

NÚMERO 24 | ISSUE 24

SEVILLA SELECTA

REVISTA | CULTURAL | MAGAZINE



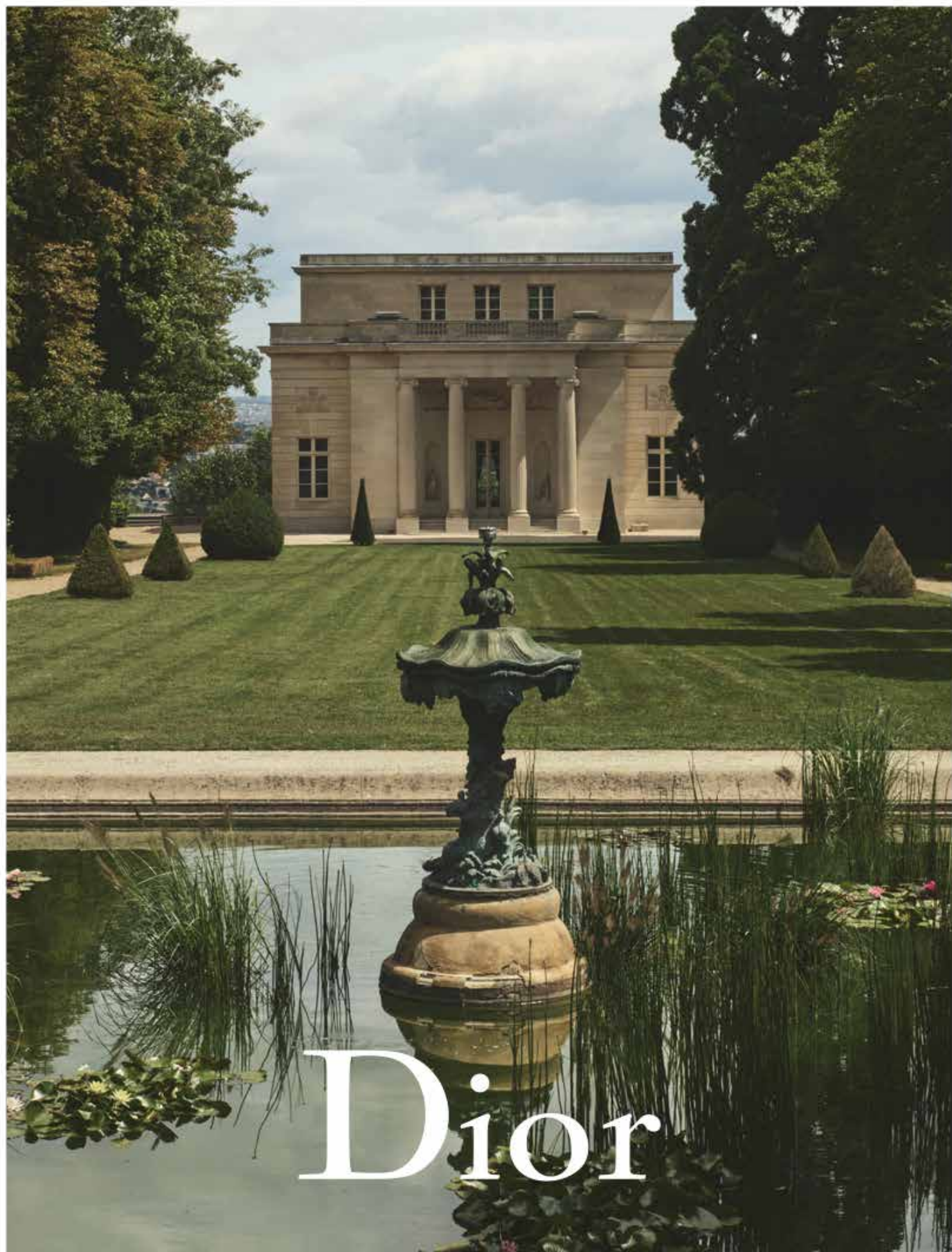
ESPAÑOL | ENGLISH



DIOR



DIOR





ANDALUCÍA SPLENDOR

*an extraordinary TV film documentary
about the Andalusí lifestyle*

§

ANOTHER SEVILLA SELECTA PRODUCTION

CACHITO VALLÉS

El eterno presente
The Eternal Present

30.10.25 - 24.05.26 | INAUGURACIÓN / OPENING: J. 30.10.25 | 19'00 h



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



CENTRO ANDALUZ
DE ARTE
CONTEMPORÁNEO



www.caac.es

CACHITO VALLÉS: *Redshift* (detalle), 2025. Foto: Claudia Iñrek

LUX

La moda andaluza en la cultura del siglo XXI

Álvaro Calafat
Andrew Pocrid
Antonio García
Beatriz Peñalver
Daniel Cerdán
Fernando Claro
Inés Domecq
Joaquín Dogo
José Hidalgo
Juana Martín
Leandro Cano
Mans Concept
María Barragán
Moisés Nieto
Nicolás Montenegro
Palomo Spain
Pilar Dalbat
Rafael Urquizar
Roberto Díz

**Real Fábrica
de Artillería
Sevilla**

29.10.25

08.12.25

Comisariado
Raúl Romero

Colabora

NO8DO
Asociación de Sevilla



Organiza

A
Junta de Andalucía
Consejería de Cultura y Deportes

LOS ORIGINALES DE MAGNUM PHOTOS

ROBERT CAPA

ICONS

POR PRIMERA VEZ EN ESPAÑA
CÍRCULO DE BELLAS ARTES
OCTUBRE 2025

© Robert Capa / International Center of Photography / Magnum Photos

SOLD
OUT



GOLDA
DARTY

icp
International
Center of
Photography

robertcapa.es

SEVILLA *the QUINTESSENCE* *new art-guide*

SELECTA

El invierno ya se posa sobre nosotros, y con él llegan las grandes celebraciones de Navidad y Fin de Año, cuando la ciudad parece entregarse por completo a los sevillanos. Es tiempo de regresar a la vida interior, de cobijarnos entre nuestros familiares y amigos, con el cambio de año ocupando un lugar central en nuestros anhelos y propósitos.

CAPÍTULO 1: EL INVIERNO.

No podemos sino rendirnos al encanto del invierno. En Sevilla, ciudad acostumbrada a un sol casi perpetuo, esta estación irrumpe como una tregua exquisita. Su invierno, siempre benigno, ofrece días acariciados por la luz y un frío leve que despierta los sentidos.

CAPÍTULO 2: GENTE FANTÁSTICA

Como cada año, reunimos a 14 artistas y personalidades de la cultura sevillana en nuestra sesión de Gente fantástica. En esta ocasión nos reunimos en un maravilloso hotel escondido en pleno barrio de Santa Cruz, el hotel Casa del Limonero.

CAPÍTULOS 3: SEVILLA.

En Sevilla Selecta Magazine reunimos más de un centenar de propuestas para disfrutar plenamente de este invierno, de las cuales más de sesenta tienen a Sevilla como escenario esencial. Exposiciones, gastronomía, moda, rincones ocultos y todas las novedades que marca la temporada conforman esta cuidada selección. Además, nuestra guía se presenta también en inglés, duplicando su riqueza visual y narrativa con un despliegue ampliado de fotografías y textos en ambas lenguas.

CAPÍTULOS 4: GASTRONOMÍA.

La gastronomía sevillana es un diálogo constante entre tradición y vanguardia. En sus tabernas, los sabores de siempre —guisos reposados, frituras doradas, aromas que evocan la memoria— conviven con propuestas contemporáneas que reinterpretan la esencia del sur. Les invitamos a descubrir nuestra Guía Gourmet Invierno 2025 Un viaje sensorial que honra el pasado de nuestra tierra.

CHAPTER 1: THE WINTER.

Honestly, we cannot help but surrender to the charm of winter. In Seville, a city accustomed to almost perpetual sunshine, this season bursts in like an exquisite respite. Its winter, always mild, offers days caressed by light and a slight chill that awakens the senses.

CHAPTER 2: GENTE FANTÁSTICA

As every year, we brought together 14 artists and personalities from Seville's cultural scene for our Fantastic People session. This time, we met at a wonderful hotel hidden in the heart of the Santa Cruz neighborhood, the Casa del Limonero Hotel.

CHAPTERS 3: SEVILLE.

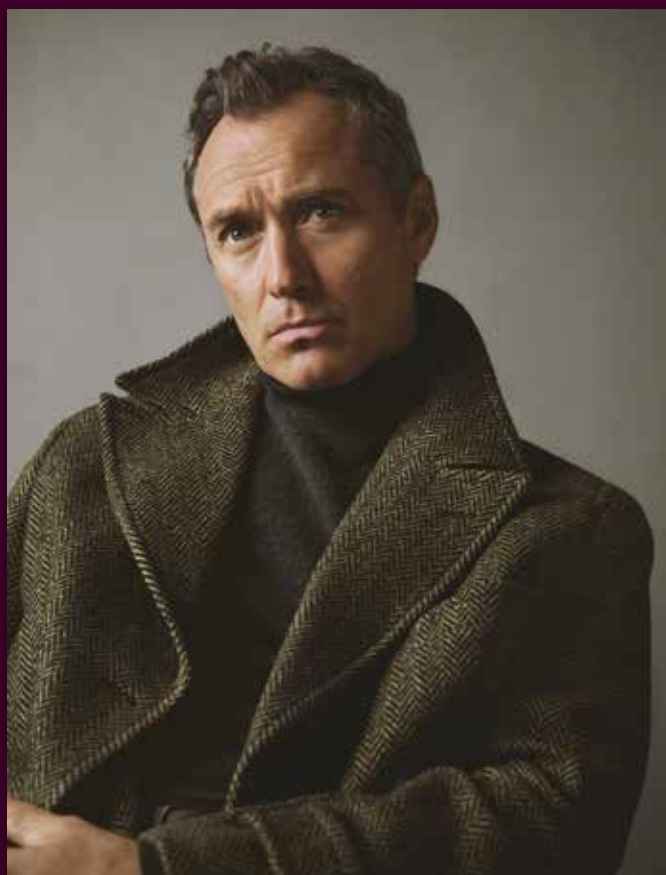
At Sevilla Selecta Magazine, we have compiled more than a hundred suggestions for enjoying this winter to the fullest, more than sixty of which have Seville as their essential setting. Exhibitions, gastronomy, fashion, hidden corners and all the latest trends of the season make up this carefully curated selection. What's more, our guide is also available in English, doubling its visual and narrative richness with an expanded display of photographs and texts in both languages.

CHAPTERS 4: GASTRONOMY.

Seville's cuisine is a constant dialogue between tradition and innovation. In its taverns, traditional flavours — slow-cooked stews, golden fried dishes, aromas that evoke memories — coexist with contemporary offerings that reinterpret the essence of the south. We invite you to discover our Winter 2025 Gourmet Guide, a sensory journey that honours the past of our land.

Diego Torres, editor de Life in Selecta Magazine §

un CÁLIDO *y* *sofisticado* INVIERNO



THE WINTER ISSUE

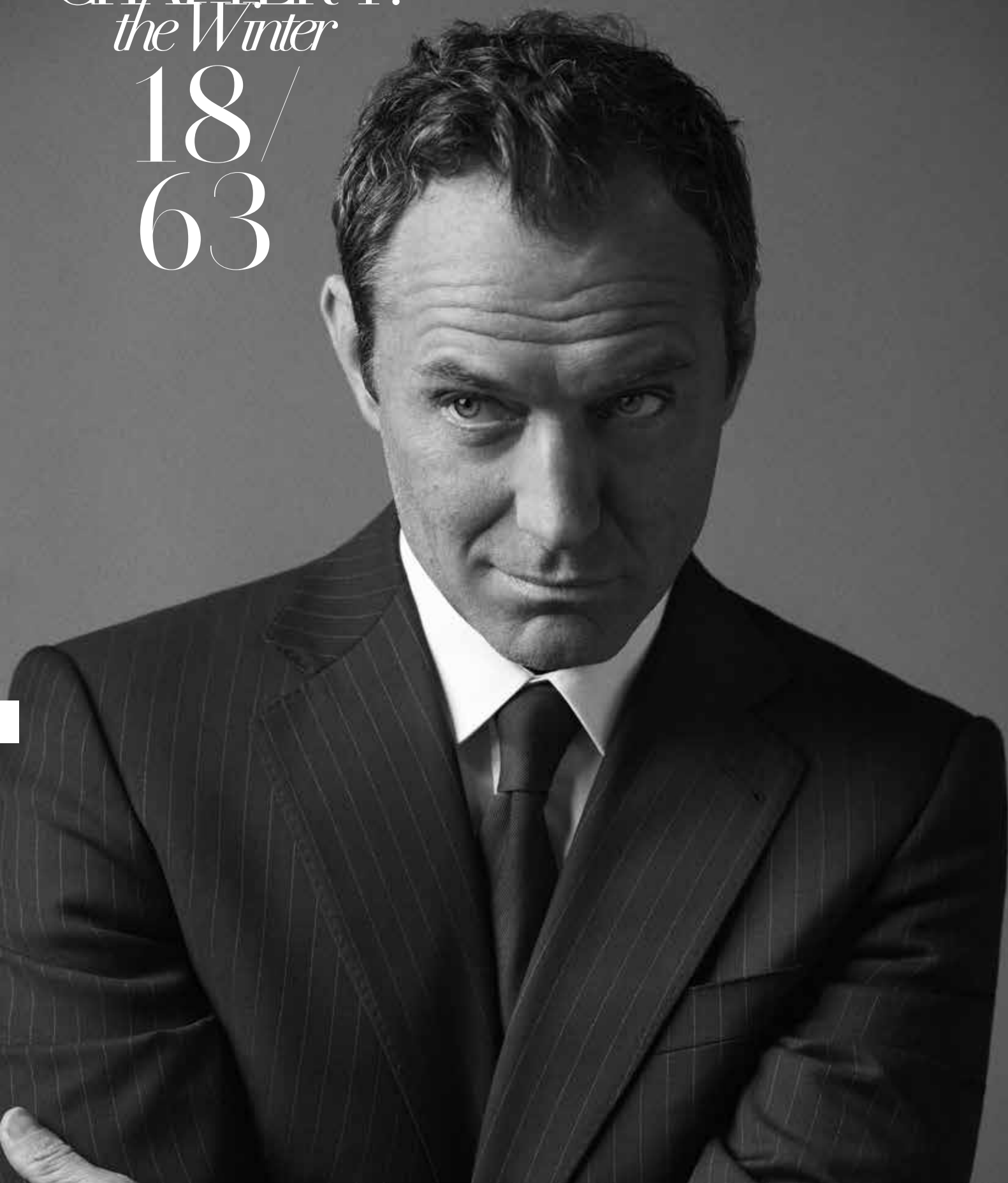
Editor, Diseño de contenidos,
Director de Arte & Maquetación: Diego Torres
Ayudante de Dirección: Francisco Caballero
Colaboradores: Isabel Antúnez - Francisco Caballero - Lorena Castro

REPORTAJE GENTE FANTÁSTICA:
Fotografías Gente fantástica: Fernando Portillo y Diego Torres
Estilismo: Marisol Mata y Sara Delgado
Peluquería y Maquilladora: Carmen Velamazán

Agradecimientos:
De este, Max Mara Sevilla, Joyería Shaw y Hotel Casa del limonero.

CHAPTER 1:
the Winter

18/
63

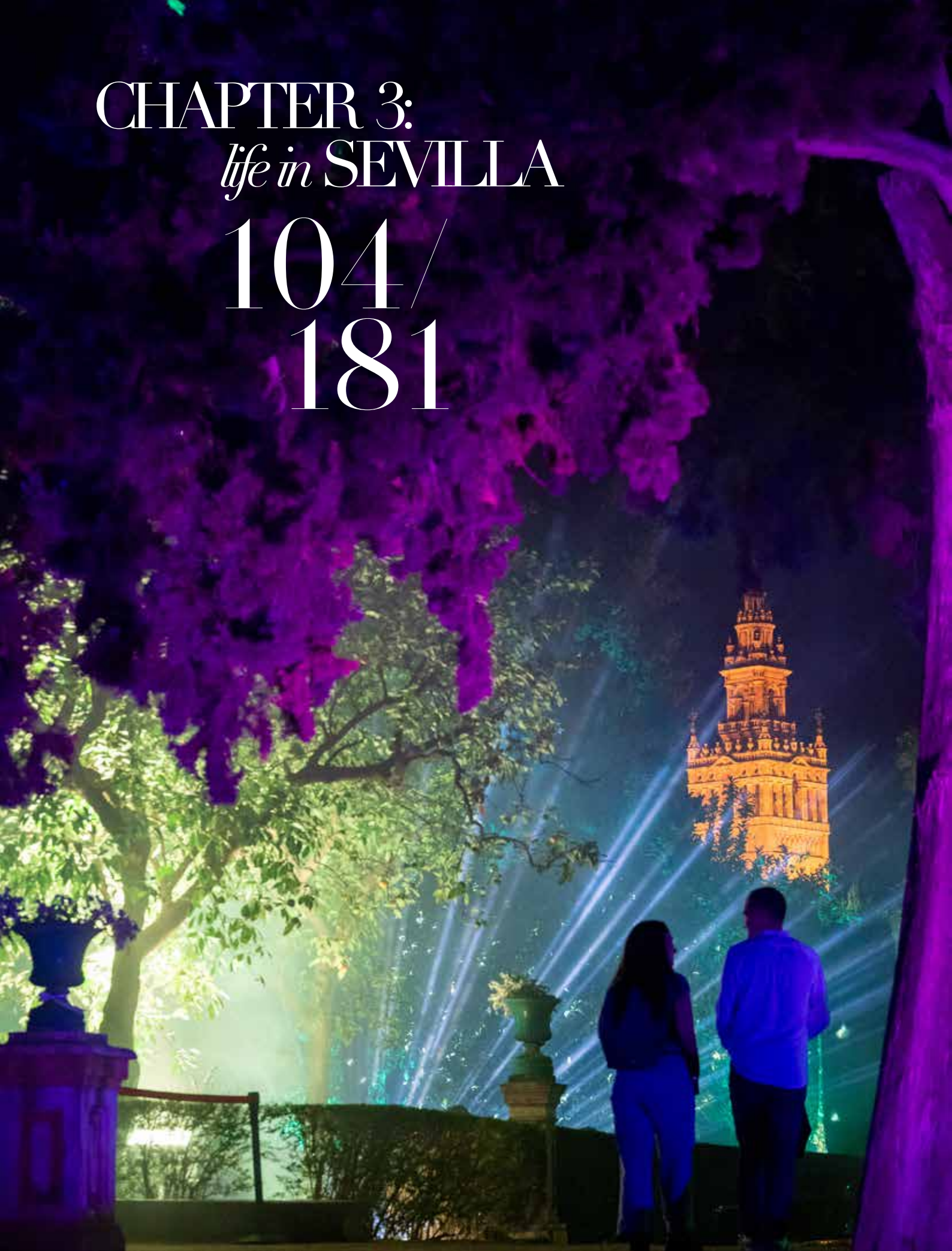


CHAPTER 2: *gente* FANTÁSTICA 64/103



CHAPTER 3:
life in SEVILLA

104/
181



The background image shows a sophisticated restaurant interior. In the foreground, a dark wood bar with a marble top is set with white napkins, plates, and glasses. Blue bar stools are tucked under the bar. Behind the bar, a vertical partition made of glowing golden rectangular panels separates the bar area from the kitchen. The kitchen is visible through a mirror and the partition, showing shelves with glassware and a person working. The walls are dark wood, and the ceiling has recessed lighting.

CHAPTER 4:
gastronomía en Sevilla

182/
289

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 2026:
recordar/remember
reinterpretar/ reinterpreting
conservar/preserve

life in
WINTER



ALTA JOYERÍA EN SEVILLA DESDE 1940 JOYERÍA SHAW

En el corazón del centro histórico y comercial del lujo en Sevilla, Shaw Joyero se alza como un refugio de belleza cuidadosamente elaborada. Sus maestros artesanos, profesionales altamente cualificados en el diseño y la creación de joyas, trabajan cada pieza como si fuese un pequeño universo, dotado de identidad propia y destinado a perdurar.

In the heart of Seville's historic center and luxury shopping district, Shaw Joyero rises as a sanctuary of meticulously crafted beauty. Its master artisans—highly qualified professionals in jewelry design and creation—shape each piece as if it were a small universe, endowed with its own identity and destined to endure.



Sortija en oro amarillo con diamantes y gran topacio azul.
Ring in yellow gold with diamonds and a large blue topaz.

Antonio Shaw es un joyero visionario que en 1940 decidió abrir su tienda de joyería en un espacio que todavía hoy ejerce toda su atracción y que dos generaciones después, continúa demostrando una vitalidad tan extraordinaria como creativa.

Antonio Shaw is a visionary jeweler who, in 1940, decided to open his jewelry store in a space that still captivates today and that, two generations later, continues to show a vitality as extraordinary as it is creative.

85 años después
la LEYENDA continúa



Pendientes hoja en plata bañada en oro hojas. Colección Vintage.
Leaf earrings in gold-plated silver. Vintage Collection.

Shaw Joyero realiza una selección minuciosa de las mejores piedras preciosas, escogidas no solo por su pureza y brillo, sino por la emoción que despiertan al contemplarlas.

Shaw Joyero makes a meticulous selection of the finest gemstones, chosen not only for their purity and brilliance but also for the emotion they evoke when admired.

Desde 1940
**SHAW
DESIGN**



Sortija Carré en oro rosa con diamantes, amatistas y cuarzo rosa.
Carré ring in rose gold with diamonds, amethysts, and rose quartz.

En Shaw Joyero, cada creación es un testimonio del compromiso con la excelencia, la elegancia y la pasión por el oficio. Aquí, la joya no es un objeto: es una obra de arte destinada a contar tu propia historia.

At Shaw Joyero, every creation is a testament to a commitment to excellence, elegance, and passion for the craft. Here, a jewel is not an object; it is a work of art meant to tell your own story.

JOYERÍA SHAW

Plaza Nueva, 9
Sevilla
www.joyeriashaw.es

DIOR

DIOR y LA COLECCIÓN RANELAGH

primavera en tu invierno

LA COLECCIÓN RANELAGH

Ideada por Cordelia de Castellane, la colección Ranelagh reinterpreta el fresco del jardín de invierno de Christian Dior, situado en el microdistrito de Ranelagh en París. Símbolos de un refinamiento extraordinario, estas creaciones se inspiran en los recuerdos del modisto fundador, en particular en el barrio donde pasó su infancia y donde adoraba pasear.

DIOR *and* THE RANELAGH COLLECTION

spring in your winter

Thought up by Cordelia de Castellane, the Ranelagh collection reinterprets the fresco in Christian Dior's winter garden, located in the Ranelagh micro-district of Paris. Symbols of extraordinary refinement, these creations draw inspiration from the founding-couturier's memories, particularly the neighborhood where he spent his childhood and loved to take walks.



DIOR *and* THE TABLE COUTURE

winter collection for your table

Rindiendo un vibrante homenaje a la belleza de la naturaleza, coloridos ramos de flores se entrelazan y dibujan un fascinante ballet. Este motivo poético florece en una serie de piezas excepcionales: cojines y mantas de cachemir en un profundo negro o un blanco impactante, mientras que la cristalería pintada a mano — platos y copas — aporta un toque adicional de elegancia a cada mesa.

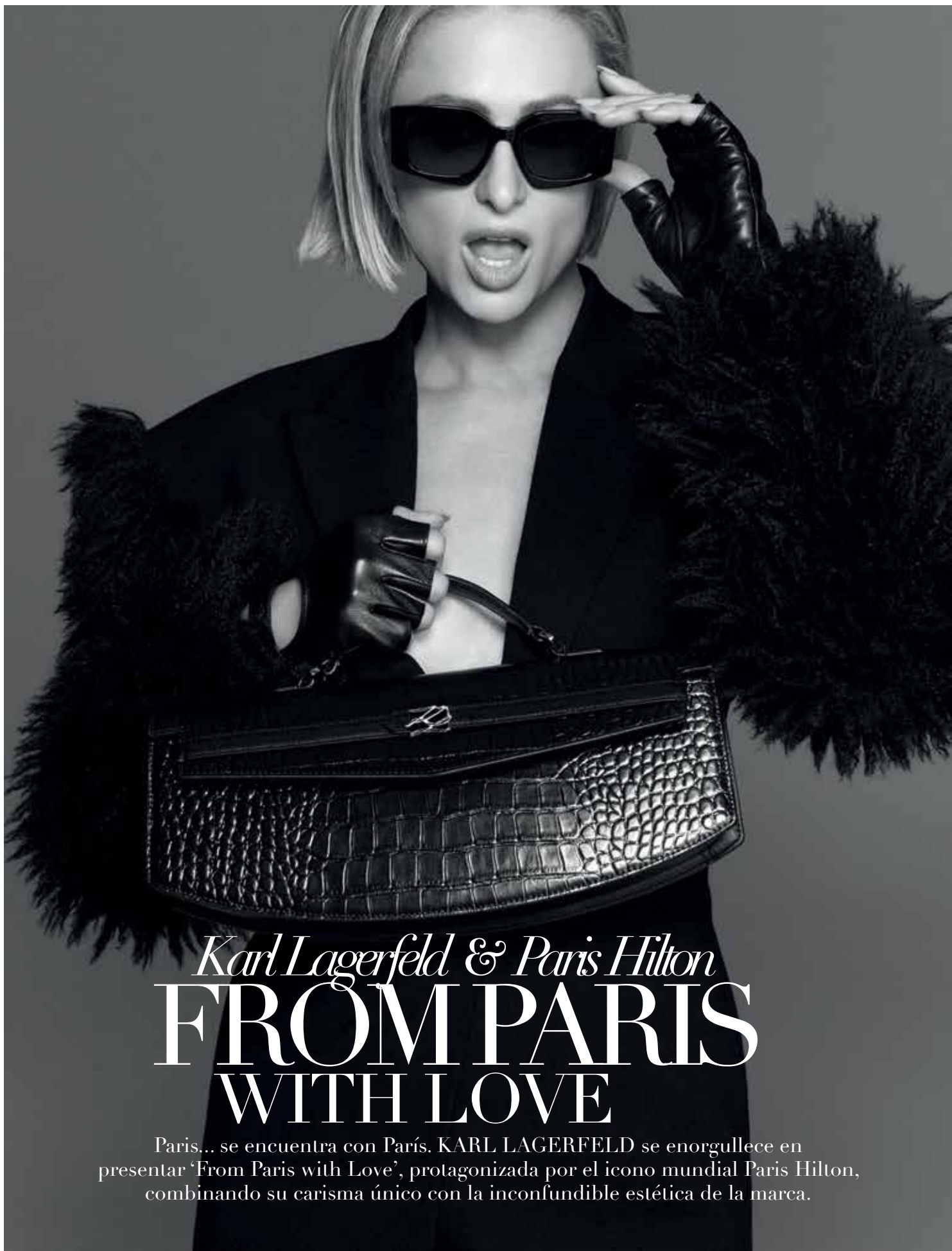
WWW.DIOR.COM





Paying vibrant homage to the beauty of nature, colorful bouquets of flowers intertwine and sketch a fascinating ballet. This poetic motif flourishes on a series of exceptional pieces: cashmere cushions and blankets come in deep black or striking white, while hand-painted glassware – plates and glasses – adds extra elegance to every table.

www.DIOR.com



Karl Lagerfeld & Paris Hilton
**FROM PARIS
WITH LOVE**

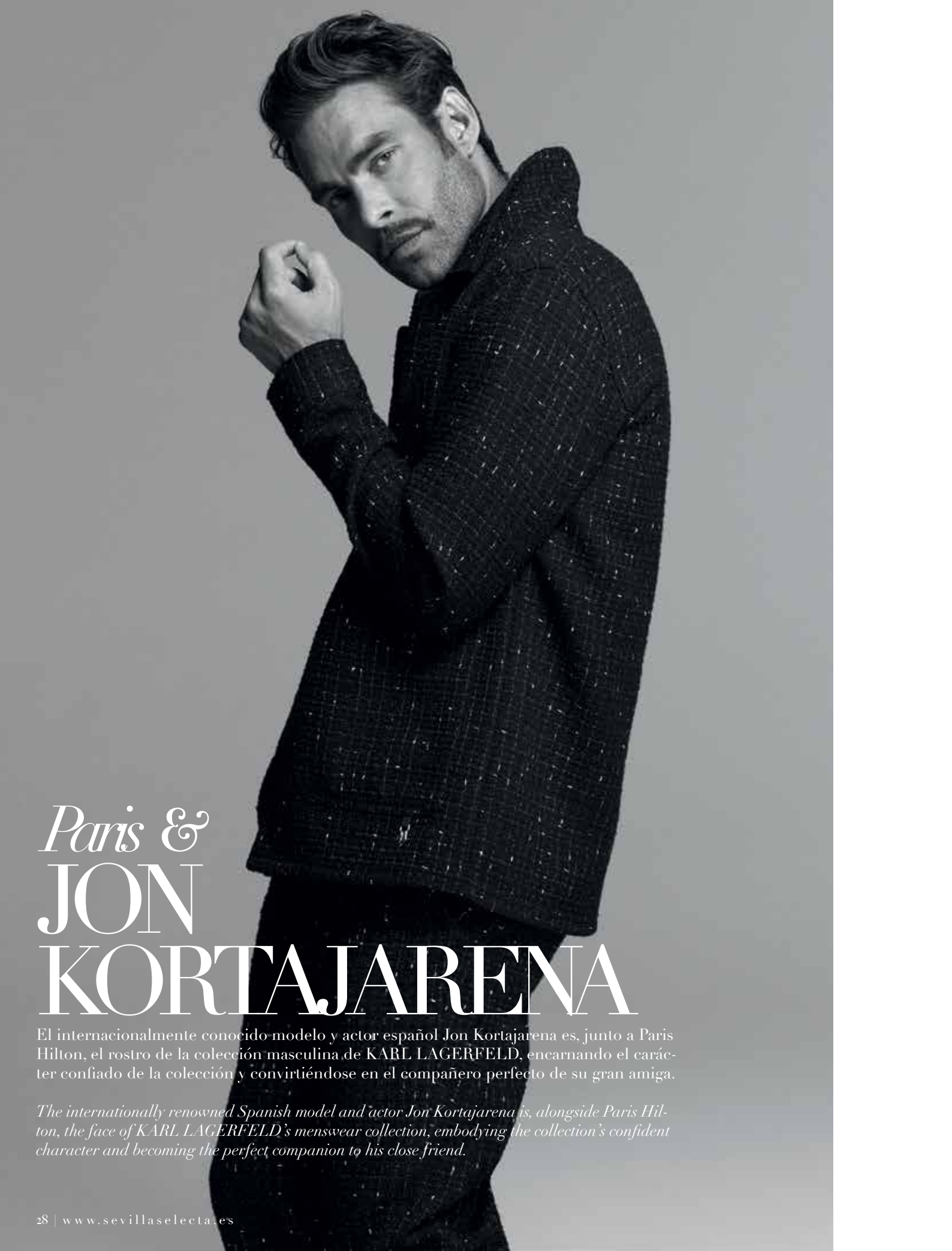
Paris... se encuentra con París. KARL LAGERFELD se enorgullece en presentar 'From Paris with Love', protagonizada por el icono mundial Paris Hilton, combinando su carisma único con la inconfundible estética de la marca.



life in LAGERFELD

*Karl Lagerfeld
& Paris Hilton*

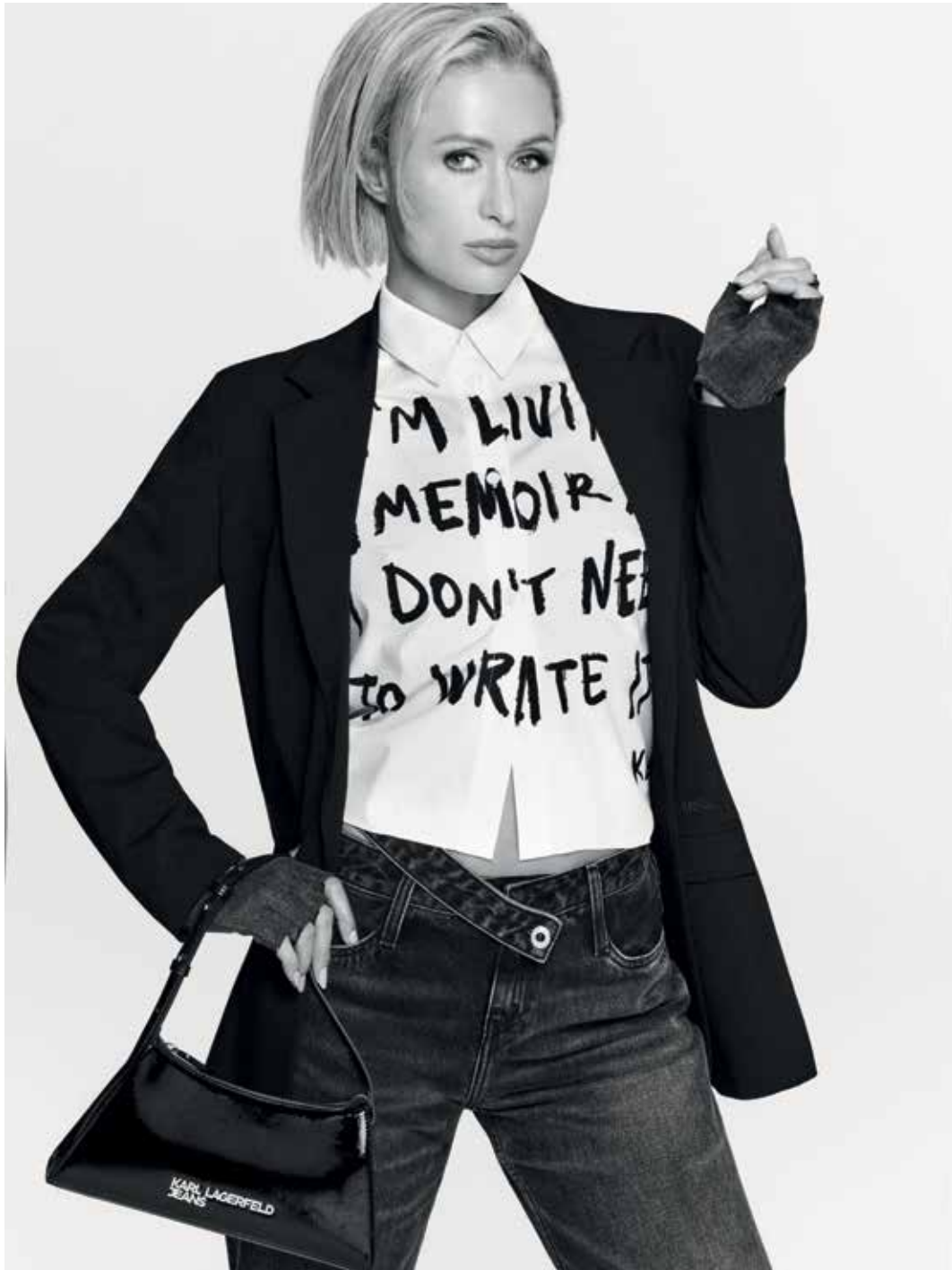
*Paris... meets Paris. KARL LAGERFELD
is proud to present From Paris with Love,
starring global icon Paris Hilton, blending
her unique charisma with the brand's
unmistakable aesthetic.*



Paris & JON KORTAJARENA

El internacionalmente conocido modelo y actor español Jon Kortajarena es, junto a Paris Hilton, el rostro de la colección masculina de KARL LAGERFELD, encarnando el carácter confiado de la colección y convirtiéndose en el compañero perfecto de su gran amiga.

The internationally renowned Spanish model and actor Jon Kortajarena is, alongside Paris Hilton, the face of KARL LAGERFELD's menswear collection, embodying the collection's confident character and becoming the perfect companion to his close friend.



Paris Hilton unifica el universo KARL LAGERFELD — incluyendo KARL LAGERFELD Paris y KARL LAGERFELD JEANS — bajo una elevada voz creativa. Destacan la sastrería estructurada y las siluetas direccionales combinadas con accesorios atemporales, dando como resultado un armario que se siente expresivo, moderno e inconfundiblemente KARL LAGERFELD.

Paris Hilton unifies the KARL LAGERFELD universe — including KARL LAGERFELD Paris and KARL LAGERFELD JEANS — under an elevated creative voice. Structured tailoring and directional silhouettes stand out, combined with timeless accessories, resulting in a wardrobe that feels expressive, modern, and unmistakably KARL LAGERFELD.

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

KURT GEIGER

AUTUMN WINTER 2025 LOOKBOOK

SOL, NIEVE, MODA Y EMILY RATAJKOWSKI:

El invierno se ha vuelto más cálido. Esta temporada, Kurt Geiger y Emily Ratajkowski persiguen el sol, transportándonos a grandes altitudes y creando un gran impacto, para celebrar la llegada de la nueva colección otoñal de la marca.

Con el azul del cielo y el brillante telón de fondo alpino como escenario, la fotógrafa Laura Coulson captura magistralmente las nuevas y atrevidas siluetas, los llamativos colores y los impactantes adornos de la última gama de accesorios de Kurt Geiger.

kurtgeiger.com

life in WINTER



KURT GEIGER & EMILY RATAJKOWSKI:

SUN, SNOW, FASHION, AND EMILY.

Winter just got warmer. This season, Kurt Geiger and Emily Ratajkowski chase the sun, taking us to great heights and making a bold impact to celebrate the arrival of the brand's new autumn collection.

With the blue sky and the bright Alpine backdrop as the setting, photographer Laura Coulson masterfully captures the bold new silhouettes, striking colors, and impactful embellishments of Kurt Geiger's latest accessories range.

kurtgeiger.com





Johnnie Walker, Balmain & Baccarat

*luxury Scotch
whisky*

FOUR SEASONS

Johnnie Walker y Olivier Rousteing, director creativo de Balmain, presentan Couture Expression, una colección de cuatro blends de edición limitada inspirados en las estaciones y presentados en decantadores de cristal Baccarat con acabados metálicos oro, plata, oro rosa y negro inspirados en la técnica de drapé de la alta costura.



life in WINTER

Johnnie Walker, Balmain & Baccarat *Luxury Scotch whisky*

FOUR SEASONS

Johnnie Walker and Olivier Rousteing, Creative Director of Balmain, present Couture Expression, a collection of four limited-edition blends inspired by the seasons and showcased in Baccarat crystal decanters with metallic finishes — gold, silver, rose gold, and black — inspired by haute couture draping techniques.





THE VAULT HOUR

Esta colaboración única entre dos mundos creativos —la moda y el whisky escocés de lujo— marca el debut de Johnnie Walker Vault, una nueva plataforma global que reúne mezclas personalizadas, colaboraciones culturales y experiencias exclusivas.

La colección, compuesta por los whiskies Spring, Summer, Fall y Winter, traduce la visión estética y emocional de Rousteing en una narrativa líquida desarrollada junto a Emma Walker, Master Blender de la casa.

Las creaciones se presentan en decantadores de cristal Baccarat con acabados metálicos —oro, plata, oro rosa y negro— inspirados en la técnica de drapé de la alta costura. Un diseño que homenajea al icónico envase cuadrado de Alexander Walker y los códigos de Blue Label, convertido ahora en una pieza de coleccionista.

THE VAULT HOUR

This unique collaboration between two creative worlds — fashion and luxury Scotch whisky — marks the debut of Johnnie Walker Vault, a new global platform that brings together bespoke blends, cultural collaborations, and exclusive experiences.

