

NÚMERO 21 | ISSUE 21

SEVILLA SELECTA

REVISTA | CULTURAL | MAGAZINE



ESPAÑOL | ENGLISH

NÚMERO 21 | ISSUE 21

SEVILLA SELECTA

REVISTA | CULTURAL | MAGAZINE



ESPAÑOL | ENGLISH

NÚMERO 21 | ISSUE 21

SEVILLA SELECTA

REVISTA | CULTURAL | MAGAZINE



DEMO | VERSION

ESPAÑOL | ENGLISH

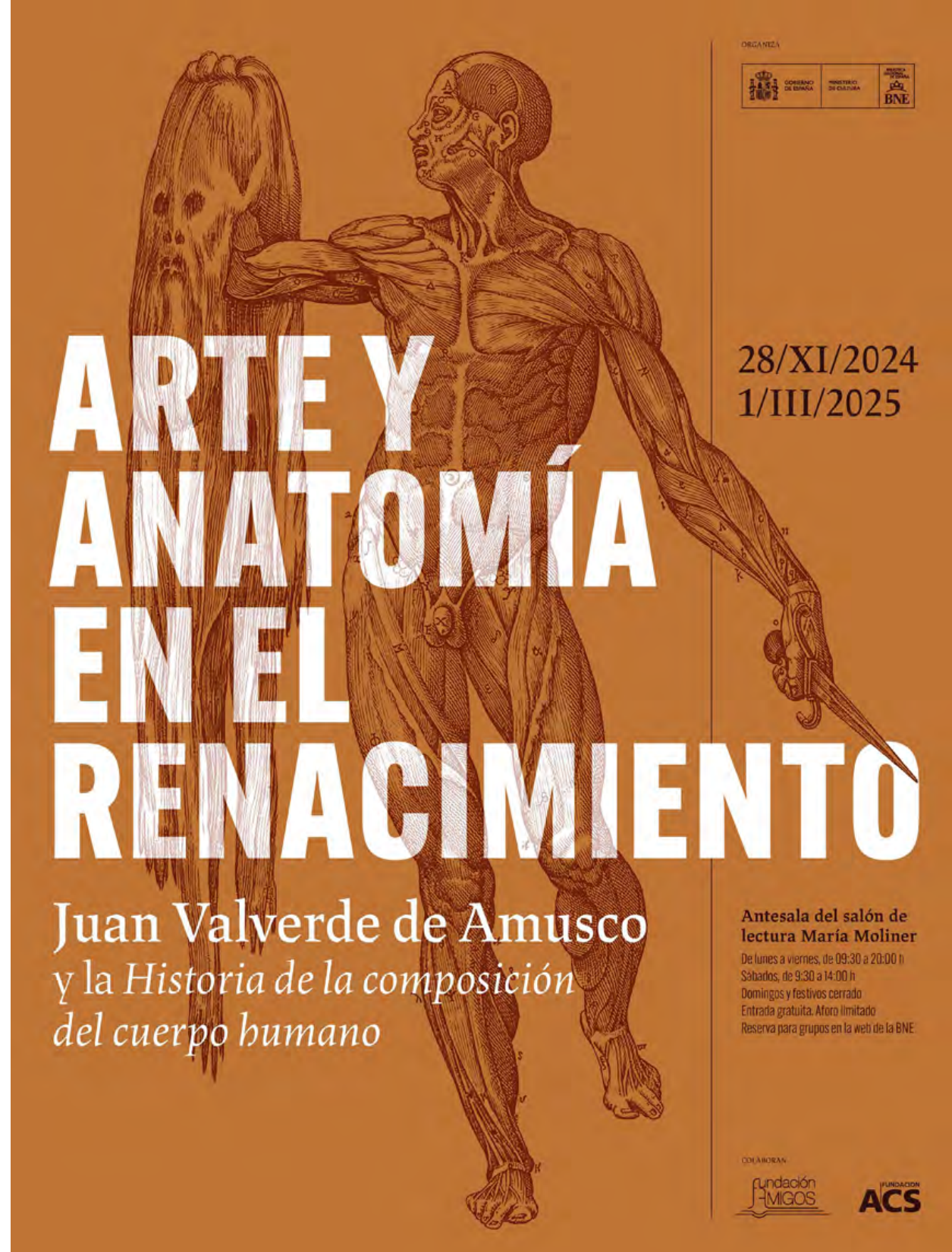




DIOR



DIOR



ARTE Y ANATOMÍA EN EL RENACIMIENTO

Juan Valverde de Amusco
y la *Historia de la composición
del cuerpo humano*

ORGANIZA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CULTURA



28/XI/2024
1/III/2025

Antesala del salón de
lectura María Moliner

De lunes a viernes, de 09:30 a 20:00 h

Sábados, de 9:30 a 14:00 h

Domingos y festivos cerrado

Entrada gratuita. Aforo limitado

Reserva para grupos en la web de la BNE

COLABORAN



FUNDACIÓN
ACS

•urbanitae

POR ACUERDO ESPECIAL CON
AMIGOS PARA SIEMPRE Y THE REALLY USEFUL GROUP
PRESENTA

ANDREW LLOYD WEBBER

EL FANTASMA DE LA ÓPERA



EL MUSICAL MÁS EXITOSO
DE LA HISTORIA LLEGA A MADRID

UMUSIC HOTEL* | TEATRO
ALBÉNIZ

MUSICALELFANTASMADELAOPERA.COM



COLABORA



MÚSICA DE ANDREW LLOYD WEBBER LETRAS DE CHARLES HART LETRAS ADICIONALES
DE RICHARD STILGOE LIBRETO DE RICHARD STILGOE Y ANDREW LLOYD WEBBER

teatrolalatina

Director: Jesús Ciriario

EL
MUSICAL
DE LOS NIÑOS
OLVIDADOS

BASADO EN LA NOVELA DE CHARLES DICKENS

OLIVER
TWIST

EL
MUSICAL

ESTRENO EL 12 DE NOVIEMBRE DE 2025
POR FIN EN ESPAÑA

www.teatrolalatina.es
www.olivertwistelmusical.es



PENTACION
TEATROS



@TeatroLaLatina



Teatro La Latina



teatrolalatina

GRUPOS: 91 523 97 90
grupos@pentacion.com

entradas.com*





LIFE'S SPLENDOR

*an extraordinary TV film
documentary about the
Andalusi lifestyle*

§

ANOTHER SEVILLA SELECTA PRODUCTION

§

THE QUINTESSENCE E-BOUTIQUE

A SELECTED GUIDE OF OUR LIFE-STYLE ARTISANS.
ART DECO & ANTIQUES FROM
THE NEW WORLD.



§

EXPEDICIONES *de* ULTRAMAR

AN EXTRAORDINARY VOYAGE THROUGH THE ART & DESIGN
OF THE UNEXPLORED COUNTRIES OF
ULTRAMAR NEW WORLD

www.sevillaselecta.es

LA TIRANÍA DE CRONOS

Una exposición de relojes es el marco para presentar los nuevos retratos en Madrid de los Reyes realizados por Annie Leibovitz para la colección del Banco de España.

La propuesta de Leibovitz constituye un punto de inflexión en una tradición que se remonta a los orígenes de la institución, aunque engarza con la tendencia de creadores como Goya, también presente en la muestra, de enfocar estos encargos desde una plena conciencia de sus intenciones artísticas. En la exposición, además, podrá verse una heterodoxa selección de relojes y obras de la Colección Banco de España, realizadas por artistas de diversas procedencias y momentos históricos, que cuestionan y transgreden la concepción hegemónica del tiempo en la sociedad occidental. Entradas en Banco de España: www.bde.es

THE *life in* MADRID TYRANNY OF CHRONOS

An exhibition of watches is the setting for the presentation of the new portraits in Madrid of the King and Queen by Annie Leibovitz for the Banco de España collection.

Leibovitz's proposal constitutes a turning point in a tradition that dates back to the origins of the institution, although it is in line with the tendency of artists such as Goya - also present in the exhibition - to approach these commissions with a full awareness of their artistic intentions. The exhibition also includes a heterodox selection of clocks and works from the Banco de España Collection by artists from a variety of backgrounds and historical periods that question and transgress the hegemonic conception of time, hegemonic conception of time in Western society.

Tickets at Banco de España:
www.bde.es



SEVILLA *the QUINTESSENCE* *new art-guide*

SELECTA

Ya está aquí el invierno, una estación que con las grandes fiestas de Navidad y Fin de Año, la ciudad pertenece casi exclusivamente a los sevillanos, Bienvenidos un año más a la vida interior, rodeada de nuestros seres queridos y con el cambio de año siempre como protagonista de nuestros deseos.

CAPÍTULO 1: EL INVIERNO.

Sinceramente, adoramos el invierno. Sevilla, una ciudad con 360 días de tórrido sol agradece la tregua que genera los días de invierno. Un invierno siempre cálido, con los días al sol y el frío en el rostro. El invierno es sinónimo de cambio de armario, de interiores, de viajes sosegados, es tiempo de calma, de salones silenciosos y chimeneas encendidas. Bienvenidos un año más al cálido y sofisticado invierno de Sevilla Selecta Magazine.

CAPÍTULOS 2-3: SEVILLA.

En Sevilla Selecta Magazine proponemos más de un centenar de propuestas para este invierno. Y son casi más de 60 las propuestas con Sevilla como protagonista. Exposiciones, gastronomía, moda, lugares secretos y todas las novedades de la temporada. Una guía que además, está traducida al inglés. Duplicamos visualmente el contenido con el doble de fotografías y texto: español e inglés.

CAPÍTULOS 4-6: MADRID.

En Sevilla Selecta Magazine apostamos firmemente por las conexiones turísticas y culturales entre las ciudades bien comunicadas. Estrechan sinergias de colaboración y de enseñanza turística, y por estos grandes motivos, Madrid siempre debe aparecer en nuestra revista.

También realizamos una especial atención a nuestra sección de creación de nuevos destinos ART TRAVEL. Descubre un viaje sensorial a Ávila o a las bodegas subterráneas de Bodegas Yllera. Y también visitamos un bellissimo lugar junto a las costas de Cádiz: El cuartel del Mar.

CHAPTER 1: THE WINTER.

Honestly, we love winter. Seville, a city with 360 days of torrid sunshine, is grateful for the respite generated by the winter days. A winter that is always warm, with the days in the sun and the cold on our faces. Winter is synonymous with a change of wardrobe, of interiors, of quiet journeys, it is a time of calm, of silent living rooms and lit fireplaces. Welcome one more year to the warm and sophisticated winter of Sevilla Selecta Magazine.

CHAPTERS 2-3: SEVILLE.

In Sevilla Selecta Magazine we propose more than a hundred proposals for this winter. And there are almost more than 60 proposals with Seville as the protagonist. Exhibitions, gastronomy, fashion, secret places and all the novelties of the season. A guide that is also translated into English. We have visually doubled the content with twice as many photographs and text: Spanish and English.

CHAPTERS 4-6: MADRID.

At Sevilla Selecta Magazine we are firmly committed to tourist and cultural connections between well-communicated cities. They strengthen synergies of collaboration and tourist education, and for these great reasons, Madrid should always appear in our magazine.

We also pay special attention to our ART TRAVEL section for creating new destinations. Discover a sensory journey to Ávila or to the underground cellars of Bodegas Yllera. We also visited a beautiful place on the coast of Cádiz: El cuartel del Mar.

Diego Torres, editor de Life in Selecta Magazine s

un CÁLIDO *y* *sofisticado* INVIERNO



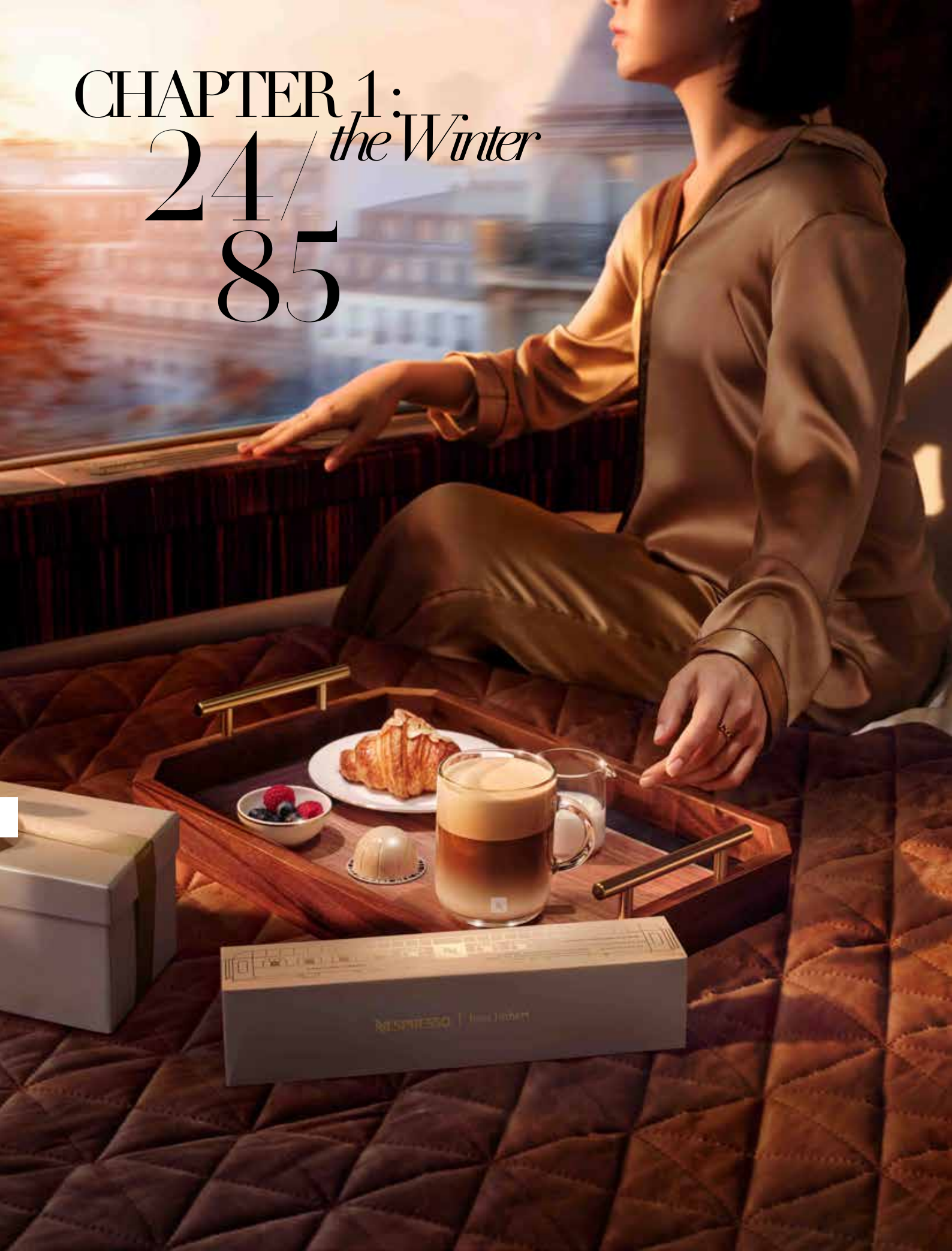
THE WINTER ISSUE

§

Editor, Diseño de contenidos,
Director de Arte & Maquetación: Diego Torres
Fotografía de portada: Matteo Lippera para Tribeca.
Colaboradores: Los reportajes y sus autores aparecen en números anteriores de Sevilla Selecta.

Portada Número 21:
RESTAURANTE TRIBECA
PEDRO GIMÉNEZ

CHAPTER 1: 24 / *the Winter* 85



CHAPTER 2: *Sevilla*
86/137



CHAPTER 3:
gastronomía en Sevilla

138/
177





CHAPTER 4:
life in Madrid
178/
233

CHAPTER 5:
gastronomy in Madrid
234/
265



CHAPTER 6:

life in Spain

266/
291

WINTER OUVERTURE

Chapter 1.- WINTER

Páginas 00-85 THE WINTER LIFE

Chapter 2.- SEVILLA

Página 88 BAÑOS ÁRABES

Página 98 MARÍA LEÓN Y MARÍA GALLAND

Página 100 GALERÍAS MADRID

Página 102 ICÓNICA SANTA LUCÍA FESTIVAL

Página 106 CENTRO ARTE CONTEM.

Página 110 HAY FORUM

Página 114 NATURALEZA ENCENDIDA

Página 120 TERRAZA 1920

Página 122 MAESTRO WINE BAR

Página 124 HOTEL OCEAN DRIVE



2

088



166

Chapter 3.- GASTRONOMY IN SEVILLA

Página 139 HOTEL QUERENCIA

Página 140 FINCA LA TORRE

Página 142 TRAPA CHOCOLATES

Página 144 MIURA LICOR DE CEREZAS

Página 146 GIN EXÓTICA 1890

Página 148 RESTAURANTE TRIBECA

Página 162 HOTEL ALFONSO XIII

Página 166 CASA OZAMA

Página 172 RICCA

SEVILLA SELECTA

life in WINTER

Chapter 4.- ARTE Y CULTURA EN MADRID

Página 180 MADRID CHIC Y

CRISTINA CARRILLO DE ALBORNOZ

Página 196 AMÉRICA EN LA CASA DE
ALBA

Página 198 LORENZO CAPRILE

Página 210 DARSE LA MANO

Página 216 ARTE Y ANATOMÍA

Página 220 EL FANTASMA
DE LA ÓPERA

Página 224 CIRQUE DU SOLEIL

Página 230 CERVEZAS
ALHAMBRA



Chapter 5.- GASTRONOMY IN MADRID

Página 234 DANI GARCÍA

Página 236 BAR MANERO

Página 148 RHUDO

Página 256 RAMSES

Página 260 FLAMENCO DE LEONES

Página 264 KO SANTIAGO BERNABÉU

Chapter 6.- LIFE IN SPAIN

Página 268 MARTÍN BERASATEGUI -
GASTRO BODEGA

Página 274 LA CASA DEL PRESIDENTE

Página 278 RESTAURANTE CALEÑA

Página 287 EL CUARTEL DEL MAR

Página 290 VINOS DE SEVILLA

Chapter 1: WINTER

Llega el invierno a la ciudad. Repasamos los lugares y experiencias perfectas para tus días de invierno en soledad o compartiendo las fiestas de Navidad con familia o amigos. *Winter is coming to the city. We review the perfect places and experiences for your winter days alone or sharing those moments with family or friends.*

Descubre nuevas sensaciones y experiencias en www.sevillaselecta.es

*3 deseos/wishes
para este/ for this 2025:
recordar/remember
reinterpretar/ reinterpreting
conservar/preserve*

life in
WINTER

Johnnie Walker Blue Label Ice Chalet *Scotch whisky*



APRÈS SKI

Johnnie Walker, el whisky escocés número uno del mundo, se adentra en el exclusivo universo del après ski con el lanzamiento de Johnnie Walker Blue Label Ice Chalet, una edición limitada del whisky escocés que combina après ski y moda para alcanzar un nuevo público de lujo.

life in WINTER

Johnnie Walker Blue Label Ice Chalet

Scotch whisky

APRÈS SKI

Johnnie Walker, the world's number one Scotch whisky, enters the exclusive après ski universe with the launch of Johnnie Walker Blue Label Ice Chalet, a limited edition Scotch whisky that combines après ski and fashion to reach a new luxury audience.



THE BLUE HOUR

“Blue Hour”, el momento entre la puesta de sol y el crepúsculo que ocurre en las pistas, cuando se termina de esquiar y se pasa a socializar.

En esta edición, la botella que guarda esta creación combina la icónica forma cuadrada de Johnnie Walker con la estrella de Perfect Moment y su patrón de pata de gallo. Además, el elixir viene acompañado de una funda diseñada a medida que se convierte en una sofisticada bandolera reversible cuando se retira la botella.

Esta nueva edición limitada ya está disponible en la web de Johnnie Walker y tiendas especializadas. Además, se llevarán a cabo diversas activaciones en las zonas de après ski de todo el mundo, situando por primera vez a Johnnie Walker Blue Label en el corazón de esta lujosa experiencia.

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL ICE CHALET:

Precio recomendado
448€

www.thebar.com/tienda/johnnie-walker-blue-label-ice-chalet-whisky-escoces-de-mezcla-70cl



THE BLUE HOUR

'Blue Hour', the time between sunset and twilight on the slopes, when skiing is over and socialising begins.

In this edition, the bottle that holds this creation combines Johnnie Walker's iconic square shape with the Perfect Moment star and its houndstooth pattern. In addition, the elixir is accompanied by a custom-designed pouch that converts into a sophisticated reversible shoulder bag when the bottle is removed.

This new limited edition is now available from the Johnnie Walker website and specialist retailers. In addition, a number of activations will take place in après ski areas around the world, placing Johnnie Walker Blue Label at the heart of this luxurious experience for the first time.

**JOHNNIE WALKER
BLUE LABEL ICE CHALET:**

Recommended price
448€

[www.thebar.com/tienda/
johnnie-walker-blue-label-ice-chalet-whisky-
escoces-de-mezcla-70cl](http://www.thebar.com/tienda/johnnie-walker-blue-label-ice-chalet-whisky-escoces-de-mezcla-70cl)



NESPRESSO

*el*ARTE *de* VIAJAR

Nespresso da la bienvenida a la temporada festiva con nuevos cafés de edición limitada en colaboración con el famoso chef Jean Imbert, diseñados para crear recuerdos inolvidables y una experiencia sensorial excepcional. Tras participar en exclusivos proyectos en todo el mundo, y tras su nombramiento como jefe de cocina del Venice Simplon-Orient-Express A, el chef francés comparte su experiencia gastronómica con Nespresso para crear estos deliciosos cafés y dulces.



life in WINTER

NESPRESSO

the ART of TRAVEL

Nespresso welcomes the festive season with new limited edition coffees in collaboration with celebrity chef Jean Imbert, designed to create unforgettable memories and an exceptional sensory experience. After participating in exclusive projects around the world, and following his appointment as head chef at Venice Simplon-Orient-Express A, the French chef shares his gastronomic expertise with Nespresso to create these delicious coffees and sweets.

NESPRESSO
NAVIDAD

NESPRESSO

el ARTE de VIAJAR

Nespresso & Venice Simplon-Orient-Express

Nespresso da la bienvenida a la temporada festiva con nuevos cafés de edición limitada para Original y Vertuo creados en colaboración con el famoso chef Jean Imbert. Para esta campaña de Navidad “Un viaje para celebrar”, la marca se inspira en el arte de viajar de Belmond y en sus legendarios viajes en tren por todo el mundo, junto a inolvidables momentos de café.

life in NESPRESSO

Nespresso Winter, es tiempo para viajar

Nespresso welcomes the festive season with new limited edition coffees for Original and Vertuo created in collaboration with celebrity chef Jean Imbert. For this Christmas campaign 'A Journey to Celebrate', the brand draws inspiration from Belmond's art of travel and its legendary train journeys around the world, along with unforgettable coffee moments.



NESPRESSO NAVIDAD

La colección "Un viaje para celebrar" está disponible en la web y boutiques Nespresso desde el 28 de octubre por tiempo limitado.

www.nespresso.com

life in WINTER

MONT BLANC

REGALAR *el* INVIERNO

Montblanc presenta un set de regalo de edición limitada para inspirar palabras emotivas durante esta época festiva.



Esteban Villanueva
y Vilarao, *India del campo*,
1875. Óleo sobre lienzo.

MONTBLANC

give the WINTER as a PRESENT

*Montblanc presents a limited-edition
gift set to inspire emotional words
during this festive season.*





MONTBLANC
winter gift



Como ya queda menos para las fiestas de invierno, Montblanc presenta un set de regalo Happy Holidays 2024 de edición limitada para inspirarte con los preparativos de estas fechas tan especiales y para compartir momentos de alegría. El set de regalo se presenta en una caja en forma de montaña, que se inspira en la cima del Mont Blanc y el paisaje de los Alpes cubiertos de nieve. Además de su peculiar forma, el diseño luce ilustraciones encantadoras de un paraíso invernal en negro sobre un fondo blanco para crear un efecto que recuerda la tinta sobre el papel.

As the winter holidays are just around the corner, Montblanc presents a limited edition Happy Holidays 2024 gift set to inspire you with the preparations for this special time and to share moments of joy. The gift set is presented in a box in the shape of a mountain, inspired by the summit of Mont Blanc and the snow-covered landscape of the Alps. In addition to its distinctive shape, the design features charming illustrations of a winter wonderland in black on a white background to create an effect reminiscent of ink on paper.

El set, limitado a 100 unidades, contiene productos que transportan al propietario a un bosque alpino con ilustraciones maravillosas de animales del bosque y un chalet rústico de montaña. Todas las piezas del set de regalo, en elegantes tonos cálidos de marfil, naranja y marrón, se han seleccionado cuidadosamente para irradiar alegría en estas fiestas, ayudar a planificar los momentos más entrañables e inspirar a plasmar sobre el papel mensajes de cariño #HeartWritten para los seres queridos.

The set, limited to 100 pieces, contains products that transport the owner to an alpine forest with wonderful illustrations of forest animals and a rustic mountain chalet. All the pieces in the gift set, in elegant warm tones of ivory, orange and brown, have been carefully selected to radiate joy this holiday season, help plan the most cherished moments and inspire to put loving #HeartWritten messages on paper for loved ones.

www.montblanc.com

30 años después
SENNNA
& TAG HEUER
la LEYENDA continúa



Revivir su leyenda en la pantalla.

La extraordinaria vida y carrera del legendario piloto de Fórmula 1 Ayrton Senna serán ilustradas en la nueva serie de Netflix «Senna», presentada el pasado 29 de noviembre de 2024. Como parte de esta conmemoración y en colaboración con la marca Senna, la firma relojera suiza de lujo TAG Heuer se complace en presentar el TAG Heuer Carrera Cronógrafo Tourbillon x Senna. Dedicado a la legendaria proeza del piloto, el reloj rinde homenaje al 30º aniversario de su muerte.

www.tagheuer.com

30 years later
SENNA
& TAG HEUER
the LEGEND continues

Reliving his legend on screen.

The extraordinary life and career of legendary Formula 1 driver Ayrton Senna will be illustrated in the new Netflix series 'Senna', launched on 29 November 2024. As part of this commemoration and in collaboration with the Senna brand, Swiss luxury watchmaker TAG Heuer is pleased to present the TAG Heuer Carrera Chronograph Tourbillon x Senna. Dedicated to the driver's legendary feat, the watch pays tribute to the 30th anniversary of his death.

www.tagheuer.com

«Liminal Cycles»

LEXUS

Lexus presentó Liminal Cycles, una instalación multisensorial y reactiva creada en colaboración con el estudio de diseño e investigación afincado en Bratislava Crafting Plastics. Presentada en colaboración con el Instituto de Arte Contemporáneo de Miami (ICA Miami), la instalación ilustró la exploración por parte de Lexus de la innovación en materiales, la tecnología reactiva y la personalización, inspirándose en el prototipo de vehículo eléctrico con batería BEV, Battery Electric Vehicle Lexus LF-ZC Lexus Future Zero Catalyst.



«Liminal Cycles» LEXUS

Lexus presented Liminal Cycles, a multi-sensory, reactive installation created in collaboration with Bratislava-based design and research studio Crafting Plastics. Presented in collaboration with the Institute of Contemporary Art Miami (ICA Miami), the installation illustrated Lexus' exploration of material innovation, reactive technology and customisation, inspired by the Lexus LF-ZC - Lexus Future Zero Catalyst - battery electric vehicle (BEV) prototype.



BRIANDA FITZ-JAMES SE UNE AL PROYECTO LEXUS 'TAKUMI ACADEMY'

La polifacética artista e ilustradora Brianda Fitz-James se incorpora al cartel del proyecto 'Takumi Academy' y para la ocasión elige restaurar un par de mesitas de noche para así darles una segunda vida y conectar con los valores de artesanía y sostenibilidad que forma parte del ADN de Lexus.





BRIANDA FITZ-JAMES JOINS THE LEXUS PROJECT 'TAKUMI ACADEMY'

The multifaceted artist and illustrator Brianda Fitz-James joins the poster of the 'Takumi Academy' project and for the occasion she chooses to restore a pair of bedside tables to give them a second life and connect with the values of craftsmanship and sustainability that are part of the Lexus DNA.

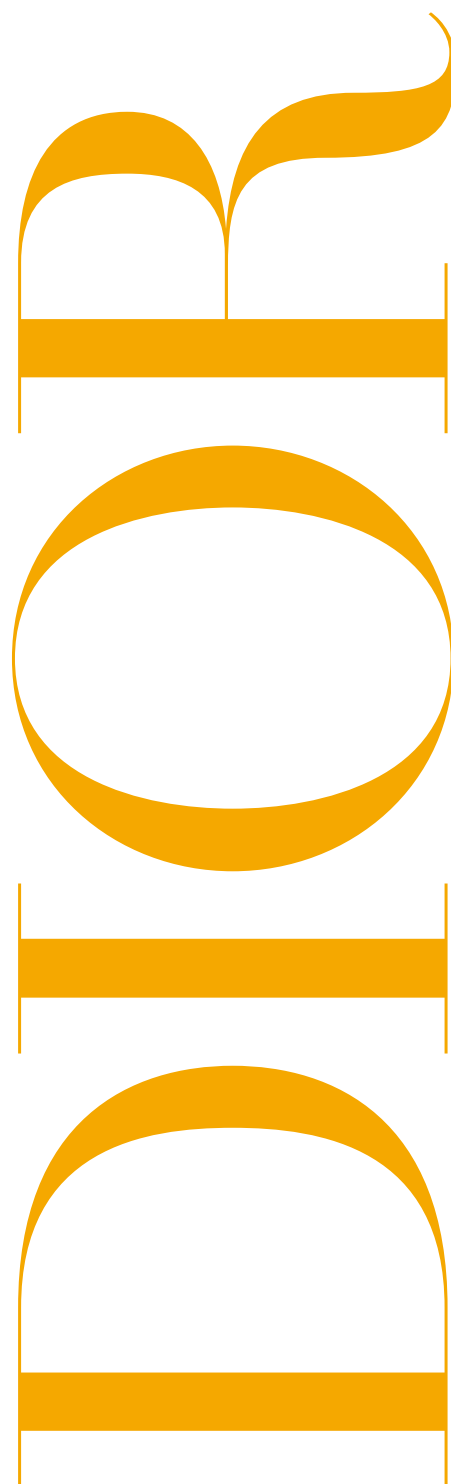
Déjese contagiar por la magia de las fiestas con regalos de excepción elegidos especialmente para usted de entre los diferentes universos de la Maison. Una oda rebotante de poesía y encanto al arte de maravillar, a los sueños y a la belleza de los momentos memorables de las fiestas.

Let the magic of the festive season take hold of you with exceptional gifts chosen especially for you from the Maison's different universes. An ode full of poetry and charm to the art of wonder, to dreams and to the beauty of memorable holiday moments.





fotografías: SARAH JONES for DIOR
DIOR AUTUMN-WINTER 2024-2025



CAMPAÑA DIOR COLECCIÓN
READY-TO-WEAR INVIERNO
2024-2025

THE CAMPAIGN FOR
THE DIOR WINTER 2024-2025
READY-TO-WEAR COLLECTION



DIOR *and* THE POP COUTURE

winter collection for women and men

1967. Nacimiento de la primera colección prêt-à-porter Miss Dior diseñada por Marc Bohan y Philippe Guibourgé; una (r)evolución fabulosa. Odisea entre dos épocas simbólicas, el desfile prêt-à-porter Dior otoño-invierno 2024-2025 rinde homenaje a ese vestuario emblemático y lo traslada a los deseos de las mujeres (y hombres) de hoy. Las cautivadoras imágenes tomadas por la artista Sarah Jones muestran los looks ideados por Maria Grazia Chiuri, reflejando la idea de esta metamorfosis.

WWW.DIOR.COM

life in DIOR



DIOR *and* THE POP COUTURE *winter collection for women and men*

1967. Birth of the first Miss Dior ready-to-wear collection designed by Marc Bohan and Philippe Guibourgé; a fabulous (r)evolution. An odyssey between two symbolic periods, the Dior autumn-winter 2024-2025 ready-to-wear show pays tribute to that emblematic wardrobe and transposes it to the desires of today's women (and men). The captivating images shot by artist Sarah Jones showcase the looks dreamed up by Maria Grazia Chiuri, reflecting the idea of this metamorphosis.

www.DIOR.com



DIOR winter prêt-à-porter

El motivo de piel de leopardo se despliega en una versión micro-all-over, y el logo «Miss Dior», que se ha convertido en un código en sí mismo, aparece especialmente en el nuevo bolso de la temporada que lleva el mismo nombre, así como en elegantes zapatos de charol. Entre celebraciones y reinterpretaciones, las líneas de Graphic Cannage se entrelazan en un irresistible juego de texturas y perspectivas en una selección de accesorios excepcionales, como el icónico Lady Dior y el Dior Groove.

The leopard skin motif is deployed in a micro-all-over version, and the 'Miss Dior' logo, which has become a code in its own right, makes a special appearance on the season's new bag of the same name, as well as on elegant patent leather shoes. Between celebrations and reinterpretations, the Graphic Cannage lines are interwoven in an irresistible play of textures and perspectives in a selection of exceptional accessories, such as the iconic Lady Dior and the Dior Groove.





POP & COUTURE

En la convergencia del pasado, el presente y el futuro, el día y la noche, las imágenes sugieren un momento intemporal, un prodigioso campo de posibilidades. Fusionando espíritu de alta costura y funcionalidad, los modelos componen una oda a la efervescencia inventiva de los años sesenta.

www.DIOR.com

ROD



At the convergence of past, present and future, day and night, the images suggest a timeless moment, a prodigious field of possibilities. Fusing couture spirit and functionality, the models compose an ode to the inventive effervescence of the sixties.

www.DIOR.com

ANIVERSARIO

25 años de ANTONIO GARCÍA

25 AÑOS DE ANTONIO GARCÍA

La firma Antonio García celebra sus 25 años de trayectoria en el mundo de la moda con un desfile de presentación de su nueva colección "Aniversario". El desfile tendrá lugar en un espacio emblemático, la Real Fábrica de Artillería de Sevilla, y promete ser un recorrido único por los valores y la esencia que han definido la marca: elegancia contemporánea, atemporalidad y artesanía.

www.antoniogarcia.com

25th ANNIVERSARY



ANTONIO GARCÍA

The firm Antonio García celebrates its 25 years in the world of fashion with a fashion show presenting its new 'Anniversary' collection. with a fashion show to present its new 'Anniversary' collection. The fashion show will take place in an emblematic venue, the Real Fábrica de Artillería in Seville, and it promises to be a unique journey through the values and essence that have defined the brand: contemporary elegance, timelessness and craftsmanship.

www.antoniogarcia.com

EL CORTE INGLÉS

Descubra la moda con las modelos Esther Cañadas, Bianca Balti e Izabel Goulart.

El Corte Inglés presenta la campaña "Vuelve el otoño. Vuelve la moda", que te invita a transportarte a un mundo donde la moda es la protagonista. Un lugar en el que podrás descubrir tu esencia a través de las prendas que anuncian la temporada con más estilo del año



we shop FOR YOU

EL CORTE INGLÉS

Discover fashion with models Esther Cañadas,
Bianca Balti and Izabel Goulart.

El Corte Inglés presents the campaign 'Autumn is back. Fashion is back', which invites you to transport you to a world where fashion is the protagonist. A place where you can discover your essence through the garments that herald the most stylish season of the year.



*Las top models
Esther Cañadas, Bianca Balti
e Izabel Goulart regresan con
la fuerza que las caracteriza
para llevarte a un recorrido
entre las bambalinas de la
moda, presentando la colección
de Otoño-Invierno en un desfile
en la Casa dels Cecs,
obra de Xavier Corberó.*

we ar(t) FOR YOU

The top models Esther Cañadas, Bianca Balti and Izabel Goulart return with the strength that characterises them to take you on a tour behind the scenes of fashion, presenting the Autumn-Winter collection in a fashion show at the Casa dels Cecs, designed by Xavier Corberó.



La Casa dels Cecs es un espacio con una arquitectura que realza la personalidad de los looks más espectaculares del otoño de las marcas propias de El Corte Inglés: Woman, Woman Limited, Tintoretto, Sfera y Latouche, y con los accesorios de las marcas externas: Aristocrazy, Vidal & Vidal y Unode50.

