

SHAPES BY NUBA

Arte, gastronomía y bienestar



Puy du Fou | Lloret de Mar | Bruselas | Islas Griegas | Hacienda de Abajo | Octant Vila Monte
A Tafona | Cocina con Mimo | Cathay Pacific | Modernismo en Castilla y León | Mercedes



¡Disfruta la experiencia Premier One en nuestros Dreamliners!

Vuela en los aviones más modernos y disfruta la comodidad de nuestros asientos full flat bed, un menú exclusivo, Wi-Fi sin coste y prioridad durante tu viaje



Reserva en aeromexico.com
Aplican términos y condiciones.



GO SUMARIO



10

GO EXPERIENCES

Puy du Fou España.
La historia de España revive
en Puy du Fou
The history of Spain comes alive
at Puy du Fou



28

GO EXPERIENCES

Lloret de Mar
Paraíso gentil en la Costa Brava
Gentle paradise on the Costa Brava



48

GO EXPERIENCES

Bruselas
La ciudad del “bon vivant”
The “bon vivant” city

SUMMARY OΘ



66

GO EXPERIENCES

Islas Griegas
Tras la belleza furiosa de Poseidón
After the furious beauty of Poseidon



86

GO DREAMS

Hotel Hacienda de Abajo
El retorno al paraíso
The return to paradise

98

GO DREAMS

Hotel Octant Vila Monte
El sueño secreto del Algarve
The secret dream of the Algarve





112

GO DELIGHTS

Lucía Freitas y A Tafona

Tradiciones gallegas contadas en un plato
Galician traditions told on a plate



148

GO DIALOGUES

Paul Johannes

Vicepresidente de Customer Travel
& Lifestyle de Cathay en Europa
Vice president customer travel & lifestyle
for Cathay in Europe

GO ART

La cara modernista de
Castilla y León

The modernist face of
Castilla y León

158

GO DELIGHTS
Cocina con Mimo
Creatividad al servicio de la
mejor cocina viajera de León
Creativity at the service of León's
best travelling cuisine

124



138

GO SUMMER

Shapes by NUBA

Una sublime travesía por el arte, la
gastronomía y el bienestar
A sublime journey through art,
gastronomy and wellness



168

GO FLY & NAVIGATE

Cathay Pacific

Una sublime experiencia
intercontinental
Sublime intercontinental experience



GO DRIVE
Mercedes-AMG E 53 Hybrid 4Matic+
Rendimiento y eficiencia
al servicio del confort
Performance and efficiency
at the service of comfort

178





José Manuel Gutiérrez | Director

CUESTIÓN DE RESPONSABILIDAD

Llega la primavera y las horas de luz se alargan incidiendo de manera más cálida en los paisajes, la naturaleza empieza a eclosionar y nuestro cuerpo aumenta los niveles de serotonina, dopamina y oxitocina. En definitiva, que nuestro estado de ánimo mejora y se reactivan las ganas de salir de casa, de socializar de manera diferente a como lo hacemos en invierno y, como no, de viajar.

La Semana Santa, que está a la vuelta de la esquina, trae consigo el primer éxodo vacacional. Por delante tenemos días de descanso, de diversión y de reencuentros, pero no podemos olvidar que las cosas han cambiado, que el modelo de sociedad se va transformando y el sector turístico también, buscando mejorar los niveles de excelencia. Nosotros como viajeros no podemos ser meros espectadores de esos cambios y limitarnos a disfrutar del bienestar que los profesionales del sector nos facilitan, sino que debemos aceptar nuestra responsabilidad individual y contribuir de la mejor manera para conseguir la sostenibilidad del ecosistema turístico.

El turismo ha demostrado sobradamente que es un perfecto catalizador de la prosperidad, una herramienta eficaz para crear riqueza de manera transversal y un aliado fiel del crecimiento cultural de los individuos. Por eso no podemos consentir que se manipule con planificaciones cortoplacistas en las que el rendimiento económico es la única motivación.

En nuestra mano está el no derrochar recursos, el hacer un uso sensato de las instalaciones, el optimizar los viajes y poner nuestro grano de arena para que quienes vengan detrás se encuentren ese mismo lugar maravilloso del que hemos disfrutado.

Disfrutad del viaje.

QUESTION OF RESPONSIBILITY

Spring arrives and the daylight hours lengthen, making landscapes warmer, nature begins to bloom and our body increases the levels of serotonin, dopamine and oxytocin. In short, our mood improves and our desire to leave the house, to socialise in a different way to how we do in winter and, of course, to travel is reactivated.

Easter, which is just around the corner, brings with it the first holiday exodus. Ahead of us we have days of rest, fun and reunions, but we cannot forget that things have changed, that the model of society is changing and so is the tourism sector, seeking to improve levels of excellence.

We as travellers cannot be mere spectators of these changes and just enjoy the comfort that industry professionals provide us with, but we must accept our individual responsibility and contribute in the best way possible to the sustainability of the tourism ecosystem.

Tourism has amply demonstrated that it is a perfect catalyst for prosperity, an effective tool for cross-cutting wealth creation and a faithful ally of the cultural growth of individuals. This is why we cannot allow short-sighted planning to be manipulated, where economic performance is the only motivation. It is up to us not to waste resources, to make sensible use of the facilities, to optimise travel and to do our bit so that those who come after us will find the same wonderful place we have enjoyed.

Enjoy your trip.

EDITORIAL



Edita: AVM Rutas y Comunicación, S.L.
info@revistagotravel.com
D. L.: M-40322 - 2019

Director: José Manuel Gutiérrez Rodríguez | jm.gutierrez@revistagotravel.com
Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Lali Ortega Cerón,
Ernesto Cabrera y Mar Sánchez Villalta y Carlos R. Zapata

Fotografía: Cardinalia Comunicación. Lali Ortega Cerón y Carlos R. Zapata

Archivo Gráfico, Departamento Comercial y RRSS, Marketing, Producción y Gestión de Contenidos,
Desarrollo Web Diseño Gráfico y Maquetación: Cardinalia Comunicación
Email: info@revistagotravel.com

Formato: Online / Periodicidad: Bimestral

RRSS: FB: @revistagotravel | TW: @RevistaGoTravel | IG: @revista_gotravel
Teléfono: 613 294 953 (Whatsapp)

PUY DU FOU ESPAÑA

LA HISTORIA DE ESPAÑA REVIVE
EN PUY DU FOU
THE HISTORY OF SPAIN COMES
ALIVE AT PUY DU FOU

Un único objetivo mueve a los artistas y creadores que hacen posible Puy du Fou: la búsqueda de la belleza. Encaran cada nuevo día con pasión para conseguir que cada espectáculo sea una obra de arte, cuidando hasta el más mínimo detalle y con un grado de exigencia máxima para alcanzar la excelencia.

A single goal drives the artists and creators who make Puy du Fou possible: the pursuit of beauty. They face each new day with passion to ensure that each show is a work of art, taking care of the smallest detail and with a maximum level of demand to achieve excellence.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Puy du Fou | marcosGpunto |
Cardinalia Comunicación | Kípula Studio | Paula Martín



Más de cuatro décadas lleva Puy du Fou creando conmovedores espectáculos gracias a una brillante idea, una nueva generación de parques que ponen en escena la historia a través de impresionantes y emocionantes representaciones. Desde sus inicios en Francia en el año 1977 hasta el 2019 que desembarcaron en Toledo para contarnos la historia de España, expertos profesionales en todos los ámbitos, guionistas, decoradores, diseñadores, domadores, acróbatas, técnicos, jardineros..., ponen toda su maestría al servicio de las creaciones buscando la originalidad y la armonía de la obra. Profesionales formados en las propias academias de Puy du Fou, en las que más de seiscientos jóvenes se preparan en iluminación, decorados y accesorios, equitación, volteo a caballo, fotografía, vídeo, técnicas del espectáculo, cuidado de animales o flamenco.

Puy du Fou, reconocido en dos ocasiones como mejor parque del mundo, se preocupa también de la evolución de la estructura social, medioambiental y humanitaria a través de diferentes acciones.

Desde sus comienzos ha considerado primordial el respeto al medio ambiente y a la protección de su espacio natural, y lo ha logrado poniendo en marcha una estrategia global de desarrollo sostenible. Cuenta con la certificación Green Globe, un sello internacional dedicado al sector turístico y de los viajes que abarca los tres pilares de la Responsabilidad Social de las Empresas: medioambiental, económico y social.

Entre las muchas acciones humanitarias que lleva a cabo Puy du Fou se encuentra la de apoyar de una manera especial a la asociación Akamasoa de Madagascar, financiando la construcción de hogares destinados a familias con pocos recursos y enviando regularmente contenedores con víveres y material diverso.

Por último, el Grand Parc de Puy du Fou colabora con la Asociación Europea de Zoológicos y Acuarios realizando donaciones a diferentes asociaciones para proteger especies en peligro de extinción. Además, en el marco de este programa, aves nacidas en Puy du Fou son liberadas en su hábitat natural.

El Sueño de Toledo, un espectáculo único

Este grandioso espectáculo nocturno, que este año celebra su quinto aniversario, hace un recorrido por 1.500 años de la historia de la España. Y lo hace buscando el entretenimiento y no la pedagogía; sin pretensiones de enseñar la historia de este país sino de entretener, pero asegurándose de que lo que se cuenta es fiel a los acontecimientos históricos. Para conseguirlo cuentan con un equipo de historiadores españoles encargado de garantizar el rigor histórico del guion. Pero ¿cuál es el argumento de El Sueño de Toledo? Nadie mejor que el propio parque para resolvernos esta duda: “A la puesta del sol, a orillas del Tajo, María, la joven lavandera conoce al viejo Azacán de Toledo. El viejo hombre la guía por un viaje en el tiempo en el que revivirá las grandes horas de la Historia de España. Frente a ellos, en una fantasía nocturna impresionante y conmovedora, la Historia vuelve a nacer, surgiendo de las murallas de la ciudad y de las profundidades del viejo río adormecido. Desde el Reino de Recaredo hasta las Navas de Tolosa, desde el descubrimiento de América hasta la llegada del Ferrocarril, este fresco gigante termina en apoteosis con el baile de las provincias españolas sumergiendo a los espectadores a tra-



Escena “Ciudad de las Tres Culturas” | Scene “Ciudad de las Tres Culturas”

vés de 1.500 años de Historia, gracias a 200 actores y efectos especiales espectaculares. Más de una hora de un gran espectáculo jamás visto antes ¡«El Sueño de Toledo», un espectáculo único en el mundo!” Esta grandiosa puesta en escena, que en breve contará con una grada con mayor capacidad que acogerá hasta siete mil espectadores y que amplía a ciento cincuenta y dos días el calendario de representaciones, presenta como novedad una nueva escena inspirada en el Siglo de Plata, periodo clave tanto en la literatura española como en el mundo de los inventos, la aviación y el automóvil. Además, otro espectáculo A pluma y Espada ha recibido recientemente el premio Mejor Espectáculo del Mundo de los premios IAAPA (Asociación Internacional de Parques). En un escenario de cinco hectáreas con casi cuatro mil metros cuadrados de decorados, por el que desfilarán dos mil personajes representados por doscientos actores, además de jinetes, acróbatas y treinta caballos de raza hispana y en el que podremos admirar mil setecientos trajes de época, son algunos de los medios con los que cuenta Puy du Fou para regalarnos un emocionante espectáculo de setenta minutos de duración.

Escena “Al-Mamún Zaida” | Scene “Al-Mamun Zaida”



Escena “Delegaciones del Imperio” |



Scene “Delegaciones del Imperio”

Escena “Regreso de América” | Scene “Regreso de América”





Espectáculo *El Último Cantar* | Show *El Último Cantar*



Espectáculo *Allende la Mar Océana* | Show *Allende la Mar Océana*

Espectáculo *A Pluma y Espada* | Show *A Pluma y Espada*

Espectáculo *El Misterio de Sorbaces* | Show *El Misterio de Sorbaces*

La emoción constante de Puy du Fou

Además de *El Sueño de Toledo* y del ya citado ambientado en el Siglo Plata, Puy du Fou cuenta con otros seis espectáculos diurnos y de menor duración. *El Último Cantar* que nos cuenta las hazañas de un héroe de leyenda: el Cid Campeador; *A Pluma y Espada* que revive las aventuras del ilustre Lope de Vega; *Cetrería de Reyes*, una magnífica representación cetrera con más de doscientas aves y rapaces; *Allende la Mar Océana*, un viaje inmersivo para revivir el viaje épico que llevó a Cristóbal Colón y su tripulación hasta América; *El Misterio de Sorbaces* que revive la grandeza del reino Visigodo y *De Tal Palo* que da un merecido protagonismo a aquellos héroes anónimos protagonistas de la historia que contribuyeron a dar forma a la España actual.



Muchas más propuestas para un día inolvidable

Entre una representación y otra, muchas son las opciones que se nos presentan en Puy du Fou. Piérdete por las calles de los Pueblos de Época como *Villanueva del Corral*, una humilde venta con un Gran Corral de Comedias donde se representan las mejores obras del reino; *El Askar Andalusi*, el campamento militar del gran califa Abderramán III, donde se percibe la esencia de Medina Azahara entre jaimas y tiendas sin renunciar a los lujos de palacio; *La Puebla Real*, nacida después de que el rey Alfonso VI entregara tierras en privilegio a algunos de sus mejores hombres libres; *El Arrabal*, un lugar donde descansar y recuperar fuerzas si tus intenciones son buenas y si no lo son, la vara espera al que incumpla las



Atardecer en el Pueblo de Época. El Arrabal | Sunset in the Vintage Village. El Arrabal

normas del alguacil y por último, *La Venta de Isidro*, aceite de la almazara de Isidro y María, vinos pisados como antaño y el mejor queso fresco y carne de toda La Mancha. Recorre los Puestos y Talleres para descubrir a *El Si-barita*, donde las viandas más finas se encuentran en la casa de Yosef El Sefardi; *Yelmos y Alhajas*, en el que los escudos, espadas y alhajas son el recuerdo de cien damas y mil hazañas; *El Amanuense Iluminador*, el taller de Ildefonso está lleno de pergaminos, vitelas y manuscritos de cuero; *El Maravedí*, donde descubrir antiguas rutas de comercio y admirar mapas de rincones ocultos, sedas y joyas; *El Espadero de Vivar*, el maestro Antonio domina el secreto de la alquimia y sus manos transforman el acero en maravillas; *La Dulcería de María*, el lugar donde María “la Abuela” se

encarga de azucarar y endulzar la vida de la Puebla Real; *El Obrador de Tomé* que con la receta centenaria del mazapán hace figuritas, anguilas y estatuas; *La Sombrerería de Julia*, donde se hacen los sombreros más vistoso de La Puebla y *La Alcándara del Cetrero*, todos los conocimientos y objetos sobre las aves califales en poder del gran halconero. Esta inolvidable experiencia no se puede acabar sin visitar los *Aljares* terrenos de pasto desde antiguo y testigos del vagar de los siglos y en el que es obligado “saludar” a los entrañables animales que allí viven. Después de tantas emociones vividas es momento de recuperar fuerzas y en esto también Puy du Fou es generoso. Puedes decantarte por restaurantes como *El Bodegón del Capitán*, donde disfrutaras de la comida con la compañía de un capitán de los Tercios

Puestos y Talleres. El Espadero de Vivar |
Stalls and Workshops. El Espadero de Vivar

Viejos; en el *Mesón de Carlomagno* todavía perdura el recuerdo del rey francés; *El Mesón del Buen Yantar*, propone sabores de la tierra cocinados con azafrán, romero y tomillo en el mesón más famoso del Alfoz de Toledo; *Los Arroces de Lepanto*, es un recuerdo a los arroces típicos de la zona italiana de Mesina que las tropas de Santa Liga, bajo el mando de Juan de Austria, degustaban mientras esperaban el comienzo de la Gran Batalla de Lepanto y por último, *La Hospedería de Santiago* con Rodrigo Ordóñez al mando de la hospedería de la Puebla Real y donde descansar y recuperar fuerzas con las carnes de rebaños de la zona y vino de la tierra.

Otra tentadora y deliciosa propuesta son las parrilladas y tascas que en Puy du Fou que ofrecen especialidades como pan de pita relleno de carne, perritos calientes, hamburguesas, ensaladas, tostas variadas, carnes a la parrilla, quesos manchegos y vino, cervezas artesanales y tapas, cocas y raciones de la tierra, patatas asadas, hummus y brochetas de ave o cócteles.

Y de postre las delicias que ofrecen en *El Mezzé de Ziryab*, té y dulces de Damasco que salen de las cocinas del Califa; *Los Helados del Visir*, helados y sorbetes elaborados con las mandarinas, limones y naranjas de los jardines de Medina Azahara y *La Gofrería de Doña Elvira*, famosa por su gofres y chocolate caliente que hará más fácil el camino de vuelta.

<https://www.puydufou.com/espana/es>

La gastronomía, otro reclamo de Puy du Fou |
Gastronomy, another attraction at Puy du Fou



High doses of emotion in every scene /
 Altas dosis de emoción en cada escena



Scene Al-Mamun Zaida / Escena Al-Mamūn Zaida



For more than four decades, Puy du Fou has been creating moving shows thanks to a brilliant idea, a new generation of parks that stage history through impressive and exciting performances. From its beginnings in France in 1977 until 2019, when they disembarked in Toledo to tell us the history of Spain, professional experts in all fields, scriptwriters, decorators, designers, tamers, acrobats, technicians, gardeners..., put all their mastery at the service of the creations looking for the originality and harmony of the work. Professionals trained in Puy du Fou's own academies, where more than six hundred young people are trained in lighting, scenery and props, riding, horseback riding, photography, video, show techniques, animal care and "flamenco". Puy du Fou, twice recognised as the best park in the world, is also concerned with the evolution of the social, environmental and humanitarian structure through various actions.

From the outset, it has considered respect for the environment and the protection of its natural environment to be of paramount importance, and has achieved this by implementing a global strategy of sustainable development. It is Green Globe certified, an international label dedicated to the travel and tourism sector that covers the three pillars of Corporate Social Responsibility: environmental, economic and social. Among the many humanitarian actions undertaken by Puy du Fou is that of supporting in a special way the Akamasoa association in Madagascar, financing the construction of homes for families with limited resources and regularly sending containers of food and other material. Finally, the Grand Parc de Puy du Fou collaborates with the European Association of Zoos and Aquariums by making donations to various associations to protect endangered species. In addition, as part of this programme, birds born in Puy du Fou are released into their natural habitat.

Scene Inauguración del ferrocarril / Escena Inauguración del ferrocarril



El Sueño de Toledo, a unique show

This grandiose night-time spectacle, which this year celebrates its fifth anniversary, takes us on a journey through 1,500 years of Spanish history. And it does so by seeking to entertain rather than to educate; with no pretensions to teach the history of this country, but rather to entertain, while ensuring that what is told is faithful to historical events. To achieve this, they have a team of Spanish historians in charge of guaranteeing the historical rigour of the script.

But what is the plot of El Sueño de Toledo? No one better than the park itself to answer this question: “At sunset, on the banks of the Tajo river, Maria, the young washerwoman, meets the old Azacán of Toledo. The old man guides her on a journey through time in which she relives the great hours of Spanish history. In front of them, in a breathtaking and moving night-time fantasy, History is born again, rising from the city walls and the depths of the old sleepy river. From the Kingdom of Recaredo to the Navas de Tolosa, from the discovery of America to the arrival of the Railway, this giant fresco ends in apotheosis with the dance

of the Spanish provinces immersing the spectators through 1,500 years of History, thanks to 200 actors and spectacular special effects. More than an hour of a great show never seen before, “The Toledo Dream”, a unique show in the world!”

This grandiose staging, which will soon have a larger seating capacity for up to seven thousand spectators and which extends the calendar of performances to one hundred and fifty-two days, presents a new scene inspired by the Silver Century, a key period in Spanish literature as well as in the world of inventions, aviation and the automobile. In addition, another show *A pluma y Espada* has recently received the Best Show in the World award from the IAAPA (International Association of Parks and Attractions).

On a stage of five hectares with almost four thousand square metres of scenery, two thousand characters represented by two hundred actors, as well as riders, acrobats and thirty Spanish-bred horses, and in which we can admire one thousand seven hundred period costumes, are some of the means that Puy du Fou has at its disposal to give us an exciting seventy-minute show.

Scene Las Estaciones | Escena Las Estaciones



Scene Florinda | Escena Florinda

Scene Las Campanas | Escena Las Campanas





Scene El Último Cantar, El Espaldarazo de Coimbra | Escena El Último Cantar, El Espaldarazo de Coimbra



Show Cetrería de Reyes | Espectáculo Cetrería de Reyes

Show A Pluma y Espada | Espectáculo A Pluma y Espada

The constant emotion of Puy du Fou

In addition to El Sueño de Toledo and the aforementioned show set in the Silver Century, Puy du Fou has six other daytime shows of shorter duration. *El Último Cantar*, which tells the story of the exploits of a legendary hero: El Cid Campeador; *A Pluma y Espada* which revives the adventures of the illustrious Lope de Vega; *Cetrería de Reyes*, una magnífica representación cetrera con más de doscientas aves y rapaces; *Allende la Mar Océana*, an immersive journey to relive the epic voyage that took Christopher Columbus and his crew to America; *El Misterio de Sorbaces* that revives the greatness of the Visigothic kingdom and *De Tal Palo*, which gives a well-deserved spotlight to those anonymous heroes who played a leading role in history and helped to shape today's Spain.



Many other proposals for an unforgettable day

Between one performance and another, there are many options available at Puy du Fou. Lose yourself in the streets of the Pueblos de Época such as *Villanueva del Corral*, a humble inn with a great Corral de Comedias where the best plays of the kingdom are performed; *El Askar Andalusi*, the military camp of the great caliph Abderramán III, where the essence of Medina Azahara can be perceived among tents and tents without renouncing the luxuries of the palace; *La Puebla Real*, born after King Alfonso VI gave privileged lands to some of his best free men; *El Arrabal*, a place to rest and regain strength if your intentions are good, and if they are not, the rod awaits those who break the sheriff's rules and finally, *La Venta de Isidro*, oil from Isidro and Maria's olive-oil mill, wines that have

been trodden as in the old days and the best cheese and meat in La Mancha. Stroll through the Stalls and Workshops to discover *El Sibarita*, where the finest food can be found in the house of Yosef El Sefardi; *Yelmos y Alhajas*, in which shields, swords and jewels are the memory of a hundred ladies and a thousand exploits; *El Amanuense Iluminador*, Ildefonso's workshop is full of parchments, vellum and leather manuscripts; *El Maravedí*, where you can discover ancient trade routes and admire maps of hidden corners, silks and jewels; *El Espadero de Vivar*, master Antonio masters the secret of alchemy and his hands transform steel into wonders; *La Dulcería de María*, the place where María "la Abuela" is in charge of sugaring and sweetening the life of the Puebla Real; *El Obrador de Tomé*, which



Vintage Village. La Puebla Real. El Alatar de la Favorita |
Pueblos de Época. La Puebla Real El Alatar de la Favorita

Stalls and Workshops. El Sibarita |
Puestos y Talleres. El Sibarita



uses the centuries-old marzipan recipe to make figurines, eels and statues; *La Sombrerería de Julia*, where the most colourful hats of La Puebla are made and *La Alcándara del Cetrero*, all the knowledge and objects about caliph birds in the possession of the great falconer.

This unforgettable experience cannot end without visiting the *Alijares*, grazing lands since ancient times and witnesses of the wandering of the centuries and where it is obligatory to “greet” the endearing animals that live there.

After so many emotions, it's time to get your strength back, and here too Puy du Fou is generous. You can opt for restaurants such as *El Bodegón del Capitán*, where you can enjoy a meal in the company of a captain of the Tercios Viejos; The memory of the French king still lingers in the *Mesón de Carlomagno*; *El Mesón del Buen Yantar* offers local flavours cooked with saffron, rosemary and thyme in the most famous mesón in the Alfoz de Toledo; *Los Arroces de Lepanto*, is a reminder of the typical rice dishes from the Italian area of Messina that the troops of the Holy League, under the command of

John of Austria, tasted while waiting for the beginning of the Great Battle of Lepanto and finally, *La Hospedería de Santiago* with Rodrigo Ordóñez at the helm of the hospedería de la Puebla Real, where you can rest and recover your strength with meat from the local herds and local wine.

Another tempting and delicious proposal are the barbecues and tascas in Puy du Fou, which offer specialities such as “pita” bread stuffed with meat, hot dogs, hamburgers, salads, a variety of toasts, grilled meats, cheeses from La Mancha and wine, craft beers and “tapas”, cokes and local dishes, jacket potatoes, hummus and poultry kebabs or cocktails.

And for dessert, the delicacies on offer at *El Mezzé de Ziryab*, tea and Damascus sweets from the Caliph's kitchens; *Los Helados del Visir*, ice creams and sorbets made with mandarins, lemons and oranges from the gardens of Medina Azahara and *La Gofrería de Doña Elvira*, famous for its waffles and hot chocolate that will make the return journey easier.

<https://www.puydufou.com/espana/en>



Lepanto's rice dishes |
Los Arroces de Lepanto

The Hostel in Santiago |
La Hospedería de Santiago





LLORET DE MAR

PARAÍSO GENTIL EN LA COSTA BRAVA GENTLE PARADISE ON THE COSTA BRAVA

Destino de sol y playa reconocido internacionalmente, Lloret de Mar (Girona) es uno de los más importantes de Costa Mediterránea. Bautizado como “paraíso gentil” por el poeta catalán Josep Carner, cuenta además con un rico patrimonio cultural que la ha valido para ser reconocido este 2023 como Capital Catalana de la Cultura.

An internationally renowned sun and beach destination, Lloret de Mar is one of the most important on the Mediterranean coast. Named “gentle paradise” by the Catalan poet Josep Carner, it also has a rich cultural heritage that has earned it recognition as the Catalan Capital of Culture in 2023.

Texto y Fotografía | Text & Photography:
Carlos R. Zapata

Ubicado en la Costa Brava dando vida a un espacio privilegiado por su alto valor paisajístico en el que el mar y la montaña le confieren extrema belleza, cuenta además con territorio es forestal que ocupa tres cuartas partes de su territorio con varios espacios naturales protegidos. Lloret de Mar se ha consolidado como un destino de playa urbana, a la vez que se ha posicionado en otros segmentos de turismo como el deportivo y el de eventos, complementados con un conjunto de valores añadidos como son su cultura, su gastronomía, su patrimonio... Con cinco playas y numerosas calas, Lloret cuenta más de ciento veinte hoteles con treinta mil plazas utilizadas por más de ciento diez nacionalidades diferentes. Todo ello ha hecho que se haya convertido en el quinto mayor destino de sol y playa en España.

Cuando se llega a esta localidad, lo primero que piensa el visitante es en los magníficos baños que se va a dar en sus playas y en sus encantadoras calas. Y si el cuerpo quiere marcha, no sabrá donde escoger de tantas discotecas y clubs nocturnos. Aunque Lloret es mucho más que bullicio noctámbulo y tostarse al sol. La oferta cultural que ofrece está a la altura de cualquier ciudad española. Atractivos donde el patrimonio y la cultura se dan la mano con una generosa oferta que le ha valido ser elegida recientemente como la Capital de la Cultura Catalana, por lo que se ha convertido en uno de los destinos más atrayentes de la costa catalana.

Jardines de Santa Clotilde, joya del novecentismo en Cataluña
Para empezar a disfrutar de las joyas artísticas que atesora de Lloret, nada mejor que hacerlo en los Jardines de Santa Clotilde.

De inspiración renacentista, están situados en un paraje de gran belleza sobre un acantilado con impresionantes vistas al mar. El jardín forma parte de la Ruta Europea de Jardines Históricos y está catalogado como Itinerario Cultural Europeo del Consejo de Europa. El arquitecto y urbanista Nicolau Rubió i Tudurí fue elegido por el marqués de Roviralta para su diseño en 1919. Escalonados en terrazas y con una rica vegetación autóctona ordenada en armonía, constituyen una auténtica muestra del espíritu del movimiento novecentista en Cataluña. Su recorrido se encuentra distribuido en terrazas que se superponen, donde abundan setos de laurel, la planta que ha dado nombre a Lloret. Numerosos caminos que se cruzan, rampas, escaleras, fuentes, esculturas y estanques forman un equilibrio entre espacio, volumen y color que, junto al paisaje, lo convierten en un lugar realmente hermoso flanqueado por la alineación de los cipreses en forma de muros que canalizan la visión del visitante. La guinda del recorrido son los miradores, situados sobre el acantilado, que permiten disfrutar de un ensoñador paisaje marítimo y de parte del litoral. No es de extrañar que algunas plataformas de streaming hayan estrenado recientemente La Casa del Dragón, la precuela de la exitosa serie Juego de Tronos, eligiendo estos preciosos jardines como uno de los escenarios para sus rodajes.

Ermita de Santa Cristina (Obrería de Santa Cristina), la ermita de las ermitas catalanas
Todo el litoral que bordea Lloret y aledaños, tanto hacia los Pirineos como hacia el sur, se puede hacer andando por el sendero GR 92, señalizado con letreros y trazos de pintura blanca y roja. El Camino de Ronda lleva a uno de los sitios más queridos por todos los lloretenc/lloretenses: la ermita de Santa Cristina. Su ubicación, en un alto entre las playas de Santa Cristina y Cala Treumal se ha preservado en un entorno natural lleno de árboles que afortunadamente no ha sucumbido a la especulación urbanística. Construida en 1764 como muestra de la devoción que este pueblo marino siempre ha profesado a su patrona, todos los 24 de Julio el pueblo sale en procesión marítima con multitud de embarcaciones, llevando la imagen y una reliquia de la santa desde Lloret hasta la playa de Santa Cristina. Este santuario contiene una interesante colección de exvotos, entre los que destacan los barcos del S.XVIII, además de cuadros, pergaminos y un antiguo retablo renacentista. Santa Cristina siempre ha sido fuente de inspiración para muchos artistas que decidieron dedicarle sus obras. El gran escritor catalán Josep Pla, escribió: “Y está sobre todo la ermita de las ermitas catalanas, Santa Cristina, bajo el gran pino patriarcal y venerable...” o, “...El lugar es luminoso, su construcción es de una modestia gozosa y de una estructura alegre, todo tiene un punto de amplitud, de naturaleza y un carácter suave”.



Agradable paseo por los Jardines de Santa Clotilde |
A pleasant stroll through the Santa Clotilde Gardens



Monumento a L' Esguard en el Paseo de Agustí Font | Monument to L' Esguard on the Agustí Font promenade



Ermita de Santa Cristina, patrona de Lloret de Mar | Chapel of Santa Cristina, patron saint of Lloret de Mar

Muy cerca de ese pino del que hablaba Pla se encuentra otros de los hitos de los que puede presumir Lloret de Mar. Nos referimos al mirador donde el gran pintor valenciano Joaquín Sorolla, que precisamente este año se cumple el centenario de su nacimiento, creó el estudio para su obra: “Cataluña: El pescado”, de la colección “Visión de España”, de la Hispanic Society de Nueva York. Un pequeño monumento que escenifica el cuadro recuerda este hecho.

Volvemos con nuestros pasos hacia Lloret, siempre por el GR 92 y una vez pasada la playa de Fenals, nos encontramos con el Castell de Sant Joan con su torre medieval y su fortificación que bien merece una visita.

Poco después, aparece uno de los símbolos de la ciudad, la Dona Marinera, una bonita escultura de bronce, que simboliza a la mujer que vigila el horizonte esperando la llegada de los marineros que se fueron allende los mares. Desde aquí la vista de la gran playa de Lloret en el pleno centro de la población es fantástica.

La huella de los Indianos con aromas coloniales

Paralela a la playa y ya en el centro urbano, se encuentra el Paseo Mossén Jacint Verdaguer en honor a uno de los más grandes poetas en lengua catalana y muy conocido a nivel nacional durante los años 70 del siglo pasado por aparecer su efigie en un billete de quinientas pesetas. Este paseo de aires coloniales fue promovido por los indianos que edificaron sus casas alrededor. Adornado con palmeras, es el lugar predilecto de los lloretenses para pasear. Este fantástico

espacio queda alineado entre dos bonitos edificios: la Casa de la Vila, una bella construcción de estilo neoclásico y la Casa-Can Garriga, construida por uno de los indianos que se enriquecieron en Cuba y una de las pocas que permanecen en Lloret junto a la Casa Font, de tipo indiano-modernista y situadas en el casco antiguo. Actualmente la casa acoge el imperdible Museo del Mar que muestra la historia de Lloret a lo largo de los siglos, así como de los emprendedores lloretenses que navegaron hacia las Américas en busca de mejores condiciones de vida. El museo forma parte del MOLL, Museo Abierto de Lloret, un proyecto que se impulsó en 2003 con el objetivo de recuperar y hacer visitables diferentes elementos patrimoniales de Lloret de Mar.

