

# SIBARITA

MAGAZINE

Número 21. Primavera 2026

**Matt Orlando**

El arte de cocinar con lo que nadie quiere

**Mont Bar**

Espíritu de bar de barrio

**El lujo se reinventa**

Un nuevo paradigma

**Casería de la Mar**

Refugio entre mar y montaña

**Ahmad Ismail**

Conociendo la gastronomía libanesa

# SIBARITA

M A G A Z I N E

Edita La Guía del Sibarita. Todos los derechos reservados @

Director General  
**Carlos Sáez Gallego**

Equipo de colaboradores de este número

**Gustavo Egusquiza**  
CEO de Gustavo Egusquiza Comunicación

**Maricé Morante**  
Propietaria de "Maricé cooking moments"

**Raquel Sáez Gallego**  
Periodista especializada en lifestyle

**Silvia Martínez**  
Creadora de "A Dieta con Thermomix"



**Fotografía Portada**  
Carlos Sáez Gallego

---

[contacto@sibaritamagazine.com](mailto:contacto@sibaritamagazine.com)



sibaritamagazine

# Menú Primavera 2026

pag.5 Carta del Director

## Conocer

pag. 7 El lujo se reinventa

pag. 11 Ahmad Ismail

pag. 17 Caviar Bump

pag. 21 Casería de la Mar

pag. 25 Cenador de Amós

pag. 29 KYŌ

pag. 31 Matt Orlando



## Comer

pag. 37 Amaterasu

pag. 41 Mont Bar

pag. 45 Trèside

pag. 49 Caleña

pag. 53 Aponiente

pag. 57 Buenavista

pag. 59 El Bastardo

pag. 63 La Parrilla de Valle

pag. 65 After Lora

pag. 69 Cera 23



# Menú Primavera 2026

## Beber

pag. 75 Condado de Huelva

pag. 79 Valdecuevas

pag. 83 Mahou 0,0 Rubia

pag. 85 Crodino Spritz

pag. 87 Vermut & Soul

pag. 89 Dos Déus Fardatxo

pag. 91 Bodegas Comenge



## Viajar

pag. 95 Paço do Curutelo

pag. 99 wecamp Cádiz

pag. 101 Las Cinco Cantabrias

pag. 103 Los Felices

pag. 107 Playa Soleil

pag. 111 La joya de Islantilla

## Cocinar

pag. 117 Crema fría de lombarda

pag. 119 Gazpacho de remolacha

pag. 121 Minitostas falso tartar

pag. 123 Solomillo

pag. 125 Musaka

pag.127 Ensalada mediterránea

## Decorar

pag. 131 Casa Decor 2026

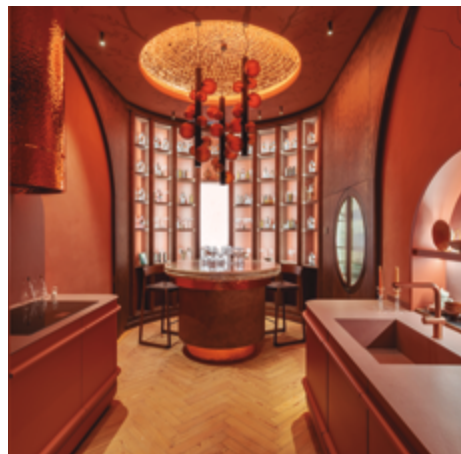
pag. 135 Voucler

pag. 137 Massio

pag. 139 Ideagroup

pag. 141 Daviana

pag. 143 Olea



# Carta del director

La primavera siempre llega con una promesa de renovación, pero este 2026 se siente particularmente especial. Con el deshielo de las cumbres y el primer sol que calienta los viñedos, no solo cambian los paisajes, sino también nuestras ganas de reencontrarnos con la autenticidad del producto, las nuevas experiencias, y los destinos para disfrutar de esta época del año tan especial.

El protagonista de nuestra edición de primavera 2026 es el chef libanés Ahmad Ismail, con el que hemos conversado para que nos cuente los secretos de una gastronomía fascinante que durante los últimos años ha ido ganando protagonismo a nivel mundial. Un ejemplo perfecto de cómo la frescura y la tradición pueden convivir en un mismo plato. Sus hierbas aromáticas, sus cítricos y su espíritu compartido son el reflejo ideal de lo que buscamos en primavera.



**Carlos Sáez Gallego**  
**Director General y Fundador de**  
**Sibarita Magazine**

Esta estación del año es propicia para pequeñas escapadas a sitios con encanto. Borja Anabitarte y Lara Alonso del Cid, dueños del Grupo Mentidero, han creado La Casería de la Mar, una villa boutique y spa con alma, ubicada en un entorno único y privilegiado, muy cerca de la localidad de Comillas. Hemos tenido la oportunidad de pasar un fin de semana este enclave único.

El lujo se reinventa por las nuevas exigencias de un segmento de la población que quiere privacidad y menos exposición. Nuestro amigo, Gustavo Egusquiza, nos explica como gestionar la comunicación de grandes empresarios, ultraricos y personas con grandes patrimonios, a través de una metodología especialmente diseñada para un cliente que demanda una extrema confidencialidad en todos los ámbitos de su vida personal y profesional.


Hemos viajado a la ciudad de Copenhague para entrevistar a Matt Orlando, quien con su restaurante Esse, ha logrado que sea una de las propuestas gastronómicas más comentadas en Dinamarca. Y seguimos con experiencias exclusivas: Amaterasu es el nuevo espacio dentro de Hotaru en Madrid, donde se puede disfrutar de un único menú omakase de 12 pases, una propuesta que invita a entregarse por completo a la creatividad y criterio del chef. En Barcelona, hemos visitado Mont Bar, un local con espíritu de barrio que ha evolucionado sin perder su esencia desde la incorporación del chef Juan Agudo en el año 2020.

Por último, el Condado de Huelva se ha convertido en uno de los destinos emergentes para practicar el enoturismo en el sur de España. Una experiencia única para todos aquellos que quieren disfrutar de una región que ofrece diversos atractivos para visitarla esta primavera. Una Ruta del Vino poco masificada donde podremos encontrar bodegas centenarias y otras de nuevo cuño para nuestro deleite.

# SIBARITA

## CONOCER





**El lujo se reinventa**  
Un nuevo paradigma

El verdadero símbolo de estatus ya no son solo los yates, los jets privados o las mansiones imposibles, sino algo mucho más invisible: el control absoluto sobre la propia imagen. En un momento en el que la riqueza de los ultrarricos ha alcanzado máximos históricos y su número no deja de crecer, nace una nueva figura al servicio de las grandes fortunas: el “guardaespaldas mediático”, un especialista en hacer que quienes lo tienen todo apenas aparezcan en los titulares.

