

DOMINGO 1
DE ABRIL DE 2012.
AÑO XXIV.
NÚMERO: 8.136.
PRECIO: 2,50 €.

EL MUNDO.es

CATALUNYA

EL MUNDO. DOMINGO 1 DE ABRIL DE 2012

57

CULTURA / EM2



**NOCTÁMBULOS
FESTIVOS
Y CELEBRANTES**
ANNA R. ALÓS

El retrogusto de Su Alteza en la memoria

FIESTA GRANDIOSA la noche del jueves en *Bling-Bling*, la discoteca de la calle Tuset de los hermanos Ramón y Javier Bordas. Allí estaban ambos compartiendo noche con Estrella Salietti, interiorista del local, Esteban Rabat, Calamanda Grifoll, Román Riera, Michele Bortoluzzi, Anna Sobregrau, Peter Nijssen, Clara Riera, Alfonso Rodés, Manel Torreblanca, Liliána Godia, Isa Suqué, Cristina Giral, Luis Hernández, Chantal Muls -esposa de Enrique Lacalle y madre de trillizas- y Sandra Domínguez -esposa de Lluís Sans y madre de trillizos-, Edward Regger, Maribel Corbellini, Javier de Benito, Josep Llorens y, por llegar al primero y puntual, mención especial para Antxon Gómez, decorador habitual de las pelis de Almodóvar. Había gogós en podios, varias chicas y un chico y como no ando yo muy puesta en la noche discotequera y cuando me pongo acabo peleándome con esa raza especial que conforman los porteros, pues no entendía que no hubiera nadie frente al podio del chico, y estuviera a reventar delante del podio de la chica. Averigüé y no, no eran ingentes masas de noctámbulos admirando el alucinante cuerpazo de la bailarina, era la presencia junto a ella del rey de todas las fiestas, SAR El Jamón. Aunque dadas las circunstancias reales que acontecen, mejor le llamo SA y lo de Real lo dejamos para otro día.

De nuevo jamón y esta vez de mano de José Gómez *Joselito*, que si el jamón es el rey de las fiestas, el stand de *Joselito* ha sido el más social de la semana de Alimentaria. Pasaron Barragán, Santi Millán y un buen número de Casacas Rojas, entre ellos Josep Vilaseca y Gregori Salas. Como el jamón marida de lujo con el cava, ahí está Mar Raventós, presidenta de Codorniu y madre de gemelos en la vida real, que posó con sus nuevos gemelos en la vida cavera. Parada alimentaria también en La Casa de les Punxes, en la oficina de Advantage Austria, para los empresarios de restauración austriacos que han estado estos días en la ciudad y entre los que posaron para la foto, Emilià González, Bernet Kieser, Robert Puntkenhofer, Christian Gerhalter, Ruth Sackl y Franz Ernestbrunner. Excelente *catering*, por cierto, que firmó Georg Pirker.

La lió Rafael Amargo la tarde del viernes, que se metió en la cabina telefónica que hay en la calle Gelabert y bailó para la *Marató per la pobresa* que se emitirá en TV3 a finales de mayo. Posó con sus fans estrella de la tarde, los niños en pose flamenca. Amargo estaba el día anterior con Carlos del Barrio, Pilar Pasamontes, Xavier de Balaguer y cien más en La Comercial, la tienda del Born en la que Fred Perry presenta los artículos de la nueva temporada primavera-verano 2012, de la línea Authentic y de la línea femenina Amy Winehouse.

Acabo semana con *Paraules d'amor*, la novela con título de canción que el renacentista David Escamilla ha presentado junto a Xavier Trias y Màrius Carol en la Casa del Llibre. Le acompañaron su madre, Elena Imparato, y por videoconferencia su padrino, Joan Manuel Serrat. El título queda en casa y a mí, que me he hartado de tararear esta canción, me quedan ganas de leerla. Voy a ello, y con el retrogusto del cerdo negro en la memoria palatina.



TUSET STREET

De arriba a bajo, Calamanda Grifoll con Román Riera y Michele Bortoluzzi; Antxon Gómez; Chantal Muls y Sandra Domínguez; Clara Riera y Alfonso Rodés; Anna Sobregrau y Peter Nijssen; y Edward Regger, Isabel Suqué, Ramón Bordas, Estrella Salietti, Maribel Corbellini, Javier de Benito, Josep Llorens.

JORDI SOTERAS



MARIDAJES CON HUMOR

Algunos momentos en torno a la Feria Alimentaria. Arriba, José Gómez *Joselito* y Josep María Rubio Barragán. A la izq., Mar Raventós, presidenta de Codorniu, posó con sus dos nuevos niños. Abajo, Emilià González, Bernet Kieser, Robert Puntkenhofer, Christian Gerhalter, Ruth Sackl y Franz Ernestbrunner.



EL MUNDO



EL MUNDO

FLAMENCO EN LA CALLE

Rafael Amargo con los niños que espontáneamente se unieron a su cuadro flamenco solidario junto a una cabina telefónica de Les Corts. A la izquierda del bailarín, Víctor, Nicolás y Chloe; a la derecha, Mauro y Luna.



EL MUNDO

FRED PERRY

En la presentación de las perchas de Fred Perry en La Comercial del Born: Carlos del Barrio, propietario de la tienda, entre Pilar Pasamontes y Xavier de Balaguer.



EL MUNDO

AMOR Y PALABRAS

En la Casa del Llibre, David Escamilla en la presentación de su novela *Paraules d'amor*, con su madre, Elena Imparato.

Lunes, 2 de abril de 2012

www.expansion.com/catalunya

CATALUNYA

EL PUZLE DE LA SEMANA

MYRON SCHOLES VISITA LAS INSTALACIONES DE LA FIRMA DE JUEGO ONLINE AKAMON CON ESTUDIANTE DE STANFORD. LOS EMPRESARIOS SE VUELCAN CON LA APERTURA DE BLING BLING. FIATC REFORMA A FONDO SU SEDE DE LA DIAGONAL. LA SEDA PAGA MENOS A SU CONSEJO Y SÍLVIA PÉREZ CRUZ CREA SU PROPIA EMPRESA.

Carlos Blanco se codea con un Nobel



GODIA, RODÉS, LACALLE, RABAT Y SUQUÉ. AL RITMO DE LA NOCHE

El pasado jueves por la noche, mientras los Mossos intentaban disolver a los últimos grupos de vándalos de las calles del centro de Barcelona, numerosos empresarios acudían a la inauguración de Bling Bling, la discoteca que han abierto los hermanos Bordas en la calle Tuset.

Los *gin-tònics* reunieron a Manuel Torrealba, Liliana Godia, Luis Hernández de Cabáryes, Isabel Suqué, Purificación García, Estrella Salléti, Javier de Benito, Luis Sans, Esteban Rabat, Jordi Rabat, Alfonso Rodés y Enrique Lacalle. El Bling Bling pretende atraer a un público de 'treintitantos'.



LA SEDE DE LA MUTUA FIATC, QUINCE MESES 'ENREDADA'

Reformar el edificio en profundidad y seguir trabajando con la mayor normalidad posible. Ese doble objetivo es el que se intenta con las obras que se están llevando a cabo en la sede del grupo asegurador Fiatc, en la Diagonal. La rehabilitación, que durará quince meses, llega después del traslado de la

clínica de la mutua a un nuevo edificio. El espacio que libera esta operación -tres plantas- se destinará a las oficinas del grupo, donde trabajan más de 300 personas. Si no hay contratiempos, las obras culminarán en enero de 2013. Todo el proyecto está cuantificado en 75 millones de euros.



AUSTERIDAD EN EL CONSEJO DE LA SEDA

La Seda de Barcelona ajusta los sueldos de sus consejeros al contexto de pérdidas que vive la compañía desde hace más de tres años. La retribución del consejo de administración de la química catalana se redujo un 33% el año pasado, hasta los 2,46 millones de euros. La remuneración de 2010 ascendió a 3,66 millones de euros, según el informe de gobierno corporativo de la compañía. Mientras que el consejo se bajó el sueldo el año pasado, los salarios de la alta dirección subieron un 6,4% y superaron los dos millones de euros, frente a una remuneración total de 1,93 millones del año anterior. La compañía química prácticamente ha remodelado todo su organigrama desde que Carlos Moreira asumió la presidencia en 2010.

PÉREZ CRUZ, CANTANTE Y EMPRESARIA

Música y negocios nunca han ido reñidos. La cantante catalana de música popular Sílvia Pérez Cruz combinará su vena artística con la empresarial. Pérez Cruz (Palafrugell, Baix Empordà, 1983) ha constituido una sociedad limitada cuya finalidad es la producción, organización y distribución de toda clase de representaciones en público y espectáculos musicales. El objeto social de la firma incluye también la producción, edición y explotación de grabaciones discográficas y obras musicales. La sociedad, con domicilio en el municipio natal de la exvocalista del grupo de flamenco Las Migas, lleva el nombre de Sílvia Pérez Cruz y ha arrancado con un capital social de 3.000 euros. Como administrador único figura Manuel Cruz Ulloa.



EL NOBEL SCHOLES VISITA AKAMON

Pese a la crisis, algunas empresas españolas siguen despertando interés en el extranjero. Myron Scholes, premio Nobel de economía en 1997, y 30 estudiantes de MBA de la Universidad de Stanford (California, EEUU) han viajado a España en un *tour* organizado por el centro académico para conocer distintos modelos de empresas. Akamon Entertainment, la firma de juegos tradicionales online que preside Carlos Blanco, ha sido la única *start up* tecnológica visitada por la comitiva. Scholes y los alumnos de Stanford acudieron el viernes a la sede de la compañía en L'Hospitalet de Llobregat, donde les recibió Blanco -a la izquierda, con Scholes-, que también está al frente de ITNet. Akamon tiene portales en Francia, Brasil y además de España.

guía del ociobcn



Torna l'èxit!



Teatre Nacional
de Catalunya

Agost

Direcció
Sergi Belbel

TRACY LETTS

PREMI PULITZER 2008

Nº 1793 · 1,20 € · DEL VIERNES 6 AL JUEVES 12 DE ABRIL DE 2012 · WWW.GUIADELOCIIOBCN.COM



INCLUDES
BCN IN
ENGLISH



ÁLEX
GORINA NOS
MUESTRA 'SU'
BARCELONA

VIOLENCIA,
COACCIONES
Y MENTIRAS
EN 'GRUPO 7'

CHRISTINA
ROSENVINGE
VISITA LUZ
DE GAS

BLING BLING

EL ESPÍRITU DE TUSET

LLEVA POCOS MESES DE TRAYECTORIA PERO EL ESPECTACULAR ESPACIO DECORADO POR ESTRELLA SALIETTI SE HA CONVERTIDO EN UN CLUB DE REFERENCIA, QUE REFLEJA LA ESENCIA SOFISTICADA, LUJOSA Y FIESTERA DE LA CALLE TUSET Y ALREDEDORES



En Bling Bling, la nueva criatura del grupo Costa Este situada a un paso de la Diagonal, en la calle Tuset, uno puede sentirse absolutamente cómodo o, por el contrario, radicalmente fuera de lugar, ambas cosas intensamente, pues el local no admite la indiferencia. Aunque, sea cual sea el caso, pensará que la visita ha valido la pena por su increíble interiorismo cuidado hasta el milímetro, sus guapísimos camareros, sus espectaculares gogós, la sofisticación de su clientela (ellas, taconazos y melenas; ellos camisa en tonos pastel, rosa en el peor de los casos, y americana) y ese aire de gran sala de fiestas donde la *high class* barcelonesa sale a divertirse.

UN AMBIENTE SANO

Bling Bling se posiciona en la línea de otros locales de la zona, aunque en este caso con alma de sala de fiestas en que bailar hasta la madrugada una selección más que correcta de música comercial, y nace con las cartas sobre la mesa: su *target* se compone de gente guapa que, en líneas generales, ronda la treintena, tiene ganas de divertirse sanamente en un ambiente distendido y alegre, con ese glamour tan propia de la zona inexistente (a excepción del Port Olímpic y algún otro ejemplo contado) por debajo de la Diagonal.

Es por ello que todos aquellos que por su *modus vivendi*, su nómina y su indumentaria se sientan más próximos al espíritu del *downtown*, probablemente duren poco en la siempre concurrida pista de un lugar que ha nacido con vocación de discoteca de referencia en una zona nocturna por antonomasia. El resto tiene en Bling Bling el centro neurálgico del glamour (o al menos de un tipo de él) en la ciudad.

.....
Dirección: Tuset, 8-10. Cómo llegar: Metro Diagonal (L3 y L5). Horario: de miércoles a sábado a partir de las 23 a 6 h. Precio: 15 € hasta las 3 h, 20 € a partir de las 3 h. +info: www.blingblingbcn.com / 667 420 449 (reservas VIP).

EM2 / CULTURA



**NOCTÁMBULOS
FESTIVOS
Y CELEBRANTES**

ANNA R. ALÓS

Piano y rosas para el chico de la chupa

ROSAS PINTADAS. «para competir con las vivas», decía Claudia Vives-Fierro en la Galería Misse en Scène frente a más de 160 acuarelas de rosas pintadas una a una. Exposición con fiesta, porque Claudia se puso a pinchar, algo que le apasiona. Renacentista que es una. Y la apoyaron su padre, Antonio Vives-Fierro, y olas de amigas como Micaela Milá, Ana Sentmenat, María Morado, Olivia Ricard, Ariadna Mas o Silvia Cambra. Menos renacentista es la cocina del mar del Suquet de l'Almirall, el restaurante familiar de los Marqués en la Barceloneta que el viernes montó su arrozada anual en el jardín de las Drassanes. Estaban el chef Xavi Lahuerta, Ximena de la Barrera, su pareja; Alfonso García y la suya, Serpil Oner; Enric Canut, licenciado en quesos; Anna Saura, del Icho; Teresa Soldevila, responsable social del Museu Marítim; la ex regidora Katy Carreras, y uno de los hombres que más sabe de las interioridades de los cazadores de elefantes, Joaquín Parra, sastre de Groc, Eston y Aramis, por ese orden. ¡Gran agenda de medidas la suya!

Me traslado a Maremagnum, cerca, para explicarles en esta previa que reinauguran la tercera planta, un circuito de restauración con diversas opciones: tapas, sushi, chup-chups, pizzas. Hicimos parada en Mirando al Mar, con unas patatas bravas, una vista de escándalo y guiados por Emilia Sospedra y Fede Grosse, sus gestores. En una esquina, por abrir, un local del Grupo Costa Este, que la noche del jueves presentó en Nuba su catering Joker dirigido por Gemma Butiña, que hizo training de largo recorrido, larguísimo, con el caballero del catering, Rogeli Vilaplana. Ramón Bordas presentó marca y contenido flanqueado por la decoradora del grupo, Estrella Sallietti, y lanzó la nueva puesta en escena de un grupo que no se achica (hace sólo dos semanas inauguraban Bling-Bling). A Fede Fontes, responsable de Nuba, le cazamos entre risas con Marlene Knaus, la primera esposa de Niki Lauda, y Claire Yorke, la novia de su hijo Mathias Lauda. Muy happy family, tot plegat.

Si me dicen que Lang Lang, el chico chino de la chupa y el pañuelo enrollado al cuello que ayer por la tarde firmaba CDs en Montblanc, era un fan de Van Buuren, me lo creo. El caso es que es el mejor, dicen, pianista del mundo. Con Hubert Wiese de anfitrión estuvieron Benedetta Tagliabue, Xavier Corberó, Mídu Rica, Leopoldo Rodés. Como la información del pianista está en la red, le pregunté a su madre, Zhou Xiu Lan, si fue un niño difícil. «A no ser porque a los dos años ya teclaba el piano... No fue un niño de personalidad complicada». Movida ha estado esta tienda esta semana. Dos días antes presentaron, en colaboración con Harper's Bazaar, tres colecciones -plumas, relojes y joyas- como homenaje a Grace Kelly.

Acabo con el divertidísimo after work de Peroni el lunes en Dos Cielos. Dos parejas de gemelos, Xavier y Sergio Torres, de la cocina del punto de cita, y Max y Stefano Colombo, del Xemei, hicieron tablas en un duelo fogonero, un exquisito Show Cooking Chu Uroz, Raúl Rodríguez, Miguel Ángel Martín y Roger Simó entre los afterworkeros de la birra. Aquí la palabra queda pija, ¿a que sí? Ha de ser suave la Peroni Nastro Ajzzorro porque a mí la cerveza me tumba y no hice el pino.



SANTI COGOLLUDO

ROSAS IMPERECEDERAS

Claudia Vives-Fierro, autora de más de 100 acuarelas de rosas, en el centro. A su derecha, Ana Sentmenat, Micaela Milá y María Morado; a su izquierda, Olivia Ricard, Ariadna Mas y Silvia Cambra.



EL MUNDO

MIRADA AL HORIZONTE

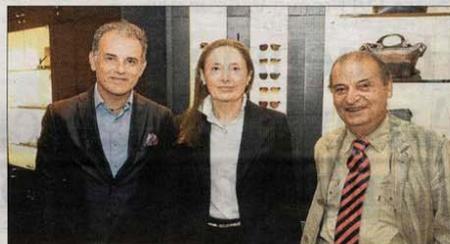
En la tercera planta de Maremagnum, una de las nuevas propuestas gastronómicas, Mirando al Mar, Aquiles Bastián, Emilia Sospedra, Fede Grosse, Rafael Vertamatti.



EL MUNDO

ENCUENTRO ARROCCERO

Katy Carreras y Teresa Soldevila, arriba. Serpil Oner, Alfonso García, Ximena de la Barrera y Xavi Lahuerta, a la izquierda. Joaquín Parra y Joaquina López; Anna Saura entre Manel Marqués y Enric Canut, en las dos imágenes de la derecha.



EL MUNDO

ENTRE PLUMAS

Arriba, Hubert Wiese, de Montblanc, con Mídu Rica y Xavier Corberó. En la imagen central, otro día, el pianista Lang Lang con la arquitecta Benedetta Tagliabue. Sobre estas líneas, Ester Alarcón, Alvaro Bultó y Aiki Lacalle en el homenaje de Harper's Bazaar a Grace Kelly.



EL MUNDO

CEBADA CELESTIAL

En Dos Cielos, para la gastro-fiesta de la cerveza Peroni, Max Colombo, Javier Torres, Miguel Ángel Martín, Sergio Torres, Chu Uroz, Stefano Colombo y Raúl Rodríguez.



EL MUNDO

JOKER COMESTIBLE

En Nuba, tras la presentación de Joker, el catering de Grupo Costa Este, Marlene Knaus con Claire Yorke y Fede Fontes.

guía del ocio bcn

100% Kylie

CENA-ESPECTÁCULO

ENTRADAS
YA A LA
VENTA

26 DE MAYO
9 y 16
DE JUNIO, A LAS 21h

CASINO BARCELONA

PRESENTA

**UN TRIBUTO SHOW DE LUCY HOLMES
A KYLIE MINOGUE**

Tel. Reservas: 93 225 78 78 - www.casino-barcelona.com - Port Olímpic - Marina, 19-21 - Barcelona

Imprescindible DNI, Permiso de Conducir o Pasaporte. Sólo Pasaporte para los ciudadanos no pertenecientes a la Unión Europea. Sólo mayores de 18 años.

Nº 1796 • 1,20€ • DEL VIERNES 27 DE ABRIL AL JUEVES 3 DE MAYO DE 2012 • WWW.GUIADELOCIOTBCN.COM



INCLUDES
BCN IN
ENGLISH

**ANNA
LIZARAN NOS
HABLA DE
'AGOST'**

**LA FERIA
DE ABRIL SE
INSTALA EN
EL FÓRUM**

**COSAS DE
SUPERHÉROES
EN 'LOS
VENGADORES'**



01796

771699465005

TARDE Y NOCHE NUBA LOUNGE

Un restaurante-cocktail bar exclusivo al lado mismo de la Diagonal, que reúne a gente guapa en un ambiente sofisticado y con una terraza de diseño para una noche de marcha... ahora que se acerca el buen tiempo. **Pág. 59**



ESCAPADAS DE RUTA POR EL PIRINEO CONDAL

Viajamos a la Catalunya Condal para descubrir parajes y monumentos de gran valor histórico y cultural. Besalú, Cardona, Empúries y La Seu d'Urgell son algunos de los lugares que visitamos. **Pág. 54**



RESTAURANTES EL CLANDESTINO DE SARRIÀ

La historia familiar y el cuidado por la tradición culinaria se pueden palpar en este restaurante de Sarrià en el que se mezcla la cocina más tradicional con pincladas creativas. **Pág. 70**

SUMARIO

■ SIETE DÍAS

6 a 16 Saló del Còmic, Feria de Abril...

■ CINE

18 a 29 *The Pelayos, Martha Marcy May Marlene...*
LISTADO 101 A 121

■ TEATRO

30 a 33 *Hurlyburly, Millet ...*
LISTADO 96 A 100

■ MÚSICA

34 a 40 Philip Glass, etc.
LISTADO 91 Y 92

■ NIÑOS

41 a 45 Museos para niños, Taller de máscaras...

■ ARTE

46 y 47 *Los grandes inventos del TBO...* 93 a 95

■ TIENDAS

48 y 49 Design Market... y más

■ OCIO EN CASA

50 a 53 Trilogías...

■ ESCAPADAS

54 a 58 Jornadas gastronómicas

■ TARDE Y NOCHE

59 a 61 Anti-karaoke y Cupcake en Apolo
LISTADO 62 a 66

■ RESTAURANTES

68 a 72 Dos Cielos, y más...
LISTADO 73 A 90

■ BCN IN ENGLISH

125 y 127 La ciudad, en inglés.

■ OCIOFREE

128 a 130 ¡Nuestros sorteos!

NUBA

UN BAÑO DE GLAMOUR

ES IMPORTANTE PONER BUENA CARA INCLUSO EN TIEMPOS REVUELTOS. ASÍ LO HA ENTENDIDO ESTE SELECTO LOUNGE DE LA ZONA ALTA DE BARCELONA QUE APUESTA POR NOCHES CON UN AMBIENTE EXCLUSIVO Y UN LOOK URBANO MUY SOFISTICADO

La primavera no solo altera la sangre sino también el ritmo de las terrazas de los clubes de nuestra ciudad, que aceleran estos días los últimos preparativos para ser las reinas de la noche barcelonesa. Nuba, sin embargo, es uno de los clubes que ya ha estrenado la temporada de coqueo al aire libre con una terraza con espacios verdes y un diseño a la última. Su ubicación junto a la Avda. Diagonal nos da ya una pista del lugar al que vamos, un local en la zona alta, pero una vez dentro no queda duda que es un espacio exclusivo, chic y con clase. Y así lo han dicho los señores/as de World's Finest Clubs, la red de referencia que agrupa los clubes más exclusivos, innovadores y elegantes del mundo. El interior es realmente un artificio de decoración, cuidado hasta el mínimo detalle y con una distribución perfecta que combina

restaurante, cocktailbar y terraza, porque tres siempre es mejor que uno. Así que puedes acercarte a probar su cocina internacional y luego quedarte a tomar unas copas e incluso moverte un poco en la zona de baile estando en todo momento integrado en el ambiente. Hay mucha gente guapa, bien arreglada y con estilo que crea una atmósfera animada y, sobre todo, con mucho glamour.

.....
Dirección: Doctor Fleming, 12.
Cómo llegar: FGC Bonanova (S5).
Horario: de lunes a domingo, de 10 a 3 h. + info: T. 900 106 822 / www.nubabcn.com



www.revista-hogares.com

Nº 518 • 3,50€

LifeStyle

HOGARES

ESPECIAL Barcelona

DESCUBRE SUS...
BARRIOS DE MODA
HOTELES Y RESTAURANTES

SHOPPING DE LUJO

CASAS FABULOSAS
EN GRECIA,
JAPÓN Y MIAMI

9 Salones
para disfrutar

DISEÑO IMPACTANTE

IN MADE
ITALY

Happy Style

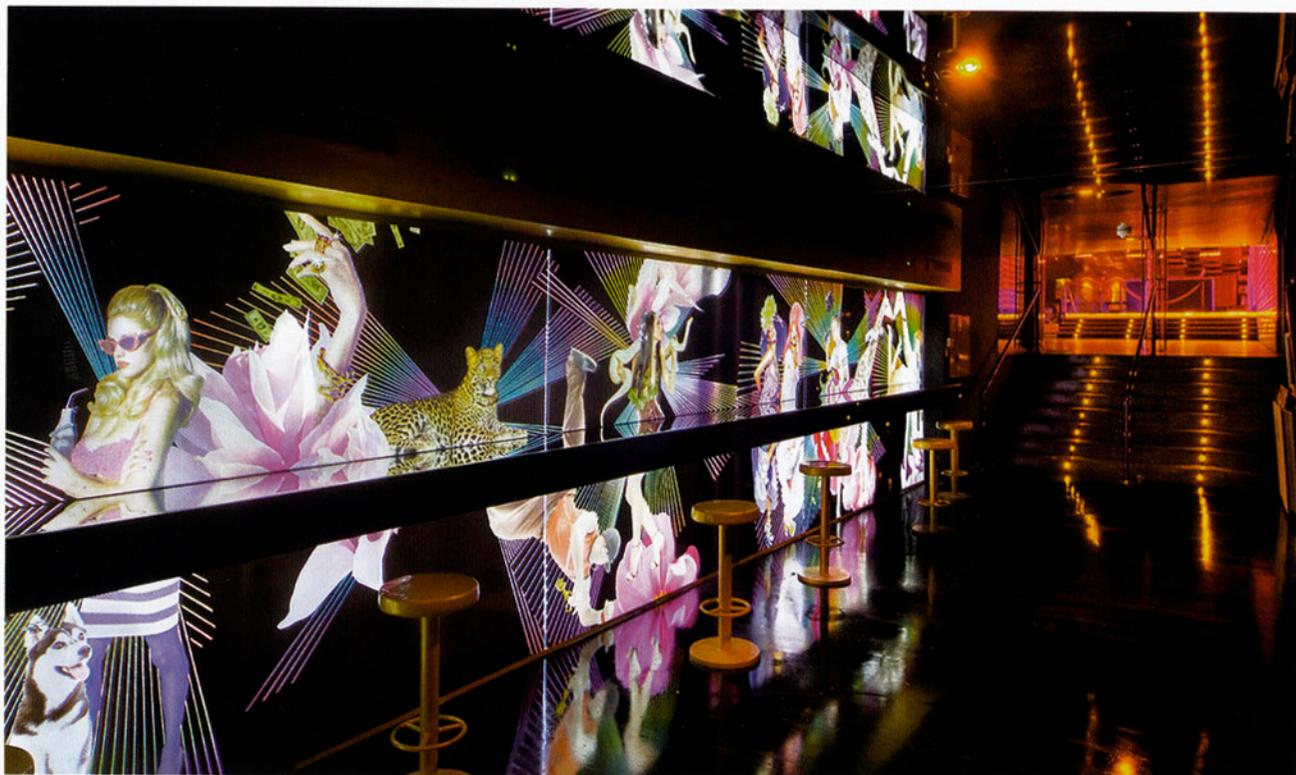
OBJETOS DIVERTIDOS Y OPTIMISTAS

ROBOTS ASPIRADORES INTELIGENTES • COMPLEMENTOS LOW COST •
TENDENCIAS... EL COLOR AZUL TURQUESA • BEST SELLERS: 10 MESAS DE
COMEDOR A ELEGIR • DOSSIER PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS PARA EL HOGAR

CANARIAS 3,70 €
PORTUGAL 3,00 €
MÉXICO \$ 38,00



Fotografía de Metasola



Barcelona, la ciudad más cosmopolita

Como todos los meses, buscamos las novedades en el panorama internacional, en los grandes mercados que establecen tendencias y definen decoraciones. Ahora, la actualidad nos viene de Barcelona, una ciudad cosmopolita y de reconocido gusto por el diseño, a la que hemos dedicado nuestro "Especial". Así, trazamos un recorrido turístico por la Ciudad Condal, por sus zonas más conocidas, a través de su gastronomía y su cultura, y nos rendimos a las diversas rutas que nos ofrece: la Modernista, la del Gótico, la de Picasso, la Gourmet...

Completamos nuestra visita a la capital catalana con variadas sugerencias acerca de los restaurantes de moda, los mejores locales para tomarse una copa y las tiendas de decoración más interesantes del momento.

Otro de los grandes temas que tratamos en esta revista es el de los Pavimentos y Revestimientos, los cuales protagonizan nuestro "Dossier". No cabe duda de que antes de plantearse una decoración es necesario considerar el acabado que debemos dar a nuestras paredes y suelos. Ellos, en cierto modo, mucho tendrán que ver con el resultado estético de cada estancia y determinarán decisiones posteriores. Esta temporada "Está de Moda" el azul turquesa, un color luminoso y alegre, ideal para decorar los hogares en primavera, tanto en su interior como en el exterior. Pequeños destellos de optimismo se presentan vistiendo cojines, telas, muebles auxiliares, alfombras y jarrones. Todo vale.

Nuestra sección "Estilo" apuesta por el "Made in Italy", haciéndose eco de una realidad innegable: en diseño, Italia es toda una referencia. Y es que los creadores de esta nacionalidad, a través de sus imaginativas propuestas, han sido capaces de romper barreras y de abandonar prejuicios. Mostramos en primicia algunas de las novedades que se han presentado en el Salón del Mueble de Milán.

Por otra parte, este mes nos dejamos seducir por el "Happy Style", un guiño simpático a la decoración del hogar mediante muebles y complementos divertidos, con ciertas dosis de humor y capaces de transmitir pensamientos positivos. Piezas que, a su manera, nos ayudan a afrontar los delicados momentos en los que vivimos.

En cuanto a nuestros "Best Sellers", en esta ocasión nos centramos en las mesas de comedor, unos muebles de gran importancia, cuya elección requiere un cuidado especial. Presentamos modelos redondos, cuadrados, de cristal, de madera, extensibles...

No debemos olvidarnos, por último, de nuestras habituales secciones dedicadas a la gastronomía, los viajes, la salud y la belleza. Seguro que os sorprenderán.



Laura Curt

Laura Curt, Directora



Acontraluz

El jardín de invierno de Acontraluz es un lugar agradable y acogedor; situado en medio de la ciudad, que también se puede disfrutar durante los meses más fríos. La cocina, liderada por Dídac Moltó y Diego Blanco y definida como mediterránea de mercado, presenta influencias de otros países como Francia, Italia y Asia. Los platos, que cambian con las estaciones del año, son muy saludables y están llenos de guiños y matices.

www.acontraluz.com



M Restaurant



Emplazado en la playa de la Nova Bocana, el Mellow Beach Club es un ambicioso proyecto resultado del trabajo conjunto del empresario Dirk Vervaeet, el diseñador Custo Dalmau, el interiorista Bruno Reymond, de la Maison de l'Elephant, y el reconocido chef Pedro Monge. Este club de playa consta de un espacio con barra, mesas y tumbonas que acogen a los clientes desde las 8.30 h de la mañana, con desayunos y frutas frescas, hasta altas horas de la noche, con los cócteles más sofisticados, al ritmo de música *chill out* y actuaciones en directo de jazz o *bossa nova*. Su ubicación es inmejorable, justo a los pies del hotel W Barcelona.

El M restaurante, dirigido por Monge, está pensado para cenas de verano, y cuenta con una gran terraza donde servir comidas ligeras a mediodía (en invierno permanece abierto todo el día). Es muy recomendable el menú degustación sorpresa; una amalgama increíble de sabores y texturas.

www.mellowbeachclub.com

Bling Bling

Bling Bling es el nuevo local de moda que el grupo Costa Este ha abierto en la calle Tuset. La decoración —ideada por la interiorista Estrella Saliotti y el estudio Futur2— combina un diseño elegante con un ambiente sofisticado. El diáfano y cuidado interior consta de dos áreas VIP, una sala *lounge* con barra de cócteles y la pista principal; todo ello en un espacio de más de 1.500 m². Desde su apertura, Bling Bling se ha propuesto traer a la capital catalana nombres consagrados de la música electrónica, así como nuevas promesas.

www.blingblingbcn.com



Gran Barcelona

DISSABTE
5 DE MAIG DEL 2012

el Periódico 45

COMBINAT RESSUSCITAT

La sangria es vesteix de gala

La desprestigiada beguda trenca la seva llegenda negra i s'obre pas entre els còctels en voga a BCN ≡ Un local de la Rambla de Catalunya la reivindica amb 55 varietats

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

La seva sola pronunciació produeix mal de cap a més d'un. Sigui pel record d'alguna ressaca letal o per la visualització d'hordes de turistes ebres bevent-ne a litres a la Rambla i perdent l'oremus en relació directament proporcional. El cas és que la sangria és per al barceloní que va de copes, en general, l'antitesi del glamur. Evoca pícnic de platja o de muntanya amb porró i excessos de sucre i vi fort. Per contra, és una de les primeres paraules que aprèn i pronuncia el turista (juntament amb *tapa* i *Gaudí*) així que trepitja la ciutat. Així que era qüestió de temps que algú s'atrevisís a dignificar-la i convertir el beuratge en còctel de qualitat. A Barcelona, creixen els seus defensors.

En un diccionari de castellà del 1788 s'afirma que va ser inventada pels anglesos a les colònies americanes. Segons sembla provindria del terme *sangaree*, inspirat en l'espanyol *sangre*, i hauria penetrat a Espanya cap al 1850, després de triomfar com a llimonada de vi. El cert és que en les últimes dècades s'ha perpetuat com a beguda ibèrica de cap a peus, amb popularitat internacional i consum massiu entre els incauts guiris que moltes vegades engoleixen lamentables preparats rogencs a base de pólvores i amb alcohol de baix pressupost.

Del cava al most 'sense'

Tanta és la fe que tenia en el seu potencial l'empresari Ramon Bordas (al capdavant del prolífic grup d'oci Costa Este), que quan va gestar un dels seus últims negocis, el bar i restaurant Cachitos a la Rambla de Catalunya, 33, va tenir clar que seria una de les begudes de bandera del local, degudament dignificada. El seu cocteler, Rony Stewart, va treballar dos mesos buscant l'alquímia perfecta entre licors, refrescos, vins i caves, i fruites. Fins a crear una carta de 55 varietats que arrasa en vendes i dedicar una barra a l'elaboració, convertida en un xou

«La fórmula? Hi ha una base «secreteta», mentre que l'essencial són les proporcions, de sucre líquid (preparat a la casa), brandy i licors. Aquesta base es barreja amb cinc tipus d'alcohol a triar: negre Rioja, negre Rioja premium, most (sense alcohol), cava o xampany. S'hi afegeix el refresc, i es completa amb 11 tipus de barreges de fruites, cosa que dona 55 combinacions. «Les més sol·licitades són les de cava i negre premium (Ramon Bilbao)», confessa, tot i que molts tornen per seguir tastant-ne d'al-



► Reinventada ► Una clienta tasta una copa de sangria acabada de preparar al Cachitos.



► De vi ► Una clienta es disposa a beure'n a la terrassa de l'Hotel DO.

tres, sigui amb cítrics, o trossos de coco, maduixa i vainilla, o amb pera, poma i kiwi..., explica Stewart. «L'imperatiu? «Fruita fresca tallada dues vegades al dia i alcohol de qualitat». «La vam concebre com un còctel», destaca.

Al novíssim Hotel DO, de cinc estrelles a la plaça Reial, no van dubtar a rendir culte a la sangria, també amb diverses especialitats. El seu sommelier, Thomas Rossini, explica que els va venir de gust «incorporar una beguda molt sovint maltracta-

EL CANVI

La seva popularització turística va derivar en preparats amb pólvores, i ara s'imposa amb bons vins i caves

da —ara la majoria s'elaboren amb pólvores— i tornar-li la seva noblesa i el seu caràcter canalla en el conjunt d'una carta de vins, destil·lats i còctels que pretén ser un referent a la plaça Reial». Cada dia elaboren la base perquè estigui perfectament equilibrada i macerada, i després hi afegeixen la resta d'elements en el moment que la demanen. I tot i que afirmen que l'estranger es deleix per aquest combinat, quan la sol·licita el barceloní assedegat solen servir la de cava, amb bombolles.

Per a Rossini, recepta a part, la fórmula màgica resideix en els detalls: «la qualitat de les matèries primeres i pensar que es prepara un còctel i no una simple barreja de fruites amb vi. La llimona ha de jugar entre el dolç i l'àcid, la taronja ha de tenir suc; la poma cruixent; el préssec, madur; els fruits del bosc, acabats de collir, i les espècies fragants; així com el vi, tot i que jove, ha de tenir caràcter i cos».