Total white, total black, juegos geométricos, animal print, faldas metalizadas, abrigos con maxi solapas y el rojo como apuesta fuerte. Una moda energética y vitalista, creada para explorar y lucir tu lado más auténtico.

www.elcorteingles.es

we shop FOR YOU



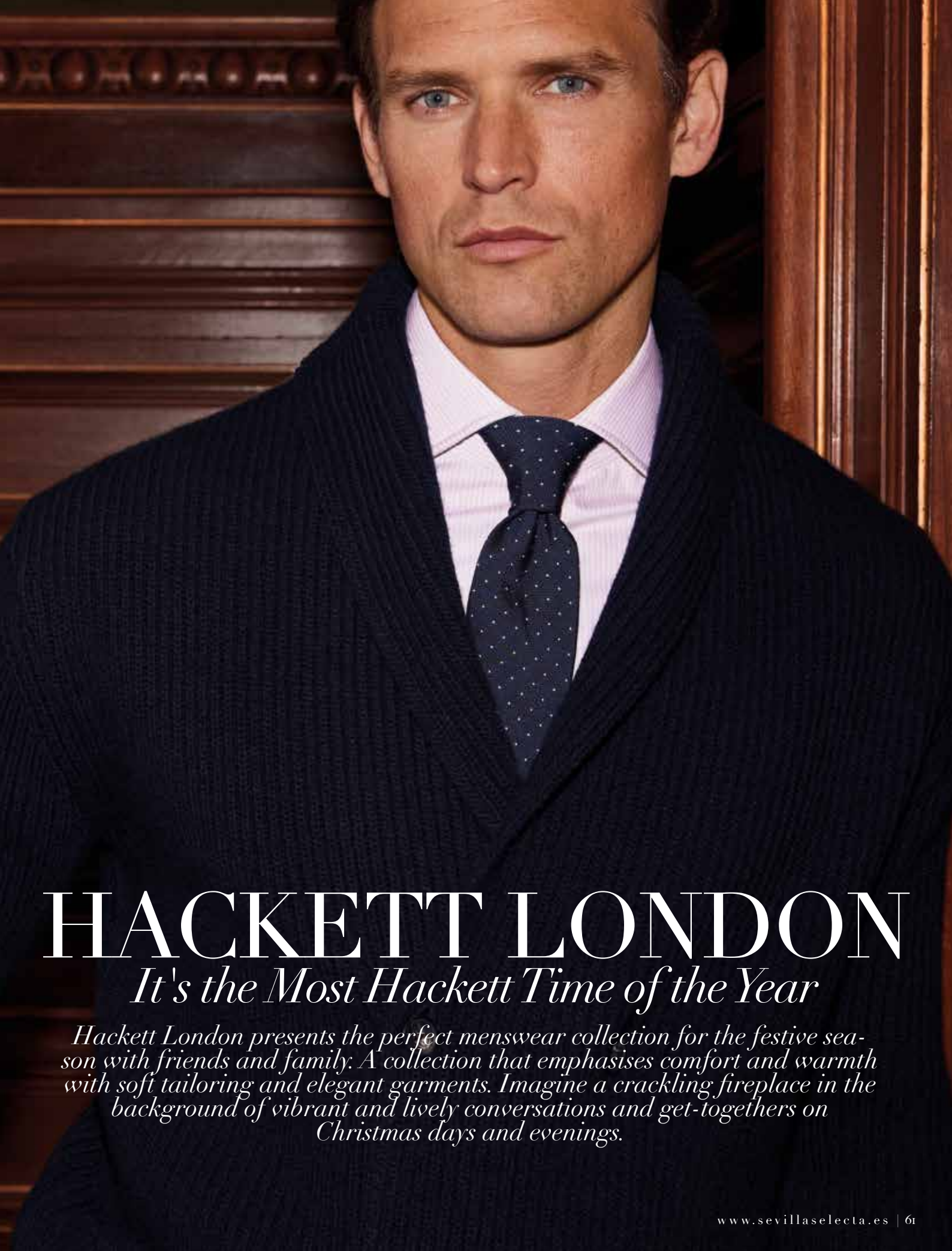
La Casa dels Cecs is a space with an architecture that enhances the personality of the most spectacular autumn looks of El Corte Inglés' own brands: Woman, Woman Limited, Tintoretto, Sfera and Latouche, as well as with the accessories from external brands: Aristocrazy, Vidal & Vidal and Unode50.

Total white, total black, geometric patterns, animal print, metallic skirts, coats with maxi lapels and red as a strong bet. An energetic and lively fashion, created to explore and show off your most authentic side.

www.elcorteingles.es

life in WINTER
HACKETT
LONDON
Es el mayor Hackett Time del Año.

Hackett London presenta la colección de moda para hombre perfecta para estas fechas de fiestas entre amigos y familia. Una colección que enfatiza la comodidad y la calidez con sastrería suave y prendas elegantes. Imagina una chimenea crepitante de fondo en las vibrantes y animadas conversaciones y tertulias en los días y las noches de estas Navidades.



HACKETT LONDON

It's the Most Hackett Time of the Year

Hackett London presents the perfect menswear collection for the festive season with friends and family. A collection that emphasises comfort and warmth with soft tailoring and elegant garments. Imagine a crackling fireplace in the background of vibrant and lively conversations and get-togethers on Christmas days and evenings.

A full-page photograph of a man with light brown, wavy hair and a serious expression. He is wearing a light cream-colored blazer over a white button-down shirt, which is open at the collar. A dark blue pocket square is visible in his jacket's breast pocket. He is also wearing dark navy blue trousers. He stands in front of a dark wood bookshelf filled with books. The lighting is warm and focused on him, creating a sophisticated and elegant atmosphere.

DÍAS *de* FIESTA

Hackett se complace en presentarnos su catálogo de prendas para vestir estas fiestas de Navidad y Fin de Año. La línea de alta gama de la firma celebra el legado perdurable de la sastrería británica, fusionando tradición con modernidad y representa una forma de ser, un estilo de vida donde la verdadera elegancia trasciende la mera apariencia.

Cada elemento de esta colección se crea con una calidad inigualable y una atención al detalle excepcional, encarnando la vestimenta perfecta para estos días de Fiesta.

life in HACKETT

HACKETT

DAYS *of* FIESTA

Hackett is pleased to present its catalogue of garments to wear this Christmas and New Year's Eve. The brand's high-end line celebrates the enduring legacy of British tailoring, fusing tradition and modernity with modernity and represents a way of being, a way of life where true elegance transcends mere appearance.

Each element of this collection is created with unrivalled quality and exceptional attention to detail, embodying the perfect outfit for the festive season.



HACKETT LONDON

Descubre los mejores regalos de Navidad para hombre con esta cuidada guía creada por Hackett. Tanto si buscas prendas de fondo de armario elegantes, accesorios exclusivos o regalos atemporales, descubrirás una gama de opciones para imprimir estilo británico a cualquier ocasión.

life in WINTER HACKETT Harry Edition



Basándose en el legado de colecciones anteriores, esta quinta Harry Edition de Hackett introduce nuevas piezas exclusivas que se combinan a la perfección con las vibrantes propuestas de la colección Hackett Heritage otoño-invierno 2024. La encantadora figura de Harry vuelve a enamorar con una serie de prendas inspiradas en los compañeros de cuatro patas de Jeremy Hackett, Harry y Muffin, quienes se han convertido en imprescindibles cada temporada de Hackett.

Los artículos destacados de este año incluyen el jersey Harry Intarsia Crewneck, confeccionado en 100% lana merina, una prenda acogedora pero sofisticada en azul medianoche que representa a Harry con una bufanda de cuadros Black Watch en diseño intarsia, rematado con la marca distintiva 'H'. La colección también incluye una gama de jerséis y polos cómodos pero elegantes, como el Harry Crewneck Sweater, hecho de algodón puro en verde intenso o gris suave, ofreciendo una alternativa ligera para reuniones informales. www.hackett.com

Building on the legacy of previous collections, this fifth Harry Edition by Hackett introduces exclusive new pieces that pair perfectly with the vibrant offerings of the Hackett Heritage Autumn/Winter 2024 collection. The charming Harry figure is back to charm with a series of garments inspired by Jeremy Hackett's four-legged companions, Harry and Muffin, who have become must-haves every Hackett season.

This year's highlights include the Harry Intarsia Crewneck Sweater, made from 100% merino wool, a cosy yet sophisticated garment in midnight blue featuring Harry with a Black Watch check scarf in an intarsia design, finished with the distinctive 'H' branding. The collection also includes a range of comfortable yet stylish jumpers and polo shirts, such as the Harry Crewneck Sweater, made from pure cotton in rich green or soft grey, offering a lightweight alternative for casual gatherings. www.hackett.com.

life in WINTER

Holiday Collection FW 24
PUROEGO
BLACK TIE

*PuroEGO cierra la temporada con una colección
cápsula dedicada a los próximos días de fiesta,
celebración y encuentros.*

Holiday Collection FW'24
PUROEGO *of the island*
BLACK TIE

*PuroEGO closes the season with a capsule collection
capsule collection dedicated to the upcoming holidays,
celebration and meetings..*



vestir al **INVIERNO**

El punto sirve como alternativa a la clásica camisa y veremos propuestas que van desde los modelos básicos de cuello vuelto, a diseños atrevidos con prints après-ski y Fair Isle.

life in PUROEGO

dressing for the
WINTER

Knitwear serves as an alternative to the classic shirt and we will see proposals ranging from basic models with turn-down collars, to daring designs with après-ski and Fair Isle prints.

A man in a black tuxedo with a white shirt and black bow tie stands in a room with a bar and a lamp. The room has a warm, golden light. The man is looking towards the camera. The bar is dark wood with a blue lamp. There are glasses and bottles on the bar. The background is a wall with a floral pattern.

ELEGANT LIFE

Fiel a su estilo siempre sofisticado, la firma apuesta por la riqueza visual de los tejidos, los looks monocromáticos que aportan sutileza y realzan los detalles de cada outfit, y el negro como gran protagonista. Americanas de cuello chal, esmoquin clásico y una selección de trajes Separate confeccionados en micro pana o efecto terciopelo invitan a adentrarse en un universo festivo donde el estilo se proyecta como algo único, espontáneo, natural.

www.puroego.com

life in PUROEGO

ELEGANT LIFE

True to its ever-sophisticated style, the brand is committed for the visual richness of fabrics, monochromatic looks that provide subtlety and enhance the details of each outfit, and black as the main protagonist.

Shawl-collared blazers, classic dinner jackets tuxedos and a selection of Separate suits made in micro corduroy or velvet effect invite you to enter a festive universe where style is projected as something unique, spontaneous and natural.

www.puroego.com

OSBORNE & PALOMIO SPAIN

FUERZA Y TALENTO

Osborne presenta Fuerza y Genio, un proyecto que celebra la creatividad y el talento españoles a través de una colaboración excepcional con Palomo Spain. Esta primera edición, en la que el diseñador ofrece su personal visión del emblemático toro de Osborne, marca un nuevo hito en la historia de esta marca que se ha convertido en un símbolo cultural y con el que refuerza su iconicidad.



life in OSBORNE

OSBORNE & PALOMIO SPAIN

FUERZA Y TALENTO

Osborne presents Fuerza y Genio, a project that celebrates Spanish creativity and talent through an exceptional collaboration with Palomo Spain. This first edition, in which the designer offers his personal vision of the emblematic Osborne bull, marks a new milestone in the history of this brand that has become a cultural symbol and reinforces its iconicity:

“Para mí siempre es un privilegio poder interactuar con iconos que han formado parte de nuestra cultura y de mi vida personal, desde tan joven también. Osborne siempre ha significado para mí el cambio del pueblo a la ciudad, las vacaciones, y el buscar un sitio nuevo, así que volver a encontrarme con esa sensación y tener la oportunidad de trasladarlo a unas prendas, ha sido un auténtico lujo”, comenta Alejandro Palomo.

‘For me it is always a privilege to be able to interact with icons who have been part of our culture and of my personal life from such a young age. Osborne has always meant for me the change from the village to the city; the holidays, and looking for a new place, and looking for a new place, so to find that feeling again and to have the opportunity to transfer it to a garment has been a real luxury’, says Alejandro Palomo.



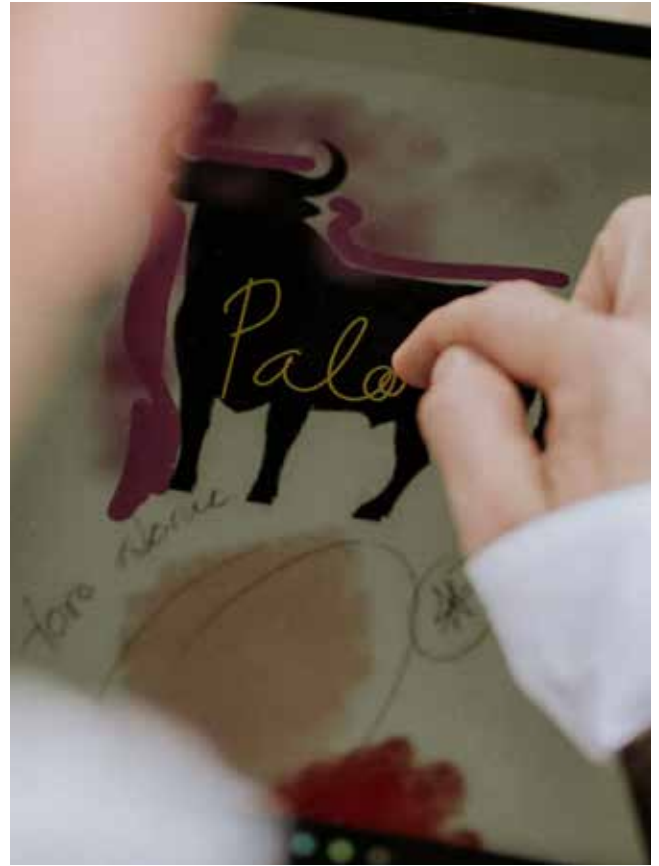
life in PALOMO SPAIN



En este contexto, Fuerza y Genio se materializa en una colección cápsula de edición limitada compuesta por una sudadera y tres tipos de camisetas: tank top, crop top y clásica, disponibles en colores que van desde el blanco al rosa. Las prendas están pensadas para aquellos que aprecian la creatividad española, elevando la icónica marca con un estilo cómodo y actual. La colaboración con Palomo Spain ha permitido dar un nuevo enfoque al diseño clásico de las camisetas, con una interesante interpretación del uso del color que aporta frescura y un toque único. Con un diseño sencillo y contemporáneo, esta colección es un homenaje a la fortaleza, la autenticidad y la creatividad que definen tanto al Toro de Osborne como a la moda española.

"Queremos hacer de Fuerza y Genio un tributo a la creatividad, el esfuerzo y la pasión que definen a España y su cultura. Esta colaboración con Palomo Spain marca el inicio de una serie de proyectos que llevarán al toro de Osborne a convertirse en embajador del talento español desde perspectivas innovadoras y únicas," comenta Rocío Osborne, directora de comunicación de la compañía.

Osborne y Palomo Spain invitan con esta colaboración a ser partícipes de esta historia a través de la autenticidad que nos une. Una colección sencilla, pero llena de significado, que celebra el genio y la esencia de lo español. La colección podrá adquirirse a través de la página web www.torodeosborne.com



In this context, Fuerza y Genio is materialised in a limited edition capsule collection consisting of a sweatshirt and three types of T-shirts: tank top, crop top and classic, available in colours ranging from white to pink. The garments are designed for those who appreciate Spanish creativity, elevating the iconic brand with a comfortable and contemporary style. The collaboration with Palomo Spain has allowed for a new approach to the classic T-shirt design, with an interesting interpretation of the use of colour that brings freshness and a unique touch. With a simple, contemporary design, this collection is a tribute to the strength, authenticity and creativity that define both the Osborne Bull and Spanish fashion.

"We want to make Fuerza y Genio a tribute to the creativity, effort and passion that define Spain and its culture. This collaboration with Palomo Spain marks the beginning of a series of projects that will see the Osborne bull become an ambassador for Spanish talent from innovative and unique perspectives," says Rocío Osborne, the company's communications director.

Osborne and Palomo Spain invite with this collaboration to be part of this story through the authenticity that unites us. A simple collection, but full of meaning, that celebrates the genius and essence of what is Spanish. The collection can be purchased through the website www.torodeosborne.com.

life in RONDA

PHILIPPE STARCK

LA ALMAZARA EN RONDA

LA PRIMERA ALMAZARA DE AUTOR DEL MUNDO. DISEÑADA
POR PHILIPPE STARCK. ABRE SUS PUERTAS EN RONDA

*La Almazara by Philippe Starck es un lugar único e inmersivo,
con una prensa de aceite, un museo y un restaurante, que celebra
la magia del aceite de oliva.*

PHILIPPE STARCK

THE ALMAZARA IN RONDA



THE WORLD'S FIRST SIGNATURE OLIVE OIL MILL, DESIGNED BY PHILIPPE STARCK, OPENS ITS DOORS IN RONDA, SPAIN.

La Almazara by Philippe Starck is a unique and immersive place, with an oil press, a museum and a restaurant, celebrating the magic of olive oil.

TODO ES DISEÑO

RONDA

PHILIPPE STARCK

Situada en la Serranía de Ronda en Málaga, LA Almazara, diseñada por Philippe Starck, es un proyecto vanguardista, una obra de arte habitable donde cada detalle ha sido concebido para ser funcional e impactante, un espacio que fusiona tradición oleica e innovación arquitectónica. Nacido del sueño de Pedro Gómez de Baeza y de la mano del diseñador francés reconocido a nivel mundial por su creatividad visionaria, LA Almazara promete ser un referente global que celebra el arte y la tradición del aceite de oliva reinventando el oleoturismo convirtiéndose en la primera almazara de autor del mundo.



*everything is design
life in STARCK*

Located in the Serranía de Ronda in Málaga, LA Almazara, designed by Philippe Starck, is an avant-garde project, a habitable work of art where every detail has been conceived to be functional and impressive, a space that fuses olive oil tradition and architectural innovation. Born from the dream of Pedro Gómez de Baeza and the hand of the French designer renowned worldwide for his visionary creativity; LA Almazara promises to be a global benchmark that celebrates the art and tradition of olive oil, reinventing olive oil tourism and becoming the world's first signature olive oil mill.

he is

Un ESPACIO CAUTICADOR *e* INSOSPECHADO

Para Philippe Starck:

“La Almazara es un lugar insólito, increíble y milagroso donde el visitante puede disfrutar de una experiencia poderosa y radical que desafía y transforma. Es un cúmulo de misterios donde el respeto cristalizado del aceite de oliva se mezcla con la emoción.”



a CAPTIVATING *and* UNSUSPECTED SPACE

For Philippe Starck:

“La Almazara is an unusual, incredible and miraculous place where visitors can enjoy a powerful and radical experience that challenges and transforms. It is an accumulation of mysteries where the crystallised respect of olive oil mingles with emotion.”



life in RONDA



CONTEMPLAR EL PAISAJE HORIZONTAL DE RONDA

En su interior, además de este museo dedicado al AOVE, los visitantes también podrán disfrutar de una oferta de restauración y una zona de cata. La sombra interior se ve de pronto deslumbrada por un rectángulo de luz que se prolonga en una terraza suspendida por enormes cadenas metálicas. Esta apertura al exterior se convierte en marco para la imagen mítica de los paisajes de Ronda y Andalucía. Se invita a los visitantes a descubrir este entorno natural excepcional, del mismo modo que los objetos escultóricos creados por Philippe Starck, repartidos por los olivares, son juegos mentales que despiertan e intrigan.

CONTEMPLATE THE HORIZONTAL LANDSCAPE OF RONDA

Inside, in addition to this museum dedicated to EVOO, visitors can also enjoy a range of restaurants and a tasting area. The shadowy interior is suddenly dazzled by a rectangle of light that extends onto a terrace suspended by enormous metal chains. This opening to the outside becomes a frame for the mythical image of the landscapes of Ronda and Andalusia. Visitors are invited to discover this exceptional natural environment, just as the sculptural objects created by Philippe Starck, scattered throughout the olive groves, are mind games that awaken and intrigue.



En palabras de Philippe Starck:

“LA Almazara no es arquitectura ni un lugar de cultura. Es un objeto que ha caído del espacio y simplemente ha tomado la dimensión y el nombre de respeto. Más allá del objeto en sí, LA Almazara tiene una función, la de proteger una de las cosas de nuestra civilización que presta servicios a nuestra especie animal. Está el agua, está la sal y está el aceite. Estos elementos son sagrados. Siempre han sido respetados, y probablemente siempre lo serán. LA Almazara es un homenaje a este respeto por el aceite de oliva, nacido de todas las civilizaciones que nos han precedido.”



In the words of Philippe Starck:

"LA Almazara is neither architecture nor a place of culture. It is an object that has fallen from space and has simply taken on the dimension and name of respect. Beyond the object itself, LA Almazara has a function, that of protecting one of the things of our civilisation that serves our animal species. There is the water, there is the salt and there is the oil. These elements are sacred. They have always been respected, and probably always will be. LA Almazara is a tribute to this respect for olive oil, born of all the civilisations that have preceded us."

LA ALMAZARA by STARCK
Carretera Ardales Ronda A 367, KM 39,5

www.ALMAZARALAORGANIC.com

LA ALMAZARA
BY PHILIPPE STARCK

S

Chapter
two:

SEVILLA

Fiel a su cita, Sevilla Selecta Magazine da una vez más, protagonismo a nuestra querida ciudad con una selecta selección de propuestas para amantes del arte y de la gastronomía.

Faithful to its appointment, Sevilla Selecta Magazine once again gives prominence to our beloved city with a select selection of proposals for art and gastronomy lovers.

Descubre nuevas sensaciones y experiencias en www.sevillaselecta.es

*the*QUINTESSSENCE
art-guide CONCIERGE
FOR SEVILLE

1. SCAN
THE
QR

O descargue
SEVILLA SELECTA
ARTRAVEL
en nuestra web:
www.sevillaselecta.es

Or download
SEVILLA SELECTA
ARTRAVEL
from our web:
www.sevillaselecta.es

2. READ
in
ESP/ENG

the art CONCIERGE
ESPAÑOL / ENGLISH

3. EXPLOR

A *the ar-t* CONCIERGE
SEVILLA:
we ar-t concierge
we ar-t for you
E y we shop for you

life in

the ar-t CONCIERGE:

tres conceptos: we ar-t for you, we shop for you y we ar-t concierge

LOS BAÑOS ÁRABES SEVILLA

A close-up, artistic photograph of a person's face and hand in a bath. The person's eyes are closed, and their hand is resting near their face. In the foreground, there are orange blossoms and a whole orange, creating a warm and relaxing atmosphere.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA DE RELAJACIÓN EN EL CENTRO DE SEVILLA

Los Baños Árabes de Sevilla es un templo dedicado al relax del cuerpo y la mente en el que el tiempo no existe. Ubicado en una maravillosa casa palacio mudéjar del S.XVI en el corazón del Barrio de Santa Cruz, en el centro de Sevilla, el concepto spa surge de la necesidad que todos tenemos actualmente de encontrar un momento para nosotros mismos en el que podamos desconectar por completo.

recomendación SECRETA

THE ANCIENT BATHS SEVILLA *...it's spa time*

A UNIQUE EXPERIENCE OF RELAXATION IN THE CENTRE OF SEVILLE

The Ancient Baths Seville is a temple dedicated to the relaxation of body and mind where time does not exist. Located in a marvellous 16th century Mudejar palace in the heart of the Barrio de Santa Cruz, in the centre of Seville, the concept arises from the need we all have nowadays to find a moment for ourselves where we can completely disconnect.

Orange Garden

by Aire Ancient Baths.

Celebra su primera fragancia y exclusiva experiencia dedicada al bienestar holístico.

Desde la apertura de su primer centro en Sevilla en el año 2004, AIRE Ancient Baths se ha mantenido fiel a sus orígenes brindando una experiencia de relajación única a lo largo de todo el mundo a través de sus centros, pero conservando siempre su esencia distintiva. A lo largo de estos 20 años, la firma se ha expandido a diferentes ciudades tanto nacionales como internacionales, llegando a abrir 8 centros, todos ellos únicos y emplazados en localizaciones emblemáticas de gran valor cultural que hacen que la Experiencia AIRE comience incluso antes de cruzar las puertas de sus centros. Por ello, para celebrar su vigésimo aniversario, AIRE ha transformado su esencia única en una fragancia signature, Orange Garden, que aromatiza sus diferentes centros, transportando a sus usuarios a una sensación de relajación total.



Orange Garden

by Aire Ancient Baths.

It celebrates its first fragrance and exclusive experience dedicated to holistic wellness.

Since the opening of its first centre in Seville in 2004, AIRE Ancient Baths has remained true to its origins by offering a unique relaxation experience throughout the world through its centres, but always preserving its distinctive essence. Throughout these 20 years, the company has expanded to different cities both nationally and internationally, opening 8 centres, all of them unique and located in emblematic locations of great cultural value that make the AIRE Experience begin even before crossing the doors of its centres. Therefore, to celebrate its twentieth anniversary, AIRE has transformed its unique essence into a signature fragrance, Orange Garden, which scents its different centres, transporting its users to a feeling of total relaxation.



La experiencia se complementa con una exclusiva selección de masajes personalizados centrados en ayudar a conseguir un estado de máxima relajación para la mente y el cuerpo: mascarillas hidratantes, tratamientos exfoliantes, masajes con aceites calmantes, masajes en el agua u holísticos, son algunos de los rituales y masajes que se pueden encontrar en su exclusiva carta.

The experience is complemented by an exclusive selection of personalised massages focused on helping to achieve a state of maximum relaxation for the mind and body: moisturising masks, exfoliating treatments, massages with soothing oils, water massages or holistic massages are some of the rituals and massages that can be found in its exclusive menu.

es hora de DESCANSAR
tras PASEAR *por Sevilla*

it's time to REST *after* WALKING *around Seville*



Ancient Ancient Relaxing Massage 30'
120 min. 95 € Precio por persona

Viva una experiencia única de relax total para el cuerpo y la mente a través de los placeres del agua en una atmósfera llena de magia y termina de relajarte por completo con un masaje de 30 minutos de duración.

Durante el masaje de 30 minutos de duración se trabaja con nuestro aceite Elixir Oil en la parte posterior del cuerpo (espalda, brazos, piernas y pies). El recorrido termal incluye estancias en el Caldarium (40°C), Frigidarium (20°C y 16°C), Tepidarium (36°C), Balneum (Baño de los Mil Chorros), Vaporium (Sala de Vapor con aromaterapia), el Baño Infinito y el Flotarium (Baño de Sal).*

**El Botanical Elixir Oil es una formulación en exclusiva para Ancient Baths con una selección de aceites 100 % vegetales de soja, argán, semilla de uva, almendras dulces y rosa mosqueta.*



Ancient Ancient Relaxing Massage 30'
120 min. 95 € Price per person

With our proposal, you can feel a unique experience of total relaxation for body and mind through the pleasures of water in an atmosphere full of magic and finish your relaxation with a 30 minute massage.

During the 30-minute massage you will work with our Elixir Oil on the back of the body (back, arms, legs and feet). The thermal tour includes stays in the Caldarium (40°C), Frigidarium (20°C and 16°C), Tepidarium (36°C), Balneum (Bath of a Thousand Jets), Vaporium (Steam Room with aromatherapy), the Infinity Bath and the Flotarium (Salt Bath). It's really a great experience in the spa.*

**The Botanical Elixir Oil is a formulation exclusively for Ancient Baths with a selection of 100% vegetable oils from soya, argan, grape seed, sweet almond and rosehip.*

ESTA NAVIDAD REGALE

una sensación única

Desde lujosos rituales hasta masajes corporales y baños termales
Regala una experiencia única de relajación.

Copa de cava y delicias de chocolate adicionales hasta el 15 de diciembre.



THIS CHRISTMAS GIVE

a unique sensation

From luxurious rituals to body massages and thermal baths.
Treat yourself to a unique experience of relaxation.

Glass of cava and additional chocolate delights until 15 December.



Nos gustaría que se tomase un segundo para pensar en los recuerdos y momentos significativos de su vida. Quizá un sonido o incluso cómo le hicieron sentir. La calidez no es sólo un sentimiento. Una melodía no es sólo un conjunto de notas. Seguro que aún recuerda las sensaciones que tuvo.

¿Por qué no regalar uno de esos momentos?

Sorprenda a esa persona especial con una Caja Regalo AIRE envuelta por una sofisticada bolsa de Edición Limitada de Navidad, una nueva forma de hacer que ese momento permanezca en su memoria.

Además, este año, escriba su dedicatoria navideña en una refinada tarjeta de excelente calidad diseñada en colaboración con Dallas Shaw, reconocida internacionalmente como una de las ilustradoras más destacadas del sector del diseño y el estilo de vida.

We would like you to take a second to think about the memories and significant moments in your life. Maybe a sound or even how they made you feel. Warmth is not just a feeling. A melody is not just a set of notes. I'm sure he still remembers the feelings he had.

Why not give one of those moments as a gift?

Surprise that special someone with an AIRE Gift Box wrapped in a sophisticated Limited Edition Christmas bag, a new way to make that moment stay in their memory.

Plus, this year, write your Christmas dedication on a refined, high quality card designed in collaboration with Dallas Shaw, internationally recognised as one of the leading illustrators in the design and lifestyle industry.

AIRE ANCIENT BATHS

www.BEAIRE.com



MARÍA DE LEÓN & MARÍA GALLAND

"Hace falta un cambio de mirada para recibir la belleza profunda", María de León.



MARÍA DE LEÓN & MARIA GALLAND PARÍS

Maria Galland Paris y la especialista en Well-Being y Well-Living, María de León, se dan la mano para hablar de Belleza desde un punto de vista más humanista.

¿Qué es la belleza? Así comenzaba María de León las Skincare Talks de Maria Galland Paris celebradas en Sevilla con el objetivo de transmitir una visión más humanista de este concepto y hacer reflexionar a los asistentes para descubrir juntos qué tipo de mirada es necesaria para captar la belleza más esencial: la mirada profunda. Y cómo es esa mirada al mundo, a uno mismo y a los demás.

Madame Maria Galland definió la belleza así: "La belleza significa sentirse bien en la propia piel, estar en armonía con uno mismo a nivel físico y mental. La belleza única de cada persona en cada etapa de su vida, a cualquier edad, es el equilibrio entre el bienestar físico y mental de la persona".

Una filosofía que enamoró a muchas facialistas como Carmen Navarro, gran referente del mundo de la belleza y una de las primeras expertas que confió en la marca en nuestro país. Invitada de honor a esta charla, pudo compartir su larga historia de amor con Maria Galland Paris y su punto de vista tan interesante del mundo de la belleza junto a nuestra siempre querida María de León.



MARÍA DE LEÓN *and* MARIA GALLAND

*"It takes a chance of gaze to perceive
deep beauty", says María de León.*



MARÍA DE LEÓN MARIA GALLAND PARIS

*Maria Galland Paris and the specialist in Well-Being and Well- Living,
María de León, join hands to talk about Beauty from
a more humanistic point of view.*

What is beauty? This is how María de León began the Maria Galland Paris Skincare Talks held in Seville with the aim of transmitting a more humanist vision of this concept and to make the attendees reflect and discover together what kind of look is necessary to capture the most essential beauty: the deep look. And what that look is like to the world, to oneself and to others.

Madame Maria Galland defined beauty as follows: 'Beauty means feeling good in one's own skin, being in harmony with oneself physically and mentally. The unique beauty of each person at every stage of life, at any age, is the balance between the person's physical and mental well-being'.

A philosophy that many facialists fell in love with, such as Carmen Navarro, a great reference in the world of beauty and one of the first experts to trust the brand in our country. Guest of honour at this talk, she was able to share her long love story with Maria Galland Paris and her interesting point of view on the world of beauty with our beloved María de León.

www.mariagalland.com

GALERÍAS MADRID

Re-evolución y renovación de su tienda emblemática en la calle Cuna sin perder su esencia como negocio tradicional, donde el tejido, sostenible y atemporal es el protagonista.

Vestir la arquitectura

GALERÍAS MADRID inicia su re-evolución en el comercio tradicional textil, con la renovación de su tienda emblemática en la calle Cuna número 42. El nuevo espacio representa el renacer de la marca. Una apuesta de futuro sin perder su esencia como negocio tradicional, donde el tejido, sostenible y atemporal es el protagonista. Esta espectacular nueva tienda apuesta por elevar la confección a una forma de expresión creativa, con un espacio de inspiración con el tejido como protagonista. Con un concepto vanguardista, se ha configurado un impresionante espacio abierto alrededor de la cúpula central, distribuyendo las colecciones de tejidos por diferentes galerías como un espacio expositivo artístico. Un espectáculo de espacio.

www.galeriasmadrid.es

GALERÍAS MADRID

Re-evolution and renovation of its flagship shop on Cuna Street without losing its essence as a traditional business, where sustainable and timeless, fabric is the protagonist.

Dressing architecture

GALERÍAS MADRID begins its re-evolution in the traditional textile trade, with the renovation of its flagship shop at 42 Cuna Street. The new space represents the rebirth of the brand. A commitment to the future without losing its essence as a traditional business, where the fabric, sustainable and timeless, is the protagonist. This spectacular new shop is committed to elevating clothing to a form of creative expression, with an inspirational space with fabric as the protagonist. With an avant-garde concept, an impressive open space has been configured around the central dome, distributing the fabric collections through different galleries as an artistic exhibition space. A spectacle of space.

www.galeriasmadrid.es

life in SEVILLA



JUSTIN TIMBERLAKE

Estará en Icónica Santalucía Sevilla Fest 2025.

Tras 20 años sin visitar nuestro país, el reconocido músico y actor estará el próximo 30 de mayo en la Plaza de España de Sevilla para ofrecer el único concierto de su gira mundial 2025 en España.

Justin se encuentra actualmente en su monumental gira mundial The Forget Tomorrow Tour, que abarca más de 50 ciudades y marca notablemente su regreso al escenario mundial después de 5 años.

ICÓNICA SANTALUCÍA SEVILLA FEST:

www.iconicafest.com

FECHA
ÚNICA
EN
ESPAÑA

JUSTIN
TIMBERLAKE



MAY 30 PLAZA DE ESPAÑA
SEVILLA



JUSTINTIMBERLAKE.COM
LIVE IN SPAIN

2025

JUSTIN TIMBERLAKE

It will be at Iconic Santalucía Sevilla Fest 2025.

After 20 years without visiting our country, the renowned musician and actor will be in Seville on 30 May for the 30th May in the Plaza de España in Seville to offer the only concert of his 2025 world tour in Spain.

Justin is currently on his monumental world tour The Forget Tomorrow Tour, which spans over 50 cities and notably marks his return to the world stage after 5 years after 5 years.

ICONICA SANTALUCÍA SEVILLA FEST:

www.iconicafest.com

life in SEVILLA



JEAN-MICHEL JARRE

Visitará Icónica Santalucía Sevilla Fest el próximo 8 de julio de 2025.

La Plaza de España se unirá a los espacios patrimoniales donde el icónico músico francés, pionero del ambient y la música electrónica, ha protagonizado conciertos multitudinarios como en la Acrópolis de Atenas, la Galería de los Espejos del Palacio de Versalles, las Pirámides de Egipto, la Ciudad Prohibida y la Plaza de Tiananmen en China, o la Torre Eiffel en París. Será su único concierto en España en 2025.

ICONICA SANTALUCIA SEVILLA FEST:

www.iconicafest.com



JEAN-MICHEL JARRE

Will visit Icónica Santalucía Sevilla on 8 July 2025.

The Plaza de España will join the heritage sites where the iconic French musician, a pioneer of ambient and electronic music, has performed in massive concerts such as the Acropolis in Athens, the Hall of Mirrors in the Palace of Versailles, the Pyramids in Egypt, the Forbidden City and Tiananmen Square in China, and the Eiffel Tower in Paris. It will be his only concert in Spain in 2025.

ICÓNICA SANTALUCIA SEVILLA FEST:

www.iconicafest.com

life in SEVILLA
CENTRO
ANDALUZ
ARTE
CONTEMPORÁNEO
El Monasterio de Santa María
de las Cuevas

El museo es el viaje

Arquitectura contemporánea en un monasterio cartujo que fue fábrica de loza y ahora es un extraordinario museo de arte contemporáneo. Esta extraña simbiosis de estilos y personalidades sólo podía inventarse en Sevilla. Nuestro CAAC es una máquina del tiempo donde la historia define el pasado y presente de nuestro futuro. Un espacio concebido para sorprender y descubrir rincones arquitectónicos que perduran en el tiempo. Dedique unas horas para pasear por sus pasillos y sobre todo por admirar cualquiera de sus extraordinarias exposiciones temporales.

