantly replenished crystal-clear water, organic food, low fish density and little handling - respecting the environment, all of this on a beautiful estate where everything is carefully maintained. Their production is usually around 6/7 tonnes of caviar per year from approximately 320 tonnes of sturgeon.

A unique region, innovative production techniques, state-of-the-art technology, sophisti-



de caviar anuales procedentes de aproximadamente 320 toneladas de esturiones finales.

Un terroir único, técnicas de producción innovadoras, la tecnología más puntera, sofisticados programas de investigación o el control de la gestión de agua, están dirigidos a mejorar el cuidado de los peces y a supervisar la calidad en la producción y selección de huevos. El resultado es un caviar de calidad extraordinaria, procedente de una piscicultura sostenible que puede adquirirse a un precio de lo más pagable, apto para aquellos a los que les gusta disfrutar sin cortapisas.

Sus preciadas perlas, de entre 2,5 y 4,5 mm de grosor, son de color marrón con matices dorados, gris antracita o el negro mas intenso y resultan unas verdaderas joyas de textura suave e intenso sabor salino-yodado que destacan por su versatilidad en cocina y que gusta a paladres avezados y a los no tanto.

cated research programmes and water management control are all aimed at improving the conditions of the fish and supervising the quality of the production and selection of eggs. The result is a caviar of extraordinary quality, from sustainable fish farming, which can be purchased at a very affordable price, suitable for those who like to indulge themselves without restrictions.

Their precious pearls, between 2.5 and 4.5 mm thick, are brown in colour with golden shades, anthracite grey or the most intense black, and are true jewels with a smooth texture and intense salty flavour that are outstanding for their versatility in the kitchen and are appreciated by both experienced and less experienced connoisseurs.

You must bear in mind that all authentic sturgeon caviar products must carry the CITES code on the label of each tin and, of course, Caviar Neuvic does as well. To know if a caviar



Has de tener en cuenta que todos los productos de auténtico caviar de esturión deben llevar obligatoriamente el código CITES en la etiqueta de cada lata y, por supuesto, Caviar Neuvic cuenta con él. Para saber si un caviar es auténtico has de fijarte en el dorso de las lata, ahí encontrarás una serie de letras y números que informan a los consumidores sobre el producto que están adquiriendo. Un dato muy importante para tener información clara de qué estamos comprando y tener plena garantía del producto que adquirimos.

Una vez revisado lo anterior, pasamos a elegir el que más nos agrade. Caviar de Neuvic ofrece una amplia gama compuesta por diferentes tipos de caviar que puedes descubrir en su página web caviar-de-neuvic.com y realizan envíos a nuestro país.

Ya no tienes excusa para disfrutar de un manjar de zares, solo has de pensar cuál te gusta más.

is authentic, you have to look at the back of the tin, where you will find a series of letters and numbers that inform consumers about the product they are buying. This is a very important piece of information. We need it to have clear information about what we are buying and to have a full guarantee of the product we are purchasing.

Once we have reviewed the above, we can choose the caviar we like the most. Caviar de Neuvic offers a wide range of different types of caviar that you can discover on its website caviar-de-neuvic.com and they deliver to our country.

Now you have no excuse not to enjoy a Tsar's delicacy, you just have to decide which one you prefer the most.

La Grande Veyssière
4190 Neuvic
web@caviardeneuvic.com



La Grande Veyssière
24190 Neuvic
web@caviardeneuvic.com

GASTRO- NOMÍA A LA ÚLTIMA

G A S T R O N O M Y T O T H E L A S T

LOVO

En Lovo Coctails & Bar encontramos una sorprendente y original carta de cócteles (todos son únicos y exclusivos) creada por el genial bartender Frank Lola e inspirados en la Diva afroamericana Josephine Baker y, todos ellos, junto a la personal y exclusiva carta, marcan el hilo conductor con el que podemos recorrer la vida de la artista. ¿Sabías que adoptó 12 hijos o que fue espía? Yo tampoco, pero en LOVO te pondrán al día de muchos datos de la vida de la Baker a través de sus espléndidos cócteles. LOVO, apuesta por el concepto de coctelería emocional único en el mundo.

Sus 'placeres' gastronómicos entre los que encontramos *Caviar, Pulpo, Ostras, Tiraditos de Corvina, Steak Tartar, Dim Sum, Gyozas...* son el mejor acompañante y la excusa perfecta para sentirte atrapado por una atmósfera única.

