

# magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 60 Año 2023 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



## VIENA

La leyenda de Sissi

## SUIZA

Interlaken y Jungfrau

## LLORET DE MAR

Tras las huellas indianas

## ECO DESTINOS

Cartagena sostenible

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL





Free tour por Viena



Concierto de Mozart en el Musikverein



Excursión por los valles del Danubio y Wachau



Visita guiada por el Palacio Schönbrunn



Entrada al museo Belvedere



Excursión a Hallstatt

# Reserva actividades en Viena



## civitatis



Las mejores actividades



Atención al cliente 24/7



Cancelación gratuita



Precio mínimo garantizado

# Bienvenido a bordo

Llegó el verano, tradicionalmente la temporada elegida para viajar por la mayoría, en familia, en pareja o con amigos. Aunque cada vez se habla más de desestacionalizar los viajes, no asociarlos exclusivamente al verano, la verdad es que todavía esta nueva tendencia nos cuesta y seguimos concentrando los viajes en los meses más calurosos del año; para no pasar calor, o que sea el menor posible, os proponemos un viaje de naturaleza y aventura a Interlaken y Jungfran, en los Alpes suizos. Muy cerca, la imperial Viena, nos seduce con una de las leyendas que más ha cautivado a los europeos, la de Isabel de Baviera, La emperatriz Sissi.

Nos escapamos 24 horas, escala en un viaje, a la bella Oporto.

En España, Lloret de Mar, en la Costa Brava, nos propone indagar en su huella indiana; una historia reciente que es poco conocida. Cartagena se presenta como un destino ecosostenible.

Viajamos a las Salinas de Tenefé, en Gran Canaria, y al Molino de Alcuneza (un Relais&Châteaux) a 5 km de Sigüenza, Guadalajara.

En Omán descubrimos el lujo, Anantara Al Jabal Al Akhdar, de la mano de Hernando Reyes y también las "Anécdotas viajeras" de Manena Munar en este sorprendente país.

Cine, la segunda temporada de RAPA, y una rica Gastronomía (Robuchon Madrid, Restaurante Calisto, la Casa Romántica, Dany's Brasserie) completan este número, y ya van 60, que hemos preparado con la ilusión de siempre. Feliz verano !!! **Volvemos en septiembre.**



Jose A. Muñoz  
Editor



Rosario Alonso  
Directora

Miembros de:



**Ediciones OMO DOMO SL**

Pol. Ind. Sta. Ana Cl. Electrodo 70-72  
nave 49 28522 - Rivas Vaciamadrid  
Madrid - (Spain) Tel: (+34) 911 126 744

## EDITOR

Jose Antonio Muñoz  
joseantonio@revistatraveling.com

## DIRECTORA

Rosario Alonso  
rosario@revistatraveling.com

## PUBLICIDAD

Rose Mary Sanchis  
info@revistatraveling.com

## REDACCIÓN

redaccion@revistatraveling.com

## FOTOGRAFÍA

Coromina  
josemcoromina@gmail.com

## ENOTURISMO

Alejandro y Luis Paadín  
alejandropaadin.es

## Delegaciones

### **COSTA RICA:**

José David Díaz Picado  
jose.diaz@crmia.com

### **ESTADOS UNIDOS:**

Veronique Perret  
vperret@eventpremiere.com

### **MÉXICO:**

Luís Armando Suarez  
armando@revistatraveling.com

### **COLOMBIA:**

Carlos Sanchez Urriaga  
carlos@revistatraveling.com

## Colaboran

Luís Y Alejandro Paadín  
alejandropaadin.es

Miguel A. Muñoz Romero  
miguelmunozromero@gmail.com

Hernando Reyes Isaza  
hreyes@altum.es

Manena Munar  
manena.munar@gmail.com

Julián Sacristán  
comunicacion@wfm.es

Kiara Hurtado  
kiara.hurtado.prensa@gmail.com

Nerea Luján  
nerealujan19@gmail.com

Depósito Legal: M-1097-2018

ISSN: 2660-8146



Revista  
**Traveling**

El editor no se hace responsable de los contenidos aquí mostrados. Siendo por entera la responsabilidad de cada autor o colaborador. Así mismo, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de la revista. Cualquier queja o reclamación sobre los textos o fotografías aquí mostradas, por favor envíenos un mail a redaccion@revistatraveling.com indicándonos sus datos y el motivo de la disconformidad para poder actuar convenientemente.



## 06 VIAJES DE AUTOR

SUIZA: INTERLAKEN Y JUNGFRAU  
Naturaleza y aventura convergen

## 16 DISEÑO Y ARQUITECTURA

SKY LAGOON  
El poder de la inspiración

## 22 VIAJES

VIENA  
La leyenda de Sissi

## 30 ECO DESTINOS

CARTAGENA  
Ciudad eco sostenible

## 34 VIAJES

CLI&BOAT  
Vacaciones en el mar

## 38 SECUENCIAS

FRANKFURT  
Cultura y finanzas

## 44 ESCAPADAS

OPORTO  
Qué ver en 24 horas

## 48 LIFESTYLE

5 PISCINAS  
Para dar la vuelta al mundo

## 52 HISTORIA, ARTE Y CULTURA

LLORET DE MAR  
Tras las huellas Indianas

## 58 ENOTURISMO

D.O. VALDEORRAS  
El Grand Cru de la Godello

## 64 LUGARES PARA SOÑAR

OMÁN  
Anantara Al Jabal Al Akhdar



# CONTENIDOS

Revista Traveling N°60

Año 2023

SUMARIO

## LUGARES PARA SOÑAR

SIGÜENZA

Relais & Chateau Molino de Alcuneza

68

## CON EL CINE EN LA MALETA

RAPA

Javier Cámara y Mónica López

74

## LA VENTANA DE MANENA

OMÁN

En tierras de Simbad el Marino

78



83

## PRODUCTOS

SALINAS DE TENEFÉ

La cara más salada de Gran Canaria

84

## PRODUCTOS

GAMBA ROJA DE GARRUCHA

Tesoro marino que deleita el paladar

88

## BODEGAS CON ALMA

BODEGAS HIRUTZA

Hondarribia

92

## ESTRELLAS Y SOLES

RESTAURANTE LA COSTA

Hablamos con José Álvarez

96

## RESTAURANTES PROBADOS

DANI BRASSERIE

Nueva propuesta de Dani García en Madrid

102

## RESTAURANTES PROBADOS

ROBUCHON MADRID

Experiencia gastronómica única

108

## RESTAURANTES PROBADOS

LA CASA ROMÁNTICA

Referente de la gastronomía canaria

112



## PORTADA

Jardines del Palacio de Schönbrunn (Viena) © Coromina



## PORTADA

Caviar Imperial  
Restaurante Robuchon Madrid



————— Viajes de autor —————

# Interlaken y Jungfrau

## Naturaleza y aventura convergen

Texto y fotografía: Jose Antonio Muñoz



Suiza es conocida por sus paisajes impresionantes y ciudades encantadoras, que ofrecen una multitud de destinos para viajeros que buscan belleza natural y aventura al aire libre. Entre estas joyas se encuentran las regiones de Interlaken y Jungfrau, situadas juntas geográficamente y consideradas la puerta de los Alpes, estas regiones tienen mucho que ver y son grandes destinos para el turismo activo y de naturaleza.



INTERLAKEN  
TOURISM



# Interlaken

## La puerta de entrada a la aventura

Como su nombre sugiere, Interlaken se encuentra en el corazón de los Alpes suizos entre dos lagos pintorescos; el Lago Thun y el lago Brienz.

La ciudad en sí es muy coqueta, de arquitectura tradicional suiza, calles estrechas, mucho colorido, donde los lagos y montañas abrazan la ciudad. Su estación de tren es la más importante de la región ya que comunica las ciudades más importantes de Suiza. Su embarcadero es también uno de los más importantes pues además del tren y los funiculares, el barco es un medio de transporte habitual para moverse por la región.

Antes de tomar el barco a nuestro próximo destino, merece la pena dar un paseo tranquilo por sus pintorescas calles, entrar en alguna de las tiendas boutique o hacer una pausa en alguno de sus cafés.

Desde Interlaken navegamos por el lago Brienz; a lo largo de la travesía iremos descubriendo bellísimas poblaciones con sus "chalets," típicas casas suizas de madera de puntiagudos tejados y grandes terrazas que en primavera se cuajan de flores, salpican el paisaje ofreciendo unas postales incomparables. Las aguas de color turquesa del lago contrastan con el verde de las partes más bajas de las montañas y el blanco de sus cumbres. Una sucesión de pequeñas poblaciones, castillos, y altas cascadas vamos dejando atrás mientras en el restaurante del barco degustamos un almuerzo tradicional exquisito.

Si tienes tiempo y bañador hay una actividad en el lago que te aconsejo, posiblemente no tengas opción de hacerla en otro lugar; en la pequeña y bellísima ciudad de **Iseltwald** nos embarcaremos en un "Hot tug", un pequeño barco tripulado por uno mismo y con capacidad para 6 personas cuya bañera está llena de agua caliente, que se calienta gracias a una estufa de leña que tiene en la proa, una piscina caliente que navega por las frías aguas del lago. Toda una aventura y si llueve o nieva es aún mucho mejor. En [captains.cove.ch](http://captains.cove.ch) puedes encontrar más información.

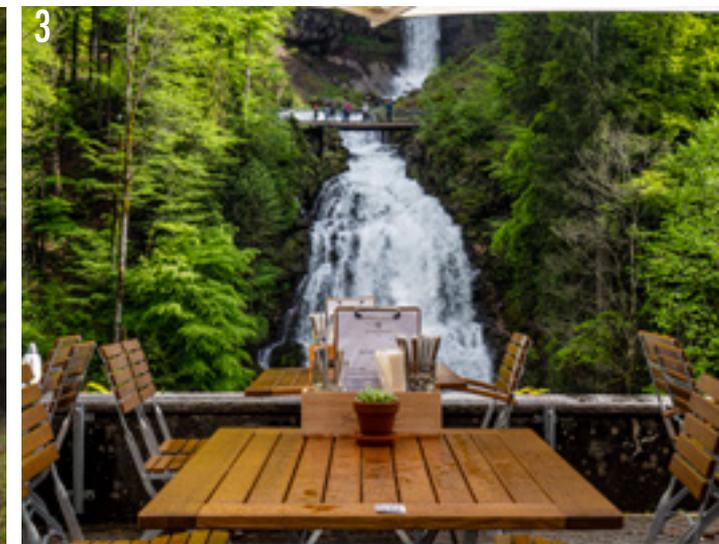
Lago de Brienz a su paso por la localidad de Iseltwald



Tras arribar al embarcadero situado al pie del **Grand Hotel Giessbach** donde nos alojaremos, debemos tomar un funicular que nos sube hasta el hotel, éste fue construido en 1879 siendo el funicular más antiguo de Europa.

El hotel es un palacio de la Belle Epoque construido en 1826, pero tras pasar por varios dueños, abandonos, incendios y hasta dos Guerras Mundiales, fue comprado en 1979 por Frank y Judith Weber quienes crearon una fundación con el fin de preservarlo para el futuro junto con "Naturpark Giessbach" un parque natural de 22.000 ha. que lo rodea; lo más espectacular del parque es su cascada, la más alta de toda Suiza con 14 niveles y una altura de 500 metros. Tras varios años de duros trabajos, en 1984 el hotel reabrió sus puertas. En la actualidad cuenta con 74 habitaciones, todas ellas con impresionantes vistas a la cascada o al lago, un restaurante de alta gastronomía, piscina natural, spa y todas las comodidades de un lujoso hotel. Un cuatro estrellas con mucho glamur.

- 1.- Vista de la cascada en escalera de más de 500 m
- 2.- Vista del Grand Hotel Giessbach desde la cascada
- 3.- Terraza del hotel
- 4.- Salones del Grand Hotel Giessbach



## SUIZA: INTERLAKEN Y JUNGFRAU

Una de las visitas imprescindibles de Interlaken es subir hasta **Harder Kulm**, conocido como "Top Interlaken". Para llegar hasta la cumbre desde la estación de tren de Interlaken Ost, caminaremos hasta la base del funicular de Harder Bahn, un trayecto casi vertical de 10 minutos de duración. Una vez en la cima, a 1.322 m. podrás disfrutar de una plataforma de observación con vistas impresionantes al valle de Interlaken y los picos **Eiger**, **Mönch** y **Jungfrau**; en su restaurante panorámico podrás probar la típica fondue, raclette o cualquiera de sus especialidades locales. En verano además hay actuaciones de folklore tradicional. Harder Kulm promete dejarte una impresión inolvidable de la belleza natural de Suiza.

- 1.- Harder Kulm complejo y restaurante
- 2.- Mirador de Harder Kulm
- 3.- Funicular para subir a Harder Kulm



# Jungfrau

## Un viaje inolvidable a la cima de Europa

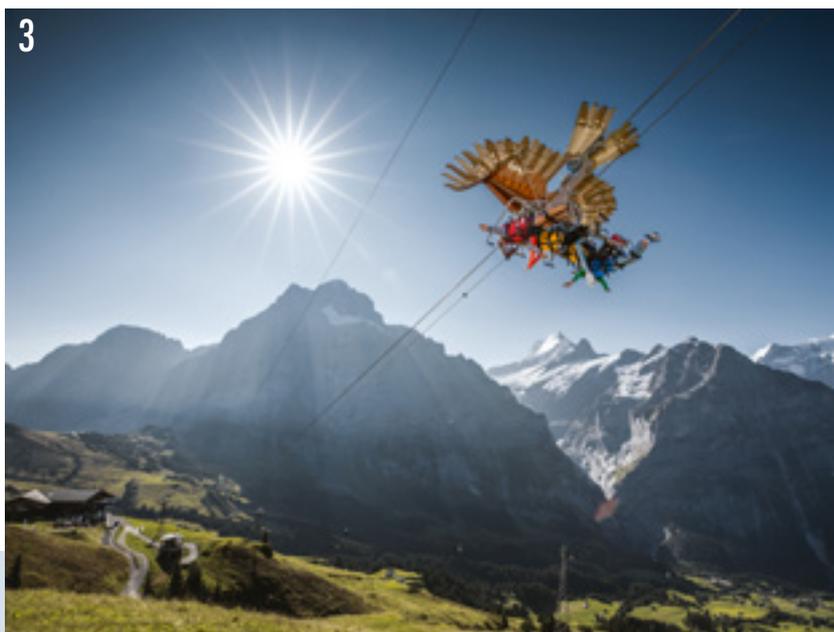
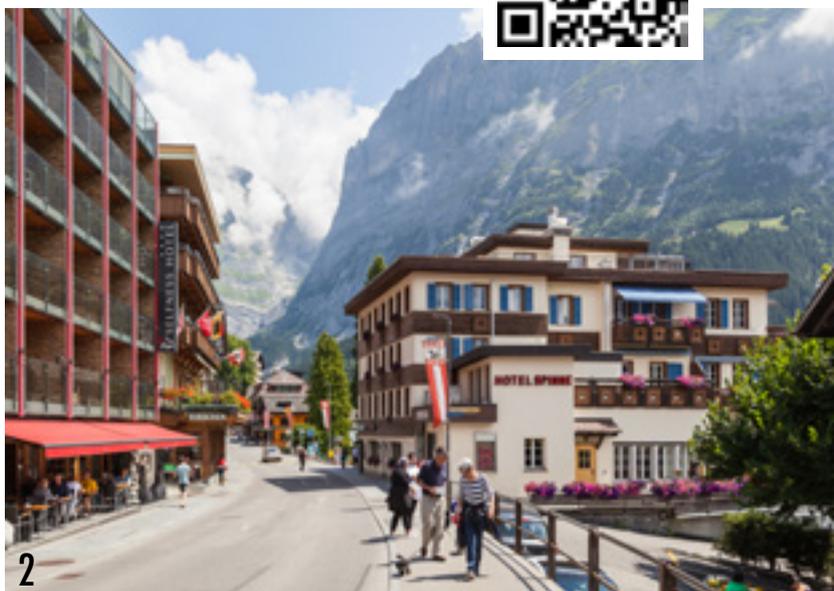
Jungfrau es una región que cautiva con sus impresionantes paisajes; grandes montañas, más de setenta cascadas con cientos de metros de caída libre y pequeños pueblos que salpican las laderas y los valles. Dada a su orografía, son innumerables las actividades que se pueden realizar, aptas para todas las edades y gustos.

Comenzaremos por **Grindelwald**, un pintoresco pueblo que a muchos os sonará por la saga de Harry Potter pues el nombre del personaje fue tomado de esta ciudad. Grindelwald es el centro desde donde comenzar a realizar un gran número de actividades; desde ski, el deporte por excelencia en los meses de invierno donde el blanco del paisaje es abrumador, pero cuando llega la primavera y el verano el blanco se torna en verde salpicado de multitud de flores multicolores y enormes cascadas, un buen momento para cambiar los esquíes por unas buenas botas de montaña y practicar caminatas, hacer bicicleta o si eres más osado, en el Parque de aventuras “**Grindelwald First**” puedes practicar tirolina, caminatas por pasarelas suspendidas a gran altura o volar como un águila en el “**First Glider**” a más de 80 km/h.

Si eres menos aventurero siempre puedes descender desde la montaña en **First Karts** y posteriormente en patinetes hasta el centro de Grindelwald. ¡Adrenalina en estado puro!

Una vez ya más calmados, en la ciudad de Grindelwald nos encontraremos con un ambiente muy turístico, con tiendas de souvenirs, de deporte y cafés; es muy pintoresca e invita a pasear por ella.

JUNGFRAU  
TOURISM



- 1.- Pasarelas en Grindelwald First
- 2.- Calle de Grindelwald
- 3.- Descenso en el First Glider
- 4.- Descendiendo la montaña en First Kart



## SUIZA: INTERLAKEN Y JUNGFRAU

Nuestra siguiente parada es en el bellissimo pueblo de **Lauterbrunnen**. Al encontrarse en el fondo del valle, es perfecto para realizar caminatas. Avanzamos hacia la cascada de **Staubbach fall**, un impresionante salto de agua de 297 metros de caída libre y la segunda más alta de Suiza; se puede ver el vapor de agua de la cascada que cuando da el sol proyecta un deslumbrante arco iris. Pronto nos vamos a encontrar con el cementerio del pueblo; merece la pena una parada y observar la singularidad de algunas de sus lápidas. En el camino entre el pueblo y la cascada encontrarás la tienda de quesos más singular del mundo pues es un kiosco autoservicio, ¡No te lo pierdas!

En la ciudad encontrarás un ambiente muy turístico, con multitud de tiendas de souvenirs y de deporte. Su calle principal, muy pintoresca, invita a pasear por ella. Es una buena opción para alojarse y desde aquí visitar la región.

- 1.- Cascada Staubbach en Lauterbrunnen
- 2.- Calle principal de Lauterbrunnen
- 3.- Curiosos tejados
- 4.- Cementerio de Lauterbrunnen



1



2



3



4



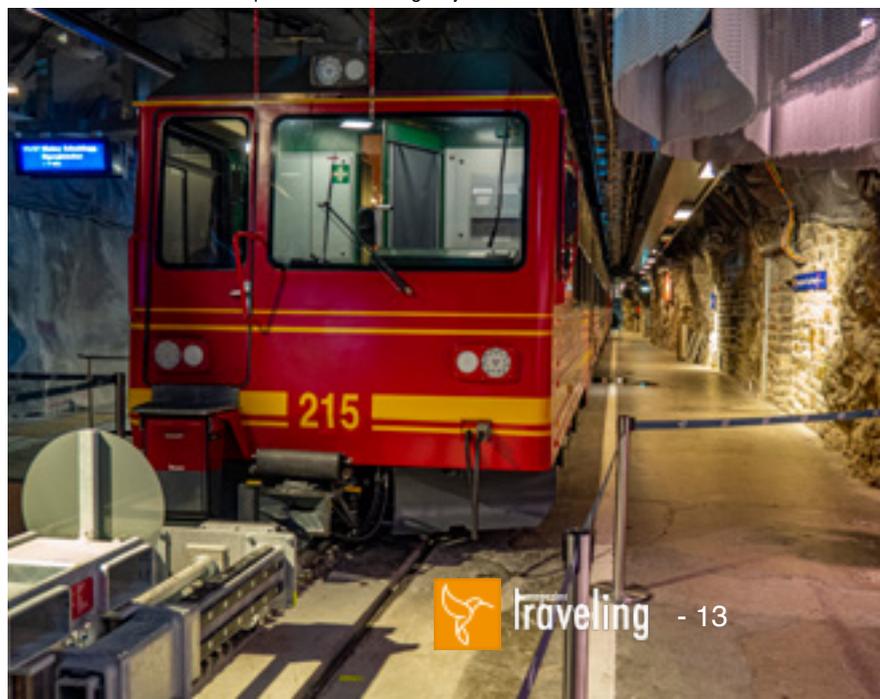
Vista del glaciar desde Top Europe a 3.454 m

Este viaje sería incompleto si no subimos a la majestuosa **Jungfrauoch, la "Cima de Europa"**. Se encuentra a 3.454 metros sobre el nivel del mar y ofrece unas vistas impresionantes de los Alpes suizos. Para ello debemos tomar un tren cremallera desde **Kleine Scheidegg** que pasa por la montaña Eiger y Mönch a través de un largo túnel antes de llegar a la estación, una maravilla de ingeniería y un viaje escénico hacia la estación de tren más alta de Europa. Si vamos desde Grindelwald, tomaremos el funicular **Eiger Express**, el más moderno de Europa; inaugurado en el 2020 es un recorrido panorámico de unos 45 minutos hasta llegar a **Eigergletscher**, donde tomaremos el tren anteriormente mencionado.

Si no sufres de vértigo disfruta de las vistas impresionantes de las cumbres cubiertas de nieve, los vastos glaciares y los exuberantes valles mientras asciendes hacia Jungfrauoch. Una vez allí, existen diferentes atracciones como explorar el **Palacio de Hielo**, visitar el **snow fun park** donde podrás tirarte en trineo, subir al **observatorio meteorológico** abierto desde 1922 o simplemente disfrutar de un chocolate caliente mientras te deleitas con las vistas panorámicas en alguna de sus terrazas con vistas espectaculares al glaciar y a los picos de Jungfrau y Mönch; ambos superan los 4.000 metros. El complejo dispone de varios restaurantes para degustar la típica comida alpina. Por último, no podemos olvidar pasar al **Atelier de Lindt** donde podrás comprar chocolates de la famosa marca a unos precios bastante buenos.



Estación del funicular Eiger Express  
Estación del tren cremallera que sube hasta Jungfrauoch





1



4



5

- 1.- Observatorio y restaurante
- 2.- Terraza mirador
- 3.- Chovas piquigualdas
- 4.- Palacio de Hielo (Pianista)
- 5.- Palacio de Hielo (Iglú y pingüinos)
- 6.- Vista del pico Mönch



2



6



3

En el camino hacia Junfraujoch pasaremos por el pequeño pueblo de **Wengen**; perteneciente a la comuna de Lauterbrunnen. Está situado a 1.274 metros sobre el nivel del mar, a los pies de las montañas **Eiger, Mönch y Jungfrau**. Una de las peculiaridades es que no tiene carretera de acceso, no hay coches y los pocos que hay, de servicios públicos, suben en tren. La calma y la tranquilidad es total. Aunque mi recomendación es alojarse en Lauterbrunnen pues tiene mucha más vida, sin embargo la opción de Wengen para los que buscan la tranquilidad total y unas insuperables vistas a la montaña es perfecta.



