

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VI N° 54 marzo 2015

JIANGSÚ
EL VATICANO BUDISTA

NORUEGA
EDVARD GRIEG O LA MÚSICA DEL FIORDO

CUENCA
ESPLENDOR ROMANO

EL PANTANAL

TIERRAS DE AGUA

SORTEO UNA COMIDA O CENA PARA CUATRO PERSONAS EN **90 GRADOS**

EN COPA DE BALÓN APUESTA TAMBIÉN POR LOS DESTILADOS



En Copa de Balón es un concepto hostelero único e innovador en Madrid que busca acercar al público la cultura del vino a través de una cuidada selección de referencias a precios imbatibles. Una fórmula de éxito que la marca quiere completar ahora con una fuerte apuesta por los destilados, un mundo tan rico y complejo en cuanto a variedades y procedencias como el del vino. Para ello, En Copa de Balón ha diseñado una completa y variada carta con más de 100 referencias, que se adaptan a todos los públicos y entre las que incluye desde los destilados más TOP del mercado, hasta los más curiosos, desconocidos y difíciles de encontrar en otros establecimientos. Todos ellos servidos por sus cocteleros profesionales, y tal y como caracteriza al local, a precios asequibles.

www.enkopadelaola.com

UN ORIGINAL GUIÓN GASTRONÓMICO LLENO DE SABOR DESDE EL TÍTULO HASTA LOS CRÉDITOS

Con todo el encanto del séptimo arte capturado en sus paredes, ComerDine tiene todos los ingredientes para convertirse en el restaurante ideal para sorprender a alguien especial y disfrutar de una velada de cuento de hadas en la que uno no quiere que se termine. Por eso, alargar la cena en alguno de los cómodos sofás blancos que rodean el restaurante con un gin tonic o una sugerencia de los bartenders en la mano, es un plan diez para un "The End" perfecto. Los responsables de este singular proyecto son los hermanos Sergio y Javier Freile, aficionados al cine y amantes de la gastronomía, que han logrado mezclar con éxito sus dos pasiones. Sergio, Brand Ambassador de grandes marcas, combina y aúna 25 años de experiencia con una gran dosis de innovación en cada copa que prepara y en los divertidos talleres que imparte sobre coctelería y hostelería con su hermano. Y lo hacen desde la barra, junto al espacio polivalente con sofás de la entrada, pero también desde la sala...

www.comerdine.com



PACO RONCERO DISEÑA UN MENÚ EJECUTIVO PARA LA TERRAZA DEL CASINO

La Terraza del Casino, restaurante que cuenta con dos estrellas Michelin y que forma parte de la oferta gastronómica de NH Hotel Group, ofrece, de lunes a viernes a mediodía, un Menú Ejecutivo, diseñado por el chef Paco Roncero, con el fin de hacer accesible a todos los bolsillos una de las mejores cocinas de Madrid.

www.casinodemadrid.es

Llega a nuestro país el mini-caramelo más famoso del mundo

El Grupo Ferrero lanza en España su producto más sorprendente, Tic Tac. Tic Tac es el mini-caramelo más famoso del mundo. Se trata de unos frescos caramelos disponibles en una amplia gama de sabores de menta y de frutas y con un divertido packaging transparente para que siempre puedas ver cuantos caramelos te quedan. A partir de enero de 2015 Tic Tac se han empezado a distribuir en los mejores puntos de venta de España.

www.ferrero.es/productos/tic-tac