Vora la platja, el restaurant club CDLC (Carpe Diem) li va donar protagonisme en la seva carta ja fa uns quants anys, amb la mateixa reivindicació qualitativa. La fan en gerres de litre, de cava o negre (aquesta varietat és la més venuda) i amb fruits vermells (maduixes, nabius...) i la serveixen amb estil. Un best seller cada vegada més en voga, que demanen fins i tot els viatgers més cotitzats. ■

PROJECTE POLÈMIC

El PSC exigirà a Vives la dimissió si es demostra que menteix sobre les Glòries

EL PERIÓDICO
BARCELONA

El portaveu del PSC a l'Ajuntament de Barcelona, Gabriel Colomé, va avisar ahir que exigiran la dimissió del tercer tinent d'alcalde i responsable d'Hàbitat Urbà, Antoni Vives, si es demostra que ha mentit sobre la plaça de les Glòries. Tal com va publicar ahir EL PERIÓDICO, l'autor del vigent projecte de plaça, l'arquitecte Daniel Mòdol, va confirmar que va rebre l'encàrrec, per part de l'arquitecte en cap, Vicente Guallart, d'estudiar un possible emplaçament per al Parlament de Catalunya a la plaça de les Glòries. Quan aquest diari va publicar el 19 de març aquesta primícia, Vives la va desmentir rotundament.

«Si es demostra que Vives ha mentit, i de moment tot apunta que així ha estat, en demanarem la dimissió. Aquest ajuntament no es pot permetre tenir responsables que falten a la veritat», va assenyalar Colomé.

Colomé creu que el regidor ha enganyat sobre l'encàrrec del Parlament a la plaça

«L'alcalde Trias té una nova oportunitat per practicar els seus mantes publicitaris. La mà allargada ja no se la creu ningú. Ara toca saber si la taralhejada transparència és real», va afirmar Colomé. El PSC demanarà la compareixença de Vives a la comissió d'Hàbitat Urbà que se celebrarà a mitjans de mes.

La transformació de les Glòries torna al capdavant del debat municipal, i el mateix líder del PSC al consistori, Jordi Martí, presentarà aquest dilluns la seva pròpia alternativa per a la plaça. El projecte s'inspira clarament en els treballs realitzats pel mateix Mòdol, no en va aquest va ser contractat per l'administració socialista el 2003 i el seu és l'únic treball que ha estat aprovat pel ple municipal.

ANTIGA MAQUETA / La presentació de l'alternativa del PSC es produirà hores abans que el govern municipal mostri una maqueta als veïns. Segons assenyalen fonts d'Hàbitat Urbà es tracta d'una antiga maqueta escala 1/1000 que ha d'ajudar a veure certs ajustos del planejament. Aquestes fonts afirmen que en cap cas es tracta d'una nova proposta.

I és que això és, precisament, el que tem l'oposició. Una nova proposta, asseveren fonts socialistes, que en cap cas beuria de la comissió municipal especial sobre les Glòries, creada pel plenari al mes de gener. Segons aquestes veus, en cap moment s'han abordat aspectes del projecte en aquests conclave, sinó que només s'han encarregat diferents informes. ■

guía del ocio bcn

DEL 14 DE MAIG AL 3 DE JUNY

Adriana Lecouvreur

de Francesco Cilea

Teatre dins el teatre

Òpera basada en la vida
de l'actriu Adriana Lecouvreur
dins i fora de l'escena.

VENDA DE LOCALITATS

liceubarcelona.cat
TaquillesLiceu

ticketmaster
ticketmaster.es
Carrer de la Gran Via

INFORMACIÓ www.liceubarcelona.cat

 Gran Teatre del Liceu

1798 · 1,20 € · DEL VIERNES 11 AL JUEVES 17 DE MAYO DE 2012 · WWW.GUIADELOCIOTBCN.COM

 INCLUDES
BCN IN
ENGLISH



ITALIA EN
BARCELONA:
RESTAURANTES,
TIENDAS...

DEPP, UN
VAMPIRO EN
'SOMBROS
TENEBROSAS'

MÚSICA:
HABLAMOS
CON
MARLANGO

eventos magazine

40: ACREDITACIONES, PASO A PASO • ¿SE PUEDE VIVIR SIN TRAVEL MANAGERS?
• EL ALCOHOL EN EVENTOS • LA COLOMBIA DEL SIGLO XXI • HAMBURGO



ILUMINACIÓN INTELIGENTE

JUEGOS DE LUZ

Espacios

Abre West Park Studios, espacio multidisciplinar en Madrid

Situado en la Plaza de España, junto al Parque del Oeste y a la estación Príncipe Pío de Madrid, West Park Studios es un espacio de 1.600m², repartidos en cuatro ambientes diáfanos. Showrooms, desfiles de moda, exposiciones, convenciones, ferias, presentaciones de producto, castings, sesiones fotográficas... los cuatro estudios que componen WPS pueden convertirse en múltiples escenarios para eventos.

Este nuevo espacio ofrece también una zona de maquillaje, peluquería, y estilismo, además de un servicio completo de producción (art buying, casting, técnicos, fotógrafos, estilistas, asistentes, maquillaje y peluquería...).

**FLASH**

El Centro de Convenciones Norte de IFEMA cumple una década. Gracias a esta ampliación, realizada en 2002, Feria de Madrid alcanzó una superficie de 150.000m², equiparándose a los parámetros de los principales recintos feriales europeos.

Pullman, la marca de alta gama del grupo Accor, elige MeetingMatrix, empresa de software de simulación de eventos en 3D como partner tecnológico, con el fin de optimizar la información online proporcionada por los hoteles de la cadena.

**El Bernabeu amplía sus espacios para eventos**

Los Eventos VIP del Santiago Bernabeu son una combinación del espacio para eventos del estadio y de la oferta de su área VIP. Desde el mes de abril, el estadio ofrece la posibilidad de organizar un evento privado en un día de partido, en una sala con acceso privado que el cliente podrá personalizar.

De esta manera al final de la jornada, desde los palcos situados en la misma sala, se podrá ver el partido y disfrutar de un servicio de catering. Asimismo, Eventos VIP ofrece la opción de contratar servicios adicionales como actividades, catas, almuerzos, servicios de café, tour del estadio, etc.

Bling Bling, un lounge para eventos sofisticados

Es la nueva propuesta de ocio nocturno del grupo Costa Oeste y a la vez un nuevo espacio para eventos situado en la zona alta de Barcelona: Bling Bling ha sido inaugurado recientemente en la calle Tuset. Interiorismo y decoración son los puntos fuertes de la sala, que ofrece una atmósfera elegante y juega con la estética "bling bling", que da nombre al local: elementos que recuerdan a la exageración y ostentación de lujo, detalles inspirados en la exhuberancia y el brillo de las grandes joyas... Todo ello resumido en un ambiente diáfano que consta de dos áreas VIP, una sala lounge con barra de cócteles y la pista principal, repartidas en un espacio de más de 1.500m², listos para acoger eventos.



BARCELONA
b-guided >

ESPAÑA/SPAIN: 5 EUR.

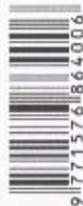
MODA, ARTE, DISEÑO,
ARQUITECTURA,
GASTRONOMÍA, MÚSICA,
ENTRETENIMIENTO

FASHION, ART, DESIGN,
ARCHITECTURE,
GASTRONOMY, MUSIC,
ENTERTAINMENT



#51

PRIMAVERA 2012
SPRING 2012





CACHITOS > BCN

RESTAURANTE, TERRAZA, TAPAS-BAR, COCTELERÍA, CLUB / RESTAURANT, TERRACE, TAPAS, COCKTAIL BAR AND CLUB

INTERIOR: diversos espacios en distintos niveles: la entrada con dos barras, una zona reservada a mesas, la coctelería, el club y la terraza exterior. Combina materiales y elementos decorativos clásicos, transmitiendo un aire tradicional y a la vez vanguardista. **SINGULARIDAD:** cocina tradicional en un entorno chic y cosmopolita. **OFRECE:** cuidados desayunos, tapas tradicionales que recuperan los sabores de la cocina de siempre, una amplia variedad de platos de cocina de mercado y un sofisticado servicio de coctelería. **RECOMIENDAN:** dejarse caer por su terraza, pasar luego por la coctelería y acabar tomando una copa en el club, escuchando música hasta las 3 de la madrugada.

INTERIOR: a choice of spaces over several levels: the entrance with two bar counters, one zone reserved for tables, a cocktail bar, the club and the exterior terrace. Combining materials and classical decorative design elements featuring traditional and yet a cutting edge ambience. **HIGHLIGHT:** time-honoured cuisine served in a chic and cosmopolitan setting. **OFFERING:** carefully selected breakfasts, classic tapas that recall home cooked food, a wide range of market fresh cuisine and a sophisticated cocktail selection. **RECOMMENDED:** drop by to their outdoor terrace, check out the cocktail bar and finish off the night in the club where the music keeps going till 3 in the morning.

RAMBLA DE CATALUNYA, 33 08007 (EIXAMPLE-E4) T. 93 215 27 18 L-D / MON-SUN: 8AM-1AM CLUB: HASTA / TILL: 3AM
www.cachitosbcn.com



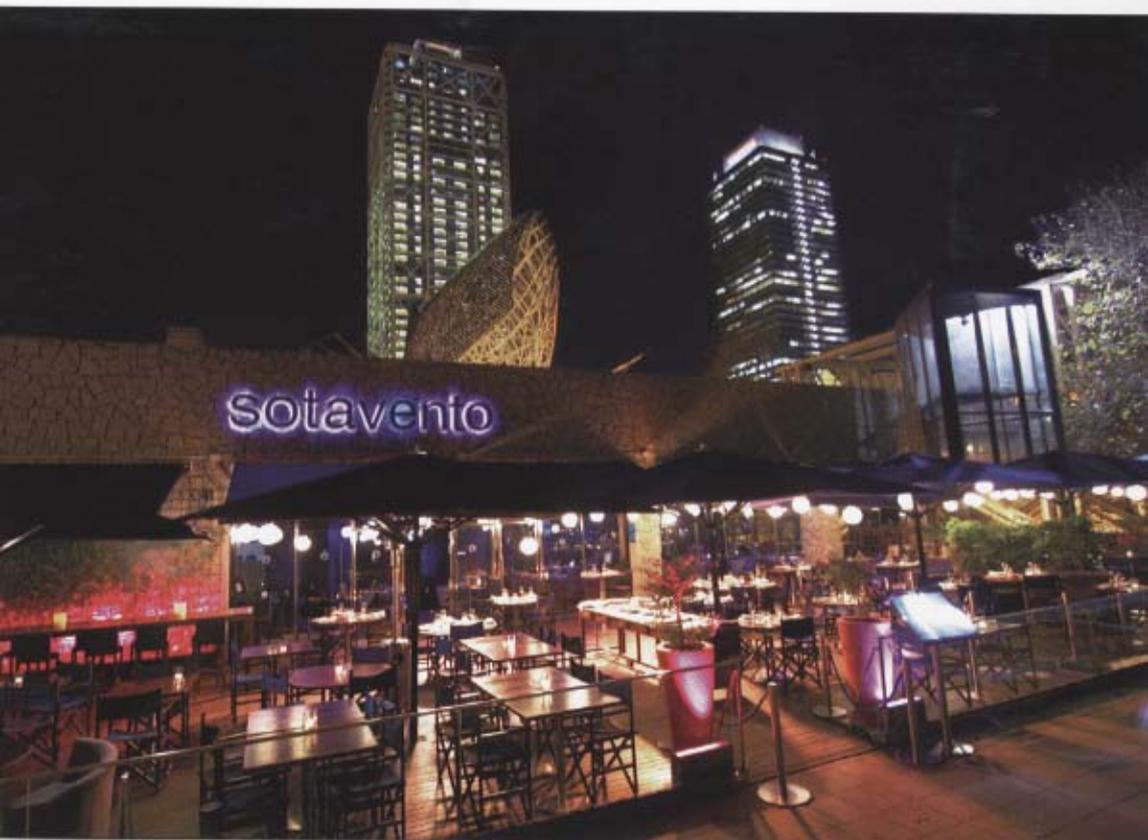
NUBA > BCN

RESTAURANT LOUNGE CLUB

INTERIOR: de Estrella Saliotti en colaboración con Futur 2. Masía en la zona alta de Barcelona, remodelada con materiales y estilo contemporáneos. Tiene una espectacular terraza semicubierta y jardín. **SINGULARIDAD:** su ubicación y su interior lo convierten en una opción muy interesante para ir a comer, cenar o tomar copas, más allá de la avenida Diagonal. **OFRECEN:** cocina internacional bien elaborada con productos de calidad. Buena música y copas para después de cenar en sus zonas reservadas y amplios sofás. **RECOMIENDAN:** su terraza, también en otoño, para tomar una copa en un entorno único en el centro de la zona alta. **PRECIO:** 50 Eur.

INTERIOR: designed by Estrella Saliotti with Futur 2. An old farmhouse in Barcelona's uptown neighbourhood refurbished in a contemporary style using modern materials. Spectacular semi-covered terrace and garden. **HIGHLIGHT:** its location (just off the Avda. Diagonal) and interior make it an interesting option for lunch, dinner or having a drink. **OFFERING:** international cuisine carefully prepared with quality ingredients. Good music and cocktails after dining in the reserved area with its comfortable sofas. **RECOMMENDED:** the terrace also in autumn, for a drink in a unique setting in this part of the city. **PRICE:** 50 Eur.

C. DOCTOR FLEMING, 12 08017 (SANT GERVASI-D2) T. 93 241 17 20 L-D / MON-SUN: 1AM-2AM V-S / FRI-SAT: HASTA / UNTIL: 3AM
www.nubabcn.com



SOTAVENTO > BCN

RESTAURANT & CLUB

INTERIOR: atmósfera ibicenca en la playa de Barcelona, espacio completamente diáfano y totalmente abierto a la playa. Tiene una gran terraza y sala privada en el interior. **SINGULARIDAD:** espectacular entrada con performance aérea, proyecciones, dos ambientes y dos tipos de música. **OFRECEN:** comida italiana, risottos, pastas y los mejores productos de importación. Copas frente al mar con buena música. **RECOMIENDAN:** Antipasti; Risotto de Bogavante; Tagliatta di Manzo y de postre, Piña Colada con Parfait y Geleé de Coco o Sorbete de Ron. **PRECIO:** 40 Eur.

INTERIOR: Ibiza style atmosphere on the Barcelona coast, a luminous space completely open to the beach. They have a huge terrace and private rooms inside. **HIGHLIGHT:** the spectacular entrance with performance area, projections, two different dance floors and two styles of music. **OFFERING:** Italian food, risottos, pasta dishes and the best imported food and beverage products. Drinks overlooking the sea with music. **RECOMMENDED:** Antipasti; Lobster Risotto; Manzo Tagliata and for dessert Piña Colada with Custard and Coconut Geleé or Rum Sorbet. **PRICE:** 40 Eur.

**PASEO MARÍTIMO, 38 08003 (BARCELONETA-G6) T. 902 103 848 L-D / MON-SUN; TERRAZA & PIZZAS 12PM-8PM
CENAS / DINNER: 8PM-11PM CLUB: 11PM-3AM www.sotaventobcn.com**



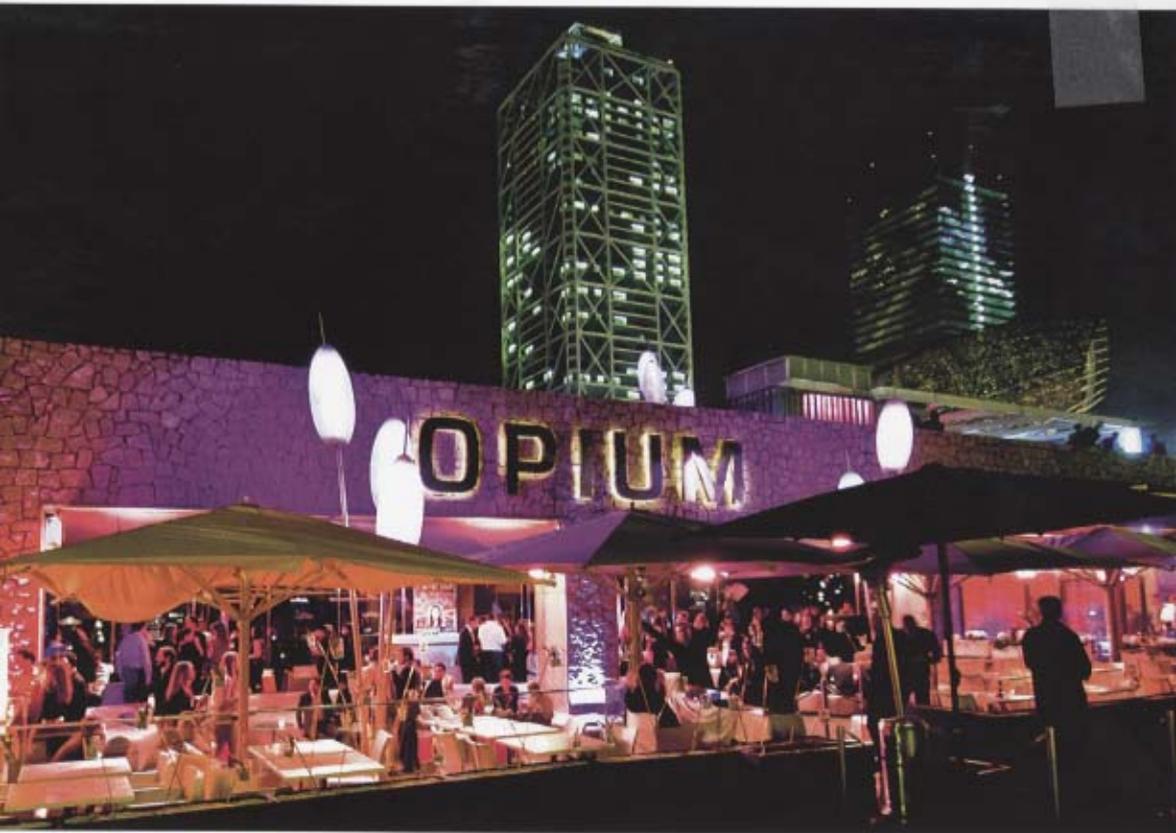
ASTORIA > BCN

RESTAURANT & CLUB

INTERIOR: de Estrella Salietti en colaboración con Futur 2. Situado en el antiguo cine Astoria de la calle París, su remodelación se ha inspirado en el estilo del teatro burlesco, con grandes lámparas y cortinas. Merecen especial atención las telas y tapizados en muebles, paredes y cojines. **SINGULARIDAD:** la teatral puesta en escena y sus más de 1.000 m². **OFRECEN:** cocina internacional de mercado con toques contemporáneos. Después de cenar puedes tomar una copa o bailar en la pista. **RECOMIENDAN:** la zona privée detrás de la cabina del dj, y el anfiteatro con vistas a todo el local. **PRECIO:** 35 Eur.

INTERIOR: from the designer Estrella Salietti in collaboration with Futur 2. Located in the old Astoria cinema on C. Paris, its refurbishment has been inspired by burlesque theatre and features velvet covered furniture, walls and cushions. **HIGHLIGHT:** the theatrical mise-en-scène approach laid out over the more than 1,000 sq.m. interior. **OFFERING:** international market fresh cuisine with contemporary touches. After dinner the bar provides a cocktail service and animated dance floor. **RECOMMENDED:** the privée zone located behind the dj booth and the balcony with views over the entire club. **PRICE:** 35 Eur.

C. PARÍS, 193-197 08036 (EIXAMPLE-E3) T. 93 414 47 99 M-S / TUE-SAT: 1.30PM-3.30PM + 8PM-12AM www.clubastoriabcn.com



OPIUM MAR > BCN

RESTAURANT & CLUB

INTERIOR: una gran terraza con chill out y distintos ambientes frente al mar, en la parte interior, la pista de baile está rodeada de las exclusivas zonas privé. **SINGULARIDAD:** un local inigualable en el mejor emplazamiento. Inolvidables roches a la luz de la luna y a pie de playa. **OFRECEN:** cocina mediterránea de mercado de excelente calidad, platos para picar, ensaladas, sándwiches, arroces, pescados y carnes. Las mejores sesiones disco. **RECOMIENDAN:** Arroz con Bogavante y después, una mesa en uno de los privados para continuar con una primera copa. **PRECIO:** 60 Eur.

INTERIOR: Barcelona's premiere outdoor terrace with a chill-out zone and several ambiances to choose from facing the sea, inside the dance area is surrounded by VIP zones. **HIGHLIGHT:** a unique setting in an extraordinary location. Unforgettable nights under the moon light at the edge of the beach. **OFFERING:** Mediterranean and market fresh cuisine, tapas, salads, sandwiches, rice dishes, fish and meat. The very best disco sessions. **RECOMMENDED:** Lobster with Rice and after, a table in one of the private booths to keep the night going while enjoying the first drink. **PRICE:** 60 Eur.

PASEO MARÍTIMO, 34 08003 (BARCELONETA-F6) T. 902 267 486 L-D / MON-SUN; 11AM-11PM COPAS / DRINKS - DESDE / FROM 11PM
www.opiummar.com



BLING BLING > BCN

CLUB

INTERIOR: de Estrella Saliotti en colaboración con el estudio Futur 2. Una atmósfera ecléctica y que juega con el concepto de exageración y ostentación de la estética que da nombre al local. Un espacio diáfano de más de 1.500 m² dividido en una pista principal, dos áreas VIP y una sala lounge donde también se sirven cócteles. **SINGULARIDAD:** su 'centelleante' interiorismo. **MÚSICA:** ha nacido con la intención de acercar a la ciudad los grandes nombres de la música electrónica, así como las nuevas promesas. **RECOMIENDAN:** visitar este local que el grupo Costa Este acaba de inaugurar en la zona alta, que ya es un referente en la noche 'fashion' de Barcelona.

INTERIOR: designed by Estrella Saliotti in collaboration with the Futur 2 design studio. An eclectic atmosphere that plays with the concepts of exaggeration and ostentation evoked by the club's name. A bright and generous space measuring over 1,500 sq.m. divided into a main dance floor, two VIP areas and a lounge where cocktails are also served. **HIGHLIGHT:** its sparkling interior design. **MUSIC:** the club aims to bring the biggest names (and emerging ones) on the electronic music circuit to Barcelona. **RECOMMENDED:** a must see club from the Costa Este group located up town which although new has established a reputation with Barcelona's in-crowd.

C. TUSET, 8-10 08036 (EIXAMPLE-E3) T. 93 414 63 62 MI-S / WED-SAT: A PARTIR DE / FROM: 11.30PM

www.blingblingbcn.com facebook:bling bling twitter:@blingblingbcn

TOMAR APUNTES EN EL COLLEGE DE LA GINEBRA

Una universidad donde las asignaturas giren únicamente entorno a la ginebra, esta ha sido la fantástica idea que se les ha ocurrido a los señores de Beefeater, que han creado la primera universidad del *gin* con



la intención de que todo aquél interesado pueda conocer los secretos de esta bebida tan de moda a través de cuatro días de clase y de la mano de grandes expertos como Desmond Payne, Maestro Destilador de Beefeater y Tim Stones, Brand Ambassador de Beefeater 24.

Con un estilo muy británico, la Beefeater London Gin College se instalará en Barcelona del 17 al 20 de mayo en Casa Capell (Rambla del Prat, 27), con asignaturas como la "Sala de botánicos" (donde se enseñarán los ingredientes esenciales), el "Aula de ginebras" (para aprender a distinguir las entre ellas) y, finalmente la "Graduación", es decir, el reconocimiento una vez conseguido una mezcla perfecta. Si quieres ser uno de los alumnos de esta original universidad sólo debes registrarte en su página web: www.gincollege.com

+ TARDE Y NOCHE

RAZZ & BOUNCE. Es la fiesta de los martes en Razzmatazz (Almogàvers, 122), que inaugura sus sesiones este próximo martes 15, una fiesta con música desde hip hop y r'n'b hasta clásicos de toda la vida con el DJ Muly y DJ Jekey. Ya no hay excusa, pues, para quedarse en casa los martes.

OPIUM MAR, Y LLEGÓ EL VERANO. Electrónica, comercial, cuerpos de escándalo y mucho guiri desenfadado de ambos sexos es lo que encontramos en este paraíso de la gente guapa frente al mar, uno de los emblemas noctámbulos del reconocido grupo Costa Este, que se convierte en estas fechas en un hervide-

ro de jóvenes deseosos de darlo todo en una pista que siempre está que arde. Para quienes busquen experiencias algo más moderadas, una cena en su restaurante es siempre una opción estupenda. + info: www.opiummar.com

CONCIERTOS EN EL MARULA. Si tienes ganas de un poco de marcha el Marula (Escudillers, 49) ha programado la actuación de los Dead Capo y su música instrumental basada en un mix muy fresco de jazz, surf y lounge para el jueves 10. No te pierdas tampoco las particulares sesiones del Marula (Happy Feet Swing o las jams de reggae) diseñadas para que no pares de bailar.



MARULA

ELLE



**MODA
HOT, HOT
BELLEZA
SOLAR
ESCAPADAS
VIP
LIVING
AL FRESCO**

Beach **BOOK**



Las Letras

Madrid LAS LETRAS

Si hiciéramos un *ranking* con los mejores mojitos y caipiríñas de Madrid, los que preparan los maestros cocteleros Pierre y Saúl estarían en los primeros puestos. Y este verano tendrán nuevo compañero: un cortador de jamón. A tus pies una escena de la Gran Vía que parece pintada por Antonio López.

● Gran Vía, 11, tel. 915 23 79 80, hoteldelasletras.com.

Madrid PALACIO DE CIBELES

Este restaurante ubicado en la Casa de Correos que ahora ocupa el Ayuntamiento de Madrid fue una de las grandes aperturas del año pasado. En su primer verano estrena terraza donde lo mejor son las vistas. Sólo asomarse a La Cibeles y al Paseo del Prado al caer el sol merece una visita.

● Pza. de Cibeles, 1, tel. 915 23 14 54, www.grupoadolfo.com.

Barcelona OPIUM

Es uno de esos lugares en la playa de la Barceloneta en los que te puedes tomar el café de media mañana, el aperitivo mientras lees el periódico, comer un *snack* ligero o cenar con los amigos un *fataki* de atún o una fideuá. Aunque lo que mejor saben hacer es animar la noche con sus djs.

● Pº Marítimo, 34, tel. 902 26 74 86, opiummar.com.

Barcelona JARDÍN MIMOSA

El Hotel Mandarin Oriental, creado por Patricia Urquiola en el antiguo Banco Sabadell, es una belleza llena de exquisitos detalles y pequeños lujos que casi no se ven, pero se sienten. Y su terraza no podía ser menos, casi oculta entre plantas y con un silencio que parece de otra dimensión.

● Pº de Gracia, 38, tel. 931 51 88 88, mandarinoriental.es.



Santo Mauro

Madrid SANTO MAURO

En el jardín de este hotel *deluxe* encontramos una terraza exclusiva con espíritu 24 horas. Sus desayunos son ya un clásico y sus aperitivos y comidas, un verdadero placer: ensaladas, tostas, hamburguesas... Con sus cócteles invitan al *afterwork* y sus cenas bajo las estrellas corren a cargo de Carlos Posadas.

● Zurbano, 36, tel. 913 19 69 00, www.ac-hotels.com.

Propuestas

Sábado. **23.06.2011**

CELEBRACIÓN ▶ FIESTA POPULAR DE SANT JOAN

La capital catalana ofrece múltiples propuestas para celebrar la noche más corta del año, a la vez que sigue potenciando su vertiente más tradicional, con cerca de 20 hogueras y 60 verbenas por toda la ciudad.

HOGUERAS EN BCN

- CIUTAT VELLA**
- 1 Plaza del Poeta Boscà
 - 2 P. Lluís Companys/ Ronda de Sant Pere
 - 3 Plaza de Folch i Torres
- EIXAMPLE**
- 4 Marina/ Mallorca
 - 5 Provença/ Rocafort
 - 6 Lepant/Ribes/ Casp
 - 7 Floridablanca/ Viladomat
 - 8 Parque de Joan Miró
 - 9 Borrell/ Consell de Cent
 - 10 Entença / Avenida Mistral



- 11 HORTA-GUINARDÓ
Rambla Carmel/ Mirador
- 12 Can Baró (pebetero)
- 13 LES CORTS
Numància/ Anglesola
- 14 GRÀCIA
Plaza del Nord
- 15 SANT ANDREU
Plaza de Can Fabra
- 16 SANTS-MONTJUÏC
Jardines de Cal Sèbio
- 17 SANT MARTÍ
Meridiana / Aragón
- 18 Bilbao/ Concili de Trento
- 19 Rambla del Poble Nou / Perelló

Fuente: Ayuntamiento de Barcelona

Gran noche de fuego y verbenas

MARINA MUÑOZ BENITO
BARCELONA

La llegada esta tarde a Barcelona de la Flama del Canigó –«una vivencia cívica de gran intensidad que se celebra desde hace 50 años en la ciudad», señala Muriel Casals, presidenta de Òmnium Cultural, entidad organizadora– dará el pistoletazo de salida a la fiesta de Sant Joan. A las 19.30 horas y después del recorrido de la llama por la ciudad (ver gráfico), autoridades, entidades, *gegants* y todos aquellos barceloneses que se animen recibirán en la plaza Sant Jaume con una gran fiesta –y un trozo de coca, obsequio del Gremi de Flequers de Barcelona– a este símbolo de unión de los países catalanes. A continuación, se encenderá el crisol con el que los representantes de los diferentes barrios encenderán sus hogueras. Este año, cerca de una veintena (ver gráfico).

Cuando el astro rey desaparezca por el horizonte, la música de las orquestas y el fuego, purificador, inundarán las calles, parques, plazas y playas de la capital catalana. Entre las 20.30 y 22.30 horas, arrancarán las más de 60 verbenas que se celebran en toda la ciudad, con sus co-

En otras ciudades de Catalunya

TARRAGONA

➔ A las 19.00 horas, tradicional moscatelada en el Pla de la Seu. A las 20.00 horas, recibimiento de la Flama del Canigó en el Serrallo. Verbena a partir de las 20.00 horas en el Pla de la Seu.

LLEIDA

➔ A las 19.30 horas, música, animación, *gegants* y chocolatada en la zona Partida Arqués de Rufeá. A las 20.00 horas, llega la Flama del Canigó al palacio de la Paeria. Hoguera en el Baluard del Rei y verbena en el parque de Santa Cecília.

GIRONA

➔ A las 22.00 horas, hoguera y verbena en Can Gibert del Pla (plaza Pere Calders). A la misma hora, cena y baile en el centro cívico Santa Eugènia (Santa Eugènia, 146).

respondientes grupos de música. Dos grandes clásicos: la histórica organizada en el cruce de la calle Comte Borrell con Consell de Cent y la de la plaza del Mar de la Barceloneta.

Como novedad este 2012, la verbena de la calle del Perelló (junto a la Rambla del Poblenou) y la de la plaza Reial. Esta última, organizada por la Asociación d'Amics i Comerciants de la plaza Reial, recupera, con un montaje inédito, este emblemático espacio a ritmo de jazz y swing con el grupo Barcelona Big Blues Band.

PLAYAS Y DISCOTECAS/ Las playas de la ciudad son otro de los escenarios preferidos por los ciudadanos para

compartir la noche más corta del año. Por este motivo, la mayoría de los chiringuitos amplían hoy su horario hasta las 5.00 horas del día 24.

Otra opción –la más socorrida para cerrar la noche o empezar el día, según se vea– son las discotecas. Algunas que celebran Sant Joan: Bikini (Déu i Mata, 10), La Carpa Barcelona (Manuel Azaña, 21), Opium Mar (paseo Marítim, 34), La Terrazza (Poble Espanyol), Nick Havanna (Roselló, 208) y Tango (Diputació, 94).

▶▶ Para consultar todas las hogueras y verbenas ver la web santjoan.bcn.cat o descargar, gratuitamente, la APP Sant Joan para móviles.

Teléfonos

Urgencias	112	Mossos d'Esquadra	088	Radio Taxi	93.303.30.33
Urgencias médicas	061	Guardia Urbana	092	Taxi Minusv.	93.420.80.88
Sanitat Respon	902.111.444	Policía Nacional	091	S. Funer. BCN	902.076.902
Cruz Roja	93.300.65.65	Bomberos-urgencias	080	S. Fun. Integrals	902.230.238
Clínic	93.227.54.00	Inf. ciudadana	012	Síndic Greuges	900.124.124
Sant Pau	93.291.91.91	Inf. Renfe	902.320.320		
Vall d'Hebron	93.274.60.00	Inf. aeropuerto	902.404.704		
S. Joan de Déu	93.280.40.00	Inf. puerto	93.298.60.00	Farmacias	
		Ferr. Gen.	93.205.15.15	Teléfono	93.244.07.10
		TMB	93.318.70.74		www.farmaceuticonline.com

TANATORI RONDA DE DALT

A su lado

Nos adaptamos a sus necesidades, con una única llamada.

902 230 238

SERVEIS FUNERARIS INTEGRALS
TANATORIS · CREMATORIS · CEMENTIRIS

BARCELONA · L'HOSPITALET · BAIX LLOBREGAT · PENEDÈS
GARRAF · EMPORDÀ · BAGES · RIPOLLET

Cádiz, la ciudad y sus mejores playas

Condé Nast Traveler

TRUTH IN TRAVEL

Nº 53/JULIO-AGOSTO 2012/3€

Hot list
2012

Los **75**
nuevos hoteles
más excitantes
del mundo

INCLUYENDO
LOS DE MENOS DE 150€

LOS HAMPTONS
PARAÍSO NATURAL
DE LOS VIPS

EUGENIA SILVA EN

**EL MAR DE
FORMENTERA**

TODOS LOS SECRETOS
DE UNA ISLA MARAVILLOSA

VIAJE A
SICILIA

TAORMINA+
SIRACUSA, CATANIA
EL ETNA Y LOS PUEBLOS
DE 'EL PADRINO'

CERDEÑA

En familia y en barco

**JENNIFER
LOPEZ**

Vacaciones con gemelos

TARRAGONA

Divertida con niños





Este verano, puro deseo

Hemos recorrido algunas de las mejores terrazas de nuestro país con cinco personajes muy Traveler. Con la llegada del verano se imponen los espacios abiertos en buena compañía: en una mano un cóctel y en la otra un habano. Esta es la combinación de moda.

Son cinco profesionales dedicados a distintos oficios, y todos ellos requieren grandes dosis de inspiración y muchas horas de trabajo. Eso sí, tienen algo en común. Cuando la jornada finaliza, coinciden en un punto: dedicar un tiempo a olvidarse del reloj y hacer suyo el placer de degustar un buen habano con el mejor cóctel.

Para que el momento sea completo hay que encontrar una terraza que invite a relajarse. La modelo Laura Ponte, el empresario Luis Medina y el actor Iván Sánchez nos confían cuáles son sus favoritas en España mientras prueban los maridajes preparados por el chef Darío Barrio y escuchan los consejos del interiorista Luis García Fraile.

Darío Barrio

Desde que inauguró el pasado septiembre dASSA bAR, el gastrobar que ocupa el primer piso de su restaurante, el chef madrileño no para de cosechar buenas críticas. “Quizá sea por la nueva oferta de más de 30 vinos por copas, las tapas y unos succulentos cócteles hechos por Charly, mi coctelero dominicano”. Se considera un fumador de habanos como parte de la experiencia gastronómica en sí: “bebo combinados y fumo habanos como *gourmet*”. Considera que esta combinación va más allá, forma parte de la verdadera experiencia gastronómica. El habano exige un tiempo para ser degustado, por eso el mejor



Iván Sánchez

El actor Iván Sánchez ama su terraza: “Cuando vuelvo de mis viajes –acaba de aterrizar de Roma– me encanta relajarme ahí, con un buen cóctel de ron o un tequila. Tengo plantados varios árboles, como un limonero y un almendro”. Cuando se trata de relajarse, prefiere estar con amigos en un lugar “como mi casa o en alguno que se parezca a ella”. Confort y bienestar por encima de todo. “Me fascinan los espacios abiertos, que sean luminosos, diáfanos y de tonos blancos, como la terraza del hotel Ada Palace, en Madrid, o la de Nuba, en Barcelona, con una iluminación fabulosa”. Iván prefiere terrazas con un aspecto mediterráneo, pero que puedan aprovecharse a lo largo del año. “En España, las terrazas no deberían ser propiedad del verano. La mía la uso todo el invierno”. Para su momento habanos elige un Partagás Serie E No 2. “Siempre con amigos”.