La agencia Gustavo Egusquiza Comunicación lanza desde España el primer servicio de comunicación pensado específicamente para multimillonarios, grandes patrimonios, herederos, celebrities y familias empresarias que no quieren más fama, sino menos exposición. Su misión es clara: proteger su vida privada del ruido mediático, blindar su reputación frente a filtraciones y construir un perímetro de discreción en un entorno donde cualquier gesto puede volverse viral en segundos. El contexto no es casual. Según recientes informes sobre riqueza mundial, la población de individuos con grandes patrimonios así como

elevadas fortunas no solo crece, sino que se diversifica y se vuelve más visible, mientras que la riqueza global de los ultrarricos ha marcado récords en el último año. Al mismo tiempo, el apetito por el lujo también se dispara: estudios recientes de EY Luxury Client Index señalan que el 64% de los consumidores españoles de lujo planea aumentar su presupuesto en 2025, consolidando un estilo de vida donde la exclusividad se da por hecho y la privacidad empieza a convertirse en el auténtico lujo.

“Muchos ultra ricos no quieren más visibilidad, sino control”, explica Gustavo Egusquiza, periodista y consultor especializado en lujo, viajes y estilo de vida, que ha trabajado durante años con hoteles cinco estrellas, marcas premium y figuras públicas. “La nueva élite no aspira a salir en todas las portadas; aspira a decidir cuándo, cómo y por qué aparece su nombre. Nuestro trabajo es precisamente ese: gestionar el silencio tanto como la palabra, evitar que algo se publique, reconducir filtraciones y permitir apariciones milimetradas solo cuando aportan valor”. Todo ello supone un cambio de paradigma en el universo del lujo.



**“Muchos ultra ricos no quieren más visibilidad, sino control”**

El servicio se estructura en tres grandes ejes: prevención, gestión y proyección controlada. En la fase de prevención se realiza una auditoría exhaustiva de la huella digital y de la presencia mediática: qué se ha publicado sobre el cliente, qué imágenes circulan, qué datos personales son accesibles y qué rumores podrían escalar a noticia. A partir de ahí se diseña un protocolo de blindaje que incluye interlocución con medios clave, revisión de perfiles públicos y preparación de argumentarios y respuestas ante potenciales crisis. Todo ello con un enfoque "taylor made" que hace este servicio aún más exclusivo.

En la fase de gestión, la agencia actúa como escudo y único punto de contacto con la prensa y el ecosistema mediático: periodistas, redactores, productores, creadores de contenido o responsables de podcasts. El objetivo no es enfrentarse a los medios, sino trabajar con ellos desde el respeto, aportando información verificada y líneas rojas claras. Se busca transformar piezas potencialmente incómodas en contenidos equilibrados o desactivarlas antes de que lleguen a publicarse.

La proyección controlada queda reservada para los momentos en los que el silencio absoluto también puede ser un riesgo: el lanzamiento de una fundación, la entrada en el consejo de administración de una compañía relevante, el apoyo a una causa social o una aparición puntual en una cabecera de referencia. En esos casos, Gustavo Egusquiza Comunicación diseña estrategias ultra selectivas, con acuerdos cerrados, mensajes trabajados al detalle y un seguimiento posterior para asegurar que la narrativa se mantiene alineada con los intereses de un cliente que necesita un servicio muy especializado y exclusivo.

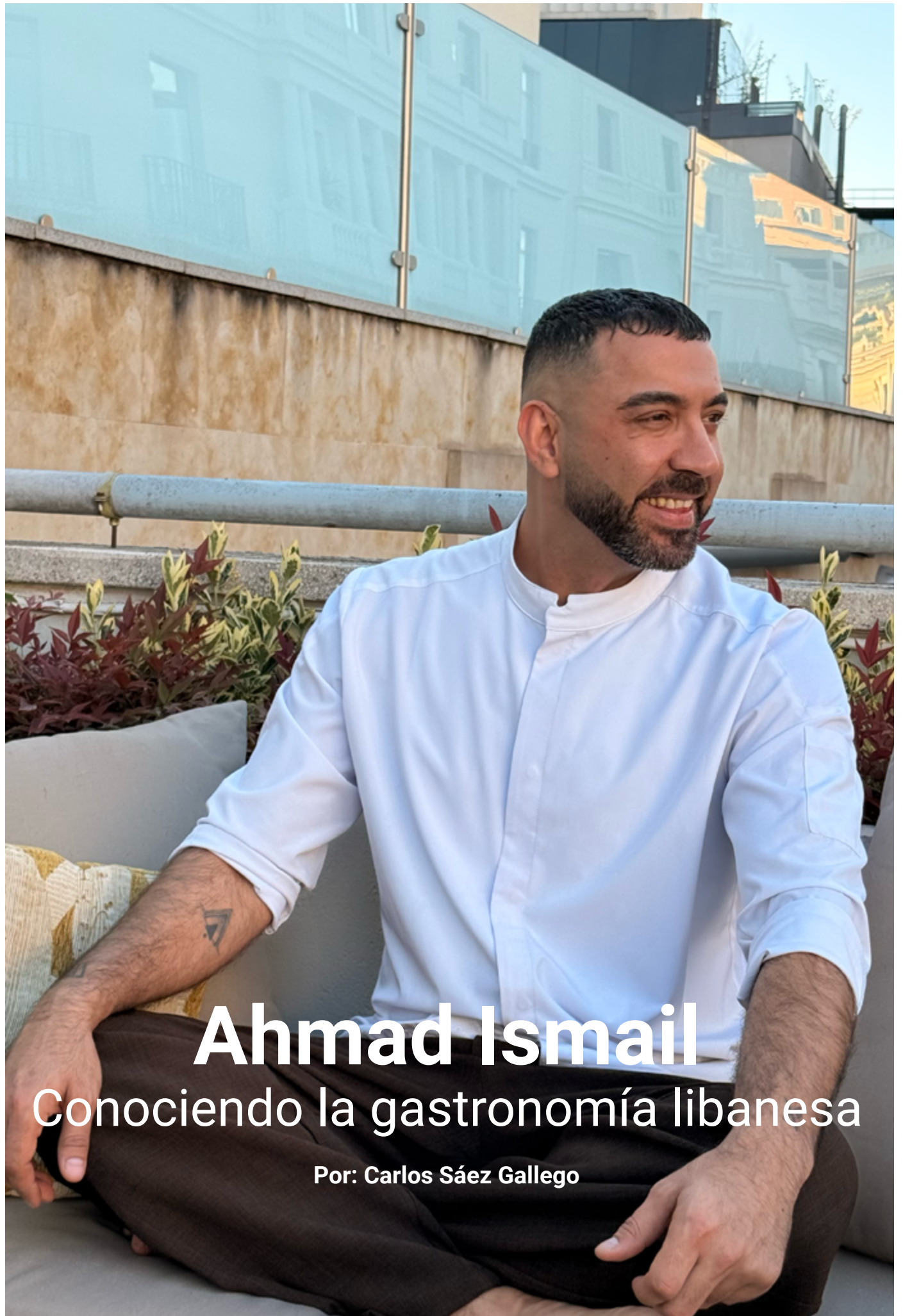
La confidencialidad es la piedra angular del proyecto. La agencia opera con una cartera cerrada y un número muy limitado de clientes simultáneos, bajo acuerdos de confidencialidad reforzados. No se publicitan nombres ni listas de grandes fortunas representadas y, en muchos casos, la propia relación profesional nunca trasciende. "En este negocio, el éxito es que nadie sepa que has intervenido", resume Egusquiza. "Nuestro mejor caso es precisamente aquel del que no se habla".