Mi mojito en La Bodeguita, mi daiquiri en La Floridita

Pocas gentes saben de una historia que está en boca de muchos, pero de la que no se conoce su origen. Un lloretense llamado Constante Ribalaigua i Vert emigró como otros muchos a Cuba a principios del siglo XX, donde empezó a trabajar como barman en el mítico bar La Floridita y del que acabaría siendo dueño. Lugar de encuentro de personalidades, entre ellos Hemingway, Ribalaigua, más conocido como Constante, creó un combinado llamado “Daiquiri”, que el Premio Nobel dio a conocer por todo el mundo, pronunciando la famosa frase: “Mi mojito en La Bodeguita, mi daiquiri en El Floridita”.

Y hablando de Indianos como Constante, Lloret ofrece también una ruta de los indianos excepcional, que aboga por



Paseo Mossén Jacint Verdaguer, parada obligada cuando se visita Lloret de Mar | Passeig Mossén Jacint Verdaguer, a must-see in Lloret de Mar



Iglesia de Sant Romà, bello ejemplo del gótico catalán | Church of Sant Romà, a fine example of Catalan Gothic architecture

conocer lo que queda de estas construcciones en el casco histórico de la población. Algunos de los indianos que se embarcaron rumbo a América durante los siglos XIX y XX volvieron a su tierra habiendo hecho fortuna, contribuyendo a la transformación urbanística de Lloret. Pero no solo se preocuparon de edificar grandes mansiones que, con el paso del tiempo se han convertido en seña de identidad de la población, financiando también distintas obras de beneficencia, como el hospital y escuelas, participando también en la reconstrucción modernista de la iglesia parroquial de Sant Romà. Esta iglesia, enclavada en pleno centro urbano, de estilo gótico catalán, fue muy dañada durante la guerra civil, pero conserva parcialmente en el interior de una capilla la parte pictórica del retablo del altar mayor. Pero lo que más llama la atención de este edificio, es el exterior, con sus coloridas cúpulas y mosaicos

con vistosos elementos modernistas, convertidas en uno de los iconos de Lloret.

El cementerio modernista de los Indianos

La Ruta Indiana nos acerca a otro de los iconos de Lloret de Mar, el cementerio de los Indianos que muestra en sus extraordinarios panteones, realizados por arquitectos de la talla de Puig i Cadafalch, Vicenç Artigas, o Antoni Gallissà, el mejor modernismo de finales del siglo XIX. Interesante ruta que nos permitirá admirar también la Casa de Nicolau Font o Can Font anteriormente mencionada y construida en el año 1877 por el lloretense Félix Torras i Mataró, por encargo de Nicolás Font i Maig que alberga en la actualidad en un interesante museo. Casa-museo de carácter modernista, está considerada como el prototipo de las casas señoriales vinculadas a las fortunas lloretenses labradas en América.



Arquitectos de renombre dejaron su sello en el cementerio modernista | Renowned architects left their mark on the modernist cemetery

También es digno de admirar, aunque está unos pocos kilómetros fuera de Lloret, el benedictino Monasterio de Sant Pere del Bosc, cuya restauración y adaptación a vivienda, y ahora a hotel y restaurante, fueron llevadas a cabo por Puig Cadafalch.

Un castillo de cuento

A través del bonito paseo marítimo de la playa de Lloret hacia el norte, es decir hacia Tossa de Mar y siguiendo el Camí de Ronda GR 92, en Sa Caleta, se llega al Castell de Lloret, edificio en forma de castillo medieval edificado en 1935 y que parece sacado de un cuento de hadas. Con su porte elegante colgado del acantilado, se ha convertido en un lugar emblemático, no solo de Lloret sino de toda la Costa Brava. De visita obligada, recientemente ha sido reformado y acondicionado para que todo el mundo pueda verlo tanto por el interior como el exterior. Los visitantes

además podrán disfrutar en su interior de un espectáculo virtual llamada “No Time Left”, que, a través de una experiencia inmersiva sobre la crisis climática, descubre las actividades humanas que han contaminado el planeta y vive, en primera persona, los efectos de la emergencia climática. Por las tardes o noches, es el lugar adecuado para relajarse, tomar una copa y disfrutar de las espectaculares vistas al mar Mediterráneo.

Buena cocina y mejor descanso

Con una diversa y amplia oferta gastronómica que permite degustar cocina local y mediterránea o internacional que nos traslada a otras latitudes y culturas, la gastronomía loretense es mundialmente famosa y presume de ser sana, sostenible, buena y equilibrada. Desde el fuet, al pa amb tomàquet (pan con tomate), pasando por la botifarra dolça (dulce), las anchoas de

la Escala, la escalivada (con verduras asadas como el pimiento y la berenjena), la esqueixada, las espardenyes o cogombres de mar, los erizos o la deliciosa crema catalana, sentarse a la mesa en Lloret de Mar es sin duda alguna uno de los mayores placeres que se pueden disfrutar. Y para rendir homenaje a los excelentes productos que llenan sus despensas, dos son las citas anuales que son una excusa más para visitar este hermoso rincón de la Costa Brava: las Jornadas Gastronómicas del Arroz en mayo y las Jornadas Gastronómicas del Pescado y Marisco en octubre.

Si variada es la oferta gastronómica no lo es menos los a la hora de decantarse por alguno de los establecimientos que con mimo nos proponen algunos de los platos más suculentos de su cocina.

Si buscas disfrutar con el mejor marisco y la paella más deliciosa, entonces debes visitar Gammarus (<https://gammarus.es/>), situado en la Cala Canyelles, en una playa encantadora y poco concurrida y muy cerca del Castell de Lloret. Pero si te decantas por exquisitas tapas, tu sitio es La Terrasa del Bella en la Plaça de Espanya donde podrás degustar bravas con salsa especial, tartar de carne Angus, piruletas de langostinos, calamares a la andaluza... Otra interesante opción es el muy recomendable Restaurante Atics (<https://aticsrestaurant.com/es>) y su delicioso bacalao gratinado con alioli de miel acompañado de unas fantásticas vistas de Lloret. Pero si deseas saborear una deliciosa



Hotel Sant Marta y Playa de Santa Cristina | Santa Marta Hotel and Santa Cristina Beach

Castell de Lloret, lugar emblemático de la Costa Brava | Castell de Lloret, a landmark on the Costa Brava



gastronomía elaborada con productos de proximidad te esperan en el restaurante del Hotel Sant Pere del Bosc (<https://hotelsantperedelbosc.com/>), un verdadero oasis de relajación en un paraje idílico y romántico donde podrás sumergirte en un mundo de sensaciones.

A la hora de diseñar nuestra próxima escapada a esta maravillosa tierra es importante elegir un alojamiento de calidad que nos garantice comodidad y buen servicio. Y en esto Lloret de Mar también es generoso. Hoteles familiares que cuentan con parques acuáticos, otros pensados para el descanso únicamente de adultos o especializados en dieta mediterránea dan forma a un extenso catálogo de alojamientos. Dos ejemplos que seguro no defraudarán son el Hotel L'Azure (<https://lazure-hotel.com/el-hotel/>) que cuenta con áreas familiares y actividades para pequeños y mayores, una gran piscina y un Splash Park y a menos de diez minutos de la playa. También es un hotel adults only con zonas exclusivas para adultos, con una oferta gastronómica variada y zona wellness que lo convierten en una opción inmejorable si buscas un hotel con Spa en Lloret. Con vistas a la Playa de Santa Cristina, el Hotel Santa Marta (<https://hotelsantamarta.es/>) ofrece una gastronomía basada en producto de temporada y de proximidad, habitaciones luminosas y confortables que nos regalan las mejores vistas y los tratamientos más relajantes y terapéuticos en su Wellness & Spa.

<https://lloretdemar.org/es/>
<https://www.ccclloret.cat/es>

Restaurante Atics, una excelente opción en Lloret | Atics Restaurant, an excellent choice in Lloret



Hotel Sant Peere del Bosc | Sant Peere del Bosc Hotel





Santa Clotilde Gardens are part of the European Route of Historic Gardens | Los Jardines de Santa Clotilde forman parte de la Ruta Europea de Jardines Históricos

Located on the Costa Brava, it is a privileged area due to its high landscape value in which the sea and the mountains give it extreme beauty. It also has a forest territory that occupies three quarters of its territory with several protected natural areas. Lloret de Mar has consolidated its position as an urban beach destination, while at the same time positioning itself in other tourism segments such as sports and events, complemented by a set of added values such as its culture, gastronomy, heritage... With five beaches and numerous coves, Lloret has more than one hundred and twenty hotels with thirty thousand beds used by more than one hundred and ten different nationalities. All this has made it the fifth largest sun and beach destination in Spain. When you arrive in this town, the first thing you think of is the magnificent baths you can enjoy on its beaches and in its charming coves. And if your body wants to party, you won't

know where to choose from so many discotheques and nightclubs. But Lloret is much more than nightlife and sunbathing. The cultural offer is on a par with any other Spanish city. Attractions where heritage and culture go hand in hand with a generous offer that has recently earned it the title of Capital of Catalan Culture, making it one of the most attractive destinations on the Catalan coast.

Gardens of Santa Clotilde, a jewel of Noucentisme in Catalonia
To begin to enjoy the artistic gems that Lloret has to offer, there is nothing better than the Santa Clotilde Gardens. Of Renaissance inspiration, they are located in a beautiful setting on a cliff with breathtaking views of the sea. The garden is part of the European Route of Historic Gardens and is listed as a European Cultural Route by the Council of Europe. The architect and town planner Nicolau Rubió i Tudurí was chosen by the Marquis of Roviralta to design it in 1919.

Staggered in terraces and with rich native vegetation arranged in harmony, they are a true example of the spirit of the noucentista movement in Catalonia. The route is laid out in overlapping terraces, with an abundance of laurel hedges, the plant that gave Lloret its name. Numerous intersecting paths, ramps, stairs, fountains, sculptures and ponds form a balance of space, volume and colour which, together with the landscape, make it a truly beautiful place flanked by the alignment of cypress trees in the form of walls that channel the visitor's vision. The icing on the cake are the viewpoints, located on the cliffs, which allow you to enjoy a dreamy maritime landscape and part of the coastline. It is not surprising that some streaming platforms have recently released *The Dragon House*, the prequel to the hit series *Game of Thrones*, choosing these beautiful gardens as one of the locations for their filming.

Hermitage of Santa Cristina (Obreria de Santa Cristina), the hermitage of Catalan hermitages
The entire coastline that runs along Lloret and the surrounding area, both towards the Pyrenees and to the south, can be done on foot along the GR 92 path, which is marked with signs and white and red paint. The Camino de Ronda leads to one of the most beloved places for all Lloretenc/Lloretenses: the hermitage of Santa Cristina. Its location, on a hill between the beaches of Santa Cristina and Cala

Lloret de Mar inspiration for the painter Joaquin Sorolla | Lloret de Mar inspiración para el pintor Joaquin Sorolla



Treumal cove at the foot of the Santa Cristina Chapel | Cala Treumal a los pies de la ermita de Santa Cristina

Treumal, has been preserved in a natural environment full of trees that fortunately has not succumbed to urban speculation. Built in 1764 as a sign of the devotion that this seafaring town has always professed to its patron saint, every 24th July the town sets off in a maritime procession with a multitude of boats, carrying the image and a relic of the saint from Lloret to the beach of Santa Cristina. This sanctuary contains an interesting collection of votive offerings, including 18th century boats, as well as paintings, parchments and an ancient Renaissance altarpiece.

Santa Cristina has always been a source of inspiration for many artists who have decided to dedicate their works to her. The great Catalan writer Josep Pla wrote: "And above all there is the hermitage of Catalan hermitages, Santa Cristina, under the great patriarchal and venerable pine tree..." or, "... The place is luminous, its construction is of a joyful modesty and of a cheerful structure, everything has a point of spaciousness, of nature and a gentle character". Very close to the pine tree Pla was talking about is another of the landmarks that Lloret de Mar can boast of. We are referring to



Museum of the Sea at Can Garriga | [Museo del Mar en Can Garriga](#)

High altarpiece of the church of Sant Romà | [Retablo mayor de la iglesia de Sant Romà](#)



the viewpoint where the great Valencian painter Joaquín Sorolla, who this year marks the centenary of his birth, created the studio for his work: “Catalonia: The Fish”, from the “Vision of Spain” collection of the Hispanic Society of New York. A small monument that depicts the painting is a reminder of this fact. We retrace our steps towards Lloret, still on the GR 92 and once past Fenals beach, we come across the Castell de Sant Joan with its medieval tower and fortification, which is well worth a visit. Shortly after, one of the symbols of the city appears, the Dona Marinera, a beautiful bronze sculpture symbolising the woman who watches the horizon awaiting the arrival of the sailors who have gone beyond the seas. From here the view of Lloret’s large beach in the centre of town is fantastic.

The footprint of the “Indianos” with colonial aromas
Parallel to the beach and already in the town centre is the Paseo Mossén Jacint Verdaguer in honour of one of the greatest poets in the Catalan language and very well known nationally during the 70s of the last century because his effigy appeared on a five hundred peseta note. This colonial-style promenade was promoted by the “indianos” who built their houses around it. Adorned with palm trees, it is a favourite place for the “lloretenses” to stroll. This fantastic space is lined up between two beautiful buildings: the Casa de la Vila, a beautiful neoclassical building, and the Casa-Can Garriga, built by one of the Indianos who became rich in Cuba and one of the few remaining in Lloret, together with the Casa Font, of the “indiano”-modernist type, located in the old quarter. Nowadays, the house houses the Museum of the Sea, which displays the history of Lloret over the centuries, as well as that of the enterprising “lloretenses” who set sail for America in search of better living conditions. The museum is part of MOLL, the Open Museum of Lloret, a project that was launched in 2003 with the aim of recovering and making different elements of Lloret de Mar’s heritage accessible to visitors.

My “mojito” at La Bodeguita, my “daiquiri” at La Floridita

Few people know of a story that is on many people’s lips, but whose origin is unknown. A “lloretense” called Constante Ribalaigua i Vert emigrated like many others to Cuba at the beginning of the 20th century, where he started working as a barman in the mythical bar La Floridita I and of which he would end up being the owner. A meeting place for celebrities, including Hemingway, Ribalaigua, better known as Constante, created a cocktail called “Daiquiri”, which the Nobel Prize winner made known all over the world, uttering the famous phrase: “My “mojito” at La Bodeguita, my “daiquiri” at El Floridita”. And speaking of “indianos” like Constante, Lloret also offers an exceptional “indianos” route, which offers visitors the chance to discover what remains of these constructions in the historic centre of the town. Some of the “indianos” who sailed to America in the 19th and 20th centuries returned to their homeland having made their fortune, contributing to the urban transformation of Lloret. But they not only built large mansions that, with the passing of time, have become a hallmark of the town’s identity, but also financed various charitable works, such as the hospital and schools, and also participated in the modernist reconstruction of the parish church of Sant Romà. This church, located in the heart of the city centre, in the Catalan Gothic style, was badly damaged during the Civil War, but the pictorial part of the altarpiece of the main altar is partially preserved inside a chapel. But what is most striking about this building is its exterior, with its colourful domes and mosaics with colourful modernist elements, which have become one of the icons of Lloret.

The modernist cemetery of the “Indianos”
The Indiana Route takes us to another of Lloret de Mar’s icons, the Indianos cemetery, whose extraordinary pantheons, designed by architects of the stature of Puig i Cadafalch, Vicenç Artigas and Antoni Gallissà, display the best of late 19th-century modernism. An interesting route that will also allow us to admire the



Museum of the “indianos” in Can Font | [Museo de los indianos en Can Font](#)

Benedictine monastery of Sant Pere del Bosc | [Antiguo monasterio benedictino de Sant Pere del Bosc](#)





Castell de Lloret, built in 1935 |
Castell de Lloret, levantado en 1935

Casa de Nicolau Font or Can Font, built in 1877 by the Lloret-born Félix Torras i Mataró, commissioned by Nicolás Font i Maig, and which today houses an interesting museum. A modernist house-museum, it is considered to be the prototype of the stately homes linked to the “lloretense” fortunes made in America. The Benedictine monastery of Sant Pere del Bosc, whose restoration and adaptation into a house, and now a hotel and restaurant, was carried out by Puig Cadafalch, is also worthy of admiration, although it is only a few kilometres outside Lloret.

A fairytale castle

Along the beautiful promenade from Lloret beach towards the north, that is to say towards Tossa de Mar, and following the Camí de Ronda GR 92, at Sa

Caleta, you reach the Castell de Lloret, a building in the form of a medieval castle built in 1935 that looks like something out of a fairy tale. With its elegant appearance hanging from the cliff, it has become an emblematic place, not only of Lloret but of the whole of the Costa Brava. A must-see, it has recently been renovated and refurbished so that everyone can see it from both the inside and the outside. Visitors will also be able to enjoy a virtual show called “No Time Left”, which, through an immersive experience on the climate crisis, discovers the human activities that have polluted the planet and experiences, in first person, the effects of the climate emergency. In the afternoons or evenings, it is the place to relax, have a drink and enjoy the spectacular views of the Mediterranean Sea.

Sa Caleta, at the foot of Lloret Castle | *Sa Caleta, a los pies del Castell de Lloret*





Hotel L'Azure infinity pool | [Piscina infinita del Hotel L'Azure](#)

Good cooking and better rest

With a diverse and wide gastronomic offer that allows us to taste local and Mediterranean or international cuisine that transports us to other latitudes and cultures, the gastronomy of "loretense" is known worldwide and boasts of being healthy, sustainable, good and balanced. From fuet, to pa amb tomàquet (bread with tomato), to botifarra dolça (sweet sausage), anchovies from L'Escala, escalivada (with roasted vegetables such as peppers and aubergines), esqueixada, espardenyes or cogombres de mar, sea urchins or the delicious crema catalana, sitting at a table in Lloret de Mar is without doubt one of the greatest pleasures you can enjoy. And to pay tribute to the excellent products that fill its pantries, there are two annual events that are another excuse to visit this beautiful corner of the Costa Brava: the Rice Gastronomic Days in May and the Fish and Seafood Gastronomic Days in October.

If the gastronomic offer is varied, it is no less so when it comes to choosing one of the establishments that carefully offer us some of the most succulent dishes of its cuisine.

If you are looking for the best seafood and the most delicious paella, then you must visit Gammarus (<https://gammarus.es/>), located in Cala Canyelles, on a lovely, uncrowded beach and very close to the Castell de Lloret. But if you prefer exquisite tapas, your place is La Terrasa del Bella in Plaça de Espanya, where you can enjoy bravas with special sauce, Angus beef tartare, prawn lollipops, Andalusian-style squid... Another interesting option is the highly recommended Atics Restaurant (<https://atics-restaurant.com/es>) and its delicious cod au gratin with honey aioli accompanied by fantastic views of Lloret. But if you wish to savour a delicious gastronomy made with local products, the restaurant of the Hotel Sant Pere del Bosc ([\[redelbosc.com/\]\(https://redelbosc.com/\)\) awaits you, a true oasis of relaxation in an idyllic and romantic setting where you can immerse yourself in a world of sensations.](https://hotelsantpe-</p></div><div data-bbox=)

When designing our next getaway to this wonderful land, it is important to choose quality accommodation that guarantees comfort and good service. And Lloret de Mar is also generous in this respect. Family hotels with water parks, others designed for adults-only relaxation or specialising in the Mediterranean diet make up an extensive catalogue of accommodation. Two examples that are sure not to disappoint are the Hotel L'Azure (<https://lazure-hotel.com/el-hotel/>) which has family areas and activities for young and old, a large swimming pool and Splash Park and less than ten minutes from the beach. It is also an adults only hotel with exclusive areas for adults, with a varied gastronomic offer and a wellness area that make it an unbeatable option if you are looking for a hotel with Spa in Lloret. Overlooking Santa Cristina Beach, the Hotel Santa Marta (<https://hotelsantamarta.es/>) offers a gastronomy based on seasonal and local products, bright and comfortable rooms with the best views and the most relaxing and therapeutic treatments in its Wellness & Spa.

<https://lloretdemar.org/en/>
<https://www.ccclloret.cat/en>



Gammarus Restaurant in Canyelles Cove | [Restaurante Gammarus en la Cala Canyelles](#)



365 DÍAS SIN FIN, PARA
DISFRUTAR DE ESTA
CIUDAD MEDIEVAL, CUNA
DE REYES Y REINAS, DE
REVOLUCIONARIAS Y
ARTISTAS, DE GENTE DE
BIEN Y NO TAN BIEN.
DONDE EL VINO NO SÓLO
SE BEBE Y LA MÚSICA NO
SÓLO SE ESCUCHA...

...VIVE, DESCUBRE, SIENTE...

TORO

INFIINITO

TOROAYTO.ES





BRUSELAS

LA CIUDAD DEL “BON VIVANT” THE “BON VIVANT” CITY

La capital que fuera epicentro comercial en el medievo se muestra orgullosa de sus elegantes plazas y encantadoras callejuelas, de sus majestuosos palacios e interesantes museos y de sus numerosos parques y jardines.

The capital, once a commercial epicentre in the Middle Ages, is proud of its elegant squares and charming alleyways, its majestic palaces and interesting museums, and its many parks and gardens.

Texto | Test: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Kavalenkava Volha |
Figurniy Sergey | Alexis Walravens | f11photo |
Jean-Paul Remy | visit.brussels - Sophie Voitu |
Ekaterina Belova | Quentin | Cardinalia Comunicación |
Marcel Vanhulst | visit.brussels - Eric Danhier |
visit.brussels | Thierry-Meeus

El Palacio Real fue construido en el año 1820 durante el reinado de rey Guillermo | The Royal Palace was built in 1820 during the reign of King Wilhelm



Museo Wiertz, uno de los espacios de los Museos Reales de Bellas Artes de Bélgica |
Wiertz Museum, one of the sites of the Royal Museums of Fine Arts in Belgium

Visitar la capital de la Unión Europea permite disfrutar de una interesante oferta cultural y de ocio que la convierten en una de las ciudades más modernas y dinámicas de Europa, a lo que se suma su vasta historia. Bruselas es mucho más que cerveza, chocolate y mejillones, es una ciudad que no deja indiferente a nadie y la vamos a descubrir recorriendo cuatro de sus barrios más populares, descubriendo el Art Nouveau y el surrealismo, y disfrutando del ocio, de la gastronomía y de su vida nocturna.

Barrio Real, antiguo centro de poder europeo
Situado en la parte alta de la ciudad, el Barrio Real se presenta generoso en hermosos palacios y fachadas neoclásicas, pero lo que le confiere un carácter especial son sus numerosos museos y el encantador Parque de Bruselas. Mont des Arts, uno de los miradores más bonitos de Bruselas y puerta de entrada al centro histórico, fue mandado construir por Leopoldo II con motivo de la celebración de la Exposición Universal de 1919. Centro del poder europeo, especialmente durante el Renacimiento, en el Barrio Real se conserva uno

de los palacios más importantes de Bruselas, el Palacio Real, que cada verano abre sus puertas durante unas semanas para visitar sus habitaciones y admirar sus brillantes decorados de oro. El Museo KBR (Biblioteca Nacional de Bélgica), el Museo BELvue, punto de acceso a las ruinas del palacio de Coudenberg; y los Museos Reales de Bellas Artes de Bélgica formados por el Museo Magritte, el Museo de Instrumentos Musicales (MIM), el Museo de Arte Antiguo, el Museo de Arte Moderno, el Museo Fin de Siglo y los museos Wiertz y Meunier situados en el barrio de Ixelles otorgan la seña de identidad que caracteriza a este histórico barrio. El antiguo almacén textil Waucquez, diseñados por Víctor Horta en 1920, albergan el Museo del Cómic de Bruselas, un homenaje a los grandes dibujantes nacidos en esta ciudad y en especial a Tintín, surgido de la imaginación de Hergé. También el Palacio de Bellas Artes-Bozar lleva la firma del arquitecto Horta. En esta joya arquitectónica Art Decó se programan cada año diferentes actividades como exposiciones, música, teatro, danza, cine o literatura.



Grand-Place, para muchos la plaza más bonita del mundo | Grand-Place, for many the most beautiful square in the world

Centro Histórico de Bruselas, un extenso catálogo de sorpresas

Sus adoquinadas calles, siempre bulliciosas, esconden sorpresas de todo tipo: arterias comerciales, cabarés LGBTQIA+, sugerentes propuestas culturales y de ocio, deliciosa gastronomía, los locales más vanguardistas donde disfrutar de la mejor música... Bruselas es la ciudad del “bon vivant”.

La Grand-Place, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, está presidida por el ayuntamiento gótico del siglo XV y la Casa del Rey que, mandada construir por Carlos V, alberga el Museo de la Ciudad de Bruselas, un espacio museístico que permite conocer los orígenes, la historia y el folclore de la capital. Protector de la ciudad y portavoz de los bruselenses, a menudo en un tono travieso e irreverente, el Manneken-Pis es uno de los símbolos de Bruselas. Situado a pocos metros de la Grand-Place, el “niño meón” cuenta con una gran colección de trajes formada por más



Promenade Verte te lleva hasta el Parque Sobieski | Promenade Verte takes you to Sobieski Park

de mil piezas llegadas de todas las partes del mundo visibles en el Museo de la Ciudad. Muy cerca, en la colina Treurenberg, se encuentra la catedral de San Miguel y Santa Gúdula. Lllaman la atención sus dos torres que le dan un aire muy francés y sus vidrieras del crucero, inspiradas en los dibujos de Bernard Van Orley. Un ensoñador deambular por las calles bruselenses nos lleva a lugares tan increíbles como el bulevar Anspach donde se encuentra el majestuoso edificio de la Bolsa de Bruselas que, ciento cincuenta años después, ha vuelto a abrir sus puertas con cafeterías, centros expositivos y el museo Belgian Beer World o las hermosas Galerías Saint-Hubert, una de las primeras calles comerciales cubiertas de Europa, donde es posible visitar chocolaterías de alta gama, boutiques de lujos, restaurantes y cafeterías.

Heysel, un espacio de cultura en plena naturaleza

Situado cerca de los dominios reales, este barrio típico es el elegido por los bruselenses para pasear, divertirse o hacer picnic. En Heysel se encuentra otro de los símbolos de la ciudad, el Atomium, icónico monumento que consta de nueve

esferas, algunas de ellas destinadas a salas de exposiciones. Fue construido para la exposición universal celebrada en la ciudad en 1958 y es imposible sucumbir a las maravillosas vistas que ofrece de Bruselas y al Atomium Resturant. Los amantes del diseño tienen en esta zona una cita obligada con el Design Museum Brussels y con el Belgisch Design Belge. Otras agradables sorpresas las encontramos en Mini-Europe, un parque en el que están representados a escala trecientos cincuenta monumentos de toda Europa y en el Planetarium. Promenade Verte es un circuito de más de sesenta kilómetros alrededor de la ciudad que acerca al visitante a las infinitas joyas de Bruselas. Esta ruta, perfectamente señalizada, es ideal para descubrir los espacios verdes de Heysel como el parque de Ossenheim, los Invernaderos Reales de Laeken, el Jardín Colonial, el Parque Sobieski y los Jardines de la Floristería Stuyvenberg.

No se puede abandonar el barrio de Heysel sin antes visitar el cementerio de Laeken donde se concentran diferentes corrientes artísticas, desde neoclasicismo al expresionismo, pasando por el romanticismo.

Galerías Saint-Hubert, compras de lujo en Bruselas | Galeries Saint-Hubert, luxury shopping in Brussels





En el Parque Leopold se encuentran la Casa de la Historia Europea y el Museo de Ciencias Naturales | The House of European History and the Museum of Natural Sciences are located in Leopold Park

Barrio Europeo, experiencias en el corazón de la Unión Europea

El Barrio Europeo de Bruselas acoge, además de la mayor parte de las instituciones de la Unión Europea, numerosos museos y fascinantes edificios Art Nouveau.

La exposición de la Casa de la Historia Europea gira entorno a momentos claves de la historia de Europa y el Parlamentarium muestra como es el funcionamiento de la Unión Europea. El Museo de Ciencias Naturales, el Autoworld con su increíble colección de coches, motos y carruajes, el Museo de Arte e Historia o el Real Museo del Ejército y de la Historia Militar son otros espacios de obligada visita.

En el antiguo valle del río Maelbeek las casas neorrenacentistas, neogóticas y el Art Noveau se entremezclan con el eclecticismo para dar forma a la riqueza arquitectónica de las plazas Ambiorix, Marie-Louise y Marguerite. Edificios como el Hotel van Eetvelde o la Casa Saint-Cyr son auténticas joyas.

El picoteo del jueves por la noche en la plaza de Luxemburgo es una excelente manera de integrarse en el ambiente cosmopolita del Barrio Europeo. Bruselenses y expatriados se reúnen en alguna de las muchas terrazas que llenan las calles del barrio para disfrutar de una refrescante cerveza o de un delicioso cóctel.

El parque Léopold, un jardín de estilo inglés en el que asientan instituciones belgas y europeas como la biblioteca Salvoy o el Instituto Louis Pasteur y el parque del Cincuentenario, conjunto de jardines de estilo francés y lugar histórico, nos dicen que estamos ante uno de los barrios más verdes de la ciudad.



Interior de la Casa Tassel, una de las joyas del Art Nouveau | Interior of the Tassel House, one of the jewels of Art Nouveau



Museo René Magritte, uno de los artistas surrealistas más famosos | René Magritte Museum, one of the most famous surrealist artists



Art Nouveau y Surrealismo

El Art Nouveau surgió en Bruselas en el siglo XIX y el arquitecto Victor Horta fue el gran precursor de esta corriente artística opuesta al academicismo anterior, influyendo a la arquitectura, al mobiliario, a los objetos decorativos, a la joyería, a la pintura, a la escultura o la literatura.

En sus calles y plazas sobresalen edificios como la Casa Tassel, el Hotel Solvay, el Van Eetvelde Hotel & LAB-An que alberga el Centro de Interpretación del Art Nouveau o la Casa Horta, vivienda y estudio del arquitecto, todos ellos declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Otros edificios característicos del Art Nouveau son la Casa Hannon, la Casa Autrique, el Hotel Max Hallet, los antiguos almacenes Waucquez, la Casa Cauchie, el Museo de Instrumentos Musicales, el Museo de Arte e Historia o la Tienda Wolfers Frères - Museo de Arte e Historia. André Breton publicó en París en 1924 el «Manifesto del surrealismo» en el que daba una

definición de este movimiento artístico esencial de la vanguardia. Pronto Bruselas se convirtió en la cuna del surrealismo belga con los pintores René Magritte y Jane Graverol y los poetas Paul Nougé y Marcel Mariën a la cabeza.

Un siglo después Bruselas rinde un merecido homenaje a este movimiento artístico con numerosas exposiciones. “Imagine! 100 años de Surrealismo Internacional”, que se podrá visitar en los Museos Reales de Bellas Artes hasta el 21 de julio e “Histoire de ne pas rire” (Historia de no reír) en Bozar-Palacio de las Bellas Artes de Bruselas hasta el 16 de junio, son algunas de ellas.

Con las exposiciones “James Ensor. Inspirado por Bruselas”, hasta el 2 de junio en el Palacio de Charles de Lorraine y “James Ensor. Maestro” hasta el 26 de junio en Bozar se conmemora el 75 aniversario de la muerte de James Ensor, pintor, escritor, compositor y precursor de los movimientos de vanguardia de principios del siglo XX.



De compras en las Galerías Reales Saint-Hubert | Shopping at the Galeries Royales Saint-Hubert

sus cafés y sus cervecerías, degustando la gastronomía nacional e internacional y disfrutando de su animada vida nocturna.

La mejor manera de integrarse en la cultura bruselense es visitando sus cafés. Algunos de los más interesantes los encontramos en los barrios de El Canal, Bailli-Châutelan o en el centro histórico. Si vamos en busca de la mejor cerveza debemos dirigirnos al centro histórico, a Flagey o a Dansaert y Saint-Catherine.

La gastronomía también juega un papel protagonista en Bruselas. Callejeando encontramos restaurantes de cocina tradicional en Saint-Gilles y El Canal; especialidades bruse-lenses y gastronomía vietnamita en Louise; gastronomía belga y sabores a Oriente Medio en Les Marolles y vegetarianos en el Barrio Europeo. También en El Canal, Estación Marítima acoge un enorme food hall donde degustar las creaciones de diez chefs bruselenses. Además, la cocina de otras partes del mundo está presente en Flagey: cocina asiática de street food, gastronomía de fusión francesa y japonesa o cocina sirio-libanesa y en Matongé y Saint-Boniface, gastronomía israelí, por citar sólo algunas de las opciones que la capital nos pone encima de la mesa.

