

NÚMERO 25

LIFE IN SELECTA

I B I Z A I C O S T A D E L S O L I S E V I L L A



NOCHES EN LOS JARDINES DEL REAL ALCÁZAR

conciertos
XXVII

Del 25 de junio al 19 de septiembre
de martes a sábado

Más información **010 955 010 010**
Acceso por Puerta de la Alcoba
de 21 a 22:25 h.

www.actidea.es/nochesalcazar2026
www.alcazarsevilla.org

Creatividad y diseño gráfico: Actidea - Diana Perason



Produce y programa
actidea



NO8DO
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA


REAL ALCÁZAR
SEVILLA

72

FESTIVAL INTERNACIONAL
DE TEATRO CLÁSICO
DE MÉRIDA 2026

DIRECTOR: JESÚS CIMARRO



*Clásicos del pasado,
emociones del presente.*

LIFE IN *the QUINTESSENCE* *new art-guide* SELECTA

Ya está aquí nuestro Especial Verano Season 4. Y de nuevo regresamos a paisajes conocidos y desconocidos: viajamos a Ibiza, a la Costa del Sol y añadimos destinos como Mallorca, San Sebastián o Santander. Y por supuesto, siempre nuestra Sevilla.

En esta editorial sobre nuestro número de verano les vamos a proponer una nueva manera de entender el inicio del verano. Antes de iniciar sus vacaciones dedíquense unos minutos a ustedes mismos para pensar que siempre es durante el verano cuando se construyen los mejores recuerdos de nuestras vidas.

Es la estación de los desayunos sin reloj, de los libros que esperan junto a una tumbona, de las conversaciones que se alargan hasta el anochecer y de esos pequeños instantes que, sin hacer ruido, terminan convirtiéndose en los recuerdos más valiosos del año.

Y sobre todo, que el verano nos recuerda que detenerse también es una forma de viajar.

Mi labor como editor de esta revista digital de 300 páginas que es Life in Selecka, es crear un manuscrito de 300 propuestas. Propuestas que quizá, sólo quizá, se conviertan en sus recuerdos.

Comenzamos nuestro recorrido por los paisajes del verano con el mejor de los paisajes: vestir nuestra propia piel. Porque el verano, sobre todo, se expresa a través de la moda. La pasarela Adlib vuelve a reivindicar la esencia de Ibiza con una colección donde el blanco, los tejidos naturales y la artesanía dialogan con una visión contemporánea del diseño. En esta edición seleccionamos nuestras diez propuestas favoritas, piezas que reinterpretan el espíritu libre de la isla y que demuestran que la elegancia más auténtica nace de la sencillez, la calidad de los materiales y el saber hacer de quienes mantienen viva una tradición convertida ya en símbolo de identidad.

Y si existe una época perfecta para descubrir nuevos horizontes, es precisamente esta. En estas páginas proponemos una ruta por algunos de los destinos que mejor representan el estilo de vida mediterráneo junto al mar: la energía luminosa de Ibiza, la sofisticación relajada de Marbella, la elegancia serena de Santander o el encanto gastronómico de San Sebastián. Y la inagotable oferta cultural de Sevilla, que incluso en verano, no se detiene.

Y, por supuesto, ningún verano estaría completo sin la gastronomía. Las terrazas vuelven a convertirse en los escenarios más deseados para compartir una comida sin prisas o una cena bajo un cielo estrellado.

Descubrimos hoteles y restaurantes donde el producto, el entorno y la hospitalidad se funden en una misma experiencia. Desde propuestas de alta cocina hasta rincones con sabor mediterráneo donde el tiempo parece detenerse alrededor de la mesa.

El verano termina, pero permanece en la memoria mucho después de contemplar las cientos de fotografías realizadas durante el viaje. Cuando el verano llegue a su fin y volvamos a la rutina, descubriremos que lo verdaderamente importante no lo volverás a ver a través del móvil. Viajar es, en realidad, una forma de coleccionar recuerdos que un día se convertirán en nostalgia y, más adelante, en parte de nuestra propia historia. Ojalá estas páginas sirvan de inspiración para escribir algunos de los próximos capítulos de ese álbum invisible que todos llevamos dentro.

Le invitamos a leer la revista despacio, con curiosidad y cariño... y con ganas de empezar el próximo viaje.

S

Diego Torres, editor de Life in Selecta Magazine

un VIAJE *al* SOL *del* VERANO



ESPECIAL VERANO 2026

§

Editor, Diseño de contenidos,
Director de Arte & Maquetación: Diego Torres

Colaboradores: El contenido de nuestra revista está elaborado en su mayoría,
por los propios propietarios de los reportajes.

Portada Número 25:
HOTEL PUENTE ROMANO MARBELLA
Fotografía de Diego Torres

16 / *life in* ADLIB IBIZA
41





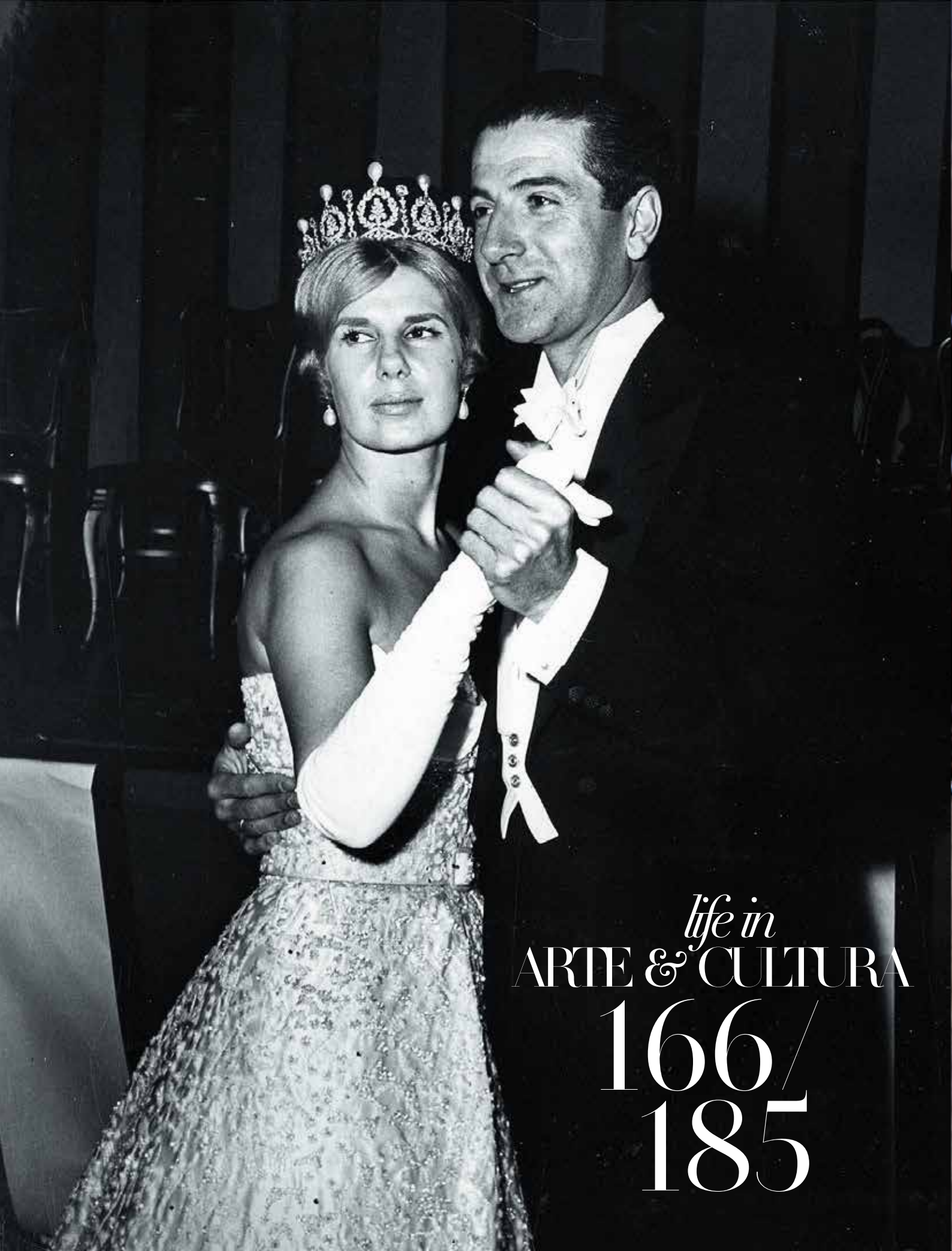
life in
THE SUMMER
42/73

life in RADAR
74/
103



104/*life in* IBIZA
165





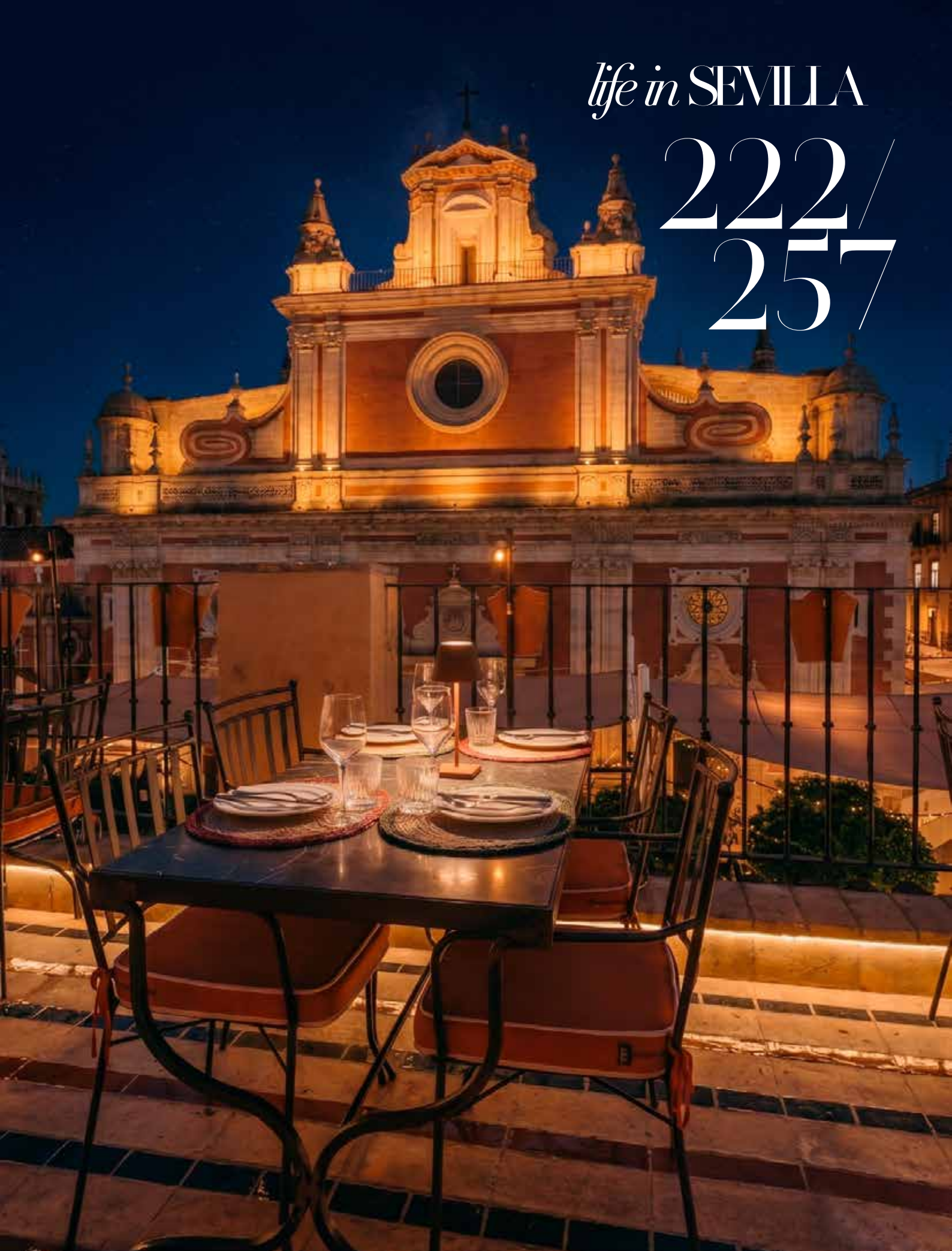
life in
ARTE & CULTURA
166/
185

life in GASTRONOMY
186/
205



life in SEVILLA

222/
257





258 / *life in* SPAIN
290



50



58



64

Adlib Ibiza

Página 16 DESFILE ADLIB IBIZA

life in the summer

Página 43 MESTIZA & PALM

Página 46 JAMIROQUAI & BEEFEATER

Página 48 THE BRITISH PULLMAN

Página 50 HERMÈS PUERTO BANÚS

Página 58 SUSHITA & EUGENIA

Página 62 EL CORTE INGLÉS MODA

Página 64 HAWKERS EYEWEAR

Página 68 BANG & OLUFSEN

Página 72 ROCHE BOBOIS

life in the places to be

Página 76 20 PLACES TO BE EN ESTE VERANO 2.026 EN IBIZA, MARBELLA & OTROS LUGARES VIP.

Solo Ibiza

Página 106 LEÑA IBIZA

Página 114 LOBITO DE MAR IBIZA

Página 120 DESTINO FIVE HOTEL

Página 134 OKU IBIZA

Página 146 RESTAURANTE TEYO

Página 156 W HOTEL IBIZA



83



134



256

life in art & culture

Página 168 EXPOSICIÓN CASA DE ALBA

Página 172 BIENAL DE FLAMENCO

Página 174 NOCHES EN EL ALCÁZAR

Página 176 FESTIVAL DE MÉRIDA

Página 178 SPACE EXPLORES: ISS

life in gastronomía

Página 187 HOTEL DON RAMÓN

Página 188 APEROL SPRITZ

Página 190 ANÍS DEL MONO

Página 191 SCHWEPPES & STARBUCKS

Página 192 DEHESA MONTEROS

Página 196 SCHWEPPES & MANUEL LEÓN

Página 198 JAVIER ABASCAL &
MONTESIERRA

Página 200 SESTO GUSTO

Página 204 EL GELAT

life in Sevilla

Página 208 THOMPSON HOTEL SEVILLA

Página 220 CASA MAYO

Página 224 LA MAESTRÍA

Página 232 ANTIGUA ABACERÍA EL
SALVADOR

Página 240 DE LA O

Página 244 TERRAZA MALANDRO

Página 248 TERRAZAS MERCER

Página 252 TERRAZA RADISSON

Página 254 LA CASA DEL ESTANQUE
RESTAURANTE & COPAS

life in Spain

Página 256 FINCA LA BOBADILLA

Página 260 AKELARRE HOTEL

Página 264 LAS 5 CANTABRIAS

Página 268 SANTANDER

Desfile ADLIB IBIZA 2026

La Pasarela Adlib ha celebrado este año 2.026 su 55º aniversario con su desfile anual que este año ha tenido lugar en la Plaça de sa Riba, en el Puerto de Eivissa, y en el que se ha homenajeado al color blanco.

La presentadora Isabel Jiménez ha ejercido como maestra de ceremonias de esta edición en la que un total de 12 diseñadores, Vintage Ibiza, Tony Bonet, Elisa Pomar Ibiza, Ibiza Stones, Piluca Bayarri, Estrivancus, S72 Hat, Espardenyes Torres, Monika Maxim Ibiza, Virginia Vald, Ivanna Mestres e Ibimoda, han mostrado sus propuestas en la pasarela.



Desfile ADLIB IBIZA 2026

La moda Adlib es ya un sello de artesanía que ha recorrido un largo camino desde hace más de 50 años, cuando los primeros hippies tomaron la vestimenta tradicional de la isla y la fusionaron con tejidos y estilos de todo el mundo. Hoy en día, la moda ibicenca se ha hecho un hueco inspirando a los mejores diseñadores y aglutinando propuestas femeninas y masculinas, como las de esta pasarela, en la que han destacado las prendas, la joyería y los complementos personalizados, con toques únicos de cada diseñador.



entre hilos y telas MONIKA MAXIM IBIZA

Con "Arrels" (raíces, en ibicenco) Monika Maxim Ibiza llevó a la Pasarela Adlib 2026 una colección profundamente conectada con la naturaleza y la esencia mediterránea. La diseñadora construyó un universo de siluetas fluidas y tejidos ligeros donde los detalles botánicos, las transparencias y una delicada paleta de tonos naturales evocaban el paisaje de Ibiza. Una propuesta serena y femenina que encontró el equilibrio entre la sensibilidad artesanal y un lenguaje estético contemporáneo, fiel al estilo elegante y atemporal que define a la firma.

Cada tejido guarda memoria. Cada puntilla, cada encaje y cada hilo de algodón hablan del tiempo, de la tradición y de la belleza de lo artesanal. En esta nueva colección, Monika Maxim Ibiza continúa construyendo su universo creativo a través de materias nobles como el cotonet, los bolillos, los volantes, las puntillas y el ganchillo, todos trabajados en algodón para preservar la autenticidad y pureza que definen la firma.

A woman with long brown hair is walking towards the camera at night. She is wearing a white, short-sleeved dress with a deep V-neckline and a matching white lace headscarf. The dress features intricate lace detailing along the neckline and down the front. The background is blurred, showing other people in white clothing and bright, out-of-focus lights, suggesting a festive or cultural event in a public space.

life in IBIZA

MONIKA MAXIMIBIZA

Con una trayectoria de más de treinta años, la diseñadora reafirma su vínculo con el estilo ibicenco clásico, reinterpretándolo con delicadeza y equilibrio. Las prendas, tanto femeninas como masculinas, fluyen entre estructura y ligereza, entre tradición y contemporaneidad, revelando una historia donde las telas no solo visten, sino que narran.

El blanco, eterno símbolo mediterráneo, une cada creación en una colección que transforma el trabajo artesanal en una expresión de identidad, elegancia y herencia.

www.monikamaximibiza.com

herencia sagrada
ELISA POMAR

La propuesta de Elisa Pomar Ibiza nace como un homenaje a la espiritualidad que siempre ha formado parte de Ibiza. Se trata de un recorrido por las diferentes culturas y creencias que dejaron su huella en la isla, homenajeando especialmente a las diosas fenicias a través de sus luces y sus sombras. Las joyas aparecen como piezas creadas para adornar cuerpos divinos, símbolos de culto, poder, protección y belleza. www.elisapomar.com



joyería ibicenca
**ELISA
POMAR**

Elisa Pomar es la sucesora directa de la conocida familia Pomar. La estirpe de joyeros de Ibiza y Formentera por excelencia. Cuatro generaciones de artesanos con todo el saber hacer de siglos a con un universo impresionante.
www.elisapomar.com





coraza blanca
**TONY
BONET**

Coraza nace de la unión entre la fuerza femenina y la delicadeza artesanal. La colección explora siluetas estructuradas a través de corsés, vestidos de líneas fluidas y volúmenes marcados, combinados con prendas de inspiración clásica y piezas contemporáneas como la bomber.

La propuesta se desarrolla en una paleta de blancos, nude y azules suaves, incorporando técnicas de drapeados, patchwork de puntilla y plisados inspirados en las tradicionales jaretas del traje ibicenco, reinterpretadas desde una visión actual.

coraza blanca
**TONY
BONET**

Tomando como punto de partida el origen de la moda Adlib y su esencia de libertad, Coraza conecta la artesanía mediterránea con las nuevas tendencias, creando una colección pensada para una mujer fuerte, elegante y con identidad propia. Una armadura suave para la mujer contemporánea.

www.tonybonetadlib.com

cosecha propia
ESTRIVANCUS

María Morcillo, artesana y diseñadora de la firma Estrivancus, para este desfile 2026, ha basado el concepto de pasarela en la materia prima de las espartenyes, el esparto y la pita, en torno a estas fibras naturales gira la colección. El atrezzo, se ha realizado manualmente con técnicas propias del esparto.



life in ESTRIVANCUS

Toda la colección de Estrivancus se basa en tres tonos; natural de la fibra, el rosa antiguo teñido con cochinilla y el verde oliva extraído del falso pimentero. Se emplean lazos de seda teñidos de forma manual como elementos decorativos para el atado. Toda la colección de Estrivancus, está combinada con las prendas de la artista textil SIMONA COLZI, elaborada con tintes naturales y estampación botánica en seda natural, con plantas de la isla de Formentera.

www.estrivancus.com

salitre
VINTAGE IBIZA

Una colección puro Adlib profundamente artesanal donde la fuerza del Mediterráneo se encuentra con el espíritu libre y artesanal de Ibiza. Salitre fusiona la esencia boho y el alma mediterránea a través de siluetas fluidas, tejidos naturales como lino, algodón y seda natural en tonos blancos y marfil puros que evocan libertad, calma y conexión con la naturaleza.



salitre VINTAGE IBIZA

El salitre, la arena y la energía del mar envuelven cada pieza con un aire indómito y elegante, mientras varios detalles y siluetas evocan tradición, carácter y feminidad mediterránea.

Una colección luminosa, sensual y auténtica, creada para mujeres libres que llevan el Mediterráneo en la piel.

www.vintageibiza.es



S72 HAT *Mía*

La colección Mía de S72 Hat nace de una inspiración serena y orgánica, marcada por la luz de la isla y la belleza sutil de los elementos naturales. Fiel a la esencia de la marca, esta propuesta apuesta por la sencillez como forma de sofisticación, dando vida a piezas que combinan artesanía, delicadeza y una elegancia atemporal.

Construida sobre bases naturales, la colección incorpora detalles cuidadosamente trabajados como ganchillo, cristales de Swarovski y cintas de seda, que aportan textura, brillo y movimiento sin perder la pureza de sus líneas.

life in S72 HAT

Mía
S72 HAT

Con este nuevo enfoque, Mía reinterpreta el universo de S72 Hat desde una mirada más delicada y luminosa, manteniendo el equilibrio entre naturalidad, refinamiento y el carácter artesanal que define a la firma.

Instagram: @s72hat

A fashion show runway scene. A model is the central focus, wearing a white, strapless, long-sleeved dress made of intricate lace. The dress has a deep V-neckline and a small cutout at the waist. She is also wearing a crown made of white flowers and greenery, and large, ornate gold earrings. The background is blurred, showing other models and bright stage lights.

metamorfosis VIRGINIA VALD

La nueva colección de Virginia Vald para la pasarela Adlib representa la evolución de la firma hacia un universo más sofisticado, exótico y artesanal. Una propuesta que reúne la esencia del prêt-à-porter de la marca y la eleva a través de la costura y la alta costura, con materiales nobles, acabados minuciosos y un cuidado trabajo de patronaje.

Inspirada en la delicadeza de las mariposas y las flores, Metamorfosis nace desde un momento profesional y personal creativo de transformación y evolución para la diseñadora. Una colección que simboliza libertad, crecimiento y belleza, donde cada diseño parece desplegar alas propias entre la fantasía y la realidad.

life in VIRGINIA VALD



life in IBIZA

metamorfosis
VIRGINIA VALD

La línea nupcial ocupa un lugar protagonista con novias etéreas y sofisticadas, desde patrones limpios delicados hasta diseños exuberantes donde se fusionan bordados, flores superpuestas y texturas ligeras en movimiento.

La paleta cromática recorre blancos, ocre, violetas, corales, fucsias y negros con acentos tribales, creando piezas luminosas y eternas que evocan el lujo relajado de Ibiza.



life in VIRGINIA VALD

metamorfosis
VIRGINIA VALD

Siempre cuidando el detalle y apostando por looks que crean espectáculo, la colección integra tocados artesanales y complementos cuidadosamente estudiados para reforzar la identidad de cada diseño, creando una conexión estética y narrativa entre todas las piezas de la pasarela.

Metamorfosis refleja la madurez de Virginia Vald y su visión de una mujer libre, elegante y poderosa. Una colección donde cada pieza representa un instante mágico y donde la firma despliega definitivamente sus alas para dar vida a un universo único de belleza y emoción.

www.virginiavald.com

km35353
IBIZA STONES

KM35353 representa los kilómetros recorridos por la diseñadora Catalina Kim hasta encontrar un lugar al que sentir que pertenece. El nombre de la colección nace de la suma simbólica de ciudades, culturas y etapas vividas antes de llegar a Ibiza.

A través de una estética donde conviven la esencia rebelde y roquera de Ibiza Stones con la libertad y la sensibilidad del Mediterráneo, la colección transmite movimiento, emoción y esa sensación de dejar parte del alma en ciertos lugares para siempre.

km35353

IBIZA STONES

life in IBIZA

*Diseñada y producida localmente en Ibiza,
KM35353 habla de identidad, raíces y del
significado emocional de encontrar un
destino que termina sintiéndose como
hogar.*

Destination: Ibiza. A place to return to.

www.ibiza-stones.com



lo extraordinario
**IVANNA
MESTRES**

Desde un punto de vista creativo, la rareza es una forma de belleza extrema e inexplicable; es aquello que nos hace únicos, singulares y auténticos.

Creep es el nombre de la colección Adlib Ibiza 2026 de Ivanna Mestres. Creep es una rebelión. Es una reivindicación que da valor a lo peculiar, a las personalidades excéntricas. Esta colección es un himno a esa rareza, física, personal, interior y exterior, que nos define.

Es la oda a una particularidad que no es defecto, sino regalo. Damos voz a las ovejas negras, a los perros verdes, a los bichos raros. Celebramos la importancia de ser distintos, diferentes y, por ello, radicalmente especiales.

Colección Creep
**IVANNA
MESTRES**

Esta es una colección para aquellos que no pertenecen ni pretenden pertenecer. Para los que huyen de las etiquetas y eligen caminar a contracorriente. No necesitan un rebaño, no por buscar la soledad, sino por cultivar la aceptación y el amor propio: la más ausente y poderosa de las cualidades. Honramos a quienes eligen el camino menos cómodo, pero más extraordinario y auténtico: el de crear una senda propia.

www.ivannamestres.com



vint-i-cinc IBIMODA

Vint-i-cinc celebra los 25 años de Ibimoda sobre la pasarela Adlib, reafirmando una identidad construida desde la tradición, la artesanía y la esencia de Ibiza. La colección continúa la línea de la firma con vestidos de novia donde el guipur, el algodón y los tules bordados acarician cada diseño, dando forma a piezas atemporales confeccionadas puntada a puntada en su recién estrenado atelier en Ibiza.

life in IBIMODA

vint-i-cinc
IBIMODA

Vint-i-cinc celebra los 25 años de Ibimoda sobre la pasarela Adlib, reafirmando una identidad construida desde la tradición, la artesanía y la esencia de Ibiza. La colección continúa la línea de la firma con vestidos de novia donde el guipur, el algodón y los tules bordados acarician cada diseño, dando forma a piezas atemporales confeccionadas puntada a puntada en su recién estrenado atelier en Ibiza.

life in THE SUMMER

FOLLOW THE SUMMER WIND

*propuestas exclusivas
para disfrutar del verano*

En Life in Selecta les proponemos 20 propuestas lifestyle para este verano.
Visitamos los rincones más elegantes y exclusivos de destinos tan apetecibles como
Ibiza, Marbella y otras direcciones secetas para descubrir sus hoteles y sus restaurantes.





MESTIZA *and* HI IBIZA *summer collection the dance floor*

Palm Angels reinterpreta la ropa deportiva desde una perspectiva de alta costura perfecta para las noches de la residencia de MESTIZA en Hi Ibiza.

Este año, MESTIZA regresa a la isla con una residencia de 10 fechas. Conocido por su visión artística distintiva, el dúo español combina las raíces del flamenco con una producción contemporánea de gran impacto, creando una experiencia en la pista de baile llena de emoción y energía que fusiona la tradición con sonidos vanguardistas.

La nueva residencia consolida aún más su legado en la isla y se desarrollará del 31 de mayo al 28 de junio y del 6 de septiembre al 4 de octubre de 2026.

www.mestiza.es



MESTIZA *and* HI IBIZA *summer dress for the dance floor*

Pitty viste un body de encaje cubierto de cristales combinado con una minifalda estructurada de gabardina ofrece una interpretación más definida y sensual del mismo universo visual. Los recortes en las caderas y el cuello tipo polo de líneas esculturales definen una silueta precisa y arquitectónica, mientras que los suaves pliegues de la falda aportan contraste y movimiento. Los detalles de cristales reflectantes recorren todo el conjunto, captando la luz con cada movimiento y creando una sutil tensión entre delicadeza e impacto, equilibrando la feminidad con una actitud segura, enérgica y pensada para el escenario.

Isa luce un conjunto deportivo de encaje negro transforma una silueta clásica del streetwear en una pieza escultural para el escenario. La chaqueta ajustada y los pantalones acampanados crean una superficie elegante que reacciona a la luz, diseñada para moverse con una intensidad sutil y fluida bajo la iluminación del club. Las franjas laterales de inspiración deportiva, los elásticos con logotipos enriquecidos con cristales y los parches bordados a medida, entre ellos la emblemática palmera de Palm Angels y un motivo exclusivo creado especialmente para la ocasión, aportan una dimensión distintiva y de gran impacto al look.



BEEFEATER 0.0 y JAMIROQUAI

Revisitan el célebre video Virtual Insanity para mostrar cómo exprimir al máximo la vida con 0.0

Tres décadas después de cambiar para siempre la historia del videoclip musical, el espíritu de los años 90 regresa con fuerza al corazón de Londres. En un encuentro inédito entre la música y la cultura urbana, Beefeater se une al legendario Jamiroquai para dar un giro inesperado a uno de los momentos más icónicos del pop. En el marco de la nueva campaña de Beefeater 0.0%, la alternativa sin alcohol de su histórica ginebra, ambos iconos de identidad británica reimaginan el mítico vídeo de Virtual Insanity 30 años después de que su hipnótico movimiento cautivara al mundo.



Treinta años después de que Virtual Insanity cautivara al público por primera vez, Beefeater 0.0 se reúne con Jamiroquai para reimaginar el icónico vídeo, llevando a Jay Kay más allá de la famosa habitación en movimiento hacia un mundo de nuevas experiencias.

Uno de los videoclips más emblemáticos de todos los tiempos nos dejó uno de los pasos de baile más icónicos de la cultura pop. Durante 30 años, los fans han recreado y remezclado el momento en que el líder de Jamiroquai, Jay Kay, se deslizaba sin esfuerzo hacia la cámara estirando la mano para alcanzar algo. Ahora, en el 30.º aniversario del vídeo, por fin desvelamos lo que ha estado intentando alcanzar todo este tiempo: Beefeater 0.0. Como catalizador de la acción, la bebida abre puertas, literalmente, a más habitaciones, más aventuras y, como no, más sombreros. La prueba de que, con moderación, Jay Kay puede expresar mucho más la vida.