Estas son mis terrazas:

ADA PALACE Madrid • **SANT CELONI** Madrid
 • **AC SANTO MAURO** Madrid • **NUBA** Barcelona

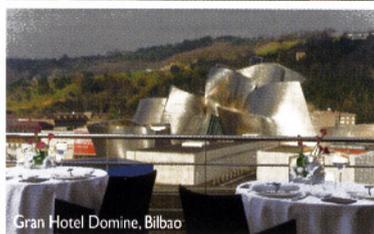


Laura Ponte

La modelo gallega no sólo se recrea en sus terrazas, sino que domina el arte del buen fumador. Se declara amante de la comodidad, del relax absoluto. La selección de piezas de su terraza pertenece a tiendas *vintages* madrileñas y a su propia casa. “Luis (García Fraile) me ha prestado sus alfombras”. Laura concibe el espacio al aire libre como la prolongación del salón. “Es por ello que quería aportar un toque de familiaridad, como si estuvieras en tu casa. Ocurre algo parecido en los bares: si el ambiente rezuma personalidad, si posee un carácter especial y auténtico, enseguida te relajas”. Para Laura, degustar un habano es una experiencia que no puede llevarse a cabo con prisa. “Cualquier momento del día es perfecto. Yo lo tomaría con un cava o un champán en un espacio al aire libre, sin importar la estación. ¿El habano está vinculado a los hombres? “Sin duda, una mujer fumando sigue siendo una provocación”.

Estas son mis terrazas:

YANDIOLA Bilbao • **GRAN HOTEL DOMINE** Bilbao • **LA NOVENA** Oleiros • **BRANKA** San Sebastián • **EL PUERTO** Gijón • **LA POSADA DEL MAR** Santander • **RAMSÉS** Madrid



DECORACIÓN COMERCIAL

NÚMERO

53

HOSTELERÍA

BARS, RESTAURANTS AND HOTELS DESIGN



ESPECIALES

Mobiliario para hoteles y restauración
Cuartos de baño y aseo
Domótica y digital services
Informe Exteriores

SELECCIÓN DE PROYECTOS DESTACADOS



ESCENARIOS OUTDOOR

Hotel Asia Gardens (Alicante)

Las más recientes novedades en arquitectura, decoración demuestran que, en la actualidad, el diseño de espacios exteriores se sitúa a la orden del día para realzar la arquitectura y el resultado final de proyectos enfocados a hoteles y espacios hosteleros.

A la hora de ejecutar un proyecto exterior, a parte de la estética y la funcionalidad, se deben tener en cuenta varios ingredientes para aportar seguridad, durabilidad y un buen mantenimiento de la zona que formará parte del escenario exterior. Las zonas de uso externo deberán mantener una consonancia decorativa que refleje el estilo que el cliente encontrará en el interior del establecimiento.

Para planificar debidamente todos los elementos que participarán en la configuración de un proyecto exterior se tienen que tener en cuenta los distintos grupos que conformarán estos idílicos escenarios para sorprender a los usuarios e invitarles al disfrute de los mismos. El conjunto global estará formado por un mobiliario

adecuado, con gran durabilidad, que resista los factores externos; pavimentos que impriman seguridad y fácil mantenimiento; y una iluminación correcta que realce formas arquitectónicas y emita la luz más idónea dependiendo del uso de las diferentes zonas creadas. También existen otros factores complementarios como el diseño de cubiertas, pérgolas, piscinas y fuentes, accesorios decorativos y el paisajismo de los jardines.

Mobiliario outdoor

Uno de los aspectos más esenciales para escoger el mobiliario que distribuirá el espacio exterior, a parte de la comodidad que proporcionen, es que respondan a las necesidades que deberán cubrir al estar posicionados en ambientes externos, como los cambios de

temperatura, y los diversos agentes atmosféricos como la lluvia, excesivas subidas de temperaturas, heladas, etc....

Las principales ventajas que tienen que presentar estos muebles son los materiales con los que están fabricados, que les haga resistentes a un uso exterior y que sus colores no se inalteren con el tiempo. Piezas de plástico, polipropileno, fibras sintéticas, muebles de forja y de madera con tratamientos especiales para resistir los factores externos son algunos de los ejemplos que los fabricantes proponen para sus colecciones outdoor. Un clásico entre los clásicos, son los diseños en fibras naturales como el mimbre, el bambú o el rattán que también requieren un tratamiento anual para su correcto mantenimiento.



Restaurante Lounge Club Nuba Barcelona (Barcelona)



Cane Line. Savannah, diseño de Foersom & Hiort-Lorenzen Mdd. Tumbona de grandes dimensiones que se presenta con dos ligeras sombrillas para aportar mayor funcionalidad a la pieza. www.cane-line.com

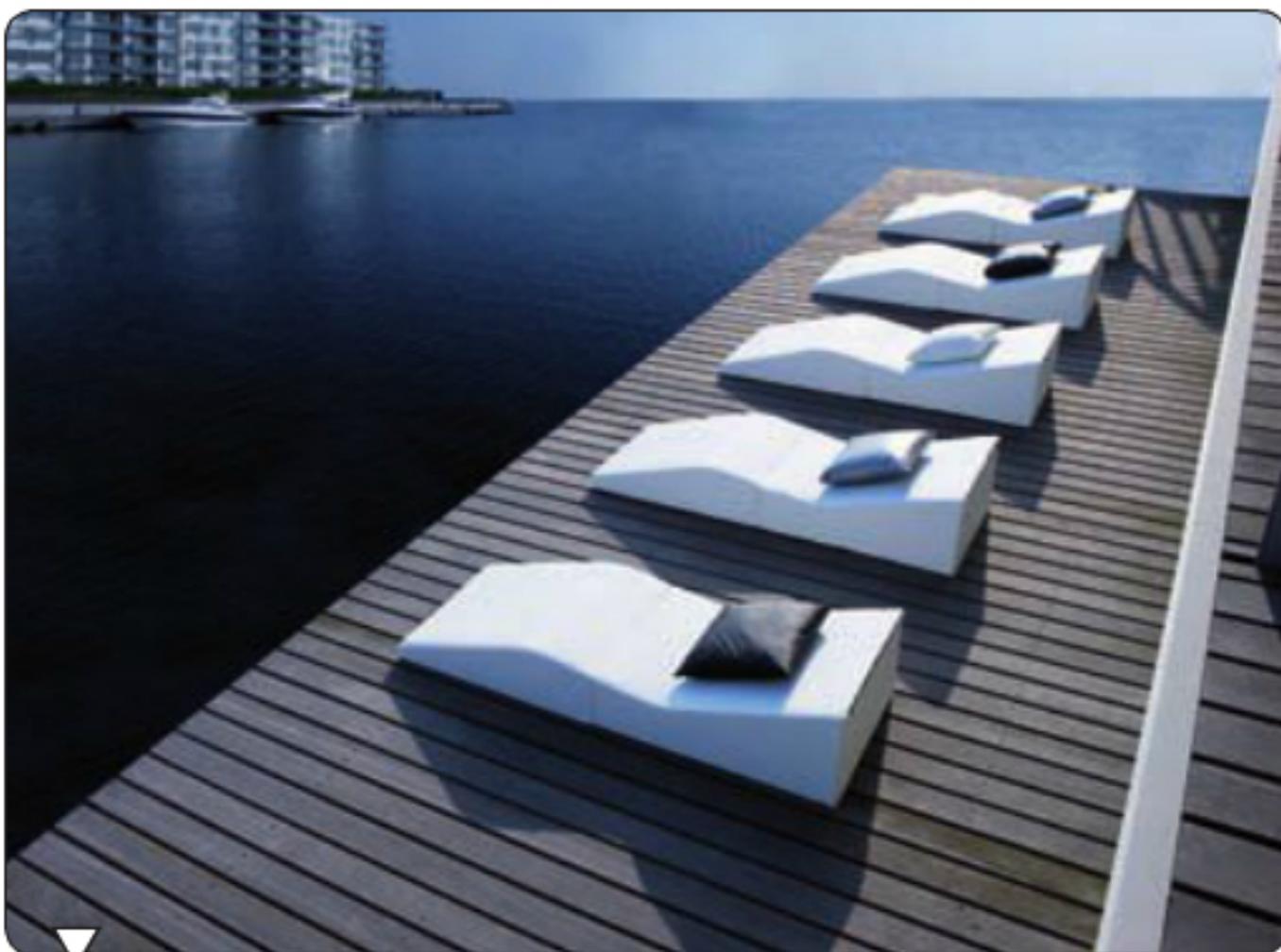
Dentro del capítulo de mobiliario también se pueden incluir otra serie de accesorios como las sombrillas, cubiertas y pérgolas para crear agradables zonas de sombra donde ubicar áreas de comedor, tumbonas, chill outs.... en épocas estivales. Hoy en día, el sector ofrece modelos realmente sorprendentes que escapan de las típicas líneas tradicionales conocidas hasta ahora. Los maceteros de distintas dimensiones también son partícipes de un buen diseño exterior para establecer zonas ajardinadas y con vegetación. A parte de la estética, la comodidad, la resistencia y la durabilidad, se debe meditar sobre la distribución de los conjuntos mobiliarios para organizar zonas concretas y establecer diferentes ambientes para que las posibilidades sean casi ilimitadas y permitir distintas configuraciones según los cambios estacionales.

Pisar sobre seguro

Los pavimentos que visten los suelos exteriores deben cubrir, a parte de sus funciones estéticas, unas características específicas para que los pavimentos



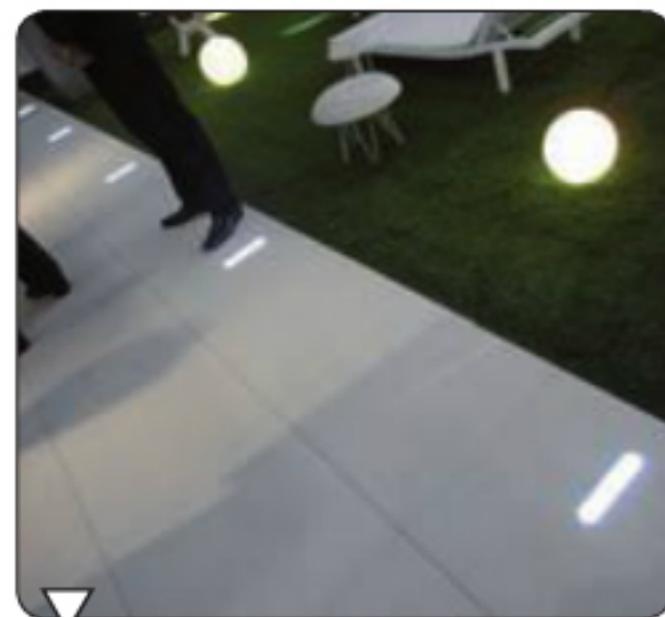
Hotel W Barcelona. (Barcelona)



Softline. Easy, diseño de Philip Bro. Tumbona de líneas geométricas que invitan a relajarse dentro de un elegante confort. www.softline.dk

sean autorizados para un uso exterior: resistencia a la rotura, al impacto y al desgaste. Superficies anti-deslizantes. Gran durabilidad. Resistencia a las heladas y reducida absorción de agua.

Una de sus principales prestaciones, es que deben tener propiedades antideslizantes para proporcionar una total seguridad a la pisada cuando éstos estén mojados, y así asegurar la sensación de confort.



Coarce. Sistema de iluminación, basado en la tecnología LED que permite la incorporación de formas retro-iluminadas en superficies verticales y horizontales (fachadas, piscinas, spás o pavimentos de jardines). www.coarce.com

Entre muchos de los materiales que cubren las necesidades requeridas para un uso externo son los pavimentos prefabricados de hormigón con diferentes acabados que imitan a otra serie de materiales como madera o piedra natural. Las maderas son de los materiales más empleados en zonas exteriores, por la belleza del material y la calidez que proporciona, pero hay que tener en cuenta que deberán pasar, como mínimo, por un mantenimiento anual que va desde su limpieza hasta tratamientos especiales con aceites y ceras. Para climas fríos donde las heladas

Where it Glitters and Sparkles at Night

... the in-crowd and the happy people of Barcelona have been dancing since March 2012. **Bling Bling** is the name of the club and discotheque in one of the 'coolest' streets in the centre. Nomen est omen, the interior of the main concourse, which covers 1,500 sq m, is dominated by a detailed light and colour concept, combined with (reflecting) materials such as mirrors, glass elements in the structure, and the glistening surfaces on some of the chairs and sofas. Think big, don't dawdle: what designer Estrella Salietti has created together with Studio Futur2 is definitely meant to give an impression of ostentation, excess and luxury: elegance with a bling-bling look. It's attractive – especially for people from the middle and upper echelons aged 25 and over who enjoy going out. The entrance fee? €20. The club, divided into two 'VIP areas', a lounge area with a cocktail bar and the dance floor, is open from Wednesdays to Saturdays from 11.45 pm. Thursday evening is already pretty full – the dance floor really reverberates to DJ sounds on Fridays and Saturdays. In line with the concept, drinks account for nearly 100% of sales (including 85% hard spirits). The best-selling beverage is gin and tonic. Bling Bling is run by the Costa Este Group, founded in 1989, which currently manages 10 catering outlets – including restaurants, clubs and a catering service. www.blingblingbcn.com



Fast Casual + Italian Food = Bull's-eye

The concept is not so really new – offering Italian food classics in fast casual style at well-frequented locations – but **Pizzettaro**, runs the message, stands for fast food and drink of gourmet quality. The two outlets, designed by the Italian Costa Group, which opened in December 2011 and at the start of 2012 in the Madrid shopping centres of Parque Sur and Heron City, rely on transparency of presentation and food production. Classic Pizza Romana in squares is constantly produced fresh – as is spaghetti and everything related, supplied by a specialist in fresh pasta, as are the salads. You order and pay at the counter – you eat on the go or at the 60 seats in the 'Guest Room', about 150-180 sq m in size and, thanks to the use of natural materials, of attractive design. Particularly popular among workers, shoppers and – in the evenings – visitors to cinemas and other entertainments are 'ham and rucicola' and 'salmon and provolone' pizzas, plus spaghetti, fusilli, gnocchi and macaroni with Bolognese carbonara sauce or sauce à la Napolitana. Salad favourites are '3 cheeses', 'Caesar salad' and the Toscana version. The average bill is €13.50; net annual sales of €450,000 are expected. Behind the formula stands a company – Cova Capital – which manages Häagen Dazs and Istanbul Doner Kebab in Spain as a franchisee. <http://pizzettaro.com>

Spain



Cosy Urbanity with a Mediterranean Colouring

Like a woman who has travelled the world with an open mind, without forgetting her traditions and her roots – that is how Lázaro Rosa-Violant describes the basic design idea of **La Mary**. General manager Daniel Camós calls this casual-dining concept, opened in Barcelona in 2011, a fusion of the refined French bistro and the atmosphere of southern eat-in kitchens: relaxed and with style and level. In a many-sided and thoroughly appropriate mix of colours and materials, market-fresh dishes are served from traditional recipes in a contemporary presentation: along with tapas and starters, you can have rice and pasta dishes, plus meat and fish dishes and selected desserts – most of them from the central kitchen in Palamós, which makes for a moderate price level. The best-sellers are 'Black Rice', 'Monkfish on Mild Creamed Sea Urchin', and 'Cod on Vegetables in Garlic Sauce'. The menu of the day costs about €10, and the average bill is said to be €18. Target sales for a full year are set at €1.5 m. At the end of 2011, Grupo Andilana had 30 restaurants, 6 hotels and 5 delicatessens. La Mary, which can accommodate up to 150 guests on about 300 sq m, is set to grow to 30 outlets over the next five years via franchising. Along with the pilot outlet, the network currently numbers one further restaurant in Barcelona, two outlets in Bilbao and one in Madrid. www.lamaryrestaurant.com



WOMAN

madame
FIGARO

z
GALIZIA

Nº 238 julio 2012
5,95 € Canarias 6,10 €
woman.es
Con este nº: bolsa
Nice Things

290 **ACCESORIOS** muy hot

11 ideas para hacer
el **SHORT ELEGANTE**

Una **MALETA** perfecta

86 **VIAJES** mágicos
para todos los bolsillos

30

CLAVES
PARA ESTAR
GUAPA en
la **PLAYA**
(del pelo a los pies)

Moda
Refrescante

FRANCE 6,95 € UK & ITALY 6,20 € LUXEMBOURG 4,70 € THE NETHERLANDS 5,60 € USA & CANADA C\$ 9,99 GERMANY 6,20 € SWITZERLAND 10,75 BELGIUM 5,60 €



La nueva RUTA COOL

MADRID

Ada Palace: La azotea más alucinante de Madrid (Gran Vía, 2. Tel. 917 011 919).

Archipiélago: Matadero Madrid abre su terraza desde el 27 de junio. Los jueves, música en directo de grupos emergentes (Pº Chopera, 14. Tel. 915 177 309).

Caoba: Incorpora un raw bar, con caviar y marisco para que el cliente elija la pieza y cómo quiere cocinarla (Pintor Rosales, 76. Tel. 915 503 106).

El Mirador del Thyssen: En la 5ª planta, degusta recetas sencillas con guiños internacionales (Pº Prado 8. Tel. 914 293 984).

El Pract&co: Víctor Enrich vuelve a reinventarse en esta brasserie (Estafeta, 2. La Moraleja. Tel. 916 502 159).

Iroco: ¿La novedad? Disfruta de su huerto urbano y sus magníficos cócteles (Velázquez, 18. Tel. 914 317 381).

Kube: Es el nuevo local de moda; toma allí tus combinados (Capitán Haya, 38).

La Misión: Terraza de diseño con picoteo non stop, gintonics y carta de cervezas (José Silva, 22. Tel. 915 192 463).

La Terraza del Casino: Con dos estrellas Michelin, ideal para una cena romántica (Alcalá, 15. Tel. 915 321 275).

La Terraza del Wellington: No te pierdas sus menús de mediodía, sanos y asequibles (Velázquez, 8. Tel. 915 754 400).

Le Cabrera: Disfruta en la terraza de Casa América de los mejores cócteles de Madrid. (Pº Recoletos, 2. Tel. 915 775 955).

Pombo 18: De estilo ibicenco, diseñada por A-cero. No te pierdas sus guisos diarios. (Manuel Pombo Angulo, 18. Tel. 917 504 822).

Quartetto Rossini: Tienda gourmet y tapas de sabor italiano, junto al Retiro (Antonio Maura, 20. Tel. 915 235 794).

Tse Yang: Prueba sus míticos dim sum al aire libre (Pº Castellana, 22. Tel. 915 871 234).

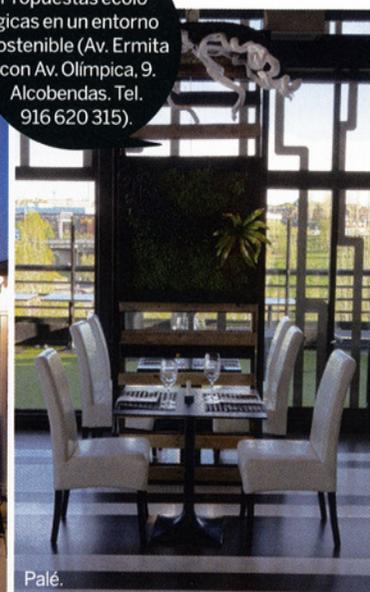
BARCELONA

Alaire: Excelentes vistas de Ciutat Vella, sobre el Hotel

La Terraza del Casino.



PALÉ
Propuestas ecológicas en un entorno sostenible (Av. Ermita con Av. Olímpica, 9, Alcobendas. Tel. 916 620 315).



Palé.



Iroco.



Jardín Mimosa.



Gallito.



Atrio.



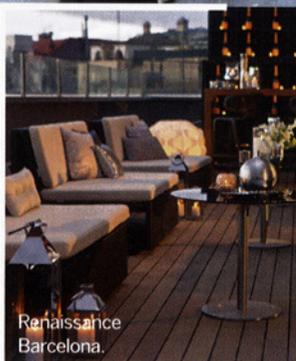
Le Cabrera.



Alaire.



Tse Yang.



Renaissance Barcelona.



TERRAZA SILK

(Av. Olímpica, 9, Alcobendas. Tel. 916 620 315). Verónica, con vestido EMILIO PUCCI y Úrsula, de ARMAND BASI.

España Ramblas. Sube tras cenar de lujo en Fonda (Sant Pau, 9. Tel. 935 500 010).

Gallito: Lo último del Tragaluz, a pie de playa. Tiene hasta un servicio de duchas y tablas de surf (Pº Mare Nostrum, 19. Bajo Hotel W. Tel. 933 123 585).

Jardín Mimosa: En la terraza del Mandarin Oriental, creado por Urquiola, se disfruta de un relax reparador (Pº Gràcia, 38. Tel. 931 518 888).

Nuba: Disfruta de este espacio ideado por Estrella Saliotti, con cocina mediterránea (Doctor Fleming, 12. Tel. 900 106 822).

Opium: En la playa de la Barceloneta; lo mismo te tomas un café de mañana que cenas un tataki de atún (Pº Marítimo, 34. Tel. 902 267 486).

Renaissance: Actuaciones en directo desde las 20 h. Plátillos

y cócteles originales (Pau Claris, 122. Tel. 932 723 810).

Roba Estesa: En la última planta del hotel Neri, el único Relais & Château de Barcelona se esconde un oasis (Sant Sever, 5. Tel. 933 040 655).

ALICANTE

La Costera: Ideal para una cena romántica (Mestre de Música, 8. Altea. Tel. 965 840 230).

Quique Dacosta: Escápate a Denia y reserva mesa en uno de los diez mejores restaurantes de España (Ctra. Marinas, km 3. Denia. Tel. 965 784 179).

BILBAO

De Santa Rosalía: En el centro de la ciudad, prueba sus especialidades elaboradas con buey wagyu (Diputación, 8. Tel. 946 792 897).

CÁCERES

Atrio: No se sabe qué es más espléndido, si la cocina de Toño Pérez o el edificio. Una experiencia única (Pl. San Mateo, 1. Tel. 927 242 928).

GIRONA

Compartir: Oriol, Eduard y Mateu, los tres últimos jefes de cocina de El Bulli, abren restaurante (Unió, 14. Cadaqués. Tel. 972 258 482).

IBIZA

Lio: El nuevo local del Grupo Pacha es un restaurante cabaret de lo más original (Pº Juan Carlos I, Marina Ibiza. Tel. 971 310 022).

MÁLAGA

Calima: La recién renovada terraza del restaurante del

genial Dani García permite ver África en los días más claros y vivir una experiencia gourmet (J. Meliá, s/n. Tel. 952 764 252).

La Terraza del Larios: Gente muy guapa y copas muy bien servidas (Marqués de Larios, 2. Tel. 952 222 200).

SANTANDER

La Casona del Judío: Degusta la cocina de Jesús Sánchez en esta casona indiana (Repunte, 20. Tel. 942 342 726).

TARRAGONA

Arena: Este restaurante de playa rompe cánones por la calidad de su cocina (Pº Jaime I, s/n. Salou. Tel. 977 384 000).

Pool Bar: En el Hotel Magnolia, actuación de los DJs más punteros los jueves (Madrid, 8. Salou. Tel. 977 353 595).

LAVANGUARDIA

FUNDADA EN 1881 POR DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ

Tito Vilanova quiere la Liga o la Champions

DEPORTES 39



Serrat y Sabina encandilan en el Festival de Peralada

CULTURA 28 Y 29

EN CLAVE BANANERA



Linde admite que el Banco de España falló ante la crisis

► El gobernador apunta que Ordóñez no quiso ver los riesgos del sector

► El supervisor asegura que busca una solución para las preferentes

El nuevo gobernador del Banco de España, Luis María Linde, atribuyó ayer en el Congreso a su antecesor, Fernández Ordóñez, el fracaso de la entidad a la hora de

hacer frente a la crisis del sector financiero español. Linde también aseguró que trabaja para hallar una "solución satisfactoria a las preferentes". **ECONOMÍA 45**

Los funcionarios mileuristas cobrarán la paga de Navidad **POLÍTICA 12**



Un avión, y no vuela. Juan Ripollés acabó ayer la escultura que domina el inactivo aeropuerto de Castellón, un homenaje al expresidente de la Diputación Carlos Fabra. El aeródromo tendrá así un avión, en lo alto de la pieza, aunque seguirá inoperativo. **POLÍTICA 14**

El Govern se opondrá a los recortes en los tribunales

• La Generalitat irá al Constitucional y CiU votará en contra en el Congreso

La tensión entre el Gobierno central y el Govern de la Generalitat crece cada día que pasa. Este último anunció ayer una ofen-

siva jurídica contra los recortes del Ejecutivo de Mariano Rajoy. Los casi seguros recursos ante el Constitucional se sumarán así

al voto contrario de CiU en el Congreso cuando el Gobierno central presente los decretos de los ajustes. **POLÍTICA 11**

Los ajustes amenazan la bonificación de los peajes **VIVIR 1 A 3**

disfruta de los **precios express** y olvidate del estrés

julio última hora

10% dto. adicional

islas · caribe · costas

Ara Viatges Iberia és **vibo**

902 208 308 | vibo@viatges.com

Baviera denuncia el sistema de financiación alemán

• Munich cuestiona ante el Constitucional la solidaridad entre los länder **INTERNACIONAL 6**

Gente



FAMOSOS

LUJO

MODA

OCIO

ESTILO

ARTISTAS



MARK CUTHBERT / GETRESOLINE

Victoria, la reina Sofía, Irene y la infanta Cristina en el 2011

Cristina y sus hijos irán a Palma sin Urdangarin

MARIÁNGEL ALCÁZAR
Madrid



La infanta Cristina y sus cuatro hijos, Juan, Pablo, Miguel e Irene, pasarán este verano unos días de vacaciones en el palacio de Marivent junto a la reina Sofía, la infanta Elena y los hijos de esta, Felipe y Victoria. Será sólo una semana en la que no se espera la presencia de Iñaki Urdangarin, imputado en el caso Nóos. El Rey y los príncipes de Asturias no tienen previsto coincidir, al menos en público, con la duquesa de Palma.

El día 28, doña Sofía viajará a Marivent junto a sus dos hijas y seis de sus nietos. El Rey y los Príncipes no llegarán a Mallorca hasta la segunda semana de agosto y junto a la Reina asistirán, el día 8, a la cena que cada año se ofrece a las autoridades baleares en el palacio de la Almudaina. El año pasado, a ese acto asistió toda la familia real, una de las últimas ocasiones en las que Urdangarin estuvo presente en un acto oficial.

Tras ser apartado de las tareas de representación por su comportamiento "no ejemplar", el duque de Palma también permanecerá al margen de las vacaciones familiares. Será la primera vez, desde su boda el 4 de octubre de 1997, en la que Urdangarin no viaje a Palma en verano. Sí lo hizo

el pasado 22 de febrero con motivo de su declaración judicial ante el magistrado José Castro, que instruye el sumario por presuntas irregularidades en el Instituto Nóos.

La Reina lo ha intentado todo para evitar que su hija Cristina y sus cuatro nietos Urdangarin sufran la *pena de exilio* en las vacaciones. Pensando siempre en los pequeños, doña Sofía ejercerá de anfitriona, junto a su hija mayor, la infanta Elena, quien se desplaza-

La Reina podrá cumplir su deseo de compartir unos días con los hijos de los duques de Palma

rá a Palma al mismo tiempo que su hermana.

La Reina tiene previsto asistir a los actos de inauguración de los Juegos Olímpicos de Londres, mientras que los Príncipes viajarán a esa ciudad el 9 de agosto para las pruebas finales y a la ceremonia de clausura. El 27 de julio, día de la inauguración de la Olimpiada de Londres, doña Sofía y los miembros de otras casas reales se reunirán en el palacio de Buckingham, especialmente invitados por Isabel II, para más tarde desplazarse juntos hasta el estadio olímpico.●

Eivissa, pista de baile

Cathy y David Guetta abren disco en el aeropuerto, y Ramón

JOSEP SANDOVAL
Eivissa



Lo que le faltaba a la isla era eso: una pista de baile en el mismo aeropuerto, para todos aquellos que se quieran llevar el ritmo del lugar hasta su país, calentito, calentito. La idea fue de Silvia Corbacho, jefa del departamento comercial del aeropuerto. Y no es mala; sólo

lo hace falta que funcione. Y ahí puede estar el problema.

Una vez pasados todos los controles, y con la tarjeta de embarque en la mano, al lado de la puerta 11 el pasajero encontrará una pared de cristal traslúcido en rojo intenso, con un lema en el techo oblicuo del acceso, "F*** me I am famous", que ha hecho célebres a Cathy y David Guetta, cerebro y mano ejecutora respectivamente de uno de los negocios más lucrativos de estos últimos tiempos, la música a través de los

dj, de los que David es la mayor de las estrellas.

Falta saber en qué condiciones están todos, porque el asunto funcionó así: Corbacho tuvo la idea y sacó a subasta uno de los locales del aeropuerto con la finalidad descrita. Y se lo quedó Áreas, una empresa líder en restauración, distribución comercial y servicios integrales al viajero (según cuentan ellos mismos), y recurrieron a los Guetta.

Nadie sabe en qué condiciones están estos, porque en el encuen-

1. Los Guetta. Cathy es el cerebro y David, la mano ejecutora del negocio musical por excelencia

2. Los Bordas. Ramón y Javier posan con el defensor central Fontás y su novia en la apertura de Nuba

3. Fiesta en Nuba. María Antonia Sans, Mónica Boada y Javier Bordas en la cena de gala del Nuba ibicenco

4. James Blunt. Es omnipresente, simpático, parece que no haga nada y ya ha terminado la gira de su tercer disco



DAVID FARRÁN

CUMPLEAÑOS



Nelson Mandela
Premio Nobel
de la Paz
94

Elio Di Rupo
premier belga
61

Elsa Pataky
actriz
36

Paul Verhoeven, cineasta 74
Nick Faldo, golfista 55
James Brolin, actor 72
Chace Crawford, actor 27

SANTORAL
Federico, Eugenio,
Marina, Gundena,
Bruno, Filastro,
Sinforosa, Arnulfo

baile y pista de vuelo

Javier Bordas inauguran la versión insular de su Nuba barcelonés

tro con la prensa se limitaron a llegar dos horas tarde, posaron divertidos, mil muecas entre sus guardaespaldas y una asistenta con zapatos Louboutin (marca carísima), y ya está. Alguien dijo que había un contrato por el que debían pasarse por allí de vez en cuando; de lo contrario, poco parece que pueda acercarse ya que Cathy y David usan aviones privados.

La sala, o lounge, es un espacio relativamente amplio, con enormes ventanales sobre Ses Salines, paisaje lunar con encanto, una ba-

rra a la derecha, unos sofás de diseño habitual, un par de tiendas y, por supuesto, una minicabina de discjockey que, probablemente, nunca usará Guetta. Ayer pinchó Cristian Godoy, al lado de una azafata rusa, Yuliya, que reconoció haber cogido una bandeja con copas de cava por primera vez: su anterior experiencia al respecto fue en una película holandesa, *Love in Eivissa*, de próximo estreno.

En la sala habrá música, copas y comida a precios ibicencos: un

café, 3 euros; *The burger collection*, 14 euros; piruletas, 3 euros. Eso de los precios es la locura de este año. Son de infarto.

Ejemplo, en Lío, lo más de lo más, un solomillo, 180 euros (incluye guarnición, eso sí); escuchar y ver a Guetta, 80 euros en Ushuaia. En este centro lúdico situado frente al tradicional Space hubo una presentación de tres horas, tres, del divo de los platos. Un show apoteósico, con bailarinas estáticas (poca ropa, poco movimiento), luces y sonidos para enlo-



JORDI MARTIN

LA LOCURA

Guetta lleva su "F*** me I am famous" en Ushuaia los lunes y en Pachá los jueves

LO CLÁSICO

Almuerzos en Ses Boques (Es Cubells) y cenas en Sirocco, en Platja d'en Bossa

LO NUEVO

El Bistro Talamanca, para comer, y el hostel Juanita para pernoctar

quecer. Y miles de personas entre los dos bloques del aparthotel donde disfrutaban todos los que buscan eso, follón musical. O muy jóvenes o James Blunt, íntimo de los Guetta y que vive en la isla.

Mientras, en la parte más cool, la de Marina Botafoch, se han instalado los hermanos Bordas, Ramón y Javier, que ha llevado allí su versión insular del Nuba barcelonés. La carta es apetecible, el trato correcto y las camareras, a la orden del día. Está frente al Cipriani -donde cenan Naomi (Campbell) y Elle (McPherson)-, cerca del Pachá de siempre con sus famosos habituales, y del Lío.

La isla se ha vuelto más loca, rodeada de beach clubs de quiero y no puedo. Mientras, resisten los clásicos, como el restaurante Ses Boques, en Es Cubells, o el Sirocco, en Platja d'en Bossa, donde se sigue comiendo fantástico y con un trato envidiable.

Y afloran los nuevos, como El Bistro Talamanca, en esa playa, que es de Cassandra Jeffries, hija de Elena Bascones, y Richi Monje, hijo de Maribel Sagués. O el delicioso hostel Juanita, de Elena López Fonta, en la calle Juan de Austria. Todos ponen el estiloso acento catalán a este lío ibicenco al que sólo faltaba eso, una pista de baile junto a la de vuelo. Vamos a ver en qué termina este curioso embrollo technopop.●



JORDI MARTIN



JORDI MARTIN



ALEX BRANDON / AP

Michelle y Barack Obama, a punto de besarse para la kiss cam

Barack vence la resistencia de Michelle al beso

FRANCESC PEIRÓN
Nueva York
Corresponsal



Hay muchos besos. Los censurados de *Cinema Paradiso*, el de la atracción mortal de *El beso de la mujer pantera*, el de celebración entre Gregory Peck y Audrie Hepburn en *Vacaciones en Roma* o el político de *El beso de la mujer araña*.

Sólo por citar algunos. Y luego está el beso de los Obama, que parece un compendio de todos esos. El presidente de Estados Unidos y su esposa se desplazaron el lunes al pabellón de Washington donde jugaban sus equipos olímpicos de baloncesto -masculino y fe-

El matrimonio Obama se besa ante las cámaras, tras una primera negativa de ella

menino- contra Brasil, dos partidos de preparación para la próxima cita de Londres. Barack y Michelle, junto a su hija Malia y el vicepresidente Joe Biden, aparecieron en público vestidos para la ocasión de forma muy informal.

En uno de los descansos, el presidente, hombre al que le apasiona esto de las canastas, entró en el debate nacional que ha propiciado Kobe Bryant. A la estrella de Los Angeles Lakers no se le ocurrió otra cosa que proclamar que el actual equipo, en el que él juega, es mejor que el Dream Team que asombró al planeta

en Barcelona hace veinte años.

"Por una cuestión generacional -respondió Obama-, yo estoy más cerca de 1992. Yo era fan de los Bulls (Chicago) y me quedo con el Dream Team original". Allí formaban leyendas como Magic Johnson, Jordan o Larry Bird.

"Pero ahora -añadió- tenemos un gran equipo, con un talento increíble y Kobe es un competidor nato. No hay ninguna razón para que no debamos regresar con el oro".

Sus consideraciones baloncestísticas quedaron eclipsadas por el beso. O mejor dicho, por el no beso. La costumbre marca que, cuando la cámara interior del recinto, cuyas imágenes se proyectan en las pantallas, enfoca a una pareja, esta se ha de besar.

Por supuesto, el objetivo se fijó en los Obama. La primera dama se mostró esquiva, así que su marido optó por pasarle el brazo por la espalda. Ambos esbozaron una sonrisa, y nada más. La acción provocó los *uuuuh* y una pitada de la concurrencia. Mal asunto, pese al ambiente festivo, a pocos meses de las elecciones.

Así que hubo una segunda oportunidad. Cuando la cámara volvió a ellos, con Malia como animadora, Michelle y Barack se besaron. Su respuesta provocó el efecto contrario. Los *uuuuh* se transformaron en gritos de apoyo mientras el público coreaba eso de "cuatro años más", en referencia a su estancia en la Casa Blanca.