La noche de Bruselas invita a disfrutar de sus fiestas clandestinas y de sus garitos underground. Puedes decantarte por lugares patrimoniales que se han convertido en bares y clubes de moda en el barrio de El Canal, por locales emblemáticos que en el pasado fueron centro de reunión de artistas bruselenses o en los que te puedes sumergir en el mundo de la chanson francesa en el centro histórico o por los mejores cócteles en los barrios de Flagey, Louise, Les Mallores, Dansaert y Saint-Catherine o en Bailli-Châtelain.

Y si eres de los que les gusta pasar la noche en compañía de la mejor música, también hay para todos los gustos. Blues y jazz o ritmos de todo el mundo en el barrio de Matongé y Saint-Boniface; los mejores Dj's los encontrarás en Saint-Gilles, en el Barrio Real y en Dansert y Saint-Catherine; el techno más legendario en Les Mallores y en Dansert y Saint-Catherine Dj sets y mini conciertos de electro-rock.

<https://www.visit.brussels/es/>



Los mejillones, una de las especialidades de la cocina bruselense | Mussels, a speciality of Brussels cuisine

De compras por la capital

Además de las Galerías Reales Saint-Hubert, situadas en el centro histórico, Bruselas ofrece muchas otras posibilidades para ir de compras y, además, al alcance de todos los bolsillos. Si se busca lujo es necesario dirigirse al bulevar Waterloo, en el barrio Louise donde se encuentran diseñadores belgas de prestigio o a las boutiques de moda del barrio Dansaert. Pero si tu cartera se ajusta a presupuestos más reducidos, encontrarás lo que buscas en la avenida de la Toison d'Or.

En la rue de Bailli, en el barrio de Bailli-Châtelain, existen pequeñas tiendas únicas, desde jóvenes diseñadores belgas hasta ropa prêt-à-porter. Para los amantes del vintage y el slowfashion, los barrios de Dansaert y de Les Marolles son su destino. Si lo que te gustan son los juguetes, en la avenida Louise puedes adquirir ejemplares de gran belleza e inalterables en el tiempo.

Otras interesantes compras que puedes hacer en los barrios bruselenses son pastelería floral, cervezas originales de Bruselas, pan artesano, libros en el barrio de Flagey o antigüedades en Les Marolles. Y por supuesto, los afamados chocolates belgas que tienen sus templos en las callejuelas del centro histórico.

Cafés, delicias gastronómicas y mucho más

Hay otra parte de Bruselas que también debe ser descubierta y que sólo se puede hacer visitando



Imposible no sucumbir a la tentación del chocolate belga | It is impossible not to succumb to the temptation of Belgian chocolate

Animada vida nocturna en las calles bruselenses | Lively nightlife on Brussels' streets



Old England Building, home to the Musical Instrument Museum |
Edificio Old England, sede del Museo de Instrumentos Musicales



KBR Museum. National Library of Belgium |
Museo KBR. Biblioteca Nacional de Bélgica

The Grand-Place with the King's House at its centre |
La Grand-Place con la Casa del Rey en el centro



Visiting the capital of the European Union allows you to enjoy an interesting cultural and leisure offer that makes it one of the most modern and dynamic cities in Europe, in addition to its vast history. Brussels is much more than beer, chocolate and mussels, it is a city that leaves no one indifferent and we are going to discover it by visiting four of its most popular neighbourhoods, discovering Art Nouveau and surrealism, and enjoying its leisure, gastronomy and nightlife.

Royal Quarter, former centre of European power

Situated in the upper part of the city, the Royal Quarter is generous with beautiful palaces and neoclassical façades, but what gives it a special character are its many museums and the charming Parc de Bruxelles. Mont des Arts, one of the most beautiful viewpoints in Brussels and the gateway to the historic centre, was commissioned by Leopold II for the Universal Exhibition of 1919. A centre of European power, especially during the Renaissance, the Royal Quarter is home to one of the most important palaces in Brussels, the Royal Palace, which opens its doors every summer for a few weeks to visit its rooms and admire its glittering gold decorations.

The KBR Museum (National Library of Belgium), the BELvue Museum, the access point to the ruins of

the Coudenberg Palace, and the Royal Museums of Fine Arts of Belgium, consisting of the Magritte Museum, the Museum of Musical Instruments (MIM), the Museum of Ancient Art, the Museum of Modern Art, the Fin de Siècle Museum and the Wiertz and Meunier museums, located in the Ixelles district, give this historic district its distinctive character.

The former Waucquez textile warehouse, designed by Victor Horta in 1920, houses the Brussels Comic Strip Museum, a tribute to the great cartoonists born in this city, and in particular to Tintin, a character from the imagination of Hergé.

The Palace of Fine Arts – Bozar also bears the signature of the architect Horta. Every year, this Art Deco architectural jewel hosts a variety of activities such as exhibitions, music, theatre, dance, cinema and literature.

Brussels Old Town, an extensive catalogue of surprises

Its cobbled streets, always bustling, hide surprises of all kinds: commercial arteries, LGBTQIA+ cabarets, suggestive cultural and leisure proposals, delicious gastronomy, the most avant-garde venues where you can enjoy the best music... Brussels is the city of the “bon vivant”.

The Grand-Place, a UNESCO World Heritage Site, is dominated by the 15th century Gothic town hall and the King's House which, commissioned by Charles V, houses the Museum of the City of Brussels, a museum space that provides an insight into the origins, history and folklore of the capital.

Protector of the city and spokesman for the people of Brussels, often in a mischievous and irreverent tone, the Manneken-Pis is one of the symbols of Brussels. Located just a few metres from the Grand-Place, the “piss boy” has a large collection of costumes made up of more than a thousand pieces from all over the world, which can be seen in the City Museum.

Nearby, on the Treurenberg hill, is the Cathedral of St. Michael and St. Gudula. Its two towers, which give it a very French air, and the stained glass windows in the transept, inspired by the drawings of Bernard Van Orley, are striking.

A dreamy wander through the streets of Brussels takes you to such incredible places as Anspach Boulevard, home to the majestic Brussels Stock Exchange building which, 150 years later, has reopened with cafés, exhibition centres and the Belgian Beer World museum, or the beautiful Galeries Saint-Hubert, one of the first covered shopping streets in Europe, where you can visit high-end chocolatiers, luxury boutiques, restaurants and cafés.



The original Manneken-Pis is kept in the City Museum | El Manneken-Pis original se conserva en el Museo de la Ciudad

Heysel, a place of culture in the heart of nature

Situated close to the royal domains, this typical district is the choice of the people of Brussels for walks, entertainment and picnics. Heysel is home to another of the city's symbols, the Atomium, an iconic monument consisting of nine spheres, some of which are used as exhibition halls. It was built for the Universal Exhibition held in the city in 1958 and it is impossible to resist the marvellous views of Brussels and the Atomium Restaurant. Design lovers must visit the Design Museum Brussels and the Belgisch Design Belge. Other pleasant surprises can be found in Mini-Europe, a park with 350 monuments from all over Europe on a scale, and in the Planetarium.

Promenade Verte is a circuit of more than sixty kilometres around the city that brings the visitor closer to the infinite gems of Brussels. This well signposted route is ideal for discovering Heysel's green spaces such as Ossenghem Park, the Royal Greenhouses of Laeken, the Colonial Garden, Sobieski Park and the Stuyvenberg Flower Gardens.

You can't leave Heysel without visiting the Laeken Cemetery, where different artistic currents are concentrated, from neoclassicism to expressionism and romanticism.

European Quarter, experiences at the heart of the European Union

The European Quarter of Brussels is home to most of the institutions of the European Union, numerous museums and fascinating Art Nouveau buildings.

Design Museum Brussels | Museo del Diseño de Bruselas



Atomium, one of Brussels' iconic landmarks | Atomium, uno de los iconos de Bruselas





Mini-Europe, large monuments to scale |
Mini-Europe, grandes monumentos a escala

The exhibition in the House of European History focuses on key moments in the history of Europe and the Parlamentarium shows how the European Union works. The Museum of Natural Sciences, the Autoworld with its incredible collection of cars, motorbikes and carriages, the Museum of Art and History and the Royal Museum of the Army and Military History are other must-see places. In the old Maelbeek river valley, neo-Renaissance, neo-Gothic and Art Nouveau houses intermingle with eclecticism to form the architectural richness of the Ambiorix, Marie-Louise and Marguerite squares. Buildings such as the Hotel van Eetvelde or the Maison Saint-Cyr are real gems. The Thursday evening snack on the Place du Luxembourg is a great way to blend into the cosmopolitan atmosphere of the European Quarter. Brusellois and expats alike gather on one of the many terraces that line the streets of the neighbourhood to enjoy a refreshing beer or a delicious cocktail. The Léopold Park, an English-style garden with Belgian and European institutions such as the Salvoy Library and the Louis Pasteur Institute, and the Cinquantenaire Park, a French-style garden

complex and a historic site, are the perfect example of one of the city's greenest neighbourhoods.

Art Nouveau and Surrealism

Art Nouveau emerged in Brussels in the 19th century and the architect Victor Horta was the great forerunner of this artistic current opposed to the previous academicism, influencing architecture, furniture, decorative objects, jewellery, painting, sculpture and literature.

In its streets and squares, buildings such as the Tassel House, the Hotel Solvay, the Van Eetvelde Hotel & LAB-An, which houses the Art Nouveau Interpretation Centre, and the Horta House, the architect's home and studio, all of which have been declared World Heritage Sites by UNESCO, stand out.

Other characteristic Art Nouveau buildings are the Hannon House, the Autrique House, the Hotel Max Hallet, the former Waucquez department store, the Cauchie House, the Musical Instruments Museum, the Museum of Art and History or the Wolfers Frères Shop - Museum of Art and History.

Royal Greenhouses of Laeken | Invernaderos Reales de Laeken



Saint-Cyr House, one of the jewels of Ambiorix Square |
Casa Saint-Cyr, una de las joyas de la plaza Ambiorix



Horta Museum, the architect's house and studioe |

Museo Horta, casa y estudio del arquitecto

André Breton published the “Manifesto of Surrealism” in Paris in 1924, in which he gave a definition of this essential artistic movement of the avant-garde. Brussels soon became the birthplace of Belgian surrealism with the painters René Magritte and Jane Graverol and the poets Paul Nougé and Marcel Mariën leading the way. A century later, Brussels pays a well-deserved tribute to this artistic movement with numerous exhibitions. “Imagine! 100 years of International Surrealism”, which can be visited at the Royal Museums of Fine Arts until 21 July and “Histoire de ne pas rire” (History of not laughing) at Bozar-Palais des Beaux-Arts in Brussels until 16 June, are among them.

With the exhibitions “James Ensor. Inspired by Brussels”, until 2 June at the Palais de Charles de Lorraine and “James Ensor. Master” until 26 June in Bozar commemorates the 75th anniversary of the death of James Ensor, painter, writer, composer and forerunner of the avant-garde movements of the early 20th century.

Shopping in the capital

In addition to the Royal Galleries Saint-Hubert, located in the historic centre, Brussels offers many other shopping opportunities, and they are affordable for all budgets. If you are looking for

luxury, head to Waterloo Boulevard in the Louise district, where you will find prestigious Belgian designers, or to the fashionable boutiques in the Dansaert district. But if you're on a tighter budget, you'll find what you're looking for on the Avenue de la Toison d'Or.

In the rue de Bailli, in the Bailli-Châtelain district, there are unique little shops, from young Belgian designers to ready-to-wear clothes. For lovers of vintage and slow fashion, the Dansaert and Les Marolles districts are the place to be. If toys are your thing, you can buy beautiful and timeless toys on Louise Avenue.

Other interesting shopping in Brussels' neighbourhoods include floral pastries, original Brussels beers, artisan bread, books in the Flagey district and antiques in Les Marolles. And of course, the famous Belgian chocolates that have their temples in the narrow streets of the historic centre.

Coffees, gastronomic delights and more

There is another part of Brussels that must also be discovered and that can only be done by visiting its cafés and beer gardens, sampling national and international cuisine and enjoying its lively nightlife.

The best way to immerse yourself in Brussels' culture is to visit its cafés. Some of the most

interesting are to be found in the Canal, Bailli-Châutelan or in the historic centre. For the best beer, head to the historic centre, to Flagey or to Dansaert and Saint-Catherine.

Gastronomy also plays a major role in Brussels. Strolling through the streets, you'll find traditional restaurants in Saint-Gilles and the Canal; Brussels specialities and Vietnamese cuisine in Louise; Belgian cuisine and Middle Eastern flavours in Les Marolles; and vegetarian restaurants in the European Quarter. Also in the Canal, Estación Marítima hosts a huge food hall where you can taste the creations of ten Brussels chefs. Cuisine from other parts of the world is also present at Flagey: Asian street food, French and Japanese fusion cuisine or Syrian-Lebanese cuisine, and at Matongé and Saint-Boniface, Israeli gastronomy, to name but a few of the options that the capital puts on the table.

The Brussels nightlife invites you to enjoy its underground parties and underground clubs. You can opt for heritage sites that have become trendy bars and clubs in the Canal district, for emblematic venues that were once meeting places for Brussels artists, or where you can immerse yourself in the world of French chanson in the historic centre or for the best cocktails in the Flagey, Louise, Les Mallores, Dansaert and Saint-Catherine districts or in Bailli-Châtelain.

And if you are one of those who like to spend the night in the company of the best music, there is something for everyone. Blues and jazz or rhythms from all over the world in the Matongé and Saint-Boniface districts; the best DJs in Saint-Gilles, in the Royal Quarter and in Dansert and Saint-Catherine; the most legendary techno in Les Mallores and in Dansert and Saint-Catherine DJ sets and electro-rock mini-concerts.

<https://www.visit.brussels/en/>

Breweries, the meeting place of the Brussels people | Las cervecerías, lugar de reunión de los bruseleños



ISLAS GRIEGAS

TRAS LA BELLEZA FURIOSA DE POSEIDÓN GREEK ISLANDS AFTER THE FURIOUS BEAUTY OF POSEIDON

Los vientos azulados de Miconos, las vistas mediterráneas de la peregrina Patmos, donde San Juan fue desterrado desde Éfeso y escribió el Apocalipsis, y la belleza volcánica de Santorini, son los destinos donde el navío Celestyal Olympia invita a soñar.

The azure winds of Mykonos, the Mediterranean vistas of pilgrim Patmos, where St John was exiled from Ephesus and wrote the Apocalypse, and the volcanic beauty of Santorini, are the destinations where the Celestyal Olympia invites you to dream.

Texto | Text: Lali Ortega Cerón
Fotografía | Photography: Lali Ortega Cerón | Celestyal Olympia





Detalle de las firmas en piedra en el Cabo Sunión /
Detail of signatures in stone at Cape Sounion

Cuenta la mitología que Poseidón, hijo de Cronos y Rea, dominaba los mares. En sus momentos calmados, el dios micénico creaba islas de ensueño entre aguas pausadas. Pero cuando el Agitador de la Tierra desataba su ira e hincaba su tridente en la tierra, las fuerzas de la naturaleza relataban su poder titánico entre aguas bravas, terremotos y naufragios.

En el Cabo Sunión, el templo dórico levantado por Pericles sobre los restos de uno anterior y donde Lord Byron rubricó su firma, sin aristas ni pudor, en uno de sus fustes de piedra, permanece imperturbable. La pequeñez humana resulta evidente bajo su esqueleto marmóreo y, en la distancia, la perspectiva sigue mutando: al borde del promontorio su figura de 60 metros es altiva frente al espejo de agua en calma y frágil cuando el mar se revuelve. Aquí se adoraba a Poseidón y los marineros imploraban su mesura. Y aquí, tal y como narra la Odisea de Homero, Egeo se arrojó desesperadamente al mar al que dio nombre cuando creyó que su hijo Teseo había muerto en manos del Minotauro. A medio camino entre Atenas y el Puerto de Lavrio, donde la naviera griega Celestyal Olympia comienza y finaliza su crucero por algunas islas y puertos fascinantes del Mediterráneo Oriental, este accidente geográfico penetra en el esplendor de la cuna de la civilización occidental.

De la locura de Miconos a las cinco llamadas cercanas a Éfeso

La llegada a la rocosa Miconos hace honor a su sobrenombre como Isla de los Vientos: el Meltemi sopla con ganas entre un alboroto de belleza que se cuele entre sus molinos reconvertidos en hoteles o museos (Geronymos Mill y Bonis Mill están abiertos al público), las terrazas de sus coquetos restaurantes donde degustar delicias como bacalao frito con puré de patatas y ajo, o las vistas relajadas



La naviera Celestyal Olympia en travesía / The Celestyal Olympia shipping line on crossing

que chapotean en su Pequeña Venecia. También es un gusto recorrer sus calles laberínticas, cuyas esquinas redondeadas doman el aire, observar sus casas de tejados planos a modo de aljibes y posar la mirada en sus cerca de 800 gestas libradas en el mar. Cuando los marineros y capitanes volvían con vida tras naufragios o ataques piratas, levantaban una pequeña capilla en honor a su santo predilecto y en señal de agradecimiento. Antes de embarcarse rumbo al siguiente muelle, conviene perder los pasos por el Barrio del Castillo, cuyas casas medievales conforman el núcleo más antiguo de la isla y un mirador con halo veneciano de ensueño. Un encanto que también comparten las cinco iglesias de Paraportiani, declaradas monumento nacional.

La vida en las calles de este tesoro de las Cícladas, que guarda rincones añiles para los que no buscan solo la fiesta, se siente en la primera noche a bordo del crucero. Antes y después de los momentos culinarios, se suceden espectáculos de música (desde ritmos latinos hasta, como no podía ser menos, clases del sugerente *Sirtaki*) o música con la Banda Poseidón. Eso sí, conviene dejar unas horas para descansar porque, en el segundo día de travesía, el despertador irrumpe cuando aún es de noche y el espíritu no se ha enamorado de la grandeza pétrea de Éfeso (Turquía) y el carácter mediterráneo de Patmos, la isla más chiquitilla, y peregrina, del Dodecaneso. Ambos son, indiscutiblemente, una impresión para la vista y la memoria.

Éfeso, una de las excursiones estrella al desembarcar en Kusadasi |
Ephesus, one of the star excursions on disembark in Kusadasi



Un paseo por las calles de la isla de Miconos |

A stroll through the streets of the island of Mykonos

Tras echar el ancla en el puerto turco de Kusadasi, donde el trajin de su bazar se entremezcla con el sonido rítmico de las cinco llamadas a la oración, espera una de las siete Maravillas del Mundo Antiguo. Próximo a los restos del templo levantado en honor a Artemisa, la Avenida de Los Curetes renace en la imponente fachada de la Biblioteca de Celso: allí Gayo Julio Aquila Polemeano levantó este impresionante monumento para dar sepultura a su padre e inmortalizar el conocimiento, con cerca de 12.000 rollos manuscritos que llegó a albergar. La jornada prosigue, tras unas horas en el barco ideales para comer o bañarse en la piscina, en Patmos: esta pequeña isla del Egeo fue lugar del destierro de San Juan desde Éfeso y de su visión de Dios. En una pequeña cueva de granito, donde las velas no se apagan y las flores y ramos de olivo enmarcan los iconos, escribió el Apocalipsis. Desde el vecino Monasterio de San Juan, la vista se pierde en un bosque mediterráneo verde sobre un lecho azul.

Arquitectura defensiva para evitar asaltos de piratas en la isla de Patmos | Defensive architecture to prevent pirate raids on the island of Patmos



Golondrinas entre el azafrán de Santorini

La isla de Santorini es de una belleza furiosa difícil de olvidar. Quizá Poseidón quedó fascinado por la rabia volcánica que, hace aproximadamente 3500 años (las dataciones oscilan entre el 1639 y el 1500 a.C.), sacudió sus entrañas y ocultó su redondez. De aquel episodio, una de las erupciones más violentas de la historia junto a la de Krakatoa (Indonesia), surgió la caldera actual y algunos datos inquietantes: las cenizas se depositaron en Groenlandia y, mucho más cerca, el tsunami provocado por el rugido infernal contribuyó, junto a movimientos sísmicos y explosiones anteriores, al ocaso de la civilización minoica, en la vecina Creta. La luz cegadora del Mediterráneo se cubrió de oscuridad durante días.

Thera en griego, este antojo de las Cícladas debe su nombre actual a los venecianos y a la patrona de la isla, Santa Irene de Tesalónica. Mucho se ha escrito sobre esta maravilla donde los azules índigos danzan entre los eléctricos y aguamarinas; sobre los acantilados rojos y blancos que han bautizado, con ambos colores, algunas de las playas más concurridas

de sus islas. También de los paseos singulares en la pequeña Oia, con sus calles oscilantes y angostas, sus hoteles boutique entre buganvillas y sus cúpulas estampadas en el Egeo: por mucho que nos resistamos, ésta sigue siendo la postal por excelencia de esta belleza cicládica. Sin embargo, hay otros rincones igual de sugerentes, incluso más, para retratar un selfie a cualquier edad. No hay que olvidar que el castillo en ruinas de San Nicolás regala uno de los atardeceres más idílicos del Egeo: merece la pena subir rumbo a este bastión veneciano para deshacer una tarde entre poesías rojas.

Una manicura perfecta entre olivos antisísmicos
La sepultura de Akrotiri bajo la piedra pómez y la ceniza volcánica, podría recordar a la tragedia de Pompeya y el Vesubio. Sin embargo, una de las diferencias, además de la incomparable

magnitud de la erupción en el primer caso, es que hasta la fecha no se ha encontrado ni rastro de alguno de sus habitantes, quizá porque la naturaleza fue benévola y dio señales de alarma previas a la catástrofe. La madera de olivo en los vanos, de hecho, intentaba mitigar los efectos telúricos. Este importante asentamiento prehistórico que constituyó, entre los siglos XX–XVII a. C., uno de los puertos urbanos más importantes del Egeo, supone en la actualidad destino arqueológico para los viajeros que desembarcan en Santorini. Aunque apenas se ha desvelado un 10% de esta ciudad próspera que quedó congelada en el tiempo, el porcentaje ha sido suficiente para determinar su evolucionada arquitectura, su sistema de drenaje (aquí se encuentra el primer baño de la historia, que recubrían de estuco para favorecer su limpieza) o que las villas

Puesta a punto de la isla de Santorini | Santorini Island tune-up



Divertidas actividades en los cruceros de Celestyal Olympia antes de disfrutar de las Islas Griegas | Fun activities on Celestyal Olympia cruises before enjoying the Greek Isles



estaban decoradas con frescos: una fotografía de autor, que retrata la magnitud de su época floreciente. Las mujeres, por ejemplo, se maquillaban, se perfilaban las cejas con pinzas, cuidaban su manicura roja y engalanaban su cuerpo con joyas de oro que, en el siglo XXI, resultan igual de tentadoras. Sus pechos al descubierto eran un signo de fertilidad en ellas y, la piel roja de los hombres de cuerpo fornido, cabeza rapada y rastas disparatadas (ya vemos que la moda capilar del presente no aporta nada nuevo) el testimonio de sus trabajos bajo el sol.

El carácter mercante y viajero de esta civilización minoica también se adivina en las plantas que se reproducían en las pinturas, ya que muchas de ellas no eran autóctonas de la zona. Parte de ellas se han encontrado en el llamado Xeste 3, un gran edificio con dos plantas de altura y

catorce habitaciones por piso. Los frescos más interesantes que ornamentaban las habitaciones interconectadas son los del Altar y los Recolectores de Azafrán. En el primero, tres mujeres se enmarcan en un campo de azafrán en flor y un altar. En el segundo, diversas figuras femeninas se afanan en recolectarlos para ofrecerlos a una diosa custodiada por un mono azul y un grifo. Aún hoy se puede recoger esta especie valiosa en Santorini, del que obtenían las tinturas rojas para culminar un testimonio gráfico en el que se sobrevuelan algunas golondrinas.

Celestyal Cruceros, RSC sobre el mar

La importancia del destino es parte de la filosofía de esta naviera griega y de sus diferentes cruceros por el Mediterráneo Oriental, donde la cultura milenaria de Grecia se funde, con

naturalidad, con ciudades donde las 5 llamadas a la oración ronronean en el aire. Tanto el pequeño Celestyal Crystal, con capacidad para 1.200 pasajeros, como su hermano mayor, el Celestyal Olympia, para 1.450 pasajeros, ofrecen un estilo clásico y un ambiente funcional para aquellos que persiguen un crucero entre culturas milenarias mecidas por la luz marina del Mediterráneo. Su tripulación hispanoparlante, reconocida como una de las más hospitalarias en el sector, es una de las ventajas que aprecian los múltiples pasajeros procedentes de España, EEUU y Sudamérica. También la facilidad en los destinos que se visitan, ya que el tamaño reducido de los barcos permite que puedan atracar en los puertos e islas más pequeñas de Grecia y Turquía. Es el caso del llamado Egeo Ecléctico, un crucero de 7 noches que, tras visitar Estambul (Turquía), Çanakkale (Turquía)

y, ya en suelo griego, joyas como Volos, Heraklion, Santorini, Mikonos, atraca en el puerto de El Pireo. Si hablamos de una travesía en el Egeo Idílico, la semana que dura el crucero permite tomar el pulso de Kusadasi, en la costa turca, y de islas míticas griegas como Rodas, Heraklion, Santorini, Milos y Mikonos. Para aquellos que desean un itinerario más corto, pero igualmente interesante, el Egeo Icónico es la opción para descubrir, durante 4 días y 3 noches, por qué las islas Cícladas siguen siendo unos de los destinos más codiciados en el mundo. En este caso, Mikonos (Grecia), Kusadasi (Turquía), Patmos (Grecia) y Santorini (Grecia), son las tentaciones elegidas. Una atmósfera parecida a la felicidad.

www.celestyal.com/es

Descenso en teleférico desde Fira para embarcarse en el barco Celestyal Olympia | Descend by cable car from Fira to board the ship Celestyal Olympia



Acogedor camarote SG de la naviera | Cozy SG stateroom of the shipping line



Mythology tells us that Poseidon, son of Cronus and Rhea, ruled the seas. In his calm moments, the Mycenaean god created dream islands in the calm waters. But when the “Agitador de la Tierra” unleashed his wrath and drove his trident into the earth, the forces of nature told of his titanic power amidst raging waters, earthquakes and shipwrecks.

At Cape Sunion, the Doric temple erected by Pericles on the remains of an earlier one, and where Lord Byron initialled his signature, without edge or modesty, on one of its stone shafts, remains undisturbed. The human smallness is evident under its marbled skeleton and, in the distance, the perspective continues to

mutate: at the edge of the promontory, its 60-metre figure is haughty in front of the calm water and fragile when the sea is rough. Here Poseidon was worshipped and the sailors implored his restraint. And here, as Homer’s Odyssey recounts, Aegeus threw himself desperately into the sea he named when he believed that his son Theseus had died at the hands of the Minotaur. Halfway between Athens and the port of Lavrio, where the Greek shipping company Celestyal Olympia begins and ends its cruise to some of the fascinating islands and ports of the Eastern Mediterranean, this geographical feature penetrates the splendour of the cradle of Western civilisation.

Cape Sunion, a must-see if you travel to the Greek Islands | *El cabo Sunión, visita obligada si viajas a las Islas Griegas*



Celestyal Olympia ship moored in port | *Barco de la naviera Celestyal Olympia amarrado en puerto*



Orthodox Church in Mykonos | *Iglesia ortodoxa en Mykonos*

From the madness of Mykonos to the five calls near Ephesus

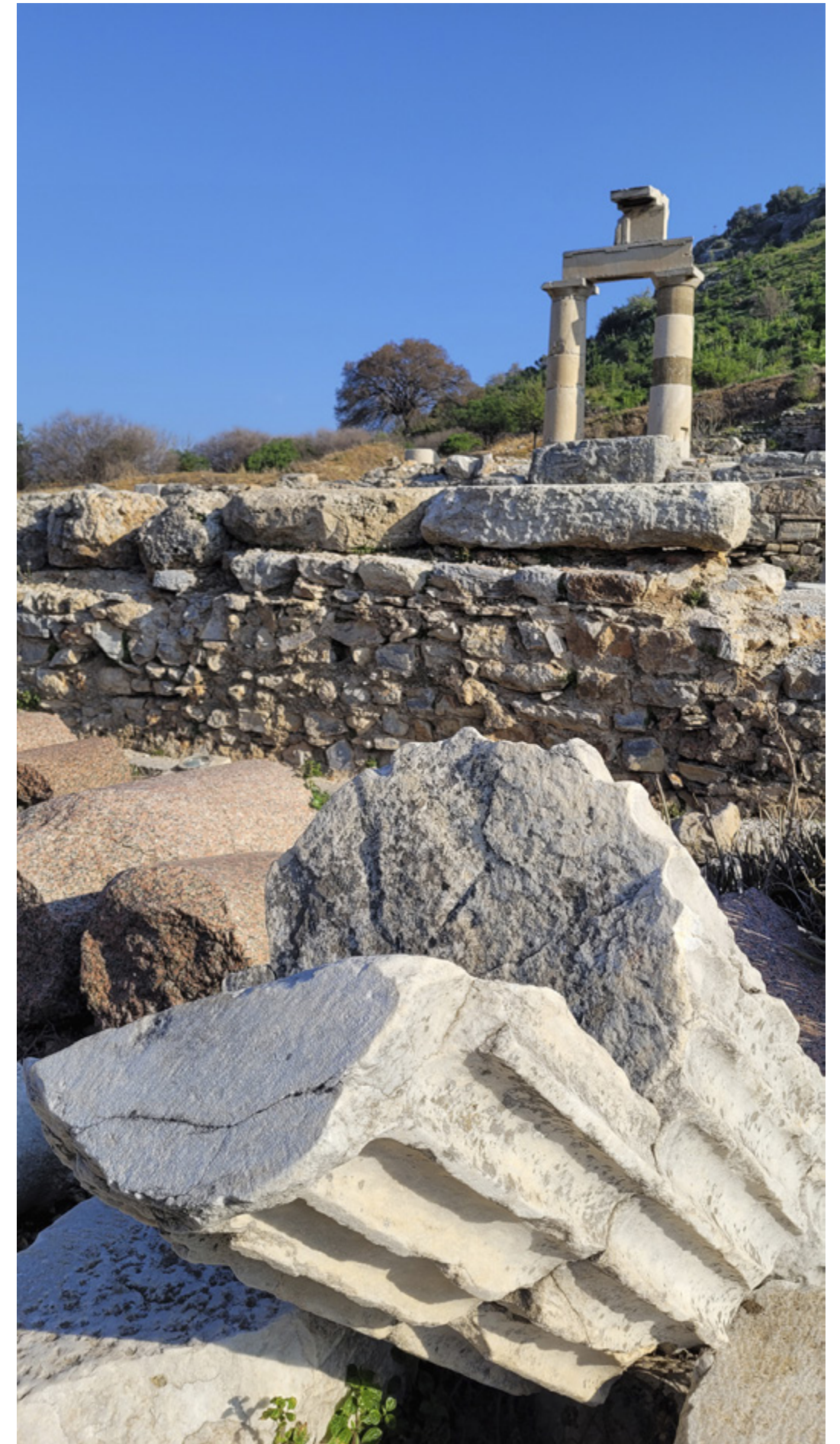
The arrival on rocky Mykonos lives up to its nickname as the Island of the Winds: the Meltemi blows with gusto amidst a riot of beauty that winds through its mills converted into hotels or museums (Geronymos Mill and Bonis Mill are open to the public), the terraces of its charming restaurants where you can sample delicacies such as fried cod with mashed potatoes and garlic, or the relaxed views that splash into its Little Venice. It is also a pleasure to wander through its labyrinthine streets, whose rounded corners dominate the air, to observe its houses with flat roofs like cisterns and to gaze at its nearly 800 battles fought at sea. When sailors and captains returned alive after shipwrecks or pirate attacks, they erected a small chapel in honour of their favourite saint and as a sign of gratitude. Before embarking for the next dock, it's a good idea to lose yourself in the Castle Quarter, whose medieval houses make up the oldest part of the island and a dreamy Venetian lookout point. This charm is also shared by the five churches of Paraportiani, which have been declared national monuments.

Monastery of St John, Patmos | *Monasterio de San Juan, Patmos*



The street life of this treasure of the Cyclades, which holds indigo corners for those who are not just looking to party, can be felt on the first night aboard the cruise ship. Before and after the culinary moments, there are music shows (from Latin rhythms to, of course, classes of the suggestive *Sirtaki*) or music with the Poseidon Band. However, it is a good idea to leave a few hours to rest because, on the second day of the journey, the alarm clock goes off when it is still dark and the spirit has not yet fallen in love with the stony grandeur of Ephesus (Turkey) and the Mediterranean character of Patmos, the smallest and most pilgrim island of the Dodecanese. Both are, indisputably, an impression to behold and to remember.