LOVO

At Lovo Coctails & Bar we find a surprising and original cocktail menu (all of the cocktails are unique and exclusive) created by the brilliant bartender Frank Lola and inspired by the Afro-American Diva Josephine Baker and, all of them, together with the personal and exclusive menu, provide the central theme with which we can travel through the artist's life. Did you know that she adopted 12 children or that she was a spy? Neither did I, but at LOVO you will be brought up to date with many facts about Baker's life through her splendid cocktails. LOVO is committed to the concept of an unconventional cocktail bar, which is one of a kind in the world.

The culinary delights, which include *Caviar, Octopus, Oysters, Sea Bass Tiraditos, Steak Tartar, Dim Sum, Gyozas...* are the perfect companions and the ideal way to experience a magical and unique dining atmosphere.

QUINTOELEMENTO

Tres son los puntos neurálgicos d este singular espacio: el sushi bar, realizado en ónix rojo, la barra de coctelería de llamativo mármol y la cúpula retráctil -la más grande de Europa con 180 m2- que se abre en su totalidad al cielo de la capital y es, sin duda, el elemento clave del espacio y de la experiencia.

La propuesta gastronómica de Quintoelemento está a cargo de Juan Suárez de Lezo, chef de consolidada trayectoria y creatividad desbordante. Juan ha creado una carta con carácter, de inspiración cosmopolita, toques viajeros, abierta de mente y basada en un producto de gran calidad cuidadosamente seleccionado.

La bodega alberga 150 referencias cuidadosamente seleccionadas y su coctelería marca tendencia.

QUINTOELEMENTO

There are three focal points in this special venue: the sushi bar, made of red onyx, the cocktail bar in striking marble and the retractable dome - the largest in Europe at 180 m2 - which opens up fully to the capital's sky and is undoubtedly the centrepiece of the venue and the experience.

The culinary offering at Quintoelemento is the responsibility of Juan Suárez de Lezo, a chef with an established track record and boundless creativity. Juan has created a menu with character, cosmopolitan inspiration, a touch of exploration which is open-minded and based on carefully selected high quality ingredients. Asian and Latin American influences are masterfully intermingled with fresh fish and top quality meats, while maintaining a solid Mediterranean base.

You will find the wine cellar which houses 150 carefully selected wines and the cocktail bar sets the trend.

quintoelementorestaurante.com



BULE BULE

Situado junto a la Gran Vía, Bule Bule ofrece un nuevo plan de tarde y sus ya famosas cenas musicales, animando una vez más el ambiente de la ciudad.

Su carta que recoge platos con los que es posible viajar hasta Asia disfrutando de *gyozas de pato laqueado y verduras*, o pasar por Sudamérica con los *tacos de cochinita pibil con guacamango* o el *ceviche de corvina y salmón al estilo peruano*, además de clásicos como las *croquetas de jamón ibérico*, *alcachofas confitadas con romesco* o *chipirones braseados*. Todo ello, combinado con una completa carta de bebidas en la que se incluye una selección de cócteles clásicos, creativos y de autor, que hará las delicias de los amantes a la buena gastronomía.

BULE BULE

Located next to Gran Vía, Bule Bule offers a new plan for the evening with its already famous musical dinners, once again livening up the city's nightlife.

The menu includes dishes which take you on a trip to Asia, such as the *lacquered duck and vegetable gyozas*, or to South America with the *cochinita pibil tacos with guacamango* or the *Peruvian-style sea bass and salmon ceviche*, as well as classics such as *Iberian ham croquettes*, *artichokes confit with romesco* or *braised baby squid*. All this, combined with a complete drinks menu that includes a selection of classic, creative and signature cocktails, which will delight lovers of good food.

bulebulemadrid.com



ALLARD MADRID

Allard regresa para sorprender adaptándose al nuevo cosmopolita. Tras una renovación del espacio y la puesta a punto de la maquinaria que lo hará funcionar como nunca, sala, cocina, bodega y eventos, caminarán de la mano para ofrecer al comensal la mejor de la experiencias y un recuerdo imborrable.

Su chef, Jose Carlos Fuentes, da una vuelta de tuerca y apuesta por la cocina y los productos locales y aporta un toque muy personal a la cocina madrileña y de mercado con el propósito de sorprender a clientes nacionales e internacionales que buscan una experiencia basada en los mejores productos. El chef ha diseñado una carta más moderna pero con las premisas que le hicieron triunfar años atrás: delicadeza, innovación y calidad.

