



Placer a orillas del mar en Tenerife

Pure pleasure on the shores of Troya

Contemplar el atardecer desde una cabaña sobre la playa de Troya mientras se paladea un exquisito cóctel y se escucha buena música chill out es, decididamente, todo un placer. El plan es apenas uno de los que aguardan en el Papagayo Beach Club, un lugar donde mandan las ganas de pasarlo bien, tanto con una copa en la mano como ante la mesa, disfrutando de su cocina mediterránea e internacional.

To contemplate the sunset from a hut on the beach of Troya whilst savouring an exquisite cocktail and listening to chill out music is, decisively, a complete pleasure. That scene is just one of many which await in the Papagayo Beach Club, a place where you will have a great time for sure, either with a glass in hand or at a table, enjoying their international and Mediterranean cuisine.

> TENERIFE. Papagayo Beach Club. Playa Troya. Adeje. Tel. 922 788 916. [www.papagayobeachclub.es]



Almería, de moda

For all styles

Todos los estilos, del más *casual* al más sofisticado, caben en Lula, un espacio de moda ubicado en pleno centro de Almería donde es posible encontrar firmas nacionales ya consagradas junto a marcas internacionales de renombre: de TCN al *hippie de lux* de Antik Batik, de los complementos de Malababa al estilo sereno de Sita Murt... Además de complementos, accesorios y asesoramiento personalizado. Todo lo necesario para llenar el equipaje de propuestas *cool*. All styles, from the most casual to the most sophisticated, fit in Lula: a hip, modern space located in the centre of Almería where it is possible to find well established national firms together with internationally renowned brands: from TCN to the *luxe hippie* from Antik Batik, from Malababa accessories to the serene style of Sita Murt... In addition to accessories, you can also get personal advice. Everything you need to fill your suitcase with cool items.

> ALMERÍA. Lula. General Tamayo, 5. Tel. 950 084 211. [facebook.com/lula.almeria]



© Alfredo Arias

El mayor artista del chocolate

The best chocolate artist

No hay mostrador, las vitrinas son transparentes y los productos elevan el chocolate a la categoría de arte sublime. Las tiendas de Oriol Balaguer no solo son el *top* de la pastelería, también promueven una experiencia excepcional, que ni siquiera los menos golosos deberían perderse. There is no counter, the windows are transparent and the products raise chocolate to the category of sublime art. Oriol Balaguer shops are not only the top in confectionery; they are also an exceptional experience that not even those without a sweet tooth should miss.

> BARCELONA. Oriol Balaguer. Plaça de Sant Gregori Taumaturg, 2. Tel. 932 01 18 46. Travessera de Les Corts, 340. Tel. 933 632 298. Classic Line. Benet i Mateu, 62. 932 054 317. [www.oriolbalaguer.com]



"Como antaño"

"Like yesteryear"

MIGUEL HAHN

Director del Hotel Hacienda de Abajo, en La Palma
Director of Hotel Hacienda de Abajo, in La Palma

¿Cómo nace el hotel? Hacienda de Abajo surgió como una iniciativa familiar: rehabilitar una hacienda azucarera construida en el siglo XVII por los antepasados de los actuales propietarios.

De ahí que parezca anclado en el tiempo...

Hemos procurado recrear lo que fue un refinado estilo de vida, pero con las comodidades propias de nuestro siglo. La idea es hacer del huésped un invitado especial, como si se tratara de un ilustre viajero de antaño.

¿Y qué encuentra ese viajero? Básicamente, un entorno único donde se conjugan a la perfección naturaleza, clima y arte. Es imprescindible recordar que la colección del hotel consta de más de mil cien obras artísticas.

How was the hotel founded? Hacienda de Abajo was a family undertaking: to regenerate a sugar plantation built in the 17th century by the ancestors of today's owners.

Hence it seems frozen in time... We have aimed to recreate what was a refined lifestyle, but with the comfort typical of the modern day. The idea is to make the visitor a special guest, as if they were an illustrious traveller of the past.

What will this traveller uncover? Basically, a unique atmosphere where the perfection of nature, climate and art meet. It is imperative to remember that the hotel collection consists of more than one thousand one hundred works of arts.