Calle principal de Wengen. Debajo típica casa de madera en Wengen

**Interlaken y Jungfrau** son destinos que cautivan a todos los viajeros con su impresionante belleza natural y sus innumerables actividades al aire libre. Desde los imponentes picos de los Alpes hasta los serenos lagos, esta región de Suiza ofrece una experiencia única. Ya busques aventuras emocionantes como el parapente, tirolinas, aguas bravas o prefieras explorar los lagos serenos y degustar la deliciosa cocina suiza, Interlaken y Jungfrau tiene mucho que mostrarte. Sumérgete en estas maravillosas regiones y descubre por qué son tan populares entre los amantes de la naturaleza.



Además, en primavera y verano son una delicia tanto climatológicamente como visualmente por los contrastes de colores que vas a encontrar ¡Prepárate para una experiencia inolvidable en el corazón de los Alpes suizos!

## Consejos para el viaje

### Cómo llegar

**IBERIA**, compañía de bandera española hasta el aeropuerto de Zúrich; desde allí en tren hasta Interlaken Ost. Una vez en Interlaken nos moveremos en tren, bus, barco o funicular. Puedes comprar el Swiss Travel Pass por los días que vayas a visitar el país con **Jungfrau Railways**; te permitirá viajar en cualquiera de los medios anteriormente citados. No se te ocurra alquilar coche pues te perderías grandes momentos del viaje.



### Jungfrau Railways



### Dónde dormir

**Grand Hotel Giessbach**  
Un histórico hotel de 4 estrellas  
Naturpark Giessbach (Brienz)



**Hotel Regina**  
Hotel de montaña de 4 estrellas  
Wengen



**Trauffer Erlebniswelt Hotel**  
Un hotel moderno, coqueto, ideal para ir con niños. Hofstetten bei Brienz



### Dónde comer

**Harder Kulm Restaurant**  
Una apuesta por la calidad y los productos regionales. Típica comida alpina



**Alfred's Restaurant**  
Una apuesta por la calidad y los productos regionales. Hofstetten bei Brienz (Trauffer Erlebniswelt Hotel)



**Crystal Restaurant**  
En la cima de Europa, a más de 4.000 m prueba una comida típica alpina





# Sky Lagoon

(Islandia)

## El poder de la inspiración

Texto: Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es

Fotos: Pursuit

Foto: Sauna frente al Océano Atlántico

“

Ubicada a corta distancia del centro de Reykjavik, Sky Lagoon ha sido ideada a partir de los paisajes cinematográficos de Islandia y se ha planteado como una experiencia multisensorial como complemento a un viaje inolvidable por esta isla volcánica

”

**H**ospitalidad y atracciones son dos de las grandes bazas que normalmente tiene en cuenta la compañía Pursuit a la hora de adquirir o crear experiencias de viaje innovadoras, exclusivas y de primera clase mundial.

Empeñados en que sus productos impliquen siempre una interesante conexión entre el destino y el cliente, se esmeran en buscar escenarios que necesariamente pasen por el aro de lo icónico y lo emblemático. Tal es el caso de Sky Lagoon, su último proyecto en Islandia y que abrirá sus puertas este verano.

### El océano Atlántico como telón de fondo

Para Dagny Petursdottir, Gerente General de Sky Lagoon, el desarrollo de esta laguna geotérmica -a lo largo de una de las ubicaciones más impresionantes frente al mar que hay en Islandia- no solamente es un retiro rejuvenecedor y relajante, es además un escenario que con el océano Atlántico como telón de fondo, consigue que quienes se sometan a esta experiencia establezcan una conexión entre mente, cuerpo y espíritu a través de los poderes radiantes de las aguas geométricas mientras tienen frente a sus ojos el paisaje más sobrecogedor. Las puestas de sol, las auroras boreales o hasta los oscuros cielos de la noche islandesa son complementos adicionales a la experiencia en cuestión.

### Paisajes de cine

Esta isla volcánica aún un conjunto paisajístico de inmensa belleza que ha sido siempre catalogado de cinematográfico, y es que la belleza natural de Islandia no tiene parangón. Así, el diseño de este proyecto ha tenido como cimiento la imponente naturaleza, y por ello, ha conseguido crear un oasis de relajación y rejuvenecimiento dentro de la misma ciudad.

Lo que quizás resulte más sorprendente de esta obra es su "borde infinito" que, sin ningún tipo de obstrucción, discurre a lo largo de 70 metros produciendo un efecto visual que se mezcla con el paisaje oceánico. Sin embargo, es notable cómo muchos otros elementos del complejo están influenciados por la cultura islandesa en aras de configurar una experiencia catalogada de "diferente" para los huéspedes: las preciosas casas islandesas de césped y ese ritual reparador pariente del spa que tan arraigado está en sociedad asentada sobre en un suelo de hielo, y también de fuego...

Desde hace unos pocos años Islandia empezó su escalada en el ranking de destinos a visitar dentro de los viajeros internacionales, y desde entonces no ha parado. Y es que es un país de una imponente visual como pocos, que invita a descargar adrenalina, a caminar por los glaciares y explorar sus míticas cuevas o sus geiseres y sus playas de arena negra; o también, a realizar excursiones en motos

Lago de aguas termales





Lagoon water fall



Piscina infinita

de nieve, hacer escalada en el hielo o contemplar el espectáculo de los caballos salvajes sobre verdes praderas. Estas actividades contribuyen a aumentar el conjunto de novedades al que se suman sus visitantes, logrando que en este destino todo parezca estar comandado por la aventura. Pero Islandia también es un destino para viajar por carretera. La infraestructura de esta isla nórdica parece estar diseñada, sin quererlo, para los amantes de la conducción. La ruta popular para ver todo el país, y todos sus lugares de interés turístico más populares, se llama **Ring Road**, una carretera de circunvalación que rodea toda la isla.

## Un oasis multisensorial

Más allá del propio diseño y de la filosofía de conectar al cliente con la cultura islandesa a través de la sauna y las piscinas de aguas frías, en Sky Lagoon la gastronomía jugará un papel relevante y en el que tampoco se ha dejado de lado la oferta de cervezas locales que se pueden disfrutar bien sea escondidos en el costado de una cueva en el extremo más alejado de la laguna o en compañía de amigos en el mismo bar.



Entrada a Sky Lagoon  
Entrada a The-Ritual



El restaurante ofrece tres experiencias gastronómicas diferentes inspiradas en el conjunto de sabores de la isla para poder deleitarse con los sabores de este punto del mapa donde todo es inspiración.

No debemos olvidar que desde 2008 Islandia ostenta el título internacional del "País Más Pacífico del Mundo", por la que la elección de este destino para un viaje inolvidable, ya de por sí es un éxito para aquellos que buscan paz. El sosiego islandés se ve alimentado por un lugar como esta Sky Lagoon que, ubicada en el puerto de Kársnes, Kópavogur, está llamada a ser una de las más fantásticas experiencias de este año.

# Sky Lagoon



Lagoon Bar





Entrada al Palacio de Hofburg (Palacio Imperial de Viena)

# VIENA

## El enigma de Sissi, Emperatriz de Austria

**Texto:** Rosarios Alonso **Fotografías:** Archivo y Sisi Museum Wien Oesterreich Werbung

La historia de Sissi, sus aspectos personales y su participación en el Imperio Austrohúngaro, vistos desde el siglo XXI no sorprenden demasiado, pero en su contexto histórico, el siglo XIX, si que debieron resquebrajar, un poco al menos, los cimientos de una monarquía neoabsolutista y autoritaria, muy rígida como era la Corte de los Habsburgo.

Mucho se ha escrito, y se seguirá escribiendo, sobre este personaje que pervivirá en la leyenda más que en la historia. No quiero anticipar calificativos sobre su persona, mejor la introducimos como enigmática y ya llegarán las conclusiones.

Isabel de Baviera, Sissi, nace en 1837 en Múnich, como tercera hija de la pareja ducal formada por Maximiliano (un noble de inferior rango) y Ludovica (hija de rey y hermana de Sofía de Habsburgo, madre de Francisco José), el matrimonio tendría 8 hijos. Todos fueron instruidos en una educación liberal, sin distinción de sexos, como amantes de la cultura y la naturaleza además de los idiomas, aficionados a los deportes y muy importante: carentes de todo orgullo aristocrático; aficionados a las excursiones, escalaban montañas, nadaban en cualquier lago o río y eran aficionados a las grandes caminatas.

Maximiliano disfrutaba de una vida despreocupada, amaba la vida conforme a las tradiciones populares, e incluso llegó a instalar un circo en su palacio de Múnich.

Ludovica era de ideas poco convencionales para su rango, muy relajada de formalismos y muy entregada a la familia.

Sissi y Francisco José eran primos hermanos y como miembros de una misma familia no faltaron encuentros y reuniones familiares, y aunque en un primer momento pareció que la elegida iba a ser Elena, la hermana mayor de Sissi, Francisco José quedó prendado de ella cuando la volvió a ver, ella tenía 16 años y 23 él. Corría el año 1853 cuando se prometieron; al ser primos fue necesaria una dispensa papal, que se obtuvo sin problemas.

Después vendrían 8 duros meses de formación, antes de la boda (aprender los idiomas del estado multinacional que era el Imperio, historia y política de la Monarquía austriaca). Tan pronto como Sissi llega a Viena para comenzar esta formación es consciente de la curiosidad que despierta, es joven y guapísima, y además sobrepasa el 1.70 m de estatura. Esta curiosidad que despierta le desagrada profundamente y cual pajarillo asustado se oculta tan pronto tiene ocasión.

El 24 de abril de 1854 tiene lugar la boda en la Iglesia de los Agustinos de Viena.

La primera residencia de la pareja sería el Palacio Real de Laxenburg, al sur de Viena.

Como Francisco José ya había subido al trono, era emperador hacía años, y había sido educado en el estricto cumplimiento de sus deberes, abandona a una Sissi desbordada ante su cambio de vida, viajaba a diario a Viena para atender a los asuntos de Estado, mientras Isabel permanecía sola todo el día.

Su naturalidad y espontaneidad no se conciliaban nada bien con el estricto protocolo cortesano, y eso en Viena se veía como un defecto. Es de justicia reconocer que a Francisco José no le iban demasiado bien los asuntos de Estado, se enfrentaba a enormes desafíos políticos pues las diferentes naciones que integraban el imperio exigían mayores libertades y eran muchos los territorios víctimas de agitaciones y sublevaciones.

Las primeras visitas oficiales de la pareja, a Moravia y Bohemia, salieron mal; no se sintió aceptada por la alta

Retrato de Isabel de Baviera (Sissi) en una de las salas del Palacio



## EL ENIGMA DE SISSI

nobleza y despertó en ella recelos; era una corte rígida sin ninguna espontaneidad.

Su implicación en las actividades caritativas tampoco satisfizo las expectativas de la corte, pues Sissi buscaba el contacto personal con el necesitado y la corte buscaba un apoyo, exclusivamente, formal, es decir con las instituciones.

En 1855 nace su primera hija, Sofía; en 1856 nace la segunda, Gisela; Sissi muy unida a ellas se las quiere llevar a un viaje oficial a Hungría, contra las recomendaciones de la corte; es el comienzo de las tragedias familiares que le esperan. Sofía muere de disentería a la edad de dos años. La pareja imperial no superaría nunca esta pérdida.

15 meses después, en 1858 nacería el príncipe heredero, Rodolfo, en Laxenburg.

Rodolfo se presentaba como un niño extremadamente sensible, muy unido a Gisela y a Sissi al que la rígida corte imperial sometió a una durísima formación militar desde los 6 años, con la aprobación de Francisco José y la total oposición de Sissi; esta elección desencadenaría años después en los trastornos mentales del heredero, que tanto dolor y gravísimas consecuencias tuvieron para el matrimonio y también para el imperio.

El Imperio (Austria, Hungría, partes de Croacia y de la República Checa y la Italia más septentrional) era de corte neoabsolutista y autoritario y empieza a ser hostigado por las ansias de independencia de muchos territorios.

Sissi, nada dada a intervenir en asuntos de Estado, desde el principio siente gran simpatía por el pueblo húngaro; aprende el idioma, lee los periódicos magiares, nombra su lectora a una joven condesa húngara, Ida Ferenczy, contacta con el político liberal húngaro Franz Deák y hasta con el Conde Andrásy, gran defensor de la libertad y gran amigo también de Sissi. De todos estos contactos Francisco José saldrá enormemente beneficiado, pues en 1867 la pareja sería entronizada como Reyes de Hungría; se les adjudica el palacio Gödöllő como residencia privada; a la postre uno de los favoritos de Sissi, en él se siente libre, y en él también nacerá su cuarta hija: María Valeria.

En 1868, con 31 años tiene lugar el apogeo de su belleza y también coincide con que ha desarrollado una enorme conciencia política. Conocida como la mujer más bella de Europa, se empieza a hablar de aspectos personales, tal vez los más controvertidos.

Vista de la fachada principal del Palacio de Hofburg





Vista de uno de los patios del Palacio con el monumento a Francisco José  
Entrada al Museo de Sissi





Gimnasio de Sissi dentro de palacio  
Tocador en el que pasaba horas cuidando su cabello



**Cabello;** tenía fama su espléndida cabellera, por volumen, longitud (casi hasta los tobillos) y porque era perfecta; numerosos cuadros dan buen testimonio de cómo era. Cada 3 semanas se lavaba el pelo con una mezcla de coñac y huevo y permanecía un día entero con semejante mejunje.

Le dedicaba una media de dos horas diarias a su peinado y cuidado y mientras estudiaba idiomas (especialmente griego antiguo y moderno), conversaba con sus maestros y se cultivaba.

La botica de la corte estaba permanentemente elaborándole fórmulas magistrales exclusivas para aplicarse en todas las partes de su cuerpo, de piel blanca inmaculada. Le gustaba sentirse orgullosa de su cuerpo (su cintura media 50-52 cm; su cadera 65 cm), lucir espléndida, pero a la vez, por timidez quizá, las miradas curiosas provocaban su retraimiento. Solía llevar velos, abanicos y hasta sombrillas.

Tenía tanta belleza como garbo; lo suyo era imponer moda, jamás se sometía a ella. Prefería los colores oscuros, de corte moderno, sobrios y elegantes a la vez. No era una mujer que quisiera destacar por un color fuerte o cualquier exceso, incluso de joyas.

Cuando se fue haciendo mayor optó por los cuellos altos muy elaborados.

**Deporte;** su practica era diaria y entre sus favoritos: equitación, natación, esgrima, gimnasia y caminatas extremas (hiciera frío o calor) de varias horas.

Participó en concursos de saltos de obstáculos y monterías (Inglaterra, Irlanda y Francia). Mandó instalar una sala de gimnasia en todas sus residencias (espaldera, barra fija y anillos) y en el Hofburg de Viena además un salón propio con equipo pesado. Toda una excentricidad para su época. Su resistencia era increíble.

**Alimentación:** este capítulo es el que más literatura ha suscitado.

Controlaba su peso casi a diario, tenía obsesión por conservar su aspecto juvenil y sus hábitos alimenticios eran insólitos para aquellos tiempos. Odiaba la costumbre de la corte vienesa de 5 comidas diarias, ella jamás ingería alimentos después de las 6 de la tarde. Le gustaban los consomés vigorizantes antes del ejercicio físico (con muchísimos tipos de carne), las osstras, los helados de violeta y el vino espumoso. Sobre si tomaba jugos de carne cruda, como se ha llegado a decir, no hay datos fehacientes, así como sobre la aplicación de mascarillas faciales con la misma carne.

**Salud:** fue enfermiza desde la infancia, con múltiples afecciones respiratorias recurrentes que la llevaban a pasar temporadas en el mar y en balnearios, y que preocupaban mucho a Francisco José; se sabe que a veces eran excusas para ausentarse de los desagradables compromisos oficiales y viajes de Estado que no le apetecían.

Comedor principal del Palacio



## EL ENIGMA DE SISSI

**Viajes:** Viajó muchísimo (viajes oficiales, por salud, de tipo cultural y por aprendizaje). La causa fundamental es que fuera de la corte se sentía una mujer joven y segura de sí misma. Madeira (salud); Inglaterra, Irlanda (competiciones hípcas y monterías); Francia (a ella y a Francisco José les encantaba la costa azul; allí conocería a Eugenia de Montijo de la que se haría una buena amiga); le fascinaba Grecia, su historia, cultura idioma y hasta la mitología helena, y especialmente Corfú donde se construyó un palacio (Achilleon), aunque tan pronto terminó de decorarlo, perdió totalmente su interés por él.

Un aspecto poco conocido de Sissi es que escribió numerosos **poemas**; se trataba de una introspección, a su intimidad con la cual dar salida a lo que sentía, que su trabajo oficial de representación del Estado era para ella como un teatrillo que la fastidiaba profundamente. Tuvo un gran maestro de poesía: el poeta judío Heinrich Heine.

En **Mayerling** en 1889 tiene lugar la muerte de su hijo, y heredero al trono, Rodolfo a los 30 años (casado y con una hija), víctima de severas depresiones, adicciones a drogas y medicamentos y en pleno proceso de una enfermedad venérea). Terribles fueron las circunstancias en las que su muerte se produce (asesinando previamente a su amante de 17 años, la Baronesa María Vetsera y suicidándose él después; muchos años tendrían que pasar para que la verdad de estos hechos viera la luz.

Esta tragedia familiar hace que Sissi se retraiga cada vez más, buscando la soledad y en sus últimos 10 años de vida no dejará de viajar y alejarse de la corte de Viena.



Anillas del gimnasio que tenía en palacio

Dormitorio de la Emperatriz en el Palacio Imperial





Tumbas de Francisco José, Sissi y su hijo en el Cripta Imperial

Despacho de Sissi en sus aposentos del Palacio Imperial



Y es precisamente viajando por Suiza, visitando a una aristócrata amiga en Ginebra como le sobreviene la muerte; una muerte violenta que no ve venir. En 1898, un anarquista (Luigi Lucheni de 25 años) que sólo quiere llamar la atención pública asesinando a un aristócrata, inicialmente piensa en el príncipe de Orleans, pero luego de leer la prensa descubre que por allí también estaba Sissi y cambia súbitamente de objetivo y opta por ella; le clava un estilete en el corazón. Sissi ni se enteró, sintió como el pinchazo de un alfiler tras un encontronazo, cayó al suelo y rápidamente se levantó y siguió con su día. El corsé evitó la violencia de la cuchillada y cuando se quiso hacer algo era ya tarde. 12 años después su asesino se suicidó en la cárcel.

Sissi sería enterrada en Viena en la Cripta Imperial de la Iglesia de los Capuchinos. Comenzaría en este momento su leyenda, idealizada en los años 50 del siglo XX por una trilogía cinematográfica que poco tiene que ver con lo que realmente fue su vida.

Tal vez Sissi fue una mujer con algún tipo de desequilibrio mental; tal vez fue una mujer adelantada a su época en muchos aspectos de su vida y por tanto incomprendida; tal vez la monarquía y la “trastienda palaciega” impidan a los portadores de las coronas ser personas normales que lleven vidas normales y por ello solo pueden ser reyes.

Os invito a visitar el “Museo de Sissi” en el Palacio Imperial de Viena (HOFBURG) y sacar vuestras propias conclusiones



# eco destinos **Cartagena**

**Texto:** Kiara Hurtado - [kiarahurtado99@gmail.com](mailto:kiarahurtado99@gmail.com)

**Fotografías:** Archivo

La cuenta atrás para disfrutar del verano por fin se ha acabado, y aunque muchos ya tenemos la maleta lista para escaparnos y disfrutar de las vacaciones, las temperaturas divergentes nos envían una señal para promover el turismo sostenible y no olvidar nuestra responsabilidad medioambiental.



Vista de la ciudad y del Teatro romano

Fachada del Ayuntamiento

Pero, ¿En qué consiste el turismo sostenible? Si bien su concepto muchas veces suena complicado, la realidad es que ponerlo en marcha es una tarea sencilla y entretenida.

En esta ocasión, Cartagena, la ciudad portuaria ubicada en la región de Murcia (sureste de España) se convierte en un “Eco-destino” ideal para este verano, al ser un tesoro que alberga un gran legado histórico y una impresionante naturaleza.

## Historia a pie de calle

En Cartagena, la apuesta por la sostenibilidad se inició hace más de diez años, cuando el gobierno de aquel entonces apostó por la peatonalización de su Casco Antiguo, de esta manera, los monumentos conservan sus colores auténticos y sus estructuras únicas. Al momento de descubrir este encanto cultural caminando, el aire que se respira está libre de emisiones contaminantes, por lo que es un recorrido que merece mucho la pena. En el pasado, Cartagena era conocida como Carthago Nova y era un importante puerto mediterráneo. Uno de los monumentos más emblemáticos que descubriremos en nuestro paso por la ciudad es el Teatro Romano, construido en el siglo I a.C., que ha sido cuidadosamente restaurado y hoy en día alberga eventos culturales y visitas guiadas. También encontraremos la impresionante Muralla Púnica, datada en el siglo III a.C; el Palacio Consistorial; la Catedral de Santa María La Vieja y el Palacio de Aguirre, todos, ejemplos de la arquitectura más reciente que aún conserva la esencia de épocas antiguas.





Cala Cortina

Playa de Calblanque



## Playas de ensueño

La localidad, al ser portuaria y haber sido una ciudad militar en el pasado, está rodeada por colinas y montes con caminos hacia las cimas que se dirigen a la batería de Castillitos, por lo que se pueden encontrar diversas rutas para hacer senderismo. Una actividad muy saludable, entretenida y eco amigable.

Para los amantes de las playas, en Cartagena encontraremos aguas cristalinas en territorios vírgenes. Entre las más visitadas se encuentran La Manga, una estrecha franja de tierra con playas tanto en el mar Mediterráneo como en el mar Menor. Cala Cortina es otra opción popular, caracterizada por su encanto pintoresco y aguas tranquilas. También se destaca la Playa de Calblanque, un área protegida con dunas de arena blanca y una gran diversidad de flora y fauna. Aquí, nuestra meta es cuidar de estos espacios ayudando a mantenerlos limpios y libre de residuos.

## La responsabilidad hostelera

Si bien como turistas tenemos que ser conscientes de nuestras acciones y elecciones, la responsabilidad más grande recae en los hosteleros, quienes se encargan de adoptar las facilidades para hacer esto posible. A nivel gastronómico, desde el **restaurante Magoga** explican cómo la sostenibilidad es una pieza clave en el éxito de su cocina. La pareja formada por **María Gómez (cocina) y Adrián Marcos (sala y bodega)** han conseguido asentar su restaurante Magoga (una estrella Michelin y dos Soles Repsol) como una de las mejores direcciones gastronómicas del país, con una propuesta personal, sensible y meditada que explora e interpreta las raíces culinarias de la región.

Tal y como explican sus propietarios, para fomentar el turismo sostenible, hacer uso de los productos locales “es fundamental”.

*“Para nosotros es trascendental que el cliente entienda de dónde viene cada producto y apoyar así a que crezca la economía de proximidad”,* explica la chef.

Además de sus proveedores locales, el equipo tiene su propia finca, de donde sacan algunos de sus productos que luego llevan a la mesa, tales como la algarroba de secano, los almendros y las higueras. Las carnes son todas autóctonas, algunos de estos, el choto murciano o el cordero del Parque Regional de Calblanque y, en cuanto a los pescados, todos procedentes de los principales puertos comerciales de la Antigüedad.

