

# AR

LA REVISTA DE  
ANA ROSA  
QUINTANA

2015  
es tuyo

# SE LLEVA LO FÁCIL

CLAVES PARA SIMPLIFICAR  
TUS RELACIONES,  
TU VIDA, TU LOOK

**RUTA  
DE BELLEZA**  
Déjate mimar  
con los nuevos  
tratamientos

**DAVID  
MUÑOZ**

El chef rebelde  
*"Necesito vivir  
al límite"*

LOS ESPAÑOLES  
QUE VISTEN  
**LA ALFOMBRA  
ROJA**

**EL VINO ES  
COSA NUESTRA**  
DOS EXPERTAS  
TE AYUDAN  
A ACERTAR

N.º 159 ENERO 2015  
2,50 € / CANARIAS 2,65 €



6 113042 680366

# Días para celebrar

Es tiempo de brindar y darte al picoteo con los tuyos. Te proponemos alternativas para tus reuniones navideñas: tapas originales, platos de cocina tradicional, noche en pareja, 'brunch'... y siempre en buena compañía.



## El BRUNCH del día después

Es una magnífica alternativa para reunirte con los que más quieres y compartir un menú sano pero contundente en forma de *brunch*. Después de echar un vistazo al que propone el restaurante La Playa Luanco (Av. Gayo, 82, Luanco), la decisión es fácil. Jamón con pan y tomate,

canapés de foie y queso, ensalada, huevos revueltos, pan homeado, bollería... ¿Para beber? Zumo de naranja y cava. Todo con vistas al Cantábrico y en un ambiente que evoca las tabernas marineras nórdicas. El precio es de 20 € y hay que reservar. Tel: 985 402 119. Luanco, Asturias.



FOTOS: DR

## APERITIVOS infinitos

¿Quién no ha salido alguna vez a tomarse el aperitivo y ha ayudado al camarero a echar el cierre del bar? Las reuniones de amigos, y los reencuentros típicos de estas fechas, se prestan a tapas y charlas sin fin. Ve-ga es ese bar del que nadie quiere irse, en pleno barrio de Salamanca, en Madrid. Mesas altas y platos

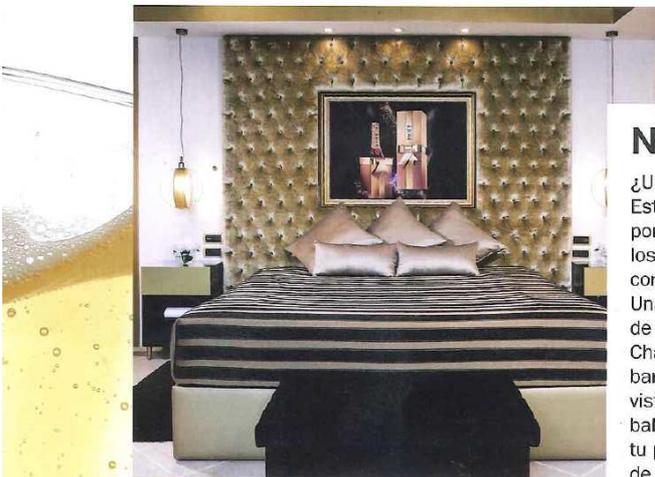
para todos los gustos, desde el típico pincho de tortilla hasta un taco mexicano dentro de un ravioli. El concepto es el de barra de pinchos tradicional, pero también hay plato del día. Puedes repetir la quedada también en casa, ya que tienen servicio de *catering* para servir a domicilio. En Lagasca, 115. Tel. 915 902 350.





## TAPAS en familia

Paco Roncero fusiona como nadie la cocina tradicional patria con recetas creativas. En su renovado local, Estado Puro, situado en el centro de Madrid (Pz. Cánovas del Castillo, 4), le ha dado una vuelta de tuerca a nuestras castizas tapas. Los paladares clásicos podrán pedir croquetas, ensaladilla rusa o callos, y los *gastroaventureros* disfrutarán con el filipino de chocolate y *foie-gras* o la torilla del siglo XXI. Hay menús degustación (45 €) y tapas a la carta.



## Noche original EN PAREJA

¿Una noche diferente? Esta propuesta lo es porque tiene todos los ingredientes para convertirse en inolvidable. Una *suite* de lujo del color de las burbujas de Moët & Chandon, con 300 m<sup>2</sup>, un bar privado, terraza con vistas al mar, jacuzzi, cama balinesa... y, por supuesto, tu pareja y tú. Se trata de la primera *suite* de

hotel Moët & Chandon del mundo, y está en el hotel Gran Meliá Don Pepe, en Marbella. En la habitación hay hasta *photocall*, por si te sientes tentada de posar como una estrella, y un *putting green* para practicar tus golpes de golf. ¿Sabes quién fue la persona que estrenó la suite? Eva Longoria. Seguro que repite. Tel: 952 770 300.



## PANDILLA unida

Falso *risotto* de pasta, hamburguesa de rabo de toro, deconstrucción de arroz a la cubana... El chef de Panenka (Orense, 6, Madrid), Víctor Barrio, ha creado una carta para todos los públicos. Y eso lo convierte en un lugar perfecto para un *afterwork* navideño con compañeros de trabajo o para cenar con los amigos de siempre. Te gustarán sus guiños al mundo del fútbol y la posibilidad de alargar la velada con su carta de copas. Además, retransmiten todos los eventos deportivos. Tel. 915 465 448.

