

madrid

in & out

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

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

[MONUMENTS > GUIDE DES RESTAURANT > PLAN DE MADRID](#)



MONUMENTOS.
MUSEOS Y
PARQUES /
MONUMENTS.
MUSEUMS &
PARKS

DE VIAJE /
TRAVELLING

Gran Canaria: Naturaleza
fértil y protegida / *A
natural, fertile and
protected land*

Sant Josep de Sa Talaia,
un destino de cine / *A film
destination*

Escapada a Cracovia /
Escape to Krakow

Fuerteventura a vista de
Pájara / *Fuerteventura as
seen from Pájara*

Hotel Bodega Tio Pepe. Un
lugar donde disfrutar del
enoturismo / *The perfect
enjoy wine tourism*

PURO TEATRO /
THEATER PURE

Aladdin, el musical de esta
Primavera / *This Springs's
Musical*

GASTRONOMÍA
/ GASTRONOMY

Dani Brasserie

Lhardy

Seeds

y muchos más / *and more*

GranCanaria

#GranCanaria #muchoporvivir



GranCanaria

Pájara

un lugar que enamora



@turismopajara



@turismopajara



Turismo Playas de Jandia



www.visitjandia.es

PLAYAS DE JANDIA





ÍNDICE

MONUMENTOS, MUSEOS Y PARQUES

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

DE VIAJE / TRAVELLING

- 18 Gran Canaria: Naturaleza fértil y protegida / *A natural, fertile and protected land*
- 22 Sant Josep de Sa Talaia, un destino de cine / *A film destination*
- 26 Escapada a Cracovia / *Escape to Krakow*
- 38 Fuerteventura a vista de Pájara / *Fuerteventura as seen from Pájara*
- 44 Hotel Bodega Tio Pepe. Un lugar donde disfrutar del enoturismo / *The perfect enjoy wine tourism*

PURO TEATRO

- 50 *Aladdin, el musical de esta Primavera / This Springs's Musical*

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

- 52 Dani Brasserie
- 54 Lhardy
- 58 Seeds
- 60 Gastronomía a la última / *Gastronomy to the last*

Edita: Edittur Madrid, S.L.U. Plaza José Moreno Villa, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz
Directora de contenidos: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Nuria Domínguez
Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Departamento propio 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 Expres Aeropuerto.
 10.00 - 18.00 h. - (Invierno/Winter)
 10.00 - 21.00 h. - (Verano/Summer)

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

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

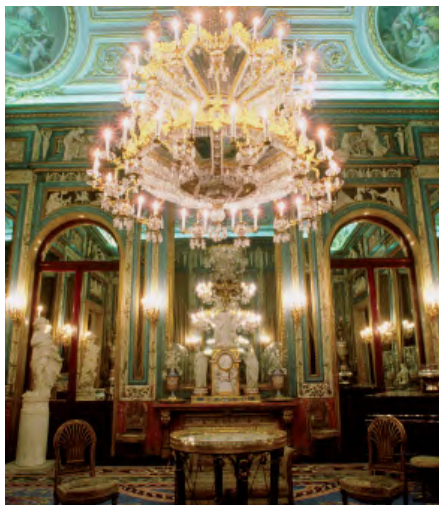
► **LE PARC DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640), est considéré l'un des "poumons" de Madrid, dans ce parc vous pourrez vous reposer, écouter de la musique , monter et vous promener dans une barque,... ce qui vous permettra de passer un agréable moment ou de vous reposer après d'un long jour épuisant. Laissez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



fotografía Adolfo Gonsalvez

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

 1 – 19 – 28 – 51 y Expres Aeropuerto.



fotografía: La Nave

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

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

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



Calle: Bailén, s/n

Opera - líneas 2,5



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

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

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

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



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

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

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



Calle: Plaza de Oriente, s/n

Opera - líneas 2,5



3 - 25 - 39 y 148.



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

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

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

Calle: Bailén, 2



Opera - líneas 2, 5



3 – 25 – 148 – C 1 y C2.

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

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

► **L'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

 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

 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'arbousier), symbole de la ville de Madrid et lieu de réunion pour beaucoup de gens. La nuit de la Saint Sylvestre, vous pourrez ,à minuit prendre 12 raisins car cela porte chance.(1raison à chaque coup de cloche).

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

  3 - 5 - 50 - 51 y 150.



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

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

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

Calle: Ferraz, s/n



Ventura Rodríguez - línea 3



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



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

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

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

Calle: Pza. de Cibeles, s/n



Banco de España - línea 2



5 - 14 - 27 - 51 y Expres Aeropuerto.

Templo de Debod



TEMPLO DEBOD

PARQUE DEL CAMPO DEL MORO

CATEDRAL DE LA ALMUDENA



PARQUE DE ATENAS

PARQUE DE LAS VISTILLAS

BASÍLICA SAN FRANCISCO EL GRANDE



PALACIO REAL



TEATRO REAL



PLAZA MAYOR



PUERTA DEL SOL





EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Atocha/Atocha



**PALACIO DE CORREOS
Y COMUNICACIONES**

EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/to Airport



**MUSEO
DEL PRADO**

**SAN JERÓNIMO
EL REAL**



**JARDÍN
BOTÁNICO**



**MUSEO
REINA SOFÍA**

**PARQUE DEL
BUEN RETIRO**



EXPRES AEROPUERTO
AIRPORT EXPRESS
sentido Aeropuerto/to 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.



www.emtmadrid.es

5€



40 min



Aif!!
teatro

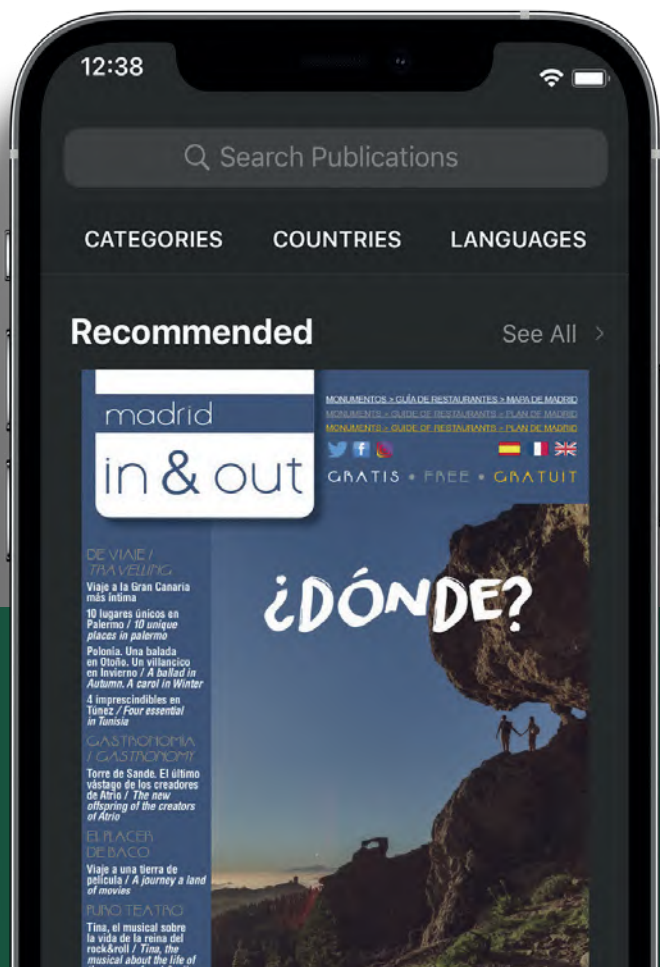


ABRIL - MAYO - JUNIO 2023





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



Gran Canaria es un tesoro de biodiversidad con secretos que te esperan entre su costa y su cumbre, con enclaves perfectos para una desconexión total, descansar, disfrutar, renovarte y volver feliz volver a casa. Para ello nada como perderse por el territorio que envuelve la Reserva de la Biosfera y el Patrimonio Mundial de Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria, que son la esencia y el reflejo de la singularidad de la Isla, reconocida en estas dos declaraciones de la Unesco.

Las raíces de ambas zonas protegidas están entrelazadas, compartiendo una herencia que sirve de inspiración para un futuro cada vez más sostenible. Lugares donde paisaje e historia van de la mano y sobrecogen a los que se embarcan en la aventura de conocer la belleza de los pueblos que recorre, como Tejeda, Artenara, Gáldar y Agaete, en el caso del Paisaje Cultural de Risco Caído, distinguido por ser un paisaje excepcional, por la autenticidad de sus manifestaciones

arqueológicas y a la pervivencia de tradiciones ancestrales. Este almogarén es una obra singular en la evolución de la arquitectura rupestre de la antigua población canaria y un ingenio referencial, que aúna la cosmología aborigen y la simbología sagrada en el contexto de las antiguas culturas insulares.

La magia de las 65.000 hectáreas de la Reserva de la Biosfera está envuelta por un rumor de naturaleza y latido humano, su entorno es un auténtico laboratorio de sostenibilidad al aire libre. Un espacio que te asoma a las mil caras del paisaje de la Isla, y que se extiende por La Aldea de San Nicolás, Mogán, San Bartolomé de Tirajana, Tejeda y Vega de San Mateo, más sus 35.000 hectáreas marinas.

En su seno se mantienen vivos numerosos usos tradicionales que hacen posible el aprovechamiento respetuoso de los

GRAN CANARIA, NATURALEZA FÉRTIL Y PROTEGIDA





recursos naturales, además de formas de vida heredadas de aquellas prácticas que hacen posible el desarrollo de actividades turísticas sostenibles. La práctica del ecoturismo en este mosaico natural permite conocer el territorio y profundizar en la cultura local de tal modo que solo quedará la huella de un gran recuerdo.

Estarás ante una geología imponente de fuertes contrastes, sorprendentes barrancos y acantilados de más de mil metros que unidos a su variabilidad climatológica en las diferentes cotas y vertientes se traduce en una biodiversidad vegetal y faunística única en el mundo, con especies endémicas como el pinzón azul o ejemplares del drago de Gran Canaria.

Dentro de sus límites es posible visitar una quesería tradicional y probar quesos de cabra y de oveja de fama mundial, algunos de ellos tienen una historia que les precede,

pues se hacen con leche de ganado trashumante, una práctica ancestral que aún se conserva en Gran Canaria. En las bodegas, cada vino ha logrado embotellar la esencia del paisaje, y de los puertos de Mogán, Agaete o de La Aldea salen cada madrugada barcos de pesca artesanal. Tierra adentro, las mujeres y hombres del campo miman cada palmo de sus tierras de cultivo ecológico, la despensa de la isla tiene excelentes productos locales a través de los que descubrir la verdadera esencia e identidad grancanaria.

 [mygrancanaria](#)

 [turismogc](#)

 [visitgrancanaria](#)

[www.grancanaria.com](#) | [www.grancanaria.com/blog](#)




GranCanaria

Gran Canaria is a treasure trove of biodiversity, with secrets waiting for you to discover between its coast and its summit, offering perfect enclaves for total disconnection, rest, enjoyment, renewal and a happy return home. To do this, there is nothing like losing yourself in the area surrounding the Biosphere Reserve and the World Heritage Site of Risco Caído and the Sacred Mountains of Gran Canaria, which are the essence and reflection of the uniqueness of the island, recognised in these two Unesco awards.

The roots of both these protected areas are intertwined, as they share a heritage that serves as inspiration for an increasingly sustainable future. These are places where landscape and history go hand in hand, and they are awe-inspiring for those who embark on the adventure of discovering the beauty of the villages along the way, such as Tejeda, Artenara, Gáldar and Agaete, in the case of the Risco Caído Cultural Landscape, distinguished

for being a truly exceptional landscape, due to the authenticity of its archaeological manifestations and for the survival of ancestral traditions. This almogárén site is a unique work in the evolution of the cave architecture of the ancient Canary Island population and a landmark ingenuity, which combines aboriginal cosmology and sacred symbolism in the context of ancient island cultures.

The magical 65,000 hectares of Biosphere Reserve are enveloped by a hushed whisper of nature and human heartbeat, and its surrounding environment is an authentic open-air laboratory of sustainability. It is a space that gives you a glimpse of the thousand faces of the island's landscape, extending over La Aldea de San Nicolás, Mogán, San Bartolomé de Tirajana, Tejeda and Vega de San Mateo, plus its 35,000 marine hectares.

Many different traditions are kept alive at the heart of the area, enabling the respectful use of natural resources, together with

GRAN CANARIA, A NATURAL, FERTILE AND PROTECTED LAND





ways of life handed down from certain practices that allow sustainable tourism activities to thrive. The practice of ecotourism here in this natural mosaic allows you to get to know the territory and delve into the local culture in such a way that only a trace of a great memory will remain.

You will be in the presence of an imposing geology of striking contrasts, amazing ravines and cliffs rising up over 1,000 metres which, together with their climatic variability on the different levels and slopes, translate into a plant and fauna biodiversity that is unique in the world, with endemic species such as the blue chaffinch and specimens of the Gran Canaria dragon tree.

Within its boundaries it is possible to visit a traditional cheese dairy and sample world-famous goat's and sheep's cheeses, some of which are steeped in history, as they are made with milk from

migratory flocks, an ancestral practice that is preserved to this day in Gran Canaria. In the cellars, each bottle of wine has managed to capture the essence of the landscape, while traditional fishing boats leave early every morning from the ports of Mogán, Agaete and La Aldea. Inland, the women and men of the countryside pamper every inch of their organically cultivated land, and the island's larder offers excellent local products through which you can discover the true essence and identity of Gran Canaria.