After dropping anchor in the Turkish port of Kusadasi, where the bustle of its bazaar mingles with the rhythmic sound of the five calls to prayer, one of the seven Wonders of the Ancient World awaits. Close to the remains of the temple erected in honour of Artemis, the Avenue of the Curetes is reborn in the imposing façade of the Library



Ephesus, one of the top excursions in Kusadasi, Turkey | *Éfeso, una de las excursiones estrella en Kusadasi, Turquía*



Kusadasi, a shopping destination | Kusadasi, destino para las compras

of Celsus: it was here that Gaius Julius Aquila Polemianus erected this impressive monument to bury his father and immortalise knowledge, with around 12,000 manuscript scrolls that it housed. The day continues, after a few hours on the boat, ideal for lunch or a dip in the pool, on Patmos: this small Aegean island was the site of St John's exile from Ephesus and of his vision of God. In a small granite cave, where candles are never extinguished and flowers and olive branches frame the icons, he wrote the Apocalypse. From the neighbouring Monastery of San Juan, the view is lost in a green Mediterranean forest on a bed of blue.

Swallows among the saffron of Santorini

The island of Santorini is a raging beauty that is hard to forget. Perhaps Poseidon was fascinated by the volcanic rage that, about 3500 years ago (dates range from 1639 to 1500 BC), shook its entrails and concealed its roundness. From that episode, one of the most violent eruptions in history along with Krakatoa (Indonesia), emerged the current caldera and some disturbing facts: the ashes were deposited in Greenland and, much closer, the tsunami caused by the infernal roar contributed, along with previous seismic movements and explosions, to the decline of the Minoan civilisation in neighbouring Crete. The blinding light of the Mediterranean was shrouded in darkness for days.

Thera in Greek, this Cycladic delight owes its present-day name to the Venetians and the island's patron saint, Saint Irene of Thessaloniki. Much has been written about this wonderland where indigo blues dance between electric and aquamarines; about the red and white cliffs that have christened, with both colours, some of the busiest beaches of its islands. Also of the unique walks in little Oia, with its narrow, winding streets, boutique hotels amidst bougainvillea and its domes embossed on the Aegean: however much we resist, this is still the quintessential postcard of this Cycladic beauty. However, there are other equally, if not more, suggestive places to take a selfie at any age. Don't forget that the ruined castle of St. Nicholas offers one of the most idyllic sunsets in the Aegean: it's worth climbing up to this Venetian bastion to unwind an evening of red poetry.



The purest white in perfect contrast to the intense blue sky of the Greek Islands | El blanco más puro en perfecto contraste con el intenso azul del cielo de las Islas Griegas

A perfect manicure among anti-seismic olive trees

The burial of Akrotiri under the pumice and volcanic ash could be reminiscent of the tragedy of Pompeii and Vesuvius. However, one of the differences, apart from the incomparable magnitude of the eruption in the first case, is that no trace of any of its inhabitants has been found to date, perhaps because nature was benevolent and gave warning signs prior to the catastrophe. The olive wood in the openings was, in fact, intended to mitigate the telluric effects. This important prehistoric settlement, which was one of the most important urban ports in the Aegean between the 20th and 17th centuries BC, is now an archaeological destination for travellers landing on Santorini. Although only 10% of this prosperous city that was frozen in time has been uncovered, the percentage has been sufficient to determine its evolved architecture, its drainage system (here we find the first bath in history, which was covered with stucco to

make it cleaner) or that the villas were decorated with frescoes: an author's photograph that portrays the magnitude of its flourishing era. Women, for example, wore make-up, had their eyebrows tweezed, tended to their red manicure and adorned their bodies with gold jewellery that, in the 21st century, is just as tempting. Their bare breasts were a sign of their fertility, and the red skin of the men with the stocky bodies, shaved heads and crazy dreadlocks (we can see that the hair fashion of the present day brings nothing new) was a testimony to their labours under the sun.

The travelling and merchant nature of this Minoan civilisation is also evident in the plants depicted in the paintings, many of which were not indigenous to the area. Some of them have been found in the so-called Xeste 3, a large building with two floors and fourteen rooms per floor. The most interesting frescoes that ornamented the interconnected rooms are those of the Altar and the Saffron Gatherers. In the first,



Suggestive corners in the villages of the Greek Islands that will surprise you | *Sugerentes rincones en lo pueblos de las Islas Griegas que nos sorprenderán*

three women are framed by a field of flowering crocuses and an altar. In the second, female figures are busy collecting them to offer them to a goddess guarded by a blue monkey and a griffin. Even today, this valuable spice can still be collected in Santorini, from which they obtained the red dyes to complete a graphic testimony in which some swallows are flying overhead.

Celestyal Cruises, RSC on the sea
 The importance of the destination is part of the philosophy of this Greek shipping company and its various cruises in the Eastern Mediterranean, where the ancient culture of Greece blends naturally with cities where the 5 calls to prayer purr in the air. Both the smaller 1,200-passenger Celestyal Crystal and its bigger brother, the 1,450-passenger Celestyal Olympia, offer a classic style and functional ambience for those seeking a cruise among ancient cultures rocked by the sea light of the Mediterranean. Its Spanish-speaking crew, recognised as one of the most hospitable in the sector, is one of the advantages appreciated by the many passengers

from Spain, the USA and South America. Also the ease of the destinations visited, as the small size of the ships allows them to dock in the smaller ports and islands of Greece and Turkey. This is the case of the so-called Eclectic Aegean, a 7-night cruise which, after visiting Istanbul (Turkey), Çanakkale (Turkey) and, once on Greek soil, gems such as Volos, Heraklion, Santorini, Mykonos, docks in the port of Piraeus. If we are talking about an Idyllic Aegean crossing, the week-long cruise allows you to take the pulse of Kusadasi, on the Turkish coast, and mythical Greek islands such as Rhodes, Heraklion, Santorini, Milos and Mykonos. For those who want a shorter, but equally interesting itinerary, the Iconic Aegean is the option to discover, over 4 days and 3 nights, why the Cyclades islands remain one of the most sought-after destinations in the world. In this case, Mykonos (Greece), Kusadasi (Turkey), Patmos (Greece) and Santorini (Greece) are the chosen temptations. An atmosphere akin to bliss.

<https://celestyal.com/gb/>



Unforgettable moments on board Celestyal Cruises | *Momentos inolvidables a bordo de Celestyal Cruises*



ESTE AÑO NO HAY EXCUSAS.

EQUIPA TU MOTO EN [SW-MOTECH.COM](https://www.sw-motech.com)



VIAJA CON TU **MOTO EQUIPADA.**

OFICINA DE ATENCIÓN EN ESPAÑA: 925 553 614

HOTEL HACIENDA DE ABAJO

EL RETORNO AL PARAÍSO THE RETURN TO PARADISE

El Hotel Hacienda de Abajo, situado en la isla canaria de La Palma, constituye un excelente ejemplo de conservación y recuperación del patrimonio cultural español.

The Hotel Hacienda de Abajo, located on the Canary Island of La Palma, is an excellent example of the conservation and recovery of Spanish cultural heritage.

Texto | Text: Mar Sánchez Villalta
Fotografía | Photography: Hotel Hacienda de Abajo | Stef.K |
Saúl Santos | Marco Antonio Mendoza



Con gran entusiasmo se logra rehabilitar una parte muy relevante de una de las más importantes y antiguas haciendas azucareras de Canarias, fundamental para lograr entender un modelo que luego se trasladó a la América hispana en el marco de la ruta atlántica del azúcar, que tuvo desde el siglo XVI en los puertos de Santa Cruz de La Palma y Ámberes ineludibles puntos de referencia. Estamos ante una intervención integral y muy singular, que no se limita a una antigua casa señorial, la Casa Principal de Tazacorte, sino también a su ampliación y a los edificios de nueva construcción, a su contenido y a su exterior, logrando que el nuevo uso turístico potencie el respeto a una arquitectura tradicional canaria culta que se integraba en el medio y tenía en los objetos suntuarios y en una cuidada jardinería una seña de identidad de sus casas de mayor prestigio. La Casa Principal de Tazacorte constituye un bien inmueble integrante del patrimonio histórico de la Comunidad Autónoma de Canarias y está situada en Tazacorte, en la costa occidental de La Palma, muy cercana al puerto y al mar. Edificada en el siglo XVII sigue siendo propiedad de la descendencia de doña Catalina Cecilia de Sotomayor

Topete y Alzola. La casa del vínculo fundado por tal señora forma parte relevante de la llamada Hacienda de Abajo, la primera y más antigua hacienda azucarera de la isla de La Palma, además de la más rica y productiva y una de las más importantes de Canarias desde su formación tras la conquista de la isla en 1492 y la definitiva compra de la propiedad por el caballero flamenco don Jácome de Monteverde en 1513, con quien comienza su etapa de mayor esplendor.

Cuidada rehabilitación para el primer hotel emblemático de Canarias

Destaca la cuidada rehabilitación de la antigua hacienda, la magnífica colección de obras de arte y el jardín de rarezas botánicas, lo mismo que motivará que en 2013 el Consejo de Ministros conceda a sus propietarios la Medalla al Mérito Turístico en Sostenibilidad y Calidad o la concesión de uno de los Premios Hispania Nostra a las Buenas Prácticas en la Conservación del Patrimonio Cultural en su categoría de conservación del Patrimonio como factor de desarrollo económico y social. El Hotel Hacienda de Abajo se convierte en el primer hotel emblemático de Canarias con treinta y dos

Jardines de Hacienda de Abajo con la Capilla al fondo | Hacienda de Abajo Gardens with the Chapel in the background



Maravilloso enclave natural en el que asienta Hotel Hacienda de Abajo | Hotel Hacienda de Abajo is located in a wonderful natural setting



habitaciones, capilla, restaurante, bar y pequeño spa. Genera una importante actividad económica en un entorno que ha visto nacer muchos pequeños negocios relacionados con este hotel. En efecto, genera empleo, a veces muy singular y cualificado, como el requerido por la conservación de la colección de obras de arte, atrae residentes a un municipio en el que cada día se descubren más sus evidentes encantos, estimula la inversión en inmuebles integrantes de nuestro patrimonio cultural y seduce a un visitante de alto nivel económico y cultural que quiere el contacto con el arte y la naturaleza en un medio singular alejado del turismo de masas. Es un hotel que ha situado a La Palma en las rutas del turismo internacional de calidad y ha posibilitado, con su Casa Principal, sus obras de arte y sus rarezas botánicas, crear un destino en sí mismo y mostrar que el patrimonio cultural se puede mantener y acrecentar y puede ser el complemento de ese maravilloso elemento generador de paisaje que es el cultivo del plátano. Siendo uno de los mejores ejemplos existentes en Canarias de hacienda azucarera, su rehabilitación supuso además la materialización de un proyecto pionero en nuestro archipiélago de conversión del patrimonio histórico en factor de desarrollo económico y social, como lo demuestra el hecho de ser el primer

hotel emblemático de Canarias, una de las comunidades autónomas con mayor relevancia en el panorama turístico internacional. Pero además es un proyecto hotelero que se ejecuta en La Palma, isla con un rico patrimonio cultural y tal riqueza paisajística que le ha valido merecidamente el nombre de Isla Bonita. Una orografía abrupta (la tercera isla más alta del mundo con relación a su superficie) y un acentuado minifundismo, con pequeñas fincas cuidadas primorosamente como exuberantes jardines, impiden en la isla un desarrollo turístico convencional de masas, pero sí permiten exclusivos establecimientos como el que nos ocupa, ya que posee, por su rica historia, un relevante patrimonio arquitectónico.

Hacienda de Abajo, un museo en sí mismo

Además de salvar de la destrucción y del olvido uno de los escasos ejemplos que quedan de trama urbana vinculada al cultivo del azúcar desde el siglo XVI al XVIII, y que tanta influencia tendría en la América hispana, este hotel, con su colección de más de mil trescientas obras de arte, ha propiciado la mayor aportación de patrimonio artístico a La Palma desde el siglo XVII y la creación de puestos de trabajo relacionados con su conservación, algo realmente singular en un establecimiento turístico. El Hotel

Hacienda de Abajo recupera en su interior el rico contenido de las casas de los señores de la hacienda. Para su adorno se importaron desde el siglo XVI objetos suntuarios procedentes de los intercambios comerciales con distintas partes del orbe. Así, de Amberes, centro internacional del comercio del azúcar, de Sevilla y de las Indias procedían tapices, mobiliario, imaginería devocional, espejos, cuadros o plata labrada, e incluso delicadas porcelanas chinas a través del periplo que comenzaba con el Galeón de Manila y continuaba con las Flotas de Indias. Variosos tapices franceses y flamencos de los siglos XVI, XVII y XVIII (la mejor colección de Canarias), una excelente pinacoteca con obras que arrancan en el siglo XV, porcelanas y estatuas chinas de las dinastías Tang, Ming y Qing, tallas religiosas europeas de los siglos XVI al XVIII y toda suerte de otros objetos suntuarios constituyen una incomparable aportación de patrimonio artístico. Por ello, Historic Hotels Worldwide incluyó su colección de obras de arte entre las veinticinco más importantes a nivel mundial.

El respeto al medio ambiente, fundamental en Hacienda de Abajo

Estamos también ante un proyecto con una fuerte preocupación medioambiental. La reutilización de materiales antiguos,

una superficie ocupada por la construcción muy reducida, la adaptación de la edificación a las condiciones climáticas del medio, la amplitud de las zonas verdes tratadas ecológicamente y el uso de energía limpia (biomasa) son buenos ejemplos de ello. Recuperación e inspiración en una arquitectura tradicional que durante siglos permitió al hombre vivir en perfecta armonía con una ubérrima naturaleza y en la tradición insular de amor a flores y plantas para crear el mejor jardín privado hecho en La Palma desde el siglo XIX. Tal jardín ocupa la antigua huerta de la hacienda, un célebre jardín de aclimatación donde ya en la Partición Grande de 1613 consta documentalmente por primera vez la existencia de platanera en la isla. En efecto, por aquel entonces, distintos tipos de árboles, hortalizas y “platanales” protegidos por un muro hacían las delicias de los moradores de las casas colindantes, al mismo tiempo que satisfacían sus necesidades. Con el paso del tiempo, la huerta acentúa su carácter de jardín donde especies exóticas procedentes de todo el orbe se aclimatan en uno de los mejores climas del mundo, regadas con el agua que, procedente de La Caldera de Taburiente, hoy parque nacional, discurre a través de un ingenioso sistema de canales, acueductos y acequias que todavía se conserva en uso.

Cálidas habitaciones decoradas con obras de arte | Warm rooms decorated with works of art



El paraíso a la vista desde las bellas galerías de madera | Paradise in view from the beautiful wooden galleries





*En Hacienda de Abajo, también la gastronomía es arte |
In Hacienda de Abajo, gastronomy is also art*



La gastronomía, otra manifestación artística

El Hotel Hacienda de Abajo no podía olvidar una de las grandes facetas artísticas que es la gastronomía. Su restaurante, El Sitio, está considerado como uno de los grandes restaurantes del archipiélago, galardonado con un Sol Repsol. Su jefe de cocina, José Alberto Díaz, ofrece una carta basada en una cocina regional con fuertes influencias internacionales, como no podía ser de otra manera en una isla tan polifacética y multicultural como La Palma. Los productos de la tierra y de nuestro océano Atlántico se fusionan con maestría para producir una oferta variada pensada para disfrutar. Platos como el Salmorejo de zanahoria asada, vegetales encurtidos y queso palmero o el Ceviche con mango parchita (frutas exóticas cultivadas en la isla), pasando por la Cazuela cremosa de cherne al azafrán con papa negra y tiras crujientes de boniato y el irresistible Matrimonio de chocolate y avellana son ejemplos perfectos de una cocina que se jacta de sacar provecho de todas las influencias llegadas a La Palma desde el siglo XVI. Y para los más sibaritas, el restaurante cuenta con un sorprendente menú de degustación en el que en nueve pases se prueban quince preparaciones diferentes, maridadas con una estudiada selección de vinos y otras bebidas elegidas cuidadosamente por el jefe de sala Daniel Sánchez, una auténtica explosión de sabor y sensaciones que no se pueden describir adecuadamente sin antes haberlas disfrutado.

El Hotel Hacienda de Abajo es un sueño en una isla de ensueño, el mejor hotel histórico en Europa para Historic Hotels Worldwide en 2021, que difícilmente puede ser descrito porque ¿cómo lograr con simples palabras reflejar la belleza, la tranquilidad, el sosiego, la alegría y el cariño que desprende una isla, nuestra isla bonita, de la que Hacienda de Abajo es fiel reflejo? Lo que esta isla sí es: un bosque de pinares, un derroche de palmeras y un manto de plataneras bajo un cielo indescriptiblemente estrellado y un océano tan azul que nunca te dejarán indiferente.

<https://www.hotelhaciendadeabajo.com/>

With great enthusiasm, a very important part of one of the most important and oldest sugar estates in the Canary Islands has been restored, which is fundamental for understanding a model that was later transferred to Hispanic America as part of the Atlantic sugar route, which from the 16th century onwards had the ports of Santa Cruz de La Palma and Antwerp as unavoidable points of reference.

This is an integral and very singular intervention, which is not limited to an old ancestral home, the Main House of Tazacorte, but also to its extension and to the newly constructed buildings, their contents and their exterior, ensuring that the new tourist use enhances respect for a cultured traditional Canarian architecture that was integrated into the surroundings and whose sumptuous objects and carefully tended gardening were the hallmark of its most prestigious houses. The Main House of Tazacorte is a property that is part of the historical heritage of the Autonomous Community of the Canary Islands and is located in Tazacorte, on the west coast of La Palma, very close to the port and the sea.

Built in the 17th century, it is still owned by the descendants of Mrs. Catalina Cecilia de Sotomayor Topete y Alzola. The house of the bond founded by this lady forms an important part of the so-called Hacienda de Abajo, the first and oldest sugar plantation on the island of La Palma, as well as the richest and most productive and one of the most important in the Canary Islands since its formation after the conquest of the island in 1492 and the definitive purchase of the property by the Flemish knight Don Jácome de Monteverde in 1513, with whom it began its period of greatest splendour.

Careful refurbishment for the first emblematic hotel in the Canaries

The careful restoration of the old hacienda, the magnificent collection of works of art and the garden of botanical rarities stand out, as well as the fact that in 2013 the Council of Ministers awarded its owners the Medal for Merit in Tourism in Sustainability and Quality and one of the Hispania Nostra Awards for Best Practices in the Conservation of Cultural Heritage in

Perfect integration of Hotel Hacienda de Abajo with nature | Perfecta integración del Hotel Hacienda de Abajo con la naturaleza





Junior Suite of Hotel Hacienda de Abajo | *Junior Suite de Hotel Hacienda de Abajo*

Unique experiences at Hotel Hacienda de Abajo | *Experiencias únicas en Hotel Hacienda de Abajo*



the category of Heritage Conservation as a factor in economic and social development. The Hotel Hacienda de Abajo becomes the first emblematic hotel in the Canary Islands with thirty-two rooms, chapel, restaurant, bar and small spa. It generates an important economic activity in an environment that has seen the birth of many small businesses related to this hotel. Indeed, it generates employment, sometimes very unique and qualified, such as that required for the conservation of the collection of works of art, attracts residents to a municipality whose obvious charms are being discovered more and more each day, stimulates investment in buildings that are part of our cultural heritage and seduces a visitor of a high economic and cultural level who wants contact with art and nature in a unique environment far removed from mass tourism. It is a hotel that has placed La Palma on the routes of international quality tourism and has made it possible, with its Main House, its works of art and its botanical rarities, to create a destination in itself and to show that cultural heritage can be maintained and increased and can complement the wonderful landscape-generating element that is banana growing.

As one of the best examples of a sugar plantation in the Canary Islands, its rehabilitation also meant the materialisation of a pioneering project in our archipelago of converting historical heritage into a factor of economic and social development, as demonstrated by the fact that it is the first emblematic hotel in the Canary Islands, one of the most important autonomous communities on the international tourist scene. But it is also a hotel project that is being carried out on La Palma, an island with a rich cultural heritage and such a rich landscape that it has deservedly earned the name of Isla Bonita (Beautiful Island). The island's rugged terrain (the third highest island in the world in relation to its surface area) and its pronounced smallholdings, with small estates that are as beautifully tended as lush gardens, prevent conventional mass tourism development on the island, but do allow for exclusive establishments such as the one in question, as it has a rich history and an important architectural heritage.

Hacienda de Abajo, a museum in itself

In addition to saving from destruction and oblivion one of the few remaining examples of the urban fabric linked to the cultivation of sugar from the 16th to the 18th century, and which would have such an influence on Hispanic America, this hotel, with its collection of more than 1,300 works of art, has brought about the greatest contribution of artistic heritage to La Palma since the 17th century and the creation of jobs related to its conservation, something truly unique in a tourist establishment. The Hotel Hacienda de Abajo has recovered the rich contents of the houses of the lords of the hacienda. From the 16th century onwards, sumptuary objects were imported for ornamentation from trade with different parts of the world. Thus, tapestries, furniture, devotional imagery, mirrors, paintings, carved silver and even delicate Chinese porcelain came from Antwerp, the international centre of the sugar trade, Seville and the Indies via the voyage that began with the Manila Galleon and continued with the Indies Fleets. Valuable French and Flemish tapestries from the 16th, 17th and 18th centuries (the best collection in the Canary Islands), an excellent art gallery with works dating back to the 15th century, Chinese porcelain and statues from the Tang, Ming and Qing dynasties, European religious carvings from the 16th to 18th centuries and all kinds of other sumptuary objects constitute an incomparable contribution of artistic heritage. For this reason, Historic Hotels Worldwide listed its collection of works of art among the top twenty-five in the world.

Respect for the environment is fundamental at Hacienda de Abajo

This is also a project with a strong environmental concern. The reuse of old materials, a very small building footprint, the adaptation of the building to the climatic conditions of the environment, the extent of ecologically treated green areas and the use of clean energy (biomass) are good examples of this. Recovery and inspiration in a traditional architecture that for centuries allowed man to live in perfect harmony with an abundant nature



Works of art in the Chapel | *Obras de arte en la Capilla*

Excellent display of artworks in the suites | *Excelente muestra de obras de arte en las suites*





Since the 19th century, the best private garden on La Palma |
Desde el siglo XIX, el mejor jardín privado en La Palma



Some rooms have their own private garden |
Algunas habitaciones cuentan con su jardín privado

and in the insular tradition of love for flowers and plants to create the best private garden made in La Palma since the 19th century. This garden occupies the former orchard of the hacienda, a famous acclimatisation garden where the existence of banana trees on the island is first documented in the Partición Grande of 1613. In fact, at that time, different types of trees, vegetables and banana trees protected by a wall delighted the inhabitants of the neighbouring houses, while at the same time satisfying their needs. With the passage of time, the orchard has become a garden where exotic species from all over the world acclimatise in one of the best climates in the world, irrigated with water from La Caldera de Taburiente, now a national park, which flows

through an ingenious system of canals, aqueducts and irrigation channels that is still in use today.

Gastronomy, another artistic manifestation

The Hotel Hacienda de Abajo could not forget one of the great artistic facets, which is gastronomy. His restaurant, El Sitio, is considered one of the great restaurants of the archipelago, awarded with a Sol Repsol. Its head chef, José Alberto Díaz, offers a menu based on regional cuisine with strong international influences, as it could not be otherwise on an island as multifaceted and multicultural as La Palma. The products of the land and of our Atlantic Ocean are masterfully blended to produce a varied offer designed

to be enjoyed. Dishes such as roasted carrot salmorejo, pickled vegetables and palmero cheese or ceviche with mango parchita (exotic fruits grown on the island), as well as creamy saffron grouper casserole with black potato and crispy sweet potato strips and the irresistible marriage of chocolate and hazelnut are perfect examples of a cuisine that boasts of making the most of all the influences that have arrived on La Palma since the 16th century. And for the most sybarites, the restaurant has a surprising tasting menu in which in nine courses you can try fifteen different preparations, paired with a carefully chosen selection of wines and other drinks carefully chosen by the head waiter Daniel Sánchez, a real explosion of flavour and sensations that

cannot be adequately described without first having enjoyed them.

The Hotel Hacienda de Abajo is a dream on a dream island, the best historic hotel in Europe for Historic Hotels Worldwide in 2021, which can hardly be described, because how can you describe in simple words the beauty, the tranquillity, the calm, the joy and the affection of an island, our beautiful island, of which Hacienda de Abajo is a true reflection? What this island is: a pine forest, a profusion of palm trees and a blanket of banana trees under an indescribably starry sky and an ocean so blue it will never leave you indifferent.

<https://www.hotelhaciendadeabajo.com/en>



The products of land and sea merge to create customer-pleasing delicacies |
Los productos de la tierra y del mar se fusionan para crear delicias que satisfacen al cliente





HOTEL OCTANT VILA MONTE

EL SUEÑO SECRETO DEL ALGARVE
THE SECRET DREAM OF THE ALGARVE

Será su luz. Será su sabrosa gastronomía local. Será su exquisito diseño con alma artesanal. Lo cierto es que es difícil hacer el check out en este refugio perfecto para esquivar la rutina, recuperar la calma y saborear el gusto por la vida.

It will be their light. It will be its tasty local gastronomy. It will be its exquisite design with an artisan soul. The truth is that it is difficult to check out of this perfect refuge to avoid routine, recover calm and savour the taste for life.

Texto | Text: Lali Ortega Cerón
Fotografía | Photography: Lali Ortega Cerón | OHVM - Carlos Vieira

A doce kilómetros de Olhão, y tras conducir por un extenso preámbulo salpicado de olivos y encinas, la primera impresión del Hotel Octant Vila Monte es inmejorable: la amabilidad del personal que te facilita la llegada; las flores frescas y el toque rojizo de los *callistemon*, que engalanan piezas de cerámica local; la cristalería impoluta que permite fisgar el trajín de los fogones y del colosal horno de leña del restaurante A Terra; la chimenea negra, sobre fondo blanco, que se prende al atardecer... Sentada en un sofá mullido, con un cóctel cítrico en la mano y la mirada entregada a los encantos de un jardín exuberante que emerge entre la claridad del Sur, lo que corresponde es rendirse a la corazonada: este capricho es tan apetecible que será una pena abandonarlo.

Suites secretas para descubrir el arte

“Una nueva latitud de libertad” es la filosofía que resume la experiencia local y flexible de Octant Hoteles, el sello boutique de Discovery Hotel Management. Un enfoque en el que se persigue que el servicio y las vivencias dejen ese poso dulce del Algarve: una región hospitalaria que destaca por la belleza de su geografía, sus playas interminables, su excelente gastronomía y un contrapunto delicioso entre tradición y modernidad. Por ello, cada hotel Octant conecta con la autenticidad del lugar. Y Vila Monte, por supuesto, no es una excepción.



Piscina privada en una de las suites de Octant Vila Monte | Private swimming pool in one of the suites at Octant Vila Monte

Aquí el lujo se mide en tiempo, en libertad y en la elegancia de sus cincuenta y cuatro estancias excepcionales donde hospedarse. Conservar el patrimonio local, regenerar la arquitectura y reflejar las bondades de los diversos productores locales, no son los únicos aciertos. Además de la flexibilidad en los horarios para disfrutar a cualquier hora del desayuno (la carta para empezar bien el día es rica y generosa), esa despreocupación con el reloj se traslada a otras dependencias, entre ellas sus piscinas climatizadas, enmarcadas en un edén salpicado de caminos ondulantes y donde no falta un cine de verano. Uno de ellos conduce a Casa de Cima, el edificio más apartado del resto de los servicios del hotel y reservado solo para adultos. Aquí el tiempo, definitivamente, se detiene en sus cuatro suites recientemente inauguradas, todas ellas con jardín y piscina privada y, si se precisa, servicio de mayordomía

para atender todas las necesidades: desde guardar el equipaje hasta concertar una reserva para un restaurante o un masaje. Es imposible no sucumbir a la tranquilidad del Sur y al juego de luces y sombras geométricas de pérgolas y árboles. Esta desconexión natural continúa en el interior de las habitaciones, donde la claridad se interrumpe, aquí y allá, con notas de diseño que remiten a la artesanía local. Un alarde de creatividad con alma de madera, cestería y cuerda que, sorprendentemente, convierte la sencillez en lujo. Tanto en la Suite Solarium como en las tres Suites Secretas, no falta un sombrero Panamá, un pareo Futah, una cesta de mimbre y un capricho de bienvenida: una campana de cristal cuyos macarons son una tentación antes de entregarse a los brazos de Morfeo en una cama sutilmente vestida de algodón prémium.

Las Suites Secretas se caracterizan por su luminosidad | The Secret Suites are characterised by their brightness





Visitar los criaderos de ostras, una de las propuestas de Octant Vila Monte | Visiting the oyster beds, one of the proposals made at Octant Vila Monte

Otra perspectiva del Algarve

Además de disfrutar del ambiente sureño y romántico del hotel, marcado por la arquitectura del Algarve, Octant Vila Monte, siguiendo la conexión local con las posibilidades del entorno, ofrece una amplia carta de experiencias. Intramuros se puede participar en talleres artesanos, entre ellos aquel que desvela los secretos de la cestería o los beneficios de las aromáticas en nuestra piel, o de una ruta nocturna para interpretar los cielos que regalan las noches de luna llena. Fuera del hotel, el catálogo es extenso: vuelos en globo o en girocóptero, paseos a caballo, rutas de senderismo, visita a una granja apícola, navegación en un yate privado entre el rosario de islas vírgenes que conforman el Parque Natural de Ría Formosa, una de las Siete Maravillas Naturales de Portugal.

En la Ría también se puede disfrutar de las explicaciones que clarifican el largo proceso que encierra el sabor intenso de las ostras. Es uno de los productos por excelencia en

esta zona del Algarve y, por supuesto, en el Restaurante A Terra. Por ello, antes de volver a casa y entregar con pesar la llave de bambú en la recepción, es obligado disfrutar de la Mesa del Chef que, como es lógico, se nutre de los artículos de los productores locales y de las plantas aromáticas, olivos y frutos del huerto que cobijan las nueve hectáreas de esta casa de campo bohemía, donde abundan los árboles cítricos y las buganvillas rosas. Un espectáculo que destila la creatividad del mentor y chef Pedro Mendes en una exquisita propuesta de siete platos. No faltan ingredientes frescos como el aceite de oliva, la flor de sal, el cilantro, los higos, los aguacates de Tavira, la Cataplana de bivalvos de la ría y las anchoas de Olhão. Allí, por cierto, el espectáculo es un sábado en el Mercado de Abastos, firmado por el ingeniero Eiffel. Un ejemplo más del maravilloso sabor de la tradición y la modernidad en el Algarve.

<https://www.vilamonte.octanthotels.com/es/>

Twelve kilometres from Olhão, and after driving through an extensive preamble dotted with olive and holm oak trees, the first impression of the Hotel Octant Vila Monte is unbeatable: the friendliness of the staff who facilitate your arrival; the fresh flowers and the reddish touch of the callistemon, which adorn pieces of local pottery; the spotless glass window that allows you to see the bustle of the cooks and the colossal wood-fired oven of the A Terra restaurant; the black fireplace, on a white background, which is lit at sunset... Sitting on a soft sofa, with a citrus cocktail in hand and gazing at the charms of a lush garden emerging in the Southern light, it's time to surrender to a hunch: this treat is so tempting that it would be a shame to give it up.

Secret suites to discover art

"A new latitude of freedom" is the philosophy that sums up the local and flexible experience of Octant Hotels, the boutique label of Discovery Hotel Management. An approach in which the service and the experiences are intended to leave that sweet aftertaste of the Algarve: a hospitable region that stands out for the beauty of its geography, its endless beaches, its excellent gastronomy and a delightful counterpoint between tradition and modernity. That's why every Octant hotel connects with the authenticity of the place. And Vila Monte, of course, is no exception.

Here luxury is measured in time, in freedom and in the elegance of its fifty-four exceptional rooms in which to stay. Preserving the local heritage,



Idyllic gardens welcome us at Octant Vila Monte |
Idílicos jardines nos dan la bienvenida en Octant Vila Monte



The fireplace makes the sunset warmer |
 La chimenea hace más cálido el atardecer

regenerating the architecture and reflecting the goodness of the various local producers are not the only successes. In addition to the flexible timetable for enjoying breakfast at any time (the menu for a good start to the day is rich and generous), this lack of preoccupation with the clock is transferred to other facilities, including its heated swimming pools, framed in an Eden dotted with undulating paths and where there is also a summer cinema.