The museum is the journey

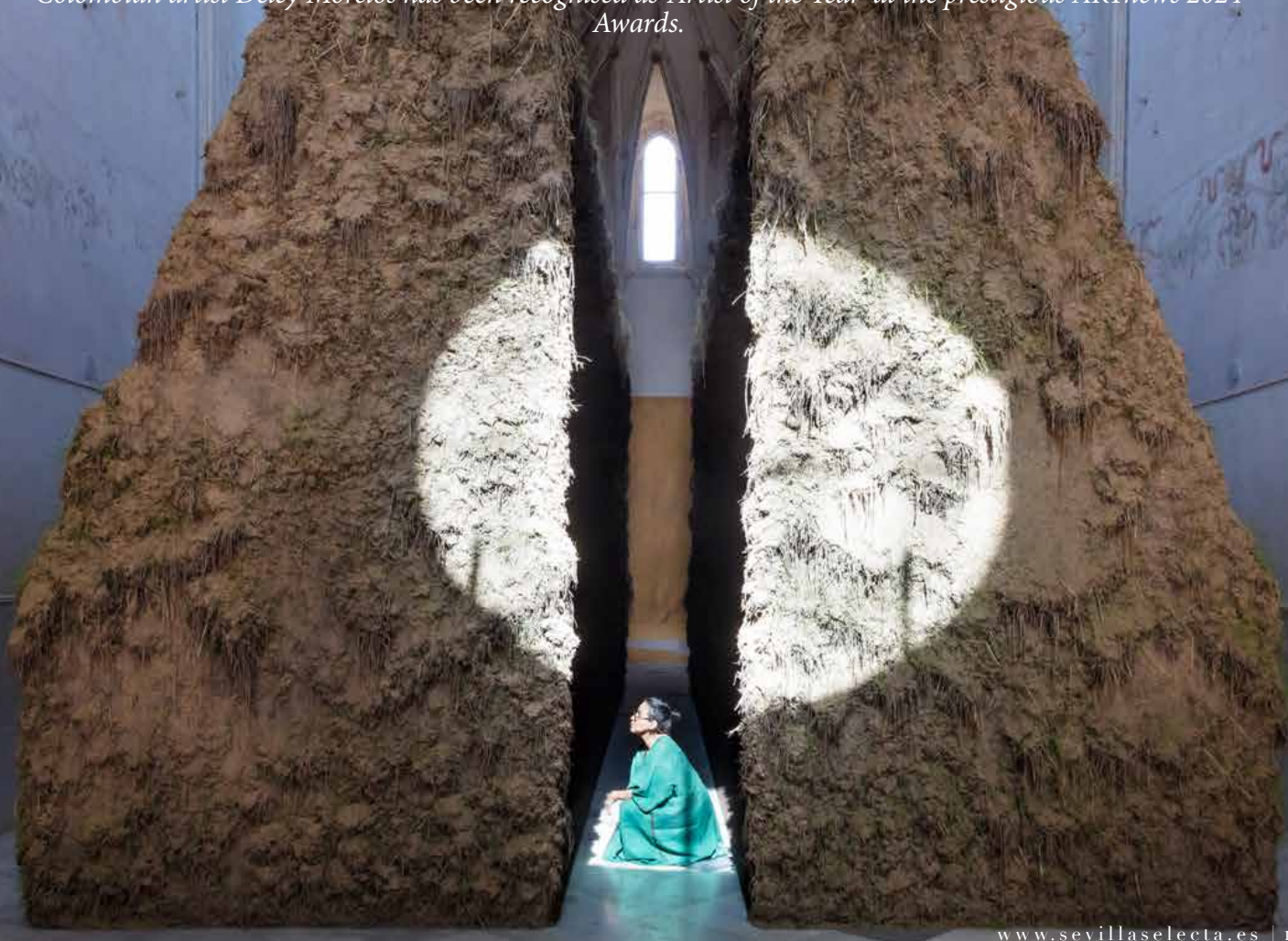
Contemporary architecture in a Carthusian monastery that was once a pottery factory and is now an extraordinary museum of contemporary art. This strange symbiosis of styles and personalities could only be invented in Seville. Our CAAC is a time machine where history defines the past and present of our future. A space designed to surprise and discover architectural corners that endure over time. Spend a few hours to stroll through its corridors and especially to admire any of its extraordinary temporary exhibitions.

Centro ANDALUZ ARTE CONTEMPORÁNEO

Delcy Morelos en el CAAC Sevilla

Delcy Morelos expone en el CAAC su instalación 'Profundis', una obra que invita al público a reflexionar sobre las conexiones históricas y sensoriales entre América y Andalucía. La instalación 'Profundis', concebida específicamente para la Zona Monumental del Monasterio de la Cartuja de Sevilla, utiliza tierra local, albero sevillano y tierras rojas de Huelva para recrear un "viaje de ida y vuelta" que conecta culturas, paisajes y memorias. La artista colombiana Delcy Morelos ha sido reconocida como 'Artista del año' en los prestigiosos Premios ARTnews 2024.

Delcy Morelos exhibits her installation 'Profundis' at the CAAC, a work that invites the public to reflect on the historical and sensorial connections between America and Andalusia. The installation 'Profundis', conceived specifically for the Monumental Zone of the Cartuja Monastery in Seville, uses local soil, Sevillian albero and red earth from Huelva to recreate a 'journey back and forth' that connects cultures, landscapes and memories. Colombian artist Delcy Morelos has been recognised as 'Artist of the Year' at the prestigious ARTnews 2024 Awards.



ALBERTO GARCÍA-ALIX

EN EL CAAC SEVILLA

El CAAC presenta la exposición *Diversidad* en la colección del CAAC. La mirada fotográfica de Alberto García-Alix.

La mirada experta del reconocido artista revisa los extensos fondos fotográficos de la colección del museo.



*The CAAC presents the exhibition *Diversidad* in the CAAC Collection. The photographic gaze of Alberto García-Alix.*

The expert gaze of the renowned artist reviews the extensive photographic holdings of the museum's extensive photographic collection.

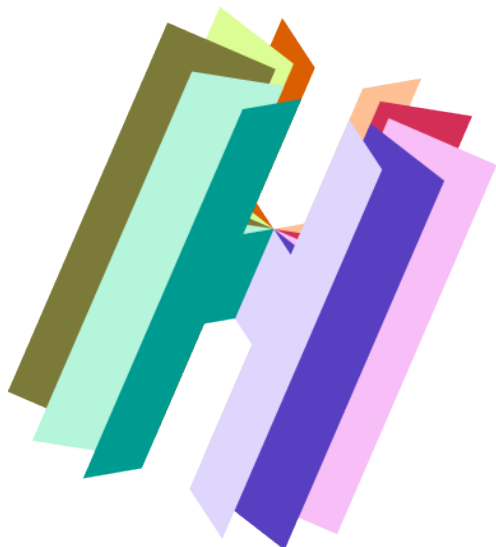


Pago de la deuda externa argentina a Andy Warhol con maíz, El oro latinoamericano, 1985
Fotografía: Marta Minujín
Incluida en la exposición *Diversidad* en la colección del CAAC. La mirada fotográfica de Alberto García-Alix.

La mirada fotográfica de Alberto García-Alix, comisariada por el reconocido fotógrafo. La exposición ofrece una revisión profunda y analítica de los fondos fotográficos del CAAC, poniendo en valor la riqueza y diversidad de su colección. El Claustro Norte acoge esta selección visitable hasta el 25 de mayo de 2025.
www.caac.es

Pago de la deuda externa argentina a Andy Warhol con maíz, El oro latinoamericano, 1985
Photo: Marta Minujín
Photo included in the exhibition *Diversidad* en la colección del CAAC. La mirada fotográfica de Alberto García-Alix.

The photographic gaze of Alberto García-Alix, curated by the renowned photographer. The exhibition offers an in-depth and analytical review of the CAAC's photographic holdings, highlighting the richness and diversity of its collection. The Claustro Norte will host this selection, which can be visited until 25 May 2025.
www.caac.es



Hay Festival *Forum* Sevilla

Sevilla acogerá el próximo mes de febrero la tercera edición de HAY FESTIVAL FORUM SEVILLA, un gran encuentro de las ideas que reunirá a grandes personalidades del cine, la arquitectura, la literatura, el periodismo, la economía y las artes.

Vuelve HAY FESTIVAL FÓRUM SEVILLA para vestir la ciudad de ideas. La capital andaluza celebrará del 13 al 15 de febrero de 2025 la tercera edición de este encuentro internacional para el intercambio y el diálogo, que reunirá a expertos y líderes mundiales en el campo de las ideas, con especial incidencia en el pensamiento político; la arquitectura, la literatura y el arte. La capital andaluza se consolida, así, como escenario de esta prestigiosa cita tras el éxito cosechado en la ciudad en sus dos ediciones anteriores de otoño de 2023 y primavera de 2024.

Organizado junto al Ayuntamiento de Sevilla y apoyado por la Junta de Andalucía, HAY FESTIVAL FÓRUM SEVILLA 2025 celebrará hasta 27 eventos -entre ellos tres proyectos especiales- con más de cuarenta invitados y en siete sedes emblemáticas de la ciudad: la Fundación Cajasol, la Fundación Valentín de Madariaga y Oya, la Real Fábrica de Artilería, la Biblioteca Pública Infanta Elena, el Campus Cámara de Comercio de Sevilla, la Universidad de Sevilla y el Centro Andaluz de Arte Contemporáneo.

Esta edición contará, entre las personalidades participantes, con nombres internacionales como los del escritor norteamericano James Ellroy, autor de las novelas en las que se basan los éxitos cinematográficos L.A. Confidential y La Dalia Negra; el poeta y dramaturgo británico Simon Armitage, que ostenta el título de Poeta Laureado del Reino Unido. A ellos se suma la presidenta de la Sociedad Europea de la Historia del Pensamiento Político Erica Benner, autora de Aventuras en democracia; al igual que el filósofo, ensayista y novelista francés Pascal Bruckner, de quien Roman Polanski adaptó al cine su novela Luna amarga, con el título Lunas de hiel.

En el apartado de la arquitectura y las artes, los nombres internacionales vienen de parte de grandes estrellas en su campo como la arquitecta china Xu Tiantian; la arquitecta y académica francesa Odile Decq, una de las más laureadas en su país y Carlo Ratti, profesor de la Universidad de Tecnología de Massachusetts (MIT), además, será el Comisario de la Bienal de Arquitectura de Venecia en 2025. A ellos se suma Thomas Schlessler, historiador del arte y escritor francés que dirige, desde 2014, la Fundación Hartun-Bergman (Antibes, Francia).

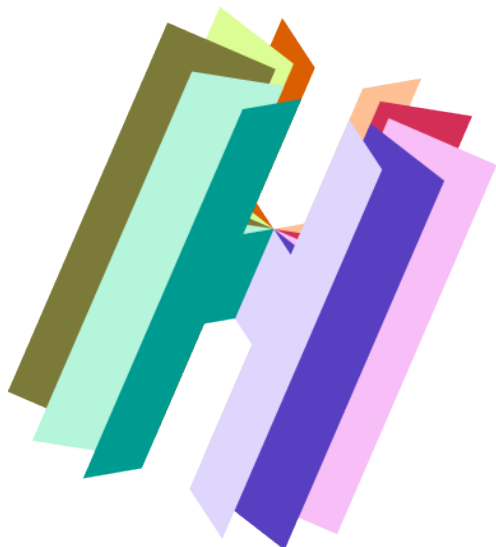
En cuanto a la presencia nacional, HAY FESTIVAL FÓRUM SEVILLA 2025 recibirá en la capital andaluza a escritores como Susana Martín Gijón, María Larrea, Boris Izaguirre y el trío que da nombre a Carmen Mola; periodistas de prestigio como Helena de Bertodano, Ignacio Camacho y Teodoro León Gross; divulgadores como el estudioso del mundo clásico Emilio del Río, cineastas como Laura Hojman; historiadores de enorme proyección y trayectoria indiscutible como la sevillana Consuelo Varela y artistas como el fotógrafo Alberto García-Alix.

Las entradas y los abonos de HAY FESTIVAL están a la venta en www.hayfestival.com. Los encuentros se podrán seguir presencialmente y también de manera gratuita vía streaming en la misma web.

life in SEVILLA



James Ellroy
en/at the HAY FESTIVAL FORUM SEVILLA



Hay Festival *Forum* Sevilla

Next February, Seville will host the third edition of HAY FESTIVAL FORUM SEVILLA, a great meeting of ideas that will bring together great personalities from the fields of cinema, architecture, literature, journalism, economics and the arts.

HAY FESTIVAL FÓRUM SEVILLE is back to dress the city with ideas. From 13 to 15 February 2025, the Andalusian capital will host the third edition of this international meeting for exchange and dialogue, which will bring together experts and world leaders in the field of ideas, with special emphasis on political thought, architecture, literature and art. The Andalusian capital is thus consolidating its position as the venue for this prestigious event after the success of its two previous editions in autumn 2023 and spring 2024.

Organised together with the Seville City Council and supported by the Andalusian Regional Government, HAY FESTIVAL FÓRUM SEVILLA 2025 will hold up to 27 events - including three special projects - with more than forty guests and in seven emblematic venues in the city: the Cajasol Foundation, the Valentín de Madariaga y Oya Foundation, the Royal Artillery Factory, the Infanta Elena Public Library, the Seville Chamber of Commerce Campus, the University of Seville and the Andalusian Centre for Contemporary Art.

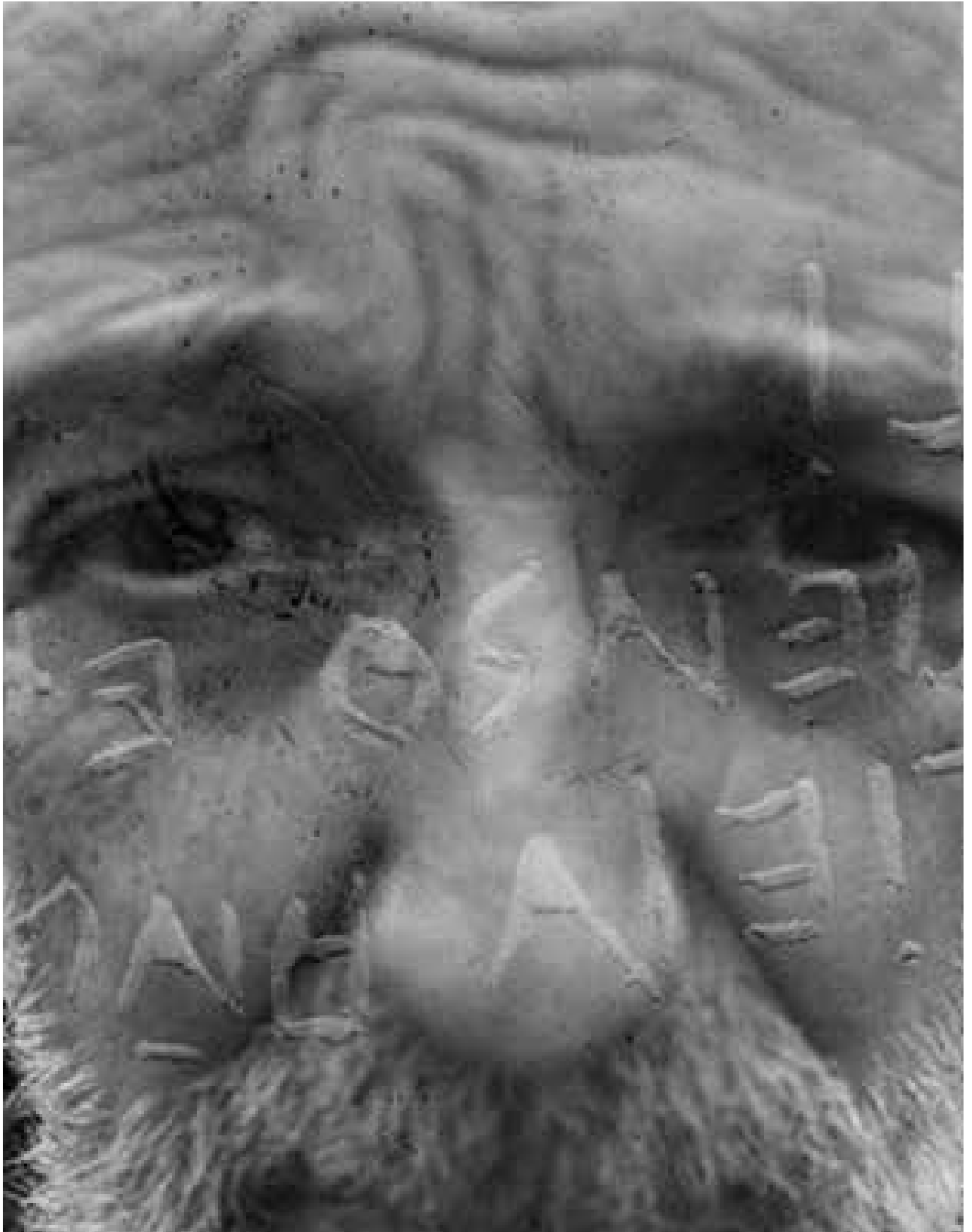
Among the international personalities taking part in this year's event will be the American writer James Ellroy, author of the novels on which the hit films *L.A. Confidential* and *The Black Dahlia* are based; the British poet and playwright Simon Armitage, who holds the title of Poet Laureate of the United Kingdom. They are joined by the President of the European Society for the History of Political Thought, Erica Benner, author of *Adventures in Democracy*; as well as the French philosopher, essayist and novelist Pascal Bruckner, whose novel *Bitter Moon* was adapted for the cinema by Roman Polanski as *Bitter Moons*.

In the section on architecture and the arts, the international names come from great stars in their field such as the Chinese architect Xu Tiantian; the French architect and academic Odile Decq, one of the most awarded in her country and Carlo Ratti, professor at the Massachusetts Institute of Technology (MIT), who will also be the curator of the Venice Architecture Biennale in 2025. They are joined by Thomas Schlessner, a French art historian and writer who has been director of the Hartun-Bergman Foundation (Antibes, France) since 2014.

As for the national presence, HAY FESTIVAL FÓRUM SEVILLA 2025 will welcome to the Andalusian capital writers such as Susana Martín Gijón, María Larrea, Boris Izaguirre and the trio that gives its name to Carmen Mola; prestigious journalists such as Helena de Bertodano, Ignacio Camacho and Teodoro León Gross; popularisers such as the classical world scholar Emilio del Río; filmmakers such as Laura Hojman; historians of enormous projection and indisputable trajectory such as Consuelo Varela; and artists such as the photographer Alberto García-Alix.

HAY FESTIVAL tickets and season tickets are on sale at www.hayfestival.com. The meetings can be followed in person and also free of charge via streaming on the same website.

life in SEVILLA



Alberto García Alix
en/ at the HAY FESTIVAL FORUM SEVILLA

life in SEVILLA



espectáculo en el Real Alcázar de Sevilla

NATURALEZA ENCENDIDA

*Este espectacular show de luz y color ilumina
por primera vez los jardines del Real Alcázar de Sevilla
con un homenaje a su arquitectura e historia.*

*La aventura lumínica se estrena por segundo año consecutivo en el Alcázar de Sevilla con su
mágica edición SUEÑOS, un espectáculo que recrea las maravillosas visiones e increíbles sueños del monarca
Felipe V durante su estancia en el emblemático recinto. Todo un mágico paseo nocturno donde la vida se ilumina
y el visitante se convierte en protagonista.*

*Embárcate en esta aventura y descubre un espectáculo apto para todos los públicos y lleno de sorpresas.
Vive el Real Alcázar de Sevilla como nunca antes..*

REAL ALCÁZAR DE SEVILLA

Acceso del público: Puerta de La Alcoba P.º de Catalina de Ribera, esquina con Calle San Fernando.
Sevilla.

Hata el 16 de marzo de 2025.
www.natralezaencendida.com



show at the Real Alcázar of Seville

NATURALEZA ENCENDIDA

*This spectacular show of light and colour illuminates
for the first time in the gardens of the Real Alcázar of Seville
with a tribute to its architecture and history.*

*The luminous adventure premieres for the second consecutive year in the Alcázar of Seville with its
magical edition of DREAMS, a show that recreates the marvellous visions and incredible dreams of the monarch
Felipe V during his stay in the emblematic enclosure. A magical nocturnal stroll where life is illuminated and the visitor
becomes the protagonist and the visitor becomes the protagonist.*

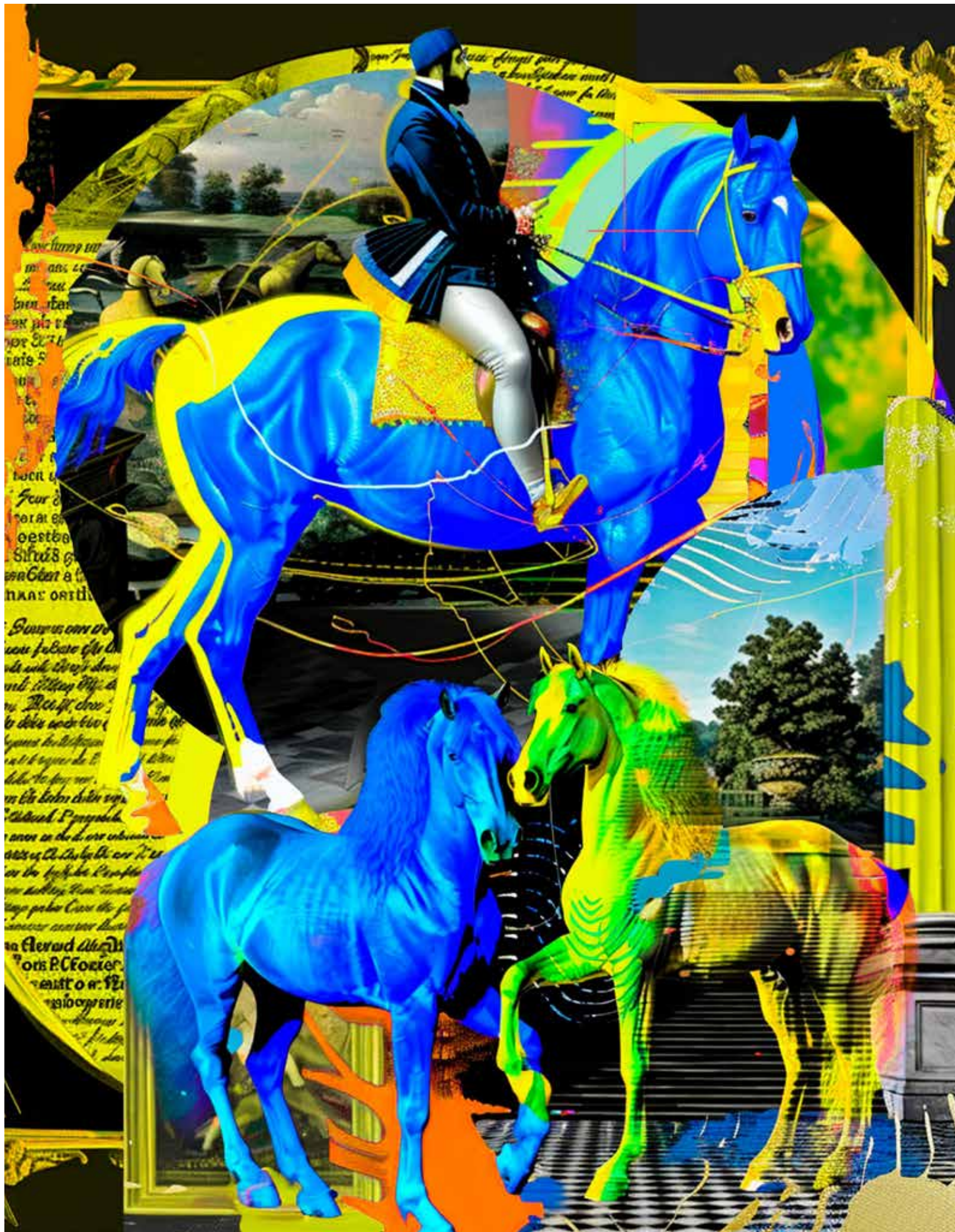
*Embark on this adventure and discover a show suitable for all audiences and full of surprises.
Experience the Real Alcázar of Seville as never before...*

REAL ALCÁZAR DE SEVILLA

Public access: Puerta de La Alcoba P.º de Catalina de Ribera, esquina con Calle San Fernando. Sevilla.

Until 16 MARCH 2025

www.naturalezaencendida.com







Real Alcázar of Seville, *an illuminated treasure* 2nd Season.



REAL ALCÁZAR DE SEVILLA, UN TESORO ILUMINADO. 2ª TEMPORADA.

Naturaleza Encendida es una oportunidad única para vivir una brillante experiencia inmersiva en un espacio natural. Un mágico paseo nocturno en un entorno natural donde la vida se ilumina y el visitante se convierte en protagonista. Embarcarse en esta aventura invita a descubrir una rica biodiversidad en un espectáculo apto para todos los públicos y lleno de sorpresas.

Sueños le lleva en un viaje fascinante a través de las diferentes influencias culturales que han dejado su huella en la encantadora ciudad de Sevilla con el monarca Felipe V como protagonista. Gracias a su estancia en El Real Alcázar descubriremos desde nuevas profesiones relacionadas con el monarca hasta la rica mezcla de estilos arquitectónicos que adornan los jardines del Real Alcázar, Sueños le sumerge en un mundo de historia, arte y belleza.

¡No pierda esta oportunidad única de descubrir Naturaleza Encendida y Sueños en Sevilla! HASTA EL 16 DE MARZO 2025, prepárese para vivir experiencias que le dejarán sin palabras.
www.naturalezaencendida.com

Naturaleza Encendida is a unique opportunity to live a brilliant immersive experience in a natural space. A magical night walk in a natural environment where life is illuminated and the visitor becomes the protagonist. Embarking on this adventure invites you to discover a rich biodiversity in a show suitable for all audiences and full of surprises.

Sueños takes you on a fascinating journey through the different cultural influences that have left their mark on the enchanting city of Seville with the monarch Philip V as the protagonist. From discovering new professions related to the monarch to the rich mix of architectural styles that adorn the gardens of the Real Alcázar,

Sueños immerses you in a world of history, art and beauty.

Don't miss this unique opportunity to discover Naturaleza Encendida and Sueños in Seville! UNTIL 16 MARCH 2025, get ready to live experiences that will leave you speechless,
www.naturalezaencendida.com

vistas de día TERRAZA 1920

La azotea de Mercer Plaza Sevilla esconde una encantadora sorpresa: 1912 es una bonita terraza con vistas únicas de los tejados de Sevilla, un espacio relajado es perfecto para tomar una copa tranquila y disfrutar del atardecer en la capital andaluza. Distribuida en 3 niveles, Terraza 1912 puede privatizarse (parcial o totalmente) para la organización de su evento profesional o social. Abierto de 20:00 - 00:00 horas
www.mercerplazasevilla.com



day and night views TERRAZA 1912

The roof terrace of Mercer Plaza Sevilla hides a charming surprise: 1912 is a beautiful terrace with unique views of the rooftops of Seville, a relaxed space perfect for a quiet drink and enjoy the sunset in the Andalusian capital. Distributed over 3 levels, Terraza 1912 can be privatised (partially or totally) for the organisation of your professional or social event. Open from 20:00 - 00:00 hours.

www.mercerplazasevilla.com

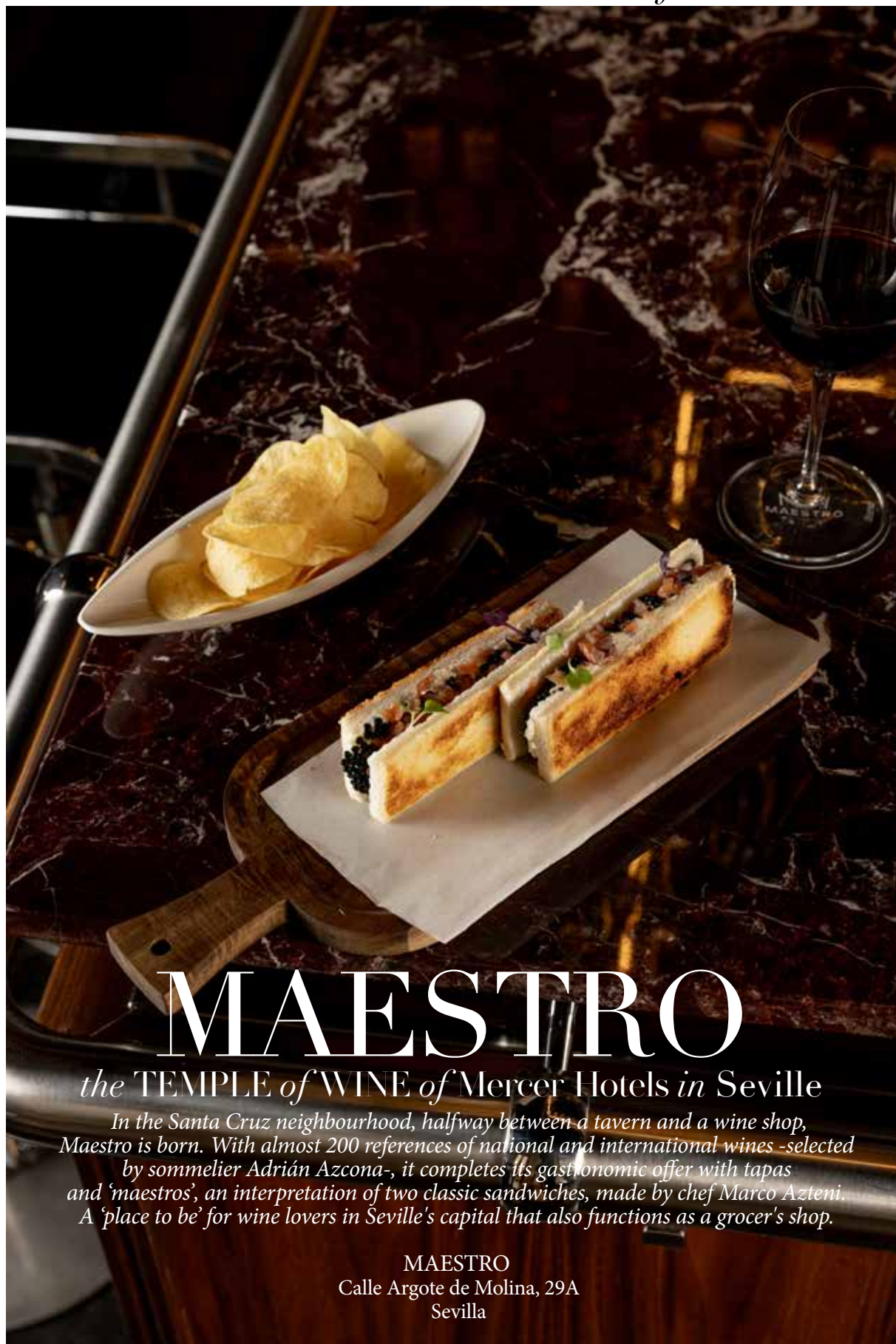


MAESTRO

el TEMPLO del VINO de Mercer Hoteles en Sevilla

En el barrio de Santa Cruz, a medio camino entre taberna y despacho de vinos, nace Maestro. Con casi 200 referencias de vinos nacionales e internacionales, seleccionados por el sumiller Adrián Azcona, completa su oferta gastronómica con tapas y “maestros”, una interpretación de dos sándwiches clásicos, realizada por el chef Marco Azteni. Un ‘place to be’ para ‘wine lovers’ en la capital hispalense que funciona también como colmado.

MAESTRO
Calle Argote de Molina, 29A
Sevilla



MAESTRO
the TEMPLE of WINE of Mercer Hotels in Seville

In the Santa Cruz neighbourhood, halfway between a tavern and a wine shop, Maestro is born. With almost 200 references of national and international wines -selected by sommelier Adrián Azcona-, it completes its gastronomic offer with tapas and 'maestros', an interpretation of two classic sandwiches, made by chef Marco Azteni. A 'place to be' for wine lovers in Seville's capital that also functions as a grocer's shop.

MAESTRO
Calle Argote de Molina, 29A
Sevilla

life in SEVILLA





OCEAN DRIVE SEVILLA

Disfruta de una Navidad diferente en Ocean Drive Sevilla, donde el arte, el estilo y los sabores se fusionan para crear una experiencia inolvidable.

El recién inaugurado Ocean Drive Sevilla, situado en el centro histórico de la ciudad, en la Plaza de la Encarnación, es el lugar ideal para celebrar la Navidad, ya sea con amigos, pareja, compañeros de trabajo o familiares, y disfrutar de una de las veladas más especiales del año. Este espacio ofrece una experiencia única para los amantes del arte y la historia, en un rincón sevillano que combina placer sensorial con una exquisita propuesta gastronómica en pleno corazón de la ciudad.

Enjoy a different kind of Christmas at Ocean Drive Sevilla, where art, style and flavours merge to create an unforgettable experience.

The recently opened Ocean Drive Sevilla, located in the historic centre of the city, in the Plaza de la Encarnación, is the ideal place to celebrate Christmas, whether with friends, partners, colleagues or family, and enjoy one of the most special evenings of the year. This space offers a unique experience for art and history lovers, in a Sevillian corner that combines sensory pleasure with an exquisite gastronomic proposal in the heart of the city.



Destino Ocean Drive Sevilla

Ocean Drive Hotel en Sevilla, ofrece una experiencia única en el corazón de la encantadora Sevilla. Estratégicamente ubicado en el pintoresco barrio de la Encarnación, junto a la plaza diseñada por el arquitecto berlinés Jürgen Mayer, este maravilloso hotel con encanto en Sevilla se erige como un enclave de elegancia y comodidad en pleno centro histórico.

Al entrar a Ocean Drive, te sumergirás en un ambiente donde la tradición local de la arquitectura sevillana se entrelaza armoniosamente con elementos mediterráneos. El compromiso del hotel es ofrecer una experiencia acogedora y elegante que resalta los encantos de la ciudad y crea recuerdos duraderos para los huéspedes y visitantes.

Ocean Drive Hotel in Seville, your exclusive destination, offers a unique experience in the heart of charming Seville. Strategically located in the picturesque neighbourhood of La Encarnación, next to the square designed by the Berlin architect Jürgen Mayer, this charming hotel in Seville stands as an enclave of elegance and comfort in the heart of the historic centre.

As you enter Ocean Drive, you will be immersed in an atmosphere where the local tradition of Sevillian architecture harmoniously intertwines with Mediterranean elements. The hotel commitment is to offer a welcoming and elegant experience that highlights the charms of the city and creates lasting memories for the guests and visitors.

OCEAN DRIVE DESIGN

Desde el lobby, concebido como un espacio diáfano y abierto que se fusiona con la ciudad, hasta el restaurante, que rinde homenaje a la cocina de tradición local con toques de la costa, cada detalle está pensado para que te sumerjas en la esencia atemporal de Sevilla con un toque contemporáneo de sofisticación accesible.

From the lobby, conceived as an open, airy space that merges with the city; to our restaurant, which pays homage to traditional local cuisine with coastal touches, every detail is designed to immerse you in the timeless essence of Sevilla with a contemporary twist of accessible sophistication.









OCEAN DRIVE SEVILLA CELEBRA LA NAVIDAD

El hotel propone cuatro menús exclusivos: tres con servicio a mesa y otro en formato cóctel, que invitan al comensal a explorar el auténtico sabor de la ciudad, combinando la frescura de ingredientes locales para ofrecer un viaje gastronómico por el corazón del Mediterráneo. Tradición, creatividad y autenticidad se fusionan en platos diseñados para deleitar los sentidos.

Para esta Navidad, el hotel presenta el menú ODS, una propuesta diseñada para celebrar con elegancia y autenticidad. Este menú navideño tiene un precio de 48 € por persona, perfecto para una velada llena de sabor y tradición.

Para quienes buscan una cena navideña memorable, el menú ODS Deluxe es la elección ideal.

The hotel offers four exclusive menus: three with table service and one in cocktail format, inviting diners to explore the authentic flavour of the city, combining the freshness of local ingredients to offer a gastronomic journey through the heart of the Mediterranean. Tradition, creativity and authenticity merge in dishes designed to delight the senses.

This Christmas, the hotel presents the ODS menu, a proposal designed to celebrate with elegance and authenticity. This Christmas menu is priced at €48 per person, perfect for an evening full of flavour and tradition.

For those looking for a memorable Christmas dinner, the ODS Deluxe menu is the ideal choice.



El tercer menú de Ocean Drive Sevilla ofrece una experiencia completa y variada para estas fiestas, combinando la tradición de compartir aperitivos y entrantes con el disfrute de platos individuales. e al horno. El menú, que incluye maridaje, está disponible por 60 € por persona.