Con su característico sabor a cítricos y enebro, aunque sin el alcohol de la clásica y tan querida receta original, Beefeater 0.0% tiene carácter y energía sin compromisos: pura alegría de vivir. Disfrútala combinada en un Beefeater 0.0% & Tonic, o dale un giro usándola como base alternativa en cócteles clásicos.

Beefeater x Jamiroquai: una llamada a la acción para salir del mundo virtual y conseguir más...

BEEFEATER & JAMIROQUAI

www.jshaw.es

THE BRITISH PULLMAN

A BELMOND TRAIN, ENGLAND

El tren de lujo The British Pullman presenta los interiores de Celia, un fantástico vagón privado para cenas y eventos, diseñado por Baz Luhrmann y Catherine Martin.

El British Pullman, A Belmond Train, England, acaba de presentar los extraordinarios detalles del interiorismo de Celia, su nuevo vagón privado para cenas y eventos imaginado y diseñado por el visionario cineasta Baz Luhrmann junto a la oscarizada directora artística y diseñadora de vestuario Catherine Martin.

Inaugurando una nueva era del viaje ferroviario de lujo a medida, Celia será un espacio de primer nivel tanto para grandes banquetes como para celebraciones íntimas, transformándose además en un escenario teatral para actuaciones en todos los itinerarios del British Pullman. Tiene capacidad para hasta 12 invitados e incluye, además del comedor, un salón, un bar y una cocina.

British Pullman, A Belmond Train, England opera de febrero a diciembre y cuenta con diez vagones restaurados con esmero de las décadas de 1920 y 1930, encarnando una estética contemporánea de la Edad de Oro de los Viajes. Con capacidad para 220 invitados, cada vagón tiene su propio nombre e historia, con marquetería de estilo antiguo, iluminación vintage y tapicería mullida. La experiencia del tren combina suntuosos interiores art déco con una gastronomía decadente y una palpable 'joie de vivre', mostrada a través de la variedad de opciones de viaje, todas con salida y regreso desde la estación London Victoria, en Londres.

www.belmond.com

CELIA & THE STARS

siete super stars del mundo del deporte y del espectáculo son los primeros invitados a conocer este precioso vagón.

Subir a Celia es adentrarse de inmediato en otro universo. Evocando una era pasada de lujo nostálgico, la distribución del vagón reproduce la estructura de una obra teatral y se revela escena a escena gracias a dos gigantescas cortinas de terciopelo que, como si siguieran una precisa puesta en escena, separan y descubren sus distintos compartimentos.

En esta fotografía aparecen los invitados a esta extraordinaria velada: De izquierda a derecha: Roger Federer, Alexa Chung, Baz Luhrmann, Stella McCartney, Jonathan Yeo, Mirka Federer, y Anna Wintour. Celia Event. Photo Credit: @samllort



time to shop /
HERMÈS
PUERTO BANÚS
& MARÍA MEDEM

*Hermès vuelve a convertir su boutique de Marbella
en un territorio donde la artesanía dialoga con
el arte contemporáneo.*

HERMÈS

HERMÈS







arte y artesanía en HERMÉS

Bajo el sugerente lema *L'Appel du Large*, el hilo conductor de la maison para 2026, la ilustradora sevillana María Medem trasciende el papel para adentrarse en el lenguaje de la instalación artística con *BAYO*, una obra concebida específicamente para este espacio.

La creadora abandona la bidimensionalidad de sus ilustraciones para construir un paisaje narrativo donde materia, color y volumen se funden en una misma experiencia estética, invitando al visitante a recorrer un universo suspendido entre la memoria y la imaginación.

Fiel al espíritu artesanal que define a Hermès desde sus orígenes, la instalación nace del diálogo con oficios tradicionales andaluces. Herreros, imagineros, costureros y ceramistas participan en una creación coral donde cada pieza reivindica el valor del trabajo manual como expresión cultural.

Elementos profundamente arraigados en el imaginario mediterráneo —búcaros, sillas de enea, romero o tejidos naturales— son reinterpretados con una sensibilidad contemporánea que los libera de su función cotidiana para convertirlos en símbolos poéticos.

El resultado es una escenografía de extraordinaria delicadeza donde tradición y modernidad no se enfrentan, sino que se reconocen mutuamente.

La propuesta se despliega como una secuencia visual dividida en tres tiempos —despertar, exploración y partida— que transforma el recorrido por la boutique en una travesía emocional. La luz modifica los paisajes, los cielos evolucionan desde tonalidades suaves hasta intensos matices rojizos y la percepción cambia a cada paso, recordando que ningún lugar permanece inalterable cuando cambia la mirada de quien lo contempla.





En ese escenario aparecen discretas huellas humanas —unas botas de montar, un sombrero, objetos aparentemente olvidados— que sugieren la presencia de un viajero invisible, mientras los caballos, recurrentes en la iconografía de Hermès, atraviesan la composición como metáfora del movimiento, del tiempo y de la libertad.



MARÍA MEDEM

Más que una intervención artística, BAYO propone una reflexión sobre la capacidad del viaje para transformar nuestra forma de mirar el mundo. María Medem convierte el espacio comercial en un territorio de contemplación donde el diseño, la artesanía y el arte comparten un mismo lenguaje sensorial.

HERMÉS PUERTO BANÚS

shopping time



Hasta el próximo 15 de octubre, la boutique marbellí de Hermès se convierte así en un escenario donde la belleza se experimenta con la misma calma con la que se contempla un paisaje al amanecer. Una invitación a detenerse, observar y descubrir que la verdadera aventura no siempre consiste en llegar más lejos, sino en regresar a lo conocido con una mirada nueva.

HERMÉS PUERTO BANÚS

Calle Ribera, 11
Marbella
www.hermes.com



VERANO & SUSHITA

La nueva colección de Eugenia & Sushita celebra el arte de vestir la mesa incorporando platos, copas, bandejas y piezas decorativas inspiradas en la vitalidad de la primavera y en el universo animal, una de las grandes fuentes de inspiración creativa de Eugenia Martínez de Irujo.

Entre todas estas piezas que combinan diseño, artesanía y una marcada inspiración mediterránea, sobresale una champanera de cerámica pintada a mano, diseñada en edición limitada por Eugenia Martínez de Irujo y Sandra Segimón, con dibujos de libélulas y flores, inspirados en la etiqueta de rosado XF, el proyecto vinícola de Xandra Falcó.





Brindemos

Nueva colección para lucir tu mesa de verano. Entre las novedades más divertidas destaca una exclusiva hielera de cerámica pintada a mano en edición limitada, decorada con delicadas libélulas y motivos florales que evocan la frescura y el espíritu de los jardines de verano.

Concebida como una pieza tanto funcional como decorativa, se convierte en el complemento perfecto para acompañar aperitivos, comidas al aire libre y largas sobremesas estivales.

life in SUSHITA



EUGENIA y los ENCAJEROS

La firma de ropa de mesa de lujo Los Encajeros ha creado una edición especial de manteles individuales bordados artesanalmente.

La colección se completa con vajillas artesanas elaboradas en Italia, relieves inspirados en la naturaleza, cristalerías talladas a mano y una selección de objetos decorativos que transforman cualquier mesa en una experiencia visual única. Cada pieza refleja una apuesta por la artesanía, el color y los detalles, reivindicando la mesa como uno de los grandes escenarios de encuentro y celebración del verano.

Como complemento a la colección, la firma de ropa de mesa de lujo Los Encajeros ha creado una edición especial de manteles individuales bordados artesanalmente, inspirados en la libélula pintada por Eugenia Martínez de Irujo. Una colaboración exclusiva que refuerza el carácter artístico y artesanal de una propuesta pensada para disfrutar y celebrar alrededor de la mesa.

www.eugeniaysushita.com

life in EL CORTE INGLÉS

el corte inglés CÁLIDO/ OTOÑO INVIERNO

La nueva colección de El Corte Inglés Otoño-Invierno 2026, presenta una propuesta que celebra los nuevos comienzos y la ilusión por estrenar temporada, capturando el espíritu de una moda contemporánea a través de una cuidada selección de piezas para mujer y hombre, donde conviven marcas propias y firmas invitadas en una visión actual, versátil y llena de estilo.

A woman with long dark hair is standing outdoors on a paved surface. She is wearing a brown leather jacket over a light-colored top with a floral pattern, and matching brown leather trousers. She is holding a small, light-colored bag with a tassel in her right hand. The background is a dark, textured wall.

otoño/invierno la piel que visto

La propuesta combina funcionalidad y sofisticación a través de prendas y accesorios concebidos para acompañar los distintos momentos de la temporada. Desde conjuntos de piel, una de las grandes tendencias del otoño, hasta diseños con carácter y complementos capaces de transformar cualquier look, la colección invita a construir un armario atemporal, contemporáneo y adaptable a diferentes estilos y ocasiones.

Entre las firmas femeninas destacan Woman Limited, Tintoretto, Bimba y Lola, Adolfo Domínguez y Sfera, que se completan con los accesorios de Latouche y Jo & Mr. Joe.

La nueva colección ya está disponible en todos los centros de El Corte Inglés, así como en www.elcorteingles.es y en la App de compra.

life in HAWKERS

el sol a tus pies
HAWKERS

Desde su nacimiento en 2013, HAWKERS se ha consolidado como una de las marcas españolas de referencia en el sector eyewear gracias a un modelo digital innovador y una sólida presencia internacional, con actividad en más de 80 países, una amplia red de tiendas físicas y el desarrollo de su división óptica, Hawkers Eyewear.

kiss the summer
HAWKERS



life in HAWKERS

HAWKERS *y* CLUB TROPICANA

the sun is out, so are you.

The sun is out. So are you.

Con este mensaje, Hawkers presenta 'Club Tropicana', una nueva cápsula formada por cinco modelos de gafas que nacen con un objetivo claro: acercar a la Generación Z un producto diseñado desde la tendencia y pensado para completar la colección de la marca con siluetas que hablan el lenguaje de una nueva generación.

www.hawkersco.com



BANG & OLUFSEN *presenta*
RESIDENCE OF BEAUTIFUL SOUND.

*Una vivienda histórica de Copenhague explora cómo el sonido, el diseño
y la artesanía pueden crear vínculos emocionales duraderos.*

life in BANG & OLUFSEN

sound
BANG
&
OLUF
SEN

Con motivo de su centenario, durante el festival anual 3daysofdesign, Bang & Olufsen da la bienvenida a los visitantes a la «Residence of Beautiful Sound», una exposición inmersiva ubicada en una vivienda histórica de Copenhague. La residencia aúna maestría acústica, diseño atemporal y una artesanía excepcional en una expresión contemporánea de los principios que han definido a la marca durante un siglo: crear experiencias que despierten emociones inmediatas y mantengan su significado a lo largo del tiempo.

www.bang-olufsen.com





Roche Bobois presenta la nueva edición de Ovalia, el emblemático sillón diseñado por Henrik Thor-Larsen en 1968 y convertido en uno de los grandes iconos del diseño Space Age.

La firma francesa recupera esta pieza histórica con una reinterpretación contemporánea que respeta el diseño original e incorpora nuevas opciones de personalización, un mayor nivel de confort y funcionalidades adaptadas a los nuevos hábitos de uso, como un sistema magnético para integrar el smartphone en el interior de la carcasa.



DISEÑO ESCANDINAVO

Casi 60 años después, se reedita uno de los icónicos diseños de Roche Bobois.

Roche Bobois presenta la nueva edición de Ovalia, el icónico sillón diseñado por el creador danés Henrik Thor-Larsen en 1968, una pieza que marcó una época por su innovadora estética escultórica y su visión futurista del diseño. Fiel al espíritu del modelo original, la firma francesa lanza ahora una reinterpretación contemporánea que actualiza sus prestaciones y materiales sin renunciar a la esencia que convirtió a Ovalia en un referente del diseño internacional.

Con esta reedición, Roche Bobois pone en valor su histórica relación con el diseño escandinavo y reafirma su apuesta por preservar el legado de grandes creadores, actualizando sus piezas más icónicas para las nuevas generaciones.





ROCHE BOBOIS *y* HENRIK THOR-LARSEN.

Ovalia, el icónico sillón diseñado por el creador danés Henrik Thor-Larsen

La nueva edición de Ovalia incorpora importantes mejoras orientadas a responder a las necesidades actuales. El sillón está disponible con seis nuevos colores exclusivos para su carcasa lacada y una amplia selección de tapicerías.

Pensado como un espacio íntimo y protegido, Ovalia incorpora también un sistema magnético que permite fijar un smartphone en el interior de la carcasa para disfrutar de contenidos audiovisuales con total comodidad y privacidad.

Cada ejemplar incorpora una medalla exclusiva con el nombre del diseñador y la fecha de esta edición, certificando la autenticidad de esta reinterpretación contemporánea de uno de los grandes iconos del diseño del siglo XX.

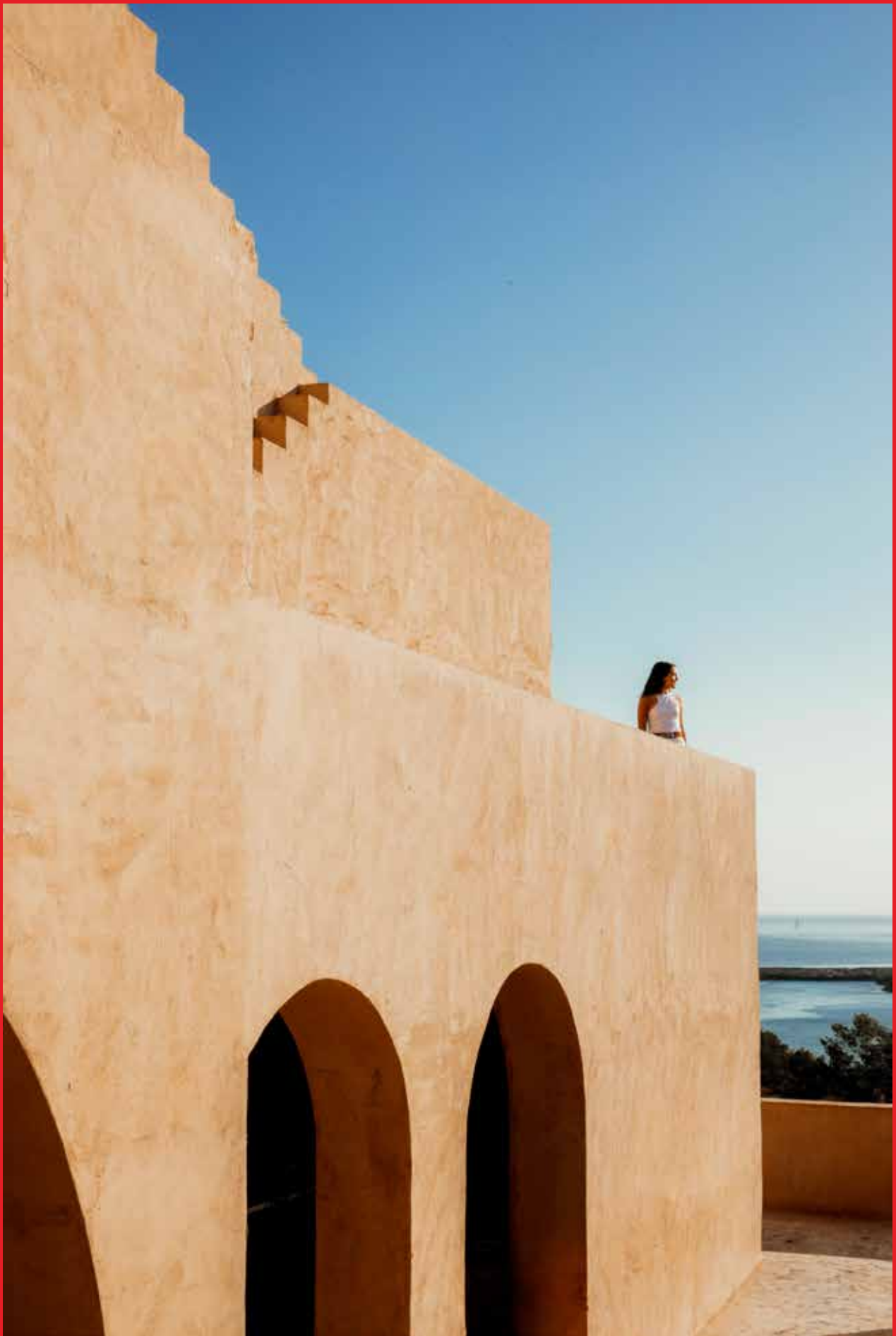
www.roche-bobois.com

life in THE SUMMER

20

*sigue (y persigue) nuestras
propuestas para este verano*

En Life in Selecta les proponemos 20 propuestas lifestyle para este verano.
Visitamos los rincones más elegantes y exclusivos de destinos tan apetecibles como
Ibiza, Marbella y otras direcciones secretas para descubrir sus hoteles y sus restaurantes.



DÍA y NOCHE en PLAYA POMELO

un beach club escondido en Cala Gració

1.

Hay lugares en Ibiza que parecen pensados para detener el tiempo y dejar que los días se alarguen hasta convertirse en veladas memorables entre amigos, en familia o en pareja. Pomelo Playa, ubicado en Cala Gració, es uno de ellos. Este chiringuito de Grupo Mambo ha convertido una de las calas más delicadas de Sant Antoni de Portmany en un refugio gastronómico frente al mar donde el verano se vive sin prisa, desde las primeras horas del día hasta esas noches suaves en las que cenar bajo el cielo abierto se convierte en una experiencia difícil de olvidar.

www.pomeloplaya.com



VILLA MERCEDES

música chill out y gastronomía

Villa Mercedes vuelve a reivindicar esta temporada su condición de clásico imprescindible de las noches de verano en Ibiza en las que disfrutar de la mejor gastronomía al amparo de la música de grandes artistas vinculados a la isla. Este emblemático restaurante de Grupo Mambo, situado en el paseo marítimo de Sant Antoni de Portmany y ubicado en la única villa señorial con vistas al mar de las Pitiusas, suma a su propuesta culinaria una programación de música en directo que convierte sus cenas de los sábados en una experiencia especialmente evocadora. www.villamercedesibiza.com

2.



3.

JUL'S RESTAURANT IBIZA

una oda al fuego, a la carne y a la mejor Ibiza

El restaurante de moda en Ibiza se consagra esta temporada con una propuesta donde la carne alcanza su máxima expresión, la pasta seduce y la coctelería invita a alargar la noche. En JUL'S, la gastronomía se vive como una forma de celebración de la vida, del encuentro, del placer de compartir y de esa Ibiza luminosa, sofisticada y magnética que sigue conquistando a residentes, habituales y viajeros internacionales. En ese universo, la carne cocinada a la parrilla ocupa un lugar protagonista. Elevada, precisa, intensa y profundamente apetecible, platos de carnes selectas, como A5 Wagyu Kagoshima o USA Prime, se convierten en el gran hilo conductor de una propuesta que encuentra en el producto, la técnica y la emoción su mejor lenguaje.

www.julsrestaurant.com



AGUAS de IBIZA

descubre Maymanta, su restaurante peruano

Maymanta Ibiza, el restaurante peruano de referencia para los amantes de la alta gastronomía en la isla está ubicado en la espectacular azotea del hotel Aguas de Ibiza y con excelentes vistas a la bahía de Santa Eulària des Riu, este espacio gastronómico presenta una nueva carta diseñada para emocionar al público más exigente a través de la frescura, el fuego y el mestizaje.

www.aguasdeibiza.com



CIPRIANI IBIZA y SOCIALISTA

restaurant & music club

5.

En Ibiza, Cipriani ocupa un lugar reconocible dentro del segmento más alto de la restauración y el estilo de vida. Su presencia en uno de los enclaves más consolidados y codiciados de la isla refuerza su internacional y su manera de entender la experiencia desde la discreción, la belleza de los detalles y el ritmo propio de las grandes casas. Cipriani Ibiza está ubicado en Ibiza Gran Hotel, en el corazón de Marina Botafoch. www.cipriani.com



CIPRIANI y SOCIALISTA

restaurante & music club

Socialista Ibiza by Cipriani es el club nocturno vinculado al restaurante Cipriani Ibiza. Concebido como una extensión natural de la experiencia Cipriani, el espacio combina música, servicio, discreción y ambiente selecto en una propuesta diseñada para prolongar la noche después de la cena.

Su programación musical, sus reservas de mesas y su atmósfera íntima lo convierten en una dirección pensada para un público que busca vivir la noche de Ibiza desde una perspectiva más cuidada, exclusiva y cosmopolita.

Socialista Ibiza by Cipriani está ubicado en Ibiza Gran Hotel, en el corazón de Marina Botafoch.

www.socialistalounge.com



6. MAISON KRUG & LA GAIA *champagne events*

Fiel al espíritu inconformista de su fundador, Joseph Krug, Maison Krug continúa explorando la individualidad como motor de creación a través de Krug in the Kitchen, una iniciativa que celebra el arte de la experimentación culinaria.

En esta ocasión, La Gaia, el restaurante gastronómico de Ibiza Gran Hotel y una estrella Michelin desde 2021, se convierte en el escenario de un nuevo capítulo de esta experiencia, donde alta gastronomía y champagne dialogan en perfecta armonía.



MAISON KRUG & LA GAIA

UNA COLABORACIÓN BASADA EN LA AFINIDAD Y EL SAVOIR-FAIRE.

Desde su origen, Maison Krug ha mantenido un vínculo profundo con la gastronomía, entendiendo que el champagne alcanza su máxima expresión en la mesa. Al igual que en el arte del assemblage, donde cada vino, procedente de distintas parcelas y años, aporta su singularidad, la cocina encuentra su riqueza en la combinación de ingredientes, técnicas y sensibilidades. En este contexto, Krug in the Kitchen y esta colaboración con La Gaia, surge de una afinidad natural: una visión compartida basada en la precisión, el respeto por el producto y la búsqueda constante de la excelencia.

Dirigido por el chef Óscar Molina, Krug in the Kitchen y La Gaia desarrollan una propuesta gastronómica profundamente conectada con Ibiza, su tierra, su cultura y su temporalidad.

www.krug.com





7.

Nô^{hotel}made Temple Ibiza

Abre sus puertas en Portinatx: un refugio frente al mar donde naturaleza, creatividad y bienestar recuperan la esencia más libre de la isla y la memoria bohemia del norte de la isla

Más que un hotel, el proyecto se concibe como un encuentro cultural que nace como una respuesta consciente al ritmo del mundo contemporáneo; una forma de volver a esa Ibiza que entendía el viaje como una experiencia de exploración, descubrimiento y transformación. Un lugar donde arquitectura, música, gastronomía, bienestar y cultura no se presentan como capas separadas, sino como un ecosistema integrado en constante evolución.

NÔMADE TEMPLE IBIZA

arquitectura como hábitat

La rusticidad del exterior del hotel mantiene un diálogo directo con la arquitectura vernácula ibicenca, mientras que los interiores exploran un lenguaje donde el legado bohemio de los años setenta se encuentra con una sensibilidad contemporánea muy depurada. El resultado es un juego armónico entre épocas y texturas que construye espacios llenos de luz, materia y belleza cruda. Nômade Temple Ibiza cuenta con 182 habitaciones distribuidas entre estudios, suites, lofts creativos y villas privadas, concebidas para responder a distintas formas de vivir la isla.

www.nomadetemple.com





hotel en Mallorca THE LODGE 8.

The Loddge presenta "Vesteix The Lodge": las cenas en el mayor campo de lavandas de Baleares vestidas con moda artesana de Mallorca.

El hotel de lujo en plena Sierra de Tramuntana se alía con el Consell de Mallorca y la nueva marca Moda Artesana Mallorca para incorporar el talento de artesanos locales a una de sus experiencias más especiales del verano.

Cada jueves, desde las 19:00 h, las Lavender Nights de The Lodge reúnen cocina al aire libre, arroces, vinos de la isla, música en directo y una puesta en escena intervenida con piezas artesanas que conectan diseño, tradición y paisaje mallorquín.

www.unicohotels.com





Hotel Only you *en* Sevilla

Rooftops con piscina, terrazas gastronómicas y hoteles situados en las dos ciudades más atractivas del sur de España.

En el Hotel Only You Sevilla el verdadero protagonista del verano es Limbo Cocktail & Pool Lounge, el espacio de piscina y terraza del hotel, convertido en uno de los puntos de encuentro imprescindibles de la ciudad durante esta temporada. Rodeado de hamacas, vegetación y una atmósfera relajada, Limbo combina piscina, coctelería de autor, gastronomía y música en un entorno pensado para disfrutar sin prisas del verano sevillano. www.onlyyouhotels.com

life in ONLY YOU

10.

ONLY YOU MÁLAGA

beach & the city

Uno de los grandes protagonistas de la temporada en el hotel Only Yoy Málaga es Lolita Skyview Pool & Lounge, el rooftop del hotel, convertido en uno de los espacios más atractivos si se visita Málaga en verano. Con vistas panorámicas sobre la Catedral, el puerto y el Mediterráneo, este oasis urbano combina piscina, hamacas, coctelería y gastronomía en una atmósfera relajada y sofisticada que cambia de ritmo con la caída del sol.

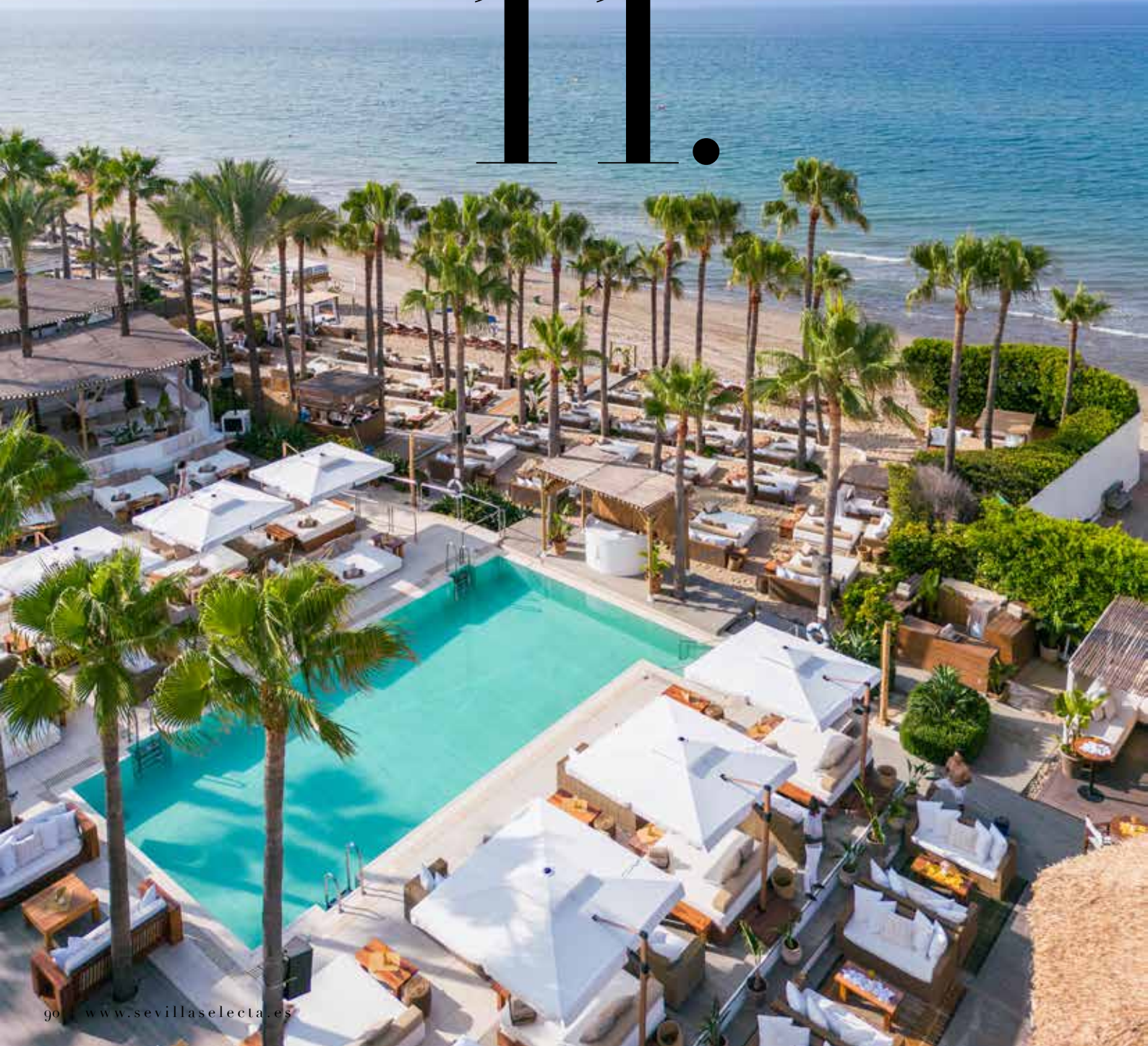
www.onlyyouhotels.com

HOTEL *en* MARBELLA DON CARLOS EL RENACER DE UN CLÁSICO

Hotel Don Carlos Marbella fusiona elegancia atemporal y herencia andaluza en un enclave privilegiado frente al mar. Tras una reforma integral y con interiorismo de Jaime Beriestain, el hotel dispone de 284 habitaciones y suites y 24 residences. Bajo la dirección de Jorge Manzur, el proyecto avanza en una nueva etapa que refuerza su identidad como clásico contemporáneo de la hotelería tradicional de lujo.

www.doncarlosresort.com

11.



TENIS en DON CARLOS

deporte de alto nivel con el sello de Rafa Nadal

El deporte forma parte del estilo de vida de Don Carlos Marbella desde sus orígenes. Hoy, el Rafa Nadal Tennis Center consolida esta vocación, aplicando de forma íntegra la metodología de la Rafa Nadal Academy en un entorno profesional abierto tanto a huéspedes como a público local.

El centro cuenta con siete pistas de tierra batida, dos pistas de pádel con vistas al Mediterráneo y entrenamientos dirigidos por coaches formados bajo los estándares de la Academia, trabajando el desarrollo técnico, táctico, físico y mental en grupos reducidos que garantizan una evolución constante y una atención a medida.

www.doncarlosresort.com



12.