The collection, composed of the Spring, Summer, Fall, and Winter whiskies, translates Rousteing's aesthetic and emotional vision into a liquid narrative developed alongside Emma Walker, the house's Master Blender.

The creations are presented in Baccarat crystal decanters with metallic finishes — gold, silver, rose gold, and black — inspired by haute couture draping techniques. A design that pays tribute to Alexander Walker's iconic square bottle and the Blue Label codes, now transformed into a collector's piece.

**JOHNNIE WALKER
BALMAIN & BACCARAT:**

www.johnniewalker.com



Olivier Rousteing

Olivier Rousteing, director creativo de Balmain, presenta Couture Expression para Johnnie Walker. *Olivier Rousteing, Creative Director of Balmain, presents Couture Expression for Johnnie Walker.*



life in VEUVE CLICQUOT

Gift with Style
**VEUVE
CLICQUOT**
el ARTE de REGALAR

La Maison de Champagne presenta un innovador estuche isotérmico inspirado en las tendencias invernales, convertido en el objeto de deseo de la temporada navideña.



Gift with Style
**VEUVE
CLICQUOT**



La Maison de Champagne presents an innovative insulated case inspired by winter trends, which has become the object of desire for the festive season.



NESPRESSO

Abel *"The Weeknd"* Tesfaye.

Nespresso presenta el lanzamiento mundial de su última colección de cafés, máquinas y accesorios en el marco de su colaboración con Samra Origins, la marca de café artesanal co-creada con el icono musical Abel "The Weeknd" Tesfaye.

Nespresso Samra Origins and The Weekend, *where coffee meets art.*

Nespresso presents the global launch of its latest collection of coffees, machines and accessories as part of its collaboration with Samra Origins, the artisan coffee brand co-created with music icon Abel 'The Weeknd' Tesfaye.



NESPRESSO *the* WEEKEND
www.nespresso.com

EL CORTE INGLÉS

Jude Law y los 8 looks de otoño de Emidio Tucci que redefinen la elegancia masculina.

El actor británico protagoniza la nueva campaña de Emidio Tucci con ocho propuestas que condensan lo mejor de la temporada: tejidos nobles, siluetas relajadas y un estilo tan seguro como atemporal.

El encanto del otoño británico. *The charm of British autumn*

Pocos tejidos narran tan bien el otoño como la lana Shetland. Este abrigo cruzado de espiga retoma la estética de los años dorados del tweed escocés, reinterpretada con líneas más ligeras y modernas. Debajo, un jersey de cuello cisne en cashmere aporta esa elegancia introspectiva que asociamos con el estilo british —más de biblioteca que de alfombra roja—, mientras el pantalón de vestir garantiza movimiento sin sacrificar estructura. Es un conjunto que podría cruzar sin esfuerzo de las calles de Mayfair a un paseo por el Retiro: clásico, templado y eterno.

Few fabrics capture autumn as well as Shetland wool. This double-breasted herringbone coat revisits the aesthetic of the golden age of Scottish tweed, reinterpreted with lighter, more modern lines. Underneath, a cashmere turtleneck jumper provides that introspective elegance we associate with British style—more library than red carpet—while dress trousers ensure movement without sacrificing structure. It's an outfit that could effortlessly transition from the streets of Mayfair to a stroll through the Retiro Park: classic, temperate and timeless.

life in WINTER

*Jude Law and the 8 autumn looks from Emidio Tucci
that redefine masculine elegance.*

*The British actor stars in Emidio Tucci's new campaign with eight looks that
encapsulate the best of the season: fine fabrics, relaxed silhouettes and a style that is
as confident as it is timeless.*



A close-up, high-angle photograph of a man with dark, wavy hair and a light beard. He is looking down at his right hand, which is holding a small object. He is wearing a grey cardigan over a light blue shirt. The background is a plain, light grey.

El equilibrio perfecto entre comodidad y elegancia

The perfect balance between comfort and elegance

El cárdigan es una de esas prendas que siempre vuelven. Nacido en el siglo XIX e inmortalizado por los iconos del preppy style, hoy vuelve a ser símbolo de sofisticación relajada. Emidio Tucci lo presenta en cashmere, con botones discretos y una construcción impecable que le permite sustituir a la americana sin perder presencia. La camisa Oxford en azul le resta formalidad, mientras que el pantalón de pinzas, los zapatos de cordones y la bufanda de cashmere aportan calidez visual y un aire cosmopolita. Es un look pensado para hombres que se mueven, piensan y trabajan con la misma elegancia con la que descansan.

The cardigan is one of those garments that always comes back into fashion. First appearing in the 19th century and immortalised by icons of preppy style, today it is once again a symbol of relaxed sophistication. Emidio Tucci presents it in cashmere, with discreet buttons and impeccable construction that allows it to replace the blazer without losing any of its presence. The blue Oxford shirt adds a touch of informality, while the pleated trousers, lace-up shoes and cashmere scarf bring visual warmth and a cosmopolitan air. It is a look designed for men who move, think and work with the same elegance with which they relax.

El arte de la elegancia sin esfuerzo.
The art of effortless elegance.

Hay algo en Jude Law que encarna la filosofía de Emidio Tucci: la naturalidad de quien viste bien sin buscarlo. Este look —con un jersey de cuello polo en lana merino, un pantalón regular fit y unos zapatos de piel con cordones— rescata el espíritu de la menswear italiana de mediados de siglo, cuando los hombres se vestían con intención pero sin rigidez. El tejido de punto ofrece calidez ligera y textura refinada, el pantalón mantiene la verticalidad con su caída impecable, y los zapatos blucher aportan ese eco de sastrería discreta. Es un conjunto que demuestra que la elegancia más auténtica es la que no se impone, sino que acompaña.

There is something about Jude Law that embodies Emidio Tucci's philosophy: the naturalness of someone who dresses well without trying. This look—with a merino wool polo neck jumper, regular fit trousers and lace-up leather shoes—recalls the spirit of mid-century Italian menswear, when men dressed with intention but without rigidity. The knit fabric offers light warmth and refined texture, the trousers maintain their verticality with their impeccable drape, and the blucher shoes provide that echo of discreet tailoring. It is an ensemble that demonstrates that the most authentic elegance is not imposed, but rather accompanies.

EL CORTE INGLÉS

El poder de la sencillez.
The power of simplicity.

La sofisticación no siempre necesita brillo; a veces basta con un buen tejido y un corte perfecto. Este conjunto de Emidio Tucci rinde homenaje al minimalismo refinado de los años 60, con un jersey de cuello cisne en cashmere que envuelve sin oprimir, unos pantalones que definen la silueta con naturalidad y unos mocasines con antifaz que evocan el estilo de los universitarios de la Ivy League. Es el uniforme del hombre contemporáneo que prefiere la quietud al ruido, y que entiende que el lujo más verdadero es el que pasa desapercibido.

Sophistication does not always require glamour; sometimes all it takes is a good fabric and a perfect cut. This ensemble by Emidio Tucci pays homage to the refined minimalism of the 1960s, with a cashmere turtleneck jumper that envelops without constricting, trousers that naturally define the silhouette, and loafers with a wing tip that evoke the style of Ivy League university students. It is the uniform of the contemporary man who prefers tranquillity to noise and understands that the truest luxury is that which goes unnoticed.

life in WINTER



El uniforme del fin de semana. *The weekend uniform.*

La chaqueta worker es uno de los grandes iconos del vestuario masculino. Nació a finales del XIX en Francia, como prenda de trabajo de los obreros ferroviarios, y más de un siglo después sigue siendo sinónimo de funcionalidad inteligente. Emidio Tucci la reinterpreta con un corte limpio y materiales nobles, transformándola en una pieza urbana con carácter. Combinada con una camisa ligeramente fluida y un pantalón chino de corte slim, logra un equilibrio entre practicidad y estilo que encaja con la estética smart utility que domina esta temporada. Es el tipo de look que se adapta al ritmo del fin de semana: versátil, sobrio y con alma auténtica.

The worker jacket is one of the great icons of men's clothing. It was born in France in the late 19th century as workwear for railway workers, and more than a century later it remains synonymous with intelligent functionality. Emidio Tucci reinterprets it with a clean cut and fine materials, transforming it into an urban piece with character. Paired with a slightly flowing shirt and slim-fit chinos, it strikes a balance between practicality and style that fits in with this season's smart utility aesthetic. It's the kind of look that suits the pace of the weekend: versatile, understated and with an authentic soul.



EMIDIO TUCCI

El traje que marca el ritmo. *The suit that sets the pace.*

El traje de raya diplomática fue, durante décadas, el emblema de poder de los financieros londinenses.

Emidio Tucci lo actualiza sin perder su esencia: corte limpio, hombros proporcionados y un tejido que transmite autoridad sin rigidez. Combinado con una camisa blanca de popelín y una corbata de seda jacquard, el conjunto evoca la elegancia cinematográfica de cintas como *Alfie* o *El talento de Mr. Ripley*, en las que Jude Law convertía la sastrería en una actitud. Es un look que habla el lenguaje del éxito, pero en tono bajo: el de quien no necesita demostrar nada.

*For decades, the pinstripe suit was the emblem of power for London financiers. Emidio Tucci updates it without losing its essence: clean cut, proportionate shoulders and a fabric that conveys authority without rigidity. Paired with a white poplin shirt and a jacquard silk tie, the ensemble evokes the cinematic elegance of films such as *Alfie* and *The Talented Mr Ripley*, in which Jude Law turned tailoring into an attitude. It is a look that speaks the language of success, but in a low key: that of someone who does not need to prove anything.*

El final perfecto para un día de otoño.

The perfect end to an autumn day.

Hay prendas que definen una estación entera, y este abrigo azul marino Emidio Tucci es una de ellas. Inspirado en los overcoats británicos de los años 50 —los que llevaban Cary Grant o los protagonistas de las novelas de Graham Greene—, está confeccionado en un paño mezcla de lana y cashmere que combina protección y ligereza. Bajo él, un jersey de cuello cisne en cashmere introduce ese aire de intelectual elegante que Jude Law hace suyo, y que refuerza el tejido de espiga del pantalón. Los mocasines de antifaz, herederos directos del diseño clásico de G.H. Bass, aportan un gesto final de distinción. El resultado: una estampa otoñal perfecta, serena y con el magnetismo silencioso de los grandes clásicos.

There are garments that define an entire season, and this navy blue Emidio Tucci coat is one of them. Inspired by British overcoats from the 1950s—the kind worn by Cary Grant or the protagonists of Graham Greene's novels—it is made from a wool and cashmere blend that combines protection and lightness. Underneath, a cashmere turtleneck sweater adds that air of elegant intellectualism that Jude Law makes his own, reinforced by the herringbone fabric of the trousers. Loafer shoes, direct descendants of the classic G.H. Bass design, add a final touch of distinction. The result: a perfect autumn look, serene and with the quiet magnetism of the great classics.





Texturas que cuentan historias.
Textures that tell stories.

La moda de otoño vive de texturas, y este look de Emidio Tucci es un ejemplo magistral. La chaqueta de espiga, heredera de la tradición de los sastres napolitanos, aporta la estructura justa para los días más frescos. El jersey de cashmere de cuello redondo introduce suavidad y color, mientras el pantalón de pana reivindica su regreso con una elegancia renovada: más ligera, más versátil, más urbana. La écharpe de seda aporta un punto bohemio, casi de retrato parisino, y los zapatos blucher en marrón redondean el conjunto con ese aire artesanal que distingue a las piezas bien hechas.

Autumn fashion thrives on textures, and this look from Emidio Tucci is a masterful example. The herringbone jacket, heir to the tradition of Neapolitan tailors, provides just the right structure for cooler days. The round-neck cashmere jumper adds softness and colour, while corduroy trousers make a comeback with renewed elegance: lighter, more versatile, more urban. The silk scarf adds a bohemian touch, almost like a Parisian portrait, and the brown blucher shoes round off the outfit with that artisanal feel that distinguishes well-made pieces.

www.elcorteingles.es

SCALPERS

SCALPERS, SINTONIZA CON
LA ENERGÍA DE BERLÍN EN
SU COLECCIÓN AW25/26:
URBAN FREQUENCY.

Una colección que fusiona la
elegancia contemporánea de
la firma española con el espíritu
underground de la ciudad alemana,
reflejando el pulso incesante
de la moda masculina para este
invierno.

life in WINTER



SCALPERS

SCALPERS TUNES INTO BERLIN'S
ENERGY IN ITS AW25/26 COLLEC-
TION: URBAN FREQUENCY.

A collection that fuses the contempo-
rary elegance of the Spanish brand
with the underground spirit of the
German city, capturing the relentless
pulse of menswear for this winter.



SCALPERS winter

Berlín es el escenario y la inspiración de Urban Frequency, la nueva campaña AW25/26 de Scalpers. La firma capta el magnetismo frío y eléctrico de la ciudad en una colección que combina sastrería precisa, siluetas relajadas y materiales con textura, evocando la arquitectura urbana y su energía constante.

Los tonos neutros — negro, camel, grafito y azul profundo — dominan la propuesta, donde abrigos estructurados, jerseys de punto grueso y denim oscuro conviven con prendas de inspiración utilitaria. Las piezas destacan por su versatilidad y sofisticación atemporal, fieles al ADN de la marca, pero reinterpretadas bajo un prisma más introspectivo y cinematográfico.

Berlin is the setting and inspiration behind Urban Frequency; Scalpers' new AW25/26 campaign. The brand captures the city's cold, electric magnetism in a collection that blends precise tailoring, relaxed silhouettes, and textured materials, evoking urban architecture and its constant energy:

Neutral tones — black, camel, graphite, and deep blue — dominate the proposal, where structured coats, chunky knit sweaters, and dark denim coexist with utility-inspired garments. The pieces stand out for their versatility and timeless sophistication, true to the brand's DNA but reinterpreted through a more introspective, cinematic lens.





La campaña, protagonizada por Julienn Saunier, capta esa dualidad entre elegancia y rebeldía, tradición y ritmo. Con una fotografía cinematográfica y un tono introspectivo, Urban Frequency no busca simplemente retratar una ciudad: la convierte en un estado de ánimo.

The campaign, starring Julienn Saunier, captures that duality between elegance and rebellion, tradition and rhythm. With cinematic photography and an introspective tone, Urban Frequency does not merely aim to portray a city — it turns it into a state of mind.



SCALPERS & BERLIN

La dirección creativa toma como punto de partida el universo sensorial del techno berlinés y la estética cinematográfica de los 90, para construir un relato visual cargado de tensión, introspección y ritmo.

The creative direction takes the sensory universe of Berlin techno and the cinematic aesthetics of the '90s as its starting point, building a visual narrative filled with tension, introspection, and rhythm.

www.scalperscompany.com



BRIDAL SHOOTING

La XI edición de SIQ Andalucía, Costura Andaluza regresó a Sevilla el pasado mes de noviembre con desfiles en la Real Fábrica de Artillería y un Bridal shooting en este emblemático edificio de la ciudad. SIQ Andalucía 2025 está organizado por la agencia de Moda y Comunicación Doble Erre, cuya CEO es la empresaria sevillana Raquel Revuelta. En estas fotografías destacamos las propuestas de Alejandro Postigo (en esta página) y María Amador (página siguiente)

BRIDAL SHOOTING

The 11th edition of SIQ Andalucía, Costura Andaluza returned to Seville last November with fashion shows at the Real Fábrica de Artillería and a bridal shoot in this iconic building in the city. SIQ Andalucía 2025 is organised by the fashion and communications agency Doble Erre, whose CEO is Seville-based businesswoman Raquel Revuelta. Proposals by Alejandro Postigo (left) and María Amador (on this page)





En esta edición participaron 34 diseñadores y artesanos andaluces y extremeños, que presentaron más de 270 creaciones distribuidas en 10 desfiles para novias, madrinas, invitadas y complementos, en un escenario que combina el diseño contemporáneo con la riqueza arquitectónica de la Fábrica de Artillería.

Propuesta de Alejandro Postigo (en esta página) y Jote Martínez (derecha)



DOBLE ERRE & QLAMIENCO

This edition featured 34 designers and artisans from Andalusia and Extremadura, who presented more than 270 creations in 10 fashion shows for brides, godmothers, guests and accessories, in a setting that combines contemporary design with the architectural richness of the Artillery Factory.

Proposals by Alejandro Postigo (left) and Jote Martínez (on this page)

www.escuela.dobleerre.es & [www.qlamenco.org](http://www qlamenco.org)

GENTE FANTÁSTICA the Art Club

Reunir en una misma sesión fotográfica a 14 artistas sevillanos no supone un desafío cuando la ciudad rebosa tanto talento. Sevilla vive hoy un momento luminoso, habitada por una generación creadora de admirable maestría y un savoir faire artístico que deslumbra.

De esa convicción nace GENTE FANTÁSTICA, nuestro art club: un espacio para encontrarse, conversar, compartir miradas y disfrutar del arte, propiciando vínculos que den vida a nuevas sinergias creativas. Este es el testimonio visual de aquel XXI encuentro, donde la inspiración se hizo reunión y la reunión, imagen.

Fotografías de Fernando Portillo y Diego Torres

Estilismo de Marisol Mata y Sara Delgado

Peluquería y Maquillaje: Carmen Velamazán

*Texto, Idea y Dirección Editorial de Diego Torres
para Life in Selecta Magazine*

*Millones de gracias a La casa del Limonero, Joyería Shaw,
De este y Max Mara Sevilla.*



En la página anterior: Daniel Franca, Reyes Abad y Luis Ybarra.
En esta página: María Zaragoza, Sonsoles Martínez y Cachito.



modelo
**ANA
ALVAREZ**

Con Ana Álvarez tenemos una especial predilección, entre otras muchas cosas porque fue nuestra portada en el Número 2 de Sevilla Selecta Magazine hace ya 10 años.

Ana con 16 años, y el verano de 2017, se mudó a Barcelona, donde trabajó en la agencia de modelos Sight Management. De esos años recuerda con mucho cariño el desfile de Women'Secret en Madrid en 2017 donde tuvo el placer de trabajar junto a modelos que siempre había admirado y el viaje a Maldivas a hacer las fotos de un nuevo resort, fue su primer viaje sola a otro continente y tenía tan sólo 19 años.

Pasado un tiempo decidió cambiar ese ritmo de vida y volver a casa a estudiar la carrera de Comunicación Digital. Al terminar la carrera se mantuvo vinculada al mundo de la moda y trabajó durante un año en el departamento de marketing y comunicación de Victoria Colección, la marca que creó Vicky Martín Berrocal. Dentro de sus ocupaciones estaba organizar y llevar a cabo los shootings, era su parte favorita del trabajo y sin duda estar a ambos lados de la profesión le sirvió para realizar su trabajo de una manera mucho más profesional.

Hace cosa de un año conoció a nuestra querida Rosa Guerrero, Directora de Max Mara Sevilla y cuando le habló del proyecto de De Este, le encantó la idea. En nuestro día a día están en constante búsqueda de nuevas firmas de moda exclusivas y artesanos que quieran formar parte del proyecto. Ana nos comenta que "es algo muy enriquecedor, tengo la oportunidad de conocer marcas que antes no conocía y artesanos que trabajan de una manera increíble, todo un lujo. Para mí es un regalo que vengan a De Este y nos cuenten su historia.

life in GENTE FANTÁSTICA

“De Este me parece un concepto novedoso en Sevilla, que aporta valor y lujo a la ciudad, es un espacio selecto en el que el cliente podrá encontrar moda y artesanía única. Junto a Rosa y a María, me hago cargo de la gestión del espacio, podríamos decir que soy manager de De Este.”
Ana Álvarez, modelo

modelo
**ANA
ÁLVAREZ**

Ana también disfruta mucho llevar a cabo la organización y gestión de eventos y presentaciones de diferentes marcas en el espacio, es un trabajo algo estresante pero muy gratificante cuando las clientas se van contentas. Además de las presentaciones, una vez al mes hacen en De Este el Beauty Secret, donde invitan a personas relacionadas con el mundo de la belleza a que vengan a presentar su producto o dar una masterclass.

Comenzaron en septiembre con Nieves Álvarez, Ana la conoció el año pasado en un evento y cuando le dieron forma a Beauty Secret no dudó en contactar con ella, a quien le encantó la idea. A parte de la gestión general del espacio, Ana también está allí todos los días atendiendo a las citas de las clientas que vienen al espacio a llevarse una pieza única en Sevilla.

Para Ana el 2026 va a ser un año de trabajo y nuevos retos en De Este, y lo afrontan con muchas ganas de seguir creciendo. Ya tienen cerradas algunas acciones muy guays en el espacio y marcas de lujo que tendrán como punto de venta exclusivo en Sevilla.

Todos estos outfits los puedes encontrar en De Este y en Max Mara Sevilla.

Instagram: @anaalvarezmos

la escritora , MARÍA ZARAGOZA

María Zaragoza, escritora nacida en Campo de Criptana, Ciudad Real, formó parte de Fundación Antonio Gala siendo residente de la tercera promoción de jóvenes creadores (2004-2005) y para muchos de sus compañeros María fue la preferida de Antonio Gala durante esos años . María ha construido una obra que respira imaginación y memoria, siempre atenta a los rincones donde la cultura se preserva como un relato íntimo. Autora de novelas, relatos y cómics, su literatura se mueve con soltura entre lo fantástico y lo real, dejando en cada página un rastro de melancolía luminosa. Libros como *La biblioteca de fuego* revelan su devoción por las historias que resisten el olvido y por quienes las custodian. Su voz, versátil y profundamente humana, convierte cada relato en un territorio donde el lector vuelve a creer en el poder transformador de la ficción.

Ñe pedimos que nos explicara el argumento de su última novela: *La fábrica de ángeles*. Y esto es lo que nos comentó: "Mi novela es un thriller procedimental, pero también tiene algo de novela gótica e histórica. En el Madrid de los cabarets de los años 20, la aparición del cadáver de una cantante de canciones picantes desatará un juego de secretos, feminismo, crímenes, supersticiones, libros malditos, bailarinas exóticas, avances forenses, brujas y revistas de crímenes que llevarán a los protagonistas a un cabaré de la muerte muy real donde todos tendrán que hacer difíciles elecciones".

Instagram: @mariazaragoza

life in GENTE FANTÁSTICA



el pintor DANIEL FRANCA

Nacido en Sevilla en 1985, Daniel Franca ha hecho de la pintura figurativa un puente entre la memoria, el paisaje y la luz que sostiene el recuerdo. Con cada pincelada parece retratar no solo fachadas, ruinas o calles que el tiempo erosiona —sus series inspiradas en viajes a la India o en viejas cuencas andaluzas lo demuestran— sino el alma de esos espacios, su silencio y su fugacidad. Llamado a vestir las tradiciones de su ciudad, sus carteles para la Semana Santa de Sevilla o las Fiestas de Primavera embellecen lo colectivo con su mirada íntima, transformando rito y celebración en obra de arte. En su obra, lo viejo se ilumina; lo efímero, se vuelve eterno; lo olvidado, se recuerda con respeto y belleza: así es la pintura de Daniel Franca, un canto silencioso al paso del tiempo.

Hace unas semanas charlamos sobre su próximo cartel, el cartel de las fiestas de la primavera 2026 y le preguntamos cómo son los momentos de investigación previa para un cartel que reúne la esencia de Sevilla.

Daniel nos contesta: "El cartel de Fiestas Mayores es uno de los mayores reconocimientos de la ciudad, ahora mismo ando buscando a través de toda la colección qué no se ha representado todavía, es muy difícil pero intentaré aportar algo nuevo a la colección. El acto creativo me ayuda a descifrar lo que sucede a mi alrededor."

Instagram: @estudiodanielfranca

life in GENTE FANTÁSTICA





FUNDACIÓN ANTONIO GALA

María Zaragoza y Daniel Franca son nuestros elegidos para representar en esta reunión la extraordinaria labor artística que realiza cada año la Fundación Antonio Gala.

¿Qué recuerdos tenéis de Antonio Gala y de aquellos años de aprendizaje en la Fundación?

Para María Zaragoza, la experiencia de la Fundación Antonio Gala combina lo que es el mecenazgo, la residencia artística sin otro objetivo que crear y aprender de tus compañeros, con el que se termine formando una familia que cada año es más amplia. Me cambió la vida dos veces: primero como becaria y después como tutora de los becarios.

Daniel Franca recuerda lo que le decía Antonio Gala: «¡Haz lo que te de la gana!» Para crear de verdad no se puede pensar en los demás. Para mí sus enseñanzas y la estancia en su Fundación fue el semáforo definitivo para dedicarme a la pintura.

director de la Bienal de flamenco **LUIS YBARRA**

Luis Ybarra, sevillano de 1996, ha sabido convertir su vocación por el flamenco en una forma de mirar el mundo. Periodista cultural entregado a las raíces y los latidos del arte jondo, irrumpió con fuerza gracias a *Grandes del flamenco*, una obra que abrió puertas —y ventanas— a las figuras que han marcado este universo sonoro. Su curiosidad lo ha llevado a escribir, a viajar, a impartir conferencias donde el flamenco se cuenta no solo como música, sino como herencia viva.

Desde su nombramiento como director de la Bienal de Flamenco de Sevilla, Ybarra ha modelado el festival con una sensibilidad amplia y contemporánea: barrios que se suman a la celebración, escenarios emblemáticos que renuevan su diálogo con el público, propuestas que cruzan generaciones y estilos. Bajo su guía, la Bienal se expande como un mapa en movimiento, tendiendo puentes entre tradición y riesgo, entre memoria y presente. Para él, este encuentro no es solo un festival, sino un territorio donde el flamenco se piensa, se comparte y se reinventa.

Instagram: @luisybarraramirez

LUÍS YBARRA:

La próxima Bienal será del 9 de septiembre al 3 de octubre, aunque tiene su desarrollo a lo largo de todo el año. Durante este 2025, año no Bienal, hemos disfrutado del ciclo Amalgama en la fábrica de Artillería, que superó todas nuestras expectativas en cuanto al público, por lo que habrá que repetir. Hemos presenciado y publicado en videopodcast 13 encuentros con artistas de diferentes disciplinas y generaciones, aunque siempre con el flamenco como hilo conductor, y con la Universidad Loyola como aliada. En Youtube pueden ver el resultado. Casi en todas las ocasiones nos hemos visto desbordados de público, lo que quiere decir que hay un interés por el flamenco más allá de lo puramente escénico. Como un fenómeno social y cultural.

El flamenco está tan vivo como siempre. Prueba de ello es que en todas las disciplinas vemos jóvenes artistas de primer nivel. Profesionales en los que todos tenemos puestas muchas esperanzas. Lo más halagüeño es que muchos de los artistas que están hoy en boga caminan cerca de sus grandes referentes. Hay nuevos discursos, pero si uno escucha a La Tremendita intuye un respeto absoluto por Morente, Chacón o Pepe Marchena; si escuchas a Alejandro Hurtado o David de Arahal entiendes que la juventud sigue mirando a Paco de Lucía, pero también a Riqueni, Vicente Amigo o Niño Ricardo, Montoya y Manolo de Huelva. En el baile sucede igual: incluso lo más vanguardista, de Israel Galván a Sara Jiménez, está cargado de tradición. Prueba de la buena salud del flamenco es que por cada nombre que digo se me aparecen otras docenas que me dejo atrás. Hay ganas de Bienal, porque cada dos años sirve de escaparate para tomarle el pulso a esta cultura.

Que Emilio Morenatti sea el cartelista de la próxima Bienal es un gran valor. Él, que es jerezano y tiene dos premios Pulitzer, cuenta para los medios internacionales lo que acontece en el mundo: ya sea en Ucrania, Gaza o en Roma ante la elección de un nuevo Papa. Que el flamenco entre a formar parte de su imaginario le beneficia al flamenco y también a él, que anda sorprendido ante una cultura tan arrebatadora y visual como la nuestra. Tras el cartel, el siguiente paso será presentar la programación al completo.

espacio derivado SONSOLES MARTÍNEZ

Diego Torres: ¿Cómo definirías Espacio Derivado?

Sonsoles Martínez: Espacio Derivado es un proyecto híbrido, desobediente, que nunca quiso definirse para no ponerse límites. Nuestro propósito es ofrecer una programación expositiva y cultural de calidad, acercar el arte contemporáneo a todo el que sienta curiosidad, promover a los artistas, y fomentar el coleccionismo. Además, es una galería de arte donde puedes comprar piezas de forma asequible. Pero para entenderlo bien, lo mejor es venir.

Diego Torres: Háblanos de vuestra programación paralela.

Sonsoles Martínez: Nos interesa proponer actividades y encuentros desde otras disciplinas, como la literatura, el cine, la arquitectura o la danza, para abordar los temas que plantean los artistas visuales en sus exposiciones. De este modo podemos profundizar en sus propuestas y aportar interés añadido. Estas propuestas se comunican a los suscriptores de nuestra web espacioderivado.com y a los seguidores de IG para que puedan venir.

Diego Torres: ¿Qué nos puedes avanzar para el 2026?

Sonsoles Martínez: El próximo año vamos a contar con propuestas muy interesantes, marcadas por un fuerte compromiso político y poético. Además, contaremos con varios artistas internacionales y con actividades de ocio cultural que, además de divertirnos, tratarán de despertar un poco más nuestra sensibilidad.

Instagram: [@espacioderivado](https://www.instagram.com/espacioderivado)

life in GENTE FANTÁSTICA



comisaria de arte **REYES ABAD**

Diego Torres: ¿Cómo definirías tu portfolio visual y filosofía creativa como comisaria de exposiciones?

Reyes Abad: Intento volcar mi pasión investigadora, que el diseño tenga componentes estéticos contundentes pero también una narrativa visual con carga pedagógica y reflexión pero sobretodo, ser un instrumento útil entre la obra y el público: ser capaz de interpretar el trabajo de los artistas, atrapar, conectar y emocionar al espectador sin que se note todo ese trabajo.

Diego Torres: ¿Qué momentos en tu investigación y puesta en marcha de tus exposiciones adoras hasta límites insospechados?

Reyes Abad: De principio a fin: elaborar el concepto, armar el lenguaje y todo ese trabajo de documentación teórica, visual, textos, distribución, textos, iluminación, etc... y sin lugar a dudas, ¡el montaje! Cuando empiezas a dar forma y a testar tu plan, a materializar lo que has estado ideando durante meses con tu equipo. Todo.

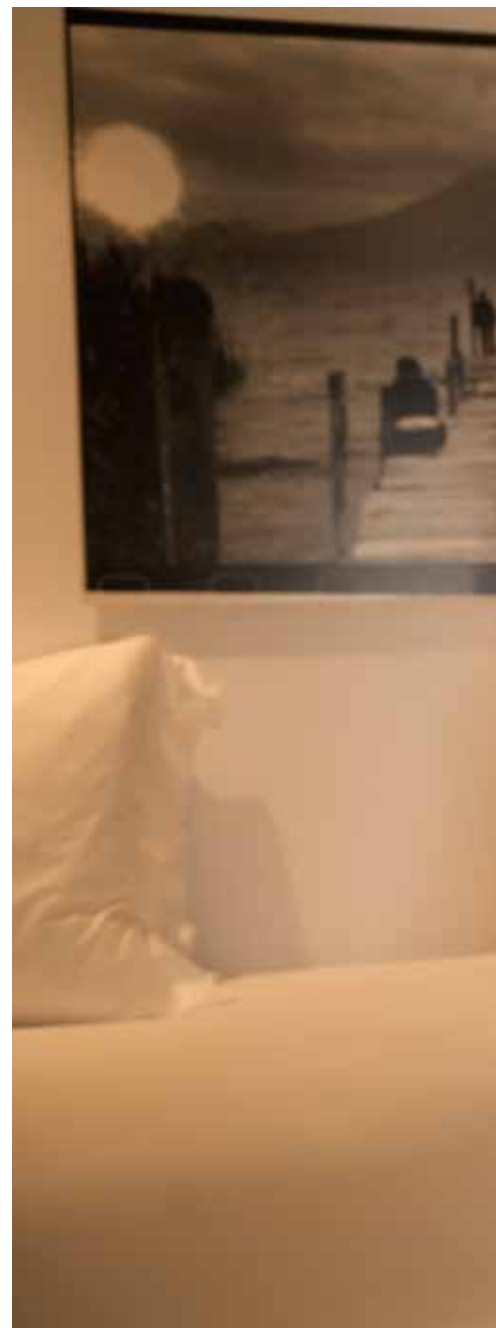
Diego Torres: ¿Qué nos puedes avanzar de tu programación para este próximo 2026?

Reyes Abad: La próxima exposición de carácter internacional será en Sevilla en primavera, un proyecto de colaboración con VF Project sobre el artista Dagoberto Rodríguez, siguiendo esa trayectoria de difusión del arte latinoamericano que comenzamos hace unos años.

Diego Torres: Y por último, nos podrías anotar tres nombres de artistas a los que debemos seguir con atención?

Reyes Abad: Para mí Miguel Gómez Losada es imprescindible, además ganador del I Premio Pintura Ciudad de Sevilla, él representa esa idea de la pintura pintura o adn estético andaluz pero trascendiendo o expandiendo sus límites. Sin duda, nuestro Cachito Vallés, por redefinir la materialidad de la luz, las funciones y relaciones tecnología-naturaleza-materia-conciencia, con el que tengo la inmensa suerte de trabajar y por mi proyecto con artistas latinoamericanos, destacaría a Dia Muñoz cuyos recursos visuales y experimentación material son extraordinarios.

Instagram: @asaltocultural







artista
**CACHITO
VALLES**

Diego Torres: ¿Qué nuevos paisajes sonoros y visuales nos esperan en tu solo show en ese antiguo monasterio y antigua fábrica que es el CAAC ?

Cachito Vallés: La exposición está concebida como un viaje interior en el que a través de los sonidos y de la experiencia visual entendamos un espacio con un tiempo largo, distinto a los que habitamos fuera de la sala.

Diego Torres: ¿Qué quieres mostrar y demostrar con tu exposición?

Cachito Vallés: Desde la poética y la emoción trato que el espectador mire y experimente sin una premisa clara de entender que está ocurriendo. En una segunda lectura se pueden sacar cosas en claro, cada cual la suya, eso es lo que enriquece al arte.

Diego Torres: Háblanos de la dualidad ciencia-arte-empirismo y antropología

Cachito Vallés: Me baso constantemente en tópicos de la ciencia como primer germen temático, pero me resulta más interesante trabajar desde el punto de vista de la antropología, es decir, imaginar posibles trayectos de la humanidad, para a partir de ahí, generar futuros posibles.

Instagram: @cachitovalles

modista NICOLÁS MONTENEGRO *nuestro artista del año*

Diego Torres: ¿Qué tendencias y diseños puedes destacar de tu próximo portfolio para el 2026?

Nicolás Montenegro: El 2026 se presenta como un año muy fuerte y lleno de proyección. Mi próximo portfolio va a reflejar ese crecimiento: diseños más depurados, piezas muy exclusivas y un enfoque aún más artesanal. Va a ser un año en el que seré especialmente selectivo con mis apariciones públicas y con las de las celebrities a las que visto, reforzando así la identidad de mi firma. Mi mirada estará muy puesta en el crecimiento empresarial y en consolidar una propuesta que siga elevando la moda hecha en pequeñas cantidades, con alma y con coherencia.

Diego Torres: Es extraordinaria tu creatividad y tu capacidad de crear nuevas colaboraciones y proyectos con otras marcas y disciplinas. ¿Qué proyecto te ha ilusionado especialmente y cuál puede ser el próximo?

Nicolás Montenegro: Desde que lancé mi firma el 11 de abril de 2021, mi presencia en redes ha crecido de forma orgánica y muy coherente con mi trabajo. Siempre lo digo: no soy un influencer, soy alguien que influye desde la moda, desde la creación de prendas y desde la visión de un diseñador. Este año he tenido la suerte de desarrollar colaboraciones muy especiales, algunas de ellas continuarán hasta 2026, como las realizadas con Nissan o Hibiki, entre otras.

De cara al 2026, que además marca el quinto aniversario de la marca, quiero que cada colaboración sea muy meditada y hecha desde el corazón. Mi objetivo es realizar cinco grandes proyectos que representen este momento tan simbólico. Hay propuestas encima de la mesa, algunas muy prometedoras, pero todavía no puedo desvelarlas hasta que estén firmadas.

Diego Torres: Nicolás por favor, hablemos de Montenegro Beauty.

Nicolás Montenegro: Montenegro Beauty nace en Sevilla como un salón de belleza no invasiva, centrado en peluquería y maquillaje, donde buscaba crear un espacio que respirara calma y autenticidad. Mi intención era trasladar a la clienta a una atmósfera muy mediterránea, casi como si estuviera en Formentera: luz suave, armonía y una sensación de relax absoluto, donde lo primordial es su bienestar y su cuidado. Es un proyecto que he construido con muchísimo cariño y que hoy comparto con tres socias extraordinarias: Belén Íñiguez, Beatriz Ruiz y Ana Amores. Ellas han sido clave para dar forma a este concepto que, más que un salón, es una experiencia. Y, de hecho, tenemos un sueño muy bonito entre manos: convertir Montenegro Beauty en un proyecto franquiciable y seguir abriendo salones por toda España. Sería la manera perfecta de llevar esta filosofía a más ciudades.

Diego Torres: En este 2025 la vida y tu excelencia en tu profesionalidad te han regalado infinidad de Premios pero ¿cuál te ha hecho especial ilusión.?

Nicolás Montenegro: El 2025 me ha regalado momentos realmente mágicos. Ha sido un año en el que hemos ampliado puntos de venta y en el que la firma Nicolás Montenegro se ha consolidado de una manera muy especial. He recibido varios premios, y estoy profundamente agradecido por cada reconocimiento. Pero, siendo sincero, mi premio más valioso siguen siendo mis clientas. Ellas son la verdadera razón de todo: desde las mujeres que confían en mis vestidos de colección, hasta las que encargan piezas a medida; desde las celebrities que eligen mis diseños para grandes eventos, hasta esas mujeres anónimas que, con su propia esencia, hacen que una pieza Montenegro se vuelva viral.



life in GENTE FANTÁSTICA





soprano NEREA BERRAONDO

Diego Torres: ¿Cómo fue tu experiencia, como soprano protagonista en varias obras y como espectadora, en este primer festival de ópera de Sevilla?

Nerea Berraondo: Ha sido una experiencia muy gratificante, lo que más me ha gustado ha sido ver cómo se agotaban las entradas para la mayoría de las funciones y ver cómo tantísima gente se quedaba con las ganas de asistir a la ópera. Esto demuestra que hay interés, afición y curiosidad por la ópera y que Sevilla merece más ediciones del festival de ópera. Como intérprete ha sido un verdadero placer el descubrir desde dentro obras nuevas como "Il Califfo di Bagdad" de Manuel Garcia o el ciclo de canciones españolas de Shostakovich y mostrarlas al público.

Diego Torres: Sevilla como ciudad de ópera, es un sueño poder descubrir todas sus posibilidades y escenarios.

Nerea Berraondo: Creo que en Sevilla hay infinidad de posibles escenarios. Siempre he pensado que la Plaza de España sería maravilloso o incluso la Plaza de Toros de la Marstranza... estoy segura de que se plantearán para futuras ediciones dado el interés que ha generado.

Diego Torres: ¿Cómo se presenta este 2026?

