

madrid

in & out

DE VIAJE /
TRAVELLING

Club Med Exclusive
Collection Val d'Isère. Lujo
hedonista en los Alpes /
*Luxury for pleasure
seekers in the Alps*

La Ruta de Eneas, un viaje
por la mitología /
*The Aeneas Route,
a journey through
mythology*

A Quinta Da Auga, un
Relais & Châteaux en
el que desconectar del
mundanal ruido / *A
Quinta Da Auga Relais
& Châteaux, the perfect
place to disconnect from
the hustle and bustle of
the world*

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

Seda Club Restaurant,
gastronomía con acento
andaluz / *Seda Club
Restaurant: gastronomy
with an Andalusian flair*

Gastronomía a la última / *Gastronomy to the last*

PURO TEATRO /
THEATER PURE

Rock Circus Vol.2 regresa
para dar que hablar / *Rock
Circus Vol.2 is back to
make a splash*

MONUMENTOS > MUSEOS Y PARQUES > MAPA DE MADRID

MONUMENTOS > MUSEOS Y PARQUES > PLAN OF MADRID

MONUMENTOS > MUSEOS Y PARQUES > PLAN DE MADRID



Openbank^{Caixa}
Grupo Santander

ROCK CIRCUS Vol.2

5 OCT • 1 NOV

www.ROCKCIRCUS.SHOW

COLABORA:
WABI
Los 40 Principales
Comunidad de Madrid
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Ayuntamiento de Madrid
Instituto de Turismo de Madrid

IFEMA
MADRID
LIVE

**NUEVO DESTINO:
¡EL CAIRO!**

**DESCUENTO ASEGURADO
EN IBERIAEXPRESS.COM**



iberiaexpress.com

ÍNDICE

MONUMENTOS, MUSEOS Y PARQUES

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

DE VIAJE / TRAVELLING

- 18 Club Med Exclusive Collection Val d'Isère. Lujo hedonista en los Alpes / *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère Luxury for pleasure seekers in the Alps*
- 24 La Ruta de Eneas, un viaje por la mitología / *The Aeneas Route, a journey through mythology*
- 32 A Quinta Da Auga, un Relais & Châteaux en el que desconectar del mundanal ruido / *A Quinta Da Auga Relais & Châteaux, the perfect place to disconnect from the hustle and bustle of the world*

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

- 40 Seda Club Restaurant, gastronomía con acento andaluz / *Seda Club Restaurant, gastronomy with an Andalusian flair*
- 44 Gastronomía a la última / *Gastronomy to the last*

PURO TEATRO / PURE THEATER

- 60 Rock Circus Vol.2 regresa para dar que hablar / *Rock Circus Vol.2 is back to make a splash*
- 62 Teatro Infanta Isabel / *Infanta Isabel Theater*

Edita: Editur Madrid, S.L.U. Plaza José Moreno Villa, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz Directora de contenidos: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Nuria Domínguez Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Departamento propio Tel. y fax información: 91 541 17 03 - Movil: 615 015 271 Web: www.madridinout.com e-mail: maximomadridinout@gmail.com / Depósito legal: M-8.791-2003

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



i monuments, musée et parcs

monuments, museums & parks

monumentos, museos y parques



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

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

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

Calle: Pº del Prado, s/n
Metro: 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 privado, 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'œuvre 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

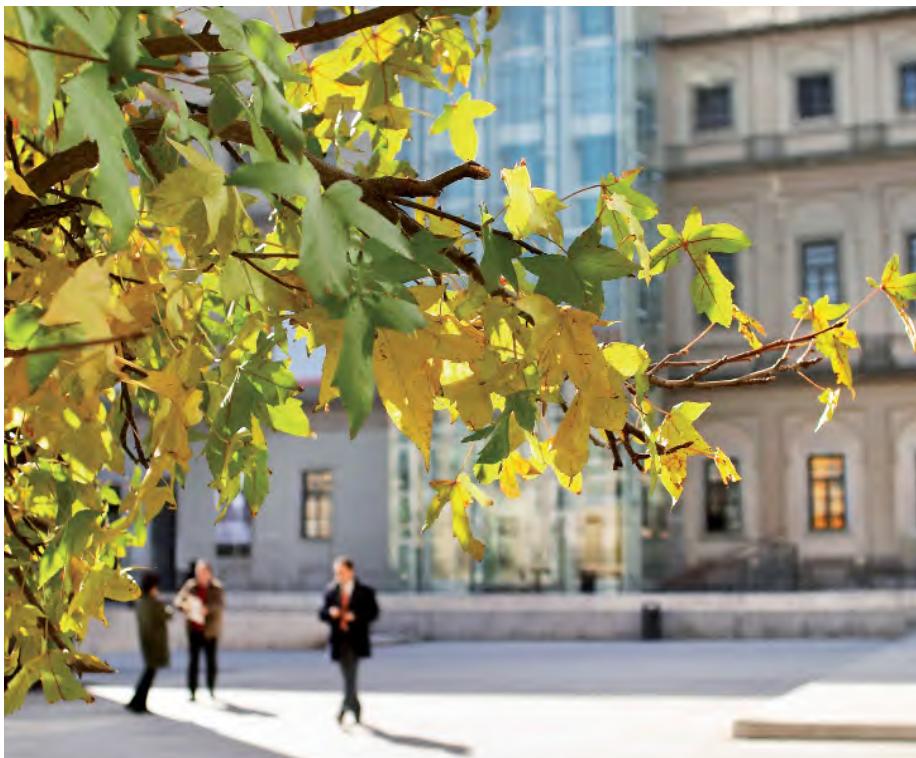


14 – 27 - 45 y Exprés Aeropuerto.

Martes a Domingos 10.00 a 19.00 h.- Cerrado Lunes

Tuesday to Sunday 10.00 to 19.00 h.- Monday closed

Mardi à 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 œuvres d'artistes tels que Chillida, Picasso, Miró, Dalí... se répartissent entre les murs du deuxième et du quatrième étage (première partie du XX^e s. jusqu'à la Guerre civile et de l'après-guerre jusqu'à nos jours respectivement).

Calle: Santa Isabel, 52
Metro Atocha - línea 1

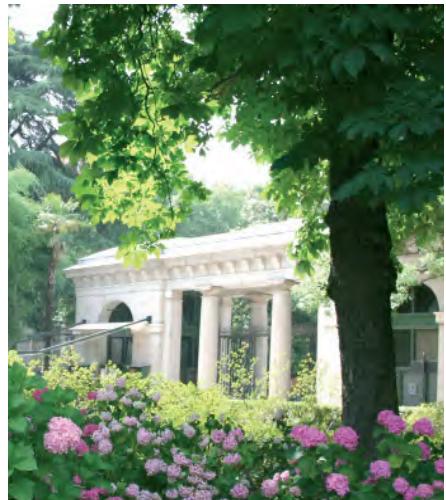


27 – 45 – C 1 – C 2 y Exprés Aeropuerto.
10.00 - 21.00 h. - Domingos y Festivos hasta 14.30
10.00 - 21.00 h. - Sundays and festive until 14.30
10.00 - 21.00 h. - Dimanches et Férié à 14.30

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

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

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



Real Jardín Botánico de Madrid CSIC

Calle: Pza. Murillo,2
Metro Atocha - línea 1

EMT 27 – 45 – C 1 – C 2 y Exprés Aeropuerto.

10.00 - 18.00 h. - (Invierno/Winter)

10.00 - 21.00 h. - (Verano/Summer)

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

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



fotografía Adolfo Gonsalvez

EMT 1 – 19 – 28 - 51 y Exprés Aeropuerto.



fotografía: La Nave

► **PALACIO REAL:** Obra de Sachetti , se inició su construcción en época de Felipe V y fue residencia de los Borbones hasta Alfonso XIII (1931). Ya no se usa como residencia de los reyes aunque si 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 Bourbons until Alfonso XIII. From then on it was not used as official residency for the Kings although it still houses some official acts.

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

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

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 Féérié: 9.00 - 14.00h.



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

► **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.

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.

► **CATHÉDRALE 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
Metro: 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

EMT 3 – 60 – 148 – C 1 y C 2.

Metro La Latina - línea 5

► **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

EMT 14 – 19 – 27 y 45.

Metro Banco de España - línea 2



fotografía Felipe J Alcolea

► **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 commence 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 largueur. 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).



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

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

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

Calle: Ferraz, s/n



Ventura Rodríguez - línea 3



21 – 74 – 138 – C 1 y C 2.



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

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

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

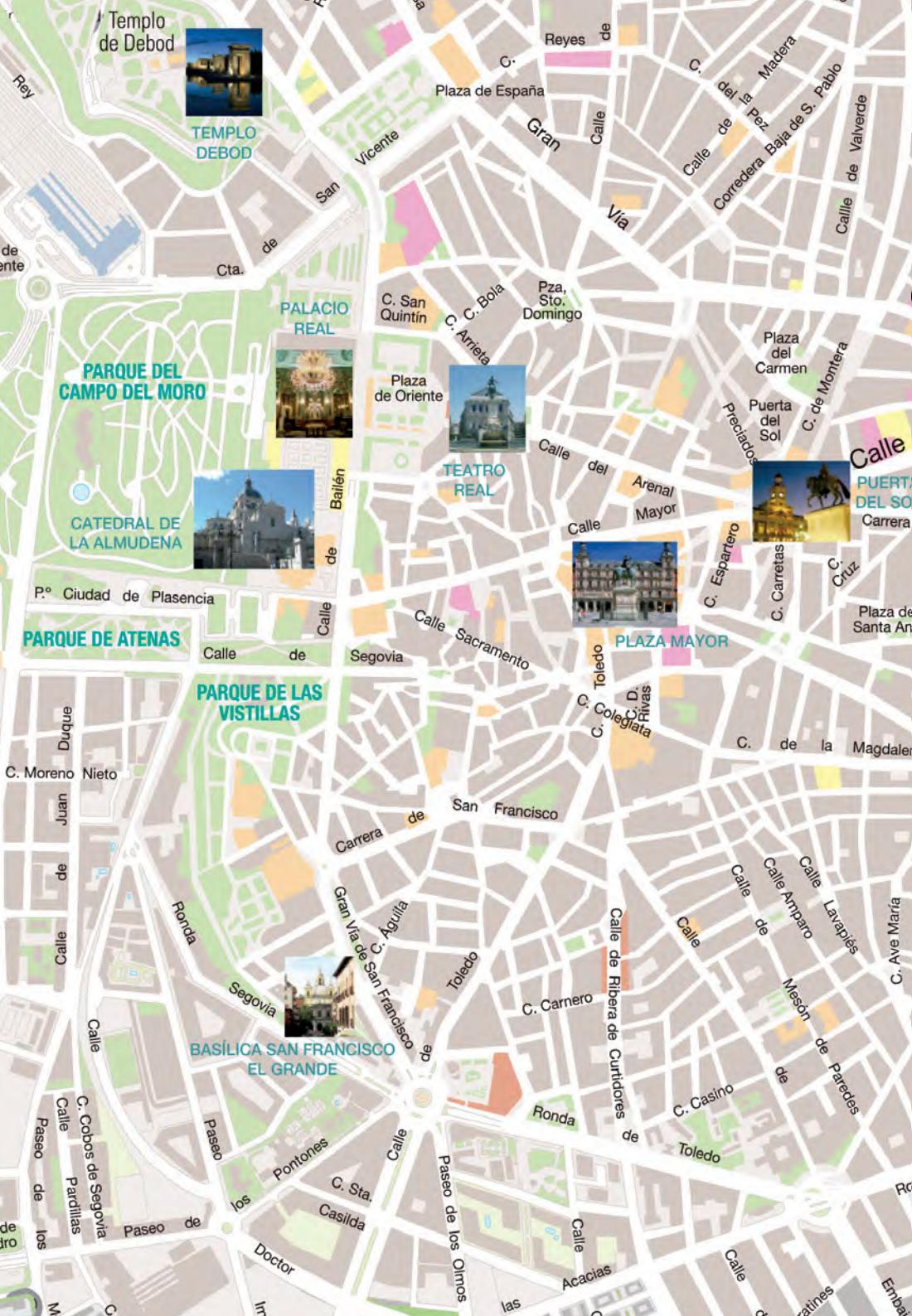
Calle: Pza. de Cibeles, s/n



Banco de España - línea 2



5 – 14 – 27 – 51 y Exprés Aeropuerto.