NOBU HOTEL MARBELLA

el destino perfecto para desconectar.

Este idílico hotel boutique situado en plena Costa del Sol, en la elegante “milla de oro” de Marbella miembro de Small Luxury Hotels. Nobu Hotel Marbella, hotel de 5 estrellas es el lugar perfecto para salir de la rutina y desconectar totalmente con el mejor servicio, calidad y atención de primer nivel. Combinando el lujo moderno y la tradición japonesa, Nobu Hotel Marbella, ofrece 101 amplias suites elegantemente diseñadas y cuidadas hasta el último detalle, pensadas para satisfacer las necesidades de los viajeros más exigentes. Ofrece desde suites familiares más tranquilas y apartadas, hasta suites ubicadas al lado de “La Plaza”, el punto social donde encontrar el mejor ambiente de Marbella. www.nobumarbella.es





NOBU *en* MARBELLA

ubicado en La Plaza, el place to be del verano

El icónico restaurante NOBU, situado en La Plaza, dirigido por Eleni Manousou, la primera chef ejecutiva de Nobu. Ofrece platos de autor que alzan los sabores locales con la cocina japonesa fusión, entre los que destacan platos como el bacalao negro con miso, el tataki de atún con tosozu, una amplia variedad de niguiris... Todos estos platos se pueden disfrutar también durante el día gracias a "NOBU by the beach" un nuevo concepto que permite a los clientes pedir sus platos favoritos de la carta mientras desconectan frente al mar.

www.nobumarbella.es

PUENTE ROMANO

el paraíso perfecto en Marbella.

Este espectacular resort y paraíso gastronómico, se encuentra en primera línea de playa, en plena Milla de Oro de Marbella. El resort, cuyo estilo arquitectónico es el de un típico pueblo blanco andaluz, ofrece a sus huéspedes 7 villas privadas (La Pereza, Armonía, Romana, La Serrana...) y 162 espaciosas suites, rodeadas de exuberantes jardines botánicos que desembocan en el Mediterráneo. Puente Romano Marbella, con 55.000 m2, se ha convertido en un referente culinario dentro y fuera del país, con una extraordinaria propuesta de los 20 restaurantes más exclusivos del mundo.

www.puenteromano.com

13.

PUENTE ROMANO

el paraíso perfecto en Marbella.





14.

Saltao *en* El Lago Club Marbella

Saltao, la nueva marca de Azotea Grupo llega a El Lago Club Marbella con una propuesta de raíz peruana y guiños mediterráneos.

Ubicado en un espectacular enclave en Marbella con vistas privilegiadas al agua de El Lago Club, Saltao está concebido como una experiencia en sí misma que combina gastronomía, música, coctelería, zonas lounge y la opción de disfrutar de un día completo con actividades acuáticas o de relax en el conjunto de las instalaciones. La propuesta gastronómica está firmada por Víctor y Paula Gutiérrez, padre e hija y referentes de la cocina peruana en España. www.saltaomarbella.azoteagrupo.com



15.

Azotea Club de Mar y Saltao en Club de Mar-Mallorca

*Azotea Grupo desembarca en el icónico Club de Mar-Mallorca,
tras su recién estrenada remodelación.*

En el siempre atractivo escenario del mar de Mallorca, Azotea Grupo inaugura Azotea Club de Mar, con el espíritu de los grandes clubes náuticos a través de una cocina mediterránea contemporánea centrada en el producto y liderada por Manuel Berganza, chef ejecutivo del grupo. Saltao, por su parte, propone un viaje gastronómico entre Perú y el Mediterráneo de la mano de Víctor Gutiérrez, chef de Tayta, el único restaurante peruano de España distinguido con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, y su hija Paula Gutiérrez, recientemente reconocida como Mejor Cocinera del Año 2026.

www.clubdemar-mallorca.com

The image shows a modern lounge area with a curved blue velvet sofa, a round wooden table with a brass lamp and glass, and a yellow velvet armchair. The background features large arched panels with a blue and white abstract pattern. A wooden screen with circular cutouts is visible on the left. A cup of coffee sits on a marble table in the foreground.

16. *hotel* KIMPTON LOS MONTEROS

LA ELEGANCIA DE DECORAR CON ARTE

Referente del lujo en Marbella desde 1962, combina la elegancia de la edad dorada marbellí con diseño contemporáneo y un lujo relajado de espíritu mediterráneo. Su propuesta gastronómica destaca por Jara, restaurante principal liderado por el chef con estrella Michelin José Carlos García. También cuenta con Escondido Rooftop, de inspiración mexicana y vistas al mar; y Azul Lounge Bar, enfocado en coctelería y ambiente social.

azotea
**KIMPTON
LOS MONTEROS**

DONDE EL LUJO DE LA COSTA DEL SOL SE VIVE ENTRE BIENESTAR,
GASTRONOMÍA Y ATARDECERES DESDE LAS ALTURAS.

Escondido Rooftop, ubicado sobre el nuevo edificio, ofrece gastronomía mexicana en una atmósfera casual junto a su infinity pool, las mejores vistas de Marbella al ritmo de la música, don Dj sets y una completa agenda de eventos. Donde las noches se alargan entre cócteles, vistas infinitas y una energía que invita a quedarse. Un auténtico place to be para disfrutar de Marbella desde las alturas.

www.kimptonhotels.com.

17.

JARANA BARBATE

cocina gaditana y atún rojo frente al Atlántico.

Jarana se presenta como una de las paradas gastronómicas del verano en Barbate para quienes buscan comer frente al Atlántico sin renunciar a una carta con identidad; el restaurante del Grupo Macarena combina referencias de la casa madre Macarena, guiños a Azahara y elaboraciones propias alrededor del producto gaditano, la tradición barbateña y el atún rojo salvaje. Esa conexión con el producto y con la cultura local marca la personalidad de un restaurante pensado para el cliente local y para quienes pasan el verano en la zona y buscan una cocina directa y reconocible.

www.grupomacarena.com/jarana.com



Restaurante **El Carnicero** *en* Estepona **18.**

Desde 1993, El Carnicero ofrece una cocina construida alrededor del producto, las brasas y la hospitalidad.

Detrás de esta historia está Philippe, empresario belga y fundador del restaurante, que llegó a la Costa del Sol en los años 90 tras una vida dedicada a la hostelería. Ubicado en Cancelada, Estepona, el restaurante reúne carnes seleccionadas, pescados frescos, verduras de temporada y una cuidada bodega en una propuesta que respeta el origen y la calidad de cada ingrediente. Las brasas forman parte de su identidad y de la manera de cocinar. El fuego acompaña cada elaboración con naturalidad, potenciando los sabores y permitiendo que el producto sea siempre el protagonista.

www.restauranteelcarnicero.com





KAITO Hand Roll Bar MARBELLA

El Grupo China Crown abrirá a principios de agosto su nueva "taberna japonesa" en el centro de Marbella.

Grupo China Crown abrirá a comienzos de agosto Kaito Hand Roll Bar en la Avenida Fontanilla de Marbella, acercando a la Costa del Sol uno de los conceptos gastronómicos japoneses que más éxito cosecha a nivel internacional. Inspirado en los hand roll bars de Tokio, la experiencia gira en torno a una gran barra en la que cada hand roll se elabora al momento frente al comensal, una tendencia que ha conquistado a los amantes de la gastronomía japonesa dentro y fuera de Japón.

www.kaitohandrollbar.com

19.



life in MARBELLA

20.

Bonbonniere Marbella

la discoteca que reina en las noches de Marbella.

La mejor discoteca de Marbella.

Son muchas las razones que han coronado a Bonbonniere Marbella como la indiscutible reina de la noche. Por la monumentalidad de este icono noctámbulo, totalmente renovado. Por su line-up, que reúne a los mejores DJ de la escena internacional. Por su energía y elegancia. Y porque cuenta con una terraza ajardinada con un restaurante y una coctelería abiertos hasta el amanecer.

www.bonbonniere.club

life in THE SUMMER

FOLLOW THE SUMMER WAVES

RESTAURANTES & HOTELES *de la isla de* I B I Z A

En nuestra sección sobre Gastronomía y Hoteles nos centramos en este verano en Ibiza. Espacios elegantes, sofisticados, con una personalidad que ha sabido adaptar la esencia de Ibiza. *Descubre más artículos sobre nuestros hoteles recomendados en www.sevillaselecta.es*



nuevo ~ restaurante

LEÑA IBIZA:

cuando el fuego se convierte en espectáculo.

Hay cocinas donde el fuego es una técnica. En Leña Ibiza, el nuevo restaurante del chef Dani García, el fuego es el auténtico protagonista. Brasas, humo y producto dialogan en una propuesta gastronómica que trasciende el concepto tradicional de asador para convertirse en una experiencia sofisticada, vibrante y profundamente contemporánea.

La apertura de este nuevo espacio en la isla supone la llegada de uno de los conceptos más aclamados del Grupo Dani García al corazón del verano mediterráneo.



Dani García presenta el nuevo
PLACE TO BE



ELEGANCIA Y SOFISTICACIÓN

Ubicado en el exclusivo complejo gastronómico The Site Ibiza, dentro de BLESS Ibiza, Leña encuentra en la isla el escenario perfecto para desplegar una cocina donde cada ingrediente alcanza su máxima expresión gracias al dominio de las brasas.

Carnes seleccionadas, pescados y verduras adquieren una nueva dimensión en un restaurante donde la precisión culinaria convive con una puesta en escena elegante y una atmósfera que evoluciona al ritmo del día, desde un almuerzo relajado hasta una animada cena bajo el cielo ibicenco.

brasas/DANI GARCÍA

Pero Leña va mucho más allá de su propuesta gastronómica.

El interiorismo, la iluminación y la energía del espacio han sido concebidos para acompañar la experiencia culinaria con la misma intensidad que desprende la cocina. El resultado es un ambiente cosmopolita que combina sofisticación y calidez, convirtiendo cada servicio en una celebración del producto y del arte de cocinar al fuego.

LOS CLÁSICOS DE DANI GARCÍA.

La propuesta culinaria de Leña gira en torno a un producto excepcional tratado con el máximo respeto por el fuego. Carnes de maduración seleccionada, cortes nobles cocinados a la brasa, verduras de temporada y pescados que encuentran en las llamas un aliado perfecto componen una carta donde la técnica nunca eclipsa al ingrediente. Cada elaboración busca el equilibrio entre intensidad y elegancia, con recetas que sorprenden por su aparente sencillez y una ejecución impecable que convierte cada plato en una celebración del sabor más auténtico.

Entre los imprescindibles destacan algunos de los grandes iconos creados por Dani García, junto a nuevas propuestas concebidas para compartir y disfrutar sin prisas. Desde espectaculares carnes a la parrilla hasta entrantes llenos de creatividad y postres que ponen el broche final con la misma personalidad que el resto del menú, Leña invita a descubrir una cocina contemporánea donde la brasa deja de ser un simple método de cocción para convertirse en un auténtico lenguaje gastronómico.







summer IBIZA/ DANI GARCÍA

BRASAS & DANI GARCÍA

Con esta apertura, el Grupo Dani García continúa consolidando su expansión internacional y suma Ibiza a un recorrido que ya incluye ciudades como Marbella, Madrid, Barcelona, Dubái o Bodrum.

Una incorporación que confirma el creciente protagonismo de la isla como uno de los grandes destinos gastronómicos del Mediterráneo y que invita a descubrir una nueva forma de entender la cocina a la brasa, donde el lujo se expresa con naturalidad y cada plato cuenta una historia.

LEÑA IBIZA

www.claprestaurant.com

life in IBIZA

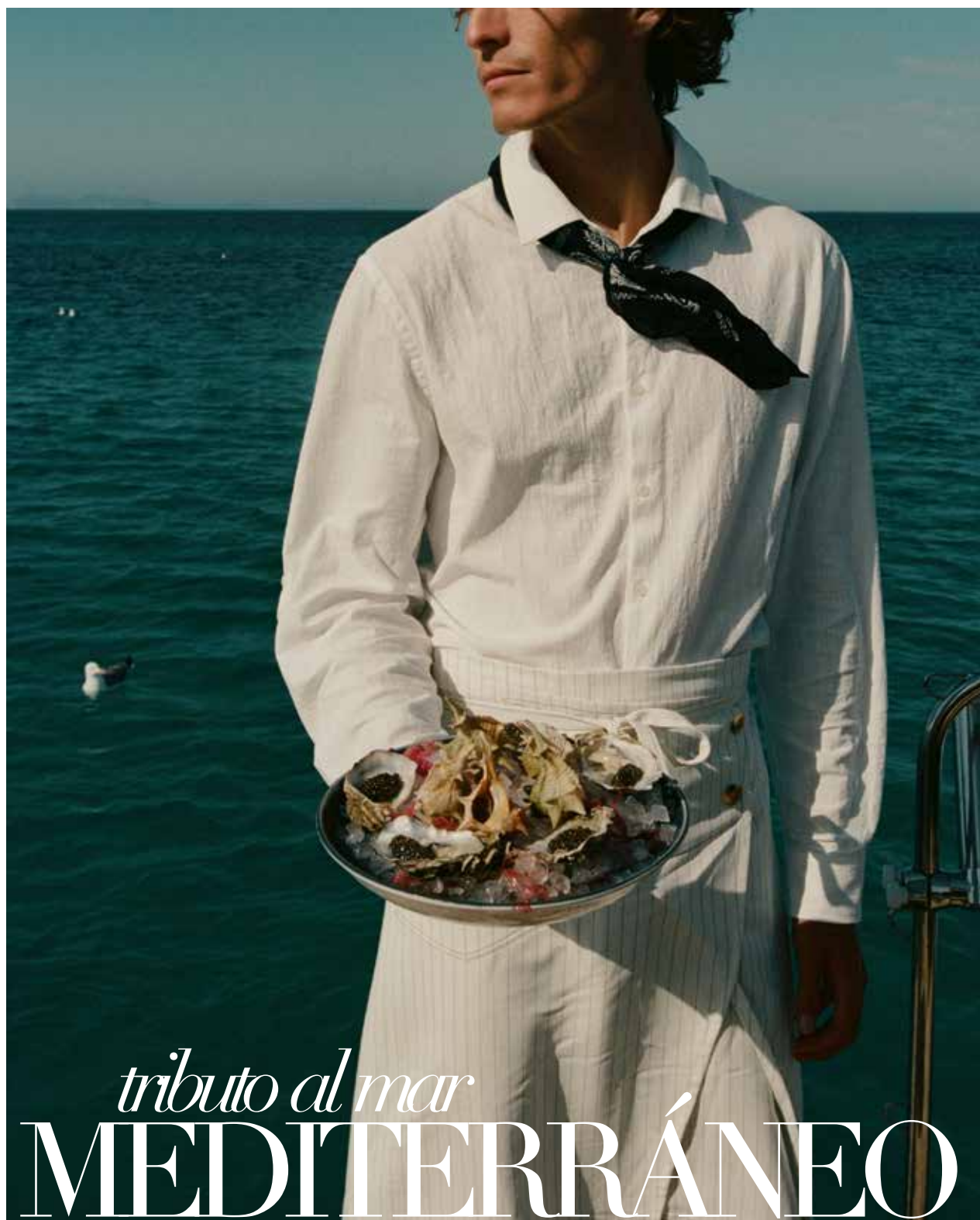


LOBITO *de* MAR

la nueva joya de la isla

Si Leña encuentra su lenguaje en las brasas, Lobito de Mar habla directamente con el Mediterráneo. La propuesta marinera de Dani García desembarca en Ibiza para reivindicar una cocina donde el producto es el gran protagonista y donde el verano se saborea sin prisas, entre arroces, pescados, mariscos y largas sobremesas frente al mar.





tributo al mar MEDITERRÁNEO

En Lobito de Mar, la cocina mira directamente al Mediterráneo. La carta rinde homenaje al recetario marinero con una selección de pescados recién llegados de lonja, mariscos, arroces y frituras elaboradas con la delicadeza que exige el mejor producto. Todo invita a compartir: ensaladillas, tartares, ceviches, espetos, moluscos y recetas que evocan los chiringuitos de siempre, reinterpretadas con el sello creativo de Dani García y una presentación tan cuidada como desenfadada.

La experiencia se completa con una bodega pensada para acompañar el ritmo pausado del verano y una oferta donde los sabores del mar conviven con guiños a la cocina andaluza y mediterránea. El resultado es una propuesta fresca, luminosa y llena de personalidad que invita a prolongar la sobremesa mientras el sol cae sobre Ibiza, demostrando que, en ocasiones, el mayor lujo consiste simplemente en disfrutar de un buen pescado, una copa bien servida y la mejor compañía.







DANI GARCÍA

EL CHIEF MALAGUEÑO DESEMBARCA EN IBIZA

Situado junto a The Unexpected Ibiza Hotel y también integrado en el hub gastronómico The Site Ibiza, Lobito de Mar recupera la esencia del chiringuito tradicional para reinterpretarla desde una mirada contemporánea. La decoración luminosa, los materiales naturales y una atmósfera desenfadada evocan el espíritu más auténtico de la isla, creando un espacio

Con la llegada de Lobito de Mar, el Grupo Dani García amplía su presencia en Baleares apostando por un concepto que encaja con la forma de vivir la isla: relajada, luminosa y profundamente mediterránea. Un restaurante concebido para quienes entienden que los mejores recuerdos de un viaje suelen comenzar alrededor de una mesa, con el mar como telón de fondo y el tiempo detenido entre conversación y conversación.

LOBITO DE MAR

www.lobitorestaurants.com

DESTINO FIVE IBIZA

Un hotel que reúne toda la esencia de Ibiza.

Destino Five Ibiza reabrió sus puertas el 1 de junio de 2025, tras una completa transformación de cinco estrellas. Ubicado en un enclave de estilo villa y rodeado de exuberantes jardines mediterráneos, Destino Five Ibiza cuenta con 161 habitaciones, suites y villas.

Desde las lujosas Junior Suites hasta las espectaculares Epic Suites con vistas panorámicas al mar, pasando por las opulentas Cherry Suites, que cuentan con amplias piscinas XL, todas ellas ofrecen un nivel superior de comodidad y estilo.



destino
five ► ibiza





Alójate y disfruta el arte de vivir el verano ibicenco.

Sobre los acantilados de Cap Martinet, frente al perfil amurallado de Dalt Vila y con el horizonte fundiéndose con Formentera y el Mediterráneo, Destino FIVE Ibiza encarna esa forma única de entender el lujo.

Un lugar donde la sofisticación convive con la libertad, donde cada detalle invita a celebrar el presente y donde el universo Pacha encuentra una nueva expresión, más refinada, contemporánea y profundamente ligada al alma de Ibiza.

Porque hablar de Destino FIVE Ibiza es hablar inevitablemente del legado de Pacha, una marca que ha trascendido la música para convertirse en uno de los grandes símbolos de la isla.

Ese es el sonido de Pacha: el sonido del mar, de una luz que transforma el paisaje a cada hora del día, de la música que acompaña el atardecer y de unas noches que han convertido a la isla en un icono internacional del estilo de vida mediterráneo.

Ese espíritu continúa latiendo en cada rincón del hotel, donde la hospitalidad, el diseño y la música dialogan con absoluta naturalidad.

Aquí el lujo no se mide únicamente por la exclusividad de sus espacios, sino por la capacidad de convertir una estancia en una sucesión de experiencias memorables, siempre acompañadas por esa atmósfera vibrante que solo Ibiza sabe crear.

Y desde Destino FIVE Ibiza han comprendido que también la arquitectura se abre generosamente hacia el paisaje. Líneas limpias, materiales nobles, terrazas suspendidas sobre el mar y espacios concebidos para que el exterior forme parte constante de la experiencia.

La luz mediterránea penetra en cada estancia y transforma los interiores a lo largo del día, mientras las piscinas infinitas parecen prolongarse hasta confundirse con el azul del horizonte. Puro relax.



**El blanco,
el color de la serenidad.**

Todo responde a una misma filosofía estética: la elegancia entendida desde la sencillez, donde el diseño no busca imponerse, sino acompañar el extraordinario escenario natural que rodea al hotel.



JUNIOR SUITE WITH TERRACE

Las habitaciones y suites prolongan con absoluta coherencia la filosofía estética del hotel.

Luminosas, abiertas al paisaje y concebidas para que el Mediterráneo forme parte de la estancia, combinan una refinada inspiración boho-chic con un diseño contemporáneo de líneas depuradas, materiales orgánicos y una paleta cromática que reproduce los tonos de la arena, la piedra y la serenidad.

La Junior Suite con terraza de Destino Five Ibiza da a un amplio jardín exterior que cuenta con una espaciosa zona de estar, con vistas a la piscina de Playa Pacha o al tranquilo jardín, perfecta para disfrutar de la belleza del entorno de Ibiza.

En el interior, obras de arte llamativas, un mobiliario cuidadosamente seleccionado y detalles pensados al mínimo crean un espacio sereno que captura la esencia del lujo sin pretensiones. Inspirada en el encanto de la isla, esta suite del Destino Five Ibiza ofrece un refugio tranquilo donde la elegancia y el estilo relajado de Ibiza se fusionan a la perfección.



2 BED | VILLA W/TERRACE

Las villas de dos dormitorios encarnan el auténtico espíritu de Ibiza: luminosas, decoradas en tonos blancos, modernas y llenas de música. Diseñadas para disfrutar de momentos íntimos en pareja sin renunciar a todas las comodidades y servicios del complejo, ofrecen una combinación perfecta de privacidad, estilo y la relajada vida isleña.

"Las habitaciones no miran al Mediterráneo; parecen formar parte de él."

Esta afirmación resume la sensación que transmiten las nuevas estancias: desaparece la frontera entre interior y exterior.

Las terrazas, las piscinas privadas, las bañeras al aire libre y los grandes ventanales hacen que el paisaje entre literalmente en la habitación. Es un concepto muy mediterráneo y, al mismo tiempo, muy Pacha: vivir siempre entre el cielo, el mar y la música.



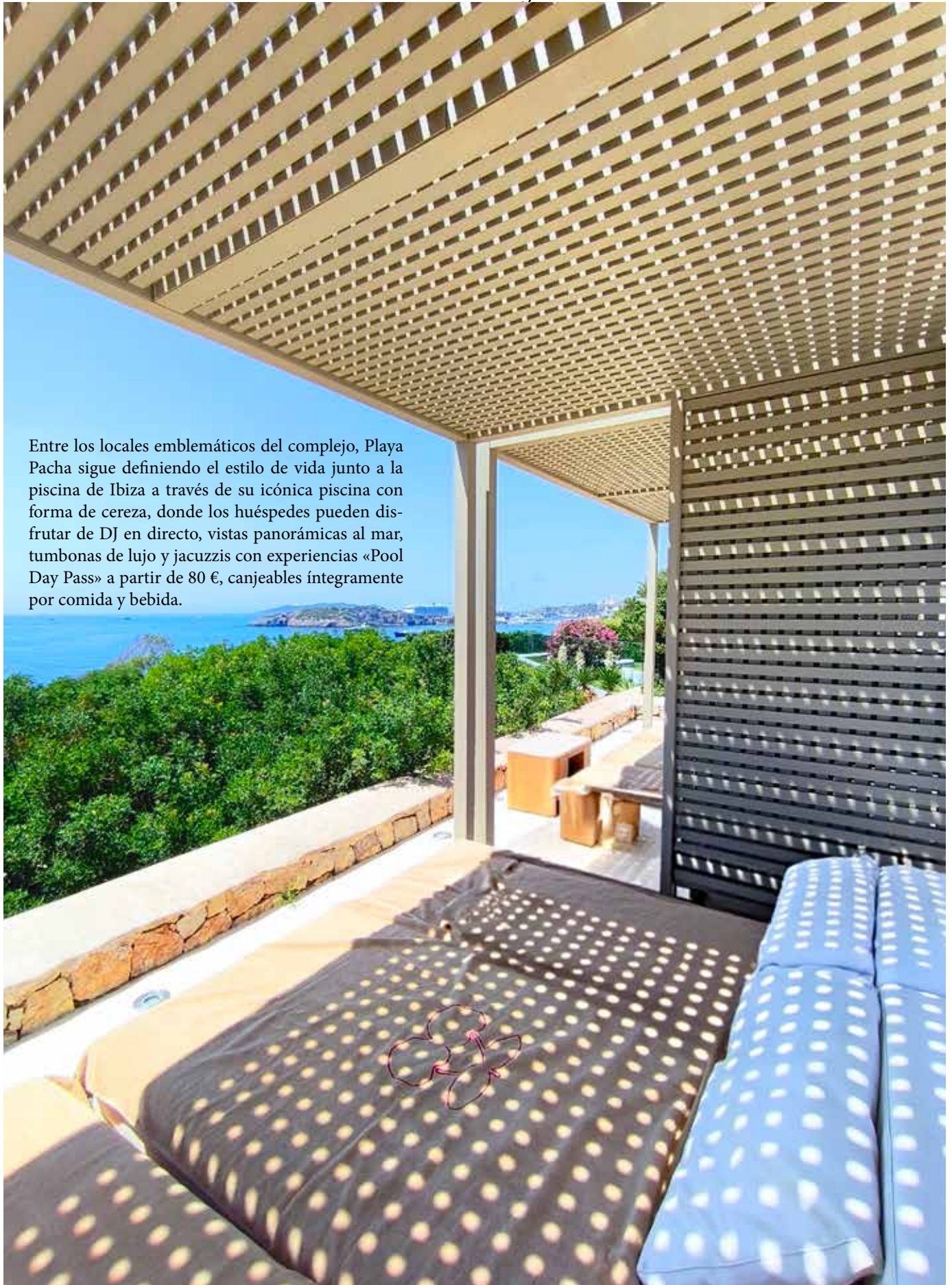
CHERRY VISTA SUITE w/XLPOOL

La suite Cherry Vista con piscina XL logra el equilibrio perfecto entre la serenidad y la fiesta. En el interior, un espacio tranquilo y acogedor se realza con toques de color vibrantes y obras de arte llamativas, todo ello enmarcado por vistas panorámicas de la piscina y los exuberantes jardines. Al salir a tu terraza privada, el ambiente se transforma en uno de fiesta animada, con mucho espacio para recibir a tus invitados mientras disfrutas de las impresionantes vistas. Tanto si te relajas en los tranquilos interiores como si recibes a tus amigos junto a la amplia piscina, esta suite te ofrece la experiencia definitiva en Ibiza.

Las piscinas privadas XL pueden climatizarse (hasta 28 °C).

Con un equilibrio entre serenidad y fiesta, esta suite ofrece interiores llenos de color, impresionantes vistas a la piscina y al jardín, y una amplia terraza privada para recibir a los invitados.

Entre los locales emblemáticos del complejo, Playa Pacha sigue definiendo el estilo de vida junto a la piscina de Ibiza a través de su icónica piscina con forma de cereza, donde los huéspedes pueden disfrutar de DJ en directo, vistas panorámicas al mar, tumbonas de lujo y jacuzzis con experiencias «Pool Day Pass» a partir de 80 €, canjeables íntegramente por comida y bebida.



A large, modern outdoor pool area with lounge chairs, palm trees, and a large umbrella. The scene is set in a sunny, tropical environment with a clear blue sky. In the foreground, there are white lounge chairs and a large, light-colored umbrella. The pool is in the center, surrounded by palm trees and other tropical vegetation. In the background, there are more lounge chairs and a building with a large umbrella.

PLAYA PACHA

UNA PISCINA QUE ES UNA PLAYA

Playa Pacha, es la emblemática zona de la piscina del Destino Five Ibiza, es un lugar de moda bañado por el sol que vibra al ritmo de la música balear, atrayendo a un público glamuroso dispuesto a disfrutar y celebrar bajo el sol de Ibiza.

Playa Pacha

Mucho más que un pool club, representa el lado más lúdico del universo Pacha. Alrededor de su icónica piscina con forma de cerezas, ofrece una propuesta de cocina mediterránea ligera, cócteles de autor y sesiones musicales que evolucionan desde el mediodía hasta la caída del sol.

Es el lugar donde mejor se percibe ese estilo de vida relajado y sofisticado que identifica al hotel.

PLAYA PACHA

LOS DÍAS AL SOL

Los huéspedes están invitados a zambullirse en la emblemática piscina con forma de cereza, saborear cócteles elaborados con maestría, relajarse en lujosas tumbonas, balancearse en hamacas o sumergirse en el jacuzzi social, todo ello con unas vistas panorámicas del mar y de Dalt Vila como telón de fondo perfecto.

La carta de Playa Pacha ofrece una gran variedad de delicias de inspiración mediterránea, que incluyen desde las ostras más frescas hasta las deliciosas hamburguesas «Smash Truffle», las sabrosas pizzas de jamón ibérico y las espectaculares paellas de marisco, repletas de sabor. El programa de abastecimiento local «0 km» de Ibiza subraya esta exquisita oferta culinaria, lo que demuestra el espíritu ecológico de Destino Five Ibiza.

El entretenimiento en Playa Pacha gira en torno a los emblemáticos Pacha ICONS, la serie musical al aire libre insignia de Destino Five Ibiza. Esta experiencia inmersiva trae a Ibiza a algunos de los artistas más reconocidos del mundo, ofreciendo actuaciones electrizantes que definen el pulso rojo cereza de la isla y funciona íntegramente con energía verde, con certificación LEED Platino.

Entre actuaciones y momentos bañados por el sol, los huéspedes pueden refugiarse en un ritmo más pausado con rituales de spa personalizados junto a la piscina, difuminando la línea entre la fiesta y la serenidad.

EL CIELO

La experiencia continúa alrededor de la mesa, donde la gastronomía se convierte en una prolongación del estilo de vida mediterráneo. Cocinas abiertas al mundo, productos de temporada, recetas que viajan entre la tradición y la creatividad y una puesta en escena que invita a prolongar la sobremesa hasta el atardecer. Cuando el sol comienza a descender sobre Dalt Vila, las terrazas adquieren un protagonismo especial y cada cena se transforma en un ritual donde la buena cocina, los cócteles de autor y la conversación encuentran el mejor de los escenarios. Porque en Ibiza las noches no empiezan de repente; se anuncian lentamente, con la luz dorada reflejándose sobre el mar.