Al pool de periodistas, a los que ya se había hecho salir, les hicieron regresar. Debían ser testigos de las muestras de cariño al family team.●

VEA EL VIDEO SOBRE LOS OBAMA EN videos.lavanguardia.com

Las terrazas 'it' para festejar el verano

Buen tiempo y gastronomía forman un tándem perfecto. Ahora las mesas al aire libre son protagonistas **Por A. Marcos**

Nunca es tarde para disfrutar de ellas. Con la mirada que da el tiempo, parece increíble que, durante años y años, las terrazas fueran algo prácticamente inexistente en las ciudades españolas, salvo honrosas excepciones como las del Paseo de la Castellana en Madrid; aunque, todo hay que decirlo, poseían un inconfundible aire vetusto. Así estaba el tema hasta que tanto al Café Gijón como a la terraza del Teide- hoy ya desaparecida-, comenzó a acudir Almodóvar en su época más canalla con todos sus amigos de la *movida*. Corrían los años

Loft 39 estrena terraza este año, un sofisticado "palco" con una exuberante vegetación

80 y ese fue el germen del gran boom de las terrazas en toda España. Una moda que, desde esos mediados de los ochenta, se perpetúa y perfecciona cada año con terrazas de muy distinta factura y estilo. Cada año hay distintas novedades, pero también cada año los

grandes clásicos- como el madrileño hotel Ritz- se renuevan con inteligencia. Cada una tiene su especial personalidad y las hay para todos los gustos, desde las típicas de barrio a las de ambiente cosmopolita, frente al mar o ciudad adentro. Pero todas son perfectas para tomarse un respiro y disfrutar de la mejor gastronomía con un punto romántico, totalmente modernas, con maravillosas vistas,... No están todas las que son, pero sí son todas las que están, con Madrid y Barcelona como el eje donde las tendencias más rompedoras se imponen. Perfectas para tomarse un respiro y disfrutar de la mejor gastronomía.

Salt

El hotel W Barcelona acaba de inaugurar Salt, un multiespacio con restaurante-terraza y chiringuito a pie de playa, ambos frente al mar. Enclavado en la zona de la Nova Bocana del puerto de la ciudad, cuenta con música DJ, sugerentes cócteles y una variada oferta gastronómica. En el restaurante- lounge se puede degustar una cocina marinera de toque californiano, basada en productos poco manipulados y naturales. Preparaciones como el Cioppino (guiso de pescado de California), ceviches, ensaladas,... Opciones que, en muchos casos, van acompañados de un cóctel para lograr la mejor armonía. En el desenfadado club de playa, refrescos, cafés, té, combinados y copas.



Loft

Y también la terraza de Loft 39 es novedosa y uno de los locales del verano. Un sofisticado "palco" en un primer piso sobre la calle Velázquez, en pleno barrio de Salamanca, rodeado de exuberante vegetación. Cocina ligera de estilo mediterráneo con platos como el *steak tartar* o la merluza de pincho con espárragos en un animado ambiente, con una decoración del mismo equipo del Blue Marlin de Ibiza. Su gastro-coctelería es una original propuesta con una carta de raciones para acompañar, desde el bikini de mozzarella, tomate y trufa a los dados de salmón con huevas de trucha, yogur y vainilla. Entre los cócteles destaca el "Dolce vita" de creación propia, con una base de vodka.





Nuba

El restaurante y lounge club Nuba se ha convertido en uno de los puntos de encuentro con más *glamour* de Barcelona. Espectaculares interiores en una singular construcción de 1.200 metros cuadrados en la zona alta de la ciudad, con una moderna decoración y cocina internacional basada en el mercado del día. A medida que avanza la noche el comedor se convierte en cóctel bar donde disfrutar de una velada al aire libre y de la mejor música en un entorno de diseño. Recientemente, Nuba ha sido reconocido internacionalmente por parte de World's Finest Clubs, que agrupa los clubes más exclusivos y elegantes del mundo.



The Garden

The Garden 2112 by Emilio Carcur estrena un bucólico y recoleto jardín en la trasera de una casa de Arturo Soria. Un lugar perfecto para disfrutar del buen gusto del fundador del Grupo Thai Gardens, y una terraza que está inspirada, como no podía ser menos, en la exótica Tailandia. Budas de piedra y frondosa vegetación para degustar la delicada ensalada de *vermicelli* o la especiada ternera al curry rojo entre otras especialidades. Entre los postres, el flan de leche de coco o su *fondant* de chocolate con helado de violeta. Una completa oferta que ronda los 35 euros por persona en un entorno único de armonía y tranquilidad.

Ritz

La terraza del Ritz es ese clásico que no puede faltar cada año. En este 2012 llega renovado con numerosos alicientes con los que deleitarse en uno de los más bellos y elegantes jardines de Madrid. Sus mesas se visten de hilo a la hora del aperitivo, con variados *snacks* como originales sándwiches, ostras o croquetas. Una nutrida oferta de cócteles, champán y vinos por copas son perfectos para hacer un *break* laboral. El cocinero Jorge González ha creado una carta para el restaurante con platos ligeros como el *carpaccio* de salmón con tartar de verduras o distintas sopas frías. No faltan los helados hechos en la casa con ingredientes naturales, de sabor a violeta o vainilla de Tahití. Al mediodía disponen de un menú de tres platos por 61 euros, que cambia a diario. La luz de las velas y la música en vivo convierten la terraza en algo diferente cuando cae la tarde, con el gin-bar o los exclusivos maridajes de tapas con vodka, lo más *cool* del momento.



Caoba

El madrileño Paseo de Pintor Rosales, antes una calle especialmente tranquila situada frente al parque del Oeste, es uno de los *must* del momento. Nuevos y cosmopolitas locales han abierto últimamente sus puertas, entre ellos destaca el restaurante Caoba, especializado en alta cocina mediterránea. Para este verano han inaugurado su *raw bar*, lo que es toda una novedad en la capital. Un espacio sofisticado alrededor de una bonita barra retro-iluminada con productos frescos como caviar, pescados, mariscos y carnes preparados en crudo al momento en forma de tiraditos, tartar, sashimi, etc. Los hermanos Mammoli, propietarios, traen a la ciudad junto al chef Vincenzo Marconi, la esencia de los *raw bar* de Manhattan y la costa californiana. También disponen de una carta de tapas convencionales y apetitosas, junto a un menú ejecutivo de mercado creado a diario al estupendo precio de 25 euros. Junto a ello, refrescos naturales de frutas, tés fríos o cócteles junto a 300 marcas de destilados Premium y una surtida bodega de sello internacional.



Oasis de ciudad

Por su clima y la versatilidad de sus establecimientos, cada verano Barcelona suma a sus atractivos habituales el de las terrazas



Las terrazas están de moda y no sólo porque una importante marca de muebles sueca haya hecho su campaña de verano centrándose en ellas. Los números hablan por sí solos. Barcelona ya es una experimentada en el terreno y desde hace tres años pone en marcha **A vista d'hotel, la semana de les terrasses dels hotels de Barcelona**, en la que estos espacios, tan envidiados, son los protagonistas. Durante las dos primeras ediciones han participado 27.000 personas, 10.000 visitas en la primera y 17.000 en la segunda. Este 2013 se esperan sobrepasar cifras y seguir creciendo. **“Se trata de un evento muy participado, querido por los barceloneses”**, dijo Jordi Clos, presidente del Gremi d'Hotels de Barcelona, durante su presentación.

Terrazas cinco estrellas

Esta vez se ha estirado la iniciativa un fin de semana más y se han añadido actividades y hoteles (con un total de 51). Hasta el 8 de junio, serán muchas las terrazas que formarán parte de esta iniciativa y que seguirán abiertas durante el verano con la intención de servir copas, así como una gastronomía y aperitivos acordes con el buen tiempo.



Muchos de los establecimientos que forman parte de A vista d'hotel lo hacen por primera vez como es el caso del **Hotel Índigo Barcelona**, el **Royal Passeig de Gràcia** o el **Mercer Hotel**, y también hay otros que han renovado su terraza como el H10 Catalunya Plaza, sabedores de la demanda por parte de los clientes.

Sin embargo, aunque algunos de los participantes de este año ya lo hayan hecho antes, a ninguno le falta la novedad, el reclamo, la creatividad. El hotel **Bagués**, que ofrece unas vistas de 360° sobre el Gótico y la Rambla, suma a su propuesta de coctelería la de sus zumos y batidos y la posibilidad de que el cliente diseñe la bebida a su gusto. En el caso del **Granados 83** se ofrecerá una novedosa tapa: una mini hamburguesa de

buey con queso brie y cebolla caramelizada. Y el **Claris (sobre estas líneas)**, también perteneciente a Derby Hotels y cuya terraza fue la primera en abrirse al público, añadirá música a sus fines de semana veraniegos.



El hotel **Omm**, por su parte, ha decidido trasladar la oferta de su reciente Roca Bar a la terraza del establecimiento, de modo que los que se acerquen hasta la calle Rosselló podrán disfrutar de una selección de platos de los hermanos Roca. Además incorpora una barra de sushi gestionada por el restaurante El Japonés del Tragaluz y los helados del Rocambolesc, la heladería artesana de Jordi Roca situada en el centro de Girona y Platja d'Aro. Se trata de una colección de cuatro sabores clásicos, elaborados a partir de chocolate, vainilla, yogur y una combinación de zanahoria, guayaba y mandarina (todos ellos ecológicos). Desde su terraza se puede ver la Casa Milá, con sus chimeneas y badalots y la Sagrada Familia.

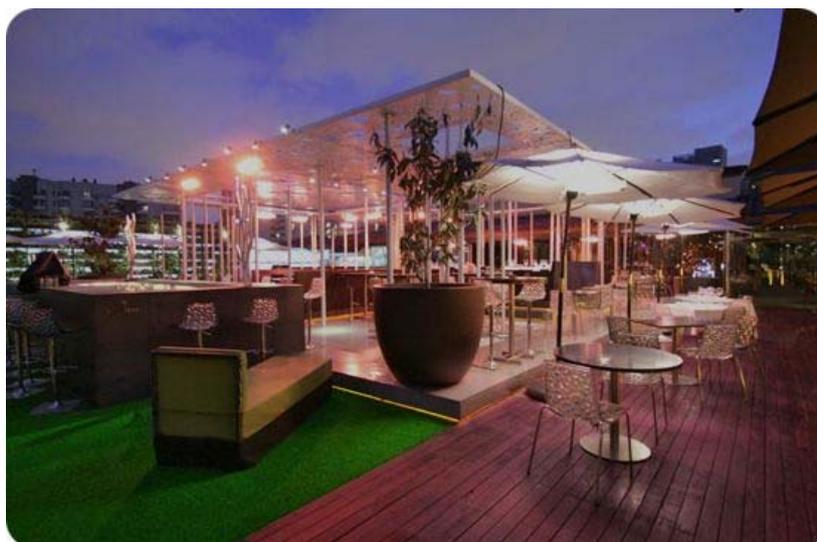
El **Mandarin Oriental** (sobre estas líneas), por su parte, comparte este año por primera vez su ático, que ha bautizado como El Terrat. Situado en lo más elevado de este edificio art-decó permitirá disfrutar del verano de la ciudad con bebidas y cócteles, así como sugerencias nikkei, que siguen recetas tradicionales llegadas desde Lima y Tokio. De modo que el ya conocido Jardín Mimosa, la terraza de 660 m2 del hotel, ya tiene acompañante.

Durante la presentación de esta semana tan especial, Sònia Recasens, Tinent d'Alcalde d'Economia, Empresa i Ocupació destacó la “**capacidad innovadora de la sociedad catalana**” que está haciendo que, por ejemplo, Barcelona, “**esté saliendo de la crisis y haya muchos interesados en invertir en la ciudad**”. Echando un vistazo a las 180 actividades disponibles, el mejor resumen son momentos inolvidables, gastronomía de primer nivel, copeteo, actividades musicales, catas y masterclass a ras de áticos y tejados barceloneses.

Valor añadido



Independientemente de grandes iniciativas, son muchos establecimientos que están ampliando sus servicios y espacios con los leitmotiv de la frescura, las vistas y el buen tiempo, fue el caso, por ejemplo, del **Neri** en 2012, el pequeño hotel boutique situado en el Gótico. Este año, uno de los veteranos de la restauración barcelonesa, el **Windsor** (a la izquierda) se ha sumado a esta tendencia e invita a sus comensales a respirar un poco de aire fresco sin renunciar a sus platos de cocina catalana y de mercado. Su terraza jardín se ha convertido, de hecho, en uno de sus principales reclamos, que coincide con un cambio en la propiedad. Tras 17 años trabajando en este templo de la cocina catalana, Joan Junyent ha tomado las riendas de este clásico del Eixample barcelonés, lo que ha exigido una actualización del local. Manteniendo el estilo de Carlos Alconchel (jefe de cocina) se ha buscado difuminar el clasicismo que hasta ahora tenía. La primera medida ha sido la creación de este espacio verde en el interior de manzana, que se integra –si así se desea– con el resto del restaurante. Este cambio ha propiciado la creación de una nueva carta de tapas en las que se incluye desde el mejor caviar a las ostras más delicadas, pasando por las ineludibles patatas bravas o una tradicional pelota de caldo, además de medias raciones de otros platos presentes en carta. Mayor flexibilidad y divertimento para una etapa rejuvenecida.



La chef de estrella Michelin **Mey Hofmann** también ha inaugurado recientemente un espacio degustación en la terraza *Hofmann a la seca*. En el edificio histórico que antes acogía la Real Fábrica de la Moneda de la Corona

de Aragón, sirve platos fríos y calientes, sin olvidar cócteles, gintónicos y helados. Propuestas de alta gastronomía para los que ya son amantes de sus dulces y, sobre todo, de su famoso cruasán.

Valedor de formar parte de la red World's Finest Clubs, el restaurante **Nuba Barcelona** (a la izquierda) se ha dejado aconsejar por la interiorista Estrella Saliotti y ha renovado su terraza que ya era exitosa per se. La sensación que se consigue con el acristalamiento principal y sus glamorosos detalles interiores es la de encontrarse en uno de aquellos espacios *chill out* de la costa donde sólo se acerca la *crème de la crème*. Gente guapa y cócteles trabajados, a los que ahora se suman las novedades de la carta de verano. El chef del restaurante, Billy Baroja, que también se encarga del Nuba Ibiza, propone croquetas de jamón ibérico y nems de verduras con soja y salsa agri dulce, solomillo en salsa, láminas de alcachofa o tartar de atún con sésamo. Propuestas que pueden sumarse a las copas, el buen ambiente y la música, elementos que continúan siendo los principales reclamos de este espacio que empieza su plena actividad a partir de las 23:00 horas.



Siguiendo con el juego de palabras del propio **W Barcelona**, éste cada año sazona con una pizca de sal las temporadas de verano con su exclusivo club de playa **Salt**. Este beach club tiene aires californianos, pero no olvida su carácter mediterráneo y su situación en la zona de la Nova Bocada del puerto de Barcelona. Sus snacks van de las flautas, al gazpacho, las hamburguesas de ternera o las ensaladas ligeras. Sin embargo, una de sus mayores novedades es la reinterpretación del tradicional Margarita. Este cóctel se elabora con tequila, triple sec, jugo de limón y una pizca de sal sobre los bordes de la copa. Salt (a la derecha) propone los Avocado Margarita (con aguacate y jalapeños), Pineapple Margarita (con zumo y puré de piña) y Rose Margarita (con agua de rosas). Además, el equipo que conforman los chefs Luis Bruzaco y Heinrich Moederle ha diseñado una oferta que se basa en ingredientes frescos y tienen un estrecho vínculo con la cultura del cóctel, de ahí que muchos platos se acompañen con un combinado.

Lo cierto es que, con la llegada del buen tiempo, los hoteles y restaurantes abren sus terrazas, jardines y patios y ofrecen un ambiente que se encuentra entre lo bucólico, lo chic y lo trendy, para que tanto barceloneses como visitantes disfruten de un valor añadido a la hora de tomar su copa, aperitivo o comida. En 2012, se calcula que de las 17.000 personas que participaron en A vista d'hotel, un 60-70% eran de la ciudad. Que mejor que aprovechar la ubicación privilegiada de Barcelona para disfrutar a vista de pájaro de un momento de relax ya sea al atardecer o cuando se tiene un rato libre.

Texto:

Carolina Morro & Alberto González

Foto:

Portada & 1ª foto Hotel Omm: Olga Planas

<https://gourmets.elperiodico.com/noticia/oasis-de-ciudad>

Jueves, 6 de junio de 2013

La renovada terraza de Nuba Barcelona da la bienvenida al verano.

Por Elena Minguela



El enclave privilegiado en el que se encuentra el **lounge bar y restaurante Nuba** aumenta su calidad con la **renovación de su terraza** de cara a este verano, realizada por el estudio [Futur 2](#) y la diseñadora de interiores [Estrella Salietti](#).



El que ha sido bautizado como “un alto **jardín en plena ciudad**” tiene una decoración moderna y cuidada, que lo convierte en un **espacio diáfano y sofisticado**.



El interior destaca por su **amplitud y calidez**, donde grandes sillones de piel, acompañados por elegantes lámparas y distinguidos elementos decorativos, se apropian de la estética.



Para la **terraza**, se ha querido dar un aspecto más ajardinado, con dos zonas diferenciadas. Por un lado la **zona privada y chill out** permite que el espacio luzca

abierto al tiempo que conserva su misterio. La otra parte, que dispone de una **original cubierta de formas orgánicas** que crea un fascinante **juego de sombras y luces** dependiendo de la hora del día, ha sido diseñada por la interiorista con el objetivo de conseguir un ambiente más cálido y relajado.





La **discreta iluminación artificial** cobra protagonismo siendo una de las claves aportadas por Salietti.



El Viajero



RESERVA
DESTINOS COMO ESTE EN

EL PAÍS Viajes

VIAJEROS URBANOS

Guía 'El Viajero' de Barcelona

- ◆ Sitios imprescindibles y pequeños placeres de esta ciudad vanguardista a orillas del Mediterráneo
- ◆ La ciudad
- ◆ Dormir
- ◆ Comer
- ◆ La noche
- ◆ Qué hacer
- ◆ Una ruta de tapas anticrisis
- ◆ Barcelona, ¡viva el diseño!

EDUARDO RIOL | 25 JUN 2013 - 00:00 CET

22

Archivado en: Viajeros urbanos Barcelona Viajes Cataluña España Ofertas turísticas Turismo



Salón del hotel Mandarin, en Barcelona.

LA CIUDAD

Barcelona es una ciudad afortunada. Es bonita, lo sabe, y no avasalla, como Roma o París. Su emplazamiento junto al **Mediterráneo**, su tamaño amable y su clima son perfectos. Se puede recorrer a pie o en bici y, cuando las piernas se cansan, cuenta con un excelente sistema de transporte público.

Su agenda cultural es muy variada. Ama todas las artes y, por supuesto, el deporte. De hecho, es rara la semana en la que no se celebra algún festival, entre los más famosos el **Primavera Sound**, el **Sònar**, el **Grec**, el **Inèdit**, el **Mecal**...

La oferta culinaria es desbordante, prestigiosa, con posibilidades para todos los bolsillos y tan internacional como uno pueda desear. Es verdad que nunca ha sido la meca del tapeo ni el vermut, pero las cosas están cambiando a pasos agigantados. Por lo que respecta al horario y los hábitos, conviene saber que los locales suelen ser pequeños, por lo que hay que reservar, y que después de las 23 : 00 comienza a ser difícil encontrar restaurantes que ofrezcan mesas, pero siempre queda el recurso de la comida rápida. Y ya que hablamos de la noche, posiblemente la barcelonesa sea un poco más rígida en cuanto a horarios que las de otras ciudades europeas, pero igual de variada, ruidosa y excitante, con propuestas de primer orden.

Burguesa y vanguardista, calmada y estresante, íntima y cosmopolita, la urbe siempre resulta estimulante, siempre hay mil cosas que ver, que hacer, que visitar.

DORMIR



Tres hoteles de lujo

- **Hotel Mandarin** (Passeig de Gràcia, 38-40; +34 93 151 88 88). Su situación en el mejor bulvar de la ciudad, su comodidad y boato lo convierten en una de las mejores apuestas. Aloja el restaurante Moments dirigido por Carme Ruscalleda y Raül Balam, con dos estrellas Michelin.
- **Hotel W** (Plaça Rosa dels Vents, 1; +34 93 295 28 00). Entre el mar y el puerto, esta torre con forma de vela se ha convertido en un (discutido) icono urbano de la ciudad. Las vistas del mar y la ciudad son espectaculares, igual que su Eclipse Bar, en la planta 26. Incluye además el restaurante Bravo 24, con una estrella Michelin.
- **Hotel OMM** (Roselló 265; +34 93 445 40 00). Muy cerca de la Pedrera, ofrece modernidad y sofisticación: spa, terraza con piscina, el restaurante Roca Moo (1 estrella Michelin) e incluso una discoteca.

Tres hoteles de diseño

- **Hotel Casa Camper** (Elisabets, 11; +34 93 3426 280). En pleno Raval, este hotel-boutique cuenta con habitaciones con salón independiente, y un diseño a medio camino entre lo industrial y lo mediterráneo. Como aliciente, buffet gratuito para los clientes las 24 horas.
- **B-Hotel** (Gran Vía, 389; +34 93 552 95 00). Ideal para urbanitas, posee habitaciones *high-tech* con juegos cambiantes de luz. Su piscina es la envidia de los paseantes del centro comercial de Plaça Espanya.
- **Hotel Porta Fira** (Plaça Europa 45, L'Hospitalet de Llobregat; +34 93 297 35 00). Situado al lado del nuevo recinto de la Fira de Barcelona, este hotel, diseñado por Toyo Ito, es diferente, con habitaciones trapezoidales y un ambiente minimalista. Buena relación calidad/precio.

Tres hostales asequibles

- **Melon District** (Avda. Paral.lel, 101; +34 93 217 88 12). Justo en el medio de la avenida de los teatros, esta agradable residencia de estudiantes ofrece habitaciones con desayuno y además, piscina en temporada.
- **Barcelonaurbany Hostel** (Avinguda Meridiana, 97; +34 93 245 84 14). Los albergues se modernizan. Lo prueba este, con sus precios extremadamente competitivos, wifi gratis, una piscina cubierta, otra en la terraza y desayuno incluido en la tarifa. Cerca de la Torre Agbar, el 22@ y la Sagrada Familia.

- **Generator Hostel** (Còrsega 373; (+34 932 20 03 73)). Diseño colorista y desenfadado, con múltiples opciones que van desde las literas para grupos a habitaciones dobles bien monas, en el entorno de un barrio señorial.

COMER



Restaurantes para todos los gustos

- **Via Veneto** (Ganduxer, 10; (+34 93 200 72 44)). Su lujosa cocina de inspiración francesa y catalana (una estrella Michelin) y su ambiente clásico son una institución en la ciudad.
- **Cheriff** (Ginebra, 15; (+34 93 319 69 84)). En la Barceloneta, es el restaurante donde quedarás como un rey si llevas a tus papás a comer un arroz. Para algunos entendidos, la mejor paella de Barcelona.
- **Òleum** (Palau Nacional, Parc de Montjuïc s/n; (+34 93 289 06 79)). El restaurante del MNAC puede considerarse de altura por tres razones: un menú degustación excelente, un servicio atento y unas vistas en cinemascopio de la ciudad.
- **Montalbán** (Margarit, 31; (+34 93 442 31 43)). Espartano y sin adornos, este negocio familiar sirve un pescado fresquísimo. Su rodaballo, sus percebes y sus gambas son de película.
- **Cala Blanca** (Doctor Trueta, 211; (+34 93 221 07 79)). Un lugar para comer siempre como si fuera domingo pagando un precio razonable. Es deliciosa su "paella del senyoret", que trae todo ya peladito.
- **Kibuka** (Goya, 9; +34 93 237 89 94). Solicitadísimo local que ofrece unos maki occidentalizados bien elaborados y sabrosos. Hay que presentarse muy pronto para coger sitio.
- **Flamant** (Enric Granados, 23; (+34 93 323 16 35)). Bonito local con aspecto de clásico modernizado, que además... es ¡grande! Ofrece un digno y asequible menú de mediodía.
- **Can Lluís** (Cera, 49; (+34 93 441 11 87)). Su menú de mediodía es bueno, bonito y barato. Esto es comida catalana y lo demás son tonterías.
- **La Rosa del Raval** (+34 93 304 26 81, <http://rosaraval.com/>, Àngels, 6). Posiblemente este alegre local no es el mexicano más ortodoxo del mundo, pero los burritos, las quesadillas, las ensaladas y los mojitos están tan ricos y salen tan bien de precio que más de uno querrá volver.

Redescubriendo el tapeo

- **Fábrica Moritz** (Ronda Sant Antoni, 41; (+34 93 426 00 50)). Es de agradecer la apuesta de la cervecera Moritz por ofrecer una inacabable carta de tapas y raciones ricas y bien presentadas en un espacio radiante, diseñado por Jean Nouvel. Dispone además de una tienda-librería y está abierta hasta la madrugada.
- **Morro Fi** (Consell de Cent, 171). Los maravillosos vermouths y raciones del Morro Fi son ya vox populi. ¡Ay sus patatas fritas y boquerones! Nunca mejor dicho, el secreto está en la salsa.
- **Quimet Quimet** (Poeta Cabanyes, 25; (0034) 93 442 31 42). Este local de Poble Sec está siempre a reventar, y eso que no hay mesas ni sillas; claro, es que sus montaditos son tremendos.
- **Paco Meralgo** (Muntaner, 171; (+34 93 430 90 27)). Tapas modernas, servicio excelente y precio en consonancia. Ideal para impresionar a tu ligue.
- **La Torna** (Francesc Cambó, 16, dentro del mercado; (+34 93 319 57 40)). La barra de esta taberna en el Mercat de Santa Caterina ofrece unos callos soberbios. También carnes, pescados a la plancha y cazuelas varias.

LA NOCHE



Copas y cócteles

- **Federal** (Parlament, 39). Este local de la calle de moda en Barcelona ofrece en sus tres plantas, con pequeña terraza en el piso superior, diversos platos de fusión y un ambiente internacional.
- **Bar Olimpia** (Aldana, 11; +34 93 232 10 09). De decoración sobria y público moderno, el Olimpia es una nueva incorporación a la ruta de cócteles de la ciudad.
- **La Casa de la Pradera** (Carretes, 56; +34 93 441 66 42). En el corazón del Raval, este bar ofrece gamberras sesiones de DJs locales en un ambiente casero y distendido
- **Milano** (Ronda Universitat, 35; +34 625 54 94 77). Una coctelería como tiene que ser, atemporal, elegante, cómoda, con buen servicio y música a su debido nivel. Su daiquiri de fresa es un clásico. Para probar algo diferente, el cóctel Pimms.
- **Sor Rita** (Mercè, 27; +34 93 1 76 62 66). Muy cerca de la Basílica de la Mercè, este local es de todo menos santo. Público mixto y distendido en un ambiente almodovariano con éxitos de ayer, de hoy y de siempre. Hasta venden bragas.
- **El Pony** (Carrer del Portal Nou, 23; +34 93 310 61 26). Como en tantos bares de Barcelona, en el Pony caben cuatro gatos. Pero lo compensan con una buena selección de *hits* indie y unos gin tonics hechos con amor.
- **Mudanzas** (Vidrieria, 15; +34 93 319 11 37). Situado en el bullicioso barrio del Born, este local se llena a medianoche de gente de 30 y 40 años con ganas de conocer más gente.

Clubes

- **Razzmatazz** (Almogàvers, 122; +34 933 20 82 00). La catedral del indie y la electrónica de Barcelona cuenta con cuatro salas con programación simultánea, directos muy potentes y noches temáticas como la exitosa Dirty Dancing de los miércoles.
- **Apolo** (Nou de la Rambla, 113; +34 93 319 17 89). Tan emblemático y prestigioso como el anterior, el Apolo ofrece en sus dos salas -una de ellas un maravilloso teatro- una programación inmejorable de conciertos, con atención a la escena local, sesiones de DJ y fiestas a lo largo de toda la semana.
- **Bling Bling** (Tuset, 8-10; +34 93 414 63 62). La elegante calle Tuset lleva décadas dando cobijo a locales de moda. El Bling Bling es el nuevo *hype* del famoseo de la ciudad. Se baila house comercial y hip hop.
- **BeCool** (Plaça de Joan Llongueras, 5; +34 93 362 04 13). Junto a la Diagonal, en la zona alta de la ciudad y con un toque *posh*, es otro imprescindible de la noche barcelonesa. Buenos conciertos y una selecta programación de electrónica.
- **Moog** (Arc del Teatre, 3; +34 933 19 17 89). Irreductible y seductor, el Moog resiste el paso del tiempo a base de ofrecer electrónica para paladares finos. Las sesiones de pop de DJ Purpur en la sala Villarosa son únicas.
- **Opium** (Passeig Marítim de la Barceloneta, 34; +34 902 26 74 86). Junto al Port Olímpic, ofrece sesiones de techno-house, R&B y hip-hop en un ambiente sofisticado y metrosexual.

QUÉ HACER



Cinco barrios para pasear

-
- **Barrios del Born y La Ribera.** Al norte de la Via Laietana, en pleno casco antiguo de la ciudad, conviven dos barrios muy diferentes entre sí. El Born, al este de la calle Princesa, se ha gentrificado y convertido en un Soho barcelonés, con galerías de arte, boutiques, restaurantes y bares de diseño. Como colofón cuenta con la preciosa iglesia gótica de **Santa María del Mar** y el **Museo Picasso**. Al oeste está el barrio de la Ribera, vibrante, un poco quinqué y con el encanto de no haber sido invadido todavía por las masas de turistas.
 - **Gràcia.** Lo más bonito de este barrio, antiguo pueblo incorporado a la ciudad en 1897, son las plazas que aparecen por doquier, cada una con su personalidad y siempre animadas. Entre las más bonitas, la de **Vila de Gràcia**, la de la **Virreina** y la de la **Revolució**. Son incontables sus tiendas, restaurantes y bares ¿Hay que volver a decir que mejor reservar?
 - **La Barceloneta.** Huele a salitre en el barrio mariner por excelencia de Barcelona, construido a partir de 1753 siguiendo una densa trama de calles ortogonales. Repleto de tascas y restaurantes, hay que perderse en él para contemplar sus edificios. Su playa, salvando las distancias, es la Venice Beach local.
 - **Distrito 22@.** Entre la Avenida Diagonal, Poble Nou y el mar se extiende este nuevo barrio postindustrial, un compendio interesantísimo de arquitectura contemporánea recién incorporado a la ciudad. Vale la pena callejear y sorprenderse con sus edificios y parques. Destacan, entre otros, la Torre Agbar, el MediaTIC, el DHUB, el campus de la comunicación de la UPF, el Hotel ME, la Fundació Vila Casas y el Parc de Poble Nou.
 - **Diagonal Mar-Fòrum.** Al final de la Diagonal, ya tocando el mar, se alzan la torre blanca de Telefónica, la gigantesca porción de quesito azul klein del Fòrum, de Herzog & De Meuron, un gigantesco panel solar y otros notables edificios construidos con ocasión del malogrado Forum de la Culturas de 2004. También pueden visitarse el Parque de Diagonal Mar y la Torre de les Aigües. El Museu Blau de ciencias naturales es limitado, pero está muy bien expuesto.

Visitas imprescindibles

-
- **Palau de la Virreina.** (La Rambla, 99; +34 93 316 10 00). Más conocido entre los locales que los visitantes, este palacete barroco está dedicado al video y la fotografía. Justo en la entrada del edificio hay una muy aconsejable Oficina de Información del Ayuntamiento sobre actividades culturales en la ciudad.
 - **MACBA - CCCB** (Plaça dels Àngels, 1; +34 93 412 08 10 - Montalegre, 5; +34 93 306 41 00). Ineludible la visita a dos de los equipamientos culturales de bandera en la ciudad. La plaça dels Àngels, delante del MACBA, es punto de encuentro de varias tribus urbanas de la ciudad.
 - **Mercat de Santa Caterina** (Francesc Cambó, 16). Remozado por Enric Miralles, este mercado es la alternativa al saturadísimo mercat de La Boqueria. Su cubierta cerámica multicolor, que se ve desde la avenida de la Catedral, cobija decenas de puestos de comida fresca y preparada, así como restaurantes y bares donde comer buenas tapas y platos.
 - **Plaza de toros de las Arenas** (Gran Vía de les Corts Catalanes, 373-385; +34 93 289 02 44) Reconvertida en centro comercial a partir de un proyecto de Richard Rogers, su diseño tiene un punto de nave Enterprise. Dispone de una plaza circular en su ático que ofrece buenas vistas sobre la ciudad y Montjuïc. Se puede acceder gratuitamente y ya se ha convertido en la nueva Calle Mayor del barrio.
 - **Parc del Laberint d'Horta** (Passeig Castanyers, 1; +34 93 256 44 30). El jardín más antiguo de la ciudad es también el más encantador. Aunque esté lejos del centro, vale la pena acercarse para disfrutar de sus zonas temáticas. El laberinto vegetal es de los de verdad: invita a perderse y no encontrar la salida.

Actividades

-
- **Feria de libros del Mercat de Sant Antoni** (Comte d'Urgell, 1). Qué mejor que pasar una mañana de domingo entre amantes de libros, revistas, carteles, juegos de rol, cine y piezas de coleccionista. La feria se aloja bajo una carpa temporal, a la espera de que el edificio modernista del mercado se acabe de reformar.

-
- **Música als Parcs.** Entre junio y agosto, el ayuntamiento de Barcelona organiza conciertos gratuitos de música clásica y jazz en diversos parques de la ciudad. Una forma encantadora de pasar las largas tardes del verano a la sombra.
 - **Centre Sant Pere Apostol** (Sant Pere més Alt 25; +34 93 268 25 09). Este centro cívico situado junto al Palau de la Música ofrece una programación teatral amateur tan activa como entrañable. El público aplaude a rabiar. Ideal para las tardes de fin de semana.
 - **Barcelona gratis.** Las webs <http://totgratuit.blogspot.com.es> y www.forfree.cat ofrecen información diaria y de primera mano sobre un montón de actividades que no necesitan de la cartera, sino de las ganas de hacer cosas.

Pequeños placeres

- **La Central** (Mallorca, 237; +34 902 884 990). De entre los diversos establecimientos con los que cuenta la emblemática cadena de librerías en la ciudad, esta es la más completa. Dos pisos repletos de literatura y ensayo para pasar horas ojeando (y comprando).
- **Studiostore** (Comerç, 17; +34 93 222 50 75). Un local nuevo del Born que apuesta por objetos y complementos de jóvenes diseñadores y las últimas novedades para hipsters. No hay que perderse los interesantes eventos que organizan en el sótano.
- **Mauri** (Calle Provença, 241; +34 93 215 09 98). La pastelería por excelencia de Rambla Catalunya conserva el encanto de los buenos salones de té. Oferta extensa de delicias, y punto de encuentro para diversas generaciones de barceloneses.
- **Cremería Toscana** (Muntaner, 161; +34 93 539 38 25). Una pequeña heladería con sabores que saben a fruta más que la propia fruta. Tan buenos que cuesta creerlo.
- **Dong Fang** (Balmes, 6; +34 93 301 25 87). Un clásico de la alimentación oriental en la ciudad. No es la tienda más grande, pero seguramente sí la más completa. Su variedad de algas, especias, ramen, miso y té, entre otras muchas especialidades, es apabullante. También vende productos frescos.

http://elviajero.elpais.com/viajero/2013/06/21/actualidad/1371844393_413900.htm

LA MERCÈ 2012, LA
FIESTA DE BARCELONA

*Barcelona's patron saint
celebrations*

RIBERA DEL DUERO,
LA RUTA DEL VINO

A destination for wine lovers

MARÍTIM, NUEVO
LOCAL EN PORT VELL

*New seafood restaurant
in Port Vell*

enBarcelona

guía-ociobcn¹

www.guiadociobcn.com

Visitor's Guide

Inside maps and routes!
Neighbourhoods, museums,
nightlife, food & drink...



best of barcelona

**LAS MEJORES TIENDAS,
BARES, RESTAURANTES,
HOTELES Y SPAS**

*The best shops, bars,
restaurants, hotels and spas*

+ THE BEST PAELLAS
Las mejores paellas

+ HIDDEN MODERNISM
La otra cara del modernismo

**+ WHERE ARE
THE BEST PARTIES?**
Las mejores fiestas de Barcelona

shopping, restaurantes & bares, cine, música, diseño & arquitectura...

Nº 1811
Septiembre / September 2012
Español / English

€1,90



9 771699 465005



Bling Bling

Best of Barcelona BARES Y CLUBES NIGHTLIFE

MEJOR CLUB INDIE
BEST INDIE CLUB
APOLO

Nou de la Rambla, 111

He aquí el feudo de jóvenes hipsters con camisetas de cuadros que se pierden por su selección de pop-rock independiente poco familiar para el consumidor medio. Es también la sede del famoso Nitsa Club para sibaritas de la electrónica. Cada noche acogen una fiesta: atrévete con la más gamberra, Nasty Mondays.

Mención honorífica: Sidecar (Plaça Reial, 7)

*This is a stronghold of bearded hipsters, famous for its selection of indie pop-rock. It also hosts the famous Nitsa Club. **Honorary mention:** Sidecar.*

EL MÁS FASHION
MOST FASHIONABLE
BLING BLING

Tuset, 8

En el lado opuesto al Apolo, tanto conceptual como físicamente (hay que cruzar Barcelona), hallamos esta flamante disco que se ha convertido en un *must* entre los jóvenes más solventes atraídos por su decoración grandilocuente, su candente pista y su selección de música disco.