**"La confidencialidad es la piedra angular"**



**“Nuestro mejor caso es aquel del que no se habla”**





# Ahmad Ismail

Conociendo la gastronomía libanesa

Por: Carlos Sáez Gallego

En la encrucijada donde el Mediterráneo se funde con las arenas de Oriente Próximo, la gastronomía libanesa se erige no solo como una dieta, sino como un manifiesto de hospitalidad y resiliencia. Considerada por muchos como la “joya de la corona” de la cocina árabe, su propuesta es un vibrante mosaico de fresca vegetal, especias milenarias y técnicas heredadas de fenicios, otomanos y franceses.

Más allá del icónico hummus o el tabbouleh, la mesa libanesa —protagonizada por el ritual del mezze— es una coreografía de pequeños platos que celebran el producto local: el aceite de oliva dorado, el aroma del za’atar, la acidez del limón y la dulzura de la granada. En Líbano, comer es un acto profundamente social, un festín donde la abundancia nunca es exceso, sino la forma más sincera de dar la bienvenida al otro. Para hablar sobre esta fascinante gastronomía, nos hemos citado en pleno centro de Madrid con el chef libanés Ahmad Ismail (Saida, 1987), quien nos ha hecho un recorrido por las principales características de la cocina libanesa.

## **El Líbano es montaña y es costa. ¿Cómo se refleja ese contraste geográfico en la diferencia entre los platos del interior y los del litoral?**

En el Líbano, la diversidad geográfica —con zonas de montaña, litoral e interior— se refleja directamente en su gastronomía. Aunque existen platos base comunes en todo el país, la principal diferencia entre la cocina de la costa y la del interior radica en el uso de los ingredientes. En las zonas costeras, el protagonismo lo tienen los productos del mar, especialmente el pescado, que se combina con elaboraciones frescas y de sabores intensos y bien definidos. El Sayadieh (arroz con pescado especiado y cebolla caramelizada) es el plato estrella en el litoral. En cambio, en las zonas del interior, aunque el pescado también está presente, predomina un mayor uso de legumbres, verduras y hortalizas, más vinculadas a una cocina doméstica y de temporada. Esto da lugar a preparaciones más vegetales, con una fuerte conexión con la tradición culinaria caseira. El Fatteh (garbanzos con yogur y pan frito) es un ejemplo.



“El meze no solo responde a una tradición gastronómica, sino a una experiencia social”



**“En cuanto al orden de la comida dentro del meze libanés, si existe una lógica, aunque no todo el mundo la sigue de forma estricta”**



**El meze no es un simple entrante, es un banquete interminable. ¿Qué función social cumple este formato de comida en la cultura libanesa y por qué es imposible entender su gastronomía sin él?**

Si hablamos del denominado meze libanés —o lo que en árabe entendemos como “mesa compartida”—, su origen se remonta a la tradición persa. De hecho, la palabra meze proviene del término persa mazze, que hace referencia al sabor y al acto de compartir comida. El meze libanés consiste en servir una gran variedad de platos en pequeñas cantidades, que pueden oscilar entre cinco y hasta cuarenta elaboraciones en una misma comida. Esta forma de comer no solo responde a una tradición gastronómica, sino también a una experiencia social. Dentro del meze, podemos distinguir varias categorías. En primer lugar, las ensaladas, entre las que destacan el tabbouleh —a base de perejil— y el fattoush, muy popular por su combinación de verduras con pan tostado o frito, según la preparación. A continuación, encontramos los meze fríos, que incluyen principalmente

cremas y purés, como el baba ganoush, el mutabal de berenjena o el hummus. Por otro lado, están los meze calientes y fritos, como el falafel. A esto se suman elementos esenciales en la mesa libanesa, como los encurtidos y el yogur.

**En una mesa libanesa tradicional, ¿existe un orden lógico para comer? (por ejemplo, ¿se empieza por lo frío, lo ácido o lo crudo?).**

En cuanto al orden de la comida dentro del meze libanés, sí existe una cierta lógica, aunque no todo el mundo la sigue de forma estricta. Lo más habitual es comenzar con los platos crudos. Entre ellos destaca el kibbeh nayyeh, uno de los más representativos, que podría compararse con un tartar al estilo libanés. A continuación, se suelen servir platos de perfil ácido, como ensaladas y encurtidos, que ayudan a equilibrar el paladar tras la carne cruda y prepararlo para los sabores siguientes. Después llega el turno del meze, tanto frío como caliente: frituras como el falafel, así como platos emblemáticos como el hummus o el mutabal, que completan esta experiencia gastronómica variada y progresiva.

**Se dice que hay tantas recetas de kibbeh como pueblos en el Líbano. ¿Por qué este plato de carne y burgul es considerado el plato nacional y qué dice de su historia?**

Existen muchos platos que pueden considerarse típicos o incluso nacionales dentro de la gastronomía libanesa, desde ensaladas y meze fríos o calientes hasta guisos tradicionales. Sin embargo, si tuviera que destacar uno en particular, elegiría el kibbeh, un plato verdaderamente emblemático.