Además de las tres opciones de menú sentado, Ocean Drive Sevilla ofrece un menú tipo cóctel ideal para disfrutar de pie. Este menú incluye una variada selección de aperitivos y para el final, los comensales podrán elegir entre una selección de postres, como el bizcocho húmedo de chocolate y nueces con salsa de toffee o la tarta de queso con frutos rojos. El menú, que incluye maridaje de vino tinto y blanco, está disponible por 45 € por persona. Sin duda, Ocean Drive Sevilla se presenta como la opción más vibrante, emocionante y única para celebrar las fiestas navideñas.

Ocean Drive Sevilla's third menu offers a complete and varied experience for the holidays, combining the tradition of sharing appetizers and starters with the enjoyment of individual dishes. The menu, which includes food and wine pairing, is available for €60 per person.

In addition to the three seated menu options, Ocean Drive Sevilla offers a cocktail menu ideal for standing. This menu includes a varied selection of appetizers and for the finale, diners can choose from a selection of desserts, such as moist chocolate and walnut sponge cake with toffee sauce or cheesecake with red berries. The menu, which includes red and white wine pairings, is available for €45 per person. Without a doubt, Ocean Drive Sevilla presents itself as the most vibrant, exciting and unique option to celebrate the Christmas holidays.

HOTEL OCEAN DRIVE ARQUITECTURA

Situado en el pintoresco barrio de la Encarnación, junto a la plaza diseñada por el arquitecto berlinés Jürgen Mayer, Ocean Drive Sevilla se entremezcla con el paisaje de la ciudad con la intención de formar parte de él.



life in SEVILLA
**HOTEL OCEAN DRIVE
ARCHITECTURE**

Located in the picturesque neighbourhood of La Encarnación, next to the square designed by the Berlin architect Jürgen Mayer, Ocean Drive Seville blends into the city's landscape with the intention of becoming part of it.



VISTAS AL FUTURO DESDE LA TRADICIÓN

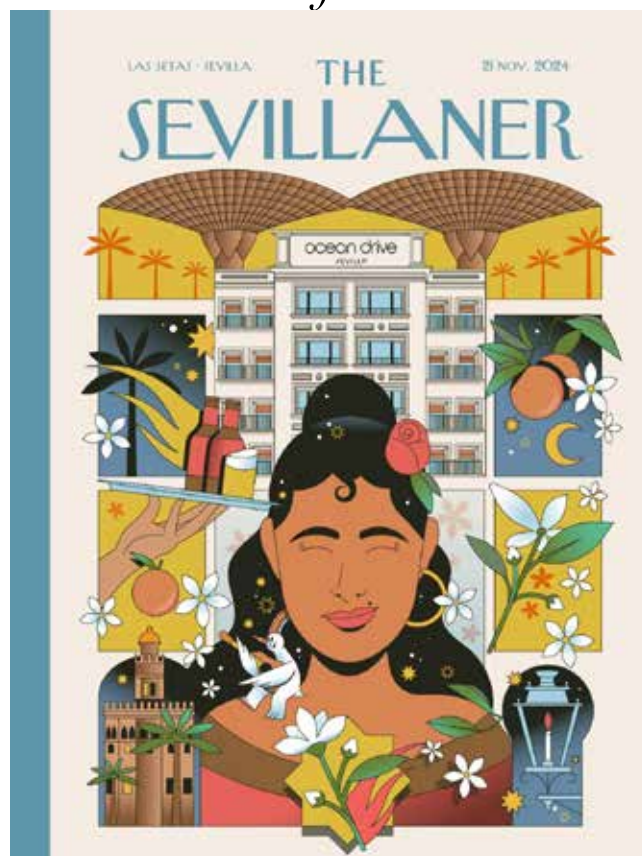
Con 49 habitaciones en formatos superior, Deluxe y Suite, cada una cuidadosamente diseñada, Ocean Drive Hotel te brinda la oportunidad de personalizar tu estancia. Disfruta de la opción de un balcón o terraza, permitiéndote absorber la vibrante energía de Sevilla desde la comodidad de tu propio espacio.

With 49 rooms in Superior, Deluxe and Suite formats, each carefully designed, Ocean Drive Hotel gives you the opportunity to personalise your stay. Enjoy the option of a balcony or terrace, allowing you to soak up the vibrant energy of Seville from the comfort of your own space.









OCEAN DRIVE Y EL ARTE LOCAL

El céntrico hotel, Ocean Drive Sevilla refuerza su vínculo con la ciudad hispalense a través de una serie de colaboraciones con The Sevillaner y que ponen de manifiesto el compromiso de la marca con la cultura, las costumbres y el folklore local.

The Sevillaner es la plataforma creativa que defiende a golpe de ilustración la cultura, personalidad e idiosincrasia de la capital andaluza. Esta comunidad de artistas es el proyecto personal de Antonio Copete, cuyo objetivo es mostrar el amor por su ciudad mientras rinde tributo a The New Yorker a través de sus icónicas postales.

The centrally located hotel, Ocean Drive Sevilla strengthens its link with the city through a series of collaborations with The Sevillaner and demonstrates the brand's commitment to local culture, customs and folklore.

The Sevillaner is the creative platform that defends the culture, personality and idiosyncrasy of the Andalusian capital through illustrations. This community of artists is the personal project of Antonio Copete, whose aim is to show his love for his city while paying tribute to The New Yorker through his iconic postcards.

OCEAN DRIVE SEVILLA

www.od-hotels.com



9 propuestas GASTRONÓMICAS *para celebrar el* invierno

En SEVILLA SELECTA les vamos a presentar nuestras 09 propuestas para conocer lo más interesante del panorama gastronómico de nuestra Sevilla.
Descubra todas las propuestas en www.sevilaselecta.es

In SEVILLA SELECTA we are going to present you our 09 proposals to discover the most interesting gastronomic panorama of our Sevilla. Discover all the proposals at www.sevilaselecta.es



carta navideña del **HOTEL QUERENCIA**

Para estas fiestas en Sevilla, les proponemos tres extraordinarias propuestas gastronómicas en el céntrico hotel Querencia de Sevilla: el restaurante La Maestría sirve una amplia variedad de platos tradicionales inspirados en la cocina andaluza perfecta para estas Navidades y Fin de Año, el Bar La Maestría está especializado en vinos de Jerez y cuenta con una agradable terraza ideal para disfrutar de una copa. Y en el espectacular el Mirador de Querencia, donde los visitantes pueden admirar las increíbles vistas de la ciudad con un exquisito cóctel. www.marriott.com

For this festive season in Seville, we propose three extraordinary gastronomic proposals at the centrally located Querencia Hotel in Seville: La Maestría restaurant serves a wide variety of traditional dishes inspired by Andalusian cuisine perfect for Christmas and New Year's Eve, La Maestría Bar specialises in sherry wines and has a pleasant terrace ideal for enjoying a drink. And the spectacular Mirador de Querencia, where visitors can admire the incredible views of the city with an exquisite cocktail.

www.marriott.com

FINCA LA TORRE y su COLECCIÓN de MONOVARIETALES

*El regalo más hedonista
de estas Navidades.*

REGALAR EL VERDADERO LUJO SOBRE LA MESA

La almazara malagueña lanza para estas Navidades el regalo perfecto. Un estuche exclusivo con sus cuatro aceites de oliva virgen extra: hojiblanca, cornicabra, arbequina y picudo; la colección 'Monovarietales' se presenta en una elegante caja que incluye cuatro botellas de cristal de 250 ml, una de cada variedad, procedente de la reciente cosecha.

Este estuche permite experimentar los diversos sabores y aromas del AOVE de Finca La Torre, de producción ecológica y biodinámica; cada una de las variedades destaca por sus notas únicas y por realzar platos muy diversos, desde asados y pescados hasta ensaladas y cremas.

Por un precio en torno a 48,45 euros, la colección 'Monovarietales' puede adquirirse en la web oficial de Finca La Torre y en tiendas gourmet especializadas.

www.fincalatorre.com



FINCA LA TORRE *and its* COLLECTION of MONOVARIETALES

GIVING REAL LUXURY ON THE TABLE

The Malaga olive oil mill launches an exclusive case with its four extra virgin olive oils: hojiblanca, cornicabra, arbequina and picudo; the 'Monovarietales' collection is presented in an elegant box that includes four 250 ml glass bottles, one of each variety, from the recent harvest.

This box allows you to experience the diverse flavours and aromas of Finca La Torre's organically and biodynamically produced EVOO; each of the varieties stands out for its unique notes and for enhancing a wide range of dishes, from roasts and fish to salads and creams.

Priced at around 48,45 euros, the 'Monovarietales' collection can be purchased on the official Finca La Torre website and in specialised gourmet shops.

www.fincalatorre.com

CHOCOLATES TRAPA

protagonista siempre de la **NAVIDAD**



La reconocida firma española presenta tres cajas especiales para regalar o disfrutar en casa estas Navidades; con un precio de 24,90 euros cada una, contienen productos icónicos como sus Cortados Clásicos, los Bombonísimos, los Bombones White, las cerezas al licor y cinco referencias de turrones.

The renowned Spanish firm presents three special boxes to give as gifts or to enjoy at home this Christmas; priced at 24.90 euros each, they contain iconic products such as its Cortados Clásicos, the Bombonísimos, the Bombones White, the cherries in liqueur and five references of turrones.

luxury GASTRONOMY LA CAJA BLANCA NAVIDAD



Trapa incluye en su Caja 'Blanca Navidad' los Bombones White, para los amantes del chocolate blanco. Esta caja también contiene la Bolsa Seducción, una sugerente mezcla de cuatro clases de bombones tradicionales. Tampoco podían faltar los Cortados y una bolsa de bombones de chocolate negro rellenos de cerezas al licor. Trapa completa este estuche navideño con una nutrida gama con cinco referencias de turrones para los más chocolateros: chocolate con leche, chocolate negro y chocolate blanco, y turrones de chocolate con leche y de chocolate blanco, ambos con galleta negra. Todos ellos presentan un packaging elegante, moderno y muy navideño y son el resultado de una elaboración inspirada en la receta secreta y centenaria de los primeros monjes que habitaron el monasterio de San Isidro de Dueñas, en Palencia —donde se ubica la fábrica desde su fundación—.



Trapa's 'Blanca Navidad' box includes White Chocolates, for lovers of white chocolate. This box also contains the Seduction Bag, a suggestive mix of four types of traditional chocolates. The Cortados and a bag of dark chocolate bonbons filled with cherries in liqueur are also included. Trapa completes this Christmas box with a wide range of five nougats for the chocoholics: milk chocolate, dark chocolate and white chocolate, and milk chocolate and white chocolate nougats, both with black biscuit. All of them have an elegant, modern and very Christmas-like packaging and are the result of a production process inspired by the centuries-old secret recipe of the first monks who lived in the monastery of San Isidro de Dueñas, in Palencia -where the factory has been located since its foundation-.

CHOCOLATES TRAPA

www.trapa.es



MIURA: LICOR DE GUINDAS

Miura es un licor de guindas que se elabora en el antiguo convento de los Diezmos en Cazalla de la Sierra, actual Destilerías de Cazalla, ubicada en la sierra norte de Sevilla desde 1869. Este licor de guindas 100% natural se elabora siguiendo la tradicional receta centenaria de los monjes Franciscanos que allí habitaron.

En los alambiques centenarios del convento se procede a la destilación de un fino y delicado aguardiente de anís. Tras una cuidada selección de las guindas recogidas en su punto óptimo de maduración, se procede a la maceración del fruto con el anís. Se finaliza con un delicado y suave prensado, que extrae toda la potencia del sabor de la guinda y mantiene la intensidad del color rojo del fruto, tan característico de Miura. www.caballero.es



MIURA: CHERRY LIQUEUR

Miura is a cherry liqueur made in the old convent of Los Diezmos in Cazalla de la Sierra, nowadays Destilerías de Cazalla, located in the northern mountains of Seville since 1869. This 100% natural cherry liqueur is made following the centuries-old traditional recipe of the Franciscan monks who lived there.

In the convent's centenary stills, a fine and delicate aniseed brandy is distilled. After carefully selecting the sour cherries harvested at their optimum ripeness, the fruit is macerated with the aniseed. This is finished with a delicate and gentle pressing, which extracts all the potency of the cherry's flavour and maintains the intensity of the red colour of the fruit, so characteristic of Miura.

www.caballero.es

GINEBRA 1890 EXÓTICA



1890 EXÓTICA / EXÓTICA 20

Ginebra 1890 Exótica fue creada por el empresario de Constantina (Sevilla) Jaime García Ávila, miembro de la tercera generación familiar que, siguiendo los pasos de su abuelo y su padre, reconvirtió la antigua tradición de elaboración de anises de su familia.

Las dos referencias que ahora incorpora Grupo Luis Caballero a su portfolio son, por un lado, 1890 Exótica, una ginebra premium, elegante y delicada que en su fórmula combina notas de enebro, moras y canela. Y, por otro lado, Exótica 20, una bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro de baja graduación que se lanzó al mercado hace apenas un año respondiendo a la cada vez mayor demanda de los consumidores de bebidas más saludables y con bajo contenido alcohólico.



1890 EXÓTICA / EXÓTICA 20

Ginebra 1890 Exótica was created by the businessman from Constantina (Seville) Jaime García Ávila, a member of the third generation of the family who, following in the footsteps of his grandfather and father, reconverted his family's old tradition of aniseed production.

The two references that Luis Caballero Group now incorporates to its portfolio are, on the one hand, 1890 Exótica, a premium, elegant and delicate gin that in its formula combines notes of juniper, blackberries and cinnamon. And on the other hand, Exótica 20, a spirit flavoured with juniper berries with a low alcohol content, which was launched on the market just a year ago in response to the growing consumer demand for healthier drinks with a low alcohol content.

GINEBRA EXÓTICA 1890

www.caballero.es

uno de los mejores restaurantes en SEVILLA

TRIBECAL

Nuestro editor y director Diego Torres entrevista a Pedro Giménez chef de Tribeca, restaurante al que considera uno de los mejores restaurantes de Sevilla.

Entrevista realizada por DIEGO TORRES
Fotografías de MATTEO LIPPERA



one of our best restaurants in SEVILLA

TRIBECA

Our editor and director Diego Torres interviews Pedro Giménez, chef at Tribeca, which he considers one of the best restaurants in Seville.

Interview conducted by DIEGO TORRES

Photographs by MATTEO LIPPERA

Arquitectura gastronómica en el barrio de la Buhaira.

RESTAURANTE TRIBECA

En la calle Chaves Nogales, en la zona de la Buhaira, un barrio cerca del centro, encontramos Tribeca, el que para nuestra opinión es uno de los 3 mejores restaurantes de Sevilla. 22 años hace ya que Pedro Giménez capitanea con talento y profesionalidad este restaurante especializado en marisco y pescado.

Este restaurante elegante y sofisticado, con su firme prioridad de ofrecer sólo materia prima de excelente calidad, se ha convertido año tras año (...y ya van 22) en un referente de cómo la gastronomía puede ser un arte. Cada visita a Tribeca es una oportunidad para descubrir nuevas creaciones y resaltar la belleza de los productos en su estado más puro. En Tribeca, se celebra no sólo el arte de la gastronomía en todo su esplendor, sino también el respeto por el origen de cada ingrediente.

Bienvenidos a Tribeca, bienvenidos a la excelencia.

RESTAURANTE TRIBECA

On Chaves Nogales street, in the Buhaira area, a neighbourhood close to the centre, we find Tribeca, which in our opinion is one of the 3 best restaurants in Seville. For 22 years now, Pedro Giménez has captained this restaurant specialising in seafood and fish with talent and professionalism.

This elegant and sophisticated restaurant, with its firm priority of offering only excellent quality raw materials, has become year after year (...and that's 22 years now) a benchmark for how gastronomy can be an art. Every visit to Tribeca is an opportunity to discover new creations and to highlight the beauty of products in their purest state. Tribeca celebrates not only the art of gastronomy in all its splendour, but also the respect for the origin of each ingredient.

Welcome to Tribeca, welcome to excellence.

TRIBECA

ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

Diego Torres: Pedro, lleva capitaneando Tribeca desde hace más de 20 años siendo un restaurante de vanguardia, sinónimo de excelencia y calidad en Sevilla, ¿cómo definiría su aparición en aquella Sevilla conservadora y tan tradicional gastronómicamente hablando, de hace 20 años?

Pedro Giménez: Si, hace 20 años ya. Ha sido una experiencia muy positiva. Estaba muy ilusionado con volver a nuestra ciudad después de una trayectoria profesional fuera de España y traer ideas nuevas a una ciudad muy arraigada a sus tradiciones. Al principio no fue fácil pero pronto nos vimos recompensados con la aceptación de gran parte de los sevillanos. Aquella respuesta nos dio mucha fuerza para seguir adelante y bueno, ahora mismo nos encontramos en un momento muy bueno y muy contentos con haber contribuido a ese cambio en cuanto a las tendencias gastronómicas. Creo que algo hemos hecho en ese sentido.

Diego Torres: *Pedro, you have been at the helm of Tribeca for more than 20 years as an avant-garde restaurant, synonymous with excellence and quality in Seville. How would you define your appearance in that conservative and gastronomically traditional Seville of 20 years ago?*

Pedro Giménez: *Yes, 20 years ago now. It has been a very positive experience. I was very excited to return to our city after a professional career outside Spain and to bring new ideas to a city deeply rooted in its traditions. At the beginning it was not easy but we were soon rewarded with the acceptance of a large part of the people of Seville. It has given us a lot of strength to carry on and, well, right now we are in a very good moment and very happy to have contributed to this change in gastronomic trends. I think we have done something in that sense.*





TRIBECA
arquitectura gastronómica



TRIBECA

arquitectura gastronómica

Diego Torres: Hábleme de su producto, de la excelencia de su materia prima, de la calidad de su pescado, y de la manera de introducirlo en su carta.

Pedro Giménez: En definitiva, el producto para nosotros es muy importante. Basamos nuestra oferta principalmente en un producto de primerísima calidad, por otro lado estamos vinculados con el sector primario pesquero y gracias a eso nos ha dado la oportunidad de introducir especies de pescados que no eran tan conocidas y los hemos introducido en el recetario y bueno ha tenido muchísima aceptación por parte del público. Por otro lado, pertenecemos a Slow Food y el kilómetro cero desde el dos mil siete. Eso implica un compromiso muy fuerte con la calidad y estamos muy orgullosos de ofrecer lo mejor del mercado. Esa es nuestra manera de entender la gastronomía. La calidad del producto para nosotros es importantísima y la introducimos en el recetario pues básicamente todo nuestro contenido es cocina tradicional revisada e intentamos cuando el producto es de tan primerísima calidad, no manipularlo demasiado. Queremos que llegue al comensal de la manera más auténtica posible y que se reconozca el esfuerzo que hacemos ahí.

Diego Torres: Tell me about your product, the excellence of your raw material, the quality of your fish, and the way you introduce it in your menu.

Pedro Giménez: In short, the product is very important to us. We base our offer mainly on a top quality product, on the other hand we are linked to the primary fishing sector and thanks to this it has given us the opportunity to introduce fish species that were not so well known and we have introduced them in the recipe book and it has been very well accepted by the public. On the other hand, we have been part of Slow Food and kilometre zero since two thousand seven. This implies a very strong commitment to quality and we are very proud to offer the best on the market. That is our way of understanding gastronomy. The quality of the product is very important to us and we introduce it into the recipe book, as basically all our content is traditional cuisine revisited and we try, when the product is of such top quality, not to manipulate it too much. We want it to reach the diner in the most authentic way possible and we want the effort we make to be recognised.

TRIBECA

arquitectura gastronómica



CAÑABOTA

arquitectura gastronómica



Diego Torres: Grupo Tribeca lidera y forma parte de un grupo de restaurantes: ¿cómo son los otros restaurantes?, cómo definiría la personalidad de cada restaurante?

Pedro Giménez: Nosotros empezamos con el restaurante Tribeca, que es el hermano mayor, por así decirlo. Y lo demás ha llegado de una manera muy natural y siempre pensando un poco con la cabeza fría y plantando conceptos que pensamos que podíamos calar en el público en general. Después de Tribeca vino Cañabota que nos ha dado muchísimas alegrías, nos dieron la estrella Michelin. Afortunadamente tenemos ahí como socio y compañero a un equipo maravilloso liderado por Juan Luis Fernández. Después vino Salmedina del cual se hizo cargo mi hermano Jaime, la Barra de Cañabota y después este último, Zurbarán. La verdad es que estamos muy contentos. Creo que hemos sabido entender un poco las necesidades de la ciudad y poco a poco hemos ido implantando nuestra forma de entender la gastronomía y verdaderamente estamos muy contentos con el resultado.

Diego Torres: Tribeca Group leads and is part of a group of restaurants: what are the other restaurants like, how would you define the personality of each restaurant?

Pedro Giménez: We started with the Tribeca restaurant, which is the big brother, so to speak. And the rest has come in a very natural way and always thinking with a cool head and planting concepts that we thought we could make an impression on the general public. After Tribeca came Cañabota, which has given us a lot of happiness, they gave us the Michelin star. Fortunately, we have a wonderful team led by Juan Luis Fernández as our partner and colleague. Then came Salmedina, which was taken over by my brother Jaime, la Barra de Cañabota and then the latter, Zurbarán. The truth is that we are very happy. I think we have been able to understand the needs of the city and little by little we have been implementing our way of understanding gastronomy and we are really very happy with the result.

ZURBARÁN

LA TABERNA

Para encontrar una taberna clásica en Sevilla sólo hay que acercarse a la Plaza de Zurbarán y la esquina más concurrida nos conducirá hasta la clásica barra de madera entre paredes de azulejos y estética dedicada al genio de la pintura barroca sevillana. Uno de los mejores lugares para tomar una gran tapa.

To find a classic tavern in Seville, all you have to do is get to Plaza de Zurbarán and its busiest corner leads us to the classic wooden bar between tiled walls and aesthetics dedicated to the genius of Sevillian Baroque painting. One of the best places for a great tapa.

Pl. Zurbarán, 2, Casco Antiguo,
Sevilla





filosofía GASTRONÓMICA

La propuesta gastronómica en Tribeca es audaz e innovadora. Platos que van más allá de las convenciones, donde los sabores se entrelazan y las texturas sorprenden, ofreciendo a los comensales una experiencia memorable. Auténtico arte visual sobre la mesa y protagonismo de la esencia de nuestras raíces gastronómicas andaluzas.

The gastronomic proposal at Tribeca is bold and innovative. Dishes that go beyond convention, where flavours intertwine and textures surprise, offering diners a memorable experience. Authentic visual art on the table and the essence of our Andalusian gastronomic roots.

BELLEZA
en cada propuesta



TRIBECA
arquitectura gastronómica



Diego Torres: ¿Cómo se plantea el contenido de la carta de Tribeca ahora que va a comenzar un nuevo año?

Pedro Giménez: Bueno, en cuanto a la carta del restaurante Tribeca, es una carta un poco, digamos, ecléctica. Nosotros no seguimos modas, somos muy viscerales. Sólo cocinamos lo que en ese momento nos gusta. Nos sentamos entre todos y vemos qué es lo que hay en el mercado. Por supuesto estamos muy atentos a lo que es la temporada pero hay ocasiones que nos hemos decantado un poco por la cocina oriental y en otras temporadas como en este año, por ejemplo, estamos tirando un poco por la cocina francesa pero siempre remarcando nuestra identidad y calidad andaluza. Nos distinguimos por respetar mucho el producto, no manipularlo demasiado, que el comensal entienda qué es lo que ofrecemos, que sepa qué es lo que está comiendo y que no esté enmascarado por nada. Yo sé que hay muchos restaurantes que le gusta contar su historia, nosotros contamos muchas historias, gracias a que tenemos muchas vivencias personales y profesionales. Hemos viajado y estado en muchos sitios, conocemos otras culturas, conocemos otras cocinas y creo que eso al final esas vivencias se plasman en nuestra carta. Para la próxima temporada no te podría decir qué vamos a plantear, porque ya te digo, nos sentamos y en ese momento es lo surge.

Diego Torres: How do you approach the content of the Tribeca charter now that a new year is about to begin?

Pedro Giménez: Well, as for the Tribeca restaurant's menu, it's a bit, shall we say, eclectic. We don't follow fashions, we are very visceral. We only cook what we like at the time. We all sit down together and see what is on the market. Of course we are very attentive to what is in season, but there are times when we have opted a little for oriental cuisine and in other seasons, like this year for example, we are going a little for French cuisine, but always emphasising our Andalusian quality and identity, which goes first. We distinguish ourselves by respecting the product, not manipulating it too much, that the diner understands what we offer, that he knows what he is eating and that it is not masked by anything. I know that there are many restaurants that find it difficult to tell their story, but we tell many stories, thanks to the fact that we have many personal and professional experiences. We have been travel to many places, we know other cultures, we know other cuisines and I think that in the end these experiences are reflected in our menu. I can't tell you what we're going to propose for next season, because as I said, we sit down and that's what comes up at that moment.



TRIBECA

arquitectura gastronómica

TRIBECA, *vanguardia y excelencia*

Alejado del bullicioso corazón de la ciudad, y más allá de los convencionalismos gastronómicos, se erige un restaurante que promete y cumple redefinir nuestra experiencia gastronómica. Con un diseño contemporáneo que fusiona elegancia y calidez, este restaurante se presenta como un santuario para los amantes de la alta cocina, un lugar donde la materia prima brilla con luz propia y la calidad del servicio y de sus propuestas tanto en la carta gastronómica como en el menú líquido, son excelentes.

one of our best restaurants in SEVILLA



Diego Torres: Muy pocos lo conocen pero Tribeca tiene una de las mejores bodegas de Sevilla.

Pedro Giménez: Bueno la bodega la verdad es que es una joya que tenemos ahí escondida porque tenemos auténticas maravillas y las tenemos ofertadas en carta pero bueno normalmente esas cosas no se suelen pedir y bueno contamos con la colaboración de mi hermano Eduardo que es enólogo. Ahora es algo muy normal tener un enólogo en cada restaurante pero es que mi hermano es enólogo desde el dos mil, me parece dos mil seis. Y claro, en aquella época no había esos conocimientos en los restaurantes pero gracias a él tenemos muy buenos contactos en distintas bodegas muy potentes a nivel nacional y bueno creo que tenemos una carta bastante compensada. Compramos vinos en Premier. Bueno, ahora nos hemos adelantado por el tema de los coñac. Tenemos unos coñacs que son una maravilla. Fernando el sommelier se encarga también de añadir una carta de destilados de, como él es mexicano, destilados de tequila y mezcales que son verdaderamente impresionantes. En fin, creo que tenemos una bodega bastante completa y y creo que en relación calidad precio está muy bien.

Diego Torres: *Very few people know about it but Tribeca has one of the best bodegas in Sevilla.*

Pedro Giménez: *Well, the wine cellar is really a hidden gem because we have some real marvels and they are offered on the menu, but normally these things are not usually ordered and we have the collaboration of my brother Eduardo, who is an oenologist. Nowadays it is quite normal to have an oenologist in every restaurant but my brother has been an oenologist since two thousand, I think two thousand six, two thousand seven, or two thousand eight. And of course, at that time there was no such knowledge in the restaurants but thanks to him we have very good contacts in different very powerful wineries at a national level and I think we have a fairly balanced wine list. We buy premium wines. Well, now we have gone ahead with cognacs. We have some wonderful cognacs. Fernando the sommelier is also in charge of adding a list of distillates, like he is Mexican, tequila distillates and mezcal that are really impressive. In short, I think we have a fairly complete wine cellar and I think it is very good value for money.*

TRIBECA

arquitectura gastronómica



En la calle Chaves Nogales, en la zona de la Buhaira, un barrio cerca del centro, encontramos Tribeca, el que para nuestra opinión es uno de los 3 mejores restaurantes de Sevilla. 22 años hace ya que Pedro Giménez capitanea con talento y profesionalidad este restaurante especializado en marisco y pescado.

Tribeca es un local con 3 amplios espacios, con una cocina discretamente visible y un servicio de una calidad verdaderamente excepcional. La carta, concisa pero llamativa siempre por la calidad del producto y por la sabia combinación de tradición y vanguardia tanto en la elaboración como presentación de los platos. Espectacular también es su bodega.

On Chaves Nogales street, in the Buhaira area, a neighbourhood close to the centre, we find Tribeca, which in our opinion is one of the 3 best restaurants in Sevilla. For 22 years now, Pedro Giménez has captained this restaurant specialising in seafood and fish with talent and professionalism.

Tribeca is a restaurant with 3 spacious rooms, a discreetly visible kitchen and a service of truly exceptional quality. The menu is concise but always striking for the quality of the product and for the wise combination of tradition and avant-garde in both the preparation and presentation of the dishes. The wine cellar is also spectacular.

RESTAURANTE TRIBECA

Calle Chaves Nogales, 3. Sevilla

www.restaurantetribeca.com

The winter HOTEL ALFONSO XIII

Celebrar la Navidad y Fin de Año.

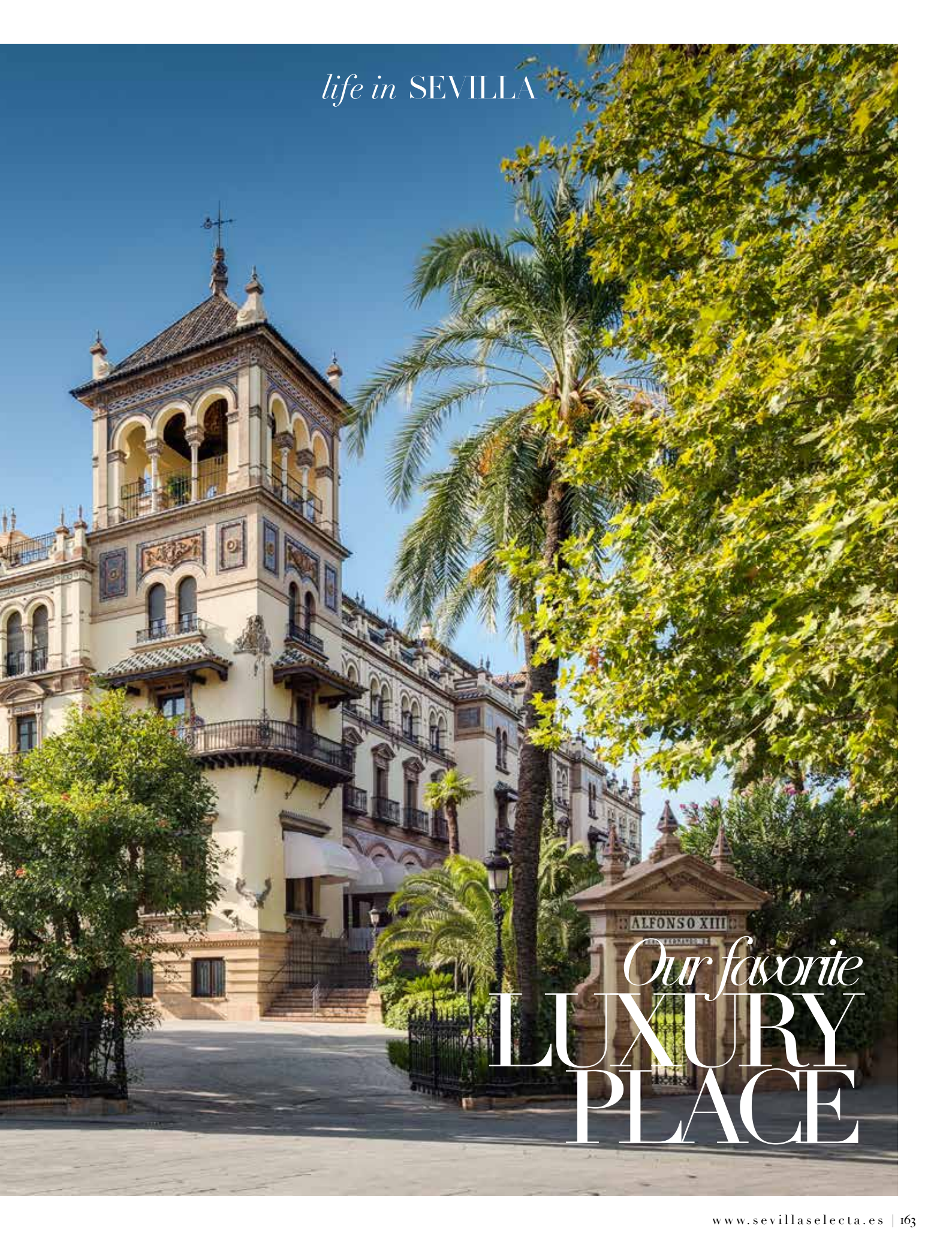
El hotel Alfonso XIII de Sevilla, perteneciente a la marca The Luxury Collection, es sinónimo de celebración para los sevillanos. Muchos de los momentos clave de sus vidas están marcados por la historia, tradición y buen hacer del hotel tras elegirlo como lugar ideal para celebrar compromisos, bodas, bautizos, comuniones, jubilaciones y eventos de empresa. Asimismo, la celebración de la Navidad con amigos, familiares o compañeros de trabajo en este majestuoso palacio es una oportunidad perfecta para deleitar a los invitados con un servicio excepcional y una oferta gastronómica de primer nivel.

Celebrating Christmas and New Year's Eve.

The Alfonso XIII Hotel in Seville, part of The Luxury Collection brand, is synonymous with celebration for the people of Seville. Many of the key moments in their lives are marked by the history; tradition and good work of the hotel after choosing it as the ideal place to celebrate engagements, weddings, christenings, communions, retirements and company events. Likewise, celebrating Christmas with friends, family or work colleagues in this majestic palace is a perfect opportunity to delight guests with exceptional service and a first-class gastronomic offer.



life in SEVILLA



Our favorite
**LUXURY
PLACE**

A photograph of the interior of Hotel Alfonso XIII in Seville. The image shows a grand, ornate archway with intricate carvings and a large, decorated Christmas tree in the center. The tree is covered in blue lights and gold ornaments. To the left, there are large, dried floral arrangements. The overall atmosphere is warm and festive.

*Cenas de empresa, Navidad y Fin de Año en el siempre elegantísimo Hotel Alfonso XIII.
Ya puedes reservar los menús de empresa y su oferta gastronómica para esta temporada navideña en el emblemático Alfonso XIII, a Luxury Collection Hotel en Sevilla.*

*Business dinners, Christmas and New Year's Eve at the always elegant Hotel Alfonso XIII.
You can now book the company menus and the gastronomic offer for this Christmas season at the emblematic Alfonso XIII, a Luxury Collection Hotel in Seville.*



CENA DE NOCHEBUENA Y NOCHE VIEJA.

El hotel ha presentado una propuesta para las celebraciones familiares, como la tradicional cena de Nochebuena. Tras un aperitivo con Anchoa Sanfilippo sobre brioche crujiente, mantequilla imperial y confitura de tomates de Villafranca, el menú incluye platos como Carpaccio de vieiras con aceituna negra deshidratada, alga marina, y sopa de maíz asado y cítricos; Sorbete de limón verde con jengibre confitado; y Costilla de rubia gallega en su hueso, acompañada de setas silvestres, trufa fresca y verduritas a las hierbas. Como postre, se servirá una Mousse de tres chocolates con galleta Sablé y glaseado de chocolate, junto a *_mignardises_* y dulces navideños. La cena estará maridada con vino tinto XR de Marqués de Riscal (Extra-Reserva), vino blanco Marqués de Riscal Sauvignon Blanc y cava Ars Collecta Blanc de Blanc. Durante la cena, que tiene un precio de 189€ por persona, los asistentes disfrutarán de música en directo con piano y saxo.

El 31 de diciembre, el hotel se viste de gala para dar la bienvenida al nuevo año. La cena de Nochevieja incluirá champagne Möet Chandon Grand Vintage y vinos de Marqués de Riscal, además de música en vivo con piano y saxo. La cena te incluye cotillón y una banda de música en directo para amenizar la velada y tiene un precio de 495€ por persona.



CHRISTMAS EVE AND NEW YEAR'S EVE DINNER.

*The hotel has presented a proposal for family celebrations, such as the traditional Christmas Eve dinner. After an appetizer with Sanfilippo anchovy on crispy brioche, imperial butter and Villafranca tomato jam, the menu includes dishes such as scallop carpaccio with dehydrated black olive, seaweed, and roasted corn and citrus soup; green lemon sorbet with candied ginger; and Galician blonde ribs on the bone, accompanied by wild mushrooms, fresh truffle and herbed vegetables. For dessert, a three-chocolate mousse with Sablé biscuit and chocolate glaze will be served, along with *_mignardises_* and Christmas sweets. The dinner will be paired with Marqués de Riscal XR red wine (Extra-Reserva), Marqués de Riscal Sauvignon Blanc white wine and Ars Collecta Blanc de Blanc cava.*

During the dinner, which is priced at €189 per person, attendees will enjoy live music with piano and saxophone.