 [mygrancanaria](#)

 [gctourism](#)

 [visitgrancanaria](#)

[www.grancanaria.com](#) | [www.grancanaria.com/blog](#)



GranCanaria

SANT JOSEP DE SA TALAIA

UN DESTINO DE CINE

A FILM DESTINATION

El municipio de Sant Josep, con las postales más bonitas de la isla, acapara el interés de las productoras de cine y publicidad. El actor y guionista Jesús Lloveras ("La casa de papel", "Tercer grado"...) ha rodado en Ibiza la película "La corriente", un drama romántico inspirado en historias reales. Sin embargo, "La corriente" es solo uno de los 40 proyectos de rodaje y sesiones fotográficas que han tramitado productoras y marcas de lujo en los últimos meses a través de la Sant Josep Film Office, dependiente del Ayuntamiento de Sant Josep, y que se encarga de facilitar a las productoras la gestión de los permisos de filmación y tasas, concebida como un aliado de un sector que es muy importante para la proyección del municipio a nivel internacional. Y porque, además, Sant Josep ofrece un gama amplísima de decorados naturales a cuál más atractivo, que van del mar a la montaña, del cielo a la tierra y del día a la noche.

Sant Josep de sa Talaia es una sucesión de imponentes escenarios que se reparten en sus

The municipality of Sant Josep, one of the most beautiful places on the island, is attracting the interest of film and advertising production companies. Actor and screenwriter Jesús Lloveras ("La casa de papel", "Tercer grado"...) has shot the film "La corriente" in Ibiza, a romantic drama inspired by true stories. However, "La corriente" is just one of the 40 filming projects and photo shoots that have been arranged by production companies and luxury brands in recent months through the Sant Josep Film Office. The office, which depends on the Sant Josep Town Hall and is in charge of facilitating the management of filming permits and fees for production companies, has been conceived as an partner in a sector that is very important in terms of the municipality's image on an international level. Sant Josep also offers a wide range of natural settings, each one more beautiful than the last, ranging from the sea to the mountains, from the sky to the earth and from day to night.

Sant Josep de sa Talaia offers a series of imposing locations spread over its almost 160 squa-

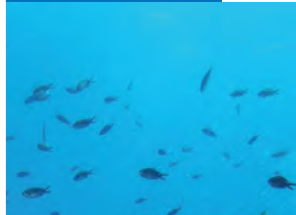


casi 160 kilómetros cuadrados de territorio y sus 84 kilómetros de costa, lo que representa un gran atractivo para la realización de productos audiovisuales. A esto se une su radiante iluminación, con más de 320 días de sol al año, y que supone una gran garantía para cumplir con los plazos de cualquier programación. Y su atmósfera limpia, los cielos despejados y un clima benigno también aportan al profesional un entorno ideal para trabajar en condiciones óptimas de luminosidad.

Platges de Comte, por ejemplo, ofrece una panorámica espectacular sobre el horizonte, con los islotes de Ponent dibujándose en el fondo

re kilometres of territory and 84 kilometres of coastline, making it a great location for the production of audio-visual products. Added to this is its radiant lighting, with more than 320 days of sunshine a year, which guarantees meeting the deadlines of any schedule. And its clean air, clear skies and mild climate also provide professionals with an ideal environment in which to work under optimal lighting conditions.

Platges de Comte, for example, offers a spectacular panoramic view over the horizon, with the islets of Ponent in the background and the islands of Bosc and Conillera in the foreground, but in general, the entire coastline of Sant Jo-



y las islas de Bosc y Conillera en primer plano, pero en general toda la línea costera de Sant Josep brinda imágenes que son realmente cautivadoras, especialmente al atardecer, cuando la paleta de colores se multiplica.

El Parc Natural de ses Salines es otro plató privilegiado, desde los estanques salineros, que alternan los tonos rosados con los verdes y los azules, hasta las traslúcidas aguas de las playas que los bordean. También es Migjorn de ses Salinea y es Cavallet deslumbran con sus arenas doradas, mientras que es Codolar ofrece una fotogénica acumulación de cantos rodados que da un resultado muy personal y llamativo tanto en fotografía como en vídeo.

Si hay algún espacio fotogénico indiscutible en Ibiza, éste es el de es Vedrà, un majestuoso islote que se impone en el horizonte a modo de gigantesco monolito natural y que ha sido filmado y fotografiado en mil y una ocasiones. Por su parte, Cala d'Hort representa el plató por excelencia y ha sido escogido por cientos de profesionales del sector audiovisual, ya que añade un valor estético increíble a cada uno de los planos de los reportajes fotográficos y películas.

Otro de los enclaves más cotizados para la grabación de spots y producciones audiovisuales es Cala Bassa, por su belleza, aguas



sep offers some truly captivating imagery, especially at sunset, when the palette of colours is multiplied.

The Parc Natural de ses Salines is another exceptional setting, from the salt ponds, which alternate shades of pink with greens and blues, to the translucent waters of the beaches that border them. In addition, es Migjorn de ses Salinea and es Cavallet are stunning with their golden sands, while es Codolar offers a photogenic collection of pebbles that provide a striking and very unique result, both in photography and in video.

The undisputed photographic location on Ibiza is Es Vedrà, a majestic islet that stands out on the horizon like a gigantic natural monolith

traslúcidas, fondos arenosos y toques esmeralda. Aquí la luz atraviesa el espejo de agua y penetra hasta la arena con un resultado sorprendente.

Los diferentes miradores del municipio también son enclaves privilegiados para obtener imágenes de gran belleza. Es el caso del de sa Talaia, que ofrece panorámicas de casi 360 grados. O el de Cap des Falcó, que regala vistas sobre la costa y el mar que baña ses Salines y que proporciona mágicas puestas de sol.

Y qué decir del interior. Sant Josep siempre ha aportado un escenario lleno de personalidad para enmarcar cualquier imagen en una cámara. Los campos llenos de flores, las casas payesas de blancos muros, las iglesias, las torres de defensa, los cañaverales, los caminos, las sabinas...

Y, si todo esto fuera poco, la música en vivo arropa el paisaje a través del portal de internet Sant Josep es Música (musica.santjosep.org), un espacio en el que encontramos información actualizada del millar de conciertos, grupos y artistas programados durante el año en fiestas y festivales de carácter público y privado.

and has been filmed and photographed on a thousand and one occasions. For its part, Cala d'Hort represents the film set par excellence and has been chosen by hundreds of professionals in the audio-visual sector, as it adds incredible aesthetic value to each of the shots in photographic reports and films.

Another of the most sought-after enclaves for filming and audio-visual productions is Cala Bassa, due to its beauty, translucent waters, sandy seabed and emerald hues. Here the light penetrates the water and reaches the sand creating a truly astonishing result.

The different vantage points around the municipality are also ideal locations from which to obtain beautiful photos. This is the case of sa Talaia, which offers 360-degree panoramic views. Another option is Cap des Falcó, which boasts views of the coast and the sea surrounding Ses Salines offering magical sunsets.

And what can one say about the interior? Sant Josep has always provided a setting full of character capable of framing any camera shot. The fields full of flowers, the white-walled farmhouses, the churches, the defence towers, the reed beds, the pathways, the juniper trees...

As if all of this was not enough, you can also find information on live music events on the Sant Josep es Música website (musica.santjosep.org). There are thousands of concerts, groups and artists scheduled to perform throughout the year at public and private festivals.



santjosep.net

ESCAPADA A CRACOVIA

Escape to Krakow

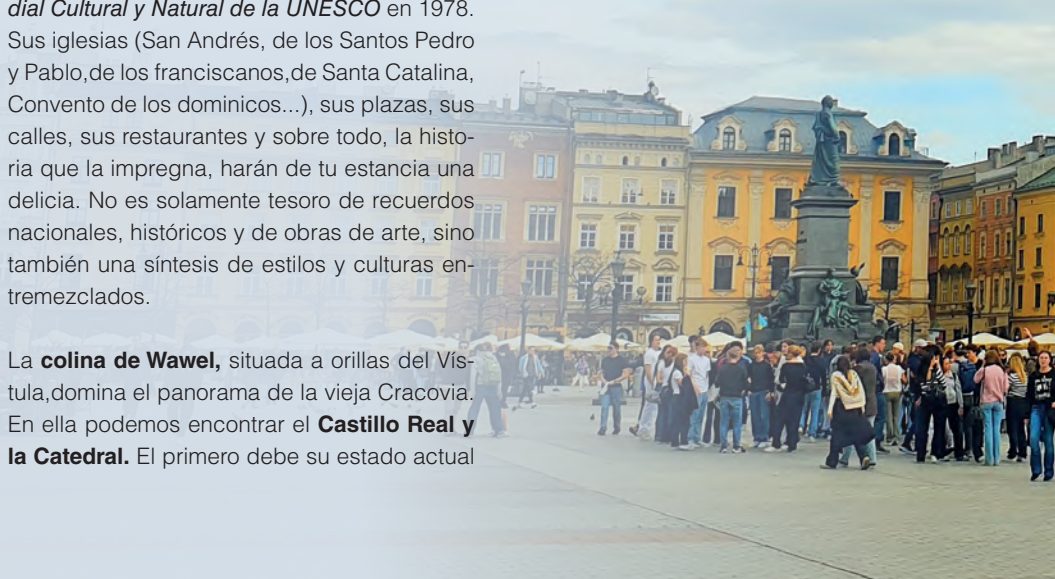
Desde hace unos años Polonia se muestra como un destino turístico cada vez más apetecible y a tomar muy en cuenta para el viajero europeo. Atrás queda la imagen de un país gris de historia trágica. Polonia nos está mostrando su cara alegre y su dinámico desarrollo pero sin olvidarse de lo más apreciado por los viajeros: monumentos, cultura y, por supuesto, gastronomía. A poco más de tres horas de vuelo desde España, este viaje nos lleva a explorar la cultura y la gastronomía de un país a través de una de sus ciudades más representativas, **Cracovia**.

Antigua capital del Estado y ciudad donde el Papa Juan Pablo II ejerció de Obispo hasta su nombramiento, fue declarada *Patrimonio Mundial Cultural y Natural de la UNESCO* en 1978. Sus iglesias (San Andrés, de los Santos Pedro y Pablo, de los franciscanos, de Santa Catalina, Convento de los dominicos...), sus plazas, sus calles, sus restaurantes y sobre todo, la historia que la impregna, harán de tu estancia una delicia. No es solamente tesoro de recuerdos nacionales, históricos y de obras de arte, sino también una síntesis de estilos y culturas entremezclados.

La **colina de Wawel**, situada a orillas del Vístula, domina el panorama de la vieja Cracovia. En ella podemos encontrar el **Castillo Real y la Catedral**. El primero debe su estado actual

Over the past few years Poland has become a popular tourist destination and more and more europeans are considering it as a destination. In the past it had the image of a country with a dark and tragic history. Poland is showing us its happy side and its dynamic development but without forgetting the things most appreciated by tourists: monuments, culture and of course its gastronomy. Just over a three hour flight from Spain, we explore the culture and gastronomy of a country through one of its most representative cities, **Krakow**.

The original Capital of Poland and the city where Pope John Paul the second served as Bishop until becoming Pope, it was declared a World Cultural and Natural Heritage site by

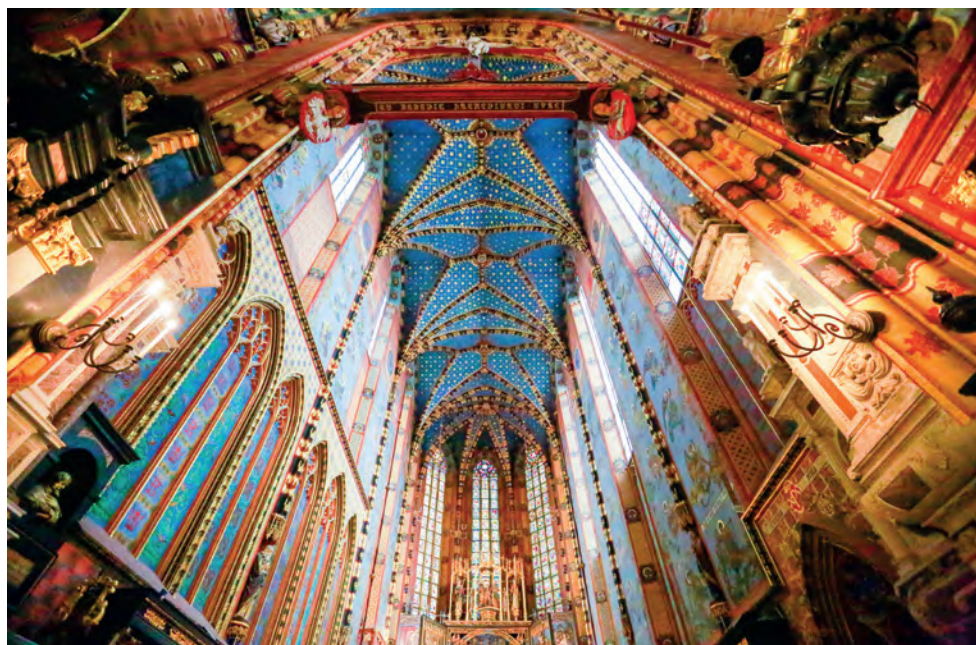


a la reconstrucción llevada a cabo en el S. XVI. En cuanto a la segunda, dedicada a los santos Wenceslao y Estanislao y santuario del patrón de Polonia San Estanislao, es un lugar increíble. En ella tuvieron lugar las coronaciones de los reyes así como los entierros de las grandes personalidades. En su interior encontrarás la **Capilla de Segismundo**, considerada el monumento más bello de arte renacentista al lado norte de los Alpes.