El kibbeh se presenta en múltiples formas: crudo, frito, al horno o a la brasa. Además, cada región del Líbano —ya sea el sur, el interior o el norte— cuenta con su propia versión de este plato tan emblemático de mi país. Es interesante observar cómo, aunque el plato mantiene su nombre y su base, principalmente de carne, las recetas varían en ingredientes, técnicas y sabores. Así, puedes probar un kibbeh crudo en el sur y encontrar otro completamente distinto en el norte, con matices únicos que reflejan la diversidad culinaria del Líbano.

**El Líbano fue parte del Imperio Otomano y tuvo mandato francés. ¿Qué técnicas o platos actuales son herencia directa de esas ocupaciones y cómo se “libanizaron”?**

Como mencioné al principio, el meze libanés y, en general, la gastronomía del Líbano tienen raíces persas, pero están profundamente influenciados por la tradición otomana. No hay que olvidar que el Líbano formó parte del Imperio Otomano durante siglos, lo que dejó una huella significativa en su cultura culinaria.

Aunque esta gastronomía llegó al país a través de los otomanos, no se mantuvo de forma idéntica. Los libaneses supieron reinterpretarla, aportando su propia identidad. De hecho, existen muchos platos similares a los de la cocina otomana o turca, pero en el Líbano se caracterizan por un mayor protagonismo de la frescura, la variedad de texturas y el uso de verduras frescas. Así fue como, poco a poco, la gastronomía libanesa fue evolucionando y adquiriendo una personalidad propia. Además, cada región del país ha contribuido con ingredientes y técnicas locales.



**“El kibbeh es el plato más emblemático de la cocina libanesa”**



**“La cocina libanesa puede posicionarse como una de las más representativas de la tendencia plant-based”**

**Ahora que está de moda el “plant-based”, ¿podríamos decir que la cocina libanesa es la precursora de esta tendencia por su enorme catálogo de platos vegetarianos y legumbres?**

Con la creciente tendencia hacia la dieta plant-based, la cocina libanesa puede posicionarse como una de las más representativas dentro de este estilo de alimentación. Esto se debe a que, como sabemos, se basa principalmente en hortalizas, verduras y legumbres.

Cabe destacar que, en muchos guisos tradicionales del Líbano, el ingrediente principal suele ser precisamente la legumbre o la verdura, mientras que la carne, el pescado o el pollo cumplen un papel secundario, casi como guarnición.

En este sentido, la gran mayoría de los platos de la gastronomía libanesa son fácilmente adaptables a una dieta vegana o vegetariana. Podría decirse, sin duda, que es una cocina que encaja de forma natural con este tipo de alimentación.

**La cocina libanesa es quizás la más internacional del mundo árabe. ¿Qué se gana y qué se pierde cuando la cocina libanesa se adapta a paladares occidentales en ciudades como Madrid?**

Considero que tiene una gran aceptación en muchos países europeos. Se trata de una cocina bastante equilibrada: utilizamos especias, pero el foco siempre está en el ingrediente principal, no en ellas. Estas se emplean de manera sutil y armoniosa, lo que facilita su adaptación para personas que no están acostumbradas a consumir sabores muy especiados. Dicho esto, la cocina libanesa ha viajado a distintas partes del mundo y ha evolucionado con el tiempo. La tradición sigue siendo la base, pero en muchos lugares ha experimentado una transformación, incorporando nuevas técnicas de vanguardia. Un ejemplo de ello es el chef Alan Geaam, quien cuenta con un restaurante galardonado con una estrella Michelin en París. Su propuesta combina la cocina contemporánea con el respeto por los sabores tradicionales libaneses.



# Caviar Bump

La tendencia gastronómica viral



El caviar ha sido considerado a lo largo de los siglos como uno de los grandes símbolos del lujo gastronómico. Sin embargo, las nuevas generaciones y el impulso de redes sociales como Tik Tok, están transformando el contexto de un producto reservado hasta ahora a los grandes acontecimientos y ocasiones especiales. Analizamos con David López Cereceda, fundador de Caviar Bolshoi Gourmet, especializado en la calidad premium de la variedades Bareii, Kaluga, Ossetra y Beluga, el movimiento viral "Caviar Bump", su impacto en el consumo y el por qué ha calado en la generación Z.

El "Caviar Bump" es una tendencia viral que surge en las redes sociales, específicamente en Tik Tok, en la que se toma directamente en el dorso de la mano. Aunque catalogada por muchos como informal o inapropiada, (a veces se toma en cantidades ingentes), tiene ventajas y ha servido para despertar la curiosidad de los más jóvenes disparando el consumo entre la generación Z. Las nuevas generaciones están redescubriendo el caviar desde una perspectiva diferente, menos rela-

cionada con el estatus y más con la experiencia gastronómica. El fundador del Caviar Bolshoi Gourmet, ve en esta fórmula un acercamiento a nuevos consumidores, algo que está impulsando las ventas en contextos alejados de la solemnidad que suele acompañar a su consumo. Un descubrimiento espontáneo y lúdico donde la experiencia de compartir juega un papel fundamental. Para David, el interés de la generación Z mostrando caviar en sus redes sociales tiene lógica si partimos de la base de que los perfiles a los que siguen esta generación son futbolistas, modelos o artistas de la música urbana.

Imitar lo que hacen sus ídolos pasa necesariamente por recrear sus gustos y, puestos a calcar, es más fácil abrir una lata de caviar que un Lamborghini Veneno Roadster. Frente a las degustaciones tradicionales es cada vez más habitual encontrarlo en propuestas gastronómicas inesperadas como topping de patatas fritas, un bikini rebosante de queso u otro tipo de platos calientes. Sin duda, un enfoque controvertido que cuenta con defensores y detractores.







# Casería de la Mar

Refugio entre mar y montaña



Hay lugares que no se anuncian, se descubren. La Casería de la Mar es uno de ellos. Ubicada a las afueras de la elegante Comillas, esta antigua vaquería reconvertida en hotel boutique para sibaritas abrió sus puertas para proponer algo cada vez más escaso: tiempo, calma y belleza sin artificios. Concebido como el buque insignia hotelero del reconocido Grupo Mentidero, el proyecto supone su debut en la hospitalidad de autor, con una antigua casa rehabilitada con gusto exquisito, rodeada por 19 hectáreas de finca privada, donde se plantan maíz y ballico, alternativamente, y con vistas abiertas a los Picos de Europa.

La historia de La Casería de la Mar comienza en 1996, año de su primera construcción, pero es ahora cuando alcanza su verdadera razón de ser. El hotel nació como la culminación natural del universo Mentidero: una filosofía donde la excelencia, el cuidado por el detalle y el disfrute sereno son irrenunciables. Se trata de un lugar con vistas maravillosas, donde la tranquilidad y los paseos marcan la diferencia.