One of them leads to Casa de Cima, the most secluded building away from the rest of the hotel services and reserved for adults only. Here, time definitely stands still in its four recently opened suites, all with private garden and swimming pool and, if required, butler service to attend to all your needs: from storing your luggage to arranging a reservation for a restaurant or a massage.

It is impossible not to succumb to the tranquillity of the South and the play of geometric light and shadow of pergolas and trees. This natural disconnection continues inside the rooms, where the brightness is interrupted here and there by design touches that recall local craftsmanship. A display of creativity with a soul of wood, basketry and rope that, surprisingly, turns simplicity into luxury. In the Solarium Suite and the three Secret Suites, there is no shortage of Panama hats, a Futah sarong, a wicker basket and a welcome treat: a crystal bell whose macaroon is a temptation before surrendering to the arms of Morpheus in a bed subtly dressed in premium cotton.



A relaxing massage, one of the treats at Octant Vila Monte | [Un masaje relajante, uno de los caprichos de Octant Vila Monte](#)

Another perspective of the Algarve

In addition to enjoying the southern and romantic atmosphere of the hotel, marked by the architecture of the Algarve, Octant Vila Monte, following the local connection with the possibilities of the environment, offers a wide range of experiences.

At the hotel you can take part in craft workshops, including one that reveals the secrets of basket weaving or the benefits of aromatic herbs for our skin, or a night-time route to interpret the skies during full moon nights. And outside of it, the catalogue is extensive: hot air balloon or gyrocopter flights, horseback riding, hiking trails, a visit to a beekeeping farm, sailing on a private yacht among the string of unspoilt islands that make up the Ria Formosa Natural Park, one of the Seven Natural Wonders of Portugal.

In the estuary you can also enjoy the explanations that clarify the long process behind the intense flavour of the oysters. It is one of the products par excellence in this part of the Algarve and, of course, at A Terra Restaurant. So before returning home and regretfully handing over the bamboo key at the reception desk, it is a must to enjoy the Chef's Table, which, of course, is nourished by the products of local producers and



Free-standing bathtubs make the stay in the suites even more appealing |
Las bañeras exentas hacen aún más apetecible la estancia en las suites

Oysters, one of the area's star products |
Las ostras, uno de los productos estrella de la zona



Ria Formosa boat trip | [Excursión en barco por la Ria Formosa](#)



the aromatic plants, olives and fruit from the orchard that covers the nine hectares of this bohemian country house, where citrus trees and pink bougainvilleas abound. A show that exudes the creativity of mentor and chef Pedro Mendes in an exquisite seven-course proposal. There is no shortage of fresh ingredients such as olive oil, fleur de sel, coriander, figs, avocados from Tavira, Cataplana of bivalves from the estuary and anchovies from Olhão. There, by the way, the show is on a Saturday at the Mercado de Abastos, signed by the engineer Eiffel. Another example of the wonderful taste of tradition and modernity in the Algarve.

<https://www.vilamonte.octanthotels.com/en/>

AMENCARS

DISTRIBUIDOR OFICIAL EXCLUSIVO EN ESPAÑA

DODGE



RAM

Tenemos la AVENTURA con la que SUEÑAS



MADRID
Avda. de la Industria, 10
28108 ALCOBENDAS

MURCIA
Ctra. Granada n-340, km.588
30800 LORCA

www.amencars.es

LUCÍA FREITAS Y A TAFONA

TRADICIONES GALLEGAS CONTADAS EN UN PLATO GALICIAN TRADITIONS TOLD ON A PLATE

La cocina de A Tafona es un laboratorio de sabores en el que el producto gallego de la costa y el huerto nos hablan de región, de cultura, de patrimonio y también de mercados, como el de abastos de su ciudad, Santiago de Compostela, que ha convertido en su segunda casa.

A Tafona's cuisine is a laboratory of flavours in which Galician produce from the coast and the vegetable garden speak to us of the region, culture, heritage and also markets, such as the Santiago de Compostela's Central Market Hall, which he has turned into his second home.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Mero Afonso | Stéphane Lutier | A Tafona |
Ovidio Aldegunde | Eric Gómez |

Cada mañana Lucía Freitas recorre los puestos del Mercado de Abastos para abastecer su despensa de los mejores productos con los que satisfacer los paladares de sus comensales. Y cada día se repite la misma escena, continuos saludos a las “*placeras*”, mujeres que como tantas otras trabajan de sol a sol y a las que ha querido dar visibilidad con el proyecto “*Amas da Terra*”, pues para la chef ellas son las que otorgan la esencia a su tierra, las que la dotan de personalidad única. “*Amas da Terra*” nació después de un viaje a Japón, país al que siempre que puede vuelve, y donde pudo conocer a un grupo de mujeres que trabajaban alrededor de la gastronomía y a unas mariscadoras que buceaban a pulmón en Shima, una ciudad que cuenta con unas rías muy parecidas a las de Galicia. De esa experiencia surgió un proyecto con el que pretende otorgar el reconocimiento que se merecen a las productoras, mariscadoras, redeiras, percebeiras, agricultoras, artesanas, viticultoras, panaderas o ganaderas

gallegas. Ellas son las verdaderas protagonistas de su cocina, las que sostienen la gastronomía de este país. Experiencias vitales de estas mujeres que ha querido plasmar en un documental dirigido por Xisela Franco y estrenado en 2022 en San Sebastián Gastronomika.

Lucía Freitas, una de las grandes figuras de la gastronomía
Sus elaboraciones reivindican sus raíces y sus platos cuentan historias y nos hablan de sus recuerdos, de su tierra. Como la Castaña de Froxán que nos hace viajar a la Galicia interior y a la *Festa da castaña de Froxán*, y en el que el producto se presenta en un plato de madera quemada para recordarnos los incendios que sufrió esta zona. O el Caldo de Gloria, tradicional elaboración de algunas zonas de Galicia que la poeta Rosalía de Castro reflejo en su poema “Mi casa, mi hogar”. Imagen de la ilusión gastronómica futura, el camino de Lucía Freitas no ha sido sencillo. Mucho trabajo, aprendizaje



Lucía Freitas con su hijo en el Mercado de Abastos de Santiago /
Lucía Freitas with her son at the Santiago Food Market



Cuidadas presentaciones para disfrutar más si cabe de su cocina /
Careful presentations to make your cooking even more enjoyable



Lucía Freitas dando los últimos retoques a una de sus elaboraciones | Lucía Freitas putting the finishing touches to one of her creations

y obstáculos que sortear, pero nunca fracasos, su historia comienza en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda (Bilbao) y continúa especializándose en pastelería con Jordi Butrón en Espaisucre y trabajando con grandes cocineros como los Roca, Aduriz o Pepe Rodríguez. Con apenas veintisiete años decide volver a sus orígenes y abre una modesta casa de comidas en la que ofrece cocina de mercado con productos de temporada y de su huerta. Pero el concepto no funciona y cuando está a punto de abandonar, dos estadounidenses, hijos de emigrantes gallegos, prueban su cocina y quedan tan satisfechos que le ofrecen ser la chef asesora, organizar la carta y buscar los productos de un restaurante que proyectaban abrir en Manhattan. Aceptar esta propuesta le garantiza estabilidad emocional y económica con la que afrontar obras en A Tafona, que pasa de ser una casa de comidas a un restaurante gastronómico con menú degustación. A partir de ese momento llegó el reconocimiento que su talento merece, como el segundo puesto en el Certamen Cocinero del Año en España 2016, la concesión de la primera estrella Michelin en 2018 o el Premio Cocinero del Futuro 2022 otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía que reconoce a los cocineros con más futuro y proyección.

Con A Tafona consolidado dentro del panorama gastronómico español, pone en marcha otro proyecto, Lume, un concepto más informal con el fuego como protagonista al que hay que sumar un tercero en ciernes, basado en la cocina de leña, de brasas.

*Como un hermoso lienzo, así son
las presentaciones de A Tafona |
Like a beautiful canvas, that's how
A Tafona's presentations are*





Una cuidada estética, seña de identidad de las presentaciones de A Tafona /
Careful aesthetics, the hallmark of A Tafona's presentations

Modernidad y tradición para un agradable ambiente /
Modernity and tradition for a pleasant atmosphere



¿Qué ofrece A Tafona?

Una puesta en escena en un antiguo patio de caba-
llerizas que cuenta con apenas cinco mesas dispues-
tas en un espacio en el que modernidad y tradición
se unen para crear un ambiente mágico. Un espacio
en el que la piedra, la luz natural y la madera, respe-
tan las líneas del diseño arquitectónico gallego y con
la cocina a la vista, pero separada del comedor por
un cristal.

Su carta se basa en los productos de cercanía, te-
niendo un papel preponderante los pescados y ma-
riscos, y de su propio huerto. Elaboraciones con la
identidad que le otorga su tierra, de mercado, fiel a la
temporada y cocinado todo con mimo, sin renunciar
a toques creativos y cuidadosas presentaciones. De-
liciosas y frescas verduras y hortalizas, la elaboración
artesanal de diferentes panes de maíz y cebolla, de
pasas y centeno, de castañas y pipas o de trigo del
país y agua de mar, y el dulce o la repostería son
también señas de identidad de A Tafona.

*"Informal y llena de contrastes, pues combina sus lla-
mativas paredes de piedra con una preciosa esca-
lera, un lucernario y algún otro detalle de diseño. La
joven chef, que con este restaurante ha convertido
su sueño en realidad, elabora una cocina de corte
moderno con mucho sabor, buena técnica y elegan-
tes maridajes".* Así se expresaron los inspectores de la
Guía Michelin para justificar la estrella Michelin otor-
gada a A Tafona. Una experiencia culinaria única que
hará más inolvidable la visita a la ciudad de Santiago.

<https://www.luciafreitas.es/es/>

Every morning, Lucia Freitas scours the stalls of the
Central Market to stock her pantry with the best pro-
ducts to satisfy the palates of her diners. And every
day the same scene is repeated, continuous greetings
to the *"placeras"*, women who like so many others
work from sunrise to sunset and to whom she wan-
ted to give visibility with the *"Amas da Terra"* project,
because for the chef they are the ones who give the
essence to her land, the ones who give it its unique
personality.

"Amas da Terra" was born after a trip to Japan, a
country to which she returns whenever she can,
and where she met a group of women who worked
around gastronomy and some shellfish gatherers who
freedived in Shima, a city with estuaries very similar to
those of Galicia. This experience gave rise to a project
that aims to give the recognition they deserve to Ga-
lician producers, shellfish gatherers, redeiras, barna-
cles, farmers, craftswomen, winegrowers, bakers and
livestock breeders. They are the true protagonists of
their cuisine, the ones who sustain the gastronomy of
this country. Life experiences of these women that she
wanted to capture in a documentary directed by Xi-
sela Franco and premiered in 2022 at San Sebastian
Gastronomika.

Lucia Freitas, one of the great figures in gastronomy

His dishes tell stories and tell us about his memories,
about his land. Like the Froxán chestnut, which takes
us on a journey to inland Galicia and the *Festa da
castaña de Froxán*, where the product is presented
on a plate of burnt wood to remind us of the fires that
this area suffered. Or Caldo de Gloria, a traditional



With A Tafona, Lucia Freitas saw her dream come true /
Con A Tafona, Lucia Freitas vio cumplido su sueño

dish from some areas of Galicia that the poet Rosalía de Castro reflected in her poem “My house, my home”
Image of the future gastronomic illusion, the path of Lucía Freitas has not been an easy one. A lot of work, learning and obstacles to overcome, but never failures. His story begins at the Artxanda School of Catering (Bilbao) and continues specialising in patisserie with Jordi Butrón at Espaisucré, working with great chefs such as Roca, Aduriz and Pepe Rodríguez. At the age of just twenty-seven, he decided to return to his origins and opened a modest restaurant offering market cuisine with seasonal products and produce from his own garden. But the concept doesn't work and when she is about to give up, two Americans, sons of Galician emigrants, try her cooking and are so satisfied that they offer her to be the chef advisor, organise the menu

and look for the products for a restaurant they plan to open in Manhattan. Accepting this proposal guarantees him emotional and economic stability with which to tackle the works at A Tafona, which has gone from being a restaurant to a gastronomic restaurant with a tasting menu. From that moment came the recognition that his talent deserves, such as second place in the 2016 Spanish Chef of the Year Competition, the awarding of his first Michelin star in 2018 and the Chef of the Future Award 2022 granted by the International Academy of Gastronomy, which recognises the chefs with the best future and projection. With A Tafona consolidated on the Spanish gastronomic scene, he launched another project, Lume, a more informal concept with fire as the protagonist, to which we must add a third one in the making, based on wood-fired cooking.

Delicate plating for exceptional cuisine | *Delicados emplatados para una cocina excepcional*



Originality can be appreciated in any presentation of A Tafona | *La originalidad se aprecia en cualquier presentación de A Tafona*

Intense chromatic variety that makes the dishes more appetising | Intensa variedad cromática que hace los platos más apetitosos



What does A Tafona offer?

A setting in an old stables courtyard with just five tables arranged in a space where modernity and tradition come together to create a magical atmosphere. A space in which stone, natural light and wood respect the lines of Galician architectural design and with the kitchen in view, but separated from the dining room by glass. Its menu is based on local produce, with fish and seafood from its own garden playing a predominant role. Preparations with the identity that gives it its land, from the market, faithful to the season and cooked with care, without renouncing creative touches and careful presentation. Delicious and fresh vegetables, the traditional production of different types of bread made from

corn and onion, sultanas and rye, chestnuts and seeds or local wheat and sea water, and sweets and pastries are also hallmarks of A Tafona. "Casual and full of contrasts, as it combines striking stone walls with a beautiful staircase, a skylight and some other stylish details. The young chef, whose dream came true with this restaurant, prepares a modern cuisine with a lot of flavor, fine technique and elegant pairings" This is what the Michelin Guide inspectors said to justify the Michelin star awarded to A Tafona. A unique culinary experience that will make your visit to the city of Santiago even more unforgettable.

<https://www.luciafreitas.es/en>

A Tafona surprises us with each of its dishes | A Tafona nos sorprende con cada uno de sus emplatados



A Tafona is located in an old stable yard | A Tafona se encuentra en un antiguo patio de caballerizas



COCINA CON MIMO

**CREATIVIDAD AL SERVICIO DE LA
MEJOR COCINA VIAJERA DE LEÓN**

**CREATIVITY AT THE SERVICE OF
LEÓN'S BEST TRAVELLING CUISINE**

Cocina con Mimo es el reflejo de una pasión y de una forma de vivir que trasladan a sus elaboraciones y que se ve reflejado también en los dos espacios gastronómicos, Mimo Bar y Terraza y Mimo Gastro. Cocina con Mimo es un viaje por León y desde León.

Cocina con Mimo is the reflection of a passion and a way of life that they transfer to their preparations and that is also reflected in the two gastronomic spaces, Mimo Bar y Terraza and Mimo Gastro. Cocina con Mimo is a journey through León and from León.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Cocina con Mimo



*Cocina con Mimo, un nuevo concepto para una gastronomía diferente |
Cocina con Mimo, a new concept for a different kind of gastronomy*

Apasionados de la cocina y del chup chup, de las rectas tradicionales y de los productos de su tierra, la despensa es el alma de Cocina con Mimo y el refugio donde comienza la aventura cada vez que exploran una receta. Siempre desde la tradición, pero buscando ir un poco más allá, dándole una vuelta de tuerca. Situado en la plaza de San Marcelo, en el corazón de la capital leonesa y a pocos metros de monumentos tan significativos como la Casa Botines o la catedral, se encuentra Cocina con Mimo, o lo que es lo mismo, cocina canalla y viajera de vanguardia, un restaurante donde la creatividad, la calidad y la destreza se aprecia en cada plato. Elaboraciones actuales, divertidas, con constantes referencias a las tierras leonesas que maridan a la perfección con propuestas llegadas de países como Francia, Italia, México, Perú o Japón, además de otros rincones del país como Galicia o Navarra.

*Situado en el corazón de León, este restaurante ha sido un soplo de aire fresco para la gastronomía de la ciudad |
Located in the heart of León, this restaurant has been a breath of fresh air for the city's gastronomy*



Quién es qué en Cocina con Mimo

Este complicado camino que con muchas ganas iniciaron en 2022 la pareja formada por Ángela y Javi ha tenido su reconocimien- to en forma de referencias en la Guía Michelin como Bib Gourmand 2023 y 2024, recomen- daciones en la Guía Repsol en 2023 y 2024, Mejor Restaurante de León 2023 por la Guía Gurú y su inclusión en los mejores restau- rantes de The Fork 2023, la plataforma líder de reservas online en Europa.

Pero ¿quién hace posible que cada día se abran las puertas de Cocina con Mimo? Des- pués de formarse en la escuela de Hostelería de San Cayetano, Javi del Blanco se curtió en restaurantes estrella Michelin como Cocinan- dos y en otros reconocidos establecimientos de la capital leonesa. De su ciudad dio el salto a Asturias para continuar aprendiendo con los mejores chefs y al Nerua Guggenheim Bilbao durante dos años como uno de los jefes de cocina. Pasado un tiempo le surge la opor- tunidad de volver a su tierra y es en el des- aparecido LAV, un laboratorio gastronómico reconocido con un Sol Repsol y firme candi- dato a la estrella Michelin, donde su cocina experimental llega a su máxima expresión. De aquí al que era su gran sueño, tener su propio espacio donde poner en práctica sus ideas y que crearía con Ángela, su media naranja.

Javi del Blanco, chef de Cocina con Mimo |
Javi del Blanco, chef of Cocina con Mimo



Su extensa trayectoria profesional se ha visto reconocida con varias finales de Concursos Nacionales, Restaurante Revelación de Casti- lla y León de 2017, Bib Gourman Michelin en 2018 y 2019, Mejor Restaurante de León de 2019 en LAV, Plato Michelin en 2020 y 2021 en LAV, Sol Repsol en LAV en 2021, Solete en Marcela Vinos en 2021 y Sol Repsol en Marcela Brasa en 2022.

Otra de las columnas sobre las que se sustenta Cocina con Mimo es Ángela Trobajo, jefa de sala con una amplia experiencia en este oficio. Am- biciosa, inconformista y perfeccionista, se es- fuerza cada día para mejorar y crecer y siempre con una sonrisa que transmite felicidad a todo el equipo y por supuesto, a los comensales.

Por último, pero no menos importante el equi- po, para Javi y Ángela el mejor activo que tienen ahora y tendrán siempre. Son su otra familia, con la que trabajan codo con codo buscando un mismo y único fin, que el cliente salga de su restaurante satisfecho.



Agradables salones donde degustar su excelente cocina | Pleasant lounges where you can enjoy excellent cuisine

Bacalao con aceite de romero y guiso de morro y oreja thay | Cod with rosemary oil and stew of ear and snout thay





Tarta San Marcos 2.0, versión de Cocina con Mimo | San Marcos Cake 2.0, Cocina con Mimo version

La propuesta de Cocina con Mimo

El inquebrantable deseo por alcanzar la excelencia en los dos espacios con los que cuentan y el trabajo constante son las premisas de sus fundadores. Su vocación de servicio al cliente, el trato de cercanía y confianza con el que lo atienden y el hecho del que para ellos la cocina es como un teatro, que siempre sorprende, dan el justo sentido al nombre “con Mimo”.

Diseñado con dos espacios diferentes, pero ambos con una propuesta muy cuidada, Mimo Bar Terraza, situado en la planta baja, ofrece una carta pensada para las raciones y las tapas elaboradas. Un excitante viaje culinario con elaboraciones como la croqueta de kimchi con atún rojo que nos acerca a Japón, los nachos con botillo y queso Pata de Mulo que nos transporta a México, el steak tartar de buey en tuétano asado que nos evoca Francia o la lasagna crujiente de picaña de buey con bechamel de queso de cabra que nos traslada a Italia. También están presentes la provincia de León con platos como bao de carrillera de vaca guisada con salsa de chocolate picante y los Valles del Esla con la hamburguesa de chuleta, queso Pata de Mulo, rúcula y vinagreta

de mostaza. La vecina Galicia llega de la mano de la ensaladilla rusa con Txangurro y Tudela (Navarra) con las alcachofas en dos cocciones, yema y papada, entre otros.

Mimo Gastro, el otro espacio, ofrece dos menús degustación también con los viajes gastronómicos por el mundo como eje principal. El menú degustación Corta Distancia consta de nueve paradas e incluye platos como el puerro, truchón y caldo de cocido; el garbanzo Pico Pardo con pato, foie y setas; el Cochinillo asado con falso risotto y de postre, la gominola de tomate de Mansilla, por citar algunos. Así mismo, el menú degustación Larga Distancia está formado por doce paradas como la Piedra de foie, la croqueta de kimchi y atún, gilda con gamba blanca, carabinero y carabinero y de postre, deliciosas propuestas como la tarta San Marcos 2.0, el merengue de café o la mini tableta de chocolate, entre otros. Esperanzador futuro es el que se le presenta a Cocina con Mimo y este año 2024 puede ser el de su despegue definitivo, esperando que sea en forma de reconocimientos que lo pongan a la altura de los grandes restaurantes de este país.

<https://cocinaconmimo.es/>

Passionate about cooking and the chup chup, traditional recipes and the products of their land, the pantry is the soul of Cocina con Mimo and the refuge where the adventure begins every time they explore a recipe. Always based on tradition, but seeking to go a little further, giving it a twist.

Located in the Plaza de San Marcelo, in the heart of the capital of León and just a few metres from such significant monuments as the Casa Botines and the cathedral, is Cocina con Mimo, or in other words, rogue and avant-garde travelling cuisine, a restaurant where creativity, quality and skill can be appreciated in every dish. Modern, fun dishes, with constant references to the lands of León that combine perfectly with dishes from countries such as France, Italy, Mexico, Peru and Japan, as well as from other parts of the country such as Galicia and Navarra.

Who is what in Cocina con Mimo

This complicated path that the couple Ángela and Javi embarked on with great enthusiasm in 2022 has been recognised in the form of references in the Michelin Guide as Bib Gourmand 2023 and 2024, recommendations in the Repsol Guide in 2023 y 2024, Best Restaurant in León 2023 by the Guru Guide and their inclusion in the best restaurants of The Fork 2023, the leading online booking platform in Europe.



The chef putting the finishing touches to one of his elaborations | El chef dando los últimos retoques a una de sus elaboraciones



The gastronomy of Cocina con Mimo is like theater, it always surprises |
La gastronomía de Cocina con Mimo es como el teatro, siempre sorprende

With great care,
 Ángela puts the finishing touches before starting a new service |
Con mucho mimo, Ángela da los últimos retoques antes de iniciar un nuevo servicio



Roast suckling pig from Segovia with false risotto and melanosporum truffle |
Cochinillo segoviano asado con falso risoto y trufa melanosporum

But who makes it possible for the doors of Cocina con Mimo to open every day? After training at the San Cayetano Catering School, Javi del Blanco worked in Michelin-starred restaurants such as Cocinandos and other renowned establishments in the capital of León. From his city he moved to Asturias to continue learning with the best chefs and at the Nerua Guggenheim Bilbao for two years as one of the head chefs. After a while, the opportunity arose for him to return to his homeland and it was at the now defunct LAV, a gastronomic laboratory recognised with a Sol Repsol and a firm candidate for a Michelin star, where his experimental cuisine reached its maximum expression. From here to what was his great dream, to have his own space where he could put his ideas into practice and which he would create with Ángela, his better half. His extensive professional career has been recognised with several National Competition finals, Revelation



Restaurant of Castilla y León in 2017, Michelin Bib Gourman in 2018 and 2019, Best Restaurant of León in 2019 in LAV, Michelin platter in 2020 and 2021 in LAV, Sol Repsol in LAV in 2021, Sollete in Marcela Vinos in 2021 and Sol Repsol in Marcela Brasa in 2022. Another of the pillars on which Cocina con Mimo is based is Ángela Trobajo, head waitress with extensive experience in this profession. Ambitious, non-conformist and perfectionist, she strives every day to improve and grow, always with a smile that transmits happiness to the whole team and, of course, to the diners. Last but not least the team, for Javi and Ángela the best asset they have now and will always have. They are his other family, with whom he works side by side in pursuit of the same and unique goal, that the customer leaves his restaurant satisfied.

The proposal of Cocina con Mimo

The unwavering desire to achieve excellence in the two spaces they have and constant work are the premises of its founders. Their vocation for customer service, the close and trusting manner in which they treat their customers and the fact that for them the kitchen is like a theatre, which always surprises, give the right meaning to the name "con Mimo". Designed with two different spaces, but both with a very careful proposal, Mimo Bar Terraza, located on the ground floor, offers a menu designed for portions and elaborate tapas. An exciting culinary journey with dishes such as the kimchy croquette with red tuna that takes us to Japan, the nachos with botillo and Pata de Mulo cheese that takes us to Mexico, the beef steak tartar in roasted marrow that evokes France or the crispy lasagna of beef picaña with



View of the Mimo Gastro space | *Vista del espacio Mimo Gastro*

goat cheese béchamel that takes us to Italy. The province of León is also present with dishes such as stewed beef cheek bao with spicy chocolate sauce and the Valles del Esla with a hamburger made with pork chop, Pata de Mulo cheese, rocket and mustard vinaigrette. Neighbouring Galicia comes with Russian salad with Txangurro and Tudela (Navarre) with artichokes cooked in two ways, egg yolk and jowl, among others.

Mimo Gastro, the other space, offers two tasting menus, also with gastronomic travels around the world as the main theme. The Short Distance tasting menu consists of nine stops and includes dishes such as leek, trout and stew broth; Pico Pardo chickpeas with duck, foie and mushrooms; roast suckling pig with fake risotto and for dessert, tomato gummy jelly from Mansilla, to name but a few. Likewise, the Long Distance tasting menu is made up of twelve stops such as the foie stone, kimchi and tuna croquette, gilda with white prawns, carabinero and carabinero and for dessert, delicious proposals such as the San Marcos 2.0 tart, coffee meringue or mini chocolate bar, among others.

Cocina con Mimo has a hopeful future ahead of it and this year 2024 could be the year of its definitive take-off, hopefully in the form of recognition that will put it on a par with the great restaurants of this country.

<https://cocinaconmimo.es/>



Foie Stone, Kimchy Croquette and White Prawn Gilda | *Piedra de Foie, Croqueta de Kimchy y Gilda de Gamba blanca*

Burela tuna meatball with ink and truffle sauce | *Albóndiga de bonito de Burela con salsa de tinta y trufa*



SI INTENTAN ROBAR TU MOTO

PROTEGE

SI QUIERES VIGILAR TU MOTO

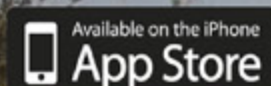
CONECTA

SI SALES DE RUTA

COMPARTE

 **ATLANTIS MOTO**

APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com



SHAPES BY NUBA

UNA SUBLIME TRAVESÍA POR EL ARTE,
LA GASTRONOMÍA Y EL BIENESTAR
A SUBLIME JOURNEY THROUGH ART,
GASTRONOMY AND WELLNESS

Después de treinta años haciendo posible las experiencias más exclusivas e inolvidables, NUBA ha vuelto a sorprendernos con una propuesta en la que el arte, el bienestar y la gastronomía son los protagonistas, pero no como simples complementos, si no como piezas fundamentales que dan forma a la experiencia misma.

After thirty years of making the most exclusive and unforgettable experiences possible, NUBA has once again surprised us with a proposal in which art, wellbeing and gastronomy are the protagonists, but not as simple complements, but as fundamental pieces that shape the experience itself.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Ryan McVay | Eneko Santiago Saracho | NUBA |
Cardinalia Comunicación | Edu | Igor Kell |



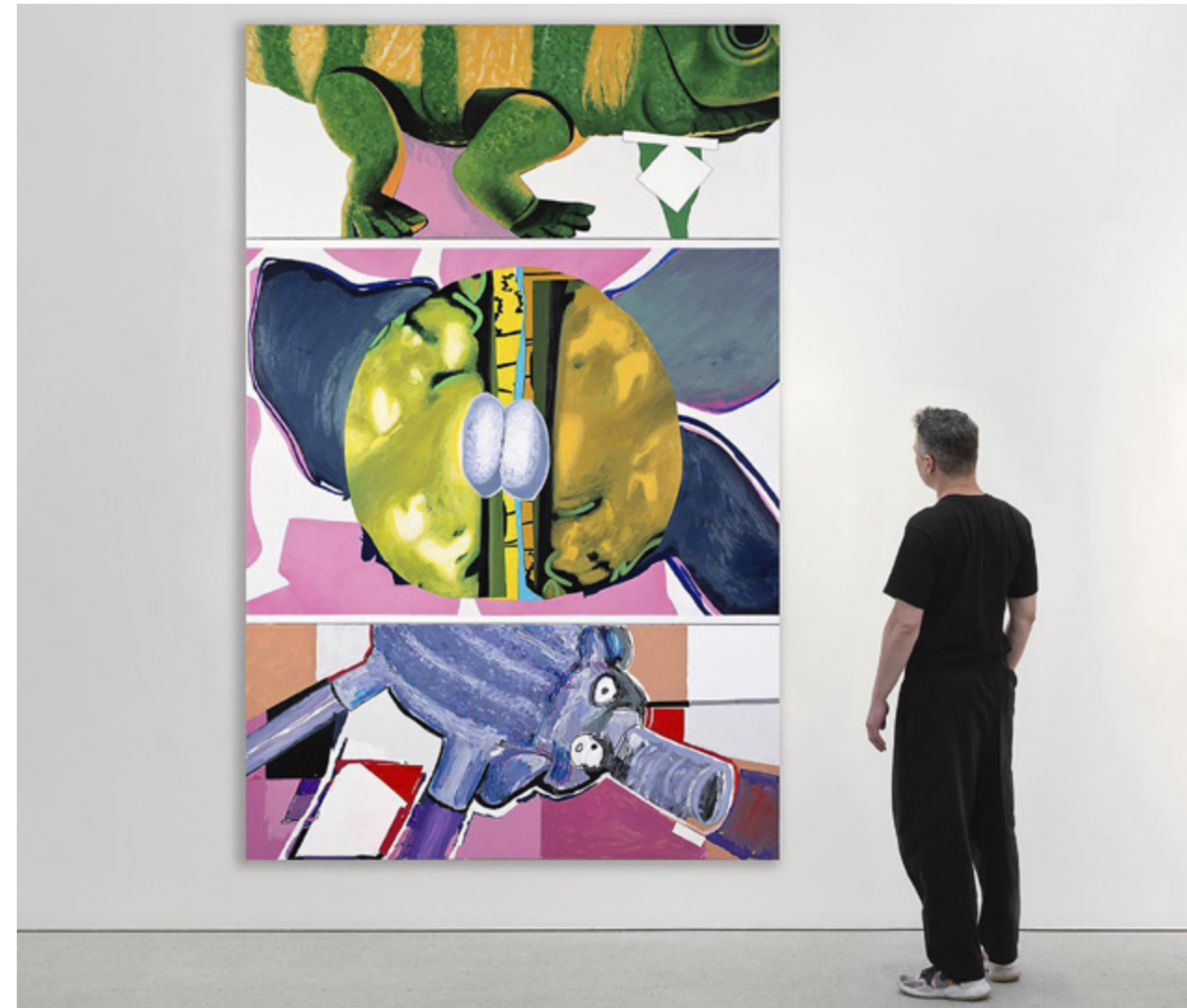
Siguiendo las últimas tendencias y con la colaboración de expertos en campos que van desde el arte y la arquitectura hasta la ciencia, la gastronomía y la naturaleza como entorno de bienestar, Shapes by NUBA redefine las experiencias de los viajes a medida enmarcándolos en un concepto central. Con el objetivo de descomponer el mundo en su esencia más pura a través de formas simples, esta atractiva iniciativa ofrece la posibilidad de disfrutar en exclusiva del arte, del bienestar y de la gastronomía, convirtiéndolos en la pieza angular de una experiencia integral y compleja.