La carta se completa con una bodega de más de 750 referencias de vinos y con uno de los mejores carros de quesos de España, con más de 40 variedades entre nacionales y de importación. Como establecimiento tienen el certificado de la Huella de Carbono al emanar el nivel más bajo de gases nocivos en la cocina. *“Con acciones pequeñas, pero considerables, promovemos el reciclaje, no usamos plásticos y nos apoyamos en los envases reutilizables”,* aseguran desde Magoga.

De esta manera, Cartagena se convierte en un destino cercano, cálido y con mucho por ofrecer; este verano, sus hosteleros están ansiosos por recibir a los turistas de todo el mundo para mostrarles todo el esplendor de la región de manera eco sostenible.



Quisquillas de nuestra costa  
Vista de la sala, restaurante Magoga





Click&Boat

Click&Boat fue fundada por dos emprendedores franceses, **Edouard Gorioux y Jeremy Bismuth** en 2014 y nació de una simple observación: había miles de embarcaciones que permanecían amarradas en los puertos durante la mayor parte del año.

La misión de Click&Boat, entonces, siempre ha sido ofrecer una solución fiable, segura y accesible para alquilar un barco, incluso en el último minuto. Click&Boat permite a los propietarios amortizar de forma segura e inteligente los gastos de sus barcos, así como tener mayor visibilidad, conectándolos con viajeros locales e internacionales.

### ¿Qué es Click&Boat?

En nuestra plataforma se pueden encontrar más de 50.000 embarcaciones en alquiler, en más de 4.000 destinos de todo el mundo. Desde pequeñas lanchas, hasta grandes yates que pueden reservarse con capitán y tripulación; pasando por veleros, catamaranes y barcos a motor disponibles con o sin patrón. Para quienes tienen experiencia navegando y también para quienes se suben a un barco por primera vez. También hay opciones para diferentes presupuestos, incluso embarcaciones cuyo alquiler cuesta desde 30 euros por persona por día.



Edouard Gorioux y Jeremy Bismuth fundadores de Click & Boat

### ¿Por qué alguien debería elegir Click&Boat para vacaciones?

Las vacaciones en el agua encajan perfectamente con la creciente necesidad de disfrutar lejos de las aglomeraciones, en plena naturaleza, con los amigos o la familia. Mucha gente ha probado este tipo de vacaciones por primera vez en los últimos años.

Con Click&Boat no es necesario desplazarse lejos para disfrutar de una experiencia inolvidable. La flota local ofrece múltiples posibilidades para alejarse de las multitudes y disfrutar de la naturaleza con amigos y familiares. Nuestra plataforma web y nuestra aplicación móvil son fáciles de usar y permiten reservar en pocos clics, gracias a las actualizaciones y mejoras

periódicas del producto. Bajo petición, nuestros asesores náuticos y un equipo multilingüe de atención al cliente están disponibles para ayudar tanto a navegantes como a propietarios.

### ¿Cómo funciona el alquiler de barcos a través de Click&Boat? ¿Cualquiera puede alquilar un barco, y cualquiera puede ofrecer su barco para alquilar a través de la plataforma?

Click&Boat respeta las regulaciones de los diferentes países en los que ofrece sus servicios. En España pueden alquilar un barco personas mayores de edad, tengan experiencia o no. Puesto que como mencionábamos

*muchas de las embarcaciones se ofrecen con servicio de patrón, y otras no requieren de licencia para ser gobernadas. En cuanto a los propietarios, actualmente en España el mercado está regulado y solo los profesionales pueden alquilar sus embarcaciones.*

**Si no tienes permiso de conducir barcos, ¿puedes alquilar un barco con Click&Boat?**

*Sí, es posible alquilar un barco sin contar con titulación náutica. Hay dos opciones, la primera sería contratar el servicio de un patrón por día. De esta manera una persona experta te llevará por los mejores sitios de la zona y podrás dedicarte exclusivamente a disfrutar de la navegación. El coste del servicio de patrón suele rondar los 150 – 180 euros diarios.*

*La segunda opción, para aquellos que quieren ser el capitán del barco, es alquilar un barco sin licencia. En España, los barcos para los que no se requiere titulación tienen unas características específicas: hasta 5 metros de eslora y una potencia máxima de 15 caballos. Después de recibir una instrucción de seguridad y recomendaciones por parte de los propietarios, es posible salir a navegar. Idealmente durante medio día o un día, yendo de cala en cala o de playa en playa.*

**¿Cuántos barcos tiene disponible Click&Boat en total? ¿Y en España?**

*Click&Boat cuenta con más de 50.000 barcos alrededor del mundo y más de 5.500 embarcaciones en España.*

**¿Cuál es la costa española con más barcos disponibles en la plataforma? ¿Hay algún destino especial o curioso en España donde puedas alquilar barcos con Click&Boat?**

*Aproximadamente, la mitad de la flota en España se encuentra en las Islas Baleares. Pero hay embarcaciones disponibles en la mayoría de las zonas marítimas españolas, en el norte, en el sur, en Canarias, Cataluña y la Comunidad Valenciana. ¡Incluso hay barcos en alquiler en el Pantano de San Juan en Madrid!*

**¿Las reservas en España son mayoritariamente nacionales o proceden de extranjeros de vacaciones en España?**

*Si bien los españoles suelen en su mayoría alquilar barcos en España, el país es el segundo mercado receptor para Click&Boat, recibiendo gran cantidad de navegantes de Alemania, Reino Unido, Países Bajos y Francia.*

**¿Cuáles son los destinos de navegación más populares para los españoles, según las reservas de Click&Boat?**

*En cuanto a los destinos preferidos por los españoles para navegar en 2023, las costas nacionales son las más solicitadas. El archipiélago balear lidera el ranking, con Mallorca en el primer puesto. Le siguen la Comunidad Valenciana, Cataluña y Andalucía.*

**¿Qué tipos de barcos se pueden alquilar a través de Click&Boat? ¿Cuáles son los barcos más alquilados en España?**

*En Click&Boat se pueden alquilar embarcaciones a vela o a motor. Lanchas pequeñas o de lujo, veleros ideales para los que buscan una navegación auténtica, confortables catamaranes para familias o grupos, yates de lujo con tripulación, goletas en destinos más exóticos, barcos eléctricos, otros ideales para eventos, o algunos especiales para quienes quieren realizar deportes acuáticos o pescar, por ejemplo. Hay embarcaciones para diferentes públicos y experiencias. En España los barcos más alquilados suelen ser los veleros, las lanchas, los catamaranes, los yates, sin olvidarnos de la creciente demanda de los barcos eléctricos.*





**La vela suele considerarse algo típico del sector del lujo por su elevado precio, pero ¿cuánto cuesta realmente alquilar un barco? Ejemplos de cotizaciones de alquiler de barcos.**

*El precio del alquiler de un velero puede variar en función del destino, la duración del viaje, la temporada y los servicios, etc., pero de media se sitúa entre los 2.500 y los 3.500 euros por semana, sin incluir gastos.*



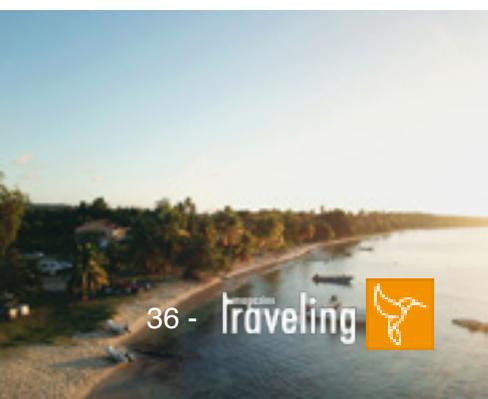
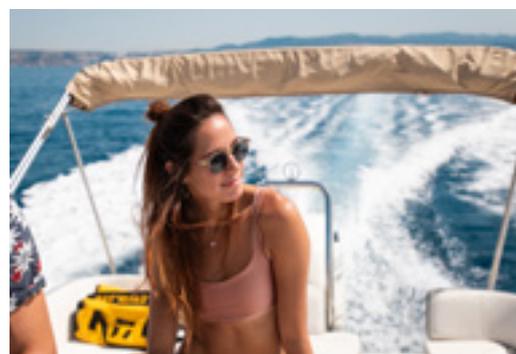
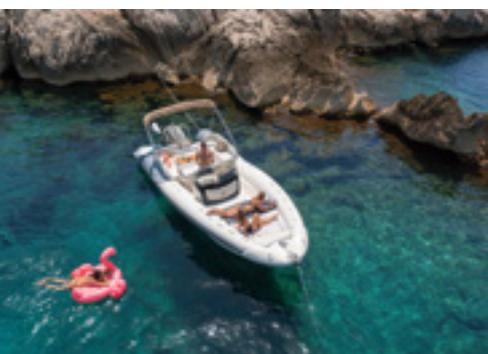
*En cambio, las lanchas suelen alquilarse con poca antelación o una vez que los viajeros ya están en el destino. Las embarcaciones a motor para las que no se necesita contar con licencia de navegación en España, cuestan una media de 250 euros al día y suelen tener capacidad para entre 4 y 6 personas.*

**¿Cuál es la combinación de destino + tipo de barco más reservado por los españoles?**

*Una semana en catamarán o velero en Mallorca, o una lancha para pasar el día entre las calas de Ibiza.*

**La flota que ofrece Click&Boat en España, ¿hay algún barco que tenga una historia especial o sea más lujoso?**

*Hay un verdadero auge en torno a los barcos eléctricos. En el Mediterráneo, en particular, se está construyendo la infraestructura adecuada, con cada vez más estaciones de recarga. Y en Click&Boat ya contamos con decenas de estas embarcaciones en Baleares. Incluso ya se pueden encontrar tradicionales llaüts con motor eléctrico.*



**Click & Boat**



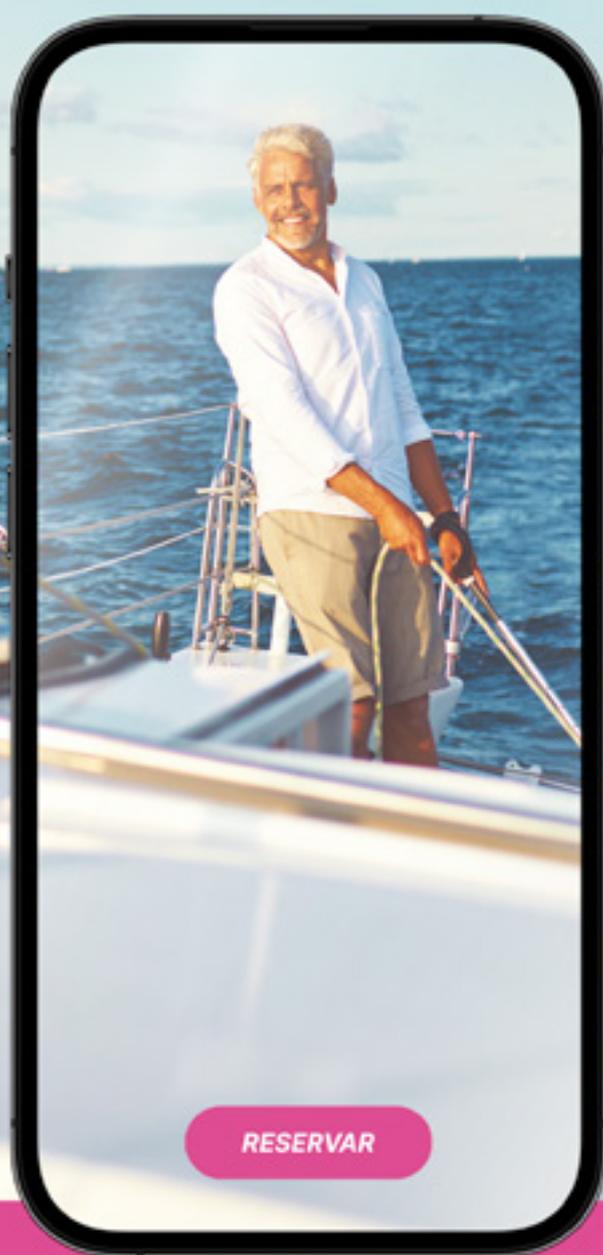


# LÍDER EN ALQUILER DE BARCOS ONLINE

**+50 000**  
EMBARCACIONES

**+4 000**  
DESTINOS

**+1 MILLÓN**  
USUARIOS



Puntuación de 4.9/5  
por +300 000 clientes

[www.clickandboat.com](http://www.clickandboat.com)

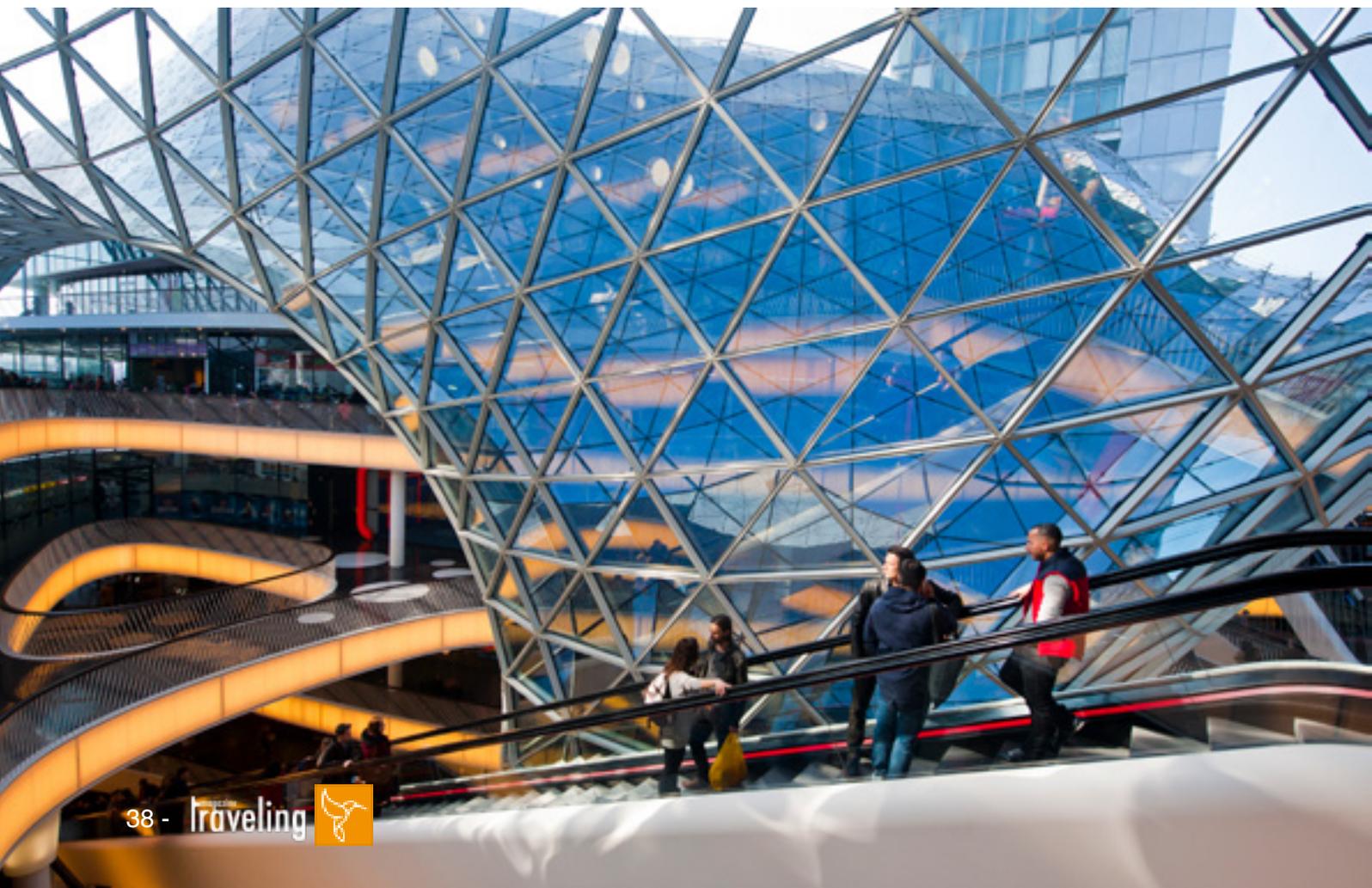




# FRANKFURT

## Cultura y Finanzas

Fotos Y Texto: Miguel Ángel Muñoz Romero - [www.comoencasaencualquierlugar.com](http://www.comoencasaencualquierlugar.com)





**F**rankfurt, conocida como la capital financiera de Alemania y por ende de Europa, es una ciudad que combina a la perfección su grandeza económica con una rica historia y un encanto cultural cautivador de grandes contrastes que van desde sus imponentes rascacielos hasta su hermoso casco antiguo.

El distrito financiero de la ciudad, conocido como **"Mainhattan"** debido a su ubicación en las orillas del río Main, está salpicado de impresionantes rascacielos que forman un horizonte imponente.

Fundada en el siglo I d.C. por los romanos, Frankfurt comenzó como un asentamiento en las orillas del río Main. Durante la Edad Media, la ciudad se convirtió en un importante punto comercial.

Durante la Segunda Guerra Mundial, la ciudad sufrió graves daños debido a los bombardeos, que destruyeron gran parte del centro histórico. Sin embargo, Frankfurt se reconstruyó rápidamente y se convirtió en un símbolo del renacimiento y la resiliencia alemana.



## FRANKFURT

En el casco antiguo, uno de los lugares más destacados es la **Plaza Römer**. Esta plaza histórica está flanqueada por hermosos edificios de entramado de madera.

La ciudad tiene una gran cantidad y variedad de museos así como galerías de arte de renombre, como el **Museo Städel**, que alberga una impresionante colección de obras maestras europeas desde el siglo XIV hasta el presente.

En una de sus arterias principales, la calle Zeil, está el centro **comercial Myzeil**, un edificio diseñado por el arquitecto Italiano Massimiliano Fuksas; con una fachada de cristal, que parece un embudo, te invita a adentrarte en sus ocho plantas repletas de tiendas; es en este complejo comercial donde se halla la escalera mecánica más larga mundo, 48 metros.







SUSCRÍBETE A NUESTRA REVISTA DIGITAL  
¡ES GRATIS!



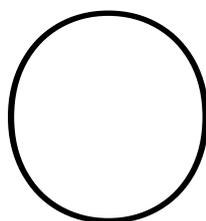
www.revistatraveling.com

# 24 Horas



# en Oporto

**Texto:** Nerea Luján - [nerealujan19@gmail.com](mailto:nerealujan19@gmail.com) **Fotos:** Archivo revista



Oporto es una de esas maravillas que solo descubrirás si viajas a Portugal. Luminosa, medieval y auténtica, bañada por el Atlántico y transitada por tranvías, esta ciudad se presenta como un destino asequible para todos los bolsillos y cercano si viajas desde Europa. La buena fama de la que goza y la extensa población que la habita, hacen de ella una ciudad que nada tiene que envidiarle a la capital lusa. Haz las maletas y coge el primer vuelo que te lleve a Oporto, si andas escaso de tiempo tan solo te bastarán 24 horas para enamorarte de la ciudad. ¿Preparados? Allá vamos con las cosas que hacer en un día en Oporto:

idad se presenta como un destino asequible para todos los bolsillos y cercano si viajas desde Europa. La buena fama de la que goza y la extensa población que la habita, hacen de ella una ciudad que nada tiene que envidiarle a la capital lusa. Haz las maletas y coge el primer vuelo que te lleve a Oporto, si andas escaso de tiempo tan solo te bastarán 24 horas para enamorarte de la ciudad. ¿Preparados? Allá vamos con las cosas que hacer en un día en Oporto:

## Puente de Luis I

No solo podrás tomar una magnífica instantánea con el puente diseñado por el socio del mismísimo Gustave Eiffel, el río Duero y el barrio de la Riveira de fondo. El solo hecho de estar en ese lugar es mágico. El verdadero espíritu portuense lo encuentras al sentarte en el muelle del puerto, ver los rabelos pasar (los barcos tradicionales de Oporto) mientras escuchas de fondo el barullo de los restaurantes y notas el sol iluminando las coloridas casas del barrio de la Riveira.

Oporto, ciudad de contratos y secretos, se alza junto al río Duero. Sus callejones ocultan historias antiguas, mientras los mercados despiertan con sabores vivos y las bodegas guardan el néctar de sus viñedos.

Un lugar donde el pasado se encuentra con el presente, y cada esquina revela un nuevo encanto.

### Barrio Do Barredo

Subiendo por una de las calles que desembocan en La Riveira se puede llegar al Barrio Do Barredo, aunque aviso que es fácil perderse por sus calles sin salida y sus estrechos callejones. Ahí está el encanto del lugar, es como si se retrocediese en el tiempo. El olor que sale de las cocinas, la ropa tendida en los balcones, el aire decadente de las casas y las flores que decoran las fachadas constituyen la verdadera esencia de Oporto. Un encanto que no aparece en las guías y solo se descubre adentrándose en ese laberinto de escaleras y callejuelas.

### Ruta de los azulejos

Un aspecto característico de la ciudad es la estética de su arquitectura, decorada con azulejos blancos y azules que le dan un aspecto tan particular como bello. No es difícil toparse con multitud de estos edificios a lo largo de la ciudad, pero los que yo recomiendo son: la Iglesia de San Ildefonso, la Capilla de las Almas, la Estación de San Bento y la Iglesia del Carmen. Mientras vas en busca de estos sitios, te habrás dado un paseo ya por medio Oporto.



Barrio Do Barredo

Iglesia do Carmo e Igreja das Carmelitas





Detalle de una de las fachadas decoradas con azulejos

## Copa de vino y una francesinha

Y para terminar nuestro viaje, ¿qué mejor que una copa de vino y una francesinha? Este plato no es nada más ni nada menos que un sándwich relleno de distintos embutidos y cubierto por encima con una salsa riquísima, la especialidad de la ciudad. Comer bien y abundante por poco dinero en Oporto es una obviedad, por lo que solo tendrás que fijarte en las pizarras que los restaurantes sacan a la calle para dar a conocer sus menús, entrar y degustarlos. Bom proveito!

Jardines del Palacio de Cristal

## Jardines del Palacio de Cristal

Un poco de naturaleza y tranquilidad siempre se agradecen en cualquier ciudad, por lo que al toparte con estos bonitos jardines te olvidarás que te encuentras en una abarrotada Oporto y te dejarás llevar por el sonido de los pavos y los pájaros que pueblan el parque. Las vistas de la ciudad y el río son inmejorables, al igual que los particulares árboles plantados que, además de dar sombra y cobijo, se convierten en el perfecto escenario para realizar las mejores fotografías.



Librería Lello

## Librería Lello

Si te apasiona la literatura o Harry Potter (o ambas) estás de suerte. En Oporto se encuentra una de las librerías más hermosas del mundo, declarada así por The Guardian y Lonely Planet. A pesar de la masificación que hay en su interior y cobrar 5€ por entrada, las coloridas vidrieras y la hermosa escalera (que sirvió de inspiración a J.K. Rowling para las escaleras de Hogwarts), son dignas de ver.