UNESCO in 1978. Its churches (St. Andrew's Church, The Church of St. Peter and Paul, Church of St. Francis of Assisi, The church of St. Cathline, The Dominican Convent) its squares, its streets and its restaurants are amazing. But more than anything the history will astound you and make your stay special. It is not only national historical treasures and works of art but also the mix of styles and cultures.

Wawel Hill, situated on the shores of the Vistula River, dominates the landscape of the old part of Krakow. There we can find the Royal Castle and the Cathedral. The Castle was reconstructed in the XVI century. As far as the Cathedral is concerned, it is dedicated to St. Stanislaus and St. Wenceslaus and is an incredible place. This is where the kings used to be coronated and some of the most important public figures buried. Inside you can find Sigismund's Chapel, considered as one of the most





La **Rynek Główny**, es una de las plazas medievales más grandes de Europa (200m X 200m). En ella se encuentra la **Lonja de Paño** (edificio gótico-renacentista adornado con un remate de mascarones ejecutados por Santi Gucci y compuesto por antiguos puestos donde se comerciaba con paños y en el que, en la actualidad, puedes comprar ámbar o llevarte un recuerdo típico de madera o de cristal). Encima del paseo del lado sur, está colgado el cuchillo que antaño servía para cortarles las orejas a los ladrones), **la torre del Ayuntamiento**, **las iglesias de San Adalberto**, **Santa María**, principal templo de la Cracovia medieval y uno de los más preciosos monumentos góticos de Polonia, cabe destacar sus vidrieras, las torres que flanquean su fachada y su esbelta cúpula (cada hora un trompetista toca una melodía llamada "hejnal" que termina bruscamente ya que, según la leyenda, un trompetista fue asesinado por un disparo en la garganta mientras hacía sonar la alarma antes

beautiful example of renaissance art on the northern side of the Alps.

Rynek Główny is one of the biggest medieval squares in Europe (200m X 200m). Here you can find Krakow Cloth Hall (a gothic renaissance building decorated with the figureheads of people executed by Saint Gucci and is made up of antique stands where cloth was sold and where amber is sold nowadays. Above on the left side you can see the knife that long ago was used to cut off the ears of thieves), the Town Hall Tower, the Saint Adelbert, Saint Maria, the main temple from medieval Krakow. This is one of the most precious gothic monuments in Poland with its recently completed stained glass windows, the towers that flank its facade and its slim dome (every hour a trumpet player plays a melody called a "hejnal" that abruptly stops. The legend says that the trumpet player was shot in the throat while sounding the alarm before a Mongolian invasion) and the historic museum.

de que llegara una invasión mongola) y **el Museo Histórico**. La ciudad antaño se encontraba rodeada de una muralla, pero en la actualidad sólo podemos encontrar fragmentos y, de los antiguos muros se han mantenido, **la Barbacana** del S.XV, **la Puerta de San Florián**, construida en 1307 y unas **torres**.

Una visita indispensable es la de **Kazimierz**, uno de los barrios más populares de Cracovia y en donde podrás recorrer sus numerosas sinagogas, entre las que podemos destacar la de **Remuh**, fundada en 1553 y que debe su nombre al hijo de su fundador y que a día de hoy funciona con normalidad y la **Vieja Sinagoga**, surgida a finales de S.XV y que tras el incendio sufrido en 1557 fue reedificada de manos de Mateo Gucci.

Pero, además del casco antiguo y el barrio judío, en las afueras de la ciudad podemos encontrar otros "tesoros" que no hay que perderse, hablo de las **Minas de Sal de Wieliczka** (17 kms), una maravilla arquitectónica subterránea digna de ver y el Santuario de **Kalwaria Zebrzydowska** (33 kms) que equivale al Jerusalén de la época de Jesucristo trasladado

The city in years past used to be surrounded by a wall, but nowadays only fragments can be found. Some of the parts maintained are the Kraków Barbican from the XV century, Saint Florian gate constructed in 1307 and some towers.

A must see is the Kazimierz, on the the most popular neighbourhoods of Krakow. Here you can find Synagoges, including The Remuh, founded in 1553 and owes its name to the son of the founder and is still used today. The Old Synagoge, built at the end of the XV century was damaged in a fire in 1557 and was rebuilt by Mateo Gucci.

Apart from the Old part of the city and the Jewish neighbourhood, on the outskirts of the city we can find other "treasures" that you should not miss. They are the Salt Mines of Wieliczka (17km), a marvel of subteranian archetiecture the Sanctuary of Kalwaria Zebrzydowska (33 km) which is the quivalent of the time in Jerusalem during the period of the moving Jesus Christ to the Beskid Mountains which is the second most important Mariology site in Poland. Last but not least, we reccommend a visit to the Auschwitz-Birkenau Concentration camp



al paisaje de la zona de los montes de Beskides y que constituye el segundo lugar de culto mariano más importante de Polonia. Por último, aunque no menos importante os recomendaría la visita al campo de concentración de **Auschwitz-Birkenau** (64 kms de Cracovia). Actualmente es un museo "vivo" de lo que allí aconteció y que no debemos de olvidar.

De nuevo en el casco histórico de la ciudad, nos encontramos el **Instituto Cervantes** (C/ Kanonicza 12. cracovia.cervantes.es). *Premio Príncipe de Asturias en 2005 en la categoría de Comunicación y Humanidades*, es la mayor institución mundial dedicada a la enseñanza del español.

Situado en un enclave privilegiado, frente a la Iglesia de San Pedro y San Pablo, cuenta entre otros espacios, con la Biblioteca Eduardo Mendoza. En ella encontramos, aproximadamente, 13.000 documentos en todo tipo de soportes representativos de la cultura española e hispanoamericana, y está integrada en la Red de Bibliotecas del Instituto Cervantes, la mayor red de bibliotecas españolas en el mundo. Es de libre acceso, cuenta con unas instalaciones modernas y acogedoras y es un centro de información, documentación y referencia especializado en las lenguas y culturas de España y de los países hispanohablantes. Predominan las obras publicadas en español, aunque también pueden encontrarse obras publicadas en polaco (fundamentalmente traducciones de autores españoles e hispanoamericanos) y en las lenguas co-oficiales del Estado español: catalán, gallego y euskera.



(64km from Krakow) It is a living museum of what happened and something we should not forget.

The Instituto Cervantes (C/ Kanonicza 12. cracovia.cervantes.es) is once again located in the historic center of the city. Awarded the Prince of Asturias Prize in 2005 in the Communication and Humanities category, it is the world's largest institution dedicated to the teaching of Spanish.

Located in a prime location, opposite the Church of St. Peter and St. Paul, it houses the Eduardo Mendoza Library, which has approximately 13,000 documents in all media, representative of Spanish and Latin American culture, and is integrated into the Library Network of the Cervantes Institute, the largest network of Spanish libraries in the world. The library has free access, has modern and welcoming facilities, and is an information, documentation and reference center specializing in the languages and cultures of Spain and Spanish-speaking countries. Works published in Spanish predominate.

Pero en el Instituto Cervantes de Cracovia, además de poder disfrutar de una excelsa lectura, se organizan: Cursos de Formación para profesores de español; Cursos de Español; los exámenes DELE y SIELE; se expiden certificados y diplomas oficiales para los participantes en sus cursos y colabora de manera activa con museos, galerías, teatros, editoriales y otras instituciones culturales polacas, así como españolas y latinoamericanas. Nuestra lengua tiene un fiel aliado en esta ciudad polaca.

Tras este repaso a la parte más cultural de la ciudad, ahora sí podemos adentrarnos en su **cultura gastronómica**, que es abundante, está llena de matices y da cabida a multitud de propuestas: cocina tradicional, vegetariana, orgánica, judía, tabernas populares o los clásicos puestos callejeros en los que puedes "matar el hambre" con los *Pretzel* (especie de bollo o pan horneado y retorcido, en forma de lazo, con un sabor ligeramente salado)..., todo ello sin dejar de lado sus estupendas cerve-

minate, although there are also works published in Polish (mainly translations of Spanish and Spanish-American authors) and in the co-official languages of Spain: Catalan, Galician and Basque.

But in addition to providing excellent reading, the Instituto Cervantes in Krakow organizes: training courses for Spanish teachers, Spanish courses, DELE and SIELE exams. Official certificates and diplomas are issued to participants of the courses and the institute actively collaborates with museums, galleries, theaters, publishing houses and other cultural institutions in Poland, as well as in Spain and Latin America. Our language has a loyal ally in this Polish city. After experiencing the more cultural part of the city, now we will have a look at its abundant gastronomic culture, full of nuances and consists of many parts: Traditional cooking, vegetarian food, organic food, Jewish food, popular taverns or the classical food stands where you can still your hunger with Pretzels (a type of bis-





zas, sus fantásticos vodkas o los típicos "perros rabiosos"; por todo ello, no es de extrañar que la *Academia Europea de Gastronomía* nombrara en 2019 a Cracovia *Capital Europea de Cultura Gastronómica*.

Algunos de los restaurantes más interesantes para visitar en la ciudad son **Wesele** (Rynek Główny 10. weselerestauracja.pl). Con vistas a la plaza más visitada de la ciudad, este restaurante ofrece una gastronomía tradicional polaca con aires renovados y un local muy floral que cuenta con diferentes espacios en el que la madera es protagonista. En el exterior, una coqueta terraza nos recibe aclimatada durante todo el año. En una línea gastronómica similar y muy cerquita está **Szara Ges w Kuchni** (Rynek Główny, 17. szarages.com). Situado en un edificio gótico, destaca su techo en el que podemos ver los retratos del rey polaco y su hermana. Un local de lo más elegante y cautivador, resalta su mobiliario, sus

cuit baked and twisted in the form of a rope with a light salty taste). Then there are the incredible beers, fantastic vodkas and the different types of "Mad Dogs". For all these reasons, it is not surprising that the European Academy of Gastronomy named Krakow the European Capital of Gastronomic Culture in 2019.

One of the most interesting restaurants to visit in the city is Wesele (Rynek Główny 10. weselerestauracja.pl). Overlooking the city's most popular square, this restaurant offers traditional Polish cuisine with a modern twist in a very floral setting featuring different areas dominated by wood. Outside, a charming terrace welcomes us with year-round climate control. Szara Ges w Kuchni (Rynek Główny, 17. szarages.com) is a similar gastronomic venue not far away. Situated in a gothic building, it has an amazing ceiling where one can see paintings of the King of Poland and his sister. A captivating and elegant place with amazing furniture, spaces and a fan-

espacios, su fantástica carta de vinos y su excelente servicio en mesa. A pocos metros encontramos **Fiorentina** (Grodzka, 63. fiorentina.com.pl). Repetidamente galardonado, Fiorentina ofrece una carta basada en el producto local de corte moderno y atención detallada en sus presentaciones. Una propuesta gastronómica que se adapta a las nuevas técnicas para dar lugar a platos creativos y vanguardistas -sirven un bistec florentino único-. Su bucólica terraza, llena de silencio, decoración de lo más acogedora en la que el ladrillo visto y el cuero juegan un papel importante, resulta el complemento perfecto cuando el tiempo acompaña. Si buscas una opción más clásica acércate a **Pod Baranem** (Gertrudy, 21. podbaranem.com). Desde 1997, este acogedor restaurante cuyo diseño asemeja a una casa burguesa en el que encontramos numerosas

tastic wine list and great service. A few meters away we find Fiorentina (Grodzka, 63. fiorentina.com.pl). Award-winning, restaurant Fiorentina offers a menu based on local produce with a modern approach and careful attention to detail in its presentations. A gastronomic offering that uses new techniques to create creative and avant-garde dishes like the unique Florentine steak. Its rustic terrace, quiet, with cozy decoration featuring exposed brick and leather all play an important role and is the perfect setting for when the weather is nice. If you are looking for a more classic option, try Pod Baranem (Gertrudy, 21. podbaranem.com) Since 1997, this cozy restaurant designed to resemble a bourgeois house with numerous works of art, carpets and antique furniture, offers fantastic Polish cuisine with some European touches. It also has a rich selection of gluten-free meals.





On the outskirts of the city, located in a beautiful and picturesque setting, we find a beautiful 19th century house that serves as a hotel/restaurant called Dwór Sieraków (Sieraków, 233. dworsierakow.pl). Traditional Polish and regional dishes, original recipes that have been revisited and in which the old and the new converge, and the highest

obras de arte, alfombras y muebles antiguos, ofrece una fantástica cocina polaca con ciertos toques de cocina europea. Además, dispone de una rica selección de comidas sin gluten. En las afueras de la ciudad, situada en un entorno hermoso y pintoresco encontramos una preciosa casa del S.XIX que funciona como hotel/restaurant que se llama **Dwór**

Sieraków (Sieraków, 233.

dworsierakow.pl). Platos de cocina tradicional polaca y regional, recetas antiguas que se reinterpretan y en las que confluyen lo antiguo y lo nuevo y, productos de la más alta calidad, son la base de una carta en la que destacan sus carnes y pescados. Un espacio elegante, servicio de primera y una gran bodega, convierten a este restaurante en la perfecta excusa para desconectar de la ciudad.

Para aquellos paladares intrépidos, deseosos de conocer otras culturas gastronómicas, un paseo por el barrio judío dará rienda suelta a su curiosidad. Numerosos restaurantes, con propuestas diferentes y vinos de lo más interesantes, harán las delicias de los más atrevidos.



quality ingredients are the basis of a menu where meat and fish are the highlights. An elegant setting, first class service and a great wine cellar make this restaurant the perfect excuse to disconnect from the city.