On 31 December, the hotel dresses up to welcome the new year. The New Year's Eve dinner will include Möet Chandon Grand Vintage champagne and Marqués de Riscal wines, as well as live music with piano and saxophone. The dinner includes cotillion and a live band to liven up the evening and is priced at €495 per person.

CHRISTMAS HOTEL ALFONSO XIII

San Fernando 2, Sevilla
www.marriott.com

CASA



OZAMA

NUESTRO RESTAURANTE – JARDÍN PREFERIDO

*El restaurante-jardín y cocktail bar
place to be de Sevilla perfecto para tardear
en invierno en Sevilla.*



OUR FAVORITE GARDEN RESTAURANT
CASA OZAMA
*The garden-restaurant, COCKTAIL BAR
and place to be in Seville*

La nueva temporada de Casa Ozama llega cargada de novedades. Con el mejor ambiente para disfrutar del tardeo, música en vivo y cócteles que prolongan la diversión hasta la noche, Casa Ozama se consolida como el lugar de referencia para disfrutar de Sevilla al máximo.

Ubicado en el icónico barrio de El Porvenir, Casa Ozama es conocido como uno de los rincones favoritos de los sevillanos, tanto de la zona, como del resto de la ciudad. Además, es un referente para todo aquel gourmet foráneo que busca vivir la buena vida con estilo, Casa Ozama 'style'.

Desde septiembre, el aclamado restaurante ha comenzado con fuerza esta nueva temporada con récord de visitantes que disfrutaron en su espectacular espacio de más de 2.000 m2. Un lugar donde gastronomía, reservados, cócteles de autor y el mejor tardeo de Sevilla se combinan a la perfección para crear una experiencia inolvidable.

The new season of Casa Ozama is full of novelties. With the best atmosphere to enjoy the evening, live music and cocktails that extend the fun into the night, Casa Ozama is consolidated as the reference place to enjoy Seville to the fullest.

Located in the iconic neighbourhood of El Porvenir, Casa Ozama is known as one of the favourite haunts of Sevillians, both in the area and in the rest of the city. It is also a reference point for all those foreign gourmets looking to live the good life in style, Casa Ozama 'style'.

Since September, the acclaimed restaurant has made a strong start to the new season with a record number of visitors enjoying its spectacular space of more than 2,000 m2. A place where gastronomy, private booths, signature cocktails and the best evening entertainment in Seville combine perfectly to create an unforgettable experience.

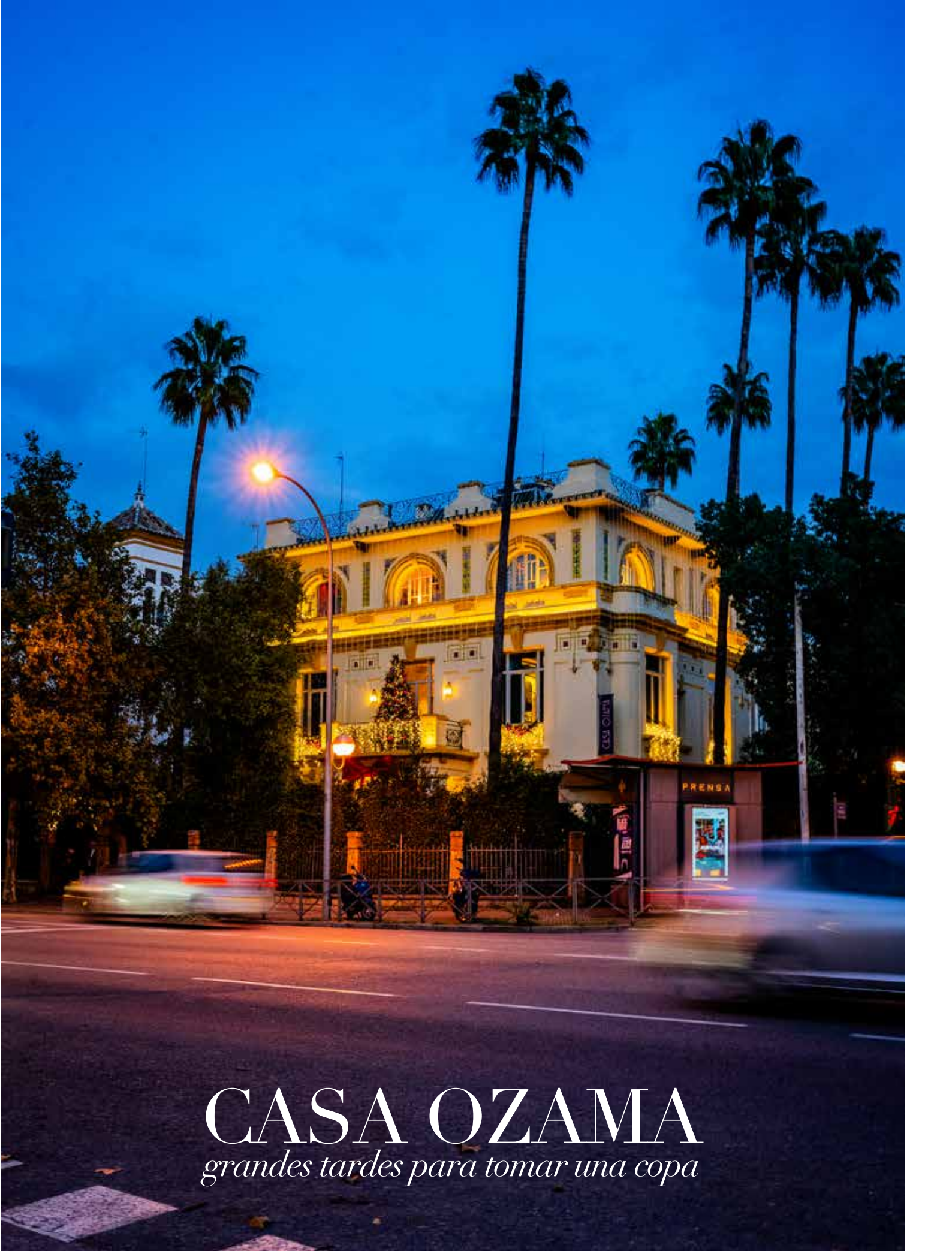


¿Te imaginas poder disfrutar de un buen plato de puchero con todos sus avíos en pleno invierno en Casa Ozama? Esta temporada, el restaurante ofrecerá platos de cuchara y cazuelas pensados para los meses más fríos, perfectos para quienes buscan sabores auténticos y tradicionales. Su oferta culinaria incluye propuestas para saciar el apetito de aquellos que quieren tomarse unas tapas de lujo (asequibles) cualquier día de la semana. Toma nota de estos platos de temporada con el mejor producto de la zona; ingredientes frescos y de alta calidad.

Can you imagine being able to enjoy a hearty stew with all the trimmings in the middle of winter at Casa Ozama? This season, the restaurant will be offering spoon dishes and casseroles designed for the colder months, perfect for those looking for authentic and traditional flavours.

Its culinary offer includes proposals to satisfy the appetite of those who want to have some (affordable) luxury tapas any day of the week. Take note of these seasonal dishes with the best local produce; fresh, high quality ingredients.





CASA OZAMA

grandes tardes para tomar una copa

life in CASA OZAMA



Tras la comida o cena, la diversión continúa en la amplia terraza de Casa Ozama, un espacio al aire libre o en sus divertidos espacios interiores en plena Avenida de la Borbolla, donde puedes disfrutar de copas premium y cócteles de autor al ritmo de la mejor música. Todos los fines de semana, Casa Ozama ofrece uno de los ambientes más exclusivos y animados de Sevilla.

Además, esta temporada cuenta con música en vivo todos los viernes y sábados a partir de las 18:30h. Para más información sobre eventos y actuaciones, te invitamos a seguir las redes sociales del restaurante. ¡La diversión está garantizada en Casa Ozama!

After lunch or dinner, the fun continues on the large terrace of Casa Ozama, an outdoor space or in its fun indoor spaces in the heart of Avenida de la Borbolla, where you can enjoy premium drinks and signature cocktails to the rhythm of the best music. Every weekend, Casa Ozama offers one of the most exclusive and lively atmospheres in Seville.

In addition, this season has live music every Friday and Saturday from 18:30h. For more information about events and performances, we invite you to follow the restaurant's social networks. Fun is guaranteed at Casa Ozama!, whether for an aperitif, tapas or a drink to extend the after-dinner conversation.

RESTAURANTE JARDIN CASA OZAMA

Avenida de la Borbolla, 59

www.casaozama.es

life in SEVILLA



R I C C A

la primera barra omakase de pizzas de España,
abre sus puertas en Sevilla.



Our favorite ITALIAN RESTAURANT RICCA

*the first omakase pizza
bar in Spain opens
its doors in Seville.*

*El último proyecto gastronómico de La Bombonera Group
acaba de salir del horno y propone una experiencia inmersiva en el
mundo de la pizza tradicional italiana exclusiva
para 8 comensales.*

*The latest gastronomic project of La Bombonera Group
has just come out of the oven and offers an immersive experience in the
world of traditional Italian pizza exclusively for 8 diners.*



Omakase es una palabra japonesa que significa “confianza”

Omakase es una palabra japonesa que significa “confianza”, y eso es precisamente lo que proponen desde RICCA. Sentados en su barra, que acogerá en cada pase a un máximo de 8 personas, se disfrutará de un viaje culinario con los sabores de Italia como protagonistas. Una experiencia en la que el maestro pizzaiolo preparará un menú degustación excepcional frente a los comensales, mientras explica el paso a paso de cada una de las recetas y comenta curiosidades y detalles sobre los ingredientes utilizados y las elaboraciones.

OMAKASE IS A JAPANESE WORD MEANING "CONFIDENCE".

Omakase is a Japanese word that means "confidence", and that is precisely what RICCA is proposing. Sitting at the bar, which will host a maximum of 8 people at each pass, you will enjoy a culinary journey with the flavours of Italy as the protagonists. An experience in which the master pizzaiolo will prepare an exceptional tasting menu in front of the diners, while explaining the step-by-step of each of the recipes and commenting on curiosities and details about the ingredients used and the elaborations.

esta es la espectacular
BARRA OMAKASE
de RICCA





TODO POR LA PASTA

Además, desde el pasado mes de octubre, la pizzería italiana ha optado por incorporar 3 recetas fijas de pasta en su carta: dos de ellas elaboradas con pasta fresca, y una tercera hecha a partir de pasta seca. Además, RICCA ofrecerá una cuarta propuesta que irá variando su receta de manera continuada: el primo del giorno —el plato del día—.

Las incorporaciones, todas ellas elaboradas, como viene siendo habitual en RICCA, utilizando únicamente ingredientes escogidos con máximo respeto a la tradición y calidad italianos, son el Rigatone RICCA —pasta Rigatoni con una salsa cocinada a partir de una variedad de tomates y stracciatella fresca de búfala—, el Tagliatelle al ragù —pasta tagliatelle al ragù blanco de ternera con parmigiano madurado 30 meses— y Tagliolino al Tartufo —pasta tagliolini con pecorino romano a 550 y trufa—.

ALL FOR THE PASTA.

In addition, since last October, the Italian pizzeria has chosen to incorporate 3 fixed pasta recipes in its menu: two of them made with fresh pasta, and a third one made with dry pasta. In addition, RICCA will be offering a fourth recipe that will vary continuously: the primo del giorno -the dish of the day-.

The additions, all made, as usual at RICCA, using only ingredients chosen with the utmost respect for Italian tradition and quality, are Rigatone RICCA - Rigatoni pasta with a sauce cooked from a variety of tomatoes and fresh buffalo stracciatella, Tagliatelle al ragù - tagliatelle pasta with white veal ragù and parmigiano matured for 30 months - and Tagliolino al Tartufo - tagliolini pasta with 550 grams of pecorino romano and truffle.



RICCA TAMBIÉN A LA CARTA... Y EN CASA

Pero RICCA es mucho más, y además de la barra omakase, el restaurante cuenta también con una extensa sala con capacidad para 50 personas diseñada en un esKlo elegante y minimalista y en el que imperan los tonos blancos y granates. Un espacio amplio en el que disfrutar de propuestas a la carta, y cuyos aperitivos, antipasti, pizzas y postres varían de los del menú omakase, ofreciendo así una experiencia complementaria a los comensales.

Además, RICCA se puede disfrutar desde la comodidad del hogar, ya que se halla presente en algunos de las aplicaciones de pedidos a domicilio más populares, Glovo, Uber Eats y Just Eat.

But RICCA is much more, and in addition to the omakase bar, the restaurant also has a large dining room with a capacity for 50 people designed in an elegant, minimalist style in which white and maroon tones prevail. A large space in which to enjoy a la carte dishes, and whose appetizers, antipasti, pizzas and desserts vary from those on the omakase menu, thus offering diners a complementary experience.

In addition, RICCA can be enjoyed from the comfort of your own home, as it is available on some of the most popular home delivery apps, Glovo, Uber Eats and Just Eat.

www.riccapizzeria.com

CONECTAMOS CIUDADES
CON SEVILLA

GUÍA PARA VIAJAR A CIUDADES
DESDE HACIA
SEVILLA

Chapter 3:

MADRID

48 horas

EN MADRID

life in MADRID

MADRID SELECTA ARTRAVEL

48 horas en Madrid.

Siempre se necesitan más horas en una ciudad como Madrid, pero bueno, siempre hay un comienzo.

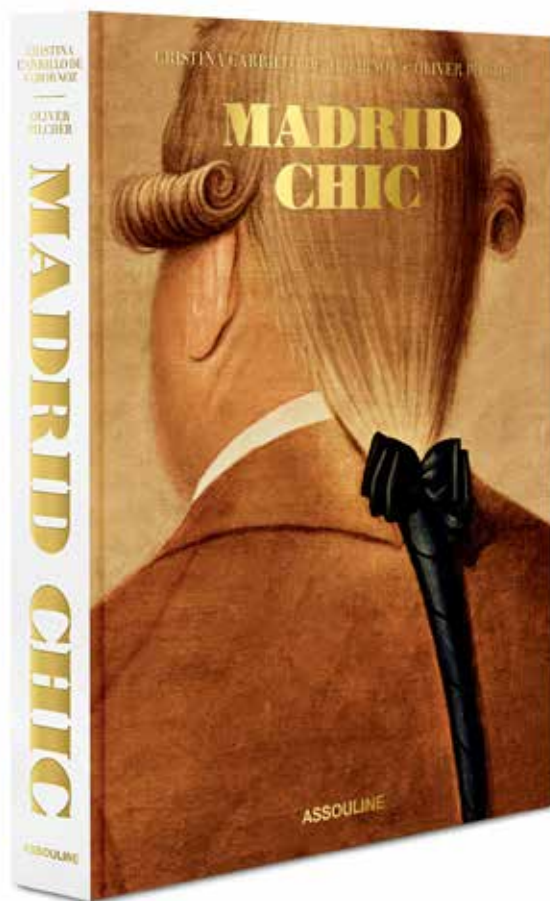
48 hours in Madrid.

You always need more hours in a city like Madrid, but hey; there's always a start.

CONNECTING CITIES TO
SEVILLE

GUIDE TO TRAVELLING
TO CITIES FROM/TO
SEVILLE

48 hours
IN MADRID



MADRID CHIC *by* ASSOULINE

Entrevista de Diego Torres.

Texto MADRID CHIC ASSOULINE de Cristina Carrillo de Albornoz.

Fotografías de Oliver Pilcher.

La última incorporación de Assouline a la serie Chic lleva a los lectores a la capital de España para echar un vistazo íntimo a esta acogedora metrópolis. Con la experta madrileña Cristina Carrillo de Albornoz como guía. La luz dorada que parece cubrir la ciudad de calidez está impecablemente captada a través del objetivo de Oliver Pilcher y su original fotografía para este espectacular libro. Una celebración de la expresión cultural, la gastronomía y la arquitectura, Madrid Chic invita a los lectores a explorar la vitalidad del estilo de vida español.

Assouline's latest addition to the Chic Series takes the readers to the capital of Spain for an intimate look at this welcoming metropolis. With Madrid expert Cristina Carrillo de Albornoz as your guide.. The golden light that seems to blanket the city in warmth is impeccably captured through the lens of Oliver Pilcher and his original photography for this book. A celebration of cultural expression, gastronomy, and architecture, Madrid Chic invites readers to explore the vibrancy of the Spanish way of life.

CRISTINA CARRILLO DE ALBORNOZ

*Autora de MADRID CHIC
by ASSOULINE.*





Diego Torres: ¿Cómo es el Madrid que va a encontrar el visitante en 2025, en este primer cuarto de siglo?

Cristina Carrillo de Albornoz: Madrid se ha convertido en una ciudad cosmopolita que atrae a un visitante de lo más sofisticado, que se hospeda en los hoteles más lujosos y que aprecia lo último en gastronomía. Pero a su vez, ese espíritu chic y elegante, dialoga con la historia de la ciudad. Porque Madrid no ha olvidado su vocación de ser una ciudad encantadoramente provinciana. Y ahí, en ese contraste, radica su encanto.

Diego Torres: What is the Madrid that visitors will find in 2025, in this first quarter of a century?

Cristina Carrillo de Albornoz: Madrid has become a cosmopolitan city that attracts the most sophisticated visitors, who stay in the most luxurious hotels and appreciate the latest in gastronomy. But at the same time, this chic and elegant spirit is in dialogue with the city's history. Because Madrid has not forgotten its vocation to be a charmingly provincial city. And therein lies its charm.

Diego Torres: ¿Cómo vivió los años 80 en Madrid? Y ¿cómo ha cambiado Madrid desde entonces, en las últimas décadas?

Cristina Carrillo de Albornoz: Madrid comienza a proyectarse internacionalmente en los años ochenta con el movimiento de la movida, que es un movimiento de la libertad, libertad a nivel nacional pero también a nivel de la internacionalización de Madrid. Hay una frase que la habrás leído en este libro de Assouline Madrid Chic de Roberto Torreta que dice que cuando llegó en los setenta a Madrid, Madrid era una ciudad en blanco y negro, en los ochenta se convierte en una ciudad en technicolor y ahora yo creo que es una ciudad con una pantalla enorme de trescientos sesenta grados con una cosmovisión increíble.

En todas estas décadas desde los años 80, Madrid se ha ido transformando, se ha convertido en una ciudad muy vibrante y siempre cálida e inspiradora. Y por este motivo, hace que tanta gente de todo el mundo quiera venir a Madrid. Madrid se ha convertido en un imán que atrae a gente de todo el mundo.

Diego Torres: How did you experience the 80s in Madrid? And how has Madrid changed since then, in the last decades?

Cristina Carrillo de Albornoz: Madrid began to project itself internationally in the eighties with the movida movement, which is a movement of freedom, freedom at a national level but also at the level of the internationalisation of Madrid. There is a phrase that you will have read in Roberto Torreta's book that says that when he arrived in Madrid in the seventies, Madrid was a city in black and white, in the eighties it became a city in technicolour and now I think it is a city with an enormous screen of three hundred and sixty degrees. There is an incredible cosmopolitanism.

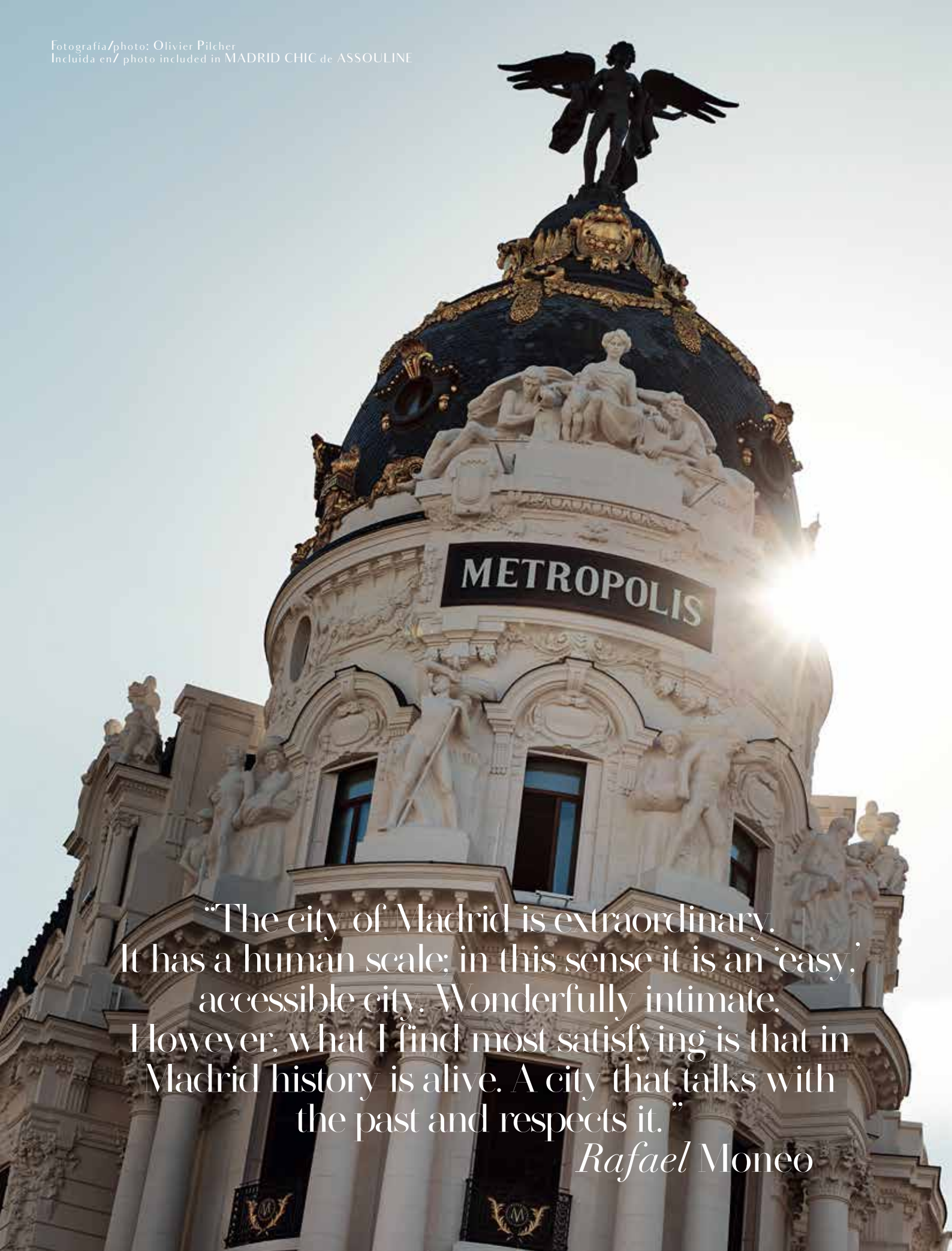
In all these decades since the 80's, Madrid has been transforming, it has become a very vibrant and always warm and inspiring city. And for this reason, it makes so many people from all over the world want to come to Madrid. Madrid has become a magnet that attracts people from all over the world.



“ La ciudad de Madrid es extraordinaria.
Tiene una escala humana; en este sentido es
una ciudad «fácil», accesible. Maravillosamente ínti-
ma. Sin embargo, lo que más me satisface es que en
Madrid la historia está viva. Una ciudad que dialoga
con el pasado y lo respeta. ”

Rafael Moneo





"The city of Madrid is extraordinary. It has a human scale: in this sense it is an 'easy,' accessible city. Wonderfully intimate. However, what I find most satisfying is that in Madrid history is alive. A city that talks with the past and respects it."

Rafael Moneo



Fotografía/photo: Olivier Pilcher
Incluida en/ photo included in MADRID CHIC de ASSOULINE



Diego Torres: ¿Nos podría describir cómo es el madrileño y los barrios donde habita más allá del centro turístico?

Cristina Carrillo de Albornoz: Yo creo que el madrileño es alguien que te acoge con el espíritu muy abierto y sobre todo es una persona que quiere vivir intensamente y que hace que la vida sea contagiosa. Pienso que todo el que llega a Madrid en cierta forma se convierte en madrileño. Ese espíritu acogedor que tiene Madrid es único.

Cada barrio de Madrid tiene una personalidad distinta y esa personalidad y distinción, bueno pues es el gran encanto de Madrid y esa diversidad. Puedes ir andando por el centro y por los barrios con total seguridad y de pronto estás en el Madrid del Barrio de las Letras... de ahí te vas al que es el barrio más castizo, el de los Austrias, luego te vas al Madrid del siglo diecinueve-veinte, que es el Madrid de la zona de la calle Serrano, es el barrio más chic, el del Marqués de Salamanca... Cada barrio tiene algo distinto y es lo que hace de Madrid algo maravilloso. Y luego, por supuesto, este barrio que se ha creado alrededor del Río Manzanares, que se ha rehabilitado, este Madrid moderno, pero que ya pintaba Goya, fantástico.

Diego Torres: *Could you describe what Madrileños are like and the neighbourhoods they live in beyond the tourist centre?*

Cristina Carrillo de Albornoz: *I think that the Madrileño is someone who welcomes you with a very open spirit and above all is a person who wants to live intensely and who makes life contagious. I think that everyone who comes to Madrid in a certain way becomes a Madrileño. That welcoming spirit that Madrid has is unique.*

Each neighbourhood in Madrid has a distinct personality and that personality and distinction, well, that's the great charm of Madrid and that diversity. You can walk around the centre and the neighbourhoods in complete safety and suddenly you're in Madrid in the Barrio de las Letras... from there you go to the most traditional neighbourhood, the Austrias, then you go to the Madrid of the nineteenth-twentieth century, which is the Madrid of the area around Calle Serrano, the most chic neighbourhood, the Marqués de Salamanca... Each neighbourhood has something different and that's what makes Madrid so wonderful. And then, of course, this neighbourhood that has been created around the Manzanares River, which has been rehabilitated, this modern Madrid, but which was already painted by Goya, fantastic.



A SSOUTLINE MADRID CHIC

Los relatos poéticos de Ernest Hemingway, Antonio Machado y Pablo Neruda se entremezclan con las reflexiones de los autores. de Ernest Hemingway, Antonio Machado y Pablo Neruda se entremezclan con las reflexiones de los madrileños de hoy, como la Baronesa Carmen Thyssen-Bornemisza, Mayor, Elena Foster, el alcalde José Luis Martínez-Almeida, Sheila Loewe y Pedro Almodóvar. Obras de Velázquez y Goya se mezclan con creaciones de artistas con creaciones de artistas contemporáneos como Jaume Plensa, Arturo Berned y Oscar Mariné. Desde la gran aristocracia como el Duque de Alba hasta los mejores artistas jóvenes como Sandra Rojo Picón, Madrid Chic lleva a los lectores de viaje por los lugares más cautivadores de la ciudad, sumergiéndoles en su espíritu vibrante y su energía renovada.



ASSOULINE MADRID CHIC

Poetic accounts from Ernest Hemingway, Antonio Machado and Pablo Neruda are intermixed with insights from the prominent locals of today, such as Baroness Carmen Thyssen-Bornemisza, Mayor, Elena Foster, mayor José Luis Martínez-Almeida, Sheila Loewe, and Pedro Almodóvar. Artworks by Velázquez and Goya are placed in conversation with creations by contemporary artists such as Jaume Plensa, Arturo Berned and Oscar Mariné. From the great aristocracy like the Duke of Alba to the best young artists such as Sandra Rojo Picón, Madrid Chic takes readers on a journey through the city's most captivating places, immersing them in its vibrant spirit and renewed energy.

Fotografía/photo: Olivier Pilcher
Incluida en/ photo included in MADRID CHIC de ASSOULINE

LAS CIUDADES PERIFÉRICAS.

Diego Torres: Por favor Cristina, destaque tres ciudades periféricas en Madrid que desee destacar por su belleza e historia.

Cristina Carrillo de Albornoz: Por supuesto, San Lorenzo de El Escorial que yo creo que es la construcción más sublime de la historia de España. Aranjuez y La Granja de San Ildefonso son otros grandes tesoros del patrimonio español y bueno, pues una ciudad más pequeña quizás Chinchón.

Diego Torres: Please Cristina, highlight three peripheral cities in Madrid that you wish to highlight for their beauty and history.

Cristina Carrillo de Albornoz: Of course, San Lorenzo de El Escorial, which I think is the most sublime construction in the history of Spain. Aranjuez and La Granja de San Ildefonso are other great treasures of Spanish heritage and, well, perhaps a smaller town like Chinchón.



ASSOULINE MADRID CHIC

Fotografía/photo: Olivier Pilcher
Incluida en/ photo included in MADRID CHIC de ASSOULINE

A SSOULINE MADRID CHIC

Diego Torres: Cristina, ¿cuáles son sus rincones y direcciones secretas para disfrutar del arte en Madrid?

Cristina Carrillo de Albornoz: ¿Mis rincones favoritos?. Bueno uno de mis favoritos es el Museo Sorolla pero ahora está cerrado por reformas. Me encanta el jardín de la Fundación March que además siempre presentan unas maravillosas exposiciones y además tiene este jardín con una cafetería tranquila y puedes disfrutar de todas sus esculturas al aire libre. Es fantástico. Además está en el centro, al lado de la calle Ortega y Gasset. Bueno, maravilloso rincón. También recomendaría encarecidamente una visita a las nuevas Colecciones Reales aunque todo el mundo ya empieza a conocerlo pero todavía no creo que se ha convertido en un sitio muy visitado y es un rincón que aconsejo fervientemente. Hay una galería que me encanta en calle Serrano, 56 que se llama Opera Gallery, abrió hace dos años y es una maravilla.

Diego Torres: Cristina, what are your secret corners and addresses for enjoying art in Madrid?

Cristina Carrillo de Albornoz: My favourite places? Well, one of my favourites is the Sorolla Museum but now it is undergoing renovations. I love the garden of the March Foundation, which always presents wonderful exhibitions and also has this garden with a wonderful cafeteria and you can enjoy all its sculptures in the open air. It's fantastic. And it's in the centre, next to Ortega y Gasset street. Well, wonderful corner. I would also highly recommend a visit to the new Royal Collections although everyone is starting to know about it but I still don't think it has become a very visited place and it is a corner that I recommend. There is a gallery that I love in Serrano Street called Opera Gallery which opened two years ago and is a marvel.

life in MADRID



Fotografía/photo: Olivier Pilcher
Incluida en/ photo included in MADRID CHIC de ASSOULINE

MADRID CHIC

sofisticación en cada página

La última incorporación de Assouline a la serie Chic lleva a los lectores a la capital de España para conocer de cerca esta acogedora metrópoli. Con la experta madrileña Cristina Carrillo de Albornoz como guía, el quién es quién de la ciudad ha abierto sus puertas para ofrecer un vistazo a su vida cotidiana. La luz dorada que parece envolver la ciudad de calidez es de Oliver Pilcher y su original fotografía para este libro. Una celebración de la expresión cultural, la gastronomía y la arquitectura, Madrid Chic invita a los lectores a explorar la vitalidad del estilo de vida español.

Fotografía/photo: Olivier Pilcher
Incluida en/ photo included in MADRID CHIC de ASSOULINE

MADRID CHIC

a contemporary lifestyle



Fotografía/photo: Fernanda Pradilla

Madrid chic, *sophistication on every page.*

Assouline's latest addition to the Chic Series takes the readers to the capital of Spain for an intimate look at this welcoming metropolis. With Madrid expert Cristina Carrillo de Albornoz as your guide, the who's who of the city have opened their doors to offer a peek into their daily lives. The golden light that seems to blanket the city in warmth is impeccably captured through the lens of Oliver Pilcher and his original photography for this book. A celebration of cultural expression, gastronomy, and architecture, Madrid Chic invites readers to explore the vibrancy of the Spanish way of life.

MADRID CHIC

Texto/text: Cristina Carrillo de Albornoz

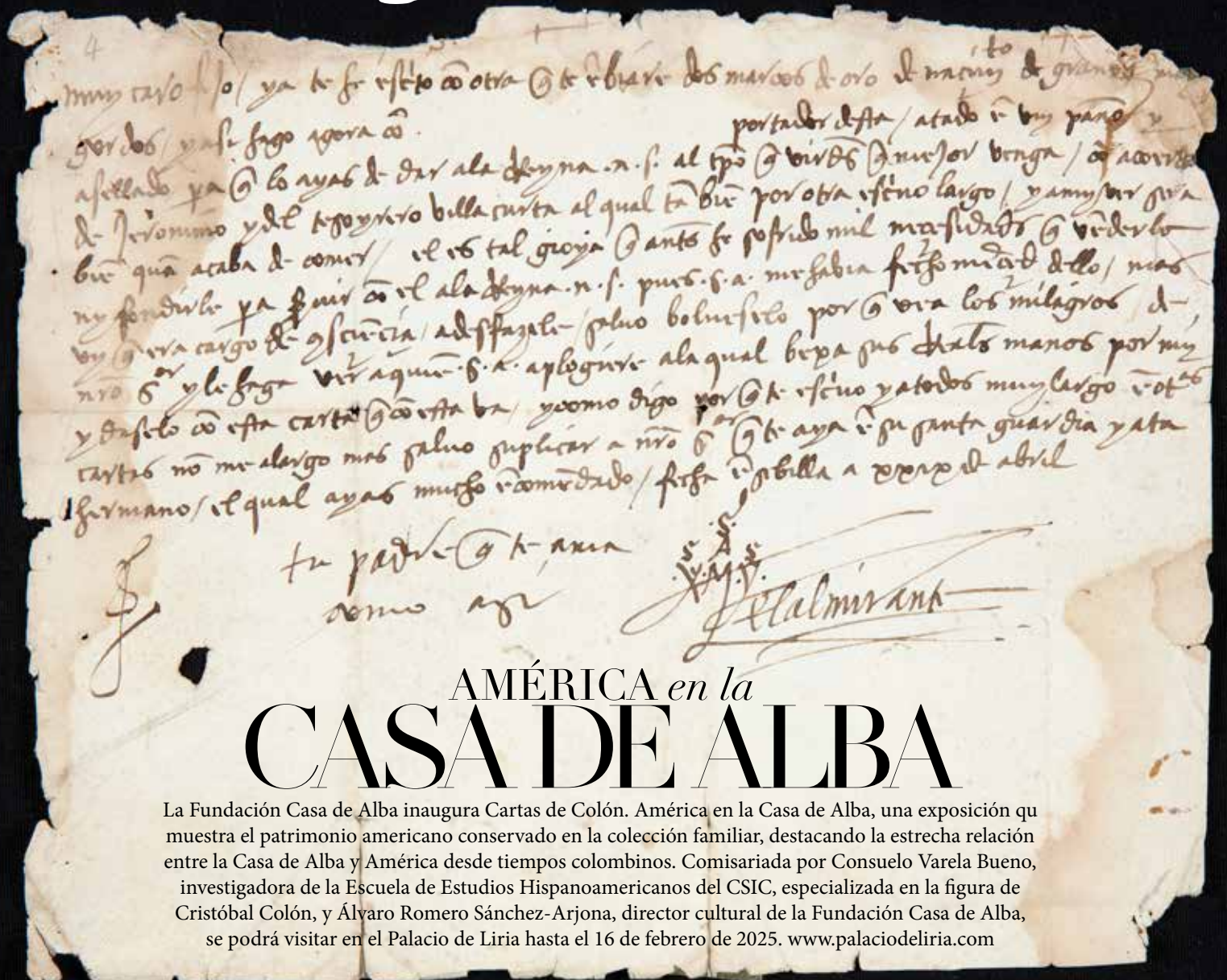
Fotografía/photo: Olivier Pilcher

Incluidas en/ photos included in MADRID CHIC de ASSOULINE

www.assouline.com

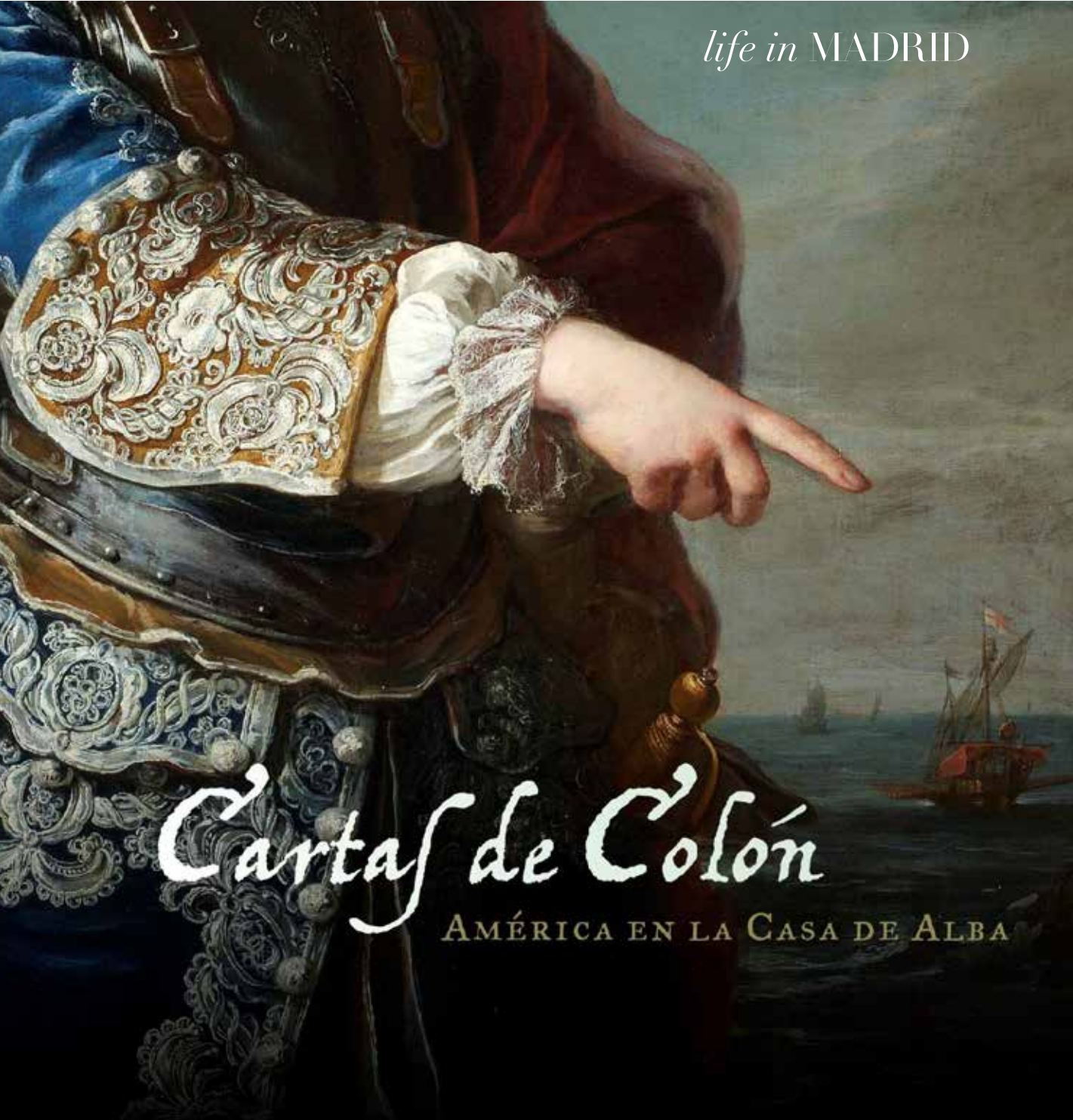
Cartas de Colón

exposición en MADRID



AMÉRICA en la CASA DE ALBA

La Fundación Casa de Alba inaugura Cartas de Colón. América en la Casa de Alba, una exposición que muestra el patrimonio americano conservado en la colección familiar, destacando la estrecha relación entre la Casa de Alba y América desde tiempos colombinos. Comisariada por Consuelo Varela Bueno, investigadora de la Escuela de Estudios Hispanoamericanos del CSIC, especializada en la figura de Cristóbal Colón, y Álvaro Romero Sánchez-Arjona, director cultural de la Fundación Casa de Alba, se podrá visitar en el Palacio de Liria hasta el 16 de febrero de 2025. www.palaciodeliria.com

A detailed oil painting of Christopher Columbus, showing his right arm and hand pointing towards the right. He is wearing an ornate, patterned sleeve and a red cloak. In the background, a ship is visible on the sea.

life in MADRID

Cartas de Colón

AMÉRICA EN LA CASA DE ALBA

AMÉRICA *in* CASA DE ALBA

The Casa de Alba Foundation inaugurates Letters from Columbus. America in the Casa de Alba, an exhibition that showcases the American heritage preserved in the family collection, highlighting the close relationship between the Casa de Alba and America since the time of Columbus. Curated by Consuelo Varela Bueno, researcher at the CSIC's School of Hispano-American Studies, specialising in the figure of Christopher Columbus, and Álvaro Romero Sánchez-Arjona, cultural director of the Casa de Alba Foundation, the exhibition will be on display at the Palacio de Liria until 16 February 2025. www.palaciodeliria.com



CAPRILE

LORENZO CAPRILE expone en el

CANAL DE ISABEL II

La Sala Canal de Isabel II de Madrid acoge la exposición "Caprile Lorenzo", un viaje por la vida y obra del modista Lorenzo Caprile, a través de sus vestidos más icónicos, que se han convertido ya en Historia de la moda.