Nerea Berraondo: ¡El 2026 se presenta muy interesante! Entre los proyectos es España que más ilusión me hace descata el estreno en tiempos modernos de unas preciosas lamentaciones atribuidas a Alessandro Scarlatti junto al ensamble de música antigua de la Fundación Alquimia Musicae, este programa lo presentaremos en febrero en Sevilla y también lo llevaremos a Madrid. Entre los viajes internacionales que me esperan me hace especial ilusión el viaje a Estonia para unos conciertos de música española.

Instagram: @nereaberraondo



life in GENTE FANTÁSTICA





*“Nada me emociona más
que volver a Sevilla, mi ciudad,
para crear desde aquí algo
radicalmente nuevo”*

Nino BAUTI

diseñador de vestuario **NINO BAUTI**

Nino Bauti, figura emblemática en el ámbito de la moda y el diseño a nivel internacional, regresa a su Sevilla natal tras tres décadas en el extranjero, para diseñar el vestuario de 'Il Califo di Bagdad' y 'Les enfants terribles' en la I Bienal de Ópera.

Nino Bauti ha colaborado con grandes de la moda como Alexandre Mc-Queen en Londres, Giorgio Armani en Milán, Oscar de la Renta y la icónica Iris Apfel en Nueva York. Su trayectoria lo llevó también a Brasil y México, donde ocupó el cargo de director artístico en la joyería de lujo Tane. Ahora, el creador sevillano se embarca en el diseño de vestuario para estas dos óperas, de las más esperadas de lo que será uno de los eventos cruciales del otoño en la capital hispalense. Esta iniciativa tiene como objetivo posicionar a la ciudad como referente europeo en la ópera del siglo XXI. La participación de figuras de renombre como Nino Bauti refuerza por tanto este compromiso con la excelencia y la innovación.

Las representaciones se llevarán a cabo en espacios patrimoniales excepcionales, como el Patio de la Montería del Real Alcázar y la Fábrica de Artillería, prometiendo una experiencia única que fusiona tradición y vanguardia.

LES ENFANTS TERRIBLES:

"Les enfants terribles", la novela escrita por Jean Cocteau en 1929, ha inspirado una cautivadora ópera ballet para cuatro voces y tres pianos, compuesta por Philip Glass. En esta obra se explora la complejidad de la juventud, la familia, el amor y la muerte. La historia sigue a dos hermanos, Paul y Elisabeth, quienes habitan un mundo de fantasía y aislamiento que les permite escapar de la realidad. La narrativa refleja la tensión entre la inocencia de la adolescencia y la crueldad del mundo adulto, así como el anhelo de libertad y la inevitabilidad de la pérdida.

"En el vestuario de 'Les enfants terribles', mi intención no es sólo reflejar la identidad de cada personaje, sino también evocar el ambiente opresivo y onírico de la historia. Como diseñador, mi objetivo es contribuir a la transmisión del mensaje de Cocteau sobre la lucha entre la juventud y la realidad, así como la complejidad de las relaciones humanas, aportando, bajo la dirección escénica de Susana Gómez, una visión rica en matices, texturas y colorido que complemente la música de Philip Glass", ha detallado el diseñador.

El vestuario en las óperas que presenta Nino Bauti tiene un significado profundo y multifacético. "Colaborar tan estrechamente con ambos directores me ha enseñado la importancia de la innovación y la adaptabilidad en el arte escénico. Es un recordatorio de cómo una visión audaz puede transformar una obra clásica en algo vibrante y relevante para el público contemporáneo.



diseñador de vestuario NINO BAUTI

Otra de sus óperas es IL CALIFFO DI BAGDAD, Nerea Berraondo actúa en la ópera.

“Colaborar con el director escénico Guillermo Amaya en la creación del vestuario para la ópera bufa ‘Il Califfo di Bagdad’, compuesta por Manuel García en 1813, ha sido una experiencia que me ha sacado, de manera positiva, de mi zona de confort”, confiesa Nino Bauti.

La versión de Guillermo, que intercala diálogos entre las piezas musicales, aporta un dinamismo cómico y original a la narrativa. En su adaptación, el Califa no se presenta como el típico príncipe sarraceno, sino como un joven astuto y carismático, heredero de la célebre sala de fiestas y espectáculos eróticos de Barcelona, la famosa “Bagdad”, en una España progresista de los años setenta, en plena transición política. “Este enfoque contemporáneo no solo revitaliza la obra, sino que también la conecta con las audiencias actuales, resonando con temas de libertad y expresión artística en un contexto histórico significativo”, subrayó.

“El vestuario debía reflejar esa dualidad”, incide Bauti. “Busqué en personajes del cine y la prensa rosa de la época aquellos elementos que me evocaran, con divertida nostalgia, la sociedad de entonces, con un estilo moderno y atrevido que representara vívidamente la esencia de la Barcelona de aquellos días. No solo debía ser un vestuario visualmente impactante; para mí era fundamental permitir que los actores se movieran con fluidez creíble, algo clave en el ritmo de la obra”.

Este año se conmemora el 250 aniversario del nacimiento de su autor, un ilustre sevillano en la ópera mundial, y su representación se llevará a cabo en el Patio de la Montería del Real Alcázar.

Instagram: @ninobauti



el arte de vestir las mesas **MIS MESAS HABLAN**

En Sevilla hay familias que guardan recetas, otras que heredan oficios, y algunas —las más especiales— que transmiten el arte de embellecer los encuentros. La familia detrás de este proyecto lo hace desde la mesa: un escenario que, en sus manos, deja de ser un simple soporte para convertirse en un pequeño universo estético donde cada plato, cada copa y cada textura cuentan una historia.

Su colección de vajillas exquisitas, reunidas con paciencia y mirada curiosa, abarca desde piezas de aire clásico hasta diseños contemporáneos que parecen recién salidos de un estudio de arte. Cada objeto tiene su propio carácter y, cuando se combinan, crean atmósferas que elevan cualquier celebración, ya sea una cena íntima, un almuerzo entre amigos o un evento empresarial que busca distinguirse.

La familia no solo presta su material; presta su sensibilidad. Alquilan sus vajillas y también su forma de mirar, esa que transforma una mesa vacía en una composición armoniosa donde el tiempo parece detenerse. Sus montajes, siempre pensados al milímetro, tienen algo de ceremonia y algo de hogar: una mezcla difícil de conseguir y casi imposible de olvidar.

Esa misma sensibilidad ha dado vida, desde hace tres años, a una cita que ya es un pequeño tesoro en el calendario cultural: la Feria de Antigüedades y Decoración de Higuera de la Sierra. Lo que comenzó como una aventura familiar se ha convertido en un encuentro esperado por artesanos, coleccionistas y amantes de la belleza. Este tercer año ha sido el de la confirmación: más público, más expositores y la certeza de que la estética también se celebra.

Con cada mesa que visten y cada pieza que seleccionan, esta familia sevillana demuestra que la elegancia no es un lujo, sino una forma de compartir. Y que, en el fondo, decorar una mesa es una manera de decirle al otro: eres bienvenido, este momento es para ti. Instagram: @mismesashablan









MIS MESAS HABLAN

*Esto es un maravillosos ejemplo de lo que pueden hacer Mis mesas hablan.
Fueron ellos los que decoraron la cena de fin de shooting y reunión
de Gente fantástica en el hotel Casa del limonero..*



decoración floral POMONA Y FLORA

Hablamos con Esther Cinta, propietaria de Pomona y Flora, durante la decoración floral que nos realizó en nuestra reunión de Gente fantástica. Ella fue la encargada de decorar la mesa de la cena junto a Mis mesas hablan.

Diego Torres: ¿Qué señas de identidad de pomona y flora destacarías?

Esther Cinta: Siempre tenemos en cuenta el simbolismo de cada flor al diseñar nuestras composiciones. Cuidamos minuciosamente las gamas cromáticas para que, unidas a ese significado, generen una atmósfera armoniosa, delicada y casi mágica, donde la esencia espiritual de las flores pueda sentirse y trascender. Nuestra intención es llevar la naturaleza en su forma más pura a cada espacio que vayamos a decorar, creando escenarios que respiren vida, sensibilidad y autenticidad.

Diego Torres: ¿Cómo debe ser la decoración del hogar según Pomona y flora para estas navidades?

Esther Cinta: Fundamentalmente, utilizar elementos naturales que, a través de sus colores, aromas y texturas, convierten el hogar en un refugio cálido y acogedor. Nos encantan las tonalidades del campo en esta época del año: ocre, rojizos, anaranjados... La iluminación también es un factor muy importante en estas fechas. Preferimos las luces suaves, aquellas que acompañan discretamente a los arreglos florales y crean ambientes íntimos; y, por supuesto, nada iguala la calidez que aportan las velas. Nos encanta vestir puertas y chimeneas, dar protagonismo al árbol de Navidad y añadir pequeños arreglos a los rincones más especiales de la casa. Y, por supuesto, dedicar un cuidado especial a la decoración de las mesas, el lugar donde se comparten los instantes más memorables de la Navidad.

Diego Torres: ¿Qué servicios florales y decoración de excelencia ofreces con Pomona y flora?

Esther Cinta: Nuestros servicios abarcan desde la creación de ramos y arreglos florales personalizados hasta la ambientación completa de eventos —bodas, celebraciones íntimas o proyectos corporativos—, además del mantenimiento floral para hoteles y comercios y la decoración de grandes espacios. Para nosotros, cada proyecto es único y especial. Seleccionamos cada flor con especial atención, priorizando siempre la producción nacional, y cuidamos al detalle los materiales y piezas que formarán parte de la puesta en escena: elementos artesanales, antigüedades y piezas singulares.

Y, por encima de todo, nos importa mantener un diálogo constante con cada cliente, entendiendo sus deseos, para poder crear experiencias y recuerdos inolvidables.

Instagram: @pomonayflora





life in GENTE FANTÁSTICA

POMONA Y FLORA



chef restaurante Eterno,
**JOSE LUIS
PASTRANA**

El chef sevillano José Luis Pastrana, responsable del restaurante Eterno y de su servicio de catering, continúa consolidándose como una de las voces más singulares de la gastronomía andaluza. Con una trayectoria desarrollada en hoteles de cinco estrellas, caterings de lujo y restaurantes con estrellas Michelin, Pastrana aporta a la escena culinaria una propuesta donde la técnica de la alta cocina convive con la memoria gastronómica del sur.

Su cocina se apoya en una filosofía que combina tradición andalucista y creatividad contemporánea. En Eterno, el chef apuesta por reinterpretar los sabores de su infancia —los guisos, las purezas y las recetas transmitidas en hogares de abuelas y madres— para trasladarlos al comensal desde una perspectiva actual y emocional.

La identidad sevillana ocupa un lugar central en su trabajo: cada plato busca rendir homenaje a los productos, aromas y texturas que definen la gastronomía del sur. Esta visión ha contribuido a que Eterno se posicione como un espacio de referencia en la ciudad.

El restaurante, que recientemente trasladó su ubicación al Barrio Santa Cruz, en la emblemática Plaza de los Venerables, ofrece hoy una experiencia gastronómica basada en menús degustación de alto nivel, con una marcada vocación por narrar la memoria culinaria andaluza en clave contemporánea.

Con un perfil que mezcla rigor técnico y sensibilidad emocional, José Luis Pastrana se reafirma como un chef que busca construir una cocina “eterna”: arraigada en la tradición, pero con mirada de futuro.

Instagram: @eterno_restaurante_

el triunfo de la sofisticación NOCHE FANTÁSTICA

Mis mesas hablan con Carlos Sobral y su hermana Mariana, Esther Cinta responsable de Pomona y flora y el chef José Luís Pastrana del Restaurante Eterno, fueron los responsables de decorar y diseñar la cena de encuentro en nuestra XI edición de Gente Fantástica en el jardín del espectacular hotel Casa del limonero en pleno dentro del Barrio de Santa Cruz.



Art Club
GENTE FANTÁSTICA
CASA DEL LIMONERO
shooting.



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 QUINTESSENCE
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

Sobre el cielo de Sevilla
**WORLD
AVIATION**

World Aviation Group, compañía líder en el sector aeronáutico, ha asumido oficialmente la gestión del Helipuerto de La Cartuja en Sevilla y ya vas a poder recorrer el cielo de Sevilla en alguno de sus fantásticos helicópteros.

Esta operación consolida la presencia de la compañía en Andalucía — donde ya cuenta con una base en Málaga — y marca un paso decisivo en su estrategia de expansión en la península.

over the sky of Sevilla
**WORLD
AVIATION**

World Aviation Group, a leading company in the aeronautical sector, has officially taken over the management of the La Cartuja Heliport in Sevilla, and you can now explore the skies of Sevilla in one of their fantastic helicopters.

This operation consolidates the company's presence in Andalusia — where it already has a base in Malaga — and marks a decisive step in its expansion strategy on the Iberian Peninsula.



Sobre el cielo de Sevilla
**WORLD
AVIATION**

La compañía tiene previsto ampliar sus usos actuales para acoger vuelos turísticos, desplazamientos corporativos y soluciones de transporte aéreo adaptadas a empresas e instituciones. La ubicación estratégica del helipuerto, en plena Isla de la Cartuja y junto a sedes gubernamentales, centros de innovación y espacios empresariales, lo posiciona como un nodo clave para la actividad económica y social de la región.

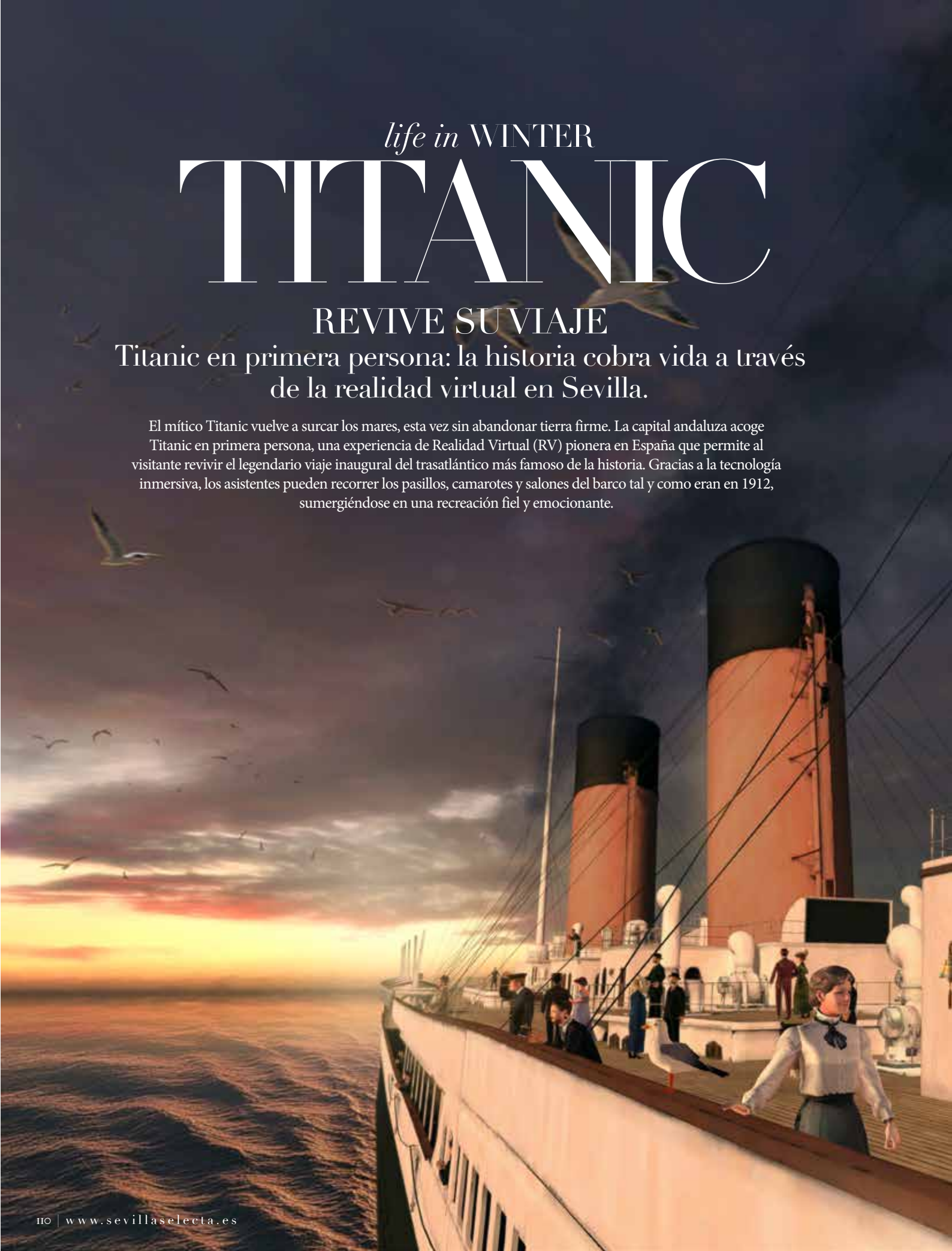
The company plans to expand its current uses to accommodate tourist flights, corporate travel, and air transport solutions tailored to businesses and institutions. The heliport's strategic location, right on Isla de la Cartuja and next to government headquarters, innovation centers, and business parks, positions it as a key hub for the region's economic and social activity.

aprender a volar sobre **EL CIELO DE SEVILLA**

World Aviation Group es una compañía líder en el sector aeronáutico, reconocida por ofrecer servicios de alta calidad en áreas estratégicas como la formación, la aviación privada y el mantenimiento esencial. A través de su división especializada, World Aviation Flight Academy, la empresa proporciona formación integral para pilotos de avión y helicóptero, con bases operativas en Madrid y Málaga. Equipados con una flota de aeronaves y simuladores de última generación, World Aviation Group ofrece programas que abarcan todas las licencias y calificaciones necesarias para desarrollar una carrera en la aviación. Su firme compromiso con la excelencia y un enfoque personalizado garantizan que los estudiantes reciban una educación de alta calidad, adaptada a sus necesidades específicas.

World Aviation Group is a leading company in the aeronautical sector, renowned for providing high-quality services in strategic areas such as training, private aviation, and essential maintenance. Through its specialized division, World Aviation Flight Academy, the company provides comprehensive training for airplane and helicopter pilots, with operational bases in Madrid and Malaga. Equipped with a fleet of state-of-the-art aircraft and simulators, World Aviation Group offers programs covering all the licenses and qualifications necessary to pursue a career in aviation. Its unwavering commitment to excellence and personalized approach ensure that students receive a high-quality education tailored to their specific needs. www.groupworldaviation.com



A digital reconstruction of the RMS Titanic sailing on the ocean at sunset. The ship's two large red funnels with black tops are prominent on the right side. The deck is populated with numerous figures in period clothing. Seagulls are scattered across the sky. The overall atmosphere is dramatic and historical.

life in WINTER

TITANIC

REVIVE SU VIAJE

Titanic en primera persona: la historia cobra vida a través de la realidad virtual en Sevilla.

El mítico Titanic vuelve a surcar los mares, esta vez sin abandonar tierra firme. La capital andaluza acoge Titanic en primera persona, una experiencia de Realidad Virtual (RV) pionera en España que permite al visitante revivir el legendario viaje inaugural del trasatlántico más famoso de la historia. Gracias a la tecnología inmersiva, los asistentes pueden recorrer los pasillos, camarotes y salones del barco tal y como eran en 1912, sumergiéndose en una recreación fiel y emocionante.

TITANIC

RELIVE YOUR TRIP

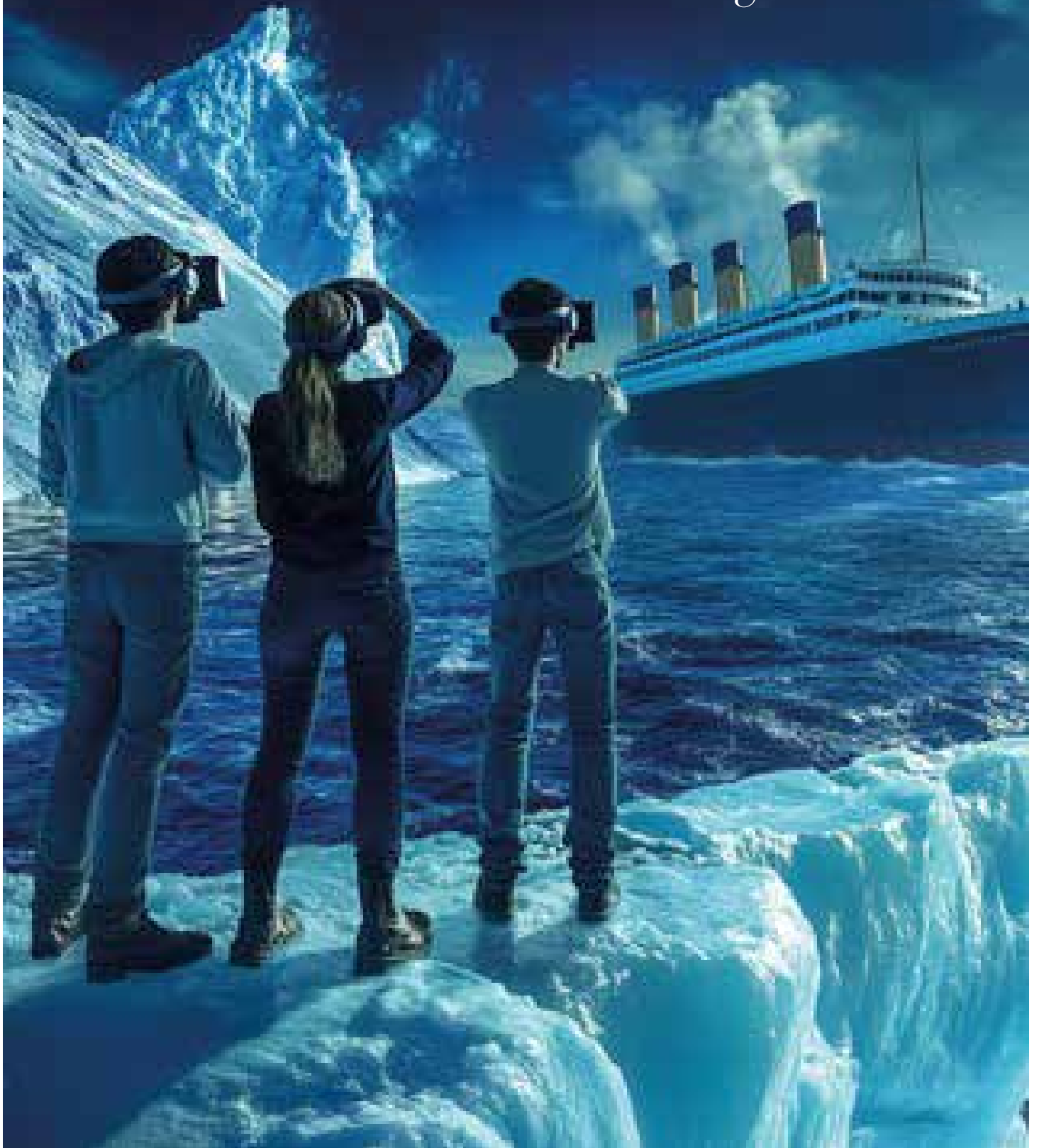
Titanic in first person: the story comes to life through virtual reality in Seville.

The legendary Titanic is sailing the seas once again, this time without leaving land. The Andalusian capital is hosting Titanic in First Person, a pioneering Virtual Reality (VR) experience in Spain that allows visitors to relive the legendary maiden voyage of the most famous ocean liner in history. Thanks to immersive technology, attendees can explore the ship's corridors, cabins, and lounges as they were in 1912, immersing themselves in a faithful and thrilling recreation.



TITANIC

vuelve a navegar





TITANIC

vuelve a navegar

TITANIC en primera persona combina rigor histórico y tecnología de última generación. La propuesta de Eclipse incluye escenarios interactivos y narraciones que permiten a los visitantes aprender sobre la vida a bordo, la tripulación y los pasajeros que hicieron historia. No se trata solo de una atracción tecnológica, sino de una forma de preservar la memoria histórica a través de la innovación.

La experiencia está diseñada para todos los públicos a partir de 8 años y no requiere conocimientos previos de RV. Tanto familias como apasionados de la historia o la tecnología podrán sumergirse en esta aventura. Además, el formato inmersivo facilita el aprendizaje de una manera más cercana y emocional, convirtiéndose en una herramienta que trasciende el entretenimiento para aportar valor cultural y social.

TITANIC in first person combines historical rigor with cutting-edge technology. Eclipse's proposal includes interactive settings and narrations that allow visitors to learn about life on board, the crew, and the passengers who made history. It is not just a technological attraction, but a way of preserving historical memory through innovation.

The experience is designed for all audiences aged 8 and up and does not require any prior VR knowledge. Families, as well as history or technology enthusiasts, can immerse themselves in this adventure. In addition, the immersive format makes learning more engaging and emotional, becoming a tool that goes beyond entertainment to provide cultural and social value.

www.eclipso-entertainment.com

life in SEVILLA



espectáculo en el Real Alcázar de Sevilla

NATURALEZA ENCENDIDA

*Este espectacular show de luz y color ilumina
por tercera vez los jardines del Real Alcázar de Sevilla
ahora con un homenaje al Emperador Carlos V e Isabel de Portugal
por su boda hace ya 500 años en el Alcázar.*

Naturaleza Encendida, el espectáculo lumínico y artístico que cada año transforma los jardines de este enclave Patrimonio de la Humanidad en un universo de fantasía. Bajo el título Arras, esta edición — que podrá visitarse hasta el 15 de marzo de 2026 — conmemora el 500 aniversario del desfile nupcial de Carlos V e Isabel de Portugal, recreando los siete arcos triunfales que acompañaron aquella celebración histórica.

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..

El recorrido de Arras invita a los visitantes a adentrarse en siete zonas temáticas de los jardines llenas de luz, arte y simbolismo, en una experiencia sensorial única. El espectáculo cuenta con precios especiales para nacidos o residentes en Sevilla capital. De esta forma el Real Alcázar reafirma su vocación de acercar la cultura y el patrimonio a los sevillanos, celebrando la historia viva de la ciudad con un lenguaje contemporáneo y deslumbrante.

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 15 de marzo de 2026.
www.naturalezaencendida.com



show at the Real Alcázar of Seville

NATURALEZA ENCENDIDA

“This spectacular show of light and color illuminates the gardens of the Royal Alcázar of Seville for the third time, now with a tribute to Emperor Charles V and Isabella of Portugal on the 500th anniversary of their wedding at the Alcázar.”

“Naturaleza Encendida,” the luminous and artistic spectacle that each year transforms the gardens of this World Heritage Site into a universe of fantasy. Under the title Arras, this edition — which can be visited until March 15, 2026 — commemorates the 500th anniversary of the wedding procession of Charles V and Isabella of Portugal, recreating the seven triumphal arches that accompanied that historic celebration.

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

The Arras route invites visitors to explore seven themed areas of the gardens filled with light, art, and symbolism in a unique sensory experience. The show offers special prices for those born in or residing in the city of Seville. In this way, the Royal Alcázar reaffirms its mission to bring culture and heritage closer to the people of Seville, celebrating the city’s living history with a contemporary and dazzling language.

REAL ALCÁZAR DE SEVILLA

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

Until 15 MARCH 2026

www.natralezaencendida.com



Contexto histórico. *Historical context.*

Carlos I de España y V de Alemania heredó un vasto imperio que lo convirtió en el monarca más poderoso de su época, consolidando a España como una potencia mundial. Criado en Flandes, asumió el trono de Castilla y Aragón en 1516 tras la muerte de su abuelo Fernando el Católico y fue elegido emperador del Sacro Imperio Romano Germánico en 1519. Su reinado estuvo marcado por conflictos internos, como la resistencia castellana, y externos, como las guerras con Francia, la lucha contra los otomanos y la Reforma Protestante. En este contexto, su matrimonio con Isabel de Portugal fue una estrategia clave para fortalecer la alianza con el país vecino, asegurar la estabilidad peninsular y consolidar la expansión atlántica. Lo que ellos no esperaban es que su unión fuera bendecida por un amor auténtico.

El enlace se celebró en Sevilla el 11 de marzo de 1526, una ciudad que en aquel entonces era la puerta de América y uno de los centros comerciales más importantes del mundo. Sevilla ofrecía el marco perfecto para la boda de un emperador: riqueza, tradición y un carácter cosmopolita que reflejaba la grandeza de la monarquía hispánica. La idea inicial era transformar la ciudad durante semanas en un escenario de fiestas, torneos y celebraciones que culminaran con la solemne ceremonia, pero cuando Carlos llegó a Sevilla y vio por primera vez a la futura reina, decidió adelantar el enlace a esa misma noche. La boda tuvo lugar en la cuadra de la Media Naranja del Real Alcázar, conocida hoy como el Salón de Embajadores.

Carlos I of Spain and V of Germany inherited a vast empire that made him the most powerful monarch of his time, establishing Spain as a global power. Raised in Flanders, he assumed the thrones of Castile and Aragon in 1516 after the death of his grandfather Ferdinand the Catholic, and was elected Emperor of the Holy Roman Empire in 1519. His reign was marked by internal conflicts, such as Castilian resistance, and external ones, including wars with France, struggles against the Ottomans, and the Protestant Reformation. In this context, his marriage to Isabella of Portugal was a key strategy to strengthen the alliance with the neighboring country; ensure peninsular stability; and consolidate Atlantic expansion. What they did not expect was that their union would be blessed with genuine love.

The wedding was celebrated in Seville on March 11, 1526, a city that at the time was the gateway to the Americas and one of the most important commercial centers in the world. Seville offered the perfect setting for an emperor's wedding: wealth, tradition, and a cosmopolitan character that reflected the grandeur of the Hispanic monarchy. The initial idea was to transform the city for weeks into a stage of festivities, tournaments, and celebrations culminating in the solemn ceremony; but when Carlos arrived in Seville and saw the future queen for the first time, he decided to move the wedding forward to that very night. The ceremony took place in the Cuadra de la Media Naranja of the Royal Alcázar, known today as the Hall of Ambassadors.

life in SEVILLA*Un lugar excepcional*

Con la intención de realzar el valor de algunas de las fachadas y los espacios presentes en los jardines de Real Alcazar de Sevilla, sobre los que se videoproyectará durante la edición, este año incluiremos una escena adicional al contenido creado para cada una de las videoproyecciones. Se trata de una escena en la que se dibujarán las líneas arquitectónicas del edificio, realzando la forma original del mismo que puede apreciarse durante el día. Una vez completado el *delineado*, se escribirá su nombre sobre la superficie para trasladar al espectador qué es aquello que está presenciando y pueda buscar, cuando lo considere, más información al respecto.

Los espacios en los que se creará este efecto son la Puerta de Marchena, la Puerta del Privilegio, la Galería del Grutesco, el Cenador del León, la Fuente de la Fama y el Jardín del Marqués de la Vega Inclán (proyectado sobre el albero). Sería de gran interés videoproyectar también este contenido sobre el Cenador de la Alcoba, pero no sabemos en qué estado se encontrarán las labores de restauración en ese momento, por lo que emplazamos esta decisión a un futuro próximo.

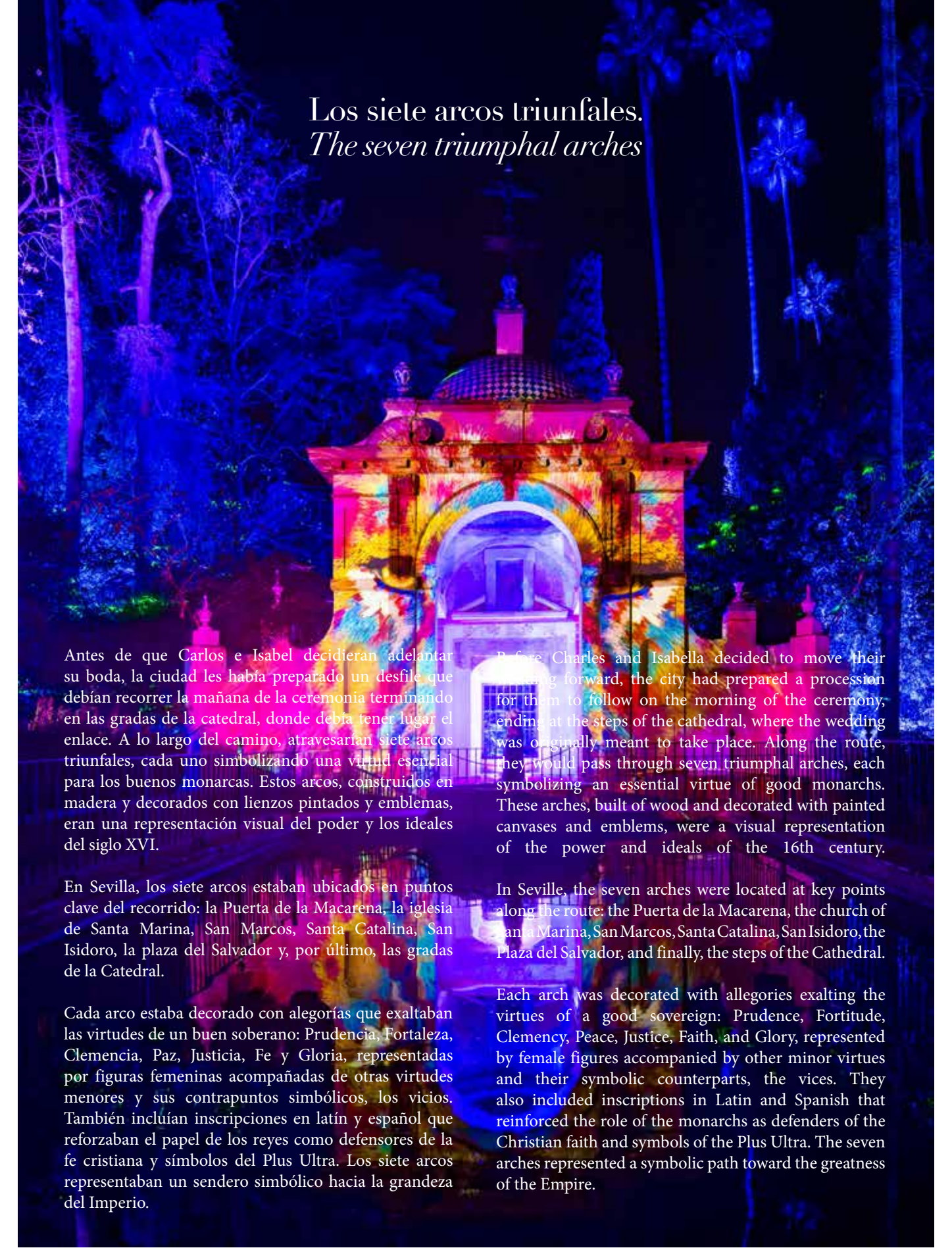
Este efecto ha sido utilizado anteriormente en espacios de gran valor cultural, como Notre Dame de París o la catedral de Santiago de Compostela, junto a otros efectos más contemporáneos y disruptivos, con la intención de representar de forma artística, pero literal, el espacio que posteriormente iba a transformarse a través de un lenguaje audiovisual espectacular.

An exceptional place.

With the aim of enhancing the value of some of the façades and spaces in the gardens of the Royal Alcázar of Seville—onto which video projections will be displayed during the edition—this year we will include an additional scene in the content created for each projection. This scene will depict the architectural lines of the building, highlighting its original form as it can be seen during the day. Once the outline is completed, its name will be written on the surface to inform the viewer of what they are observing and allow them to search for more information if they wish.

The spaces where this effect will be created are the Puerta de Marchena, the Puerta del Privilegio, the Galería del Grutesco, the Cenador del León, the Fuente de la Fama, and the Jardín del Marqués de la Vega Inclán (projected onto the albero). It would also be of great interest to project this content onto the Cenador de la Alcoba, but we do not know the state of the restoration works at that time, so we will postpone this decision to the near future. This effect has been used previously in culturally significant sites such as Notre Dame in Paris or the Cathedral of Santiago de Compostela, along with more contemporary and disruptive effects, with the aim of representing the space artistically—yet literally—before it is transformed through a spectacular audiovisual language.





Los siete arcos triunfales. *The seven triumphal arches*

Antes de que Carlos e Isabel decidieran adelantar su boda, la ciudad les había preparado un desfile que debían recorrer la mañana de la ceremonia terminando en las gradas de la catedral, donde debía tener lugar el enlace. A lo largo del camino, atravesarían siete arcos triunfales, cada uno simbolizando una virtud esencial para los buenos monarcas. Estos arcos, contruidos en madera y decorados con lienzos pintados y emblemas, eran una representación visual del poder y los ideales del siglo XVI.

En Sevilla, los siete arcos estaban ubicados en puntos clave del recorrido: la Puerta de la Macarena, la iglesia de Santa Marina, San Marcos, Santa Catalina, San Isidoro, la plaza del Salvador y, por último, las gradas de la Catedral.

Cada arco estaba decorado con alegorías que exaltaban las virtudes de un buen soberano: Prudencia, Fortaleza, Clemencia, Paz, Justicia, Fe y Gloria, representadas por figuras femeninas acompañadas de otras virtudes menores y sus contrapuntos simbólicos, los vicios. También incluían inscripciones en latín y español que reforzaban el papel de los reyes como defensores de la fe cristiana y símbolos del Plus Ultra. Los siete arcos representaban un sendero simbólico hacia la grandeza del Imperio.

Before Charles and Isabella decided to move their wedding forward, the city had prepared a procession for them to follow on the morning of the ceremony, ending at the steps of the cathedral, where the wedding was originally meant to take place. Along the route, they would pass through seven triumphal arches, each symbolizing an essential virtue of good monarchs. These arches, built of wood and decorated with painted canvases and emblems, were a visual representation of the power and ideals of the 16th century.

In Seville, the seven arches were located at key points along the route: the Puerta de la Macarena, the church of Santa Marina, San Marcos, Santa Catalina, San Isidoro, the Plaza del Salvador, and finally, the steps of the Cathedral.

Each arch was decorated with allegories exalting the virtues of a good sovereign: Prudence, Fortitude, Clemency, Peace, Justice, Faith, and Glory, represented by female figures accompanied by other minor virtues and their symbolic counterparts, the vices. They also included inscriptions in Latin and Spanish that reinforced the role of the monarchs as defenders of the Christian faith and symbols of the Plus Ultra. The seven arches represented a symbolic path toward the greatness of the Empire.



Real Alcázar of Seville, *an illuminated treasure*



REAL ALCÁZAR DE SEVILLA, UN TESORO ILUMINADO. 3 TEMPORADA.

Para ello dividiremos el jardín en siete zonas siguiendo el orden en el que se encontraban los arcos. A través de un lenguaje contemporáneo, cada zona se transformará en una experiencia inmersiva en la que la historia se fusiona con el arte, la luz y simbolismo.

Para cada una de las zonas hemos escrito una fábula original que traslade al público la esencia de cada valor. Estas fábulas no narran hechos históricos, sino aprendizajes simbólicos. Son espejos de las inquietudes que habitaron el corazón de Carlos e Isabel mientras se preparaban para su destino. A través de encuentros fantásticos, visiones y espacios oníricos, cada historia conecta con uno de aquellos arcos triunfales y lo resignifica transportando hasta nuestros días la Sevilla del siglo XVI.

Como cada año, contaremos con una banda sonora original que nos ayudará a crear la atmósfera perfecta para que los visitantes disfruten de la experiencia mientras redescubren la historia del Real Alcázar.

Naturaleza Encendida y Arras en Sevilla, hasta el 15 de marzo de 2026. www.naturalezaencendida.com

To achieve this, we will divide the garden into seven areas following the order in which the arches were originally located. Through a contemporary language, each area will be transformed into an immersive experience in which history merges with art, light, and symbolism.