For those intrepid pallets who would like to try other gastronomic cultures, a stroll through the Jewish neighbourhood is a great idea. There are many different restaurants with different offerings as well as interesting wines, it's a great place for those daring to try something different. It is important to choose the right accommodation to relax after a busy day and the Hotel Balthazar Design 5* (Ul. Grodzka, 63. balthazar-hotel.com) is a great choice.

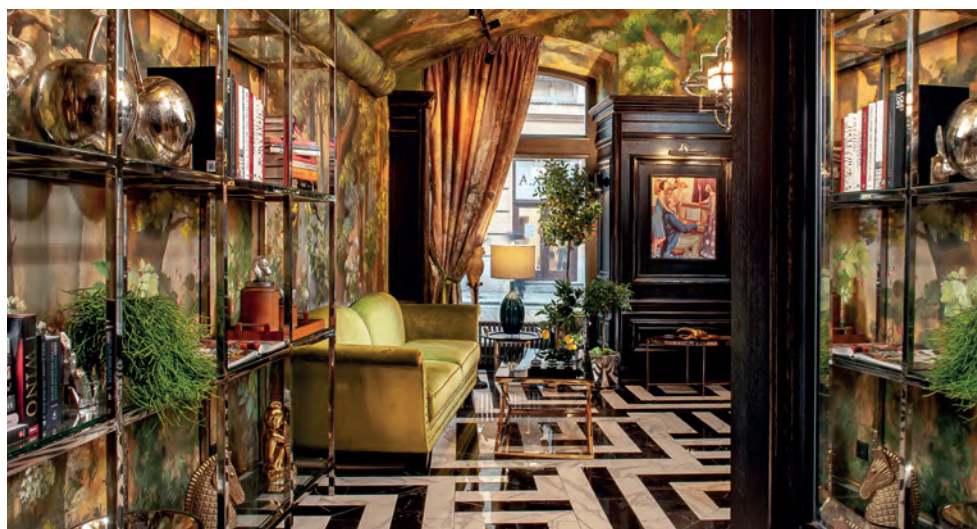
Es importante elegir un buen alojamiento para descansar tras un día ajetreado y el **Hotel Balthazar Design 5*** (Ul. Grodzka, 63. balthazar-hotel.com) es una gran elección.

Ubicado en el corazón de la ciudad, la Ruta Real, en un edificio de los años 70 del siglo XIX, desde la misma entrada, invita a sus huéspedes a un mundo extraordinario en el que se siente una atmósfera de intimidad y respiro.

Dispone de 25 acogedoras habitaciones distribuidas en las siguientes categorías: Classic, Superior, Deluxe, Royal Suite. Todas ellas están elegantemente amuebladas y disponen de vistas a la Ruta Real, a iglesias históricas, al Castillo de Wawel o al patio con jardín. Su diseño ecléctico, los mejores materiales, su

Located in the heart of the city, the Royal Route, housed in a building dating back to the 1870s, the hotel welcomes its guests from the moment they enter and takes them into an extraordinary world with an intimate and breath-taking atmosphere.

The hotel has 25 comfortable rooms in the following categories: Classic, Superior, Deluxe and Royal Suite. All of them are elegantly furnished and have views of the Royal Route, historic churches, Wawel Castle or the cour-



paleta de colores y detalles sofisticados hacen que cada una de las habitaciones cuente con una atmósfera única propia. Sus interiores contemporáneos están exquisitamente diseñados y excelentemente equipados (Plancha y tabla de planchar; Cafetera Nespresso; Suelo radiante en el cuarto de baño; Smart TV 43'; Acceso a Wi-Fi ilimitado; Servicio de lavandería; Aire acondicionado; Caja fuerte; Escritorio; Baño con ducha; Secador de pelo; Albornoces; Zapatillas; Minibar; Hervidor de agua, té, café), prestan la máxima atención a los detalles y recuerdan a los hoteles boutique de Nueva York o Londres.

Como ves, Cracovia se presenta como un destino de lo más apetecible, ¿no crees? Elige fecha, prepara tus maletas y escápate a degustar Cracovia con los cinco sentidos.

yard garden. Eclectic design, the best quality materials, color palette and rich details give each room its own unique atmosphere. Their contemporary interiors are exquisitely designed and excellently equipped (Iron and ironing board; Nespresso coffee machine; Underfloor heating in the bathroom; 43' Smart TV; Unlimited Wi-Fi access; Laundry service; Air conditioning; Safe; Desk; Bathroom with shower; Hairdryer; Bathrobes; Slippers; Minibar; Kettle, tea and coffee. The attention to detail is reminiscent of boutique hotels in New York or London.

As you can see, Krakow presents itself as an attractive destination. Choose a date, pack your suitcase and escape to sample Cracovia with your five senses.

www.polonia.travel
www.visitmalopolska.pl
www.krakow.travel



UNA TIENDA EN PARÍS

Basado en la novela de
MÁXIMO HUERTA

¿Alguna vez
has soñado con
empezar de cero
en otra ciudad?



UN
Musical

DIFERENTE

MARÍA PIAZ
JAUME FUSTER
MARINA FONT
MÍRIAM GALA
PEDRO VICTORY

DIRECCIÓN MUSICAL Y ESCÉNICA:
GUILLEM DURAN

TEATRO AMAYA

ENTRADAS YA A LA VENTA

**3 ÚNICAS
SEMANAS**

**DEL 7 AL 25
DE JUNIO**

20 % DESCUENTO EN COMPRA ANTICIPADA

CÓDIGO: TIENDAPARIS20

WWW.TEATROAMAYA.COM



FUERTEVENTURA

A VISTA DE PÁJARA

AS SEEN FROM PÁJARA

Pájara es el municipio más extenso de la isla de Fuerteventura. Con un territorio de 383,52 km², del que gran parte se corresponde con una extensa área rural y natural, se sitúa en la parte del centro-occidental de la isla de Fuerteventura. Pero, si aún no conoces el municipio de Pájara, prepara la maleta y acompáñame.

Si por algo es conocida la isla de Fuerteventura es por sus impresionantes playas, y en Pájara cuentan con una de las más salvajes del mundo, **Cofete**. Situada en el parque natural de Jandía -área desértica protegida con rango de parque natural desde 1987- sus doce kilómetros son un regalo visual de interminable arena rubia, océano bravío y sensación total de libertad. Llegar hasta ella es toda una

Pájara is the largest municipality on the island of Fuerteventura. With a territory of 383.52 km², a large part of which belongs to an extensive rural and natural area, it is situated in the central-western part of the island of Fuerteventura. If you have not yet discovered the municipality of Pájara, pack your suitcase and come with me.

If the island of Fuerteventura is known for anything, it is for its stunning beaches, and Pájara has one of the most unspoilt beaches in the world, **Cofete**. Located in the natural park of Jandía - a protected desert having been awarded the status of natural park since 1987 - its twelve kilometres are a visual feast of endless golden sand, wild ocean and a total

experiencia pero merece la pena acercarse a un paraje en el que no encontramos casas, ni vías asfaltadas y en el que las sensaciones florecen nada más verla.

En el municipio de Pájara encontramos las formaciones rocosas más antiguas de las Islas Canarias, hablamos de *las Cuevas de Ajuy*. Con más de cien siglos de edad, son un espacio majestuoso que habla de los orígenes de Fuerteventura como si se tratara del mejor libro de historia. Alberga sedimentos oceánicos y fósiles de animales marinos ya desaparecidos, de gran interés científico.

Ya en ruta, una de las mejores formas de disfrutar de los maravillosos paisajes de la isla es a través de los miradores que pueblan Pájara, como el de *Sicasumbre*. Este mirador, situado a unos 300 metros sobre el nivel del mar, además de ser un lugar para disfrutar de los paisajes del *Parque Natural de Jandía*, el *Monumento Natural de Montaña Cardón*, la *Montaña Hendida* o la *Degollada del Vien*

sensation of freedom. Reaching it is quite an experience, but it is well worth the effort to visit a place where there are no houses or tarmac roads and where your sensations come to life as soon as you lay eyes on it.

In the municipality of Pájara lie the oldest rock formations found on the Canary Islands, the *Caves of Ajuy*. More than a hundred centuries old, they are a majestic space that reveals the origins of Fuerteventura as if it were a history book. It houses oceanic sediments and fossils of marine animals that have already disappeared, and are of great scientific interest.

Once on your way, one of the best ways to enjoy the marvellous landscapes of the island is through the viewpoints that are found in Pájara, such as the *Sicasumbre* viewpoint. This viewpoint, located some 300 metres above sea level, besides being a place to enjoy the landscapes of the *Jandía Natural Park*, the *Montaña Cardón Natural Monument*, the *Montaña Hendida* or the *Degollada del Viento*, is





also an astronomical balcony where at night you can observe the sky through binoculars, but don't forget to bring warm clothes.

At the southern tip of Fuerteventura, behind one of the largest and most beautiful beaches on the Canary Islands, there is a large area of land covered with a dense carpet of dark green vegetation, *the salt marsh of El Matorral or Jandía*, the largest on the Canary Islands and the only one included on the prestigious Ramsar Convention list, protected as a Site of Scientific Interest. This area covers 115.6 hectares, occupying a coastal strip just over two kilometres long and has a maximum width of some 500 metres. Thanks to

to, es también un balcón astronómico donde por la noche podrás observar el cielo a través de prismáticos, eso sí, no olvides la ropa de abrigo.

En el extremo sur de Fuerteventura, detrás de una de las playas más grandes y bellas de Canarias, se extiende un amplio terreno cubierto de un denso tapiz de vegetación verde oscura, me refiero *al saladar de El Matorral o de Jandía*, el de mayor superficie de Canarias y el único incluido dentro de la exigente lista del Convenio Ramsar, protegido bajo la figura de Sitio de Interés Científico. Este espacio comprende 115,6 hectáreas, ocupando una franja costera de algo más de dos kilómetros de largo y una anchura máxima de unos 500 metros. Gracias al flujo de las mareas es inundado periódicamente, alcanzando su máximo

the tidal flow, it is periodically flooded, reaching its maximum level of waterlogging in the autumn and spring equinoxes. It is home to an important representation of the salt marsh habitat and its rich flora, together with its potential value as a reproduction, breeding and refuge area for migratory and marine birds, makes it of great scientific value. Here we find one of the most emblematic lighthouses in the area, *the Morro Jable Lighthouse*.

If you are travelling with children, you should not miss the Oasis Park Fuerteventura. With a surface area of more than 1,000,000 m², it is one of the largest zoos and botanical gardens on the Canary Islands. Here you can find 1,500 species from all over the world,

nivel de encharcamiento en los equinoccios de otoño y primavera. Alberga una importante representación del hábitat de saladar y su riqueza florística, unida a su valor potencial como zona de reproducción, cría y refugio de aves migratorias y marinas, le confiere un alto valor científico. Aquí nos encontramos con uno de los faros más emblemáticos de la zona, el **Faro de Morro Jable**.

Si viajas con niños, no debes de perderte el Oasis Park Fuerteventura. Con una superficie de más de 1.000.000 m² es uno de los de los zoológicos y jardines botánicos más grandes de las Islas Canarias. En él podemos encontrar 1.500 especies del todo el mundo, 8.000 plantas, 3.000 animales, 400 camellos, varias zonas de restauración y una tienda. Además, cuentan con un hospital veterinario diseñado para atender a todos los animales del zoológico y los que llegan a través de proyectos de rescate en los que colaboran.

Si en tu viaje no puede faltar el deporte, en Pájara están algunas de las mejores playas del mundo, como la de Sotavento, en la que puedes sacar tu tabla a "pasear" y practicar Wind-Surf, Fitefoil,... o ver a campeonas de la talla de Julia Castro hacer de las suyas sobre el mar.

No podemos finalizar nuestro viaje sin recalar en la capital, Pájara, y conocer la **Ermita de Nuestra Señora de Regla**, una iglesia con una fachada de lo más curiosa que bien merece 5 minutos de relax frente a su portada de entrada y alguna que otra foto.

En todo viaje hay que hacer paradas para recobrar

8,000 plants, 3,000 animals, 400 camels, several restaurant areas and a shop. They also have a veterinary hospital designed to care for all the animals in the zoo and those that arrive through rescue projects they collaborate with.

If sport is a must on your trip, in Pájara you will find some of the best beaches in the world, such as Sotavento, where you can take your



fuerzas y el **Restaurante Marabú** (e-marabu.com) es una de las mejores propuestas de la zona. Cocina Internacional y creativa con cierto toque personal, buen producto y cuidada elaboración. Disponen de 2 espacios, uno interior de ambiente cálido y acogedor y una bucólica terraza en la que disfrutar del buen clima de la isla. Un servicio impecable y una solvente carta de vinos en la que no faltan referencias de las islas o champagnes, hacen de Marabú el lugar ideal para relajarse comiendo.

¿A que Pájara enamora? Busca fecha, Pájara te espera.

pajara.es



surfboard for a “walk” and practice WindSurf, Fitefoil,... Or watch the likes of Julia Castro performing her magic on the sea.

We cannot end our trip without stopping at the capital, Pájara, and visiting the **Ermita de Nuestra Señora de Regla**, a church with a very curious façade that is well worth 5 relaxing minutes in front of its entrance and the occasional photo.