La oferta gastronómica de Destino Five Ibiza se articula en torno a tres locales distintos. Cielo, una terraza de estilo finca mediterránea que sirve platos frescos y llenos de sabor, desde el desayuno hasta el almuerzo, en un entorno bañado por el sol; y Elia, el refinado restaurante griego del complejo, situado al borde de un acantilado, que ofrece cocina de inspiración egea con vistas panorámicas y las puestas de sol más emblemáticas de Ibiza.

Cielo

Es el corazón gastronómico del hotel durante el día. Comienza con un cuidado desayuno mediterráneo de estaciones en vivo y continúa con una carta desenfadada donde conviven arroces, ensaladas, pescados, carnes a la brasa y cocina internacional, siempre servidos en una amplia terraza de inspiración ibicenca.

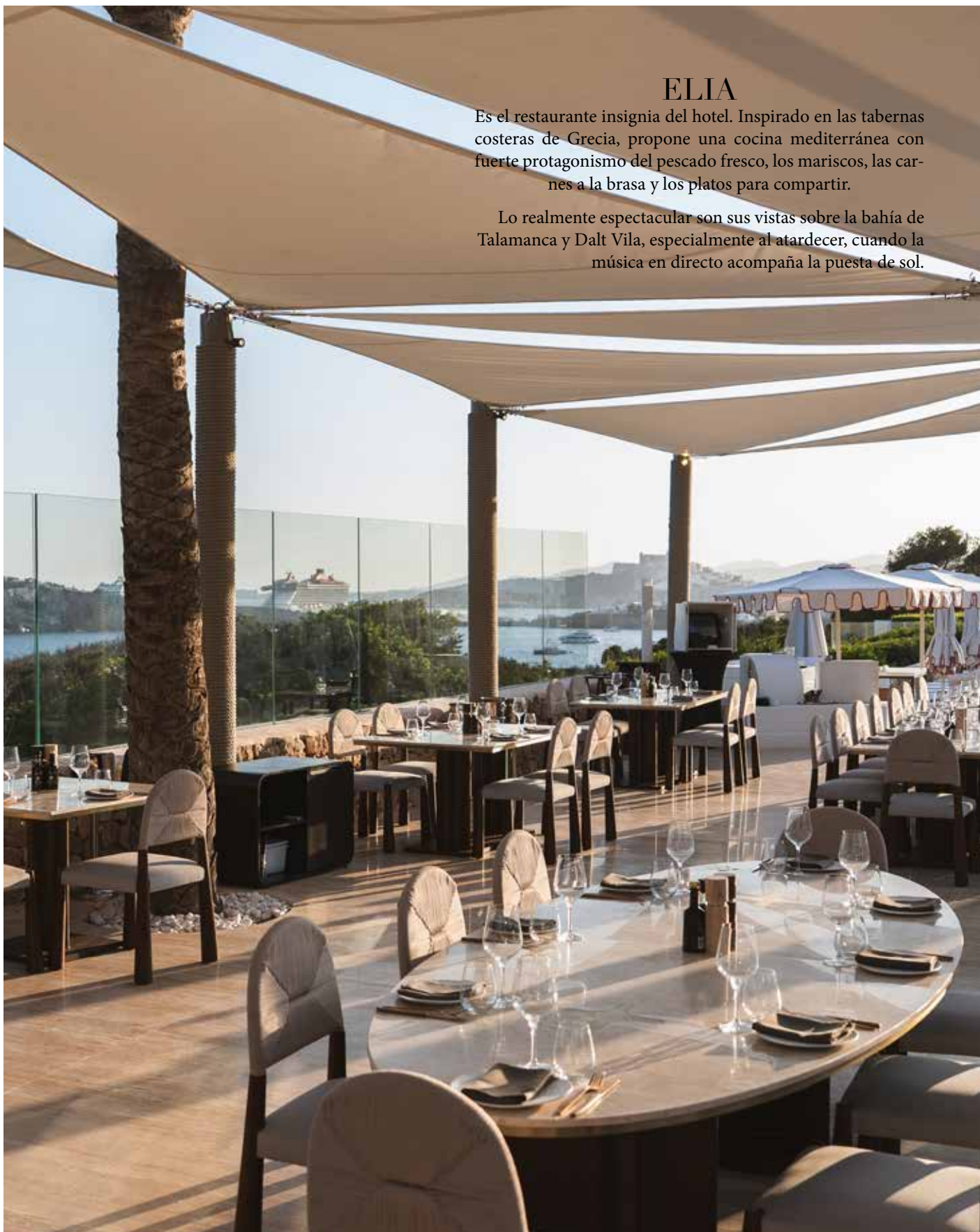
Es un espacio pensado para disfrutar sin prisas, entre la piscina y el mar.



ELIA

Es el restaurante insignia del hotel. Inspirado en las tabernas costeras de Grecia, propone una cocina mediterránea con fuerte protagonismo del pescado fresco, los mariscos, las carnes a la brasa y los platos para compartir.

Lo realmente espectacular son sus vistas sobre la bahía de Talamanca y Dalt Vila, especialmente al atardecer, cuando la música en directo acompaña la puesta de sol.

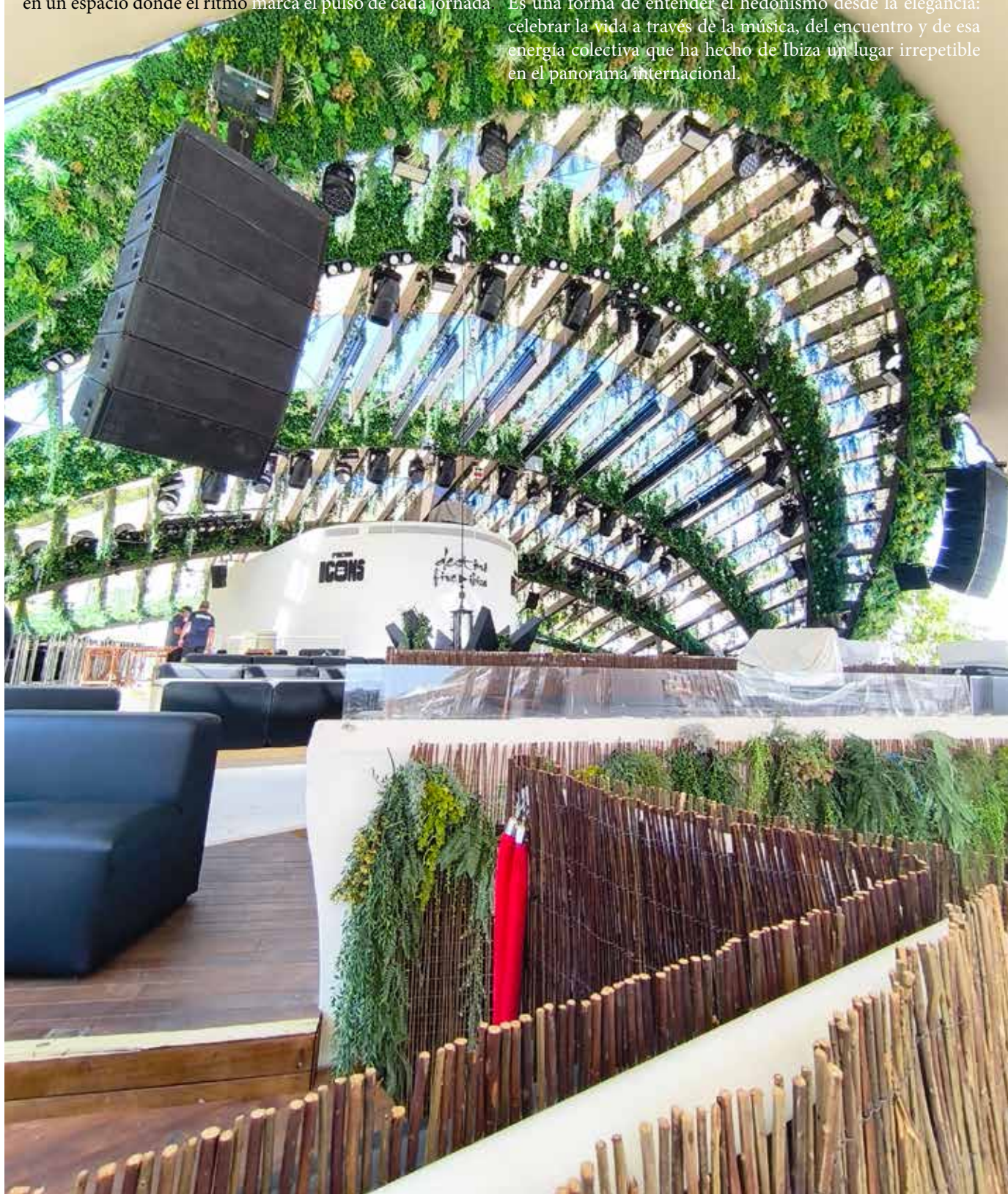


Pero si existe un elemento que define la personalidad de Destino FIVE Ibiza es la música. Más que un acompañamiento, constituye el hilo conductor de toda la experiencia.

Las sesiones de DJs internacionales, los encuentros al aire libre y los exclusivos eventos Pacha ICONS convierten el hotel en un espacio donde el ritmo marca el pulso de cada jornada

Este lugar, que atrae a los artistas y DJ más admirados del mundo, acoge una dinámica programación de eventos y talentos internacionales a lo largo de toda la temporada, entre los que destacan «Marco Carola Presents Music On», «Solomon Outdoor» y «Sonny Fodera».

Es una forma de entender el hedonismo desde la elegancia: celebrar la vida a través de la música, del encuentro y de esa energía colectiva que ha hecho de Ibiza un lugar irreplicable en el panorama internacional.





GRUPO PACHA the lifestyle of IBIZA

Su privilegiada ubicación convierte al hotel en uno de los mejores puntos de partida para explorar los grandes iconos de Ibiza. Más allá de su vibrante atmósfera, el hotel invita también a descubrir la isla desde una perspectiva más pausada. Un tratamiento de bienestar, una sesión de yoga frente al Mediterráneo, una mañana de navegación, un paseo por Cala Talamanca o una excursión hacia las calas del norte permiten descubrir otra Ibiza, más íntima y serena.

A escasos minutos se encuentran la marina de Marina Botafoch, el casco histórico de Dalt Vila, declarado Patrimonio de la Humanidad y algunos de los restaurantes, galerías de arte y boutiques más exclusivos de la isla. Desde aquí resulta igualmente sencillo emprender la ruta hacia los pequeños pueblos del interior, descubrir mercados artesanales o perderse entre calas escondidas donde el Mediterráneo conserva toda su pureza.

Destino FIVE propone precisamente ese equilibrio entre la intensidad y la calma, entre la celebración y el descanso, donde cada viajero encuentra su propio ritmo para disfrutar de la isla.

El Grupo Pacha es una marca de estilo de vida reconocida a nivel mundial con una sólida presencia en diversos sectores, como la música, el ocio, el entretenimiento, la hostelería y la moda.

Extiende su influencia internacional a través de destinos muy conocidos, como la famosa discoteca Pacha Ibiza, el bar de cócteles Paradiso Ibiza, Destino Five Ibiza y el Hotel Pacha, junto con activos globales como ToyRoom, WooMooN (a nivel mundial) y la línea de moda The Pacha Collection.

Con una trayectoria de más de 50 años a sus espaldas, el Grupo Pacha se dedica a compartir con el mundo la esencia del estilo de vida ibicenco, caracterizado por un estilo de vida desenfadado y sofisticado, impregnado de creatividad, música y un espíritu de tolerancia.

Como parte de la continua expansión internacional de la emblemática marca Pacha, esta institución nacida en Ibiza también amplía su presencia a Pacha Nueva York, en Estados Unidos.

DESTINO FIVE IBIZA

www.destino.fivehotelsandresorts.com



hotel OKU IBIZA

Un refugio de tranquilidad en la Ibiza más genuina.

Bienvenidos a OKU Ibiza, un refugio de relajación en la Isla Blanca.

Tanto si es vuestra primera visita como si volvéis para otra temporada, en Oku Ibiza están encantados de daros la bienvenida. Mientras os adaptáis a la vida isleña, en este excepcional hotel les invitan a bajar el ritmo, reconectar con vosotros mismos y descubrir vuestra paz interior.





OKU IBIZA

Un paraíso para los amantes del diseño y el hedonismo.

En OKU Ibiza crean espacios relajantes y conmovedores en un lujo liderado por el diseño que combina modernismo con estilo local, sus santuarios meticulosamente diseñados están concebidos con lujo descalzo, experiencias enriquecedoras, conexiones locales y vida lenta en el corazón.

En OKU Ibiza crean espacios relajantes y conmovedores en un lujo liderado por el diseño que combina modernismo con estilo local, sus santuarios meticulosamente diseñados están concebidos con lujo descalzo, experiencias enriquecedoras, conexiones locales y vida lenta en el corazón. OKU Hotels combina lo mejor de la cultura local e internacional, la comida y la bebida para que los huéspedes puedan relajarse con estilo.

Esta temporada siguen mejorando la experiencia OKU Ibiza de formas cuidadosas e inspiradoras. En su restaurante insignia, «Teyo», el chef ejecutivo Mark Vaessen sigue sirviendo su emblemática cocina de fusión de inspiración japonesa, donde los sabores intensos y las técnicas refinadas se fusionan en una experiencia culinaria vibrante, desde el atardecer hasta bien entrada la noche.

life in OKU IBIZA



MISSONI

Missoni vuelve a vestir la piscina principal

Tras el éxito de la pasada temporada, Missoni regresa a la piscina principal de 50 metros de OKU Ibiza para volver a convertirla en uno de los espacios más reconocibles del verano. Los característicos estampados y colores de la firma italiana visten tumbonas, toallas y sofás en una propuesta inspirada en el paisaje mediterráneo que refuerza el diálogo entre diseño, moda y hospitalidad



SUPERIOR, *rooms*

Inspiradas en el estilo de vida isleño, el carácter bohemio de estas habitaciones se debe a los materiales naturales y a los tonos tierra. Cada habitación cuenta con su propio balcón con amplias puertas acristaladas para disfrutar de los largos días ibicencos. Las cómodas almohadas y los accesorios seleccionados a mano contribuyen a crear un ambiente cálido y acogedor; un espacio personal en el que relajarse y desconectar

Estas habitaciones, que difuminan a la perfección la frontera entre el interior y el exterior, cuentan con una cómoda cama king-size, un cuarto de baño privado con ducha tipo «lluvia» y un balcón privado con diferentes vistas a las colinas de Ibiza. Su característica filosofía de diseño bohemio se complementa con comodidades modernas, como un altavoz Marshall, aire acondicionado, televisión por satélite y wifi.



DELUXE, *junior suite*

Amplias suites que invitan a relajarse, con balcones con vistas a nuestra emblemática piscina, mientras que los interiores de estilo natural y los ventanales de suelo a techo permiten que el exterior se integre en el interior. El lujoso cuarto de baño cuenta con una ducha tipo «selva tropical» independiente, una bañera de piedra doble y dos lavabos. La amplia cama de matrimonio tiene capacidad para dos adultos, aunque, previa solicitud, una tercera persona puede dormir en la zona de salón.



ROOFTOP ROOM

Lo más destacado de estas habitaciones es su amplia terraza con vistas a la puesta de sol, ya sea sobre el mar o sobre el campo. Sus tres habitaciones «Rooftops» ocupan toda la última planta y cuentan con lujosas zonas de descanso al aire libre para que disfrutes de una tarde soleada o de un cóctel al atardecer.

Disponen de cómodas camas dobles, baño privado con ducha tipo «lluvia», altavoces Marshall, aire acondicionado, televisión por satélite y menaje para preparar café.

OKU IBIZA

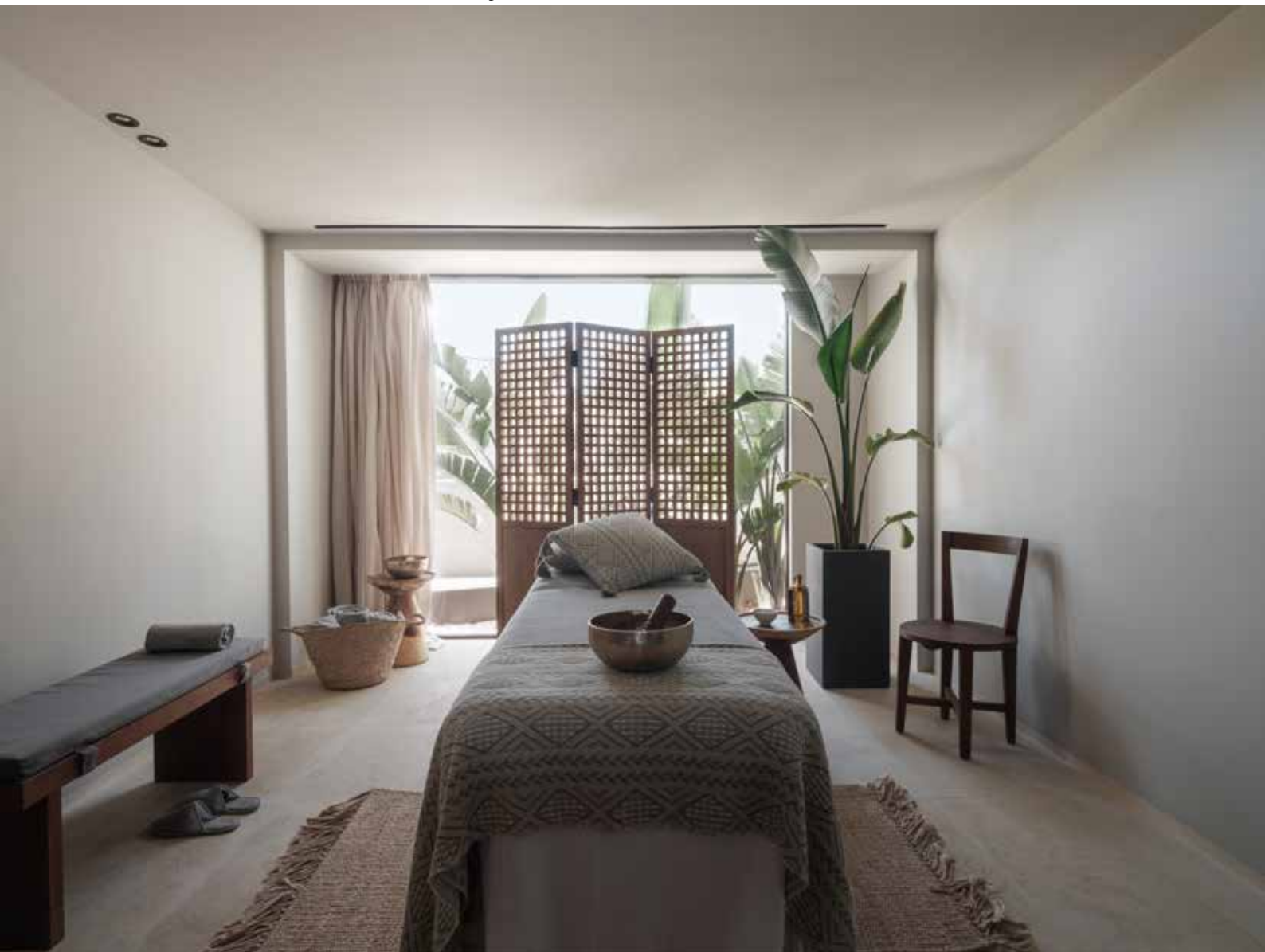
arquitectura gastronómica





HABITACIÓN CON ACCESO DIRECTO A LA PISCINA.

Ideal para dos adultos, la terraza ofrece acceso directo a una piscina compartida y apartada, con tumbonas privadas. La piscina se comparte únicamente con cinco habitaciones vecinas. En el interior, encontrarás una amplia cama de matrimonio, además de los detalles de diseño bohemio característicos de todas las habitaciones del OKU Ibiza.



UN SANTUARIO PARA LA MENTE Y EL CUERPO

En OKU Ibiza buscan ofrecer alimento para el alma en todas sus formas, por lo que su programa de bienestar constituye una parte fundamental de su estancia con el hotel. Su spa, íntimo y perfectamente diseñado, cuenta con una selección de salas de tratamiento donde se podrá recargar energías y recuperarte. Ofrecen tratamientos y rituales revitalizantes, junto con clases de movimiento y experiencias de sanación holística, que incluyen meditaciones matutinas diarias y otras prácticas energéticas.

Tratamientos y rituales.

La carta de tratamientos, cuidadosamente seleccionada, está diseñada para calmar el cuerpo y el alma. Las técnicas combinan tradiciones ancestrales de cerca y de lejos con los avances modernos, utilizando productos totalmente naturales. Sus terapeutas de spa, formados a nivel internacional, te guiarán hacia un estado de serenidad total, tanto si buscas purificarte, desintoxicarte, relajarte o rejuvenecer.

PICNIC AL ATARDECER

Entre muchas de las experiencias que ofrece OKU IBIZA está la de brindar por la puesta de sol con una copa de champán bien frío, disfrutando de uno de sus picnics privados en la playa, en los acantilados cercanos con vistas a la isla de Sa Conillera. Esta selección de picnics está preparada para ti por los chefs del hotel e incluye todos los accesorios que necesitas para una romántica cena al aire libre, que uno de los miembros del equipo de cocina se encargará de preparar para ti con todo el esmero.



OKU WORLD WIDE

OKU Hotels es una colección de hoteles de lujo con un toque personal, inaugurada en 2020. Actualmente, cuenta con tres hoteles: OKU Kos (solo adultos), inaugurado en julio de 2020; OKU Ibiza, inaugurado en abril de 2021; y OKU Andalucía, inaugurado en el verano de 2025. En 2026, se inaugurará su cuarta propiedad, OKU Bodrum (solo adultos).

www.okuhotels.com



hotel
OKU IBIZA

restaurante TEYO

La oferta gastronómica de OKU Ibiza continúa teniendo en TEYO uno de sus grandes referentes. Abierto tanto a huéspedes como a visitantes externos, el restaurante propone una cocina nikkei de inspiración japonesa en un espacio donde la cocina abierta, la música y el diseño convierten cada cena en una experiencia inmersiva.





Teyo pone en primer plano la cocina de fusión de inspiración japonesa. OKU deriva del concepto arquitectónico y espiritual japonés que significa "espacio interior".

restaurante TEYO *el fuego como lenguaje*

Desde Life in Selecta podemos afirmar que Teyo es uno de los mejores restaurantes de gastronomía japonesa en la isla. Gastronomía, elegancia y sofisticación para las noches serenas de la Ibiza más auténtica.

Hay palabras cuyo significado trasciende el propio lenguaje. TEYO nace de Teyolia, un antiguo concepto de la tradición mesoamericana que alude al fuego interior, esa energía invisible que conecta la emoción con la vida.

No es casualidad que ese sea el nombre elegido para el nuevo restaurante de OKU Ibiza. Aquí, el fuego no es únicamente una técnica culinaria; es el origen de toda la experiencia. Cada detalle, desde la arquitectura del espacio hasta el último plato que llega a la mesa, parece girar alrededor de esa fuerza silenciosa que transforma los ingredientes y convierte una cena en un viaje sensorial.

En una isla acostumbrada a reinventar el lujo, TEYO propone una mirada distinta: más pausada, más auténtica y profundamente conectada con el placer de compartir.

La atmósfera acompaña ese mismo relato. Integrado con naturalidad en el universo de OKU Ibiza, el restaurante se abre a un espacio donde la piedra, las maderas nobles, los tejidos naturales y una iluminación cuidadosamente estudiada crean un ambiente de serena sofisticación.

La gran piscina del hotel refleja los últimos destellos del atardecer mientras la música comienza a envolver discretamente la velada. No existen estridencias ni gestos innecesarios. Todo responde a una misma filosofía donde el lujo se expresa a través de la calma, la belleza de los materiales y el diálogo constante entre arquitectura, naturaleza y gastronomía. Es un escenario pensado para ralentizar el tiempo y permitir que la noche encuentre su propio ritmo.

En el centro de ese universo se encuentra la robata, la tradicional parrilla japonesa que imprime carácter a buena parte de la carta. Su fuego constante actúa como un hilo conductor que une la delicadeza de la cocina nipona con una intensidad casi primitiva. Desde la cocina abierta, el trabajo de los chefs adquiere una dimensión casi coreográfica. El corte preciso del pescado, el humo envolviendo lentamente carnes y verduras, el sonido de las brasas y los últimos gestos antes del emplatado convierten cada servicio en un espectáculo sereno donde la técnica nunca busca protagonismo.

Todo sucede con una naturalidad que transmite oficio, respeto y una extraordinaria sensibilidad por el producto.

El restaurante Teyo se abre a un espacio donde la iluminación está cuidadosamente estudiada para crear un ambiente de serena sofisticación.



Brasas y coctelería de autor frente a la piscina de Oku Ibiza.

La propuesta gastronómica refleja esa misma búsqueda del equilibrio. La carta recorre el universo japonés contemporáneo sin renunciar a una personalidad propia. Sashimis y nigiris de impecable factura conviven con elaboraciones cocinadas al fuego, mientras ingredientes como el hamachi, el atún, el wagyu, el miso, el yuzu o el ponzu aparecen siempre al servicio del sabor y nunca del efecto.

Incluso las verduras encuentran un lugar destacado, tratadas con el mismo cuidado que pescados y carnes. Más que una colección de recetas, la cocina de TEYO parece construida alrededor de una idea sencilla pero difícil de alcanzar: intervenir lo mínimo para que cada ingrediente pueda expresar su verdadera identidad. Es una cocina de precisión, pero también de contención; sofisticada, aunque nunca pretenciosa.





Quizá esa sea la mayor virtud de TEYO. No pretende reproducir fielmente la tradición japonesa ni sorprender mediante una fusión forzada. Su personalidad nace precisamente del lugar donde habita. Solo en Ibiza podía surgir un restaurante donde la precisión oriental, la intensidad del fuego y el carácter relajado del Mediterráneo convivieran con tanta naturalidad.

Al terminar la cena, uno comprende que el verdadero lujo no reside únicamente en la calidad del producto ni en la impecable ejecución técnica. Reside en la capacidad de un lugar para detener el tiempo durante unas horas y hacer que cada conversación, cada aroma y cada bocado permanezcan en la memoria mucho después de abandonar la mesa.

En TEYO, el fuego no solo transforma los alimentos; transforma también la manera de vivir la gastronomía.



La cocina, completamente abierta al comedor, se convierte en el corazón del restaurante. El crepitar de la robata, el movimiento preciso de los cuchillos sobre el pescado, las brasas que envuelven lentamente cada ingrediente y los últimos acabados realizados frente al comensal forman parte de un mismo espectáculo.

Bajo la dirección del chef ejecutivo Mark Vaessen, la carta transita con naturalidad entre delicados sashimis, nigiris de impecable factura, carnes cocinadas sobre el fuego, verduras de temporada y pequeños platos concebidos para compartir, donde la técnica japonesa incorpora influencias nikkei y matices mediterráneos sin perder nunca el protagonismo del producto.

TEYO

OKU IBIZA



PRESENTAMOS A ALEKSANDAR TODOROV: EL JEFE DE COCINA DE OKU

El chef ejecutivo de OKU cuenta en Ibiza con el apoyo del jefe de cocina Aleksandar Todorov, originario de Bulgaria, quien descubrió su pasión por la cocina a una edad temprana y cursó su formación culinaria en Londres. Mientras estudiaba, perfeccionó su arte en la cocina del restaurante Fera at Claridge's, galardonado con una estrella Michelin, donde adquirió una sólida base en la alta cocina. A medida que avanzaba en su carrera, Alex fue ascendiendo en el dinámico panorama culinario londinense, hasta convertirse en un miembro clave de Sushisamba tanto en Londres como en Ámsterdam. Aporta una fusión de precisión y creatividad a cada plato, elaborando menús atrevidos y con un marcado sabor que reflejan el espíritu de Teyo. Fuera de la cocina, es un apasionado de los deportes y el fitness, y encuentra el equilibrio explorando los senderos costeros de Ibiza, donde a menudo se inspira en la belleza natural de la isla.



Aleksandar
TODOROV

This design, conceived by art director Marco Tomasetta, connects the world of writing, the creative spirit of the desk and refined leather craftsmanship. The Writing Traveler is inspired by a transportable "cabinet of curiosities" that encourages creative exploration with the essentials of a writer's workspace. This design - available in two formats, as a bag



TEYO
OKU IBIZA

The Writing Traveler's design is crafted in sand and khaki-toned cor-teccia leather, whose embossed pattern is reminiscent of the texture of

TEYO RESTAURANT

www.teyorestaurants.com

W HOTEL

W Ibiza: el refugio bohemio donde el lujo abraza el Mediterráneo

Hay lugares que se visitan y otros que se viven. En la tranquila bahía de Santa Eulària des Riu, lejos del bullicio más frenético de la isla, W Ibiza redefine el concepto de lujo contemporáneo con una propuesta donde el diseño, la gastronomía y el inconfundible espíritu bohemio de Ibiza se funden en perfecta armonía. Frente al mar y bañado por la luz del Mediterráneo, este exclusivo hotel invita a descubrir una versión más sofisticada y auténtica de la isla, sin renunciar a la energía que la ha convertido en un destino legendario.





W HOTEL EL COLOR DEL VERANO.

Antes incluso de cruzar su entrada, W Ibiza ya ha comenzado a contar una historia. No lo hace a través de su arquitectura, sino de la luz. Sobre la pureza blanca de la fachada, centenares de toldos despliegan un degradado que viaja del amarillo más cálido al azul profundo del Mediterráneo, pasando por los verdes que recuerdan la vegetación de la isla. A medida que el sol avanza, el edificio cambia de expresión. Las sombras se desplazan, los colores dialogan entre sí y la fachada parece respirar con la misma cadencia que el día ibicen- co. No es un simple recurso estético; es una arquitectura concebida para relacionarse con el sol, con el clima y con el paisaje.

Los más de 230 toldos proyectables fueron diseñados específicamente para el hotel y crean un degradado cromático que va del amarillo al verde y al azul, evocando la transición de la luz mediterránea y los colores del mar y del cielo de Ibiza. No solo protegen del sol y aportan privacidad; son la auténtica identidad visual del edificio

La fachada no permanece inmóvil; interpreta el paso del tiempo. Cada toldo acompaña el recorrido del sol, convirtiendo el edificio en un gran lienzo mediterráneo donde la luz es la auténtica arquitecta.