# 5 Piscinas

## para dar la vuelta al mundo

SUMÉRGETE EN LAS AGUAS AZULES DE ESTAS 5 IMPRESIONANTES PISCINAS ALREDEDOR DEL MUNDO. DESDE LA SERENIDAD DE BELICE HASTA EL ESPLENDOR DEL LAGO GARDA, ESTOS DESTINOS ACUÁTICOS TE LLEVARÁN POR UN VIAJE INOLVIDABLE

Por: Redacción - Fotografías: Preferred Hotels y Beyond Green  
Foto: Hotel La Casa de la Playa (México)



## Boho Club Marbella

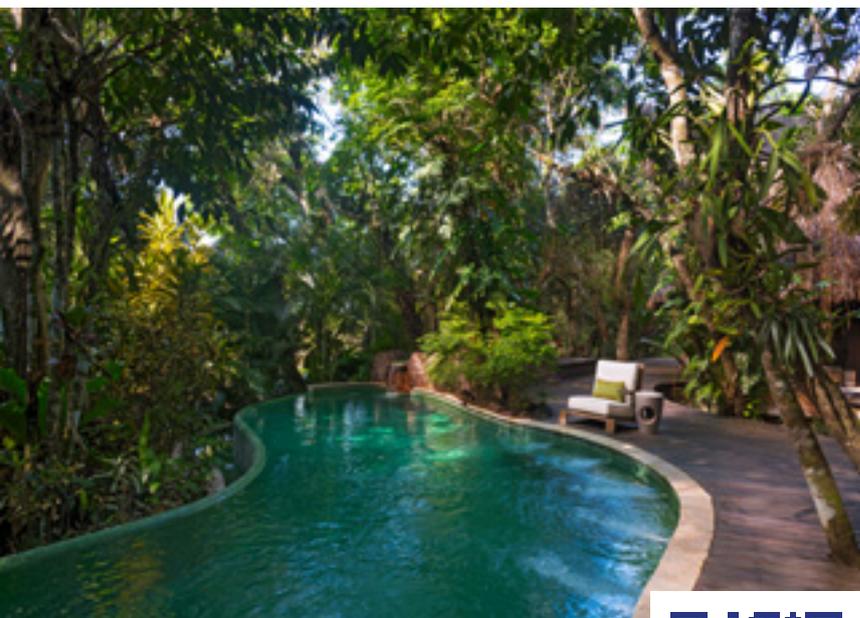
Descubre el encanto relajado y lujoso de Boho Club Marbella, un oasis donde el estilo boho-chic es protagonista. Este exclusivo hotel-boutique, ubicado a pocos pasos del mar, alberga 30 habitaciones de encanto incomparable, diseñadas para propiciar momentos inolvidables y permitirte desconectar del bullicio cotidiano.

En su restaurante, el chef malagueño Diego del Río ofrece una experiencia culinaria sublime, combinando sabores tradicionales y modernos en platos que deleitan el paladar y satisfacen el alma.

Pero Boho Club es más que un hotel, es un vergel de tranquilidad. Sus exuberantes jardines y la piscina de ensueño, con vistas a la icónica montaña La Concha, crean el ambiente perfecto para un picnic al aire libre. Ya sea que busques relajarte en la serenidad de la naturaleza o explorar la vibrante vida de Marbella, Boho Club es el destino ideal para una escapada única.



Boho Club Marbella  
Preferred Hotels & Resorts  
Marbella (Málaga) España



Turtle Inn  
Beyond Green  
(Belice)



## Turtle Inn - Belice

En la costa sur de Belice, entre la jungla y el arrecife de coral más largo del hemisferio norte, se encuentra Turtle Inn. Este fantástico hotel, propiedad del aclamado cineasta Francis Ford Coppola, se presenta como una exclusiva escapada de verano.

El compromiso de Turtle Inn con el ecoturismo es evidente en sus 25 cabañas de playa con techos de paja, cada una exudando un encanto exótico. Pero no solo el medio ambiente es bien cuidado; los huéspedes son mimados con renombrados masajes tailandeses y exóticos tratamientos faciales y corporales.

Sin embargo, es su piscina la que se lleva todos los elogios. Posicionada a los pies del Caribe, es una de esas piscinas que perduran en el recuerdo, un lugar perfecto para perderse y explorar nuevos mundos. En sus aguas, te sentirás transportado a un paraíso de tranquilidad y belleza natural.

## Lefay Resort & SPA Lago di Garda

Situado sobre una colina a la orilla del lago de Garda y rodeado por casi 11 hectáreas de verde exuberante, se encuentra Lefay Resort & SPA Lago di Garda. Este refugio sostenible, miembro de Preferred Hotels & Resorts y recién incorporado a Beyond Green, regala espectaculares vistas panorámicas de la Riviera dei Limoni.

El hotel alberga 96 suites lujosamente decoradas con mármoles italianos y metales preciosos de la zona, pero es su galardornado SPA el que se lleva todas las miradas. Este exclusivo templo del bienestar, con vistas al lago, cuenta con saunas, baños de vapor y una piscina infinita que parece abrazar la montaña.

Sumergirse en las aguas de esta piscina, con el lago de Garda y las montañas como telón de fondo, es una experiencia sublime. Lefay Resort es un escondite ecológico perfecto para los amantes de la naturaleza y el bienestar, un lugar para perderse y encontrar paz y relajación.



Lefay Resort & SPA  
Preferred Hotels & Resorts  
y Beyond Green

Lago de Garda - Italia



## Nile Safari Lodge

Asentado en "La Perla de África", el lodge linda con uno de los lugares más impresionantes del continente: el Parque Nacional de las Cataratas Murchison, el más antiguo del país, conocido por su prolífica y diversa fauna. Diseñado para ser mínimamente intrusivo con la naturaleza, su interiorismo diluye los límites entre el interior y el exterior. El lodge propone safaris nocturnos por las cataratas Murchison para descubrir algunos de los 76 mamíferos y 451 especies de aves de la zona; paseos guiados por la naturaleza, avistamiento de fauna en barco... Y una extensa propuesta wellness. Su espectacular piscina se funde con la sabana. Desde allí, las vistas son impresionantes.



Nile Safari Lodge  
Beyond Green

Uganda

## La Casa de la Playa

Resguardada en la selva maya, en una de las costas más emblemáticas del planeta, se encuentra La Casa de la Playa. Este santuario de serenidad es un tributo a la privacidad, el lujo y la clásica hospitalidad mexicana. Desde su piscina infinita que parece flotar sobre el océano hasta su arquitectura, que evoca a los milenarios templos mayas, y su exquisita gastronomía, es el destino idóneo para escaparse este verano. Un viaje a La Casa de la Playa no es simplemente una visita, es una experiencia inolvidable que invita a los visitantes a perderse y encontrarse en su belleza y tranquilidad.

La Casa de la Playa  
Preferred Hotels & Resorts  
Xcaret (México)



# Tras las huellas indianas de Lloret de Mar

Texto y fotos: Rosario Alonso



Hacer las Américas e historia de los indios son la cara y la cruz de un movimiento migratorio español acontecido fundamentalmente en el siglo XIX y prolongado hasta mediados del siglo XX; fue una gesta o aventura que protagonizaron principalmente catalanes, cántabros, asturianos, gallegos y canarios y que tuvo como destinos principales Cuba, México, Argentina, Puerto Rico y con menor intensidad Filipinas

# A

quella "aventura", como casi todas, tuvo un éxito desigual para sus protagonistas; muchos no regresaron, y se establecieron definitivamente en suelo americano;

otros volvieron igual de pobres que cuando se embarcaron, popularmente se decía "que perdieron la maleta en el Estrecho o los maletas al agua"; y están, los menos, que retornaron con capital suficiente para hacer realidad el sueño que les llevó a partir: "volver rico y hacendado luciendo una leontina de oro en el bolsillo del chaleco, conduciendo el coche más grande que hubiera, camino de la quinta que mandó levantar". Este último es el que hizo las Américas, el indiano triunfador.

Muchos años después, los indios triunfadores, o sus hijos, retornarían a sus localidades de origen, reconvertidos en muchas ocasiones en mecenas y filántropos.

Estos indios, que no olvidaron sus orígenes, a los que el trabajo y el exilio les insufló la nostalgia y en muchos casos el altruismo, transformarían pequeños núcleos rurales, sus pueblos, en villas modernas de llamativa arquitectura colorista, exótica y destacada calidad en su construcción. Invirtieron parte de sus ganancias en todo tipo de equipamientos para sus pueblos, pagando la acometida de aguas, la construcción de escuelas, caminos, carreteras, hospitales, asilos, centros de salud, balnearios, etc. Nace así una arquitectura cosmopolita, integrada en casas y jardines tradicionales que simboliza el triunfo, el éxito en el no faltan añoranzas de América como palmeras, magnolios, camelias, buganvillas que tras una imponente verja de hierro da paso a una mansión o palacete más propio de otros territorios.

Estatua de D. Nicolás Font y Maig



## TRAS LAS HUELLAS INDIANAS

Como contrapartida, al otro lado del Atlántico (Cuba, Argentina y Chile) también es fácil encontrar palacetes o casas de estilo indiano construidas por emigrantes españoles, los que nunca retornaron, que se integraron perfectamente con la arquitectura colonial de raíz española; un estilo de ida y vuelta perfectamente perceptible en muchas ciudades iberoamericanas.

La importancia de este flujo migratorio fue tal que “La Habanera”, famosa composición musical, evoca la aventura indiana; la tradicional “sobremesa de café, copa y puro” es la adopción de estos aventureros de lo mejor de cada mundo; incluso el Modernismo catalán (presente en hospitales, conventos, teatros, fábricas, iglesias, residencias particulares y casas de veraneo) está indisolublemente unido a la burguesía catalana, en buena medida formada por indianos retornados. El propio Gaudí tuvo como mecenas indianos.

En Lloret de Mar, Girona, la huella indiana es visible en numerosos lugares de esta bella localidad costera.

La introducción a la ciudad, a su historia, encuentra en el **Museo del Mar** su mejor maestro. En un entorno privilegiado frente al mar, y en una casa indiana de tres plantas, Can Garriga de 1887, de gran valor patrimonial que el Ayuntamiento adquirió en 1981, se nos invita a un viaje que profundiza en la relación de Lloret con el mar: relación ancestral, antes de la eclosión del comercio marítimo; relato de viajes y comercio de cabotaje por el Mediterráneo; astilleros propios con Carlos III, en la misma playa, e inicio del comercio con América (carpinteros



Can Garriga (Museo del Mar)

Comedor de Casa-Museo Can Font



de ribera, barcos de vela, armadores,...); invención de la máquina de vapor, pérdida de las colonias y retorno de los que se fueron; llegada del turismo de sol y playa y puesta en marcha del Lloret cultural que tiene mucho que ofrecer.

Desde la terraza de Can Garriga, las vistas son impresionantes. A un lado el mar, y al otro el delicioso paseo de palmeras que nos lleva ante el **Ayuntamiento** (Paseo Mossen Verdaguer); arquitectónicamente neoclásico con toque indiano, así como indiano fue el dinero con el que construyó.

Numerosas casas indianas asomaban a este paseo, pero muchas fueron abandonadas y ya en ruinas terminaron por desaparecer.

Si hay una casa en Lloret de Mar que es una magnífica muestra de este estilo indiano este es **Casa-Museo Can Font**.

Construida en 1887, a iniciativa del indiano Nicolau Font y Maig, quien hizo fortuna en Cuba. Can Font es un edificio con marcado carácter modernista, compuesto de sótano, bajo, primer y segundo piso, buhardilla y patio. La edificación se articula en torno a una dominante escalera, en el centro, con barrotes de caoba.

Su decoración interior llama la atención por sus trabajos de artesanía con esgrafiados, frescos, acabados en yeso de techos y paredes; pavimentos de mosaico y materiales cerámicos de grandísima calidad y estética; hierro forjado en barandillas y cancelas; vidrieras emplomadas y marquetaría; especialmente destacados del conjunto de

la casa son el vestíbulo, el recibidor y el cuarto de baño por su delicado embaldosado con motivos modernistas. La ambientación y la cuidada decoración, con mobiliario original de la época, la convierten, sin duda alguna, en la mejor muestra del pasado indiano de Lloret de Mar.

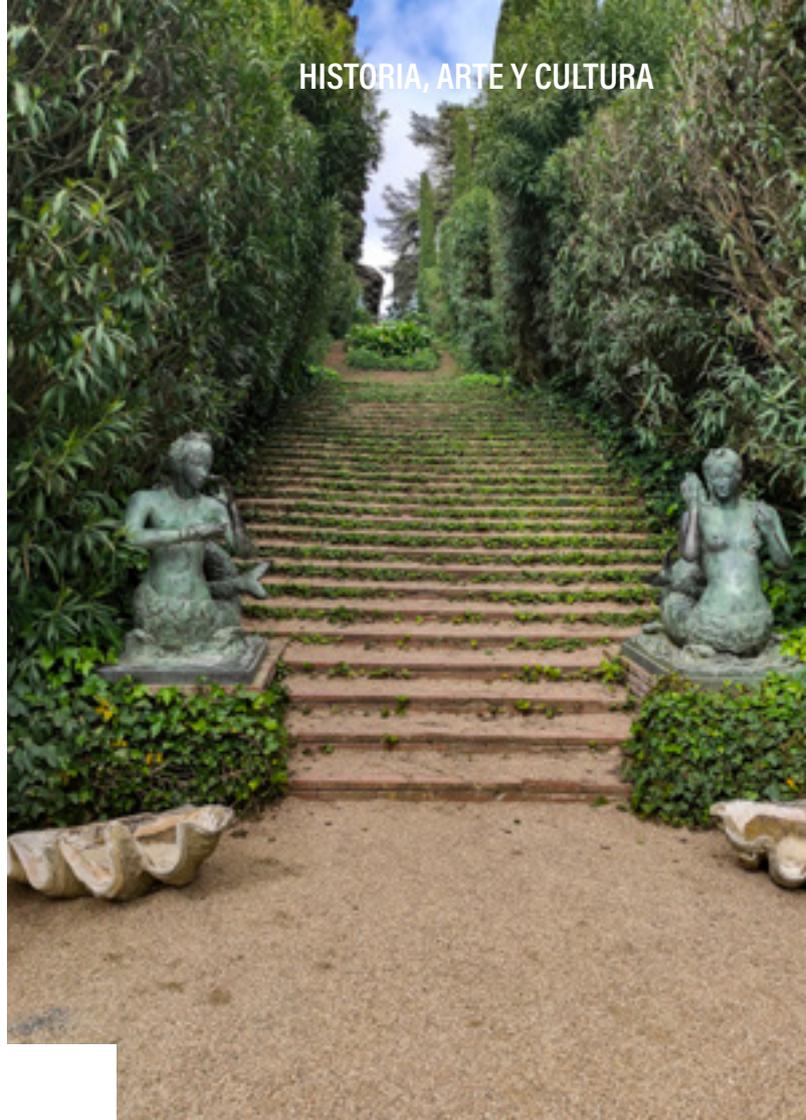
Sin duda la sorpresa indiana más destacada nos la produce su **Cementerio Modernista**.

Fechado en 1901 en él la huella indiana está muy presente, así como imprescindibles fueron las inversiones de indianos enriquecidos comprando grandes parcelas para construir imponentes panteones para una localidad como Lloret.

Concebido como una “ciudad de los muertos”, con avenidas, paseos, plazoletas, ... en él imperan las pautas de la jerarquía social; la avenida principal para los más pudientes y a derecha y a izquierda de la misma los hipogeos de segunda y tercera categoría.

Unos paneles explicativos multilingües junto a las tumbas más significativas, añadidos recientemente, dan testimonio de su datación, el artista-constructor y otras curiosidades. No les faltan a algunos de estos panteones historias novelescas con algún que otro interrogante (Hipogeo Camps I Nonell)

Lloret de Mar no es solo su huella indiana, hay más; mucho más, como los bellísimos **Jardines de Santa Clotilde**. Sobre un acantilado con vistas al mar, entre la cala Boadella y la Playa de Fenals, en lo que en su día fue un viñedo



Escalinata de las Sirenas, Jardines de Sta. Clotilde

Detalle del cementerio modernista



de 26.830 m2, el Marqués de Roviralta, su propietario, encarga a un joven paisajista y arquitecto, Nicolau Maria Rubió i Tudurí allá por 1919 la realización de este espléndido jardín botánico de estilo romántico italiano como homenaje a su esposa, que nunca vería concluido. Al ser un acantilado, había muchos desniveles que salvar y para ello recurre a rampas y escalinatas.

Entre escalón y escalón recurre a la hiedra en horizontal, y desde abajo la impresión es la de estar ante una cascada vegetal.

Con vegetación propia de la cuenca mediterránea (pinos, tilos, álamos, pitósporos y cipreses); presencia permanente y rotativa de flores de temporada; fuentes en escalinatas y en pequeños estanques, equivalentes a musicalidad y arrullo de aguas; numerosas esculturas mitológicas y bustos imperiales, de bronce y mármol principalmente, y corte clásico; ninfas, hadas, duendes de piedra; terrazas, caminos curvos y rectilíneos que se entrecruzan, con tramos a distintas alturas y maravillosas escalinatas como la de las sirenas de la escultora María Llimona, una soberbia obra maestra.

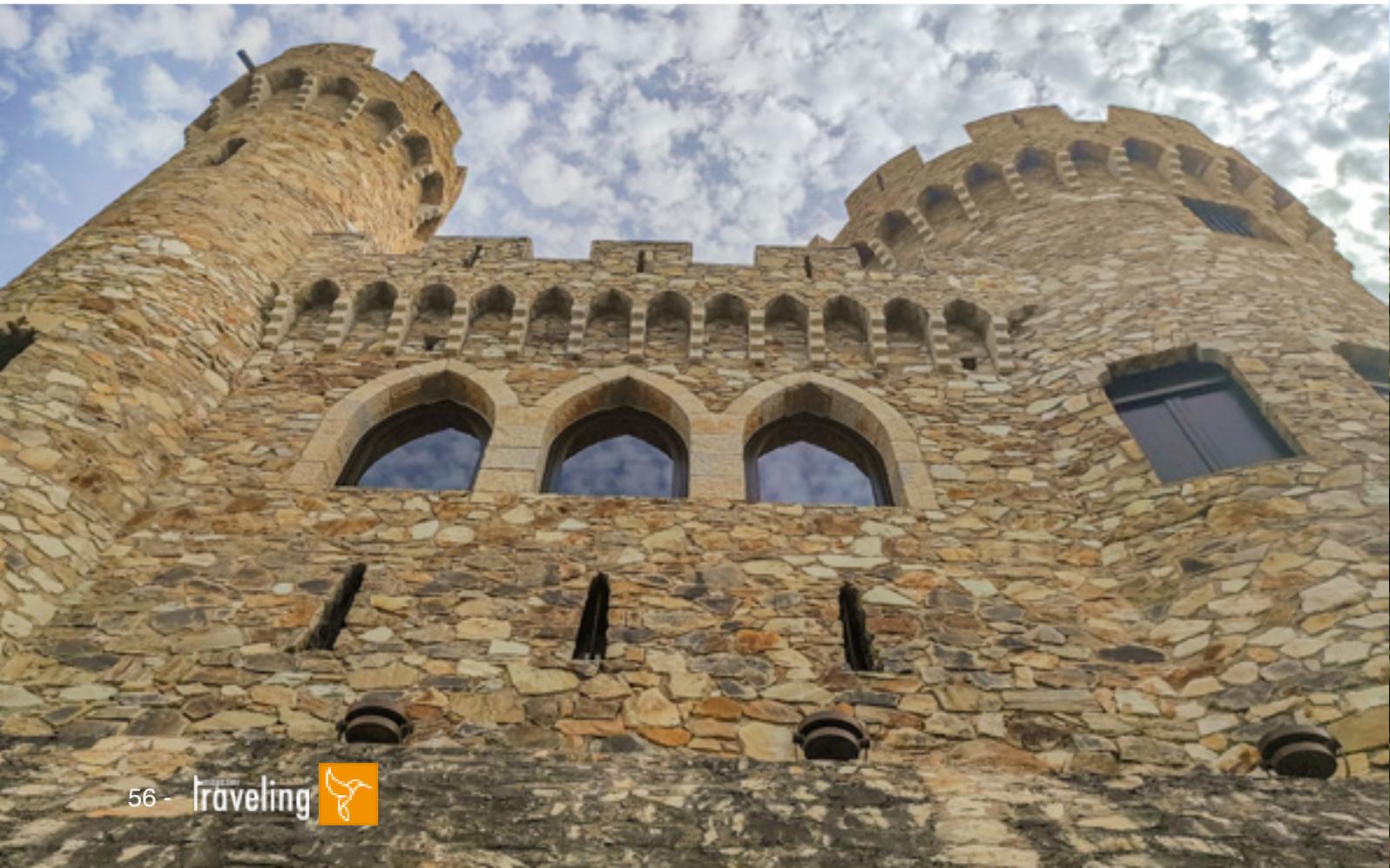


Iglesia de Sant Romá y foto inferior fachada del Castillo de Lloret de Mar

Recorrer sus calles es descubrir la ecléctica **Iglesia Parroquial de Sant Romá**; su fachada frontal es gótica, datada a principios del siglo XVI; los laterales sorprenden por la explosión del color de las cúpulas (decoradas con tejas de cerámica vidriada de colores) y el mosaico de los 12 apóstoles, de clarísimo corte modernista de finales del siglo XIX; y de nuevo los indianos: su capilla del Santísimo es el legado de un indiano, Narcís Gelats que en exclusiva pagó la construcción y decoración de la misma. Narcís nunca regresó de Cuba, pero sí envió el dinero necesario para sufragar esta obra en 1916.

Otro destacado lugar es la **Obrería de Santa Cristina** administradora de la ermita y de la finca que en la que se encuentra, así como la preservación de las tradiciones asociadas a la misma.

Lloret son también sus **Caminos de Ronda**, postales bellísimas para deleite de los amantes del senderismo que permiten descubrir símbolos de la ciudad como la **Dona Marinera**, o el **Castell de Lloret** que acaba de estrenar un espacio inmersivo multisensorial sobre el cambio climático que impacta por su dureza o tomar un daiquiri a la puesta del sol en la cala Banys.



## Consejos para el viaje



### Cómo llegar

La mejor opción es recurrir al **AVE** con parada en Barcelona o Girona, está más o menos equidistante, y desde allí por carretera hasta Lloret de Mar.



### Dónde dormir

#### **HOTEL L'AZURE**

Céntrico y perfecto para todo tipo de viajes (negocios, familias, parejas, amantes del deporte)



### Dónde comer

#### **RESTAURANTE ÀTICS**

Lloret de Mar



#### **RESTAURANTE GASTRONÓMICO SANT PERE DEL BOSC**

San Pere del Bosc



#### **RESTAURANTE GAMMARUS**

playa de Cala Canyelles



#### **TERRAZA DEL BELLA**

Lloret de Mar



Hotel y restaurante gastronómico Sant Pere del Bosc  
Vista de uno de los Camínos de Ronda





# Valdeorras

## El Grand Cru de la Godello

Viñedo en Arnado Vilamartin

Por Alejandro y Luis Paadín - [alejandro@paadin.es](mailto:alejandro@paadin.es)



**S**i hay un producto agroalimentario de tradición milenaria y presente prácticamente en todo el mundo es el Vino y parafraseando al escritor Alejandro Dumas “*El vino es la parte intelectual de una comida. Las carnes y legumbres no son más que la parte material*”. El vino, aunque con una tradición de más de 10.000 años, también está sujeto a tendencias y si hay una moda actualmente, es el vino blanco. Con apenas un 10,72% de la producción total de uva en Galicia, la Godello se presenta como la uva blanca que marca tendencia, habiendo sabido conquistar los paladares más exigentes del mundo.