For each of the areas, we have written an original fable that conveys to the audience the essence of each value. These fables do not recount historical events, but rather symbolic lessons. They are mirrors of the concerns that lived in the hearts of Charles and Isabella as they prepared for their destiny. Through fantastical encounters, visions, and dream-like spaces, each story connects with one of those triumphal arches and reinterprets it, bringing 16th-century Seville into the present day.

As every year, we will feature an original soundtrack that will help us create the perfect atmosphere for visitors to enjoy the experience while rediscovering the history of the Royal Alcázar.

Naturaleza Encendida and Arras in Seville, until March 15, 2026. www.naturalezaencendida.com

llega a SEVILLA el
CIRQUE
du
SOLEIL
KURIOS
el GABINETE de las
CURIOSIDADES

Aplaudido por la crítica en todo el mundo, KURIOS – Gabinete de Curiosidades revisita de forma asombrosa el estilo característico de Cirque du Soleil, combinando acrobacias espectaculares con un refrescante toque de poesía, arte y humor. KURIOS – Gabinete de Curiosidades, una alucinante evasión de la realidad desvela un universo festivo de inspiración steampunk en el que lo inesperado acecha en cada esquina.



life in SEVILLA

KURIOS *cabinet of curiosities*
CIRQUE DU SOLEIL

Acclaimed by critics around the world, KURIOS – Cabinet of Curiosities takes a stunning new look at Cirque du Soleil's signature style, combining spectacular acrobatics with a refreshing touch of poetry, art and humour. KURIOS – Cabinet of Curiosities, a mind-bending escape from reality, unveils a festive steampunk-inspired universe where the unexpected lurks around every corner.

the ART of KURIOS



En un pasado alternativo pero familiar, KURIOS se adentra en el laboratorio mecánico de un Científico convencido de que existe un mundo oculto e invisible, un lugar donde aguardan las ideas más locas y los sueños más grandiosos. Una vez que el Científico consigue abrir la puerta a este mundo de maravillas, el tiempo se detiene por completo y un elenco de personajes de otro mundo invade su gabinete de curiosidades, dando vida a sus creaciones improvisadas una a una. A medida que lo visible se vuelve invisible y las perspectivas se transforman, KURIOS – Gabinete de Curiosidades estalla en una celebración del poder de la imaginación.

In an alternative but familiar past, KURIOS delves into the mechanical laboratory of a scientist convinced that there is a hidden and invisible world, a place where the craziest ideas and the grandest dreams await. Once the Scientist manages to open the door to this world of wonders, time stands still and a cast of otherworldly characters invades his cabinet of curiosities, bringing his improvised creations to life one by one. As the visible becomes invisible and perspectives shift, KURIOS – Cabinet of Curiosities explodes into a celebration of the power of imagination.

KURIOS



El diseño de escenografía de KURIOS – Gabinete de Curiosidades pone al espectador en un lugar bien definido: el gabinete de curiosidades de un Científico, lleno de objetos insólitos coleccionados en sus viajes. Situado en lo que podría llamarse un retro-futuro, el entorno panorámico hace varias referencias al inicio de la Revolución Industrial durante el siglo XIX, sin estar atado a ese período. “Es como si Julio Verne se encontrara con Thomas Edison en una realidad alternativa, atemporal”, explica el escenógrafo Stéphane Roy.

The set design for KURIOS – Cabinet of Curiosities places the audience in a well-defined location: a scientist's cabinet of curiosities, filled with unusual objects collected during his travels. Set in what could be called a retro-future, the panoramic environment makes several references to the beginning of the Industrial Revolution during the 19th century, without being tied to that period. "It's as if Jules Verne met Thomas Edison in an alternative, timeless reality," explains set designer Stéphane Roy.





Una acróbata salta en su bicicleta acrobática suspendida en el aire y se cuelga en una variedad de posiciones – sosteniéndose en la base del manillar o en la llanta, por un pie o un brazo. Incluso se posa en el asiento, con las manos en el manillar y los pies en los pedales... ¡pero tanto ella como la bicicleta están cabeza abajo!

An acrobat jumps onto her acrobatic bicycle suspended in mid-air and hangs in a variety of positions – holding onto the base of the handlebars or the tyre, by one foot or one arm. She even perches on the seat, with her hands on the handlebars and her feet on the pedals... but both she and the bicycle are upside down!



Cuatro criaturas del fondo del mar que personifican anguilas eléctricas dentro del gabinete del Científico, cobran vida en este increíble, fluido y rápido acto de contorsión. Los flexibles artistas ejecutan una serie de increíbles pirámides y figuras a un ritmo espectacular, utilizando la Mano Mecánica como plataforma.

Four creatures from the depths of the sea, personifying electric eels inside the Scientist's cabinet, come to life in this incredible, fluid and fast-paced contortion act. The flexible performers execute a series of incredible pyramids and figures at a spectacular pace, using the Mechanical Hand as a platform.



life in CIRQUE DU SOLEIL



El espectáculo se podrá ver desde el 17 de enero hasta el 1 de marzo, bajo la Gran Carpa instalada en el Charco de la Pava en Sevilla.

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

The show will run from 17 January to 1 March under the Big Top set up at Charco de la Pava in Sevilla.

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

hotel Casa del LIMONERO

*Lujo, historia y arte en el corazón
de Sevilla.*

En pleno corazón histórico de Sevilla, el Hotel Casa del Limonero se erige como un testimonio vivo de la rica evolución arquitectónica y social de la ciudad. Este majestuoso edificio, hoy transformado en un hotel de lujo, ha sido testigo de siglos de historia, desde sus raíces romanas hasta sus reformas más recientes.



hotel Casa del LIMONERO

Luxury, history and art in
the heart of Seville.

In the historic heart of Seville, the Hotel Casa del Limonero stands as a living testimony to the rich architectural and social evolution of the city. This majestic building, now transformed into a luxury hotel, has witnessed centuries of history, from its Roman roots to its most recent renovations.



CASA *del* LIMONERO

Hotel Art & Antique Boutique



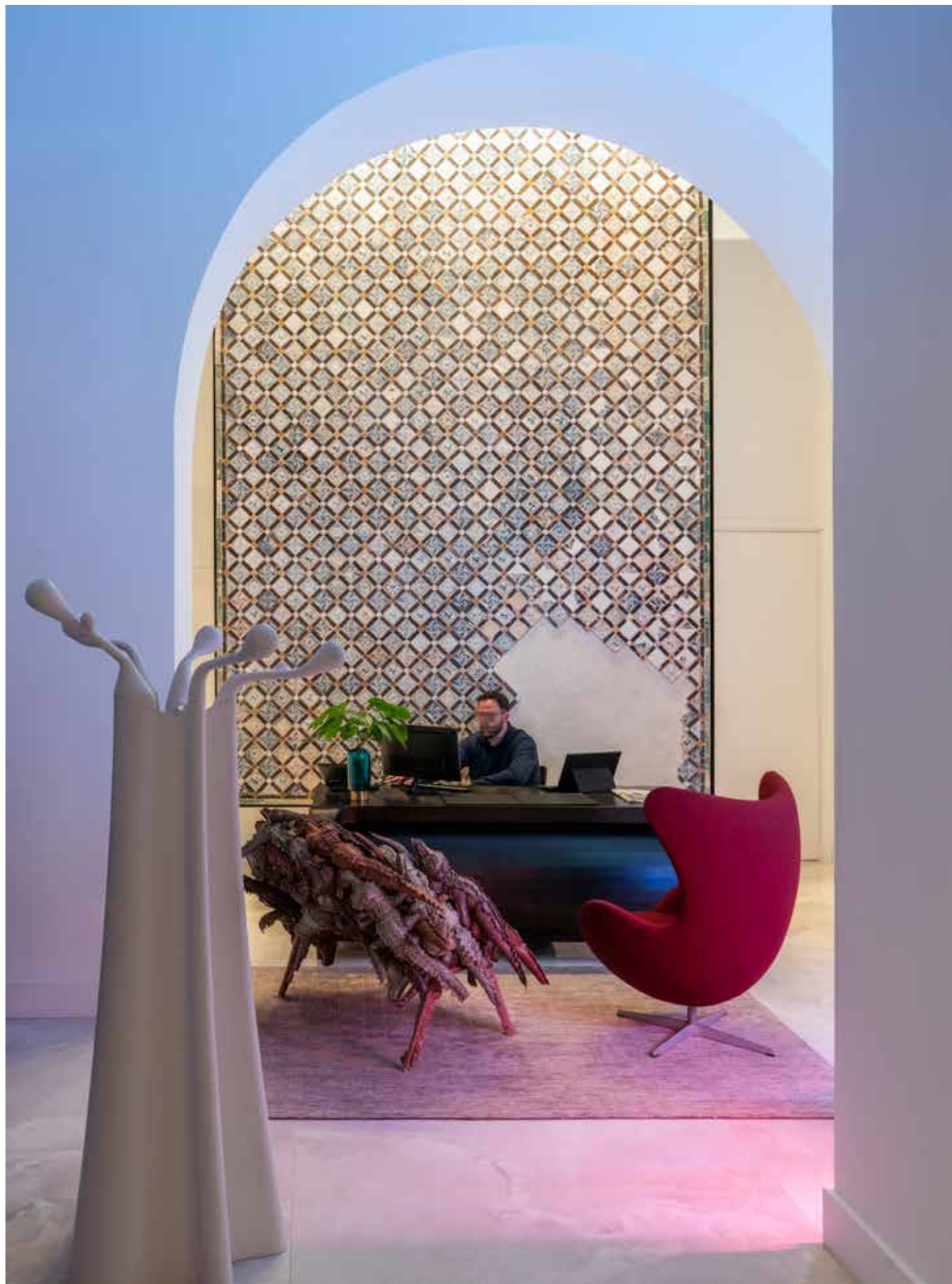
alegoría de la HISTORIA

Entre patios perfumados de azahar y muros que susurran historias de siglos pasados, Casa del Limonero se erige como un santuario donde la belleza y la tradición conviven en perfecta armonía. Más que un hotel, es una experiencia sensorial que transporta a sus huéspedes a un universo donde el tiempo se detiene y el arte da vida a cada rincón. Con una arquitectura que bebe de las influencias mudéjar y árabe, este enclave histórico fusiona pasado y presente, transformando la estancia en un viaje a través de la historia y el diseño.

A photograph of a traditional Andalusian courtyard. In the foreground, a circular stone fountain with a central water spout is surrounded by a mosaic tile border. To the right of the fountain, a pile of bright yellow lemons sits on a similar mosaic tile surface. The courtyard floor is covered in light-colored gravel. In the background, a walkway with a black and white checkered tile pattern leads to a building with white walls and a series of arches. The arches are decorated with intricate, colorful mosaic tiles. A large potted plant sits on the walkway. The overall atmosphere is one of historical elegance and sensory richness.

allegory of the STORY

Amidst courtyards perfumed with orange blossom and walls that whisper stories of centuries past, Casa del Limonero stands as a sanctuary where beauty and tradition coexist in perfect harmony. More than a hotel, it is a sensory experience that transports its guests to a universe where time stands still and art brings every corner to life. With architecture that draws on Mudejar and Arabic influences, this historic enclave blends past and present, transforming your stay into a journey through history and design.



THE ART COLLECTION: página anterior

ALMATRAYA ARTISTA DESCONOCIDO

Almatraya del árabe hispánico; recuadro de azulejos, de mármol o cerámico, delante de la puerta de los aposentos y salas principales de las casas

Azulejos levantinos del siglo XV y alicatado sevillano del siglo XV encontrados a 6 metros bajo el suelo del comedor. En aquella época combinaban azulejos y alicatados porque no conocían la técnica para que no se mezclaran los colores al pintar. Se han utilizado 3134 piezas, tiene unas dimensiones de 4,50m x 3,25m.

Restaurado por Carmen Riego y su equipo, la restauración duró un año y medio.

ALIGATOR BANQUETE HERMANOS CAMPANA

Humberto (1953) y Fernando (1961) dise adores brasile os que comenzaron a emerger en la década de los 80 y que en la actualidad son los dise adores latinoamericanos más reconocidos del mundo.

Material: Juguetes de cocodrilo de peluche de cuero, lona, acero inoxidable, estructura de latón.

Fecha de la obra: 2012

El epítome del admirado enfoque de la tapicería de los hermanos Campana está aquí en forma de lujo, humor y nostalgia en Alligator Banquete in Leather. Es parte de la colección All Animals Banquete, en la que las sillas se fabrican íntegramente con decenas de peluches infantiles, las piezas artesanales ofrecen una experiencia de tapicería transformadora, ya que Humberto nos invita a ver los materiales presentados de formas diferentes, como un regalo de ideas frescas e imaginación.

EGG CHAIR ARNE JACOBSEN

Arne Jacobsen (1902) fue un arquitecto y dise ador industrial danés. Fue muy productivo, tanto como arquitecto como dise ador. Muchos de los muebles que dise ó se han convertido en clásicos, entre ellos la silla Ant de 1951 y las butacas Swan y Egg, así como la Serie 3300.

Fecha de la obra: 1958 (diseño)

La Egg Chair (Sillón Huevo) es una creación de Arne Jacobsen editada por Fritz Hansen. Fue dise ada para el lobby y la recepción del Hotel Real en Copenhague.

La tarea de diseñar cada elemento del edificio del hotel, así como los muebles, fue la gran oportunidad de Jacobsen para llevar a la práctica sus teorías de integración de dise o y arquitectura. Debido a su forma única, garantiza un poco la intimidad en espacios públicos. El Sillón Huevo es uno de los triunfos de diseño actual.

THE ART COLLECTION: previous page

ALMATRAYA UNKNOWN ARTIST

Almatraya from Hispanic Arabic: a panel of tiles, marble or ceramic, in front of the door to the main rooms and halls of houses.

15th-century Levantine tiles and 15th-century Sevililian tiling found 6 metres below the dining room floor. At that time, tiles and tiling were combined because the technique for preventing colours from mixing when painting was not yet known. A total of 3,134 pieces were used, measuring 4.50 m x 3.25 m.

Restored by Carmen Riego and her team, the restoration took a year and a half.

ALIGATOR BANQUETE HERMANOS CAMPANA

Humberto (1953) and Fernando (1961) are Brazilian designers who began to emerge in the 1980s and are currently the most renowned Latin American designers in the world.

Material: Leather stuffed crocodile toys, canvas, stainless steel brass structure.

Date of work: 2012

The epitome of the Campana brothers' admired approach to upholstery is here in the form of luxury, humour and nostalgia in Alligator Banquete in Leather. Part of the All Animals Banquete collection, in which chairs are made entirely from dozens of children's soft toys, these handcrafted pieces offer a transformative upholstery experience, as Humberto invites us to see the materials presented in different ways, like a gift of fresh ideas and imagination.

EGG CHAIR ARNE JACOBSEN

Arne Jacobsen (1902) was a Danish architect and industrial designer. He was highly productive, both as an architect and a designer. Many of the pieces of furniture he designed have become classics, including the Ant chair from 1951 and the Swan and Egg armchairs, as well as the Series 3300.

Date of work: 1958 (design)

The Egg Chair is a creation by Arne Jacobsen produced by Fritz Hansen. It was designed for the lobby and reception area of the Royal Hotel in Copenhagen.

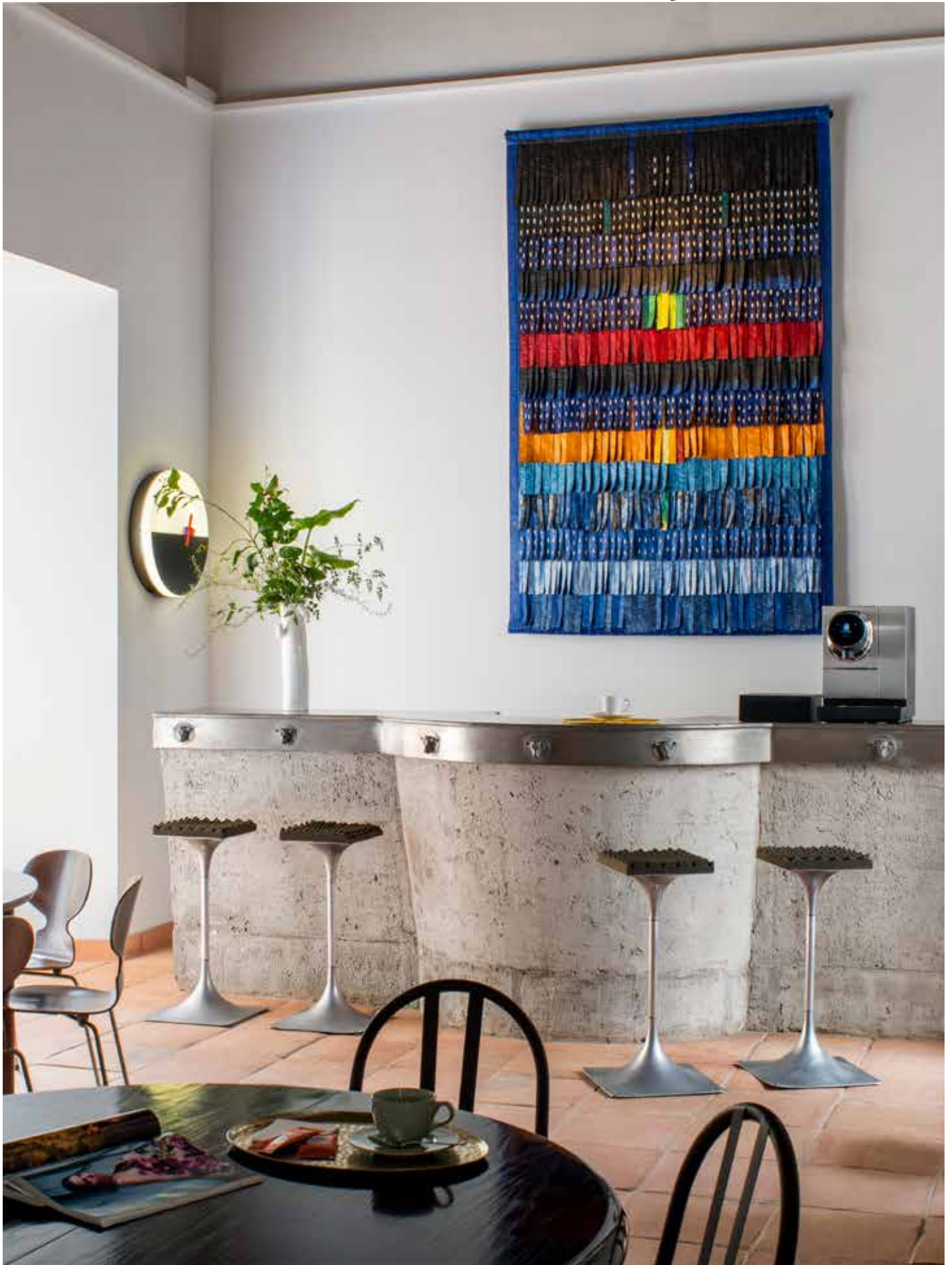
The task of designing every element of the hotel building, as well as the furniture, was Jacobsen's great opportunity to put his theories of design and architecture integration into practice. Due to its unique shape, it guarantees a degree of privacy in public spaces. The Egg Chair is one of the triumphs of contemporary design.



revivir una **CASA PALACIO**

El relato de La Casa del Limonero se remonta a la antigua Hispalis romana, cuyos vestigios aún emergen entre sus muros. La reciente transformación de este enclave histórico en un hotel boutique de lujo ha sabido respetar y realzar su esencia, integrando las comodidades modernas sin alterar la autenticidad del espacio.

The story of La Casa del Limonero dates back to ancient Roman Hispalis, traces of which can still be seen within its walls. The recent transformation of this historic enclave into a luxury boutique hotel has respected and enhanced its essence, integrating modern comforts without altering the authenticity of the space.



LA SERENIDAD

EN EL CENTRO DE SEVILLA

Más allá de sus habitaciones, las zonas comunes de La Casa del Limonero crean un refugio donde el tiempo se detiene. Su patio central, rodeado de arcos mudéjares, evoca la serenidad de los antiguos riads andalusíes. En el jardín, los limoneros y naranjos perfuman el aire, mientras que una piscina privada y su hammam se revelan como la calma en medio del bullicio del casco antiguo. Y al caer la tarde, la azotea del hotel se convierte en el lugar perfecto para admirar una de las vistas más impresionantes de Sevilla.

SERENITY IN THE CENTRE OF SEVILLE

Beyond its rooms, the common areas of La Casa del Limonero create a refuge where time stands still. Its central courtyard, surrounded by Mudéjar arches, evokes the serenity of ancient Andalusian riads. In the garden, lemon and orange trees perfume the air, while a private swimming pool and hammam offer calm amidst the hustle and bustle of the old town. And as evening falls, the hotel's rooftop terrace becomes the perfect place to admire one of the most breathtaking views of Seville.







el aroma de un **COMEDOR**

Los desayunos en Casa del Limonero son realmente excepcionales: productos frescos de la tierra, km 0, servido en su elegante comedor o en el jardín, en un silencio inexplicable al estar en pleno bullicio del centro de Sevilla, en pleno Barrio de Santa Cruz y de la Judería. *Breakfasts at Casa del Limonero are truly exceptional: fresh, locally sourced produce served in the elegant dining room or in the garden, surrounded by an inexplicable silence despite being in the bustling centre of Seville, in the heart of the Santa Cruz and Jewish quarters.*

art in CASA del LIMONERO

life in

THE ART COLLECTION: en esta página
on this page

OBERTURA N.º 2 lienzos de MANOLO VALDÉS

OLÉ!! loza pintada y crochet de JOANA
VASCONCELO

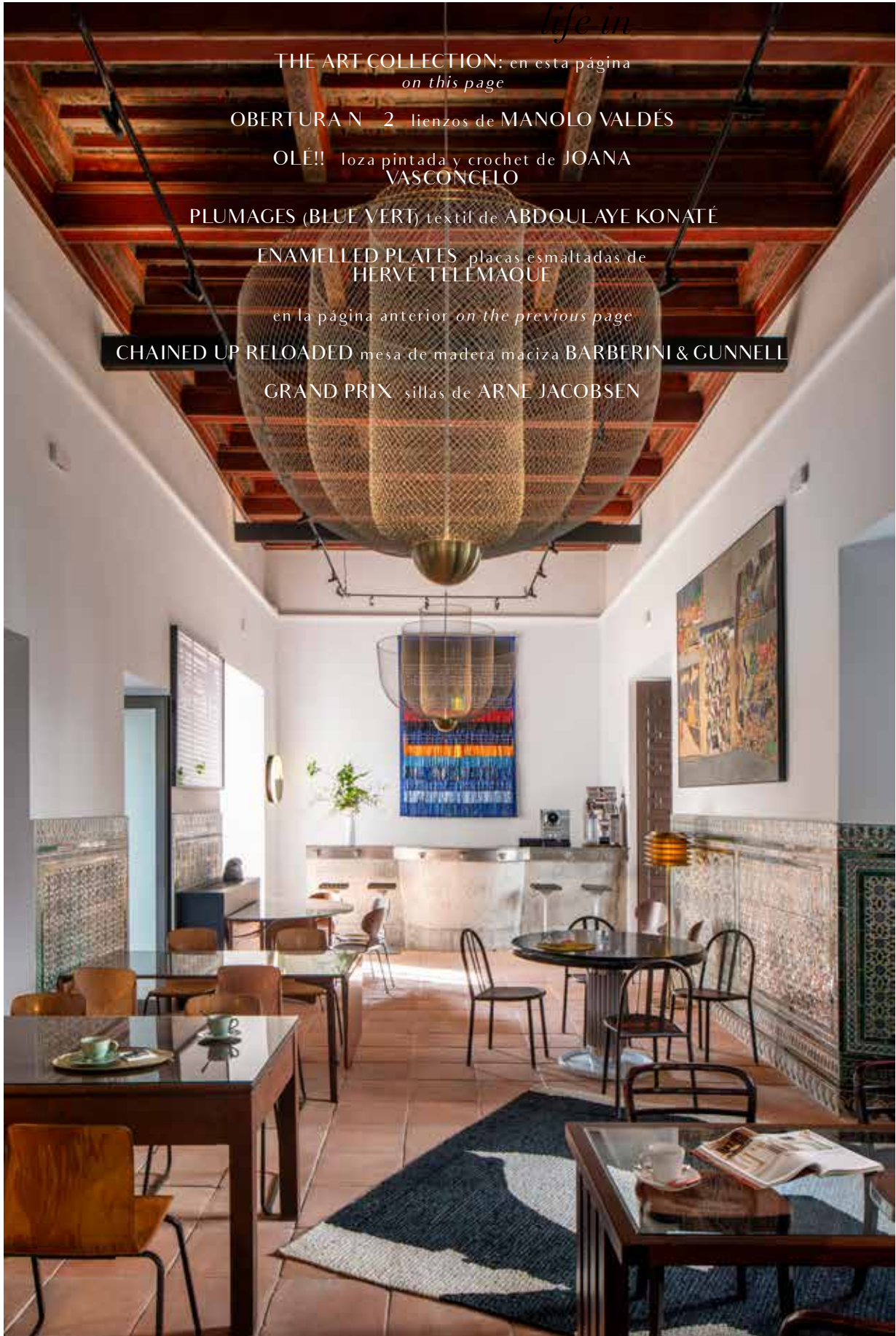
PLUMAGES (BLUE VERT) textil de ABDOULAYE KONATÉ

ENAMELLED PLATES placas esmaltadas de
HERVE TÉLÉMAQUE

en la página anterior *on the previous page*

CHAINED UP RELOADED mesa de madera maciza BARBERINI & GUNNELL

GRAND PRIX sillas de ARNE JACOBSEN





ARQUITECTURA RENACENTISTA

Con la llegada del Renacimiento en el siglo XVI, la casa-palacio experimentó una importante reforma que añadió una portada de mármol fechada en 1560, símbolo de prestigio y poder. Este tipo de intervenciones era común en Sevilla, como lo demuestran ejemplos contemporáneos como la Casa de Pilatos o la Casa de los Pinelo. Las galerías y los patios interiores también fueron reconfigurados siguiendo un diseño clásico inspirado en las ideas italianizantes de la época.

En el siglo XIX, el edificio pasó a manos del Marqués de Urbina, quien incorporó molduras decorativas, renovó las techumbres y refinó los espacios interiores. Posteriormente, en el siglo XX, el Marqués de las Torres, su último residente ilustre, habitó la casa antes de que el edificio asumiera nuevas funciones

RENAISSANCE ARCHITECTURE

With the arrival of the Renaissance in the 16th century, the palace underwent a major renovation that added a marble façade dated 1560, a symbol of prestige and power. This type of intervention was common in Sevilla, as evidenced by contemporary examples such as the Casa de Pilatos and the Casa de los Pinelo. The galleries and interior courtyards were also reconfigured following a classical design inspired by the Italianate ideas of the time.

In the 19th century, the building passed into the hands of the Marquis of Urbina, who added decorative mouldings, renovated the roofs and refined the interior spaces. Later, in the 20th century, the Marquis of Las Torres, its last illustrious resident, lived in the house before the building took on new functions.



THE ART COLLECTION: en esta página
on this page

PUERTAS VENECIANAS venecian doors

BLACK MIRROR, LEO MINOR MAT COLLISHAW

Cristal de muerano con pantalla que reproduce el cuadro
Madonna con el ni o y Santa Ana o
Madonna de los Palafreneros en movimiento.

RETABLO siglo XVIII





PASILLOS LLENOS DE ARTE *Corridors filled with art*

A lo largo de los siglos, la casa-palacio ha sido intervenida para adaptarse a los gustos y necesidades de cada época, pero ha mantenido su esencia como un lugar de prestigio y sofisticación. Su reciente rehabilitación ha integrado armoniosamente estos elementos históricos con las comodidades modernas, respetando la riqueza de su legado. *Over the centuries, the mansion has been renovated to adapt to the tastes and needs of each era, but it has retained its essence as a place of prestige and sophistication. Its recent refurbishment has harmoniously integrated these historical elements with modern comforts, respecting the richness of its heritage.*

rincones REPLETOS *de* TESOROS *encontrados*

THE ART COLLECTION: en esta página
on this page

MIES LOUNGE CHAIR CON OTOMANA-
ARCHIZOOM ASSOCIATION

Óleo de LUIS CABALLERO

PÉNTOCLE CANDLESTICKS - RICHARD TEXIER





a Louis Vuitton STORY

En Casa del limonero el ascensor es puro glamour. Vestido y recubierto con antiguas maletas de Louis Vuitton evocando la llegada o la salida de tantos y tantos viajeros que recorrian el mundo acompañados por estas legendarias maletas.
At Casa del Limonero, the elevator is pure glamour. Adorned and covered with vintage Louis Vuitton suitcases, it evokes the arrival and departure of countless travelers who journeyed the world accompanied by these legendary bags.

*silla **volare*** DONATO D'URBINO

De Pas, D Urbino (1935) y Lomazzi crearon su propio estudio en 1966 en Milán, donde acometieron proyectos de urbanismo y arquitectura y diseños industriales. En él iniciaron su peculiar aventura con muebles hinchables y modulares de PVC como el sillón Blow (1967) -el primer mueble hinchable de producción en serie, icono de la cultura pop-, o el sillón Joe (1970), con forma de guante de béisbol en honor al legendario jugador de béisbol Joe DiMaggio. «Éramos jóvenes, llenos de vida, y queríamos romper con la tradición burguesa», decía Paolo Lomazzi al hablar de sus inicios. Hoy continúan, sin De Pas (fallecido en 1991), su imparable actividad en los campos de la arquitectura, el diseño, las exposiciones, el interiorismo y el urbanismo. «Queremos crear objetos agradables, felices y útiles», dice Lomazzi al describir la filosofía del estudio.



volare chair DONATO D'URBINO

De Pas, D Urbino (1935) and Lomazzi established their own studio in Milan in 1966, where they undertook urban planning and architectural projects and industrial designs. There they began their unique adventure with inflatable and modular PVC furniture such as the Blow armchair (1967) – the first mass-produced inflatable furniture, an icon of pop culture – and the Joe armchair (1970), shaped like a baseball glove in honour of legendary baseball player Joe DiMaggio. 'We were young, full of life, and we wanted to break with bourgeois tradition,' said Paolo Lomazzi when talking about their beginnings. Today, without De Pas (who died in 1991), they continue their unstoppable activity in the fields of architecture, design, exhibitions, interior design and urban planning. 'We want to create pleasant, happy and useful objects,' says Lomazzi when describing the philosophy of the studio.





CASA *del*
LIMONERO
hotel Art Boutique Antique

colección de arte en
SALON

Video Arte L'ÊTRE ET LE NÉANT de DANIEL CHERBUIN
SURICATES - MAURO CORDA
ECLECTRIC FENCE - PETER KLANSEN
BUOY - LUCAS ZITO
ORANGUTANES - IAIN NUTTING
WARRIOR OF THE DARKNESS - OLIVIER VINCENT

PÁGINA ANTERIOR: *previous page*
POLAR BEAR - GILLES CENAZANDOTTI
CICINDELLA - ANGELO CORTES & CHIAPPA CATTO
SOFÁS DE GIO PONTI Y FEDERICO MUNARI
PUFF LULLI

suite el gabinete de las **CURIOSIDADES**

Al cruzar el umbral de la puerta, descubrirá un mundo de recuerdos de viajes, regalos recibidos a lo largo de las décadas y, sobre todo, de amistades —como el pigmeo de la Isla de las Flores en Indonesia... Levante la vista: verá el techo artesonado original de la casa.

Detrás de la puerta de su habitación, un espejo de Tomas Eurlings, llamado “Fading Mirror Black” (2014), Deutsch Design, Eindhoven. A cada lado de la cama, las mesitas de noche de Fabio Novembre. No se sorprenda... ¡algunas patas se mueven! En el baño, un espejo insólito del italiano Barberini & Gunnell, del año 2011, titulado “Seven Years”. Como verá, se divirtió desestructurando el espejo. “Espejito, espejito...” Un pequeño toque de fantasía en el aseo: un vídeo del artista suizo Daniel Cherbuin (2016) titulado “Eine Art Osmose”. Solo hay que enchufarlo, esperar un poco... Sobre el fondo del icónico cuadro de David Hockney, una película francesa mítica: La Piscine.







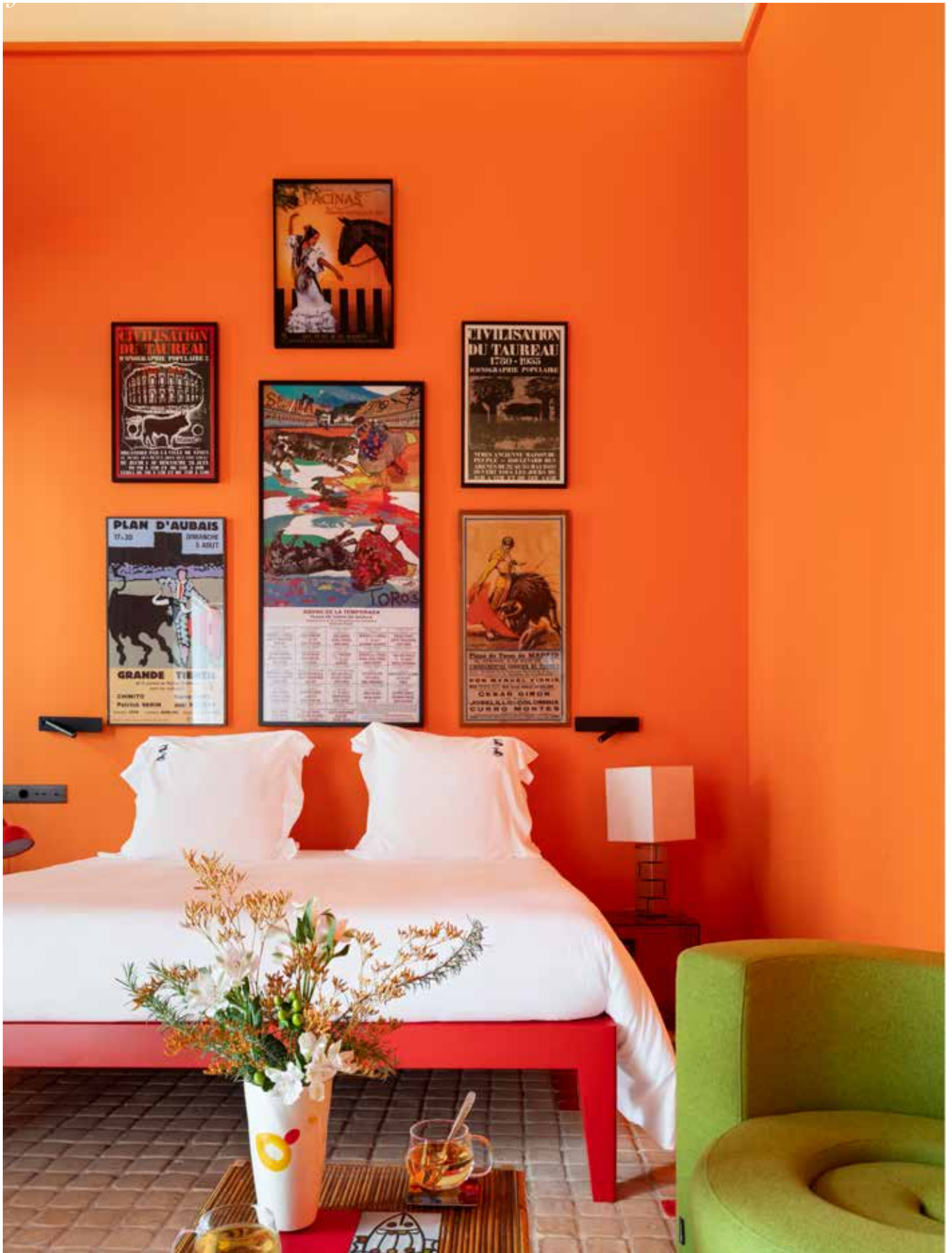
suite the cabinet of CURIOSITIES

As you cross the threshold, you will discover a world of travel memories, gifts received over the decades and, above all, friendships — such as the pygmy from the Island of Flowers in Indonesia... Look up and you will see the house's original coffered ceiling.

Behind your bedroom door, a mirror by Tomas Eurlings, called "Fading Mirror Black" (2014), Deutsch Design, Eindhoven. On either side of the bed are bedside tables by Fabio Novembre. Don't be surprised... some of the legs move! In the bathroom, an unusual mirror by Italian designers Barberini & Gunnel, from 2011, entitled 'Seven Years'. As you can see, they had fun deconstructing the mirror. 'Mirror, mirror...' A little touch of fantasy in the toilet: a video by Swiss artist Daniel Cherbuin (2016) entitled 'Eine Art Osmose'. Just plug it in, wait a moment... Against the backdrop of David Hockney's iconic painting, a legendary French film: La Piscine.

Un ESPACIO CAUTICADOR *e* INSOSPECHADO







suite **MAESTRANZA**

¿Cómo no mirar atrás y rendir homenaje al más bello y emblemático torero, El Cordobés, en su espléndida juventud y con su legendario arrojo? Una vez cruzada la puerta, descubrirá un universo donde contrasta el diseño con maravillosos recuerdos votivos acumulados durante más de cuatro décadas... El mundo está hecho de múltiples elementos que aquí se encuentran... donde todos los colores estallan y la luz brilla incluso allí donde los rayos del sol no alcanzan. Antes de la era del aire acondicionado, había que protegerse del calor andaluz... ¡una razón de peso! En conclusión, Pedro Almodóvar está casi en su habitación... o quizá sea al revés. Como guiño, a la izquierda encontrará un carrito de avión reconvertido en minibar. Y a la derecha descubrirá, bien escondido detrás de la puerta, el pequeño mueble icónico firmado por Sottsass (1981). El armario rojo, al igual que la lámpara de noche, lo llevarán finalmente con Alicia al País de las Maravillas. Contamos con su atención para cuidar, en su nido, la pequeña mesa de bambú y cerámica de Roger Capron (1950).

Suite Maestranza.

How can we not look back and pay tribute to the most beautiful and emblematic bullfighter, El Cordobés, in his splendid youth and with his legendary courage? Once you walk through the door, you will discover a universe where design contrasts with wonderful votive souvenirs accumulated over more than four decades... The world is made up of multiple elements that can be found here... where all colours explode and light shines even where the sun's rays do not reach. Before the era of air conditioning, it was necessary to protect oneself from the Andalusian heat... a compelling reason! In conclusion, Pedro Almodóvar is almost in his room... or perhaps it is the other way around. As a nod to this, on the left you will find an aeroplane trolley converted into a minibar. And on the right, well hidden behind the door, you will discover the small iconic piece of furniture designed by Sottsass (1981). The red wardrobe, like the bedside lamp, will finally take you with Alice to Wonderland. We count on your attention to take care of the small bamboo and ceramic table by Roger Capron (1950) in your nest.



suite, ASIÁTICA

Un paréntesis sorprendente en tierra ibérica... ¡Una elección audaz, bravo! Pero tranquilo, está usted efectivamente en tierras sevillanas, ¡en Andalucía! Al cruzar el umbral de su habitación, descubrirá a la izquierda una columna típicamente sevillana, hallada durante las obras de restauración. Había que encontrarle un lugar... ¡y ese lugar es el suyo! Le invitamos a levantar la vista al cielo...