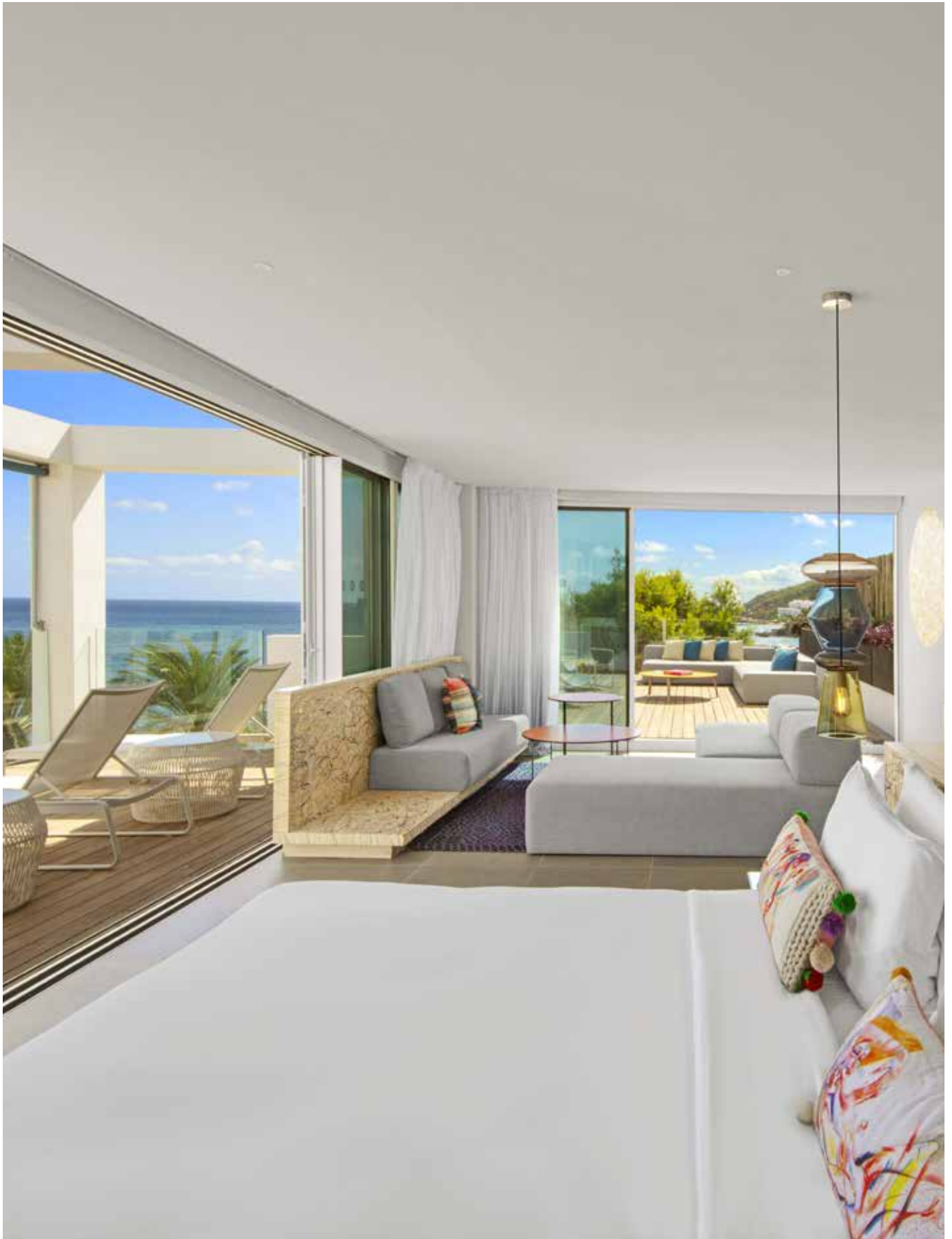
life in W HOTEL IBIZA



Lo que más llama la atención no son los interiores —que son elegantes y muy W—, sino la importancia que adquiere la terraza. No es un balcón para salir un momento a contemplar las vistas. En muchas suites, la terraza es una auténtica estancia exterior. Sofás, tumbonas, mesas para desayunar, zonas de descanso e incluso espacios pensados para recibir invitados hacen que la vida se traslade al aire libre. Estas amplias terrazas pueden acoger incluso eventos privados, lo que demuestra que fueron concebidas como parte esencial de la experiencia y no como un complemento más de la habitación.



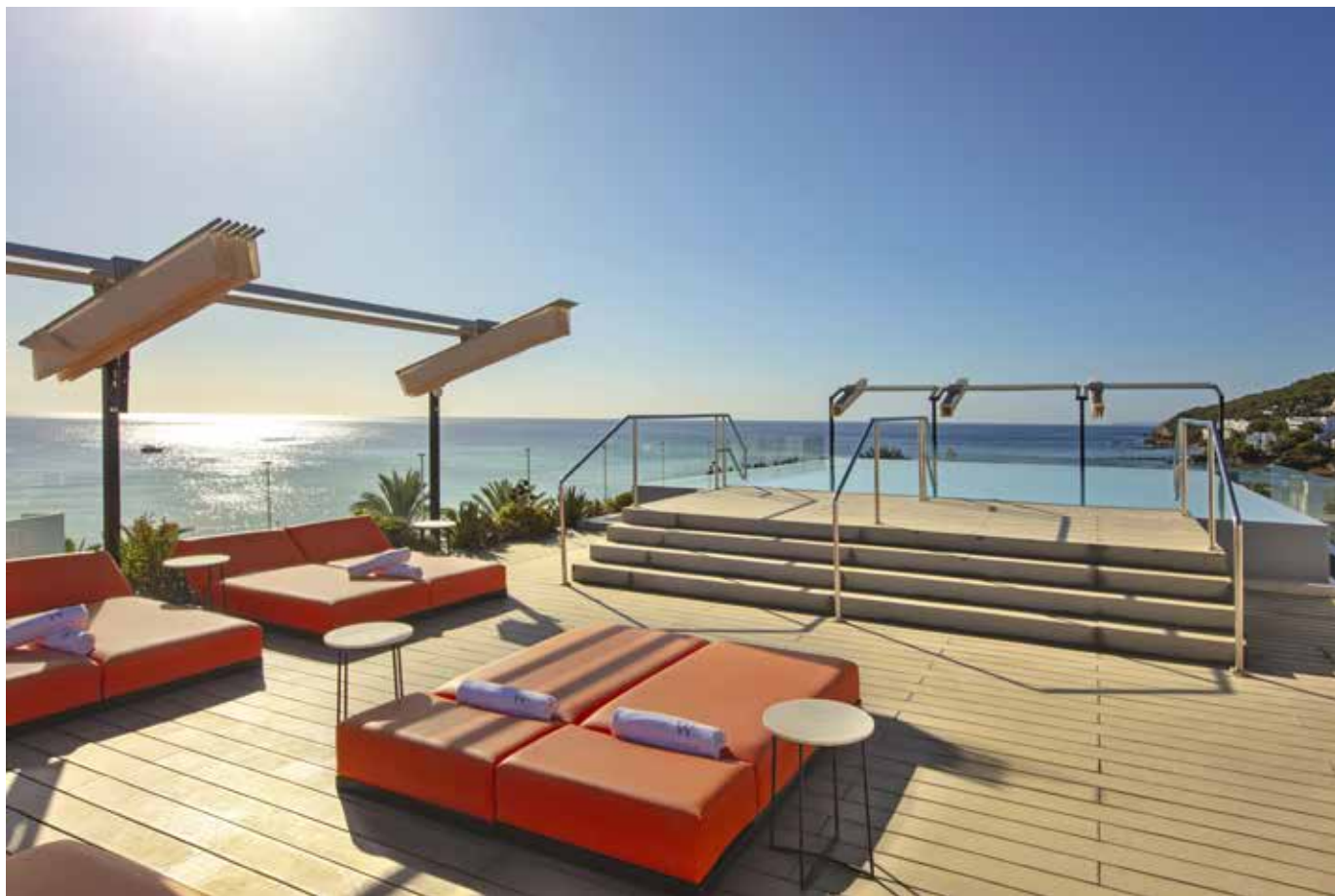






DISEÑO, GASTRONOMÍA Y MÚSICA

Quizá el mayor lujo de las suites no se encuentre en su interior, sino al otro lado de los ventanales. Las amplias terrazas, auténticas estancias abiertas al Mediterráneo, prolongan el espacio habitable hacia el horizonte hasta difuminar los límites entre arquitectura y paisaje. No son simples balcones, sino salones al aire libre donde desayunar con la primera luz, leer mientras la brisa recorre la bahía o contemplar cómo el sol se desvanece lentamente sobre el mar. En las categorías más exclusivas, las terrazas adquieren una dimensión casi residencial, invitando a vivir el exterior con la misma intimidad y confort que el interior. En Ibiza, donde la vida siempre ha transcurrido entre terrazas y azoteas, W recupera esa tradición mediterránea y la reinterpreta desde una elegancia contemporánea.



GLOW, EL ROOF TOP PERFECTO

En lo alto del hotel, GLOW parece querer borrar la última frontera entre la arquitectura y el Mediterráneo. Su piscina infinita avanza hacia el horizonte hasta hacer desaparecer sus límites, superponiendo el azul del agua al azul del mar y, más arriba, al del cielo. Desde allí, Santa Eulària se contempla desde otra perspectiva: las palmeras, la bahía, las embarcaciones y las montañas quedan convertidas en parte de una composición en permanente movimiento. Hay algo casi pictórico en esa sucesión de planos —piscina, mar y cielo—, como si el paisaje hubiese sido cuidadosamente enmarcado para recordar que, en Ibiza, el verdadero lujo puede consistir simplemente en detenerse a mirar.



DAY PASS TO HEAVEN

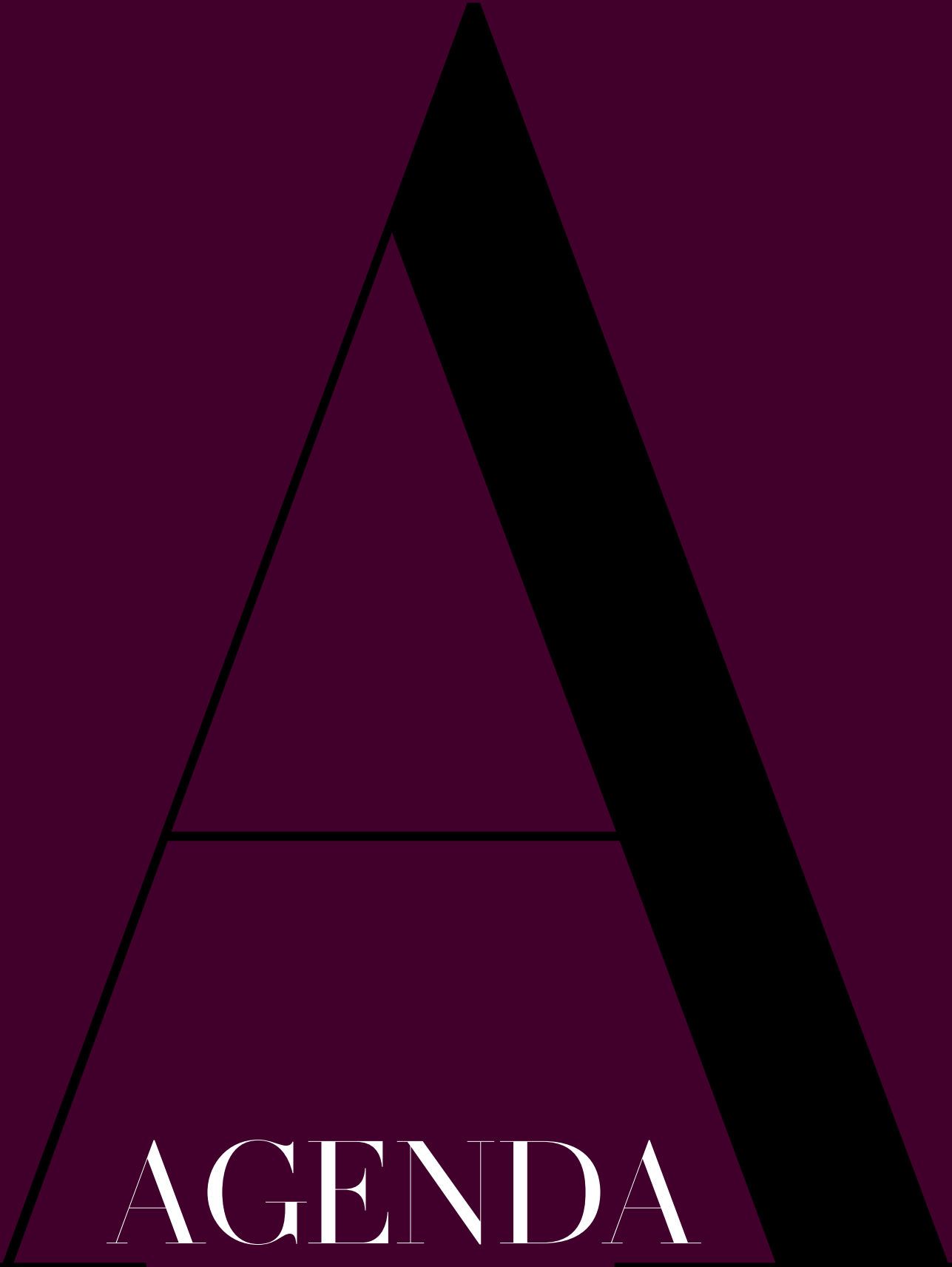
No hace falta alojarse en W Ibiza para comprender su forma de entender el verano. El hotel abre las puertas de sus dos piscinas a quienes deseen vivir la experiencia durante un día.

Mientras el animado WET Deck invita a dejarse llevar por la energía del Mediterráneo, GLOW propone un refugio suspendido sobre el mar donde el tiempo parece ralentizarse entre cócteles de autor, música y una piscina infinita que se funde con el horizonte. Más que un pase de día, es una invitación a descubrir el universo W desde una de las terrazas más privilegiadas de Santa Eulària.

W HOTEL IBIZA

www.marriott.com

life in CULTURE

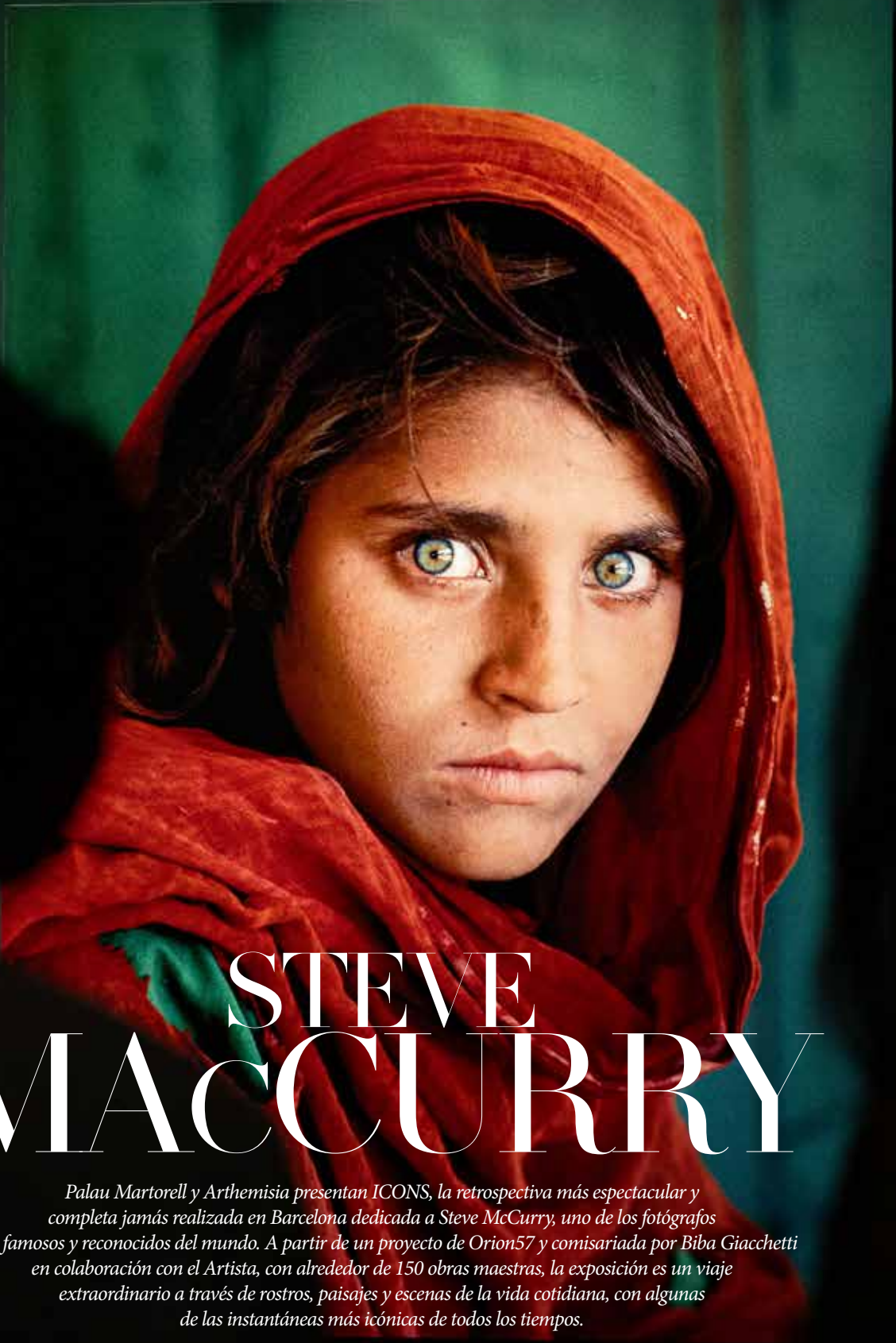


AGENDA

En verano la vida cultural no se detiene. Life in Selecta selecciona y divulga propuestas culturales perfectas para estos días de calor.

Descubre más propuestas en www.sevillaselecta.es

life in BARCELONA



STEVE MACCURREY

Palau Martorell y Arthemisia presentan ICONS, la retrospectiva más espectacular y completa jamás realizada en Barcelona dedicada a Steve McCurry, uno de los fotógrafos más famosos y reconocidos del mundo. A partir de un proyecto de Orion57 y comisariada por Biba Giacchetti en colaboración con el Artista, con alrededor de 150 obras maestras, la exposición es un viaje extraordinario a través de rostros, paisajes y escenas de la vida cotidiana, con algunas de las instantáneas más icónicas de todos los tiempos.

ICONS. Steve McCurry
Hasta el próximo 6 septiembre 2026
Carrer Ample, 11. Barcelona
www.palaumartorell.com



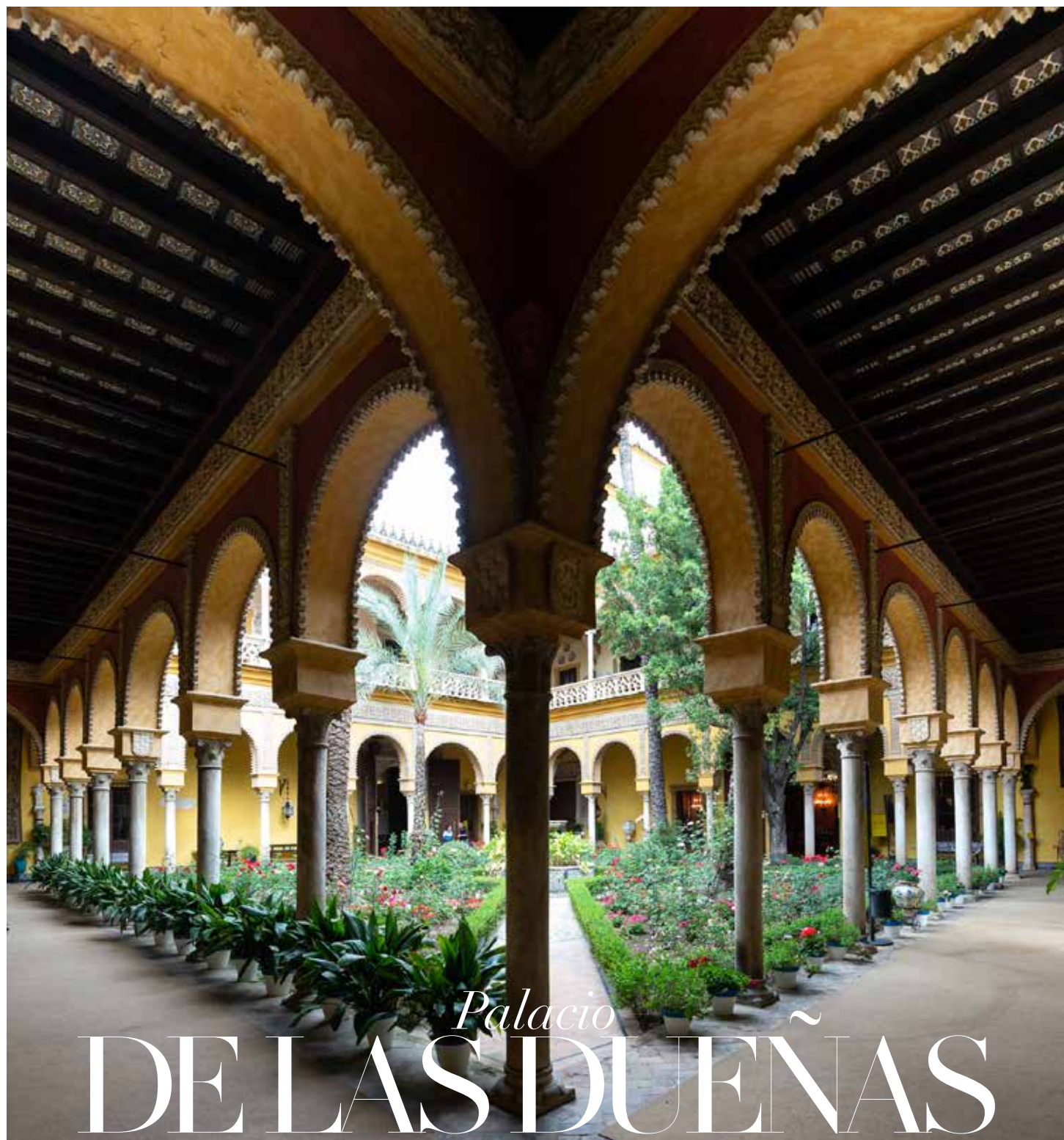
EXPOSICIÓN *en el PALACIO de las DUEÑAS* CAYETA DE ALBA

La Fundación Casa de Alba, con ocasión del centenario del nacimiento de la XVIII Duquesa de Alba, Cayetana Fitz-James Stuart, presenta CAYETANA. GRANDE DE ESPAÑA en el Palacio de Las Dueñas de Sevilla y podrá visitarse hasta finales de agosto de 2026.

Una vez concluya la exposición en Sevilla, la extraordinaria muestra se trasladará al Palacio de Liria de Madrid.



La exposición, comisariada por Eugenia Martínez de Irujo y Cristina Carrillo de Albornoz, celebra el centenario del nacimiento de la XVIII Duquesa de Alba, Cayetana Fitz-James Stuart, con una selección de cerca de 200 piezas que incluye obras de arte, vestidos de alta costura, fotografías, objetos y correspondencia personal.



Palacio DE LAS DUEÑAS

La muestra plasma la devoción por Sevilla de la Duquesa y tiene lugar en la que probablemente se convirtió en su residencia favorita, el Palacio de Las Dueñas, un espectacular edificio del siglo XV en estilo gótico-mudéjar y renacentista.

Con CAYETANA. GRANDE DE ESPAÑA se inaugura una sala de exposiciones temporales, la Sala del Patio del Aceite, que ha sido restaurada a lo largo de dos años y que dará inicio a una rica programación cultural en el Palacio de Las Dueñas.

La muestra, en este caso, se desarrollará también en los diversos salones de la Casa y en espacios exteriores, como los jardines y patios.

Grande de España CAYETANA



CAYETANA. GRANDE DE ESPAÑA recorre la vida de la duquesa que mayor impacto ha tenido en la historia reciente de la Casa de Alba y su extraordinaria contribución a la conservación del legado artístico e histórico heredado.

A través de cinco bloques temáticos se hace un recorrido por su biografía, sus aportaciones en el campo de la cultura a través del mecenazgo de importantes artistas, como coleccionista y pintora.

Continúa con su enorme rol como embajadora de España y de la internacionalización de la Casa de Alba, su papel como icono de la moda, del flamenco y del arte del toreo. También se mostrarán decenas de fotografías con las grandes personalidades que visitaron el Palacio.

Con motivo de la exposición también se publicará un libro/catálogo sobre la Duquesa, en inglés y español, por la prestigiosa editorial Assouline, que está presente en más de 70 países.

CAYETANA GRANDE DE ESPAÑA

PALACIO DE LAS DUEÑAS
Calle Dueñas, 5. Sevilla
www.lasduenas.es





life in SEVILLA

Bienal de Flamenco

El cante será la columna vertebral y el corazón en la XXIV Bienal de Flamenco.

Sagas, escuelas, generaciones, territorios y un caleidoscopio de sensibilidades convergen en la apuesta de la XXIV Bienal de Flamenco de Sevilla por el cante, articulada a través de cerca de una treintena de propuestas y más de un centenar de voces. Artistas consagrados, jóvenes valores, maestros alejados de los escenarios y nombres fundamentales de la creación actual integran una programación que reivindica la riqueza y diversidad de la expresión vocal flamenca. La XXIV Bienal de Flamenco de Sevilla, que se celebrará del 9 de septiembre al 3 de octubre, sitúa así el cante en el núcleo de una edición marcada por la revisión de un período esencial en la historia del flamenco. www.labienal.com





life in SEVILLA

NOCHES EN EL ALCÁZAR

*Conciertos en los Jardines del Real
Alcázar de Sevilla.*

Como cada verano en Sevilla, la propuesta artística del ciclo de verano "Noches en los Jardines del Real Alcázar" acoge programas musicales acordes con los valores históricos, artísticos y paisajísticos del palacio y jardines de la residencia Real, más antigua de Europa. En consonancia con esta idea, y sin perder de vista el panorama creativo presente, centra su programación en la extraordinaria capacidad de evocación de este monumento.

La programación de NOCHES EN LOS JARDINES DEL REAL ALCÁZAR recorre por tanto las distintas edades e impulsos creativos de la ciudad de Sevilla. Los programas musicales seleccionados nos acercarán a distintos periodos y estilos que se han sucedido durante los más de mil años de vida del Alcázar de Sevilla, desde el Medievo a nuestros días, abarcando buena parte de la historia de la música: las melodías de las tres culturas mediterráneas que convivieron en la península ibérica durante el Medievo, las músicas del Renacimiento y el Barroco, el Clasicismo, el Romanticismo, los sonidos populares de distintos rincones del mundo, el jazz, el flamenco...

NOCHES EN LOS JARDINES DEL REAL ALCÁZAR

Hasta el 19 de septiembre de 2026

www.actidea.es/nochesalcazar2026



FESTIVAL DE MÉRIDA

El teatro clásico en su esplendor.

Entre el 3 de julio y el 30 de agosto, Mérida vuelve a convertirse en capital del teatro clásico con una nueva edición del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida, que en el presente año 2026 celebra su 72ª edición. La dirección y gestión corre a cargo de Jesús Cimarro, al frente del proyecto junto a Pentación Espectáculos.

Durante estos meses, la ciudad se transforma en un escenario a cielo abierto, con el Teatro Romano como corazón del Festival. En este espacio emblemático se presentarán 9 espectáculos, todos estrenos absolutos. Entre ellos queremos destacar "Fedra, en los infiernos". En esta reformulación del clásico mito de Fedra indagaremos en las pasiones humanas, los deseos prohibidos, los juicios morales y la culpabilidad transformada en pecado a través de una tragedia de emociones, irónica a veces, contundente y reveladora.

FEDRA, EN LOS INFIERNOS

De José María del Castillo
Con Lydia Bosch y Julio Peña
Del 12 al 16 de agosto de 2026.

www.festivaldemerida.es



Reparto: Lydia Bosch, Julio Peña,
Alejandro Albarracín, Marta Calvó,
Antonio Albella, Eva Diago, Yaiza Marcos.
Dirección: José María del Castillo.
Escenografía: Anna Tusell. Vestuario:
Pier Paolo Álvaro y Roger Portal.
Iluminación: Florencio Ortiz. Coreografías:
Benjamín Leiva. Composición musical:
Alejandro Cruz Benavides.

Del 12 al 16 de agosto

Fedra, en los infiernos

De José María del Castillo

72



FESTIVAL INTERNACIONAL
DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA 2026
DIRECCIÓN: JESÚS COMBARRO

life in SEVILLA
**THE ISS
EXPERIENCE**

*Sevilla despegando hacia las estrellas con la mayor experiencia
inmersiva sobre la Estación Espacial Internacional.*

Hay experiencias capaces de cambiar la forma en la que observamos el mundo.
O, en este caso, la manera en la que contemplamos nuestro propio planeta.

Durante cuarenta minutos, The ISS Experience les invita a vivir una aventura reservada hasta ahora para poco más de trescientas personas: recorrer la Estación Espacial Internacional y contemplar la Tierra desde casi 400 kilómetros de altura. Hoy, esa sensación puede experimentarse sin abandonar Sevilla.



THE ISS EXPERIENCE: Ciencia, educación & aventura.