El interiorismo, firmado por Chesu Puente (Intermisio), apuesta por una estética cálida y atemporal, donde los materiales nobles, la luz natural y las proporciones generosas crean una sensación inmediata de bienestar. La Casería de la Mar cuenta con solo ocho habitaciones, todas con baño privado, diseñadas para garantizar intimidad y descanso: Aquí, dormir es una experiencia: textiles de lujo, tecnología discreta y la sensación constante de estar rodeado de naturaleza. El bienestar ocupa un lugar central en la experiencia del hotel. El spa, con baño frío, sauna infrarroja y pileta de agua termal, se abre visualmente al paisaje, convirtiendo cada sesión en una experiencia única.

Cada mañana comienza con un desayuno buffet incluido, pensado para disfrutarse sin horarios rígidos. Puede tomarse en el acogedor comedor, en los salones o, cuando el tiempo acompaña, en el jardín. Productos de calidad, sabores reconocibles y el privilegio de desayunar con vistas al verde infinito de Cantabria. La propiedad invita a pasear, a perderse entre caminos tranquilos y a redescubrir el placer de no hacer nada en un entorno idílico.

## “El hotel nació como la culminación natural del universo Mentidero”



**“El interiorismo apuesta por una estética cálida y atemporal**





# Cenador de Amós

Colección Cantábrico 2026



Antes de hablar de tres estrellas Michelin, de Estrella Verde o de tres Soles Repsol, conviene empezar por lo que verdaderamente da sentido a Cenador de Amós: la unión entre Jesús Sánchez y Marián Martínez. Él en la cocina, ella al frente de la sala, han levantado con el tiempo una casa gastronómica en la que cada gesto responde a una misma visión. Esa complicidad profesional y humana ha convertido a Cenador de Amós en algo más valioso que un restaurante de prestigio: una experiencia completa, armónica y profundamente hospitalaria que encuentra en Cantabria su verdad y en el mundo su proyección.

Con la apertura de su 33ª temporada, Cenador de Amós presenta «Colección Cantábrico 2026», una nueva lectura del norte de España a través de la personalidad culinaria de Jesús Sánchez. Aquí el Cantábrico se entiende como mar y como huerta, como memoria y como presente, como producto y como cultura. Cada pase se integra en un recorrido pensado para emocionar desde la claridad, el sabor y el sentido del detalle. Valores que son la seña de identidad de este restaurante.

«Colección Cantábrico 2026» invita a recorrer la gastronomía a través de una secuencia que reúne paisaje, despensa y oficio. Entre las elaboraciones de esta temporada destacan la empanadilla de erizo y centollo con agua de salpicón, la esfera de guisantes lágrima con consomé de jamón ibérico y licuado de sus vainas, el lomo de salmonete en dos salsas, el guiso de carne «Royale» y la suprema de pichón con piñones, salsifí, colinabo y su propio jugo trufado. Verduras de temporada del propio huerto y quesos de pequeños productores locales se integran en la propuesta con naturalidad y criterio.

En ese recorrido, el Pan de Amós ocupa uno de los momentos más representativos de la experiencia; elaborado en el propio obrador del chef, situado en la primera planta del palacio, y servido con mantequilla pasiega y mantequilla de anchoa. La experiencia se despliega en el Palacio Mazarrasa, una casona del siglo XVIII cuidadosamente rehabilitada, donde la piedra, la madera, la luz y la escala doméstica de los espacios acompañan la cocina con una belleza serena.



**“Cada pase se integra en un recorrido pensado para emocionar desde la claridad, el sabor y el sentido del detalle”**

**“La experiencia se despliega en el Palacio Mazarrasa, una casona del siglo XVIII cuidadosamente rehabilitada”**





# KYŌ

La tradición japonesa del té matcha

Durante siglos, la ceremonia del té en Japón se ha considerado un acto de meditación, un momento de conexión con uno mismo y de calma que ha estado profundamente ligado a la tradición. Inspirado en esta filosofía y en un momento de auge del matcha a nivel global, nace KYŌ, un espacio que busca recuperar la esencia de este ritual a través de una experiencia inspirada en el lujo silencioso y el respeto por la tradición. Al atravesar la puerta de KYŌ, ubicado en la calle Sagasta 8, se puede apreciar la sutileza y elegancia en su decoración, un concepto ideado para transmitir el universo de sensaciones que envuelve a la cultura del matcha.

En KYŌ se respeta la tradición y el ritual del té matcha, pero sobre todo se cuida y se selecciona cuidadosamente la calidad del producto. “Uno de los principales pilares de KYŌ es sin duda el producto. El nuestro es un matcha japonés orgánico seleccionado y preparado bajo los más altos estándares de calidad”. Rocío y su marido, se inspiraron en los rituales que componen la ceremonia japonesa respetando el umami (sabor característico

de alta calidad del matcha), preservando sus matices y riqueza sensorial. Por ello, en su carta, cada matcha presenta una intensidad de sabor umami diferente que se consigue a la hora de recolectar las hojas de té. Midori, un blend de diferentes hojas de matcha que han sido recolectadas a tijera y que en japonés significa “bocado de color verde”, es ideal para un latte diario o para introducirse en el universo matcha. Horó es de una calidad muy alta por la selección de hojas, su recolección también es a tijera y su nombre significa el “rocío de las mañanas”, en un guiño al nombre de la mujer del fundador KYŌ. El umami que desprende es de una calidad suprema.

Tenkú es la gama premium de su carta. La hoja se extrae con la yema de los dedos, y las hojas son seleccionadas y tratadas manualmente, y significa “cielo”. Su textura en boca es muy sedosa y la intensidad del umami es exquisita. Por último, Hojicha es un sabor muy particular proveniente de las hojas del matcha tostado para conseguir que el nivel de cafeína disminuya y que su momento de consumo se acerque más al sabor de un café descafeinado.



**“Al atravesar su espacio se puede apreciar la sutileza y la elegancia en su decoración”**



# Matt Orlando

El arte de cocinar con lo que nadie quiere

Por: Raquel Sáez Gallego  
Fotografía: Emily Wilson

¿Y si los mejores platos no nacieran del ingrediente más exclusivo sino del que nadie quiere? No del caviar, ni de la trufa, ni de la pieza de caza, sino de las espinas del pescado, de las pieles de las verduras, del pan que sobró ayer o de los restos de una fábrica de cerveza convertidos en algo que sabe a chocolate (eso es THIC, uno de los innovadores proyectos de Matt Orlando fuera del restaurante), y quizás el ejemplo más elocuente de su manera de pensar.