Art Experiences, la solidez del cuadrado como lienzo en blanco

Nadie mejor que Christo Javacheff, artista búlgaro relacionado con el Land Art para definir la capacidad del arte como herramienta para conectarnos con el mundo, algo que hizo con esta poética frase “*La obra de arte es un grito de libertad*”. El primero de los tres vértices es una intersección de diversas disciplinas artísticas que nos lleva por un viaje compartido por España a través de experiencias únicas

con las que explorar nuestras emociones. **El Hogar del Arte: Los Caseríos Donostiarra**s nos acerca primero al Museo Chillida Leku en el Caserío Zabalaga. Casa, taller y espacio de reunión del artista donostiarra, es el centro de creación absoluta en el ámbito artístico vasco e internacional. La siguiente parada es en el Caserío Aitzeterdi, casa y estudio del pintor Juan Luis Goenaga cuyos espacios compartía con artistas como Chillida y Oteiza, con los que celebraba comidas y cenas alrededor de la gran mesa de madera. De Euskadi a Galicia para descubrir **MOP Fundación, un espacio en blanco y negro**, organización que trabaja sobre tres pilares: A Coruña, la fotografía y la moda que tienen su escenario en un espacio industrial situado en la zona portuaria de la ciudad, transformado por la arquitecta Elsa Urquijo. La primera parada es en La Nave, un espacio expositivo donde admirar las obras de Helmut Newton para continuar la visita por Los Silos, espacios de trabajo abiertos y públicos para la Fundación. La capital de España nos da la bienvenida con cuatro atractivas propuestas. En el mundialmente famoso Museo Thyssen-Bornemisza, donde se alberga una de

las colecciones más rica y variada de pintura occidental, **Los Pantones del Thyssen Bornemisza** es un encuentro de arte y sonido en el que las obras de arte se fusionan con la pieza musical compuesta en exclusiva por Bang& Olufsen para Shapes by NUBA. Una experiencia hiperpersonalizada y una visita guiada con un historiador de arte completan esta primera propuesta. Visitar la Galería Marlborough es adentrarse en un mundo de creatividad deslumbrante. Descubriremos **The Warehouse. Galería Marlborough** con la directora de Marlborough en España como cicerone para admirar obras de gran formato, procesos creativos, conservación preventiva y un paseo por la Fundación CAPA; disfrutaremos de un momento inolvidable con la compañía de David Rodríguez Caballero, artista de la galería, para conocer los detalles más íntimos del artista en su espacio de trabajo, acompañado de un vino y un aperitivo. **Patrimonio artístico y científico. Site specific La Isla** consta de una visita con su fundadora, Lucía Mendoza, para descubrir la esencia y el fundamento del arte site specific, haciendo un recorrido para conocer sus obras. Se completa con una performance de danza al anochecer con el grupo artístico performativo Menhir y un encuentro con champán alrededor de una encina con la compañía del artista Juan Zamora. La Casa de Alba cuenta con un incalculable patrimonio cultural, destacando las únicas cartas autógrafas de Cristóbal Colón en manos privadas, y sobre éstas versa la siguiente experiencia, **Palacio de Liria. La tradición del futuro**, que llevará al visitante desde el viaje del Almirante a la conquista del espacio. La exposición Un Nuevo Mundo explora la inquebrantable curiosidad de la humanidad y su deseo de trascender los límites establecidos y lo hace a través de más de veinte esculturas de la artista mexicana Denise de la Rue, inspiradas en artefactos y objetos que han estado presentes en misiones de la NASA, así como una serie de recreaciones de meteoritos, sobre los que la artista establece un diálogo y superpone extractos de las mencionadas cartas de



The Warehouse. Galería Marlborough / The Warehouse. Marlborough Gallery



Hongos. Site specific La Isla / Mushrooms. Site specific La Isla

El Hogar del Arte, Museo Chillida Leku en el Caserío Zabalaga / The Home of Art. Chillida Leku Museum in the Zabalaga Farmhouse



Palau de Casavells-Galería Alzueta |
Palau de Casavells-Alzueta Gallery



La Alhambra de Granada. Patio de los Leones |
The Alhambra in Granada. Patio de los Leones



Colón y documentos de las Misiones Apolo. La muestra se completa con réplicas artísticas de objetos de la colección de la NASA y del piloto Buzz Aldrin, astronauta que participó en el primer viaje a la Luna en 1969.

Andalucía también está presente en este emocional viaje con la **Fundación Montenmedio con James Turrell y una pieza de danza contemporánea diseñada en exclusiva para NUBA**. Partiendo de la obra Second Wind, apreciaremos la magnífica visión espacial del emblemático artista James Turrell y nos adentraremos en un espacio marcado por las sensaciones, la luz y el color. Obra maestra que sirve de escenario a la performance de danza contemporánea creada por la coreógrafa Mar Aguiló.

No abandonaremos el mágico sur sin vivir la experiencia **La Alhambra: la belleza de lo eterno**. Una de las imágenes más bonitas que podemos admirar en España es sin duda alguna la que regala la Alhambra de Granada. Los desnudos muros, carentes de cualquier decoración, son el preludio de una serie de edificios de sutil arquitectura y delicada decoración. Residencias de los antiguos sultanes nazaríes y de su corte, esta experiencia incluye la visita con guía especializado a la Sala del Mexuar, al Palacio de los Comares y al Patio de los Leones y finaliza con un taller de cerámica alicatada, la perfección del arte nazarí.

El Mediterráneo nos espera para deslumbrarnos con **El Cruce de los Sentidos: Todolí Citrus Fundació – Valencia**. Visitaremos el huerto botánico de la fundación y disfrutaremos de una degustación de sus cítricos, recogidos en el momento. Esta experiencia ofrece dos opciones, asistir a un coloquio con Vicente Todolí, creador de la fundación y el renombrado paisajista Eduardo Barbá sobre el lugar de los cítricos en la historia del arte, así como su influencia en la gastronomía y en la economía a lo largo de los siglos. O asistir a un taller creativo de fotografía sobre la presencia de los cítricos en los bodegones, en el que cada participante



Restaurante El Cenador de Amos |
El Cenador de Amos Restaurant

alcanzar la armonía perfecta entre cuerpo, mente y espíritu mediante vivencias exclusivas meticulosamente concebidas siguiendo siete principios del cuidado personal; búsqueda de la **Salud Integral** más allá de dietas y alimentos a través del conocimiento que trasciende de las convenciones y desde una perspectiva bioquímica, definiendo y optimizando nuestro bienestar de manera única y completa, y encontrar el **Equilibrio y el Bienestar** con un viaje hacia la integración de hábitos saludables con un enfoque preventivo y holístico.

<https://nuba.com/>

podrá crear sus propios bodegones y fotografiarlos digitalmente en el momento. Su fotografía será certificada por la Todolí Citrus Fundació, por el fotógrafo que impartirá el taller y NUBA.

La experiencia **Palau de Casavells, Arte en Directo** nos acercará el Ampurdán catalán. Un palacio del siglo XIV en el que el arte contemporáneo comparte espacio con antigüedades y muebles del siglo pasado es el escenario de esta nueva propuesta. Descubriremos la estructura del edificio y visitaremos los jardines y algunas estancias que normalmente no están abiertas al público. Propuesta que se completa conociendo al artista en su residencia del Palau en pleno proceso creativo, el estudio, situado en un entorno maravilloso de la campiña catalana, una nave industrial para trabajar y un apartamento privado en el centro de La Bisbal.

Gastronomy Experience, un viaje narrado a través de los sabores

Shapes by NUBA ofrece la posibilidad de explorar el mundo a través de sus sabores y apreciar los matices que convierten cada espacio en un lugar único. Un viaje culinario que comienza en el campo, en el huerto o el mar y que culmina en un espectáculo de sabores y texturas.

Experiencias en **El Cenador de Amos** del reconocido cocinero Jesús Sánchez donde descubriremos la cultura y cocina española a través de una propuesta culinaria contemporánea de la más alta calidad, así como sus productos y productores y le acompañaremos en la preparación de un exclusivo menú. En **Bodegas Macán**, con una visita privada y una cata especial donde se degustarán selectas etiquetas descorchadas en exclusiva para NUBA. Y la **Almadraba**, técnica milenaria de pesca de atún realizada en el sur de España y una de las más sostenibles y espectaculares del mundo. Esta propuesta consta de un curso de ronqueo del atún, un minucioso proceso de corte de todas las piezas para su máximo aprovechamiento y consumo y que culmina con una deliciosa degustación.

Wellness Experiences, un excitante viaje a un estado de bienestar único

Vivencias únicas y exclusivas que nos trasladan a un mundo de bienestar eterno, la oportunidad para comprendernos mejor y transformarnos en la persona que deseamos ser, tanto interna como externamente. Y lo lograremos con **Plenitud 360°**, con la que

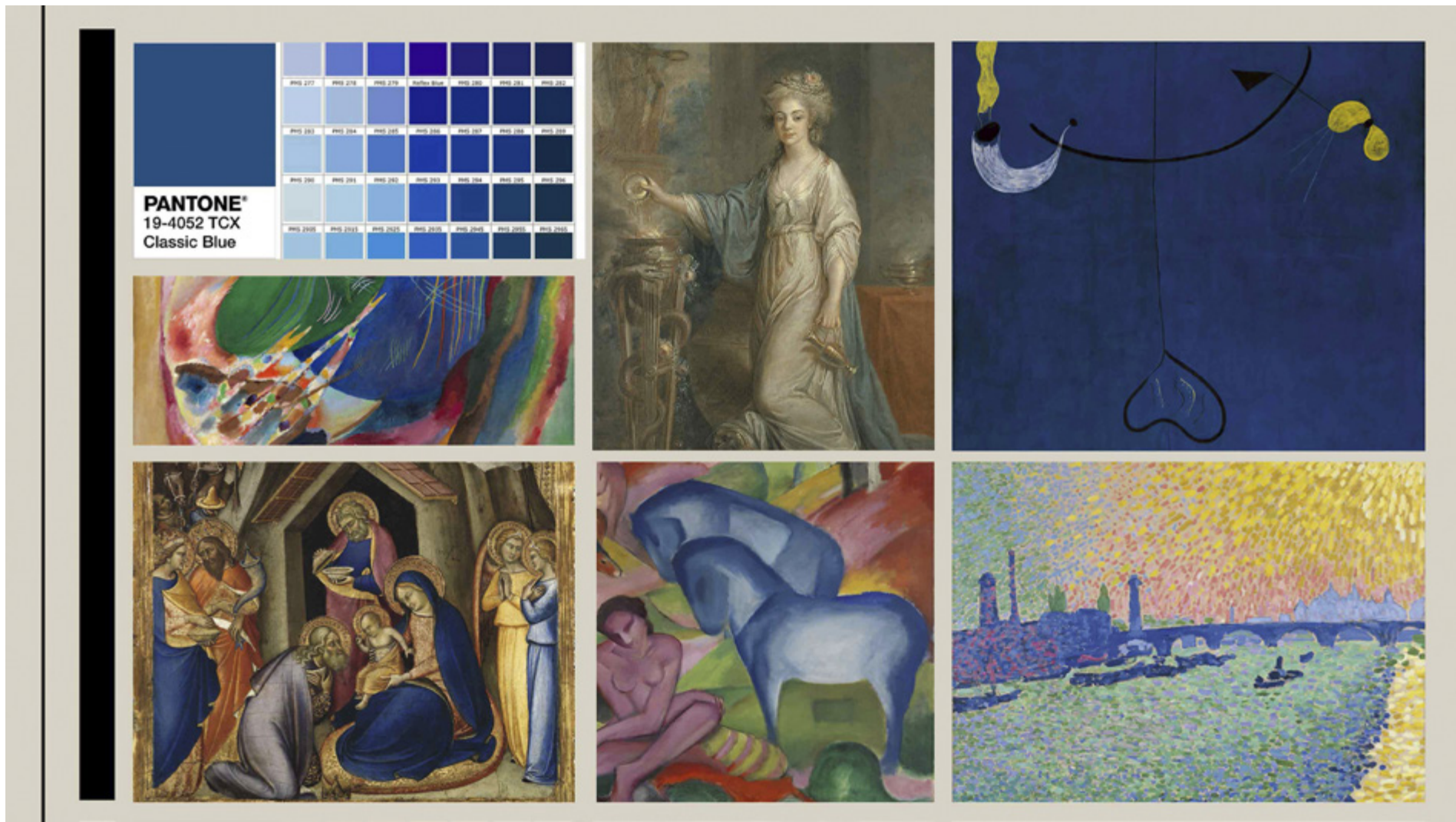
Bienestar eterno con Wellness Experiences |
Eternal well-being with Wellness Experiences





"Gravitations". Chillida Leku Museum /
"Gravitaciones". Museo Chillida Leku

Museum MOP Foundation, a space in black and white /
MOP Fundación, un espacio en blanco y negro



The Pantones of the Thyssen Bornemisza. Thyssen Bornemisza Museum /

Los Pantones del Thyssen Bornemisza. Museo Thyssen Bornemisza

Following the latest trends and with the collaboration of experts in fields ranging from art and architecture to science, gastronomy and nature as a wellness environment, Shapes by NUBA redefines tailor-made travel experiences by framing them in a central concept. With the aim of breaking down the world into its purest essence through simple forms, this attractive initiative offers the possibility of enjoying art, wellbeing and gastronomy exclusively, making them the cornerstone of an integral and complex experience.

Art Experiences, the solidity of the square as a blank canvas

No one better than Christo Javacheff, a Bulgarian artist associated with Land Art, to define the capacity of art as a tool to connect us with the world, something he did with this poetic phrase: "*The work of art is a cry for freedom*".

The first of the three vertices is an intersection of different artistic disciplines that takes us on a shared journey through Spain through unique experiences to explore our emotions. **The Home of Art: Donostia's Farmhouses** first takes us to the Chillida Leku Museum in the Zabalaga farmhouse. Home, workshop and meeting place of the artist from San Sebastian, it is the centre of absolute creation in the Basque and international artistic sphere. The next stop is the Caserio Aitzeterdi, home and studio of the painter Juan Luís Goenaga, whose

spaces he shared with artists such as Chillida and Oteiza, with whom he held lunches and dinners around the large wooden table.

From Euskadi to Galicia to discover **MOP Fundación, a black and white space**, an organisation that works on three pillars: A Coruña, photography and fashion, which have their setting in an industrial space located in the port area of the city, transformed by the architect Elsa Urquijo. The first stop is at La Nave, an exhibition space where you can admire the works of Helmut Newton, before continuing the visit to Los Silos, open and public workspaces for the Foundation. The Spanish capital welcomes us with four attractive proposals. In the world-famous Thyssen-Bornemisza Museum, home to one of the richest and most varied collections of Western painting, **Los Pantones del Thyssen Bornemisza** is a meeting of art and sound in which the works of art merge with the musical piece composed exclusively by Bang& Olufsen for Shapes by NUBA. A hyper-personalised experience and a

guided tour with an art historian complete this first proposal. To visit the Marlborough Gallery is to enter a world of dazzling creativity. We will discover **The Warehouse. Marlborough Gallery** with the director of Marlborough in Spain as cicerone to admire large format works, creative processes, preventive conservation and a walk through the CAPA Foundation; we will enjoy an unforgettable moment in the company of David Rodríguez Caballero, artist of the gallery, to learn the most intimate details of the artist in his workspace, accompanied by a wine and an aperitif. **Artistic and scientific heritage. Site specific** La Isla consists of a visit with its founder, Lucia Mendoza, to discover the essence and basis of site specific art, taking a tour to get to know her works. It is rounded off with a dance performance at dusk with the performance art group Menhir and a meeting with champagne around an oak tree with the company of the artist Juan Zamora. The House of Alba has an incalculable cultural heritage, including the only autograph letters of

Christopher Columbus in private hands, and this is the subject of the following experience, **Palacio de Liria. The tradition of the future**, which will take visitors from the Admiral's voyage to the conquest of space. The exhibition A New World explores humanity's unwavering curiosity and desire to transcend established boundaries through more than twenty sculptures by Mexican artist Denise de la Rue, inspired by artefacts and objects that have been present on NASA missions, as well as a series of recreations of meteorites, on which the artist establishes a dialogue and superimposes excerpts from the aforementioned Columbus letters and documents from the Apolo Missions. The exhibition is completed with artistic replicas of objects from the NASA collection and of the pilot Buzz Aldrin, the astronaut who took part in the first trip to the moon in 1969.

Andalusia is also present in this emotional journey with the **Montenmedio Foundation with James Turrell and a contemporary dance piece designed exclusively for NUBA**. Starting with the work Second Wind, we will appreciate the magnificent spatial vision of the emblematic artist James Turrell and we will enter a space marked by sensations, light and colour. A masterpiece that serves as a stage for the contemporary dance performance created by the choreographer Mar Aguiló.

We will not leave the magical south without experiencing **La Alhambra: the beauty of the eternal**. One of the most beautiful images we can admire in Spain is undoubtedly the Alhambra in Granada. The bare walls, devoid of any decoration, are the prelude to a series of buildings of subtle architecture and delicate decoration. Residences of the ancient Nasrid sultans and their court, this experience includes a visit with a specialised guide to the Sala del Mexuar, the Palacio de los Comares and the Patio de los Leones, and ends with a tiled ceramics workshop, the perfection of Nasrid art. The Mediterranean awaits us to dazzle us with **El Cruce de los Sentidos: Todolí Citrus Fundació - Valencia**. We will visit the foundation's botanical orchard and enjoy a tasting of its citrus fruits, picked on the spot. This experience offers two options, to attend a colloquium with Vicente Todolí, creator of the foundation, and the renowned landscape painter Eduardo Barb  on the place of citrus fruits in the history of art, as



David Rodríguez Caballero, artist of the Marlborough Gallery |
David Rodríguez Caballero, artista de la Galería Marlborough

a tuna ronqueo course, a meticulous process of cutting all the pieces for maximum use and consumption, culminating in a delicious tasting.

Wellness Experiences, an exciting journey to a unique state of wellness

Unique and exclusive experiences that transport us to a world of eternal wellbeing, the opportunity to better understand ourselves and transform ourselves into the person we want to be, both internally and externally. And we will achieve it with **Plenitud 360°**, with which we will reach the perfect harmony between body, mind and spirit through exclusive experiences meticulously conceived following seven principles of personal care: the search for **Integral Health** beyond diets and food through knowledge that transcends conventions and from a biochemical perspective, defining and optimising our well-being in a unique and complete way, and finding **Balance and Wellbeing** with a journey towards the integration of healthy habits with a preventive and holistic approach.

<https://nuba.com/en/>



The Crossing of the Senses: Todolí Citrus Foundation – Valencia |
El Cruce de los Sentidos: Todolí Citrus Fundació – Valencia



Gastronomy Experiences. Art on a plate | Gastronomy Experiences. El arte en un plato

well as their influence on gastronomy and the economy over the centuries. Or attend a creative photography workshop on the presence of citrus fruits in still life, in which each participant will be able to create their own still life and photograph it digitally on the spot. Your photograph will be certified by the Todolí Citrus Fundació, by the photographer who will give the workshop and by NUBA.

The **Palau de Casavells experience, Live Art** will bring us closer to the Catalan Empordà. A 14th century palace where contemporary art shares space with antiques and furniture from the last century is the setting for this new proposal. We will discover the structure of the building and visit the gardens and some rooms that are not normally open to the public. The proposal is completed by meeting the artist at his residence in the Palau in the middle of the creative process, the studio, located in a marvellous setting in the Catalan countryside, an industrial building where he works and a private flat in the centre of La Bisbal.

Gastronomy Experience, a journey narrated through flavours

Shapes by NUBA offers the possibility of exploring the world through its flavours and appreciating the nuances that make each space unique. A culinary journey that begins in the countryside, in the garden or the sea and culminates in a spectacle of flavours and textures.

Experiences at **El Cenador de Amos** by the renowned chef Jesús Sánchez where we will discover Spanish culture and cuisine through a contemporary culinary proposal of the highest quality, as well as its products and producers and we will accompany you in the preparation of an exclusive menu. At **Bodegas Macán**, with a private visit and a special tasting where you will taste selected labels uncorked exclusively for NUBA. And the **Almadraba**, a thousand-year-old tuna fishing technique in the south of Spain and one of the most sustainable and spectacular in the world. This proposal consists of



The Alhambra in Granada. Decoration of the Comares Palace |
La Alhambra de Granada. Decoración del Palacio Comares



Wellness Experiences. Alcazar of Seville | Wellness Experiences. Alcázar de Sevilla

PAUL JOHANNES

VICEPRESIDENTE DE CUSTOMER TRAVEL & LIFESTYLE DE CATHAY EN EUROPA

VICE PRESIDENT CUSTOMER TRAVEL & LIFESTYLE FOR CATHAY IN EUROPE

Paul Johannes, licenciado en Negocios Multinacionales por la Florida State University — College of Business y Máster en Administración de Empresas (MBA) en Gestión Internacional por la Rotterdam School of Management, desgrana amabilidad con la mirada y simpatía en el trato, pero además conversar con él es un constante aprendizaje, fruto de una trayectoria profesional llena de éxitos.

Paul Johannes, who holds a degree in Multinational Business from Florida State University – College of Business and an MBA in International Management from the Rotterdam School of Management, exudes kindness in his eyes and friendliness in his dealings, but talking to him is also a constant learning experience, the result of a successful professional career.

Entrevista por | Interview by: José Manuel Gutierrez
Fotografía | Photography: Cathay Pacific | Jesús Álvarez Orihuela |
Claire Chao

Con una amplia experiencia en la gestión comercial del más alto nivel en la industria de la aviación, ha ocupado puestos internacionales de responsabilidad, tanto en Hong Kong como en China continental y en otros países, entre ellos, España. Actualmente lidera estratégicamente las operaciones comerciales en Europa, centrándose en impulsar el crecimiento y la excelencia en el servicio al cliente, un entorno altamente competitivo que sólo una persona tan cualificada es capaz de gestionar con eficacia como lo hace Paul. Con una sólida trayectoria profesional que abarca posiciones profesionales destacadas en Qatar Airways, Singapore Airlines y KLM Royal Dutch Airlines, Paul Johannes ha acumulado una gran experiencia en ventas y gestión comercial en diversas regiones del mundo. Su dedicación y conocimientos han sido fundamentales para el éxito y la expansión de las empresas para las que ha trabajado.

P.- Cathay Pacific es una aerolínea en constante evolución. ¿Cuál ha sido la filosofía que ha marcado el camino desde sus orígenes hasta nuestros días?

R.- Cathay Pacific es una aerolínea con más de 77 años de historia, originaria de Hong Kong, de donde podemos decir orgullosos que somos la principal aerolínea local. Desde sus inicios, la aerolínea siempre ha tratado de “ir más allá” —como reza nuestro slogan: Move Beyond—, y eso ha hecho que Cathay Pacific haya sido siempre una compañía pionera y a la vanguardia en su sector, desde aquel primer vuelo de Betsy —el cariñoso apodo con el que se bautizó a nuestro primer avión, un Douglas DC-3—, hasta ser a día de hoy reconocidos como una de las mejores aerolíneas del mundo. También somos uno de los miembros fundadores de la alianza oneworld, a la que pertenecen otras grandes aerolíneas como British Airways, American Airlines, Canadian Airlines, Qantas o la española Iberia. Lo que no ha cambiado

durante todos estos años es el objetivo primordial de Cathay Pacific como aerolínea, que no es otro que el de conectar a nuestros clientes de todo el mundo con sus lugares favoritos.

P.- ¿Qué hace de Cathay Pacific una aerolínea diferente? Si preguntas a cualquier persona que haya volado con nosotros, te dirá que lo que de verdad diferencia a Cathay Pacific de otras aerolíneas es la calidez de la experiencia, el trato cercano y la atención al detalle. En España somos la única aerolínea que ofrece conexión directa, sin escalas, con Hong Kong, en pleno corazón de Asia, pero para nosotros es primordial que la experiencia de nuestros clientes al volar con Cathay Pacific sea lo más cómoda posible, ya sea en vuelos de larga o corta distancia y eso se consigue cuidando hasta el más mínimo detalle. Nosotros ofrecemos una experiencia de vuelo cercana y cómoda desde el primer momento —desde el proceso de reserva—, durante el vuelo como tal —donde ponemos a disposición del usuario los mejores asientos para su comodidad y ergonomía, las cabinas de vuelo más silenciosas y eficientes, amenities y un catálogo inigualable tanto de comida y bebida a bordo de máxima calidad como de entretenimiento—, y a la llegada al destino —optimizando los tiempos de espera en vuelos con conexión y poniendo a disposición de los viajeros las mejores salas VIP para que puedan descansar o trabajar de la manera más cómoda posible también en el aeropuerto—.

P.- Paulatinamente el número de turistas españoles que viajan a destinos asiáticos ha ido en aumento. ¿Cuál es el perfil predominante y que van buscando? R.- Tras la pandemia, hemos observado como el turista español tiene ganas de volver a viajar y a redescubrir el mundo. Esto se ha hecho notar, especialmente, en destinos como Japón, Corea del Sur o Taiwán, además de Filipinas o Tailandia, que ya eran destinos muy importantes para el viajero español. Además, Australia y Nueva Zelanda han funcionando también muy bien. Por otro lado, el segmento de los viajes de negocio entre España y Asia también ha aumentado mucho, especialmente en el caso de las PYMES.

P.- Háblenos de la experiencia de volar con Cathay Pacific y del valor añadido que aporta al conjunto del viaje. R.- Como comentaba anteriormente, la experiencia diferencial de viajar con Cathay Pacific va desde el momento de la reserva hasta la llegada al destino. Todo el proceso de reserva online con nosotros es muy intuitivo, y actualmente, abre además un gran abanico de posibilidades para los miembros de nuestro programa de afiliación Cathay,

que pueden acumular y canjear Asia Miles para acceder a múltiples servicios complementarios —vuelos, vacaciones, compras, restaurantes, bienestar y métodos de pago—. Durante el vuelo propiamente dicho, volar con Cathay Pacific es hacerlo en aeronaves de última generación, con un nivel de ruido extremadamente bajo y presión y humedad cuidadosamente reguladas para un descanso óptimo, lo que reduce el jet lag, y cabinas especialmente preparadas para ofrecer el máximo nivel de confort en vuelos de larga distancia, ya sea volando en Economy, Premium Economy —con asientos aún más ergonómicos y un extra de espacio— o Business —donde ofrecemos cabinas privadas, totalmente reclinables para convertirse en una cama de 2m de largo—. Además, nuestro servicio de atención a bordo se distingue por ser uno de los mejores del mundo por su trato cálido y cercano, poniendo a disposición de los pasajeros una selección única de comida y bebida a bordo, con exclusivos menús para todas nuestras categorías de vuelo, diseñados en colaboración con reputados chefs a nivel mundial y restaurantes galardonados con Estrella Michelin. Por si fuera poco, contamos con el mejor entretenimiento a bordo del mundo —tal y como fue reconocido por los prestigiosos premios SKYTRAX en 2023—, con pantallas en 4K y un catálogo amplísimo del mejor cine internacional y local, así como series, incluyendo las mejores plataformas como HBO Max, Disney+ o SPORT 24. Por último, como sabemos que para muchos de nuestros clientes el viaje continúa a su llegada al aeropuerto, contamos con algunas de las mejores salas VIP del mundo, premiadas por su diseño, para hacer de la estancia en el aeropuerto también un momento cálido y cómodo para poder descansar o trabajar de la mejor manera. Además, al tener nuestro hub de operaciones en el Aeropuerto Internacional de Hong Kong (HKIA), las esperas para conectar con otros vuelos de nuestra gran red en todo Asia-Pacífico son mucho más cortas y pensadas para optimizar los tiempos de viaje.

P.- Cathay Pacific ha sumado la cultura gastronómica como punto diferencial del vuelo. ¿Cómo lo ha hecho? Como ya he mencionado, para Cathay Pacific, el cuidado de los pequeños detalles es lo que marca la diferencia. Sabemos que la restauración a bordo es algo muy importante para nuestros clientes y por eso trabajamos minuciosamente en este sentido, en colaboración con chefs y restaurantes reconocidos internacionalmente, para poder ofrecer nuevas experiencias enriquecedoras y diseñar menús diferentes, que se adapten a las necesidades y los gustos de todos nuestros clientes. Para ello, nos asociamos con los mejores chefs y



Airbus 350, uno de los modelos con los que cuenta la flota de Cathay Pacific | Airbus 350, one of the models in Cathay Pacific's fleet

restaurantes de Hong Kong y del mundo, que comparten nuestra visión por intentar ofrecer una experiencia gastronómica superior también a 10.000 metros de altura. Así, hemos anunciado recientemente acuerdos de colaboración con diferentes restaurantes de gran prestigio, como Dudde-ll's —galardonado con Estrella Michelin—, VEDA by Ovolo —especializado en comida plant based y opciones vegetarianas y veganas— o el restaurante Pirata —especializado en comida italiana—, para diseñar platos exclusivos para las opciones de menú a bordo de todas nuestras categorías de vuelo: Economy, Premium Economy y Business.

P.– ¿Qué significa el concepto Feels Good To Move?

R.– Feels Good To Move, que en español sería algo así como 'sienta bien moverse', es el concepto que acompaña a nuestra última campaña global y que trata de exaltar ese impulso que todos tenemos innato por movernos y por avanzar, prácticamente desde el primer latido de nuestro corazón. Como hemos comentado antes, Cathay siempre ha sido, desde sus mismos inicios, sinónimo de progreso. Somos inquietos por naturaleza, es algo que forma parte de nuestro ADN y el concepto de esta campaña se basa en eso, en celebrar lo bien que sienta moverse, ya que todo el mundo quiere moverse y nosotros estamos aquí para conectar a nuestros clientes con sus lugares favoritos en el mundo.

P.– La sociedad cada vez está más sensibilizada con la reducción de la huella de carbono y con la sostenibilidad. ¿Cuál es la hoja de ruta de Cathay Pacific en ese objetivo?

R.– Como aerolínea pionera, Cathay Pacific lleva años manteniendo un fuerte compromiso con la sostenibilidad dentro del sector de la aviación, llevando a cabo diferentes iniciativas —como por ejemplo, el programa de compensación de emisiones de carbono Fly Greener puesto en marcha desde 2007— y explorando constantemente nuevas soluciones, así como remarcando la importancia del trabajo conjunto y del compromiso de todos los actores del sector. Así lo reflejamos en nuestro Informe de Desarrollo Sostenible 2022, titulado Greener Together, donde quedaron fijados algunos de nuestros objetivos más ambiciosos en materia de sostenibilidad, como alcanzar las cero emisiones netas de carbono para 2050 o que el 10% del combustible utilizado para nuestras operaciones en 2030 sea SAF —Sustainable Aviation Fuel. Combustible de Aviación Sostenible—. Creemos firmemente que la adopción del SAF será una de las grandes palancas para lograr disminuir en gran medida las emisiones en nuestra industria, por eso, en 2023 nos asociamos con la gran compañía energética de China continental State Power Investment Corporation —SPIC— para impulsar el desarrollo de la cadena de suministro de SAF.

Además, el Grupo Cathay ha eliminado casi 200 millones de plásticos de un solo uso en sus operaciones en los últimos



Hong Kong es uno de los destinos a los que se puede volar sin escalas desde Madrid | Hong Kong is one of the destinations to which you can fly non-stop from Madrid

Cathay Pacific le otorga una gran importancia a la gastronomía | Cathay Pacific attaches great importance to food and drink



años, superando holgadamente el objetivo marcado para 2018 de reducir a más de la mitad este tipo de artículos. Para todos los objetos de a bordo se tienen en cuenta los más estrictos criterios de sostenibilidad, como las servilletas fabricadas con pulpa de caña de azúcar y madera, las mantas fabricadas a partir de botellas de plástico recicladas, las alfombras con material de desecho de nailon o las fundas de almohada y las fundas nórdicas, fabricadas con algodón 100% sostenible. En este sentido, somos ambiciosos y estamos trabajando en nuevos objetivos de sostenibilidad para el futuro.

P.– Además de los vuelos directos desde Madrid y Barcelona a Hong Kong, ¿a qué otros lugares del mundo se pueden llegar con Cathay Pacific?

R.– Cathay Pacific opera la única ruta directa, sin escalas, entre España y Hong Kong, con una frecuencia de tres vuelos semanales de ida y vuelta desde Madrid —todos los martes, viernes y domingos—, y acabamos de anunciar que la ruta directa desde Barcelona volverá a operar a partir del próximo 17 de junio, con otros tres vuelos semanales de ida y vuelta —lunes, jueves y sábados—. De esta manera, los pasajeros españoles tienen más opciones que nunca de conectar con Asia-Pacífico, donde gracias a la gran red de Cathay Pacific desde su hub de operaciones en el Aeropuerto Internacional

de Hong Kong (HKIA), es posible enlazar con total comodidad y tiempos de espera muy cortos con cualquier otro de sus múltiples destinos en la región, como China continental, Japón, Tailandia, Vietnam, Corea del Sur, Australia, Nueva Zelanda, Indonesia o Filipinas.

P.– Miremos al futuro más inmediato. ¿Hay un plan de crecimiento y expansión ya definido?