Antes del aire acondicionado, no había otra forma de protegerse del calor infernal del verano que construyendo habitaciones con muros gruesos. En la pared de la derecha, descubrirá un collage de Tadashi Kawamata (1992). Un regreso de viaje... Un toque de China con estos sillones encontrados en un almacén improbable del periodo poscomunista. Las mesitas de noche de Antoni Arola (1990) iluminarán sus noches. Un cuadro del joven coreano Seontae Hwang (2000) aporta calidez y luz entre la habitación y el baño. Y, precisamente, en el baño le espera un espejo del artista italiano Barberini & Gunnell, quien se divertía disparando a los espejos (Seven Years – 2011). ¡Qué contraste! Deformar los espejos y esculpir en una sola pieza de mármol de Carrara el marco...



ASIÁTICA^{suite}

A surprising interlude in Iberian soil... A bold choice, bravo! But rest assured, you are indeed in Seville, in Andalusia! Upon crossing the threshold of your room, you will discover on the left a typically Sevillian column, unearthed during the restoration work. It had to be given a place... and that place is its own! We invite you to look up at the sky...

Before air conditioning, there was no other way to protect oneself from the infernal summer heat than by building rooms with thick walls. On the right-hand wall, you will discover a collage by Tadashi Kawamata (1992). A return from a journey...

A touch of China with these armchairs found in an unlikely post-communist warehouse. The bedside tables by Antoni Arola (1990) will illuminate your nights. A painting by the young Korean artist Seontae Hwang (2000) brings warmth and light between the bedroom and the bathroom. And, precisely in the bathroom, a mirror awaits her, a work by the Italian artist Barberini & Gunnel, who amused themselves by shooting at mirrors (Seven Years – 2011). What a contrast! Distorting mirrors and sculpting the frame from a single piece of Carrara marble...



suite **SAFARI**

Espectacular dúplex con dos alturas y dos camas. Deténgase al entrar a la derecha, ante la obra hecha con suelas de sandalias recogidas en las playas de Togo: “El Guerrero”, de Foli Kossi Gérard Tete Aka, conocido como “Tesprit” (2020). La fotografía de las gemelas procedente de Marruecos le invitará a descubrir la entreplanta y su balcón. Se trata de una obra de Déborah Benzaquen titulada “Nouha et Narjiss”, de la serie “Les inséparables” (2019), hallada en la feria 1.54 de Marrakech. En el muro izquierdo y en el central pueden verse apliques del artista Kurtis Jere (EE. UU.). En la entreplanta, dos sillas “SAFARI” del artista Kaare Klint (1933), realizadas por un escritorio sirio de finales del siglo XIX.

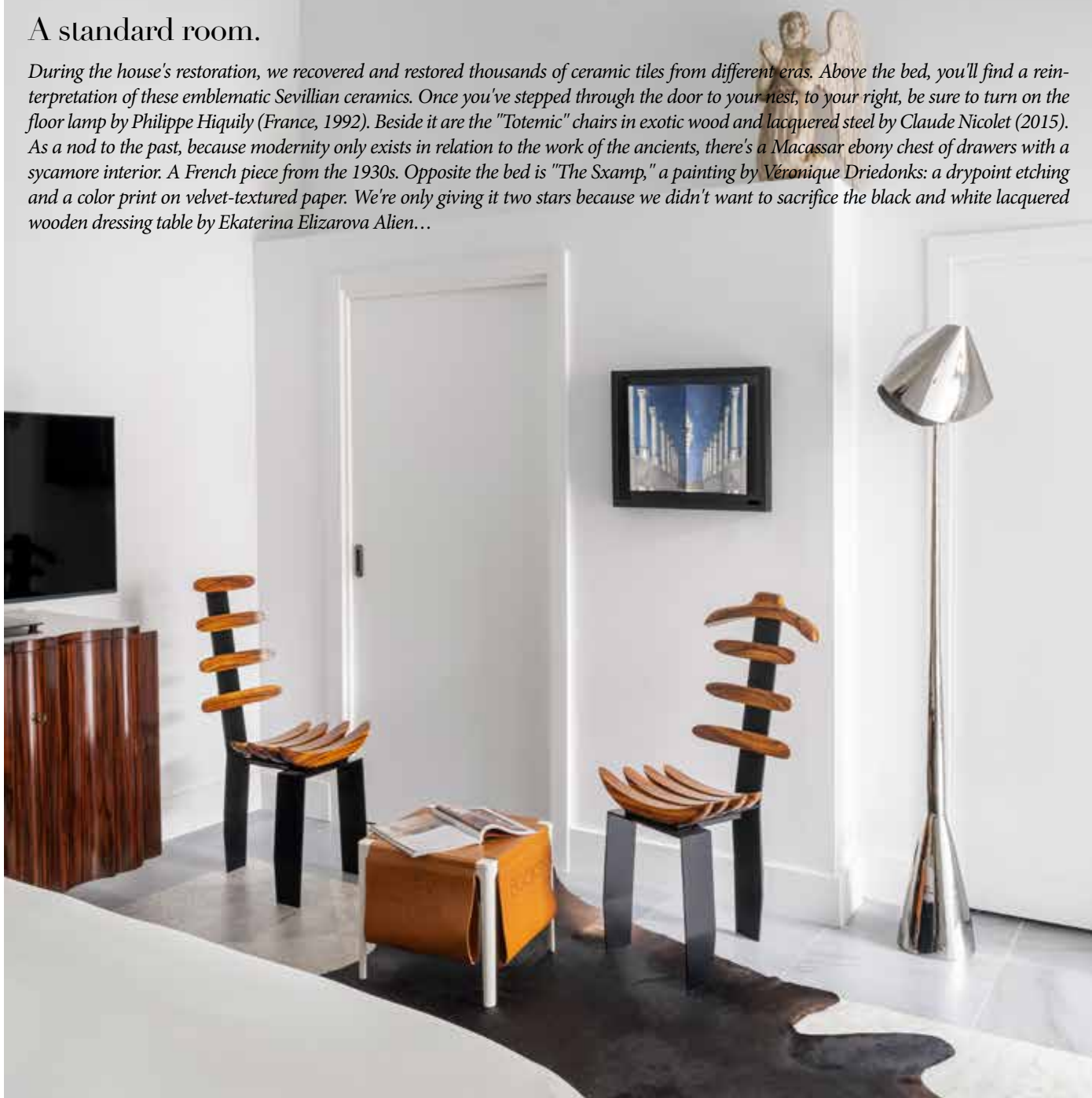
A spectacular duplex with two levels and two beds. Upon entering, pause to the right before the artwork made from sandal soles collected on the beaches of Togo: “The Warrior,” by Foli Kossi Gérard Tete Aka, known as “Tesprit” (2020). A photograph of twins from Morocco invites you to discover the mezzanine and its balcony. This is a work by Déborah Benzaquen titled “Nouha et Narjiss,” from the series “Les inséparables” (2019), found at the 1.54 art fair in Marrakech. On the left and center walls, you can see wall sconces by the artist Kurtis Jere (USA). On the mezzanine, two “SAFARI” chairs by the artist Kaare Klint (1933) are complemented by a Syrian desk from the late 19th century.

habitación, ESTÁNDAR

Durante la restauración de la casa, recuperamos y restauramos miles de cerámicas (azulejos) de diferentes épocas. En el cabecero de la cama encontrará el resultado de una reinterpretación de esas cerámicas emblemáticas de Sevilla. Una vez haya cruzado la puerta de su nido, a su derecha, no dude en encender la lámpara de pie de Philippe Hiquily (Francia, 1992). A su lado, las sillas "Totemic" en madera exótica y acero lacado de Claude Nicolet (2015). Como guiño, porque la modernidad solo existe en relación con la obra de los antiguos, una cómoda en ébano de Macassar, con interior en sicómoro. Obra francesa de los años 1930. Frente a la cama, "The Sxamp", una pintura de Véronique Driedonks: un grabado a punta seca y una impresión en color sobre papel de textura aterciopelada. Solo tenemos 2 estrellas porque no quisimos sacrificar el tocador en madera lacada en blanco y negro de Ekaterina Elizarova Alien...

A standard room.

During the house's restoration, we recovered and restored thousands of ceramic tiles from different eras. Above the bed, you'll find a reinterpretation of these emblematic Sevillian ceramics. Once you've stepped through the door to your nest, to your right, be sure to turn on the floor lamp by Philippe Hiquily (France, 1992). Beside it are the "Totemic" chairs in exotic wood and lacquered steel by Claude Nicolet (2015). As a nod to the past, because modernity only exists in relation to the work of the ancients, there's a Macassar ebony chest of drawers with a sycamore interior. A French piece from the 1930s. Opposite the bed is "The Sxamp," a painting by Véronique Driedonks: a drypoint etching and a color print on velvet-textured paper. We're only giving it two stars because we didn't want to sacrifice the black and white lacquered wooden dressing table by Ekaterina Elizarova Alien...





suite NUBES

Le da la bienvenida una gran lámpara colgante en forma de gota de Paolo Vistosi, un magnífico legado de Murano, la isla emblemática del arte del vidrio en Venecia (años 60). Pero sobre todo, hay un hilo conductor en todo el salón: una invitación al sueño y a la infancia, al humor y a las alusiones visuales —las fotografías de Julie Blackmon. Bienvenido a su salón. Siéntese cómodamente en uno de los sillones de Joe Colombo... La mesa de mármol negro de Angelo Mangiarotti le permitirá disfrutar de una copa de Borgoña o de Ribera del Duero. ¿Qué mejor para este diseñador italiano que una lámpara de vidrio soplado de Carole Gay? Y si echa en falta un espejo de cuerpo entero, el espejo “Barbapapa” de vidrio y plástico, de Élisabeth Garouste, le sacará una sonrisa.

En su cuarto de baño, los azulejos de terracota esmaltada color miel fueron moldeados a mano en uno de los últimos talleres locales aún activos en Sevilla, en el famoso y popular barrio de Triana, al otro lado del río Guadalquivir. Un espejo de bronce del artista Hubert Le Gall, coronado por un aplique con efectos metálicos y cinéticos, y una lámpara “Presse-Citron” de vidrio satinado completan la decoración. Quizás reconozca en el dormitorio el icónico sillón Eames y la mesita Knoll, realizados por dos fotografías bordadas de Joana Choumali (artista contemporánea de Costa de Marfil).

suite NUBES

You are welcomed by a large drop-shaped pendant lamp by Paolo Vistosi, a magnificent legacy from Murano, the iconic island of glass art in Venice (1960s). But above all, there is a common thread running through the entire lounge: an invitation to dream and childhood, humour and visual allusions — the photographs of Julie Blackmon. Welcome to your living room. Sit comfortably in one of Joe Colombo's armchairs... Angelo Mangiarotti's black marble table will allow you to enjoy a glass of Burgundy or Ribera del Duero. What could be better for this Italian designer than a blown glass lamp by Carole Gay? And if you miss a full-length mirror, Élisabeth Garouste's glass and plastic 'Barbapapa' mirror will bring a smile to your face.

In your bathroom, the honey-coloured glazed terracotta tiles were hand-moulded in one of the last local workshops still active in Seville, in the famous and popular Triana neighbourhood, across the Guadalquivir River. A bronze mirror by artist Hubert Le Gall, crowned by a wall light with metallic and kinetic effects, and a satin glass 'Presse-Citron' lamp complete the décor. You may recognise the iconic Eames armchair and Knoll side table in the bedroom, enhanced by two embroidered photographs by Joana Choumali (a contemporary artist from Ivory Coast).

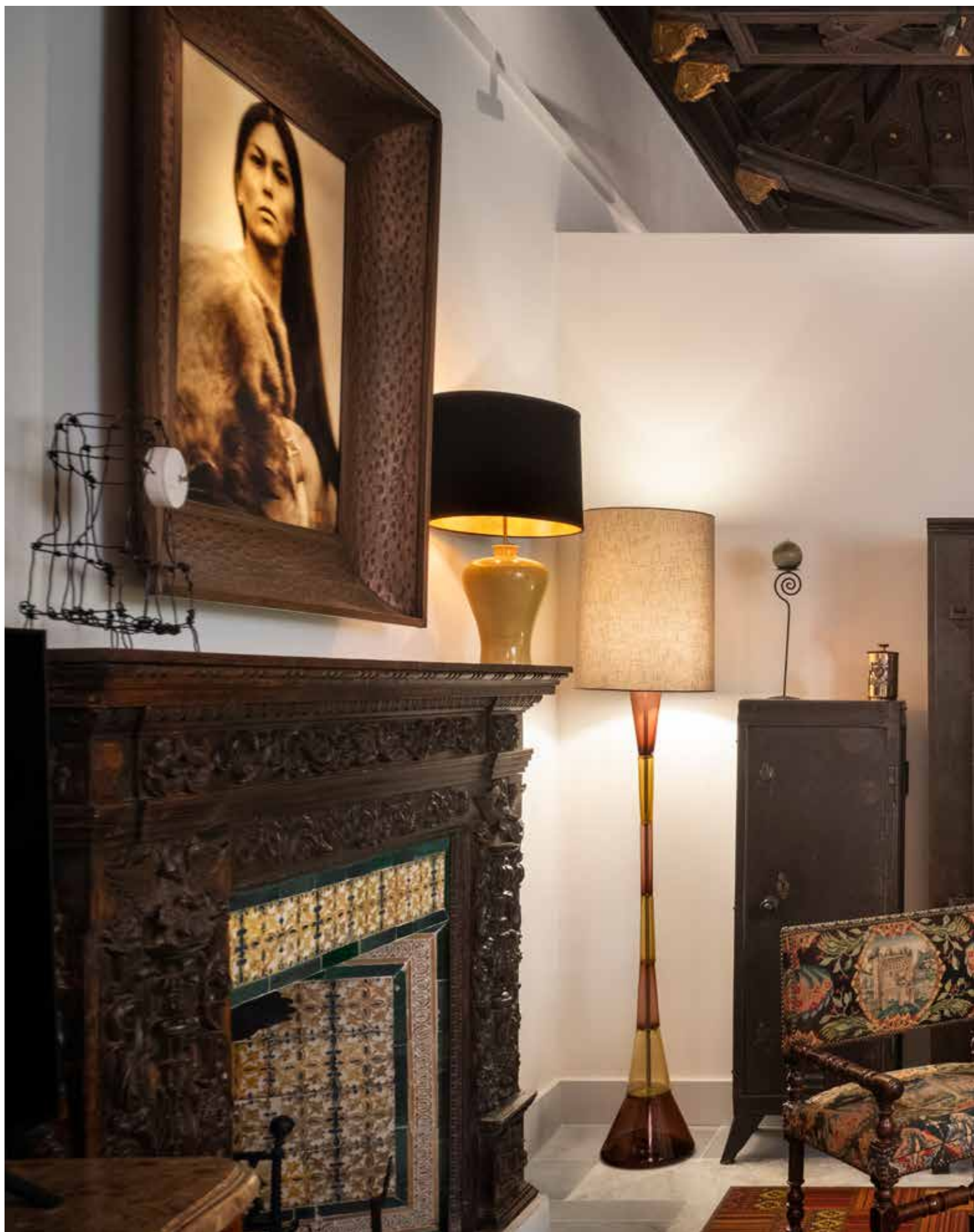




suite, MUDEJAR

Durante las obras la llamábamos “la habitación de la chimenea”, y pronto entenderá por qué. Durante los seis años de intensos trabajos de restauración, hubo que conservar al máximo todo lo que era original. Precisamente como la chimenea: fue desmontada, restaurada y, lamentablemente —por razones de normativa hotelera— convertida en un elemento decorativo. El baño previsto tuvo que ser rediseñado tras un hallazgo arqueológico del siglo XV. No podrá pasar por alto el toque So British del salón, con su sofá Chesterfield, ni las lámparas de pared de Murano de los años 50 en el baño, que además le ofrecerán una luz magnífica.

Sobre la chimenea, una fotografía “Ho Chunk” de George Bearskin. Como anécdota: me di cuenta, veinte años después, de que la supuesta “india norteamericana” sobre la chimenea era... ¡un indio! En el techo, al entrar, el luminario “PH Artichoke” de Poul Henningsen, edición Louis Poulsen, 1957. Cerca de la ventana, una cómoda muy francesa de época Regencia, en palisandro, mármol y bronce. A la derecha de la chimenea, una lámpara de los años 50 de Fulvio Bianconi en vidrio de Murano. Junto a la bañera, una base de lámpara “Cabeza de Moro” de Piero Fornasetti en cerámica negra. A ambos lados de la cama, las lámparas (edición Orno) de Kari Ruokonen, de los años 70. En la pared izquierda, el cuadro “EFC001” de Eric Fischl (EE. UU.), óleo y resina sobre lienzo. No busque el minibar: es, sencillamente, el carrito de avión reciclado y reinventado.



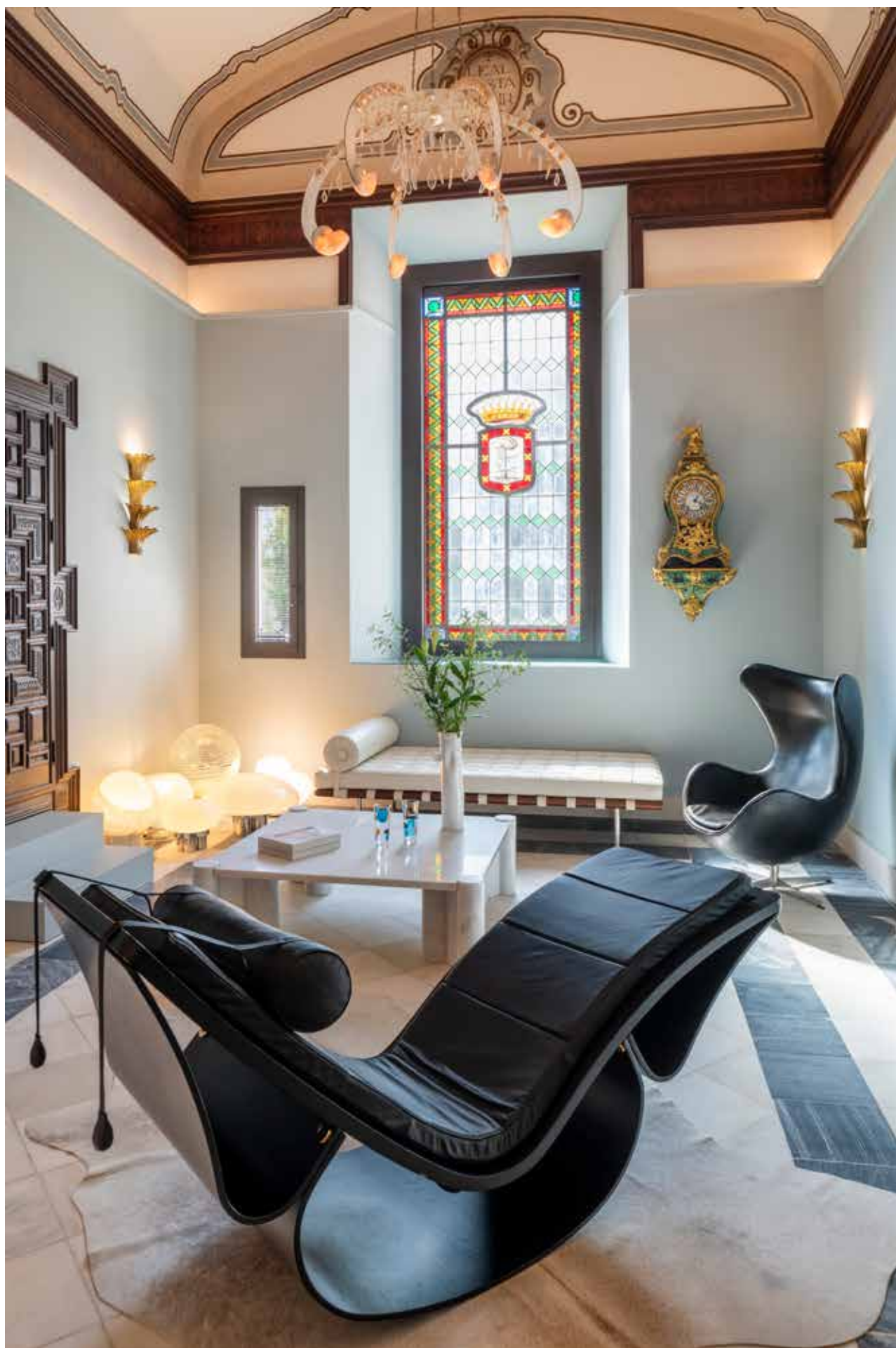
suite MUDEJAR

During the renovations, we called it "the fireplace room," and you'll soon understand why. During the six years of intensive restoration work, we had to preserve as much of what was original as possible. Just like the fireplace: it was dismantled, restored, and, unfortunately—due to hotel regulations—repurposed as a decorative element. The planned bathroom had to be redesigned after a 15th-century archaeological find. You won't be able to miss the distinctly British touch of the living room, with its Chesterfield sofa, nor the 1950s Murano glass wall lamps in the bathroom, which also provide magnificent lighting.

Above the fireplace hangs a photograph, "Ho Chunk," by George Bearskin. As a side note: I realized twenty years later that the supposed "North American Indian" above the fireplace was... a Native American! On the ceiling, just inside the entrance, hangs the "PH Artichoke" light fixture by Poul Henningsen, a Louis Poulsen edition from 1957. Near the window, a very French Regency-era chest of drawers in rosewood, marble, and bronze.

To the right of the fireplace, a 1950s lamp by Fulvio Bianconi in Murano glass. Next to the bathtub, a "Moor's Head" lamp base by Piero Fornasetti in black ceramic. On either side of the bed are lamps (Orno edition) by Kari Ruokonen from the 1970s. On the left wall, the painting "EFC001" by Eric Fischl (USA), oil and resin on canvas. Don't look for the minibar; it's simply a recycled and reinvented airplane trolley.







suite **ITALIANA**

Hubo un tiempo en que los antiguos propietarios —una gran familia sevillana que dejó su huella en esta casa a lo largo de los siglos— tenían un diplomático destinado en Italia. Le invitamos a levantar la vista... Se necesitaron varios meses para restaurar esos frágiles frescos, respetando fielmente los colores originales. Un pequeño toque de fantasía: un conjunto de lámparas tipo seta de Artemide (diseño 1960/1980, Murano). La antigua cama con montantes acanalados de madera tuvo que ser, naturalmente, adaptada a las dimensiones de nuestros cuerpos del siglo XXI. Le animamos a admirar la lámpara de techo de seis brazos en vidrio de Murano, obra de Ercole Barovier (años 30).

¿Cómo no derretirse en los sillones “EGG” de Arne Jacobsen? (1958, Dinamarca). A la derecha del gran vitral, un cartel de época Luis XV en cuerno verde y bronce. Durante el siglo pasado, la moda y la elegancia parisina se reflejaban en los pañuelos Hermès. Hemos decidido enmarcar uno, como homenaje a esa huella artística. Si busca el armario, está oculto detrás de la puerta de madera tallada. Allí también encontrará el minibar.

There was a time when the former owners—a prominent Sevillian family that left its mark on this house over the centuries—had a diplomat stationed in Italy. We invite you to look up... It took several months to restore these fragile frescoes, faithfully respecting the original colors. A touch of whimsy: a set of mushroom-shaped lamps by Artemide (designed 1960/1980, Murano glass). The old bed with fluted wooden slats had, of course, to be adapted to the dimensions of our 21st-century bodies. We encourage you to admire the six-armed Murano glass chandelier, a work by Ercole Barovier (1930s).

How can you not be captivated by the “EGG” armchairs by Arne Jacobsen? (1958, Denmark). To the right of the large stained-glass window, a Louis XV period poster in green horn and bronze. During the last century, Parisian fashion and elegance were reflected in Hermès scarves. We've decided to frame one as a tribute to that artistic legacy. If you're looking for the wardrobe, it's hidden behind the carved wooden door. The minibar is also there.



suite MIRADOR

Disfrutará de la mejor vista a La Giralda desde su terraza, y también de la luz más hermosa...

Las cerámicas de las mesillas de noche (siglo XV) fueron descubiertas al excavar el suelo del comedor... recicladas, con nueva vida. La cama con calupets (siglo XIX), de madera con incrustaciones de estaño, ha sido rediseñada para adaptarse a las dimensiones del siglo XXI. El espejo de cuerpo entero "Fading Mirror White" de Thomas Eurling (2014) es una obra de un joven artista del Deutsch Design, Eindhoven. El famoso sillón "Egg" de Arne Jacobsen aporta un toque de color inesperado en medio de tanto mobiliario de madera.

¿Intrigado por esas tablas de planchar? Son el "Iron Board Cabinet" de Kiki van Eijk, en madera de olmo. Una obra de un artista neerlandés de inspiración muy libre, que combina humor y maestría artesanal. A modo de friso, los colgadores metálicos de Pucci de Rossi (1990). Y algunos sombreros, maravillosos recuerdos de viaje... Una encantadora lámpara de pie "Oracolo" de Gaetana Aulenti, conocida como "GAE" (1927, Italia). No dude en encenderla. Quizás le sorprenda la escultura de madera, un trampantojo visual: "Four Beams" de Robert Steng (2018, Bélgica).



suite MIRADOR

You'll enjoy the best view of La Giralda from your terrace, and also the most beautiful light... The 15th-century ceramic bedside tables were discovered while excavating the dining room floor... recycled, given a new life. The 19th-century wooden bed with a soffits inlaid with tin has been redesigned to suit 21st-century dimensions. The full-length mirror "Fading Mirror White" by Thomas Eurling (2014) is a work by a young artist from Deutsch Design, Eindhoven. The famous "Egg" chair by Arne Jacobsen adds an unexpected touch of color amidst so much wooden furniture.

Intrigued by those ironing boards? They are the "Iron Board Cabinet" by Kiki van Eijk, made of elm wood. A work by a Dutch artist with a very free-spirited style, combining humor and masterful craftsmanship. Like a frieze, Pucci de Rossi's metal hangers (1990). And some hats, wonderful travel souvenirs... A charming "Oracolo" floor lamp by Gaetana Aulenti, known as "GAE" (1927, Italy). Don't hesitate to turn it on. You might be surprised by the wooden sculpture, a visual trompe l'oeil: "Four Beams" by Robert Steng (2018, Belgium).





EL LUJO CÁLIDO

Con un concepto de hospitalidad basado en la exclusividad y la atención al detalle, La Casa del Limonero ofrece una experiencia donde la privacidad y el confort son protagonistas. Bajo la dirección de Martina Cam, profesional con una dilatada trayectoria en la gestión de hoteles de lujo en Sevilla, el equipo del hotel proporciona un servicio discreto y personalizado, asegurando que cada huésped se sienta como en casa. Casa del Limonero es un testimonio vivo de la historia de Sevilla, un espacio donde el arte, la tradición y la modernidad se entrelazan para ofrecer a sus huéspedes una experiencia envolvente en el alma de la ciudad. Un escenario donde cada elemento cuenta una historia, el legado perdura y cada habitación es un lienzo de arte y elegancia.

With a hospitality concept based on exclusivity and attention to detail, La Casa del Limonero offers an experience where privacy and comfort take center stage. Under the direction of Martina Cam, a professional with extensive experience managing luxury hotels in Seville, the hotel team provides discreet and personalized service, ensuring that every guest feels at home. Casa del Limonero is a living testament to Seville's history, a space where art, tradition, and modernity intertwine to offer guests an immersive experience in the heart of the city. A setting where every element tells a story, the legacy endures, and each room is a canvas of art and elegance.

www.hotelcasalimonero.com



CRISTINE BEDFOR

Descubre con Sevilla Selecta su nuevo hotel en Sevilla.

Vive la Navidad al estilo Cristine Bedfor: cercana, auténtica y con sabor local. Tras sus hoteles en Menorca y Málaga, Cristine Bedfor desembarca en Sevilla con todo su arsenal de elegancia, comodidad y buen gusto.

the new HOTEL of CRISTINE BEDFOR

Discover Sevilla Selecta's new hotel in Seville.

Experience Christmas Cristine Bedfor style: intimate, authentic and with local flavour. Following her hotels in Menorca and Málaga, Cristine Bedfor arrives in Seville with her arsenal of elegance, comfort and good taste.





LORENZO, CRISTINE Y SEVILLA

De Génova y Venecia, y a través de ellos con la ruta de la seda, llegaban a Sevilla diseños textiles y colores únicos en Europa, que luego partían hacia Nueva España. Este rico mestizaje cultural debía reflejarse en este proyecto mediante una paleta cálida, textiles tradicionales y la reutilización de elementos de la época, todo adaptado a un mundo moderno y contemporáneo. En Cristine Bedfor no han querido recrear estilos del pasado sino crear uno nuevo que a través de la visión de un cristal de modernidad refresque y actualice toda esa increíble herencia milenaria.

Pero también es ese Velázquez sevillano que nos influye con sus colores de la naturaleza circundante también nos deja su maestría como primer decorador de la España moderna al encargarle el Rey Planeta, Felipe IV, la decoración Del Real Alcázar de Madrid. Ese artista que no era ya solo pintor, sino anticuario y decorador, que viajaba a Roma para amueblar las casas del Rey, fue el maestro al querer emular con la búsqueda de pequeños tesoros para el nuevo hotel de Cristine Bedfor.

From Genoa and Venice, and through them via the Silk Road, textile designs and colours unique in Europe arrived in Seville, before departing for New Spain. This rich cultural fusion had to be reflected in this project through a warm colour palette, traditional textiles and the reuse of elements from the period, all adapted to a modern and contemporary world. At Cristine Bedfor, they did not want to recreate styles of the past, but rather to create a new one that, through the lens of modernity, refreshes and updates this incredible millennial heritage.

But it is also Velázquez, from Seville, who influences us with his colours from the surrounding nature and leaves us his mastery as the first decorator of modern Spain when King Philip IV commissioned him to decorate the Royal Alcázar of Madrid. This artist, who was no longer just a painter but also an antique dealer and decorator, who travelled to Rome to furnish the King's houses, was the master in wanting to emulate the search for small treasures for Cristine Bedfor's new hotel.

¡Cristine Bedfor Sevilla estrena nueva casa!
En el corazón histórico del barrio de Santa Cruz,
un emblemático edificio mudéjar de Aníbal Gon-
zález con la decoración única de Lorenzo
del Castillo.

*Cristine Bedfor Sevilla unveils her new home!
In the historic heart of the Santa Cruz neigh-
bourhood, an iconic Mudejar building by Aníbal
González with unique décor by Lorenzo
del Castillo.*







HABITACIONES DOBLES

Con diferentes telas y llenas de colorido en Cristine Bedfor han pensado y diseñado estas habitaciones para que compartas una experiencia insuperable en la ciudad de Sevilla. La comodidad y el cozy no siempre dependen de los metros. ¡Descúbrelas! ¡Si quieres compartir esta experiencia en familia, contáctanos! Te diseñan tu estancia en Sevilla a medida. Disponen de múltiples y flexibles opciones.

DOUBLE ROOMS

With different fabrics and full of colour, Cristine Bedfor has designed these rooms so that you can share an unbeatable experience in the city of Seville. Comfort and cosiness do not always depend on size. Discover them! If you want to share this experience with your family, contact us! They will design your stay in Seville to suit your needs. They offer multiple and flexible options.





HABITACIONES CON HISTORIA: Decorado by Lorenzo del Castillo.

Cada una de las habitaciones tiene su propia historia. Una casa llena de espacios especiales y rincones, diseñada para que tu experiencia sea única. La ciudad ofrece un sinfín de cosas por hacer, pero parte de su encanto también radica en detenerse, respirar, tomar un descanso y desconectar. Por ello, sus habitaciones han sido diseñadas para hacer esos momentos aún más especiales. Con la comodidad y la privacidad en mente, sueñan con espacios llenos de luz, color y detalles, donde puedas disfrutar de paz y tranquilidad.

Each room has its own story. A house full of special spaces and corners, designed to make your experience unique. The city offers endless things to do, but part of its charm also lies in stopping, breathing, taking a break and disconnecting. That's why the rooms have been designed to make those moments even more special. With comfort and privacy in mind, they dream of spaces full of light, colour and details, where you can enjoy peace and tranquillity.



HABITACIONES AMPLIAS Y COLORIDAS

Metros cuadrados llenos de detalles para compartir con tu familia o amigos, donde cada una de ellas tiene algo especial. Como toda la casa, estas habitaciones están llenas de color, tejidos especiales y de muebles únicos que harán de tu estancia en Sevilla una experiencia inolvidable.

Square metres filled with details to share with your family or friends, each one with something special to offer. Like the rest of the house, these rooms are full of colour, special fabrics and unique furniture that will make your stay in Seville an unforgettable experience.



CRISTINE BEDFOR SEVILLA

Cristine Bedfor & Sacroarte Sevilla

Este año, el lobby de Cristine Bedfor Sevilla acoge un nacimiento creado en colaboración con Sacro Arte: apasionados de los belenes napolitanos, especialidad que se refleja en su forma de vestir las figuras, siempre con un toque propio del barroco sevillano. ¡No te lo pierdas desde el 28 de noviembre!

This year, the lobby of Cristine Bedfor Seville is hosting a nativity scene created in collaboration with Sacro Arte: enthusiasts of Neapolitan nativity scenes, a speciality that is reflected in the way they dress the figures, always with a touch of Sevillian Baroque. Don't miss it from 28th November!

CRISTINE BEDFOR SEVILLA

C/ Amor de Dios, 29, Sevilla
www.cristinebedfor.com

A large, stylized black number '9' is positioned on the left side of the page, partially overlapping the text. The background is a solid red color.

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

programación navideña del
HOTEL ONLY YOU






Beronia

BERONIA RESERVA 2019

Beronia Reserva se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras llevar a cabo una maceración pre-fermentativa en frío y una fermentación controlada entre 26-28° C con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permaneció durante 18 meses en barricas mixtas de roble francés y americano y barricas de roble francés de dos vinos, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante al menos 18 meses en botella antes de salir al mercado.

Beronia Reserva presenta un intenso color cereza negra, limpio y brillante. En nariz es atractivo y sugerente, con aromas intensos a fruta roja madura, especias dulces, frutos secos y chocolate sobre un fondo de notas minerales y balsámicas que le aportan gran complejidad y frescura. En boca aparecen notas golosas y taninos dulces que lo hacen apetitoso en el paladar. Es un vino con una acidez muy equilibrada que resulta redondo, sabroso y largo.
www.beronia.com

El regalo más hedonista de estas Navidades.

Fiel a su filosofía de crear experiencias en torno a la mesa, Bodegas Beronia propone una joya enológica perfecta para brindar durante estas fiestas navideñas. Se trata de Beronia Reserva, un vino que se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y los aromas deseados, permanece durante 18 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Completa su crianza un reposo en botella durante al menos 18 meses antes de salir al mercado.



CAVA VILARNAU ECOLÓGICO BRUT ROSADO



VILARNAU ECOLÓGICO BRUT ROSADO CAVA RESERVA GUARDA SUPERIOR

Vilarnau (D.O. Cava) mantiene viva la filosofía sostenible que la caracteriza, presente desde sus inicios, en 1949. Prueba de ello son sus cavas, que cuentan con la certificación orgánica, y el hecho de ser la primera cava en obtener el certificado 'Sustainable Wineries for Climate Protection', el único reconocimiento específico para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental. En su propuesta destaca Vilarnau Rosé Delicat, que se distingue por su delicado color pálido y su complejidad aromática, con notas florales y frutos rojos. www.vilarnau.es



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**
VINOS Y SPIRITS · 1835



TIO PEPE

FINO *en* RAMA

El compañero ideal para estas fiestas navideñas.

En su 16ª edición, Tío Pepe en Rama presenta un color oro pálido con ligera turbidez, resultado de la presencia de la flor en suspensión. Su nariz es intensa y fragante, con notas de tiza, talco, yodo y sal, que se entrelazan con aromas de frutos secos, camomila, limón, panadería y levadura fresca. En boca es complejo, fresco, seco, sabroso, salado y ligeramente amargo, dejando un recuerdo largo y persistente. Gracias a su versatilidad gastronómica, es perfecto para acompañar durante las celebraciones especiales.

FINO TÍO PEPE

en RAMA esencia de
JEREZ



Cada primavera, cuando la naturaleza se despierta y la vida orece, la Bodega de La Constancia celebra un ritual único y emotivo: la selección de Tío Pepe en Rama. Esta selección que cumple 16 años, es un diálogo entre el hombre y la bodega, un ejercicio de respeto por el origen, sabiduría y pasión que culmina en la elección de las mejores botas para representar la esencia de Tío Pepe.

En 2025, 92 botas fueron cuidadosamente seleccionadas para dar vida a Tío Pepe en Rama, un vino que atesora 190 años de historia y tradición. Este no, reconocido y premiado en todo el mundo, es mucho más que un vino; es un icono cultural, un símbolo de Jerez y un legado familiar.

La edición 2025 de Tío Pepe en Rama es un tributo a la vida y a la alegría. Un vino salvaje, sin filtros, en rama Tío Pepe en Rama es la expresión más pura de la viña y la bodega. Un vino salvaje, sin filtros, en rama, que conserva toda la fuerza y sutileza de su origen y crianza. La albariza y la or se funden en una armonía perfecta para crear un no excepcional.

Tío Pepe en Rama 2025 presenta un color oro pálido con ligera turbidez, resultado de la presencia de la or en suspensión. Su nariz es intensa y fragante, con notas de tiza, talco, yodo y sal, que se entrelazan con aromas de frutos secos, camomila, limón, panadería y levadura fresca. En boca, es complejo, fresco, seco, sabroso, salado y ligeramente amargo, dejando un recuerdo largo y persistente.

Un tesoro enológico de edición limitada Tío Pepe en Rama 2025 es la selección de las mejores botas de nuestras soleras que refleja la fuerza de los pagos de Macharnudo y Carrascal. Su crianza biológica le confiere su carácter único y especial.

Tío Pepe en Rama 2025 es un tesoro enológico que merece ser descubierto y disfrutado. Un vino que habla de la historia, la tradición y la pasión de una familia dedicada a la elaboración de vinos únicos y especiales.

www.tiopepe.es

23 años después
CEPA 21
MALABRIGO
la LEYENDA continúa

MALANDRO 2022

COMPAÑERO IDEAL DE LOS ASADOS
NAVIDEÑOS

Malabrigo reafirma su estatus como uno de los vinos más especiales de Cepa 21: un tinto con alma, presencia y la personalidad de su autor, para quien este proyecto representa un compromiso con la excelencia y la emoción. «El vino es el gran catalizador de las relaciones humanas», afirma. «Con Malabrigo queremos llegar al corazón de las personas, despertar emociones y que cada brindis sea único». Este vino, que toma su nombre de una de las parcelas más singulares de la finca, se distingue por su carácter, equilibrio y elegancia. Y si durante el año es una apuesta segura para disfrutar despacio, en Navidad se convierte en un regalo de lo más especial: perfecto para llevar si te invitan a una comida, ideal para sorprender a quienes más quieres y para acompañar las mesas festivas con platos clásicos como asados, carnes rojas, guisos de caza o quesos curados.

www.cepa21.com



luxury GASTRONOMY CEPA 21 MALABRIGO

THE PERFECT COMPANION FOR CHRISTMAS ROASTS

Malabrigo reaffirms its status as one of Cepa 21's most exceptional wines: a red with soul, presence, and the personality of its creator, for whom this project represents a commitment to excellence and emotion. 'Wine is the great catalyst of human relationships,' he says. 'With Malabrigo, we want to reach people's hearts, awaken emotions, and make every toast unique.' This wine, named after one of the estate's most distinctive plots, stands out for its character, balance, and elegance. And while it is a sure choice to enjoy slowly throughout the year, at Christmas it becomes a truly special gift: perfect to bring when you're invited to a meal, ideal for surprising your loved ones, and the perfect match for festive tables with classic dishes such as roasts, red meats, game stews, or aged cheeses. www.cep21.com



MALABRIGO
2022

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Dehesa MONTEROS

LA PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA
Y EL APERITIVO RONDEÑO PROTAGONIZAN
LA EDICIÓN DE NAVIDAD DE DEHESA
MONTEROS.