En Copenhague, un restaurante lleva meses respondiendo a esa pregunta con hechos. Se llama Esse —del latín esse, ser, existir— y desde su apertura en octubre de 2025 se ha convertido en una de las propuestas gastronómicas más comentadas de la capital danesa. No porque predique sostenibilidad, que también, sino porque los platos que salen de su cocina no se parecen a nada que se haya servido antes en un restaurante de este nivel. Fideos elaborados íntegramente con espinas de pescado pulverizadas. Helado hecho con pan duro de una panadería vecina. Mantequilla batida con pieles de verduras que sabe

a umami profundo. Cada plato es una pequeña demostración de que la restricción creativa, cuando la maneja alguien con talento suficiente, produce resultados que el lujo convencional no puede igualar. Ese alguien es Matt Orlando, un chef estadounidense con un currículum que impone respeto, ya que ha pasado por alguno de los mejores restaurantes del mundo y se ha labrado una reputación basada en la aplicación de la sostenibilidad a la cocina.

Fue el primer jefe de cocina de Noma, el restaurante de René Redzepi que durante años ocupó el primer puesto de la lista The World's 50 Best y que transformó para siempre la forma en que el mundo mira a la gastronomía nórdica. Después fundó Amass, que durante nueve años fue referente en cocina sostenible, obtuvo la estrella verde Michelin y llegó al puesto 66 de esa misma lista. Cuando Amass cerró en 2022, Orlando se fue a Singapur a montar un campus gastronómico experimental. Regresó a Dinamarca a finales de 2024 con una idea clara de lo que quería hacer. ESSE fue esa idea.



**“Desde su apertura en 2025, ESSE se ha convertido en una de las propuestas gastronómicas del momento”**

ESSE se encuentra en Nordhavn, el antiguo barrio portuario de Copenhague que lleva años transformándose en uno de los distritos más interesantes de la ciudad. El restaurante ocupa un almacén de 1895 restaurado, escondido en un callejón, con muros de ladrillo visto y techos abovedados de madera. Hasta ahí, la postal nórdica esperada.

Pero quien entre buscando la solemnidad habitual de la alta cocina escandinava se va a llevar una sorpresa. Las paredes tienen murales de colores. Las estanterías están llenas de tarros de fermentos que funcionan como decoración, pero también como un recordatorio constante de que aquí la cocina no termina cuando el servicio acaba. Y de fondo suena hip-hop. La carta de vinos reúne a productores que elaboran cada botella con la misma honestidad que define la cocina. Son viticultores que cuidan la biodiversidad de sus tierras y entienden el vino como una expresión inseparable del lugar del que nace. Desde pequeños productores de Borgoña o del Jura hasta bodegas del sur de España, Portugal o las Azores.

La cerveza artesanal también tiene su lugar, incluida una elaboración danesa de Bornholm. No hay grandes nombres ni etiquetas. En ESSE, hasta lo que se sirve en copa forma parte de una misma convicción, la de que cada elección importa y que la coherencia entre lo que se come, bebe y produce, todo ello, no es un detalle menor sino el centro de la propuesta.

Son 40 asientos en la sala principal, cuatro taburetes en barra frente a la cocina abierta para quienes lleguen sin reserva, y una zona *lounge* donde tomar una copa y picar algo sin más protocolo. ESSE desmonta la estética habitual de la alta cocina nórdica sin perder un gramo de rigor. Es un sitio donde se va a disfrutar de una experiencia, no a someterse a un ritual.

**Trabajaste en algunas de las cocinas más reconocidas del mundo, con Blumenthal, Ripert, Redzepi. En esos lugares, el ingrediente más raro y exclusivo era casi una obsesión. ¿En qué momento decidiste que el ingrediente más interesante era precisamente el que nadie quería, y qué te llevó a esa conclusión?**



**“En Copenhague, todo el mundo cocina con los mismos cinco ingredientes durante los meses de invierno”**

**“ESSE ocupa un almacén de 1895 restaurado, escondido en un callejón, con muros de ladrillo expuesto y techos abovedados de madera”**



En Copenhague, todo el mundo cocina con los mismos cinco ingredientes durante los meses de invierno. Patatas, remolacha, zanahorias, apio nabo y col rizada. Buscábamos nuevas formas de expresar estos ingredientes. Las pieles de una verdura tienen una expresión de nutrientes y compuestos completamente diferente. Cuando fermentas las pieles, obtienes un resultado completamente distinto al de fermentar la carne de la verdura. Así fue como empezó el camino. Desde nuestra perspectiva, tirar estas partes de la verdura es tirar sabor. No son productos de segunda categoría. De hecho, la mayoría de las veces el resultado es mucho más delicioso. Nosotros los llamamos co-productos.

**Cuéntame cómo nació THIC. ¿De dónde vino la idea de que los restos de una fábrica de cerveza podían convertirse en algo que sabe a chocolate, y qué te enseñó ese proceso sobre las posibilidades de trabajar con lo que otros descartan?**

THIC nació en Amass allá por 2016. Buscábamos un sustituto del chocolate en el menú. Somos una empresa hiperlocal, y pedir un ingrediente de otra parte del mundo no tenía sentido. Tras el cierre de Amass, pusimos en marcha Endless Food Co., donde nos centramos en la producción alimentaria a gran escala y en cómo crear nuevos ingredientes a partir de los subproductos que genera. De ahí nació la versión escalable de THIC. En cuanto a las posibilidades que ofrecen los subproductos, son infinitas y, lo más importante, presentan una nueva paleta de sabores con la que trabajar.

**Cuando recibes un ingrediente que normalmente se tiraría a la basura, ¿cómo empieza tu proceso creativo? ¿Qué preguntas te haces antes de convertirlo en un plato, y hay algún ejemplo reciente en ESSE que ilustre bien ese camino?**

El proceso es único para cada ingrediente. Por lo general, procesamos nuestros coproductos hasta obtener algo estable que podamos conservar. Secado, encurtido, fermentación, o a veces una combinación de estos procesos. Muy raramente procesamos algo con una intención inmediata detrás.

En cambio, creamos una despensa con estos ingredientes. De ahí sacamos la inspiración. La espina de pescado frío con fideos de trigo sarraceno y crema de semillas de girasol y miso es un ejemplo perfecto. Elaboramos un puré de espina de pescado y, a partir de ahí, podemos ir en muchas direcciones. Fideos, panes planos, empanadillas: todas son posibilidades con el puré de base.