ALLARD MADRID

Allard is back with a surprise move, adapting to the new cosmopolitan. After renovating the premises and fine-tuning the machinery that will make it even more successful than before, the dining room, kitchen, wine cellar and events go hand in hand to offer diners the best experience and unforgettable memories.

The chef, Jose Carlos Fuentes, adds his own personal touch to Madrid and market cuisine with the aim of surprising national and international guests who are looking for an experience made with the best ingredients. The chef has designed a more modern menu but with the same philosophy that made him a success years ago: delicacy, innovation and quality.

allardmadrid.es



BERLANGA

El restaurante Berlanga, el proyecto personal de José Luis García Berlanga es uno de los restaurantes que mejor se adapta a los diferentes momentos en torno a una mesa, siempre sobre una base de cocina de mercado, con arroces y raciones de corte mediterráneo como puntas de lanza.

Su oferta arrocerá cuenta con varias opciones: negro, a banda, del senyoret, de salmonetes y ajos tiernos o rossejat Berlanga –elaborado con el caldo y las carnes del cocido de los martes–, entre otros. Los fines de semana, la estrella absoluta es la paella valenciana. Se ofrecen también platos castizos, como las croquetas de jamón, el caldo de cocido y su ropa vieja (especiada con curry casero) y carnes como la carrillera de ternera o las chuletas de lechal empanadas. La carta de vinos apuesta por bodegas pequeñas, quizás poco conocidas pero que cuentan con grandes vinos y, referencias más conocidas dirigida a los menos atrevidos.

BERLANGA

The Berlanga restaurant, the brainchild of José Luis García Berlanga, is one of the restaurants that best adapts to different moments around a table, always based on market cuisine, with rice dishes and Mediterranean-style rations as its spearheads.

There are several rice dishes on offer: black, a banda (rice cooked in fish stock), senyoret rice, with red mullet and tender garlic or rossejat Berlanga (prepared with noodles) -made with the broth and meat from stew-, among others. At weekends, the absolute star is the Valencian paella. There are also traditional dishes on offer, such as ham croquettes, stew broth and ropa vieja (spiced with homemade curry) and meats such as veal or breaded suckling pig chops. The wine list is focused on lesser-known wineries, but with great wines, and more well-known ones, aimed at those who are not so bold.

restauranteberlanga.com





EL BÁCARO DE FABIO GASPARINI

En este local de colores alegres, la filosofía es la misma que la de su hermano mayor sito en Chamberí, pero encontramos algún que otro cambio como la propuesta variada de entrantes para compartir: Tabla de embutidos y quesos italianos (con mortadela trufada, speck, gorgonzola y pecorino); Burrata con tomates y pesto; Parmigiana de berenjenas; Tartar de vaca con crema de burrata trufada... o el clásico Vitello tonnato (redondo de ternera con salsa de atún, anchoas y alcaparras).

Pero, si eres más de pasta, las hay y muy diversas como el Ravioli de brasato (relleno de carne de vacuno guisada al vino tinto) o el Paccheri con gambones y jugo de sus cabezas. Eso sí, se mantiene, como no podía ser de otra manera, su plato estrella: Carbonara originale, con yema de huevo, queso pecorino y guanciale.

EL BÁCARO DE FABIO GASPARINI

In this brightly decorated restaurant, the philosophy is the same as that of its big brother in Chamberí, but there are a few changes, such as the varied selection of starters to share. You can find Italian cold meats and cheese platters (with truffled mortadella, speck, gorgonzola and pecorino); Burrata with tomatoes and pesto; aubergine Parmigiana; beef tartare with truffled burrata cream... or the classic Vitello tonnato (veal with tuna sauce, anchovies and capers).

However, if you are more of a pasta lover, there are many different types of pasta, such as Ravioli de brasato (stuffed with beef stewed in red wine) or Paccheri with prawn and sauce. Of course, the star dish is still Carbonara originale, with egg yolk, pecorino cheese and guanciale.

elbacarodefablo.es

LETTERA TRATORIA MODERNA

En Lettera Tratoria Moderna apuestan por una cocina italiana auténtica pero de lo más contemporánea y su carta propone recetas tradicionales elaboradas con las técnicas más actuales. Con su ecléctica carta recorreremos Italia sin movernos de la silla y encontramos sabrosas propuestas.