DEHESA MONTEROS: EL REGALO PERFECTO.

La Navidad es tiempo de encuentros, de pasar tiempo con amigos y familia, pero también de regalar. Cada año se buscan presentes que emocionen y sorprendan. Y pocas cosas lo consiguen como la gastronomía. En este contexto, Dehesa Monteros propone regalar una Navidad de otra manera: con sabor, origen y autenticidad.

La nueva Edición de Navidad 2025 de Dehesa Monteros reúne lo mejor de la Serranía de Ronda en un formato cuidado y elegante, con la gran desconocida como protagonista: la paleta de bellota 100% ibérica, pensada para disfrutar y recordar que el verdadero lujo está en lo que nace de esta tierra malagueña.

Christmas is a time for getting together, spending time with friends and family, but also for giving gifts. Every year, we look for gifts that will thrill and surprise. And few things achieve this like gastronomy. In this context, Dehesa Monteros proposes a different kind of Christmas gift: one with flavour, origin and authenticity.

The new 2025 Christmas Edition from Dehesa Monteros brings together the best of the Serranía de Ronda in a carefully crafted and elegant format, with the great unknown as the star of the show: the 100% Iberian acorn-fed shoulder ham, designed to be enjoyed and to remind us that true luxury comes from the land of Málaga.



SERRANÍA DE RONDA

UN MÉTODO ÚNICO EN LA CRÍA DEL CERDO DE RAZA 100% IBÉRICA

En pleno corazón de la Serranía de Ronda, esta empresa cría cada año alrededor de mil cerdos ibéricos en un entorno privilegiado, adaptando su método único a las particularidades de sus 14 propiedades, que abarcan aproximadamente 1.792 hectáreas, en las que distribuyen el millar de animales que crían anualmente.

De este modo, cada cerdo vive disfrutando de una premontanera de castañas —una práctica única que distingue a la marca— y de más de una hectárea de este terreno marcado por su alta pluviometría —una de las más altas de España, con una precipitación media anual registrada de más de 1.000 litros—, que impacta directamente en la cantidad y calidad de las bellotas, siendo más jugosas, en el terreno y en la vegetación. Las pendientes de estos montes adeshados, con 45 grados de desnivel, convierten a sus cerdos en auténticos atletas que realizan ejercicio continuo a diario, lo que provoca la infiltración de oleico en sus animales, dotando su carne de una coloración, una textura y un sabor de un alto nivel. Estos elementos eran un gran obstáculo que salvar para la cría del cerdo ibérico y Dehesa Monteros supo ver su fortaleza y carácter único.

A UNIQUE METHOD FOR BREEDING 100% IBERIAN PIGS

In the heart of the Serranía de Ronda, this company breeds around a thousand Iberian pigs each year in a privileged environment, adapting its unique method to the particularities of its 14 properties, which cover approximately 1,792 hectares, where the thousand animals they breed annually are distributed.

In this way, each pig enjoys a pre-mountain season of chestnuts —a unique practice that distinguishes the brand— and more than one hectare of this land marked by its high rainfall —one of the highest in Spain, with an average annual rainfall of more than 1,000 litres— which has a direct impact on the quantity and quality of the acorns, making them juicier, in the terrain and vegetation. The slopes of these wooded pastures, with a 45-degree incline, turn their pigs into true athletes that exercise continuously every day, which causes oleic acid to infiltrate their animals, giving their meat a high-quality colour, texture and flavour. These elements were a major obstacle to be overcome in the breeding of Iberian pigs, but Dehesa Monteros was able to see their strength and unique character.

PACKS NAVIDEÑOS DEHESA MONTEROS

Pack especial Navidad - Aperitivo Rondeño

Entre las propuestas navideñas de Dehesa Monteros también destaca el aperitivo rondeño, una edición limitada que reúne tres tesoros nacidos en la Serranía de Ronda: tres productos que representan la esencia y el sabor de la zona. En un estuche elegante y exclusivo, la marca de ibéricos invita a disfrutar del territorio a través de una experiencia completa: un vino rondeño de carácter singular, ecológico - biodinámico Finca Sanguijuela 2017 de Bodega Federico Schatz, medio lomo de bellota 100% ibérico y cinco sobres de paleta de bellota 100% ibérica cortada a mano. Este conjunto de productos gourmet refleja el espíritu de Dehesa Monteros: autenticidad, respeto por sus raíces y gusto por los pequeños placeres.

DEHESA MONTEROS CHRISTMAS PACKS

Special Christmas Pack - Rondeño Appetiser

Among Dehesa Monteros' Christmas offerings, the Rondeño appetiser also stands out, a limited edition that brings together three treasures born in the Serranía de Ronda: three products that represent the essence and flavour of the area. In an elegant and exclusive case, the Iberian brand invites you to enjoy the region through a complete experience: a unique, organic and biodynamic Ronda wine, Finca Sanguijuela 2017 from Bodega Federico Schatz, half a 100% Iberian acorn-fed pork loin and five packets of 100% Iberian acorn-fed shoulder ham, cut by hand. This set of gourmet products reflects the spirit of Dehesa Monteros: authenticity, respect for its roots and a taste for small pleasures.





Colección jamón de bellota 100% ibérico.

La Colección de Jamón de bellota 100 % ibérico de Dehesa Monteros se presenta en un estuche con 30 sobres cortados a cuchillo y listo para degustar. Una experiencia sensorial inmediata: finas lonchas que liberan su aroma con solo abrir el sobre, desplegando la riqueza gustativa de la Serranía de Ronda. Procedente de cerdos alimentados con bellotas y castañas y curado lentamente, este jamón ofrece un equilibrio sublime entre jugosidad, intensidad y elegancia. Un producto que invita a la contemplación antes del primer bocado, símbolo de la maestría ibérica y del respeto por el origen.

Collection of 100% Iberian acorn-fed ham.

The Dehesa Monteros 100% Iberian Acorn-fed Ham Collection comes in a box with 30 knife-cut packets, ready to enjoy. An immediate sensory experience: thin slices that release their aroma as soon as you open the packet, revealing the rich flavours of the Serranía de Ronda. Sourced from pigs fed on acorns and chestnuts and slowly cured, this ham offers a sublime balance between juiciness, intensity and elegance. A product that invites contemplation before the first bite, a symbol of Iberian mastery and respect for its origins.





Negocio en FAMILIA

Dehesa Monteros es un proyecto personal y único que nace de la visión, los valores y la pasión de su fundadora Chelo Gámez, una mujer luchadora y totalmente ajena al mundo del ibérico —es catedrática en Macroeconomía por la Universidad de Málaga—, que se enamoró de este entorno. Con la búsqueda de la excelencia del ibérico como faro, el culto a la tradición rondeña está presente por completo en esta marca, que hoy lideran los hijos de Gámez, José —CEO y director Comercial y Calidad— y Chelo Simón Gámez —directora de Marketing y Operaciones—, pero siempre con la presencia activa de su madre.

Family Bussines. Dehesa Monteros is a unique personal project born from the vision, values and passion of its founder, Chelo Gámez, a determined woman with no prior connection to the world of Iberian ham—she is a professor of macroeconomics at the University of Malaga—who fell in love with this environment. With the pursuit of excellence in Iberian ham as its guiding light, the brand is steeped in the traditions of Ronda. Today, it is run by Gámez's children, José —CEO and Commercial and Quality Director— and Chelo Simón Gámez —Marketing and Operations Director—, but always with the active presence of their mother.



Libro el Sueño de la serranía de Ronda

Dehesa Monteros celebró sus 20 años de trayectoria con la publicación de su primer libro: 'El sueño de la Serranía de Ronda', un texto que va más allá de lo técnico y que narra su historia a través de un relato estético y emocional. Es un homenaje a su origen, a una raza, al territorio donde han desarrollado su actividad y, sobre todo, a su fundadora, Chelo Gámez. Este libro es otra forma de regalar gastronomía estas navidades junto a los productos 100% ibéricos de alto nivel de Dehesa Monteros. Cada detalle del libro ha sido concebido con la misma exigencia que caracteriza a Dehesa Monteros. La obra propone una lectura cercana y bella, que combina el valor cultural con la reflexión sobre un modelo singular de producción y de vida. A lo largo de sus páginas, se desgana la filosofía de una empresa familiar que ha puesto en valor la autenticidad, la excelencia y el respeto por el entorno natural y humano de la Serranía de Ronda.

Dehesa Monteros celebrated its 20th anniversary with the publication of its first book: "El sueño de la Serranía de Ronda" (The Dream of the Serranía de Ronda), a text that goes beyond the technical and tells its story through an aesthetic and emotional narrative. It is a tribute to its origins, to a breed, to the territory where it has developed its activity and, above all, to its founder, Chelo Gámez. This book is another way to give the gift of gastronomy this Christmas, along with Dehesa Monteros' high-quality 100% Iberian products. Every detail of the book has been conceived with the same high standards that characterise Dehesa Monteros. The work offers an accessible and beautiful read, combining cultural value with reflection on a unique model of production and life. Throughout its pages, it explores the philosophy of a family business that has placed value on authenticity, excellence and respect for the natural and human environment of the Serranía de Ronda.

DEHESA MONTEROS

www.dehesamonteros.com



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

luxury GASTRONOMY



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

La ginebra EXÓTICA se presenta como una propuesta singular, elegante, delicada y diferente. Su sabor exquisito nace de una fusión sutil y extravagante de mora silvestre y canela, que aporta frescos aromas botánicos y una personalidad única. Esta combinación EXÓTICA brilla por sí misma, ofreciendo una experiencia sensorial que se aleja de lo convencional y conecta con quienes buscan autenticidad en cada sorbo.

EXÓTICA gin presents itself as a unique, elegant, delicate, and distinctive offering. Its exquisite flavor arises from a subtle and extravagant fusion of wild blackberry and cinnamon, which contributes fresh botanical aromas and a unique personality. This EXÓTICA combination shines on its own, offering a sensory experience that departs from the conventional and connects with those who seek authenticity in every sip.



1890 EXÓTICA / EXÓTICA 20

Ginebra 1890 Exótica fue creada por el empresario sevillano Jaime García Ávila, miembro de la tercera generación familiar, quien, siguiendo los pasos de su abuelo y su padre, retomó la antigua tradición familiar de producción de anís.

Las dos referencias que el Grupo Luis Caballero incorpora ahora a su portafolio son, por un lado, 1890 Exótica, una ginebra premium, elegante y delicada, cuya fórmula combina notas de enebro, moras y canela. Y, por otro lado, Exótica 20, una bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro y baja graduación alcohólica, que se lanzó al mercado hace apenas un año como respuesta a la creciente demanda de bebidas más saludables y de baja graduación alcohólica.



GINEBRA 1890

EXÓTICA



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 EXOTICA 1890

www.caballero.es



LA VERDADERA PIZZA ITALIANA

SESTO GUSTO

El arte de las masas llega a Sevilla, de la mano del chef italiano Massimiliano Prete, creador inicial de Sesto Gusto. Sevilla se convierte en el primer restaurante fuera de Italia, con el que se invita a descubrir el lenguaje gastronómico de las masas especiales, ligeras, digeribles y sabrosas.

The art of pasta arrives in Seville, courtesy of Italian chef Massimiliano Prete, founder of Sesto Gusto. Seville is the first restaurant outside Italy to invite guests to discover the gastronomic language of special, light, digestible and tasty pasta.





NUEVO FLAGSHIP DE MANERO

El chef italiano Massimiliano Prete¹ inaugura en Sevilla el restaurante Sesto Gusto junto a Albert Adriá.

Massimiliano Petre reconocido maestro “Lievitista”(levadurista), pone en el centro de la gastronomía italiana a la masa “la verdadera protagonista”, y experimenta con las harinas, las fermentaciones, las texturas y los sabores.

Italian chef Massimiliano Prete opens the Sesto Gusto restaurant in Seville alongside Albert Adriá.

Massimiliano Petre, renowned master ‘Lievitista’ (yeast expert), places dough, ‘the true protagonist’, at the centre of Italian cuisine and experiments with flours, fermentations, textures and flavours.



GATRONOMÍA ITALIANA en el centro DE SEVILLA.

Prete, afincado en Piamonte, cuenta con una reconocida trayectoria, marcada por la investigación continua alrededor de las harinas y los fermentados hasta conseguir la máxima calidad. Sin perder la esencia italiana, Sesto Gusto trae a Sevilla innovaciones en sabores y productos que hasta hace poco no existían en este mercado. “Me gusta que la tradición se encuentre con la innovación, porque así el sabor es fruto del estudio y la sensibilidad. No venir sólo a comer, sino a experimentar un viaje gastronómico que habla de italianidad, pero también de evolución y respeto por la materia prima”.

El nombre de su restaurante hace referencia a ese sexto sabor, identificado científicamente como la sensibilidad de nuestra boca al sabor de los carbohidratos.

Prete, based in Piedmont, has a renowned track record, marked by continuous research into flours and fermented products to achieve the highest quality. Without losing its Italian essence, Sesto Gusto brings innovations in flavours and products to Seville that until recently did not exist in this market. ‘I like tradition to meet innovation, because then the flavour is the result of study and sensitivity. Don’t just come to eat, but to experience a gastronomic journey that speaks of Italianness, but also of evolution and respect for the raw ingredients.’

The name of his restaurant refers to that sixth taste, scientifically identified as our mouth's sensitivity to the taste of carbohydrates.

MASSIMILIANO PRETE:

“Lo que hace único mi trabajo es la investigación constante sobre la masa, a la que considero la verdadera protagonista. No sólo hago pizza: estudio harinas, fermentaciones e hidrataciones, y creo masas que cuentan una historia, que evolucionan. Mi producto no está creado para sorprender, sino para emocionar. Es el resultado de la técnica, la sensibilidad y el respeto por la materia prima. Cada pizza es un equilibrio entre tradición e innovación, entre memoria y futuro”, afirma Prete.

"What makes my work unique is the constant research into dough, which I consider to be the real star. I don't just make pizza: I study flours, fermentations and hydrations, and I create doughs that tell a story; that evolve. My product is not created to surprise, but to excite. It is the result of technique, sensitivity and respect for the raw material. Each pizza is a balance between tradition and innovation, between memory and future," says Prete.





SESTO GUSTO

El evento de inauguración de su nuevo restaurante en Sevilla ha contado con la presencia de Massimiliano Prete, maestro “Lievitista” (levadurista) y Albert Adrià. Sesto Gusto llega a la antigua Plaza del Pan para dar color con su arte en la masa y la cocina a la carta. A esta experiencia inmersiva contribuye también la calidez del espacio, con capacidad para 86 comensales, y un pequeño rincón donde comprar algunas de las materias primas seleccionadas por Prete e incluidas en el menú.

Sevilla será el punto de partida del proyecto de internacionalización de Sesto Gusto, que pretende expandirse por más ciudades españolas en los próximos años.

The opening event for his new restaurant in Seville was attended by Massimiliano Prete, master ‘Lievitista’ (yeast expert) and Albert Adrià. Sesto Gusto arrives at the old Plaza del Pan to add colour with his artistry in dough and à la carte cuisine. The warmth of the space, with capacity for 86 diners, and a small corner where you can buy some of the ingredients selected by Prete and included in the menu, also contributes to this immersive experience.

Seville will be the starting point for Sesto Gusto's internationalisation project, which aims to expand to more Spanish cities in the coming years.

SESTO GUSTO SEVILLA

Plaza Jesús de la Pasión, 6. Sevilla.
www.sestogustosevilla.com



THE PRESIDENT

las hamburguesas con poder, sabor y placer en estado puro

No son sólo hamburguesas; son una rebelión cultural. Cada carne está elaborada con la calidad que te mereces, la riqueza que nos diferencia. Esto es más que una simple comida; es una experiencia, un estilo de vida y el máximo acto de amor propio. Así que, únete a la revolución. Sé atrevido, sé indulgente y sé presidencial. Sumérgete de lleno en un mundo donde el sabor reina y cada hamburguesa es un sueño de un millón de dólares.

En The President puedes degustar el emblema del lujo absoluto, la “One Million Gold”. Una hamburguesa de carne de alta maduración, cecina de wagyu y un velo dorado de oro comestible que brilla como un tesoro. Un sabor tan elegante y profundo que convierte cada bocado en una orden presidencial junto a un pan brioche negro, carne medallón o smash (180gr.), bits de oro comestible, queso monterrey jack, salsa gold y mermelada de wagyu.

life in SEVILLA



THE PRESIDENT

las hamburguesas con poder, sabor y placer en estado puro

A destacar también la “Clásica” de The President. Una hamburguesa de carne jugosa, queso fundido y bacon crujiente. Una hamburguesa para que la disfrutes sin distracciones, solo lo esencial. Se presenta en un pan brioche, con carne medallón o smash 180gr., queso cheddar, salsa de queso cheddar y bacon. Sin duda la favorita de quienes saben que lo simple, bien hecho, siempre gana. El primer local de este ambicioso proyecto —de un total de diez previstos— abrió sus puertas el 30 de octubre en Entrenúcleos (Dos Hermanas), en la Avenida José Rodríguez de la Borbolla Camoyán, Edificio Plurifamiliar bloque 7, número 22. The President ha llegado para quedarse... y para gobernar el hambre. Instagram: @thepresidentburger

The winter HOTEL ALFONSO XIII

Celebrar la Navidad y Fin de Año.

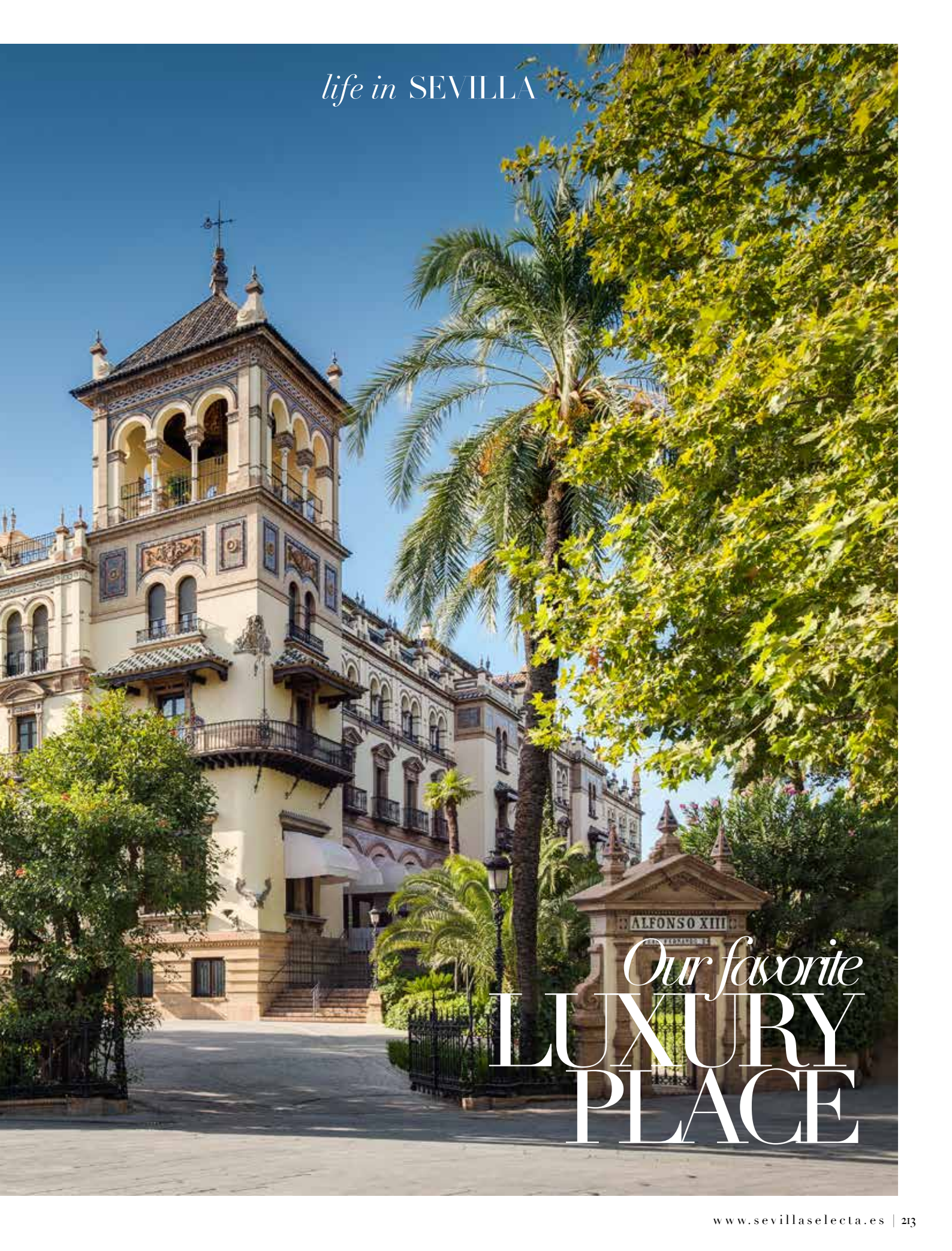
El hotel Alfonso XIII de Sevilla, perteneciente a la marca The Luxury Collection, es sinónimo de celebración para los sevillanos. Muchos de los momentos clave de sus vidas están marcados por la historia, tradición y buen hacer del hotel tras elegirlo como lugar ideal para celebrar compromisos, bodas, 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**

NAVIDAD EN EL HOTEL ALFONSO XIII

El Hotel Alfonso XIII de Sevilla presenta su propuesta gastronómica para las fiestas navideñas y sus menús solidarios de empresa.

CENA DE NOCHEBUENA:

El restaurante San Fernando acogerá la tradicional cena de Nochebuena, con un menú que combina producto local y elaboraciones contemporáneas, maridado con vinos de Marqués de Riscal y Cava Ars Collecta Blanc de Blancs. La propuesta comienza con un Tataki de atún de Almadra con tomate de mar azul, gel de salmorejo y huevo curado en soja con hinojo fermentado y pistacho y una Vieira a la brasa con coliflor en texturas, caviar de beluga de Riofrío, guisantes y polvo de jamón ibérico de bellota como entrantes, seguidos de un Sorbete de frutos rojos y gelée de cava y un Lingote de ternera de Angus con puré de chirivía con verduras de raíz baby, shimenji encurtida y jugo de brotes de berros como plato principal. Como postre, una Mousse de tres chocolates con galleta Sablé y glaseado de chocolate.

Una propuesta gastronómica cuidada al detalle para disfrutar de una de las noches más especiales del año, con un precio de 198€ para adultos y 80€ para niños de entre 4 y 12 años.

CHRISTMAS EVE:

The San Fernando restaurant will host the traditional Christmas Eve dinner, featuring a menu that blends local ingredients with contemporary techniques, paired with Marqués de Riscal wines and Ars Collecta Blanc de Blancs Cava. The experience begins with Almadra bluefin tuna tataki with blue sea tomato, salmorejo gel, soy-cured egg, fermented fennel, and pistachio, followed by a grilled scallop with cauliflower in various textures, Riofrío beluga caviar, peas, and acorn-fed Iberian ham powder as starters. These are followed by a red fruit sorbet with cava gelée and an Angus beef lingot with parsnip purée, baby root vegetables, pickled shimeji mushrooms, and watercress sprout jus as the main course. For dessert, a three-chocolate mousse with sablé biscuit and chocolate glaze.

A carefully crafted gastronomic proposal designed to be savored on one of the most special nights of the year, priced at €198 for adults and €80 for children between 4 and 12.



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 DENOCHE VIEJA.

El 31 de diciembre, el Alfonso XIII celebrará su cena de gala de Nochevieja con música en directo, seguida de un cotillón, uvas de la suerte, brindis por el nuevo año y barra libre hasta las 4am. El menú comienza con una selección de aperitivos a compartir, entre ellos Tartar de gamba roja y caviar de Riofrío, Carpaccio de vieira con trufa y Micuit de Foie con ragú de kumquat. Seguidamente, un aperitivo individual de Anchoa del Cantábrico 00 con espárragos verdes, confitura de higos, ajo blanco y almendras garrañadas, un entrante de Bogavante marinado con su pinza en tempura, sopa de maíz y viagra de yuzu y tomate, un Sorbete de Mango y gelée de Moët Chandon y platos principales como Carré de lenguado con mousse de vieira, coliflor, trufa y emulsión de cítricos y Solomillo de Rubia gallega con terrina de patata y cebolla roscoff, puerro, emulsión de rábano y jugo de Oporto. Para terminar, un Sablé de Breton con cremoso de praliné y namelaka de chocolate negro, Mignardises, dulces de Navidad y la tradicionales uvas de la suerte, todo ello acompañado de champagne Moët Chandon Grand Vintage 2016 y vinos seleccionados de Marqués de Riscal.

La noche continuará con un brindis por el nuevo año, cotillón y música en directo con barra libre hasta las 4 am. El precio de esta cena de gala y fiesta de Nochevieja es de 525€ para adultos y 162€ para niños de entre 4 y 12 años.



NEW YEAR'S EVE DINNER.

On December 31st, the Alfonso XIII will celebrate its New Year's Eve gala dinner with live music, followed by a festive party, the traditional lucky grapes, a New Year's toast, and an open bar until 4 a.m. The menu begins with a selection of shared appetizers, including red prawn tartare with Riofrío caviar, scallop carpaccio with truffle, and foie micuit with kumquat ragout. This is followed by an individual appetizer of Cantabrian anchovy 00 with green asparagus, fig jam, ajo blanco, and caramelized almonds; a starter of marinated lobster with its claw in tempura, corn soup, and yuzu-tomato "viagra"; a mango sorbet with Moët Chandon gelée; and main dishes such as sole carré with scallop mousse, cauliflower, truffle, and citrus emulsion, and Galician Blond sirloin with potato and Roscoff onion terrine, leek, radish emulsion, and Port wine jus. For dessert, a Breton sablé with praline cream and dark chocolate namelaka, mignardises, Christmas sweets, and the traditional lucky grapes, all accompanied by Moët Chandon Grand Vintage 2016 champagne and selected Marqués de Riscal wines.

The night will continue with a New Year's toast, a festive party, and live music with an open bar until 4 a.m. The price of this New Year's Eve gala dinner and celebration is €525 for adults and €162 for children aged 4 to 12.

CHRISTMAS
HOTEL ALFONSO XIII

San Fernando 2, Sevilla
www.marriott.com

ENeko *en Sevilla* ATXA

Basque Orgánico: cocina consciente de la mano de Eneko Atxa

Ideado por el chef con cuatro estrellas Michelin, Eneko Atxa, y avalado por Alejandro Sánchez, nutricionista y cofundador de StayNutri, el nuevo concepto Basque Orgánico propone un viaje gastronómico donde el sabor, la consciencia y la naturaleza se equilibran en perfecta armonía.



life in SEVILLA

in Sevilla
**ENEKO
ATXA**

*Basque OrgániKo:
conscious cuisine by Eneko Atxa*

*Conceived by four-Michelin-starred chef
Eneko Atxa and endorsed by Alejandro
Sánchez, nutritionist and co-founder of
StayNutri, the new Basque OrgániKo con-
cept offers a gastronomic journey
where flavour, consciousness and nature
are balanced in perfect harmony.*





COMO ESTAR EN CASA

Cocina de alto nivel, naturaleza y consciencia se encuentran en el nuevo menú de Eneko Basque: Basque OrgániKo. Diseñado por el chef con cuatro estrellas Michelin Eneko Atxa, el menú explora cómo el placer gastronómico puede convivir con el bienestar, sin renunciar al sabor ni a la esencia de Eneko Basque, donde cada plato está pensado para que lo que sabe bien, siente bien. "Mantenemos la misma cocina de siempre, misma esencia, mismo espíritu, pero con un ingrediente secreto más: la nutrición", explica Atxa. "En nuestra tierra, la gastronomía es una forma de entender la vida y disfrutarla. Para nosotros el concepto OrgániKo es el siguiente paso: poner la excelencia y el disfrute al servicio del bienestar consciente."

High-end cuisine, nature and awareness come together in Eneko Basque's new menu: Basque OrgániKo. Designed by four-Michelin-starred chef Eneko Atxa, the menu explores how gastronomic pleasure can coexist with well-being, without sacrificing the flavour or essence of Eneko Basque, where every dish is designed to taste good and make you feel good. 'We maintain the same cuisine as always, the same essence, the same spirit, but with one more secret ingredient: nutrition,' explains Atxa. 'In our land, gastronomy is a way of understanding life and enjoying it. For us, the OrgániKo concept is the next step: putting excellence and enjoyment at the service of conscious wellbeing.'

ALEJANDRO SÁNCHEZ

A portrait of Alejandro Sánchez, a man with a beard and dark hair, wearing a black t-shirt and a watch on his left wrist. He is standing with his arms crossed against a dark, vertically-ribbed background.

El concepto ha sido desarrollado junto al nutricionista y cofundador de StayNutri, Alejandro Sánchez, con quien Atxa ha trabajado para integrar criterios nutricionales en cada elaboración, manteniendo la identidad, el sabor y la esencia de Eneko Basque. "Hemos diseñado un menú completo y equilibrado, en el que los alimentos de temporada y proximidad se combinan para aportar variedad, nutrientes esenciales y un sabor auténtico", señala Sánchez.

Para el nutricionista, Basque OrgániKo demuestra que la alta gastronomía puede ser también una herramienta de bienestar: "No se trata de restar, sino de sumar. Sumar equilibrio, conocimiento y coherencia a la experiencia gastronómica. Cuidar no solo el producto, sino también a quien lo disfruta."

The concept was developed in collaboration with nutritionist and co-founder of StayNutri, Alejandro Sánchez, with whom Atxa worked to integrate nutritional criteria into each dish, while maintaining the identity, flavour and essence of Eneko Basque. 'We have designed a complete and balanced menu, combining seasonal and locally sourced ingredients to provide variety, essential nutrients and authentic flavour,' says Sánchez.

For the nutritionist, Basque OrgániKo proves that haute cuisine can also be a tool for well-being: 'It's not about subtracting, but adding. Adding balance, knowledge and consistency to the dining experience. Taking care not only of the product, but also of those who enjoy it.'

ALTA GASTRONOMÍA + NUTRICIÓN SALUDABLE

El recorrido de Basque OrgániKo se compone de seis platos que reinterpretan el paisaje vasco a través del sabor, la técnica y la nutrición.

Eguzkiaren musua ("El beso del sol"), abre el menú con una sopa de tomate con aceite virgen y un mini talo de maíz. Luminosa y fresca, es rica en antioxidantes naturales como la vitamina C y E, que actúa como un inicio depurativo que evoca los veranos vascos, el sol que madura los tomates y la sencillez de los comienzos honestos.

The Basque OrgániKo menu consists of six dishes that reinterpret the Basque landscape through flavour, technique and nutrition.

Eguzkiaren musua ("The kiss of the sun") opens the menu with a tomato soup with virgin olive oil and a mini corn talo. Bright and fresh, it is rich in natural antioxidants such as vitamins C and E, acting as a cleansing start that evokes Basque summers, the sun ripening tomatoes and the simplicity of honest beginnings.



ENEKO ATXA

El viaje continúa hacia el mar con Itsasoaren lainoa ("La niebla del mar"), un tartar de pescado azul con cítricos servido sobre una tartaleta. Fresco y equilibrado, aporta proteínas de alta calidad y ácidos grasos omega 3, esenciales para la salud cardiovascular y la concentración. La acidez del cítrico despierta el paladar y prepara al comensal para lo que sigue.

The journey continues towards the sea with Itsasoaren lainoa ('Sea Fog'), a blue fish tartare with citrus fruits served on a tartlet. Fresh and balanced, it provides high-quality protein and omega-3 fatty acids, essential for cardiovascular health and concentration. The acidity of the citrus awakens the palate and prepares the diner for what follows.



BASQUE ORGÁNICO *by* ENEKO ATXA
SEVILLA.



LA TIERRA Y EL HUERTO

La conexión con la tierra con Lurra eta ortua (“La tierra y el huerto”), uno de los platos icónicos de Atxa y uno de los imprescindibles de Eneko Basque: estofado de trigo con yema de huevo de caserío. “Este plato nace pensando en el pan que siempre acompaña a cada comida, es un guiño a ese gesto tan cotidiano”, comenta el chef. Un equilibrio entre energía sostenida y saciedad con proteínas completas y cereales integrales.

The connection with the earth with Lurra eta ortua (“The earth and the garden”), one of Atxa’s iconic dishes and one of Eneko Basque’s essentials: wheat stew with farmhouse egg yolk. ‘This dish was created with the bread that always accompanies every meal in mind; it is a nod to that everyday gesture,’ says the chef. A balance between sustained energy and satiety with complete proteins and whole grains.

la verdadera: protagonista: LA COCINA DE SIEMPRE



El fuego cobra protagonismo en Sua eta haize gorria (“El fuego y el viento rojo”), un bacalao cocinado a la brasa, acompañado de zanahoria en diferentes texturas y migas de pan orgánico. Una combinación que aporta carácter, equilibrio y minerales esenciales, como el yodo y el fósforo.

Desde el corazón de la montaña surge Mendiko bihotza (“El corazón de la montaña”), un vacuno asado con flor de pimiento rojo, símbolo de fuerza y territorio. Con un alto contenido en hierro y zinc, este plato representa el equilibrio entre emoción, sostenibilidad y nutrición. “El equilibrio nutricional de este plato refuerza esa idea de una cocina que no solo emociona, si no que también es sostenible con el entorno y con el que lo disfruta”, afirma Alejandro Sánchez.

Fire takes centre stage in Sua eta haize gorria (‘Fire and red wind’), a dish of charcoal-grilled cod accompanied by carrots in different textures and organic breadcrumbs. This combination provides character, balance and essential minerals such as iodine and phosphorus.

From the heart of the mountain comes Mendiko bihotza (‘The Heart of the Mountain’), roast beef with red pepper blossom, a symbol of strength and territory. High in iron and zinc, this dish represents the balance between emotion, sustainability and nutrition. ‘The nutritional balance of this dish reinforces the idea of a cuisine that not only excites, but is also sustainable with the environment and those who enjoy it,’ says Alejandro Sánchez.

como estar en casa
EL ENCANTO DEL OTOÑO

El recorrido concluye con Udazkenaren xarma ("El encanto del otoño"), un gatzatua de hierbas y miel de bosque, postre rico en calcio y probióticos naturales que favorece la digestión y deja una sensación de bienestar profundo. Una despedida dulce y natural que sintetiza el espíritu de Basque OrgániKo: armonía entre lo que la naturaleza ofrece y lo que el cuerpo necesita.



like being at home
**THE CHARM
OF AUTUMN**

The tour concludes with Udazkenaren xarma ("The charm of autumn"), a gatzatua made with herbs and forest honey, a dessert rich in calcium and natural probiotics that aids digestion and leaves you feeling deeply refreshed. A sweet and natural farewell that encapsulates the spirit of Basque OrgániKo: harmony between what nature offers and what the body needs.



ANTONIO GARCÍA: Chef en Eneko Atxa Sevilla.

En Eneko Basque Sevilla, descubre la esencia de la cocina vasca reinterpretada con la pasión y la sensibilidad de Eneko Atxa, un chef con tres estrellas Michelin. El menú celebra los sabores auténticos e intensos del País Vasco con recetas tradicionales actualizadas y con la parrilla como protagonista. Una experiencia gastronómica informal, pero redefinida, llena de carácter y alma, donde los productos locales y el respeto por el entorno están en el corazón de cada plato.

Basque OrgániKo está disponible en los restaurantes Eneko Basque de los hoteles Radisson RED Madrid, Radisson Collection Hotel, Plaza Magdalena Sevilla y Radisson Collection Hotel, Gran Vía Bilbao. Una propuesta que reafirma la filosofía de Eneko Atxa: una cocina viva, de raíces vascas y mirada consciente, donde el bienestar forma parte esencial de la experiencia gastronómica.

At Eneko Basque Sevilla, discover the essence of Basque cuisine reinterpreted with the passion and sensitivity of Eneko Atxa, a chef with three Michelin stars. The menu celebrates the authentic and intense flavours of the Basque Country with updated traditional recipes and the grill as the star of the show. An informal yet redefined dining experience, full of character and soul, where local produce and respect for the environment are at the heart of every dish.

Basque OrgániKo is available at the Eneko Basque restaurants in the Radisson RED Madrid, Radisson Collection Hotel, Plaza Magdalena Sevilla and Radisson Collection Hotel, Gran Vía Bilbao hotels. This offering reaffirms Eneko Atxa's philosophy: lively cuisine with Basque roots and a conscious approach, where well-being is an essential part of the dining experience.

ENEKO BASQUE SEVILLA

Radisson Collection Hotel.
Plaza de la Magdalena, 1. Sevilla

www.enekobasque.com

HOTEL ONLY YOU SEVILLA

El hotel se convierte en el escenario perfecto para celebrar la Navidad con una oferta pensada para que huéspedes y visitantes disfruten de estas celebraciones en un entorno cuidado al detalle.

La Navidad es, por naturaleza, una época de reencuentros, de mesas llenas y de emociones compartidas. En Only YOU Hotel Sevilla esa esencia se traduce en una propuesta pensada para disfrutar de los días más especiales del año con calma, buena gastronomía y un ambiente que invita a celebrar. Así, el alojamiento se convierte en un punto de encuentro ideal para disfrutar de veladas únicas en las que cada detalle está cuidado a la perfección para lograr una experiencia impecable.

Ubicado en el corazón del barrio de Nervión, Only YOU Hotel Sevilla permite a los huéspedes disfrutar del ambiente navideño de la ciudad, sus belenes, mercadillos y actividades especiales. Además, ofrece menús especiales para grupos y para los días más señalados, así como planes que combinan tradición, góspel y ambiente festivo.



HOTEL ONLY YOU SEVILLA

life in SEVILLA

The hotel becomes the perfect setting to celebrate Christmas with an offer designed for guests and visitors to enjoy these celebrations in an environment meticulously cared for.

Christmas is, by its very nature, a time for reunions, lavish tables, and shared emotions. At Only YOU Hotel Sevilla, this essence translates into a program designed to help you enjoy the most special days of the year in peace, with fine cuisine and an atmosphere that invites celebration. The hotel becomes the ideal meeting point for unique evenings where every detail is meticulously attended to, ensuring an impeccable experience.

Located in the heart of the Nervión district, Only YOU Hotel Sevilla allows guests to immerse themselves in the city's Christmas spirit, nativity scenes, markets, and special activities. It also offers special menus for groups and for key dates, as well as packages that combine tradition, gospel music, and a festive atmosphere.





El espíritu de la Navidad comenzará en Only YOU Hotel Sevilla el 2 de diciembre con un taller de coctelería navideña en Only YOU Atelier, donde se podrán aprender desde las recetas más clásicas hasta combinaciones más innovadoras para disfrutar de la coctelería en su máxima expresión. El 11 de diciembre tendrá lugar un Jazz & Stars Christmas Edition, en el que dejarse llevar por el jazz y disfrutar de una experiencia que combina buena música, tapas y un ambiente único. El 21 de diciembre Only YOU Hotel también celebrará un concierto de góspel del grupo Verso Libre Gospel Band. Formado por más de diez voces y una banda de músicos profesionales, este grupo interpretará clásicos del góspel, el soul y el R&B. Su repertorio incluirá temas como Oh Happy Day, Hallelujah o Somebody to Love, junto a versiones actuales como This is Me o El ciclo de la vida, traducidas por primera vez al español. La reserva de entradas podrá hacerse a través de la página web del hotel aquí.