EXPRES AEROPUERTO AIRPORT EXPRESS

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



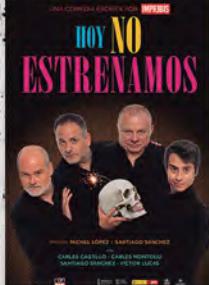
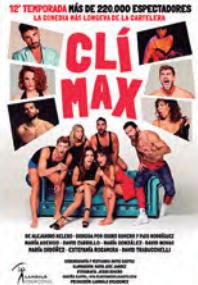
- * Parada no operativa de 23:30 a 6:00 h.
De 23:30 a 06:00 h. cabecera en Plaza de Cibeles
- * This bus stop does not operate from 23:30 to 6:00 h.
Route terminus in Plaza de Cibeles from 23:30 to 06:00 h.



EMT
*j*MADRID!
www.emtmadrid.es



Alfil
teatro



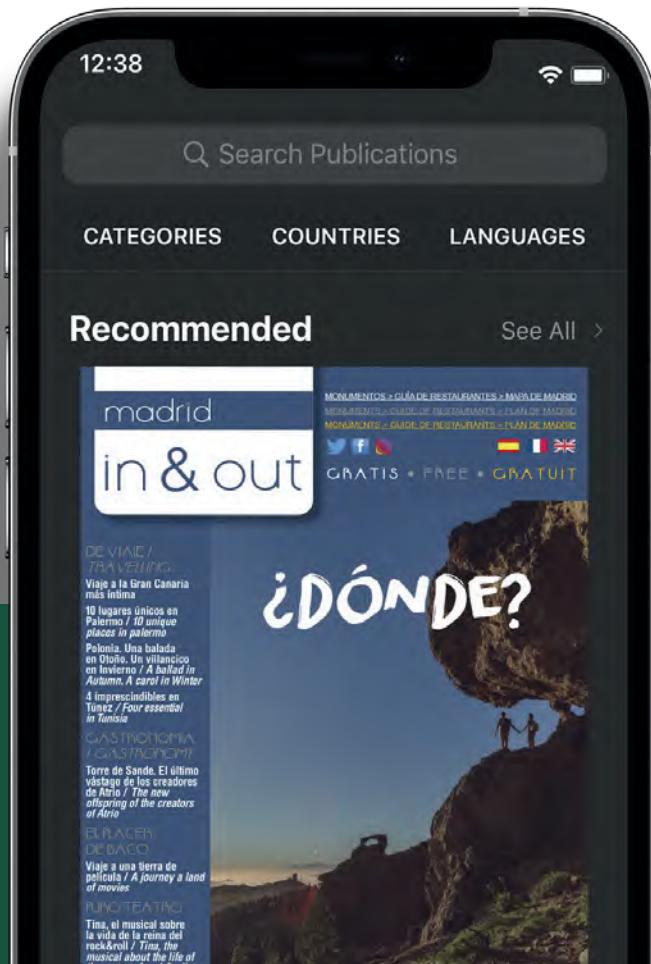
OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE - 2023



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

 Download on the
App Store

 GET IT ON
Google Play





LUJO HEDONISTA EN LOS ALPES

LUXURY FOR PLEASURE
SEEKERS IN THE ALPS

Entre Club Med y Val d'Isère, existe una larga y bella historia cuyos inicios se remontan a 1962. Sesenta años después, Club Med nos presenta el primer resort ubicado en este precioso enclave de Francia: *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*. Una ocasión única de vivir el lujo hedonista, que combina intimidad, relax, gastronomía y bienestar en un entorno exclusivo rodeado de montañas.

En la actualidad, la montaña seduce cada vez a más viajeros ansiosos de cambiar de aires y explorar nuevos destinos ya sea en solitario, en pareja, en familia o con amigos y, *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*, es el lugar idóneo para disfrutarla con los cinco sentidos. Un destino de moda para tomarse un descanso lejos del bullicio de la ciudad, de fácil acceso y repleto de aire puro, paisajes relajantes y fauna y flora

There is a long and beautiful history between Club Med and Val d'Isère, the beginnings of which date back to 1962. Sixty years later, Club Med presents the first resort located in this beautiful French enclave: *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*. A unique opportunity to experience ultimate luxury, combining intimacy, relaxation, gastronomy and well-being in an exclusive setting surrounded by mountains.

Nowadays, mountains are seducing more and more travellers eager for a change of scenery and the opportunity to explore new destinations, whether alone, with a partner, family or friends, and *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère* is the ideal place to indulge all five senses. A trendy destination for a break away from the hustle and bustle of the city, easily accessible and bursting with fresh air, re-



bien conservadas, pero también con numerosas riquezas patrimoniales, gastronómicas y culturales a nuestro alcance.

Durante el verano, Val d'Isère nos invita a pasear por sus callejuelas cubiertas de flores o visitar su preciosa iglesia y en Invierno la nieve y las montañas se convierten en nuestras mejores aliadas. El entorno que circunda este resort es de cuento y nos sumerge en un ambiente idílico que evoca otros tiempos. Paseando por Val d'Isère, encontramos cabañas tradicionales de piedra y madera que rodean una pequeña iglesia barroca del siglo XVI que invitan a vivir plenamente este lugar. Además, cerca de Val d'Isère, se encuentran dos reservas naturales (Grande Sassière y Bailletaz), cuyos impresionantes paisajes son perfectos para hacer senderismo, correr, escalar y montar en bici de montaña, independiente de si eres un experto o un principiante.

El resort ha sufrido una transformación total, desde las zonas comunes (vestíbulo, salones, bares, terrazas y restaurantes), que rinden homenaje al patrimonio deportivo, cultural y natural de Val d'Isère, hasta las habitaciones. La decoración, inspirada en la artesanía local, se

laxing landscapes and well-preserved fauna and flora, as well as a rich heritage, gastronomy and culture.

In Summer, Val d'Isère is the perfect place to stroll through flower-filled lanes or visit its beautiful church, and in Winter, the snow and mountains create the perfect setting. The surrounding area of the resort is reminiscent of a fairytale, and the idyllic atmosphere is a reminder of times gone by. Strolling through Val d'Isère, you will find traditional stone and wooden huts surrounding a small 16th century baroque church leading to an authentic and unique experience. Furthermore, there are two nature reserves close to Val d'Isère (Grande Sassière and Bailletaz), with stunning landscapes that are perfect for hiking, running, climbing and mountain biking, whether you are an expert or a beginner.

The resort has undergone a total transformation, from the communal areas (lobby, lounges, bars, terraces and restaurants), honouring the sporting, cultural and natural heritage of Val d'Isère, to the rooms. The décor, inspired by local craftsmanship, features natural materials such as stone, wood and wool, and conveys a





ve realizada por materiales naturales, como la piedra, la madera y la lana, y refleja un escenario de autenticidad y comodidad. Además, han sido acondicionadas para que las familias dispongan de multitud de posibilidades para pasar momentos agradables juntos: juegos gigantes de madera, juegos de construcción, bolera o taller de manualidades DIY (do it yourself-hazlo tú mismo), entre otros.

Sus amplias 216 habitaciones (Deluxe y Suites) -el 70% están adaptadas a estancias con niños-, están decoradas de manera elegante y confortable, en tonos rojos, crudos y negros y la madera resuena por toda la estancia.

En *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*, la idea del "Todo Incluido de Alta Gama" es, ante todo, la de la buena vida basada en el placer y el bienestar. Todo está pensado para que cada uno pueda reponer fuerzas y desconectar del mundanal ruido y del estrés diario. Cuenta con 22 actividades en la oferta todo incluido (arborismo, yoga, paseos en bicicleta, excursiones variadas...) y es también el perfecto punto de partida para explorar la naturaleza circundante y el Parque Nacional de la Vanoise, uno de los espacios para hacer senderismo más bonitos de Europa.

sense of authenticity and comfort. In addition, everything has been designed so that families have plenty of opportunities to have a good time together: giant wooden games, construction games, bowling, DIY (do it yourself) handicraft workshops, and more.

The 216 spacious rooms (Deluxe and Suites) - 70% of which are adapted for stays with children - are elegantly and comfortably decorated in shades of red, ecru and black, with wood accents throughout the room.

At *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*, the idea of the " Premium All Inclusive " is above all that of good living based on pleasure and well-being. Everything has been designed so that guests can recharge their batteries and disconnect from the hustle and bustle of everyday life and stress. With 22 activities in the all-inclusive offer (arborism, yoga, cycling, various excursions...), it is also the perfect starting point to explore the surrounding natural areas and the Vanoise National Park, one of the most beautiful hiking areas in Europe.

Another highlight of the resort is its gastronomy, and true to the DNA of this culinary paradise, *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère* is a true gourmet retreat. The two main

La gastronomía es otro de sus platos fuertes y fiel al ADN de este destino gastronómico, **Club Med Exclusive Collection Val d'Isère** es una auténtica escapada sibarita. Sus dos principales restaurantes – Le Bellevarde y Les Millésimes – replantean lo mejor de la cocina saboyana con modernidad y refinamiento, sacando lo mejor de las producciones de la tierra. Entre los quesos locales para los más golosos y los productos frescos de temporada en el healthy corner, todos encontrarán con qué deleitarse durante su estancia.

Les Millésimes. No olvides hacer tu reserva para poder disfrutar al final de la tarde de un té acompañado de pasteles rodeado de grandes vistas o, por la noche, invitar a tu paladar a deleitarse con un menú inspirado en las cocinas del mundo y armonizado con alguno de los grandes vinos que podemos encontrar en su excelsa carta de bebidas.

Le Bellevarde, es el restaurante principal del resort y rinde homenaje al pueblo de Val d'Isère y su arquitectura emblemática.

restaurants - Le Bellevarde and Les Millésimes - offer the best of Savoyard cuisine with a modern and refined touch, bringing out the very best of local produce. Between local cheeses, for those with a sweet tooth and fresh seasonal produce for the health conscious, there is something for everyone to enjoy during their stay.