Además, cuentan con un protagonista de excepción: un horno de leña en el que se elaboran 6 opciones de pizza que acompañarán al resto de platos de la carta. Para acompañar los platos desde el inicio y continuar disfrutando de la sobremesa, dispones de una carta con más de 20 tipos de cócteles. Su carta de vinos la firma Juancho Asenjo y consigue acercar al comensal a la Italia más auténtica a través de la simplicidad, la evolución y la honestidad.

LETTERA TRATORIA MODERNA

Lettera Tratoria Moderna is committed to authentic yet contemporary Italian cuisine and its menu offers traditional recipes prepared using the most up-to-date techniques. With their eclectic menu, you can travel around Italy without leaving your seat and find tasty dishes. They also have an exceptional feature: a wood-fired oven in which 6 pizza options are prepared to accompany the rest of the dishes on the menu.

To accompany the dishes from the start and continue enjoying the after-dinner conversation, there is a menu with more than 20 types of cocktails. The wine list, created by Juancho Asenjo, manages to introduce diners to the real Italy through simplicity, evolution and sincerity.

letteramadrid.com





MATERIA PRIMA

En Materia Prima hacen gala de una soberbia oda al producto al alcance de todos. Ya no es necesario adaptarse a lo convencional, en Materia Prima optan por una solución más que acertada ya que es posible pedir tres gambas cocidas o tres docenas de cigalas a la plancha. El límite lo pone el comensal. Una formidable manera de poder satisfacer nuestros más ansiados antojos a un precio razonable tanto en su espacio como en casa, ya que cuenta con un excelente servicio de take away.

Un coqueto restaurante que busca siempre ensalzar el producto y potenciar su sabor original en unas recetas sin alharacas y con el mejor producto como base. Una cocina de temporada en la que destacan fantásticas verduras y hortalizas ideales para abrir boca, los mejores pescados y mariscos recién traídos de las lonjas, formidables carnes de las mejores ganaderías y, deliciosos postres caseros que endulzan tan fantástica propuesta.

MATERIA PRIMA.

At Materia Prima they pride themselves by making delicious food accessible to all. It is no longer necessary to conform to the conventional, at Materia Prima they have opted for a very successful solution, as it is possible to order three prawns or three dozen grilled langoustines. The diner sets the limit. A formidable way to satisfy our most coveted cravings at a reasonable price, both in the restaurant and at home, as it has an excellent take away service.

A charming restaurant always seeking to celebrate dishes and enhance the original flavour in fuss-free recipes with the best ingredients as a base. Seasonal cuisine with fantastic vegetables, the best fish and seafood fresh from the fish markets, excellent meats from the best livestock farms and delicious homemade desserts that enhance the fantastic dishes.

ZEN ASIAN SUPPER CLUB

Diversión y alta gastronomía asiática se dan la mano en un local cuyo interiorismo te teletransporta a Asia, y cuida el más mínimo detalle con una decoración repleta de antigüedades traídas de distintas partes de China.

La carta del Zen Asian Supper Club mezcla los mejores platos de la cocina china, japonesa y tailandesa para deleite de los amantes de la cocina exótica y nos ofrece un carta ecléctica y diferentes menús degustación. Calidad y buen precio se unen en un concepto gastronómico de altura y excelentes y cuidadas materias primas en el que puedes encontrar desde el legendario Crispy Duck a exquisitos sashimis.

La carta de vinos es clásica y solvente y encontramos referencias con las que no fallar en nuestra elección y, novedosos cócteles clásicos con un toque oriental. La experiencia gastronómica estará acompañada de la mejor música con DJ en directo de forma ininterrumpida al ritmo de chillout, afrohouse y ritmos étnicos que se anima hasta las 2:00am los viernes y sábados.

ZEN ASIAN SUPPER CLUB

Fun and Asian cuisine go hand in hand in a restaurant with an interior design that teleports you to Asia, with attention to the smallest detail and a décor full of antiques brought from different parts of China.

Zen Asian Supper Club's menu mixes the best Chinese, Japanese and Thai dishes and offers an eclectic menu and different sampling menus to the delight of exotic cuisine lovers. Quality and good price combine in a gastronomic concept with excellent and carefully selected ingredients that includes everything from the legendary Crispy Duck to exquisite sashimis.

