

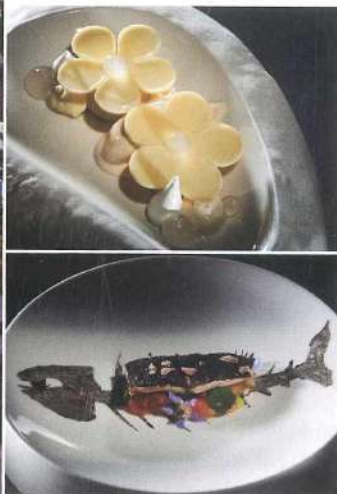
# UN VERANO A SU MEDIDA

DEGUSTAR *EXCLUSIVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS* EN LOS RESTAURANTES DE MODA O VIVIR UNA AUTÉNTICA *EXPERIENCIA DE LUJO Y DESCONEJIÓN* NUNCA FUE TAN FÁCIL.



## HOTEL BELA VISTA

Con motivo del Día Mundial de los Océanos, el 8 de junio, este hotel en el Algarve portugués ofrece el menú especial Mar y Sostenibilidad, en su restaurante Vista, de la mano del chef João Oliveira. «Marisco y pescado de primera calidad, sin hidratos», cuenta Oliveira, en un marco incomparable con vistas al Atlántico.



## PERIPLO GASTRONÓMICO

Desde lo más saludable de Gloria Rodes hasta la apasionada cocina de Javier Aranda, deliciosos e innovadores proyectos se estrenan en la península.



### Enlagloria

Con especial afecto por el medioambiente, este sitio de ensaladas llega a Barcelona (Avenir, 66) con un menú estacional y 100% personalizable.

*Arrea*  
Edorta Lamo, cofundador de A fuego negro, abre Campezo en San Sebastián, su nuevo templo a la cocina autóctona.



### Retama

Javier Aranda (La Cabra) homenajea la cocina manchega dentro de La Caminera, un hotel a solo 80 kilómetros de Ciudad Real.

*Mercado de Boanerges*  
La familia Acevedo estrena diez puestos gastronómicos, uno de ellos dirigido por Yayo Daporta (Boamar) en el corazón de Santiago.



### Santita Carbón Mexicano

Explosión mexicana en Madrid (Fuencarral, 74) basada en el fuego y el humo, a cargo de los hermanos Joaquín y Francisco Capel.



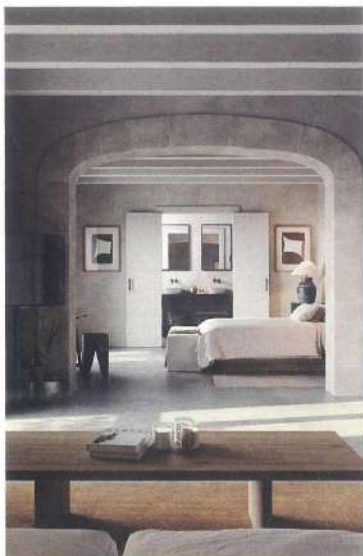
**LA COLMADA**

Mitad bar, mitad tienda. Es el discurso de esta pequeña taberna con vocación de recuperar el concepto de colmado de barrio. Este nuevo imprescindible de Malasaña (Espíritu Santo, 19) propone embutidos y conservas, todo a la vista de sus clientes, catapultados por una infinita carta de vinos.



**IKEA Y PRIMAVERA SOUND**

La nueva alianza entre el gigante sueco de la decoración y el festival más longevo de la música alternativa en España pretende revolucionar el concepto de dónde y cómo dormir entre las noches de baile. Con la misión de crear una experiencia enteramente distinta y el objetivo de hacer sentir a sus huéspedes «como si estuvieran en casa», han erigido cuatro apartamentos de 35 metros cuadrados dentro del mismo recinto. El proyecto de interiorismo busca representar cuatro estilos musicales, del pop al *urban* pasando por el *indie* y la electrónica. Los participantes se elegirán mediante un concurso, y podrán vivir en un ambiente de lujo y evasión durante los días del festival (30 de mayo al 2 de junio).



**FINCA SERENA**

Desde abril, en Mallorca es posible alojarse en un espacio que integra la tradición con una experiencia moderna de lujo y desconexión. Rodeada de naturaleza, esta finca del siglo XIII alberga 25 habitaciones en pleno corazón de la isla.



**THE ACADEMY OF LONDON**

Inspirándose en la zona intelectual y literaria de la capital londinense y con una ubicación privilegiada en el distrito de Bloomsbury, este sofisticado hotel *boutique*, rediseñado por Alexandra Champalimaud, es el resultado de unir cinco casas georgianas con un nexo común: el jardín privado que guía los pasos hasta el bar Alchemy, un perfecto escondite.



**HOTEL URSO**

Este hotel *boutique* de cinco estrellas en Madrid (Mejía Lequerica, 8) combina una sobria elegancia en su decoración con la obsesión por el detalle. Su as bajo la manga es el restaurante Media Ración, donde compartir será tarea obligatoria.



### HOTEL MONTESOL

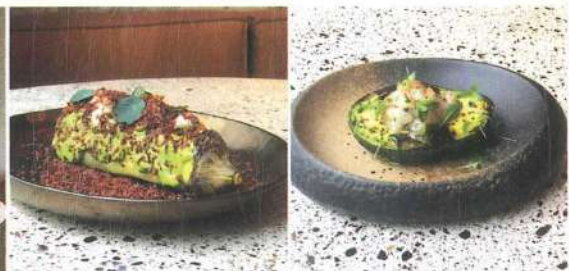
En pleno centro de Ibiza, este discreto hijo de la cadena Hilton ofrece una fachada de estilo colonial en una atmósfera vibrante. No solo es el sitio perfecto para descubrir la antigua Dalt Vila, también un punto de encuentro para la *jet set* internacional desde su apertura, en 1933.



### THE WITTMORE HOTEL

Escondido en el corazón del barrio gótico barcelonés y situado dentro de un callejón sin salida (así lo diseñó el estudio de arquitectura Ballarín-Grinyó), se encuentra esta *rara avis* de los hoteles. Con un estilo ecléctico y acogedor, en él se fusiona el tartán escocés de sus paredes con un ambiente neoyorquino de los setenta, aupado por la cocina del chef Alain Guiard.

La única prohibición: abstenerse de tomar fotografías.



### AÚAKT

La reciente obsesión por el aguacate ha hecho que un puñado de amigos le hayan abierto un templo en la capital (Barquillo, 44) con la ayuda del estudio Madrid In Love. Bajo esta premisa ofrecen una propuesta saludable a base de productos artesanales e ingredientes de todo el mundo, así como cócteles de autor, en mesas y barras pensadas para socializar. Lo mejor: abre desde primera hora hasta la madrugada.