R.– Durante el último año, la aerolínea ha estado centrada en su proceso de reconstrucción y hemos realizado importantes progresos, logrando el objetivo del Grupo de cerrar 2023 operando el 70% de nuestros vuelos de pasajeros con respecto a antes de la pandemia, cubriendo alrededor de 80 destinos. De cara a 2024, mantenemos nuestro compromiso de seguir trabajando en la reconstrucción de nuestra red hasta el 100% de nuestros niveles prepandemia. Paralelamente, continuamos invirtiendo en nuevos productos y colaboraciones para seguir ofreciendo a nuestros clientes el mejor servicio posible, a todos los niveles. Otra de las grandes novedades llegará a finales de año, cuando lanzaremos nuestras renovadas cabinas de lujo Aria Suite para la clase Business de nuestros aviones Boeing 777.

https://www.cathaypacific.com/cx/es_ES.html



Paul Johannes.Vice President Customer
Travel & Lifestyle for Cathay in Europe |
Paul Johannes. Vicepresidente de Customer
Travel & Lifestyle de Cathay en Europa

With extensive experience in commercial management at the highest level in the aviation industry, he has held senior international positions in Hong Kong, mainland China and other countries, including Spain. He now strategically leads business operations in Europe, focusing on driving growth and excellence in customer service, a highly competitive environment that only a highly skilled individual is able to manage as effectively as Paul does. With a strong professional background spanning prominent professional positions at Qatar Airways, Singapore Airlines and KLM Royal Dutch Airlines, Paul Johannes has accumulated extensive sales and commercial management experience in various regions around the world. His dedication and knowledge have been fundamental to the success and expansion of the companies he has worked for.

Q.- Cathay Pacific is an airline in constant evolution, what has been the philosophy that has marked the path from its origins to the present day?

A.- Cathay Pacific is an airline with more than 77 years of history, originating from Hong Kong, where we can proudly say that we are the leading local airline. Since its inception, the airline has always strived to “go the extra mile” –as our slogan Move Beyond says– and this has meant that Cathay Pacific has always been a pioneer and at the forefront of its industry, from Betsy’s first flight –the affectionate nickname given to our first aircraft, a Douglas DC-3– to being recognised today as one of the world’s best airlines. We are also one of the founding members of the oneworld alliance, to which other major airlines such as British Airways, American Airlines, Canadian Airlines, Qantas and Spain’s Iberia belong. What has not changed over the years is Cathay Pacific’s primary objective as an airline, which is to connect our customers around the world to their favourite places.

Q.- What makes Cathay Pacific different?

If you ask anyone who has flown with us, they will tell you that what really sets Cathay Pacific apart from other airlines is the warmth of the experience, the personal touch and the attention to detail. In Spain we are the only airline that offers direct, non-stop connections to Hong Kong, in the heart of Asia, but for us it is essential that our customers’ experience when flying with Cathay Pacific is as comfortable as possible, whether on long or short-haul flights, and this is achieved by taking care of the smallest detail. We offer a close and comfortable flight experience from the very first moment –from the booking process–, during the flight itself –where we provide the user with the best seats for comfort and ergonomics, the quietest



Close and comfortable flight experience from the moment you arrive at the airport |
Experiencia de vuelo cercana y cómoda desde la llegada al aeropuerto

and most efficient flight cabins, amenities and an unrivalled catalogue of top quality in-flight food and drink and entertainment-, and on arrival at the destination –optimising waiting times on connecting flights and providing travellers with the best VIP lounges so they can rest or work in the most comfortable way possible at the airport as well–.

Q.- The number of Spanish tourists travelling to Asian destinations has been gradually increasing. What is the predominant profile and what are they looking for?

A.- After the pandemic, we have observed that Spanish tourists are keen to travel again and rediscover the world. This has been particularly noticeable in destinations such as Japan, South Korea and Taiwan, in addition to the Philippines and Thailand, which were already very important destinations for Spanish travellers. In addition, Australia and New Zealand have also performed very well. On the other hand, the business travel segment between Spain and Asia has also increased significantly, especially for SMEs.

Q.- Tell us about the experience of flying with Cathay Pacific and the added value it brings to the overall journey.

A.- As I mentioned before, the differential experience of travelling with Cathay Pacific goes from the moment

of booking to the arrival at the destination. The entire online booking process with us is very intuitive, and today, it also opens up a wide range of possibilities for members of our Cathay membership programme, who can earn and redeem Asia Miles for access to multiple complimentary services –flights, holidays, shopping, dining, wellness and payment methods–.

During the flight itself, flying with Cathay Pacific means flying in state-of-the-art aircraft, with extremely low noise levels and carefully regulated pressure and humidity for optimal rest, reducing jet lag, and cabins specially prepared to offer the highest level of comfort on long-haul flights, whether flying in Economy, Premium Economy –with even more ergonomic seating and extra space– or Business –where we offer private cabins, fully reclining to become a 2m long bed–. In addition, our in-flight service is distinguished as one of the best in the world for its warm and friendly service, offering passengers a unique selection of food and beverages on board, with exclusive menus for all our flight categories, designed in collaboration with world-renowned chefs and Michelin-starred restaurants. What’s more, we have the best in-flight entertainment in the world –as recognised by the prestigious SKYTRAX awards in 2023– with 4K screens and an extensive catalogue of the best international and local films and series, including the best platforms such as HBO Max, Disney+ and SPORT 24.

Finally, as we know that for many of our customers the journey continues upon arrival at the airport, we have some of the best VIP lounges in the world, awarded for their design, to make their stay at the airport also a warm and comfortable moment to rest or work in the best way. In addition, with our hub operations at Hong Kong International Airport (HKIA), the wait times to connect to other flights in our extensive Asia-Pacific network are much shorter and designed to optimise travel times.

Q.- Cathay Pacific has added gastronomic culture as a differential point of the flight. How has this been done?

As I have already mentioned, for Cathay Pacific, it is the attention to detail that makes the difference. We know that in-flight dining is very important to our customers, so we work closely with internationally renowned chefs and restaurants to offer new and enriching experiences and design different menus to suit the needs and tastes of all our customers. To do so, we partner with the best chefs and restaurants in Hong Kong and around the world, who share our vision of trying to deliver a superior dining experience even at 10,000 metres above sea level. Thus, we have recently announced collaboration agreements with different prestigious restaurants, such as Duddell's -awarded with a Michelin Star-, VEDA by Ovolo -specialised in plant based food and vegetarian and vegan options- or the Pirata restaurant -specialised in Italian food-, to design exclusive dishes for the in-flight menu options in all our flight categories: Economy, Premium Economy and Business.

Q.- What does the Feels Good To Move concept mean?

A.- Feels Good To Move is the concept that accompanies our latest global campaign, which seeks to exalt that innate urge we all have to move and to move forward, practically from the first beat of our heart. As mentioned above, Cathay has always been, from its very beginnings, synonymous with progress. We are restless by nature, it's part of our DNA and the concept of this campaign is based on that, celebrating how good it feels to move, because everyone wants to move and we are here to connect our customers to their favourite places in the world.

Q.- Society is becoming increasingly aware of carbon footprint reduction and sustainability. What is Cathay Pacific's roadmap towards this goal?

A.- As a pioneering airline, Cathay Pacific has for years maintained a strong commitment to sustainability within the aviation sector, carrying out various initiatives -such as the Fly Greener carbon offsetting programme launched in 2007- and constantly exploring new solutions, as well as stressing the importance of joint work and the commitment of all players in the sector. This is reflected in our Sustainable Development Report 2022, entitled Greener Together, where we set out some of our most ambitious sustainability targets, such as achieving net zero carbon emissions by 2050 or that 10% of the fuel used for our operations by 2030 will be SAF -Sustainable Aviation Fuel-. We firmly believe that the adoption of



Careful details to enjoy your trip | Cuidados detalles para disfrutar del viaje

Cathay Pacific's hallmark of spacious and comfortable cabins | Cabinas amplias y cómodas, seña de identidad de Cathay Pacific



PAS will be one of the major levers to achieve major emissions reductions in our industry, so in 2023 we are partnering with the major mainland Chinese energy company State Power Investment Corporation (SPIC) to drive the development of the PAS supply chain.

In addition, the Cathay Group has eliminated nearly 200 million single-use plastics from its operations in recent years, far exceeding its 2018 target of more than halving single-use plastics. The strictest sustainability criteria are taken into account for all on-board items, such as napkins made from sugar cane pulp and wood, blankets made from recycled plastic bottles, carpets made from nylon waste material or pillowcases and duvet covers made from 100% sustainable cotton. In this respect, we are ambitious and are working on new sustainability targets for the future.

Q.- Apart from direct flights from Madrid and Barcelona to Hong Kong, what other places in the world can be reached with Cathay Pacific?

A.- Cathay Pacific operates the only direct, non-stop route between Spain and Hong Kong, with a frequency of three return flights a week from Madrid -all on Tuesdays, Fridays and Sundays- and we have just announced that the direct route from Barcelona will start operating again from 17 June, with another three return flights a week -Mondays, Thursdays and

Saturdays-. In this way, Spanish passengers have more options than ever to connect to Asia-Pacific, where thanks to Cathay Pacific's extensive network from its hub at Hong Kong International Airport (HKIA), it is possible to connect with total comfort and very short waiting times to any other of its many destinations in the region, such as mainland China, Japan, Thailand, Vietnam, South Korea, Australia, New Zealand, Indonesia and the Philippines.

Q.- Let's look at the immediate future: is there a plan for growth and expansion already defined?

A.- Over the last year, the airline has been focused on its rebuilding process and we have made significant progress, achieving the Group's target of closing 2023 operating 70% of our passenger flights compared to before the pandemic, covering around 80 destinations. Looking ahead to 2024, we remain committed to continue working on rebuilding our network to 100% of our pre-pandemic levels. In parallel, we continue to invest in new products and partnerships to continue to offer our customers the best possible service, at all levels. Another major innovation will come later this year, when we will launch our revamped Aria Suite luxury cabins for Business Class on our Boeing 777 aircraft.

https://www.cathaypacific.com/cx/en_GB.html



LA CARA MODERNISTA DE CASTILLA Y LEÓN

THE MODERNIST FACE OF CASTILLA Y LEÓN

En el contexto de rápida industrialización en el que las ciudades europeas del siglo XIX experimentan un espectacular crecimiento, nace una nueva concepción del arte con un deseo conciliador entre la naturaleza, la creatividad y el ser humano a través de las formas, los colores y las texturas.

In the context of rapid industrialization in which the European cities of the 19th century experienced a spectacular growth, a new conception of art was born with a conciliatory desire between nature, creativity and the human being through shapes, colors and textures.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación



La Casa Lis iluminada al caer la noche, una de las imágenes más famosas de Salamanca | The illuminated Casa Lis at nightfall, one of the most famous images of Salamanca

Corría la segunda mitad del s. XIX y en Inglaterra surgió un movimiento denominado Artes y Oficios como respuesta intelectual frente al aumento descontrolado de la producción en masa de las fábricas, algo que amenazaba directamente al valor cultural e identitario de lo artesano. Ahí se sitúan las raíces del modernismo, un concepto de trabajo hacia un estilo universal y toda una declaración de modernidad unida al sentido estético de diseños fluidos. El escritor, diseñador y arquitecto inglés William Morris fue un personaje determinante, rechazando la ordinariéz en la producción y los aspectos deshumanizadores del capitalismo victoriano. Su ideal colectivo de la artesanía y el uso que hizo de las formas orgánicas y florales estilizadas fueron un referente para muchos artistas modernistas. Con una rapidez más propia de tiempos actuales, esta tendencia se extendió por toda Europa y su influencia se hizo palpable en todas las expresiones creativas. El modernismo aportaba elegancia y estaba en todas partes desde estaciones de tren hasta grandes almacenes, pasando por edificios residenciales, puentes, mercados, diseños de muebles o ilustraciones de libros, siempre con un notable uso de las formas orgánicas. Siempre fue un intento para integrar el arte en lo cotidiano a través de la belleza y el equilibrio.

A pesar de la distancia, Castilla y León no fue ajena a la nueva tendencia creativa, y a lo largo de su vasta extensión no son pocos los bellos ejemplos de un modernismo que llegó aportando frescura creativa, engrandeciendo aún más el que es uno de los conjuntos patrimoniales más grandes de Europa.

Salamanca, la ciudad que hechiza

La ciudad de amaneceres y atardeceres mágicos cuando la luz recrea en sus calles claroscuros que despiertan la imaginación, hasta hacernos creer que hemos visto pasar al Lazarillo de Tormes o a Calixto en busca de su amada Melibea, además de Patrimonio de la Humanidad y cosmopolita, es uno de los referentes monumentales españoles. Fiel a su atmósfera cultural, como corresponde a su naturaleza universitaria, la ciudad del Tormes no fue ajena a la influencia del modernismo y entre sus muros se halla uno de los mejores exponentes de la región. La **Casa Lis**, un palacete mandado construir en 1905 por D. Miguel de Lis, destacado miembro de la burguesía salmantina, es un bellissimo ejemplo del estilo modernista y un magistral ejercicio de soluciones arquitectónicas industriales adaptadas a un uso residencial. Enclavado sobre la antigua

muralla del lado sur de la ciudad el edificio muestra soluciones constructivas innovadoras para la época y un asombroso estilismo. Toda la vivienda gira en torno a un patio central y mirando al río se levanta una hermosa fachada en hierro y vidrio con una clara inspiración industrial, sobre una escalera de piedra que crea terrazas ajardinadas. El conjunto es de una belleza sublime. En el lado opuesto, la fachada norte sigue claramente los preceptos de la arquitectura modernista, precedida por una verja de hierro al más puro estilo Art Nouveau. El interior presenta una decoración indudablemente modernista con vidrieras artísticas, cobrando un merecido protagonismo la magistral vidriera emplomada que cubre el patio central.

Gracias a la actuación del Ayuntamiento de Salamanca, quien intervino para evitar su deterioro, la Casa Lis volvió a recuperar su antiguo esplendor en 1995 y hoy es la sede del Museo Art Nouveau y Art Déco, exponiendo en sus salones y dependencias un buen número de colecciones únicas en España.

Otro buen ejemplo del modernismo en Salamanca lo encontramos en el **Edificio Borrego**. Edificado a principios del siglo XX presume de un magnífico mirador circular en esquina, rematado por una hermosa cúpula de zinc en el ático.

El modernismo llegó a Salamanca observando también su filosofía primitiva de conservación de los valores culturales sin renunciar a la modernidad y de mejorar la vida de las personas. Con esa concepción se construyó el **Puente Enrique Estevan**, también conocido como Puente Nuevo o Puente de Hierro, diseñado por Saturnino Zufiaurre, discípulo de Gustave Eiffel. Sobre pilares de gratino se extiende una compleja estructura de acero laminado de doscientos veinte metros de longitud a diez metros de altura sobre el nivel del río. En sus seis arcos de presenta una excepcional muestra decorativa del historicismo eclectista con rombos y círculos con motivos florales o la estrella de David. Su fotografía con la Casa Lis al fondo es ya casi una imagen universal de la ciudad.

León, donde nació el parlamentarismo moderno

La bimilenaria ciudad que surgió de aquel campamento romano de la Legio VI Victrix instalado en la confluencia de los ríos Bernesga y Torio, la misma que conserva en su catedral las vidrieras góticas,



Puente Enrique Estevan sobre el río Tormes | Enrique Estevan Bridge over the Tormes River

Casa Botines de León | Casa Botines in León



consideradas entre las más bellas del mundo y la que exhibe con orgullo la llamada Capilla Sixtina del arte románico en el Panteón de los Reyes de la colegiata de San Isidoro, el mismo escenario en el que se celebraron las primeras cortes democráticas en 1188 por las que la UNESCO ha reconocido a León como la Cuna del Parlamentarismo, tiene también una cara modernista.

La **Casa Botines** es uno de los tres únicos edificios proyectados por el universal Gaudí fuera de Cataluña. En 1891 comenzaron las obras de un inmueble destinado a uso residencial y almacén comercial con un diseño enclavado en el periodo neogótico del maestro catalán, con un sello modernista y totalmente rompedor con la estética austera de la ciudad.

Gracias a la maestría de los canteros leoneses, de los especialistas traídos por Gaudí y a su genialidad en once meses de concluyó la obra, lo cual suscitó la admiración local ante la complejidad constructiva y las soluciones aportadas. La estética exterior e interior no fue ajena a nadie y hoy sigue siendo objeto de admiración. En su robusta apariencia con reminiscencias historicistas rematada por cuatro torres en las esquinas, la más alta flanqueada por una veleta en forma

de cruz de Malta y un foso con reja de forja, se abren paso puertas y ventanas de arcos lobulados. En contraposición al regio estilo exterior, el interior presenta acabados puramente modernista con virtuosos trabajos de ebanistería combinados con hierro forjado, vidrieras y esgrafiados. El resultado final es un conjunto armónico de funcionalidad y estética muy acogedor.

Actualmente es el Museo Casa Botines Gaudí impulsado por la Fundación Obra Social de Castilla y León, una realidad que trabaja como centro de investigación, conservación y exposición del patrimonio histórico-artístico. Aquí se custodian y exponen obras de arte que abarcan más de quinientos años de historia de bellas artes y artes decorativas, en un periodo que va del siglo XV a finales del XX.

Más allá de la huella de Gaudí, la capital leonesa conserva alrededor de una treintena de edificios modernistas con elementos decorativos muy variados. La mayoría se concentran en la peatonal calle Ancha que comunica con la catedral y aledaños, pero un buen número se localizan también en la calle Ordoño II, la arteria principal de la ciudad, incluido uno, en el número dieciséis, claramente inspirado en la obra de Gaudí.



Palacio de la Diputación de Palencia | Palace of the Provincial Council of Palencia



La huella en León de Daniel Zuloaga, considerado como uno de los renovadores del arte ceramista español lo encontramos en el portal número tres de la calle Sierra Pambley. Con gran exquizez trasladó a los azulejos las calidades del óleo y la acuarela, dando el protagonismo a la mujer y a las faenas del mar con gran naturalidad. Este ejercicio artístico pone una sugerente y colorida perspectiva al genuino catálogo modernista de León.

Sin abandonar la provincia, la ciudad de Astorga luce orgullosa la segunda obra de Gaudí fuera de su tierra natal. Don Joan Baptista Grau i Vallespinós, obispo de Astorga entre 1886 y 1893, encargó a su amigo Antonio Gaudí el proyecto para edificar un nuevo **palacio episcopal**. Aunque la construcción se dilató mucho en el tiempo por las desavenencias entre el arquitecto y el cabildo, tras la muerte del obispo Grau, Gaudí renuncia a continuar su trabajo sin terminar el piso superior y la cubierta, lo que no impidió que el conjunto rezume la firma del maestro catalán. Con cuatro torres cilíndricas en las esquinas y rodeado de un foso, fue construido en granito de El Bierzo magistralmente colocado, manteniendo un aire medieval, aunque con algunas licencias como los arcos de la entrada principal que recuerdan a las masías catalanas medievales. En el interior, las maderas, el granito, las vidrieras, los ladrillos, las yeserías, los mosaicos, los

esgrafiados y las cerámicas armonizan a la perfección creando un ambiente fluido y luminoso. La riqueza decorativa es magnífica, llegando a combinar virtuosamente acabados góticos y mudéjares, motivos naturalistas y columnas con gran variedad de capiteles que aumentan el aire palaciego. Actualmente alberga el Museo de los Caminos dedicado al Camino de Santiago, donde se exponen y conservan valiosas obras de arte procedentes de toda la diócesis.

Palencia, donde nació la primera universidad

A los pies del Cristo del Otero se extiende una ciudad serena y verde, fácil de pasear y rica en patrimonio. Fue sede episcopal en la época visigoda y aquí abrió sus puertas la primera universidad de España en 1212, pero su origen va mucho más atrás. Los vacceos, la tribu celtibérica más culta y militarmente poderosa ya habitaba estas tierras y desde entonces hasta nuestros días, todas las culturas han dejado un importante legado monumental. La convulsa Edad Media dejó su impronta con edificios tan nobles como la catedral de San Antolín, en cuya cripta se encuentran vestigios de una edificación visigoda anterior, así como un buen catálogo de iglesias y monasterios. Su buena situación geográfica en el corazón de lo que se denominaba el granero del Imperio ayudó al desarrollo



*Casa del Príncipe, Valladolid |
Prince's House, Valladolid*

económico de la ciudad, pero fue en el reinado de Fernando VI con la construcción del Canal de Castilla, la obra magna de la Ilustración y la importante dársena en el extrarradio urbano lo que significó un impulso significativo.

Los siglos XIX y XX con una burguesía estable y muy acomodada significan la apertura a una nueva arquitectura, acorde con los vientos de modernidad que llegan de Europa y el modernismo hizo acto de presencia.

Sin duda los edificios más representativos de esta tendencia son aquellos que llevan la firma del arquitecto Jerónimo Arroyo. Entre todos, destaca especialmente el **Palacio de la Diputación** construido en piedra, ladrillo, hierro y cristal con guiños decorativos inspirados en palacios renacentistas como el de Monterrey de Salamanca. Dentro de su profusa decoración llaman la atención las esculturas de la parte superior en alusión a la industria, el comercio, la agricultura, las bellas artes, el trabajo y la ciencia.

Muy cerca y con una longitud de más de un kilómetro se extiende la calle Mayor. Totalmente peatonalizada y casi en su totalidad porticada como corresponde a su carácter comercial desde hace siglos, se encuentran otros magníficos ejemplos de arquitectura modernista, la mayoría también obra de Jerónimo Arroyo.

En 1916 termina la construcción del **edificio de los señores García** y actualmente tiene un uso residencial, siendo otro de los edificios modernistas de referencia. La armoniosa combinación de ladrillo rojo y enlucidos en blanco, junto con el hierro forjado, los miradores redondeados y el chaffán hexagonal forman un conjunto cautivador.

Unos metros más adelante se encuentra el **colegio Villandrando** mandado construir por la vizcondesa de Villandrando en 1910. La fachada principal es una buena interpretación del gótico valenciano y el modernismo catalán, en el que destacan los adornos florales y el gran friso cerámico de la cornisa, obra de Daniel Zuloaga.

La actual sede del **Consejo de Cuentas de Castilla y León** es un edificio construido a principios del siglo XX en el que se armoniza el neoclasicismo con galerías, dos torres con vistosas vidrieras, balcones de hierro forjado y dinteles modernistas, reforzando así su aspecto burgués.

Otros edificios firmados por el ilustre arquitecto son el **Edificio Arroyo y Gallego**, en cuyos primer y segundo piso tuvo su estudio y un taller artesanal. El actual **instituto Jorge Manrique** presenta una contundente planta de trazas modernistas diseñado por Jerónimo Arroyo en colaboración con el arquitecto madrileño Lorenzo Gallego.

La calle Mayor de la ciudad conserva otros bellos ejemplos modernistas ya sin la firma de Jerónimo Arroyo, pero no menos

importantes. En el atrio del **Casino de Palencia** se conserva un magnífico mural, obra del pintor palentino Rafael. Otro edificio que no debemos dejar de lado, a caballo entre el modernismo y la cristalización del movimiento moderno es el de la actual sede de la **sala de exposiciones de Unicaja**, obra del arquitecto Jacobo Romero, quien siguió en parte el legado de Jerónimo Arroyo.

El **mercado de abastos** construido en 1895 supuso una revolución arquitectónica en la ciudad al incorporar el uso del hierro fundido y el vidrio como elementos protagonistas que hoy en día sigue llamando la atención.

La huella modernista en otras ciudades

El movimiento modernista llegó también, aunque de manera más testimonial, a otras ciudades de Castilla y León, en las que fue dejando pinceladas de modernidad artística e impulsando nuevas formas de pensamiento.

En **Valladolid** encontramos la **Casa del Príncipe** diseñada por Jerónimo Arroyo, destacando especialmente un torreón cilíndrico espectacular apoyado en soportes de fundición y ornamentación orgánica. El resto del edificio está construido en ladrillo en referencia a la tradición mudéjar y hormigón, abriéndose balcones dispuestos de manera irregular para ganar en plasticidad.

Casa de Mercurio | House of Mercury, Burgos



La **Casa Luelmo** es otro singular ejemplo modernista en la ciudad del Pisuerga, construida a principios del s. XX como residencia del promotor. Actualmente y tras una profunda restauración buscando devolverle su aspecto original, es la sede de la Fundación Patrimonio Histórico de Castilla y León. **Zamora**, más allá de su incontestable valor cultural por las joyas románicas que alberga, también fue testigo de la influencia modernista, teniendo sus máximos exponentes el **teatro Ramos Carrión** inaugurado en 1916, sin olvidarnos de otros edificios interesantes como el **casino**, las casas de **Gregorio Prada**, la **Casa Gato** o la **Casa Tejedor**, entro otros.

La **Casa de Mercurio**, en plena plaza Mayor de **Burgos**, es el mejor exponente del modernismo en la ciudad. Su estructura de cinco plantas llama la atención por el ladrillo rojo, la piedra y el hierro, además de por sus columnas con motivos florales. Nuestro viaje al modernismo en Castilla y León termina en la ciudad de **Segovia**. En el delicioso pasear entre el Acueducto y la plaza Mayor, frente a la Casa de los Picos encontramos un magnífico ejemplo de este estilo artístico en forma de extraordinarias rejerías en los miradores.

Castilla y León es un mosaico patrimonial de inmensas proporciones que invita a ser vivido despacio y con los sentidos muy activos.



Central courtyard of the Casa Lis | *Patio central de la Casa Lis*

In the second half of the 19th century, a movement called Arts and Crafts emerged in England as an intellectual response to the uncontrolled increase of mass production in factories, which directly threatened the cultural and identity value of craftsmanship.

Here lie the roots of modernism, a concept of working towards a universal style and a statement of modernity coupled with the aesthetic sense of fluid designs. The English writer, designer and architect William Morris was a defining figure, rejecting the ordinariness of production and the dehumanising aspects of Victorian capitalism. His collective ideal of craftsmanship and his use of stylised organic and floral forms were a point of reference for many modernist artists.

With a speed more suited to modern times, this trend spread throughout Europe and its influence became palpable in all creative expressions. Modernism brought elegance and was everywhere from railway stations to department stores, residential buildings, bridges, markets, furniture designs or book illustrations, always with a remarkable use of organic forms.

It was always an attempt to integrate art into the everyday through beauty and balance.

Despite the distance, Castilla y León was no stranger to the new creative trend, and throughout its vast expanse there are many beautiful examples of a modernism that arrived bringing creative freshness, further enhancing what is one of the largest heritage sites in Europe.

Salamanca, the city that enchants

The city of magical sunrises and sunsets when the light re-creates chiaroscuros in its streets that awaken the imagination, to the point of making us believe that we have seen Lazarillo de Tormes or Calixto in search of his beloved Melibea, as well as being a World Heritage Site and cosmopolitan, is one of Spain's monumental landmarks.

Faithful to its cultural atmosphere, as befits its university nature, the city of Tormes was no stranger to the influence of modernism and within its walls is one of the region's finest exponents.



Casa Lis. Art Nouveau Exhibition | *Casa Lis. Exposición Art Nouveau*

The **Casa Lis**, a small palace built in 1905 by Miguel de Lis, a prominent member of the Salamanca bourgeoisie, is a beautiful example of the modernist style and a masterful exercise in industrial architectural solutions adapted to residential use. Set on the old city wall on the south side of the city, the building shows innovative constructive solutions for the time and an astonishing style. The whole house revolves around a central courtyard and, facing the river, a beautiful iron and glass façade with a clear industrial inspiration rises above a stone staircase that creates landscaped terraces. The whole is sublimely beautiful. On the opposite side, the north façade clearly follows the precepts of Art Nouveau architecture, preceded by an iron gate in the purest Art Nouveau style. The interior is undoubtedly decorated in a modernist style with artistic stained glass windows, with the masterful leaded glass window that covers the central courtyard deservedly taking centre stage.

Thanks to the action of the Salamanca City Council, who intervened to prevent its deterioration, the Casa Lis regained its former splendour in 1995 and is now the headquarters of the Art Nouveau and Art Deco Museum, exhibiting in its rooms and rooms a number of collections that are unique in Spain.

Another good example of modernism in Salamanca can be found in the **Borrego Building**. Built at the beginning of the 20th century, it boasts a magnificent circular corner bay window, topped by a beautiful zinc dome in the attic.

Modernism arrived in Salamanca also observing its primitive philosophy of preserving cultural values without renouncing modernity and improving people's lives. The **Enrique Estevan Bridge**, also known as the Puente Nuevo or Puente de Hierro, designed by Saturnino Zufiaurre, a disciple of Gustave Eiffel, was built with this concept in mind. A complex 220-metre-long rolled steel structure stretches on gratin pillars at a height of 10 metres above river level. Its six arches feature an exceptional decorative display of eclectic historicism with lozenges and circles with floral motifs or the Star of David. Its photograph with the Casa Lis in the background is now almost a universal image of the city.

Leon, the birthplace of modern parliamentarism

The two thousand year old city that emerged from that Roman camp of the Legio VI Victrix set up at the confluence of the rivers Bernesga and Torio, the same cathedral that preserves the gothic stained glass windows, considered among the most beautiful in the world and which proudly displays the so-called Sistine Chapel of Romanesque art in the Pantheon of the Kings in the collegiate church of San Isidoro, the same setting in which the first democratic courts were held in 1188, for which UNESCO has recognised León as the Cradle of Parliamentarism, also has a modernist face.



Detail of the façade of the Botines House | *Detalle de la fachada de la Casa Botines*



Exhibition inside the Casa Botines |
Exposición en el interior de la Casa Botines

Modernist building in the Calle Mayor in Palencia |
Edificio modernista en la calle Mayor de Palencia



The **Casa Botines** is one of only three buildings designed by the universal Gaudí outside Catalonia. In 1891, work began on a building intended for residential use and a commercial warehouse, with a design in the neo-Gothic period of the Catalan master, with a modernist stamp and totally breaking with the austere aesthetics of the city. Thanks to the mastery of the stonemasons from León, the specialists brought in by Gaudí and their genius, the work was completed in eleven months, which aroused local admiration for the complexity of the construction and the solutions provided. The exterior and interior aesthetics were no stranger to anyone and are still admired today. In its robust appearance with historicist reminiscences topped by four corner towers, the tallest flanked by a weathervane in the shape of a Maltese cross and a moat with a wrought iron grille, doors and windows with lobed arches open out. In contrast to the regal exterior style, the interior features purely modernist finishes with virtuosos woodwork combined with wrought iron, stained glass and sgraffito. The end result is a harmonious combination of functionality and aesthetics that is very welcoming. It is currently the Casa Botines Gaudí Museum, promoted by the Obra Social de Castilla y León Foundation, a reality that works as a centre for research, conservation and exhibition of historical and artistic heritage. Works of art spanning more than five hundred years of fine and decorative arts history, from the

Colegio Villandrando in the Calle Mayor of Palencia |
Colegio Villandrando en la calle Mayor de Palencia



15th century to the end of the 20th century, are housed and displayed here. Beyond Gaudí's mark, the capital of León conserves around thirty modernist buildings with a wide variety of decorative elements. Most of them are concentrated on the pedestrianised Calle Ancha, which leads to the cathedral and the surrounding area, but a good number are also located on Calle Ordoño II, the city's main thoroughfare, including one, at number sixteen, clearly inspired by the work of Gaudí. The mark in León of Daniel Zuloaga, considered to be one of the renovators of Spanish ceramic art, can be found in portal number three of Sierra Pambley Street. With great exquisiteness he transferred the qualities of oil and watercolour to the tiles, giving prominence to women and the work of the sea with great naturalness. This artistic exercise puts a suggestive and colourful perspective on León's genuine modernist catalogue. Without leaving the province, the city of Astorga proudly displays Gaudí's second work outside his native land. Joan Baptista Grau i Vallespinós, bishop of Astorga between 1886 and 1893, commissioned his friend Antonio Gaudí to design a new **bishop's palace**. Although construction was delayed for a long time due to disagreements between the architect and the chapter, after the death of Bishop Grau, Gaudí decided not to continue his work without finishing the upper floor and the roof, which did not prevent the ensemble from bearing the

signature of the Catalan master. With four cylindrical towers at the corners and surrounded by a moat, it was built in masterfully placed granite from El Bierzo, maintaining a medieval air, although with some licences such as the arches at the main entrance that recall medieval Catalan farmhouses. Inside, wood, granite, stained glass, bricks, plasterwork, mosaics, sgraffito and ceramics harmonise perfectly to create a fluid and luminous atmosphere. The decorative richness is magnificent, with a virtuoso combination of Gothic and Mudéjar finishes, naturalistic motifs and columns with a variety of capitals that add to the palatial atmosphere. It currently houses the Museum of the Pilgrims' Route to Santiago, where valuable works of art from all over the diocese are exhibited and conserved.

Palencia, where the first university was born
At the foot of the Cristo del Otero lies a serene and green city, easy to walk around and rich in heritage. It was an episcopal see in the Visigothic period and the first university in Spain opened its doors here in 1212, but its origins go back much further. The Vacceans, the most cultured and militarily powerful Celtiberian tribe, already inhabited these lands and from then until today, all cultures have left an important monumental legacy. The convulsive Middle Ages left their mark with buildings as noble as the cathedral of San Antolín, in whose crypt there

are vestiges of an earlier Visigothic building, as well as a good catalogue of churches and monasteries.