The wine list is classic and substantial, and there are plenty of wines to choose from, as well as some novel classic cocktails with an oriental twist. The dining experience is accompanied by the best music with a non-stop live DJ playing chillout, afrohouse and ethnic rhythms until 2:00am on Fridays and Saturdays.

zensupperclub.es





ROYAL MANDARÍN

Royal Mandarin es la evolución o la versión más refinada de lo que popularmente se conoce en Madrid como un 'chino para chinos', con una propuesta que apuesta, por un servicio exquisito, una materia prima de primera categoría y un ambiente sofisticado y elegante, extensión de la personalidad de Roger Chen, su propietario.

Su carta, eso sí, refleja una propuesta culinaria sin tapujos ni occidentalismos que se centra en la cocina cantonesa menos globalizada –una cocina de sabores potentes y rica en texturas, con mucha casquería, contundentes sopas, etc.–, con guiños también a la tradición marinera de Wenzhou, pueblo natal de Chen.

En cuanto a la carta de bebidas es de lo más completa y sofisticada y no envidia a la de cualquier restaurante con estrella e incluye champagnes, vinos de las mejores casas de nuestro país y cócteles clásicos.

ROYAL MANDARÍN

Royal Mandarin is the evolution or the refined version of what is popularly known in Madrid as 'Chinese food for Chinese', with a offering that focuses on exquisite service, first-class ingredients and a sophisticated and elegant ambience, an extension of the personality of Roger Chen, its owner.

The menu, however, reflects an unabashedly westernised culinary proposal that focuses on the less globalised Cantonese cuisine -a cuisine of powerful flavours and rich in textures, with a lot of meat, hearty soups, etc.-, with touches of the seafood tradition of Wenzhou, Chen's hometown.

As for the drinks menu, it is as complete and sophisticated as any starred restaurant and includes champagnes, wines from the best Spanish producers and classic cocktails.

TRIA RESTAURANTE CUATRO TORRES

Tria Restaurante Cuatro Torres acaba de asentarse a los pies de los rascacielos de Madrid de la mano de José Antonio García. Viniendo de Levante, su cocina no podía centrarse en mejores sabores que los mediterráneos, con especial atención en los arroces.

La prueba de fuego es la *Paella valenciana*, y ésta, con su conejo y garrofó, ya merece la visita... pero también la de *rape con alcachofa y gambas, el Arroz del Senyoret con carabineros...* hasta 13 diferentes arroces componen esta sección de la carta que siempre requiere un mínimo de 2 personas por especialidad. Platos con sabor a mar como el rodaballo o carnes gallegas, completan una carta de lo más ecléctica.

Para terminar no dejes de prestar atención a la interesante carta de vinos, con cerca de 70 referencias con diferentes D.O. y D.O.Ca.

TRIA RESTAURANTE CUATRO TORRES

Tria Restaurante Cuatro Torres has just opened at the foot of Madrid's skyscrapers under the guidance of José Antonio García. Coming from Levante, his cuisine is focused on Mediterranean flavours, with a special emphasis on rice dishes.

The ultimate test is the *Valencian Paella*, and this version prepared with rabbit and garrofó is well worth a visit. Why not try the *monkfish with artichoke and prawns, Arroz del Senyoret with prawns...* up to 13 different rice dishes make up this section of the menu, which always requires a minimum of 2 people per speciality. Dishes with a taste of the sea, such as turbot or Galician meats, complete a very diverse menu.

Finally, don't forget to check out the interesting wine list, with about 70 wines of different Denominations of Origin (D.O.) and D.O.Ca.

triarestaurant.es



TOTÓ

Totó representa la esencia de la cocina italiana, con una fuerte apuesta por las recetas tradicionales y las materias primas de la máxima calidad, en un entorno cálido y romántico inspirado en el cine y la vida italiana de los años 50 y 60, que destaca por su imponente barra, su elegante decoración y su apuesta por la música en vivo.

Con el prestigioso chef italiano Emiliano Celli a la cabeza, las recetas de Totó se caracterizan por el máximo respeto al producto que se traduce en una cuidada selección de materias primas, apostando siempre por productos ecológicos y sostenibles, y una elaboración a partir de las técnicas más tradicionales. El resultado es una cocina de recuerdo repleta de aromas, sabores y colores que te transportan a la Italia clásica, a la cocina familiar de toda la vida. Además, como no podría ser de otra manera, Totó cuenta con una imponente carta de vinos con referencias nacionales e internacionales donde destaca la oferta de vinos italianos, una de las más completas del país.