Les Millésimes. Be sure to make a reservation in order to enjoy a late afternoon tea accompanied by cakes surrounded by great views or, in the evening, treat your palate to a menu inspired by cuisine from around the world accompanied by some of the excellent wines that can be found on the superb drinks menu.

Le Bellevarde, the resort's main restaurant, is a tribute to the village of Val d'Isère with its emblematic architecture. The restaurant consists of three distinct areas: Le Mélèze, Le Rocher and La Lauze, in between which we find, in a covered market-like atmosphere, a food court with a baker's bread oven, a fishmonger's stall, an Italian delicatessen and a cheese shop. Le Bellevarde offers several services and ca-



Se compone de tres espacios distintos: Le Mélèze, Le Rocher y La Lauze, en medio de los cuales encontramos, en un ambiente tipo mercado cubierto, un food court con el horno de pan de la panadería, un puesto de pescadería, una tienda de delicatessen italiana y una bodega de quesos. Le Bellevarde ofrece varios servicios y se adapta a todos los gustos con sus platos para compartir o sus platos ya emplatados.

Pero la oferta gastro se completa con otros espacios más que interesantes y atractivos: el bar *Le Chalet* y su terraza son el lugar perfecto para reunirse con la familia o los amigos. En un ambiente alegre, y tras un día de actividades varias, podrás disfrutar de una merecida bebida refrescante bajo los últimos rayos de sol acompañado de una escogida programación musical.

Su escenario, que recibe a músicos o espectáculos improvisados, convierten a *La Légende* en el corazón indiscutible del resort. Las maderas antiguas, los cueros envejecidos y

ters for all tastes with dishes to share as well as ready-prepared meals.

The culinary attractions are complemented by other interesting and appealing venues: the bar *Le Chalet* and its terrace are the perfect place to meet up with family or friends. After a day of activities, you can enjoy a well-deserved refreshing drink under the sun's last rays in a cheerful atmosphere, accompanied by a select musical line-up.

With a stage that welcomes musicians or impromptu shows, *La Légende* is the undeniable hub of the resort. Antique woodwork, aged leather and bookshelves filled with vintage objects create a cosy atmosphere throughout this welcoming lounge, perfect for hanging out.

Last but not least, we find the *Le Refuge* lounge (the refuge), a serene place, perfect for reading, resting or working in peace and quiet. This intimate space has large antique wooden armchairs decorated with colourful fabrics, in



las bibliotecas repletas de objetos antiguos crean un ambiente cálido en este acogedor salón, perfecto para pasar el rato.

Finalizamos con el salón *Le Refuge* (el refugio), un lugar tranquilo, perfecto para leer, descansar o trabajar con calma. Un espacio íntimo que alberga grandes sillones de madera antigua vestidos con telas coloridas, frente a unos inmensos ventanales para disfrutar del sol y del paisaje.

Pero si por algo destaca el *Club Med Exclusive Collection Val*

d'Isère es por su enfoque dirigido a hacernos sentir bien, ya sea con las diversas actividades de las que disponen con el yoga como protagonista o su spa Cinq Mondes, un lugar donde el relax se convierte en compañero indispensable.

El mejor lujo hedonista está en Los Alpes, el mejor lujo hedonista está en *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*.

front of huge windows where you can enjoy the sun and the scenery.

But if there is one thing that makes *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère* stand out, then it is the focus on making you feel good, whether it is the various activities available including yoga or the Cinq Mondes spa, a place where you can relax and unwind.

The best place for pleasure seekers is in the alps and the first choice is *Club Med Exclusive Collection Val d'Isère*.



LA RUTA DE ENEAS. UN VIAJE POR LA MITOLOGÍA

THE ENEAS ROUTE, A JOURNEY THROUGH MYTHOLOGY

Turquía es un destino increíble. Cultura, historia, paisajes, naturaleza, gastronomía, compras... se dan cita en un país que cubre las expectativas de cualquier viajero ávido de experiencias inolvidables.

Turkey is an incredible destination. Culture, history, landscape, nature, gastronomy, shopping... all combine in a country which meets all the expectations of any traveller seeking unforgettable experiences.





Situada en Asia y Europa, la República de Turquía se extiende por toda la península de Anatolia y la región de Tracia, separadas por el mar de Marmara y los estrechos del Bósforo y de los Dardanelos. Desde hace varios milenios, la actual Turquía ha sido clave para el desarrollo de la historia y ha sido testigo del paso de las primeras civilizaciones y algunos de los imperios más grandes que han existido. Todo ello queda reflejado a cada paso y en cada rincón en un país que se oferta idílico para el turista.

El programa de *Rutas Culturales del Consejo de Europa* se puso en marcha en 1987 para demostrar cómo el patrimonio de los distintos países de Europa contribuye a una herencia cultural compartida. La Ruta Cultural de Eneas es actualmente una de las más de 50 rutas que componen este programa.

La Ruta de Eneas parte de Turquía y atraviesa las provincias de Çanakkale, Balıkesir y Edirne; conectando posteriormente con Albania, Grecia, Túnez e Italia. Esta ruta tiene mucho que ofrecer a los viajeros interesados en la historia, la arqueología, la mitología y los paisajes. Desde estas líneas nos adentramos en un viaje por la mitología y la naturaleza a través de uno de sus personajes más emblemáticos: Eneas.

Situated in both Asia and Europe, the Republic of Turkey stretches along the Anatolian peninsula as well as the Thrace region, separated by the Sea of Marmara and the Bosphorus and Dardanelles Straits. For several millennia, modern-day Turkey has played a key role in the development of history, witnessing the passage of early civilisations and some of the greatest empires that have ever existed. This can be seen at every turn and in every corner of the country, making it an idyllic destination for tourists.

The *Council of Europe's Cultural Routes* programme was launched in 1987 to illustrate how the heritage of the different European countries contributes to a shared cultural heritage. The Aeneas Cultural Route is now one of more than 50 routes that make up this programme.

The Aeneas Route starts in Turkey and passes through the provinces of Çanakkale, Balıkesir and Edirne; subsequently connecting with Albania, Greece, Tunisia and Italy. This route has much to offer travellers interested in history, archaeology, mythology as well as scenery. From here we embark on a journey through mythology and nature by way of one of its most emblematic characters: Aeneas.



Héroe de la guerra de Troya y progenitor del pueblo romano, Eneas era hijo del príncipe dardanio Anquises y de la diosa Afrodita. Sus hazañas como caudillo del ejército troyano son relatadas en la Ilíada de Homero, y su viaje desde Troya que llevó a la fundación de Roma, fue relatado por Virgilio en la Eneida.

Eneas nos inspira en un recorrido a través de 3000 años de historia. Una Ruta que comenzamos en la Ciudad Antigua de Troya, inscrita en la *Lista del Patrimonio Cultural Mundial de la UNESCO* desde 1998 como una de las ciudades antiguas más importantes del mundo y la primera y única ruta cultural registrada por el Consejo de Europa que parte de Turquía.

Como se describe en la Ilíada de Homero, la antigua ciudad de Troya fue el escenario de la guerra del mismo nombre. Este sitio histórico se encuentra en Çanakkale, una ciudad construida a lo largo del estrecho de los Dardanelos, donde el buceo, el senderismo y el ciclismo en medio de la hermosa naturaleza, complementan los valores culturales y gastronómicos de la región. Aunque estuvo olvidada durante siglos, las ruinas de Troya fueron descubiertas en las

Hero of the Trojan War and forefather of the Roman people, Aeneas was the son of a Dardanian prince, Anchises, and the goddess Aphrodite. His deeds as leader of the Trojan army are recounted in Homer's Iliad, and his journey from Troy, which led to the founding of Rome, was recounted by Virgil in the Aeneid.

Aeneas guides us on a journey through 3000 years of history. A Route that we start in the Ancient City of Troy, included on the *UNESCO World Cultural Heritage List* since 1998 as one of the most important ancient cities in the world and the first and only cultural route to be registered by the Council of Europe that starts from Turkey.

As described in Homer's Iliad, the ancient city of Troy was the scene of the war of the same name. This historic site is located in Çanakkale, a city built along the Dardanelles strait, where diving, hiking and cycling amidst breathtaking nature complement the cultural and gastronomic treasures of the region. Although forgotten for centuries, the ruins of Troy were discovered in excavations carried out in 1871 by Heinrich Schliemann.



excavaciones realizadas en 1871 por Heinrich Schliemann.

Durante 3 milenios se fue construyendo una ciudad sobre otra, de ahí que se hayan localizado hasta nueve niveles distintos que han supuesto una gran dificultad para su conservación, sobre todo de las capas más antiguas. Encontramos restos de la Edad del Bronce (3000-2500 a.C.) hasta los más nuevos datados en la época romana. Nada más pasar el umbral nos recibe la réplica de su famoso caballo y el paseo por las ruinas nos ofrece una clara visión de lo que allí aconteció. Hoy en día, el yacimiento arqueológico de Troya nos cuenta sus tres milenios de historia entre piedras, acompañado por un hermoso Museo al que merece dedicarle un buen rato y así empaparnos de historia.

Situado a la entrada del yacimiento arqueológico de la antigua ciudad e inaugurado en Marzo de 2018, este moderno edificio alberga una co-



Over the course of 3,000 years, one city was built on top of another, which is why up to nine different levels have been found, making it extremely difficult to preserve the remains, especially the oldest layers. We find remains from the Bronze Age (3000-2500 B.C.) to the most recent ones dating from the Roman period. As

lección de objetos arqueológicos de la antigua ciudad de Troya y de otras áreas circundantes de la región de Tróade. Entre ellos se encuentran herramientas, esculturas, inscripciones, sarcófagos, ornamentos, monedas, joyas, armas y recipientes metálicos, de cerámica y de vidrio. Su diseño interior es moderno, luminoso y espacioso y sus tres niveles resultan muy fáciles de transitar gracias a su cómodo diseño ergonómico y actual.

Seguimos nuestro recorrido por Canakkale y nos acercamos al lugar donde nació Eneas, la antigua ciudad de Dárdanos. Un espacio en el que los restos arqueológicos nos trasladan a otra época y, aunque no queda mucho, sí resulta enriquecedora la visita. A día de hoy siguen las excavaciones y el trabajo en la zona.

Pero si quieres ver un lugar donde los vestigios son más contundentes y atractivos, este es el Santuario de Apolo Smintheus. En él encontramos datos arqueológicos sobre la historia cultural de la región de Troas, ya que presenta restos de estructuras de la época helenística y romana, así como rastros de asentamientos de la Edad del Cobre. Su importancia radica en ser el único ejemplo conocido de culto a Apolo con el símbolo del ratón. Apolo Smintheus surge como un dios protector de los agricultores

soon as we enter the site, we are greeted by a replica of its famous horse, and a walk through the ruins gives us a clear view of what happened there. Today, the archaeological site of Troy tells us its three millennia of history in stone, accompanied by a beautiful museum that is well worth spending some time in and soaking up the history.

Located at the entrance to the archaeological site of the ancient city and inaugurated in March 2018, this modern museum building houses a collection of archaeological artefacts from the ancient city of Troy and other surrounding areas of the Troiae region. These include tools, sculptures, inscriptions, sarcophagi, ornaments, coins, jewellery, weapons and metal, ceramic and glass containers. The interior design is modern, bright and spacious and the three levels are very easy to move around in thanks to their comfortable, ergonomic and contemporary design.