LORENZO

LORENZO CAPRILE exhibits at the
CANAL DE ISABEL II

The Sala Canal de Isabel II in Madrid hosts the exhibition 'Caprile Lorenzo', a journey through the life and work of the couturier Lorenzo Caprile, through his most iconic dresses, which have become fashion history.

LORENZO CAPRILE

en la Sala Canal Isabel II



La exposición parte de la premisa de separar al modista de la persona para así entender su trayectoria y sus creaciones desde el origen, desde la esencia, desde sus inspiraciones, obsesiones, influencias y pasiones.

Cuenta con más de 100 piezas de Alta costura, acompañadas de una importante selección de obras de arte de grandes maestros de la pintura como Francisco de Zurbarán, Juan Pantoja de la Cruz, Antonio Joli de Dipi, Federico de Madrazo, Erasmus Quellinus, Agustín Esteve o Ramón Casas y Carbó que acercan a un particular concepto de belleza que permitirá entender mejor su pulsión creativa, su trayectoria en la Moda, y con todo ello, a él mismo.



rnina
zo.

The exhibition is based on the premise of separating the couturier from the person in order to understand his career and his creations from the origin, from the essence, from his inspirations, obsessions, influences and passions.

It has more than 100 pieces of haute couture, accompanied by an important selection of works of art by great masters of painting such as Francisco de Zurbarán, Juan Pantoja de la Cruz, Antonio Joli de Dipi, Federico de Madrazo, Erasmus Quellinus, Agustín Esteve or Ramón Casas y Carbó that bring us closer to a particular concept of beauty that will allow us to better understand his creative drive, his career in fashion, and with all of this, himself.





Sus vestidos y creaciones más icónicas se presentan de un modo orgánico, sin atender a un criterio cronológico, buscando un constante diálogo entre ellas, al margen de la categoría a la que correspondan (moda nupcial, artes escénicas, alfombra roja, etcétera) o el año de su creación, para unirse en el espacio expositivo a partir de su fuente inspiradora. Italia, presente en sus raíces, en su alma y en su corazón, una inspiración constante, fundamental y necesaria para entender su universo vital y creativo.



Her most iconic dresses and creations are presented in an organic way; without chronological criteria, seeking a constant dialogue between them, regardless of the category to which they correspond (bridal fashion, performing arts, red carpet, etc.) or the year of their creation, to unite in the exhibition space on the basis of their source of inspiration. Italy, present in his roots, in his soul and in his heart, a constant inspiration, fundamental and necessary to understand his vital and creative universe.



El Barroco, esa creatividad sin límites y el cómplice perfecto en su relación con otra de sus grandes pasiones, el teatro. Modistas como Madame Grés, Chanel, Givenchy, Flora Villareal, Pedro Rodríguez, Valentino o Thierry Mugler, grandes maestros del siglo XX que inevitablemente han influido en su forma de sentir y concebir la moda como una expresión artística. El Romanticismo, la búsqueda incesante de la belleza en una permanente evocación de la delicadeza y la elegancia en cada puntada.

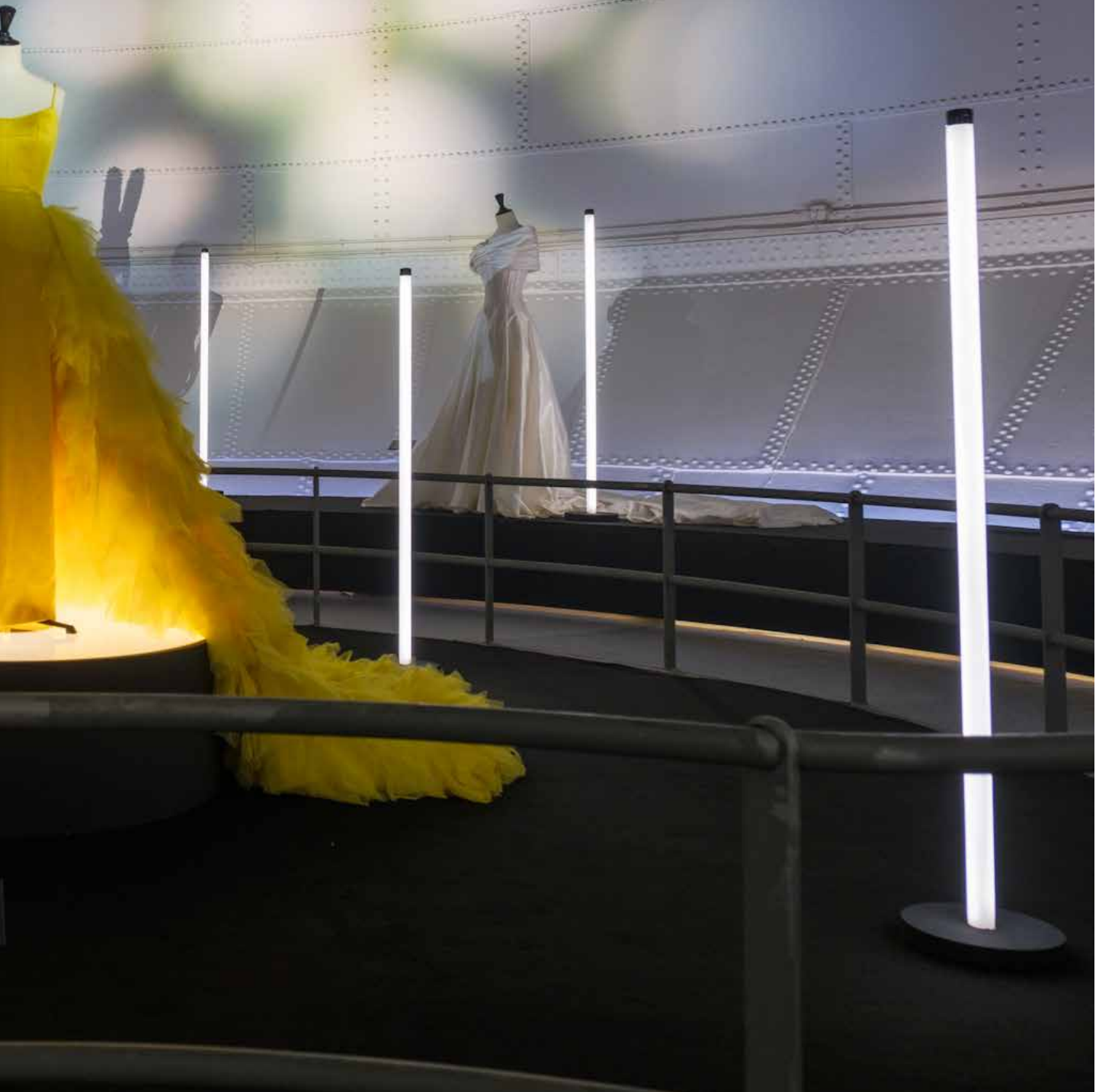
The Baroque, that limitless creativity and the perfect accomplice in his relationship with another of his great passions, the theatre. Couturiers such as Madame Grés, Chanel, Givenchy, Flora Villareal, Pedro Rodríguez, Valentino or Thierry Mugler, great masters of the 20th century who have inevitably influenced her way of feeling and conceiving fashion as an artistic expression. Romanticism, the incessant search for beauty in a permanent evocation of delicacy and elegance in every stitch.



El cine, la fascinación,
el glamour,
pero, sobre todo, la posibilidad de contar
historias, de viajar en el tiempo y de
soñar a través de las grandes divas
del celuloide.



The cinema, the fascination,
the glamour, but, above all,
the possibility to tell stories,
to travel in time and to dream through
the great divas of the celluloid.





un caleidoscopio de **DISCIPLINAS** *artísticas*

Inspiraciones todas ellas que han forjado al modista que es hoy, y que tienen su reflejo en una serie de obras provenientes de otros ámbitos creativos como la pintura, las artes decorativas, la fotografía o elementos propios de la escenografía en las artes escénicas. Alta costura y arte que de forma intuitiva ordenan el relato expositivo. Todo se refleja, se esconde, se fusiona, se afirma o se contradice en su obra. Caprile es Lorenzo, y Lorenzo es Caprile en cada vestido.



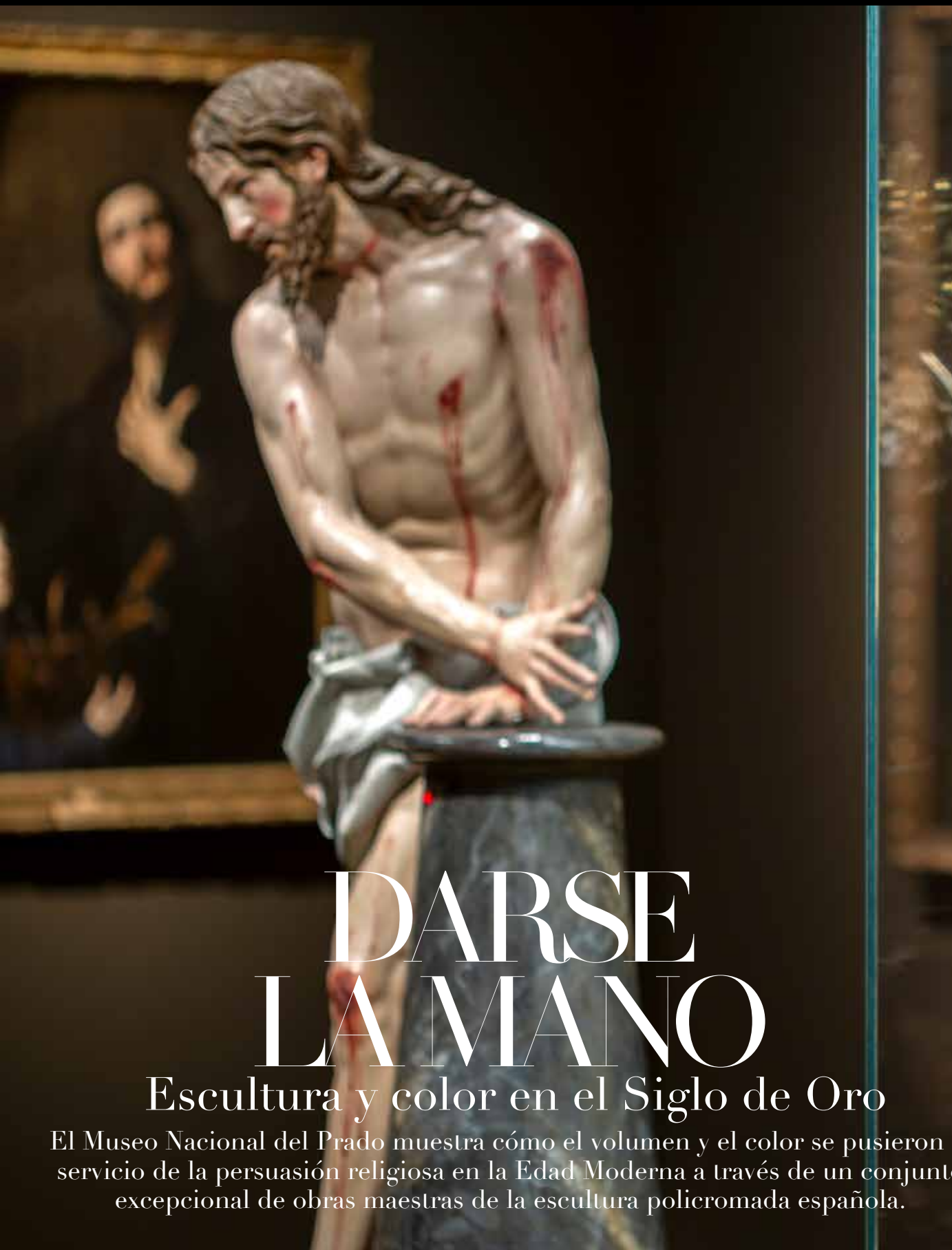
A KALEIDOSCOPE OF ARTISTIC DISCIPLINES

All of these inspirations have forged the couturier he is today, and are reflected in a series of works from other creative fields such as painting, decorative arts, photography and elements of stage design in the performing arts. Haute couture and art that intuitively order the exhibition narrative. Everything is reflected, hidden, fused, affirmed or contradicted in his work. Caprile is Lorenzo, and Lorenzo is Caprile in every dress.

CAPRILE LORENZO:

Hasta el próximo 30 de Marzo de 2025

www.comunidad.madrid/actividades/2024/exposicion-caprile-lorenzo



DARSE LA MANO

Escultura y color en el Siglo de Oro

El Museo Nacional del Prado muestra cómo el volumen y el color se pusieron al servicio de la persuasión religiosa en la Edad Moderna a través de un conjunto excepcional de obras maestras de la escultura policromada española.



SHAKING HAND

Sculpture and Colour in the Golden Age.

The Museo Nacional del Prado shows how volume and colour were placed at the service of religious persuasion in the Modern Age through an exceptional group of masterpieces of Spanish polychrome sculpture.

ARTE SACRO NACIONAL

en el Museo del Prado,



Hasta el 2 de marzo de 2025 el Museo del Prado y la Fundación AXA presentan, en las salas A y B del edificio Jerónimos, "Darse la mano. Escultura y color en el Siglo de Oro", una exposición que reflexiona sobre el éxito de la escultura policromada barroca y su complementariedad con la pintura. Lo hace mediante una espectacular escenografía que acoge casi un centenar de esculturas de grandes maestros como Gaspar Becerra, Alonso Berruguete, Gregorio Fernández, Damián Forment, Juan de Juni, Francisco Salzillo, Juan Martínez Montañés o Luisa Roldán. Junto a ellas, pinturas y grabados que, como en un juego de espejos, las emulan o reproducen, y piezas clásicas que dan testimonio de la importancia del color en la escultura desde la Antigüedad.



Sculpture and colour in the GOLDEN AGE

Until 2 March 2025, the Museo del Prado and the AXA Foundation present, in rooms A and B of the Jerónimos building, 'Shaking hands. Sculpture and colour in the Golden Age', an exhibition that reflects on the success of Baroque polychrome sculpture and its complementarity with painting. It does so by means of a spectacular scenography that houses almost a hundred sculptures by great masters such as Gaspar Becerra, Alonso Berruguete, Gregorio Fernández, Damián Forment, Juan de Juni, Francisco Salzillo, Juan Martínez Montañés and Luisa Roldán. Alongside them, paintings and engravings that, as in a game of mirrors, emulate or reproduce them, and classical pieces that bear witness to the importance of colour in sculpture since Antiquity:



una exposición **IRREPETIBLE**

Comisariada por Manuel Arias Martínez, Jefe de Departamento de Escultura del Museo Nacional del Prado, la exposición reivindica la importancia de la escultura policromada para una comprensión integral del arte español y presenta por primera vez al público cinco importantes obras recientemente adquiridas por el museo: Buen y Mal ladrón de Alonso Berruguete, San Juan Bautista de Juan de Mesa y José de Arimatea y Nicodemo, pertenecientes a un Descendimiento castellano bajomedieval.



A unique exhibition

Curated by Manuel Arias Martínez, Head of the Sculpture Department of the Museo Nacional del Prado, the exhibition vindicates the importance of polychrome sculpture for a comprehensive understanding of Spanish art and presents for the first time to the public five important works recently acquired by the museum: Good and Bad Thief by Alonso Berruguete, Saint John the Baptist by Juan de Mesa and Joseph of Arimathea and Nicodemus, belonging to a late medieval Castilian Descent from the Cross.

DARSE LA MANO. ESCULTURA Y COLOR EN EL SIGLO DE ORO:

Hasta el próximo 2 de Marzo de 2025

www.museodelprado.es

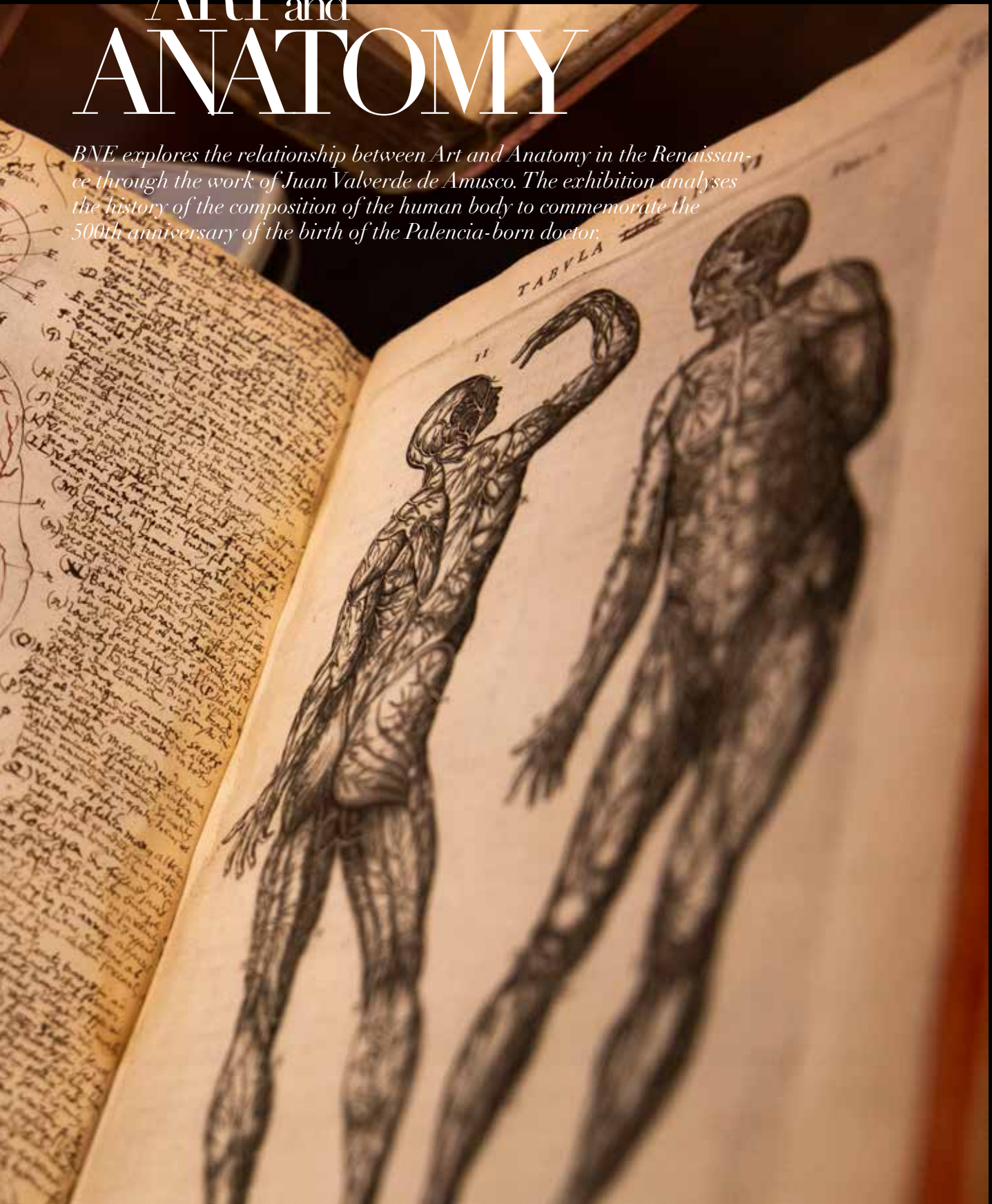
ARTE Y ANATOMÍA *en el.* Renacimiento.

La BNE explora la relación entre Arte y Anatomía en el Renacimiento a través de la obra de Juan Valverde de Amusco. La exposición analiza la Historia de la composición del cuerpo humano para conmemorar los 500 años del nacimiento del médico palentino.



ART and ANATOMY

BNE explores the relationship between Art and Anatomy in the Renaissance through the work of Juan Valverde de Amusco. The exhibition analyses the history of the composition of the human body to commemorate the 500th anniversary of the birth of the Palencia-born doctor.





ARTE DEL RENACIMIENTO

Esta exposición conmemora los 500 años del nacimiento del médico y anatomista Juan Valverde de Amusco (Amusco, Palencia, c.1525 – Roma, c.1587), autor de un libro fundamental en la historia de la ciencia europea del Renacimiento: la Historia de la composición del cuerpo humano. Esta obra, que puede consultarse digitalizada en la Biblioteca Digital Hispánica, está considerada como uno de los libros anatómicos ilustrados más destacados de la Edad Moderna. La Biblioteca Nacional de España conserva diversos ejemplares de este tratado, tanto de su primera y única edición en castellano, como de las sucesivas en italiano, latín y holandés.



RENAISSANCE ART

This exhibition commemorates the 500th anniversary of the birth of the physician and anatomist Juan Valverde de Amusco (Amusco, Palencia, c. 1525 - Rome, c. 1587), author of a fundamental book in the history of Renaissance European science: the History of the composition of the human body. This work, which can be consulted digitised in the Biblioteca Digital Hispánica, is considered one of the most outstanding illustrated anatomical books of the Modern Age. The Biblioteca Nacional de España preserves several copies of this treatise, both of its first and only edition in Spanish, and of the successive editions in Italian, Latin and Dutch.

BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA:

Hasta el próximo 1 de Marzo de 2025

[www. https://www.bne.es/es/agenda/arte-anatomia-renacimiento-juan-valverde-amusco-historia-composicion-cuerpo-humano](https://www.bne.es/es/agenda/arte-anatomia-renacimiento-juan-valverde-amusco-historia-composicion-cuerpo-humano)

EL FANTASMA DE LA ÓPERA

El musical de Andrew Lloyd Webber continúa imparable en su segunda temporada en el UMUSIC TEATRO ALBÉNIZ de Madrid hasta el domingo 28 de febrero de 2025.

El musical, que cuenta con la dirección de Federico Bellone y la dirección musical de Julio Awad (también Premio Talía de este año por esta versión de EL FANTASMA DE LA ÓPERA), recoge el testigo de una producción que ya se ha representado ante más de 160 millones de espectadores desde su estreno en 1986 en el West End de Londres. Silvia Montesinos es la directora residente y la responsable de la adaptación de las letras. El vestuario, de Chiara Donato, ha recibido el Premio del Público Broadway World Spain en su última edición.

EL FANTASMA DE LA ÓPERA de Andrew Lloyd Webber, está considerado como uno de los más bellos y espectaculares musicales de la historia, ha sido disfrutado ya por 160 millones de personas en 47 países y 195 ciudades en 21 idiomas.



the PHANTOM of the OPERA

Andrew Lloyd Webber's musical continues unstoppable in its second season at the UMUSICTEATRO ALBÉNIZ in Madrid until Sunday 28 February 2025.

The musical, directed by Federico Bellone and musical direction by Julio Awad (also winner of this year's Talía Award for this version of THE PHANTOM OF THE OPERA), picks up the baton from a production that has already been performed to more than 160 million spectators since its premiere in 1986 in London's West End. Silvia Montesinos is the resident director and is responsible for the adaptation of the lyrics. The wonderful costumes, by Chiara Donato, received the Broadway World Spain Audience Award in its last edition.

Andrew Lloyd Webber's THE PHANTOM OF THE OPERA, considered one of the most beautiful and spectacular musicals in history, has already been enjoyed by 160 million people in 47 countries and 195 cities in 21 languages.





The image is a promotional photograph for the musical 'El Fantasma de la Ópera'. It features three main characters against a dark background. On the left, a man (Gerónimo Rauch) wears a black opera coat with a red lining and a white mask. In the center, a woman (Christine Daaé) wears a light blue hooded dress and holds a single red rose. On the right, another man (Guido Balzaretti) is partially visible, wearing a dark suit and a light blue bow tie. The lighting is dramatic, highlighting the characters.

El FANTASMA *de la* ÓPERA EXTRAORDINARIO ELENCO

EL FANTASMA DE LA ÓPERA está protagonizado por la primera figura de los musicales en nuestro país, Gerónimo Rauch (Los Miserables, El Médico), un atormentado fantasma que siente una pasión secreta por la joven soprano Christine Daaé, a quién da vida Talía del Val, conocida cantante y actriz de grandes musicales españoles (Los Miserables, West Side Story). Guido Balzaretti interpreta al apuesto vizconde Raoul Chagny:

Entradas en www.musicalelfantasmadelaopera.com

A man wearing a white mask with dark eye cutouts and a black cape with a red lining. He is holding a single red rose in his right hand. The background is dark.

The PHANTOM *of the* OPERA EXTRAORDINARY CAST

THE PHANTOM OF THE OPERA stars the leading figure in Spanish musicals, Geronimo Rauch (*Les Miserables*, *El Medico*), a tormented ghost who has a secret passion for the young soprano Christine Daaé, played by Talia del Val, a well-known singer and actress in great Spanish musicals (*Les Miserables*, *West Side Story*). Guido Balzaretto plays the handsome Viscount Raoul Chagny.

Tickets on www.musicaelfantasmadelaopera.com

llega a MADRID el
CIRQUE
du
SOLEIL

Cirque du Soleil estrenó el espectáculo *Alegría, Bajo Una Nueva Luz*, hace 30 años. Y es por este motivo en 2024 se ha realizado una completa reimaginación de su aclamada producción de 1994, rediseñada para inspirar al público actual. A través de una nueva dirección escénica, arreglos musicales, acrobacias, coreografías, vestuario, maquillaje y decorados, *Alegría – Bajo Una Nueva Luz* reinventa el clásico original a la vez que captura las emociones, melodías y esencia que residen en la esencia de su éxito y que desde el 4 de diciembre de 2024 hasta el 16 de febrero de 2025 se podrá disfrutar en Madrid.

life in MADRID

arrives to MADRID

CIRQUE DU SOLEIL

Cirque du Soleil premiered the show Alegria, Under A New Light, 30 years ago. And it is for this reason that in 2024, a complete reimagining of its acclaimed 1994 production its acclaimed 1994 production, redesigned to inspire today's audiences.

Through new stage direction, musical arrangements, acrobatics, choreography, costumes, make-up and sets, Alegria - In A New Light reinvents the original classic while capturing the emotions, melodies and essence that lie at the heart of its that lie at the heart of its success and from 4 December 2024 to 16 February 2025, Alegria - Under A New Light until 16 February 2025 can be enjoyed in Madrid.



En el corazón de un reino que fue magnífico, y que ha perdido a su rey, Alegría es testigo de la lucha de poder entre el viejo orden y la juventud en lucha por la esperanza y la renovación. Mientras el bufón de la corte intenta torpemente hacerse con el trono, un creciente deseo de cambio surge en las calles para desafiar el statu quo y traer alegría al mundo.

Con un reparto internacional de 54 acróbatas, payasos, músicos y cantantes, Alegría – Bajo Una Nueva Luz es un renacimiento contemporáneo que encierra toda la emoción, la magia y la alegría que han hecho que el mundo se enamore de Cirque du Soleil.



ALEGRÍA

BAJO UNA NUEVA LUZ



In the heart of a once magnificent kingdom that has lost its king, Alegria witnesses the power struggle between the old order and the youth fighting for hope and renewal. As the court jester clumsily attempts to seize the throne, a growing desire for change arises in the streets to challenge the status quo and bring joy to the world.

With an international cast of 54 acrobats, clowns, musicians and singers, Alegria - Under A New Light is a contemporary revival that encapsulates all the excitement, magic and joy that have made the world fall in love with Cirque du Soleil.



life in CIRQUE DU SOLEIL

CIRQUE DU SOLEIL®

ALEGRÍA
BAJO UNA NUEVA LUZ™

MADRID

Hasta el 16 de febrero bajo la Gran Carpa instalada en la Puerta del Ángel s/n,
Recinto Ferial Casa de Campo.

Visita la web de Cirque du Soleil y descubre Cirque Club, la comunidad online para
aquellos amantes de Cirque du Soleil que buscan ofertas, noticias y experiencias exclusivas.
www.cirquedusoleil.com/es/alegria

*Until 16 February under the Big Tent installed at Puerta del Ángel s/n,
Recinto Ferial Casa de Campo.*

*Visit the Cirque du Soleil website and discover Cirque Club, the online community for
Cirque du Soleil lovers looking for exclusive offers, news and experiences.
www.cirquedusoleil.com/es/alegria*



CIRQUE DU SOLEIL & CERVEZAS ALHAMBRA

UNA COLABORACIÓN INESPERADA

Dos iconos que se unen para celebrar este espectáculo de una forma única. Cervezas Alhambra te invita a disfrutar del 40º aniversario de Cirque du Soleil, juntos presentan una versión renovada de *Alegría*, un espectáculo hecho sin prisas. Disfruta de cada acrobacia y cada matiz desde un lugar privilegiado, con la mayor atención al detalle. Una colaboración inesperada que confluye en la dedicación y la excelencia.

www.cervezasalhambra.com/es/circo-del-sol

AN UNEXPECTED COLLABORATION

*Two icons come together to celebrate this show in a unique way. Cervezas Alhambra invites you to enjoy the 40th anniversary of Cirque du Soleil, together they present a renewed version of *Alegría*, a show made without haste. Enjoy every acrobatics and every nuance from a privileged place, with the greatest attention to detail. An unexpected collaboration that converges in dedication and excellence.*

www.cervezasalhambra.com/es/circo-del-sol

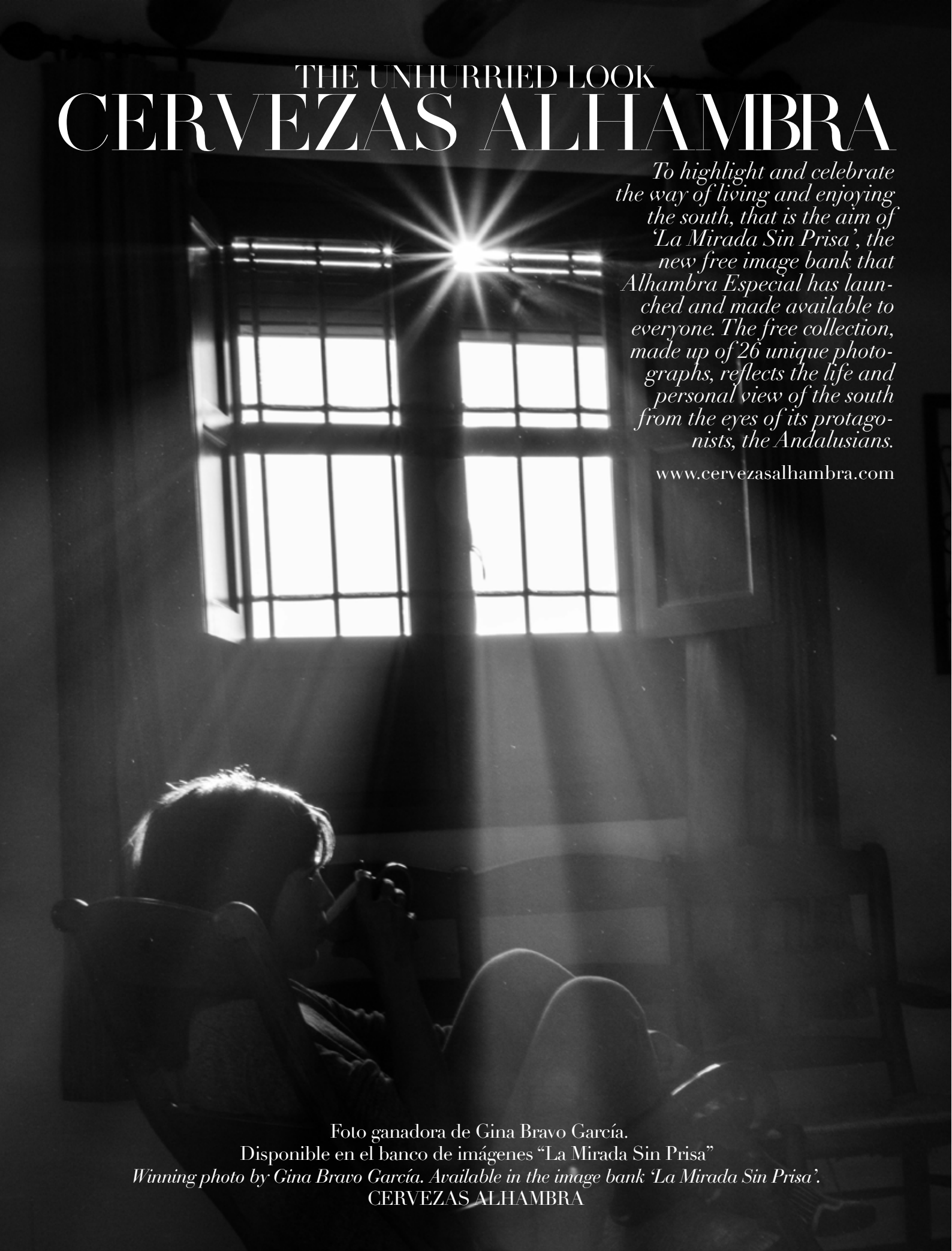


LA MIRADA SIN PRISA

CERVEZAS ALHAMBRA

Poner en valor y celebrar la manera de vivir y disfrutar del sur, ese es el objetivo de “La Mirada Sin Prisa”, el nuevo banco de imágenes gratuito que Alhambra Especial ha lanzado y puesto a disposición de todos. La colección gratuita, compuesta por 26 fotografías únicas, refleja la vida y mirada personal del sur desde los ojos de sus protagonistas, los andaluces.

www.cervezasalhambra.com



THE UNHURRIED LOOK CERVEZAS ALHAMBRA

To highlight and celebrate the way of living and enjoying the south, that is the aim of 'La Mirada Sin Prisa', the new free image bank that Alhambra Especial has launched and made available to everyone. The free collection, made up of 26 unique photographs, reflects the life and personal view of the south from the eyes of its protagonists, the Andalusians.

www.cervezasalhambra.com

Foto ganadora de Gina Bravo García.