Mención honorífica: Opium Mar (Pg. Marítim de la Barceloneta, 25).

*Recently opened disco that has become a must for well-heeled youngsters drawn to its grandiloquent decoration. **Honorary mention:** Opium Mar.*

MEJOR LOUNGE BAR
BEST LOUNGE BAR
CAFÉ ROYALE

Nou de Zubirano, 3

Distinción y clase con música de calidad y la heterogeneidad necesaria para no sentirte en un club de sibaritas. Un lugar donde poder disfrutar del ambiente relajado de sus noches de jazz o agitarte elegantemente cuando el soul y el funk mandan en la pista.

Mención honorífica: Elephant (Pge. Tíllers, 1).

*Distinction and class with quality music, that's Café Royale –a place to enjoy a relaxed evening with jazz, or hit the dancefloor when the music turns funky. **Honorary mention:** Elephant.*

MÚSICA EN VIVO
BEST LIVE MUSIC
RAZZMATAZZ

Almogàvers, 122

Los que fueron jóvenes en los 90 aún le llaman Zeleste, y los que lo son ahora le llaman Razz. Sala de conciertos por donde pasan las mejores bandas, Razz brilla no sólo por sus directos, sino por sus numerosos clubes, con DJ tan variopintos como Mario Vaquerizo o Carl Craig.

Mención honorífica: Bikini (Déu i Mata, 105)

*Razzmatazz is a great location for live concerts from the best international bands with a number of clubs served by a variety of rock and electronic DJs, every night of the week. **Honorary mention:** Bikini.*

CLUB AL FRESCO
OPEN AIR CLUB
LA TERRAZZA

Avda. Marqués de Comillas, 13

En la cima de Montjuic encontramos este templo de aires ibicencos por el que pasa lo más florido de la electrónica mundial. Su apertura cada año a finales de mayo es un acontecimiento, pues hay quien se pasa el invierno suspirando por volver a pisar su pista.

Mención honorífica: Ghoo Beach Club (Playa Port Fòrum)

*The opening of this locale at the top of Montjuic every May is a sign that winter is over and summer nights are coming. House and disco rule here. **Honorary mention:** Ghoo Beach Club.*

LA MERCÈ 2012, LA
FIESTA DE BARCELONA

*Barcelona's patron saint
celebrations*

RIBERA DEL DUERO,
LA RUTA DEL VINO

A destination for wine lovers

MARÍTIM, NUEVO
LOCAL EN PORT VELL

*New seafood restaurant
in Port Vell*

enBarcelona

guía-ociobcn¹

www.guiadociobcn.com

Visitor's Guide

Inside maps and routes!
Neighbourhoods, museums,
nightlife, food & drink...



best of barcelona

**LAS MEJORES TIENDAS,
BARES, RESTAURANTES,
HOTELES Y SPAS**

*The best shops, bars,
restaurants, hotels and spas*

+ THE BEST PAELLAS
Las mejores paellas

+ HIDDEN MODERNISM
La otra cara del modernismo

**+ WHERE ARE
THE BEST PARTIES?**
Las mejores fiestas de Barcelona

shopping, restaurantes & bares, cine, música, diseño & arquitectura...

Nº 1811
Septiembre / September 2012
Español / English

€1,90



9 771699 465005

AGENDA FIESTAS



CAMILO FRANCO
CDLC

A los 15 años ya pinchaba en un club de Benidorm y ahora es uno de los más aclamados en festivales internacionales y discotecas de todo el mundo. Pincha todos los viernes en CDLC (Pg. Maritim Barceloneta, 32), desde hace 3 años y su *background* en esto de la música house hace que sus sesiones sean pura adrenalina.



DJ AMABLE
RAZZMATAZZ

Cuenta que sus sesiones "nacen de una mezcla influenciada por el rock y la electrónica, el indie y el pop". Durante su trayectoria como DJ ha formado parte de grandes festivales como el FIB o el Sónar, y lleva más de 12 años pinchando en Razzmatazz (Almogàvers, 122), donde lo encontraréis en cabina los fines de semana.



DJ KOSMOS
APOLO

La cultura londinense le inspiró y desde su primer paso por el Sónar no ha parado de pinchar. Ahora pincha en Apolo (Nou de la Rambla, 113) y dice que "no se cansa de probar cosas nuevas: trap, juke o bass music" y que "lo bonito es que la gente se emocione y descubra nuevos sonidos con los que bailar".

FRANK CARO
OPIUM MAR

Es conocido por su estilo personal de progressive-house que él mismo define como mainstream, bigroom y progressive, algo muy melódico. Lleva más de dos años en la cabina de Opium (Pg. Maritim Barceloneta, 25), donde cada semana hace vibrar al público todos los martes, miércoles, viernes y sábados. Toda una maratón de house del bueno.



ROBERT SEVILLANO
COPPELIA

Selecciona un total de 20 horas de música para mezclar en cada una de sus sesiones. Dice que le gusta "leer la pista" y se inspira en los 90' de Robin S o Jaydee. Tiene su residencia los sábados en Coppelía (Rera Palau, 4), donde pincha "house puro fuera de lo comercial con aires de saxo, percusión y ritmos muy frescos".



NERVO TWINS + ERIK MORILLO

Las dos gemelas de moda más polifacéticas y uno de los DJ más populares del momento llegan a Opium Mar.

● Miércoles 5 (Nervo Twins) y Viernes 21 (Erik Morillo)

LONDON BEATS

Dj Klaus llega a Eclipse directo desde Londres.

● Sábado 1 en Eclipse (W Hotel Barcelona)

'ROUGE' BY OCAÑA

100% electrónica: *nudisco*, *deephouse* y más.

● Todos los miércoles de 22 h a 3 h en el club Ocaña (Plaça Reial, 13).

CLUB FEVER

The passion for clubbing reaches fever pitch every night in Barcelona.

Barcelona has international level resident DJs capable of filling clubs with sessions that keep dance fans hypnotized till the early morning.

Camilo Franco @CDLC: He has become one of the most acclaimed DJs at festivals and clubs worldwide. Leads pure adrenaline sessions at CDLC every Friday.

Frank Caro @Opium Mar: Known for his "progressive-house" style, he has been spinning discs for 2 years now at Opium.

Dj Amable @Razzmatazz: His long career has seen him in festivals like FIB and he has been spinning a blend of rock and electronica at Razzmatazz.

Robert Servillano @Coppelía: Resident DJ on Saturdays at Coppelía, he selects a total of 20 hours of music to mix into each session.

Dj Kosmos @Apolo: Originally inspired by London club culture, he says he never tires of trying new sounds.

Barcelona a cachitos.

Ana M. Serrano

27 octubre 2012



Las tapas más chic de Barcelona se encuentran en pleno centro de la ciudad. En un antiguo palacio del siglo XIX remodelado, respetando su estructura original, donde picoteo, música y copas conviven en un ambiente vanguardista y muy personal diseñado por **Estrella Salietti** y **Pepe López**.

Hablamos de **Cachitos**, el último gran invento del grupo **Costa Este**. Seiscientos cincuenta metros cuadrados diseñados para disfrutar de la mañana a la noche de desayunos, aperitivos, comidas o cenas, *afterwork* o copas, distribuidos en tres niveles visualmente armónicos y conectados entre sí. La terraza, en la calle, en plena Rambla Catalunya. Arriba, el comedor. Cálido, luminoso, acogedor. La barra, en la segunda planta; el templo de los cócteles. El sótano abovedado se reserva para la noche, la fiesta, las copas.

La cocina. Tradicional, española, deliciosa. Texturas y sabores casi olvidados que el Chef **José Miguel Manzanal** recupera a base de ingredientes frescos y un toque muy personal. De mercado y variadas, las propuestas de otoño resultan ciertamente irresistibles: tapa de huevos rotos cubiertos de *camagrocs*, media ración de crema de garbanzos con butifarra y setas, rape braseado, gamba de Palamós o arroz con pollo de corral. No faltan raciones completas, montaditos con pan de cristal, ensaladas y succulentos platos de carne o pescado.

La sangría, la reina. Vino, cava o un exclusivo Möet más ingredientes exóticos: frutos rojos; melón y sandía; vainilla, coco y fresones; jengibre, manzanilla y miel... Y así hasta cincuenta y cinco combinaciones diferentes. Los cócteles. Ingeniosos, clásicos, frescos, sofisticados. Tú eliges.

El interiorismo, exquisito. Materiales tan tradicionales como la cerámica, la forja o la pizarra se mezclan en una atmósfera mágica donde la iluminación moderna y original fluctúa en función del momento. Dominan los tonos rojizos, antracitas y grises combinados con madera, ladrillo y abundante vegetación.



<http://loffit.abc.2012/10/27/cachitos/>

Bo

DESDE 1986

BARCELONA

REVISTA URBANA Y COSMOPOLITA

MODA

Noche en 'Rock'N'Chic'
con Candela Serrat

DE CERCA

En buena armonía

5 PROPUESTAS

Hamburguesas 'de luxe'

ÁLBUM

Mesas de fiesta

GENTE DIVINA

Catalanas con talento



En portada:

negocios originales

barcelonainviva.com





MARIÁM BATALLER

Una mujer muy legal

Mariá Amparo Bataller, Mariám para todo el mundo sin discriminación, es abogada penalista y criminóloga, especializada en Derecho Penitenciario. Se inclinó hacia esta especialización desde que vivió la experiencia del encarcelamiento de su cuñado en 1973, en la cárcel Modelo de Barcelona (pertenecía al grupo de los 113 miembros de la Asamblea de Catalunya). Recuerda bien cómo era la cárcel en esos tiempos, ya que prestaba servicio de voluntariado con Sor Genoveva y esto le permitió tomar conciencia de las carencias y necesidades de los presos. Indudablemente, estas vivencias marcaron su vocación de ser útil en cualquiera de las fases que intervienen en el cumplimiento de una pena. De carácter vital y optimista, vive entregada a su familia y a su trabajo; con la suerte, como ella la define, de que sus dos hijas son socias de su bufete y trabajan con ella. "Me encanta lo que hago, podría llegar a pagar por poderlo ha-

cer... ¡Y encima me pagan! ¿No es una suerte?" Así es Mariám. De hecho, ha representado a más de un preso sabiendo que nunca iba a poder pasarle la minuta. "Cuando acepto un caso, necesito tener empatía con la persona... Esto es lo importante para mí; el resto, ya se verá". Hablando del sistema penitenciario, define—con conocimiento de causa—el de Catalunya como uno de los mejores del mundo. "No lo digo por ser muy catalana, si no por experiencia y por mis estudios en Derecho Comparado". Comenta que vive la Navidad con la misma intensidad de cuando era niña. Llena la casa de luces, planta su árbol y por supuesto monta el pesebre con el caga tí. Reúne a todos los suyos e incluso a los amigos que en esos días están solos, cocina para ellos y les sorprende con regalos. Le encanta regalar, quizá aún más que recibirlos... "Espero que ahora no dejen de hacérmelos porque me gusta también que se acuerden de mí".

RAMÓN BORDAS

El 50% del Grupo Costa Este

Ramón es un tipo muy elegante. Y directo. Noto que no le gusta perder el tiempo y voy al grano. ¿Crisis en los lugares de ocio? "Sí en el público local. Menos clientes y menor consumo. La restauración vive del turismo, que en Barcelona sigue siendo de calidad. La subida del IVA, del B al 21%, ha sido devastadora. En los locales de Costa Este la asumimos nosotros". Me intereso en saber si flota el desánimo entre los clientes: "No. La gente cuando sale mantiene una actitud festiva". Acaso se deba a nuestro talante mediterráneo. Le pregunto por qué triunfan todos sus establecimientos. Léase Nuba, Nuba Ibiza, Oplum, Bling Bling, Cachitos... "El éxito es relativo. Y las circunstancias, ambivalentes. En nuestro caso, la perseverancia y la exclusividad han sido decisivas. A nivel personal, me dejó guiar por lo que me gusta a mí, no hago caso a los demás. Siempre hay un concepto que ri-

ge los proyectos. Aún así, algunos factores no se pueden controlar". Javier Bordas, su hermano, es el otro 50% del Grupo Costa Este. Respecto al exceso de confianza consanguínea, Ramón menciona la comprensión, la tolerancia, la flexibilidad... "Cada uno tiene sus parcelas y, por suerte, caracteres complementarios". Ambos apuestan por seguir creciendo... e instalarse en Madrid. Bordas ha tenido tan claro desde siempre su objetivo que siendo un niño le hicieron expresar el tan socorrido... "¿qué quieres ser de mayor?". ¡Y se dibujó a sí mismo dictándole a una secretaria! No siente una simpatía especial por la Navidad. "Aunque comulgo con la tradición y paso un día en casa de los suegros y otro con mi familia, considero que es una fiesta por y para los niños", dice. Los suyos ya tienen 21, 18 y 17 años. "En estas fechas hacemos una escapada a un país cálido". Sabia decisión.



HOGARES

ESPECIAL

Navidad

ESCAPADA:

7 DESTINOS
DE LUJO

TEXTILES PARA
EL HOGAR

Un invierno con mucho color

- IDEAS PARA DECORAR LA CASA
- MESAS DE FIESTA
- MENAJE PARA SIBARITAS
- REGALOS SORPRENDENTES

CHIMENEAS
LA ELEGANCIA DEL FUEGO

COMPLEMENTOS
DIVERTIDOS PARA
MASCOTAS

PROPUESTAS DECORATIVAS: LÁMPARAS PARA TODAS LAS ESTANCIAS • INFORME:
RADIADORES CON ESTILO • TENDENCIAS... EL BURDEOS • RESTAURANTES DE MODA •
OBJETOS ACTUALES EN BLANCO Y ROJO • ARTICULOS GOURMET Y DE DISEÑO

CANARIAS 3,70 €
PORTUGAL 3,00 €
MEXICO \$ 38,00



ESTE MES...

Restaurantes, ocio, locales...

SUGERIMOS CUATRO INTERESANTES PROPUESTAS PARA DEGUSTAR UNA AMPLIA VARIEDAD DE PLATOS DE TEMPORADA EN AMBIENTES MUY ESPECIALES, EN LOS QUE SE CUIDA HASTA EL ÚLTIMO DETALLE.

CACHITOS, MÁS QUE TAPAS EN EL CORAZÓN DE BARCELONA



Cachitos es un restaurante-coctelería —situado en la cétrica Rambla de Catalunya de Barcelona— que apuesta por la cocina tradicional y la calidad de los ingredientes para recuperar texturas y sabores ya olvidados.

Cachitos amplía su oferta gastronómica con dos barras dedicadas a la tendencia de *raw bar*, en las que se puede degustar, sobre todo, pescados y mariscos frescos.

Su carta de otoño introduce productos estrella de temporada para elaborar propuestas tan atractivas como la tapa de huevos rotos cubiertos de *comagros* o medias raciones de crema de garbanzos con *butifarra* y *rovellons*. El local ofrece también un atractivo servicio de coctelería y copas hasta la madrugada que incluye 55 tipos de sangría preparadas con vino tinto, cava o champán combinados con una larga lista de bebidas y frutas exóticas. Entre las múltiples posibilidades destaca la original Sangría azul de Moët&Chandon.



Rambla Catalunya, 33 Barcelona - www.cachitosbcn.com



Addict Smile



1.08.2013

Restaurante Cachitos Barcelona

Hoy os enseño un Restaurante - Cocteleria situado en Rambla Catalunya llamado **Cachitos**. Cuenta con terraza y 650m distribuidos en 3 pisos con zonas diferenciadas dentro del local, os llamará la atención porque desde fuera ya se ve chic y diferente y pese a estar tan bien situado, no es un lugar sólo para turistas. Su cocina es buena y con ingredientes siempre frescos.

Es un lugar decorado de manera personal y atrevida, con una iluminación cambiante y moderna según el espacio. Interiorismo desarrollado por Estrella Saliotti y Pepe López, los mismos encargados de hacer los otros locales del grupo Costa Este al que pertenece **Cachitos**:

Rambla Catalunya, 33

Barcelona 93 215 27 18 - 662 475 145

Abierto de lunes a viernes 08:00 a 03:00h
y de sábado a domingo de 09:00 a 03:00h.







Reconozco que fui un poco escéptica cuando me ofrecieron para beber una sangría, pero al ver su carta me entró la curiosidad ya que tienen un total de 55 combinaciones (desde la clásica hasta una azul con champagne Moët & Chandon, con frutas, sin alcohol...)

Nos dejamos llevar también por las sugerencias del chef Jose Miguel Manzanal en cuanto a comida se refería y empezamos por unas tapas, una ensalada, unos canalones, un arroz caldoso y como broche de oro una selección de postres.

¡Pasen y vean!



Croquetas de pollo de corral, buñuelo de bacalao y montadito con pan de cristal con jamón y huevo frito de codorniz.



Jamón de Bellota y pan con tomate.



Gambas de Palamós.



Faisán en escabeche con uvas.



Canelones de foie y Trufa



Paella de Marisco, recién hecha.





Sus postres estrella: Bomba de chocolate y torrija. Pero yo me quedo con de nata y fresa y el cheese cake. ¡"Delicious"!



No sin immortalizar momento postre con instagram @addictsmile :)

Como las fotos demuestran fue un más que completo almuerzo y muy bueno. El polivalente espacio os permite ir a cualquier hora porque ofrecen desayunos, aperitivos, almuerzos, meriendas, cenas y copas.

¿Ya conocías Cachitos?

<http://www.addictsmile.com/2013/04/restaurant-cachitos-barcelona.html>

Bcn Cool Hunter

Restaurantes con encanto en Barcelona: la cocina tradicional en clave creativa de Cachitos

15 January, 2013

By [Dafne](#)

En el centro de Barcelona, detrás de una pequeña entrada en el bonito paseo de la Rambla Catalunya, se esconde un gran local de tres ambientes dedicado a la restauración.



Cachitos es un **restaurante coctelería** con propuestas gastronómicas creativas que reinventan las **recetas de la cocina tradicional en clave moderna**, recuperando las texturas y los sabores de un tiempo.



Cachitos es una propuesta muy interesante, no sólo para la buena propuesta gastronómica, sino también por su decoración acogedora y coqueta de diseño vanguardista.

La decoración del local, obra de Estrella Saliotti y Pepe López, mezcla elementos tradicionales como la cerámica, la forja o las pizarras a piezas modernas como la original iluminación reflejando la esencia de la oferta gastronómica del restaurante.



Los bonitos espacios de **Cachitos** ofrecen el lugar ideal para **todos lo momentos del día**: desayunos y aperitivos en la barra de la planta baja, almuerzos y meriendas en su sala con acogedores sofás y cenas y copas en las mesas del restaurante.





La oferta gastronómica de Cachitos es obra del chef José Miguel Manzanal, tapas, raciones y arroces con **productos de mercado** y mano de obra de autor que vienen acompañados por una selección de hasta **55 tipos de sangría**, para los que busquen algo más original que una copa de vino o una cerveza para acompañar una buena comida.



La oferta de las 5 5 clases de Sangría es muy interesante, algo bastante inédito que completa la oferta de la carta de cócteles, de vinos nacionales y cervezas de barril y convierte en aún más atractiva la visita obligada a este restaurante encantador.







Buenísima también la selección de la **carta de postre** en la que no me pude resistir a probar casi todo escogiendo el menú degustación.





El restaurante Cachitos está en Rambla Catalunya 33 , para reservas 93 21 5 27 18 .

<http://bcncoolhunter.com/2013/04/20/restaurantes-encanto-barcelona-la-cocina-tradicional-creativa-cachitos/>

www.revista-hogares.com

LifeStyle

Nº 527 • 3,50€

HOGARES

Eco Diseño

VERDE

FILOSOFÍA EN EL HOGAR

HOTELES ROMÁNTICOS PARA

SAN VALENTÍN

9 AMBIENTES PARA DISFRUTAR EN CASA

DORMITORIOS Plácido descanso

Fotografía de RATICANAL

ESTÁ DE MODA... LOCALES *AFTERWORKS*, DE COPAS DESPUÉS DEL TRABAJO •
DISEÑOS *HAPPY CHIC* • TENDENCIAS... *BLACK & WHITE* • PROPUESTAS DECORATIVAS:
PAVIMENTOS CON ESTILO • IDEAS PARA REGALAR EL DÍA DE LOS ENAMORADOS

CANARIAS Y AEROPUERTOS 3,70 €
PORTUGAL 3,00 €
MÉXICO \$ 38,00



ISSN 1134-3722

AFTERWORKS,

de copas después del trabajo

EN POCO TIEMPO, LOS DENOMINADOS *AFTERWORKS* SE HAN CONVERTIDO EN UNA TENDENCIA EN ALZA, EN LAS GRANDES CIUDADES. ¿Y QUÉ SON EXACTAMENTE LOS *AFTERWORKS*? PUES, EN REALIDAD, SE TRATA DE BARES O LOCALES URBANOS, QUE APUESTAN POR UN NUEVO CONCEPTO DE OCIO, DONDE LA GENTE SE REÚNE, DESPUÉS DE LA JORNADA LABORAL, A CHARLAR Y A TOMAR UNA COPA ENTRE AMIGOS O COMPAÑEROS, EN UN AMBIENTE RELAJADO Y DISTENDIDO.



BOCA CHICA *Barcelona*

Esta sofisticada coctelería se encuentra localizada en el Restaurante Boca Grande, del Pasaje de la Concepción, número 12 de Barcelona. En ella, el reputado coctelero Sergio Padilla –finalista nacional de Diageo Reserve World Class Competition– prepara creaciones propias llenas de ingenio y originalidad. También se pueden degustar los clásicos combinados que han hecho historia.

www.bocagrande.cat/es



CACHITOS

Barcelona



Cachitos es un restaurante coctelería que apuesta por la cocina tradicional, y donde la sorpresa radica exclusivamente en la calidad de los ingredientes que recuperan texturas y sabores ya olvidados. Este sofisticado y exquisito local ofrece una surtida oferta gastronómica, de la mano del *chef* José Miguel Manzanal, y un atractivo servicio de coctelería y copas hasta la madrugada. Este espacio destaca también por sus 55 tipos de sangría, combinada con exóticos ingredientes. Situado en la Rambla de Catalunya de Barcelona, cuenta con unas dimensiones de 650 m² repartidos en tres plantas, visiblemente conectadas entre sí, y con una agradable terraza.
www.cachitosbcn.com

LE CABRERA Madrid



Esta coctelería es una de las más *trendy* de Madrid y un auténtico punto de encuentro para reunirse con los amigos a tomar una copa después del trabajo. En este reconocido rincón de la capital, Diego Cabrera propone diferentes combinados que clasifica en la cartá de la siguiente forma: creación, clásicos, viejas glorias, locuras de Adrián, cócteles con *champagne* y para conductores (sin alcohol). www.lecabrera.com



RedMilk

ISSUE—06

FEB—2013



PLACES

RED JOURNEYS SMART GUIDE

EVERYTHING THAT YOU CAN'T MISS ABOUT THE MOST BEAUTIFUL CITIES IN THE WORLD: PLACES TO VISIT, RESTAURANTS FOR DINING, HOTELS AND HOSTELS FOR SLEEPING, AND THE MOST POPULAR CLUBS, CHOSEN FOR YOU AND CONSTANTLY UPDATED BY TRUSTED FRIENDS.

SMART GUIDE BARCELONA

RedMilk | 6 February 2013



EATING

Luzia

Carrer del Pintor Fortuny, 1 - El Raval

Perfect for break fast and brunch, this recently opened hotspot is just a few steps away from the bustling Rambla. What makes it stand out? A warm and cozy atmosphere, great drinks and even better burgers.

Price Guide: Medium

Cafe Federal (federalcafe.es)

Carrer Parlament – Sant Antoni

This Australian cafe is the place to be for Barcelona cool kids, especially on week end when you can start with an organic coffee at brunch to end up with delicious, natural cocktails until way late into the night.

Price Guide: Medium

Buenas Migas (buenasmigas.com)

Plaza Universidad

Buenas Migas is officially a “focacceria” but it’s actually a caffè with much more on the menu: excellent salads and sandwiches make it for a great lunch stop. The beautifully curated interior also offers a semi-outdoors sitting area with magazines and papers to accompany your coffee.

Price Guide: Low and Medium

Bagauda

Carrer del Pi, 5 – El Gotic

This Catalan-Icelandic tapas place offers a new twist on classic dishes such as *pasntxos* salads, *croquetes* sausages, cheese and seafood. Plus amazing cod tapas (the fish is sourced in Iceland) and breads, pastries and cakes from the owners’ first bakery Barcelona Reykjavik (barcelonareykjavik.com).

Price Guide: Low- Medium

Cachitos (cachitosbcn.com)

Rambla Catalunya, 33 - El Eixample

Great service, refined ambience but most of all very good tapas. There are two floors, open for lunch and dinner until late when it transforms itself into a bustling bar with tasty sangria and cocktails.

Price Guide: Medium

SHOPPING

El Raval (latelierdelraval.com)

Carrer de la Cera, 1

This neighborhood is the best for **vintage shopping**, small boutiques tucked away in the narrow streets of what used to be the city most infamous area hide unexpected treasures. Of all the streets, Calle Reira Baixa is the epicenter of vintage shopping.

Price Guide: Medium

Cornelia & Co (corneliaandco.com)

Calle Valencia, 225 - El Eix ample

It nick named itself “the daily picnic store” and inside this upscale market you can find all the delicacies and fine foods you’ll ever need plus a cool bar area, popular with locals and tourists alike during breakfast.

Price Guide: Medium

Xocolateria Fargas

Carrer Del Pi, 16 – El Gotico

The oldest chocolate boutique in town, Fargas is housed in a 1837 Liberty style building. The smell of dark chocolate will lure you in, and once there you can’t not try the delicious treats made from pure South American cocoa.

Price Guide: Low

Discos Paradiso (discosparadiso.com)

C/ Ferlandina, 39 - Sant Antoni

Like its name suggests this is really vintage vinyl paradise, located in the up and coming “barrio” of Sant Antoni, the store also hosts very cool events and DJ sets.

Price Guide: Low

Happy Pills (happypills.es)

Rambla de Catalunya, 14 - El Eix ample

Craving Candy? Barcelona’s sweetest “pharmacy” offers a huge range for which you are charged simply by the size of the packaging. So just grab a box - either daily ration or super pack and fill it up!

Price Guide: Low

SLEEPING

Prak tik Rambla (hotelpraktikrambla.com)

Rambla de Catalunya, 27 - Plaza de Catalunya

A stunning and well preserved modernist building houses this affordable and centrally located hotel. Spacious rooms are decorated with spanish tiles and minimal furnishings, some offer balconies on the Rambla de Catalunya. A beautiful terrace is at every guest's disposal year round.

Price Guide: Medium and Low

The Mirror (themirrorbarcelona.com)

Corcega, 25 5 - Diagonal

The Mirror Barcelona, set in the very heart of the city, enjoy vanguardist design and architecture. Only 63 rooms bathed in white light and transparency. Indeed the interior design based on two elements, the white and the effect produced by a duplicating mirror universe, which give a marked character to this unique boutique hotel.

Price Guide: Medium- High

Primero Primera Hotel (primeroprimeracom)

Carrer Doctor Carulla, 25

A serene and luxurious environment, with rooms that have views over a calm, leafy street, this hotel is only ten minutes away from the bustling city centre. Its relaxed atmosphere provides the guests an unique opportunity to feel like a local.

Price Guide: High

GATHERING

Polaroid Bar (polaroidbar.es)

Carrer dels Còdols, 29 - El Gotic

This bar is filled with Eighties memorabilia: themed film posters, toys and comics, plus '80s power ballads soundtrack ing the nights. Wall projections of movies such as Back To The Future complete the deja vu feel that all nostalgics at heart will love.

Price Guide: Low

Bar El Velodromo

Carrer de Muntaner, 213 - Diagonal

Recently revamped, this historic bar is back to its former glory. Delicious tapas accompany possibly the best cock tails in town, until the early morning.

Price Guide: Low

Rouge (barcelonarouge.com)

C/ Poeta Cabanyes, 21

Poetry readings and live music performances make this bohemian bar a great alternative to the usual DJ sets. To make Rouge your “go to” bar there are great cocktails, a shabby-chic interior with dusty old sofas, a gold bar, kitsch artwork, all doused in red mood lighting.

Price Guide: Medium

WELLNESS

Bliss SPA (w-barcelona.com/bliss-spa)

@ WHotel Plaça Rosa dels Vents, 1 – Barceloneta

Located within the WHotel, Bliss SPA is a true oasis of relaxation where to while away the hours in the wet area (with saunas, steam room and indoor jacuzzi) or in one of the eight treatment rooms for a massage or a signature facial.

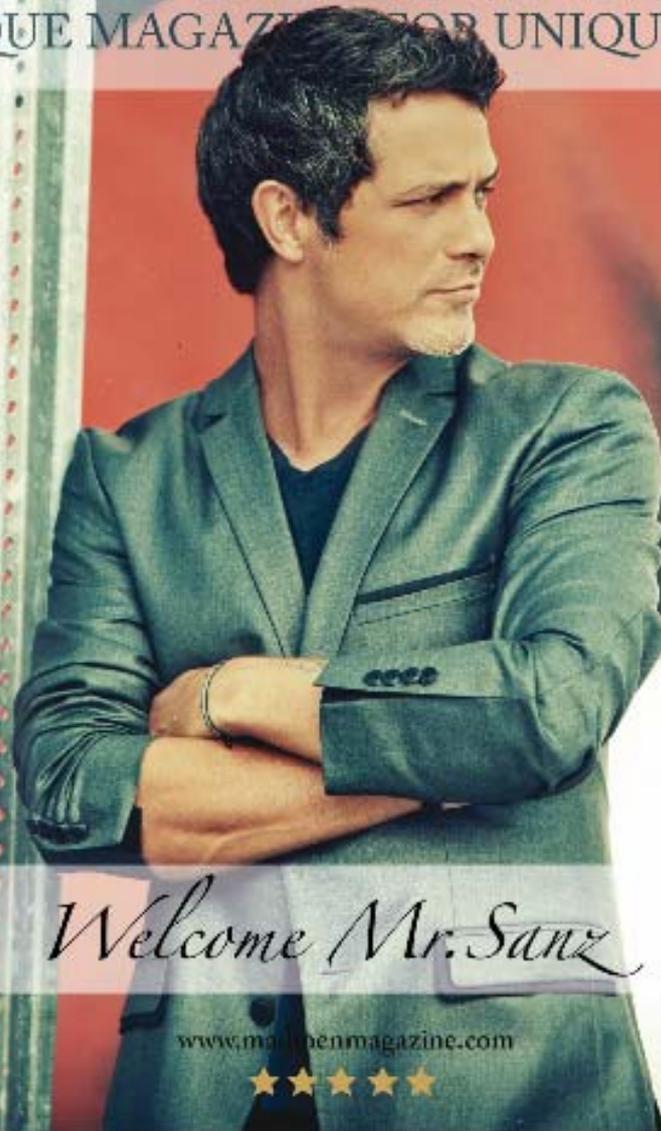
Price Guide: Medium

Text and photos by Carlotta Cavallari

<http://redmilkmagazine.com/3/02/06/smart-guide-barcelona/>

MADMENMAG

UNIQUE MAGAZINE FOR UNIQUE MEN



Welcome Mr. Sanz

www.madmenmagazine.com





GOING OUT
MADMENMAG



NUBA LOUNGE
Dr. Fleming 12-14,
08017 Barcelona
900 10 68 22

Inaugurado en 2009 por el grupo Costa Este, el restaurante y lounge club Nuba ha conseguido convertirse en la sede de las veladas más glamorosas de Barcelona. Nuba, con una cocina y oferta de cocktails excelentes, destaca también por sus espectaculares interiores que suman encanto a un ambiente elegante y distinguido.

Nuba lounge club ofrece una cocina internacional capitaneada por el chef Billy Baroja, que trabaja cada uno de sus platos a partir de exquisitos ingredientes de temporada y prestando una atención especial a su presentación. Entre sus suculentas propuestas estrella se encuentra: una ensalada de bogavante, aguacate y mango, como entrante; el canelón de faisán y trufa, entre los segundos platos; y la golosa tarta sacher, dentro de los postres.

Nuba se dirige a un público de espíritu joven y con estilo, fruto de la experiencia en el ámbito de la restauración y el ocio de sus propietarios.

www.nubabcn.com

WINTER 2013
Pag. 96



NUBA LOUNGE
Dr. Fleming 12-14,
08017 Barcelona
900 10 68 22

Opened in 2008 by Costa Este group, restaurant and lounge club Nuba has managed to become the venue for the most glamorous Barcelona evenings. Nuba has excellent cuisine and cocktails and it also stands out for its spectacular interiors, which add charm to an elegant, distinguished atmosphere.

Nuba lounge club offers international cuisine by chef Billy Baroja, who works on each of his dishes from delicious seasonal ingredients and paying special attention to their presentation. Among his luscious, most popular offers are the lobster, avocado and mango salad as a starter; the pheasant and truffle cannelloni as a main course and the appelling Sachertorte for dessert.

Nuba is aimed at a young-spirited, stylish crowd, based on the experience of its owners in the hospitality sector. Indeed, they own some of the most acclaimed clubs of Barcelona nightlife, such as Sotavento, Opium Mar, Astoria and Bling Bling restaurant.

www.nubabcn.com



WINTER 2013
Pag. 97

GOING OUT
MADMENMAG



Barcelona
LOS "MUST" DE LA CIUDAD CONDAL
GOURMET'S ESSENTIALS

WINTER 2013
Pag. 93

Ocio y buen gusto en Baleares

Busca lugares agradables y bien decorados para pasar unos días de playa y buen gusto en el archipiélago balear. Te recomendamos dos que han sido recientemente inaugurados

Parece que **el buen tiempo se ha hecho un hueco**, por fin, en nuestras vidas. Vale que el veranillo en el que vivimos desde hace una semana se va a alejar un tanto para dejar paso a la ansiada primavera. Y eso es una fantástica noticia tras el largo y lluvioso invierno que hemos pasado. Por eso, muchos están ya haciendo **planes para hacer una escapadita** —seguro que más que merecida—, por ejemplo, a la playa. El próximo puente de mayo es un momento ideal. Y las islas Baleares son el lugar perfecto. Así que vamos a proponerte dos lugares donde cenar y tomar al algo rodeado de **buen gusto y exquisita decoración**.



Este local situado en Palma de Mallorca se llama **Patrón Lunares**. (PULSA SOBRE LA IMAGEN PARA ACCEDER A LA GALERÍA)

Uno de ellos está en Palma de Mallorca y se llama **Patrón Lunares, en honor al abuelo de Javier Bonet**, propietario y alma máter del local. El abuelo Miguel era un entusiasta pescador y para rendirle homenaje se ha abierto esta cantina, sobre lo que era el edificio del Montepío del arrabal. Y eso se nota en el espíritu del local: un **gran espacio industrial de principios de siglo XX** donde quedaban vestigios de su esplendoroso pasado manufacturero. Grandes aberturas a la calle, pilares de forja, elevados techos de forjados de madera, un solado ajedrezado de baldosas hidráulicas... Gran parte de estos elementos se han querido conservar, para darle al espacio ese toque personal, con gran carga emotiva. Como su característica **barra de azulejos, o las columnas de hierro**, que tienen una importante presencia en el Patrón Lunares.



La antigua barra de azulejos tiene mucha presencia en el local.

En una de las paredes, **ocho grandes retratos presiden el local**, personificando el vínculo entre el pasado y el presente. “Son el símbolo de la pervivencia de los viejos valores, de la apuesta por una visión distinta del mundo, **una forma de entender la vida**”, dice Javier Bonet, quien ha querido seguir de cerca el trabajo de interiorismo del espacio.

La artesanía tradicional mallorquina también ocupa un lugar especial en el Patrón Lunares. Se evidencia en la tela de “llengos” del banco corrido o las piezas de **la original vajilla hecha a mano en una ollería de Pòrtol**, con más de 200 años de historia.

Y como no podía ser de otro modo, la pesca es una de las grandes protagonistas de este lugar. **Antigüedades y objetos relacionados con la mar**, cedidos por pescadores ya retirados o descendientes se lucen sobre una gran estructura de madera. Pinceladas del **rojo, azul y blanco marineros visten la estancia** junto con las mesas inspiradas en el “surito” empleado en la pesca.



En Ibiza hay una buena cantidad de locales de cuidado diseño.