We continue our tour of Canakkale and visit the birthplace of Aeneas, the ancient city of Dardanos. A city where the archaeological remains take us back to another era and, although there is not much left, it is an enriching visit. Excavations and work in the area continue to this day.





contra los ratones en la región de Troas, y se sabe que este culto se remonta hasta Creta en el año 2000 a.C., cuando los migrantes de Grecia trajeron esta tradición a Anatolia.

La estructura más destacada en el Santuario de Apolo Smintheus es el Templo de Apolo Smintheus, construido en estilo jónico y datado alrededor del 150 a.C. Lo más llamativo de este templo son los relieves que representan escenas de la Guerra de Troya descritas en la epopeya de Homero, la Ilíada. El templo, decorado con frisos con temas de la Ilíada, es un ejemplo único de su tipo. Los relieves de la Ilíada se pueden apreciar en secciones a lo largo de los 120 metros de longitud del templo, aunque actualmente solo se han desenterrado 24 metros. Este templo, ubicado cerca de las antiguas ciudades de Hamaksitos y Khryse, sigue siendo importante en el campo de la arqueología debido a su estilo arquitectónico y las obras de arte únicas que lo acompañan, que representan el arte y la arquitectura del oeste de Anatolia durante la época helenística.

La siguiente parada de la Ruta de Eneas es la Antigua Ciudad de Antandros, donde un concurso de belleza mitológico inició la Guerra de Troya y donde Eneas construyó sus barcos.

But if you would like to see a site where the remains are more impressive and compelling, you should visit the Sanctuary of Apollo Smintheus. Here we find archaeological evidence of the region of Troas' cultural history, with remains of structures from the Hellenistic and Roman periods, as well as traces of settlements from the Copper Age. Its importance lies in the fact that it is the only known example of the cult of Apollo with the symbol of the mouse. Apollo Smintheus arose as a god protecting farmers from mice in the region of Troas, and this cult is known to date back to Crete in 2000 BC, when migrants from Greece brought this tradition to Anatolia.

The most prominent structure at the Sanctuary of Apollo Smintheus is the Temple of Apollo Smintheus, built in the Ionic style and dating from around 150 BC. The most striking features of this temple are the carvings depicting scenes from the Trojan War described in Homer's epic, the Iliad. The temple, decorated with Iliad-themed panels, is a unique example of its kind. Reliefs from the Iliad can be seen in sections along the 120-metre length of the temple, although only 24 metres have now been unearthed. This temple, located near the ancient cities of Hamaksitos and Khryse, re-

Balikesir, donde se encuentra Antandros, también es un destino importante que cuenta con recursos naturales, gastronómicos y culturales que merecen la pena visitar. Y, este punto, nos desplazamos hasta uno de los lugares más importantes en las obras de excavación de Antandros: la villa romana, también llamada "Villa Marítima"

Desde que se iniciaron las obras en 2001 y hasta la fecha se han descubierto 19 villas que cubren una superficie de 1.100 m². A diferencia del clásico tipo de casa peristilo romano, se construyó en un estilo arquitectónico llamado "tipo casa secuencial", ya que estaba ubicada en una pendiente frente al mar. Las seis habitaciones, situadas una al lado de la otra en un pórtico de 32,90 metros de largo, constituyen las zonas principales de la casa. Aparte de esto, letrina (inodoro), cocina, criptopórtico, terraza y un espléndido baño son los otros lugares importantes que componen la Villa Marítima.

La Villa Marítima destaca por sus mosaicos en el suelo y frescos. Debido a la pendiente de la ladera, la villa se colocó en las terrazas y las seis habitaciones junto a las habitaciones 1 y 4 tienen suelos de mosaico bastante bien conservados, el suelo de la habitación 3 está revestido de mármol. Las paredes de

mármol son importantes en el campo de la arqueología porque de su estilo arquitectónico y las obras de arte que lo acompañan, representando el arte y la arquitectura de Anatolia Occidental durante el período Hellenístico.

The next destination on the Aeneas Route is the Ancient City of Antandros, where a mythological

beauty contest started the Trojan War and where Aeneas built his ships. Balikesir, where Antandros is located, is also an important location with natural, gastronomic and cultural attractions that are well worth a visit. And, at this point, we move on to one of the most important excavation sites, that of Antandros: The Roman villa, also called "Villa Maritima".

Since work began in 2001 and until today, 19 villas covering an area of 1,100 m² have been uncovered. Unlike the classical Roman peristyle type of house, it was built

in an architectural style called "sequential house type", as it was located on a slope facing the sea. The six rooms, situated side by side in a 32.90 m long portal, constitute the main areas of the house. Apart from this, the latrine (toilet), kitchen, cryptoportico, terrace and a splendid bathroom are the other important parts that make up the Villa Maritima.



la habitación 1 están decoradas con frescos formados por paneles figurativos individuales colocados entre columnas estilizadas. Además, la habitación llamada apodyterium (vestidor) del baño tiene suelos de mosaico totalmente conservados y también paredes con frescos. Las excavaciones realizadas en la villa mostraron que fue construida a finales del siglo III d.C. y se utilizó junto con algunas renovaciones hasta el siglo VI-VII d.C.

Para finalizar nuestro viaje nos dirigimos a la antigua de Ainos, que fue donde Eneas desembarcó y comenzó a construir la nueva Troya. Situada en la confluencia del río Meriç y el golfo de Saros, se encuentra ubicada en la actual Edirne. Ainos tiene asentamientos que datan de la antigüedad y Edirne, que alguna vez fue la capital del Imperio Otomano, es otro destino imprescindible que ofrece actividades como buceo, parapente y trekking, además de estructuras históricas y platos aristocráticos de la cocina palaciega.

Como ves la Ruta de las Eneas promete una larga y apasionante aventura cultural para los viajeros modernos.

goturkiye.com

The Villa Maritima is noteworthy for its mosaic floors and frescoes. Due to the slope of the hillside, the villa was placed on terraces and the six rooms next to rooms 1 and 4 have fairly well-preserved mosaic floors, the floor of room 3 is covered with marble. The walls of Room 1 are decorated with frescoes consisting of individual figurative panels set between stylised columns. In addition, the room known as the apodyterium (dressing room) in the bathroom has fully preserved mosaic floors and frescoed walls. Excavations at the villa revealed that it was built at the end of the 3rd century AD and was in use with some renovations until the 6th-7th century AD.

To end our journey, we head to ancient Ainos, where Aeneas disembarked and began to build the new Troy. Situated at the confluence of the river Meriç and the gulf of Saros, it is located in present-day Edirne. Ainos has settlements dating back to ancient times and Edirne, once the capital of the Ottoman Empire, is another must-see destination offering activities such as diving, paragliding and trekking, as well as historic structures as well as fine aristocratic cuisine.

As you can see, the Aeneas Route promises a great and exciting cultural adventure for modern travellers.





HOTEL SPA
A QUINTA DA AUGA
SANTIAGO DE COMPOSTELA





**EL MEJOR LUGAR
EN EL QUE DESCONECTAR
DEL MUNDANAL RUIDO**

Santiago de Compostela es de esos destinos que hay que visitar, al menos, una vez en la vida. Su preciosa Plaza del Obradoiro, el Palacio Rajoy, el Hospital de los Reyes Católicos o su Catedral, son los principales activos turísticos de una ciudad que alberga peregrinos, turistas y estudiantes y que es Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 1985.

Pero ¿dónde podemos relajar nuestro cuerpo y mente tras nuestro paseo o tras recorrer una dura jornada del camino? Te damos la respuesta: Relais & Châteaux A Quinta da Auga Hotel & Spa es el escenario perfecto para desconectar y descansar y al mismo tiempo vivir una experiencia inolvidable repleta de grandes momentos.

Cuando llegas al A Quinta da Auga Hotel & Spa, te sumerges en un vergel urbano en el que la exuberancia de los árboles, jardines y terrazas te envuelven en una paz que invita a olvidarse

**THE PERFECT PLACE
TO DISCONNECT
FROM THE HUSTLE AND
BUSTLE OF THE WORLD**

Santiago de Compostela is definitely a destination you have to visit at least once in your life. The beautiful Plaza del Obradoiro, the Rajoy Palace, the Hospital of the Catholic Monarchs and the Cathedral are the main tourist attractions of a city that is home to pilgrims, tourists and students and has been designated a UNESCO World Heritage Site since 1985.

But where can we relax our body and mind after our walk or after a hard day's travelling? We have the answer: Relais & Châteaux A Quinta da Auga Hotel & Spa is the perfect place to disconnect and rest and at the same time experience an unforgettable stay full of memorable moments.

When you arrive at A Quinta da Auga Hotel & Spa, you are immersed in an urban garden where the lush trees, landscaped gardens and terraces surround you in a peaceful atmosphere that makes you forget about your daily life.

de todo. Robles centenarios, mimosas, helechos, castaños, aromáticas y toda clase de plantas autóctonas —más de 80— crecen en este bosque sempiternamente verde. Es un oasis al amparo del río Sar donde lo más importante es el disfrute consciente, hilo conductor de toda la oferta de un lugar en lucha por conservar su esplendor, pero también el de su entorno.

El cuidado de los jardines de la propiedad se aborda desde una perspectiva de respeto y responsabilidad. De hecho, A Quinta da Auga está implementando en un proyecto propio, el Hospital de Plantas, en el que se trabaja con un triple objetivo: dar una segunda oportunidad a los vegetales enfermos, recuperar ejemplares autóctonos y velar por el entorno.

Todo el proyecto está alineado con un profundo respeto por el entorno. A Quinta da Auga es el primer y más importante ecohotel de lujo de España y fue concebido para aspirar a la máxima autonomía energética posible. Fueron pioneros en el empleo de la microgeneración de electricidad y agua caliente a través de gas. Este sistema, pensado para abastecer la demanda eléctrica del hotel, se enfriá gracias al agua del río que pasa a través de los canales de la fábrica que recorren la propiedad, y les permite ahorrar un 40 % de energía. Doce paneles solares, en sintonía con el edificio para salvaguardar su apariencia, aumentan la autosuficiencia. Apostaron por la geotermia —que aprovecha el calor interno de la Tierra para obtener energía— mucho antes de que fuera una tendencia, y todo el edificio disfruta de un sistema de calefacción y refrigeración por suelo radiante sustentado por un sistema de pozos que, unido a las características del edificio, contribuye al ahorro energético.

El interior está pensado al detalle. Como si de nuestra casa se tratase, al entrar encontramos

Hundred-year-old oaks, mimosas, ferns, chestnut trees, aromatic herbs and all kinds of native plants -more than 80- grow in this evergreen forest. It is an oasis sheltered by the Sar River in which the most important thing is to enjoy yourself. This is the main focus of this retreat, striving to conserve its splendour, but also that of its surroundings.

Care of the property's gardens is handled from a perspective of respect and responsibility. In fact, A Quinta da Auga is implementing its own project, the Plant Hospital, which has three objectives: to give sick plants a second chance, to recover indigenous specimens and to look after the environment.





una recepción nada convencional que da paso a un confortable salón en el que la chimenea juega un papel esencial. Obras de arte, objetos antiguos y contemporáneos caminan de la mano en los diferentes espacios de este edificio del S.XVIII al que no le falta detalle.