Disponible en el banco de imágenes "La Mirada Sin Prisa"

Winning photo by Gina Bravo García. Available in the image bank 'La Mirada Sin Prisa'.

CERVEZAS ALHAMBRA

life in MADRID

Dani Brasserie presenta Winter Terrace: un refugio invernal en el cielo de Madrid.

Dani García y su equipo presentan un refugio onírico en la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid de la mano de Ruinart. Un rincón acogedor pensado para coronar el momento de tardeo y que evoca la esencia de un auténtico après-ski alpino.

Entre fondues, champagne y vistas al skyline navideño, confort y excelencia se entrelazan para convertir cada momento en un sueño invernal inolvidable.

Hasta el 26 de febrero de 2025

www.danibrasserie.com



The background of the entire advertisement is a photograph of a terrace at night. In the foreground, there are tables with white tablecloths, set with plates, glasses, and a vase of flowers. A black metal railing with warm white string lights runs across the middle ground. In the background, the silhouettes of the Monument to Philip III and the Goya Museum are visible against the warm, orange glow of the city lights and the night sky.

Dani Brasserie presents Winter Terrace:

Dani García and his team present a dreamlike retreat on the seventh floor of the Four Seasons Hotel Madrid by Ruinart. The cozy corner is designed to crown the moment of the evening and evokes the essence of an authentic Alpine après-ski.

Between fondues, champagne and views of the Christmas skyline, comfort and excellence are intertwined to turn every moment into an unforgettable winter dream.

Until 26 February 2025

www.danibrasserie.com





MANERO

MARQUÉS DE CUBAS.

Manero Marqués de Cubas propone una experiencia totalmente novedosa en un espectacular espacio sin precedentes en la capital que redefine el concepto de bar español de calidad añadiendo nuevos e inesperados conceptos.

The image shows the interior of a restaurant. A large, ornate, multi-tiered chandelier hangs from the ceiling. The ceiling itself is decorated with a mural of a landscape. The walls are covered in a patterned wallpaper. In the foreground, there is a long, patterned bar or counter. To the left and right of the bar are several round tables set with white tablecloths, glassware, and plates. The lighting is warm and ambient.

Belong Asian Club

MANERO MARQUÉS DE CUBAS

Manero Marqués de Cubas proposes a completely new experience in a spectacular space experience in a spectacular space without precedent in the capital, which redefines the redefines the concept of a quality Spanish bar by adding new and unexpected concepts.



NUEVO FLAGSHIP DE MANERO

La familia Manero se expande, ¡y de qué manera! Por fin abre sus puertas en Madrid el esperado nuevo flagship de la marca alicantina creada, con vocación nacional e internacional, por el empresario Carlos Bosch. Tras el apabullante éxito del primer Manero Mollá y de Manero Balmis en la ciudad levantina, y de Manero Claudio Coello, primera aventura en la capital, Manero Marqués de Cubas (Marqués de Cubas, 14) multiplica y revoluciona el concepto, como se dice coloquialmente, “tirando la casa por la ventana”.

EVENTNEW FLAGSHIP OF MANERO

The Manero family is expanding, and how! The long awaited new flagship store of the Alicante brand created by the businessman Carlos Bosch, with a national and international vocation, finally opens its doors in Madrid. After the overwhelming success of the first Manero Mollá and Manero Balmis in the Levantine city; and Manero Claudio Coello, the first venture in the capital, Manero Marqués de Cubas (Marqués de Cubas, 14) multiplies and revolutionises the concept, as they say colloquially, ‘throwing the house out of the window’.



Caviar Club

¿Cuáles son los imperdibles aquí? El mejor caviar y marisco, con las quisquillas de Santa Pola como 'hits', para darse un homenaje junto al laterío gourmet de marca propia. En plan más casual, de su gastronomía, dirigida también por el chef Carles Abellán, son ya famosos sus entre panes como los bikinis, el 'lobster roll', el bocadillo de calamares más buscado de Madrid o el pepito de ternera conviven con platos calientes como el imprescindible puerro confitado a la brasa, el canelón de la madre de Carlos e insuperables tortillas y croquetas. De postre, un desfile de los clásicos contemporáneos de la casa: la tira de chocolate con AOVE Manero o la torrija con helado de vainilla, entre otros.

Al bar le sigue el sorprendente Bistrot y Caviar-Bar, nueva línea creada por Bosch en una maravillosa sala cuyo corazón es un piano de cola que promete amenizar las veladas hasta altas horas. Cocina española con el mejor producto e influencias internacionales (clásicos de bistrot actualizados) promete ser la nueva estrella madrileña, pues no faltará desde una buena milanesa a una sopa de cebolla, pasando por un buen pescado a la meunière o, de nuevo, el caviar y marisco más 'top' a la vista del comensal, servido con todo lujo de detalles en piezas únicas entre grandes y doradas columnas de cristal de Murano. Como maridaje, los mejores vinos blancos, tintos, cavas, champanes, vermouths y cerveza.

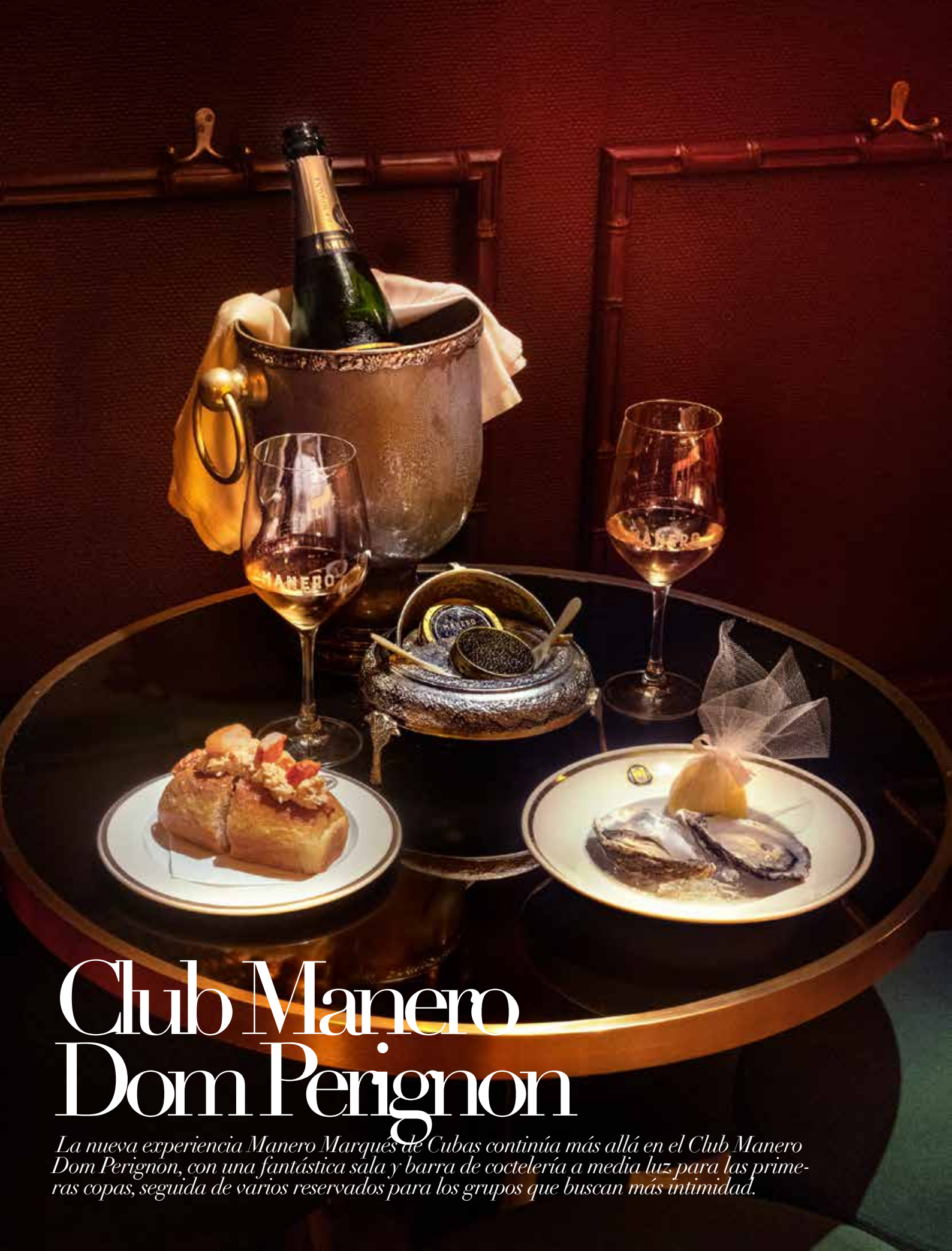
Todo, como siempre, de marca propia Manero, con la que Carlos Bosch embotella solo lo mejor, sus selecciones personales que realiza junto a prestigiosos enólogos y las más exclusivas bodegas del panorama nacional e internacional.



What's not to be missed here? The best caviar and seafood, with shrimps from Santa Pola as the 'hits', to treat yourself to the gourmet own brand laterío. On a more casual note, its gastronomy, also directed by the chef Carlos Abellán, is already famous for its breads such as the bikinis, the lobster roll, the most sought-after squid sandwich in Madrid or the veal pepito, which coexist with hot dishes such as the essential leek confit leek, Carlos' mother's cannelloni and unbeatable omelettes and croquettes. For dessert, a parade of the house's contemporary classics: chocolate strip with Manero EVOO or torrija with vanilla ice cream, among others.

The bar is followed by the surprising Bistrot and Caviar-Bar, a new line created by Bosch in a marvellous room whose heart is a grand piano that promises to liven up evenings until the small hours. Spanish cuisine with the best products and international influences (updated bistrot classics) promises to be the new star of Madrid, as there will be no shortage of everything from a good milanesa to an onion soup, including a good fish a la meunière or, once again, the most 'top' caviar and seafood in full view of the diner, served in great detail in unique pieces among large, golden Murano glass columns. The best white and red wines, cavas, champagnes, vermouths and beer are served with the best food and wine pairings.

Everything, as always, from Manero's own brand, with which Carlos Bosch bottles only the best, his personal selections which he makes together with prestigious oenologists and the most exclusive wineries on the national and international scene.



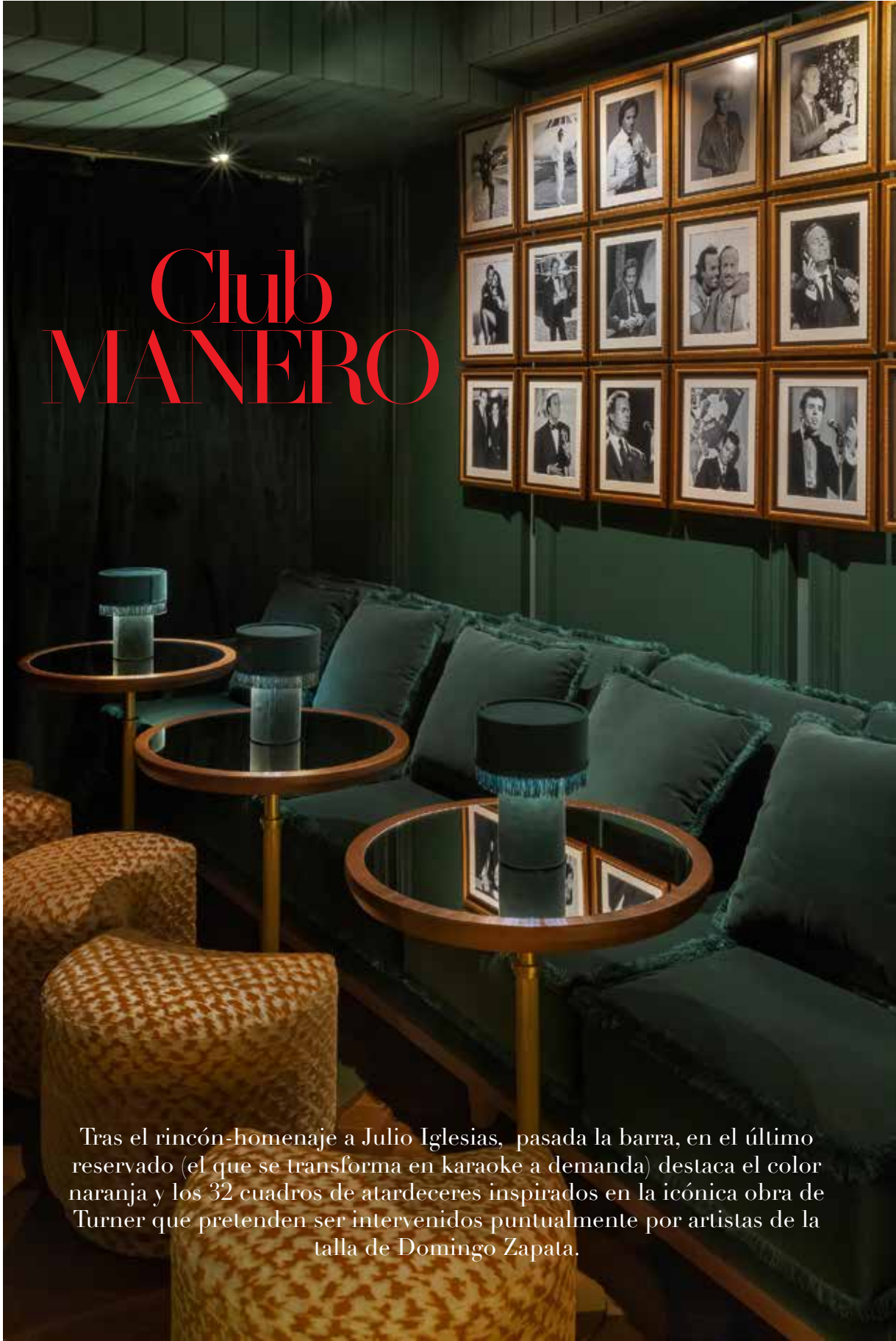
Club Manero Dom Perignon

La nueva experiencia Manero Marqués de Cubas continúa más allá en el Club Manero Dom Perignon, con una fantástica sala y barra de coctelería a media luz para las primeras copas, seguida de varios reservados para los grupos que buscan más intimidad.

Club Manero Dom Perignon

The new Manero Marqués de Cubas experience continues further in the Manero Dom Perignon Club, with a fantastic lounge and half-lit cocktail bar for the first drinks, followed by several reserved areas for groups looking for more intimacy:



A photograph of the interior of Club MANERO. The room features dark green walls and a ceiling with a grid pattern. A large, dark green sofa with several cushions is positioned against the wall. In front of the sofa are three round, gold-colored tables, each with a black cylindrical lamp on top. To the left of the sofa are three patterned armchairs. On the right wall, there is a grid of 32 framed black and white photographs of various people. The text 'Club MANERO' is overlaid in a large, red, serif font on the left side of the image.

Club MANERO

Tras el rincón-homenaje a Julio Iglesias, pasada la barra, en el último reservado (el que se transforma en karaoke a demanda) destaca el color naranja y los 32 cuadros de atardeceres inspirados en la icónica obra de Turner que pretenden ser intervenidos puntualmente por artistas de la talla de Domingo Zapata.



After the Julio Iglesias tribute corner, past the bar, in the last reserved area (the one that which can be transformed into karaoke on demand) the colour orange and the 32 paintings of sunsets of sunsets inspired by Turner's iconic work that are intended to be to be intervened punctually by artists of the stature of Domingo Zapata.



espacios MANERO SOFISTICADOS y EXOTICOS

Del diseño interior se ha encargado Raquel Giménez, de Apple Tart Interior Design, coordinando un sobresaliente proyecto de Lázaro Rosa-Violán pero con muchísimas pinceladas personales que lo hacen diferente pero a la vez digno "hermano" de los demás Manero. Desde el exterior se predice el estilo 'cozy' y retro de los grandes cafés europeos en los que música, gastronomía, hedonismo y fiesta se entrelazaban y cuyo espíritu rescata ahora Manero Marqués de Cubas.

Raquel Giménez of Apple Tart Interior Design has been in charge of the interior design, coordinating an outstanding project by Lázaro Rosa Violán but with many personal touches that make it different but at the same time worthy worthy 'brother' of the other Manero. From the outside you can foresee the 'cozy' and retro style of the great European cafés in which music, gastronomy, hedonism and partying were intertwined and whose spirit Manero Marqués de Cubas is now rescuing.



BAR MANERO

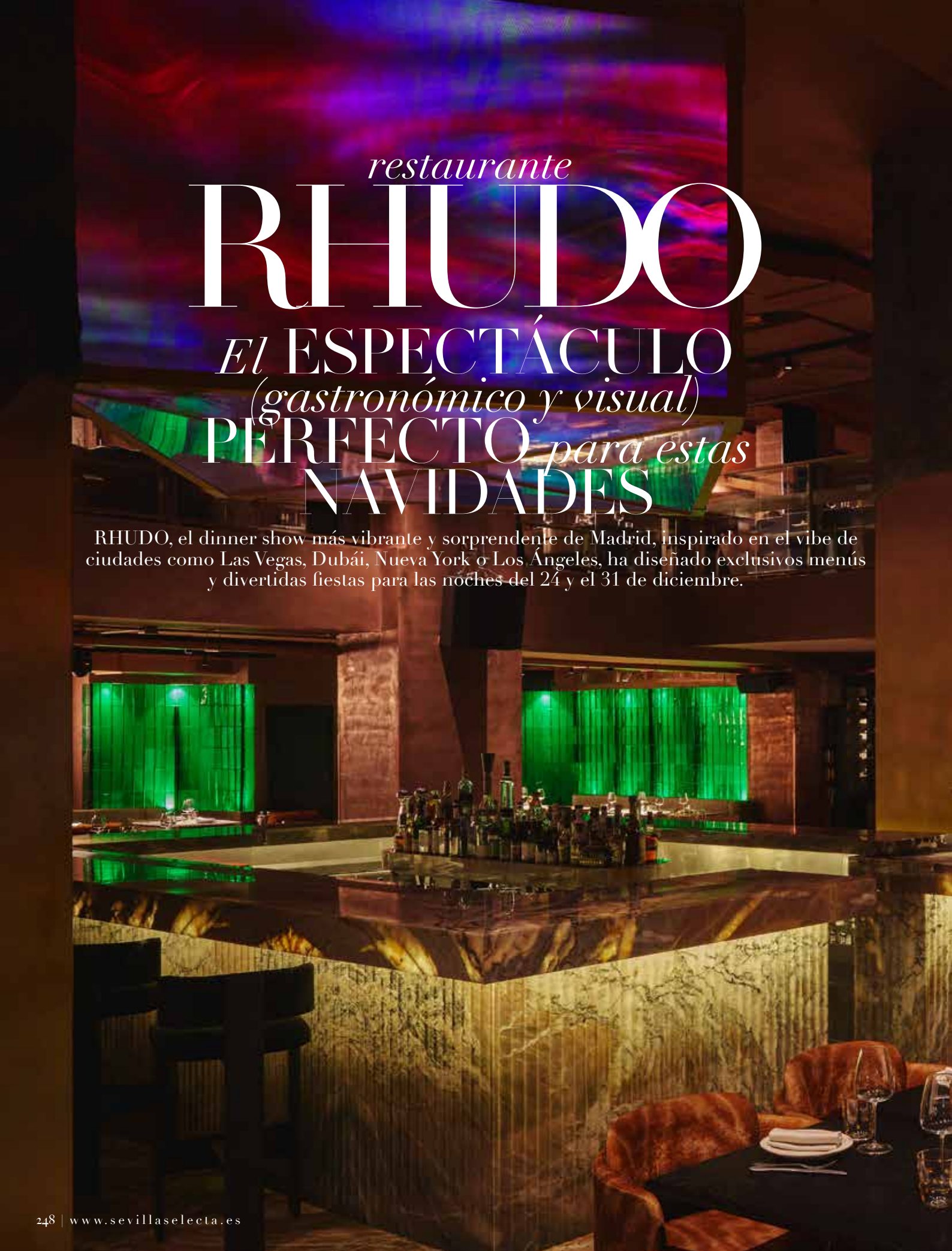
Desde el exterior se predice el estilo 'cozy' y retro de los grandes cafés europeos en los que música, gastronomía, hedonismo y fiesta se entrelazaban y cuyo espíritu rescata ahora Manero Marqués de Cubas. En sus grandes ventanales, las lámparas antiguas de Manises con pantallas personalizadas de terciopelo y remate de borlas, se despliegan en distintos tamaños y formas creando una especie de instalación/exposición que capta la vista ya desde la calle. El inmenso espacio, de 450 m2, es la evolución de una firma pionera en revitalizar el tapeo español y mediterráneo en su versión más elevada.

From the outside, one can foresee the 'cozy' and retro style of the great European cafés where music, gastronomy, hedonism and partying were intertwined and whose spirit Manero Marqués de Cubas is now rescuing. In its large windows, the antique lamps from Manises with personalised velvet lampshades and tassel trims are displayed in different sizes and shapes, creating a kind of installation/exhibition that catches the eye from the street. The immense 450 m2 space is the evolution of a pioneering firm in revitalising Spanish and Mediterranean tapas in their most elevated version.

MANERO MARQUÉS DE CUBAS:

Marqués de Cubas, 14. Madrid.

www.barmanero.es



restaurante

RHUDO

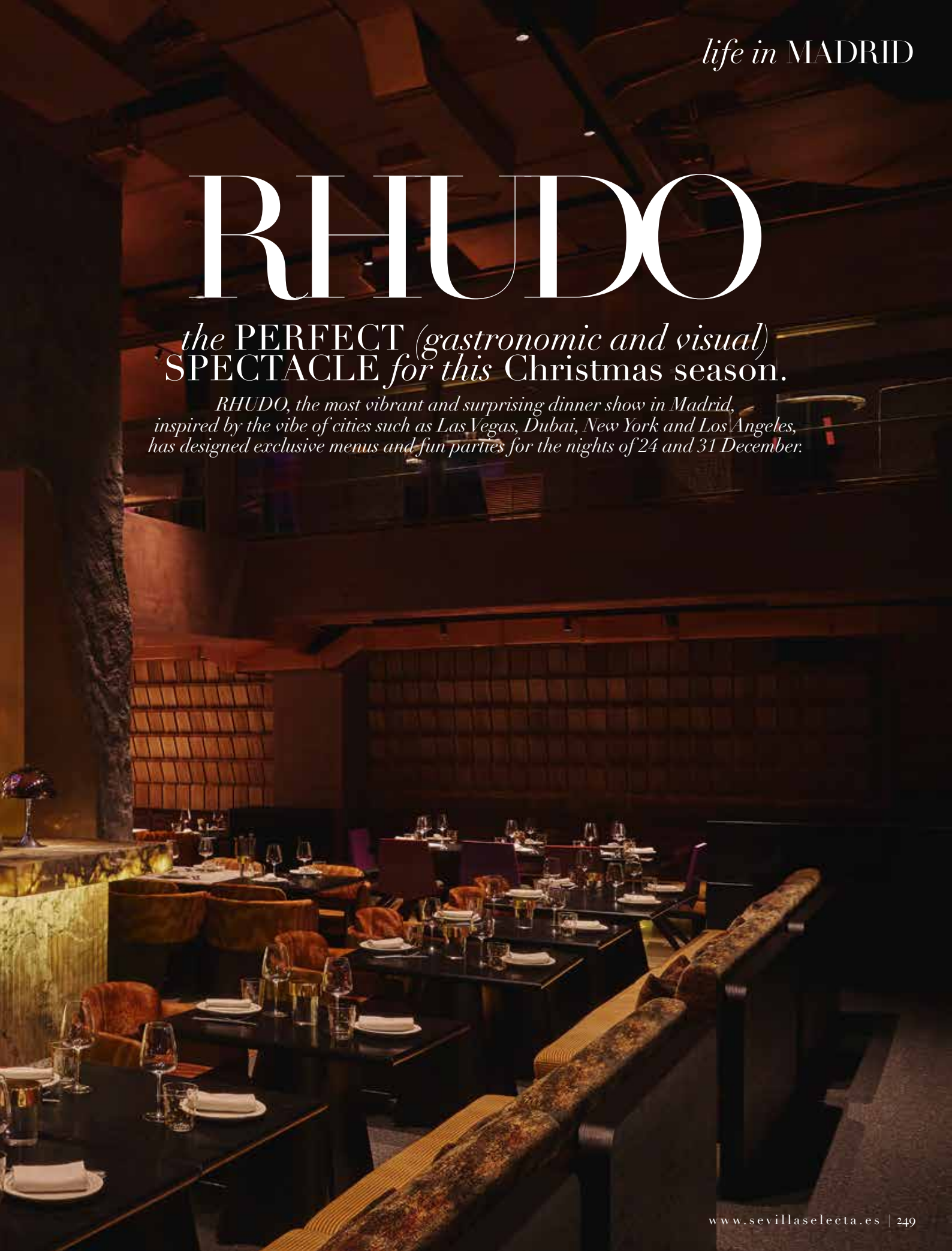
El ESPECTÁCULO
(gastronómico y visual)
PERFECTO para estas
NAVIDADES

RHUDO, el dinner show más vibrante y sorprendente de Madrid, inspirado en el vibe de ciudades como Las Vegas, Dubái, Nueva York o Los Ángeles, ha diseñado exclusivos menús y divertidas fiestas para las noches del 24 y el 31 de diciembre.

RHUDO

*the PERFECT (gastronomic and visual)
SPECTACLE for this Christmas season.*

*RHUDO, the most vibrant and surprising dinner show in Madrid,
inspired by the vibe of cities such as Las Vegas, Dubai, New York and Los Angeles,
has designed exclusive menus and fun parties for the nights of 24 and 31 December.*





RHUDO

FOOD CLUB

Madrid se encuentra en uno de los mejores momentos para el ocio y el turismo; ya no solo es ejemplo de multiculturalidad gastronómica, sino que además se ha convertido en punta de lanza de una tendencia que viene pisando fuerte en restauración: los llamados dinner & dance o restaurantes con espectáculo en los que se puede cenar al ritmo de la mejor música, tomar desde la primera hasta la última copa de la noche e incluso bailar hasta altas horas de la madrugada, todo sin moverse del sitio. Rhudo, el dinner show en el que se puede cenar y hablar más divertido de Madrid, se ha propuesto dar un paso más y evolucionar esta tendencia creando experiencias exclusivas que combinan la gastronomía y entretenimiento de primer nivel, al estilo de los espectáculos más icónicos de las grandes capitales del ocio nocturno como Las Vegas, Dubái o Nueva York o los Ángeles.

Además de los eventos para cada día de la semana, ha renovado gran parte de su oferta gastronómica incorporando opciones ideales para compartir y adaptándola a todos los públicos, gustos y apetencias. Bajo el lema 'Get ready, Get Rhudo', cada noche promete una experiencia única y diferente que no podrás perderte.

El restaurante —fruto de la alianza entre el chef Paco Roncero, los actores Álex González y Miguel Ángel Silvestre y los futbolistas Marcos Llorente y Antoine Griezmann te da la bienvenida cada noche en el Madrid más cool.

Madrid is at one of the best times for leisure and tourism; it is not only an example of gastronomic multiculturalism, but it has also become the spearhead of a trend that is gaining ground in the restaurant industry: the so-called dinner & dance or restaurants with a show where you can dine to the rhythm of the best music, have from the first to the last drink of the night and even dance until the early hours of the morning, all without leaving the place. Rhudo, the dinner show where you can dine and talk about the most fun in Madrid, has set out to take this trend a step further by creating exclusive experiences that combine gastronomy and first-class entertainment, in the style of the most iconic shows in the great nightlife capitals such as Las Vegas, Dubai, New York and Los Angeles.

In addition to the events for each day of the week, it has renewed a large part of its gastronomic offer, incorporating ideal options for sharing and adapting it to all audiences, tastes and appetites. Under the slogan 'Get ready, Get Rhudo', every night promises a unique and different experience that you won't want to miss.

The restaurant - the result of an alliance between chef Paco Roncero, actors Álex González and Miguel Ángel Silvestre and footballers Marcos Llorente and Antoine Griezmann - welcomes you every night in the coolest Madrid.



RHUDO ofrece una experiencia completa todos los días de la semana. Desde las 13:30 h, es posible disfrutar de su oferta gastronómica en un entorno inigualable, convirtiéndose en una opción ideal tanto para comidas como para cenas. Cada noche, a partir de las 20:00 h, la magia comienza con shows temáticos diferentes, diseñados para transportar a los clientes a un mundo de emociones y entretenimiento. Desde la elegancia acústica de “Unplugged” los lunes y martes, hasta la energía flamenca de “Genuino” los miércoles; pasando por el glamour disco de “Déjavú” los jueves, el desenfreno y diversión de “Crisis” los viernes, y las sorpresas que trae cada sábado con “Manifesto”. Ahora, RHUDO da un paso más con su innovador Festín Brunch los domingos, una propuesta que transforma el día en una experiencia llena de música, espectáculos y un ambiente único.

RHUDO offers a complete experience every day of the week. From 13:30 h, it is possible to enjoy its gastronomic offer in an unrivalled setting, making it an ideal option for both lunch and dinner. Every night, from 20:00 h, the magic begins with different themed shows, designed to transport guests to a world of emotions and entertainment. From the acoustic elegance of ‘Unplugged’ on Mondays and Tuesdays, to the flamenco energy of ‘Genuino’ on Wednesdays, the disco glamour of ‘Déjavú’ on Thursdays, the debauchery and fun of ‘Crisis’ on Fridays, and the surprises of ‘Manifesto’ every Saturday. Now, RHUDO goes one step further with its innovative Festín Brunch on Sundays, a proposal that transforms the day into an experience full of music, shows and a unique atmosphere.



Menús especiales para una Navidad única

Con la llegada de la Navidad, RHUDO refuerza su compromiso con la excelencia gastronómica y el entretenimiento exclusivo. Para las noches más especiales del año, Nochebuena y Nochevieja, el equipo ha preparado menús diseñados al detalle, espectáculos en vivo y un ambiente inolvidable que transformará cada velada en un recuerdo único.

Nochebuena en RHUDO: Una noche para compartir

En RHUDO, la cultura de compartir es el corazón de nuestra Navidad. Esta Nochebuena, te invitan a disfrutar de una velada especial, donde la magia de la Navidad se vive en cada rincón. Sus menús navideños, pensados para compartir con los que más quieres, fusionan lo mejor de la gastronomía mediterránea con toques de sofisticación y sorpresa. Todo ello acompañado de un show navideño exclusivo que sumergirá a todos en un ambiente festivo y lleno de encanto.

SPECIAL MENUS FOR A UNIQUE CHRISTMAS

With the arrival of Christmas, RHUDO reinforces its commitment to gastronomic excellence and exclusive entertainment. For the most special nights of the year, Christmas Eve and New Year's Eve, the team has prepared carefully designed menus, live entertainment and an unforgettable atmosphere that will transform each evening into a unique memory.

Christmas Eve at RHUDO: A night to share

At RHUDO, the culture of sharing is at the heart of our Christmas. This Christmas Eve, they invite you to enjoy a special evening, where the magic of Christmas is alive in every corner. The Christmas menus, designed to share with those you love the most, fuse the best of Mediterranean gastronomy with touches of sophistication and surprise. All this accompanied by an exclusive Christmas show that will immerse everyone in a festive atmosphere full of charm.

life in RHUDO



RHUDO
PURO
ESPECTÁCULO
gastronómico



Nochevieja en RHUDO

El 31 de diciembre, RHUDO se transforma por completo para ofrecer una experiencia única: Rhudo Signature, una celebración donde la sofisticación, el misterio y lo inesperado se fusionan para cerrar el año por todo lo alto. Este exclusivo evento invita a los asistentes a ocultarse tras elegantes máscaras, creando un ambiente donde las identidades se difuminan y la imaginación toma el control. Cada rincón del restaurante se convierte en un escenario lleno de posibilidades, con espectáculos impactantes, música en vivo y una atmósfera enigmática que eleva la experiencia a otro nivel.

La libertad es la protagonista de la noche, donde el anonimato selecto permite a los invitados disfrutar plenamente del misterio y la magia de la última noche del año. Rhudo Signature es la encarnación perfecta de la sofisticación y el entretenimiento, convirtiendo la despedida de 2024 en un evento extraordinario que quedará grabado en la memoria de todos los asistentes.

Con una propuesta que combina entretenimiento, gastronomía y espectáculos de primer nivel, RHUDO se consolida como el lugar perfecto para cualquier momento del día, ya sea una comida, una cena temática o el nuevo Festín Brunch. Este espacio emblemático redefine la oferta de ocio y gastronomía en Madrid, situándose a la altura de los destinos más exclusivos del mundo.



The New Year's Eve RHUDO

On 31 December, RHUDO transforms itself completely to offer a unique experience: Rhudo Signature, a celebration where sophistication, mystery and the unexpected merge to close the year in style. This exclusive event invites guests to hide behind elegant masks, creating an atmosphere where identities are blurred and imagination takes over. Every corner of the restaurant becomes a stage full of possibilities, with stunning performances, live music and an enigmatic atmosphere that takes the experience to another level.

Freedom is the star of the night, where select anonymity allows guests to fully enjoy the mystery and magic of the last night of the year. Rhudo Signature is the perfect embodiment of sophistication and entertainment, turning the farewell to 2024 into an extraordinary event that will remain engraved in the memory of all attendees.

Combining entertainment, gastronomy and world-class shows, RHUDO has established itself as the perfect venue for any time of the day, whether it's lunch, a themed dinner or the new Festín Brunch. This emblematic space redefines the leisure and gastronomic offer in Madrid, placing itself on a par with the most exclusive destinations in the world.

RHUDO

Velázquez, 64. Madrid
www.rhudo.world.es

DISTRICT RAMSES

RAMSES DISTRICT: EL DESTINO DEFINITIVO PARA
CELEBRAR LAS FIESTAS NAVIDEÑAS MÁS EXCLUSIVAS
EN EL CORAZÓN DE MADRID

RAMSES DISTRICT: THE ULTIMATE DESTINATION TO
CELEBRATE THE MOST EXCLUSIVE CHRISTMAS
HOLIDAYS IN THE HEART OF MADRID

La manzana del lifestyle y la gastronomía más selectos de la ciudad celebra la Navidad y la Nochevieja con una amplia oferta festivo-culinaria en cada uno de sus cuatro establecimientos; Ramses y su glamur cosmopolita, la esencia 'neocañí' de Patio de Leones, la pasión de Flamenco de Leones y el toque japo-tropical de Lady Bongo

El distrito ofrece menús para la ocasión con precios desde los 105 hasta los 370 euros, con platos que celebran la tradición patria y creaciones con influencias internacionales, además de opciones veganas e infantiles; tras las campanadas, Ramses District se transforma en el escenario de una macro fiesta única en la capital

Se acercan las fiestas navideñas, y con ellas, la oportunidad de despedir el año a lo grande. En Madrid, la exclusividad y el buen gusto alcanzan su máxima expresión en Ramses District, este distrito reúne lujo, pasión flamenca, irreverencia castiza y un toque exótico, distribuidos en cuatro establecimientos con personalidad propia: Ramses, Flamenco de Leones, Patio de Leones y Lady Bongo.