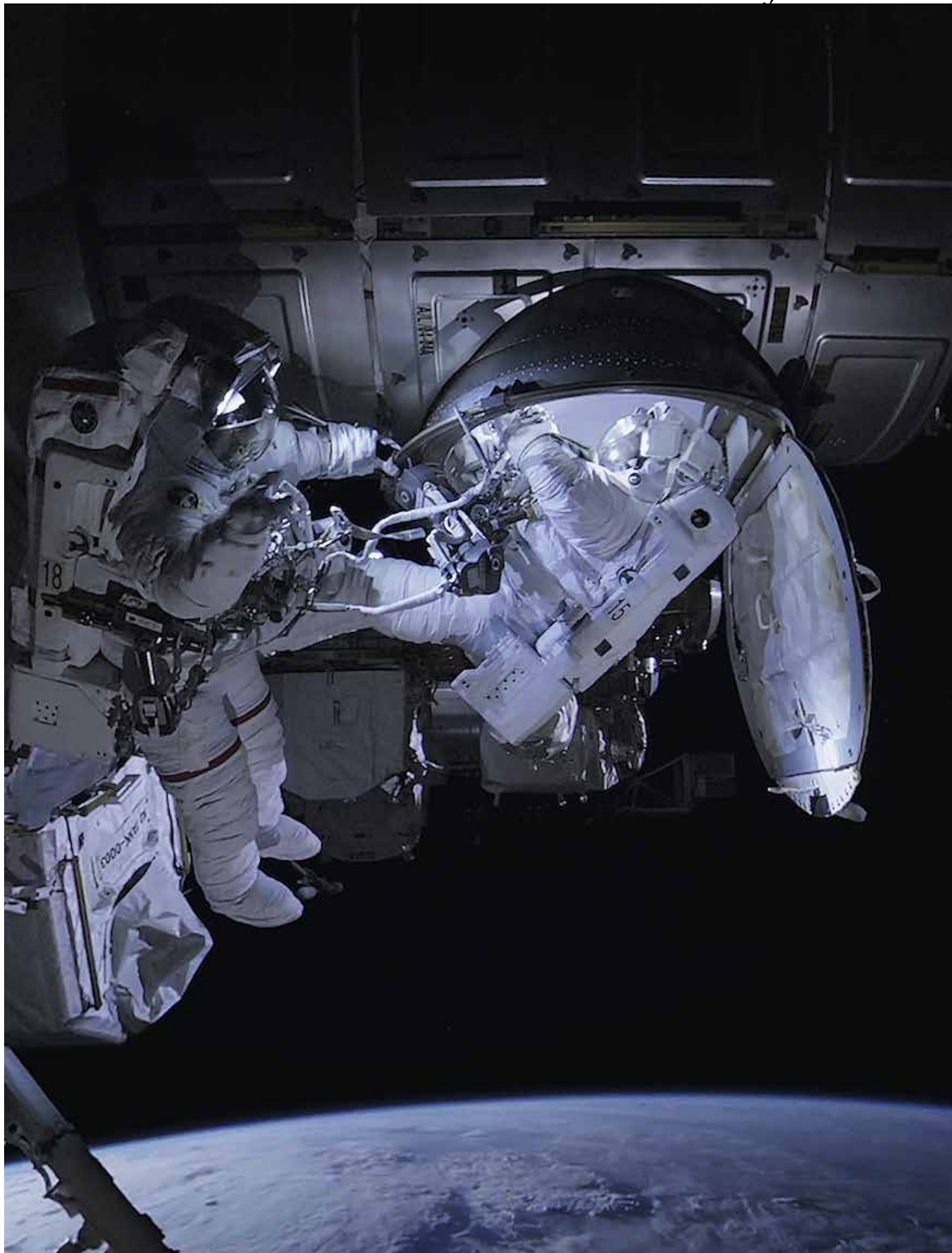
La capital andaluza se convierte así en la única ciudad española que acoge Space Explorers: THE ISS EXPERIENCE, una espectacular propuesta inmersiva que combina realidad virtual de última generación, imágenes originales filmadas en el espacio y una narrativa que transporta al visitante al corazón de una de las mayores hazañas de la exploración humana. De la mano de Eclipse Immersive Entertainment e Infinity Experiences, la capital andaluza acoge Space Explorers: THE ISS EXPERIENCE, la mayor experiencia inmersiva free-roaming en realidad virtual inspirada en misiones reales de la NASA. Después de conquistar ciudades de todo el mundo y cautivar a más de medio millón de visitantes, la propuesta aterriza en Sevilla para ofrecer un viaje de cuarenta minutos a casi 400 kilómetros sobre la Tierra.



THE ISS EXPERIENCE

Pocas experiencias han despertado tanta fascinación como la posibilidad de contemplar la Tierra desde el espacio. Una perspectiva reservada hasta ahora para apenas unos cientos de astronautas que, durante décadas, han descrito con emoción ese instante irreplicable en el que nuestro planeta aparece suspendido en la inmensidad del universo.

Lejos de ser una simple experiencia tecnológica, la propuesta invita al visitante a convertirse en un miembro más de la tripulación de la Estación Espacial Internacional. Gracias a una reproducción a escala de la ISS y a imágenes reales grabadas en su interior y exterior, el recorrido permite descubrir cómo transcurre el día a día de los astronautas, acompañándolos en sus tareas cotidianas mientras el planeta gira silenciosamente bajo sus pies.





Space EXPLORES

*Las impresionantes imágenes en 360 grados fueron grabadas durante auténticas misiones espaciales y forman parte del mayor proyecto audiovisual realizado jamás en el espacio. Una producción galardonada con un *Prime-time Emmy*®, creada por Felix & Paul Studios junto a TIME Studios y desarrollada en colaboración con diversas agencias espaciales internacionales, que acerca como nunca antes la exploración espacial al gran público.*

THE ISS EXPERIENCE

Inspirada en la premiada serie Space Explorers: The ISS Experience, galardonada con un Primetime Emmy® y considerada el mayor proyecto audiovisual jamás filmado en el espacio, la exposición combina ciencia, divulgación, cine y tecnología en una propuesta capaz de despertar la curiosidad de visitantes de todas las edades. Más que una exhibición, es una invitación a comprender el enorme desafío humano y tecnológico que supone vivir y trabajar fuera de nuestro planeta.



OVERVIEW EFFECT

El viaje alcanza uno de sus momentos más sobrecogedores cuando el visitante contempla la Tierra desde la órbita. Esa imagen, que tantos astronautas describen como un punto de inflexión en sus vidas, da forma al conocido overview effect: la profunda emoción que provoca observar la fragilidad y la belleza del planeta desde el espacio.

Una experiencia difícil de explicar y que esta producción consigue transmitir con un realismo sorprendente gracias a la última generación de realidad virtual inmersiva.



DESCUBRE THE ISS EXPERIENCE: LA ASOMBROSA EXPERIENCIA DE REALIDAD VIRTUAL.

Tras conquistar ciudades de todo el mundo y emocionar a más de medio millón de visitantes, Space Explorers: THE ISS EXPERIENCE aterriza en Sevilla para demostrar que, en ocasiones, no hace falta abandonar la Tierra para vivir uno de los viajes más extraordinarios de nuestra vida.

Con esta incorporación, Sevilla vuelve a situarse como uno de los grandes escenarios nacionales para las experiencias inmersivas de nueva generación. Una ciudad donde el patrimonio histórico convive cada vez con mayor naturalidad con la innovación tecnológica y donde, por unos instantes, el viaje más extraordinario de todos comienza sin necesidad de despegar del suelo.

THE ISS EXPERIENCE

Calle Mirador, 1 · Sevilla

Aproximadamente 40 minutos

Ideal para: Familias, amantes de la ciencia, viajeros curiosos
y cualquier persona que haya soñado alguna vez con viajar al espacio.

www.spaceexploresexperience.com

PROPUESTAS REFRESCANTES *para celebrar el* verano

Por fin es verano,
tar de los espacios al
botella de vino o una cerveza.
sólo por velas y la luz de la luna y contemplar una película junto al chef
más prestigioso de Madrid. Descubre todas las propuestas en
www.sevilaselecta.es

la época donde nos

encanta disfru-
aire libre con una
los restaurantes iluminados

DON RAMÓN & *El limón*

un postre para
**LA BODA
DEL EMPERADOR**

El Limón, el precioso restaurante del hotel Casa Palacio Don Ramón de Sevilla rinde homenaje a uno de los grandes hitos de la historia de la ciudad: el 500 aniversario de la boda entre Carlos I de España e Isabel de Portugal, celebrada en el emblemático Real Alcázar de Sevilla. Y para tal conmemoración, han elaborado un exquisito postre con ingredientes y sabores propios del Renacimiento.

www.hoteldonramon.com

APEROL SPRITZ

EN LOS MEJORES FESTIVALES



Aperol Spritz, el auténtico Spritz italiano te invita a vivir las mejores vibes de esta temporada en los festivales, conciertos y citas gastronómicas más destacadas del país. Una programación pensada para disfrutar sin demasiadas reglas, disfrutando del momento con amigos, descubriendo gente nueva y celebrando esos momentos que surgen casi sin buscarlos.

Y por supuesto, también estará en el festival de música Icónica Fest Sevilla.

dance + spritz
APEROL spritz



Refrescante y delicioso, Aperol se ha convertido en un must-have indiscutible a la hora del aperitivo. Fiel a su receta original, su intenso color naranja y su combinación entre dulzor fresco y un sutil toque amargo lo han coronado como la bebida por excelencia para las tardes de terraza y los encuentros con amigos. Mezclado con Prosecco y un toque de soda, Aperol Spritz ha conquistado a generaciones en todo el mundo gracias a su carácter ligero y vibrante. Su ritual es sencillo, casi intuitivo, pero el resultado tiene algo extraordinario: conectar a las personas y transformar cualquier instante cotidiano en una celebración en la que siempre apetece alargar el momento.

APEROL SPRITZ

www.APEROL.com

De la repostería y el trago digestivo,
a la vidilla del tardeo joven.

tardeo ANIS DEL MONO

Si bien nuestros abuelos han usado Anís del MONO en recetas, carajillos o como ese trago tras la comida que “ayuda a hacer la digestión”; hoy la marca no se detiene y apuesta por modernizar la marca para conectar con el público más disfrutón, que busca exprimir el tardeo y las sobremesas como nunca (o, más bien, como siempre).

Con el lanzamiento de Licores del MONO, la marca propone una versión más fresca, versátil, con menor graduación que los licores tradicionales y llena de “vidilla”, que comprende desde la Verbena de Limón y el Sarao de Hierbas, hasta un Antojito de Galleta.

En definitiva, la filosofía tradicional, pero renovada. Porque cuando las cosas se hacen bien, no hace falta cambiar mucho. Así, con uno de los packaging más reconocibles del mercado y un aroma que nos transporta directamente a la sobremesa española, la marca de destilados más icónica de España celebra este 2 de julio de la forma más única y auténtica posible. www.anisdelmono.es



sabores del verano
**SCHWEPPES
& STARBUCKS**

life in SCHWEPPES & STARBUCKS

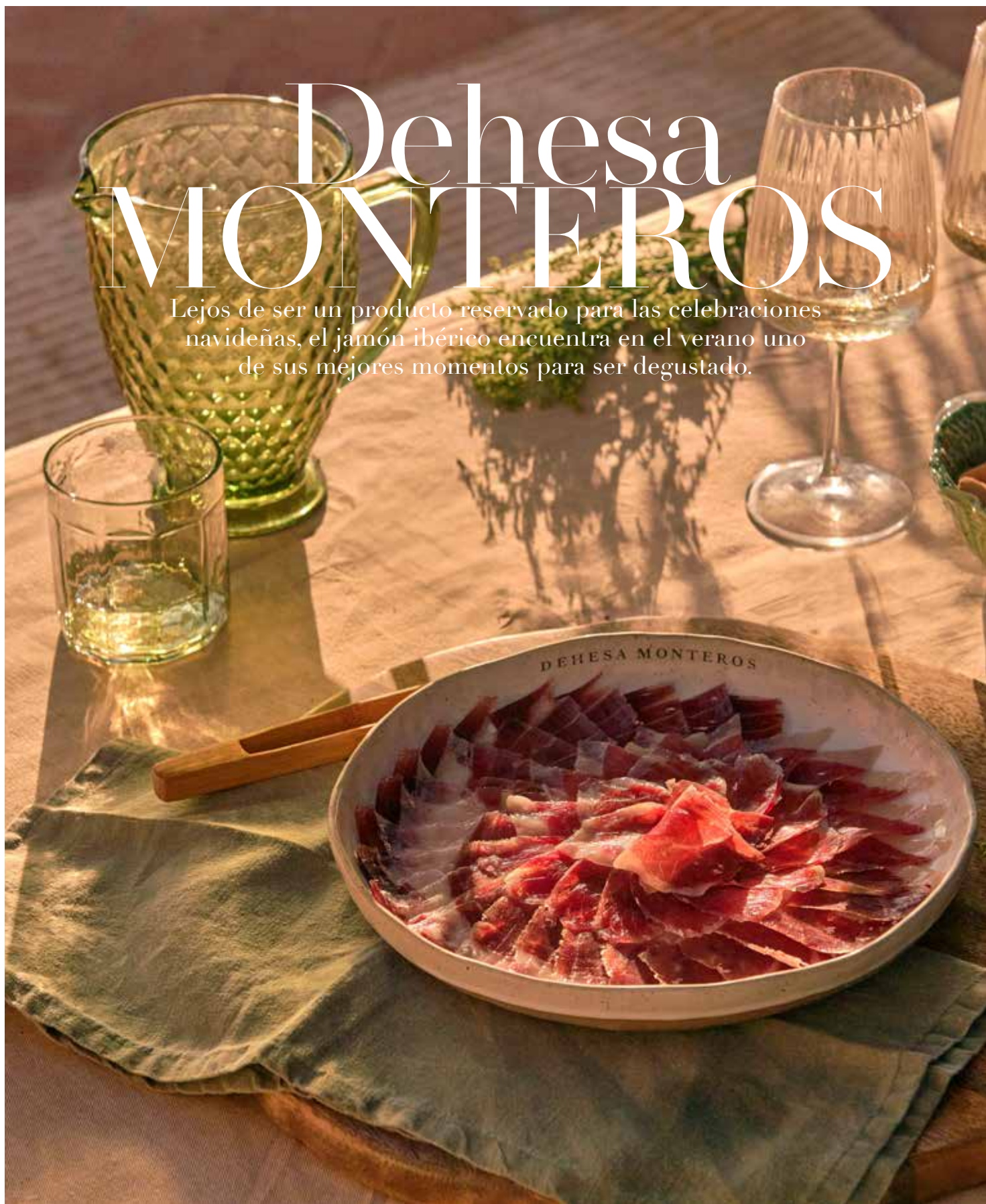


**Les presentamos el COFFEE TONIC:
la sorprendente combinación SCHWEPPES y STARBUCKS.**

Sí, han leído bien, COFFEE TONIC. Una combinación tan inesperada como acertada que une el mejor café arábico y de la mejor calidad con la burbuja más icónica, fina y persistente del mercado. La colaboración, que redefine el ocio diurno y el consumo sin alcohol, se materializa en una nueva gama de bebidas frías con café y matcha, diseñadas por Marc Álvarez, mejor bartender de Europa y tercero del mundo– y el equipo de Coffee and Culture de Starbucks liderado por Camila Fernández, expertos en café y en nuevas formas de preparación. Y atención, sólo estará disponible hasta finales de verano en los establecimientos Starbucks de Andalucía. www.schweppes.com y www.starbucks.com

Dehesa MONTEROS

Lejos de ser un producto reservado para las celebraciones navideñas, el jamón ibérico encuentra en el verano uno de sus mejores momentos para ser degustado.





DEHESA MONTEROS: POR UN VERANO EXCELENTE.

Las temperaturas cálidas permiten que la grasa infiltrada alcance su punto óptimo de fusión, potenciando su aroma, su textura sedosa y la complejidad de sus matices. Una realidad que reivindica Dehesa Monteros, firma malagueña especializada en ibéricos de alta gama, convencida de que la excelencia gastronómica no entiende de estaciones.

El secreto reside en la propia naturaleza del cerdo de bellota 100 % ibérico. Rico en ácido oleico, su grasa comienza a fundirse de forma natural con el calor estival, ofreciendo una experiencia sensorial difícil de igualar. Disfrutar de unas finas lonchas perfectamente atemperadas en una terraza, un jardín o junto al mar convierte un gesto cotidiano en un auténtico ritual gastronómico, donde el tiempo, el origen y la calidad del producto cobran todo el protagonismo.



tu mesa en VERANO

Para apreciar todas sus cualidades basta con seguir unas sencillas recomendaciones: evitar la exposición directa al sol, sacar el jamón del frigorífico con suficiente antelación si ha estado refrigerado y cortarlo únicamente en el momento de su consumo. El resultado es un ibérico que despliega toda su riqueza aromática y una textura melosa que se deshace delicadamente en el paladar. A ello se suman maridajes frescos como finos, manzanillas, cavas o champagnes, capaces de realzar el carácter del producto sin eclipsar su personalidad.



Dehesa Monteros: se derrite en tus manos

La singularidad de Dehesa Monteros nace en la Serranía de Ronda, donde sus cerdos se crían en libertad durante casi dos años. Allí, el privilegiado entorno del Valle del Genal aporta uno de sus grandes secretos: una alimentación complementada con castañas antes de la montanera tradicional, una particularidad que confiere a sus ibéricos un perfil más equilibrado, elegante y delicadamente dulce. El resultado es un jamón cuya grasa se funde casi al contacto con los labios, recordando que, cuando el producto es extraordinario, el verano puede ser, sin duda, la mejor época para disfrutarlo.

Más que un alimento, un gran jamón ibérico es el resultado de una forma de entender el tiempo, la naturaleza y el respeto por el producto. Cada loncha concentra años de crianza en libertad, una cuidada alimentación y un proceso artesanal que transforma la paciencia en excelencia gastronómica. En Dehesa Monteros, esa filosofía se traduce en un ibérico de personalidad única, donde la delicadeza de su grasa, la intensidad de sus aromas y el equilibrio de sus sabores convierten cada degustación en un pequeño lujo cotidiano. Porque hay placeres que no necesitan una fecha señalada para disfrutarse; basta una copa de vino, una buena conversación y la certeza de que las mejores experiencias, casi siempre, comienzan alrededor de una mesa.

DEHESA MONTEROS

www.dehesamonteros.com



Manuel León & **SCHWEPPES**

NARANJA SOL DE PATIO. EL HOMENAJE DE MANUEL LEÓN A SCHWEPPES NARANJA

El artista sevillano Manuel León, reconocido internacionalmente, diseña una colección cápsula de joyas inspirada en la esencia mediterránea del único refresco elaborado en España con naranjas procedentes de Andalucía y Levante.



SCHWEPPES HOMENAJEA AL PATIO ANDALUZ

Schweppes, la marca de refrescos y mixers líder en calidad e innovación, presenta Naranja Sol de Patio, una colección cápsula de joyería de autor diseñada por el pintor sevillano Manuel León. Compuesta por unos pendientes y un collar corbata articulado, la obra se inspira en el origen y la complejidad de Schweppes Naranja, el único refresco en España elaborado con naranjas enteras, utilizando tanto el zumo como la piel y pulpa y zumo, procedentes de la tierra y el sol mediterráneo.

El pintor, Manuel León reivindica con estos diseños, la identidad andaluza desde una mirada contemporánea y global, se inspira en la vegetación del patio andaluz, con guiños también a la mitología clásica, en concreto al Jardín de las Hespérides, para reinterpretar, desde el arte, el carácter único de Schweppes Naranja.

www.schweppes.es



JAVIER ABASCAL

Javier Abascal, nuevo embajador de la firma de ibéricos Montesierra.

El mejor producto, en las mejores manos. Este podría ser el resumen del acuerdo alcanzado entre la empresa Montesierra, de origen jerezano y con instalaciones en Jabugo, y el cocinero sevillano Javier Abascal, desde hoy embajador de la firma. Durante el próximo año, Abascal representará a Montesierra y contará, en sus tres restaurantes, con las carnes, jamones y embutidos ibéricos de la compañía dirigida por los hermanos José Manuel y Loreto Martín Villar.

El cocinero, especializado en carnes y casquería, cuenta con dos restaurantes en Sevilla, LaLola y Trattoria Ibérico; y Lieva en Fuenteheridos, en la Sierra de Huelva.

Para celebrar esta colaboración gastronómica, Javier Abascal ha creado en LaLola -restaurante con un Bib Gourmand de la Guía Michelin y un Sol Repsol- un menú degustación elaborado con productos Montesierra y que estará disponible durante las próximas semanas. Otro extraordinario motivo por el que visitar los restaurantes de Javier Abascal.





JAVIER ABASCAL y MONTESIERRA

Son los protagonistas de una de las fusiones gastronómicas de la temporada

LALOLA SEVILLA

www.lalolasevilla.es



LA VERDADERA PIZZA ITALIANA

SESTO GUSTO

El arte de la masa 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.





SEXTO GUSTO SON MASSIMILIANO PRETE Y ALBERT ADRIÁ

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 evento de inauguración de su nuevo restaurante en Sevilla contó con la presencia de Massimiliano Prete, maestro “Lievitista” (levadurista) y Albert Adriá. Sesto Gusto llega a la antigua Plaza del Pan para dar color con su arte en la masa y la cocina a la carta.



SESTO GUSTO

GATRONOMÍA ITALIANA en el centro DE SEVILLA.

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

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.

SESTO GUSTO SEVILLA

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

la heladería de Albert Roca **EL GELAT**

Sabores de temporada, ingredientes seleccionados y una visión creativa convierten cada visita a El Gelat en un recorrido por una colección efímera de pequeños placeres.

La heladería donde lo clásico se reinventa en clave de autor.

Hay helados que refrescan. Y luego están los que cuentan historias. En un momento en el que la gastronomía vive una auténtica revolución alrededor del producto, la temporalidad y la artesanía, El Gelat se ha convertido en uno de esos lugares capaces de transformar un gesto cotidiano, pararse a tomar un helado, en una experiencia mucho más especial.

Lejos de las cartas interminables y de los sabores previsibles, la propuesta de El Gelat se construye como una colección viva que cambia, evoluciona y se adapta al ritmo de las estaciones.

Detrás del proyecto se encuentra Albert Roca, Campeón de España de Heladería 2022 y responsable creativo de una propuesta que entiende el helado como una disciplina gastronómica en sí misma. Su trabajo parte de una premisa sencilla: respetar el producto y potenciar todas sus posibilidades sin artificios innecesarios.

Los amantes del cacao encuentran también su propio universo dentro de la propuesta, con elaboraciones que exploran distintas procedencias y procesos, desde el Chocolate 100% Perú de Kankel hasta propuestas más singulares como el Helado de Cascarilla de Cacao.

Entre las incorporaciones más diferenciales destacan también los helados detox, una colección concebida para quienes buscan opciones más ligeras y refrescantes sin renunciar al sabor. Elaborados a partir de frutas, vegetales e ingredientes cuidadosamente seleccionados, se han convertido en una de las propuestas que más interés despiertan entre los clientes y en redes sociales, demostrando que el helado también puede dialogar con las nuevas tendencias de bienestar y consumo consciente.

los nuevos sabores del verano **EL GELAT**

En El Gelat los sabores no se acumulan. Se coleccionan.
Y cada temporada escribe un capítulo nuevo.

El resultado es una carta que combina grandes clásicos reinterpretados con creaciones propias de marcado carácter creativo. Entre ellas destacan propuestas reconocidas como Mango Campeón, el helado que le valió el título nacional gracias a la combinación de mango, té de rosa y nougatine de almendra, o Citric Games, premiado por su juego de contrastes entre cítricos, chocolate con leche y jengibre.

Pero la verdadera personalidad de El Gelat se descubre en aquellos sabores que convierten ingredientes familiares en algo inesperado. La Vainilla 3 Orígenes, elaborada con vainillas procedentes de México, Tahití y Madagascar; la Crema Catalana con bizcocho de la abuela, que despierta recuerdos de sobremesas familiares; o el Mel i Mató del Pirineo, inspirado en uno de los postres más representativos del territorio, son algunos ejemplos de una colección donde tradición y creatividad conviven de forma natural.

Y como ocurre en la moda o en la alta cocina, la temporada marca el ritmo. Frutas frescas, ingredientes de proximidad y nuevas inspiraciones dan lugar a ediciones limitadas que convierten cada visita en una oportunidad para descubrir algo diferente.

Rambla de Catalunya, 2-4
Barcelona.

www.elgelat.com





TERRAZAS Y
RESTAURANTES
CON VISTAS
a SEVILLA



SEVILLA
en
VERANO

HOTEL THOMPSON SEVILLA:

Así será Thompson Sevilla: el nuevo hotel lifestyle de lujo que transformará la capital andaluza.

La firma neoyorkina aterriza en Andalucía con un hotel de 101 habitaciones en pleno centro de Sevilla con rooftop, piscina y una propuesta gastronómica de raíz local junto a Grupo Manolo Mayo. Situado en pleno centro histórico de Sevilla, Thompson Sevilla es un hotel lifestyle de lujo de 101 habitaciones, donde la elegancia del legado andaluz se une a un diseño contemporáneo y audaz. Nuestro sofisticado refugio integra a la perfección arte e historia, ofreciendo a los huéspedes amplios espacios al aire libre, desde terrazas panorámicas hasta un espectacular oasis en la azotea.







HOTEL THOMPSON

UN HOTEL ABIERTO AL PÚBLICO LOCAL Y VISITANTE

Concebido como un punto de encuentro para viajeros y locales, Thompson Sevilla llegará con una mirada lifestyle y sofisticada, pensada para integrarse en la vida cultural y social de la ciudad. El hotel contará con 101 habitaciones, rooftop con piscina, gimnasio en la azotea, espacios para eventos y una propuesta gastronómica de raíz sevillana de la mano de Grupo Manolo Mayo.

Un hotel en La Gavidia

La apertura de Thompson Sevilla supone una nueva etapa para La Gavidia, edificio relevante dentro del patrimonio moderno de la ciudad, obra del arquitecto Ramón Montserrat Ballesté, señalado por su valor arquitectónico y por su vínculo con el Movimiento Moderno en Sevilla. Su transformación en hotel permitirá reactivar un edificio clave del centro histórico, respetando su carácter y reinterpretándolo desde una mirada actual y conectada con el entorno. El proyecto ha sido desarrollado por el estudio Proyecto Singular.



UN NUEVO HOTEL DE LUJO EN SEVILLA

Sevilla se prepara para recibir uno de los openings hoteleros más esperados del año, Thompson Sevilla, que abrirá sus puertas a finales de este año en la Plaza de la Concordia. Será en el emblemático edificio de La Gavidia donde abrirá sus puertas el primer hotel del grupo neoyorquino en Andalucía, y llegará con una propuesta que combina diseño, cultura, gastronomía y una forma contemporánea de vivir la ciudad, sin perder de vista la tradición, la historia y el carácter propio de Sevilla.

Concebido como un punto de encuentro para viajeros y locales, Thompson Sevilla llegará con una mirada lifestyle y sofisticada, pensada para integrarse en la vida cultural y social de la ciudad. El hotel contará con 101 habitaciones, rooftop con piscina, gimnasio en la azotea, espacios para eventos y una propuesta gastronómica de raíz sevillana de la mano de Grupo Manolo Mayo.



101 habitaciones y gimnasio

Thompson Sevilla contará con 101 habitaciones, distribuidas en 79 habitaciones standard y 22 suites. Su diseño combinará materiales cálidos, texturas naturales, acabados artesanales y guiños sutiles a la identidad andaluza. Entre sus categorías habrá habitaciones con vistas a la ciudad, opciones deluxe, suites con terraza y la joya de la corona, la Thompson Suite, una suite con terraza concebida como una de las estancias más especiales del hotel.

life in HOTEL THOMPSON SEVILLA





Las habitaciones y suites han sido diseñadas para ofrecer una experiencia residencial y cómoda, donde el diseño contemporáneo convive con detalles locales refinados. Un punto de encuentro desde una mirada sofisticada sin perder la esencia y la energía de la ciudad de Sevilla. La experiencia para huéspedes se completará con un gimnasio ubicado en la azotea, concebido como un espacio de bienestar en altura desde el que disfrutar de una nueva perspectiva de la ciudad.

life in HOTEL THOMPSON SEVILLA



Disfrute de habitaciones y suites de lujo en Sevilla en Thompson Seville, donde el diseño contemporáneo se combina con un confort refinado. Cada espacio está cuidadosamente equipado con amenities premium, elegantes acabados y ventanales de suelo a techo con vistas, creando un refugio con estilo en pleno corazón de la ciudad.

Ya sea que elija una sofisticada habitación o una amplia suite, cada estancia se eleva...

ROOFYOP POOL DECK & BAR

BIENVENIDOS AL MEJOR HOTEL ONLY ADULTS DE IBIZA

En la azotea se ubicará el Rooftop Pool Deck & Bar, un espacio con piscina y zona lounge que ofrece una propuesta ligera pensada para disfrutar del día y del atardecer. Su carta combinará bebidas refrescantes, spritzes, vinos frescos, pequeños bocados y guiños andaluces, con una energía más relajada durante el día y más social al caer la tarde.



life in HOTEL THOMPSON SEVILLA





AMAR LANVANI

PRESIDENTE Y DIRECTOR CREATIVO DE THE LIFESTYLE GROUP HYATT.

“Sevilla es una de esas ciudades que te deja una impresión duradera. Tiene una mezcla increíble de historia, cultura, creatividad y energía, y ese es exactamente el tipo de destino al que pertenece Thompson”, afirmó Amar Lalvani, Presidente y Director Creativo de The Lifestyle Group, Hyatt. “Para nosotros, el objetivo nunca fue traer una plantilla de Thompson a Sevilla, sino crear un hotel que solo pudiera existir en Sevilla. Desde la restauración de La Gavidia hasta las colaboraciones y experiencias locales, este hotel está profundamente arraigado en el espíritu de la ciudad, al tiempo que ofrece el ambiente sofisticado y social que define a Thompson.”



espacios para eventos **THOMPSON SEVILLA**

Thompson Sevilla contará también con 240 m² de espacios para eventos y reuniones en la planta baja, diseñados para adaptarse a distintos formatos, desde encuentros corporativos y presentaciones hasta celebraciones sociales o bodas. La propuesta incluirá cuatro salas independientes, con opción de conexión entre ellas, equipamiento audiovisual integrado y un patio interior adicional, lo que permitirá plantear montajes flexibles y experiencias a medida en pleno centro de Sevilla.

Con esta apertura, Thompson Sevilla propone una nueva forma de entender la hospitalidad en la ciudad: más abierta, más social y más conectada con la cultura local. Un hotel donde el diseño, la gastronomía y la vida urbana se cruzan para crear una nueva dirección imprescindible en Andalucía.