Otra opción es viajar a Ibiza a vivir alguna que otra noche loca. O tranquila. Porque **en la isla pitiusa todo es posible**. En cualquier caso, se puede comenzar por hacer una visita al Nuba Ibiza, un restaurante-lounge club cuyo interiorismo ha sido desarrollado por **Estrella Saliotti y Pepe López**. El resultado es un espacio singular que respeta las esencias ibicencas. Y al mismo tiempo se caracteriza por ser divertido y elegante. El local se estructura a partir de **un espacio central acristalado con ambientación musical** rodeado por amplias terrazas donde se encuentran confortables zonas *privée* y *chillout*.



JUEVES, 16 DE MAYO DE 2013

En la Ciudad: Nuba Barcelona, un alto jardín en plena ciudad



Con el calor, llegan [por suerte] a nuestra vida los días más largos, el sol y, como no, las terrazas por la tarde y por la noche. Da gusto que lleguen las 19h y terminar el día entre copas y comiendo algo en un ambiente de lo más agradable. Y como las temperaturas ya han subido (justo ayer y hoy no, que le vamos a hacer), el jueves pasado inauguramos la primera de las **terrazas de la temporada**, la de **Nuba Barcelona**.

Nuba Barcelona es un local vanguardista situado en la calle Doctor Fleming, justo encima de Cinesa Diagonal. Un local que te atrae sólo subir las escalinatas que llevan a su interior y que corona esta temporada con su **terraza renovada**. *Trés Chic*.

*Warm days are coming, fortunately days are longer, and we have sun and terraces for evenings and nights. We are looking forward to be 19h and end the day with cocktails and in a relaxed environment. Temperature has risen and we inaugurated our first **terrace** last Thursday. Nuba Barcelona is a modern establishment on Doctor Fleming street, next to Cinesa Diagonal. It has a wonderful entrance with stairs which invites you to enter. But, the best is a **new terrace** displayed on the top of its stairs.*



En la terraza Nuba destaca sobre todo la presencia de la **madera** y del **verde** de las numerosas plantas allí presentes, hecho que le da un toque de lo más natural y que contrasta con las sillas y mesas del espacio, mucho más minimalistas. La encargada de dicho cambio ha sido **Estrella Saliotti**, la cual, tal y como nos explicó durante la inauguración, ha aportado un punto más diáfano y sofisticado al lugar. Destacan también los grandes sillones de piel y las elegantes lámparas que acompañan las mesitas donde tomar unos cocktails; y la zona *chill-out*, con butacones y de estilo más étnico. Resulta ser una terraza que te envuelve por su **cálida atmósfera** y te traslada a otro mundo, lejos del estrés propio de la ciudad.

*Nuba's terrace combines **wood** and **green** from the different plants, this makes the terrace a natural touch in contrast of the minimalist chairs and tables. The designer is **Estrella Saliotti** who during the inauguration explained us she wanted to give a sophisticated touch. You can also see the leather sofas and the smart lamps next to the cocktail tables. The chill-out corner is formed by big ethnic sofas. It is a terrace that involves you with a **charming environment** and brings you to another world, far away from the city noise.*





Y no íbamos a hablar sólo del local y de su decoración... Su restaurante, con el chef **Billy Baroja** a la cabeza, ofrece una amplia carta de cocina internacional, por si nos apetece terminar o empezar la noche con una buena cena. Os dejo con las fotos de lo que catamos nosotros el jueves pasado: cucurucho de guacamole y salmón, pan con tomate, jamón ibérico, croquetas, rollitos de primavera, gazpacho, canelones de faisán y trufa (di morte), solomillo con arroz y postre de coco y chocolate para rematar la jugada.

*The restaurant chef is **Billy Baroja** who offers a great selection of international cuisine. I enclose some photographs of what we ate last Thursday: guacamole and salmon cornet, bread with tomato, ham, croquettes, spring rolls, gazpacho, pheasant and truffle cannelloni (di morte), steak with rice and for the dessert coconut and chocolate.*











Apuntad el nombre de Nuba Barcelona entre vuestras **terrazas obligadas para esta temporada**. Un cocktail, una cena improvisada, un velada romántica... Cualquier excusa es buena para disfrutar del relax en **un jardín de lo más especial**.

*Remember to visit Nuba Barcelona **for this summer**. A cocktail, a dinner, a romantic date... Any occasion is good for relacing on **a so special garden**.*

Photos by Alba



Más información: **Nuba Barcelona**

<http://www.laflorinata.com/2013/05/ciudad-nuba-barcelona-un-alto.html>



De copas en Nuba Barcelona

Lourdes López | mayo 28, 2013

El local de la calle Doctor Fleming refina su cocina y apuesta por las noches de verano con una reforma en su espectacular terraza

A muchos quizás os suene el local del que os hablaré hoy. Solo diré que está ubicado en una zona más que privilegiada de **Barcelona** –junto al exclusivo gimnasio Dir Diagonal y los cines Cinesa Diagonal- en la calle Doctor Fleming, un pequeño imán de restaurantes y cafeterías *cool* en los que despachar las noches de verano en la zona alta de Barcelona. **Nuba** es un *pub* con alma de restaurante, un club de copas que aspira a convertirse



algún día en enclave gastronómico, un local con *allure* a discoteca *trendy* que anhela algo más. Y va por la buena vía, aunque aún le queden algunas paradas pertinentes e importantes en el camino. El local –para los que no lo conozcáis- ha sido reconocido internacionalmente por parte de **World's Finest Clubs**, la red de referencia que agrupa los clubes más exclusivos, innovadores y elegantes del mundo. Y el premio no extraña nada porque el lugar –bonito donde los haya y con una gran **terraza**- no tiene desperdicio: Una entrada pronunciada, acristalada y exuberante y un interior copioso en luces y detalles, bien distribuido, y con el toque distinguido de la cuidada mano de la interiorista **Estrella Salietti**, la misma que ha vestido los interiores de otros locales del grupo.



Pues lo que decíamos, **Nuba** codicia ser una **coctelería** de diseño y un punto gastronómico interesante a la vez. No es poco. Y aunque de lo primero va sobrado en lo segundo aún le queda por mejorar. Estuvimos recientemente en su terraza, que han renovado de cara a la temporada estival con un aire más fresco, disfrutando de una cena. Han hecho muy bien los deberes, ya que el espacio sigue siendo acogedor a la par que estiloso. En el apartado gastronómico, por lo que pude comprobar –conocía el local de visitas anteriores- la cocina ha dado un pequeño salto cualitativo, se ha refinado en algunos platos y ha apostado por seleccionar más el producto fresco que sirve. Sin embargo, aún le falta la excelencia en el servicio que puede pedirse a un buen restaurante.



El chef, Billy Baroja, que también asiste el [Nuba Ibiza](#), asegura que pone énfasis en el pescado, traído cada tarde al restaurante desde la Lonja de Barcelona, lástima que no pudimos probar ninguno de estos platos. Las elaboraciones que sí degustamos fueron bastante básicas aunque bien resueltas: el tartar de atún con sésamo en cono con base de guacamole, las láminas de alcachofa con parmesano –correctos-, brochetas de frutos rojos, *foie*, jamón y tomate seco –bien-, croquetas de jamón ibérico y *nems* de verduras con soja y salsa agridulce – los mejores, obligados- y, como segundos, el canelón de faisán, foie y trufa –algo flojo en sabor pero bueno- y un solomillo en salsa –solo correcto-.



El resultado es una cocina resuelta sin demasiadas complicaciones aunque sin llegar al nivel de otros restaurantes del grupo como, por ejemplo, **Cachitos** del que os hablé en [este post](#). La oferta me pareció encajada para una cena informal de picoteo con los amigos, -simplemente el encanto del local ya vale el precio que se paga- previa a una buena noche de copas.





Porque si bien la gastronomía quiere ser uno de los atractivos de Nuba, a medida que avanza la noche, el restaurante se convierte en un cocktail bar y este sí que es su fuerte. No hay que huir de las señas de identidad que nos hacen distintos y en el caso de este local por decoración y ambiente es lógico que sea uno de los favoritos de la noche barcelonesa: Espíritu joven, gente guapa y atmósfera estilosa donde acertar con algún combinado seguro. Volveremos.

<http://blogs.lavanguardia.com/por-amor-al-ocio/de-copas-en-nuba-barcelona-74948>



TENGOTREINTAYPICO

fashion, shops, photography, people, lola & me

sábado, 11 de mayo de 2013

Queda oficialmente inaugurada la terraza del Nuba



El restaurante y lounge club Nuba empieza la temporada de verano con una renovada terraza llena de beautiful people.



Estrella Saliatti, una de las interioristas con más prestigio de Barcelona, ha sido la encargada de renovar la terraza. **Bonito, no?**



El chef del restaurante, **Billy Baroja**, nos deslumbró con **novedades en la carta**, como este **chupito de remolacha**, que estaba **riquísimo**. Encima sirvieron **uno de mis vinos blancos preferidos, Perro Verde** (verdejo)!



Algunos de los aperitivos!!! Delicious!!!



Canelón de faisán y trufa, grrrr, mmmm, fñumi, fñumi... quiero repetir! Operación bikiniqué?



Estrella Salietti también firma el espectacular interior del restaurante, donde quedé alucinada por sus lámparas e iluminación! Un local muy sex in the city!



Aquí con la estrella Estrella Salietti y Josep Maria Donat, director de TCN.

Nuba

Dirección: Calle Dr. Fleming (al lado del Cinesa Diagonal-Barcelona)

Teléfono: 900 106 822

[http: // tengotreintaypico.blogspot.com/es/](http://tengotreintaypico.blogspot.com/es/)

Nuba Barcelona

Nuba Barcelona inaugura la temporada de verano con una renovada terraza.

El pasado Jueves 9 asistimos a la inauguración de la renovada y espléndida terraza de **Nuba Barcelona**. Tal y como nos adelantaron, durante el evento se presentaron además las novedades de la carta para esta nueva temporada, todo de la mano de su chef **Billy Baroja**.

Las t h u r s d a y 9 t h o f M a y w e a t t e n d e d t h e o p e n i n g o f t h e n e w t e r r a z a Nuba o f Barcelona. A l s o d u r i n g t h e e v e n t w e g o t p r e s e n t e d t h e n o v e l t i e s i n t h e m e n u f o r t h i s n e w s e a s o n, a l l b y t h e h a n d s o f i t ' s Billy Baroja.



En su gran **terrazza** puedes disfrutar al aire libre de la **música** y los **cock tails**, durante una magnífica velada, sintiéndote en un entorno especial. El proyecto, llevado a cabo por el estudio **Futur- 2** y la diseñadora de interiores **Estrella Saliatti**, se define por una decoración moderna y cuidada, convirtiéndolo en un espacio lleno de sofisticación.

The spacious terrace is full of green areas where you can enjoy music and cocktails outdoors, and spend a wonderful evening feeling like you are in a special place. The project, carried out by **Futur-2** studio and the interior design **Estrella Saliotti**, is defined by a modern decoration and color, which makes a place full of sophistication.



El restaurante ofrece una **cocina internacional** realizada con ingredientes de temporada y atención especial en su presentación, de ahí que durante la velada el ir y venir de succulentos entrantes y platos principales fuera un continuo.

The restaurant offers **international cuisine** made with seasonal ingredients and with special attention to its presentation, which is why during the evening the coming and going of succulent entrees and mains was constant.



Chupitos de sorbete de gazpacho



Brocheta de dados de foie con tomate seco, frambuesa y moras



Nems de verduras con salsas de soja y agridulce

Entre sus propuestas estrella para esta temporada pudimos probar el canelón de faisán y trufa o el solomillo con salsa stroganoff, además de sus deliciosos postres.

Among their star proposals for this season we could try the pheasant and truffle cannelloni or the sirloin steak with stroganoff sauce, as well as the delicious desserts.



Canelones de faisán con foie y trufa



Parfait de coco con gelatina de naranja y crujiente chocolate

Definitivamente una alternativa dentro de la jungla del día a día, para evadirse y sentirse relajado, disfrutando de este elegante edén en plena ciudad.

It's definitely a good place to get away and relaxed in the jungle of everyday life, enjoying this elegant eden in the middle of the city.



Texto: Tatiana Alcón @Miyu Barcelona

Fotos: Celia Suárez @Miyu Barcelona & IT Comunicación.

<http://www.miyubarcelona.com/nuba-barcelona.html>



EXPO FOODSERVICE, UNA EDICIÓN DE 10

Terrazas mediterráneas, hoteles plenos de estrellas gastronómicas compiten este verano con los restaurantes



La potencia hotelera de Barcelona ha desplegado la mejor oferta nunca vista para captar clientela para sus terrazas y azoteas. Así se disponen a ofrecer soluciones como la de contar con Jordi Cruz (Abac, Angle y Ten's Tapas) en el hotel Cram, mientras que el Arts continúa con Sergi Arola; y el Condes de Barcelona y su terraza Alaire dispondrán de Carlos Fernández, siempre bajo la atenta mirada de Martín Berasategui; mientras que los hermanos Torres volverán a deleitar a sus comensales en el Dos Cielos del Hotel Me de Meliá International.

Se incorporan con fuerza a esta oferta de servicios de ocio y gastronomía el Mandarin Oriental del Paseo de Gracia, cuyo patio interior denominado Jardín Mimosa se suma a su terraza El Terrat; y en la periferia el Renaissance de la Plaza Europa de L'Hospitalet con una terraza ja cien metros de altura!

Todo ello sin perder la pista a recintos consagrados como La Terraza del Claris, el Blue View de Casa Fuster, la Dolce Vita del Majestic (que se ha gastado 25 millones de euros en remodelar el edificio), el Sky Bar del Axel, la Terraza Wet del W, el Biergarten del Princesa Sofía... y así muchas otras terrazas y azoteas que se

disponen a competir con los restaurantes y otros lugares de ocio como los que Costa Este regenta y que tiene en Nuba y Sotavento claros ejemplos de concentración hídico gastronómica en verano.

Nuba, de Barcelona a Ibiza

Inaugurado en julio del pasado año por los hermanos Bordas, el *restaurant-lounge club* Nuba Ibiza ha conseguido hacerse un sitio en uno de los puertos deportivos más de moda del Mediterráneo. Un local que se basa en una trabajada oferta gastronómica construida sobre la experiencia de Nuba Barcelona y que lo reinterpreta con inspiración ibicenca y una ubicación privilegiada con vistas al *downtown* de la isla.

Situado entre los conocidos locales Cipriani y Lio, y cerca de Pachá, Nuba Ibiza amplía las opciones gastronómicas de calidad en esta zona, donde se ubican los locales más exclusivos de la restauración y ocio nocturno de la isla. El interiorismo ha sido desarrollado, como es habitual en los proyectos de Costa Este, por Estrella Salietti y Pepe López. El local se estructura a partir de un espacio central acristalado con ambientación musical rodeado por amplias terrazas donde se encuentran confortables zonas *privée* y *chillout*.

Este nuevo establecimiento sigue la misma dinámica del ya existente Nuba en Barcelona, es decir, una mezcla acertada de sofisticación y elegancia en un ambiente desenfadado y divertido.



Un espacio que, si bien destaca por su atrayente gastronomía, a medida que avanza la noche se convierte en un lugar para música y copas.

La carta de Nuba se basa en platos de cocina internacional, confeccionados por Billy Baroja (ver recuadro) y su equipo, responsable también de Nuba Barcelona. La ensalada de bogavante gallego, el canelón de faisán y trufa, el mejor pescado fresco de lonja, coronan la carta.

Nuba Ibiza es fruto de la experiencia en el ámbito de la restauración y ocio que caracteriza al grupo Costa Este empresa dedicada al sector de la restauración y el ocio creada en el año 1989 por los hermanos Ramón y Javier Bordas. En la actualidad el grupo cuenta con diez locales -Carpas Costa Este, Universal, Club Astoria, Opium Mar, Sotavento, Nuba, Vetro, Soho, Cachitos, Bling Bling- y Joker, su servicio de catering.

Desde la apertura en 1989 de las carpas en Calella y Barcelona, hasta su última inauguración, la sala de fiestas Bling Bling, el objetivo de Costa Este ha sido satisfacer en todo momento las necesidades de sus clientes mediante la creación de locales de cuidado diseño en una atmósfera cool y elegante.

En este orden de consideraciones Sotavento se erige como una de las mejores terrazas de la fachada postolímpica de Barcelona. Ubicado junto a Opium mar, otro de los célebres locales del grupo, y con interiorismo firmado también por Saliotti y López este espacio singular se caracteriza por una decoración cosmopolita y cuidada. El local se estructura a partir de una amplia sala y una terraza abocada al paseo marítimo. La zona interior está dominada por sofás de piel de distintos diseños y una paleta de colores fríos pero acogedores. En la zona exterior el mimbre, el blanco y la presencia de delicadas lámparas de cristal en forma de lágrima recrean una atmósfera totalmente Mediterránea. Sotavento se dirige a un público joven y desenfadado en un marco muy especial y carismático tal como caracteriza a la clientela que Costa Este fideliza con sus iniciativas y nivel de servicio. ● RN

Billy Baroja, chef corporativo de Costa Este

¿Cuál es su procedencia profesional? ¿Cuándo llega a Costa Este?

Estudie en la Escuela JOVIAT de Manresa durante cinco años, pasando después a restaurantes, entre ellos los del grupo Tragaluz, RIFF de Valencia o Vía Veneto que se convirtió en mi gran escuela. Después y como jefe de cocina estuve en Ses Salines y Marivent en Menorca, en el club Danzatoria en Barcelona y finalmente en 2006 aterricé en el Grupo Costa Este.



© J.P. Escobar

¿De qué restaurantes se encarga en Costa Este? ¿Actúa como chef corporativo?

Llegué al grupo cuando sólo poseía un restaurante, el Opium Cinema y me puse a cargo de su cocina. Conforme iban naciendo otros locales del grupo fui tomando el mando de todas sus cocinas. Actualmente, colaboro en Astoria, conocido anteriormente como Opium Cinema, en la elaboración de su menú para el nuevo proyecto que se va a llevar a cabo de cena más espectáculo, en Nuba Ibiza, Sotavento y Nuba Barcelona como chef corporativo.

¿Qué novedades posee la carta del Nuba para esta primavera verano?

En nuestra nueva carta de verano buscamos frescura y sofisticación, mejorando lo simple y usando los mejores ingredientes.

Por ejemplo, el foie a la sal con mermelada de higos. Recientemente visite una granja de patos y entendí todo el proceso a la perfección. Por esta razón quisimos mejorar el foie micuit con una versión a la sal que estamos seguros que va a sorprender a muchos de nuestros comensales.

Por otra parte, también hemos perfeccionado el tartar de atún toro al que le aportamos parte de su ventresca para realzar aun más el sabor del mejor atún bluefin del Mediterráneo. Sin olvidar, nuestro cheesecake de litchy, con espuma de frambuesa y crujiente de lima para acabar dándole el toque dulce a la cena.

¿Cómo es el perfil del comensal del Nuba? ¿Cómo piensa en la condición femenina a la hora de diseñar los platos?

Los clientes de Nuba son exigentes y buscan una cocina sencilla y a la vez divertida, y reconocen que los platos han sido seleccionados para ellos con mucho mimo y cuidado. La primera vez que nos visitan nuestros clientes son sorprendidos por una cena en un restaurante club y acaban disfrutando su velada en un exclusivo club de copas. La feminidad se percibe en nuestra cocina a través de delicados y sutiles detalles, pesamos en todo momento en la presentación del plato, ya que es la primera información que se recibe cuando llega a la mesa y por esa razón hay que estar a la altura. ● RN

RESTAURACION news
www.restauracionnews.com

DELI & CIA
DAILY SMART FOOD

Barajas airport
international
natural
fresh
new concept
grupo Sigo
idea
urban

expo
foodservice
DE RESTAURACION NEWS

La venta de vino y Vente-Privée
Con 'M' de Mónico

ÁREAS, EL CAMBIO EN MARCHA

La revista de referencia en el negocio de la restauración



www.restauracionnews.com

WOMAN

2,50 €
CANARIAS 2,65 €

Nº 250 julio 2013
2,50 € Canarias 2,65 €
woman.es
México: \$35

Martina
KLEIN &
Verónica
BLUME

40 LOOKS
de fin de semana

Acelera tu
BRONCEADO
(saludable)

63
PLANES
refrescantes
para salir

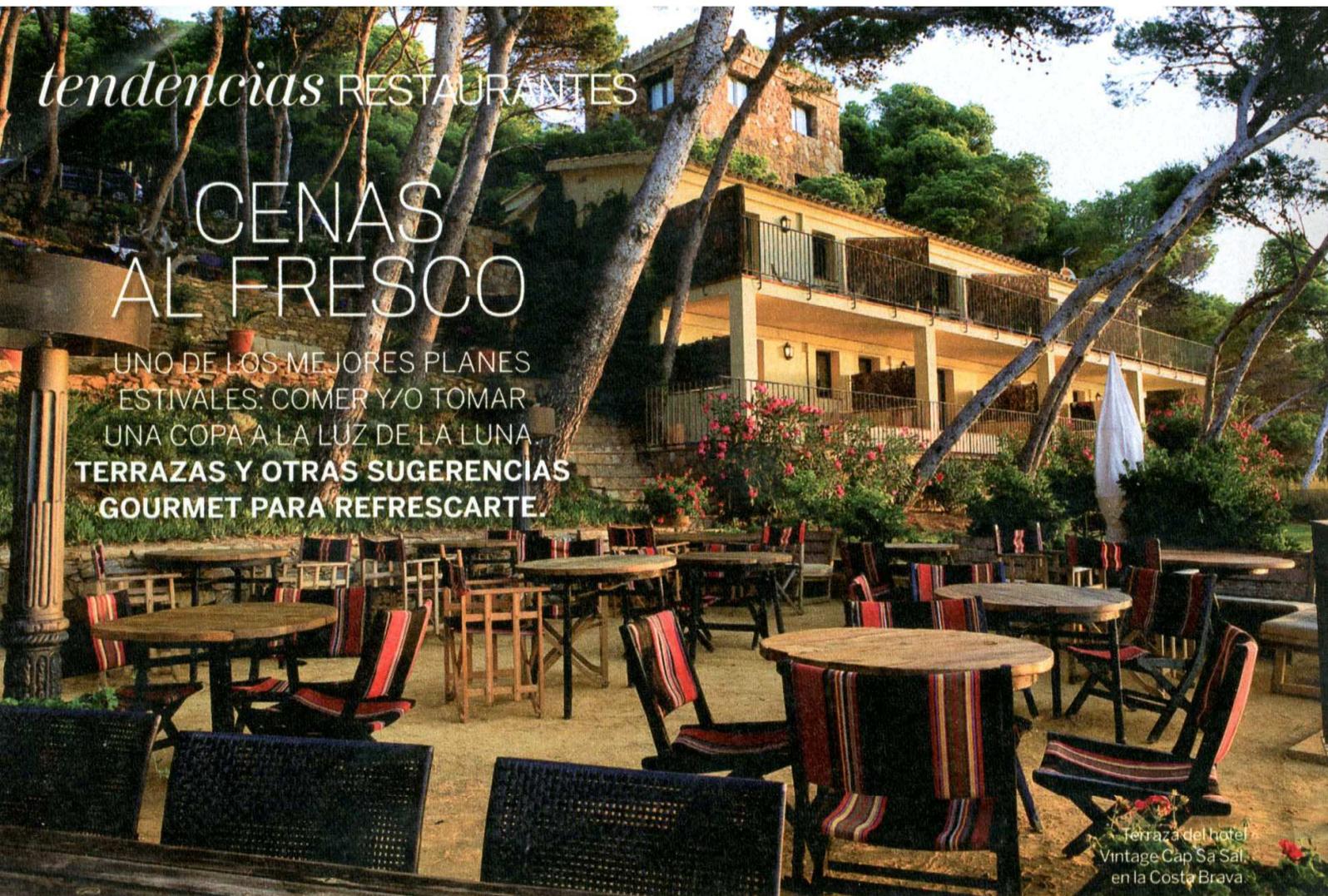
Estilo en verano

75 VESTIDOS imprescindibles (*casual, grunge, elegantes...*)
y la **MALETA** perfecta para cualquier **DESTINO**



CENAS AL FRESCO

UNO DE LOS MEJORES PLANES ESTIVALES: COMER Y/O TOMAR UNA COPA A LA LUZ DE LA LUNA. TERRAZAS Y OTRAS SUGERENCIAS GOURMET PARA REFRESCARTE.



Terraza del hotel Vintage Cap Sa Sal, en la Costa Brava.

Salazón de El Bund (Madrid).



含
性温味甘，养血润燥，
十一种很强的免疫促进剂。
益精，延缓衰老的养生功
对美容、护肤有明显的效果。
量极微
海参的萝
量极高，胆固醇含

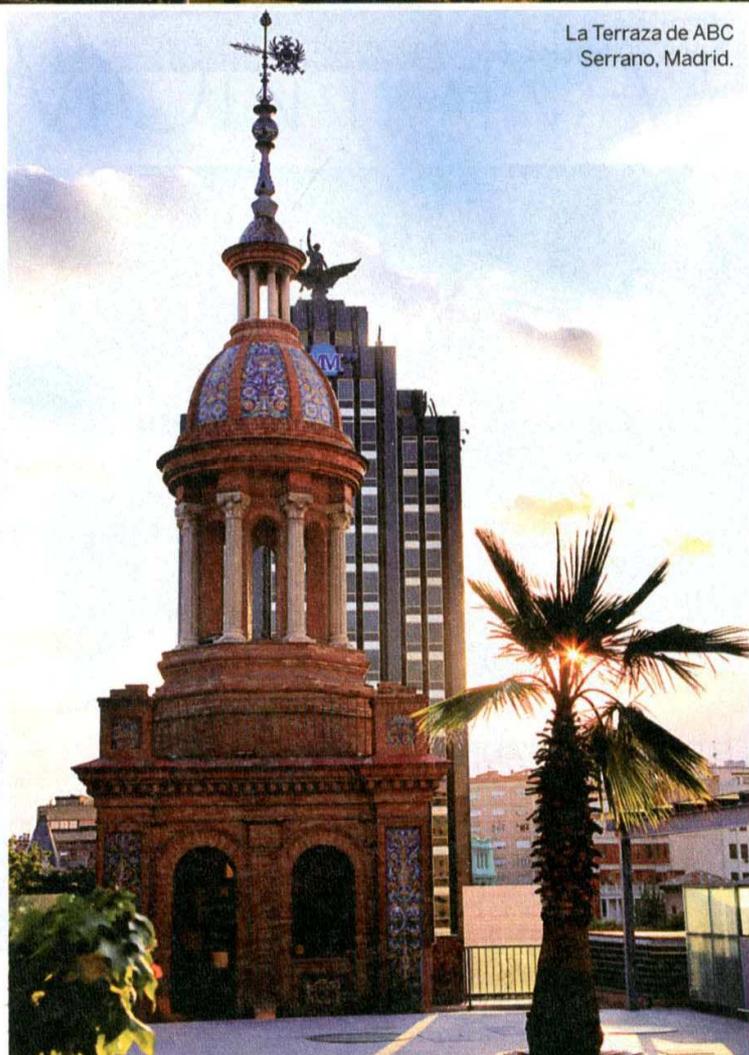
UN ENTORNO ESPECIAL

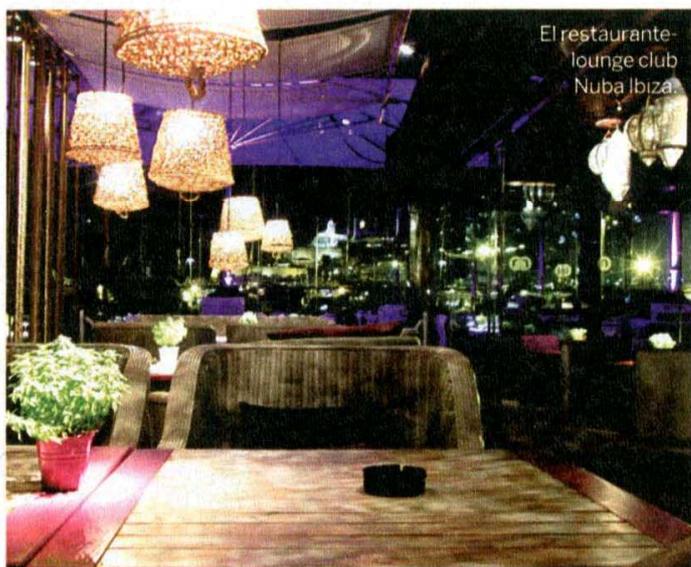
Vintage Lounge (Begur, Girona). Aunque no encuentres habitación en el hotel Vintage Cap Sa Sal (solo tiene ocho), es recomendable cenar en su terraza. En un espectacular entorno en plena cala Aiguafreda, con vistas al mar, sirven platos y cócteles creativos. Aprox. 35 € la cena y 150 € la hab. Tel. 972 622 130.

El Bund (Madrid). Este restaurante chino de calidad toma su inspiración (en nombre, interiorismo y carta) de un barrio de Shanghái. Su terraza de verano, muy romántica, recrea un jardín de Suzhou. Unos 35 €. Arturo Baldasano, 22. Tel. 911 151 813.

La Terraza de ABC Serrano (Madrid). Un espacio privilegiado con vistas a la Castellana y la calidad de Pedro Larumbe por un menú de 37 € (sin bebida ni IVA). Serrano, 63. Tel. 915 755 111.

La Terraza de ABC Serrano, Madrid.





El restaurante-lounge club Nuba Ibiza.



Las novísimas Terrazas del Thyssen (Madrid).



Alaire Ramblas, en el hotel España (Barcelona).

UN POCO DE GLAMOUR

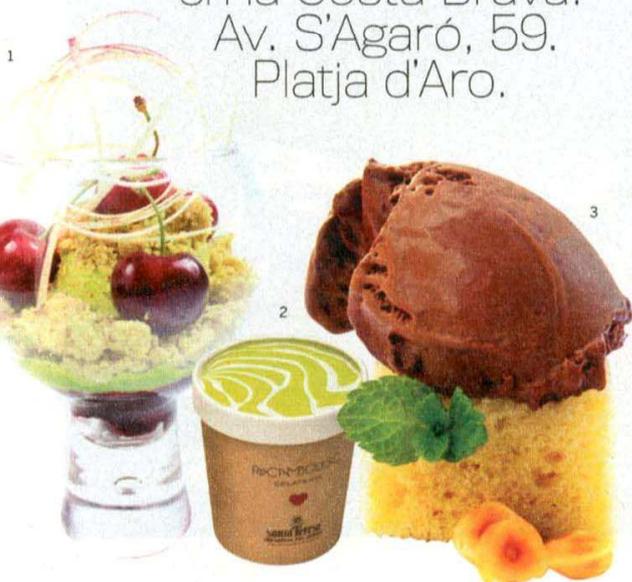
Nuba Ibiza. Este primo hermano de Nuba Barcelona, ubicado en el puerto deportivo de Ibiza, cuenta con amplias y elegantes terrazas con zonas privée y chillout. Cocina de temporada, copas y gente guapa. Unos 35€, Pº Joan Carles I, 13. Tel. 639 664 262.

Las Terrazas del Thyssen (Madrid). Nueva, ubicada sobre la cafetería del museo y estructurada en tres alturas (de ahí el plural del nombre), ofrece cocina sencilla non-stop (desayunos, tapas, copas...), con vistas y techos abatibles. 25€ aprox. Pº del Prado, 8.

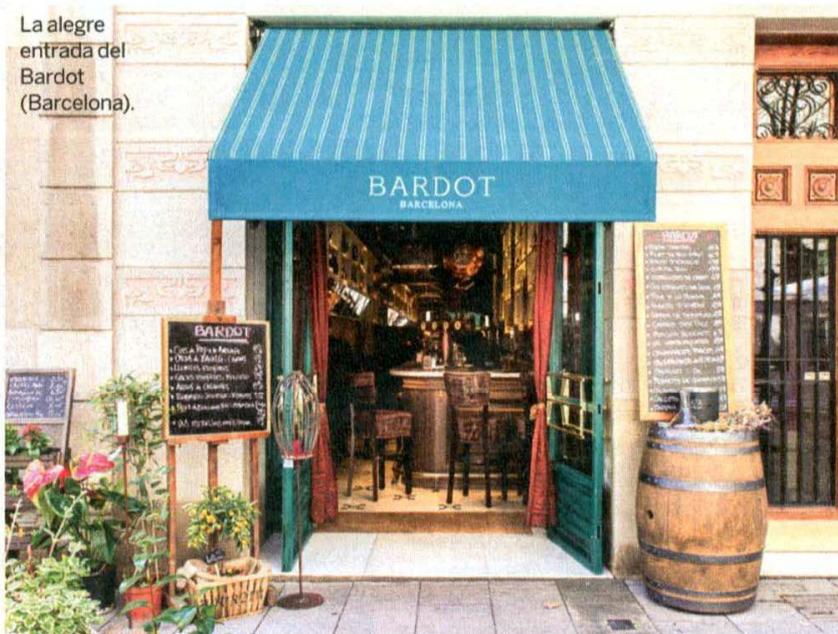
Alaire Ramblas (Barcelona). Está en la última planta del legendario hotel España (junto al Liceo), es muy acogedor y cuenta con una carta a base de sándwiches, ensaladas y tapas. Cada miércoles, concierto. 25€ aprox. Sant Pau, 9-11. Tel. 935 500 000.

Bardot (Barcelona). El nuevo local de moda, proyecto de Lázaro Rosa-Violán, presume de una coqueta terraza en la calle peatonal, barra de tapas, comedor y carta creativa con delicias como el pulpo a la brava. Unos 40€, Enric Granados, 147. Tel. 932 002 214.

Jordi Roca (Celler de Can Roca) acaba de abrir una sucursal de su heladería Rocambolesc en la Costa Brava: Av. S'Agaró, 59. Platja d'Aro.



La alegre entrada del Bardot (Barcelona).



TIEMPO DE HELADOS ARTESANOS, ORIGINALES Y RIQUÍSIMOS

1. Mamá Framboise (Madrid). Vistosos y con mezclas sugerentes como pistacho y cereza. Fernando VI, 23. **2. Rocambolesc (Girona y Platja d'Aro) e Isolée (Madrid).** Aquí encontrarás los helados de Jordi Roca elaborados con Ron Santa Teresa (mojito, coco loco...). **3. dellaSera (Logroño).** No hacen helados, sino obras de arte tan singulares como el de queso de cabra y arándanos o el de mazapan riogonito. Portales, 28.

DOMINGO 12
DE MAYO DE 2013.
AÑO XXIV.
NÚMERO: 8.542.
PRECIO: 2,50 €.

EL MUNDO

CATALUNYA



La música del monstruo de Ohio

Así vivía Ariel Castro en el barrio hispano de Cleveland / CRÓNICA



El fuego del infierno, según Dan Brown

El autor de 'El código Da Vinci' vuelve a las librerías / MAGAZINE



Auriculares + 100 canciones

Consiga hoy la cartilla para obtenerlos por sólo 14,99 €

ENCUESTA EL MUNDO-SIGMA DOS (PRIMERA PARTE)

El PP vuelve a superar por 10 puntos a un PSOE hundido por Rubalcaba

El 62% de los votantes socialistas cree que el actual liderazgo del secretario general perjudica al partido

Carme Chacón (20%), Eduardo Madina (13%) y Patxi López (10%) son los preferidos para sustituirle

Dos de cada tres votantes del PSOE piden que las primarias para elegir a un nuevo líder se desarrollen ya este año

Montoro dice que Cataluña podría llegar a un déficit de hasta el 2%

J. O. / Barcelona

El Gobierno está dispuesto a flexibilizar el techo de déficit de Cataluña hasta rozar la reivindicación de Artur Mas, que quiere el 2,1%. El ministro de Hacienda fijó ayer el límite al que puede llegar: el 2%. Cualquier petición superior «no es negociable», advirtió Montoro. Sigue en **página 18**

Guía para ser un rebelde en Cuba

Raúl Rivero, ex preso político de Castro, recomienda a Willy Toledo el 'tour de la represión' cubana

CRÓNICA

Matan en México a 2 empresarios españoles

Página 15

M. CRUZ / M. SÁNCHEZ / Madrid

El respaldo abrumador que hace año y medio llevó a Mariano Rajoy a La Moncloa es sólo un recuerdo. De celebrarse hoy nuevos comicios, el PP obtendría el 35,4% de los votos, nueve por debajo del registro del 20-N (44,6%) que le valió una mayoría absoluta. Y aun así, la encuesta de Sigma Dos para EL MUNDO revela que el Partido Popular vuelve a recuperar una holgada distancia de 10 puntos con los socialistas. Si los populares están tocados, los socialistas están hundidos: la actual intención de voto para el PSOE es del 25,3%.