Para los amantes del tardeo, Only YOU Hotel Sevilla propone varias fechas –los días 13, 14, 19 y 20 de diciembre– para disfrutar de sus Tardeos Navideños, en los que vivir la magia de estas fechas con música en vivo y cócteles de autor. Además, el hotel se convertirá en el punto de encuentro perfecto para vivir la Tardebuena con un ambiente único.

The Christmas spirit will begin at Only YOU Hotel Sevilla on December 2nd with a festive cocktail-making workshop at Only YOU Atelier, where guests can learn everything from the most classic recipes to more innovative combinations and enjoy mixology at its finest. On December 11th, a Jazz & Stars Christmas Edition will take place, inviting attendees to let themselves be carried away by jazz and enjoy an experience that blends great music, tapas, and a unique atmosphere. On December 21st, Only YOU Hotel will also host a gospel concert by the group Verso Libre Gospel Band. Formed by more than ten voices and a band of professional musicians, the group will perform classics of gospel, soul, and R&B. Their repertoire will include songs such as *Oh Happy Day*, *Hallelujah*, and *Somebody to Love*, along with modern versions like *This Is Me* or *The Circle of Life*, translated into Spanish for the first time. Tickets can be booked through the hotel's website here.

For afternoon-event lovers, Only YOU Hotel Sevilla is offering several dates—December 13th, 14th, 19th, and 20th—to enjoy its Christmas Afternoon Sessions, where the magic of the season comes alive with live music and signature cocktails. In addition, the hotel will become the perfect meeting point to celebrate *Tardebuena*, surrounded by a truly special atmosphere.

Vive el espíritu de la Navidad y el Año Nuevo con nosotros en un ambiente único. Te invitamos a disfrutar de cenas especiales, cuidadosamente elaboradas por nuestro chef ejecutivo, Roberto Pérez, para hacer de estas noches una celebración inolvidable.

Experience the spirit of Christmas and New Year with us in a unique setting. We invite you to enjoy special dinners, carefully crafted by our executive chef, Roberto Pérez, making these nights an unforgettable celebration

Especial cena Fin de Año

Para despedir el 2025 y dar la bienvenida al año nuevo, Only YOU Hotel Sevilla ofrece una de las propuestas más completas de la ciudad. La noche comienza con un cóctel previo donde no faltan el Jamón ibérico de bellota o el Tartar de atún rojo de almadraba, seguido de un exclusivo menú de gala con platos como Royal templada de boletus, falso ravioli de gamba alistada de Huelva, avellanas, espárrago blanco a la brasa y espuma de Parmigiano Reggiano o Tournedó de retinto Rossini con trufa y postres firmados por el pastelero Manu Jara. Además, se incluyen alternativas para todos: un menú vegetariano con propuestas creativas como Corazones de alcachofa a la brasa con cremoso de castañas, y un menú infantil con platos pensados especialmente para los más pequeños, todo acompañado de música en vivo y ambiente festivo. Una experiencia que también se puede reservar en un paquete que incluye alojamiento. Toda la información para la reserva de los menús de grupo y de las cenas de Nochebuena y Nochevieja se pueden encontrar en la web del hotel.

New Year's Eve

To bid farewell to 2025 and welcome the new year, Only YOU Hotel Sevilla offers one of the most complete proposals in the city. The evening begins with a pre-dinner cocktail featuring delights such as acorn-fed Iberian ham and almadraba bluefin tuna tartare, followed by an exclusive gala menu with dishes like warm boletus royal, faux ravioli of Huelva red shrimp with hazelnuts, grilled white asparagus, and Parmigiano Reggiano foam, or Retinto Rossini tournedos with truffle, along with desserts crafted by pastry chef Manu Jara. There are options for everyone: a vegetarian menu with creative offerings such as grilled artichoke hearts with chestnut cream, and a children's menu designed especially for younger guests — all accompanied by live music and a festive atmosphere.

This experience can also be booked as part of a package that includes accommodation. Full information regarding group menu reservations, as well as Christmas Eve and New Year's Eve dinners, can be found on the hotel's website.



life in ONLY YOU





GALA FIN DE AÑO

Ven a vivir una noche mágica en Only YOU Sevilla, donde cada plato está diseñado para cautivar tus sentidos. Disfruta de la cuenta atrás en un ambiente festivo y rodeado de buena compañía, con música en vivo durante todo el evento y un DJ para seguir celebrando después de las campanadas.

We invite you to enjoy a magical night in our hotel, where every dish is designed to delight your senses. Wait for the chimes of 12 o'clock in an atmosphere full of joy and good company, to toast and celebrate in style with an incredible musical entertainment throughout the event



AFTERWORK, DJ & COCKTAILS: XMAS EDITION

Únete a nosotros para disfrutar de nuestros tardeos navideños, donde la música en vivo, deliciosos cócteles y un ambiente festivo te esperan.

Good music, signature cocktails, and the best company. Join us to enjoy our Christmas afternoon sessions, where live music, delicious cocktails, and a festive atmosphere await you.

HOTEL ONLY YOU SEVILLA

Avenida de Kansas City, 7. Sevilla
www.onlyyouhotels.com/hoteles/only-you-hotel-sevilla

life in SEVILLA





LA MAESTRÍA SEVILLA

La Maestría, el restaurante insignia del hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, presenta sus menús especiales de Navidad.

Con la llegada de la temporada navideña, Sevilla se prepara para unas semanas en las que la gastronomía y las reuniones en torno a la mesa cobran un protagonismo especial. En este contexto, el restaurante La Maestría, en el Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, presenta sus cinco menús especiales de Navidad 2025, concebidos para disfrutar de los encuentros más esperados del año. Una propuesta que combina producto local, tradición y hospitalidad, y que refleja el espíritu festivo propio de estas fechas.

La Maestría, the signature restaurant of the Querencia de Sevilla, Autograph Collection hotel, presents its special Christmas menus.

With the arrival of the Christmas season, Seville prepares for several weeks in which gastronomy and gatherings around the table take on a special significance. In this context, the restaurant La Maestría, located in the Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, presents its five special Christmas menus for 2025, designed to be enjoyed during the most anticipated gatherings of the year. A proposal that combines local produce, tradition, and hospitality, reflecting the festive spirit characteristic of this season.



La maestría: cinco excelentes menús.

Los menús de grupo de La Maestría ofrecen una experiencia pensada para compartir, donde cada plato fusiona tradición y elegancia.

Así, el menú Campanillero propone una experiencia sencilla, pero llena de matices, ideal para celebrar con los sabores más clásicos del sur. Comienza con una selección de icónicos de La Maestría para compartir, con embutidos ibéricos de la Sierra de Extremadura, paté de ave al Pedro Ximénez y croquetas caseras de bacalao. Le siguen una deliciosa entrada con tradición de por medio: vichyssoise con dados de panceta ahumada.

Como principal, la elección se centra entre lomo de dorada con wok de verduras y velouté de azafrán o carrillada de cerdo ibérico estofada con patatas aromáticas. El postre, un brownie de chocolate negro con yogur griego y compota de fruta casera, pone el toque final a esta experiencia.

El precio por persona de este menú es de 50€.

La Maestría's group menus offer an experience designed for sharing, where each dish blends tradition and elegance.

The Campanillero menu offers a simple yet nuanced experience, ideal for celebrating with the most classic flavors of the South. It begins with a selection of La Maestría's signature dishes to share, including Iberian cured meats from the Sierra de Extremadura, poultry pâté with Pedro Ximénez, and homemade cod croquettes. This is followed by a delicious starter rooted in tradition: vichyssoise with smoked pancetta cubes.

For the main course, guests may choose between gilt-head bream loin with vegetable wok and saffron velouté, or stewed Iberian pork cheeks with aromatic potatoes. Dessert—a dark chocolate brownie with Greek yogurt and homemade fruit compote—provides the perfect finishing touch.

The price per person for this menu is €50.

LA MAESTRÍA

*Disfruta de una Navidad diferente en La Maestría
Sevilla, donde la tradición, la decoración
y los sabores se fusionan para crear
una experiencia inolvidable.*



El menú Luz de la Giralda es una oda a los sabores más representativos del sur, reinterpretados con un guiño contemporáneo. La propuesta comienza con unos icónicos de La Maestría para compartir, entre los que se encuentran los embutidos ibéricos, las croquetas caseras de jamón ibérico y la ensaladilla Rusa tradicional con atún marinado en vino Manzanilla y mahonesa de encurtidos. Les sigue como entrada navideña con tradición de por medio una deliciosa crema de calabaza con setas silvestres. Entre los primeros platos, destacan el lomo de corvina con sofrito roteño al vino de Jerez y ajada tradicional, o el solomillo de cerdo ibérico con parmentier de patata y salsa de vino oloroso. De postre, torrija de pan brioche con salsa toffee casera y helado de vainilla.

Incluye bodega con vino blanco Castillo de la Mota Verdejo, vino tinto Cerro Añón Crianza, cerveza, refrescos, agua, café o infusión y copa de cava final.

El precio por persona de este menú es de 55€.

The Luz de la Giralda menu is an ode to the most representative flavors of the South, reinterpreted with a contemporary touch. The experience begins with La Maestría's signature dishes to share, including Iberian cured meats, homemade Iberian ham croquettes, and traditional Russian salad with tuna marinated in Manzanilla wine and pickled-vegetable mayonnaise. This is followed by a festive starter rooted in tradition: a delicious pumpkin cream with wild mushrooms. Among the main courses, highlights include corvina loin with sofrito roteño in Sherry wine and traditional ajada, or Iberian pork sirloin with potato parmentier and oloroso wine sauce. For dessert, brioche French toast with homemade toffee sauce and vanilla ice cream.

The menu includes a selection of wines: Castillo de la Mota Verdejo white wine, Cerro Añón Crianza red wine, beer, soft drinks, water, coffee or tea, and a final glass of cava.

The price per person for this menu is €55.



life in SEVILLA



LA MAESTRÍA



En el menú Estrella de Triana, destacan diversas propuestas que combinan productos locales junto a otros del extranjero. Para empezar, el comensal puede elegir entre la selección de embutidos Ibéricos de bellota con queso y picos de Lebrija, la ensalada de puerros confitados, burrata y pesto de tomates secos o el choco frito con alioli de ajos confitados.

Como primer plato se sirve un suquet cremoso de marisco con minestrone de verduras y picatostes de pan brioche. Este precede al plato principal, donde se puede elegir entre la lubina asada con salsa menière y espárragos de temporada o la presa de cerdo Ibérico con patatas confitadas de hierbas aromáticas.

Y para acabar con toque dulce y fresco, la tarta cremosa de queso con galleta de naranja y almendras.

El precio por persona de este menú es de 65€.

The Estrella de Triana menu features several dishes that combine local products with others from abroad. To start, diners may choose between a selection of acorn-fed Iberian cured meats with cheese and picos from Lebrija; a salad of confit leeks, burrata, and sun-dried-tomato pesto; or fried cuttlefish with confit-garlic aioli.

As a first course, a creamy seafood suquet is served with vegetable minestrone and brioche croutons. This is followed by the main course, where guests may choose between roasted sea bass with meunière sauce and seasonal asparagus, or Iberian pork presa with herb-infused confit potatoes.

To finish with a sweet and refreshing touch, a creamy cheesecake with orange-and-almond biscuit.

The price per person for this menu is €65.



Reflejo del Guadalquivir es una propuesta gastronómica muy interesante que no abandona las raíces andaluzas y que se manifiesta en platos para compartir, como el jamón ibérico de bellota y pan con tomate, la selección de tres quesos artesanos, frutos secos y compota casera o las alcachofas confitadas, crema de chirivía, yema curada y panceta ibérica. Como entrada, se sirve una crema de setas de temporada con chips de boniato y aceite trufado, que acompaña perfectamente a las opciones que hay como platos principales: la suprema de bacalao con tomate de la abuela y pil-pil de ajos confitados o el lomo bajo de ternera nacional con puré de patata Robuchon. Un final cítrico pero dulce te dejará este menú con la lemon pie totalmente casera.

El precio por persona de este menú es de 75€.

Reflejo del Guadalquivir is a very appealing gastronomic proposal that remains true to its Andalusian roots, expressed through shared dishes such as acorn-fed Iberian ham with tomato bread; a selection of three artisanal cheeses with nuts and homemade compote; or confit artichokes with parsnip cream, cured egg yolk, and Iberian pancetta. As a starter, a seasonal mushroom cream with sweet-potato chips and truffle oil is served, pairing perfectly with the available main-course options: cod supreme with grandmother's tomato sauce and confit-garlic pil-pil, or national beef striploin with Robuchon potato purée. A citrus yet sweet finish rounds off this menu with a fully homemade lemon pie.

The price per person for this menu is €75.



El último menú, Destello del Alcázar, ofrece una copa de bienvenida para acompañar la amplia variedad de platos a compartir. A escoger entre el Jamón ibérico 100% bellota con picos de Lebrija, las cuñas de queso de oveja, frutos secos y compota natural, el cocktail tradicional de gambas con aguacate y remolacha, la empanada casera de bacalao con espinacas, piñones y pasas, el cartucho con nuestra fritura de choco y alioli suave o las croquetas caseras y cremosas.

La entrada consiste en una ensalada de pulpo, patatas confitadas y ajada gallega. En cuanto a los principales, se puede escoger entre el rodaballo asado, beurre blanc y puerros confitados o el solomillo de ternera nacional con ragú de setas de temporada y demi-glace. Esta experiencia finaliza con un delicado Milhojas de chocolate belga y salsa de Toffee.

El precio por persona de este menú es de 95€.

The final menu, Destello del Alcázar, offers a welcome drink to accompany a wide variety of shared dishes. Guests may choose between 100% acorn-fed Iberian ham with picos from Lebrija; wedges of sheep's cheese, nuts, and natural compote; the traditional shrimp cocktail with avocado and beetroot; homemade cod empanada with spinach, pine nuts, and raisins; a paper cone of our fried cuttlefish with mild aioli; or our creamy homemade croquettes.

The starter consists of an octopus salad with herb-infused confit potatoes and Galician ajada. For the main course, diners may choose between roasted turbot with beurre blanc and confit leeks, or national beef sirloin with seasonal mushroom ragout and demi-glace. This experience concludes with a delicate Belgian chocolate milhojas and toffee sauce.

The price per person for this menu is €95.



life in SEVILLA



LA MAESTRÍA HOTEL QUERENCIA

Todos los menús incluyen bodega seleccionada con vinos D.O. Rueda y D.O.Ca. Rioja, cava y café o infusión, y en las opciones más especiales, un combinado de cierre para prolongar la sobremesa al más puro estilo sevillano.

Este año, La Maestría invita a celebrar la Navidad con el sabor de la tradición, la calidez del sur y la alegría de compartir la mesa, en el entorno elegante y acogedor del hotel Querencia de Sevilla.

All the menus include a selected wine cellar featuring D.O. Rueda and D.O.Ca. Rioja wines, cava, and coffee or tea, and in the more special options, a final cocktail to extend the after-meal conversation in true Sevillian style.

*This year, La Maestría invites guests to celebrate Christmas with the flavor of tradition, the warmth of the South, and the joy of sharing a table, all within the elegant and welcoming setting of the Querencia de Sevilla hotel.”***

RESTAURANTE LA MAESTRÍA
HOTEL QUERENCIA SEVILLA

www.marriott.com

MALANDRO, es el punto de encuentro imprescindible de la Navidad sevillana

MALANDRO

Con la cuenta atrás hacia las fiestas, Malandro propone una agenda vibrante para los próximos meses; su bar de nueva generación acogerá los tardeos de flamenquito cada fin de semana y el 26 de noviembre celebrará el encendido de luces desde su casa señorial frente a la Real Maestranza de Caballería en Sevilla.



MALANDRO is the essential meeting point for
Christmas in Seville.

MALANDRO

With the countdown to the festive season underway, Malandro has put together a vibrant programme of events for the coming months. Its new-generation bar will host flamenco evenings every weekend, and on 26 November it will celebrate the switching on of the Christmas lights from its stately home opposite the Real Maestranza de Caballería de Sevilla.





El malandro era un personaje pícaro y bohemio que habitaba la Sevilla del Siglo de Oro, una época en la que la ciudad, convertida en metrópoli cosmopolita gracias al comercio con las Indias, reunía a gentes de todos los orígenes y estratos sociales. Su hábitat natural era el Arenal, un barrio palpitante por su cercanía al Guadalquivir, el Puerto y la plaza de toros, donde esta figura callejera y hedonista vivía entre cargamentos, tabernas y cosos, siempre entregada al arte de vivir.

Ese espíritu libre, pícaro y abierto al mundo inspira uno de los proyectos gastronómicos más singulares surgidos en la capital andaluza, Malandro. Está ubicado frente a la Real Maestranza de Caballería, en una magnífica casa señorial restaurada con mirada contemporánea y decorada por el interiorista Pablo Roig y el artista sevillano Jaime Abaurre.

The malandro was a roguish, bohemian character who lived in Seville during the Spanish Golden Age, a time when the city—transformed into a cosmopolitan metropolis thanks to trade with the Indies—brought together people of all origins and social classes. His natural habitat was the Arenal, a vibrant neighborhood near the Guadalquivir River, the port, and the bullring, where this streetwise, hedonistic figure lived among cargoes, taverns, and arenas, always devoted to the art of living.

That free-spirited, mischievous, worldly essence inspires one of the most unique gastronomic projects to emerge in the Andalusian capital: Malandro. It is located opposite the Real Maestranza de Caballería, in a magnificent stately home restored with a contemporary perspective and decorated by interior designer Pablo Roig and Sevillian artist Jaime Abaurre.



MALANDRO
arquitectura gastronómica

www.sevillaselecta.es | 249



filosofía GASTRONÓMICA

Tras un año de andadura, Malandro ha logrado consolidarse como un enclave imprescindible del nuevo mapa sevillano, como lo demuestran los más de 54.000 comensales que han cruzado sus puertas. Sevilla se prepara para celebrar una de las épocas más especiales del año y Malandro se convierte en una de las direcciones imprescindibles para disfrutarla. En su casa señorial frente a la Real Maestranza de Caballería, este proyecto gastronómico despliega tres formas de vivir la ciudad: un bar de nueva generación con acento andaluz, un asador contemporáneo de carnes y pescados a la brasa, y una vibrante azotea con vistas al coso taurino. Con la cercanía de las fiestas navideñas, Malandro presenta ahora una agenda repleta de propuestas para disfrutar los próximos meses.

Además, de cara a las fiestas, el restaurante presenta una propuesta de menús para grupos, así como dos menús exclusivos para las noches de Nochebuena y Nochevieja, con las que Malandro se consolida como una de las grandes direcciones para celebrar estas fechas en la ciudad



The image shows the interior of the Malandro restaurant. The ceiling is made of dark, horizontal wooden beams. Several large, white, geometric pendant lights hang from the ceiling. The walls are covered in a mosaic of small, square wooden tiles in various shades of brown and gold. In the foreground, there are tables and chairs. A bar area with a curved counter and stools is visible in the background. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

gastronomic PHILOSOPHY

After a year of activity, Malandro has established itself as an essential landmark on the new Sevillian dining scene, as demonstrated by the more than 54,000 diners who have walked through its doors. As Seville prepares to celebrate one of the most special times of the year, Malandro becomes one of the must-visit destinations to enjoy it. In its stately home facing the Real Maestranza de Caballería, this gastronomic project offers three different ways of experiencing the city: a new-generation bar with an Andalusian accent, a contemporary grill specializing in charcoal-fired meats and fish, and a vibrant rooftop with views of the bullring. With the upcoming Christmas season, Malandro now presents a full calendar of proposals to enjoy in the coming months.

In addition, for the holiday season, the restaurant introduces a selection of group menus, as well as two exclusive menus for Christmas Eve and New Year's Eve, further establishing Malandro as one of the leading destinations in the city for celebrating these special dates.



BAR, ASADOR Y AZOTEA: TRES FORMAS DE DISFRUTAR MALANDRO

En la planta baja se encuentra el bar, un espacio acogedor y versátil diseñado para disfrutar tanto en la barra como en mesas altas y bajas. Este ambiente relajado lo convierte en el lugar ideal para encuentros informales a cualquier hora del día, gracias a su servicio continuo. Su oferta se compone de una amplia variedad de productos de ultramarinos y abacería, complementada con una extensa selección de tapas y raciones, que abarca opciones tradicionales con otras más innovadoras.

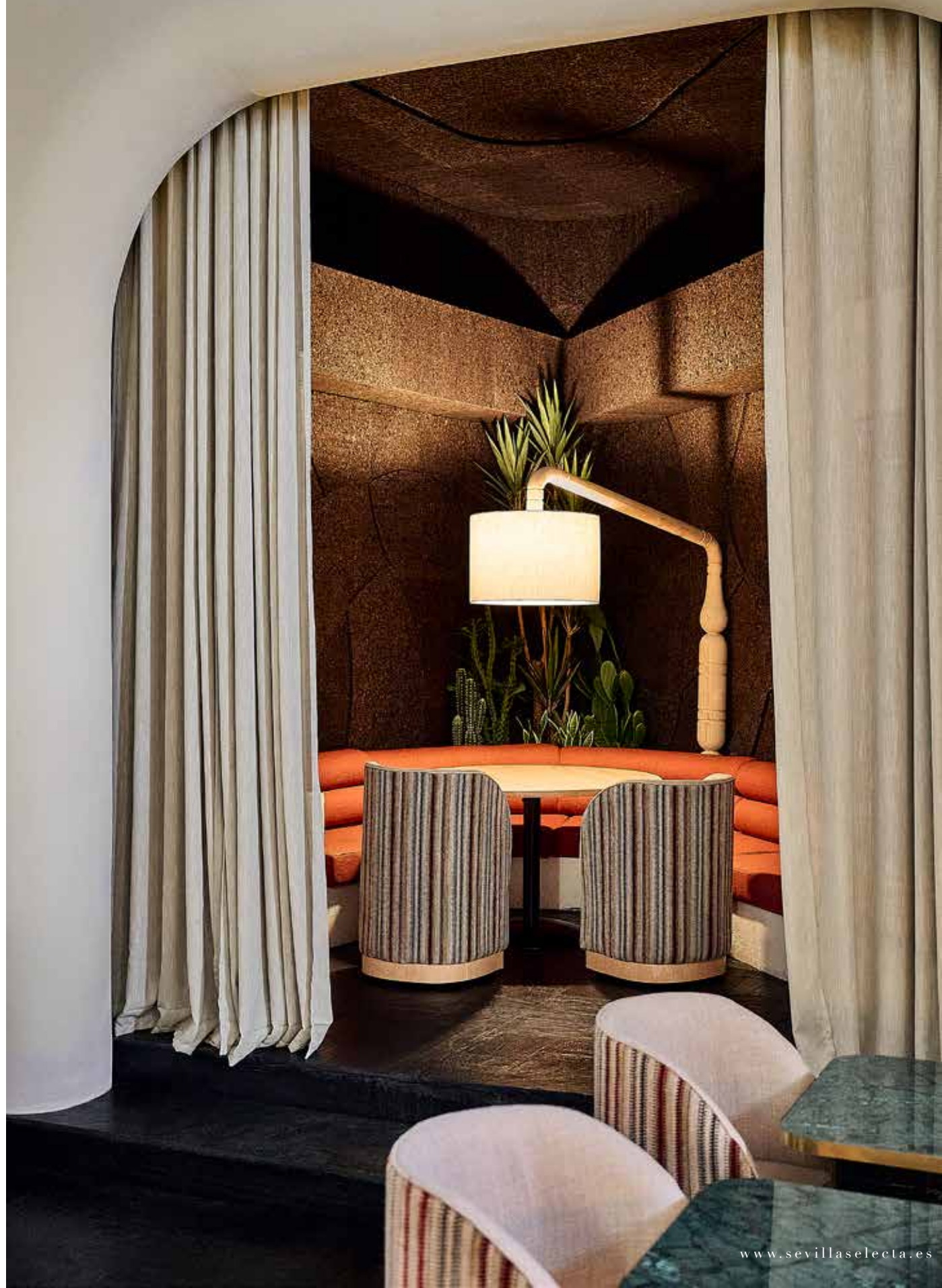
De la variada carta del bar destacan elaboraciones clásicas como la ensaladilla de gambas, las croquetas de rabo de toro y jamón ibérico o su célebre gilda doble de anchoa, junto a originales molletes y brioches tostados en parrilla, además de una generosa alacena de embutidos ibéricos 100 % de bellota. Propuestas que conviven con clásicos como el salmorejo cordobés con huevo de codorniz y jamón ibérico, la tortilla de patatas, trufa y cebolla hecha al momento, o el solomillo de vaca a la parrilla con foie y salsa Périgourdine. Todo ello acompañado de una cuidada selección de vinos y una coctelería pensada para el aperitivo, con especial protagonismo de los Negronis y Americanos.



BAR, GRILL, AND ROOFTOP: THREE WAYS TO ENJOY MALANDRO

On the ground floor is the bar, a warm and versatile space designed to be enjoyed both at the counter and at high and low tables. This relaxed atmosphere makes it the ideal place for informal gatherings at any time of day, thanks to its all-day service. Its offering includes a wide variety of deli and grocery-style products, complemented by an extensive selection of tapas and shared plates that range from traditional options to more innovative creations.

Among the bar's diverse menu, classic dishes stand out such as shrimp ensaladilla, oxtail and Iberian ham croquettes, and its renowned double anchovy gilda, alongside original molletes and grilled brioches, as well as a generous pantry of 100% acorn-fed Iberian cured meats. These proposals coexist with staples like Cordoban salmorejo with quail egg and Iberian ham, freshly made potato omelette with truffle and onion, or grilled beef sirloin with foie and Périgueux sauce. All of this is accompanied by a carefully curated wine selection and a cocktail menu designed for the aperitif hour, with special focus on Negronis and Americanos.



MALANDRO

PLANTA PRIMERA

En planta primera, el asador brilla con una propuesta gastronómica centrada en las brasas. Este espacio ofrece dos ambientes que se fusionan armoniosamente —una zona interior, destacada por la acogedora chimenea, y una terraza al aire libre que brinda unas vistas únicas de la Real Maestranza de Caballería—, en los que la parrilla marca el ritmo de una propuesta centrada en el producto y su tratamiento al fuego.

MALANDRO FIRST FLOOR

On the first floor, the grill room shines with a gastronomic proposal centered on charcoal fire. This space offers two atmospheres that blend together harmoniously —an indoor area highlighted by a cozy fireplace, and an outdoor terrace that provides unique views of the Real Maestranza de Caballería— where the grill sets the rhythm of a menu focused on the product and its fire-driven preparation.







MALANDRO CARTA PRIMERA PLANTA

La carta ofrece una selección de cortes de carne nacionales y argentinos, estos últimos llegados cada semana directamente desde la Pampa: entraña, t-bone, ribeye, bife de chorizo o colita de cuadril, entre otros, de razas como Aberdeen, Angus, Simmental, Frisona o Wagyu. Completan la propuesta cortes de cerdo ibérico de bellota con DOP Jabugo, entre los que se incluye la presa y un solomillo que se prepara al estilo Wellington y se acompaña de cremoso de patata y salsa Cumberland. Las carnes comparten protagonismo con pescados salvajes de mercado y verduras frescas de temporada, también trabajados a la brasa.

La experiencia termina con una selección de postres caseros elaborados a diario, como el Malandrillo 43 —su versión del Carajillo—; la 'Lemon Pie' de Malandro, con espuma de limoncello; o una tarta de plátano y chocolate blanco, con salsa de caramelo y ron y plátano macerado.



MALANDRO FIRST FLOOR MENU

The menu features a selection of national and Argentinian cuts of meat, the latter arriving weekly directly from the Pampa: skirt steak, T-bone, ribeye, bife de chorizo, or colita de cuadril, among others, from breeds such as Aberdeen Angus, Simmental, Friesian, or Wagyu. Complementing the offering are cuts of acorn-fed Iberian pork with DOP Jabugo, including presa and a tenderloin prepared Wellington-style, served with creamy potato purée and Cumberland sauce. The meats share the spotlight with wild market fish and fresh seasonal vegetables, also prepared over the coals.

The experience ends with a selection of homemade desserts prepared daily, such as the Malandrillo 43 —their version of the Carajillo—; Malandro's 'Lemon Pie' with limoncello foam; or a banana and white-chocolate cake with caramel and rum sauce and macerated banana.



MALANDRO, *excelente bodega*

La bodega de Malandro reúne más de 200 referencias que recorren tanto el panorama nacional como el internacional, con especial protagonismo de los vinos generosos. A la fuerte presencia de etiquetas españolas se suman grandes nombres de Champagne, Burdeos y Borgoña, así como una cuidada selección procedente de regiones emergentes como Argentina y Chile.

Malandro's wine cellar brings together more than 200 labels spanning both the national and international scene, with fortified wines playing a leading role. Alongside the strong presence of Spanish wines are major names from Champagne, Bordeaux, and Burgundy, as well as a carefully curated selection from emerging regions such as Argentina and Chile.



our favorite
TERRACE:
MALANDRO





DISEÑO CONTEMPORÁNEO CON RAÍCES SEVILLANAS

La experiencia se eleva en la azotea de Malandro, un espacio vibrante con vistas privilegiadas a la Real Maestranza de Caballería, cuya atmósfera cosmopolita encuentra en la coctelería de autor su mejor aliada para prolongar las veladas hasta la madrugada. Cada jueves, además, la última planta alberga los afterworks, que llenan de energía la azotea DJ en directo y un aperitivo de inspiración italiana.

El interiorismo de Malandro lleva la firma de Pablo Roig, que combina materiales autóctonos, detalles artesanales y una paleta sobria para reinterpretar la tradición sevillana desde una mirada contemporánea. Las líneas limpias, los acabados modernos y la abundante vegetación integran el espacio en una atmósfera cálida, sofisticada y natural. La propuesta estética se completa con la intervención del artista sevillano Jaime Abaurre, cuya obra recorre las tres plantas del edificio con un estilo irreverente, colorista y profundamente personal.

The experience reaches new heights on Malandro's rooftop, a vibrant space with privileged views of the Royal Maestranza de Caballería, where a cosmopolitan atmosphere finds its perfect match in signature cocktails designed to extend the evening well into the night. Every Thursday, the top floor also hosts after-work sessions, energizing the rooftop with live DJs and an Italian-inspired aperitivo.

CONTEMPORARY DESIGN WITH SEVILLIAN ROOTS

Malandro's interior design bears the signature of Pablo Roig, who combines local materials, handcrafted details, and a refined palette to reinterpret Sevillian tradition through a contemporary lens. Clean lines, modern finishes, and abundant greenery envelop the space in a warm, sophisticated, and natural atmosphere. The aesthetic proposal is completed by the work of Sevillian artist Jaime Abaurre, whose pieces unfold across the building's three floors with an irreverent, colorful, and deeply personal style.



LOS TARDEOS DE MALANDRO Y ENCENDIDO DE LUCES

A las puertas de la Navidad, Malandro se prepara para vivir una de las citas más especiales del año: el encendido de luces, que tendrá lugar el 26 de noviembre. La fecha no solo marca el inicio de la temporada festiva en Sevilla, sino también el comienzo de unas semanas especialmente vibrantes en Malandro, cuya fachada cobrará vida como parte del gran despliegue luminoso que transforma la ciudad.

Frente a la Real Maestranza de Caballería, el edificio se convierte en un punto de referencia durante estas fechas; un escenario privilegiado desde el que celebrar el arranque de la Navidad sevillana desde una de las casas más emblemáticas del Arenal.

MALANDRO'S 'TARDEOS' AND THE LIGHTING CEREMONY

With the Christmas season just around the corner, Malandro is getting ready for one of the most special moments of the year: the lighting ceremony, which will take place on November 26th. This date not only marks the beginning of the festive season in Seville but also the start of particularly vibrant weeks at Malandro, whose façade will come to life as part of the grand light display that transforms the city.

Facing the Royal Maestranza de Caballería, the building becomes a landmark during this time of year — a privileged setting from which to celebrate the start of Seville's Christmas season in one of the Arenal district's most emblematic houses.

RESTAURANTE MALANDRO

Calle Gracia Fernández Palacios, 3. Sevilla
www.malandrorestaurante.es



life in SEVILLA

GLORIA

Sevilla tiene una nueva barra gastronómica: Gloria. La reciente apertura de Ovejas Negras Company y el artista fotográfico Juan Delgado en el antiguo local que regentaba Zelai (calle Albareda 22), se presenta con casi 14 metros de barra donde disfrutar de la creatividad en vivo del chef Jesús Maya.

A photograph of the interior of Restaurant Gloria, a long bar with a polished wooden counter and a row of high stools. The bar is illuminated by warm, golden light, and the background shows a large window with dark curtains. The text is overlaid on the top right of the image.

Best new open RESTAURANT GLORIA

Seville has a new gastronomic bar: Gloria. Recently opened by Ovejas Negras Company and photographic artist Juan Delgado in the former premises run by Zelai (Calle Albareda 22), it features a bar almost 14 metres long where you can enjoy the live creativity of chef Jesús Maya.



GLORIA

NUEVO RESTAURANTE EN SEVILLA

*El restaurante con tres elegantes ambientes y cocktail bar
place to be de Sevilla perfecto para tardear
en invierno en Sevilla.*



OUR FAVORITE NEW RESTAURANT

GLORIA

The restaurant with three elegant dining areas and a cocktail bar is the place to be in Seville, perfect for spending an afternoon in winter in Seville.

Ovejas Negras Company inaugura en pleno centro de Sevilla un nuevo espacio gastronómico llamado Gloria, un nuevo concepto donde la barra recupera su papel protagonista. En el antiguo local donde estaba Zelai, en la calle Albareda 22, abre sus puertas un bar de tapas – restaurante presidido por una barra de 14 metros aprox., pensada para disfrutar de la cocina en directo y compartir una experiencia cercana, fresca y vibrante.

Ovejas Negras Company is opening a new gastronomic space called Gloria in the heart of Seville, a new concept where the bar regains its starring role. In the former premises of Zelai, at 22 Albareda Street, a tapas bar-restaurant is opening its doors, presided over by a bar measuring approximately 14 metres, designed to enjoy live cooking and share a close, fresh and vibrant experience.

CHEF JESÚS MOYA

Al frente de este nuevo proyecto se encuentra Jesús Maya, uno de los jóvenes talentos más prometedores de la cocina andaluza. El joven chef ha forjado una trayectoria marcada por el talento y la inquietud creativa. Tras pasar por cocinas como El Bohío de Pepe Rodríguez o Lú Cocina y Alma en Jerez, creó incluso su proyecto más personal, el restaurante Enea que llegó a entrar en la guía Macarfi ocupando uno de los primeros puestos en el ranking de Sevilla.

En su nuevo local Jesús imprime su sello personal en cada plato: cocina de memoria, sabores reconocibles, fondos y salsas clásicas renovadas, y un hilo conductor basado en la robata, con el humo y las brasas como punto de unión de toda la carta.

At the helm of this new project is Jesús Maya, one of the most promising young talents in Andalusian cuisine. The young chef has forged a career marked by talent and creative curiosity. After working in kitchens such as El Bohío de Pepe Rodríguez and Lú Cocina y Alma in Jerez, he created his most personal project, the Enea restaurant, which was included in the Macarfi guide, occupying one of the top spots in the Seville ranking.

In his new restaurant, Jesús puts his personal stamp on every dish: cooking from memory, recognisable flavours, classic stocks and sauces with a modern twist, and a common thread based on the robata, with smoke and embers as the unifying theme of the entire menu.







tres espacios para una **GASTRONOMIA** *de* **LUJO**

En la carta se puede encontrar platos de paso, como la jugosa tortilla de patatas, y otras elaboraciones que invitan a una buena sobremesa. Platos y tapas para compartir, guisos, brasas y propuestas marineras. *The menu features dishes such as the succulent potato omelette, as well as other creations that invite you to linger over a good meal. Dishes and tapas to share, stews, grilled meats and seafood options.*



La propuesta gastronómica de Gloria es cambiante y dinámica, pensada para aprovechar los mejores productos de temporada. Entre sus platos destacan entrantes como la anchoa y mantequilla de limón, el tomate, aguaillo de lechuga y sardina ahumada, la coliflor a la brasa con mojo verde y payoyo o champiñones botón a la brasa con panceta y yema.

Gloria's gastronomic offering is varied and dynamic, designed to make the most of the best seasonal produce. Its dishes include starters such as anchovies and lemon butter, tomato, lettuce and smoked sardine salad, grilled cauliflower with green mojo sauce and payoyo cheese, or grilled button mushrooms with pancetta and egg yolk.



Del apartado de guisos las albóndigas de vaca, níscalos y patata asada, entre otros; del mar la merluza frita con beurre blanc de manzanilla y perejil o los clásicos huevos rotos con gambones, patatas y salsa al ajillo; de las brasas las mollejas de ternera glaseadas, espinacas y salsa tártara, el secreto de ángus o el pollo al carbón.

Para el final, la fruta en escabeche a la brasa y yogurt o el flan de vainilla y chantilly ácida.

From the stew section, there are beef meatballs, chanterelle mushrooms and roast potatoes, among others. from the sea, fried hake with manzanilla and parsley beurre blanc or the classic scrambled eggs with prawns, potatoes and garlic sauce; from the grill, glazed veal sweetbreads, spinach and tartar sauce, Angus beef or charcoal-grilled chicken.

For dessert, try the grilled pickled fruit with yoghurt or the vanilla flan with sour chantilly cream.



LA PREVIA, EL TERCER ESPACIO DE GLORIA

Además, le preside una pequeña pero rotunda abacería llamada La Previa, donde sin reservas puedes disfrutar de una carta concisa pero no menos apetecible: Gildas de anchoa, enlatados y conservas en vitrina, tortilla de patatas, ensaladilla de ventresca de atún casera, huevos rellenos o molletes hechos al momento.

La Previa, está pensada para aquellos que quieren tomarse algo antes de pasar a Gloria o simplemente para tomarse algo al paso. El interiorismo está lleno de detalles presidido por una goya de la gastronomía sevillana, la barra de madera original de Casa Marciano de 1928.

It is also home to a small but impressive grocery shop called La Previa, where you can enjoy a concise but no less appetising menu: anchovy gildas, tinned and preserved foods on display, Spanish omelette, homemade tuna belly salad, stuffed eggs or freshly made molletes.

La Previa is designed for those who want to have a drink before moving on to Gloria or simply for a quick drink on the go. The interior design is full of details, presided over by a Goya of Sevillian gastronomy, the original wooden bar from Casa Marciano from 1928.



GLORIA

grandes tardes para tomar una copa

La elección del local donde estaba Zelai, referente durante años de la restauración sevillana, refuerza la vocación de Gloria de convertirse en un lugar emblemático, uniendo pasado y presente en un espacio único. *The choice of the premises where Zelai, a long-standing landmark of Seville's restaurant scene, was located reinforces Gloria's ambition to become an iconic venue, bringing together past and present in a unique space.*

COCTELERÍA

En la coctelería celebran los clásicos con carácter propio. De la frescura cítrica al carácter del café o el mezcal, cada cóctel tiene su punto justo. Una propuesta elegante y atemporal con sabores que nunca pasan de moda. Además, se pueden acompañar con una selección de repostería conventual, como las yemas de San Leandro (dulces de Gloria).