HOTEL THOMPSON SEVILLA

www.hyatt.com/thompson-hotels/en-US/svqth-thompson-seville

The image shows the interior of the Casa Mayo restaurant. The space is characterized by warm, terracotta-toned walls and a floor made of large, square tiles with a grid pattern. In the foreground, there is a bar area with a counter made of square glass blocks. Behind the bar, several round tables are set with white tablecloths and glassware. The walls are decorated with several circular, ornate plates. Large windows in the background offer a view of the outdoors. The overall atmosphere is elegant and traditional.

restaurante CASA MAYO

Les presentamos el nuevo restaurante del Grupo Manolo Mayo.

Casa Mayo ofrecerá una propuesta gastronómica inspirada en la tradición culinaria andaluza y en el respeto por el producto de temporada. Respaldado por más de 60 años de trayectoria del Grupo Manolo Mayo, el restaurante combinará experiencia, producto de calidad y una cocina que pone el foco en los sabores auténticos. Una propuesta contemporánea que refleja la riqueza gastronómica de Andalucía.

CASA MAYO

El proyecto de interiorismo ha sido obra del arquitecto Pablo Baruc, dando lugar a un espacio cálido y contemporáneo donde la elegancia es la protagonista.





hospitalidad & GASTRONOMÍA

THOMPSON SEVILLA Y CASA MAYO.

“Unirnos a Thompson Seville marca un nuevo y emocionante capítulo para nosotros”, afirmó Miguel Ángel Álvarez, Gerente de Casa Mayo. “Casa Mayo llevará adelante las tradiciones, los sabores y la hospitalidad que han definido nuestros restaurantes durante años, al tiempo que los acerca a un nuevo público en uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad. Estamos orgullosos de formar parte de un proyecto tan profundamente conectado con Sevilla y esperamos dar la bienvenida tanto a residentes como a visitantes cuando el hotel abra sus puertas.” Añade Miguel Ángel Álvarez.



nueva ubicación CASA MAYO

Casa Mayo contará con una propuesta de raíz local, son sabores vinculados a la cocina tradicional andaluza de kilómetro cero, el producto de calidad y una forma honesta y cercana de entender la gastronomía.

El actual Restaurante Mayo Sevilla cerrará su ubicación vigente para iniciar una nueva etapa trasladando su personalidad al universo Thompson e invitando a conocer su gastronomía tanto al público local y nacional, como al visitante que desea conocer la esencia y el imaginario culinario de Sevilla y de Andalucía.

RESTAURANTE CASA MAYO
EN EL HOTEL THOMPSON SEVILLA

Plaza de la Concordia, Sevilla.

LA MESTRÍA HOTEL QUERENCIA

*Del salmorejo al sorbete de fruta de la pasión,
los platos más veraniegos de La Maestría.*

Con la llegada del verano, las terrazas se convierten en los espacios más deseados para disfrutar de Sevilla. En este contexto, La Maestría, el restaurante del Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, pone el foco en su terraza de la segunda planta, un espacio al aire libre situado frente a la Catedral y la Giralda que permite disfrutar de la gastronomía y del ambiente del centro histórico desde una perspectiva diferente.





La terraza se presenta como un refugio donde hacer una pausa durante una jornada de turismo, disfrutar de una comida o cena al aire libre o compartir una velada estival en un entorno privilegiado, acompañado por la nueva propuesta gastronómica de temporada de La Maestría, basada en la cocina andaluza contemporánea y el producto de proximidad.

Ubicada en pleno corazón de Sevilla, la terraza se convierte en una parada imprescindible tanto para quienes visitan la ciudad durante estos meses como para los propios sevillanos que buscan disfrutar del verano en uno de los enclaves más emblemáticos de la capital hispalense.

El verano también transforma la manera de sentarse a la mesa. Con la subida de las temperaturas, cobran protagonismo los productos de temporada, las recetas frías, los contrastes más frescos y las elaboraciones que permiten disfrutar de una comida completa sin perder de vista el momento del año. En pleno centro histórico de Sevilla, La Maestría, el restaurante del Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, reúne en su carta distintas propuestas que trasladan ese ritmo estival a la cocina.



life in SEVILLA



LA MAESTRÍA



SABORES DEL VERANO

La identidad gastronómica del restaurante continúa ligada al recetario andaluz, a los sabores reconocibles y al producto, pero durante los meses más cálidos algunas elaboraciones adquieren un protagonismo especial. Platos que miran a la huerta, al mar y a algunas de las recetas más asociadas al verano en el sur, y que pueden combinarse para construir un recorrido adaptado a cada momento y apetito. Estas son nuestras recomendaciones:

Salmorejo cordobés, un imprescindible del verano andaluz. Pocas recetas representan de forma tan directa la llegada del calor en Andalucía como el salmorejo cordobés. La Maestría lo sirve acompañado de taquitos de jamón ibérico y aceite de oliva arbequina, respetando una combinación profundamente reconocible y vinculada a la cocina del sur.

Ensalada de tomate de temporada, producto en primer plano. El tomate alcanza durante el verano uno de sus mejores momentos y encuentra en la carta de La Maestría una elaboración que evita artificios innecesarios. La ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y cebolleta fresca parte de una combinación clásica en la que cada ingrediente conserva su identidad.

Ensalada Waldorf, fresca y contraste. La ensalada Waldorf de pollo marinado, nueces y manzana Granny Smith incorpora a la selección una combinación de texturas y matices diferentes. La acidez y el carácter crujiente de la manzana conviven con los frutos secos y el pollo marinado en una elaboración que aporta frescura sin renunciar a la profundidad de sabor.



GATRONOMÍA FRESCA en el verano DE SEVILLA.

Carpaccio de alcachofas con queso Payoyo, una mirada contemporánea al producto. Entre las propuestas vegetales de la carta destaca el carpaccio de alcachofas con vinagreta de tomate seco, piñones y helado de queso Payoyo. El plato construye su personalidad a partir del contraste entre la alcachofa, el carácter concentrado del tomate seco, la textura de los piñones y el punto cremoso del queso. La incorporación del helado de Payoyo introduce además un componente especialmente ligado a la temporada y actualiza un producto habitual de la cocina mediterránea mediante una combinación de temperaturas, texturas y sabores.

Tarta de queso Payoyo y fruta de la pasión, un final entre intensidad y frescura. El recorrido puede terminar con la tarta de queso Payoyo semicurado, crumble de galletas y sorbete de fruta de la pasión. La intensidad del queso encuentra equilibrio en el componente ácido y refrescante del sorbete, mientras que el crumble aporta el contraste crujiente. Es un postre que mantiene la identidad andaluza de la propuesta a través del queso Payoyo, pero la acompaña de un final frutal especialmente apropiado para los meses de verano.

Junto a esta selección, la carta incorpora otros entrantes que forman parte de la cultura del compartir, como la ensaladilla rusa tradicional con ventresca de atún, mahonesa de encurtidos y piparras, o las croquetas de jamón ibérico con alioli de azafrán. Dos elaboraciones reconocibles que permiten comenzar la experiencia con platos al centro y adaptar la comida al ritmo de cada mesa.

Quienes deseen continuar con un principal pueden optar por los pescados de las lonjas más próximas. La suprema de lubina con salsa de tinta y sofrito moruno conecta el producto del mar con sabores de raíz andaluza, mientras que el taco de bacalao confitado con piquillos al ajillo y ajada verde ofrece una alternativa marcada por una elaboración precisa y sabores reconocibles.

La propuesta dulce reserva también opciones más sencillas para los días de mayor temperatura, como la ensalada de fruta fresca o la selección de helados artesanos, que permiten cerrar la comida con un final ligero.

LA MAESTRÍA HOTEL QUERENCIA

Todos estos platos pueden disfrutarse tanto en el interior de La Maestría como en su terraza de la segunda planta. Durante las horas centrales del día, el restaurante ofrece un espacio resguardado en el que detenerse y disfrutar de la mesa sin abandonar el centro monumental de Sevilla.

Nos encantó especialmente la decoración del local y la vajilla portuguesa Vista Alegre junto a detalles y recipientes de alfarería de Triana.





LA MAESTRÍA HOTEL QUERENCIA

Con esta selección, La Maestría propone saborear el verano a través de una cocina que acompaña la temporada sin apartarse de su identidad. Recetas andaluzas, producto vegetal, pescados y contrastes frescos conforman una manera diferente de disfrutar de Sevilla, tanto a cubierto como al aire libre y siempre alrededor de la mesa.

La terraza ofrece un espacio acogedor y tranquilo desde el que contemplar uno de los entornos más emblemáticos de la ciudad mientras se disfruta de una propuesta gastronómica basada en la cocina andaluza y el producto de temporada.

Todo un refugio pensado tanto para quienes visitan Sevilla durante estos meses como para los propios sevillanos que buscan una experiencia gastronómica al aire libre en una ubicación excepcional.

RESTAURANTE LA MAESTRÍA
HOTEL QUERENCIA SEVILLA

www.lamaestriadequerencia.com

restaurante & terraza
**LA ANTIGUA
BODEGUITA
DEL
SALVADOR**

Fundada en 1986, La Antigua Bodeguita del Salvador es un establecimiento emblemático del centro de Sevilla, un restaurante y bar de tapas que se ha consolidado como uno de los referentes de la cocina tradicional sevillana y andaluza.

Y por supuesto, debemos comentar sus espectaculares vistas a la Iglesia del Divino Salvador.





Ubicada en plena Plaza del Salvador, en el corazón del casco histórico, ofrece un espacio con identidad propia, donde el carácter de la bodeguita tradicional combina con el encanto y el ambiente acogedor de un restaurante sevillano con mucha personalidad.

Su entorno privilegiado, en una de las plazas más representativas de la ciudad, garantiza una experiencia marcada por la autenticidad, la gastronomía local y la esencia cultural de Sevilla.

Un lugar idóneo para disfrutar de tapas, comidas y cenas en un ambiente cuidado, tradicional y profundamente vinculado a la vida del centro histórico.

The image shows the interior of a restaurant named 'Salon El Salvador'. The room features a high ceiling with exposed wooden beams and rafters. Large windows on the left side offer a view of the exterior. The walls are decorated with a grid of red panels, each containing a circular decorative element. The dining area is furnished with wooden tables and chairs that have red upholstered seats and patterned backs. The tables are set with glassware, plates, and cutlery. A lamp with a warm glow is visible on the right side of the image.

primera planta
**SALON
EL SALVADOR**

Cuenta con grandes ventanales que abren la vista hacia la Iglesia del Salvador en un espacio pensado para quienes desean disfrutar de la experiencia gastronómica de La Antigua Bodeguita del Salvador en un entorno interior más recogido, manteniendo la esencia tradicional de la casa y el encanto propio de un restaurante sevillano en pleno centro histórico.



segunda planta
SALÓN
MANZANILLA

Este salón de la segunda planta destaca por su amplitud y versatilidad. Su disposición lo convierte en una opción especialmente adecuada para comidas más pausadas, encuentros familiares, reuniones o sobremesas prolongadas, ofreciendo un ambiente agradable en el que disfrutar de la cocina tradicional sevillana con mayor tranquilidad y comodidad.

Cuenta con un amplio balcón para disfrutar de las vistas a la Iglesia del Salvador.

The image shows the interior of a restaurant, looking out through a large, open wooden-framed glass door. The interior has dark walls with several small, framed pictures. The floor is made of light-colored wooden planks. Outside, on a terrace with a metal railing, there are several tables and chairs with orange seats. The terrace floor is tiled with a geometric pattern. In the background, the city of Seville is visible, including the Plaza del Salvador and the Giralda tower. The sky is clear and blue.

tercera planta SALÓN LA BORRIQUITA

Este impresionante salón está concebido para celebraciones, comidas de grupo y encuentros especiales. Su atmósfera acogedora y su identidad propia lo convierten en un espacio idóneo para quienes buscan una experiencia más privada en pleno corazón de Sevilla. Además, cuenta con una terraza privada con vistas a la Plaza del Salvador, que aporta un valor diferencial a cualquier comida, cena o evento.

cuarta planta
**SALÓN
IMPERIAL**

Es el espacio más íntimo y exclusivo del restaurante. Con capacidad para grupos reducidos, ofrece un ambiente reservado y singular, perfecto para reuniones privadas, comidas especiales o celebraciones en petit comité.

Su terraza privada con espectaculares vistas refuerza el atractivo de este salón, convirtiéndolo en una propuesta exclusiva dentro de La Antigua Bodega del Salvador.



life in SEVILLA



LA AUTÉNTICA SEVILLA

La Antigua Bodeguita del Salvador ofrece, además, una bodega en la planta baja dividida en dos espacios, que conservan el encanto de los bares sevillanos de siempre, con una atmósfera cercana y muy dinámico en sus espacios y en la terraza a pie de plaza

La combinación de estos espacios convierte a La Antigua Bodeguita del Salvador en un restaurante versátil, con capacidad para adaptarse a diferentes momentos, públicos y formas de vivir la Sevilla más auténtica.

LA ANTIGUA BODEGUITA DEL SALVADOR

Plaza del Salvador, 6
www.antiguabodeguitadelsalvador.com

un restaurante junto al río **DE LA O**

De la O es un restaurante de cocina de origen andaluz con productos de mercado, de temporada, que siguen los ritmos estacionales para cocinarlos respetando sus cualidades y su sabor originario. Su cocina sólo se elabora con productores locales que les ofrecen materias primas frescas y autóctonas, sin intermediarios, sin recorrer grandes distancias.



PASEANDO POR EL RÍO

De la O está en un lugar especial junto al cauce histórico del Guadalquivir; Emilio Sánchez Perrier lo pintó en el XIX y hoy nos sigue cautivando. Desde la terraza del restaurante, elevada sobre el Paseo de la O, podemos disfrutar de los atardeceres, los árboles y del paisaje eterno de Sevilla

Una INVITACIÓN *a pasear* *y* SABOREAR TRIANA

En su carta proponen platos realizados a partir de la carne ibérica de la sierra de Huelva, del pescado de los esteros de Cádiz, del marisco de la lonja de Isla Cristina, de las setas de los picos de Aroche y de las verduras de los huertos del valle del Guadalquivir. Los productos los cocinan con aceites andaluces que maridan atendiendo al producto y acompañan con vinos andaluces. En su carta de vinos se apoyan en la oportunidad que supone que Andalucía cuente con 25 Denominaciones de Origen entre las que se encuentran las más antiguas de España, las de Málaga y Jerez Xérès-Sherry y Manzanilla-Sánlúcar de Barrameda.

TRADICIÓN ALFARERA DE TRIANA.

Triana es tradición, y entre ellas la alfarera.
En el restaurante querían tenerlo presente y su interiorismo nace desde la raíz del barrio, la pared que preside el local es de cerámica. Además, su vajilla ha sido diseñada por el propio restaurante y se cuece en su horno de cerámica.





ARQUITECTURA Y GASTRONOMÍA.

El restaurante se concibió de forma unitaria con el edificio, por el arquitecto, también propietario y chef, Manuel Llerena. Las claves del lugar adentrar la ribera, el agua y la vegetación, se reproducen en el interior, donde un espléndido jardín vertical, rematado con un estanque suspendido, fragmenta el espacio ayudando a crear distintos ambientes.

Agua, vegetación y los colores del paseo.

Paseo Nuestra Señora de la O, 29. Sevilla.

www.DELAORESTAURANTE.com



life in SEVILLA

MALANDRO se convierte en el refugio gastronómico y de copas ideal para vivir el verano en Sevilla.

Con el verano ya instalado en Sevilla, Malandro reivindica las noches al aire libre desde uno de los enclaves más privilegiados de la ciudad; el restaurante situado frente a la Real Maestranza convierte su bar y sus terrazas en los escenarios perfectos para disfrutar de una propuesta gastronómica centrada en las brasas, el tapeo sevillano, el producto y el ambiente que define la temporada estival.



LA TERRAZA PLACE TO BE DE SEVILLA

Con la llegada del calor, la vida en Sevilla se desplaza hacia las últimas horas del día. Las terrazas vuelven a convertirse en algunos de los espacios más codiciados de la ciudad. En ese contexto, Malandro inaugura la temporada estival desplegando toda su propuesta gastronómica en las terrazas de su singular espacio situado frente a la Real Maestranza de Caballería.

Durante los meses de julio y agosto, el restaurante adapta su funcionamiento para aprovechar uno de sus grandes atractivos: los espacios exteriores de la primera planta y la terraza mirador.

Entre ambas suman capacidad para cerca de 90 comensales y ofrecen una forma diferente de disfrutar de las noches sevillanas en pleno corazón de la ciudad. Pero también se convierte en refugio para el verano en las horas centrales del día gracias a la propuesta de su bar donde se disfrutará de un ambiente acogedor y fresco.

Esta experiencia veraniega, tanto en el bar como en las terrazas de Malandro, tendrá una única carta de restaurante. Durante el día, en horario de comidas de 14:00 a 16:00 horas, su bar de nueva generación sumará también los productos ligados al tapeo sevillano con imprescindibles como la ensaladilla, los productos de ultramarinos y abacería.

BRASAS PARA LAS NOCHES DE VERANO.

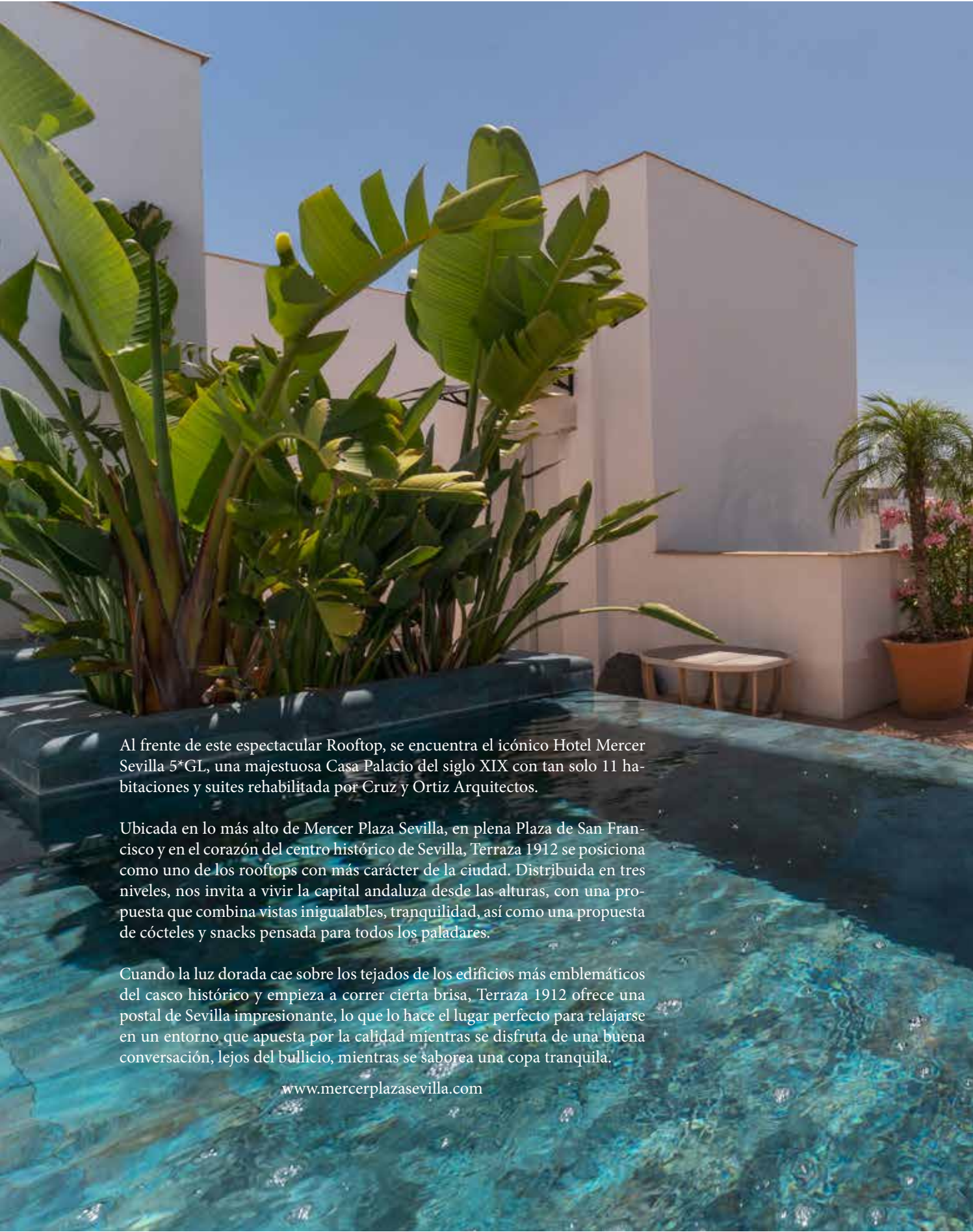
Durante la tarde y la noche, el foco central de este restaurante estará en sus espacios al aire libre, con un horario de cenas de 20:00 a 23:00 horas. El edificio permanecerá abierto hasta las 02:00 de la madrugada, permitiendo alargar la sobremesa y disfrutar de las noches de verano sevillana.

Todo ello busca combinar una cocina reconocible y basada en el producto con un entorno privilegiado para disfrutar de las noches estivales. Una fórmula que convierte a este lugar en uno de los destinos gastronómicos más atractivos de Sevilla durante la época estival.

RESTAURANTE MALANDRO

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



A rooftop terrace featuring a swimming pool in the foreground. Large potted plants, including banana plants, are situated along the edge of the pool. In the background, a modern, white building with a flat roof is visible under a clear blue sky.

Al frente de este espectacular Rooftop, se encuentra el icónico Hotel Mercer Sevilla 5*GL, una majestuosa Casa Palacio del siglo XIX con tan solo 11 habitaciones y suites rehabilitada por Cruz y Ortiz Arquitectos.

Ubicada en lo más alto de Mercer Plaza Sevilla, en plena Plaza de San Francisco y en el corazón del centro histórico de Sevilla, Terraza 1912 se posiciona como uno de los rooftops con más carácter de la ciudad. Distribuida en tres niveles, nos invita a vivir la capital andaluza desde las alturas, con una propuesta que combina vistas inigualables, tranquilidad, así como una propuesta de cócteles y snacks pensada para todos los paladares.

Cuando la luz dorada cae sobre los tejados de los edificios más emblemáticos del casco histórico y empieza a correr cierta brisa, Terraza 1912 ofrece una postal de Sevilla impresionante, lo que lo hace el lugar perfecto para relajarse en un entorno que apuesta por la calidad mientras se disfruta de una buena conversación, lejos del bullicio, mientras se saborea una copa tranquila.

www.mercerplazasevilla.com

MERCER PLAZA SEVILLA

*Atardeceres con vistas a la Giralda y cócteles exclusivos:
así es TERRAZA 1912, el rooftop imprescindible de este verano
en el hotel Mercer Plaza Sevilla.*





EME ROOFTOP

Cuando cae el sol, la vida se traslada a las alturas con las mejores vistas de la ciudad: la icónica Terraza del EME regala una panorámica de 360 grados inigualable frente a la Giralda con sus sesiones de DJ los fines de semana y los cócteles con la firma de Dry Martini.

www.emecatredalmercero.com

life in EME CATEDRAL MERCER



LA TERRAZA DEL EME:

*contemplar la Giralda al atardecer
con exclusivos cócteles*

Vivir la magia del Barrio de Santa Cruz. Contemplar la Catedral y la Giralda desde las alturas. Captar su energía desde un punto de vista privilegiado. Sentir la historia de un monumento Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO mientras se disfruta de sus cócteles y de sus tapas, en un ambiente único en Sevilla. La Terraza del EME es una experiencia inolvidable tanto para locales como para visitantes.

Lunes a Domingo, de 12h del mediodía a 01h de la madrugada
Viernes y Sábados, Sesiones DJ Residente Aaron Acevedo

www.latterazadeleme.com



Radisson Collection Sevilla.

Descubre la terraza secreta de la azotea de este céntrico hotel con las impresionantes vistas del skyline de la ciudad.



RADISSON SEVILLA

SCALPERS

Sevilla presenta una nueva forma de vivir sus atardeceres. El hotel Radisson Collection Sevilla, Plaza de la Magdalena abre las puertas de su espectacular azotea: Scalpers Sevilla Rooftop. Un espacio único fruto de la colaboración entre el hotel y la reconocida firma de moda nacida en la capital andaluza.

Se trata de la primera vez que un hotel en Sevilla integra una colaboración de este tipo con una firma de moda nacional, creando un entorno que une el diseño con la hospitalidad de alto nivel en un mismo espacio. Diseñada con una estética que rinde homenaje a la luz y el alma de Sevilla, la azotea combina diseño, coctelería y música en un entorno con sello propio.

Situada en el bullicioso centro de la ciudad, en la elegante Plaza de la Magdalena, estás a pocos minutos de muchas de las atracciones icónicas de Sevilla, como la iglesia de Santa María Magdalena, la zona comercial de lujo de la Plaza Nueva y el Museo de Bellas Artes. Tras un día de exploración cultural, aprovecha esta ubicación estratégica para sumergirte en la vibrante escena social y probar la memorable cocina local.

RADISSON SEVILLA & SCALPERS

www.RADISSONHOTELS.com

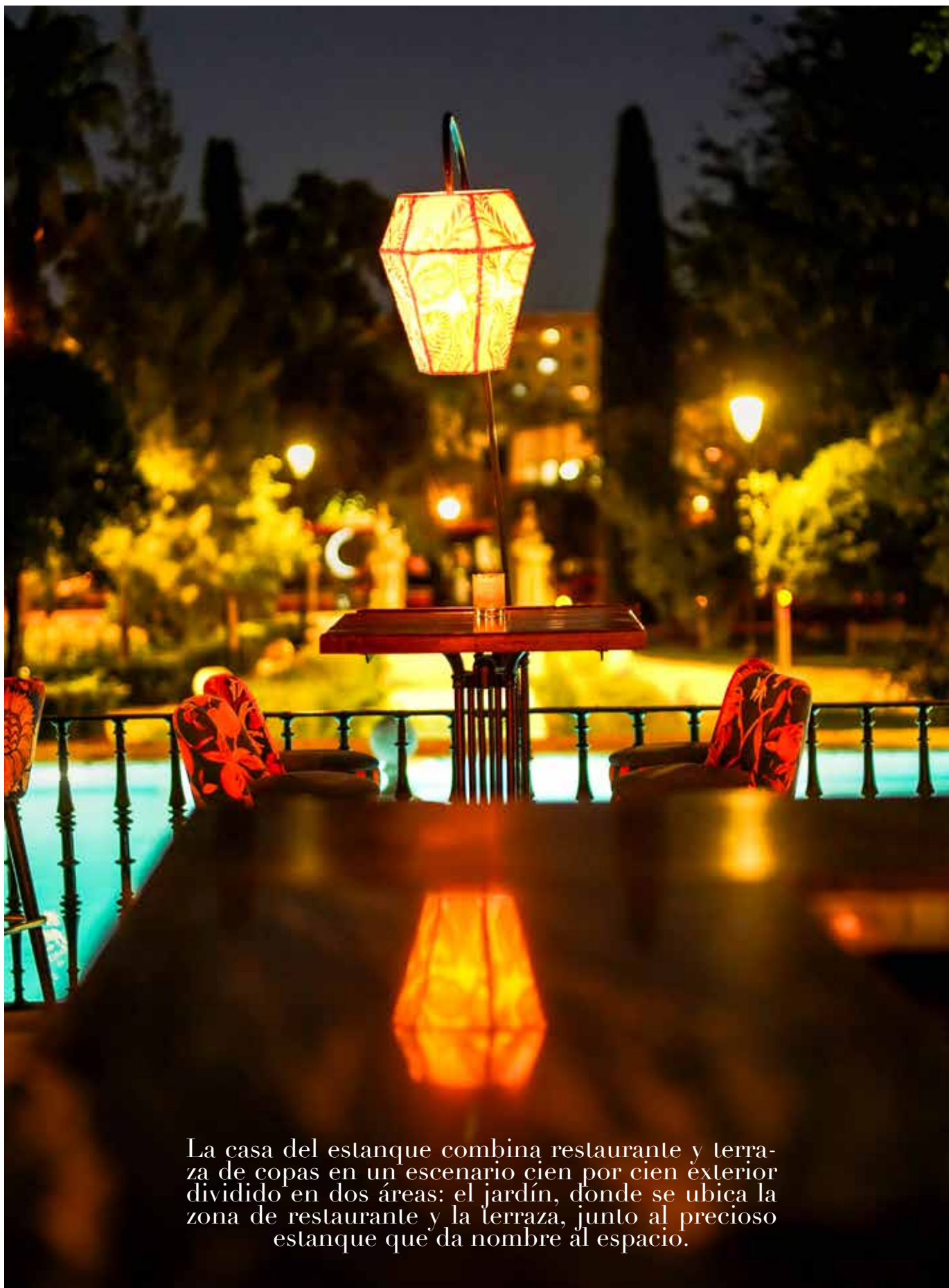
la CASA del ESTANQUE

Restaurante y copas en uno de los lugares
más bonitos de Sevilla.

*Descubre nuestra propuesta para cenar y tomar copas bajo las estrellas
de Sevilla en este enclave mágico rodeado de naturaleza donde las fuentes,
las estatuas y los jardines son los auténticos protagonistas.*

Paisajismo gastronómico en un jardín secreto.





La casa del estanque combina restaurante y terraza de copas en un escenario cien por cien exterior dividido en dos áreas: el jardín, donde se ubica la zona de restaurante y la terraza, junto al precioso estanque que da nombre al espacio.



Y TRAS LA CENA, PASAMOS A UNA CASA-FIESTA CON DJ, COPAS Y UN ESTANQUE.

Las mesas decoran todo el jardín, iluminadas levemente para crear esa atmósfera tan romántica y serena que se respira en todo el restaurante.

Prácticamente todos los días el restaurante está lleno así que os recomendamos reservar previamente. Recuerda que puedes disfrutar de La casa del estanque de martes a sábados. Al final del reportaje te indicamos el enlace a su web y a la página de reservas.

Pero no sólo el protagonista en La casa del estanque es su bonito jardín, nos sorprendió y de manera muy destacada, la calidad de su carta donde toda su oferta gastronómica está muy rica, bien de cantidad y bonita presentación.

La experiencia en La casa del estanque continúa en la terraza de la casa, junto al estanque. El lugar es realmente mágico, perfecta para comenzar la fiesta.

Si estás buscando un espacio que reúna un bonito jardín, un muy buen restaurante y una animada pista de baile y de copas La casa del estanque es el lugar perfecto para disfrutar del verano en Sevilla.