La encuesta también pone nombre al culpable. El 62% de los votantes socialistas considera perjudicial que Alfredo Pérez Rubalcaba siga al frente del partido. Sólo un escuálido 7,2% le quiere como secretario general, por debajo de Carme Chacón (20,2%), Eduardo Madina (13,3%) y Patxi López (10,6%). No sólo quieren cambiar a Rubalcaba, es que quieren hacerlo ya. Dos de cada tres votantes del PSOE piden que las primarias se celebren este mismo año.

Sigue en **página 4**
Editorial en **página 3**



MARTA PÉREZ / EFE

EL ESPANYOL DA LA LIGA AL BARÇA. La hinchada azulgrana acudió anoche a la fuente de Canaletes para celebrar la vigesimosegunda Liga del Barcelona, la cuarta en cinco años. Tras el empate de ayer en Cornellà entre Espanyol y Real Madrid (1-1), los de Tito saldrán hoy al Calderón como campeones. **Páginas 38 a 42**



Nicolás Redondo. / CARLOS GARCÍA POZO

NICOLÁS REDONDO URBIETA

'La culpa es de los distintos gobiernos, no de la Transición'

VICTORIA PREGO

Dentro de la serie *Conversaciones sobre España*, el histórico líder de la UGT amonesta el comportamiento de los partidos y los gobiernos, incluido el socialista, en los últimos

años. Habla de una crisis institucional «abrumadora», de «caos» ante el paro y de un futuro nada halagüeño para los sindicatos, que deben ser ejemplares en su transparencia financiera. **Páginas 10 y 11**



La educación es mucho más que un colegio

- Desde los 2 años hasta la Universidad
- Bilingüe en inglés
- 1 millón de m² de instalaciones
- Residencia (Ideal para el estudio y deporte)
- Excelencia educativa certificada orientada al éxito de los alumnos

CURSOS DE VERANO

- Recuperación y refuerzo (Todos los cursos. Residencia)
- Cursos intensivos de inglés (De 7 a 16 años. Residencia)
- Vacaciones divertidas (De 2 a 12 años)

TRANSPORTE ESCOLAR

91 886 70 65 www.colegiomontfort.es

EM2 / CULTURA



NOCTÁMBULOS
FESTIVOS
Y CELEBRANTES
ANNA R. ALÓS

Ideas de consumo 'low cost' para mentes 'high level'

A Mey Hofmann le ha dado por no parar y, además de algunos proyectos que lleva en primera fila del cerebro pensante y cocinante que es, me la encuentro en su bar del Teatre La Seca a la hora del café de media tarde, el culpable del insomnio de madrugada, y me suelta un *¿quieres ver la terraza nueva?* Allí que subimos, al primer piso, hasta un delicioso espacio en el que esconderse del universo. Abrirá en unos días y promete avisar. Avisada estaba la apertura de temporada de otra terraza que ya lleva 3 años animando la noche, la de Nuba. Primero, cena de manos del chef Billy Baroja (nada que ver con el de la Generación del 98) con Javier Bordas y Estrella Saliotti en unas mesas, y la familia Donat-Comella en otra con sus hijas, Berta y Carla. Celebraban la puesta de largo de Berta, con minifalda y bellísimos pendientes de su bisabuela. Directos a un césped, el del RCPB se fueron los de DEDON a presentar sus muebles de exterior, con un picnic entre caballos y con los decoradores más fidelizados de la casa. Entre natural y snob andaba la tarde, y resultó un éxito la idea.

Cambio de barrio y directos a la calle Robador, en el Raval, la misma que el escritor Mathias Énard describe en su novela *Calle de los ladrones*. Pues en ella, que decían mis abuelos y los de muchos que era la de las señoras prostitutas y es del todo cierto, en esa emblemática calle cuyos adoquines valdrían más que el oro si contaran del taconeo que los pisó, acaban de abrir Minitheatres. Lo de teatros queda claro, y lo de mini lo cuento enseguida. Los actores interpretan a escasa distancia del público, algo que ya se hace en una de las salas de La Seca (la del párrafo de Mey Hofmann) y que rompe con el abismo habitual que hay entre el escenario y el patio de butacas. Hay 4 salas cada una con su obra. Cada función dura 15 minutos, caben 15 espectadores y la entrada cuesta 4 euros. Económicamente la crisis está vencida. Un actor está al frente, Carlos Fuentes, y con él estaban Octavi Pujades, Tonino, Silvia Sabaté, Pep Armengol, Josecho Sanmateo, Agustí Villaronga, Javier Sardá, Silvia Munt, Joaquín Oristrell, Eva Santolaria, Mercé Llorenç y Pau Freixas. Por el tema emprendedores esto me parece de portada (cultural y con la boca pequeña no sea que me riñan por la idea), y a algún dios deberíamos poner por testigo y rogarle que esto funcionara para que al menos la cultura se mantenga en pie.

Un grupo potente, Catalonia de los hermanos Vallet, reúne potentes señoras como Rosa Clará, Mar Raventós y Nuria Marín, alcaldesa de L'Hospitalet, para inaugurar su Hotel Renaissance Barcelona Fira. Artur Mas cortó la cinta. Y un grupo discreto, entre 20 y 35 años, el de los hermanos Soldevila, Elena, Lucía y Rafa (que se fue a Roma a estudiar el tema) y Tomasso Brezzi, ha abierto en Sarrià La Fermata, pizzería con espíritu de expansión de marca. La fórmula, pizza *al taglio* a muy buen precio, y de los sabores... Recupero, por ejemplo, el sabor de la de speck y trufa. ¡Caray! La gente se agolpa en la calle, siguiendo la estela del aroma. Discreto el grupo, pero la idea de empresa ¡potente!



ANTONIO MORENO

PIZZA AL TAGLIO

En un momento de descanso por el aforo al límite de la nueva pizzería la Fermata, en Sarrià, Rafa Soldevila entre su hermana Sofía y Tomasso Brezzi, su cuñado. Debajo, en la cocina y amasando la base, Elena Soldevila con Alessio, el maestro pizzero que elabora al estilo romano.



EL MUNDO

NUEVO HOTEL

Mar Raventós, Rosa Clará y Nuria Marín, en la inauguración del Hotel Renaissance del Grupo Catalonia que ha diseñado Jean Nouvel



EL MUNDO

TIEMPO DE TERRAZAS

En Nuba, las hermanas Carla y Berta Donat, que celebraban los 18 años de la segunda. Javier Bordas con My Soderbeg y Xenia Moreu. A la izquierda, Mey Hofmann en su nueva terraza del primer piso del Teatre La Seca.



MINITEATRES

Cita especial en la calle de las citas, Robador, para la inauguración de un espacio dedicado al teatro, Carlos Fuentes, actor y ideólogo del tema, con su equipo: Amparo Miralles, presidenta de Minitheatres, y Arena Famara y Paula Miralles, del equipo de producción. A la derecha Ramona, La Reina del Raval, invitada obligada a la fiesta, y prostituta que se casó con su mejor cliente.



EL MUNDO



EL MUNDO

BRITISH DRUNCHTIME

Sobre el césped del RCPB, Ricardo Bofill, Fátima Vilaseca, Rocío Calvo y, sentado, Jaime Beriostain, en el picnic organizado a los decoradores para mostrar nuevos muebles de exterior.



Expansión

Sábado 11 de mayo de 2013 | 1,80€ | Año XXVII | nº 8.097 | Edición Catalunya

www.expansion.com

La reforma fiscal que necesita España

■ Hay que bajar los impuestos directos

Opinan: • Luis Briones • Federico Linares • Javier Ragué • Valentín Pich • Antonio Durán-Sindreu
• Ricardo Gómez-Barreda • Juan José Rubio

P20-21/EDITORIAL

Empresas para invertir a corto plazo

Arcelor, Acerinox, BBVA, Repsol y Jazztel podrían subir hasta un 13% en el corto plazo, beneficiadas por la tendencia del mercado hacia los sectores cíclicos. También son interesantes REE, BME y Abertis, que cotizan en niveles atractivos. **P4-5 Inversor**



Diez compañías del Ibex podrían subir entre un 4% y un 13% en las próximas semanas

Arcelor, Acerinox, BBVA, Repsol y Jazztel son los valores que más potencial presentan

HOY

LOS MOTORES DEL CRECIMIENTO

EXPANSIÓN analiza, a partir de hoy, los sectores que tirarán de la economía. **P10-11**

CATALUNYA

Axilone Metal invertirá 13 millones en construir una nueva planta **P12**

Fergo Aisa alarga 90 días el plazo para encontrar inversor **P12**

Ibex 35	8.544,50	-0,33%
EuroStoxx	2.785,24	+0,44%
Dow Jones	15.118,49	+0,24%
Euro/Dólar	1,2988	-1,17%
Riesgo País	282,10	-3,27%

Emprendedores

Guía para cambiar tu vida profesional **P1-2**

Las empresas del Ibex frenan la caída de sus beneficios **P4**

Los consejeros delegados de Emilio Botín en Santander **P16-17**

EL LUNES

10 medidas necesarias contra el paro

P25

MENSUAL DE FONDOS

ENTREVISTA CON WILLIE WALSH, CONSEJERO DELEGADO DE IAG

“No invertiremos en Iberia hasta que no sea rentable”

Willie Walsh, consejero delegado de IAG, aseguró ayer a EXPANSIÓN que hay que lograr que “Iberia sea más eficiente y rentable para poder invertir y crecer”. La aerolínea española ha rediseñado su cúpula directiva tras perder 202 millones hasta marzo. Esta cifra, unida a las provisiones para financiar su ajuste, provocó en IAG unas pérdidas de 630 millones. **P3/LA LLAVE**

Iberia remodela su cúpula con el objetivo de frenar las pérdidas



Bloomberg News



Berna Ramon

RAJOY DEFIENDE ANTE MAS LA UNIDAD DE MERCADO

El presidente del Gobierno defendió ayer la unidad de mercado ante el presidente de la Generalitat, Artur Mas, el ministro del Interior, Jorge Fernández, y numerosos empresarios de la industria del automóvil. **P23**

Catalunya Banc: El Frob destituye a Todó y nombra a Carlos Pla

P13

Unicaja-Ceiss: Visto bueno del Banco de España a la fusión

P14



Llega la 2ª Edición de los Premios Correos a los Emprendedores en Logística E-commerce 2013

Inscríbete, desde el 13 de marzo hasta el 20 de septiembre, en: <http://www.the-world.com/premioscorreos/>

902.197.197 | correos.es



DIRECTIVOS fin de semana



1 Terraza del Museo San Telmo, en San Sebastián. 2 Terraza de Abac, situada en el jardín de este cinco estrellas gran lujo de Barcelona. 3 El Terrat, en lo alto del edificio 'art déco' del Mandarin Oriental de Barcelona. 4 Jaleo, un ambiente pensado por Ignacio García Vinuesa (Madrid). 5 Roba Estesa, en el Hotel Neri Relais & Châteaux (Barcelona). 6 Opium puede presumir de ser la terraza más grande de la Ciudad Condal. 7 Abades Triana, frente a la Torre del Oro (Sevilla). 8 Salt, en el Hotel W de Barcelona. 9 El Museo Thyssen Bornemisza de Madrid estrena nueva terraza. 10 Nuba es un destino imprescindible en Ibiza. 11 The Perfect Brunch es la propuesta de Ramón Freixa en el Hotel Único de Madrid. 12 El Bund, una terraza urbana en Madrid.

Los mejores oasis urbanos

TENDENCIAS Las terrazas imprescindibles para disfrutar del 'dolce far niente'

Maricar de la Sierra. Madrid
Una de las más exclusivas terrazas en Barcelona es la de **Abac**. Situada en el jardín de este cinco estrellas gran lujo, es elegante y refinada, ningún ruido perturba este relajante espacio de hierba, madera de teka y blanco impoluto. Para disfrutar de una gastronomía de altura en este dos estrellas Michelin, con las nuevas propuestas de Jordi Cruz. (Menú: 125 euros; El Gran Abac 145 euros).

Una novedad en la ciudad Condal es **El Terrat**, en lo alto del edificio *art déco* del Hotel Mandarin Oriental de Barcelona que por primera vez se abre al público. Con unas vistas extraordinarias, para tomar cócteles junto a una propuesta gastronómica fresca e innovadora, de platos ligeros y cocina *nikkei* (40 euros). En el mismo hotel, es una delicia el jardín *Mimosa*, mágico y rodeado de verde.

Otra inauguración en Barcelona es **Roba Estesa**, en la cuarta planta del encantador Hotel Neri Relais & Châteaux. Un oasis verde inspirado en el *feng-shui*. Para no perderse la lírica terraza del hotel en la

preciosa plaza de Sant Felip Neri, donde sólo se escucha el murmullo de su fuente.

En Sevilla, la espectacular terraza sobre el Guadalquivir de **Abades Triana**, frente a la Torre del Oro, tiene las mejores vistas de la ciudad. Cocina de vanguardia y raíz andaluza en un espacio en tonos blancos (menú ejecutivo, 35 euros; tapas, 50 euros; degustación, 80 euros).

En Madrid, la preciosa terraza urbana de **El Bund**, a la sombra de nogales y fresnos, es romántica y glamourosa. Para disfrutar de una estupenda cocina china, con más de doscientos platos de la tradición de Shanghai que elaboran cuatro chefs nativos. (35-40 euros).

Recién inaugurada en Madrid, en la terraza de **Jaleo** se toma una cocina tradicional perfecta para compartir, en un ambiente cálido y sofisticado ideado por Ignacio Gar-

En Barcelona, Salt, Roba Estesa y El Terrat abren por primera vez sus puertas para el disfrute del público

cia Vinuesa en la línea de los restaurantes nórdicos (25 euros).

Uno de los jardines más bonitos -y secretos- del barrio de Salamanca, en el Hotel Único, sólo está abierto los domingos para la exclusiva propuesta de Ramón Freixa, **The Perfect Brunch**. Un remanso de paz, con una decoración moderna y elegante, para un inmejorable domingo (46 euros; 60 euros con maridaje de cava).

Con una pizca de sal

En la Nova Bocana del puerto de Barcelona, con impresionantes vistas de la playa de Sant Sebastià, el Hotel W ha inaugurado **Salt**, un *beach club* con restaurante. Aires californianos en esta terraza sofisticada, para disfrutar de una cocina marinera con un punto creativo viendo los atardeceres playeros con los mejores cócteles y música de dj.

Junto al mar, frente a la playa de la Barceloneta, **Opium** es la terraza más grande de la ciudad. Decorada por Estrella Saliotti, con un ambiente chic y mediterráneo. Para probar arroces, con bogavante y setas,

o *steak tartare* y ampliar la velada con cócteles *premium* (30-40 euros).

En el puerto deportivo de Sotogrande, con la cercanía de los barcos y el mar, rodeado de palmeras, el restaurante **Boka** tiene una de las terrazas más apreciadas a la hora de la cena. Cocina contemporánea con un toque francés: para no dejar de probar su atún de almadraba (50 euros).

En otro de los puertos más demandados del Mediterráneo, **Nuba** es un destino imprescindible en Ibiza. Con vistas al casco antiguo de la ciudad y el interiorismo de Estrella Saliotti y Pepe López, respeta la esencia ibicenca, es elegante y divertido. A partir de un espacio central acristalado, las terrazas que lo rodean disponen de zonas *privée* y *chillout*. Para disfrutar de su cocina internacional y del mejor ambiente con buena música (30-40 euros).

Los museos San Telmo de San Sebastián y el Thyssen Bornemisza de Madrid añan arte y cócteles

Las más culturales

El Museo Thyssen Bornemisza de Madrid vuelve a reinventarse y une a las terrazas de la cafetería y al restaurante de verano **El Mirador**, una nueva y espectacular terraza. Sobrevolando los jardines del museo, con vistas al paseo del Prado, un vanguardista diseño en tres alturas que organiza diferentes espacios y ambientes. En tonos blancos, con madera y profusión de flores, dispone de un techo abatible que se abre y cierra según la inclinación del sol o la lluvia. Con la cocina de la firma Antiguo Convento Cátering, fresca y ligera, este mes tiene horario de museo, pero a partir de junio, con uno más amplio, será cita obligada para cócteles con música.

En pleno casco viejo de San Sebastián, en los jardines del precioso edificio del **Museo San Telmo**, un espacio de sosiego y tranquilidad en tonos blancos. Con una propuesta estacional de pinchos tradicionales y experimentales que salen de la sólida cocina del grupo Bokado?, acompañada de vinos por copas, cavas y champán (25 euros).

PROYECTO CONTRACT

REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

Número 96 Precio España: 5,90 €

**BENEDETTA TAGLIABUE HOTEL ME LONDON PIQUADRO PULSATE PANINO GIUSTO
FARMACIA HERMOSA ALBEDRÍO SEDE SHARP DOSSIER MOBILIARIO HOSTELERÍA**





MAESTRO CHURRERO

Rebeca Salamanca ha diseñado la nueva imagen del local Maestro Churrero, de Madrid. Un local especializado en chocolates y churros que se ha establecido sobre una antigua sastrería.

El local de 180 m2 cuenta con dos plantas; una se destina a salón, cocina y aseos y la planta sótano a almacén y vestuarios de personal. Revestido con madera y pavimentado en material porcelánico en tonos gris y chocolate, cuenta con instalaciones vistas de aire industrial. Las sillas y butacas son de Sillería Vergés y una gran parte del mobiliario es de Rebeca Salamanca, donde destacan dos bancos continuos de cuatro metros vestidos telas y cojines de Lantero Decoración. La iluminación de la barra se ha planteado con la firma Luz Actual mediante proyectores led y lámparas colgantes vintage. Tiras de leds se emplean para retroiluminar los espejos y diferentes zonas de la pared de la barra. Para la zona de mesas la interiorista ideó unas lámparas suspendidas realizadas en tela color negro con el interior dorado.

Proyecto: Rebeca Salamanca
redesignespacios.blogspot.com.es.
 Diseño gráfico: RD2
www.rd2.es



MUSEO ARQUEOLÓGICO NACIONAL

El estudio Frade Arquitectos, responsable de la rehabilitación del Museo Arqueológico Nacional de Madrid, opta por el Corian para realizar los nuevos mostradores.

Al acceder al hall principal del Museo, se encuentra el mostrador de entrada que, en forma en herradura, cuenta con una longitud de dieciocho metros, termoformado en color Glacier White, incorporando iluminación led oculta en el rodapié inferior. La madera de abedul de este mueble y la de merbau en suelos y paredes, enmarcan y ponen el contrapunto al sobre fabricado en Corian. Para el mostrador de guardarropía, de seis metros y en el mismo color que el anterior, se elige madera de merbau. Todas las piezas de este material colocadas en el Museo han sido realizadas por el taller de carpintería Hermanos Toribio.

Proyecto: Frade Arquitectos
www.fradearquitectos.com.
 Material: DuPont Corian.
www.corian.es.



NUBA

Inaugurado por los hermanos Bordas, el restaurante-lounge club Nuba Ibiza cuenta con un acertado proyecto de interiorismo realizado por Estrella Salietti y Pepe López.

El proyecto crea un espacio singular que se caracteriza por ser divertido y elegante. El local se estructura a partir de un espacio central acristalado con ambientación musical rodeado por amplias terrazas donde se encuentran las confortables zonas de privée y chillout. Este nuevo espacio sigue la misma dinámica del ya existente Nuba en Barcelona, una mezcla de sofisticación y elegancia en un ambiente desenfadado y divertido.

Proyecto: Estrella Salietti, Pepe López
www.esalietti.com

VOGUE

ESPAÑA

5,90€
Julio
España 2013

**Daria
Werbowy**
EN PORTADA

Rock & Surf
con la mujer
perfecta

EL
NUEVO
COOL

UN TOQUE HAWAII DE DÍA
LOOK 70'S DE COCTEL
Y EL BOLSO
GANADOR
(MINI, POR FAVOR)

VOGUE ELIGE
7 DESTINOS,
QUE AMARÁS
POR NUESTRO
EQUIPO DE MODA

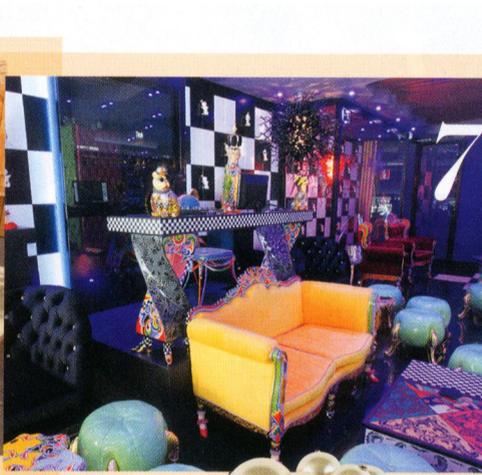
PLUS
EL NY DE
CAROLINA
HERRERA

¡AHORA O
NUNCA!

+87
PRENDAS DE
ÚLTIMO MINUTO
PARA LLEVAR HOY
(Y EN OTOÑO)

INFORME SALUD
LA DECISIÓN
DE ANGELINA
LOS EXPERTOS
OPINAN





1. La Bicicleta. El encuentro perfecto entre Santander y Bilbao –en Hoznayo– es una casa del s. XVII que reivindica el *allure* rural (restaurantelabicicleta.com).

2. Windsor. Este clásico de la *cuina* catalana del Eixample estrena jardín interior en el que rematar un *fricandó* con una copa (restaurantwindsor.com).

3. Torralbenc. Menorca da la bienvenida a su primer hotel de lujo ubicado en una antigua finca agrícola. *Savoir faire* mediterráneo (torralbenc.com).

4. Rosso. Un cóctel-bar que traslada la estética colono-oriental a una nueva terraza en la que disfrutar del verano a base de *brunches* y *vermús* (Passatge de Sant Antoni Abad, 10. Barcelona. Tel. 932 890 130).

5. Nuba Ibiza. Noches sin fin en plena milla de oro de la isla pitiusa. Terraza con *privé*, *chill-out*... El 100% del Ibiza *mix* (nubaibiza.com).

6. Cantina. Cualquier cosa firmada por el restaurante Olivia Te Cuida es un triunfo seguro. Más si se trata de una terraza en el patio de la cineteca de Matadero. Comida sana y cine de verano (mataderomadrid.org).

7. Tom's. El primer bar-galería del mundo dedicado al artista Tom Hoffman está en pleno Paseo de la Habana madrileño, en el nº 25 (tomsbarmadrid.com).

8. Dos Torres. Ya puedes imbuirte del Gran Gatsby sintiéndote como Daisy Buchanan en este palacete modernista de Sarrià (restaurantedostorres.com).

9. Ocean Drive. Podría estar en el South Beach del Miami de los años 50, pero está en Ibiza y desde su *sky bar* se domina toda la bahía (od-hotels.com).

10. Le Cabrera. En la Casa de América, da el pistoletazo de salida a las noches madrileñas (lecabrera.com). Y no te pierdas apuestas seguras del terraceo y el *skyline* madrileño: Ada Palace, el Instituto Francés, el Museo Romántico, Du'Liban, Iroco, el Óscar y el Me.



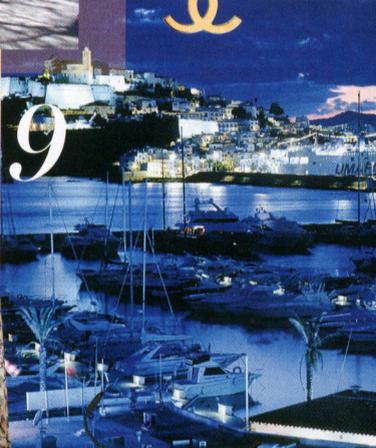
MAMÁ
FRAMBOISE
Helados con frutas
(ver precio).



CHANEL
Pulsera de
perlas blancas
(1.780 €).



EQUIPMENT
Camisa con
print de
leopardo
(280 €).



SAINT LAURENT
Minifalda de cuero
(ver precio).



AQUAZZURA
Sandalias de
pitón (605 €).



...y
además

25.000 puntos de venta

Los comercios distribuirán los billetes del nuevo gordo catalán



1,30 €

VIERNES
9 DE AGOSTO DEL 2013

CONSELL DE CENT 425-427
BARCELONA. TEL. 93.265.53.53

www.elperiodico.com
www.grupozeta.es

DIRECTOR
ENRIC HERNÁNDEZ

GRUP COCETA

el Periódico de Catalunya del **verano** viernes 9

La ciudad de las terrazas



ALFREDO CASAS

La oferta de los restaurantes para comer al aire libre se multiplica en Barcelona

→2y3

icult

Del Toro

«Mis amigos son los monstruos»

→16y17



deportes

Cesc

se queda en el Barça del Tata Martino

→10y11



bcn

El Teatre Principal abrirá en octubre

→5

Eivissa 2013

De la A a la V

La isla blanca eleva su tirón estival y sube la cuota de glamur gracias al empuje de los euros extranjeros y la inversión en sus infraestructuras turísticas

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

AGUA. Ya no solo es la quintaesencia de la isla, su escaparate de supercuerpos al sol, de yates orbitando a su alrededor, de *beach clubs* a la última. También es una fórmula en boga para llegar. La menor oferta aérea tras el pinchazo de Spanair ha llevado a muchos jóvenes y las familias (sí, aún hay muchas con o sin nostalgia neohippy o que buscan la calma chicha del norte de Eivissa) a optar por el socorrido ferry, que ahora se reinventa. Por ejemplo, Balearia propone rutas con animación en el barco que suponen llegar a primera hora de la mañana a la isla, en butaca económica o en camarotes dobles o familiares. Tras el ensayo del 2012, han multiplicado la iniciativa Fun&Music con fiestas y conciertos a bordo en sus distintas rutas con Baleares. La más animada, entre Barcelona y Eivissa, con la colaboración de discotecas de la isla, permite empezar el sarao nada más partir, con conocidos dj's como Wally López y la diversión incluida en el precio.

BAILE. Las pistas de baile cambian de formato y horarios. La abolición de los *after hours* sacudió el horario de la diversión ibicenca hace cinco años y puso en jaque a algunos de los templos del baile en Eivissa. Pero la fórmula diurna sigue siendo tentadora en la isla de la libertad y se ha readaptado, solo que ahora no se trata de seguir con la marcha a las siete de la mañana, sino de empezarla a media tarde. Y en distinta medida. Los artífices del cambio son los *beach clubs* y la nueva oferta de los hoteles con fiesta bajo el sol, que imprimen a la isla (no sin algunas críticas) un estilo rutilante pero tal vez más propio de Miami que del Mediterráneo. Por eso, no es de extrañar que tras una buena juerga de estilo más playero, más de uno se recoja a medianoche.

DROGAS. Los excesos no alcanzan el calibre de los años 90 ni de la era dorada del *horario after*, con caída rotunda de las urgencias hospitalarias y algo más de calma en horario nocturno. No obs-

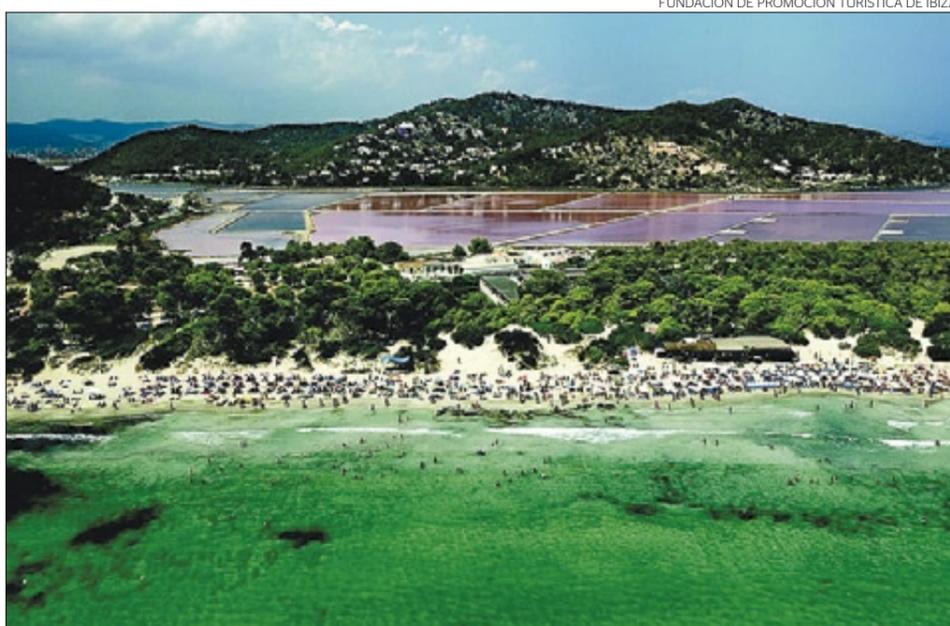
tante, las drogas siguen siendo omnipresentes aunque sea la crisis la que impone las reglas del juego. Por economía, vuelve a despuntar la ketamina, mucho más asequible que la cocaína, de moda y también asociada a la efervescente música electrónica. Otra protagonista del verano es la llamada 2CBO Nexus, en formato pastilla, con una reacción a caballo entre el éxtasis y el LSD

FIESTAS. Lo importante no es a qué discoteca ir, sino qué día elegir para cada visita. La quiniela de este año bien podría incluir apuestas como los miércoles el Be Crazy de Ushuaia, muy americana pero llena de gente guapa, con Jean Claude Ades; el fiestón Music On de Amnesia los viernes, o la gran revelación del verano, ver pinchar a Solomun en Pacha, disco que por cierto

ha abominado de los dj's superstar a precios estratosféricos hace solo unos meses y reivindica el ritmo y la autenticidad para evitar un descalabro general en la cruzada por fichar a los mejores pinchadiscos del mundo a cualquier precio. Pero si lo que se busca es una salida con sello barcelonés y diversión garantizada, no pueden faltar una incursión al estimulante Café Olé en Space, con transgresoras sesiones temáticas que van del burlesque al erotismo y han revolucionado las noches de los lunes; y otra al sarao de Matinée en Amnesia todos los sábados, con ejercicio de gogós y trepidante música de la casa para destrozarse los zapatos si se terciara, mientras su privado (con renovada acústica) bulle de caras conocidas. Entre los estrenos de la temporada, cabe destacar el club Boom!, que abrió en julio y tiene en

Gran Hotel como abanderado... El 2011 trajo al Ushuaia como gran revelación, y este año Fiesta Hoteles ha vuelto a transformar otro de sus antiguos establecimientos para crear el Ushuaia Tower. En ambos, pegados, en la resucitada playa d'En Bossa, se conjugan el alojamiento para los que quieren ver y ser vistos y el estar en el meollo de las *day parties* que ha impuesto la casa. Pero el nuevo es algo más exclusivo. Comparten acceso a las macrofiestas para miles de personas del primero y filosofía de hotel solo para adultos. En el Tower destaca la zona VIP de la terraza superior, la posibilidad de convertir una habitación en seudoprivado de las fiestas, la vistosa decoración exterior de su fachada, yacuis en las terrazas... Palladium Hotel Group acaba de anunciar, como guinda, que reconvertirá dos hoteles más de su

marca Fiesta en el nuevo Hard Rock Hotel Ibiza, primero de Europa, con 480 habitaciones, en primavera del 2014, tras su alianza con el popular sello. Pero el 2013 trae un reguero de hoteles reformados (por fin) junto a playa d'En Bossa, y novedades como el Santos Ibiza, que agrega toques de rock, color y diseño al blanco de rigor de la arquitectura pitusa, además del correspondiente club de playa. Y cómo no, el elitista resort Destino (de Pacha), sobre el hori-



Panorámica de la playa de las Salines, que sigue sin perder comba y es de visita obligada.

Nuevos hoteles e irrupción de 'beach clubs' donde bañarse en champán añaden a la isla un estilo Miami

nómina a Luciano con Cadenza Vagabundos los domingos.

HOTELAZOS. Si durante años la isla blanca suspendió en alojamiento de calidad, el fenómeno se invierte ahora a toda velocidad. Primero fueron una veintena de hoteles rurales de lujo y diseño ibicenca en versión sosiego. Luego llegaron los cinco estrellas de primer nivel a Marina Botafoch, con el

zonte de Talamanca.

PLAYAS. La d'En Bossa se ha convertido en punto de encuentro tras el mérito de resurgir de sus cenizas (hace un lustro era un pedazo de litoral feo y sin gracia, abarrotado de hoteles y bares playeros e invadido de ingleses y alemanes) tan esencial en la ruta hedonista como los históricos macroclubs de la isla. La mencionada refor-





ESTAMPAS 2013. De arriba a abajo, en el centro, el hotel Ushuaia Tower en plena fiesta, diversión en un ferry de Balearia rumbo a Eivissa y fiestón de Matinée en Amnesia. Sobre estas líneas, ambiente en el restaurante 'lounge' Nuba, en la zona de Marina Botafoc, e interior del recién inaugurado Hard Rock Café Ibiza, en pleno paseo de Vara de Rey.



ma hotelera y sus *beach clubs* (a los que hay que sumar Nassau, Sands, White, Lips...), se suma a mejoras urbanísticas y planes incluso para un macro campo de golf. Entre las playas imprescindibles, Ses Salines sigue siendo un referente, con su mezcla de hippies, pijos y famosos perseguidos por paparazis, y chiringuitos impercederos, mientras que Cala Jondal es un polo magnético por los fulgores del Blue Marlin (donde comer hasta octubre o nadar en champán en sus *lounges*) o por la magia del Yemanjá, para comer o cenar, disfrutar de tumbonas, taxi acuático para los que van en barco y masajes.

SABOR. La zona de la Marina de Eivissa se vio propulsada como nuevo eje de restauración por el empuje de El Lio, restaurante con espectáculo de vanguardia, hace un par de años. En el 2012 se subió al candelero Cipriani's, en la terraza del gran hotel. Ese mismo verano abrió con algo de retraso Nuba, del grupo barcelonés Costa Este y que este año ha cuajado ya en la isla entre los que buscan gastronomía solvente en la zona más *cool*, con un estilo guapo-desenfadado que arranca con la cena y estira las animadas veladas hasta las tres de la madrugada, tanto con pinchadiscos como con eventuales espectáculos de flamenco tra-

dicional y otras sorpresas. Entre los fichajes del año llama también la atención, en pleno paseo de Vara de Rey, la irrupción del primer Hard Rock Café, de 500 metros cuadrados, con terraza, hamburguesas y platos gigantes, ambiente rockero y piezas a la vista de Madonna, John Lennon y otras estrellas. Y el On the Rocks Ibiza, a las afueras de la ciudad, también con *megalounge* y terraza.

VIPS. La isla blanca está en forma turísticamente hablando. Mayo registró la mejor ocupación hotelera en 10 años, informan fuentes de la Fundación de Promoción Turística de Ibiza, y julio se mantuvo sobre el 90%. No obstante, lo que se constata es un giro de perfil viajero. La crisis ha cortado las alas al turismo fiestero más joven, sobre todo español e italiano, que acude menos y permanece menos días, mientras crece el de mayor nivel adquisitivo, encabezado por rusos, brasileños, árabes y nórdicos. Despuntan el lujo auténtico y el de nuevos ricos, que se traducen en la mayor petición de servicios VIP que ha vivido Eivissa. Y aunque una mesa de privado en un club cotiza según sesión y ubicación desde 200 euros, las facturas de 10.000 (y hasta 50.000), los yates a tutiplén y las superpropinas alegran el 2013. ≡

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

Unos buscan espacios abiertos para sentir el verano en la piel; otros, un lugar donde echar mano de la nicotina cuando el cuerpo lo reclame; algunos, una escenografía romántica, y otros muchos persiguen un poco de brisa natural cuando el aire acondicionado llega a ser un incordio. En resumen, son una tropa los que estos días piden terraza a la hora de reservar para comer o cenar en Barcelona y los que han propiciado que los nuevos restaurantes echen mano de sillas y mesas en la calle o en jardines como anzuelos imprescindibles, engrosando las listas de terrazas urbanas, que suman ya la friolera de 4.341.

La ley antitabaco generó una avalancha de peticiones de espacios a la fresca en el 2011, que se tradujo en un vertiginoso aumento de la oferta de veladores de amplio espectro. Pasaron de 2.337 a 3.882 en menos de un año. A esa voracidad de conquista del espacio público (tantas veces más concurrido que los interiores del local), se sumó la moda de las terrazas de hotel. No hay establecimiento ahora que no cuente con algún terrado acicalado para atraer tanto a barceloneses como a huéspedes, con los reclamos de cócteles y ágapes bajo las estrellas. Una tendencia que ha hecho apretar el acele-

Desde la ley antitabaco casi se han doblado los veladores de restaurantes y bares en BCN

rador en muchos restaurantes, también necesitados de su cuota de espacio abierto. El ayuntamiento es consciente de que la restauración «busca herramientas y fórmulas para dinamizar sus negocios» y constata un cambio de tendencia, con más petición de licencias anuales que de las estacionales de seis meses imprevistas antes del coto al tabaco.