Disponen de 51 habitaciones con encanto (Doble Clasic; Premium; Deluxe; Soul y Suite), decoradas de manera diferente, que combinan la tradicional piedra, el papel pintado, las antigüedades y los muebles contemporáneos con un ambiente de paz y tranquilidad para un descanso reconfortante y reparador. Todas las habitaciones del hotel cuentan con vistas a jardines o zonas verdes, son soleadas y tremendamente cálidas. Las contraventanas de madera de castaño, los suelos de madera de roble y las cortinas permiten disfrutar de una penumbra cálida en los días de sol. La lencería en las camas, con nórdicos de plumón europeo y fundas de algodón egipcio peinado en blanco inmaculado, aportan una indudable nota de bienestar y garantizan un descanso reparador. El sistema de calefacción y enfriamiento, por

The entire project is aligned with a profound respect for the environment. A Quinta da Auga is the first and most significant luxury eco-hotel in Spain and was designed to be as energy self-sufficient as possible. The hotel pioneered the use of micro-generation electricity and hot water using gas. This system, designed to supply the hotel's electricity demand, is cooled by river water passing

through the factory canals that run through the property, and allows them to save 40 % on energy. Twelve solar panels, in harmony with the design of the building and to preserve its appearance, increase self-sufficiency. Geothermal energy - which harnesses the earth's internal heat - was embraced long before it became a trend, and the entire building enjoys underfloor heating and cooling supported by a system of wells which, coupled with the building's features, contributes to even more energy savings.

The interior has been designed carefully down to the last detail. As if we were at home, as we enter, we find an unconventional reception that leads to a comfortable lounge with a fireplace as a central feature. Works of art, antique and contemporary objects go hand in hand throughout the different areas of this 18th century building, brimming with character and attention to detail.

suelo radiante, es respetuoso con el medio ambiente. Los cuartos de baño de mármol, combinan papel pintado y grifería de diseño para crear una atmósfera de confort necesaria para un espacio íntimo. Todas las habitaciones tienen mullidos albornoces en los que envolverse y zapatillas con las que poder acceder directamente al spa.



El visitante es el verdadero protagonista en una propiedad que se desvive por sorprenderle y ofrecerle vivencias inolvidables que le permitan conectar con la naturaleza y consigo mismo. Para esto último, el spa es el sitio idóneo. Considerado como uno de los mejor equipados de la región, hace gala de un cuerpo de asesores certificados en tratamientos occidentales y asiáticos perfectos para conseguir la armonía, descargar tensiones y disfrutar del relax. Además, desde principios del 2022 cuenta con una piscina exterior, que es el mejor lugar para refrescarse en un entorno único a orillas del río Sar, rodeados por la vegetación de la finca y sin dejar de escuchar el relajante sonido del agua que rodea a todo el hotel.

The hotel has 51 charming rooms (Double Classic; Premium; Deluxe; Soul and Suite), individually decorated, combining traditional stone, wallpaper, antiques and contemporary furniture creating an atmosphere of peace and tranquillity for a comfortable and restful stay. All the hotel's rooms overlook landscaped gardens and greenery, are sunny and warm. Have

Chestnut shutters, oak floors while curtains provide a warm shaded space on sunny days. The bed linen, with European down duvets and Egyptian combed cotton covers in pristine white, add an undeniable note of well-being and ensure a peaceful night's sleep. The underfloor heating and cooling system is environmentally friendly. The marble bathrooms combine wallpaper and designer fittings to create a comfortable and intimate feel. All rooms feature fluffy bathrobes to wrap yourself in and slippers for direct access to the spa.





Como no podía ser de otra manera, la Gastro-nomía adquiere un especial protagonismo en A Quinta da Auga. El chef de Filigrana, Federico López Arcay, lleva hasta su despensa las setas y las castañas que recolecta. Le interesa el autoabastecimiento, y por eso cuenta con dos huertos —uno de hortalizas y otro de cítricos y fresas—. Su estilo culinario en el que la esencia gallega campa a sus anchas, transita por un sendero de respeto a la temporada y a la conservación de especies amenazadas, además de incluir la creatividad en sus presentaciones,

técnica en sus elaboraciones y honestidad en cada plato.

Los viajeros que deseen conocer la comarca también encontrarán en A Quinta da Auga un excepcional cicerone. Se esmeran en ofrecer viajes y escapadas únicas, diseñadas a medida

Taking care of guests is the most important objective of the hotel, always striving to surprise them and offer unforgettable experiences allowing guests to connect with nature and themselves. For the latter, the spa is the ideal place. Considered one of the best in the region, it boasts a team of certified consultants for western and Asian treatments, perfect for achieving harmony, relieving tension and relaxing. In addition, from the beginning of 2022, it features an outdoor swimming pool, which is the perfect place to cool off in a unique setting on the banks of the Sar River, surrounded by the estate's vegetation while listening to the soothing sound of the water surrounding the entire hotel.

Gastronomy is of course an essential part of the A Quinta da Auga. Filigrana's chef, Federico López Arcay, takes the mushrooms and chestnuts he collects directly to his pantry. He is interested in self-sufficiency, which is why he has two vegetable gardens - one for vegetables and the other for citrus fruits and strawberries. His culinary style, characterised by Galician flavours, takes seasonal produce into account as well as the conservation of endangered spe-





y siempre huyendo de las masificaciones. La más ambiciosa es 'Ruta del Norte', una manera inolvidable de conocer el norte a través de cuatro establecimientos de Relais & Châteaux. La estratégica situación de A Quinta da Auga hace del hotel la mejor base de operaciones para explorar la grandiosidad que caracteriza a Galicia, con paisajes de gran valor ecológico y sin aglomeraciones.

El realismo mágico gallego se vuelve tangible en este lugar en el que la mística se une al disfrute consciente. Un escondite en el que curarse del estrés de cada día y reencontrarse con uno mismo.

cies. In addition, his presentation and technique are creative and his dishes prepared with only the best ingredients.

Travellers who wish to get to know the region will also find exceptional tour guides at A Quinta da Auga. They strive to offer unique trips and getaways, tailor-made and always avoiding overcrowding. The most ambitious is the 'Northern Route', an unforgettable way of getting to know the north through four Relais & Châteaux establishments. The strategic location of A Quinta da Auga makes the hotel the best base from which to explore the grandeur that characterises Galicia, with landscapes of great ecological value and avoiding crowds.

Galician magic becomes tangible in a place where mysticism combines with pure pleasure. A hideaway where you can recover from the stresses of everyday life and rediscover yourself.



aquintadaauga.com



TEATRO
MARAVILLAS
meléndez
WWW.TEATROMARAVILLAS.COM



AMPARO
LARRAÑAGA

IÑAKI
MIRAMÓN

MAR
ABASCAL

JULI
FÀBREGAS

LAPONIA

2^a TEMPORADA

UNA COMEDIA DE CRISTINA CLEMENTE Y MARC ANGELET

DIRECCIÓN TAMZIN TOWNSEND

PRODUCE:



VENTA DE ENTRADAS:



sea *Club*





GASTRONOMÍA CON ACENTO ANDALUZ

Granada merece una visita y la excusa perfecta es ir a conocer Seda Club Restaurant, situado en el exclusivo hotel del mismo nombre 5* Gran Lujo. Un hotel que rinde homenaje al lujo secreto del arte de vivir español, a la historia y la autenticidad de la experiencia local que alberga, en sus 2.200 m² distribuidos en cuatro plantas, 21 habitaciones y suites equipadas con todos los detalles; una zona wellness con piscina interior de hidromasaje, ducha de sensaciones y cabina de tratamientos; una imponente terraza con vistas a la catedral y coctelería o una importante colección privada de arte contemporáneo con obras de galardonados artistas en la Bienal de Venecia que han expuesto en el MoMA de Nueva York que gira en torno a la Ruta de la Seda y al destacado papel de la ciudad de Granada en esa artesanía a nivel mundial en el S. XV.

GASTRONOMY WITH AN ANDALUSIAN FLAIR

Granada is well worth a visit and the perfect excuse is to go and visit Seda Club Restaurant, located in the exclusive 5* Gran Lujo hotel of the same name. This hotel pays tribute to the secret luxury of the Spanish art of living, as well as to the history and authenticity of the local experience. With 2,200 m² distributed across four floors, it features 21 fully-equipped rooms and suites offering the full range of services and amenities: a wellness area with an indoor hydro-massage pool, sensation shower and treatment cabin; an impressive terrace with views of the cathedral as well as a cocktail bar. There is also an exclusive private collection of contemporary art with works by award-winning artists from the Venice Biennale who have exhibited at the MoMA in New York, based on the Silk Road and the prominent role played by the city of Granada in this world-wide craft during the 15th century.

El espacio sorprende nada más entrar (el interiorismo va de la mano de Rockwell Group) pero lo que más llama nuestra atención es su excelente propuesta gastronómica, honesta y cautivadora a partes iguales que rezuma esencia andaluza.

En ella destaca sobremanera el producto -seleccionado diariamente de los mercados locales- y la mano del chef Rubén Castro se percibe en recetas con cierto aire moderno pero de corte clásico. Como ejemplo, entre los entrantes, ideales para compartir, podemos encontrar un fresquísimo tiradito de quisquilla de Motril con vinagreta de yuzu y sal de miso; Twin de roll de calabacín ecológico de la Vega, picada de boletus y bechamel de romesco; ensaladilla rusa de langostinos con huevos fritos de corral o roll de calabacín ecológico de la Vega, picada de boletus y bechamel de romesco. En el apartado de pescados

hay taco de bacalao confitado sobre roteña de sepia; Salmonetes con meunier de salvia; Parpatana de atún rojo con glaseado de ibérico y Brocheta de langostinos y rape mientras que en las carnes destacan el rabo de toro al estilo Marco Polo o al estilo Donata; la Paletilla deshuesada de cordero segureño en su jugo o el Magret de pato con salsa de regaliz. Completan la oferta postres caseros como el Coquito (mousse de coco, chocolate crujiente, pasta kataifi); el Helado de chocolate, gel de naranja



The amazing interior design is the work of Rockwell Group, but what really catches one's attention is the excellent culinary selection, both traditional and captivating, exuding the essence of Andalusia.

The ingredients - selected daily from local markets - are particularly noteworthy, and chef Rubén Castro's touch can be seen in recipes with a modern yet classic feel. For example, among the starters, ideal for sharing, we find fresh Mo-

y bizcocho gioconda; Requesón, ganache de chocolate y trufa, helado tomillo y miel o Arroz con leche y espuma de anacardos.

Una cuidada bodega en la que cobran protagonismo los vinos andaluces, generosos o Champagnes completan una experiencia digna del comensal más exigente.