**No quieres dar lecciones sobre sostenibilidad, prefieres que la gente lo entienda a través del sabor. ¿Hay algún plato en ESSE ahora mismo que sea el mejor ejemplo de esa idea?**

La "XO" de piel de calabaza es ese ingrediente. Nadie piensa que se pueda comer la piel dura de una calabaza. A través de una caramelización lenta con cebolla, ajo, chile y miso, se puede alcanzar un sabor tan cargado de umami (debido a la gran cantidad de azúcar adherida a las pieles) que nunca creerías que viene de esas duras pieles llamadas "no comestibles". Me encanta ver las reacciones de los comensales después de que han probado el plato.

**Si tuvieras que explicarle a alguien que nunca ha oído hablar de ti en qué consiste lo que haces en ESSE, sin usar la palabra sostenibilidad, ¿qué le dirías?**

Tenemos en cuenta el ecosistema completo en el que operamos el restaurante. Desde el respeto por los increíbles productos que recibimos y su aprovechamiento íntegro, hasta la eliminación de los plásticos de un solo uso en nuestras operaciones, pasando por la supresión de las bolsas de cocción al vacío, el papel de aluminio, el film transparente, el papel de hornear y el papel de cocina. La parte fácil es cocinar. Lo difícil es crear una mentalidad para comprometerse con estas prácticas. Todo esto lo justificamos usando el sabor como catalizador para demostrar que esto no es solo lo responsable, sino que, lo más importante, es que este camino a seguir es delicioso.

## **ESSE Restaurant**

Trelleborggade 13a, 2100 København, Denmark.

Teléfono: +45 41 10 10 39

Reservas en el siguiente [link](#)

# SIBARITA

## COMER





# Amaterasu

El speakeasy de Horatu



Amaterasu es el nuevo espacio dentro de Hotaru donde se puede disfrutar de un único menú omakase de 12 pases, una propuesta que invita a entregarse por completo a la creatividad y criterio del chef. Con un aforo limitado a 16 comensales, el servicio en Amaterasu se rige por los principios del omotenashi japonés, ofreciendo una atención discreta, precisa y profundamente cuidada, donde el ritmo, el tiempo y el detalle adquieren la misma relevancia que la cocina.

Ubicado en la calle Alcalá 99, dentro del espacio Hotaru, Amaterasu se presenta como un speakeasy gastronómico pensado para desconectar del bullicio urbano. Abre de miércoles a domingo, con dos servicios diarios: a las 14:00 h y a las 21:00 h. Este concepto convive con el restaurante principal desde una energía opuesta pero complementaria. Mientras Hotaru es dinámico, social y abierto y el cliente elige y comparte, Amaterasu es más envolvente y profundamente personal. Aquí, el comensal no elige: confía en la elección del chef. Cada servicio se vive como un viaje gastronómico de luz y fuego, donde la cocina, la

música y el ambiente avanzan en sincronía. Son dos energías distintas que conviven en armonía dentro del mismo ecosistema gastronómico. La cocina japonesa actúa como eje conceptual, pero el menú dialoga con influencias nikkei, latinoamericanas, coreanas y chinas, que aportan profundidad y matices contemporáneos. El uso de salsas elaboradas íntegramente en el restaurante, junto con el trabajo minucioso del arroz y el control de las temperaturas, son pilares fundamentales de la propuesta.

La experiencia se articula en torno a un único menú omakase de 12 pases (85 €) con dos sorpresas, pudiendo añadir un plato extra por 10€ más, concebido como un viaje que se vive de principio a fin sin interrupciones y donde cada servicio es único e irrepetible. El concepto omakase se entiende aquí como un acto de confianza plena de la mano del chef Fernando Chan, donde cada plato llega en su momento exacto, cuando sabor, textura y temperatura alcanzan su punto óptimo. La propuesta líquida cuenta con dos maridajes diseñados específicamente para acompañar el menú, sin eclipsar al producto en esta experiencia única.



**“La experiencia se articula en torno a un menú omakase de 12 pases”**



**“El menú dialoga con influencias nikeia, coreanas, chinas y lationoamericanas”**



# Mont Bar

Espíritu de bar de barrio



Desde su apertura en 2013, Mont Bar se ha establecido como un restaurante que celebra la calidad del producto, trabajando con ingredientes locales y de proximidad, y evolucionando de manera constante para ofrecer la mejor materia prima en cada preparación. Hoy, Mont Bar sigue conservando “la esencia de bar de barrio” en su ambiente, sin recurrir al clásico mantel blanco. A pesar de los reconocimientos, mantiene un carácter cercano, relajado y auténtico.

Desde la incorporación del chef Fran Agudo en 2020, la propuesta gastronómica ha crecido significativamente: la creatividad, el dominio técnico y la sensibilidad por el producto han convertido a Mont Bar en una experiencia culinaria de primer nivel. En 2022, este compromiso se vio reflejado en el reconocimiento de una estrella Michelin, y en 2025 galardonados con una segunda Estrella. Las dos estrellas MICHELIN obtenidas son el testimonio de que la alta cocina no necesita solemnidad para emocionar, y de que la barra puede ser tan noble como la mesa más refinada.

Fran Agudo es uno de los chefs más influyentes de su generación. Su cocina parte del producto local y se alimenta de la tradición, pero incorpora una visión contemporánea que combina precisión técnica, pequeños bocados llenos de intención y una sensibilidad por las texturas y los contrastes. Su trayectoria en cocinas de referencia, como Tickets o El Celler de Can Roca, le ha permitido desarrollar una identidad propia: platos que emocionan sin artificio, snacks que condensan sabor en un par de bocados.

Recientemente Fran Agudo participó en la edición 2026 de Alimentaria & Hostelco. La feria, uno de los encuentros profesionales más relevantes del sector gastronómico y de la hostelería en Europa, conmemoró en esta edición su 50 aniversario. Durante su intervención, Agudo centró la sesión en la evolución de Mont Bar, repasando las distintas etapas del restaurante: desde su origen como bar gastronómico hasta su consolidación como establecimiento con dos estrellas MICHELIN. El chef explicó cómo el formato, el producto y la técnica han ido definiendo la identidad del proyecto, hasta convertirlo en un referente en Barcelona.