Reservas:

www.lacasadelestanque.com

Horario del restaurante: de martes a sábado desde las 21:00 h. Recomendable reserva previa.

Horario de la terraza de copas: de martes a sábado desde las 23:00 h. Sin reserva previa.

A PLACE IN THE SUN ESPAÑA, ESE GRAN PAÍS BAJO EL SOL

En Life in Selecta les proponemos 20 propuestas lifestyle para este verano.
Visitamos los rincones más elegantes y exclusivos de destinos tan apetecibles como
Ibiza, Marbella y otras direcciones secetas para descubrir sus hoteles y sus restaurantes.

life in SPAIN





Hotel FINCA LA BOBADILLA

Finca La Bobadilla, uno de los hoteles rurales más icónicos del sur de Europa, reabre sus puertas completamente renovada bajo el sello de Único Hotels. Ubicada en plena Sierra de Loja, entre Málaga y Granada, a solo 15 minutos de la estación de AVE de Antequera, 40 minutos de Málaga y menos de una hora de Granada y Córdoba, la finca inicia una nueva etapa como gran refugio de lujo en el corazón de Andalucía.

Un pueblo blanco en mitad de una finca privada de más de 350 hectáreas, una profunda renovación liderada por Único Hotels y una nueva etapa que refuerza su identidad como refugio de lujo en el corazón de Andalucía





VIVIR EN UN UN HOTEL

Finca La Bobadilla, uno de los hoteles rurales más icónicos del sur de Europa, reabre sus puertas completamente renovada bajo el sello de Único Hotels. Ubicada en plena Sierra de Loja, entre Málaga y Granada, a solo 15 minutos de la estación de AVE de Antequera, 40 minutos de Málaga y menos de una hora de Granada y Córdoba, la finca inicia una nueva etapa como gran refugio de lujo en el corazón de Andalucía.

Integrada en una finca privada de más de 350 hectáreas de naturaleza andaluza, entre colinas, monte mediterráneo y más de 2.000 olivos centenarios, Finca La Bobadilla conserva aquello que siempre la ha hecho única: su arquitectura de pueblo blanco, sus patios, fuentes, plazas interiores y caminos, y esa sensación de llegar no solo a un hotel, si no a un destino y experiencia total.

Icono que renace sin perder su esencia, ahora propone una escapada más luminosa, más contemporánea y más conectada con el paisaje, la gastronomía, el bienestar y el ritmo pausado del sur, del que es emblema.

La historia empieza en los años 80, cuando dos amigos, un médico suizo y un abogado alemán, recorrieron Andalucía buscando un lugar donde volver al campo. Lo que soñaron a priori como un restaurante de lujo en mitad de la campiña fue creciendo hasta convertirse en hotel, sin perder el pulso original: placer, paisaje, vivir despacio.

El arquitecto granadino Jesús del Valle interpretó ese sueño con un lenguaje de cortijo y palacio andaluz: plazas interiores, agua como hilo conductor, arcos, barro cocido, hierro forjado y una coreografía de luces que cambia el carácter de cada rincón según la hora.

El vestíbulo, con su serie de columnas, evoca la Mezquita-Catedral de Córdoba; la capilla, situada junto a una pequeña plaza de macetas y flores, es uno de los espacios más singulares del conjunto, presidida por un monumental órgano. Todo respira una mezcla de solemnidad, teatralidad y autenticidad difíciles de encontrar, potenciadas, redibujadas y repensadas hoy día por la interiorista Pilar García-Nieto y el equipo de proyectos de Único Hotels.



el vestíbulo **del HOTEL**

*El vestíbulo, con su serie de altísimas columnas,
evoca la Mezquita-Catedral de Córdoba;
y gracias a sus enormes ventanales, podemos contem-
plar la vista y los jardines.*

A photograph of a modern courtyard with brick arches and white columns. The space is filled with natural light, and the architecture features a mix of traditional and contemporary elements. The courtyard is furnished with white armchairs and a large potted plant. The background shows a view of a residential area with red-tiled roofs and trees.

una renovación que **RESPETA** *la* **ESENCIA**

La renovación ha sido concebida como un ejercicio de respeto y evolución. El proyecto reinterpreta el carácter de cortijo y palacio andaluz con materiales naturales, texturas artesanales, tonos cálidos, maderas nobles, cerámicas hechas a mano, fibras vegetales y una paleta cromática conectada con la tierra.

la arquitectura como
ESCENARIO

La intervención mantiene intacta la arquitectura de Jesús del Valle que convirtió a Finca La Bobadilla en un referente: arcos, barro cocido, hierro forjado, agua como hilo conductor



Espacios para celebrar

Finca La Bobadilla reafirma también su papel como escenario para bodas, celebraciones privadas, retiros y eventos de marca. Sus patios, jardines, salones, la capilla, los Jardines Piscina, La Jara, la Sala Mirador, el Salón Noble o el propio helipuerto permiten diseñar encuentros a medida, con la posibilidad de reservar el hotel en exclusiva.

La finca combina intimidad, paisaje y una arquitectura con carácter para convertir cualquier celebración en una experiencia profundamente ligada al lugar.



LA CAPILLA
SERVICIO DE BODAS Y EVENTOS
RESERVAS Y ORGANIZACIÓN



La capilla no consagrada alberga el órgano privado más grande de Europa y se abrirá más a huéspedes y locales con excelentes ciclos musicales y eventos. Anteriormente se realizaron conciertos de la mano del maestro organista Antonio Linares, los conservatorios de Loja y Antequera y destacadas voces como la soprano Verónica Plata.



EL COLOR DEL PAISAJE

La finca cuenta con 73 habitaciones y suites concebidas como si se tratara de una verdadera hacienda sureña, donde cada estancia dialoga con el entorno y con la historia del lugar. Predominan los materiales nobles y una estética cálida y serena: madera, mármol, hierro forjado y una paleta cromática que conecta el blanco del cortijo con los tonos de la tierra y el paisaje que lo rodea. Todo invita a bajar el ritmo, abrir las ventanas y dejar que el campo entre.

Las vistas se abren a jardines y olivares con balcones, terrazas o pequeños espacios exteriores según la tipología. En todas las categorías, la sensación es la misma: espacios que no buscan impresionar, sino acoger, donde el lujo se entiende como amplitud y coherencia con el lugar.

Baños generosos y esa sensación inmediata de descanso las definen. Pensadas para llegar, deshacer la maleta y dejar atrás el ruido tras un día de naturaleza o de ciudad, son casi como una residencia particular en la que habitar y disfrutar, no solo dormir.

Un libro, una siesta, un combinado preparado con mimo en el fantástico mueble bar que incluyen, una partida tranquila... Convivir en ellas es un plan en sí mismo, y varias cuentan con varios cuartos para facilitar aun más esas escapadas familiares.





HABITACIONES Y SUITES CON MUEBLES Y COMODIDAD EXCELENTE

Las 73 habitaciones y suites forman parte de también de la serenidad y elegancia de la propia finca, como si hubiera crecido lentamente entre los muros encalados y el paisaje de la campiña andaluza.

El suelo de barro cocido, las maderas de tonos naturales y una paleta de colores cálidos construyen un refugio de carácter profundamente rural, elegante precisamente por su sencillez. Los grandes ventanales dejan entrar generosamente la luz y abren la estancia hacia un horizonte de campos, olivares y suaves lomas, convirtiendo el paisaje en el verdadero cuadro de la habitación.

En el centro, una cama de grandes proporciones vestida con delicadeza y coronada por un dosel invita al descanso, mientras un amplio vestidor, resuelto con armarios empotrados y madera de aspecto artesanal, prolonga esa sensación de casa de campo.

El baño, espacioso y luminoso, mantiene el mismo lenguaje natural, con materiales cálidos y una atmósfera relajada. Todo en esta suite parece pensado para recuperar un ritmo más pausado: despertar con el paisaje andaluz frente a los ojos, dejar que la luz recorra las estancias y disfrutar de ese lujo silencioso que nace de sentirse, por unas horas, completamente integrado en la naturaleza.







LA SERENIDAD DEL SPA

Flow Spa y bienestar en conexión con el entorno

Flow Spa reabre completamente actualizado como un espacio de bienestar integral de 534 m². Su zona de aguas incluye dos piscinas climatizadas, una con contracorriente para nado y otra orientada a la relajación, además de hidroterapia, duchas de sensaciones, duchas de contraste, pioneras saunas, tumbonas térmicas y zonas de descanso.

El spa cuenta con cabinas de tratamiento individuales y dobles, Sala Beauty con servicios de peluquería, maquillaje y manicura bajo reserva, y una carta de masajes y rituales firmada por Natura Bissé. La propuesta se extiende al exterior con yoga incluido para huéspedes, el citado gimnasio al aire libre y retiros puntuales cuando el clima acompaña..

La gastronomía es otro de los grandes pilares de esta nueva etapa. Bajo la dirección gastronómica de Óscar Velasco, Premio Nacional de Gastronomía y al frente de VelascoAbellá (una estrella Michelin en Madrid).

El día empieza en el Salón Jardín, con desayunos largos y locales, con un destacado apartado de repostería y panes de la zona provenientes de la pastelería familiar del pueblo de Fuente Camacho.

En los meses de verano, El Mirador acompaña la vida junto a la piscina con una propuesta ligera y mediterránea. El Cortijo abraza por la noche recetas de fuego, guiso y huerta, con un tono informal, bistrónico y muy ligado al campo, pensado para toda la familia.

El Bar La Plaza es el lugar perfecto para continuar con la experiencia gastronómica como punto de encuentro para el aperitivo o la sobremesa.

La Jara, el restaurante más elegante del hotel, propone una lectura más contemporánea de Andalucía sin perder la esencia. Andalucía llega a la mesa sin necesidad de ser explicada. Se reconoce en el aceite de oliva que nace de los propios olivos de la finca, en los productos de la huerta, en la profundidad de los guisos y en esa memoria culinaria que permanece en los sabores de siempre.

Óscar Velasco toma ese patrimonio gastronómico como punto de partida y lo lleva hacia una cocina contemporánea, precisa y contenida, donde la técnica no pretende disfrazar el producto, sino revelar todo aquello que lo hace especial. El resultado es una cocina profundamente ligada al territorio, pero libre de nostalgias: una Andalucía actual que conserva su acento mientras encuentra nuevas formas de expresarse.









EL PAISAJE DEL SUR

El exterior es uno de los grandes ejes de la reapertura. El paisajismo, firmado por la prestigiosa sevillana Rocío Sainz de Rozas, transforma los jardines en una extensión natural del territorio, con especies autóctonas, floraciones escalonadas, caminos recuperados y una jardinería más sostenible y coherente con el entorno.

Más de 10.000 m² de césped han sido sustituidos por plantaciones nativas y cobertura orgánica, reforzando una idea de lujo más natural, menos ornamental y profundamente vinculada al lugar. El resultado es un sur real, sin cliché de postal: caminos entre aromáticas, sombras bien colocadas, olivares, encinas y ese silencio de finca privada, de pueblito encantador, que define la experiencia desde el primer paseo.



Más de 1.000 m² de piscinas

Cuando el sol aprieta, las piscinas exteriores se convierten en el centro natural de la vida en la finca: más de 1.000 m² de lámina de agua, renovada asimismo, repartidos en tres grandes vasos, rodeados de jardines aromáticos, terrazas, zonas de descanso y un coqueto bar, todo pensado para disfrutar sin prisas.



ANDALUCÍA TODO EL AÑO

Una de las grandes ventajas de Finca La Bobadilla es su ubicación. El hotel permite vivir Andalucía desde un punto de partida cómodo, conectado y, al mismo tiempo, lo suficientemente apartado como para preservar la magia de la desconexión. Granada, Córdoba y Málaga quedan a mano para escapadas culturales, mientras que Antequera, Archidona, Riofrío, Iznájar, Lucena o Montefrío permiten descubrir una Andalucía más íntima y menos obvia.

El equipo del hotel diseña experiencias a medida: desde Rutas Equestres por la finca a rutas en bicicleta. Muy recomendables son sus visitas privadas: oleoturismo, rutas gastronómicas, escapadas a la Costa del Sol, golf, visitas VIP al galardonado Caviar Riofrío y traslados personalizados. Para quienes priorizan el mayor lujo y confort, el hotel cuenta además con helipuerto propio.

Finca La Bobadilla pertenece a Único Hotels, una colección familiar de hoteles boutique que comparten una misma forma de entender la hospitalidad: espacios con alma, donde cada detalle cuenta, y donde el lujo se expresa a través de lo esencial, lo auténtico y lo bien hecho.

Esta forma de hacer nació en 2004 con la visión de Pau Guardans, hotelero barcelonés y fundador del grupo, y hoy continúa junto con sus hijos Carlota y Alex para asegurar el legado. La colección la forman siete hoteles singulares: Hotel Único y The Principal los dos en Madrid, Mas de Torrent en la Costa Brava, Finca Serena y The Lodge en Mallorca, Finca La Bobadilla y Palacio de Luces, en el norte de España. En Único Hotels lo extraordinario está, en efecto, en lo esencial y cuidar los detalles es la mejor forma de dejar huella.

HOTEL FINCA LA BOBADILLA

Sierra de Loja, a 15 minutos AVE Antequera, 40 minutos de Málaga y una hora de Granada o Córdoba (Andalucía). Carretera Salinas, A-333, Km. 65, 5, 29315 Archidona, Málaga
www.fincalabobadilla.com

presentamos el hotel en SAN SEBASTIÁN *de*
AKELARRE HOTEL

El territorio como origen de una nueva hospitalidad.

Inaugurado en 2017, el proyecto hotelero concebido por Pedro Subijana y dirigido por su hija Oihana, distinguido con dos llaves Michelin, nace del universo gastronómico del chef y se expande hacia una visión muy personal y familiar de entender la hospitalidad contemporánea.

Enclavado en la ladera del monte Igueldo de San Sebastián, con vistas abiertas al mar Cantábrico, el Akelarre Hotel Relais & Châteaux se funde plenamente con el entorno a través de una arquitectura orgánica, una propuesta gastronómica libre que celebra lo local, articulada en Espazio Oteiza, y un conjunto de experiencias que invitan a descubrir la riqueza cultural del territorio.

Su percepción holística del descanso se manifiesta en sus 22 habitaciones abiertas al mar y en un espacio wellness concebido para la relajación profunda del cuerpo y la mente.





DEL RESTAURANTE AL HOTEL: UNA AMPLIACIÓN NATURAL DEL UNIVERSO AKELARRE

La historia reciente de la gastronomía española no se entiende sin la figura del chef Pedro Subijana. Subijana asumió la dirección de Akelarre en 1975 e inició un camino de cincuenta años que lo acabaría consolidando como uno de los mayores referentes de la alta cocina mundial. Su tercera estrella Michelin, obtenida en 2007, confirmó la madurez de un proyecto construido en torno al territorio, el producto y la técnica: el entorno natural —con el mar Cantábrico como horizonte—, la atención minuciosa a la materia prima y una propuesta sustentada en la madurez creativa y en una lealtad inflexible a sus raíces.

Cuatro décadas después de abrir sus puertas, Akelarre dio un paso significativo al elevar su propuesta gastronómica con una experiencia completa de alojamiento cinco estrellas. Este movimiento surgió como consecuencia natural de una filosofía que siempre ha guiado la trayectoria de Pedro Subijana, resumida en tres términos: excelencia, innovación y vanguardia. Así, en 2017 abrió sus puertas Akelarre Hotel, uno de los pocos hoteles del mundo que nace como extensión de un restaurante con tres estrellas Michelin, y que hoy forma parte de la prestigiosa asociación Relais & Châteaux.

Al frente del proyecto como directora está Oihana Subijana, hija de Pedro, encargada de dar continuidad y proyección a una visión de la hospitalidad tan personal como familiar.



UNA FORMA DE HABITAR EL PAISAJE Y CONTEMPLAR LA SERENIDAD DEL MAR.

Con el mar Cantábrico como punto de fuga común, las habitaciones de Akelarre Hotel Relais & Châteaux están concebidas con el expreso deseo de ofrecer una estancia en relación directa con el paisaje circundante. Entre las 22 habitaciones, se distinguen tres categorías: Superior Horizonte, Junior Suite Panorámica y Akelarre Suite Océano. Todas destacan por su amplitud, la abundancia de luz natural y una configuración contemporánea. A través de grandes ventanales orientados hacia el mar, las tonalidades del exterior —marcadas por verdes profundos y matices azules— se integran con naturalidad en interiores cálidos, donde predominan maderas nobles y tejidos suaves. La atmósfera resultante es serena, minimalista, refinada y profundamente confortable, en plena armonía con el entorno natural en el que se encuentra. Todas cuentan con terraza amueblada, ideal para desayunar al aire libre o contemplar una puesta de sol sobre el mar.

Los baños disponen de ducha independiente y efecto lluvia, lavabos dobles y amplios espejos que prolongan en el interior la presencia del paisaje. Los productos de baño han sido elaborados expresamente para el hotel a partir de fórmulas artesanales, con materias primas puras y aromas inspirados en el entorno.

El servicio de habitaciones está disponible las 24 horas del día, con una selección de platos calientes, snacks y desayunos con el sello Akelarre, además de una selecta carta de vinos.



AKELARRE SPA: UN REFUGIO DE BIENESTAR HOLÍSTICO.

El área wellness de Akelarre ocupa ochocientos metros cuadrados de la primera planta concebidos como una prolongación natural del espíritu del hotel: un espacio solo para adultos, orientado a la relajación del cuerpo y la mente desde una perspectiva holística. En su interior, una piscina cubierta con circuito de hidroterapia —diseñado para relajar el cuerpo a través del agua— se integra con una sauna seca, hammam y tres cabinas para tratamientos, incluida una doble, pensada para experiencias compartidas. En Akelarre Spa se trabaja con cosmética de alta gama seleccionados por su eficacia, pureza y respeto por la piel: Valmont —emblema de la cosmética celular suiza— y Woods Copenhagen —firma danesa con productos a base de ingredientes naturales— son las dos marcas principales con las que se desarrollan tratamientos faciales y corporales —masajes, envolturas, peeling y rituales diseñados a medida—, siempre en sintonía con las necesidades del huésped.

El circuito concluye en la zona de relax, donde varias filas de tumbonas orientadas hacia el mar permiten detener el ritmo con una infusión en la mano y el paisaje marino como única distracción. El espacio cuenta también con cuatro vestuarios de uso individual, cada uno equipado con aseo y ducha, para preservar la intimidad en cada fase del recorrido. La experiencia se completa con un gimnasio abierto las 24 horas, equipado con tecnología Technogym; dispone de pesas libres, cinta de correr, bicicleta estática, elíptica y espaldera Kinesis.



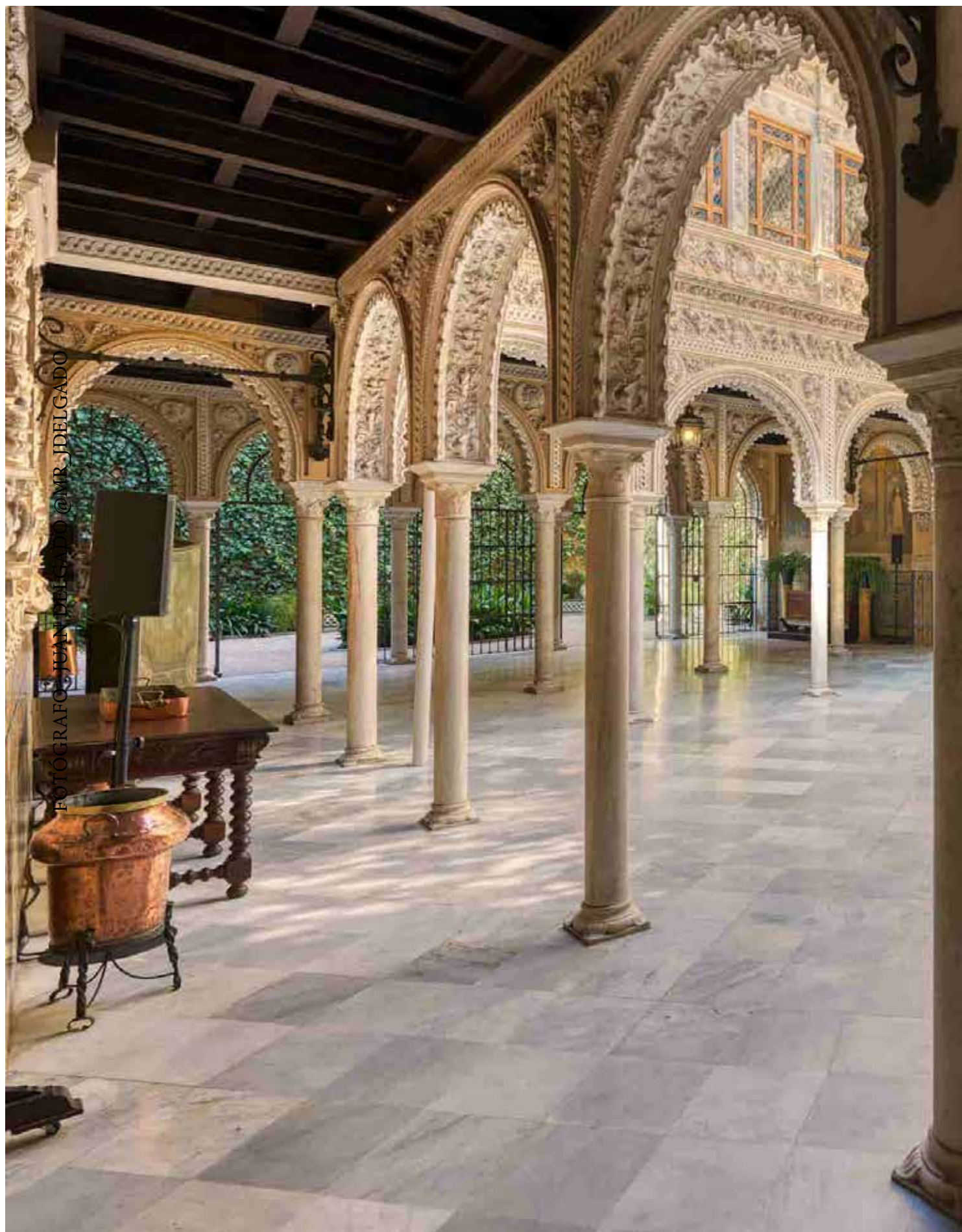
DISFRUTAR DEL NORTE CON LOS CINCO SENTIDOS.

La experiencia Akelarre no se limita a lo que sucede en la mesa, en la habitación o en el spa: se extiende también a una serie de propuestas pensadas para profundizar el vínculo con el entorno, con la cultura y con el tiempo. Caminar entre senderos que cruzan bosques y acantilados, dejarse llevar por el ritmo del mar a bordo de un velero, sobrevolar la costa en helicóptero o detenerse en una bodega para comprender, desde dentro, el origen de cada vino. También hay lugar para el impulso de lo urbano, para una ruta de pintxos por la Parte Vieja de la ciudad, para una escapada al otro lado de la frontera o para la bicicleta como forma de exploración por las laderas del monte Igueldo. Experiencias que se adaptan a los intereses de cada huésped, con un equipo de conserjería atento a convertir cada deseo en una posibilidad real.

En definitiva Akelarre Hotel todo está construido bajo una experiencia definida por el equilibrio entre un diseño contemporáneo de fuerte personalidad y la calma profunda del enclave.

AKELARRE HOTEL RELAIS & CHATEAUX

Paseo Padre Orcolaga, 56. San Sebastián (Guipúzcoa)
www.akelarre.net



FOTÓGRAFO: JUAN DELGADO @MR_IDELGADO

LAS CINCO CANTABRIAS

Cantabria presenta su gastronomía en Sevilla.

El pasado 12 de mayo Sevilla acogió, en la espectacular Casa Guardiola de Sevilla, el evento turístico de presentación de "Cantabria en Sevilla a través de sus vinos", el primero de los eventos de Las Cinco Cantabrias On Tour, una iniciativa que en 2026 recorrerá cinco ciudades españolas con el objetivo de mostrar la diversidad, identidad y creatividad de la cocina cántabra en puntos estratégicos de conectividad aérea con la región.



LA PERIODÍSTA PAZ IVISON FUE LA ENCARGADA DE DAR INICIO AL EVENTO

CON LA CATA DE TRES BODEGAS DE ORIGEN CÁNTABRO EN ANDALUCÍA.

Durante esta primera jornada en Sevilla se realizó una cata profesional de vinos de Jerez con influencias de los cántabros liderada por la periodista Paz Ivison. Tras la que tuvo lugar la degustación de un menú elaborado por el chef cántabro Nacho Solana, restaurante Solana (1* Michelin) y Pico Velasco (1* Michelin) donde el producto local cántabro fue el protagonista y maridado con vinos de Cantabria por Andrés Rodríguez, sumiller de Cenador de Amós (3* Michelin).

La periodista Paz Ivison fue la encargada de dirigir esta cata de la mano de tres bodegas con origen cántabro, pues todas las familias emigraron de Cantabria al sur y marcan la influencia de los cántabros en el Marco de Jerez: Bodegas Serdio (Jerez), Bodegas Gutiérrez – Colosía (El Puerto de Santa María) y Bodegas La Cigarrera (Sanlúcar de Barrameda).

Los jándalos forman parte de la gran historia del vino de Jerez como viticultores y bodegueros.

El jándalo, según la RAE es todo aquel que emigra a Andalucía desde Cantabria a Andalucía y deciden quedarse o volver a su tierra, pero lo hacen con la pronunciación y los hábitos de los andaluces.

Entre los muchos montañeses que llegaron a Sevilla y Cádiz a partir del siglo XVIII, hay que destacar el papel fundamental que tuvieron algunos cántabros en el mundo de las bodegas. Dedicados al comercio de ultramarinos y especialmente a la crianza de los vinos del Marco de Jerez, muchos de ellos se convirtieron en importantes bodegueros. Estas tres bodegas que participarán representan esa historia de los jándalos y la conexión entre Cantabria, Sevilla, Jerez y los vinos.

Fundadas inicialmente en el siglo XIX perduraron hasta su clausura en los años 70. Ahora vuelven a estar en funcionamiento de la mano de sus herederos directos, la familia Serdio, procedentes de Comillas (Cantabria).



EL CHEF DE ESTRELLA MICHELÍN NACHO SOLANA Y EL SUMILLER ANDRÉS RODRÍGUEZ

PRESENTARON UN MENÚ DEGUSTACIÓN PARA CONOCER CANTABRIA.

Tras la cata de Paz Ivison tuvo lugar la degustación de un menú elaborado para presentar la gastronomía cántabra de la mano del chef Nacho Solana ambos ubicados en Cantabria.

El menú creado por el chef para esta ocasión puso en valor la región, sobre todo el área donde vive y tiene sus restaurantes Nacho Solana, la zona oriental de Cantabria, todo lo que comprende el Valle del Asón hasta la desembocadura del mismo en Laredo, Colindres, Santoña, Castro-Urdiales, toda esta parte oriental que, en palabras del chef “es la que conocemos, palpamos y vivimos”.

El maridaje durante la comida estuvo dirigido por Andrés Rodríguez, sumiller de Cenador de Amós (3* Michelin). Comenzará con Maldita la hora 1917, un espumoso elaborado mediante método tradicional. Seguido de Finca Jornillo 2023. Mar de fondo 2024, fue la tercera propuesta del sumiller. Finca Morillas 2021 fue el tinto elegido para la carne el vino dulce para acompañar el postre fue Picos de Hielu.

Este primer encuentro llega para conectar a chefs cántabros y vinos de Cantabria en Sevilla y poner en valor los distintos ejes de la gastronomía regional, conectando producto y chefs.

La filosofía de Las Cinco Cantabrias On Tour: Cinco ciudades, cinco formas de entender la gastronomía cántabra. Cantabria llevará su gastronomía más allá de sus fronteras con Las Cinco Cantabrias On Tour: una iniciativa que en 2026 recorrerá cinco ciudades españolas —Sevilla, Málaga, Barcelona, Valencia y Madrid— con el objetivo de mostrar la diversidad, identidad y creatividad de la cocina cántabra en puntos estratégicos de conectividad aérea con la región.

El plan de acciones para 2026, con el que Cantabria busca reforzar su posicionamiento gastronómico en algunos de los principales núcleos urbanos del país. La elección de Sevilla, Málaga, Barcelona, Valencia y Madrid responde tanto a su relevancia gastronómica como a su conectividad con Cantabria.

Las Cinco Cantabrias On Tour se desarrolla como continuación de los encuentros celebrados el año pasado, Las Cinco Cantabrias en Madrid, con las que se llevaron a cabo cinco jornadas gastronómicas en la capital para destacar la diversidad culinaria cántabra. Cada uno de los encuentros estuvo inspirado en un entorno clave de la región: la corriente cantábrica, el litoral, la costa, la zona rural y el relieve.

“Las Cinco Cantabrias” On Tour.
www.turismodecantabria.com

nuevo espacio
**FARO
SANTANDER**

La apertura al público de Faro Santander, el nuevo proyecto cultural impulsado por Fundación Banco Santander y prevista para el próximo 8 de septiembre, supondrá la culminación de la transformación de uno de los edificios más emblemáticos del frente marítimo de Santander: el histórico Edificio Pereda, antigua sede de Banco Santander. Su nueva función cultural permitirá albergar la Colección de Banco Santander, así como exposiciones temporales, espacios dedicados a la exploración creativa y la participación artística.

FARO SANTANDER

Paseo de Pereda 9-12, Santander
www.farosantander.com

JAZZ EN EL CAAC

07.07
— 18.08

7 JULIO
MELINA
PAXINOS QUARTET

14 JULIO
ERIC ALEXANDER
JAZZ SYNDICATE

21 JULIO
VEHÍCULO LONGO

28 JULIO
SARA LILU QUINTET

4 AGOSTO
PIET VERBIST
"FLAMENCO JAZZ
SUMMIT"

11 AGOSTO
7XMEDIO

18 AGOSTO
ELAS E O JAZZ

A
Junta de Andalucía
Consejería de Cultura y Deporte

CAAC CENTRO ANDALUZ
DE ARTE
CONTEMPORANEO

assejazz



ANDALUCÍA SPLENDOR

*an extraordinary TV film documentary
about the Andalusí lifestyle*

§

ANOTHER SEVILLA SELECTA PRODUCTION