On any trip you need to rest and recharge your batteries and the **Marabú Restaurant** (e-marabu.com) is one of the best options in the area. International and creative cuisine with a personal touch, excellent ingredients and careful preparation. They have 2 areas, one inside with a warm and cosy atmosphere and a picturesque terrace where you can enjoy the island's pleasant climate. The service is impeccable and the wine list, full of local wines and champagnes, makes Marabú the ideal place to relax while enjoying a meal.

What makes you fall in love with Pájara? Come and find out, Pájara is waiting for you.

pajara.es





TEATRO **AMAYA**

Y L'OPERAMORE PRESENTAN

PROGRAMACIÓN ESPECIAL

ZARZUELA

**SAN
SIDRO**
2023

DEL 1 AL 7 DE MAYO

LOS GAVILANES

DE JACINTO GUERRERO

DEL 11 AL 15 DE MAYO

**LA DEL MANOJO
DE ROSAS**

DE PABLO SOROZÁBAL

DEL 17 AL 21 DE MAYO

LA REVOLTOSA

DE RUPERTO CHAPÍ

DEL 25 AL 28 DE MAYO

**AGUA, AZUCARILLOS
Y AGUARDIENTE**

DE FEDERICO CHUECA

DEL 31 DE MAYO AL 4 DE JUNIO

**LA VERBENA DE
LA PALOMA**

DE TOMÁS BRETÓN

«VENTA DE
ABONOS
DISPONIBLE»

ENTRADAS Y ABONOS A LA VENTA

WWW.TEATROAMAYA.COM Y TAQUILLA

HOTEL BODEGA TÍO PEPE



Un lugar donde disfrutar plenamente del Enoturismo

Fundada en 1835, la Bodega González Byass en una bodega familiar dedicada a la elaboración de vinos y bebidas espirituosas. La tradición, la investigación, la sostenibilidad, la búsqueda de la máxima calidad y el enoturismo, son los pilares en los que González Byass ha centrado un trabajo avalado por casi dos siglos de experiencia que ha dado lugar al Fino Tío Pepe o a joyas enológicas como Noé o Apóstoles y el Brandy Solera Gran Reserva Lepanto, entre otras, y que consagran esta firma como una de las principales bodegas del mundo.

Es posible realizar una visita guiada para conocerla más a fondo y descubrir de primera mano las diferentes "bodegas" que se hallan en su interior, como por ejemplo, la Real bodega de La Concha. Levantada en honor a la Reina Isabel II, esta bodega guarda en su interior 206 botas de Amontillado La Concha; la Viña y bodega San Manuel, dedicada al envejecimiento y crianza de su brandy de Jerez; la Bodega Lepanto, su bodega de brandy más antigua donde envejece el Brandy Solera Gran Reserva Lepanto, con su encantador patio central empedrado y rodeado de arcos cubiertos de parra o la Bodega Los Apóstoles, una bodega de gran belleza en la que podemos encontrar botas de más de 300 años.

Además de sus fantásticos vinos de Jerez, durante las últimas décadas ha incorporado otras bodegas de zonas vinícolas de España como Rioja, Somontano, Cava, Castilla, Rueda, Cádiz, Rías Baixas o Ribera del Duero e incluso bode-

The perfect place to fully enjoy wine tourism

Founded in 1835, the González Byass winery is a family winery dedicated to the production of wines and spirits. Tradition, research, sustainability, the quest for excellence and wine tourism are the pillars on which González Byass is based. González Byass is backed by almost two centuries of experience that has given rise to the Fino Tío Pepe or oenological jewels such as Noé or Apóstoles and the Brandy Solera Gran Reserva Lepanto, among others, making this winery one of the leading cellars in the world.



gas en Chile y México. Completan esta ecléctica gama de productos con el Vermouth La Copa, el anís Chinchón de la Alcohólera, los licores de fruta Granpecher y Granpomier y los destilados de alta gama entre los que se encuentran Nomad Outland Whisky y las ginebras The London N°1 y Mom. También distribuye, de forma exclusiva en el mercado nacional, el champagne Deutz; los exclusivos Single Malt Whisky The Dalmore y Jura, de Whyte & Mackay, y los rones añejos Botran.

Comprometida con un desarrollo basado en el justo equilibrio entre los factores medioambientales, sociales y económicos, su filosofía se materializa en “5+5 Cuidando el Planeta”. En este sentido, González Byass se compromete a priorizar: educación de calidad, trabajo y crecimiento económico, acción por el clima y vida en la tierra.

En Julio de 2020 se inauguró el Hotel Tío Pepe, el único hotel Sherry en el mundo inspirado en una tradición vinícola milenaria y en una de las marcas españolas más prestigiosas del globo. Situado en pleno casco histórico de Jerez, al ladito de la Catedral y el Alcázar, entre calles empedradas y patios andaluces, este coqueto hotel boutique se encuentra integrado dentro de las Bodegas Tío Pepe y situado en un edificio recuperado formado por 4 casas que antiguamente fueron el hogar de los trabajadores de la bodega.



Visitors can take a guided tour to learn more about its history and discover firsthand the different cellars that are located within, such as the Real bodega de La Concha. Erected in honor of Queen Isabel II. which houses 206 casks of Amontillado La Concha; the San Manuel vineyard and winery, dedicated to the aging and maturing of its brandy de Jerez; the Bodega Lepanto, its oldest brandy cellar where the Brandy Solera Gran Reserva Lepanto is aged, with its charming cobbled central courtyard surrounded by vine-covered arches or the Bodega Los Apóstoles, a beautiful cellar where we can find casks that are over 300 years old.

Cuenta con 27 modernas y amplias habitaciones y suites, cada una decorada de manera exclusiva y diferente a las demás, en las que el diseño y el detalle se ha tenido muy en cuenta. En ellas encontramos preciosas vistas a algunos de los rincones más bonitos e históricos de la ciudad, techos altos, mobiliario de la familia y colores cálidos que nos arropan y nos hacen sentir como en casa. Todas las habitaciones y suites están perfectamente equipadas y cuentan con: Wifi gratuito; cuarto de baño con ducha o bañera; seca toallas eléctrico; espejo de aumento; calefactor; caja de seguridad; televisor interactivo; aire Acondicionado; productos de

In addition to its fantastic wines from Jerez, over the last decades it has incorporated other wineries from wine regions of Spain such as Rioja, Somontano, Cava, Castilla, Rueda, Cádiz, Rías Baixas or Ribera del Duero and even wineries in Chile and Mexico. This eclectic range of products is completed with Vermouth La Copa, Chinchón de la Alcoholera aniseed, Granpacher and Granpomier fruit liqueurs and high-end spirits such as Nomad Outland Whisky and The London N°1 and Mom gins. It also distributes, exclusively on the domestic market, Deutz champagne, Whyte & Mackay's exclusive Single Malt Whisky The Dalmore and Jura, and Botran aged rums.



Committed to development based on a just balance between environmental, social and economic factors, its philosophy is embodied in "5+5 Caring for the Planet". In this sense, González Byass is committed to prioritizing: quality education, work and economic growth, climate action and life on earth.

The Hotel Tío Pepe, the only Sherry hotel in the world inspired by an ancient wine tradition and one of the most prestigious Spanish brands in the world, was inaugurated in July 2020. Located in the historic center of Jerez, next to the Cathedral and the Alcazar, between vine-lined streets and Andalusian courtyards, this charming boutique hotel is integrated within the Bodegas Tío Pepe and located in a restored building consisting of 4 houses that were formerly home to the workers of the winery.

The hotel has 27 modern and spacious rooms and suites, each one uniquely decorated and different from the others, in which design and detail have been carefully considered. They offer beautiful views of some of the most stunning and historic corners of the city, high ceilings, family furnishings and warm colors that make guests

aseo inspirados en el vino y la semilla de la vid y agua premium de cortesía.

Este hotel boutique, además, dispone de un extraordinario equipamiento al servicio del huésped como son la terraza superior que alberga la piscina, una amplia zona solárium, un chill out y un bar-restaurant todo ello con vistas increíbles a la Catedral, el gimnasio, ideal para los que gustan de hacer deporte tras una jornada turística o su espacio gastronómico, Pedro Nolasco.

El restaurante Pedro Nolasco se funde con el entorno arquitectónico y da protagonismo a la majestuosidad de la Catedral. Lo encontramos en la Calle Ciegos, una de las calles más bonitas del planeta y un emblemático paseo empedrado que se incorporó a la bodega a finales del S. XX.

Denominado así en honor a la figura de Pedro Nolasco "El Cuco", hijo del fundador de las Bodegas González Byass, Manuel María González Ángel, en él podemos disfrutar de una cocina tradicional jerezana elaborada a fuego lento, sin prisas, de sabores reconocibles y aires contemporáneos junto a las mejores vistas a la Catedral. Al frente del proyecto encontramos a Alejandro Bazán, un joven cocinero que regresó a su tierra natal para impregnar de personalidad una carta en la que el producto de temporada, la excelencia de la materia prima, la técnica, la tradición y la vanguardia, caminan de la mano bajo la atenta mirada de los mejores jereces.

Activa tus cinco sentidos para disfrutar de la vista a la Catedral de Jerez, al patio de las Bodegas, y sentir la magia de un espacio con casi dos siglos de historia y, vévelo, hospedánte en el Hotel Bodega Tío Pepe, el sexto mejor destino turístico del planeta y el segundo

feel right at home. All rooms and suites are fully equipped and have: Free Wi-Fi; bathroom with shower or bathtub; electric towel dryer; magnifying mirror; heater; safe; interactive TV; air conditioning; wine and vine seed inspired toiletries and complimentary premium water.

This boutique hotel also has extraordinary amenities at the guests' disposal, such as the upper terrace that houses the swimming pool, a large solarium area, a chill out area and a bar-restaurant, all with incredible views of the Cathedral, the gym, ideal for those who like to do sports after a day of sightseeing, or its restaurant, Pedro Nolasco.

Pedro Nolasco restaurant blends in with the architectural surroundings and gives prominence to the majesty of the Cathedral. It is located on Calle Ciegos, one of the most beautiful streets in the world and an emblematic cobblestone promenade that was incorporated into the winery at the end of the 20th century.

Named after Pedro Nolasco "El Cuco", son of the founder of Bodegas González Byass, Manuel María González Ángel, it offers traditional Jerez cuisine prepared slowly, unhurriedly, full of recognizable flavors and contemporary touches with the best views of the



español, según el ranking "The World's Best Vineyards" y, déjate envolver por la experiencia Tío Pepe.



Cathedral. At the head of the project, we find Alejandro Bazán, a young chef who returned to his homeland to breathe personality into a menu in which seasonal produce, the excellence of ingredients, technique, tradition and the avant-garde walk hand in hand accompanied by the best sherries.

Trigger your five senses and enjoy the view of the Cathedral of Jerez, the courtyard of the Bodegas, and feel the magic of a venue with almost two centuries of history. Experience it all by staying at the Hotel Bodega Tío Pepe, the sixth best tourist destination in the world and the second in Spain, according to the ranking "The World's Best Vineyards" and, let yourself be enveloped by the Tío Pepe experience.

www.tiopepe.com



Puro Teatro

por Máximo Mardomingo

Disney Aladdin

EL MUSICAL

PURA MAGIA. PURO DISNEY.





EL MUSICAL DE ESTA PRIMAVERA

THIS SPRING'S MUSICAL

Un genio. Una lámpara. Una princesa. Un malvado visir. Una alfombra mágica. Un joven soñador y el más preciado de los tesoros: ser fiel a los valores que todos llevamos dentro.

Magia, espectáculo y diversión, en una espléndida producción que ya han disfrutado 14 millones de espectadores en todo el mundo y que está considerado como uno de los mejores musicales de todos los tiempos.

Un sorprendente viaje en el que no dejarás de emocionarte con la fantástica historia de Aladdín, un joven soñador que, junto al descarado y divertido Genio, emprenderá una gran aventura repleta de sueños, intrigas y amistad, mientras disfrutas de una de las más destacadas bandas sonoras de todos los tiempos y de una majestuosa puesta en escena que es pura magia.

Concédete el deseo y no pierdas la oportunidad de vivirlo.

A genie. A lamp. A princess. An evil vizier. A magic carpet. A young dreamer and the most precious of all treasures: being faithful to the values we all hold inside.

Magic, spectacular and fun, in a magnificent production that has already been seen by 14 million people around the world and is considered to be one of the best musicals of all time.

An amazing journey full of excitement with the fantastic story of Aladdin, a young dreamer who, together with the sassy and funny Genie, will embark on a great adventure filled with dreams, intrigues and friendship. All of this while enjoying one of the most remarkable soundtracks of all times as well as a majestic mise-en-scène that is pure magic.

Treat yourself and don't miss the opportunity of a lifetime.

Los "Mediodías de Dani"



UNA CITA INDISPENSABLE EN TU AGENDA

Los "Mediodías de Dani" son la nueva propuesta gastronómica de Dani Brasserie que permite saborear los almuerzos más especiales desde la séptima planta del Four Seasons Hotel Madrid al mismo tiempo que podemos disfrutar de una de las mejores vistas de la ciudad.

El chef Dani García ofrece un menú de día, disponible exclusivamente entre semana, que irá variando en función de la temporada, pero siempre incluyendo algunos de los platos más icónicos de su trayectoria, incluso los que ya están fuera de carta.

De esta manera, los "Mediodías de Dani" comienzan con un entrante a elegir entre guiso de lentejas beluga con foie y boletus, ensalada de brotes tiernos y trucha en escabeche, tagliatelle con cangrejo real y crema al Palo Cortado o Tomate Nitro® y gazpacho verde con tartar de quisquillas. El menú continúa con un principal a elegir entre lomo de venado en ragout con patatas fritas al romero, merluza de pintxo con crema de alcachofas y crujiente de azafrán, arroz meloso de cocido con vieiras o, uno de los platos estrella del chef, su emblemática Hamburguesa Rossini de lomo madurado, foie gras y queso parmesano.