Quienes pueden introducir su espacio abierto en forma de jardines interiores, terrazas altas, playas o zonas con panorámica. Pero el resto echa mano de la trama urbana, pura y dura, para acotar un pedazo de cielo propio. La lista de este año crece y crece, entre nuevos negocios y otros que renuevan su parcela.

ESTÉTICA Y PRODUCTO // El sinfín de propuestas que recorre el litoral de la ciudad tiene entre sus últimos fichajes más espectaculares, desde final del pasado verano, la gran balconada que se abre sobre el Port Vell en el Reial Club Marítim. El restaurante Marítim, gestionado desde entonces por AN Grup, suma vistas a todo el puerto deportivo, estética del interiorista de moda, Lázaro Rosa-Violán, y cocina marinera. Y lo remata con una espectacular terraza para 100 personas, que en invierno se blindó al frío y está frecuentada por barceloneses, mientras que en vera-

'Terrazear'

Nuevos restaurantes y terrazas renovadas aumentan la oferta estival para



no, cuentan fuentes del establecimiento, predominan los turistas que llegan al Moll d'Espanya y sucumben al enclave. La casa abandera una cocina «sencilla y mediterránea», pero se destaca con pescados frescos elaborados con leña de encina y arroces. Cuentan que el precio

medio ronda los 45-50 euros.

Más informal es otra opción a pie de Barceloneta del mismo grupo empresarial, el nuevo chiringuito del Tapa Tapa (Pontevedra, 56-58) para picar tapas, algunas marineras, desde el mes pasado. En el otro extremo del litoral, en la Nova Mar Bella, el

Boo Restaurant&Beach Club (Espigó Bac de Roda, 1) incorpora este verano a su lounge posterior una zona coronada por dos barcas donde se expone pescado de lonja, que se prepara in situ a la brasa, como las carnes, y se suma a su carta de fusión.

Los que apuestan por buenas vis-

tas no siempre han de recurrir a las terrazas que coronan los hoteles. Entre las novedades de julio destaca Martínez (del mismo responsable del Cañete del Raval, Josep Maria Parrado), donde se conjugan dos terrazas. Una cara a la montaña centrada en menús cerrados a base de paellas,

con sabor

comer o cenar al aire libre, sea con buenas vistas o en plena trama urbana

trenado esta temporada el renovado restaurante Windsor (Còrsega, 286), firmado por la interiorista Sandra Tarruella. La nueva temporada mantiene la cocina tradicional puesta al día que identifica al local, pero añade un punto de informalidad, si se desea, en los platos servidos en la terraza, donde ha irrumpido una carta de tapas y raciones (del caviar a las bravas). A mediodía suma un menú de mercado de 29,50 euros a las opciones, y por la noche, los degustación, desde 49,50. El mérito añadido de su terraza, con plantas, mimbre, sol... es que cuenta también con una zona porcheada, que se integra a la fresca o bien se puede acristalar si el tiempo lo requiere.

SONIDO DE CIUDAD // Quienes gustan sentir el ruido de fondo de la ciudad, encuentran infinidad de opciones en plena calle. Entre las novedades, el creciente abanico gastronómico de la calle de Enric Granados se engrosó hace unos meses con el Bardot (en el 147), que este verano ha estrenado velador a un paso de la Diagonal. También en el Eixample, el restaurante Toto (Valencia, 246) no solo ha implantado una barra de tapas de inspiración italiana, sino que ha llevado su bandera a la calle con una miniterraza para satisfacer también al cliente fumador.

A poca distancia, Loria (de Galera Group, en Roger de Llúria, 35) des-

Marítim, L'Eggs, Martínez, Boo, Ikibana, Loria, Mont Bar y muchos más engrosan la oferta

embarcó hace dos meses con recetas de toda la vida modernizadas, del pulpo a feira versionado a las croquetas de la abuela del chef..., pasando con los arroces en raciones, y muchas opciones para compartir, y dos posibilidades de digestión aireada, una en plena calle y otra semicubierta. Su decoración, entra la madera y los elementos reciclados (lámparas con ruedas de bici) precios razonables y enclave (donde antaño se ubicó el Noticiero Universal) lo han puesto de moda en tiempo récord.

Y mucho dará que hablar L'Eggs (paseo de Gràcia, 116), invento centrado en el universo del huevo por Paco Pérez, también con agradable terraza, que acaba de despegar. Y está dando ya el Mont Bar (Diputació, 220) un gastrobar de minúscula terracita donde probar infinidad de tapitas y platillos que configuran un presupuesto variable según apetito.

Quien también cultiva llenos es la del Ikibana Paral·lel (en el 148), el japobrasileño especializado en elaborados uramakis que ya ha conquistado al futbolista Neymar y que da continuidad a su estética de inspiración en la naturaleza incluso en la terraza. Este verano también su veterano hermano del Born (paseo Picasso, 32) estrena nueva terraza ampliada, con vistas al futuro Born Centre Cultural. ≡



1. Nuevo jardín interior del renovado restaurante Windsor 2. Recién abierta terraza del Ikibana Paral·lel, también de inspiración en la naturaleza 3. La terraza del Nuba, en la zona alta, también estrena diseño 4. Una de las mejores vistas, en el Martínez de Montjuïc 5. Barcas marineras en el nuevo espacio del Boo 6. Terraza marinera del Marítim, sobre el Port Vell 7. Ambiente en una de las terrazas del Loria 8. Jardín interior del Dime 9. La del Toto, en pleno Eixample.

y la otra volcada sobre la ciudad y con vistas a todo el puerto, donde cantan pescados y mariscos del día y la factura por persona se mueve en torno a los 60 euros, cuenta Parrado. La velada se abre o remata con opciones de vermouths y coctelería.

La ruta 2013 no puede pasar por

alto mejoras y novedades en la zona alta. El pulmón verde lo dibuja el Nuba (Doctor Fleming, 12-14), que este año ha renovado terraza, de nuevo de la mano de la diseñadora Estrella Saliotti, con más aires de jardín y nuevo espacio *chill out* donde copear tras las cenas, de estilo inter-

nacional y con producto de temporada. Muy cerca, el Dime (Doctor Fleming, 11) estrenó hace tres meses nueva etapa, dirección y equipo. Su cocina «de producto y esencia mediterránea», se corona con una coqueta terraza interior de estilo rústico colonial. La parte superior tiene cu-

bierta con toldos correderos y permite acceder a otra terraza verde a un nivel inferior. El ambiente es tranquilo, para no perturbar la calma vecinal, aunque el local cuenta con coctelería en su interior.

También mira al interior el delicado espacio ajardinado que ha es-

Barcelona en 20 direcciones gourmet

Visitamos los restaurantes, terrazas y bares de copas que más molan de la Ciudad Condal. ¿Nos acompañas?

Patricia Sañes 28 junio 2013



CACHITOS BAR

Nos gusta porque podemos escoger entre 55 tipos de sangría, degustar un montadito de queso de cabra, trufa y miel, y cuentan con una coqueta terraza. La decoración ecléctica es obra de Estrella Saliotti y Pepe López.

Un plus: podrás desayunar huevos al gusto con frutas de temporada, entre una gran variedad de opciones caprichosas.

Precio: desde 30€.

¿Dónde? Rambla de Catalunya, 33. Tel. 93 215 27 18.

Más información en su [web](#).

<http://www.grazia.es/lifestyle/gourmet/bar-en-20-direcciones-gourmet#img13>

Barcelona en 20 direcciones gourmet

Visitamos los restaurantes, terrazas y bares de copas que más molan de la Ciudad Condal. ¿Nos acompañas?

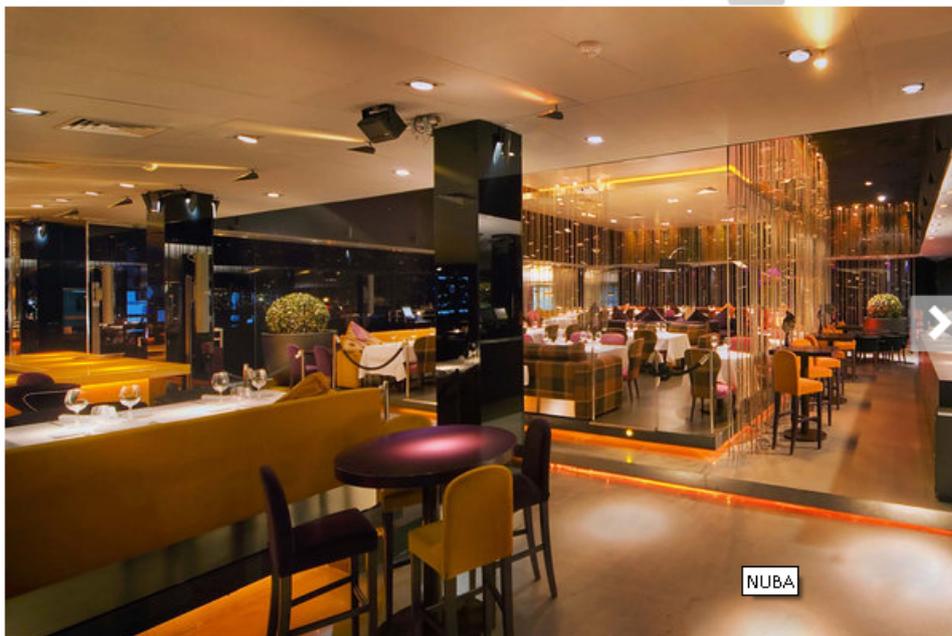
Patricia Sañes 28 junio 2013



play

pantalla completa

15/22



NUBA

Nos gusta por su *lounge bar* con sofás de distintos colores, su ambiente nocturno y su música *chill out*.

Precio: desde 45€.

¿Dónde está? Doctor Fleming, 12-14. Tel. 900 10 68 22.

<http://www.grazia.es/lifestyle/gourmet/bar-en-20-direcciones-gourmet#img15>

Gente



ACTRICES

ARTISTAS

CUMPLEAÑOS

Angela Merkel
canciller
alemana

59

Martin Solveig, un dj poco convencional

El artista parisino actúa esta noche en la sala Opium

ESTEVE RIPOLL ALLUÉ
Barcelona



Contaba solamente 13 años cuando descubrió que la magia de los platos era su vocación. Sin embargo, no fue hasta los 18 cuando Martin Laurent Picandet (36 años) se volvió de lleno en su verdadera pasión. Y así, pinchando y produciendo música electrónica, lleva ya la mitad de su ajetreada vida.

Reconocido mundialmente como uno de los mejores disc-jockeys del mundo —la revista *DJ Mag* lo situó en el puesto 48 de su lista—, este parisino es también profeta en su tierra. En el 2009 recibió la condecoración de Caballero de las Artes y las Letras, aunque él, a diferencia de otros compatriotas de profesión como Bob Sinclar o David Guetta, prefiere mantenerse en un segundo plano de la vorágine mediática.

Hombre de fuertes creencias religiosas y de una declarada ideología conservadora, Solveig llegó incluso a ser el dj del expresidente Nicolas Sarkozy durante la campaña a las presidenciales francesas del 2007. Otro de los sonados ejemplos de patriotismo del autor de *Sur la Terre* (2002) es el tema que dedicó al exfutbolista marsellés Zinedine Zidane, actual segundo entrenador del proyec-

to deportivo del Real Madrid.

Sin embargo, la canción que le ha catapultado al estrellato internacional, sobre todo en Estados Unidos, es *Hello*, un tema que contó con la participación de la banda canadiense de pop electrónico Dragonette y que llegó al número uno en varios países. En el divertido vídeo, Solveig disputa un partido de tenis en la pista central de Ro-

bió una oferta de Madonna para trabajar en su último disco y para participar en una de sus giras. Hasta seis temas produjo del álbum *MDNA* (2012) este cinéfilo confeso, entre los que destacan los singles *Turn up the radio* y *Give me all your luvvin'*, en los que también participaron las artistas M.I.A. y Nicki Minaj. Desde entonces la popularidad —y el caché— de



El dj francés Martin Solveig colaboró en la campaña de Nicolas Sarkozy

land Garros contra su amigo Bob Sinclar, pero abandona al percatarse de que su supuesta novia tiene un romance con el tenista francés Gaël Monfils. El punto álgido del mismo tiene lugar cuando aparece en la pista el número uno mundial, el serbio Novak Djokovic, que increpa y hace rectificar al árbitro en un *match-ball*.

Tal fue el éxito de *Hello* que el dj, apodado Solveig en honor a la actriz francesa Solveig Dammartin (1961-2007), reci-

binó una oferta de Madonna para trabajar en su último disco y para participar en una de sus giras.

Su producción más reciente es el single *Hey now*, un temaailable que sirve como adelanto del que será su sexto disco y que el dj y productor presentará mañana en la barcelonesa sala Opium, en un show incluido dentro del festival Wedj's. En este certamen, que se celebra cada madrugada del miércoles, han confirmado su presencia músicos de la talla de Afrojack, Steve Aoki y Roger Sánchez.●

Zeta-Jones vuelve a la actualidad

La esposa de Michael Douglas se recupera de su bipolaridad, pero sus filmes no funcionan en taquilla

GABRIEL LERMAN
Los Angeles
Servicio especial



Allí estaba Bruce Willis con impecable traje blanco y su característica sonrisa, acompañado por su joven esposa, Emma Heming, la dama Helen Mirren con un impactante vestido verde, y también Mary-Louise Parker y John Malkovich. Pero sin embargo, en la alfombra roja de la premiere de *Red 2*, la nueva película de acción en la que el promedio de edad supera los 50 años, todas las miradas fueron para Catherine Zeta-Jones. Las razones de que acaparara la atención fueron muy simples: por un lado, había llegado al histórico cine Regency Village en el barrio universitario de Westwood con un impactante vestido de encaje negro que hubiera funcionado mejor en la noche del Oscar que para la calurosa tarde angelina en que se realizó la premiere.

Pero además, porque era la primera aparición pública de la actriz galesa después de terminar en mayo un segundo ingreso para tratar su desorden bipolar. Zeta-Jones se mostró radiante como siempre, tomándose su tiempo para desfilarse frente a los fotógrafos, firmar una buena cantidad de autógrafos para los ansio-

sos fans que esperaban al otro lado de la valla y conversar con los periodistas, quienes la ametrallaron con preguntas sobre Michael Douglas, que filma actualmente *And so it goes*, junto a Diane Keaton, en Connecticut, por lo que no pudo asistir.

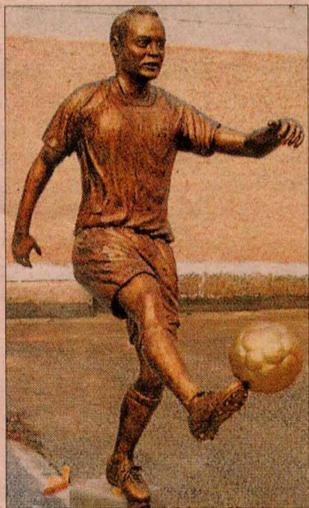
La actriz de 43 años reveló en el 2011 que la enfermedad de Douglas le había afectado tanto que su condición de bipolar se había intensificado, por lo que en abril de ese año ingresó en el hospital Silver Hill en New Canaan, cerca de Nueva York, y dos años después volvió a internarse, esta vez en otra institución, para continuar el tratamiento, aunque según aseguró su publicista a los medios, en este caso no hubo una crisis que la llevara a buscar ayuda, sino que forma parte de una estrategia preventiva.

Zeta-Jones sufre el tipo II de esa enfermedad, que provoca depresiones prolongadas y súbitos cambios de estado de ánimo. En su momento, Zeta-Jones le explicó a la revista *People*: "Este es un problema que afecta a millones de personas, y yo soy una de ellas. Si la revelación de que soy bipolar II ha servido para que una persona pida ayuda, entonces ha valido la pena haberlo contado. No hay necesidad de sufrir en silencio y no hay que avergonzarse por pedir ayuda".

Lógicamente, a partir de ese momento, los periodistas la bom-

Andrés Iniesta tendrá estatua en su Fuentealbilla natal

El pueblo manchego de Fuentealbilla inaugurará el viernes una estatua dedicada a su hijo más ilustre, Andrés Iniesta. Tal como publicó ayer *Mundo Deportivo*, la escultura de bronce de 1.90 metros es obra del artista de Yecla Emilio Ibáñez Azorín *Eibazo* y ha sido sufragada por las peñas barcelonistas de Castilla-La Mancha; por eso aparece con la equipación azulgrana. Al acto asistirá Iniesta con su familia y las autoridades locales extremarán las medidas de seguridad.



Maqueta de la estatua

Ronaldo quiere salvar de la quiebra 'Playboy' Brasil

ROBERT MUR
Buenos Aires. Corresponsal

Ronaldo estudia la compra de una participación en *Playboy* Brasil. La franquicia de la edición brasileña de la revista erótica, propiedad de la editorial Abril, está amenazada de cierre por dificultades económicas, después de que sus ventas hayan descendido a 250.000 ejemplares desde el millón de números que imprimía hace años.

El exfutbolista del Barça pretende invertir en la publicación a través de su empresa 9INE que, entre otros negocios, gestiona los derechos de imagen de jugadores, como el barcelonista Neymar.

Mientras tanto, Ronaldo, de 36 años, pasa en Eivissa unas vacaciones junto a su novia, la empresaria y DJ Paula Morais, de 27, y sus cuatro hijos, que han volado desde Río de Janeiro acompañados por los padres del exjugador.●



Los Ronaldo, ayer en Eivissa

LA REVISTA SEMANAL DE MODA Y ACTUALIDAD MÁS LEÍDA DEL MUNDO

GRAZIA

GRAZIA .ES

Nº 22 / 10 julio 2013

**ESPECIAL
BARCELONA**

**CÓDIGO 080
ATENCIÓN
NUEVOS TALENTOS**

**HOT SPOTS
+ DE 50 LUGARES
(deco, gastro, fashion)
CON GRAZIA**

PRECIO ESPECIAL VERANO
~~1,50~~
1€

ALTA COSTURA
EL REGRESO DE LACROIX Y OTROS SUEÑOS DE MODA

PSICO INSIDER

KRISTEN STEWART LA REINVENCIÓN

(DE MALA DE LA PELÍCULA A MUSA DE ESTILO...)

ACTUALIDAD

ENTRE EL RAMADÁN Y LA REVOLUCIÓN

PE Y KATE ENCUENTRA LAS 7 DIFERENCIAS DE SUS PARTOS

SE BUSCA PAPA ESPAÑOL (QUE SEPA CANTAR Y BAILAR)

BELLEZA

CÓPIALE LAS UÑAS A KATY PERRY O RIHANNA

MODA

¡ALERTA PRINT! OLVIDATE DEL 'COLOR BLOCK'



CANARIAS 1,15€, Alemania 5€, Austria 3,80€, Bélgica 3,50€, Finlandia 4,80€, Francia 3,50€, Grecia 3,50€, Holanda 3,60€, Italia 2,50€, Portugal 1,80€, Suiza 65fr., Reino Unido: £2,99.



LA FERMATA DE SARRIÀ, PIZZA AL CORTE

Los hermanos Soldevila se han propuesto comerle terreno a la tapa patria con una carta de 80 nuevos sabores, de speck y trufa a scamorza con *funghi porcini*, o miel con *cherries* y anchoas. Sin olvidar las especialidades clásicas. Riquísimo. Major de Sarrià, 2.

UN MARTINI FRENTE AL MEDITERRÁNEO, OSTRAS EN UN PALACETE O LA ÚLTIMA LOCURA DE LOS HERMANOS ADRIÀ. SI PASAS POR LA CAPITAL, ESTO ES LO MÁS.

Por Andrés Guerra

COMER, BEBER...

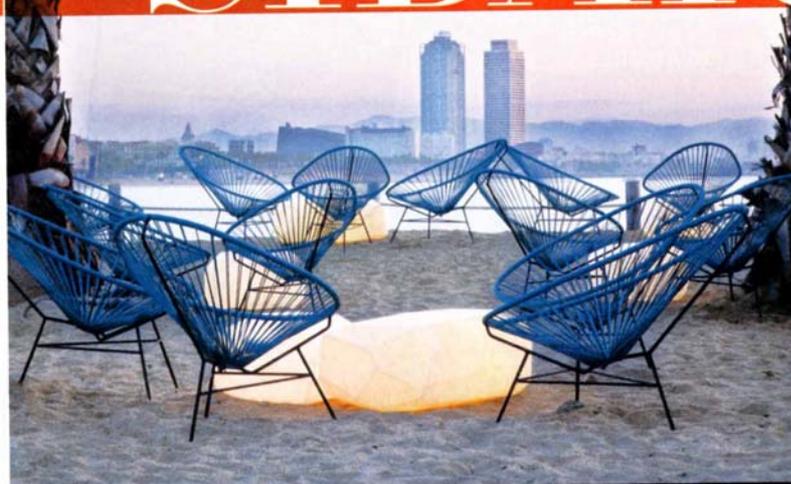
Placeres



EL PALAUET, DORMIR COMO UN NOBLE

¿Imaginas alojarte en un palacete modernista en los Jardinetes, el tramo más tranquilo de Gràcia? Este hotel tiene solo seis *suites* (de 499 a 1.350 €), para huéspedes que pueden valorar el lujo. Ofrece asistente personal. Passeig de Gràcia, 113.

SIBARITAS



HOTEL W, ATARDECERES FRENTE AL MAR

Es el hotel más septentrional, y se erige como un coloso frente al mar. Situado al final de la playa de la Barceloneta, destaca por las *amenities* de la marca W (somos fans), las tardes de *house* en la terraza WetDeck, la estrella Michelin de su Bravo 24 y las noches sin fin en el club Eclipse, en la planta 26. Imprescindible. Pl. Rosa dels Vents, 1.

LOIDI, GARANTÍA BERASATEGUI

Cocina con firma de autor a precios asequibles. Así es la propuesta de Berasategui para el restaurante Loidi del Hotel Condes de Barcelona. Cocina de raíces tradicionales con el mejor producto de temporada. Cuatro platos, por 48 €. Paseo de Gràcia, 73-75.



BOCA CHICA, COPAS CON SORPRESA

Mezcla motivos coloniales, ambiente africano y tapices japoneses. Y la discoteca está en los lavabos. El decorador Lázaro Rosa-Violán firma Boca Chica, hermano mayor del restaurante Boca Grande, un *must* de la noche. Pasaje de la Concepció, 12.





BLING BLING, EN TU FIESTA ME COLÉ

Coincide con el origen gangsta del término en los brillos que recorren sus muros y techos, pero para el sorprendido neófito es una pasarela continua de chicos y chicas monos. Dos áreas VIP, una barra lounge y una pista central. Decorado por Estella Salietti, es lo más en la noche de BCN. *Tuset, 8.*

MERCAT DE LA PRINCESA, 'SHOWCOOKING'

En lo más recóndito del Born se esconde una casa señorial del siglo XIV, con paredes y arcos de piedra. En mayo, el Café de la Princesa se convirtió en palacio: 16 propuestas gastro de todo el mundo, entre las 9 de la mañana y medianoche.

Flassaders, 21.



NUBA, CARA SOFISTICACIÓN

Una de las joyas del imperio noctámbulo Costaeste, Nuba tiene de todo: es restaurante, lounge club y open air bar. Perfecto para jóvenes dispuestos a darse un capricho (eso sí, un poco caro) y a empezar la noche con muchas ganas.

Carrer Doctor Fleming, 12-14.



Otras 20 direcciones para seguir disfrutando de Barcelona, en GRAZIA.ES



FACTORÍA ADRIÀ

El talento creativo de Ferran y Albert Adrià se une a la experiencia de los hermanos Iglesias.

ESPÀI KRU

Para crudívoros. La base es cocina del mar (también hay carnes), que se aliña y macera. Un viaje a Perú, México, Japón y Escandinavia sin salir del Mediterráneo. La materia prima es, simplemente, inmejorable. *Lleida, 7.*



Postre de mango y fresas, de 41°.

41° ESPÍRITU ELBULLI

Coinciden en espíritu y recetario; también en que, para conseguir mesa, se necesita paciencia. Hay más personal que comensales. *Paral·lel, 164.*



PAKTA

Cocina *nikkei*: fusión peruano-japonesa, por Albert Adrià. Producto autóctono, platos creativos y sorprendentes, en busca de la perfección. *Lleida, 5.*



Sushi de lomo de atún con tapioca de salsa de soja.



BEANDLIFE

VISUAL MAGAZINE

www.beandlife.com

ESPECIAL HOSTELERÍA
en el interior

beach
time

Linda Heinemann & Cristina Warner



072

ISBN 978-1886-66460-9



9 781886 664609

TANTO EL CALORCITO DEL VERANO

como la brisita veraniega son dos factores climáticos que nos encanta disfrutar en esta época del año, lo harás cómodamente bajo una sombrilla que adapte la temperatura a tu prototipo ideal, así pues disfruta al aire libre de las noches y los días de verano con la mejor de tus sonrisas.



La terraza le cabrera un jardín único en el centro de la capital

Ubicada en el privilegiado jardín del Palacio de Linares, a escasos metros de la Plaza de Cibeles, con parking cercano y con 250 metros cuadrados de superficie repletos de vegetación, La Terraza Le Cabrera es una de las terrazas mejor situadas de la capital. Un auténtico oasis en el que vivir las tardes-noches estivales más especiales y que este año vuelve más animada que nunca. Y es que este verano, además de poder disfrutar de la oferta coctelera de Le Cabrera y de su nueva carta de picoteo, una vez por semana se celebrarán en ella diferentes espectáculos de magia, fuego y zancudos, todo ello bajo una increíble iluminación con el emblemático palacio como telón de fondo.

Rubaiyat inaugura su espectacular terraza tropical

El restaurante Rubaiyat (Juan Ramón Jiménez, 37) abrirá de nuevo en el mes de abril su terraza para que sus comensales puedan disfrutar de su frondosa vegetación. Como cada primavera, esta espectacular terraza tropical –que goza de un agradable microclima–, se viste de largo para poder acoger durante los meses de calor a los carnívoros más exigentes de Madrid. Dirigida por el equipo de Rubaiyat, su cocina incluye delicias para los amantes de la carne más exclusiva con cortes únicos como el Baby Beef, el tropical kobe beef, el bife de chorizo, su delicioso steak tartar... Además, con motivo de la inauguración de la terraza, Rubaiyat invitará a una caipirinha durante los primeros días de apertura. Por la noche, cientos de candelabros convierten la terraza en un espacio íntimo donde cenar a la luz de las velas. Combinada con un mobiliario rústico y fina mantelería de lino, la terraza de Rubaiyat se convierte en un auténtico oasis urbano.



El Jardín del Miguel Ángel, un tesoro oculto en la castellana

Rodeado de la más bella vegetación de su jardín de 1.000 m2, bajo una atmósfera bucólica y una decoración de aire colonial, el restaurante El Jardín del Miguel Ángel se presenta cada verano como un oasis en la vorágine urbana. Por el día se abren los toldos y por las noches velas y música se encienden para disfrutar al aire libre de las creaciones que el chef ejecutivo del hotel, Manuel Prats, ha ideado para los días de estío. Chipirones de anzuelo a la parrilla, conejo confitado con langostinos y romesco, hamburguesa de buey en pan de aceite, o ensaladas variadas como la de queso de cabra, gulas, canónigos y aroma de olivas o la mediterránea de pasta, salmón salvaje y vinagreta de cilantro, son algunas de las propuestas de mercado sabor mediterráneo diseñadas por Prats. Y para finalizar con el mejor sabor de boca ofrece postres artesanos, como su infusión de frutos rojos sobre requesón y mango. Sin duda, una propuesta muy refrescante para comer o cenar al aire libre.



Sotavento, gastronomía y elegancia en una ubicación privilegiada

Situado en uno de los mejores emplazamientos que ofrece el litoral costero de nuestra ciudad, Sotavento se ha convertido en poco tiempo en uno de los locales más consolidados del paseo marítimo barcelonés. Ubicado junto a Opium mar, otro de los célebres locales del grupo, este espacio cuenta con una excelente propuesta gastronómica, en la que destaca la variedad, la calidad y la exquisitez de un conjunto de platos que satisfacen al más exigente de los comensales. Su carta está basada en la originalidad y la frescura de las materias primas de una cocina moderna y de mercado. El interiorismo ha sido desarrollado, como es habitual en los proyectos de Costa Este, por Estrella Saliotti quien se ha encargado de la decoración y Pepe López que se ha ocupado de otros detalles, como la iluminación del espacio. El resultado de esta colaboración ha sido el diseño de un espacio singular que se define por una decoración cosmopolita y cuidada. El local se estructura a partir de una amplia sala y una terraza abocada al paseo marítimo. La zona interior está dominada por sofás de piel de distintos diseños y una paleta de colores fríos pero acogedores. En la zona exterior el mimbre, el blanco y la presencia de delicadas lámparas de cristal en forma de lágrima recrean una atmósfera totalmente Mediterránea.





EXPO FOODSERVICE, UNA EDICIÓN DE 10

Terrazas mediterráneas, hoteles plenos de estrellas gastronómicas compiten este verano con los restaurantes



La potencia hotelera de Barcelona ha desplegado la mejor oferta nunca vista para captar clientela para sus terrazas y azoteas. Así se disponen a ofrecer soluciones como la de contar con Jordi Cruz (Abac, Angle y Ten's Tapas) en el hotel Cram, mientras que el Arts continúa con Sergi Arola; y el Condes de Barcelona y su terraza Alaire dispondrán de Carlos Fernández, siempre bajo la atenta mirada de Martín Berasategui; mientras que los hermanos Torres volverán a deleitar a sus comensales en el Dos Cielos del Hotel Me de Meliá International.

Se incorporan con fuerza a esta oferta de servicios de ocio y gastronomía el Mandarin Oriental del Paseo de Gracia, cuyo patio interior denominado Jardín Mimosa se suma a su terraza El Terrat; y en la periferia el Renaissance de la Plaza Europa de L'Hospitalet con una terraza ja cien metros de altura!

Todo ello sin perder la pista a recintos consagrados como La Terraza del Claris, el Blue View de Casa Fuster, la Dolce Vita del Majestic (que se ha gastado 25 millones de euros en remodelar el edificio), el Sky Bar del Axel, la Terraza Wet del W, el Biergarten del Princesa Sofía... y así muchas otras terrazas y azoteas que se

disponen a competir con los restaurantes y otros lugares de ocio como los que Costa Este regenta y que tiene en Nuba y Sotavento claros ejemplos de concentración hídico gastronómica en verano.

Nuba, de Barcelona a Ibiza

Inaugurado en julio del pasado año por los hermanos Bordas, el *restaurant-lounge club* Nuba Ibiza ha conseguido hacerse un sitio en uno de los puertos deportivos más de moda del Mediterráneo. Un local que se basa en una trabajada oferta gastronómica construida sobre la experiencia de Nuba Barcelona y que lo reinterpreta con inspiración ibicenca y una ubicación privilegiada con vistas al *downtown* de la isla.

Situado entre los conocidos locales Cipriani y Lio, y cerca de Pachá, Nuba Ibiza amplía las opciones gastronómicas de calidad en esta zona, donde se ubican los locales más exclusivos de la restauración y ocio nocturno de la isla. El interiorismo ha sido desarrollado, como es habitual en los proyectos de Costa Este, por Estrella Salietti y Pepe López. El local se estructura a partir de un espacio central acristalado con ambientación musical rodeado por amplias terrazas donde se encuentran confortables zonas *privée* y *chillout*.

Este nuevo establecimiento sigue la misma dinámica del ya existente Nuba en Barcelona, es decir, una mezcla acertada de sofisticación y elegancia en un ambiente desenfadado y divertido.



Un espacio que, si bien destaca por su atrayente gastronomía, a medida que avanza la noche se convierte en un lugar para música y copas.

La carta de Nuba se basa en platos de cocina internacional, confeccionados por Billy Baroja (ver recuadro) y su equipo, responsable también de Nuba Barcelona. La ensalada de bogavante gallego, el canelón de faisán y trufa, el mejor pescado fresco de lonja, coronan la carta.

Nuba Ibiza es fruto de la experiencia en el ámbito de la restauración y ocio que caracteriza al grupo Costa Este empresa dedicada al sector de la restauración y el ocio creada en el año 1989 por los hermanos Ramón y Javier Bordas. En la actualidad el grupo cuenta con diez locales -Carpas Costa Este, Universal, Club Astoria, Opium Mar, Sotavento, Nuba, Vetro, Soho, Cachitos, Bling Bling- y Joker, su servicio de catering.

Desde la apertura en 1989 de las carpas en Calella y Barcelona, hasta su última inauguración, la sala de fiestas Bling Bling, el objetivo de Costa Este ha sido satisfacer en todo momento las necesidades de sus clientes mediante la creación de locales de cuidado diseño en una atmósfera cool y elegante.

En este orden de consideraciones Sotavento se erige como una de las mejores terrazas de la fachada postolímpica de Barcelona. Ubicado junto a Opium mar, otro de los célebres locales del grupo, y con interiorismo firmado también por Saliotti y López este espacio singular se caracteriza por una decoración cosmopolita y cuidada. El local se estructura a partir de una amplia sala y una terraza abocada al paseo marítimo. La zona interior está dominada por sofás de piel de distintos diseños y una paleta de colores fríos pero acogedores. En la zona exterior el mimbre, el blanco y la presencia de delicadas lámparas de cristal en forma de lágrima recrean una atmósfera totalmente Mediterránea. Sotavento se dirige a un público joven y desenfadado en un marco muy especial y carismático tal como caracteriza a la clientela que Costa Este fideliza con sus iniciativas y nivel de servicio. ● RN

Billy Baroja, chef corporativo de Costa Este

¿Cuál es su procedencia profesional? ¿Cuándo llega a Costa Este?

Estudie en la Escuela JOVIAT de Manresa durante cinco años, pasando después a restaurantes, entre ellos los del grupo Tragaluz, RIFF de Valencia o Vía Veneto que se convirtió en mi gran escuela. Después y como jefe de cocina estuve en Ses Salines y Marivent en Menorca, en el club Danzatoria en Barcelona y finalmente en 2006 aterricé en el Grupo Costa Este.



© J.P. Escobar

¿De qué restaurantes se encarga en Costa Este? ¿Actúa como chef corporativo?

Llegué al grupo cuando sólo poseía un restaurante, el Opium Cinema y me puse a cargo de su cocina. Conforme iban naciendo otros locales del grupo fui tomando el mando de todas sus cocinas. Actualmente, colaboro en Astoria, conocido anteriormente como Opium Cinema, en la elaboración de su menú para el nuevo proyecto que se va a llevar a cabo de cena más espectáculo, en Nuba Ibiza, Sotavento y Nuba Barcelona como chef corporativo.

¿Qué novedades posee la carta del Nuba para esta primavera verano?

En nuestra nueva carta de verano buscamos frescura y sofisticación, mejorando lo simple y usando los mejores ingredientes.

Por ejemplo, el foie a la sal con mermelada de higos. Recientemente visite una granja de patos y entendí todo el proceso a la perfección. Por esta razón quisimos mejorar el foie micuit con una versión a la sal que estamos seguros que va a sorprender a muchos de nuestros comensales.

Por otra parte, también hemos perfeccionado el tartar de atún toro al que le aportamos parte de su ventresca para realzar aun más el sabor del mejor atún bluefin del Mediterráneo. Sin olvidar, nuestro cheesecake de litchy, con espuma de frambuesa y crujiente de lima para acabar dándole el toque dulce a la cena.

¿Cómo es el perfil del comensal del Nuba? ¿Cómo piensa en la condición femenina a la hora de diseñar los platos?

Los clientes de Nuba son exigentes y buscan una cocina sencilla y a la vez divertida, y reconocen que los platos han sido seleccionados para ellos con mucho mimo y cuidado. La primera vez que nos visitan nuestros clientes son sorprendidos por una cena en un restaurante club y acaban disfrutando su velada en un exclusivo club de copas. La feminidad se percibe en nuestra cocina a través de delicados y sutiles detalles, pesamos en todo momento en la presentación del plato, ya que es la primera información que se recibe cuando llega a la mesa y por esa razón hay que estar a la altura. ● RN

RESTAURACION news
www.restauracionnews.com

DELI & CIA
DAILY SMART FOOD

Barajas airport
international
natural
fresh
new concept
grupo Sigo
idea
urban

expo
foodservice
DE RESTAURACION NEWS

La venta de vino y Vente-Privée
Con 'M' de Mónico

ÁREAS, EL CAMBIO EN MARCHA

La revista de referencia en el negocio de la restauración



www.restauracionnews.com