TOTÓ

Totó represents the essence of Italian cuisine, with a strong commitment to traditional recipes and high quality ingredients, in a warm and romantic setting inspired by Italian cinema and life in the 50s and 60s, notable for its impressive bar, its elegant décor and its choice of live music.

With the prestigious Italian chef Emiliano Celli at the helm, Totó's recipes are characterised by the utmost attention to the ingredients, which translates into a careful selection of natural ingredients, always opting for organic and sustainable produce, and

preparation based on traditional techniques. The result is cuisine full of aromas, flavours and colours that take you back to classic Italy, to traditional family cuisine. In addition, Totó has an impressive wine list with national and international wines, where the Italian wine selection stands out as one of the most complete in the country.

KABUTOKAJI

Kabutokaji nos presenta una propuesta gastronómica con esencia nipona, elaborada con los mejores productos mediterráneos y grandes dosis de cariño. Kabutokaji deja huella, no sólo por su espacio innovador o sus elegantes vajillas (Vista Alegre, Lacroix...), sino fundamentalmente por su excelsa y jugosa gastronomía que fusiona acertadamente la esencia de la cocina nipona con el sabor a tradición de los productos mediterráneos y un toque hindú que impregna algunos de sus platos.

Materias primas seleccionadas se conjugan en creaciones de autor únicas que conquistan los sentidos. Una cocina exótica, ecléctica, seductora y saludable en la que encontramos tempuras, sashimis, tartares, makis, nigiris, sushi, fabulosas carnes, exquisitos pescados, y sofisticados postres.

La carta de vinos cuenta con alguna que otra sorpresa y referencias clásicas.

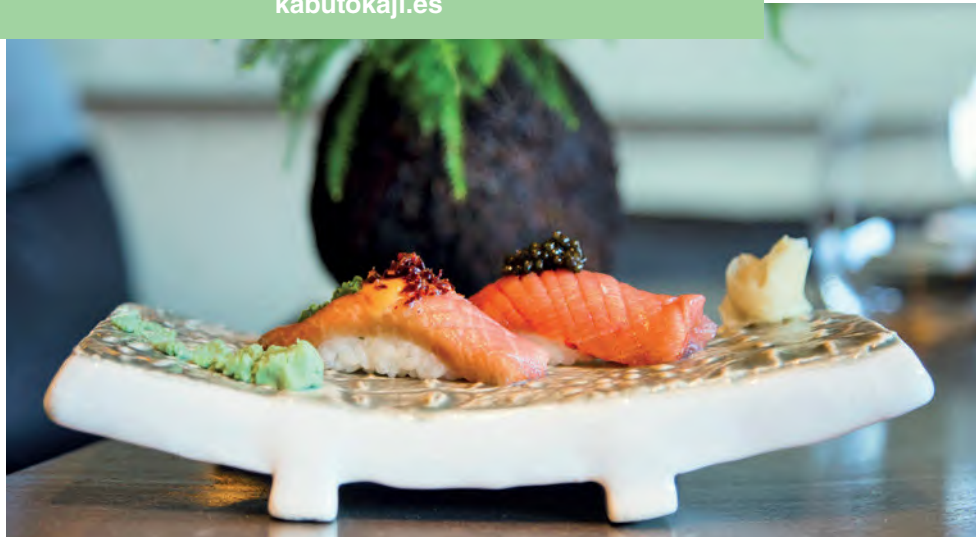
KABUTOKAJI

Kabutokaji showcases a gastronomic experience with Japanese essence, prepared with the best Mediterranean produce and a large helping of affection. Kabutokaji not only stands out for its innovative setting and elegant tableware (Vista Alegre, Lacroix...), but also for its excellent and delicious cuisine, which successfully fuses the essence of Japanese cuisine with the traditional flavour of Mediterranean specialties and an Indian touch that characterises some of its dishes.

Selected fresh ingredients are combined to create unique signature dishes that delight your senses. An exotic, eclectic, seductive and healthy selection of tempura, sashimi, tartares, makis, nigiris, sushi, fabulous meats, exquisite fish and sophisticated desserts.