Todas las elaboraciones se pueden acompañar con patatas fritas, pimientos del piquillo asados o puré de patatas como guarnición y, como punto final dulce, los almuerzos de Dani Brasserie terminan con bizcocho de avellanas con helado de caramelo y canela o crumble de fruta asada con vainilla, además de café o té.

AN ESSENTIAL ENGAGEMENT IN YOUR DIARY

"Mediodías de Dani" is Dani Brasserie's new gastronomic offering allowing you to savor some of the most delicious lunches on the seventh floor of the Four Seasons Hotel Madrid. All this while taking in one of the most spectacular views over the city.

Chef Dani García presents a daily menu, available exclusively on weekdays, varying according to the season, but always including some of his most iconic dishes, even dishes that are no longer available on the menu.

So, lunch at "Mediodías de Dani" begins with a starter with a choice between beluga lentil stew with foie gras and mushrooms, fresh sprouts and pickled trout salad, tagliatelle with king crab and Palo Cortado cream or tomato and green gazpacho with shrimp tartar. The menu continues with the main course offering a choice between venison loin in ragout with rosemary fries, pintxo hake with artichoke cream and crunchy saffron, stewed rice with scallops or, one of the chef's star dishes, his emblematic Rossini Burger with matured pork loin, foie gras and Parmesan cheese.

All dishes can be served with French fries, roasted piquillo peppers or mashed potatoes as garnish. For dessert, after a perfect lunch, how about hazelnut sponge cake with caramel and cinnamon ice cream or roasted fruit crumble with vanilla, as well as coffee or tea.

LHARDY

MADRID 1839



**UN CLÁSICO
DE LO MÁS ACTUAL
Y UN COCIDO QUE QUITA
EL SENTIDO**

—

El ornato de su bella fachada sólo es el preámbulo a una cocina llena de garantía y el respaldo a más de un siglo y medio de recorrido gastronómico. Sus salones están llenos de historia y de romanticismo madrileño. Una comida en Lhardy permite evocar el mundo señorial, mientras se disfruta de la mejor gastronomía avalada por la experiencia y tradición de Pescaderías Coruñesas. Asimismo, sus piezas de

**A CONTEMPORARY
CLASSICAL RESTAURANT
SERVING DELICIOUS
STEWES**

—

Its ornate façade is just the precursor to excellent cuisine that is backed by more than a century and a half of gastronomic experience. The dining rooms are full of history and Madrid's romanticism. A meal at Lhardy evokes images of a stately world, while enjoying the best cuisine backed by the experience and tradition of Pescaderías Coruñesas. Likewise, its silver tableware, kitchenware and glasswa-



plata, menaje o cristalería, – auténticas reliquias objeto de deseo para los amantes de la gastronomía –, en algunos casos casi olvidadas, relucen hoy en el restaurante para ensalzar su trayectoria histórica.

Así, sin perder la esencia que caracteriza al restaurante, Lhardy ofrece una propuesta gastronómica que combina platos de corte clásico, perfeccionados con materias primas de primera calidad, con otros emblemáticos como su clásico Cocido (para mí uno de los mejores de la capital)

El famoso Cocido de Lhardy (65€) se compone de sopa con fideos cabello de ángel, garban-

re are authentic relics that are objects of desire for gastronomy lovers, in some cases almost forgotten. They all sparkle in the restaurant today to celebrate its historical past.

Thus, without losing the essence which characterizes the restaurant, Lhardy offers a gastronomic offering that combines classic dishes, prepared to perfection using top quality ingredients, with emblematic dishes such as its classic Cocido (for me one of the best in the capital).

The famous Cocido (Stew) de Lhardy (65€) consists of noodle soup, chickpeas from Castilla y León, vegetables (cabbage, potatoes and carrots) from Carabaña, chorizo from León,

zo de pico pardal de Castilla y León, verduras (repollo, patata y zanahoria) de Carabaña, chorizo de León, morcilla de arroz y secreto ibérico estilo Burgos (Casa Alba), longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, tocino ibérico, morcillo de buey gallego, tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, foie del Ampurdán en escabeche, costilla ibérica de Sierra de Villuercas y relleno de cocido de ropa vieja. Para terminar, el menú incluye su delicioso Soufflé Lhardy, todo un majar.

El broche final a esta completa propuesta la aporta su selección de vinos del mundo, donde destacan etiquetas nacionales e internacionales y en las que se combinan bodegas contemporáneas y tradicionales.

En definitiva, Lhardy se presenta como una oportunidad única para vivir una experiencia gastronómica de altura, en un ambiente romántico y elegante, cuya mágica atmósfera parece inalterable al paso del tiempo y, además, probablemente, es la mejor manera de conocer el Cocido Madrileño de cerca ¿no crees?

blood sausage with rice and Burgos-style Iberian pork sausage (Casa Alba), truffled sausage made from Euskal Txerri pork, Iberian bacon, Galician beef blood sausage, Galician cow marrow, Iberian ham from Huelva, pickled foie from Ampurdán, Iberian ribs from Sierra de Villuercas and stuffed with "ropa vieja" stew. To finish, the menu includes its delicious Soufflé Lhardy, a real treat.

The finishing touch to this comprehensive offering is provided by its selection of wines from around the world, where national and international wines from contemporary and traditional wineries feature prominently.

In short, Lhardy is a unique opportunity to experience high quality cooking in a romantic and elegant environment, with a magical atmosphere that seems unaffected by the passage of time and, in addition, is probably the best way to get to know the Cocido Madrileño first hand, wouldn't you say? corn toast, or the Joselito pluma, served rare, with chimichurri, potatoes and peppers. Another defining feature of Barra Alta in Madrid is its homemade desserts and its extensive wine cellar. In addition to all of this, the premises are elegantly decorated, cosy and very well maintained, but at the same time comfortable, fun and informal.

lhardy.com





TeatroReinaVictoria

Director: Jesús Cimarro

JAVI SANCHO

DEL DEPORTE TAMBIÉN SE SALE

DOMINGOS
12 MARZO
23 ABRIL
21 MAYO



El funeral

DAVID PAREJA Y ABIÁN DÍAZ PRESENTAN

UN ESPECTÁCULO DE COMEDIA EXCESIVAMENTE INCÓMODA

VIERNES
28 ABRIL
12 MAYO
2 JUNIO




SUEÑOS MUSICALES

entradas: www.elteatroreinavictoria.com

PENTACION
TEATROS



@treinavictoria



@TeatroReinaVictoria



@treinavictoria

GRUPOS: 91 523 97 90
grupos@pentacion.com

entradas.com*

seeds



Una experiencia gastro de lujo

Situado en un precioso edificio de corte modernista, Seeds inicia una nueva etapa de la mano del che Alfonso Castellano. Curtido en restaurantes como Sr. Martín, Alfonso domina la técnica y éso queda patente en sus platos.

Materia prima de calidad, tradición bien entendida y ciertas dosis de modernidad, se entremezclan en recetas únicas que convierten a Seeds en un restaurante donde la experiencia es de auténtico lujo. Cada detalle es importante y esta filosofía se refleja nada más traspasar el umbral de la puerta.

A luxury gastro experience

Located in a beautiful modernist building, Seeds enters a new stage under the guidance of chef Alfonso Castellano. Having worked in restaurants such as Sr. Martín, Alfonso is a master of technique which is evident in his dishes.

Quality raw ingredients, well understood tradition and a certain dose of modernity blend together to create unique recipes that make Seeds a luxury restaurant. Every detail counts and this philosophy can be seen as soon as you walk through the door.

Entre las novedades de esta nueva etapa estrenan dos menús degustación que se servirán a mesa completa. El primero, denominado Jade (70 euros, IVA incluido), propone una aproximación a la cocina de este restaurante a través de nueve pases. El segundo, Azalea (90 euros, IVA incluido), es un recorrido exhaustivo por la nueva propuesta culinaria, doce platos de temporada escogidos entre los más demandados de la carta y algunos fuera de ella.

El espacio es luminoso y señorial. Tonos ocre, mesas vestidas, maderas nobles y una decoración elegante y acogedora, conviven con una fantástica terraza en la que encontramos el huerto urbano que provee al restaurante de verduras y hortalizas de temporada, así como de hierbas, especias, semillas... y que, en breve, será una de las más cotizadas de la capital.

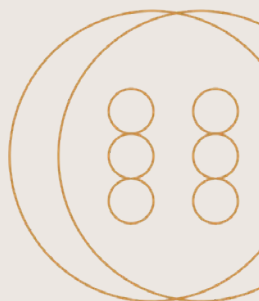
Muy destacable el gran trabajo del equipo de sala, responsable de terminar un buen número de platos en el propio comedor con ayuda del servicio en gueridón y su gran bodega que cuenta con más de 90 referencias nacionales e internacionales en la que encontramos una cuidada selección de vinos blancos y tintos, champanes, cavas, generosos y dulces acorde a su propuesta gastronómica.

Among the novelties of this new phase are two new tasting menus that are served for the entire table. The first one, called Jade (70 euros, VAT included), offers nine different dishes from the restaurant's cuisine. The second, Azalea (90 euros, VAT included), is a comprehensive tour of its new culinary creations, twelve seasonal dishes chosen from among the most popular dishes on the menu and some that are not on the menu.

The restaurant is luminous and elegant. Ocher tones, dressed tables, hardwood floors as well as elegant and cozy decoration, combine perfectly with a fantastic terrace where an urban vegetable garden provides the restaurant with seasonal vegetables, herbs, spices, seeds... and which will soon be one of the most sought-after in the capital.

The great work of the dining room team, responsible for finishing a good number of dishes in the dining room itself, with the help of the waiter service, is remarkable. There is a large wine cellar with more than 90 national and international wines, with a careful selection of white and red wines, champagnes, cavas, liqueurs as well as sweets that exist in harmony with the gastronomic proposal.

restauranteseeds.com





GASTRONOMÍA

G A S T R O N O M Y

A LA ÚLTIMA

T O T H E L A S T

EL PABELLÓN DE FLORIDA PARK

Situado en pleno Parque del Retiro, rodeado de naturaleza y un sonoro silencio, se encuentra El Pabellón, una de las propuestas actuales más interesantes del panorama gastronómico madrileño.

Iván Cerdeño como cabeza pensante y Alberto Padín como chef ejecutivo, firman una carta repleta de tradición, memoria y sutiles guiños a la creatividad. La apuesta absoluta por el producto de temporada y de proximidad es la máxima de El Pabellón y su carta cumple con el propósito de visitar las raíces castizas desde una perspectiva más actual.

Una carta de vinos solvente en la que encontramos referencias clásicas y no tanto, completan una propuesta sólida que merece la pena conocer.

Un ambiente de lo más acogedor y una decoración en la que los tonos tierra y la luminosidad inundan el espacio, convierten El Pabellón en un lugar único para la desconexión.

Located in the center of Retiro Park, surrounded by greenery and resounding silence, lies El Pabellón, one of the most interesting contemporary culinary proposals on Madrid's gastronomic scene.

Iván Cerdeño as head chef and Alberto Padín as executive chef, are responsible for a menu full of tradition, history as well as subtle nods to creativity. The absolute commitment to seasonal and local produce is the ultimate goal of El Pabellón and the menu accomplishes it by revisiting traditional Spanish dishes from a more modern perspective.

A substantial wine list with both classic and lesser-known wines complete a robust offering that is well worth a visit.

A cozy atmosphere decorated using earth tones as well as being brightly lit, makes El Pabellón a unique venue to unwind and disconnect from the world.

GASTROVÍA 61

En GastroVía 61 encontramos una cocina de proximidad con un toque castizo que emociona, una materia prima que resalta en cada elaboración y, todo ello, enmarcado en una atmósfera elegante y confortable.

Platos como la "Boina vasca chachi", el "Rapito San Lorenzo de El Escorial" o la "Ensaladilla ucraniana con parpusa", son algunos de los platos que encontramos en su ecléctica carta. Además, los aficionados al arroz están de enhorabuena con sus "Arroces secos en llauna al piropo retrechero (con alioli de mortero)", que se pueden encontrar en diferentes versiones: de marisco, de bacalao gratinado con choco y encurtidos y de presa ibérica y caracoles.

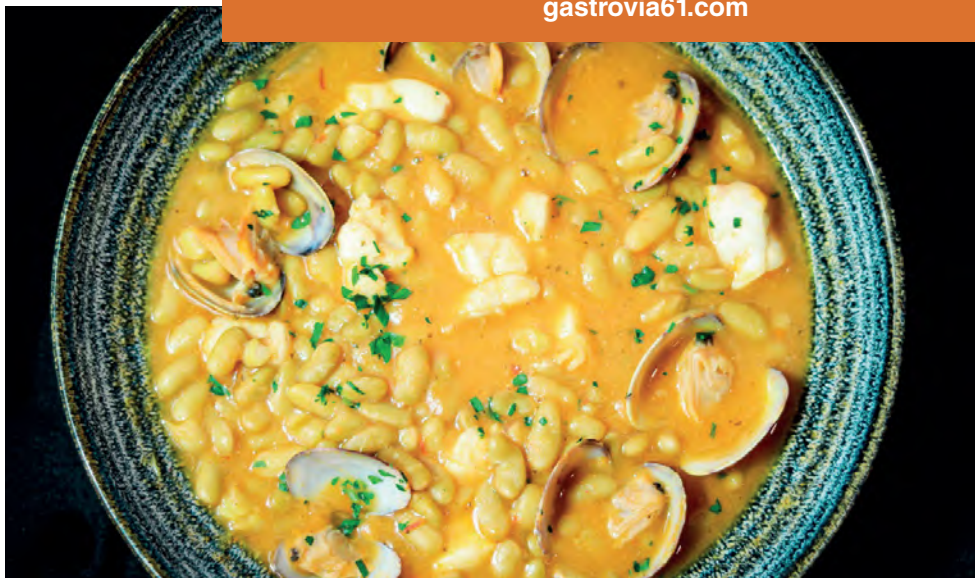
De cara a poner el broche de oro a una estupenda velada, el comensal puede finalizar con el "Hojaldre La Violetera", un hojaldre de crema pastelera y violetas, que le ponen el toque más castizo.