Y si hablamos de la Godello (conocida también como: Agudelo, Cumbrial, Gouveiro, Ollo de Galo, Pardal, Picudo Blanco, Verdello...), tenemos que visitar la comarca de Valdeorras para entender el porqué de esta joya ancestral de la viticultura, resultado del cruce de dos de las uvas que más han contribuido a generar la enorme diversidad vitícola mundial: la Savagnin como padre y la prolija Castellana Blanca como madre.

Aquí, en Valdeorras, encontraremos dispersos algunos ejemplares de cepas prefiloxéricas de más de 200 años de los que salieron algunos de los esquejes para la modernización y puesta en valor de esta reliquia llevada a cabo por el Servicio de Extensión Agraria del Barco con Horacio Fernández Presa al frente a mediados de los años 70'. Aquellos primeros 4.000 kg de uva Godello procedían de diversos campos de ensayo de adaptación de clones y patrones que posteriormente sentaron las bases de la modernización del actual viñedo gallego. Hoy la Godello se vinifica como vino del año, vino maduro y vino de largas crianzas; con la llegada de nuevos elaboradores se desterró aquella coletilla de los años 90' que pesaba sobre la variedad definiéndola como "pesada" y que tendía a la oxidación en los mostos. Hoy también se elabora como Tostado (Vino Naturalmente Dulce) y como espumoso, demostrando ser una de las más adecuadas variedades gallegas para segundas fermentaciones en botella, donde el poder del varietal no oculta, sino que hace grande la crianza sobre lías.



As Covas



Vendimia de Godello

Viñedo de Valdeorras





Santuario de Nuestra señora de las Ermitas - Foto inferior Viñedos en O Bolo



La comarca de Valdeorras se sitúa al sur-este de Galicia compartiendo lindes con la vecina comarca del Bierzo (León). Encontraremos las viñas entre altitudes de 300 m hasta los 700 m entre los numerosos cañones del poderoso río Sil y sus cuantiosos y vivaces afluentes y regatos: Farelos, Mariñán, Casoio, Galir, Cigueño, Xares, Bibei... que serpentean entre emblemáticas Sierras como las de A Cabrea, Do Eixe y Dos Cabalos definidas por suelos de granito, pizarras, esquistos, cuarzo y hasta una pequeña franja calcárea.

Pero Valdeorras no solo es Godello sino también Mencía, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro, Ferrón... hasta casi una veintena de variedades entre las que también se encuentra la Garnacha Tintureira, cuyas cepas de más de 70 años en laderas pizarosas dan lugar a algunos de tintos más excepcionales de Galicia. Siguiendo con variedades tintas destacamos también el potencial de los vinos elaborados con Brancellao, y/o con María Ordoña (Merenzao). Entre las numerosas y minoritarias blancas junto a la excepcional Godello ponemos el acento en la Moza Fresca que produce unos vinos de largos envejecimientos y recuerdos sápidos de tiza.

La comarca vitícola de tan solo 1.113 ha de viñedo se asienta en los ayuntamientos de A Rúa, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco de Valdeorras, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín de Valdeorras. con 1.042 viticultores que producen unos 7.000.000 de kg de uva para un total de 43 bodegas.

Pero Valdeorras es mucho más que vino, también es paisaje. Su vasta naturaleza invita a caminar por el **Parque Natural Serra da Enciña da Lastra**, con 25 especies de

orquídeas y llena de oscuros secretos como las numerosas "palas" (grutas) que sirven de refugio a algunas de las mayores colonias de murciélagos de la península o quedarse solo, boquiabierto, en **O Teixadal** de la parroquia de Casaio en Carballeda de Valdeorras, uno de los poquísimos bosques naturales de Europa de los sagrados Tejos de los Celtas, con algún ejemplar milenario con sus cimbreantes ramitas que adivina el futuro y que en mano de los zahoríes sirven para encontrar agua.

Una visita al mirador Barranco Rubio de A Rúa, nos ayuda a entender la diversidad de sus vinos; es paisaje de día y de noche como rubrica su sello "destino Starlight". Una mirara al cielo nocturno desde el Observatorio astronómico de A Veiga nos muestra la inmensidad del firmamento y nos ayuda a vivir el momento, a disfrutar del entorno y del nocturno paisaje sonoro con el frecuente ulular de "As Coruxas" (lechuzas) o, en los meses de febrero y marzo con la luna en auge, del aullido del lobo ibérico rasgando el silencio de la noche y reclamando su espacio. Los paisajes urbanos no desmerecen en absoluto, como el sosegante paseo por el Malecón de O Barco, el casco antiguo de Petín o As Covas de Vilamartín, un patrimonio etnográfico de primer orden y que ayudan a entender el carácter milenario de la producción de vino de la comarca.

Pero Valdeorras también es fiestas y gastronomía, con el totémico Botelo como baluarte que conviene no confundir con otras elaboraciones como la Androlla, Bandullo, Bortillo, etc., sus castañas, sus setas, sus patatas de suelo arenoso, etc. Abrimos así la puerta a un segundo artículo dedicado a la gastronomía Valdeorresa y sus fiestas.

Mirador de Arua



# Dónde comen los Paadín

## Restaurante Piquiño

En el mismo paseo del malecón del omnipresente río Sil encontraremos este acogedor restaurante de variada oferta, con platos tradicionales con una puesta a punto de presentación actualizada y un variado surtido de tapas junto con una buena representación de vinos de la comarca, destacando algunos cortes de carnes.

Paseo Malecón, 12 – 13  
32300 - O Barco De Valdeorras  
Tf.: 988 682 349 - finagarci71@gmail.com



## Hotel Restaurante Pazo do Castro



En un emblemático conjunto histórico de O Castro conserva la parte del castillo medieval y se completa con dos Pazos: la Casa Grande y el Pazo do Castro, siempre es una excelente opción para relajarse esta fortaleza del siglo XV, al edificio le acompañan unas modernas instalaciones y una cocina basada en producto.

O Castro 32318, O Barco de Valdeorras  
TF.: 988 347 423 / 650 492 654  
info@pazodocastro.com

## Restaurante Boavista

Perfectas instalaciones para ir acompañado de niños y muy próximo del Santuario da Virxe das Ermidas (donde aconteció el último milagro oficialmente reconocido de Galicia, ya en el siglo XX) del castillo de O Bolo y donde se encuentran algunas de las más emblemáticas y centenarias viñas de Godello. Destacamos sus carnes, muy recomendados los callos a la gallega.

Lentellais, s/n  
32372, Lentellais, O Bolo  
Tf.: 988 323 061



# D. O. Valdeorras (Galicia)

## Mesón Museo

Un balcón sobre el río Sil, donde se aprecian las abruptas laderas de las “lousas” de pizarras. Cerca de la Iglesia Santurxo en Millarouso se puede ver incrustada en uno de los muros el ara romana dedicada a Baco “Libero Patri”, merece la pena visitar el entorno y desplazarse a probar su bacalao o la cadera de vaca a la piedra.

C/ Alcalde Leoncio Fernandez, 47  
Sobradelo De Valdeorras, O Barco de Valdeorras  
Tf.: 988 335 035  
mesonmuseo.02@gmail.com



## Mesón O Toño

La Casa de Comidas, ubicada en una pintoresca villa, es un establecimiento que se distingue por su enfoque sencillo pero buscando la calidad. Un ambiente cálido, donde el menú del día, cuidadosamente seleccionado, es el protagonista. Entre las especialidades culinarias, destacan las mollejas de ternera a la plancha y el codillo con grelos, platos que reflejan la maestría de la cocina tradicional.

Benito Fernández, 25  
A Rúa  
Tf.: 988 310 410

## Cova da Xabreira

Forma parte una bodega “enxebre” en el entorno etnográfico de Covas de Seadur, donde podrás descubrir el pasado más ancestral hasta el más próximo; estas cuevas prerromanas sirvieron como refugio durante la guerra civil. En la Cova da Xabreira se sigue haciendo vino y en ella se disfruta del correr del tiempo desde una mirada al pasado a las actuales viñas que producen el vino que podrás disfrutar en tu copa. Una cocina basada en la parrilla de brasas.

Seadur, Larouco  
Tf.: 988 984 827  
lugardeencontros@covadaxabreira.es





# Anantara Al Jabal Al Akhdar

Lujo asiático en las montañas de Omán

Por: Hernando Reyes Isaza - hreyes@altum.es

Los grandes arquitectos hablan de tiempo “bien invertido” cuando se refieren a la construcción del Anantara Al Jabal Al Akhdar, el más lujoso hotel jamás soñado en las montañas de Omán. Los materiales para levantar esta propiedad construida al estilo de una fortaleza árabe tardaron cuatro años en ser transportados al lugar, y la empinada carretera que permite el acceso al lugar, necesitó siete años para poder ser terminada.



**L**os periodistas que dedicamos gran parte de nuestro tiempo a escribir sobre hoteles coincidimos en que este hotel puede encabezar la lista de los *“alojamientos que ver antes de morir”*.

Nos encontramos ante una hazaña de ingeniería que cambió el mundo para los aldeanos locales que transitaban este terreno a lomos de burro, y ante una carretera serpenteante que solamente puede ser transitada en vehículos 4 x 4 debido a sus agrestes características.

### ¿Un anti emirato?

Si pensamos que la gran mayoría de viajeros se congrega en Dubai para dedicarse a las compras o a inmiscuirse en la ingente cantidad de atracciones de este emirato, es fácil imaginar que son muchos los que apenas conocen las bondades de su enorme y fascinante vecino: un territorio acogedor, seguro y con unas virtudes topográficas que deambulan entre el desierto, las montañas y el fascinante Índico, una nación tranquila y pura en toda su esencia. Diríamos que el deseo de acercarse a Omán -una tendencia entre los más exclusivos-, tiene un responsable directo que no es otro que este hotel.

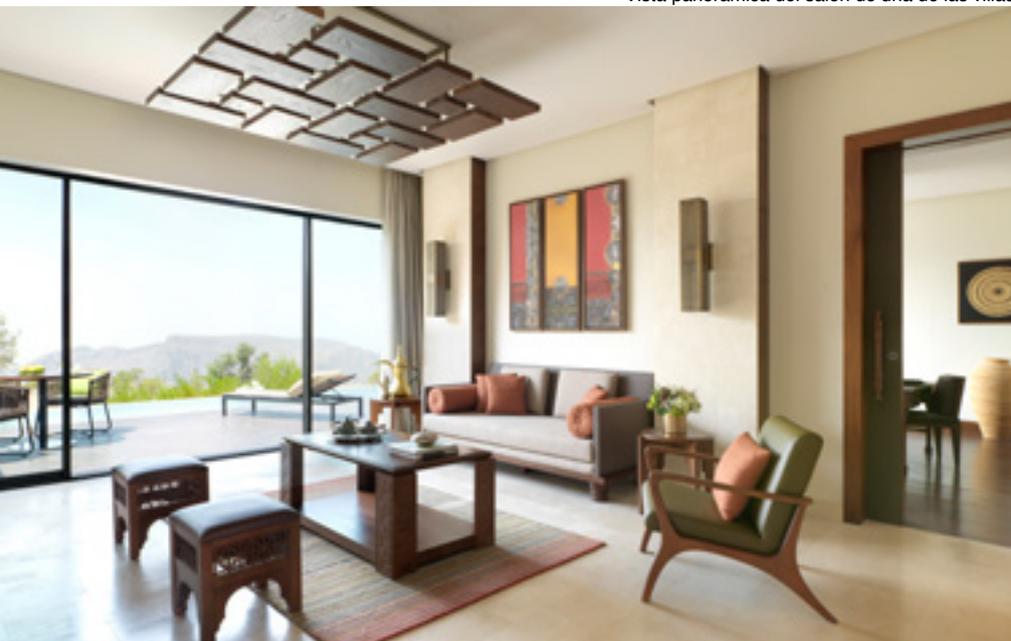
Erigido sobre la Meseta Saiq, y desde sus 2.000 metros de altura, se observa un telón de fondo conformado por las cumbres de las montañas Hajar, las que invitan a la aventura, al relax o a adentrarse en la cultura de unos pueblos agrícolas incrustados sobre el cañón que rodea esta propiedad.



📍 Dormitorio, terraza y piscina de una de las villas



Vista panorámica del salón de una de las villas



## Como todo un sultán

Ubicarse en el punto de vista donde **Diana de Gales** estuvo contemplando por horas este paisaje en 1986, conocido ahora como Diana's Point, es algo a lo que pocos se resisten. Aprender a cocinar especialidades omaníes con un experto chef local; hacer Bikram Yoga, disfrutar de un spa al más puro estilo del sudeste asiático; ver una película bajo las estrellas en una pantalla gigante después de disfrutar de una glamurosa barbacoa son algunos de los puntos de la agenda de los huéspedes.

El arquitecto Lotfi Sidirahal de Atelier Pod se inspiró en su origen franco-marroquí para diseñar un vestíbulo tipo riad que acoge una tienda y una gran biblioteca. Además de las habitaciones standard en las que no falta ningún detalle, existen las villas con piscina, jardín privado, y servicio de mayordomo. Aquellas que dan contra los acantilados tienen su propio hamman con diversas sales y aceites esenciales para esos inolvidables baños en inmensas bañeras de piedra; y todas las amenities son de Amouage, una de las casas de perfumería y cosmética más prestigiosas del mundo.

Con restaurantes para degustar las diversas cocinas del mundo -italiana, árabe, omaní, marroquí, mezzes turcos o especialidades asiáticas- aquí la gastronomía se vive de otra forma. Mariscos y carnes provienen de proveedores locales, por lo que el producto Km cero está garantizado.



Terraza del restaurante con vistas

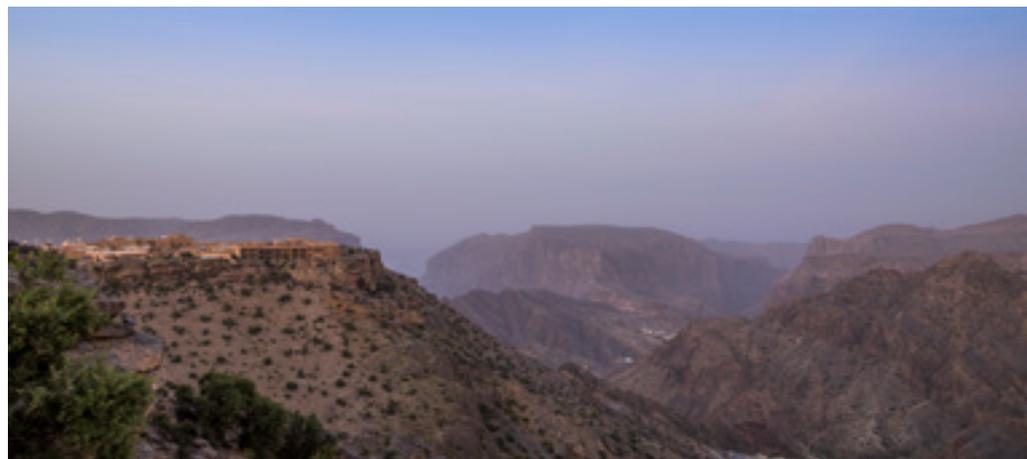
## Lo Imprescindible

El yoga matutino en Diana's Point es lo más chic, y los verdaderamente aventureros se decantan por un recorrido por la Vía Ferrata alrededor del acantilado. Los lugareños participan en las actividades, y los llamados "gurús" sirven de guías a los anfitriones a través de sus pueblos de montaña. Caminan por los wadis, los famosos valles omaníes que en la estación húmeda se llenan de agua... siendo las historias sobre la zona que cuentan estos "lazarillos" una experiencia absoluta. Caminar sobre Jebal Shams (Sun Mountain), el segundo punto más alto de toda la Península Árabe, es la actividad favorita de los más experimentados. Tras terminar el día con una pipa de agua y envuelto en una pashmina omaní, usted nunca volverá a ser el mismo.



Mountain bike en Diana's Point

## Anantara Al Jabal Al Akhdar



Vista panorámica del hotel



# Relais & Châteaux Molino de Alcuneza

Texto: Rosario Alonso - Fotos: Molino de Alcuneza

“

El Molino de Alcuneza y los "guardianes del territorio": Los pequeños productores que mantienen con vida la España vaciada

”

**E**l hotel boutique-restaurant Relais & Châteaux Molino de Alcuneza, un tranquilo refugio ubicado a las afueras de Sigüenza, se posiciona como un referente de buenas prácticas: hospitalidad personalizada, excelencia culinaria, conexión con el entorno, cuidado del bienestar y sostenibilidad son los ejes de su filosofía

En plena 'España vaciada', apuesta por establecer una profunda alianza con pequeños productores de proximidad para preservar la población y la riqueza natural de la región: un activismo gastronómico que los hermanos Moreno, Blanca y Samuel, materializan en su recetario tradicional actualizado

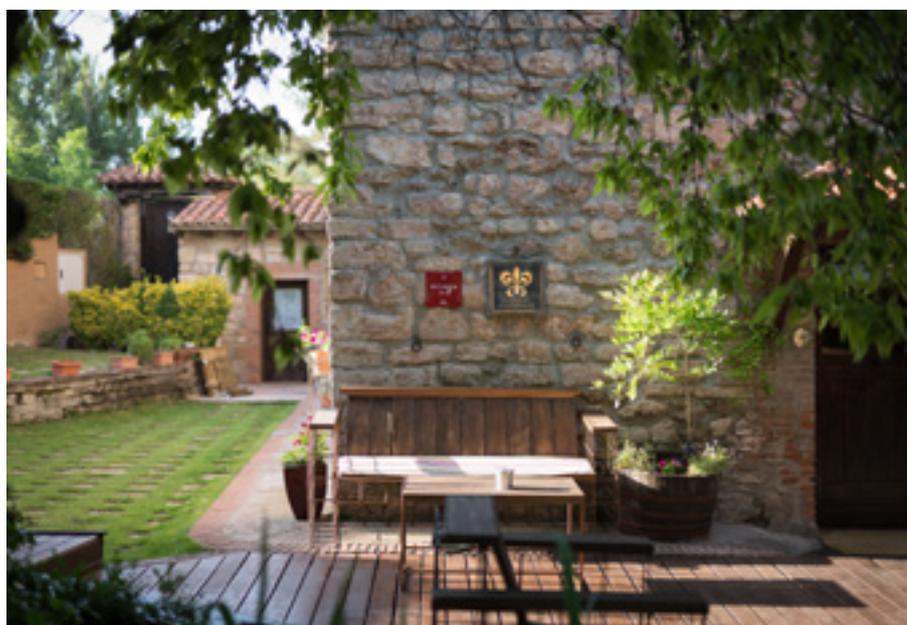
Los 'guardianes del territorio' son esos agricultores, apicultores y ganaderos que cuidan la tierra desde hace generaciones y trabajan de manera artesanal para elaborar productos muy sencillos, pero con los que se pueden crear grandes platos

Relais & Châteaux Molino de Alcuneza es un establecimiento singular que engloba 17 habitaciones, un restaurante de cocina de autor, un spa y un amplio jardín con piscina. Sus orígenes se remontan a 1992, cuando los padres de los actuales propietarios, Blanca y Samuel Moreno, decidieron comprar un molino de piedra del siglo XV a las afueras de Sigüenza (Guadalajara) y rehabilitarlo para transformarlo en un coqueto hotel. Los dos hermanos se formaron a conciencia para tomar las riendas del negocio familiar y llevarlo a otro nivel: Blanca, desde la dirección del hotel, y Samuel, en la cocina. Hoy, casi tres décadas después, Molino de Alcuneza se ha convertido en todo un referente de la hostelería nacional, perteneciente a la prestigiosa asociación internacional Relais & Châteaux. Un establecimiento de destino cuya oferta gastronómica está reconocida con una estrella Michelin y un Sol Repsol. Además, desde 2023 cuenta con un Sol Sostenible, galardón de Guía Repsol –se conceden cuatro al año– que pone en valor el compromiso de los restauradores con las políticas medioambientales y defensa de los recursos locales.

Tanto desde el hotel como desde el restaurante, Samuel y Blanca practican un convencido ‘activismo gastronómico’ enfocado en la defensa de la singularidad y la conservación del territorio. Su compromiso con el entorno puede parecer teñido de romanticismo, pero en el fondo es absolutamente realista y necesario: están enclavados en una región amenazada por riesgo extremo de despoblación, con lo que esta conllevaría de pérdida de tradiciones, de cultura, de sabiduría popular...



Vistas de la terraza del hotel



Vista de Sigüenza y el castillo





Habitación superior

Maika recogiendo azafrán



Samuel Moreno propietario y chef

La conservación y la mejora del medio seguntino son uno de los pilares del hotel. Por ello, trabajan de la mano de pequeños productores artesanos, base de una propuesta culinaria sostenible y de proximidad, integrada a su vez en el recetario tradicional actualizado de Samuel. Su despensa se nutre por entero de una extensa red de proveedores de cercanía: explotaciones agropecuarias, carnicerías, almazaras, destilerías, etc. A estos productores artesanos, de los que quieren ser embajadores y altavoz, los denominan #GuardianesDelTerritorio, pues gracias a ellos –que cuidan el campo, velando por conservar la biodiversidad, y fijan población– esta zona de la España rural se mantiene con vida.

Blanca se retrotrae a su juventud cuando rememora el buen estado de las riberas del Henares, que pasa por su finca, y que nace a solo 4 kilómetros de ella. El río, que antaño acogía una fauna diversa, se encuentra en una situación de profundo deterioro, debido a la contaminación procedente de la agricultura intensiva; para recuperarlo, apostaron por una red colaborativa cuyo objetivo es cuidar la naturaleza.

## Aplicación real de la sostenibilidad

Apuesta seria por los cereales y las legumbres de cultivo ecológico. Trabajando codo con codo con productores locales, se han erigido en palanca de cambio hacia un consumo de harinas más responsable. Samuel, uno de los chefs-panaderos más conocidos de España, trabaja solo con harinas ecológicas de productores sostenibles que están recuperando variedades antiguas de trigo. Así, colaboran con la harinera local DeSpelta (Palazuelos, Guadalajara), que ha recuperado granos antiguos de variedades locales con las que Samuel hornea diaria y artesanalmente sie-

Olivar y almazara "Lacomún"



te clases de panes (de llorençia aurora, trigo caiveiro, monococum o senatore capelli) y presenta platos como las croquetas con harina de centeno gigantón o el pichón con milanesa de trigo negrillo. Además, en Molino organizan cursos de panadería ecológica online, e incluso han creado un kit para hacer pan en casa con masa madre viva y estas harinas ecológicas.

Entre otros productores de cercanía en los que confía el Molino se encuentran AOVE La Común, aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad verdeja castellana, prensado en frío, procedente de Sacedón (Guadalajara); flor de sal y sal gorda de Saelices de la Sal, salinas romanas alcarreñas puestas nuevamente en funcionamiento hace tres años; miel con D.O. Miel de la Alcarria de El Colmenar de Valderromero (Sigüenza); carnes y embutidos de caza local de las firmas Precaza (Sauca, Guadalajara) y El Doncel (Sigüenza); trufa negra de Zero (Cifuentes, Guadalajara); vinos de Bodegas Río Negro, de Cogolludo (Guadalajara); ginebra craf de Lavandagin (Sigüenza), producida con lavanda de los campos de la Alcarria, y cervezas artesanas de Arriaca y La Seguntina de Despelta (ambas de Guadalajara).