Cada espacio se viste de gala y ha diseñado menús exclusivos junto a una experiencia inolvidable para dar vida a las dos noches más esperadas del año, cerrar el 2024 con estilo y dar la bienvenida al 2025 por todo lo alto —los precios no incluyen bebida, a excepción del Cóctel de Gala (155 euros) de Ramses—.

The city's most select lifestyle and gastronomy block celebrates Christmas and New Year's Eve with a wide range of festive-culinary offerings in each of its four establishments; Ramses and its cosmopolitan glamour, the 'neocañí' essence of Patio de Leones, the passion of Flamenco de Leones and the Japanese-tropical touch of Lady Bongo.

The district offers menus for the occasion with prices ranging from 105 to 370 euros, with dishes celebrating national tradition and creations with international influences, as well as vegan and children's options; after the chimes, Ramses District is transformed into the setting for a macro-party unique in the capital.

The Christmas holidays are approaching, and with them, the opportunity to say goodbye to the year in style. In Madrid, exclusivity and good taste reach their maximum expression in Ramses District, this district brings together luxury, flamenco passion, traditional irreverence and an exotic touch, distributed in four establishments with their own personality: Ramses, Flamenco de Leones, Patio de Leones and Lady Bongo.

Each space is dressed to the nines and has designed exclusive menus and an unforgettable experience to bring to life the two most anticipated nights of the year, closing 2024 in style and welcoming 2025 in style -the prices do not include drinks, except for the Gala Cocktail (155 euros) at Ramses-.



Bienvenidos al
DISTRITO *del* **LUJO**
gastronómico





LAS NOCHES SOÑADAS DE NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

Para Nochebuena, Ramses presenta su Christmas Dinner (125 euros), una oda a los sabores clásicos, reinterpretados con un toque de sofisticación. Una cena navideña que brilla por su equilibrio entre tradición y modernidad, entre platos frescos y reconfortantes, con delicias como las ‘Ostras con Aire de Cítricos’ —un clásico de la casa— o el ‘Solomillo de Vaca con Puré de Pimientos de Piquillo Ahumados y Alcachofas con Jamón Crujiente’. La velada culmina con un brindis con Champagne Perrier-Jouët Grand Brut para celebrar la magia de la Navidad en el entorno más chic de la ciudad.

Para dar la bienvenida al nuevo año, Ramses ofrece cinco menús de Nochevieja que garantizan una celebración llena de estilo y elegancia. El New Year's Eve Sparkling Menu (275 euros), el New Year's Eve Shiny Menu (370 euros) y la tercera propuesta de Ramses para cerrar el año consiste en un Cóctel de Gala (155 euros, incluye barra libre de bebidas soft y vino blanco y tinto), que invita a los comensales a sumergirse en un recorrido culinario por pequeñas obras maestras que ofrecen lo mejor de cada menú en platillos cuidadosamente elaborados. www.ramsesdistrict.com; www.ramseslife.com

For Christmas Eve, Ramses presents its Christmas Dinner (125 euros), an ode to classic flavours, reinterpreted with a touch of sophistication. A Christmas dinner that shines for its balance between tradition and modernity, between fresh and comforting dishes, with delicacies such as the ‘Oysters with Citrus Air’ - a house classic - or the ‘Beef Sirloin with Smoked Piquillo Pepper Puree and Artichokes with Crispy Ham’. The evening culminates with a toast with Perrier-Jouët Grand Brut Champagne to celebrate the magic of Christmas in the city's chicest setting.

To welcome in the New Year, Ramses offers five New Year's Eve menus that guarantee a celebration full of style and elegance. The New Year's Eve Sparkling Menu (275 euros), the New Year's Eve Shiny Menu (370 euros) and Ramses' third proposal to close the year consists of a Gala Cocktail (155 euros, includes open bar of soft drinks and red and white wine), which invites diners to immerse themselves in a culinary journey through small masterpieces that offer the best of each menu in carefully crafted dishes.
www.ramsesdistrict.com; www.ramseslife.com

nuevo tablao y café cantante FLAMENCO DE LEONES

FLAMENCO DE LEONES: EL RENACER DEL ARTE FLAMENCO
EN EL GRAN CAFÉ CANTANTE DE LA PUERTA DE ALCALÁ

Situado en el exclusivo Ramses District de la plaza de la Independencia, este tablao de nueva generación es un santuario donde el arte flamenco revive en su máximo esplendor; bajo la dirección artística de Jonatan Miró y con un elenco de grandes artistas nacionales, presenta un espectáculo inmersivo y en constante evolución

En una ciudad donde las raíces del flamenco latén con fuerza, Flamenco de Leones emerge como un santuario donde este arte milenario renace en todo su esplendor. El flamenco, con su duende, su pasión y su profunda conexión con el alma, encuentra en este espacio un hogar que respira historia y emoción, en el que cada visitante vive una experiencia inolvidable que va más allá de lo que se puede ver y oír: es algo que se siente en lo más profundo del ser.

Flamenco de Leones es más que un tablao, es un gran café cantante con una propuesta única en la ciudad; un refugio para los amantes del arte y la gastronomía nacional. Es uno de los cuatro establecimientos que conforman Ramses District —Ramses, Patio de Leones y Lady Bongo—, la manzana del ocio y la gastronomía más exclusivos de Madrid, ubicada frente a la icónica Puerta de Alcalá.

Un espacio donde cada detalle ha sido cuidadosamente diseñado para rendir homenaje a la tradición, al tiempo que se reinventa para el público contemporáneo.



The background image shows the interior of the Flamenco de Leones restaurant. In the foreground, there are several round tables set with glassware and lit candles, creating a warm, intimate atmosphere. In the background, a stage is lit up where three performers are visible: a male dancer in a white shirt and dark pants, a female singer in a white dress, and a male guitarist. The stage is framed by dark curtains, and the overall lighting is dim, focusing on the performers.

the new tablao restaurant FLAMENCO DE LEONES

*FLAMENCO DE LEONES: THE REBIRTH OF FLAMENCO ART
AT THE GRAN CAFE CANTANTE DE LA PUERTA DE ALCALÁ.*

Located in the exclusive Ramses District of the Plaza de la Independencia, this new generation tablao is a sanctuary where flamenco art is revived in its maximum splendour; under the artistic direction of Jonatan Miró and with a cast of great national artists, it presents an immersive and constantly evolving show.

In a city where the roots of flamenco beat strong, Flamenco de Leones emerges as a sanctuary where this ancient art is reborn in all its splendour. Flamenco, with its duende, its passion and its deep connection with the soul, finds in this space a home that breathes history and emotion, where each visitor lives an unforgettable experience that goes beyond what can be seen and heard: it is something that is felt in the deepest part of the being.

Flamenco de Leones is more than a tablao, it is a great singing café with a unique proposal in the city; a refuge for lovers of art and national gastronomy. It is one of the four establishments that make up the Ramses District -Ramses, Patio de Leones and Lady Bongo-, the most exclusive leisure and gastronomic block in Madrid, located opposite the iconic Puerta de Alcalá. A space where every detail has been carefully designed to pay homage to tradition, while reinventing itself for contemporary audiences.



ESPACIOS CARGADOS DE PASIÓN

Al cruzar el umbral del majestuoso Paso de Carruajes, decorado con las evocadoras obras al óleo del artista Iván Floro —con un estilo costumbrista que recuerda a maestros como John Singer Sargent y Joaquín Sorolla—, los visitantes son conducidos a las escaleras de mármol veneciano, también adornadas con las obras de Floro, que sirven como la antesala de un viaje que lleva hacia espacios que evocan la esencia más auténtica del flamenco.

SPACES CHARGED WITH PASSION

Crossing the threshold of the majestic Carriage Passage, decorated with the evocative oil paintings of artist Iván Floro - in a costumbrista style reminiscent of masters such as John Singer Sargent and Joaquín Sorolla - visitors are led to the Venetian marble staircase, also adorned with Floro's works, which serves as the antechamber to a journey that leads to spaces that evoke the most authentic essence of flamenco.



DELEITE FLAMENCO Y CULINARIO

El Gran Salón, adornado con azulejos pintados a mano por el artista Sergio Mora, resuena con el alma del pasado, mientras que el Flamenco Principal, el corazón palpitante del establecimiento, despliega el flamenco en su forma más pura. Además, el local ofrece espacios versátiles para eventos, adaptables a cualquier necesidad, creando un ambiente perfecto para cada ocasión.

Este local flamenco de nueva generación es un laboratorio en el que surgen día a día nuevas aportaciones. Su espectáculo es una oda al legado andalusí y a la rica tradición de los cafés cantantes del siglo XIX; una experiencia inmersiva que emociona incluso a aquellos que no son puristas del género. Bajo la dirección de Jonatan Miró, un maestro que con solo 18 años formaba parte del Ballet Nacional de España, el escenario cobra vida con cantaores y bailaores de renombre como Jesús Carmona, Patricia Guerrero, Manuel Liñán, Carmen Amaya, María Moreno o la incomparable Chelo Pantoja, en un espectáculo fresco, actual y de máxima calidad.

Con dos turnos cada noche, de martes a sábado, los visitantes pueden elegir entre dos experiencias únicas. El primer show comienza a las 20.15 h, con un menú de tapas disponible desde las 19.00 h. El segundo show, a las 22.00 h, invita a los clientes a llegar a las 20.15 h para disfrutar de una velada completa y sumergirse plenamente en la magia del espectáculo y la gastronomía.

FLAMENCO AND CULINARY DELIGHT

The Gran Salón, adorned with hand-painted tiles by artist Sergio Mora, resonates with the soul of the past, while the Flamenco Principal, the beating heart of the establishment, displays flamenco in its purest form. In addition, the venue offers versatile spaces for events, adaptable to every need, creating the perfect ambience for every occasion.

This new-generation flamenco venue is a laboratory where new contributions emerge every day. Its show is an ode to the Andalusian legacy and the rich tradition of the singing cafés of the 19th century; an immersive experience that thrills even those who are not purists of the genre. Under the direction of Jonatan Miró, a master who at the age of 18 was part of the Spanish National Ballet, the stage comes alive with renowned singers and dancers such as Jesús Carmona, Patricia Guerrero, Manuel Liñán, Carmen Amaya, María Moreno and the incomparable Chelo Pantoja, in a fresh, contemporary show of the highest quality.

With two shifts every night, from Tuesday to Saturday, visitors can choose between two unique experiences. The first show starts at 8.15pm, with a tapas menu available from 7pm. The second show, at 10pm, invites guests to arrive at 8.15pm to enjoy a full evening and fully immerse themselves in the magic of the show and gastronomy.

FLAMENCO DE LEONES

Plaza de la Independencia, 4
www.flamencodeleones.es

KŌ by 99 Sushi Bar

en el ESTADIO SANTIAGO BERNABÉU

Va a ser, sin discusión, una de las aperturas del año, y sin duda, también, está entre las más esperadas. Grupo Bambú, la empresa responsable del éxito del grupo de restauración de alta gastronomía 99 Sushi Bar, fundada en 2005 por los hermanos de León, abrirá en la segunda quincena de enero un nuevo y esperadísimo concepto en la ubicación del momento. Se trata de KŌ by 99 Sushi Bar, que se ubicará en uno de los palcos de la zona gastro del Nuevo Estadio Bernabéu.

www.99kosushibar.com





KO by 99 Sushi Bar *in the* ESTADIO SANTIAGO BERNABÉU

It will undoubtedly be one of the openings of the year, and it is also one of the most eagerly awaited. Grupo Bambú, the company responsible for the success of the haute cuisine restaurant group 99 Sushi Bar, founded in 2005 by the de León brothers, will open in the second half of January a new and eagerly awaited concept in the location of the moment. It is KŌ by 99 Sushi Bar, which will be located in one of the boxes in the Nuevo Estadio Bernabéu's gastro area.

www.99kosushibar.com

ES

El invierno es también la época ideal para viajar y descubrir nuevos paisajes. En esta ocasión viajamos a Castilla León para visitar una bodega subterránea y un hotel que fue la casa de un presidente. Y también viajaremos al mar, visitar Cádiz siempre es un lujo.

Winter is also the ideal time to travel and discover new landscapes. This time we travel to Castilla León to visit an underground wine cellar and a hotel that was once the home of a president. And we will also travel to the sea, visiting Cádiz is always a luxury.

WINTER ESCAPADES
ESCAPADAS
DE
INVIERNO

Le NOËL de Monsieur DIOR
www.dior.com



GASTRO BODEGA

de Martín Berasategui.

Life in Selecta les presenta la primera Gastrobodega de Berasategui, un proyecto que el chef de renombre internacional ha desarrollado con un cariño especial. La Gastrobodega Martín Berasategui es más que una simple experiencia gastronómica; es la fusión perfecta entre la tradición enológica de la histórica Bodega Yllera y la innovación gastronómica que caracteriza la trayectoria del chef, junto a sus 2 manos derechas Nauzet Betancort y Roberto Simal.

Los tres son los verdaderos artífices de la Gastrobodega de Berasategui en Rueda, Valladolid.

life in RUEDA

GASTRO BODEGA

de Martín Berasategui.

Life in Selecta presents Berasategui's first Gastrobodega, a project that the internationally renowned chef has developed with special affection. The Gastrobodega Martín Berasategui is more than just a gastronomic experience; it is the perfect fusion between the oenological tradition of the historic Bodega Yllera and the gastronomic innovation that characterises the chef's career, together with his two right-hand men Nauzet Betancort and Roberto Simal, who are the three true architects of Berasategui's Gastrobodega in Rueda, Valladolid.



BODEGAS YLLERA

ALTA GASTRONOMÍA + ENOTURISMO

Situada en el corazón de Rueda, esta gastrobodega no solo ofrece una cocina excepcional liderada por Nauzet, sino también un enfoque hospitalario de excelencia bajo la dirección de Roberto. "Estamos creando algo único, un espacio donde el cliente pueda disfrutar de una experiencia completa que une lo mejor de la gastronomía y el vino", afirman ambos con entusiasmo. Con una oferta que combina platos honestos y cercanos, y un servicio cálido y personalizado, la Gastrobodega se posiciona como un referente para los amantes de la alta gastronomía y el enoturismo.

Located in the heart of Rueda, this gastrobodega offers not only exceptional cuisine led by Nauzet, but also a hospitable approach to excellence under the direction of Roberto. 'We are creating something unique, a space where the customer can enjoy a complete experience that brings together the best of gastronomy and wine,' they both say enthusiastically. With an offer that combines honest and close dishes, and a warm and personalised service, the Gastrobodega is positioned as a benchmark for lovers of haute cuisine and wine tourism.



GASTROBODEGA *by* MARTÍN BERASATEGUI
RUEDA. VALLADOLID.



RODEADOS DE HISTORIA

En este maravilloso marco histórico donde se encuentra la bodega y su restaurante, han creado una propuesta gastronómica basada en la cercanía, el trabajo y la humildad. Su carta y menú degustación se basa en el producto y las estaciones, refleja la identidad de esta tierra, una tierra de sabor, cultura e historia, pero con el toque personal del triunvirato formado por los tres profesionales del savoir faire gastronómico.

In this wonderful historical setting where the winery and its restaurant are located, they have created a gastronomic proposal based on proximity, hard work and humility. Their menu and tasting menu is based on the produce and the seasons, reflecting the identity of this land, a land of flavour, culture and history, but with the personal touch of the triumvirate formed by the three professionals of gastronomic savoir faire.



NAUZET BETANCORT: Chef en Gastrobodega by Martín Berasategui.

Desde el archipiélago canario hasta los históricos viñedos de Valladolid, Nauzet Betancort ha forjado una carrera en la alta gastronomía que lo ha posicionado entre los chefs más prometedores de España. Hoy, como el chef ejecutivo de la Gastrobodega de Martín Berasategui, Nauzet representa no solo la excelencia gastronómica sino también la confianza plena de Martín Berasategui, quien personalmente lo seleccionó para liderar este ambicioso proyecto en colaboración con Bodegas Yllera.

La propuesta de Nauzet es clara: una cocina honesta, sin florituras, que respeta el producto y potencia su sabor. "La cocina del entorno no necesita ser decorada en exceso. Mi trabajo es destacar lo que ya es excelente, sin distracciones", comenta Nauzet. Esta visión, combinada con un profundo respeto por el oficio y un liderazgo cercano y humano, ha permitido que la Gastrobodega de Martín Berasategui en Valladolid se posicione como un destino gastronómico de primer nivel, especialmente apreciado por los enoturistas, las familias que buscan una experiencia completa y amantes de la gastronomía.

From the Canary Islands to the historic vineyards of Valladolid, Nauzet Betancort has forged a career in haute cuisine that has positioned him among the most promising chefs in Spain. Today, as the executive chef of Martín Berasategui's Gastrobodega, Nauzet represents not only gastronomic excellence but also the full confidence of Martín Berasategui, who personally selected him to lead this ambitious project in collaboration with Bodegas Yllera.

Nauzet's proposal is clear: an honest cuisine, without frills, that respects the product and enhances its flavour. 'The surrounding cuisine doesn't need to be over-decorated. My job is to highlight what is already excellent, without distractions', says Nauzet. This vision, combined with a deep respect for the craft and a close and human leadership, has allowed him to a close and human leadership, has allowed Martín Berasategui's Gastrobodega in Valladolid to position itself as a first class gastronomic destination, especially appreciated by wine tourists, families looking for a complete experience and food lovers.

GASTROBODEGA BY MARTÍN BERASATEGUI

www.gastrobodegamartinberasategui.com

La Casa del PRESIDENTE

HOTEL GASTRONÓMICO CON HISTORIA A LOS PIES DE LA MURALLA DE ÁVILA.

La que fuera casa de verano de Adolfo Suárez, el primer presidente de la democracia española, abrió sus puertas al público en 2019 convertida en un hotel boutique con cinco estrellas, mucho encanto y pasión por la gastronomía y el confort.

La Casa del Presidente, que aún conserva la estructura del edificio original construido en los 70 y el despacho de Suárez prácticamente intacto, es el único hotel con piscina dentro de la muralla y alberga el recién inaugurado

Restaurante Cafaña con acceso independiente.



hotel en ÁMILA

La CASA del PRESIDENTE

The former summer home of Adolfo Suárez, the first president of Spanish democracy; opened its doors to the public in 2019 as a boutique hotel with five stars, lots of charm and a passion for gastronomy.

La Casa del Presidente, which still conserves the structure of the original building built in the 1970s and Suárez's office practically intact, is the only hotel with a swimming pool inside the city walls and houses the recently inaugurated Caleña Restaurant with independent access.



UN HOTEL JUNTO A LAS MURALLA DE ÁVILA

La Casa del Presidente está ubicado en la que fuera residencia de verano del cebrereño Adolfo Suárez González desde los años 70 hasta los 90 y entre sus muros de piedra, junto a la muralla, se respira el regusto al pasado, pudiéndose intuir en cada una de sus estancias los felices momentos familiares y los hitos históricos de los que sin duda fue testigo el inmueble.

El hotel se distribuye en tres plantas. La inferior es la que más fiel se ha mantenido a la estructura original de la casa (construida en los 70 para la familia Suárez sobre una edificación anterior) y en ella destacan las vigas y contraventanas de madera propias de los palacetes castellanos, el zaguán de piedra que da la bienvenida al huésped (que se ha conservado intacto), la cocina, hoy convertida en el comedor del hotel, y la recepción. Esta última se sitúa en lo que fuera el despacho del presidente. También en esta planta se encuentran los salones del hotel, con tres chimeneas, sofás tipo Chester y piezas muy especiales entre las que se incluyen obras de arte originales, muebles franceses de principios del XIX o un biombo oriental del año 1.600.

La Casa del Presidente is located in what was the summer residence of Adolfo Suárez González from Cebrera from the 1970s to the 1990s, and within its stone walls, next to the city walls, one can breathe the flavour of the past, being able to sense in each of its rooms the happy family moments and the historical milestones of which the building was undoubtedly a witness.

The hotel is distributed over three floors. The lower floor is the one that has remained most faithful to the original structure of the house (built in the 1970s for the Suárez family on top of an earlier building) and features the beams and wooden shutters typical of Castilian mansions, the stone hallway that welcomes guests (which has been preserved intact), the kitchen, now converted into the hotel dining room, and the reception. Also on this floor are the hotel's lounges, with three fireplaces, Chester-style sofas and very special pieces, including original works of art, French furniture from the early 19th century and an oriental screen dating from 1600.



HOTEL BOUTIQUE DE 10 HABITACIONES, JARDÍN Y PISCINA

Los pisos superiores albergan las diez habitaciones (dos Deluxe, cinco Junior Suites y tres Suites) de este hotel concebido en formato boutique. Cada una ha sido bautizada con distintos conceptos que, para la propiedad, representan los valores sobre los que se sustentó la figura de este hombre, tan querido en nuestro país, y que permanecen en la casa, hoy convertida en un hogar para huéspedes: Vida, Amor, Alegría, Libertad, Paz, Coraje, Diálogo y Felicidad son algunos de ellos. Todas las estancias cuentan con bañera y ducha, amenities de la exclusiva marca Eight and Bob, que se pueden adquirir en el hotel, y cama king size y entre ellas sobresalen las habitaciones con terraza (con vistas al jardín y a la muralla), las del último piso (por ser abuhardilladas) y las suites (de más de 50 m²).

Entre las zonas comunes del hotel se encuentra un bello jardín delimitado por la propia muralla de Ávila, salpicado de vegetación y coronado por un tranquilo porche y una piscina de verano que convierte a La Casa del Presiente en el único hotel situado dentro del conjunto histórico que tiene piscina exterior, además de ser el único cinco estrellas de la ciudad. www.lacasadelpresidente.es

The upper floors house the ten rooms (two Deluxe, five Junior Suites and three Suites) of this boutique hotel. Each one has been named with different concepts that, for the property, represent the values on which the figure of this man, so beloved in our country, was based, and which remain in the house, now converted into a home for guests: Life, Love, Joy, Freedom, Peace, Courage, Dialogue and Happiness are some of them. All the rooms have a bathtub and shower, amenities from the exclusive Eight and Bob brand, which can be purchased at the hotel, and a king-size bed. The rooms with terrace (with views of the garden and the wall), those on the top floor (because they have attics) and the suites (over 50 m²) stand out among them.

The hotel's common areas include an imposing garden bordered by the walls of Ávila, dotted with vegetation and crowned by a peaceful porch and a summer swimming pool, making La Casa del Presiente the only hotel in the historic centre to have an outdoor swimming pool, as well as being the only five-star hotel in the city. www.lacasadelpresidente.es

restaurante CALEÑA

En Noviembre de 2024 abrió sus puertas el Restaurante Caleña dentro de La Casa del Presidente. Caleña es más que un restaurante, es una experiencia inmersiva que te transporta a las raíces de la gastronomía castellana. Ubicado dentro de la histórica muralla de Ávila, Caleña combina la tradición culinaria de la región con un enfoque renovado, donde cada plato está diseñado para sorprender y deleitar.





life in ÁVILA

CALEÑA

LA CASA DEL PRESIDENTE

In November 2024 Caleña Restaurant opens inside La Casa del Presidente. Caleña is more than just a restaurant, it is an immersive experience that transports you to the roots of the roots of Castilian gastronomy. Located inside the historic city walls of Ávila, Caleña combines the culinary tradition of the region with a renewed approach, where each dish is designed to surprise and delight.

como estar en casa **CALENA**

Caleña toma los sabores de la cocina de nuestras abuelas y los presenta de una forma fresca, vibrante, pensada para el comensal moderno que busca autenticidad, pero también una sorpresa en cada bocado. En este espacio, el pasado y el presente se unen.



like being at home **CALENA**

Caleña takes the flavours of our grandmothers' cuisine and presents them in a fresh, vibrant way; designed for the modern diner who seeks authenticity, but also a surprise in every bite. In this space, the past and the present come together. .

la verdadera: *protagonista:* LA COCINA DE SIEMPRE



La cocina de Caleña se basa en la tradición castellana, pero con un toque contemporáneo que sorprende al comensal. Diego, Sanz el chef, propone una experiencia gastronómica que combina ingredientes inesperados para crear platos que no sólo evocan recuerdos, sino que también invitan a descubrir nuevos sabores.

Cada plato está cuidadosamente elaborado con productos de temporada, destacando guisos de legumbres, verduras a la brasa, setas y trufas. Estos ingredientes, seleccionados de los mejores productores locales de Ávila, son el corazón de la carta. Los comensales disfrutarán de platos tradicionales con giros inesperados, como unas alubias con boletus o una ensalada de escarola transformada en un gazpacho.

La experiencia en Caleña es un viaje a través de los sentidos: el aroma de los guisos a fuego lento, el sabor profundo de los productos de la tierra, el crujir de las brasas, y el entorno histórico de la muralla que rodea el restaurante. Caleña busca ser un espacio donde la gente se reúna, comparta y celebre. Un lugar donde el tiempo parece detenerse y donde siempre hay ganas de volver.

Caleña's cuisine is based on Castilian tradition, but with a contemporary twist that surprises diners. Diego Sanz, the chef, proposes a gastronomic experience that combines unexpected ingredients to create dishes that not only evoke memories, but also invite you to discover new flavours.

Each dish is carefully prepared with seasonal products, highlighting vegetable stews, grilled vegetables, mushrooms and truffles. These ingredients, selected from the best local producers in Ávila, are the heart of the menu. Diners will enjoy traditional dishes with unexpected twists, such as beans with boletus or an escarole salad transformed into a gazpacho.

The experience at Caleña is a journey through the senses: the aroma of the simmering stews, the deep flavour of the local produce, the crackling of the embers, and the historic setting of the city wall that surrounds the restaurant. Caleña aims to be a place where people gather, share and celebrate. A place where time seems to stand still and where there is always the desire to return.

RESTAURANTE CALEÑA

LA CASA DEL PRESIDENTE
www.calenarestaurante.com

Un cálido
invierno en
el Cuartel
del MAR

en Chiclana de la Frontera, CÁDIZ





EL CUARTEL

del 

CHICLANA DE LA FRONTERA

El Cuartel del Mar, una joya gastronómica de Azotea Grupo en un espacio de ensueño junto al mar en Chiclana de la Frontera.

El Cuartel del Mar es un concepto único que aúna gastronomía y cultura en un espacio inigualable desarrollado por el grupo hostelero con sede en Madrid Azotea Grupo, quién confió el diseño y rehabilitación del edificio, un antiguo cuartel de la Guardia Civil, al estudio madrileño more&co de Paula Rosales. Se trata de un antiguo cuartel de la Guardia Civil de la Loma del Puerco, en Chiclana de la Frontera (Cádiz) situado en una parcela de más de 2.000m².

El Cuartel del Mar is a unique concept that combines gastronomy and culture in a unique space developed by the Madrid-based hospitality group Azotea Grupo, who entrusted the design and refurbishment of the building to the Madrid studio more&co by Paula Rosales. It is a former Civil Guard barracks in Loma del Puerco, in Chiclana de la Frontera (Cádiz), located on a plot of more than 2,000m² of land.



Inaugurado en el verano de 2020, El Cuartel del Mar cuenta con una espectacular terraza con vistas a la inmensidad del Atlántico gaditano, un patio con capacidad para 250 personas y una zona de restaurante para 125 comensales. Además, otro de los puntos más llamativos es su azotea mirador, un lugar privilegiado para la observación de la biodiversidad marítima y terrestre de la zona.

El Cuartel del Mar supuso el primer paso de Azotea Grupo fuera de Madrid tras su experiencia en la puesta en marcha y gestión del área gastronómica de espacios culturales emblemáticos de la capital como la Azotea del Círculo, Picalagartos Sky Bar & Restaurant, Club Financiero Génova y, recientemente, tres nuevos espacios en el Palacio de Cibeles. De hecho, el componente cultural tiene un gran peso en este proyecto y, para completar la experiencia del visitante, cuenta con un espacio dedicado a las exposiciones y también con actividades de ocio.

Inaugurated in the summer of 2020, El Cuartel del Mar has a spectacular terrace with views of the immensity of the Cadiz Atlantic, a patio with capacity for 250 people and a restaurant area for 125 diners.

In addition, another of the most striking features is its rooftop viewpoint, a privileged place for observing the marine and terrestrial biodiversity of the area.

Cuartel del Mar was Azotea Grupo's first step outside Madrid after its experience in the implementation and management of the gastronomic area of emblematic cultural spaces in the capital such as Azotea del Círculo, Picalagartos Sky Bar & Restaurant, Club Financiero Génova and, recently, three new spaces in the Palacio de Cibeles. In fact, the cultural component has a great weight in this project and, to complete the visitor's experience, it has a space dedicated to exhibitions and leisure activities.



GASTRONOMÍA COSTERA al estilo DEL SUR.

La gastronomía de El Cuartel del Mar está a cargo de Manuel Berganza, chef ejecutivo de Azotea Grupo, y su propuesta se basa en el producto como punto de partida hacia una búsqueda de la identidad de la materia prima a través de una cocina honesta, de calidad y en la que no falta el toque de creatividad. El menú del Cuartel del Mar ofrece una sinfonía de sabores, desde los pescados y mariscos más frescos hasta las carnes más tiernas, todo preparado con técnicas innovadoras y una presentación impecable. Entre los platos estrella se encuentran el tartar de vieiras, crema fresca y huevas y el arroz de gamba roja.

The gastronomy of El Cuartel del Mar is the responsibility of Manuel Berganza, executive chef of Azotea Grupo, and his proposal is based on the product as a starting point towards a search for the identity of the raw material through honest, quality cuisine with a touch of creativity. The Cuartel del Mar menu offers a symphony of flavours, from the freshest fish and seafood to the most tender meats, all prepared with innovative techniques and impeccable presentation. Star dishes include scallop tartar, crème fraîche and roe and red prawn rice.



“El mar tiene una presencia destacada en esta carta para la que me he inspirado en la gastronomía y el producto local, dándole el protagonismo que merece”.
dice Manuel Berganza, jefe ejecutivo de Azotea Grupo.

Además de su propuesta culinaria, El Cuartel del Mar destaca por su arquitectura y diseño, que fusionan la elegancia y el confort en un entorno natural. El restaurante cuenta con una amplia terraza que ofrece vistas panorámicas del océano, permitiendo a los visitantes disfrutar de atardeceres inolvidables mientras saborean los manjares del menú. El interior del restaurante no se queda atrás, con una decoración que evoca la serenidad del mar y la calidez de la hospitalidad andaluza. Cada detalle ha sido cuidadosamente seleccionado para crear un ambiente acogedor y exclusivo para disfrutar de una velada inolvidable al lado del mar.

In addition to its culinary offerings, El Cuartel del Mar stands out for its architecture and design, which fuse elegance and comfort in a natural setting. The restaurant has a large terrace offering panoramic views of the ocean, allowing visitors to enjoy unforgettable sunsets while savouring the delicacies on the menu. The interior of the restaurant is no slouch, with décor that evokes the serenity of the sea and the warmth of Andalusian hospitality. Every detail has been carefully selected to create a cosy and exclusive atmosphere for an unforgettable evening by the sea.



AGENDA CULTURAL EN EL CUARTEL DEL MAR

El 25 de enero llega la segunda edición de Noches en Vela(s) a El Cuartel del Mar. Sumérgete en una experiencia única rodeada de velas, con versiones clásicas al piano y violín de Queen, Adele, Robbie Williams y Stevie Wonder entre otros.

Disfruta 50 minutos de concierto y completa la noche con una cena especial.

Reserva la experiencia en la web y vive una velada exclusiva.

CULTURAL AGENDA AT EL CUARTEL DEL MAR

On 25th January the second edition of Noches en Vela(s) arrives at El Cuartel del Mar. Immerse yourself in a unique experience surrounded by candlelight, with classical versions on piano and violin by Queen, Adele, Robbie Williams and Stevie Wonder among others. Enjoy 50 minutes of concert and complete the night with a special dinner.

Book the experience on the website and live an exclusive evening.



HUMBERTO YBARRA *en* EL CUARTEL DEL MAR

Continuando con la apuesta por el arte y la cultura, El Cuartel del Mar presenta la exposición fotográfica 'Soledades' del fotógrafo Humberto Ybarra desde el 9 de enero al 5 de febrero de 2025.

Continuing with its commitment to art and culture, El Cuartel del Mar presents the photographic exhibition 'Soledades' by the photographer Humberto Ybarra from 9 January to 5 February 2025.

EL CUARTEL DEL MAR

C/Bajada de la Torre del Puerco s/n (Playa de la Barrosa, Chiclana de la Frontera, Cádiz)
www.elcuarteldelmar.com

Guía del VINO



INICIO ORÍGENES LAS RUTAS ACTUALIDAD COLABORACIONES QUIÉNES SOMOS



El vino, los licores y los anisados se han convertido en uno de los recursos turísticos más importantes de la provincia de Sevilla, un descubrimiento para muchos y un tesoro por conocer para otros. Te invitamos a sumergirte en este mundo, en sus paisajes, sus viñedos, sus bodegas y alambiques, a sentir su magia. Casi cuarenta bodegas y destilerías esperan tu visita para ofrecerte sus productos y hacerte partícipe de su historia, de sus procesos de elaboración, de sus olores y sabores...

La provincia de Sevilla pone de relieve su potencial vitivinícola.

Descubre la primera Guía Web de Enoturismo de Sevilla, que recoge la riqueza enológica de la provincia, con cuarenta bodegas y alambiques, divididos en cuatro rutas enmarcadas en las cuatro comarcas vitivinícolas.

Esta plataforma, desarrollada en colaboración con la Asociación de Vinos y Licores de Sevilla y Provincia, la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía, Andalucía Exterior, y la empresa Naturanda, ofrece un recurso accesible y gratuito para explorar las cuatro principales comarcas vitivinícolas de Sevilla: Sierra Norte, Aljarafe, Bajo Guadalquivir y Campiña-Sierra Sur. La guía reúne información de cerca de 40 bodegas y destilerías, facilitando la planificación de rutas y visitas para los amantes del vino y la cultura local.

Más información en: www.enoturismodesevilla.es



Rutas del Vino

La diversidad geográfica de la provincia de Sevilla se refleja en sus principales zonas productoras de vino, cada una con características únicas.



Ruta de la Sierra Norte

En la Sierra Norte, esta zona es reconocida por sus vinos blancos, especialmente los elaborados con uva Pedro Ximénez. Municipios como Cazalla de la Sierra y Constantina son famosos por sus caldos que combinan tradición y singularidad. Los suelos de pizarra y las altitudes elevadas contribuyen a la producción de vinos de alta calidad con características distintivas.

LA RUTA

The province of Seville highlights its wine-growing potential.

Discover the first Web Guide to Wine Tourism in Seville, which brings together the province's oenological wealth, with forty wineries and stills, divided into four routes framed in the four wine-growing regions.

This platform, developed in collaboration with the Association of Wines and Spirits of Seville and Province, the Ministry of Tourism of the Andalusian Regional Government, Andalucía Exterior, and the company Naturanda, offers an accessible and free resource to explore the four main wine regions of Seville: Sierra Norte, Aljarafe, Bajo Guadalquivir and Campiña-Sierra Sur. The guide brings together information on nearly 40 wineries and distilleries, facilitating the planning of routes and visits for lovers of wine and local culture.

For more information, please visit: www.enoturismodesevilla.es



Daido Moriyama. Kagerou (Mayfly), 1972

DIVERSIDAD EN LA COLECCIÓN DEL CAAC

LA MIRADA FOTOGRÁFICA DE ALBERTO GARCÍA-ALIX

DIVERSITY IN THE CAAC COLLECTION.
The Photographic Eye of Alberto García-Alix

20/09/24 - 25/05/25

INAUGURACIÓN: JUEVES 19/09/24 - 19.00 H. CLAUSTRÓN NORTE
OPENING: THURSDAY 09/19/24 - 7 P.M. NORTH CLOISTER



CENTRO ANDALUZ
DE ARTE
CONTEMPORÁNEO

• C/ Américo Vespucio, 2
• Camino de los Descubrimientos s/n
Isla de la Cartuja - 41092 SEVILLA

www.caac.es



Junta de Andalucía
Consejería de Cultura y Deporte
Centro Andaluz de Arte Contemporáneo

Rock'n'Rolla
Producciones & Eventos Culturales

WOCA WORK
FOR A
CAUSE

Colabora /
Colaborantes



Hay Festival *Forum*

Sevilla

13 al 15 de febrero

Susana Martín Gijón
Alberto García Alix
Simon Armitage
Odile Decq
María Larrea
James Ellroy
Emilio del Río
Rashid Diab
Carmen Mola
Consuelo Varela
Teodoro León Gross
Xu Tiantian





TAKUMI
ACADEMY
LEXUS