The cocktail bar celebrates classic drinks with its own unique twist. From citrus freshness to the character of coffee or mezcal, each cocktail is perfectly balanced. An elegant and timeless selection with flavours that never go out of style. They can also be accompanied by a selection of traditional convent pastries, such as yemas de San Leandro (Gloria sweets).



Gloria cuenta con varios ambientes diferenciados, una barra como eje central, mesas altas y una salita donde disfrutar de la sobremesa cualquier día de la semana.

Todo ambientado con un gusto y selección de música que transforma el espacio y se convierte en un ingrediente más de la cocina, con noches de música disco de la época dorada Studio 54 y ritmos latinos; y mediodías de jazz electrónico y smooth, fresco y de alta calidad.

Gloria has several different areas, with a bar as the central hub, high tables and a small lounge where you can enjoy after-dinner conversation any day of the week.

Everything is set to tasteful music that transforms the space and becomes another ingredient in the cuisine, with disco nights featuring music from the golden age of Studio 54 and Latin rhythms, and lunchtimes filled with electronic and smooth jazz.



JUAN DELGADO, SOCIO & DJ

El proyecto cuenta además con el respaldo creativo y profesional de Juan Delgado, empresario con varias marcas de referencias en destilados y socio cuya trayectoria aporta un enfoque visual y comunicativo de primer nivel, especialista en proyectos que combinan moda, gastronomía y publicidad.

Juan Delgado ha colaborado con publicaciones internacionales como Vogue, Elle, Telva, Vanity Fair/Vanidad y marcas destacadas de moda y diseño, dando el toque editorial al proyecto.

The project also has the creative and professional backing of Juan Delgado, an entrepreneur with several leading spirits brands and a partner whose career brings a first-class visual and communicative approach, specialising in projects that combine fashion, gastronomy and advertising.

Juan Delgado has collaborated with international publications such as Vogue, Elle, Telva, Vanity Fair/Vanidad and leading fashion and design brands, lending an editorial touch to the project.

GLORIA

Calle Albareda, 22, bajo B. Sevilla
www.gloriasevilla.es

The background image shows the interior of Casa Inquieta, a restaurant in Sevilla. The space is characterized by a checkered floor, a curved wooden bar with a decorative front, and walls adorned with various framed pictures and certificates. The lighting is warm and intimate, creating a cozy atmosphere. The text is overlaid on the upper portion of the image.

nuevo restaurante

CASA INQUIETA

Casa Inquieta es el nuevo restaurante de Ovejas Negras en Sevilla, un espacio para reencontrarse con la Sevilla más auténtica a través de la gastronomía, el flamenco y el ocio alrededor de la mesa.

The image shows the interior of Casa Inquieta, a restaurant in Sevilla. The space is characterized by its dark green walls, arched wooden ceiling, and a black and white checkered floor. A curved wooden bar with a decorative front is on the left, with several black metal stools. In the background, there's a bar area with hanging decorations and a small table with stools. The lighting is warm and ambient.

life in SEVILLA

CASA INQUIETA

Casa Inquieta is Ovejas Negras' new restaurant in Sevilla, a place to re-discover the most authentic Sevilla through gastronomy, flamenco and leisure around the table.



BIENVENIDOS AL NUEVO PLACE TO BE GASTRONÓMICO Y NUEVO TEMPLO DEL FLAMENCO

En pleno corazón de Sevilla, Casa Inquieta abre sus puertas, rescatando la esencia de lo auténtico a través de la gastronomía, el ocio, la cultura y el flamenco. La emblemática casa del s.XIX de la calle Zaragoza, que fuera La Taberna del Alabardero, renace con un nuevo concepto: conservar la autenticidad de la sevillanía de antes, pero con una mirada contemporánea. Una propuesta pensada no sólo para el visitante, sino para el sevillano conocedor y amante de la cultura local más genuina.

Casa Inquieta aspira a celebrar la Sevilla con solera y arraigo; la del buen comer, la vida de barra, las charlas que se alargan y de las que surge el arte de la forma más natural. Una apuesta que va mucho más allá de lo gastronómico o lo turístico para convertirse en una experiencia inmersiva, con la vocación de hacer que el sevillano sienta esta casa como suya, que la recomiende y que la viva. Porque Sevilla no sería Sevilla sin quienes le dan vida cada día.

In the heart of Seville, Casa Inquieta opens its doors, reviving the essence of authenticity through gastronomy, leisure, culture and flamenco. The emblematic 19th-century house on Calle Zaragoza, formerly La Taberna del Alabardero, is reborn with a new concept: preserving the authenticity of old Seville, but with a contemporary twist. A proposal designed not only for visitors, but also for Sevillians who are connoisseurs and lovers of the most genuine local culture.

Casa Inquieta aspires to celebrate the Seville of tradition and roots; that of good food, bar life, long conversations and the art that emerges from them in the most natural way. A commitment that goes far beyond gastronomy or tourism to become an immersive experience, with the aim of making Sevillians feel that this house is theirs, that they recommend it and that they live it. Because Seville would not be Seville without those who bring it to life every day.



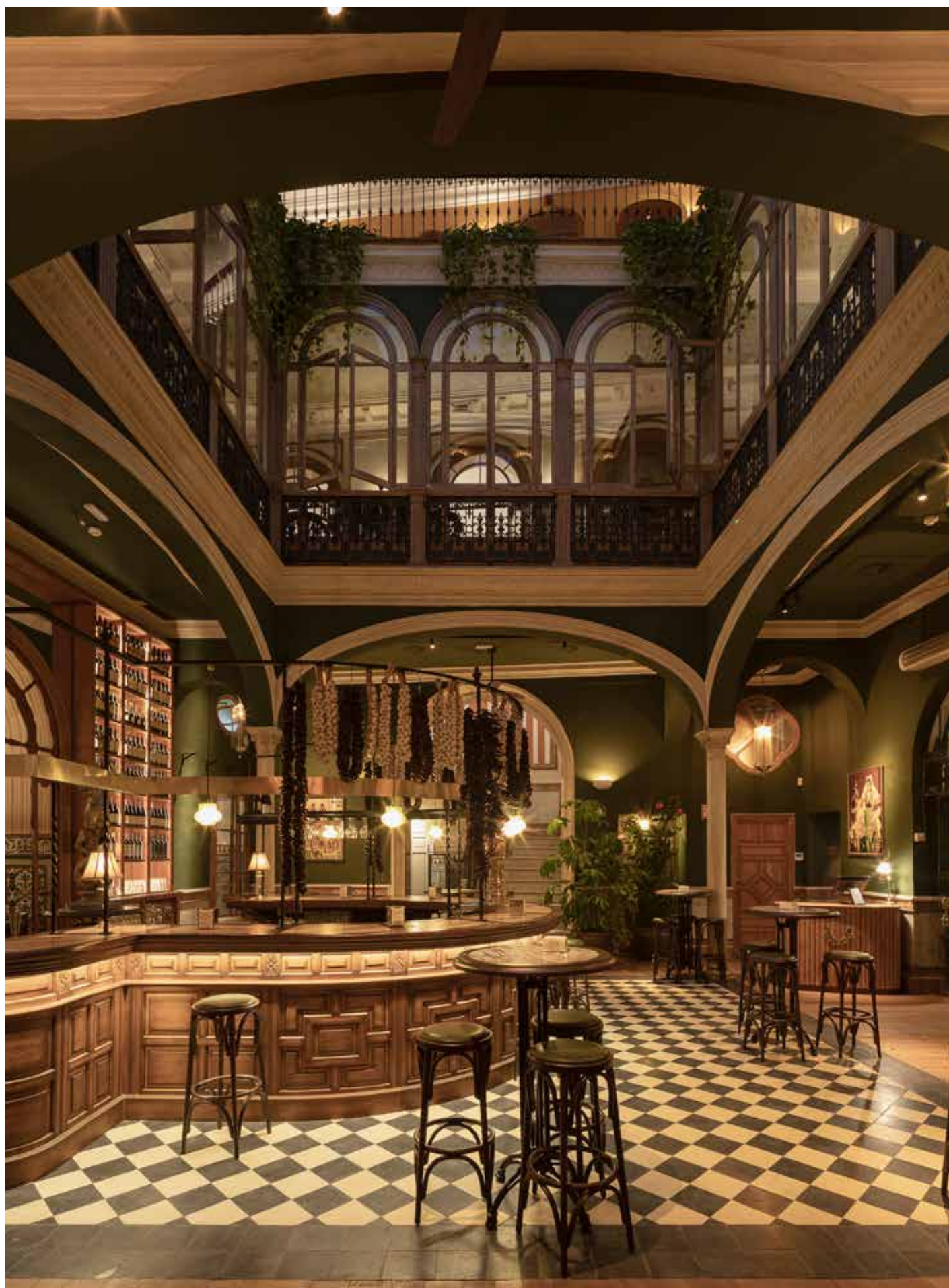
ANTIGÜA TABERNA DEL ALABARDERO

En esta casa palacio se ubicó la Taberna del Alabardero de la mano del sacerdote vasco, Luis de Lezama, promotor del Grupo Lezama y la Fundación Iruaritz Lezama. Este sacerdote, periodista, empresario y hostelero enamorado de Sevilla fue el encargado de gestionar los banquetes oficiales durante la Expo '92, un éxito y un reconocimiento que quiso devolver a la ciudad fundando al año siguiente la Escuela Superior de Hostería que ha formado a profesionales de prestigio internacional.

Esta fue también la casa donde nació y creció el poeta J. Antonio Cavestany y que ahora, convertida en Casa Inquieta, busca ese homenaje a la Sevilla que se comparte, se conversa, se disfruta y se saborea, buscando recuperar la sevillanía de lo auténtico. La que no se imita, se vive.

This palace house was home to the Taberna del Alabardero, run by Basque priest Luis de Lezama, promoter of the Lezama Group and the Iruaritz Lezama Foundation. This priest, journalist, businessman and hotelier, who was in love with Seville, was responsible for managing the official banquets during Expo '92, a success and recognition that he wanted to give back to the city by founding the Escuela Superior de Hostería (Higher School of Hospitality) the following year, which has trained professionals of international prestige.

This was also the house where the poet J. Antonio Cavestany was born and raised and which now, converted into Casa Inquieta, seeks to pay tribute to the Seville that is shared, discussed, enjoyed and savoured, seeking to recover the authenticity of Seville. The one that is not imitated, but lived.





Renovación profunda, cuidando el patrimonio arquitectónico y artístico

El proyecto de interiorismo de Casa Inquieta nace del respeto por la historia y la vocación de dar nueva vida a una vivienda sevillana cargada de memoria. La intervención parte de una premisa clara: conservar y poner en valor los elementos originales —puertas, zócalos, viguería, mesas y carpinterías— para que el alma de la casa siga presente.

En planta baja, el diseño recupera el carácter castizo y clásico de los antiguos patios sevillanos, con una barra artesanal inspirada en la carpintería de época, mobiliario de anticuarios y tejidos tradicionales que evocan las lonetas rayadas de la ciudad.

El tablao, que antiguamente fue el patio principal, se reconstruye como homenaje a esos patios andaluces con su fuente, barriles y materiales nobles: maderas envejecidas, barro antiguos y azulejos artesanales dibujados a mano.

Thorough renovation, preserving architectural and artistic heritage

The interior design project for Casa Inquieta stems from a respect for history and a desire to breathe new life into a Sevillian home steeped in memories. The project is based on a clear premise: to preserve and highlight the original features—doors, skirting boards, beams, tables and woodwork—so that the soul of the house remains intact.

On the ground floor, the design recovers the traditional and classic character of the old Sevillian courtyards, with a handcrafted bar inspired by period carpentry, antique furniture and traditional fabrics that evoke the city's striped canvas.

The tablao, which was formerly the main courtyard, has been rebuilt as a tribute to these Andalusian courtyards with its fountain, barrels and fine materials: aged wood, antique pottery and hand-painted tiles.



*en CASA INQUIETA puedes RETROCEDER
en el TIEMPO*



UN ELEGANTE EDIFICIO DE TRES PLANTAS

En la planta superior, la propuesta evoluciona hacia una atmósfera más libre y contemporánea, donde cada salón adquiere identidad propia a través de textiles de Clarke & Clarke, Gastón y Daniela o William Morris, convirtiendo la casa en un espacio vivo, cambiante y abierto a la cultura, fiel a su nombre: una auténtica Casa Inquieta.

La nueva distribución conserva la típica barra Bistro sevillana en planta baja, el restaurante Alabardero Casa Inquieta, en la planta primera, además de una terraza en la planta alta que se suma a la oferta rooftop de la ciudad. En la planta baja, el patio Magnolio se convertirá en una taberna flamenca antigua, de la Sevilla más auténtica, que ofrecerá espectáculos en vivo con un cartel de primer nivel.

AN ELEGANT THREE-STOREY BUILDING

On the upper floor, the design evolves towards a freer, more contemporary atmosphere, where each room acquires its own identity through textiles by Clarke & Clarke, Gastón y Daniela and William Morris, transforming the house into a living space, changing and open to culture, true to its name: an authentic Casa Inquieta (Restless House).

The new layout retains the typical Sevillian bistro bar on the ground floor, the Alabardero Casa Inquieta restaurant on the first floor, and a terrace on the top floor that adds to the city's rooftop offerings. On the ground floor, the Magnolio courtyard will be converted into an old-fashioned flamenco tavern, in the most authentic Sevillian style, offering live shows with a top-class line-up.



COCINA CREATIVA DE MERCADO Y ESCOGIDOS MARIDAJES, EL OTRO PUNTO FUERTE.

En la propuesta de restauración prima el recetario tradicional andaluz. De la típica abacería y tapas del picoteo, a los guisos y frituras, para dar paso a una cocina de producto. Esto se combina con el “hospitality” de un espacio que respira historia, raíces y acento en los diferentes salones reservados, y que se une a la oferta gastronómica de menús diseñados para eventos privados y corporativos.



nuevo tablao en el centro de Sevilla

FLAMENCO *en* CASA INQUIETA

El RENACER del ARTE FLAMENCO en el CENTRO de SEVILLA

En una ciudad exigente con el mundo del flamenco como es Sevilla y donde las raíces del flamenco laten con fuerza, Flamenco en Casa Inquieta 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.

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



The background image shows the interior of Casa Inquieta, a flamenco venue in Seville. The room features warm wooden walls and a ceiling with exposed beams. In the foreground, there are several round tables with marble tops and dark wood frames, surrounded by chairs with red upholstered seats and backs. A bar with a dark wood front and a backlit display of bottles is visible on the right. On the left, a large mural of a flamenco dancer is mounted on the wall. The lighting is warm and focused, creating a cozy and intimate atmosphere.

life in SEVILLA

new flamenco venue in the centre of Seville

FLAMENCO *at* CASA INQUIETA

The REBIRTH of FLAMENCO ART in the CENTRE of Seville

In a city as demanding as Seville, where flamenco has deep roots, Flamenco en Casa Inquieta 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 every visitor enjoys an unforgettable experience that goes beyond what can be seen and heard: it is something that is felt in the depths of one's being.

A space where every detail has been carefully designed to pay homage to tradition, while reinventing itself for contemporary local and foreign audiences.



DELEITE FLAMENCO Y CULINARIO Del typical a lo auténtico.

Los propietarios de Casa Inquieta desean que este nuevo templo para el flamenco sea el espacio que el sevillano recomendaría, el lugar donde puedan mostrar a los visitantes la ciudad y al propio público local unas vivencias flamencas auténticas. Sólo quien conoce y ama Sevilla puede ser anfitrión de quien viene a conocerla, por eso Casa Inquieta huye de lo “typical” del souvenir, y busca lo real.

Casa Inquieta busca erigirse en referencia del flamenco en Sevilla, con una oferta de calidad para el visitante, y reconocible para el sevillano. No se trata de un atractivo turístico, sino de una inmersión auténtica en un enclave reconocido.

FLAMENCO AND CULINARY DELIGHTS From the typical to the authentic.

The owners of Casa Inquieta want this new temple to flamenco to be the place that Sevillians would recommend, the place where they can show visitors to the city and the local public themselves authentic flamenco experiences. Only those who know and love Seville can be hosts to those who come to discover it, which is why Casa Inquieta shuns the ‘typical’ souvenirs and seeks the real thing.

Casa Inquieta seeks to establish itself as a reference point for flamenco in Seville, offering quality experiences for visitors that are recognisable to Sevillians. It is not a tourist attraction, but an authentic immersion in a renowned enclave.



EXCELENTE PROGRAMACIÓN FLAMENCA

Artistas de primer nivel conformarán un cartel de excepción para generar un ambiente genuino, del flamenco de antes, donde la tradición y la expresión artística se mezclan con la emoción, buscando trasladar al público a las antiguas peñas flamencas, a los tablaos con historia, a vivirlo como se vive en la cultura local, de forma espontánea y profundamente nuestra.

El proyecto de Casa Inquieta tiene como socios principales a Rafael Cebolla, Ángela Barón, Raimundo Anido y Juan Manuel García - Genoveva Torres (Ovejas Negras Company), y Grupo Lezama. Además ha contado con el apoyo de la familia Barbadillo.

EXCELLENT FLAMENCO PROGRAMME

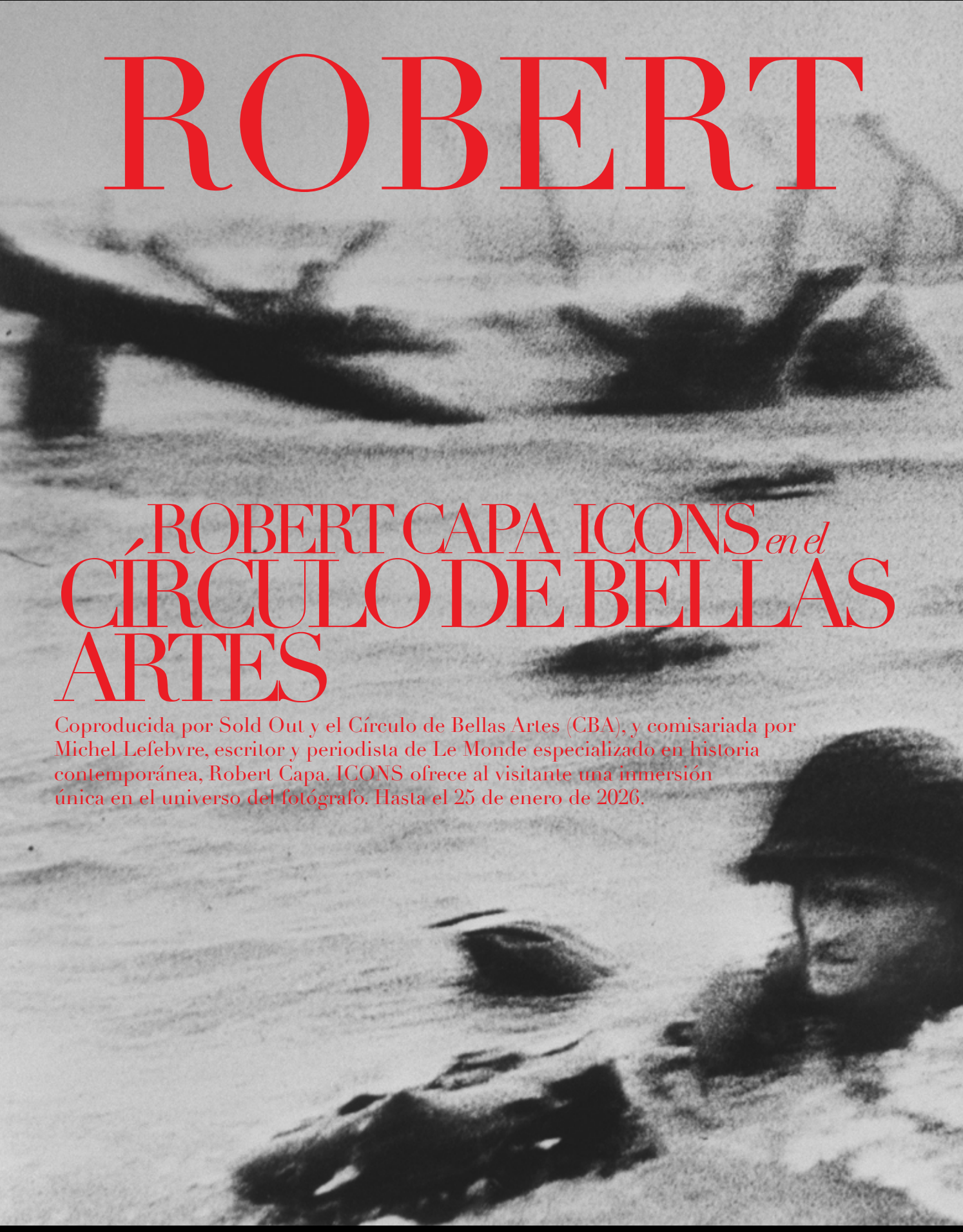
Top-level artists will form an exceptional line-up to create a genuine atmosphere, reminiscent of flamenco of old, where tradition and artistic expression blend with emotion, seeking to transport the audience to the old flamenco clubs, to the tablaos steeped in history, to experience it as it is experienced in the local culture, spontaneously and deeply our own.

The main partners in the Casa Inquieta project are Rafael Cebolla, Ángela Barón, Raimundo Anido and Juan Manuel García - Genoveva Torres (Ovejas Negras Company), and Grupo Lezama. It has also received support from the Barbadillo family.

CASA INQUIETA

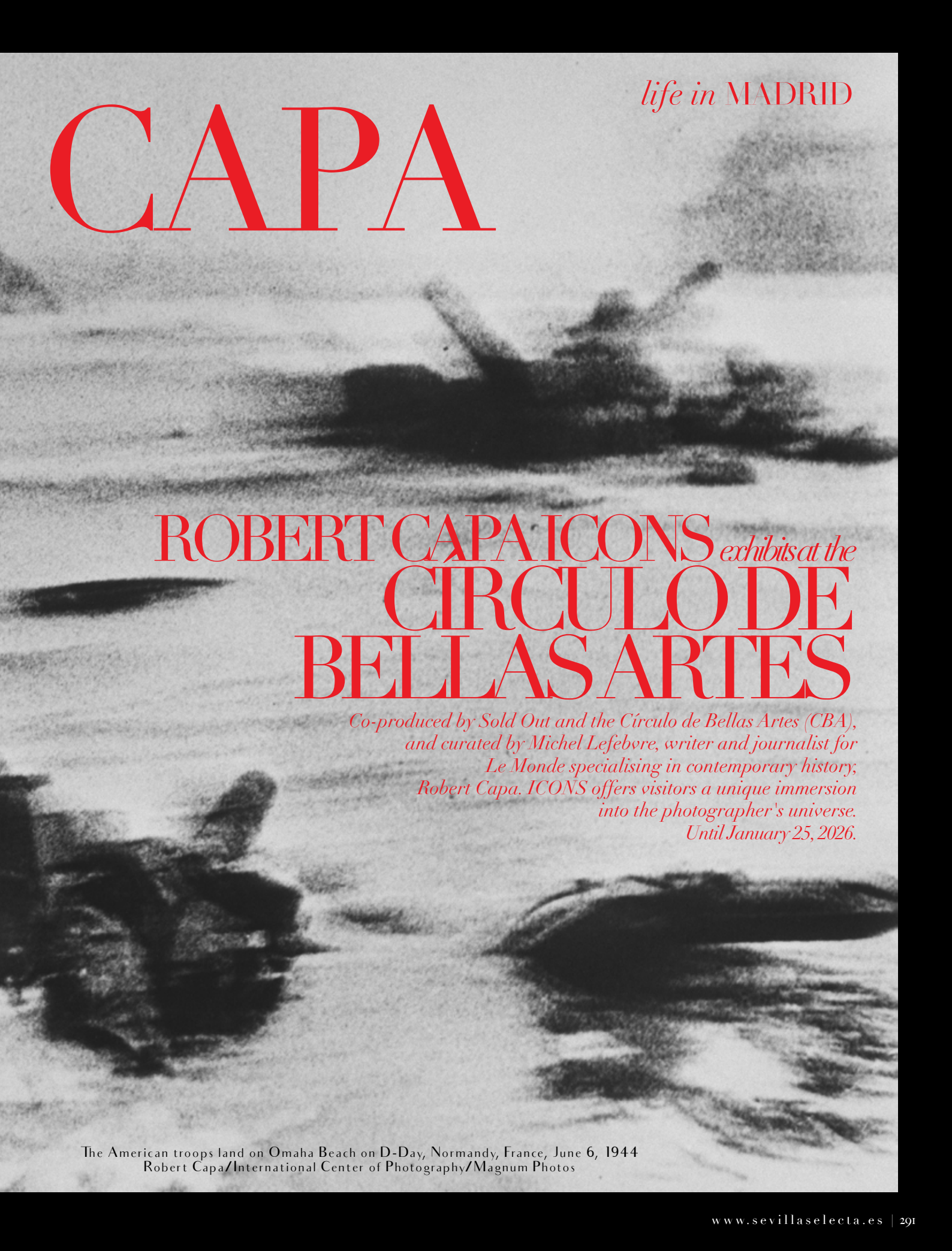
Calle Zaragoza, 20. Sevilla.
www.casainquieta.es

ROBERT



ROBERT CAPA ICONS *en el* CÍRCULO DE BELLAS ARTES

Coproducida por Sold Out y el Círculo de Bellas Artes (CBA), y comisariada por Michel Lefebvre, escritor y periodista de Le Monde especializado en historia contemporánea, Robert Capa. ICONS ofrece al visitante una inmersión única en el universo del fotógrafo. Hasta el 25 de enero de 2026.



CAPA

life in MADRID

ROBERT CAPA ICONS *exhibits at the* CIRCULO DE BELLAS ARTES

*Co-produced by Sold Out and the Círculo de Bellas Artes (CBA),
and curated by Michel Lefebvre, writer and journalist for
Le Monde specialising in contemporary history;
Robert Capa. ICONS offers visitors a unique immersion
into the photographer's universe.
Until January 25, 2026.*

The American troops land on Omaha Beach on D-Day, Normandy, France, June 6, 1944
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos



Pablo Picasso in his studio on rue des Grands Augustins, a few days after the city's liberation, Paris, France, September 2nd, 1944
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos

Coincidiendo con el 90 aniversario de la Guerra Civil Española -una de las guerras que cubrió Capa- la exposición presenta fotografías originales de época (vintage prints), reveladas en su momento por el propio Capa, y nos muestra cómo circularon sus imágenes en periódicos y revistas de los años treinta, cuarenta y cincuenta. Estas fotografías “únicas”, lejos de las ampliaciones retocadas habituales en otras muestras, conservan la huella de su tiempo y transmiten con fuerza la esencia del fotoperiodismo: imágenes urgentes, directas y con toda su carga testimonial.

Coinciding with the 90th anniversary of the Spanish Civil War—one of the wars covered by Capa—the exhibition presents original vintage prints, developed at the time by Capa himself, and shows us how his images circulated in newspapers and magazines in the 1930s, 1940s and 1950s. These ‘unique’ photographs, far from the retouched enlargements common in other exhibitions, retain the imprint of their time and powerfully convey the essence of photojournalism: urgent, direct images with all their testimonial weight.

RC

Robert Capa (Budapest, 1913 – Thai-Binh, Indochina, 1954) está considerado el fotoperiodista de guerra más célebre de la historia. En apenas dos décadas de carrera cubrió cinco conflictos decisivos: la Guerra Civil Española, la guerra chinojaponesa, la Segunda Guerra Mundial, la primera guerra árabe-israelí y la guerra de Indochina.

Su nombre quedó unido a imágenes que forman parte de la memoria colectiva del siglo XX: Muerte de un miliciano, símbolo de la Guerra Civil Española; las estremecedoras escenas del Desembarco de Normandía, tomadas bajo fuego enemigo en Omaha Beach; o los retratos cercanos de combatientes, civiles y amigos que supo captar con una mezcla de coraje y humanidad.

Alcanzó el éxito desde el comienzo de la Guerra Civil Española, en 1936, cuando inventó su seudónimo junto con su amiga y posterior compañera de vida Gerta Porohylle; ella se convirtió en Gerda Taro y él, el húngaro Endre Friedmann, en Robert Capa.

Capa no fue únicamente un testigo de guerra. Retrató a personalidades como Picasso, Hemingway o Ingrid Bergman, exploró la fotografía en color, realizó moda, rodajes cinematográficos y reportajes de viaje por Europa. En 1947 fundó, junto a Henri Cartier-Bresson, David “Chim” Seymour, George Rodger y William Vandivert, la agencia Magnum Photos, que revolucionó el modo de trabajar de los fotógrafos, otorgándoles control sobre sus negativos, publicaciones y derechos de autor. Capa es, de hecho, uno de los precursores del fotoperiodismo moderno.

Robert Capa (Budapest, 1913 – Thai-Binh, Indochina, 1954) is considered the most famous war photojournalist in history. In just two decades of his career, he covered five decisive conflicts: the Spanish Civil War, the Sino-Japanese War, the Second World War, the first Arab-Israeli War, and the Indochina War.

His name is linked to images that form part of the collective memory of the 20th century: Death of a Militiaman, a symbol of the Spanish Civil War; the harrowing scenes of the Normandy Landings, taken under enemy fire on Omaha Beach; and the intimate portraits of combatants, civilians and friends that he captured with a mixture of courage and humanity.

He achieved success from the beginning of the Spanish Civil War in 1936, when he invented his pseudonym together with his friend and later life partner Gerta Porohylle; she became Gerda Taro and he, the Hungarian Endre Friedmann, became Robert Capa.

Capa was not only a witness to war. He photographed personalities such as Picasso, Hemingway and Ingrid Bergman, explored colour photography, worked in fashion, film shoots and travel reports across Europe. In 1947, together with Henri Cartier-Bresson, David “Chim” Seymour, George Rodger and William Vandivert, he founded the Magnum Photos agency, which revolutionised the way photographers worked, giving them control over their negatives, publications and copyright. Capa is, in fact, one of the precursors of modern photojournalism.





Chinese watching a battle between the Japanese bombers and the Chinese fighter planes on the day of Emperor Hirohito's birthday, Hankou, Hubei province, China, April 29th, 1938
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos

ROBERT CAPA

en el Círculo de Bellas Artes



On the road from Nam Dinh to Thaibinh, Indochina (Vietnam), May 25th, 1954.

This photography is one of Robert Capa's last pictures

Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos

Una vida breve, una obra inmortal

Capa murió en Indochina en 1954, al pisar una mina antipersona mientras cubría la guerra. Tenía solo 40 años. A su muerte, dejó miles de negativos dispersos por el mundo. Su hermano, Cornell Capa, dedicó toda su vida a recuperar y preservar ese legado, al que también contribuyeron figuras como el editor John G. Morris o el historiador Richard Whelan.

Más allá del mito, esta retrospectiva muestra al Capa más completo: el reportero intrépido que arriesgó la vida para contar la verdad desde el frente, pero también al Capa menos conocido, el hombre vitalista, amante de la amistad, del juego, del cine y de los viajes, que buscó siempre estar en el corazón de la acción.



Members of the French resistance and soldiers of the French army, Paris, France, August 25, 1944
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos

A short life, an immortal work.

Capa died in Indochina in 1954, stepping on an anti-personnel mine while covering the war. He was only 40 years old. Upon his death, he left thousands of negatives scattered around the world. His brother, Cornell Capa, dedicated his entire life to recovering and preserving that legacy, to which figures such as editor John G. Morris and historian Richard Whelan also contributed.

Beyond the myth, this retrospective shows the most complete Capa: the intrepid reporter who risked his life to tell the truth from the front lines, but also the lesser-known Capa, the lively man who loved friendship, games, cinema and travel, who always sought to be at the heart of the action.

ROBERT CAPA EN COLOR

Aunque Robert Capa es conocido sobre todo por sus potentes imágenes en blanco y negro, la exposición también revela su faceta como pionero en la fotografía en color. Desde finales de los años treinta experimentó con esta técnica y, tras la Segunda Guerra Mundial, la incorporó con frecuencia en sus reportajes para revistas como Life o Holiday. Sus escenas en color de viajes, moda y retratos ofrecen una mirada diferente: un Capa vitalista y cercano, que disfrutaba captando la intensidad de la vida más allá del frente de batalla. Estas imágenes, poco vistas hasta ahora, forman parte esencial de la muestra y completan la visión de un fotógrafo que no solo fue testigo de la guerra, sino también de la modernidad y la alegría de su tiempo.

ROBERT CAPA IN COLOR

Although Robert Capa is best known for his powerful black-and-white images, the exhibition also reveals his pioneering work in colour photography. He experimented with this technique from the late 1930s onwards and, after the Second World War, he frequently incorporated it into his reports for magazines such as Life and Holiday. His colour scenes of travel, fashion and portraits offer a different perspective: a lively and approachable Capa, who enjoyed capturing the intensity of life beyond the battlefield. These images, rarely seen until now, form an essential part of the exhibition and complete the vision of a photographer who was not only a witness to war, but also to the modernity and joy of his time.





Spectators at Longchamp Racecourse, Paris, France, circa 1952
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos



life in ROBERT CAPA

Death of a loyalist militiaman the Córdoba
front, Spain, early September 1936
Robert Capa/International Center of Pho-
tography/Magnum Photos

ROBERT



American troops being ferried to larger ships in preparation for the allied invasion of Normandy, Weymouth, Dorset, Great Britain, June 4th, 1944
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos

Una experiencia única para descubrir a Capa

Con más de 250 piezas originales, Robert Capa. ICONS es la mayor exposición dedicada en España al fotógrafo. Además de las fotografías originales tal y como se publicaron en prensa -incluyendo sus instantáneas más icónicas-, la retrospectiva muestrapublicaciones históricas —periódicos y revistas que difundieron sus imágenes al mundo— y curiosos objetos personales de todo tipo. Estos materiales, procedentes de la Golda Darty Collection y de los archivos de Magnum Photos, permiten adentrarse en la obra y en la vida de Capa con una autenticidad única.

La muestra invita a comprender no solo qué imágenes captó Capa, sino también cómo viajaban esas fotografías desde el frente hasta los periódicos, recorriendo miles de kilómetros en coche, tren o avión, en un momento clave para el nacimiento del fotoperiodismo moderno.

Carismático y comprometido, Capa redefinió lo que significaba ser reportero gráfico, y sus imágenes —poderosas, cercanas y humanas— no han perdido su capacidad de conmover al espectador.

CAPA



The American troops land on Omaha Beach on D-Day, Normandy, France, June 6, 1944
Robert Capa/International Center of Photography/Magnum Photos

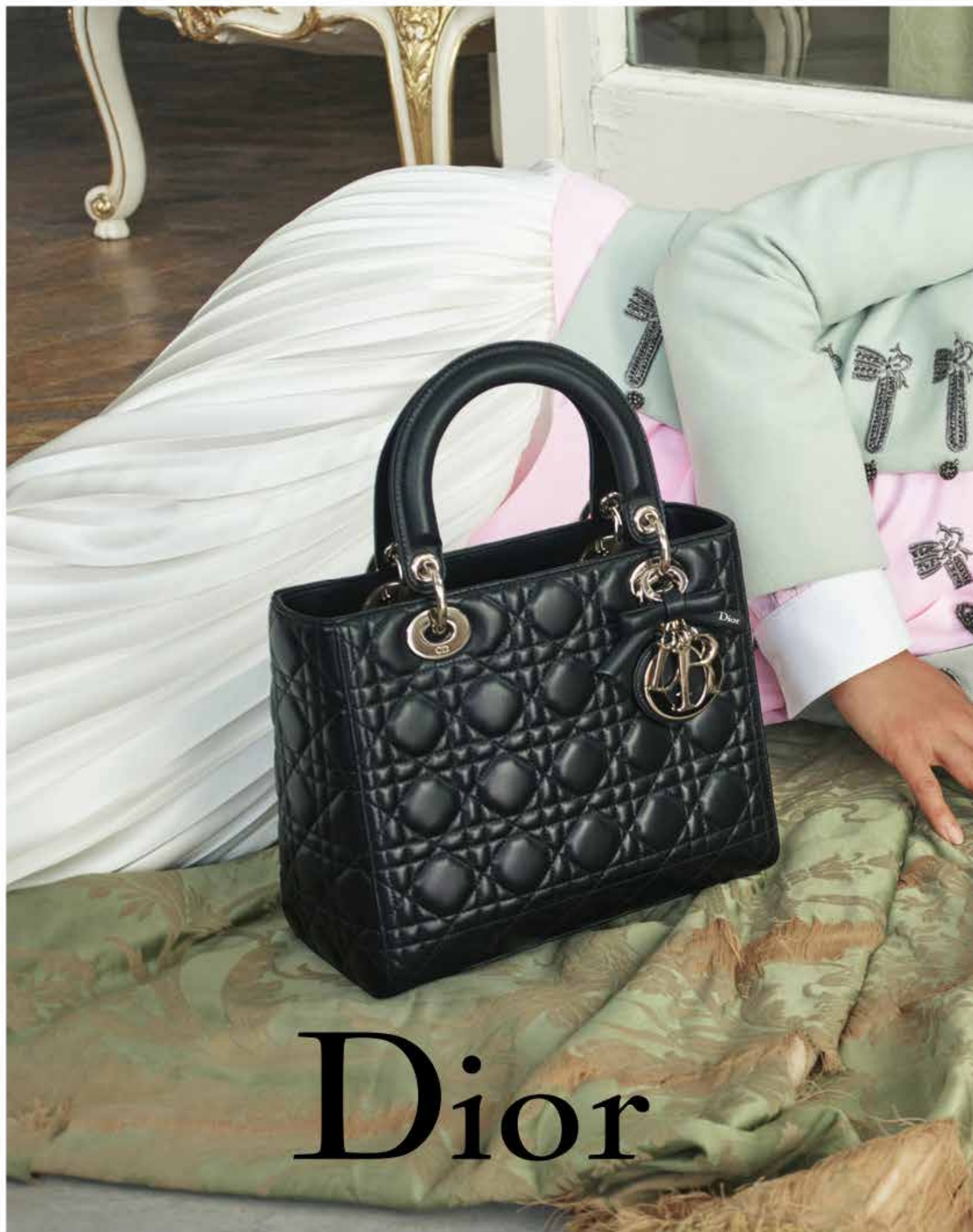
A Unique Experience to Discover Capa

With more than 250 original pieces, Robert Capa: ICONS is the largest exhibition dedicated to the photographer in Spain. In addition to the original photographs as they were published in the press—including his most iconic snapshots—the retrospective showcases historical publications—newspapers and magazines that disseminated his images to the world—and intriguing personal objects of all kinds. These materials, from the Golda Darty Collection and the Magnum Photos archives, allow visitors to delve into Capa's work and life with unparalleled authenticity.

The exhibition invites visitors to understand not only what images Capa captured, but also how those photographs traveled from the front lines to newspapers, covering thousands of kilometers by car, train, or plane, at a pivotal moment in the birth of modern photojournalism. Charismatic and committed, Capa redefined what it meant to be a photojournalist, and his images—powerful, intimate, and human—have lost none of their ability to move the viewer.

ROBERT CAPA ICONS:

Círculo de Bellas Artes y Sold Out en colaboración con: Magnum Photos
Comisariado: Michel Lefebvre y con el apoyo de: Golda Darty Collection
Hasta el próximo 25 de enero de 2026



Dior





DKNY