The wine list has a few surprises and some classic choices.

kabutokaji.es



SAFFRON

Cocina mediterránea en estado puro, así es Saffron. Tras ganar el *1er Concurso de Tapas de Costa Fleming* con su "Viera a la plancha con foie, salsa teriyaki y hierbas de chili picante", Saffron se ha posicionado como un gran referente en la zona.

En un coqueto local dividido en 2 espacios y una gran terraza como cómplice, nos damos de bruces con un gran producto que sobresale en platos como las Rabas; el Pez mantequilla y trufa con perlas de caviar de lima; el Boletus con yema de huevo y trufa o su exquisito Cordon Bleu de Solomillo "Cachopo Francés". Todos ellos son elaborados al momento, de manera sincera, y sin artificios. Tradición y vanguardia caminan de la mano con gran maestría.

Una cuidada carta de vinos, cerveza y cavas y, un gran equipo de sala capitaneado por Maribel y Fede completan una experiencia única.



SAFFRON

Mediterranean cuisine in its purest form, that's Saffron. After winning the *1st Costa Fleming Tapas Competition* with its "Grilled scallops with foie gras, teriyaki sauce and spicy chilli herbs", Saffron has positioned itself as a major player in the area.

In a cosy establishment divided into two areas and a large terrace alongside, we encounter a superb selection of dishes such as Rabas; Butterfish and truffle with lime caviar pearls; Bo-

letus with egg yolk and truffle or the exquisite Cordon Bleu of Solomillo "French Cachopo". All of them are prepared on the spot, in a simple and natural way, without frills, where tradition and avant-garde go hand in hand with great mastery. A carefully selected wine, beer and cava list and a great dining room team led by Maribel and Fede complete a unique experience.

VERDURA Y BRASA

En Verdura y Brasa encontramos una oferta gastronómica que apuesta por la vuelta al origen, a la tradición y a una cocina de producto procedente de la tierra que otorga protagonismo a las verduras y las hortalizas pero que no olvida los pescados frescos, los mejores cortes de carne o sabrosos arroces y, todo ello, en un marco que evoca a los tradicionales mercados de abastos.

Su carta de vinos ha sido diseñada por el sumiller Mario Arroyo Costas, y cuenta con más de 130 referencias y más de 30 vinos por copas, cervezas artesanales, vermú y vinos generosos así como más de 20 variedades de cócteles, perfectos para abrir boca o para acompañar las sobremesas en el local.

Un paseo por las mejores materias primas elaboradas con el mayor de los mimos.

VERDURA Y BRASA

At Verdura y Brasa we find a gastronomic selection that focuses on a return to origins, to tradition and to cuisine using produce from the land with a special emphasis on vegetables, whilst also including fresh fish, the best cuts of meat and tasty rice dishes, all in a setting that is reminiscent of traditional market stalls.

The wine list has been carefully selected by the wine expert Mario Arroyo Costas, and has more than 130 wines and more than 30 wines served by the glass, craft beers, vermouths and fine wines, as well as more than 20 varieties of cocktails, perfect to whet your appetite or for after dinner drinks in the restaurant.

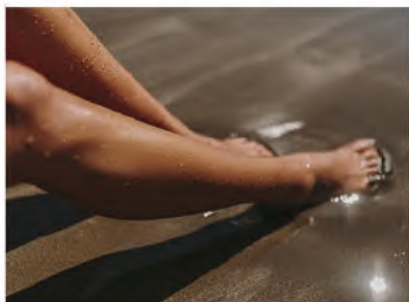
A selection of the best ingredients prepared with the utmost care.

verduraybrasa.com



¿Cómo te imaginas unas vacaciones perfectas?

El Hotel **Don Gregory by Dunas**, reformado recientemente para convertirse en uno de los mejores hoteles "Only Adults" de referencia en Gran Canaria, cuenta con exclusivos servicios como **All Inclusive Select** y **Servicio Premium** para transformar tu estancia en una auténtica experiencia inolvidable. Para más información, visita nuestra web: www.hotelesdunas.com



Hotel Don Gregory by Dunas
Calle de las Dalias 11 · 35100 San Agustín - Gran Canaria, España

T:902 142 828 · M:reservas@hotelesdunas.com

DON GREGORY
by DUNAS

¿DÓNDE?



#muchoporvivir


GranCanaria