Its good geographical location in the heart of what was called the granary of the Empire helped the economic development of the city, but it was in the reign of Fernando VI with the construction of the Canal de Castilla, the masterpiece of the Enlightenment and the important dock on the outskirts of the city that gave it a significant boost.

The 19th and 20th centuries with a stable and well-off bourgeoisie meant the opening of a new architecture, in accordance with the winds of modernity coming from Europe, and modernism made its presence felt.

Undoubtedly the most representative buildings of this trend are those bearing the signature of the architect Jerónimo Arroyo. The **Palacio de la Diputación**, built in stone, brick, iron and glass with decorative touches inspired by Renaissance palaces such as the Monterrey Palace in Salamanca, is particularly noteworthy. Among its profuse decoration, the sculptures at the top of the building are striking, alluding to industry, commerce, agriculture, the fine arts, work and science.

Close by, and more than a kilometre long, is the Calle Mayor. Completely pedestrianised and almost entirely arcaded, as befits its centuries-old commercial character, there are other magnificent examples of modernist architecture, most of which are also the work of Jerónimo Arroyo.

In 1916, the construction of the **building belonging to the García family** was completed and it is currently used for residential purposes, being another of the modernist buildings of reference. The harmonious combination of red brick and white rendering, together with the wrought iron, rounded bay windows and hexagonal chamfer form a captivating ensemble.

A few metres further on is the **Villandrando school**, built by the Viscountess of Villandrando

in 1910. The main façade is a good interpretation of Valencian Gothic and Catalan modernism, in which the floral decorations and the large ceramic frieze on the cornice, the work of Daniel Zuloaga, stand out.

The current headquarters of the **Castile and Leon Audit Board** is a building constructed at the beginning of the 20th century in which neoclassicism is harmonised with galleries, two towers with attractive stained glass windows, wrought iron balconies and modernist lintels, thus reinforcing its bourgeois appearance.

Other buildings signed by the illustrious architect are the **Edificio Arroyo y Gallego**, on the first and first floors of which he had his studio and a craftsman's workshop. The current **Jorge Manrique secondary school** has a striking modernist floor plan designed

by Jerónimo Arroyo in collaboration with the Madrid architect Lorenzo Gallego.

The city's Calle Mayor preserves other beautiful modernist examples without the signature of Jerónimo Arroyo, but no less important. In the atrium of the **Casino of Palencia** there is a magnificent mural, the work of the Palencia painter Rafael. Another building that should not be overlooked, halfway between modernism and the crystallisation of the modern movement, is the current headquarters of the **Unicaja exhibition hall**, the work of the architect Jacobo Romero, who partly followed the legacy of Jerónimo Arroyo.

The **food market** built in 1895 was an architectural revolution in the city, incorporating the use of cast iron and glass as key elements that still attract attention today.

The modernist imprint in other cities

The modernist movement also reached other cities in Castilla y León, albeit in a more testimonial manner, where it left its mark on artistic modernity and promoted new forms of thought. In **Valladolid** we find the **Casa del Príncipe** designed by Jerónimo Arroyo, with a spectacular cylindrical tower supported by cast iron supports and organic ornamentation. The rest of the building is built in brick in reference to the Mudejar tradition and concrete, with balconies arranged in an irregular way to gain in plasticity. The **Casa Luelmo** is another unique example of modernism in the city of Pisuerga, built at the beginning of the 20th century as the residence of the businessman Rufo Luelmo. Today, after a thorough restoration to restore it to its original appearance, it is the

headquarters of the Castilla y León Historical Heritage Foundation.

Zamora, in addition to its undeniable cultural value due to the Romanesque jewels it houses, was also witness to the Modernist influence, with the **Ramos Carrión theatre**, inaugurated in 1916, being its greatest exponents, not forgetting other interesting buildings such as the casino, the houses of **Gregorio Prada**, the **Casa Gato** and the **Casa Tejedor**, among others.

The **Casa de Mercurio**, in the heart of the Plaza Mayor in Burgos, is the best example of modernism in the city. Its five-storey structure is striking for its red brick, stone and iron, as well as for its columns with floral motifs.

Our journey to modernism in Castilla y León ends in the city of **Segovia**. On the delightful walk between the Aqueduct and the Plaza Mayor, opposite the Casa de los Picos, we find the **Clementina Lanchares residential building**, a magnificent example of this artistic style in the form of the extraordinary grilles on the bay windows.

Castilla y León is a heritage mosaic of immense proportions that invites to be experienced slowly and with the senses very active.



Ramos Carrión Theatre of Zamora |
Teatro Ramos Carrión de Zamora



Clementina Lanchares residential building |
Edificio de viviendas de Clementina Lanchares

CATHAY PACIFIC

UNA SUBLIME EXPERIENCIA INTERCONTINENTAL SUBLIME INTERCONTINENTAL EXPERIENCE

La aerolínea cinco estrellas nacida en Hong Kong está especializada en conectar a los viajeros de todo el mundo con sus destinos favoritos en la región de Asia-Pacífico. Con setenta y siete años de historia, es miembro fundador de la alianza *oneworld* y está considerada como una de las mejores aerolíneas del mundo.

The Hong Kong-born five-star airline specialises in connecting travellers from all over the world to their favourite destinations in the Asia-Pacific region. With a seventy-seven-year history, it is a founding member of the *oneworld* alliance and is considered one of the world's best airlines.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: Cathay Pacific | Carmen Chan |





Actualmente, Cathay Pacific opera la única ruta directa entre España y Hong Kong, con una frecuencia de tres vuelos semanales de ida y vuelta desde Madrid —todos los martes, viernes y domingos— y recientemente acaba de anunciar la recuperación de la ruta desde Barcelona, también sin escalas, desde el próximo 17 de junio, con otros tres vuelos semanales de ida y vuelta —lunes, jueves y sábados—. Además, gracias a su gran red en Asia-Pacífico, sirve como puerta de entrada a muchos otros destinos, entre los que destacan China continental, Japón, Tailandia, Vietnam, Corea del Sur, Australia, Nueva Zelanda, Indonesia o Filipinas. A través de su hub de operaciones en el Aeropuerto Internacional de Hong Kong (HKIA), es posible enlazar con total comodidad y tiempos de espera muy cortos.

Una moderna flota aérea

La aerolínea opera esta ruta con su flota de Airbus A350 de última generación. Aviones más silenciosos, más eficientes

y respetuosos con el medio ambiente, contruidos con materiales avanzados como la fibra de carbono y propulsados por motores Rolls-Royce Trent XWB, que ofrecen un 25% más de rendimiento económico que otros aviones de fuselaje ancho. La compañía ha logrado crear un entorno de viaje mejorado, que combina materiales de alta calidad, ergonomía avanzada y estética inspirada en la naturaleza.

Esmerado servicio a bordo

El gran elemento diferenciador de Cathay Pacific es su especial cuidado del detalle y de la experiencia del cliente, que va desde el proceso de búsqueda del viaje hasta, por supuesto, la propia experiencia de vuelo, así como la llegada al destino o la estancia el aeropuerto. En ese sentido, la clase Business es su producto estrella y el más valorado por sus usuarios, lo que le ha llevado a ganar varios premios por su servicio Business de larga distancia. Ofrece comodidades y ventajas únicas en el sector, como los asientos

especialmente ergonómicos, diseñados por la prestigiosa marca Studio F.A. Porsche, totalmente reclinables horizontalmente hasta convertirse en camas de 2,08 m de largo —entre las más grandes del mercado—, con ropa de cama y equipamiento para el máximo confort cortesía de la marca Bamford. La clase Business está configurada con una estructura de cabina 1-2-1, lo que permite a los pasajeros mantener la privacidad y una mayor sensación de amplitud. Cabe destacar también que la clase Premium Economy ofrece también amplias ventajas, como un mayor espacio para reclinarse y cómodos y ergonómicos asientos especialmente diseñados para un mayor confort y descanso durante el viaje, así como múltiples servicios extra en materia de comida a bordo, entretenimiento y amenities.

La gastronomía más reconocida

Cathay Pacific suma un valor interesante gracias a la colaboración con chefs y expertos reconocidos mundialmente para diseñar opciones exclusivas en un menú a bordo, combinando la mejor cocina internacional con los sabores locales de Asia y Hong Kong. De esta manera, los pasajeros tienen la oportunidad de degustar los platos creados por restaurantes Estrella Michelin, así como una cuidadosa selección de bebidas y vinos internacionales, incluida la exclusiva Betsy Beer, una cerveza especial creada específicamente para Cathay Pacific para disfrutar a 10.000 metros de altura.





Y el mejor entretenimiento

Así mismo, ofrece a los pasajeros una experiencia de entretenimiento a bordo excepcional, siendo reconocida en 2023 como la mejor aerolínea del mundo por SKYTRAX en este aspecto. Con una cuidadosa selección de más de mil títulos de películas, incluidos los últimos estrenos de Hollywood y clásicos del cine asiático, así como los mejores programas de televisión, álbumes, podcasts y juegos, los pasajeros pueden disfrutar de una amplia gama de opciones de entretenimiento. Además, como el primer operador asiático en ofrecer HBO Max, Disney+ o SPORT 24 a bordo, Cathay Pacific ofrece más de doscientas horas de

contenidos, incluidos los mayores éxitos mundiales y los eventos deportivos en directo más importantes. Para mejorar aún más la experiencia, la aerolínea ha introducido el último contenido en calidad 4K y la funcionalidad de emparejamiento de auriculares Bluetooth en toda su flota, con el objetivo de proporcionar a los viajeros una experiencia de entretenimiento aún más completa e inmersiva.

Además de esa gran selección de entretenimiento, Cathay Pacific ofrece también a sus pasajeros la posibilidad de conectarse a internet a bordo a través de sus teléfonos móviles, siendo posible enviar y recibir mensajes durante el vuelo.



Los pasajeros también pueden encontrar información adicional sobre destinos y contenido de viajes y estilo de vida en la revista a bordo Cathay. La aerolínea lleva a cabo así su compromiso por proporcionar a sus clientes una experiencia de vuelo excepcional y diferencial, con un trato cálido y cercano y un especial cuidado por el detalle.

Sus lujosas y premiadas salas VIP

Por último, Cathay Pacific también pone a disposición de sus pasajeros las más amplias y lujosas salas VIP, algunas de ellas, premiadas por su diseño, especialmente pensadas para los usuarios

de la clase Business y del programa de fidelización Cathay que necesitan descansar o trabajar durante las horas de escala en el aeropuerto. Recientemente, la aerolínea inauguró su primera sala VIP en una terminal de cruceros, en este caso en el puerto de Shekou, en Shenzhen (China), ofreciendo así una experiencia de viaje aún más completa para los usuarios que viajan desde la Gran Área de la Bahía (Guangdong—Hong Kong—Macao) en ferry para conectar con vuelos de Cathay Pacific en el Aeropuerto Internacional de Hong Kong (HKIA).

https://www.cathaypacific.com/cx/es_ES.html

Cathay Pacific currently operates the only direct route between Spain and Hong Kong, with a frequency of three return flights a week from Madrid – all on Tuesdays, Fridays and Sundays – and has recently announced the revival of the route from Barcelona, also non-stop, from 17 June, with a further three return flights a week – Mondays, Thursdays and Saturdays. In addition, thanks to its extensive Asia-Pacific network, it serves as a gateway to many other destinations, including Chinese Mainland, Japan, Thailand, Vietnam, South Korea, Australia, New Zealand, Indonesia and the Philippines. Through its hub at Hong Kong International Airport (HKIA), it is possible to connect with total convenience and very short waiting times.

A modern air fleet

The airline operates this route with its fleet of state-of-the-art Airbus A350s. Quieter, more efficient and environmentally friendly aircraft, built with advanced materials such as carbon fibre and powered by Rolls-Royce Trent XWB engines, offer 25% more economical performance than other wide-body aircraft. The company has succeeded in creating an enhanced travel environment that combines high-quality materials, advanced ergonomics and nature-inspired aesthetics.

Careful on-board service

Cathay Pacific's great differentiator is its special attention to detail and customer experience, from the travel search process to, of course, the flight experience itself, as well as the arrival at the destination or the stay at the airport. In this sense, Business Class is its flagship product and the most valued by its users, which has led it to win several awards for its long-haul Business service. It offers amenities and benefits unique in the industry, such as specially ergonomically designed seats, designed by the prestigious Studio F.A. Porsche brand, fully reclining horizontally to



become 2.08 m long beds –among the largest on the market– with bedding and equipment for maximum comfort courtesy of the Bamford brand. Business Class is configured with a 1-2-1 cabin structure, allowing passengers to maintain privacy and a greater sense of spaciousness. It is also worth noting that the Premium Economy Class also offers extensive benefits, such as more reclining space and comfortable, ergonomic seats specially designed for greater comfort and relaxation during the journey, as well as multiple extra services in terms of in-flight meals, entertainment and amenities.

The most renowned gastronomy

Cathay Pacific adds exciting value by collaborating with world-renowned chefs and experts to design unique in-flight menu options, combining the best international cuisine with local flavours from Asia and Hong Kong. In this way, passengers have the opportunity to sample dishes created in partnership with Michelin Star restaurants, as well as a carefully selected range of international wines and beverages, including the exclusive Betsy Beer, a special beer created specifically for Cathay Pacific to enjoy at 10,000 metres above sea level.



And the best entertainment

It also offers passengers an exceptional in-flight entertainment experience and was recognised in 2023 as the best airline in the world by SKYTRAX in this respect. With a carefully curated selection of over a thousand movie titles, including the latest Hollywood releases and Asian cinema classics, as well as the best TV shows, albums, podcasts and games, passengers can enjoy a wide range of entertainment options. In addition, as the first Asian operator to offer HBO Max, Disney+ or SPORT 24 on board, Cathay Pacific offers more than 200 hours of content, including the world's biggest hits and major live sporting events. To further enhance the experience, the airline has introduced the latest 4K quality content and Bluetooth headset pairing functionality, with the aim of providing travellers with an even more complete and immersive entertainment experience. In addition to this wide selection of entertainment, Cathay Pacific also offers its passengers the possibility to connect to the internet on board via their mobile phones, making it possible to send and



receive messages during the flight. Passengers can also find additional destination information, travel and lifestyle content in the Cathay in-flight magazine. The airline thus carries out its commitment to provide its customers with an exceptional and differential flight experience, with a warm and close treatment and a special attention to detail.

Its luxurious and award-winning VIP lounges
Finally, Cathay Pacific also offers its passengers the most spacious and luxurious lounges, some of which have been awarded for their design, especially designed for Business Class and Cathay Loyalty Programme passengers who need to rest or work during stopover hours at the airport. The airline recently opened its first lounge in a cruise terminal, in this case at Shekou Port in Shenzhen, China, offering an even more complete travel experience for customers travelling from the Greater Bay Area (Guangdong-Hong Kong-Macao) by ferry to connect with Cathay Pacific flights at Hong Kong International Airport (HKIA).

https://www.cathaypacific.com/cx/en_GB.html



MERCEDES-AMG E53 HYBRID 4 MATIC+

RENDIMIENTO Y EFICIENCIA AL
SERVICIO DEL CONFORT
PERFORMANCE AND EFFICIENCY
AT THE SERVICE OF COMFORT

Con un motor de seis cilindros y 3.0 litros de cubicaje, combinado con un motor eléctrico para dar una potencia de 585 CV, la nueva entrega de la marca alemana de Affalterbach presenta dos nuevos modelos AMG híbridos enchufables de altas prestaciones, un confort excepcional y una gran autonomía eléctrica.

With a 3.0-litre six-cylinder engine combined with an electric motor for a power output of 585 hp, the new delivery of the German brand from Affalterbach presents two new AMG plug-in hybrid models with high performance, exceptional comfort and a long electric range.

Texto | Text: Redacción
Fotografía | Photography: Mercedes-Benz AG -
Communications & Marketing

Mercedes-Benz vuelve a sorprender con un nuevo modelo de carácter plenamente deportivo tanto en su versión berlina como en la familiar. La combinación del motor de seis cilindros en línea de 3.0 litros y el motor síncrono de excitación permanente desarrolla una potencia máxima del sistema de 430 kW (585 CV) con función RACE START, capaz de alcanzar los 450 kW/612 CV y un par máximo del sistema de 750 Nm.

Las prestaciones son extraordinariamente dinámicas con una aceleración de 0 a 100 km/h en 3,8 segundos en la versión berlina con función RACE START y parte del paquete opcional AMG DYNAMIC PLUS. La velocidad máxima está limitada electrónicamente a 280 km/h, siendo posible circular hasta 140 km/h de forma puramente eléctrica.

El motor eléctrico de 120 kW está integrado en el cambio AMG SPEEDSHIFT TCT 9G para ahorrar espacio. La alta densidad de potencia de la unidad de propulsión híbrida se consigue gracias a la tecnología síncrona de rotor interno con excitación permanente. El par máximo del motor eléctrico de 480 Nm está disponible desde el primer instante y garantiza una gran agilidad incluso al arrancar. La batería de 400 voltios tiene una capacidad bruta de 28,6 kWh y está instalada en la parte trasera, bajo el piso del maletero. El contenido energético que puede utilizarse a diario es menor de 21,22 kWh, ya que una parte de la energía se reserva siempre para la sobrealimentación

y, por tanto, para la conducción de alto rendimiento. No obstante, la batería de alto voltaje permite una autonomía eléctrica de hasta más de 100 kilómetros.

A bordo hay un cargador con una potencia de 11 kW para cargar con corriente alterna y si se solicita, hay disponible un cargador rápido de corriente continua de 60 kW lo que permite cargar la batería del 10% al 80% en unos 20 minutos. En modo DAuto, el sistema selecciona automáticamente el nivel de potencia de recuperación en función de la situación del tráfico. Si se desea seleccionar directamente la potencia de recuperación, es posible seleccionarla en tres niveles con los pulsadores situados detrás del volante. En el programa D-, el conductor experimenta la "sensación de un solo pedal". Si levanta el pie del acelerador, el vehículo decelera de forma puramente eléctrica hasta tal punto que a menudo ni siquiera se necesita el freno de pie hidráulico.

La base de la conducción deportiva y eficiente es el acreditado motor turbo de seis cilindros en línea y 3.0 litros de AMG. En el E 53 HYBRID 4MATIC+ entrega 330 kW (449 CV). En comparación con la versión anterior del E 53 de la serie W213, esto supone un aumento de 10 kW (14 CV). Numerosas medidas de software y hardware contribuyen a aumentar las prestaciones. Entre ellas se incluye un nuevo turbocompresor de gases de escape twin-scroll con mayor presión de sobrealimentación (1,5 bares en lugar de los 1,1 bares anteriores). La actualización también incluye



un nuevo software, un radiador frontal adicional y un radiador delante del paso de rueda. El resultado de estas mejoras es que el motor reacciona instantáneamente a las órdenes del pedal del acelerador, ofreciendo así una respuesta muy dinámica.

Una estructura más sólida para mayor seguridad

Teniendo en cuenta el elevado potencial dinámico del sistema de propulsión, la carrocería se ha modificado con numerosas medidas de refuerzo. Una barra de torretas en la suspensión delantera refuerza la estructura y permite mejorar la dinámica lateral y la estructura reforzada bajo el motor mejora la precisión de la dirección al reducir la torsión del tren delantero. Está conectado a los largueros mediante travesaños adicionales, por lo que la parte trasera obtiene una mayor estabilidad y precisión de conducción.

Estéticamente el nuevo Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ se reconoce por numerosos elementos de diseño especiales. El embellecedor del radiador específico de AMG con lamas verticales está iluminado de serie, los pasos de rueda delanteros más anchos dejan espacio para el mayor ancho de vía del eje delantero, las potentes entradas de aire exteriores, cada una con dos aletas verticales, y el ala A central caracterizan el paragolpes delantero AMG independiente.

La vista lateral se caracteriza por superficies modeladas de forma fluida, sin rebordes ni aristas, extendiéndose hasta los tiradores enrasados de las puertas. Las taloneras laterales específicas AMG unen visualmente los dos pasos de rueda. Las llantas de aleación ligera, casi enrasadas con la carrocería, acentúan la potencia y el dinamismo. Los pilotos traseros LED planos, conectados horizontalmente, con gráficos claros y llamativos en la

estilizada firma de la estrella, están incrustados con precisión en la poderosa zaga. El toque final lo ponen el spoiler AMG sobre la tapa del maletero en la berlina y el difusor trasero AMG con dos salidas de escape dobles a izquierda y derecha.

En principio las llantas de aleación ligera son de 19 pulgadas, estando disponibles opcionalmente llantas de 20 pulgadas y llantas forjadas de 21 pulgadas de diámetro. El diseño del habitáculo impresiona por su armoniosa impresión general. De serie, el E 53 HYBRID dispone de un embellecedor iluminado específico en madera de fresno gris de poro abierto con el logotipo AMG. El sistema MBUX Superscreen con monitor para el acompañante está disponible como opción y el sistema multimedia MBUX ofrece indicadores y funciones específicos de AMG, así como los contenidos de menú adicionales y exclusivos AMG Performance y AMG TRACK PACE que son opcionales. A ello se añaden las indicaciones y funciones específicas para híbridos, con lo que se alcanza un nivel de información absolutamente excepcional. Los asientos deportivos AMG de ajuste eléctrico son de serie y la tapicería está revestida de cuero artificial ARTICO/microfibra MICROCUT con pespuntos de contraste en rojo y un gráfico exclusivo AMG que recuerda el carácter deportivo. Los asientos AMG Performance de ajuste eléctrico pueden pedirse como opción. El equipamiento básico incluye el volante AMG Performance en cuero napa con botones AMG en el volante.

Tracción total variable AMG Performance 4MATIC+

La tracción total de serie proporciona un agarre óptimo, garantiza una gran estabilidad y seguridad de conducción tanto en carreteras secas como mojadas o nevadas. Un embrague controlado electromecánicamente distribuye la fuerza motriz de



forma variable entre los ejes delantero y trasero en función de cada programa de conducción. Esto garantiza la máxima tracción, dinámica de conducción y seguridad en todo momento y en todas las condiciones de conducción.

AMG ha desarrollado y puesto a punto el tren de rodaje de muelles de acero AMG RIDE CONTROL con amortiguación regulable adaptativa específicamente para los requisitos del E 53 HYBRID 4MATIC+ con nuevo hardware y software. Ofrece una combinación equilibrada de aislamiento acústico para la conducción puramente eléctrica en combinación con un carácter muy deportivo típico de AMG.

En orden de marcha, la suspensión de acero con una configuración deportiva de muelle-amortiguador y amortiguación adaptativa de dos válvulas ajustables combina un alto dinamismo de conducción con un confort de marcha excelente. La amortiguación de cada rueda se adapta a la situación de conducción y a las condiciones de la carretera. Esto ocurre de forma rápida y precisa mediante válvulas separadas para las direcciones de tensión y compresión en los amortiguadores. La curva característica del amortiguador puede preseleccionarse en tres niveles: “Confort”, “Sport” y “Sport+”, lo que permite una diferenciación claramente perceptible entre un elevado confort en trayectos largos y una dinámica de conducción deportiva, pero siempre garantizando la máxima seguridad.

El sistema de frenos deportivos AMG de altas prestaciones se compone de discos de freno ventilados internamente de 370x36 milímetros en el eje delantero y pinzas fijas de cuatro pistones. En el eje trasero son de 360x26 milímetros con pinzas flotantes de un pistón.

Otro valor de alta tecnología desarrollada es el servofreno electro-mecánico. Garantiza que el sistema de frenado combine eficazmente la recuperación eléctrica con el freno hidráulico. Dependiendo

de la situación de conducción y de los requisitos de frenado, el sistema independiente controla automáticamente el cambio flexible entre el frenado hidráulico y la recuperación eléctrica.

Versatilidad en los programas de conducción AMG

De eficiente a dinámico: los programas de conducción AMG DYNAMIC SELECT se adaptan con precisión a la tecnología de propulsión del híbrido enchufable. Ajustan parámetros importantes como la respuesta del propulsor y la transmisión, las características de la dirección, la amortiguación o el sonido. Además de los conocidos programas de conducción “Confort”, “Sport”, “Sport+”, “Smoothness” e “Individual”, en el nuevo Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ se añaden dos programas de conducción específicos para híbridos: “Electric” y “Battery Hold”.

Por defecto, el modelo 53 electrificado arranca silenciosamente en el programa de conducción “Electric” cuando se enciende el motor eléctrico. El icono “Ready” en el cuadro de instrumentos indica que el vehículo está listo para circular. En “Electric”, la conducción es puramente eléctrica mediante el motor eléctrico de 120 kW (163 CV) con una autonomía de hasta más de 100 kilómetros. Si el nivel de carga de la batería es demasiado bajo o el conductor solicita más potencia y supera el punto de presión del pedal del acelerador háptico, la estrategia de funcionamiento inteligente cambia automáticamente: el motor de combustión se pone en marcha y asume la propulsión en función de las necesidades.

El nuevo Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ es en sí mismo una experiencia, una fuente constante de múltiples sensaciones gratificantes, una herramienta segura y dinámica para viajar y un concepto pensado para disfrutar de manera segura.

www.mercedes-benz.e



Mercedes-Benz surprises once again with a new model with a sporty character in both saloon and estate versions. The combination of the 3.0-litre in-line six-cylinder engine and the permanently excited synchronous motor develops a maximum system output of 430 kW (585 hp) with RACE START function, capable of up to 450 kW/612 hp and a maximum system torque of 750 Nm.

Performance is extraordinarily dynamic with acceleration from 0 to 100 km/h in 3.8 seconds in the saloon version with RACE START function and part of the optional AMG DYNAMIC PLUS package. The top speed is electronically limited to 280 km/h, while it is possible to drive up to 140 km/h purely electrically. The 120 kW electric motor is integrated into the space-saving AMG SPEEDSHIFT TCT 9G transmission. The high power density of the hybrid drive unit is achieved thanks to permanently excited internal rotor synchronous technology. The electric motor's maximum torque of 480 Nm is available from the very first moment and ensures great agility even when starting off. The 400-volt battery has a gross capacity of 28.6 kWh and is installed in the rear under the luggage compartment floor. The daily usable energy content is less than 21.22 kWh, as part of the energy is always reserved for supercharging and thus for high-performance driving. However, the high-voltage battery allows an electric range of up to more than 100 kilometres.

On board is a charger with an output of 11 kW for charging with alternating current. In addition, a 60 kW DC fast charger is available on request. An 11 kW on-board charger is available for AC charging and a 60 kW DC fast charger is available on request, allowing the battery to be charged from 10% to 80% in about 20 minutes. In DAuto mode, the system automatically selects the level of recuperation power according to the traffic situation. If the recuperation power is to be selected directly, it is possible to select it in three levels with the push buttons behind the steering wheel. In the D- programme, the driver experiences the “one-pedal feeling”. If he takes his foot off the accelerator, the vehicle decelerates purely electrically to such an extent that the hydraulic foot brake is often not even needed.

The basis for the sporty and efficient drive is the proven AMG 3.0-litre turbocharged inline six-cylinder engine. The E 53 HYBRID 4MATIC+ delivers 330 kW (449 hp). Compared to the previous version of the E 53 of the W213 series, this represents an increase of 10 kW (14 hp). Numerous software and hardware measures contribute to increased performance. These include a new twin-scroll exhaust gas turbocharger with higher boost pressure (1.5 bar instead of the previous 1.1 bar). The upgrade also includes new software, an additional front radiator and a radiator in front of the wheel arch.





The result of these improvements is that the engine reacts instantaneously to throttle pedal commands, thus offering a very dynamic response.

A stronger structure for greater security

In view of the high dynamic potential of the powertrain, the body has been modified with numerous reinforcement measures. A turret bar in the front suspension reinforces the structure and improves lateral dynamics and the reinforced structure under the engine improves steering precision by reducing front-end torque. It is connected to the longitudinal members by means of additional cross members, so that the rear end obtains greater stability and driving precision.

Aesthetically, the new Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ is recognisable by numerous special design elements. The AMG-specific radiator trim with vertical louvres is illuminated as standard, the wider front wheel arches make room for the larger track width of the front axle, the powerful exterior air intakes, each with two vertical fins, and the central A-wing characterise the separate AMG front bumper.

The side view is characterised by fluidly shaped surfaces, free of ridges and edges, extending all the way to the flush door handles. AMG-specific side sills visually link the two wheel arches. The light-alloy wheels, almost flush with the body, accentuate power and dynamism. Flat, horizontally connected LED tail lights with clear, striking graphics in the stylised star signature are precisely embedded in the powerful rear end. The AMG spoiler on the saloon's boot lid and the AMG rear diffuser with twin tailpipes on the left and right are the finishing touches.

In principle, the light alloy wheels are 19-inch wheels, with 20-inch wheels and 21-inch diameter forged wheels available as an option. The cabin design impresses with its harmonious overall impression. As standard, the E 53 HYBRID is fitted with a special illuminated trim in open-pore grey ash wood with the AMG logo. The MBUX Superscreen system with passenger monitor is available as an option and the MBUX multimedia system offers AMG-specific displays and functions as well as the optional additional and exclusive AMG Performance and AMG TRACK PACE menu content. In addition to this, hybrid-specific displays and functions provide an absolutely exceptional level of information.

Electrically adjustable AMG sports seats are standard and the upholstery is covered in ARTICO leatherette/MICROCUT microfibre with red contrast stitching and an



exclusive AMG graphic to emphasise the sporty character of the car. Electrically adjustable AMG Performance seats can be ordered as an option. The basic equipment includes the AMG Performance steering wheel in nappa leather with AMG steering wheel buttons.

Variable all-wheel drive AMG Performance 4MATIC+

Standard all-wheel drive provides optimum grip. Standard all-wheel drive provides optimum grip, ensuring great stability and driving safety on dry, wet and snowy roads. An electro-mechanically controlled clutch distributes drive power variably between the front and rear axles depending on the driving programme. This guarantees maximum traction, driving dynamics and safety at all times and in all driving conditions. AMG has developed and tuned the AMG RIDE CONTROL steel spring suspension with adaptive adjustable damping specifically for the requirements of the E 53 HYBRID 4MATIC+ with new hardware and software. It offers a balanced combination of acoustic insulation for purely electric driving combined with a very sporty character typical of AMG.

In running order, the steel suspension with a sporty spring-shock configuration and adaptive damping with two adjustable dampers combines high driving dynamics with excellent ride comfort. The damping of each wheel adapts to the driving situation and road conditions. This happens quickly and precisely by means of separate valves for the tension and compression directions in the shock absorbers. The damper characteristic curve can be preselected in three levels: Comfort, Sport and Sport+, allowing a clearly perceptible differentiation between high comfort on long journeys and sporty driving dynamics, but always guaranteeing maximum safety. The AMG high-performance sports brake system comprises internally ventilated 370x36 millimetre brake discs on the

front axle and four-piston fixed callipers. On the rear axle they are 360x26 millimetres with single-piston floating calipers. Another high-tech asset developed is the electromechanical brake servo. Ensures that the braking system effectively combines electric recuperation with hydraulic braking. Depending on the driving situation and braking requirements, the independent system automatically controls the flexible switching between hydraulic braking and electric recuperation.

Versatility in the AMG driving programs

From efficient to dynamic: the AMG DYNAMIC SELECT drive programs are precisely matched to the drive technology of the plug-in hybrid. They adjust important parameters such as engine and transmission response, steering characteristics, damping or sound. In addition to the familiar Comfort, Sport, Sport+, Smoothness and Individual drive programs, the new Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ features two hybrid-specific drive programs: Electric and Battery Hold.

By default, the electrified Model 53 starts quietly in the "Electric" driving program when the electric motor is switched on. The Ready icon on the instrument panel indicates that the vehicle is ready to drive. In Electric, driving is purely electric via the 120 kW (163 hp) electric motor with a range of over 100 kilometres. If the battery charge level is too low or the driver requests more power and exceeds the pressure point of the haptic accelerator pedal, the intelligent operating strategy changes automatically: the combustion engine starts up and takes over propulsion as required. The new Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ is an experience in itself, a constant source of many rewarding sensations, a safe and dynamic tool for travelling and a concept designed to be enjoyed safely.

www.mercedes-benz.com

Vive OAXACA


Tierra orgullosa de sus raíces





VILLA ROMANA
LA OLMEDA

Bien de Interés Cultural

Más de 1.500 m²
de mosaicos romanos
en todo su esplendor



VILLA ROMANA LA OLMEDA

34116 Pedrosa de la Vega

Palencia · España

T +34 979 119 997

M +34 670 450 143

F +34 647 470 843

info@villaromanalaolmeda.com

www.villaromanalaolmeda.com



palencia
turismo con pé



Diputación
DE PALENCIA