> LA PALMA. Hotel Hacienda de Abajo. Miguel de Unamuno, 11. Villa y Puerto de Tazacorte. Tel. 922 406 000. [www.hotelhaciendadeabajo.com]



Un diálogo entre Málaga y Manhattan

A dialogue between Malaga and Manhattan

Dani García es uno de los cocineros más talentosos e internacionales de España. Con dos estrellas Michelin ganadas en su restaurante Calima, es en este Manzanilla Bar malagueño –del cual existe una sucursal en pleno Manhattan– donde García asombra con su talento para elaborar tapas y raciones que viajan en dos direcciones: la reinención de las más clásicas y lo más tradicional de la cocina estadounidense.

Dani García is one of the most talented and internationally known chefs from Spain. With two Michelin stars for his restaurant *Calima*, it is in this *Manzanilla Bar* in Malaga –of which there is a sister bar in central Manhattan– where García amazes with his talent for producing tapas and dishes which master two arts: the reinvention of the classics and the most traditional cooking from the United States.

> **MÁLAGA. Manzanilla Bar.** Fresca, 12. Tel. 952 226 851. [www.facebook.com/ManzanillaDG]



Pedro Martínez Albornoz © Fundación César Manrique

Asados al fuego

The power of fire

A pocos metros de profundidad, las temperaturas en las Montañas de Fuego del Parque Nacional de Timanfaya superan los 400°C. Es la peculiaridad que aprovecha el restaurante El Diablo para ofrecer una experiencia única: carnes y pescados asados al calor que desprende la Tierra. Just a few metres deep into the earth, the temperatures in the Fire Mountains in the Timanfaya National Park exceed 400°C. It is this peculiar, special feature which the restaurant *El Diablo* takes advantage of in order to offer a unique experience: meats and fishes cooked using the heat from the Earth.

> **LANZAROTE. Restaurante El Diablo.** Parque Nacional de Timanfaya, Tinajo. Tel. 928 840 057.



Cádiz, refugio secreto

Secret refuge

En solo dos años de andadura, el vanguardista *Hostal Alcoba* se ha hecho ya con premios como el Traveller's Choice, que otorga la web TripAdvisor. No es de extrañar: con sus diez habitaciones de líneas funcionales y modernas –y cuidadosamente decoradas–, y un patio-jardín con piscina al aire libre donde huir de la rutina, el Alcoba es ya una de las opciones más interesantes y con "sabor" en tierras gaditanas. After just two years of existence, the pioneering *Hostal Alcoba* has already achieved prizes such as the Traveller's Choice, awarded by the website TripAdvisor. It is not surprising: with its ten functional and carefully decorated modern rooms and with a patio-garden featuring an open air swimming pool where you can flee from the routine, the Alcoba is one of the most interesting options and with a "flavour" of Cadiz.

> **CÁDIZ. Hostal Alcoba.** Alcoba, 26. Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 383 109. [hostalalcoba.com]



El All Stars del diseño

The All Stars of design

En el distrito 22@, la zona más efervescente de la capital catalana, está Barcelona Design Gallery, el showroom de la prestigiosa firma editora de muebles de autor. El espacio, una maravilla minimalista, resume el catálogo de la casa, y congrega un auténtico All Stars del diseño mundial: Gaudí y sus sillas de madera, Häberli y sus bancos suizos, Jaime Hayón y sus armarios Showtime... Un lugar que conmueve los sentidos. In the district 22@, the most effervescent zone of the Catalan capital, is Barcelona Design Gallery, the showroom of the prestigious publisher of exclusive furniture. The space, a minimalist marvel, summarises the home catalogue and brings together authentic All Stars of world design: Gaudí and his wooden chairs, Häberli and his Swiss benches, Jaime Hayón and his Showtime wardrobes... A place which moves the senses.

> **BARCELONA. Barcelona Design Gallery.** Ramón Turró, 126. Tel. 93 458 69 09. [www.bdbarcelona.com]



Tradición a la valenciana

Valencian tradition

Si alguien decide homenajearse con un festín de la Valencia más tradicional, tanto en el entorno (barracas y albufera) como a la mesa (arroz e ingredientes locales), he aquí su sitio. Por algo, la muy merecida fama de Casa Salvador se propaga de generación en generación desde hace 60 años. If someone decides to indulge themselves with a traditional Valencian-style party, both in the ambience (huts and lagoon) and the table (rices and local ingredients), here's your place. For one thing, the well-deserved fame of the *Casa Salvador* has been passed down from generation to generation for over 60 years.

> **CULLERA, VALENCIA. Restaurante Casa Salvador.** Carrer Accés a l'Estany. Tel. 961 720 136. [casasalvador.com]