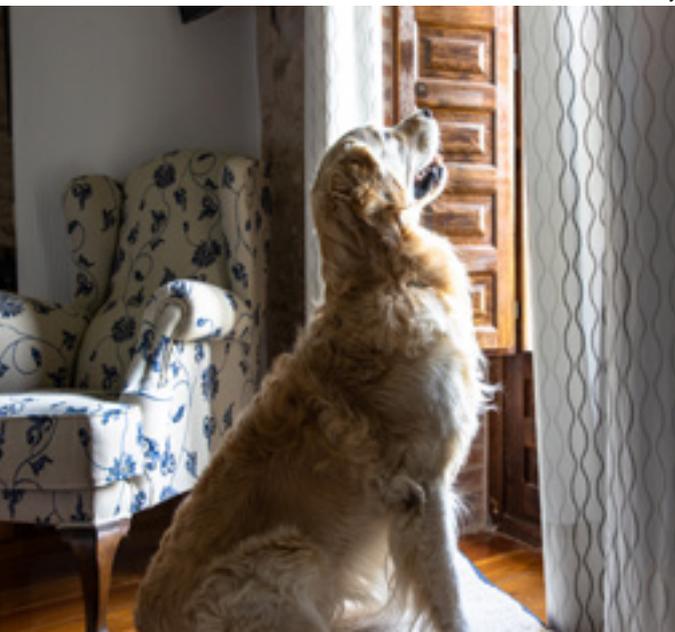
Molino de Alcuneza organiza encuentros con estos proveedores locales y visitas a sus instalaciones –se pueden seguir en redes sociales con el hashtag **#GuardianesDelTerritorio**– para sumergir al cliente en el encanto rural de Sigüenza. Un entorno de gran belleza y riqueza que le permite al huésped completar su estancia con actividades de exterior como la recogida de setas –Juan, padre de Samuel y Blanca, es un experto guía micológico–, la plantación trufera y de pistachos –reforestaciones que compensan la huella de carbono y dan suministro al hotel– o la observación de estrellas con un guía –pertenecen a la Reserva Starligh Cielos de Guadalajara, adscrita al manifiesto de conservación del cielo oscuro de La Palma que lucha contra la contaminación lumínica–.



Reserva Starlight Cielos de Guadaluja

Hotel Petfriendly

Vista parcial de una de las suites





Spa del hotel

En el establecimiento disponen de cuatro puestos de carga eléctrica para vehículos, iluminación led, amenities reciclables y sostenibles y de procedencia 'bio', placas solares y equipamientos de alta eficiencia energética. Trabajan con agua filtrada local, y llevan a cabo un exhaustivo control de residuos (reciclaje de cristal, envases, papel, aceite, cápsulas de café y aluminio; el resto se llevan a planta o a punto limpio, según proceda). Trabajan en apoyo al consumo local y su promoción, y fomentan el empleo de calidad, lo que contribuye a fijar población en la zona de la Sierra Norte de Guadalajara.

## Slow Food y nueva ruralidad

En lo culinario, Molino de Alcuneza apuesta por una cocina de autor que tiene sus raíces en la cocina tradicional más serrana que manchega y en productos sostenibles; esto es, de temporada, de cercanía —en pro de una economía circular— y en muchos casos de producción ecológica o, al menos, lo más respetuosa posible con el entorno.

Así, en su propuesta actual destacan snacks como el perdigacho de pan de espelta, el tartar de trucha con sus huevas y la croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra. A continuación, platos como el espárrago blanco con gel de yema, guisante lágrima y jamón ibérico; el ramen de sopa de ajo negro manchego con setas; los ravioli de perdiz estofada a la toledana con cremoso de zanahoria y comino; el carpaccio



Salones y zonas comunes del hotel





LUGARES PARA SOÑAR

de pies de cerdo con chicharrones, alcaparras y limón, o el cochinillo con crema de ajo tostado, miel de la Alcarria y trufa. Creaciones que pueden disfrutarse a través de tres menús degustación: Molienda (75 €), Clásicos (90 €) y Esencias (105 €).

El restaurante está alineado con el movimiento Slow Food, entidad de origen italiano que ha conseguido crear una red mundial de comunidades para contrarrestar la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y la difusión de la cultura de la comida rápida.

Desde una perspectiva cultural y paisajística, El Molino de Alcuneza está a tan solo 5 km del casco medieval de Sigüenza, uno de los más bellos de la provincia de Guadalajara, y a unos 30 minutos del impresionante Barranco del Río Dulce, en Pelegrina; se trata de uno de los escenarios favoritos del gran Félix Rodríguez de la Fuente donde grabó muchos de sus Documentales. La observación desde el Mirador que lleva su nombre de la Hoz de Pelegrina en el Parque Natural del Barranco del Río Dulce, hogar de águilas, buitres y alimochoes o la propia Ruta siguiendo el cauce del río desde Pelegrinos (5 km), un paseo entre chopos con el runrún del agua como melodía y su castillo roquero sobre la cima del cerro que aparece y desaparece con sus recodos, son actividades que completan la experiencia del Molino de Alcuneza.



- 1.- Esfera de queso manchego viejo con trufa negra local.
- 2.- Cono de tartar de trucha con sus huevas y emulsión de cebollino.
- 3.- Carpacho de pies de cerdo con alcaparras, chicharrones y limón.
- 4.- Perdigacho seguntino
- 5.- Royal de pato con remolacha y cítricos

Relais & Châteaux  
Molino de Alcuneza





# RAPA

Por: Julián Sacristán - comunicacion@wfm.es

**La peculiar pareja de investigadores nos cuentan sus descubrimientos en Galicia.**

**R**apa es una serie donde el espectador sabe más que los propios personajes. Comenzó su rodaje en septiembre en diferentes localizaciones, como Ferrol, Valdoviño, Fene, Cedeira, Narón y Ortigueira. Lugares que han enamorado a los protagonistas, siendo la primera vez que se ha podido rodar en el Arsenal Militar de Ferrol.

La nueva trama une a Maite (Mónica) y a Tomás Jesús (Javier) a través de dos casos. Ella investiga en el Arsenal, la desaparición de una oficial. Él se involucra en un caso de asesinato que está a punto de prescribir.

La presentación de la serie se hizo en el Teatro Jofre de Ferrol, un lugar imprescindible cuando se visita esta ciudad.

## Javier Cámara

No necesita presentación, es uno de esos actores que es como de la familia. Con 4 Fotogramas de plata, dos Premios Goya, una Medalla de escritores cinematográficos. Premio Ondas 2022, 3 premios de la Unión de actores, 2 premios Feroz, Premio ACE NY, 2 veces premiado en el Festival de Málaga. Premio Platino 21 y 22. En 2022 fue galardonado con la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.

Sus inicios fueron en el teatro clásico y eso se nota, aunque el cine le llegó muy pronto ha trabajado con Fernando Colomo, Gracia Querejeta, José Luis Cuerda, Agustín Díaz Yanes, Julio Medem, Pedro Almodóvar...

Tomás o Jesús, su personaje en RAPA, es muy complejo, una familia alejada, una enfermedad y una relación muy especial con Maite.

### ¿Cómo ves tu personaje?

*Cuanto más complejidades más me gusta, Tomás está enfermo con una realidad complicada y se evade en la investigación. Además con Maite tengo una relación especial que cada vez va a más.*



### ¿Qué destacarías de esta segunda temporada?

*Es más urbana, hay más tramas, tiene muchas motivaciones.*

### ¿Cómo ha sido el rodaje en Galicia?

*Interesante trabajar en Galicia y me gusta estar con el equipo fuera del set y disfrutar de Ferrol y alrededores. Ferrol nos ha ganado el corazón, todos los sitios que hemos visitado*

*como Pontedeume, son alucinantes, hay montones de playas, creo que las mejores playas están en Ferrol, Valdoviño. Además con Mónica es muy fácil conocer sitios, a Mónica le gusta mucho caminar y hemos descubierto zonas preciosas y espectaculares. También pude disfrutar de a Rapa das bestas, y del pulpo ni hablo...*

### Has trabajado en México, Colombia, EE.UU...

*Con Narcos estuve 6 meses en Colombia, fue muy interesante, con actores de todas partes, trabajando en inglés.. es una experiencia en la que se nota el dinero,*

### ¿No te pica el gusanillo de dirigir?

*He dirigido un par de capítulos en Venga Juan.*

### Comenzaste haciendo teatro

*Cuando llegué a Madrid hacía teatro y al teatro siempre vuelvo. Me gusta mi vida en una maleta, como a Mónica.*





## Mónica López

*la actriz que hace grande cualquier papel*

Al igual que su compañero en Rapa, transmite mucho sin decir nada. Lo que le ha otorgado ganar el premio Forqué a mejor actriz por RAPA en 2023

Cuando era pequeña soñaba con hacer lo mismo que Katherine Hepburn o Grace Kelly y parece que lo ha conseguido.

Mónica es un referente de la escena en Cataluña, Respecto a la Televisión también ha trabajado en las principales series siendo una cara muy conocida.

Con Las criadas, de Jean Genet fue Premio Revelación de los Premios Ercilla de Bilbao y también ha conseguido el Premio Max a la Mejor Actriz.





### ¿Cómo ves a tu personaje?

*De Maite destaco su relación con Tomás, yo trabajo y trabajo, y me ocupo de él a mi manera. La relación con Tomás o Jesús, es decir Javier Cámara es muy especial.*

*¿Cómo es rodar en un sitio como el Arsenal?*

*Es espectacular, soy una fanática de Ferrol, es un sitio que mantiene su esencia autentica. En realidad Ferrol es un lugar con dos mundos.*

### ¿Que ha significado RAPA para ti?

*Me ha cambiado la vida profesional, y sin el personaje de Hierro no hubiese hecho RAPA. Lo importante es trabajar en lo que te gusta y te llena, porque esto es una carrera de fondo en la que nunca acabas de aprender. Además tengo la suerte de trabajar con Javier que es muy generoso.*

### ¿Con qué director te gustaría volver a trabajar?

*Sorogoyen siempre se divierte y juega mucho. Me gusta el cine sin artificios.*

### En cuatro meses de rodaje ¿habrás descubierto muchos sitios?

*O camino del Inglés gastronómico es único, me gusta ir donde van los del lugar. Costa Ártabra con sus acantilados y faros, la famosa Playa de Doniños, San Xurxo, Santa Comba, Playa de Campelo todo es maravilloso.*

**Y pronto regresarán para rodar la tercera temporada**





# La ventana de Manena

Anécdotas Viajeras

Fotos y texto: Manena Munar [manena.munar@gmail.com](mailto:manena.munar@gmail.com)

“Son aquellas pequeñas cosas...” que cantarían Joan Manuel Serrat las que después de un viaje prevalecen en la memoria y al recordarlas se vuelve a abrir la sonrisa, a llorar, o a reír a carcajadas. Me gustaría sacar del baúl de mis recuerdos algunas de ellas y compartirlas con vosotros.

## Tras el Tour de Omán, conociendo el país de Simbad el Marino

Qué sensación más placentera me resulta el salir del aeropuerto para entrar en cualquier lugar al que llego por primera vez. Por ejemplo, a Mascate, capital del sultanato de Omán. País, para qué mentir, del que apenas sabía nada. El aire estaba perfumado de jazmín y las palmeras fueron las primeras en dar la bienvenida a las que secundó nuestro guía, traductor, y al término del viaje, amigo, Qasim Alashiyyani. Presentaciones, nombres que tardan en cuajar en un viaje internacional, cada uno de aquí y de allá, y en marcha hacia el hotel. Qasim explica durante el trayecto el porqué de las estructuras nuevas, impecables, que se salpican por las enormes avenidas en la ruta del aeropuerto al Hotel Kempinski <https://www.kempinski.com/en/kempinski-hotel-muscat>. Habla con pasión del sultán Qaboos bin Said, recientemente fallecido, quien destronó a su padre Said bin Tsimur en 1970, tomando el poder y haciendo de Omán un sultanato próspero y equilibrado, con especial interés en el sistema educativo y sanitario.





Al entrar en el Kempinski sobresale su retrato, acompañado de su sobrino, el actual sultán, Haithan bin Tariq Al Said. El lienzo muestra a un hombre mayor de gesto amable, calzando en la cabeza el kummah, al igual que todos los hombres de su pueblo, y una impecable túnica blanca, disdasha, del tipo de la que viste Qasim. Y hablando una vez más de Qasim, prototipo del hombre omaní, su barba larga y blanca le hace parecer a primera vista un venerable anciano, si no fuera porque entre cabello y barba sobresalen unos ojos jóvenes al igual que sus manos.

## Al Mouj, un lujoso y moderno barrio

El hotel está en uno de los barrios más selectos de Mascate, el distrito de Al Mouj. En cuanto dejo las maletas, me ducho, y medito algunos segundos sobre dónde estoy -de mucho viajar, es fácil confundirse- salgo a pasear por la marina. Me encuentro con unas mujeres rubias que hablan animadamente en inglés. Mi experiencia viajera, o esa intuición- que no falte- me dice que son profesoras del colegio internacional de Omán ¡Así es! Con solo echar un vistazo se intuye que es un barrio donde viven muchos expats. Charlo con ellas de su vida en Omán, serena, sin grandes emociones y de muy fácil convivencia con sus habitantes, dicen. Se les abre la sonrisa al hablar con cariño del pueblo omaní y de la seguridad que se respira en sus calles. Sigo camino hacia la Plaza Marsa , enclave de restaurantes y cafés de moda <https://www.almouj.com/en> y me paro en la terraza de deliciosa pastelería Ladurée con vistas a la marina, donde un par de jóvenes omaníes,

Mezquita de Mascate



*Un viaje singular como pocos, lleno de aventuras y calidez*

cubiertas con una abaya negra disfrutaban de un english tea completo, con macarons añadidos, ya que la pastelería es francesa. Charlo con ellas y les pregunto si les puedo fotografiar a lo que se ríen con coquetería. Ambas tienen unos ojos bonitos perfectamente maquillados, su manicura también es intachable, como lo son sus zapatos, bolsos, y las joyas que tintinean de sus muñecas. Pienso que probablemente al día siguiente se vestirán con vaqueros y será difícil reconocerlas. La cuestión de la vestimenta en Omán es a gusto y tradición de cada cual.

### El zoco de Mutrah o, imposible vivir sin resina.

Me levanté pronto al día siguiente y fui a pasear por la playa de Seeb donde la gente está corriendo, montando a caballo, aupando las barcas al mar, o simplemente socializando ¡me encantó! Más tarde Qasim nos lleva al zoco de Mutrah, frente al puerto, donde se codean las barcas pesqueras y los lujosos yates. Qasim lo tienen todo estudiado. Lo primero es tirarle pan a las gaviotas para que se alboroten y posen en una foto de primera entre los barcos y el mar. El protagonista del zoco indudablemente es el incienso, qué, según cuentan, purifica, aromatiza y sana.

Omán es famoso por la resina, base de Amouge, uno de los perfumes más caros y cotizados del mundo. Un amigo de Qasim, tras preguntar por su familia, interesarse por su trabajo, y demás protocolos necesarios en el diálogo árabe, me ofrece una caja con cubos de incienso para chupar. Son beneficiosos para todo, y no se entiende como se ha podido vivir sin ellos hasta la fecha. Disfruto del apasionado coloquio que me traduce Qasim y por supuesto compro la cajita, aunque a día de hoy todavía no la he probado. Lo haré en breve, hacia el otoño, para coger con fuerza el invierno.

### Sorpresas monumentales

La visita a la Real Opera de Mascate en el distrito de Shatti Al-Qurum fue otra bella sorpresa ¡Impresionante el edificio de mármol pulido que refulge con el sol, revestido puertas adentro por teca tailandesa y terciopelo rojo! En su vecino y magnífico Museo de la Música me estrené como directora de orquesta y aprendí sobre los muchos ritmos omaníes.

Navegar por la historia del país de las Mil y Una Noches, de Simbad el marino, en el Museo Nacional, me sirvió para volver a la infancia, recordar aquellas siestas obligadas e interminables, cuando, gracias a los libros,

viajaba a regiones que nunca soñé con conocer. Y, sin embargo, allí estaba, contemplando los mismos barcos de mis páginas infantiles, el Dhow, o las dagas curvadas, Khanjar, un símbolo inequívoco de Omán.

No daba crédito la monumentalidad de Mascate, cuando llegamos a la mezquita construida por Qaboos. Imponente por fuera, imponente por dentro. Te hace sentir muy pequeño el caminar por la segunda alfombra más grande del mundo, después de la de la mezquita de Abu Dhabi, hecha de una pieza por tejedoras iraníes. Seiscientos mil cristales Swarovski de la lejana Austria, se codean como si tal cosa con oro de veinticuatro quilates para dar forma a la araña de ocho metros de diámetro que alumbra la mezquita, entre otras súbditas chandeliers, hechas a su imagen y semejanza. Bajamos a la cotidiana realidad en Ramssa <http://ramssa.com/>, un restaurante que nos hace sentir en casa después de semejante boato, bebiendo un vasito de leche fermentada, lavan, para acompañar el pan omaní, khubz rakhal, el majboos de arroz con pollo o el kabuli. El jardín trasero transmite una agradable familiaridad con los críos corriendo y la gente charlando, sin prisas. En Omán, la palabra stress ni siquiera se traduce.

### Galopando las dunas en un todo terreno

La visita a las dunas de Wahiba, al desierto, no tuvo desperdicio. Lo primero fue medio vaciar las ruedas del coche en una estación de servicio destinada a tal propósito. Una vez cumplido el ritual, Qasim se transformó. Sus ojos echaban fuego cuando agarró con fuerza el volante y comenzó, literalmente, a galopar entre las dunas. El jinete del desierto no cabía en sí, los móviles saltaron por los aires; yo intentaba grabar un video, imposible. Al terminar el rodeo automovilístico salimos del coche a las puertas del hogar de la familia beduina a la que rendíamos visita, cuando escuchamos un débil sollozo de una compañera que había pasado más que miedo en aquella carrera por el desierto. Yo la verdad es que la disfruté un montón, consciente de que para Qasim era pan comido y quería ponerle un poco de adrenalina a la excursión. La familia del desierto era muy hospitalaria y divertida. Bebimos té y compramos artesanía, mientras la pequeña, de unos ocho años, en inglés perfecto nos contaba cómo, a pesar de poseer camellos y cabalgarlos con destreza, al colegio le llevaba su abuela, quien, siguiendo la tradición del desierto, aún se cubría con un burka del que apenas asomaban los ojos. Su abuela era la única que sabía conducir en la familia, y le acercaba en un Lexus todo terreno cada mañana al pueblo cercano donde estaba la escuela.



Dama beduina  
Galopando en las dunas de Wahiba





Galopando al amanecer en la playa de Seeb

### Saludando a la tortuga verde

La jornada siguiente también estuvo plena de emoción, a bordo de una lancha motora navegando hacia el archipiélago Al Dinamiyat. Una vez en la playa de arena blanca y fina, dibujamos, para la foto, los nombres de nuestros pequeños, antes de sumergirnos en las aguas esmeraldas para saludar a la entrañable tortuga verde que ni se inmutó de nuestra presencia.

### Tras el Tour Omaní

El colofón del viaje fue seguir el final del Tour Omaní -curiosamente motivo de mi viaje ¿quién me lo iba a decir? - que ya celebra su duodécima edición y en el que participan los mejores ciclistas del mundo. Una experiencia única fue el ir por la montaña de Jebel Akhdar detrás de coches de prensa, mecánicos, de todo lo que rodea al mundo ciclista, aprender de sus entresijos, emocionarse al ver al pelotón por las desérticas carreteras y estar en la meta antes de la llegada. Yo cogí un sitio estupendo para asistir, sin que nadie me lo pidiera, a dos chavales que, una vez cruzada la meta, exhaustos y sudorosos, se apostaron a mi vera, y no pude más que echarles por la cabeza el agua de mi botella, a lo que sonrieron agradecidos, más bien se rieron de mi ocurrencia.



Disfrutando de las aguas de las islas Al Dimaniya  
El duodécimo Tour ciclista de Omán



# Traveling

gourmets

## **SALINAS DE TENEFÉ**

La cara más salada  
de Gran Canaria

## **GAMBA ROJA DE GARRUCHA**

Un tesoro gastronómico

## **BODEGAS CON ALMA**

Bodegas Irutza

## **ESTRELLAS Y SOLES**

Restaurante La Costa  
José Álvarez



# SALINAS DE TENEFÉ

## El lado más salado de Gran Canaria

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose A. Muñoz



Las Salinas de Tenefé de Pozo Izquierdo, en el Municipio de Santa Lucía de Tirajana (Gran Canaria), en la misma Punta de Tenefé surgen como un auténtico acto de fe por la dificultad geográfica del enclave, en el que se produce el “encuentro” de las corrientes marinas que por la acción de los vientos alisios dan como resultado un mar mucho más agresivo en el que el atraque de un barco no está exento de peligros. No estaría mal aprovechar la visita a las Salinas de Tenefé y descubrir el enterramiento aborigen prehispánico, así como los bunkers de la II Guerra Mundial que están en las inmediaciones; ambos son buenos testigos de lo extremo de su ubicación.

Construidas a finales del siglo XVIII con el objeto de vender sal a los barcos que faenaban en el caladero canario-sahariano y para consumo interno de la isla no han estado en producción ininterrumpida desde entonces; al contrario, la dureza del trabajo de extracción del “oro blanco” al mar de forma artesanal, su dependencia de factores tan incontrolables algunos como el viento y el sol, y otros cíclicos como la luna y las mareas, determinan que en su recolección sean las propias salinas las que hablen y tengan la última palabra.

Estamos en una comarca pobre en la que la falta de agua, la agresividad del viento y los cantos rodados que son su sustrato imposibilitan los cultivos.

No hace muchos años, los hermanos Navarro (Chano, José y Manuel) retomaron la aventura, o se propusieron un acto de fe, y ya son 100 las toneladas de sal (ecológica y artesanal) que extraen al año, que de momento venden solo en tiendas gourmet canarias y a restaurantes de buena mesa.

20.000 m2 de extensión que tuvieron que impermeabilizar con arcilla y sal para comenzar su explotación; la antigua casa del salinero que hoy es Centro de Interpretación

de la Salina de Tenefé; un viejo molino, en desuso pero que algún día volverá a hacer su trabajo; un acogedor espacio lúdico donde tomar algo y probar su exquisito producto, además de poder comprarlo, son los espacios que integran las Salinas de Tenefé.

El proceso salinero marida con las mareas; con ellas el agua entra por el canal llenando el primer depósito (cocedero). Surgen el sol y el viento. Al calentarse el agua se evapora y la sal se concentra. Tras 5 días hay que cambiarla de depósito para contrarrestar el efecto reflectante de la sal en el agua y facilitar la evaporación. Se bombea el agua a otros tres depósitos conectados entre sí y situados a mayor altura; este proceso se realiza con bombas eléctricas hoy y antiguamente con molinos de viento, que los hermanos Navarro pretenden recuperar.