At GastroVía 61 we find local cuisine with a traditional and exciting touch and ingredients that enhance every dish. All of this set in an elegant and comfortable venue.

Dishes such as "Boina vasca chachi", "Rapito San Lorenzo de El Escorial" or "Ensaladilla ucraniana con parpusa", are some of the specialties found on the varied menu. In addition, rice lovers are in luck with their "Arroces secos en llauna al piropo retrechero (con alioli de mortero)", which can be enjoyed in different versions: seafood, cod au gratin with cuttlefish and pickles and Iberian pork and snails.

To round off a wonderful evening, diners can finish with the "Hojaldre La Violetera", a puff pastry with pastry cream and violets giving it a very traditional touch.

gastrovia61.com



IL POSTO

Inspirado en la Italia más auténtica, Il Posto nos hace viajar sin movernos de la silla. Su carta está compuesta por una variedad de platos creados con productos originalmente italianos, preservando la esencia de la tradición del país, pero con un toque de imaginación que da lugar a una propuesta culinaria sugerente y reconfortante.

¿Sus imprescindibles? Sus tablas de embutidos cortados al momento, sus pizzas artesanas con masa casera de fermentación lenta, sus pastas frescas y gnocchis y por supuesto, los postres más auténticos, como su cannoli siciliani y sus panzerottos di Nutella (todo un delirio).

Su decoración, compuesta por materiales como la madera, el mármol, el ladrillo visto y la cerámica crea un espacio confortable y real que hace sentir como en casa en cuanto uno cruza su entrada.

En su carta de vinos encontramos bastantes referencias italianas y por supuesto espacñolas, y todas ellas, a grandes precios.

—

With inspiration from authentic Italy, Il Posto enables us to travel without moving from our chairs. The menu consists of a variety of dishes created with original Italian ingredients, preserving the essence of the country's tradition, but with a touch of imagination giving rise to a refreshing and evocative culinary experience.

Their must-haves? Their platters of freshly sliced cold meats, their homemade pizzas with homemade slow-fermented dough, their fresh pastas and gnocchis and of course, the au-

thentic desserts, such as their cannoli siciliani and their panzerottos di Nutella (a real treat).

The decor, composed of wood, marble, exposed brick and ceramics, creates a comfortable and inviting space that makes you feel at home as soon as you walk through the door.

The wine list includes many Italian and, of course, Spanish wines, all of them at great prices.

ilpostomadrid.com





MARCELA, BRASAS Y VINOS

El chef Juan Ordás se encuentra al frente de los fogones e impregna su sabiduría culinaria a la oferta gastro de este fabuloso restaurante. En Marcela encontramos una fantástica propuesta de cocina tradicional en la que las carnes y pescados a la brasa son protagonistas indiscutibles. El mejor producto convive en perfecta armonía con una espectacular carta de vinos que cuenta con 1000 referencias de vinos nacionales e internacionales y con un espacioso local dividido en dos ambientes, la parte de abajo más informal y casual dedicada a vinos y tapas al más puro estilo León y la parte de arriba más elegante y sofisticada definida por sus frescos pescados y sus variados cortes de carne .

En la excelsa carta de bebidas encontramos más de 60 productores de Champagne, cavas y espumosos españoles, vinos dulces de Sauternes (Francia), Tokaj húngaros o Riesling alemanes, así como una amplísima selección de vinos tintos y blancos de las regiones más importantes de España o Francia.

Chef Juan Ordás is at the helm of the kitchen and infuses his culinary wisdom into the gastronomic offer of this fabulous restaurant. At Marcela we find a fantastic selection of traditional cuisine with grilled meats and fish the main feature. The best ingredients co-exist in perfect harmony with a spectacular wine list with 1000 national and international wines. The spacious restaurant is divided into two areas, the more informal and casual downstairs area dedicated to wines and tapas in true Leon style, and the more elegant and sophisticated upstairs area defined by its fresh fish and varied cuts of meat.

The excellent drinks menu includes more than 60 Champagne producers, Spanish cavas and sparkling wines, sweet wines from Sauternes (France), Hungarian Tokaj or German Riesling, as well as a wide selection of red and white wines from the most important regions of Spain and France.

EL ALBÉNIZ

Situado en la segunda planta del recién inaugurado UMusic Hotel, el restaurante El Albéniz presenta un espacio acogedor y desde sus mesas, se pueden vislumbrar las populares figuras que presiden su fachada.

En su carta se pueden encontrar algunos guiños a platos madrileños pero con una inspiración neocanalla, recetas que recorren la geografía española y clásicos reinterpretados como el "Huevo Frito con Morcilla", cremoso de patata, morcilla encebollada, huevo frito con puntillitas y fideos fritos. El broche dulce lo ponen propuestas para todos los gustos, algunas de ellas con influencia internacional como el "Pan Chocolate", delicioso cremoso de chocolate negro, finas láminas de pan tostado, aceite de oliva y sal maldón.

Su carta se puede maridar con una amplia selección de vinos locales y nacionales, así como con sus combinados y una interesante carta coctelera.

Located on the second floor of the recently inaugurated UMusic Hotel, the Albéniz restaurant features a cozy setting. From the tables you can catch a glimpse of the popular figures that pre-side over its façade.

The menu includes some references to dishes from Madrid but with a neocanalla inspiration, recipes that span Spanish geography and reinter-preted classics such as the "Huevo Frito con Morcilla", creamy potato, black pudding with onions and fried egg with fried noodles. As far as desserts are concerned, there are options for all tastes, some with an international influen-ce, such as "Pan Chocolate", a delicious creamy



restaurantealbeniz.es

dark chocolate cream, thin slices of toasted bread, olive oil and Maldon salt.

The menu can be paired with a wide selection of local and national wines, as well as with its mixed drinks and an exciting cocktail menu.

LE KAÑÍ

En Le Kañí confluyen aires franceses, toques japoneses y un concepto de lo más kañí. Una fusión de rompe y rasga que llama la atención desde el primer bocado. En su ecléctica carta encontramos bocados de sushi, magret de pato o diferentes platos elaborados con la robata. Un concepto de autor que hermana diferentes cocinas y oferta una selección de exquisitos platos elaborados con las mejores materias primas que invita a probar y probar sin descanso.

Le Kañí propone emprender un viaje a través del cual el comensal puede disfrutar del mejor producto partiendo de una cocina donde las fronteras no existen y en las que el comensal viaja sin moverse de la mesa.

Un elegante espacio en el que el rojo y el verde son elementos destacados y una propuesta coctelera como acompañante indiscutible, consolidan una experiencia de lo más innovadora.

At Le Kañí, French influences, Japanese touches and a very cool concept come together. A smashing fusion that captivates from the first bite. Their diverse menu includes sushi bites, duck magret or different dishes made with robata. A signature concept that combines different cuisines and offers a selection of exquisite dishes made with the best ingredients that beckons you to try and try again and again.

Le Kañí invites you to embark on a journey where the diner can enjoy the very best products in dishes where there are no boundaries and where you can travel without moving from your table.

An elegant setting with red and green elements and a cocktail menu to accompany your meal, combine to create a highly innovative experience.

lekani.es



VIRREY

Virrey sorprende nada más traspasar su puerta. El local es espacioso, elegante y cuenta con una decoración sobresaliente que invita a disfrutar y contemplar su barra y vitrina. Con una propuesta que rinde homenaje a la cocina del norte, en Virrey el productazo y la calidad van de la mano en una carta de lo más variada en la que encontramos fresquíssimos pescados como el que da nombre al restaurante o las mejores carnes del Norte. Por su parte, el marisco protagoniza parte de la carta con grandes productos del mar como su ostra gallega al natural o los bígamos cocidos al natural. Para terminar un gran almuerzo o cena es esencial disfrutar de un delicioso postre como su pastel de tres leches cántabras.

La bodega de Virrey merece una mención especial gracias a una cuidada selección de vinos del Norte. En su carta, se ofrecen así referencias por copas y botellas que combinan clásicos contemporáneos con denominaciones de origen como Bierzo, Valdeorras, Navarra y Vinos de Madrid, así como una selección de generosos y espumosos.

As soon as you walk through the door, you will be amazed by Virrey. The premises is spacious, elegant and features outstanding decoration tempting you to sit back and admire the bar and showcase. The menu pays tribute to northern cuisine. In Virrey, the high-quality ingredients go hand in hand with a varied menu featuring fresh fish, like the one the restaurant is named after, and the best meat from the north of the Peninsula. For its part, the seafood features on the menu with great seafood specialties such as Galician oysters or winkles naturally prepared. To end a great lunch or dinner, we recommend enjoying a delicious dessert such as the Cantabrian tres leches (three milk) cake.

Virrey's wine cellar merits a special mention thanks to a meticulous selection of wines from the North. The wine list offers wines by the glass and bottle that combine contemporary classics with denominations of origin such as Bierzo, Valdeorras, Navarra and Vinos de Madrid, as well as a selection of fortified and sparkling wines.

virreyrestaurante.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.

Su carta está en gran medida protagonizada por pastas exquisitas como los spaghetti a la carbonara clásica, Pappardelle fresco con ragú a la boloñesa, o el linguine con carabín entero, un plato delicioso terminado en mesa. Elaboraciones que conviven con otros platos que complementan a la perfección a las pastas, como el tartar de solomillo de ternera elaborado con straciatella pugliese, anchoa 00 y aceto balsámico IGP o la burrata con coppa de Parma, pesto Genovés y parmigiano reggiano D.O.P. Platos todos ellos que se caracterizan por la excelsa calidad del producto y la materia prima con la que están elaborados, a través de procesos artesanales.

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.

The menu is characterized by exquisite pastas such as the classic spaghetti carbonara, fresh Pappardelle with Bolognese ragu, or the linguine pasta prepared with whole prawns, a delicious dish completed at the table. Other dishes that complement the pastas perfectly are the beef tenderloin tartar made with straciatella pugliese, anchovy 00 and IGP balsamic vinegar or the burrata with coppa de Parma, Genovese pesto and parmigiano reggiano. These are all characterized by the excellent quality of the products and the ingredients with which they are made while using traditional techniques.

letteramadrid.com



belbocollection.com

BELBO PIROPO

Con un diseño elegante en el que las maderas, el mimbre y las brasas son las protagonistas, en Piropo encontramos una cocina con reminiscencias catalanas (Escalivada de verduras a la leña), toques castizos (bravas, boquerones en vinagre, croquetas de puchero), riquísimas carnes y pescados elaborados en su espectacular brasa (Solomillo de vaca madura), conservas de primera (berberechos), espetos que nos trasladan a Andalucía, Arroces que nos acercan al Mediterráneo (arroz del señorito, arroz negro o arroz a banda de pollo coquelet campero), una rica y saludable huerta.

En su carta de bebidas encuentras vinos por copas y precios aptos para todos los bolsillos. Aunque no es muy larga hay lugar para vinos de diferentes D.O y espumosos.

En Piropo no sólo encontramos un precioso salón, sino que en el exterior dispone de una fantástica terraza en la que podemos disfrutar durante todo el año de una propuesta que nos hace viajar por los placeres del Mediterráneo.

With an elegant design where wood, wicker and embers take center stage, Piropo offers cuisine reminiscent of Catalonia (wood-fired vegetable roast), traditional dishes (bravas, anchovies in vinegar, puchero croquettes), delicious meats and fish prepared on their spectacular grill (mature beef tenderloin), first class preserves (cockles), fish skewers that remind us of Andalusia, rice dishes with a Mediterranean touch (black rice or rice with chicken). All in all a rich and healthy variety of dishes.

The drinks menu includes wines served by the glass priced for all budgets. The wine list is not very extensive; however, it includes wines from different D.O.'s as well as sparkling wines.

Piropo not only has a beautiful lounge, but also a fantastic outdoor terrace where we can enjoy a wonderful proposal that allows us to travel round the Mediterranean all year round.

ZUJI

Este proyecto gastronómico parte de conceptos tan aparentemente antagónicos como son la tradición y la modernidad fusionadas en una vibrante gastronomía capaz de reflejar en sus platos todo el sabor de la ancestral cocina asiática preparada a base de materias primas locales de la más alta calidad.

Zuji presenta su homenaje a esta cocina en una carta muy variada, que recoge la diversidad y la fusión de la cocina asiática, junto con platos modernos, creativos y llenos de sabor. Zuji sorprende por el original planteamiento de unas recetas, donde esa fusión de elementos queda muy patente, en una propuesta tan auténtica como de buen precio.

Un buen reflejo del concepto gastronómico se reconoce en los baos, como el de carne adobada a fuego lento o uno de langostino crujiente; las costillas, entre las que destacan las cocinadas al estilo coreano o las de estilo Sichuan con bambú encurtido, y el chili crab Sichuan-Madrid.