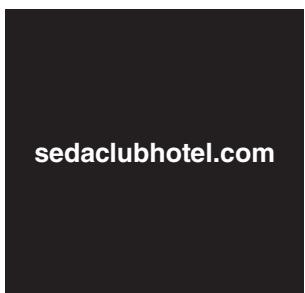
Un destino gastronómico a tener en cuenta.



tril shrimp tiradito with yuzu vinaigrette and miso salt; Organic zucchini twin roll, minced boletus sauce and romesco béchamel; Prawn salad with free-range fried eggs or organic courgette roll from La Vega, minced boletus and romesco béchamel. In the fish category there is a Cod taco confit on cuttlefish roteña; Red mullets with sage meunier; Tuna cheek on iberian pork glaze and prawn and monkfish brochette, while meat dishes include Marco Polo or Donata style oxtail; boneless lamb shoulder from Segureño or Duck magret with liquorice sauce. Home-made desserts such as Coquito (coconut mousse and crispy chocolate); Chocolate ice cream with orange gel and gioconda cake; Curd cheese ball with chocolate and truffle ganache, thyme, and a honey ice cream aside or Rice pudding and cashews foam complete the menu.

A carefully selected wine cellar in which Andalusian wines, fortified wines and Champagnes feature prominently complete an experience worthy of the most demanding diner.

A gastronomic destination to be reckoned with.



GASTRONOMÍA

GASTRONOMY

ALA ÚLTIMA

TO THE LAST



PINZELADA LOUNGE

Sumérgete en los placeres más sublimes saboreando cada pequeño gran bocado de la propuesta gastronómica de Víctor Cuevas. La temporalidad y la selección del producto más exquisito son la base de su cocina, que, unidos a su experiencia, creatividad y su inconfundible toque único y artesanal, hacen de esta una propuesta inmejorable para todos los sentidos.

Víctor ha diseñado una carta para degustar a cualquier hora del día. Entrantes para todos los gustos pensados para compartir (o no) como el jugoso Puerro confitado con carpaccio de gamba roja y cremoso de cebolleta tierna; creaciones innovadoras como el Tagliatelle de pasta fresca con cangrejo y salsa de amontillado o la perfecta combinación de sabores del mar de la Ventresca de atún Balfegó en tartar, con caviar y alga nori. El momento más dulce lo disfrutaremos con postres como el Cremoso de mascarpone, financier de coco y café.

Enjoy sublime pleasures, savoring every little morsel of Victor Cuevas' gastronomic proposal. Seasonal ingredients and the selection of the finest produce form the basis of his cuisine, which, combined with experience, creativity and a unique and unmistakable artisan flair, create an unbeatable experience to delight the senses.

Victor has created a menu to be enjoyed throughout the day. Starters for all tastes designed to share (or not) such as the juicy leek confit with red shrimp carpaccio and creamy spring onion; innovative creations such as fresh Tagliatelle pasta with crab and amontillado sauce or the perfect combination of sea flavors featuring Balfegó tuna tartare with caviar and nori seaweed. Desserts such as creamy mascarpone, coconut financier and coffee round off the meal.



arrogante.world

ARROGANTE

La experiencia vital y profesional y la personalidad creativa del chef venezolano Fermín Azkue se plasma en la carta de Arrogante. La excelente materia prima de proximidad -carnes, pescados y mariscos- se conjuga con productos traídos de Italia que rebosan una calidad de primera y cuyo resultado se plasma en platos de lo más creativos.

El interiorismo viene firmado por el estudio Il mio Design y se plantea como un circo vintage de espejo, terciopelo y colores vivos, con techos en forma de carpa de los que penden caballitos de tiovivo que suben y bajan. Este fabuloso escenario se dinamiza con los espectáculos nocturnos y la música italiana de los años 80 y 90.

La coctelería no podía faltar y de la mano creativa de Borja Goikoetxea, Arrogante incluye más de 18 cócteles de creación, dos de ellos sin alcohol, y propuestas más clásicas para los menos atrevidos.

Venezuelan chef Fermín Azkue's lifetime professional experience and creative personality is reflected in the menu at Arrogante. The outstanding local ingredients -meat, fish and seafood- are combined with top quality products brought from Italy, the result of which can be seen in highly creative dishes.

The interior design by Il Mio Design studio resembles a vintage mirror circus, velvet and bright colors, with tent-shaped ceilings featuring merry-go-round horses moving up and down. This fabulous setting is brought to life with nightly shows and Italian music from the 80s and 90s.

The cocktail bar forms an essential part of the dining experience under the creative supervision of Borja Goikoetxea. Arrogante has more than 18 different cocktails, two of them non-alcoholic, as well as more classic options for the less adventurous.

HUTONG

Hutong es uno de los restaurantes madrileños donde ofrecen recetas auténticas de Sichuan. La pimienta de Sichuan, con su característico toque cítrico, está presente en muchos de sus platos como el pollo con guindilla y cacahuetes, el pollo gong bao o la cazuela de lubina. También cuentan con algunos platos de casquería al estilo Sichuan.

Una fusión de elementos para los amantes de la casquería con platos como los callos de ternera con lengua de buey y carne bovina o la cazuela de callos de Sichuan con sangre de pato y acompañados de verduras.

Además de las especialidades sichuanesas, en Hutong hay opciones de otras regiones como Cantón y Pekín. Su pato laqueado o sus dim sum son opciones clásicas y obligatorias para los amantes de la gastronomía china.

Un local elegante y un servicio de sala eficiente resultan el complemento perfecto para disfrutar de esta experiencia viajera.

Hutong is one of the restaurants in Madrid offering authentic Sichuan recipes. Sichuan pepper, and its characteristic citrus flavor, can be found in many of the dishes, such as chicken with chili and peanuts, chicken gong bao or sea bass casserole. They also have some Sichuan-style meat dishes.

A fusion of elements for tripe fans offering dishes such as veal tripe with beef tongue and beef or Sichuan tripe casserole with duck blood accompanied by vegetables.

In addition to Sichuanese specialties, Hutong offers options from other regions as well, such as Canton and Beijing. Lacquered duck or dim sum are both classic and must-try options for Chinese cuisine lovers.

A stylish setting and excellent service provide the perfect backdrop for an enjoyable dining experience.

hutong.es





[A]BRASA

grupocarbon.es/restaurantes/abrasa/

[A]BRASA ARAVACA

Abrasa Aravaca es de esos restaurantes en los que el producto de calidad ocupa un lugar predominante en una carta ecléctica en la que las carnes cobran especial protagonismo. En un claro homenaje a la parrilla, este asador contemporáneo rinde pleitesía al producto. El buen hacer, el carbón vegetal y tres parrillas ni-veladas se encargarán de lograr una parrillada única y cautivante que hará las delicias de los más carnívoros.

A todo lo anterior se suma un espacio con ambiente agradable en el que la atención a los detalles prima en cada mesa y, su cómoda y amplia terraza culmina con éxito cualquier tipo de velada o celebración especial.

Su carta de vinos no es muy larga pero sí cuenta con referencias solventes y atractivas y precios aptos para todos los bolsillos.

Abrasa Aravaca is the type of restaurant where top-quality produce stands out on an extensive and eclectic menu dominated by meat. This contemporary steakhouse offers only the best meat prepared directly on the grill. Good technique, charcoal and three tiered grills ensure a unique and captivating experience that will satisfy even the biggest meat lovers.

In addition to everything mentioned before, the restaurant offers a pleasant atmosphere with attention to detail at every table. The comfortable and spacious terrace is the perfect setting for any evening or special celebration.

The wine list is not very extensive but does boast some excellent and interesting wines at affordable prices.



rocachoplaza.com

ROCACHO PLAZA

Los clientes encontrarán aquí el Rocacho 'de siempre', pero con una cara más informal gracias a una carta de picoteo ideada en exclusiva para este espacio, que cuenta con horario de cocina ininterrumpido (de 12.00 a 23.00 horas) los 365 días del año y tres terrazas, una cerrada y dos abiertas, incluida una zona acondicionada para cócteles y copas de sobremesa.

En la zona de sala, ya sentados en mesas bajas, los comensales pueden disfrutar de una carta similar a la de picoteo, pero más extensa. El chef Jairo Soria es el artífice de la oferta gastronómica, una cocina tradicional de culto al producto y a la sencillez, y siempre atenta a la despensa de temporada.

La bodega de Rocacho Plaza también sigue la misma línea que la de la casa madre, con una amplia variedad de vinos nacionales y algunos internacionales, con tintos, blancos, rosados, champagnes y cavas.

Customers will still find the 'usual' Rocacho Restaurant, but now with a more informal side thanks to a new specially designed snack menu. The kitchen is open every day (from 12 noon to 11pm) 365 days a year and offers three terraces, one closed and two open, including an area set up for cocktails and after-dinner drinks.

In the dining room area, seated at low tables, diners can enjoy a similar menu to the snack one, but more extensive. Chef Jairo Soria is the creator of the gastronomic offer, traditional cuisine based on the idea of simplicity, and always focused on seasonal ingredients.

Rocacho Plaza's cellar also follows the same line as that of the restaurant, with an ample variety of national and some international wines, including reds, whites, rosés, champagnes and cavas.

CAFÉ DE LA PLATA

Estanis Carenzo reivindica la hispanofonía: una mezcla gastronómica de pulsiones de medio planeta que confluyen en cada uno de sus platos y representan las ciudades más emblemáticas de Sudamérica. Con un ambiente cosmopolita, Café de la Plata, es el lugar perfecto para desayunar, almorzar, comer, tardear, cenar y tomar unas deliciosas copas.

En su carta encontramos platos tan diversos como el escabeche de mejillones gallegos y totopos de la casa, sus ya clásicos puerros asados con romesco, el croquetón brasileño de gallina, un bife tierno de picanha o el pastel de tres leches.

En su carta de bebidas encontramos vinos de baja intervención, cervezas y sodas artesanales, refrescos y café de tostador local. Tragos imbatibles y perfectamente ejecutados. Aquí se pierde el miedo a pedir y se combinan los platos con la coctelería moderna (muy Estanis...).

Estanis Carenzo champions gastronomy from Spanish-Speaking countries with a combination of dishes that represent the most emblematic cities of South America. With its cosmopolitan atmosphere, Café de la Plata is the perfect venue to have breakfast, a snack, lunch, afternoon tea, dinner and delicious drinks.

On the menu are such diverse dishes such as the pickled Galician mussels and homemade totopos, their classic roasted leeks with romesco, Brazilian chicken croqueton, tender picanha steak or tres leches (three milk) cake.

The drinks menu includes natural wines, craft beers and sodas, soft drinks and coffee produced by a local roaster. The drinks are superb and perfectly prepared. Here you can order with confidence while combining dishes with modern cocktails. Made in Estanis.

latroupe.com



PEZ FUEGO

Pez Fuego, es uno de esos restaurantes a los que gusta ir una y otra vez. Y te preguntarás ¿por qué?. Pues bien, primero por su producto que sobresale por encima de todo. El mimo que profesan a la materia prima se refleja en cada una de sus elaboraciones.

Carnes, pescados, mariscos, arroces, verduras...son tratados con sencillez y conviven en una selecta carta en la que el producto resalta sobremanera. Segundo, por su personal. Eficiente y atento a que todo resulte perfecto y, tercero: Por su excelsa y cuidada carta de bebidas en la que encontramos Finos, Champagnes, y vinos blancos, rosados y tintos de distintas D.O.

El local se divide en diferentes espacios: la barra con vistas a la parrilla, una zona lounge, la sala del restaurante, salón privado y dos terrazas ideales para disfrutar de algunas de las propuestas que presenta en su carta durante todo el año.