Al pasar el agua a los cristalizadores se produce la obtención de la sal. La altísima salinidad de estos cristalizadores determina que solo pueda sobrevivir la “Dunaliella salina”, microalga que segrega grandes cantidades de betacarotenos que tiñen las aguas de un color rosa-salmón, de grandes propiedades curativas (ojos y boca) y que contiene 80 oligoelementos y minerales, además de ser manjar para los flamencos y otras aves, de ahí su color tan atractivo. Las Salinas de Tenefé cuentan con 386 pozos cristalizadores.

La obtención de sal en Tenefé es artesanal y esto implica tener que “interpretar” con mucha observación e intuición, la dirección de los vientos, la formación de las nubes y el color del agua, imprescindibles para optar por un tipo u otro de sal.

Las Salinas de Tenefé producen dos tipos de “sal para cocción”; granos de distinto tamaño para obtener sal gruesa y sal de grano medio. Un tercer tipo de sal sería la “Flor de sal”, la sal más gourmet con 80 oligoelementos, baja en sodio y potenciadora de sabores de todo tipo de



Depositos de donde se obtiene la sal



platos (ensaladas, verduras, carnes, pescados, y dicen que hasta el chocolate). El cuarto tipo o variedad de sal son las “escamas”. Partiendo de la flor de sal, si la nata que flota no se recolecta a tiempo cristaliza y se convierte en escamas que crujen al masticar. Las escamas son perfectas para carnes y pescados.

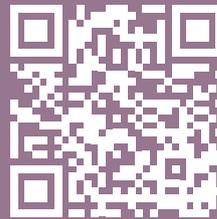
La importancia histórica de la sal conviene ser recordada porque aún siendo el condimento por excelencia es un gran desconocido. Romanos y egipcios lo utilizaron como medio de pago (salario viene de sal). Ha sido históricamente imprescindible para secar y preservar los alimentos; también hay que recordar los “camino de sal” que comunicaban las salinas con los núcleos urbanos (Salzburgo es uno de estos caminos de sal). La industrialización del frío hizo que la sal perdiera por completo su valor económico y en el momento actual está casi demonizada porque como con muchos alimentos se considera perjudicial para la salud, y es que a veces olvidamos que el uso es gratificante y el abuso es dañino, pura lógica pero que no viene mal recordar.

La sal tampoco está exenta de leyendas o de teorías, de difícil testado, como la de que lava las malas energías o aumenta la virilidad masculina.

En Canarias llegaron a existir más de 60 salinas, la mayoría hoy están abandonadas; apenas quedan una decena.



Sal amontonada en uno de los depósitos



## SALINAS DE TENEFÉ

Imagen de los distintos tipos de sal que se producen en las Salinas de Tenefé





# Gamba Roja de Garrucha

Un Tesoro marino que Deleita el Paladar

Por: redacción



La Gamba Roja es un crustáceo que habita en la costa levantina del Mediterráneo, desde Garrucha en Almería, pasando por Denia en Alicante hasta Palamós en el Baix Empordá en la provincia de Gerona; se captura en caladeros muy concretos, de ahí su elevado precio. Es famosa por su exquisito sabor y textura, pero también tiene importantes beneficios nutricionales que la hacen aún más apreciada.

Es una excelente fuente de proteínas de alta calidad, esenciales para la formación y reparación de tejidos en el cuerpo. Las proteínas también juegan un papel crucial en la formación de enzimas y hormonas.

Además de su riqueza en nutrientes, la gamba roja es baja en grasa y calorías, lo que la hace ideal para dietas equilibradas.

Estos crustáceos son una fuente natural de ácidos grasos Omega-3, que son conocidos por sus beneficios para la salud del corazón. Los Omega-3 pueden ayudar a reducir los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre, y también tienen propiedades antiinflamatorias.

Contienen una variedad de vitaminas y minerales. Es especialmente rica en vitamina B12, que es importante para la salud del sistema nervioso y la formación de glóbulos rojos. También contiene vitamina E, un antioxidante que protege las células. En cuanto a los minerales, es una buena fuente de selenio, yodo y zinc.

Las gambas rojas son ricas en astaxantina, un carotenoide que les da su color rojo característico. La astaxantina es un antioxidante poderoso que puede ayudar a proteger las células del daño de los radicales libres, y se ha sugerido que puede tener beneficios para la salud del corazón y la piel.

La Gamba Roja de Garrucha, es particularmente apreciada por su sabor único y su textura firme. Esto se debe a las características geográficas del caladero de Garrucha, con fondos fangosos y temperaturas en el agua que permiten a las gambas crecer en condiciones óptimas. El resultado es una gamba de calibre grande, con una carne dura y llena de sabor; este camarón es una joya culinaria de Almería.

## GAMBA ROJA DE GARRUCHA



El caladero de Garrucha es especialmente peculiar, caracterizado por sus fondos profundos muy cerca de la costa. A menos de una milla del puerto la profundidad alcanza los 200 metros, y a unas 5 millas, casi 10 kilómetros, la profundidad es de 1.000 metros. Este caladero-acantilado, con su relieve lleno de hendiduras, es el hábitat perfecto para la gamba roja.

En Garrucha, la capturar de estos mariscos se realiza a solo tres millas de la costa, mucho menos que las 14 millas requeridas en otros lugares del Mediterráneo español. Además, la temperatura del agua permite que las gambas se críen en condiciones espectaculares. En los meses cálidos, se pueden encontrar a unos 800 metros de profundidad, y a unos 500 en los meses más fríos.

La Gamba Roja de Garrucha también tiene una gran importancia económica. Casi 29.000 kg de gamba roja pasaron por la lonja del Puerto de Garrucha en 2022, con un valor de venta que superó el millón de euros.

La gamba representa aproximadamente el 11% del peso total de las capturas de su flota pesquera, pero su valor económico supera el 50%. Esto se debe al precio medio por kilo. En 2022, la gamba se pagó a una media de 44,91 euros, mientras que la media de todas las capturas de este puerto es de 8,47 euros. Además, el 27% de la gamba roja que se pescó ese año en toda Andalucía se extrajo en Garrucha.



Para los amantes de la gastronomía que buscan experimentar el sabor único de este crustáceo, os vamos a proponer tres restaurantes de la zona que destacan en particular por la calidad del producto y por su elaboración.

Estos restaurantes, junto con muchos otros en Garrucha, ofrecen la oportunidad de saborear su Gamba Roja en su máxima expresión. Es una experiencia que cualquier amante de la gastronomía no debería perderse. Así que, ya sea que esté planeando una visita a Garrucha o simplemente buscando una experiencia culinaria por Almería, asegúrese de agregarla a su lista de imprescindibles.



## Restaurante Rincón del Puerto

Con su encanto y calidad en el servicio, es una de las mejores marisquerías de Garrucha y de toda la comarca del levante almeriense. Ofrecen un producto fresco y de primera calidad que se combina con el mejor servicio al cliente. Sus "patatas del rincón" son una especialidad que no puedes perder.



**Dirección:** Explanada  
Del Puerto, s/n  
Garrucha - Almería  
**Teléfono:** 950 13 30 43



## El Mesón del Puerto

Es otra parada obligatoria para disfrutar de la gamba roja. Han ganado dos veces la ruta de la tapa de Garrucha por su apuesta decidida por una cocina moderna en la que la plancha y la gamba roja no pueden faltar. Su terraza es un punto de encuentro para los amantes de la buena comida y las experiencias gastronómicas.



**Dirección:** P.º del Malecon, 11  
Garrucha, Almería  
**Teléfono:** 950 46 01 05

## Restaurante Puerto Pezquera

Ubicado en un lugar privilegiado junto al puerto deportivo, es conocido por ofrecer una excelente plancha y ser especialistas en arroces. Con más de dos décadas de experiencia, han conquistado a los estómagos más exigentes y ávidos de marisco, ofreciendo pescado fresco y un trato al cliente excepcional.

**Dirección:** Paseo del Tence  
(El Playazo), Garrucha  
**Teléfono:** 627 50 97 14





Txarli en la entrada de la bodega

# Bodegas Hiruzta

Hondarribia (España)

**Texto:** Carmen Paredes - carpago23@gmail.com

**Fotos:** Bodegas Hirutza



Ubicada en un marco idílico, en las faldas del monte Jaizkibel con las viñas ordenadamente dispuestas sobre las colinas que rodean el edificio principal donde se encuentran la bodega, la taberna-tienda y el restaurante “**Asador Sután**”.

Hiruzta que significa “cosecha de 3” es el proyecto de un padre y dos hijos de la familia Rekalde, que desde 2011, con su primera añada, han recuperado la tradición vinícola de siglos de Hondarrabia.

A finales de marzo, las viñas están comenzando a despertar y debido a las altas temperaturas de las últimas semanas ya brotan las primeras hojas, es imposible no imaginar la belleza del entorno cuando las plantas estén en plenitud, siendo este uno de los motivos principales para recomendar la visita entre los meses de mayo y julio.

En total cuenta con 17 Hectáreas de viñas jóvenes plantadas en 2007 y conducidas por sistema de espaldera. La tradición vinícola había llegado a perderse en la localidad, pese a ser su nombre el que se emplea para denominar las dos principales variedades de uva autorizadas para la elaboración de los vinos de la Denominación de Origen Txacoli de Getaria: **Hondarrabi Zuri (blanca)** y **Hondarrabi Beltza (tinta)**

El edificio moderno, está muy pensado para servir tanto a sus funciones técnicas de bodega y guarda, como para



Uvas Txacoli

Vista de los viñedos y la bodega



las visitas turísticas, siendo un diseño sencillo y compacto que facilita las labores de producción y hace la visita cómoda y agradable. Excavada en el subsuelo, aún se conservan paredes de piedra del interior de la colina en la que está construida, de esta forma consiguen una climatización natural perfecta, no solo para el proceso de elaboración, sino también para su conservación y crianza. Sin profundizar en detalles técnicos, Marina, nuestra guía, nos hizo un pequeño recorrido por la bodega y nos comentó las características principales de sus vinos y de su producción.

**Ofrecen dos tipos de visitas:** Visita guiada con degustación; la clásica que consiste en visita a la bodega y viñedos para terminar con la degustación de 3 vinos (Hiruzta, Hiruzta Berezia, e Hiruzta Rosé, junto con unas típicas “Gildas” de aperitivo (muy ricas por cierto y que acompañan perfectamente a los vinos servidos).

**Experiencia Enogastronómica** que tras la visita guiada los tres mismos vinos se sirven cada uno de ellos con dos 2 pintxos de productos típicos y de proximidad que maridan muy acertadamente con los vinos catados. Un total de 6 pintxos con los que uno se puede dar por comido.

Al final del recorrido, en la “taberna” o, si el tiempo acompaña como fue en nuestro caso, en la terraza exterior, se ofrece la cata de 3 de sus elaboraciones:

## Txacoli blanco

(95% Hondarrabi Zuri, 5% Gros Maseng). Respetando la esencia del Txacoli clásico, pero de estilo más actual. De aspecto brillante, amarillo pálido con reflejos verdosos. Reconocibles los aromas a manzana verde y pomelo con recuerdo de flores blancas. Finísima burbuja del carbónico residual que apenas se aprecia en copa pero que le añade un sutil toque en boca. Acidez fresca y agradable alejada de los txacolis excesivamente punzantes de antaño. Un vino fresco para tomar solo o para acompañar pescados a la brasa o mariscos.



## Txacoli Rosado

Hiruzta Rosé es un txacoli rosado de estilo moderno que se elabora a partir de uva Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri, cultivadas en viñedos de la propiedad en Hondarribia. Elaborado con 50% Hondarrabi Zuri, 50% Hondarrabi Beltza sin desmerecer en nada al anterior, este fue mi preferido en la cata, por superar mis expectativas; de un color grosella, destaca por ser muy aromático en nariz con recuerdos a frutas silvestres, fresa principalmente. En boca es goloso con una sutil acidez y un carbónico residual suave pero vivo que el confiere un punto travieso casi picante. Final largo en boca, cada copa te invita a seguir bebiéndolo...Ideal para comidas asiáticas, ceviches o arroces, pastas, quesos poco curados.



## Hiruzta Berezia

Es un txacoli de estilo actual que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia. Este txacoli expresa el carácter del suelo de cultivo de la finca Hiruzta, que unido a un singular clima atlántico templado, permiten obtener un vino de gran personalidad y originalidad. Elaborado con 85% Hondarrabi Zuri, 15% Gros Manseng. Color paja con toques verdosos. Complejidad aromática con presencia de frutas blancas, cítricos y toques de heno. En boca, la crianza de cuatro meses sobre sus lías, le confiere un cuerpo y volumen que hacen que el Hiruzta Berezia sea un vino más gastronómico que los anteriores, para tomar acompañado de pescados, quesos semicurados o legumbres. Acidez muy suavizada, final largo en boca.



## Rosé Basque Brut Nature

De un viñedo propio de 17 has; y situado en los alrededores de la bodega en la falda del monte Jaizkibel, con orientación hacia sur, que lo protege del viento y la humedad del cercano mar Cantábrico, disfrutando de una excelente insolación. Elaborado con uvas 50% Hondarrabi Zuri, 50% Hondarrabi Belzta. Es un Espumoso Rosé elaborado por el método tradicional. Color rosa ligeramente asalmonado, con potente aroma a fresa y grosella con fondo de bollería. Burbuja fina y consistente. En boca cremoso y de gran permanencia. Un vino fresco y a la vez con personalidad y cuerpo. Este fue el vino que elegimos para acompañar la comida en el "Asador Sután" y resultó ser un acompañante perfecto de las anchoas, verduras y lubina a la brasa.



## Hiruzta Parcela n° 3 Barrel Aged

Se trata de una edición limitada a 900 botellas. La Parcela Número 3, de uva Hondarrabi Zuri, está orientada al sur y consigue la máxima insolación haciendo de esta parcela un lugar privilegiado y diferenciado del resto de parcelas de la finca.

D.O: Getariaco, Txakolina. Tipo de Uva 100 %Hondarrabi Zuri. Ha permanecido 12 meses con sus lías en una barrica de roble francés con fondos de acacia y un mínimo de 12 meses en la botella antes de su salida al mercado. Además de las notas aromáticas propias de la variedad, como la manzana y pomelo, su paso por madera le confiere notas balsámicas y ligeramente ahumadas. Procurando un vino untuoso y de gran longitud en boca.

## Hiruzta Basque Brut Nature

Viñedo propio de 17 has. situado en los alrededores de la bodega en la falda del monte Jaizkibel. Su orientación hacia mediodía lo protege del viento y la humedad del cercano mar Cantábrico, permitiéndole disfrutar de una excelente insolación.

Elaborado con uvas 100% Hondarrabi Zuri – Espumoso de Hondarrabi Zuri elaborado con el método tradicional, con un mínimo de 24 meses de crianza con sus lías en botella. De burbuja fina y persistente. Con aromas a manzana verde, hinojo y tenues recuerdos a bollería. Cremoso y con gran estructura. Ideal para aperitivos, pescados, arroces y postres.





## José Álvarez Restaurante la Costa

EL Ejido (Almería) 1 estrella Michelin

Si levantamos todo el mar de plástico de El Ejido, ese que se junta con el Mediterráneo, descubriremos que vivimos en uno de los oasis más verdes del mundo

Nacido en El Ejido en 1971, José Álvarez ha demostrado ser un chef de corazón y herencia. Un apasionado autodidacta que, desde la infancia, prefería las páginas de libros gastronómicos, enológicos y de hostelería antes que los textos escolares. Influenciado profundamente por su padre, no sólo aprendió las habilidades fundamentales de la cocina, sino también el respeto intrínseco por los ingredientes y las tradiciones culinarias. A lo largo del tiempo, ha sabido entrelazar estas enseñanzas con un toque moderno y sofisticado en su arte culinario.

José Álvarez, un férreo defensor de la cocina española, tomó la decisión de primero dominar las técnicas de los mejores en el campo antes de aventurarse en la experimentación culinaria, un enfoque que ha sido crucial en su desarrollo profesional.

Desde los 16 años ha trabajado en cada sector de su restaurante familiar, José eligió dedicarse al mundo de la cocina transformando el concepto de cocina y aprovechando la gran calidad de la materia prima que existía a su alrededor. Su labor y dedicación dieron sus frutos cuando en 2006 recibió la prestigiosa 'Estrella Michelin', la cual ha mantenido con éxito cada año desde entonces. Sumado a esto, ostenta el reconocimiento de un Sol Repsol.



**¿Cómo empezaste y cuando supiste que querías ser cocinero?**

Yo era un adolescente trasto y mi padre pensó que podría encauzarme si trabajaba a su lado. Pasé por la pica, por sala y después me pegué a la cocina. Me encanta cuando veo ahora a tantos cocineros vocacionales. En mi caso, la vocación llegó después, cuando empecé a cocinar y me enanché.

**Cuéntanos brevemente tu día a día en La Costa**

Hemos crecido mucho en los últimos años y eso tiene su parte negativa. Hay días que no entro en la cocina. Pero lo normal es que llegue al restaurante sobre las 9.30, después de darme una vuelta por el mercado. Siempre tengo alguna reunión y echo un rato con mi jefe de cocina, Carlos Cervilla y con mi jefe de sala, Jorge Castillo. Llega algún proveedor, despacho con la responsable de Playa Serena (nuestro otro concepto, enfocado a los eventos). Después como con el personal, esto es casi religión, intento hacerlo todos los días y ya nos liamos con el servicio. Por las tardes siempre hay cosas que hacer y, si no, voy a Playa Serena, a dar una vuelta. Siempre estoy cambiando cosas, hay que darle vueltas a todo. Por las noches también voy al servicio los días que abrimos el restaurante (de jueves a sábado).

**¿En qué está inspirada tu cocina?**

Siempre pienso que lo tengo muy fácil con el productazo que tengo a la mano. Las verduras de invernadero son excepcionales, ya que creas un microclima y proteges la planta, con lo que consigues que sea mucho más eficiente, sabrosa y sostenible que un cultivo al aire libre. Tomates que saben a tomate, decenas de especialidades, verduras con matices fantásticos. Y luego está el pescado y marisco del Mar de Alborán, donde se juntan en superficie el Atlántico y el Mediterráneo, lo que hace que tengamos un material muy característico, son sabores es-



Francisco Freniche Sumiller de La Costa

peciales ¡Imagínate si no me sobra inspiración! Piensa, por ejemplo, en el tomate raf, la gamba roja de Garrucha, la quisquilla de Adra o el pimiento Palermo que se cultiva en mi pueblo, El Ejido, son únicos y deliciosos.

**¿Cuánto tiempo llevas con la Estrella Michelin? y ¿cuánto trabajo hay detrás de ella?**

Este año hemos cumplido la mayoría de edad, 18 años ya. Me parece increíble, porque estoy en un pueblo, un pueblo al que le debo todo, dentro de una provincia arrinconada, muy mal comunicada. Es que tiene mérito que la gente venga aquí expresamente para probar nuestra cocina. Por eso, hay que buscar la excelencia. Cada cliente que entra por la puerta tiene que irse muy satisfecho, con ganas de volver de nuevo al día siguiente. No se trata ya de sorprender, sino de convencer y eso requiere estar buscando constantemente cosas nuevas que ofrecer y que todo sea lo más perfecto posible.

Sopa de cítricos





Ramón Cánovas coctelero de La Costa



Quisquillas de hueva azul



Ostra con su perla

### 5.- Háblanos de tu equipo, ¿quiénes forman el alma de La Costa?

Cada persona de mi equipo aporta algo, si no, no estarían. Desde luego que hay dos pilares fundamentales, Jorge Castillo, que este año cumple 17 años en la empresa y Carlos Cervilla, que lleva 12 también. Son el jefe de sala y jefe de cocina. Pero desde ahí cuenta hasta 24 personas que conforman la plantilla y cada una aporta algo que no podría faltar.

### 6.- ¿Quién es o ha sido tu chef de referencia y por qué?

Santi Santamaría. Porque todo lo que servía estaba muy rico. Eran sabores intensos y elegantes a la vez.

### 7.- Si tuvieses que elegir tu plato estrella, ¿cuál sería y en qué consiste?

Hay muchos, esto es como preguntar a quién quieres más, si a papá o a mamá. Quizás el chopito fogueao con crema de cebolla, parmesano, sopa de pota, higos y oloroso sea uno de mis platos triunfadores. De hecho es el único plato que no he podido sacar del menú degustación en las últimas cuatro temporadas. Resume muy bien mi cocina. Un producto excepcional y exclusivo como el chopito (que de hecho nos cuesta encontrar cada día), los vinos de Jerez, de los que soy un enamorado, sabores potentes, pero equilibrados para lograr la elegancia en el plato. Es un bocado mágico.

### ¿Algo que quieras añadir a la entrevista?

Sí. En este pequeño circo en el que se ha convertido la cocina, tendemos a inventar procesos donde no los hay. Es evidente que el proceso creativo requiere de un orden y una constancia, pero no es reglado. Lo más importante es, por un lado, estar muy pegado al territorio, para conocer todos los productos que van saliendo, sobre todo en una zona como esta, donde la innovación en el sector agrícola es constante y productiva. Y, por otro lado, buscar nuevas técnicas, nuevas cocciones, nuevas temperaturas. Se trata de jugar, probar y perfeccionar. Todo esto, por supuesto, siempre en equipo. Todo tiene que estar muy rico para salir de nuestra cocina. No hay otro truco.

# LA RECETA

## Chopito, crema de cebolla, parmesano e higos con oloroso

### Ingredientes

#### PARA LA CREMA DE CEBOLLA:

5 cebollas grandes  
2 lts de nata culinaria  
300 gr. parmesano rallado  
400 gr. AOVE  
C.s. Sal

#### PARA EL PURÉ DE HIGOS Y OLOROSO:

200 gr. higos secos sin rabo  
50 gr. vino oloroso

#### PARA LA SOPA DE CALAMARES:

4 cebollas grandes  
½ l. vino blanco  
100 gr. kimchee  
4 ud. Ajo  
2 kg. Pota blanca  
C.s. gelespessa  
C.s. sal



### Elaboración

#### PARA LA CREMA DE CEBOLLA:

Pochar las cebollas en juliana con el AOVE hasta que estén caramelizadas. Triturar con nata, sal y queso durante 3 minutos en la Thermomix a velocidad 10 y pasamos por la estameña

#### PARA EL PURÉ DE HIGOS Y OLOROSO:

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix hasta que se haga una pasta y reservar en una manga pastelera.

#### PARA LA SOPA DE CALAMARES:

Sofreír la cebolla en AOVE hasta que esté bien dorada, añadir las potas limpias y cortar en cuadrados de 3x3. Sofreír un poco y añadir vino blanco. Reducir y cubrir con agua. Para esta cantidad se usa 1 litro de agua mineral. Reducir un 20% y colar con ayuda de una estameña. Añadir sal, kimchee y texturizar con espesante hasta que quede una sopa cremosa. Reservar.

#### EMPLATE:

Poner en un plato tipo cuenco tres puntitos de puré de higos y oloroso.

Colocar la crema de cebolla en el fondo del cuenco.

Sofreír un poco de cebolla en un cacito y sin que se llegue a poner blanda echar el chopito y tapar. Se cocina con los vapores de la cebolla

Colocar el chopito encima de la cebolla y en mesa jarrear la sopita de calamar.