This culinary concept is based on concepts as seemingly contradictory as tradition and modernity. Vibrant dishes capable of bringing out the flavor of ancestral Asian cuisine prepared with the highest quality local ingredients.

Zuji pays tribute to Asian cuisine with a varied menu, which includes the diversity and fusion of Asian cuisine, along with modern, creative dishes, full of flavor. Zuji will surprise you with its original approach to recipes, in which the fusion of elements is very clear, with an authentic and well-priced proposal.

A good example of this culinary concept can be seen in the baos, such as the slow-cooked marinated beef or crispy shrimp; the ribs, among which the Korean-style or Sichuan-style ribs with pickled bamboo stand out; and the Sichuan-Madrid chili crab.

zuji.es



TATEL

Tatel Madrid, el buque insignia del grupo, ha sido elegido como uno de los "25 restaurantes del mundo por los que merece la pena viajar" en un ranking realizado por USA Today. Un reconocimiento obtenido gracias a su propuesta artística y escénica, que incluye música y espectáculos en directo todos los días.

En Tatel Madrid nos damos de bruces con una innovadora apuesta culinaria con base en la cocina tradicional mediterránea, producto de primera y una sofisticada decoración estilo años 20, y todo ello lo han convertido en un lugar de referencia en la capital.

Ahora y coincidiendo con las últimas aperturas del grupo, han elaborado un Menú Especial que recoge algunas de sus propuestas más icónicas como las Croquetas de cecina; la Lubina a la plancha, aceite de tomate macerado en hierbas aromáticas o su premiada Tarta de queso.

Tatel Madrid, the group's flagship restaurant, has been chosen as one of the "25 restaurants in the world worth traveling for" in a ranking carried out by the USA Today. An acknowledgment achieved thanks to the restaurant's artistic and scenic offering, which includes music and live shows daily.

At Tatel Madrid one encounters innovative culinary innovation based on traditional Mediterranean cuisine, first class ingredients and a sophisticated 1920's style décor, all of which have transformed the restaurant into a landmark in the capital city.

As part of the group's latest restaurant inaugurations, they have prepared a Special Menu that includes some of their most iconic dishes such as Cecina Croquettes; Grilled Sea Bass, tomato oil with aromatic herbs or their award-winning Cheese Cake.

tatelrestaurants.com





malabarbistro.es

MALABAR BISTRÓ

La carta, el precio y el trato son suficientes razones para escaparse a la sierra a disfrutar de Malabar Bistró. La mente inquieta de Yago Márquez diseña casi a diario, nuevos platos siempre con los productos de sus proveedores locales, con los que confecciona una carta cambiante, corta y sorprendente elaborada con las técnicas más depuradas que convierte cada visita al restaurante en una experiencia única y excepcional

El salón interior, sencillo y acogedor, refuerza la sensación de familiaridad que el personal transmite y no resta protagonismo a la carta, porque, en Malabar, lo importante es el sabor.

Postres caseros y un apartado líquido de lo más interesante y atrevido en el que encontramos vinos "punkies", grandes clásicos o cervezas rubias y tostadas artesanas, son el colofón a un viaje de gran interés.

The menu, the price and the service are all excellent reasons to escape to the mountains and visit Malabar Bistró. Yago Márquez's restless mind designs new dishes almost every day, always made with local suppliers' produce, with which he prepares a constantly evolving, brief and amazing menu, prepared using highly refined techniques that makes each visit to the restaurant a unique and exceptional experience.

The interior lounge, simple and cozy, reinforces the feeling of familiarity conveyed by the staff while maintaining the focus on the menu. At Malabar, the most important thing is the taste of the cuisine.

Homemade desserts and a very interesting and daring drinks menu with "punkie" wines, great classic wines or blond and toasted craft beers, round off a fascinating experience.

NOMO

En la carta de Nomo encontramos diferentes variados de sushi, nigiris y sashimis -para elaborar las piezas utilizan arroz de Pals y pescados de primera, como el salmón procedente de Alaska o Noruega y el atún de Arrom- y cerca de un 60% de platos calientes.

Destacan las tapas japonesas, como las sukiyaki —croquetas de rabo de toro rebozadas en panko—; las gyozas clásicas —de langostinos o de pollo con verduras— y otras especiales como las de butifarra de Perol con verduras, que buscan ese acento local; o la tortilla okonomi, que aquí toma forma de tortilla vaga con pulpo, coronada con láminas de katsuobushi —bonito fresco— y salsa okonomiyaki, además de los arroces, los fideos, las tempuras, los tatakis y los platos a la brasa.

Toda una experiencia gastronómica a precios pagables y un local dividido en dos ambientes de lo más moderno y acogedor.

Nomo's menu includes a variety of sushi, nigiris and sashimis using rice from Pals and top-quality fish, such as salmon from Alaska or Norway and tuna from Arrom, with about 60% of the dishes served hot.

Japanese tapas such as the sukiyaki (oxtail croquettes coated in panko), the classic gyozas (shrimp or chicken with vegetables) and other special dishes such as Perol sausage with vegetables, with a local twist, or the okonomi omelet, a half cooked (lazy) omelet with octopus, topped with slices of katsuobushi (fresh bonito) and okonomiyaki sauce, as well as rice dishes, noodles, tempuras, tatakis and grilled dishes.

A complete gastronomic experience at affordable prices in a restaurant divided into two very modern and cozy areas.

grouponomo.com



HASAKU

Fiel al mestizaje que ha convertido a la cocina peruana en una de las más afamadas del mundo, el chef Jhosef Arias propone desde Hasaku un regreso al Perú con una gastronomía que se llena de aires y sabores japoneses, una gastronomía cuya influencia marcó de manera definitiva las mesas del país andino.

Basándose en el pescado y en el marisco y dando una original vuelta de tuerca a recetas tan clásicas como los makis, los rolls, los nigiri o las gyozas, Jhosef reinventa de manera magistral y con acento peruano en especial con sus propios aliños y aderezos. Entre sus platos estrella, destacan algunos como el Maki acevichado; Maki diablada; Gyoza "Americana"; Bao "char siu"; el cebiche "intruso" o el Lomo nikkei.

Como colofón festivo demuestra ese compromiso jovial y disfrutón con una coctelería de autor donde el pisco se convierte en protagonista.

True to the fusion that has made Peruvian cuisine one of the most famous in the world, chef Jhosef Arias, invites us at Hasaku, to return to Peru with cuisine full of Japanese influences and flavors, gastronomy that has left a definitive mark on the Andean nation's tables.

Based on fish and seafood with an original twist on classic recipes such as makis, rolls, nigiri or gyozas, Jhosef reinvents them in a masterful way and with a Peruvian touch, especially with his own seasonings and toppings. Among his star dishes, some highlights are the Maki acevichado; Maki diablada; Gyoza "Americana"; Bao "char siu"; the cebiche "intruso" or the Lomo nikkei.

To end the celebration, he showcases his commitment to fun and enjoyment with a signature pisco cocktail.



gruposjhosefarias.com

PESTANA PLAZA MAYOR

Bajo el escenario primaveral, Borja Veguillas, estrena una nueva propuesta gastronómica basada en arroces de temporada disponibles cada domingo de Abril. Diferentes tipos de arroces en formato individual, pensados para compartir, para familias, parejas o simplemente para quienes quieran disfrutar de un domingo por el centro de la capital y su gastronomía.

Con esta nueva propuesta elaborada con arroz dinamita, se pretende reforzar la línea más healthy, dentro del estilo mediterráneo de la cocina de Borja, donde las verduras de temporada cobran mayor protagonismo y las opciones veganas también tienen cabida. Sobre el maridaje, cada domingo se asesorará al cliente en la elección del vino que mejor combine con los ingredientes de los arroces.

In springtime, Borja Veguillas, launches a new gastronomic experience based on seasonal rice dishes available every Sunday in April. Different types of rice dishes served individually, designed to share, for families, couples or simply for those who want to enjoy a Sunday in the center of the capital whilst enjoying its gastronomy.

The new dishes, made with dynamite rice, are intended to emphasize a healthier line, in the Mediterranean style of Borja's cuisine, with seasonal vegetables as the main ingredient and vegan options as well. Regarding wine pairing, every Sunday the guests will be advised on the choice of wine that best combines with the ingredients of the rice dishes.

pestanacollection.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





restauranteikigai.com

IKIGAI FLOR BAJA

El chef Yong Wu Nagahira refleja la versión más auténtica y pura de su cocina, además de su experiencia vital: una fusión entre la tradición culinaria de Francia, España y Japón que alcanza una armonía perfecta en la carta.

Este restaurante, que recuerda a las tabernas tradicionales japonesas —izakayas—, se ha ganado un sitio en el circuito gastro de la capital; la elegancia, el equilibrio y la delicadeza con un toque umami son la base de su propuesta gastronómica, cuyos protagonistas son los platos calientes y una amplia selección de nigiris de autor.

El comensal, que puede comer a la carta o ponerse en manos del chef con su menú omakase, disfrutará de bocados como la Milhojas de remolacha cocinada en su propio jugo y umeshu o el Nigiri de navaja con papada de bellota y crema de setas shitake. La bodega de Ikigai Flor Baja está compuesta por más de 180 referencias nacionales e internacionales, donde destacan los vinos blancos, tintos, espumosos y sakes.

Chef Yong Wu Nagahira brings forth the most authentic and pure version of his cuisine, as well as his personal experience: a fusion between the culinary traditions of France, Spain and Japan that attains perfect harmony on the menu.

This restaurant, reminiscent of traditional Japanese taverns -izakayas-, has earned a place on the capital's gastro circuit; elegance, balance and refinement with a touch of umami are the basis of the gastronomic offering, with hot dishes and a wide selection of signature nigiris among the highlights.

The diner, who has the choice of an a la carte menu or entrusting the chef with his omakase menu, can enjoy dishes such as beet mille-feuille cooked in its own juice and umeshu or razor nigiri with acorn pork belly and shitake mushroom cream. Ikigai Flor Baja's wine cellar is made up of more than 180 national and international wines, where white, red, sparkling and sakes deserve a special mention.

NUEVO TEATRO ALCALÁ



guion y dirección
EDU PERICÁS

3^a
TEMPORADA

TUPPERSEX

ROMA CALDERÓN



PALOMA VIDAL

¡Nunca hablar de sexo había sido tan divertido

ANEXA
5 años

SOMProduce

 **Generalitat de Catalunya**
Departament de Cultura

 **aem**

BUTACA ORO
com

Venta de entradas

 **entradas.com**
902 486 488

venta organizada por
902 400 222
www.elcorreo.es



laleñera.com

LA LEÑERA

La Leñera sigue apostando por las elaboraciones a la parrilla y por el recetario tradicional asturiano. Entre su selección de carnes, destacan el Tomahawk Steak de carne roja a la parrilla; el chuletón de carne roja al carbón; el lomo de vaca madura a la parrilla o la hamburguesa 'Astur' – única en Madrid –, entre otras. Para los amantes del pescado, son imprescindibles los pescados al carbón de encina y su bilbaína suave, como el lomo de merluza de pincho; Además, La Leñera cuenta con succulentos guisos tradicionales como las fabes con oreja o almejas.

Los vinos también son parte de la esencia del restaurante, tanto, que la bodega está expuesta en el salón principal y cuenta con una amplia variedad de vinos tintos, blancos y rosados, con referencias procedentes de Asturias, como La Media Vuelta (D.O Cangas) o Castro de Limes (Vinos de España, Asturias).

La Leñera still focuses on grilled dishes and traditional Asturian recipes. Among the meat selection, the grilled Tomahawk Steak; the charcoal-grilled T-bone steak; the mature beef tenderloin or the 'Astur' hamburger - unique in Madrid -, are some of the highlights to be found on the menu. For fish lovers, the charcoal-grilled oak fish and the skewered hake loin, are a must. In addition, La Leñera has delicious traditional stews such as fabes con oreja (beans stew) or clams.

The wines also form part of the essence of the restaurant. So much so that the wine cellar is on display in the main hall and has a wide variety of red, white and rosé wines, with references from Asturias, such as La Media Vuelta (D.O Cangas) or Castro de Limes (Vinos de España, Asturias).

Teatro Bellas Artes

Director: Jesús Cimarro

DESDE EL 5 DE ABRIL DE 2023

¡Ay, Carmela!

JOSÉ SANCHIS SINISTERRA

MARÍA ADÁNEZ
PEPÓN NIETO

DIRECTOR

JOSÉ CARLOS PLAZA

PRODUCTORES

CELESTINO ARANDA Y JESÚS CIMARRO



PRODUCCIÓN
PENTACION
ESPECTÁCULOS

PRODUCCIONES FARAUTE
Compañía Integral Teatro

PRODUCCIONES



PENTACION
TEATROS



@TeatroBellasArtes



Teatro Bellas Artes



teatrobellasartes

GRUPO: 01 523 87 90
@pentacionteatro

entradas.com

El Corte Inglés

entradas: www.teatrobellasartes.es

JUANRA
BONET

DAVID
FERNÁNDEZ

AGUSTÍN
JIMÉNEZ

TEATRO AMAYA
www.teatroamaya.com

¿TE ATREVES
A INVITARLOS
A CENAR?

LA CENA DE LOS IDIOTAS

UNA COMEDIA DE
**FRANCIS
VEBER**
DIRECCIÓN
**JOSEMA
YUSTE**

Con la colaboración especial de

Esther del Prado

Alberto Chaves

Irene Hernández

Cobre Producciones, Olympia Metropolitana, Nearco Producciones

ESTRENO
NACIONAL
19 DE ENERO