Pez Fuego is a restaurant that you would like to visit over and over again. And why, you may ask. Well, first of all for its outstanding dishes. The care and attention they pay to the ingredients can be appreciated in all of their creations.

Meat, fish, seafood, rice, vegetables are prepared with simplicity and share a select menu in which the product stands out above all. Secondly, for its staff. Efficient and attentive to ensure that everything is perfect and, thirdly: For its excellent and carefully selected drinks menu where we find Finos, Champagnes, and wines, white, rosé and red from different regions.

The restaurant is divided into different sections: the bar overlooking the grill, a lounge area, the restaurant dining room, private lounge and two terraces ideal for savoring some of the dishes on the menu all year round.

pezfuego.es





grupolalala.com

LA MAMONA BARRA

La Mamona Barra es un espacio con una barra cervecera como protagonista, y el lugar ideal donde comer, beber y vivir una experiencia inigualable a un precio asequible.

La cocina está totalmente entregada al producto, a la materia prima con muy pocos adornos. Es una carta castiza con mucho sabor en la que encontramos recetas sencillas con un gran respeto por el producto. También tiene mucha presencia la carta de vinos con más de cuarenta referencias y la carta de coctelería.

El interiorismo está pensado para crear un clima de cervecería tradicional con un toque moderno: decoración limpia con tonos muy claros en contraste con tapicerías verdes, lucernarias, mucha vegetación y mucha luz. Es el lugar perfecto donde empezar con una caña fresquita en barra y acabar comiendo en mesa hasta tomar copa o cocktail. Una experiencia completa de gran calidad.

La Mamona Barra features a beer bar and is the ideal place to eat, drink and have a unique experience at an affordable price.

Their cuisine is focused entirely on produce, on the ingredients, and with very few frills. The menu is traditional and packed with flavour, featuring simple recipes with great attention to quality. The wine list is also very extensive, with more than forty wines and a cocktail menu.

The interior design is designed to feel like a traditional brewery with a modern touch: simple décor with pale tones contrasting with green upholstery, skylights, lots of greenery and plenty of light. It is the perfect place to start with a refreshing beer at the bar and finish with a meal at the table or a drink or cocktail. A complete experience of the highest quality.



restaurante lacasade cristal.com

LA CASA DE CRISTAL

La Casa de Cristal se afianza como un referente de la cocina tradicional española renovada, en un entorno acogedor, íntimo y coqueto, lleno de luz y color. Un perfecto oasis urbano donde el comensal disfrutará de la paz de su luminosa y ajardinada terraza acristalada, que resulta un gran atractivo y lo convierten en un entorno cálido los días de frío.

La Casa de Cristal apuesta por el mejor producto elaborado con recetas de toda la vida con un toque actual y fresco. Entre los platos estrella destacamos para compartir la tempura de langostinos con salsa de Kimuchi. Del mar, el tartar de salmón con huevo a baja temperatura. Y de la tierra, el cachopo asturiano con jamón ibérico y queso manchego. Por último, destacar, el Rincón del Cocido.

Para completar la oferta gastronómica, cuenta con una bodega cuidadosamente seleccionada con las principales DO del país.

La Casa de Cristal has established itself as a reference for traditional Spanish cuisine in a cosy, intimate and charming setting, brimming with light and colour. A perfect urban oasis where diners can enjoy the peace and quiet of the bright and landscaped glass terrace, making it a very appealing and warm space on cold winter days.

La Casa de Cristal is committed to the finest produce prepared using traditional recipes with a refreshing, modern twist. Among the signature dishes to share are the prawn tempura with Kimuchi sauce. From the sea, salmon tartare with soft-boiled egg. And from mainland Spain, the Asturian cachopo with Iberian ham and Manchego cheese. Last but not least, mention must be made of the Rincón del Cocido (stew).

To round off the culinary experience, there is a carefully selected wine cellar with the country's main Denominations of Origin (DO).

LATXASKA ETXEA

Iñaki Rodaballos aterriza en Latxaska Etxea para ofrecer lo mejor de sí en una carta con aires vascos y toques mediterráneos y la mejor materia prima de temporada.

Recetas tradicionales como las Cocochas de Bacalao al Pil Pil o las Almejas a la bilbaína conviven en una carta en la que encontramos excelentes carnes como el Solomillo ibérico macerado al vino tinto, fresquísimas verduras como el Puerro confitado o deliciosos postres como su tarta cremosa de queso. Las raciones son generosas y han sido pensadas para ser compartidas.

El espacio está decorado en tonos blancos y ocres, mesas vestidas, madera y rodeado de grandes ventanales, y resulta un local confortable donde disfrutar de una gran propuesta gastronómica en pareja, familia o con amigos. El equipo de sala es joven pero muy eficiente y están pendientes en todo momento de que al comensal no le falte de nada y su carta en vinos es equilibrada en referencias y precios.

Iñaki Rodaballos has arrived at Latxaska Etxea to offer the best he has with a menu featuring Basque touches, Mediterranean influences and the best seasonal ingredients.

Traditional recipes such as Codfish Pil Pil or Bilbao-style Clams share a menu with delicious meats such as Iberian Sirloin marinated in red wine, fresh vegetables such as leek confit or delicious desserts such as creamy cheesecake. The portions are generous and have been devised to be shared.

Decorated in white and ochre tones, with beautifully dressed tables, wood and surrounded by large windows, the restaurant is a comfortable place where you can savour a great culinary experience with your partner, family or friends. The dining room staff are youthful but very efficient and are always on hand to make sure that diners have everything they need. The wine list is well-balanced in terms of variety and prices.

latxaskaetxea.com



PATTAYA

Pattaya Thai nos introduce en una de las cocinas más prestigiosas del sudeste asiático: la Tailandesa. En su carta encontramos platos tan característicos como el Pad Thai y la variedad de currys así como el picante y el limón, son ingredientes presentes en muchas de sus propuestas. El toque dulce nos transporta también al sudeste asiático con la presencia de coco, mango y anacardos en refrescantes y dulces combinaciones.

La carta de bebidas está compuesta de propuestas autóctonas tailandesas como el té thai y exóticos cócteles elaborados con maracuyá, leche de coco o lima con opciones con o sin alcohol.

El espacio nos transporta a la frescura y exotismo del sudeste asiático a través de tonos cálidos y alegres y una decoración que evoca un ambiente tropical en el que el comensal puede sumergirse en la cocina thai.

Pattaya Thai introduces us to the most prestigious cuisine from Southeast Asia: Thai. On the menu are dishes as characteristic as Pad Thai, but with a variety of curries where spicy and lemony ingredients are present in many of the dishes. For those with a sweet tooth there are delicious desserts from Southeast Asia featuring coconut, mango and cashew nuts in refreshing and sweet combinations.

The drinks menu includes indigenous Thai offerings such as Thai tea and exotic cocktails made with passion fruit, coconut milk or lime, with alcoholic and non-alcoholic options.

The décor of the restaurant reminds us of the fresh and exotic atmosphere of Southeast Asia, with warm and lively tones that evoke a tropical atmosphere where diners can immerse themselves while enjoying Thai cuisine.



pattayathai.es



MARISQUERÍA EL CANTÁBRICO

Cruzar el umbral de Marisquería El Cantábrico significa viajar en el tiempo para embriagarnos con la esencia de una de las primeras marisquerías de la capital. Es un restaurante de producto especializado en mariscos. Mariscos de la mejor calidad que cuecen a diario, para deleitar a su fiel clientela, que lleva visitando este entrañable local desde hace ya mas de setenta años.

Es famoso por sus gambas, centollos, cañilllas y por sus riquísimos boquerones en vinagre; no tienen postres ni cafés, ni falta les hace, porque se han especializado en un producto de excelencia que habla por sí solo.

El marisco de Marisquería El Cantábrico procede de Galicia y nos deleita con ese maravilloso sabor a mar que, a día de hoy, no es fácil de encontrar, por lo que visitar este clásico local es sinónimo de disfrute y buenos momentos.

Stepping into Marisquería El Cantábrico is like travelling back in time and becoming intoxicated with the essence of one of the first seafood restaurants in the capital. The restaurant specialises in seafood of the utmost quality, freshly prepared every day to the delight of its loyal customers. Many of them have been visiting this charming establishment for more than seventy years.

The restaurant is famous for its prawns, spider crabs, baby crabs and its delicious anchovies in vinegar; there is no dessert or coffee, nor is it necessary, as they specialise in a premium product that speaks for itself.

The seafood at Marisquería El Cantábrico comes from Galicia and has that wonderful sea flavour which, nowadays, is not easy to find. A visit to this classic restaurant is synonymous with great seafood and great times.

YUM HOUSE

En Yum House encontramos una carta que recorre las diferentes cocinas asiáticas con recetas tradicionales con aire renovado pensadas para compartir y disfrutar de forma distendida en pareja, en familia o con amigos. Entre sus propuestas encontramos dim-sums o nigiris que representan los bocados más cosmopolitas y platos como el Padthai, el Teppanyaki de solomillo o el Salmón Teriyaki.

Su carta de bebidas no es muy larga pero sí se acomoda a todos los bolsillos. En ella encontramos vinos clásicos como Marqués de Murrieta o Terras Gauda y otros más modernos y menos conocidos como Pecado Original o Naranjas Azules, además de Champagnes o Sakes. Completan la propuesta líquida una oferta de coctelería de autor de lo más sofisticada que convertirá tu experiencia en un viaje redondo.

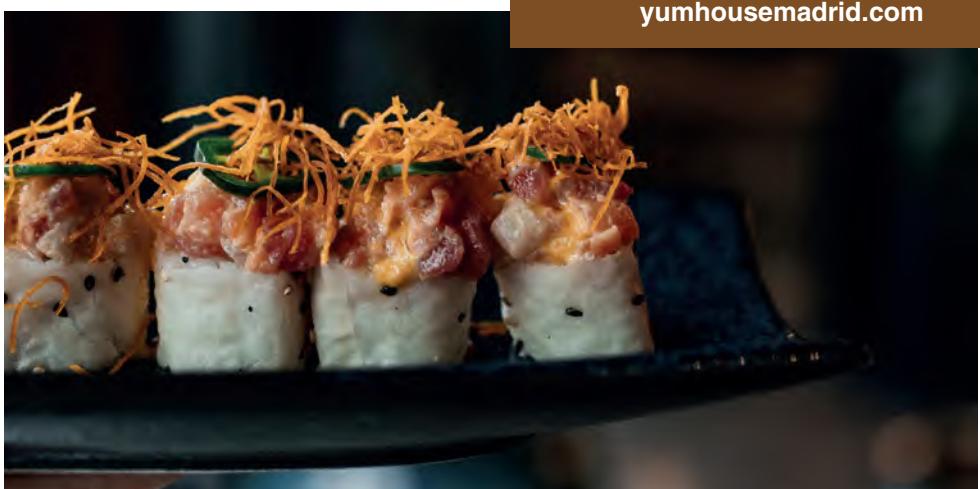
A la experiencia gastronómica se le une un amplio espacio decorado elegantemente en tonos rojizos que resulta el mejor escenario para viajar a la lejana Asia sin movernos de la silla.