# Los restaurantes preferidos de José Álvarez (chef de La Costa)



## El Quinto Toro (Almería)

Restaurante para ir con amigos

El Quinto Toro en Almería, porque es una barra tradicional, bulliciosa, divertida. Es como yo recuerdo que eran las barras de Almería, con una vitrina de tapas, con servicio rápido, sólo en barra. Tienen tapas deliciosas, de cocina tradicional, que me encantan, como las asaduras o las papas a lo pobre.



**Dirección:**

Juan Leal 6 - Almería

**Teléfono:** 950 23 91 35

## Los Finos (Adra)

Restaurante romántico

Los Finos en Adra. Los finos es un restaurante que me encanta, podría encajar en casi cualquier categoría, porque siempre buscan mejorar, innovar, basándose en un producto de excelente calidad. Lo reformaron tras la pandemia y han logrado un espacio muy bonito, íntimo y acogedor para cualquier día especial.

**Dirección:**

C. Miró, 12 - Adra (Almería)

**Teléfono:** 950 10 80 52



## Casa Joaquín (Almería)

Restaurante para comer buen pescado

Sin duda, el templo del pescado y el marisco en Almería es Casa Joaquín en Almería. Es un restaurante familiar donde Joaquín es el alma de la sala junto con su hermana en la cocina (y su madre, que sigue haciendo algunas recetas). Joaquín puede ir hasta tres veces al día al mercado, además de la lonja, con lo que consigue llevarse el mejor producto, que luego tratan de forma excelente, sin pretensiones, pero cuidando mucho el producto, con una cocina tradicional que me encanta.

**Dirección:**

C. Real, 111 - Almería

**Teléfono:** 950 26 43 59





## La Gruta (Almería)

Restaurante para comer carne

La Gruta, en Almería. Es un asador, donde cuidan los cortes, el punto. El ambiente acompaña, porque es una cueva, acogedora, es un restaurante para comer buen producto y con buen servicio. Lleva muchos años siendo referente para carnes y eso no se logra por casualidad.

**Dirección:**

N-340a Km 436 Almería

**Teléfono:** 950 23 93 35



## Bacus (Aguadulce)

Restaurante de cocina internacional

Bacus, en Aguadulce, sin duda. Es una fusión de cocina asiática con el producto local que funciona. Pablo se ha preocupado de aprender de verdad las diferentes cocinas asiáticas y, por otro lado, conoce muy bien el pescado, sabe tratarlo, así que el resultado es maravilloso

**Dirección:**

Camino de los Parrales 330

Aguadulce Almería

**Teléfono:** 950 341 354



## Restaurante La Costa

"Verde Mar y Tierra Azul"

El chef José Álvarez ha sabido transformar el restaurante familiar conjugando tradición y actualidad, siempre en base a sabores muy marcados y a unas constantes ganas de sorprender. Los protagonistas en su mesa son los pescados y mariscos del mar de Alborán, así como las verduras y hortalizas del entorno, normalmente cultivadas por los pequeños proveedores locales.



**Dirección:**

Blvr. de el Ejido, 48

El Ejido, Almería

**Teléfono:** 950 48 17 77





Lounge de Danny Brasserie

# Dani Brasserie

Por: Hernando Reyes Isaza  
hreyes@altum.es

La nueva propuesta del chef malagueño Dani García para su restaurante del Four Seasons Hotel Madrid hace énfasis en su lado más autodidacta y personal descubriendo una cocina de autor con técnicas innovadoras y centenarias.

Quienes conocemos el mundo de Dani García sabemos que en torno a él hay una visión vanguardista, un latente amor por la cocina y ese arraigado gusto por el buen hacer; teniendo esto claro, descubrimos su nueva propuesta para la temporada estival que ya está por empezar. Los sabores más frescos están latentes en unos entrantes que se disfrutan en las mesas de la que posiblemente sea la terraza más impactante de toda la capital, así el salpicón de bogavante nacional con aguacate y el foie-cereza-Oporto con jugo de cerezas y parmesano se fusionan con otras elaboraciones pre existentes en carta como el lenguado Wellington relleno de duxelle de champiñones, langostino y matelote de trufa, o el bogavante Kombujime a la pimienta verde con pak choi y espinaca baby.

Por su parte, pensando en los más carnívoros, a los referentes de la casa como la Hamburguesa Rossini o el ravioli de rabo de toro, se suman nuevas recetas como el pollo de corral glaseado en su jugo o el chateaubriand de chuleta. Del mismo modo, dentro de su propuesta primaveral, también se encuentran arroces y pastas especialmente escogidos para esta época del año, como el risotto de setas de temporada y el capelli d'Angelo.

## Un nuevo apartado en carta

Para los lectores que no sepan que es un Raw Bar, les contamos que es un término anglosajón que se refiere a una variedad de productos del mar que pueden estar crudos o cocidos, pero que en último término se sirven fríos. Y así es como se llama la nueva sección que ahora se incluye en la carta de Dani Brasserie y de la que destacamos el tartar de salmón ahumado "Noma" con yema de huevo curado, huevas de salmón y remoulade de col; las ostras al natural; el atún y tomate, con caldo de tomate asado y ahumado y O'toro de Barbate en láminas; el tartar de cigala y carabinero noisette con yuzu kosho y col ponzu; y, por supuesto, debemos resaltar el icónico descargamento de atún con pimientos amarillos, lima y aceituna negra.

## Los platos más emblemáticos de Dani

Esta nueva carta de primavera incluye un menú independiente formado por las recetas más emblemáticas de la trayectoria de Dani García: **"The best of Dani"**. Se trata de un menú de siete platos -cuatro entrantes, dos principales y un postre-, en el que se podrán degustar elaboraciones únicas, como el brioche acompañado de mantequilla de miso y miel de trufa; el yogur de foie, Oporto y parmesano; las anchoas trufadas de Santoña; el Tomate Nitro® y gazpacho verde; la merluza crochet; el ravioli de rabo de toro; y, como final dulce, el frescor andaluz con naranja, crema de pistacho, azahar y té verde de menta.



Dani's Sandwich

Vista de la barra





- 1.- Terraza
- 2.- Lenguado Wellington
- 3.- Merluza Crochet
- 4.- Salpicón de bogavante



## La mixología de Giuseppe Tatone

Diseñada por el Head Bartender Giuseppe Tatone e inspirada en la cultura, la danza y tradición españolas, la nueva carta de cócteles, bautizada como “Al Compás”, rinde homenaje a los bailes regionales más famosos de España, como la Sardana, la Dansá, la Jota, el Flamenco, el Chotis o el Paso Doble, entre otros.

### Cinco postres cinco

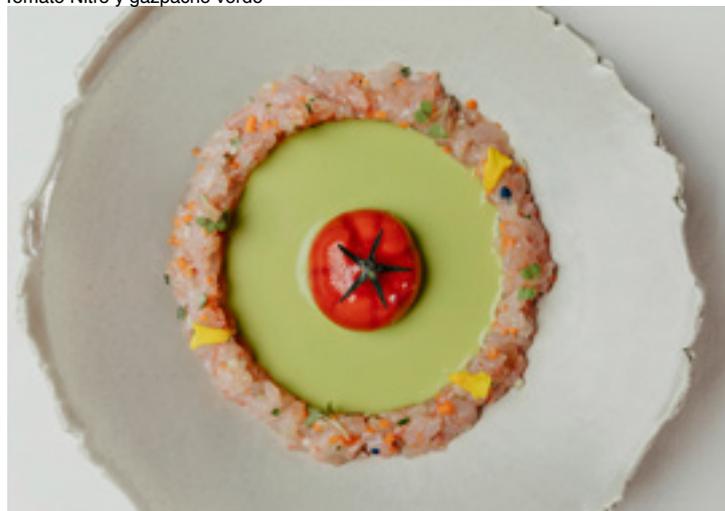
Son cinco los postres que ponen el broche de oro a la experiencia: tipsky cake con bizcocho de mantequilla, Bailey’s y sorbete de piña; tout chocolat con café y crujiente de cacao; coco nitro con mousse y sirope de coco; el frescor andalusí con crema de pistacho, azahar y té verde de menta; y crêpes suzette “flambeadas en mesa”, que se presentan delante del comensal como un auténtico espectáculo culinario.

Cóctel Sardana



La Coctelería de Dani Brasserie

Tomate Nitro y gazpacho verde



**Danny  
Brasserie**



# CALISTO

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Calisto y Alex Muñoz

**A**bierto a finales del año pasado, Calisto se ha consolidado como la segunda casa del chef madrileño Carlos Griffo (Quinqué), artífice aquí de una cocina de autor sin estridencias, de base tradicional, rendida a la mejor materia prima de temporada.

Su tranquila terraza a pie de calle -acristalada y sobre tarima-, con una decena de mesas es el espacio perfecto para probar sus platos, así como su nueva carta de cócteles.

Calisto está ubicado en el Paseo de Eduardo Dato, 8, en un elegante edificio junto a la Glorieta de Rubén Darío, en un entorno muy agradable, perfecto para disfrutar de las tardes-noches madrileñas del verano.

Recientemente **Carlos Griffo** ha conseguido el título de “**Arrocero del Futuro**” en el concurso celebrado en la plaza del Ayuntamiento de Valencia. Su receta ganadora ha sido un arroz bomba de pichón con trompeta de los muertos y salsa de mistela con naranja sanguina. Por primera vez es un chef de fuera de la Comunidad Valenciana quien consigue este reputado premio. Griffo fue discípulo de Quique Dacosta y desde muy joven ha estado ligado a esta tierra, en la que veraneaba de niño.

Exquisitos entrantes (gildas, torreznos de cochifrito, croquetas de cecina y leche de oveja, ensaladilla de langostinos, ostras...)

En lo que respecta a su gastronomía, se concibe una cocina que persigue la excelencia de los productos, priorizando la frescura y el trato adecuado de los mismos. Sus platos combinan honestidad y sofisticación, tal como el arroz bomba de pichón, el paté de conejo de monte y pato en sablé, la empanadilla de solomillo de rubia gallega con pimientos verde y rojo, cebolla y lima. También se destaca la tortilla de patatas en salsa verde y los exquisitos mejillones, que, bañados en una seductora leche de tigre y acompañados por cebolla roja, son presentados de forma envolvente en una media concha. La carta se completará con platos "fuera de carta" que irán apareciendo según lleguen al mercado los productos.

Su carta de vinos, con unas 50 referencias, recorre el país con parada en las principales D.O., con algunas etiquetas de Francia, principalmente champagnes, y de Alemania.

Su carta de cócteles, recién estrenada, incluye nueve mezclas entre las que destacan el Margarita, el Daiquiri, el mojito, la piña colada... pero hemos de resaltar dos craciones; el **Moscow mule** un delicioso cóctel compuesto por vodka, lima, azúcar y ginger beer. Por último su propia creación llamada **Calisto**, un delicioso combinado de ginebra con fruta de la pasión, sirope de almendra y huevo, una auténtica sorpresa



1



2



3



4

- 1.- Arroz con pichón
- 2.- Paté de conejo de monte
- 3.- Ensaladilla de langostinos
- 4.- Empanadillas de solomillo
- 5.- Vista de la sala
- 6.- Cóctel Moscow Mule

# CALISTO



5



6



Caviar Imperial - L'Atelier - Robuchon Madrid

# Robuchon Madrid

**Texto:** Jose Antonio Muñoz  
**Fotografías:** Robuchon Madrid

**M**adrid es conocida entre otras cosas por su excelente gastronomía y una animada vida nocturna. Esta ciudad ha sido la elegida para inaugurar un nuevo local de la afamada firma de Robuchon. Promete ser un lugar ineludible para los amantes de la buena y alta gastronomía, así como un lugar de moda en las noches madrileñas. Robuchon Madrid está situado en un emblemático local del paseo de la Castellana. El local en sí es un referente de la historia madrileña, una novela negra de espías ya que, durante la II Guerra Mundial, al ser España territorio neutral, tanto espías británicos, como alemanes, se reunían en este local para informar a sus respectivas embajadas. El espacio es un homenaje al célebre chef Joël Robuchon y ofrece una experiencia gastronómica sin igual.

Este mítico local madrileño dispone de cuatro espacios para disfrutar de la alta gastronomía y de la noche madrileña a tu gusto. L'Atelier, La Embassade, La Terrasse y Le Speakeasy

## L'Ambassade: Un ambiente informal y relajado para tapear

Es el lugar perfecto para aquellos que buscan una experiencia culinaria en un ambiente relajado, pero sin renunciar a la calidad. Abierto hasta la 1:00 de la mañana (una hora más los viernes y sábados), L'Ambassade ofrece una doble propuesta culinaria. En el bar de la entrada, los visitantes pueden disfrutar de una selección de tapas y finger food, incluyendo tortillas de patata con trufa o cebolla caramelizada, y buñuelos de bacalao con alioli ligero. Para aquellos que buscan una experiencia más sofisticada, el comedor ofrece una carta cuidada con un precio medio de 40 euros. Además, L'Ambassade cuenta con un obrador propio donde se pueden adquirir deliciosos dulces y panes.

## La Terrasse: Disfrutar al aire libre en el Bulevar de Castellana

Es un espacio encantador con capacidad para cien personas, ubicado en el bulevar de Castellana. Rodeado de acacias japonesas y plátanos de sombra, es el lugar perfecto para disfrutar de una copa y de la carta informal que elabora L'Ambassade, son tapas elaboradas con mimo.

Vista de La Terrasse



Hamburguesa de pollo empanado - L'Ambassade Robuchon Madrid

## L'Atelier: Alta Cocina Francesa en un entorno muy exclusivo

Ubicado en la planta más alta de Robuchon Madrid, L'Atelier es un espacio elegante y acogedor que promete una experiencia culinaria inolvidable.

Al entrar los comensales son recibidos por una imponente barra, un elemento icónico que el legendario chef Joël Robuchon diseñó en homenaje a su restaurante favorito en Calpe, España. Este espacio, que combina la elegancia con un ambiente cálido, es el escenario perfecto para disfrutar de las creaciones más icónicas del chef francés, así como de propuestas locales que ponen en valor el producto de proximidad.

Dirigido por el conocido chef **Jorge González**, nos propone platos muy sugerentes, de gran complejidad y verdaderas obras de arte culinarias; diseños, sabores y texturas son combinadas a la perfección para crear estas joyas gastronómicas. Entre los entrantes, destacamos el Caviar Robuchon, que se sirve con blinis, y la Cecina de Wagyu acompañada de pan con tomate.

Otro plato que merece especial atención es el Carabinero en Carpaccio, que se sirve con aceite de su coral y una teja de sésamo.

Para los amantes de los mariscos, Les Coquilles Saint Jacques es una opción muy recomendada. Este plato consta de vieiras a la plancha servidas en una velouté de salsifí, con parmesano y trufa negra.



Vista de la sala del L'Atelier

Sorprende también con su impresionante bodega. Con más de 800 referencias, su selección abarca vinos de todo el mundo, destacando los de origen francés y español. Además, cuenta con vinos palominos creados especialmente para el restaurante. Los champanes, por su parte, ocupan un lugar importante en la carta de vinos.

Lo que hace que L'Atelier sea verdaderamente especial, es el equipo de personas que trabajan para que la experiencia sea memorable. Entrenados para ofrecer un servicio excepcional, el personal de L'Atelier es el alma del restaurante. Aquí, el comensal es el centro de atención y todo, desde el ambiente hasta el servicio, está diseñado para garantizar una experiencia gastronómica única.

Entre los platos principales, el Lenguado Meunière Teppanyaki es un clásico de Joël Robuchon, perfecto para dos personas. Otro plato destacado es el Rodaballo Salvaje a la Plancha, que se sirve sobre un pisto de berenjena con toques cítricos.

Para los amantes de la carne, la Codorniz de Corral Caramelizada con foie gras y ensalada de hierbas es una delicia. También, la Pluma Ibérica con salsa de chalotas y milhojas de patata con panceta ahumada es un plato que rinde homenaje a la tradición culinaria española.

Si no queremos comer a la carta, L'Atelier dispone de un menú degustación de cinco pasos, un prepostre y un postre con la posibilidad además de maridarlos con vinos, estos caldos son el complemento perfecto para este menú degustación; su sumiller, David Robledo, nos invita a un viaje enológico muy sorprendente a través de vinos franceses y españoles.

Lenguado Meunière





Gabriel Herzog preparando uno de sus cócteles en Le Speakeasy

## Le Speakeasy: coctelería y entretenimiento en un 'ambiente clandestino'

Inspirado en las boîtes parisinas de los años 20, es un enclave clandestino que abre de martes a sábados de 18:30 a 2:00 de la madrugada. Con una propuesta de coctelería de autor y música en directo, es el lugar ideal para los noctámbulos. **Mario Villalón**, el afamado bartender, ha creado diez cócteles exclusivos inspirados en el universo gastronómico de Joël Robuchon. Además, Le Speakeasy acoge eventos periódicos, incluido un show dinner con el conocido mentalista **Pablo Raijenstein** y una big band que interpreta éxitos de la música francesa e internacional. Los visitantes también pueden ser sorprendidos por happenings Savoir Faire, con la presencia de personajes curiosos del París de los años 20, que ofrecen un espectáculo único y divertido.

**L'Atelier** es un homenaje a la tradición culinaria francesa y un tributo al legado de Joël Robuchon. Con su dogma, ingredientes de alta calidad, un equipo apasionado y un ambiente inigualable. En resumen, **Robuchon Madrid** es un tesoro en la escena gastronómica madrileña que merece ser testado por aquellos que buscan una experiencia culinaria sin igual.

Cóctel almendra y espeleta



## Robuchon Madrid





# La Casa Romántica

Texto: Rosario Alonso - Fotografía: Jose Antonio Muñoz

A los pies de las Montañas Sagradas de Gran Canaria (Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO), y en el Valle de Agaete, una de las zonas más visitadas por los turistas que optan por esta bella isla, la familia Lugo ha puesto todo su esfuerzo y pasión en la promoción del producto local de la isla, especialmente el que brota de sus explotaciones (el cafetal de su Finca La Laja y su Bodega Los Berrazales).

El inmueble que acoge Casa Romántica fue construido en 1976, justo en el Barracón de la Culatilla, en una casa que respira historia por todos sus muros. Dentro de su extensa finca podemos encontrar otra pequeña construcción que fue propiedad del escritor modernista de principios del siglo XX, Tomás Morales. En esa misma casa vivió también el poeta Alonso Quesada, por todo ello, cultura e historia no les faltan a sus paredes. Como homenaje a la cultura y a los productos de los 21 municipios de la Isla de Gran Canaria, nada como recorrer los rincones de lo que un día fue un hogar y descubrir los pequeños grandes secretos de esta isla que es mucho más que sol y playa; es por todo esto por lo que Casa Romántica se postula como Centro de Interpretación del Producto Canario.



En La Casa Romántica además de comer muy bien podrás conocer su museo y descubrir la cultura y los productos de los 21 municipios de la isla de Gran Canaria



Un gran huerto, una pequeña granja y una sala-que-sería hacen de Casa Romántica un sitio tan especial.

El gran broche de oro de la visita a este lejano rincón canario es el disfrute de la propuesta gastronómica de uno de los chefs con más talento de la isla de Gran Canaria: **Davidoff Lugo**, primo de **Víctor Lugo**, las auténticas almas de Casa Romántica.

Familia, pasión, esfuerzo, dedicación y generosidad son ingredientes sin los que este gran proyecto no hubiera salido adelante, y de todos ellos los primos Lugo están sobrados.

A la hora de mirar su carta, la cocina de **Davidoff Lugo** se reconoce claramente: una simbiosis de platos que forman parte de las raíces canarias con otros de una inequívoca ascendencia de variadísimas tendencias que han desembarcado en esta isla canaria.

Un buen pan artesanal acompañado de aceite de Agüimes y sal de Bocacangrejo anteceden al momento de picoteo y compartir.



Vistas de la Casa - Museo (interior y exterior)



## LA CASA ROMÁNTICA (Agaete - Gran Canaria)

**Sus Menús Degustación:** Tomás Morales de 6 pasos y Alonso Quejada de 9 pasos, con opción de maridaje, son sin duda la carta de presentación de su oferta gastronómica.

Mención especial merecen sus: Ravioli de gofio con cremoso de lubina de Aquanaria y cebolla encurtida; Tallarines de calamar con salsa de queso curado, manzana ácida y nueces garrapiñadas; Risotto de perdiz con remolacha de la finca, alioli de romero y nube de queso curado; Tataki de atún con emulsión de cítricos y tunos indios, mojo de tuno y aceite de algas; crujiente de Cochinillo con salsa de su propio jugo y puré de batata; Crumble de gofio, espuma de plátano, helado de dulce de leche y suspiros de moya...

De la Bodega se encarga Víctor Lugo (recordamos que no solo tienen plantaciones de café, naranjos, mango o aguacates, sino que también elaboran su propio vino: Los Berrazales) un gran entendido y poseedor de los mejores vinos del archipiélago que no dudará en ofrecerlos, así como una tacita del famoso café de Agaete de su Finca La Laja.



Risotto de perdiz con remolacha de la finca  
Tataki de atún con emulsión de cítricos



Acogedora terraza del restaurante

La Casa  
Romántica



# smartbox

BUSINESS SOLUTIONS



Agradecer a equipos y colaboradores regalando experiencias únicas

**¡que recordarán siempre!**

CONTACTA CON NOSOTROS y encontraremos juntos

**#ElMejorRegaloCorporativo**

Equipo especializado dentro del Grupo Smartbox que asesora a empresas y agencias con los mejores regalos corporativos a través de nuestras experiencias en formato Caja Regalo o e-Caja de experiencias digital (envío por email) siempre con posibilidades de personalización y con condiciones especiales.



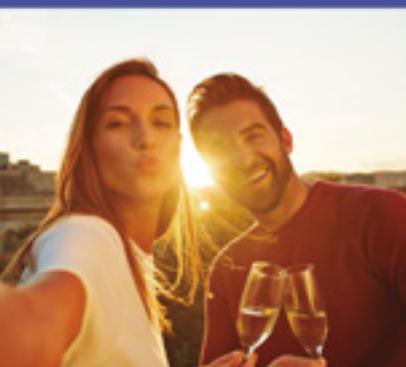
**REGALO EVENTOS**



**RETOS INTERNOS**



**CAPTACIÓN**



**AGRADECIMIENTO**



**FIDELIZACIÓN**

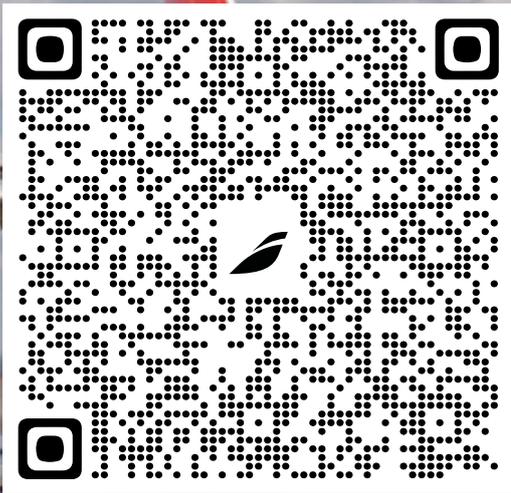


[info.empresa@smartbox-group.com](mailto:info.empresa@smartbox-group.com) / 91 746 86 41

@SmartboxBusinessSolutionsSpain

**COMPRA A TRAVÉS DE  
IBERIAEXPRESS.COM**

**REGÍSTRATE GRATIS Y VUELA  
SIEMPRE MÁS BARATO**



**iberiaexpress.com**