The menu at Yum House offers a range of different Asian cuisines featuring traditional recipes with a modern twist, designed to be shared and enjoyed with friends, family or as a couple. Its dishes include cosmopolitan snacks such as dim-sums or nigiris and dishes such as Padthai, sirloin Teppanyaki or Salmon Teriyaki.

The drinks menu although not very extensive, is one to suit all budgets. It includes classic wines such as Marqués de Murrieta or Terras Gauda and other more modern and less known wines such as Pecado Original or Naranjas Azules, as well as Champagnes or Sakes. The range of drinks is rounded off by a sophisticated selection of signature cocktails that will make your experience unforgettable.

In addition to the culinary experience, the large dining area is elegantly decorated in reddish tones, providing the perfect backdrop for a trip to Asia in comfort.

yumhousemadrid.com





quierohumo.com

HUMO

Jhosep Arias vuelve a sorprendernos con su restaurante HUMO. La cocina peruana es una de las más versátiles y eclécticas del mundo y Jhosep es un gran embajador de la cocina de su país. A sus otros proyectos (Piscomar, Callao 24, Hasaku, ADN origen Perú) se les une Humo, un concepto que resalta por una propuesta en la que las carnes hechas a la parrilla, al carbón o a la brasa son las claras protagonistas (no dejes de probar su causa de pollo a la brasa, con toque de ají amarillo y zumo de lima. Espectacular!!)

El espacio rebosa energía con sus tonos claros y naranjas y sus luces de neón y su ambientazo es para toda las edades. Los precios son de lo más ajustados y las raciones generosas e ideales para compartir.

Una auténtica experiencia peruana que, con su servicio Delivery, es posible tenerla en la puerta de casa.

Once again, Jhosep Arias surprises us with his restaurant HUMO. Peruvian cuisine is one of the most versatile and eclectic in the world and Jhosep is a great ambassador of his country's cuisine. His other projects (Piscomar, Callao 24, Hasaku, ADN origen Perú) are joined by Humo, a concept characterised by grilled, charcoal-grilled or barbecued meats (be sure to try the grilled chicken causa, with a hint of ají amarillo and lime juice). Spectacular!!

The restaurant brims with energy thanks to its light and orange tones and neon lights, offering a great atmosphere for all ages. The prices are very reasonable and the portions are generous and ideal for sharing.

An authentic Peruvian experience that with a Delivery service that can be delivered right to your doorstep.

HAVELI

Haveli es un restaurante de cocina india genuina, aromática, sabrosa y picante cuando debe serlo. Su carta está formada por recetas procedentes del norte del país, tradicionales y bastante ortodoxas. Los protagonistas son el cordero (procedente de Segovia y con sello halal), el pollo de corral, las gambas y el pescado (salmón y merluza), de pequeños proveedores de confianza y la mejor calidad posible.

En su carta encontramos gambas Jhinga tilwala o el pollo tandoori que se acompañan de arroz basmati (aromatizado con cardamomo, canela, anís y azafrán) y panes naan a elegir (de pistacho, queso, ajo, etc.).

Para terminar, propone postres digestivos como el pudín de zanahoria y el mango lassi (batido de yogur de mango), ambos típicos del norte de la India, además de una amplia variedad de té. También disponen de cócteles, tanto clásicos como de autor, que resultan perfectos como broche final.

—

Haveli serves genuine Indian cuisine, aromatic, tasty and spicy when it needs to be. The menu is made up of traditional and fairly orthodox recipes from the north of the country. The main dishes are lamb (from Segovia and with halal seal), free-range chicken, prawns and fish (salmon and hake), from small, reliable suppliers and of the highest possible quality.

The menu includes Jhinga tilwala prawns or tandoori chicken accompanied by basmati rice (flavoured with cardamom, cinnamon, aniseed and saffron) and a choice of naan breads (pistachio, cheese, garlic, etc.).



havelimadrid.com

Finally, there are desserts such as carrot pudding and mango lassi (mango yoghurt milkshake), both typical from northern India, as well as a wide variety of teas. There are also cocktails, both classic and signature, which provide the perfect finishing touch.

TEATRO AMAYA

LOS QUINTANA

PRESENTAN

LAS CHICAS DEL ZAPPING

5^a
TEMPORADA



PROMOCIÓN VENTA ANTICIPADA

25% DESCUENTO • Entra en www.teatroamaya.com e introduce el código durante el proceso de compra.

CÓDIGO: **QUINTANA25**

• Venta telefónica 915 934 005

ENTRADAS YA A LA VENTA EN
WWW.TEATROAMAYA.COM

Produce:
 nyoman

Puro Teatro

Por Redacción

Openbank^{CW}
Grupo Santander



ROCK CIRCUS

Vol. 2

regresa para dar
que hablar

is back to make
a splash

Del 5 de octubre al 1 de noviembre en IFEMA, podremos disfrutar de Rock Circus Vol 2., un espectáculo para los auténticos rebeldes que vuelve para reivindicar y dar voz a todos aquellos artistas que nos han inspirado y emocionado y todo ello bajo una estética rebelde y una música más épica. Una versión diferente con nuevos números, artistas y temas, donde se sigue respirando la esencia del rock a través del circo más extremo.

From 5 October to 1 November at IFEMA, we will be able to enjoy Rock Circus Vol 2, a show for true rebels that returns to vindicate and give voice to all those artists who have inspired and moved us and all this through rebellious aesthetics and even more epic music. A different version with new numbers, artists and themes, where the essence of rock is still present through an even more extreme circus show.

Rock Circus Vol 2. reúne a un total de 30 artistas, 10 bailarines y a una increíble banda de rock and roll de 14 músicos y 4 cantantes que darán vida a Back in Black, Aces High o Dream On, temas musicales de icónicos grupos y artistas, como Aerosmith, Metallica, Black Sabbath, AC/DC, The Rolling Stones, Iron Maiden, Queen... Además de disfrutar de la música de estas grandes bandas de todos los tiempos, también escucharemos rock en español y canciones que marcaron una época. Todo ello fusionado con los números de circo más impactantes y extremos llegados desde distintos puntos del mundo. Una explosiva fusión. Dos horas de espectáculo solo apto para auténticos rebeldes.

Rock Circus Vol 2. brings together a total of 30 artists, 10 dancers and an incredible rock and roll band of 14 musicians and 4 singers who breathe new life into Back in Black, Aces High and Dream On, songs by iconic bands and artists such as Aerosmith, Metallica, Black Sabbath, AC/DC, The Rolling Stones, Iron Maiden, Queen... As well as enjoying the music by these greatest bands of all time, we will also hear rock in Spanish and songs that marked an era. All this fused with the most impressive and extreme circus acts from all over the world. An explosive fusion. Two hours of entertainment only suitable for true rebels.

www.rockcircus.show



MUERTE DE UN VIAJANTE

Imanol Arias da vida a Willy Loman un viajante de comercio que ha entregado todo su esfuerzo y su carrera profesional a la empresa para la que trabaja. Su único objetivo es darle una vida mejor a su familia, su mujer y sus dos hijos. Trabajador infatigable, ahora, con sesenta y tres años, exhausto y agotado tras una vida sin descanso, ve cómo su posición en la empresa se tambalea, lo que provoca que la relación con sus jefes se haga insostenible. Su matrimonio tampoco va bien, y la relación con sus hijos esconde un antiguo secreto que les llena de resentimiento y que amenaza con destrozar la estabilidad familiar.

Hasta el 3 de Diciembre. Teatro Infanta Isabel.





ESTHER ACEBO
IMANOL ARIAS
RICARDO DARÍN
RAMÓN FONSERÉ
GABINO DIEGO
PEPE VIYUELA



TEATRO INFANTA ISABEL

2023 SEPT > JUL 2024

MUERTE DE UN VIAJANTE
CON
IMANOL ARIAS
CRISTINA DE INZA

DIRECCIÓN
RUBÉN SZUCHMACHER
20SEP>03DIC

ESCENAS DE LA VIDA CONYUGAL
CON
RICARDO DARÍN
ANDREA PIETRA

DIRECCIÓN
NORMA ALEANDRO
06DIC>17DIC

LA CURVA DE LA FELICIDAD
CON
GABINO DIEGO
ANTONIO VICO
JESÚS CISNEROS

DIRECCIÓN
JOSU ORMAETXE
18ENE>25FEB

EL REY QUE FUE
CON
RAMÓN FONSERÉ

DIRECCIÓN
ALBERT BOADELLA
28FEB>31MAR

UNA CUESTIÓN DE FORMAS
CON
ESTHER ACEBO

DIRECCIÓN
ANDRÉS RUS
04ABR>05MAY

JARDIEL ENAMORADO
CON
PEPE VIYUELA

DIRECCIÓN
RAMÓN PASO
10ABR>02JUN



ENTRADAS
WWW.TEATROINFANT AISABEL.ES



LA TERNURA

La Ternura es una comedia romántica de aventuras en la que se cuenta que no nos podemos proteger del daño que produce el amor. Si queremos amar nos tenemos que arriesgar a sufrir. La Ternura cuenta la historia de una reina algo maga y sus dos hijas princesas que viajan en la Armada Invencible obligadas por Felipe II a casarse en matrimonios de conveniencia con nobles ingleses una vez que se lograse con éxito la invasión de Inglaterra. Una tempestad hunde su barco y recalan en una isla en la que vive un leñador con sus dos hijos. Y aquí comienzan las aventuras, los líos, los enamoramientos, y las confusiones.

Hasta el 17 de Diciembre. Teatro Infanta Isabel.

TERCERA TEMPORADA

WE WILL
ROCK
YOU

QUEEN
THE MUSICAL

GRAN TEATRO
 CAIXABANK
PRÍNCIPE PÍO

ESCENAS DE LA VIDA CONYUGAL

En esta versión teatral que Ingmar Bergman realizara sobre su película del mismo nombre, el autor nos presenta a Juan (Ricardo Darín) y Mariana (Andrea Pietra) – sus dos protagonistas – relatando al público una secuencia de escenas que tiene que ver con la relación que mantienen durante su matrimonio y la que continuarán llevando aún después de haberse divorciado.

La veracidad con que estas instancias están representadas hace imposible que el público asistente no se identifique por lo menos con algunas de las reacciones de sus personajes, que tanto pueden resultar divertidas como dramáticas pero que siempre tienen que ver con el amor y la condición humana, que es en lo que reside el gran éxito de esta obra.

Hasta el 17 de Diciembre. Teatro Infanta Isabel.



GranCanaria

#GranCanaria #muchoporvivir



GranCanaria

PREMIUM VILLAS,

en hotel Suites & Villas by Dunas, **UN VERDADERO OASIS...**

Te invito a que cierres tus ojos e imagines una atmósfera de máximo relax y desconexión, una sensación de disfrute y descanso... Estás con esa persona con la que deseas compartir todos tus momentos, con la que te resulta muy gratificante mantener una buena conversación. En la cama balinesa a pie de piscina, rodeada de una exuberante vegetación, solo ves el cielo limpio y azul y, sin darte cuenta, te sientes muy bien atendida por un servicio exquisito y personalizado que únicamente busca mimarte.



SUITES&VILLAS
by DUNAS
Maspalomas - Gran Canaria.

*SOLO ADULTOS +16 AÑOS
A partir del 1.11.2023.