**“La cocina de Fran Agudo parte del producto local y se alimenta de la tradición”**

**“A pesar de los reconocimientos, mantiene el espíritu cercano, relajado y auténtico”**





# Trèsde

Un tesoro en la Cava Alta de Madrid





**“Los platos cambian en función de lo que ofrecen los proveedores”**

La historia de Trèdde es la de tres amigos de toda la vida que decidieron crear una casa de comidas en pleno barrio de La Latina de Madrid (Cava Alta ,17), cuyo eje central es la fórmula entrante, principal y postre basada en una cocina de mercado donde las verduras son las grandes protagonistas de su carta. Esta fórmula les ha valido el reconocimiento de la Guía Repsol con 1 Sol en el año 2026, que se suma al Bib Gourmand en la Guía Michelin.

El joven Aitor Sua se ha formado en Francia, en restaurantes parisinos reconocidos como Grand Véfour o Ze Kitchen Galerie, a las órdenes de William Ledeuil, donde aprendió el gusto por los vegetales y la elegancia con la que la elabora cada uno de los platos. Los platos cambian en función de lo que ofrecen sus proveedores, entre ellos Cultivo Desterrado de Rafa Monge. Así, la propuesta de Trèdde pretende democratizar la alta cocina de temporada con un precio aproximado que ronda los 60 euros por comensal y que puede variar en función de la elección del vino, donde destacan sus vinos naturales.

La propuesta de Trèdde rompe las limitaciones de los menús degustación. Así, Aitor, se ciñe a una receta de tres platos: entrante, segundo y postre, además de platos contundentes que se pueden servir y disfrutar una y otra vez. Junto a él está Lucas Fernández, segunda alma de este proyecto y jefe de sala, con la participación también de Miguel Valles desde la dirección. Tres amigos y tres platos de la carta forman un número circular, que da nombre al restaurante.

La pasión de Aitor por los vegetales se remonta a su época en el restaurante La Mutinerie (Lyon). Una sensibilidad por lo vegetal que puede comprobarse en entrantes como la ensalada de espárragos verdes de Villena, con yogur griego, pomelo y vinagreta Trèdde o las alcachofas y Acelgas de Tudela con Velouté Ibérica. Esta carta de temporada, corta y precisa, se complementa con snacks como la ostra o la anchoa. Destaca en su carta la lonja del día, cuyos pescados provienen del puesto de “La Ría” de los hermanos Martín. Para los golosos, la copa de helado con vainilla de Madagascar, chantilly y Amarena, pone el broche final al festín.

“En su carta también destaca la lonja del día”





# Caleña

Reinterpretando la cocina castellana



El Restaurante Caleña apoya sus pilares sobre la historia local y nacional. Los muros que circundan el emplazamiento son los de la muralla de Ávila, una de las mejores representaciones de arquitectura defensiva conservada íntegramente en el mundo. Con 2000 años de existencia ha pervivido a todos los avatares de la historia, habiendo sido reconstruida en dos ocasiones, entre los siglos del XI al XIII.

Caleña hace una cocina que mira su entorno comprometiéndose con los productores locales y el género de calidad. Defienden que la cocina empieza en el campo y son recolectores de lo que la tierra ofrece en cada temporada. Con esta materia prima, interpretan la cocina castellana dándole su propia voz, una voz honesta. Esto les ha valido el Sol Repsol más rápido de la historia y su inclusión en la Hot List de Traveler, tan solo unos meses después de su apertura en noviembre de 2024. El hotel donde se ubica pone en valor la parte de la historia más reciente de nuestro país, a través de la renovación y actualización de la que fuera casa del Primer Presidente de la Democracia Española.

Diego Sanz (Tudela de Duero, 2000) inició su formación culinaria a los 17 años en el IES Diego de Praves (Valladolid), despertando pronto su interés por la alta gastronomía. Comenzó sus primeras experiencias en cocina en el restaurante Llantén (1 Sol Repsol). Más tarde se trasladó al País Vasco para cursar un máster en la escuela AIALA de Karlos Arguiñano.

Allí realizó prácticas en la coctelería Stick y en el emblemático restaurante Zuberoa (2 estrellas Michelin), donde se formó en el trabajo con producto de alta calidad. De regreso a Castilla y León, se incorporó como cocinero en el restaurante Refectorio (1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol) de Abadía Retuerta. Poco después, vivió una de las experiencias más relevantes de su carrera al trabajar en el prestigioso restaurante Noma (3 estrellas Michelin, 5 veces mejor restaurante del mundo) en Copenhague. A su vuelta, fue Sous Chef en Barro (Ávila), donde en solo 7 meses lograron una estrella Michelin y un Sol Repsol. También participó en el desarrollo de la nueva sede del restaurante.



**“Caleña hace una cocina que mira su entorno comprometiéndose con los productores locales”**



**“El hotel donde se ubica pone en valor la parte más reciente de la historia de nuestro país”**



# Aponiente

Sumergiendo al comensal en la marisma de la Bahía de Cadiz



“Siempre he dicho que debemos mirar a la naturaleza con hambre. En 2026, y con el nuevo Aponiente, invito a todos los que vengán a sumergirnos juntos en ella”. Con esta reflexión, Ángel León inicia hoy la etapa más radical, libre y profunda en la historia de Aponiente. Tras muchos años de investigación culinaria, científica y ambiental, el restaurante se transforma para integrarse definitivamente en el ecosistema que da sentido a su cocina: la marisma de la Bahía de Cádiz.

En esta nueva fase, Aponiente deja de observar la naturaleza desde fuera para sumergirse junto al comensal en ella. El proyecto evoluciona hacia una propuesta donde territorio, ciencia, tiempo natural y gastronomía se entrelazan en un mismo lenguaje. Este cambio estético y conceptual no es aislado; es la consecuencia lógica de una progresión a lo largo de todos estos años, en los que el chef del mar viene pensando en cómo reconciliar al ser humano con el origen de los alimentos y con los ciclos naturales que sostienen la vida. Una propuesta única que busca crear nuevas experiencias.

Por primera vez, la experiencia gastronómica en Aponiente abandona parcialmente la sala del restaurante y se estructura como un recorrido físico, sensorial y temporal por la marisma. El comensal atraviesa el ecosistema donde nacen los alimentos, entrando en contacto directo con el entorno, el ritmo de las mareas, la luz, el clima y los procesos naturales que preceden al plato, lo que hace que la experiencia sea aún más inmersiva, diferencial, evocadora y única.

El trayecto comienza con una breve bienvenida, un pequeño aperitivo. La primera parada es en el Secadero de la Marisma, donde se saborean algunos embutidos del mar. Después, se adentrarán en el Estero para apreciar y experimentar sus sabores. El núcleo de la experiencia tiene lugar aquí, donde cada mesa cuenta con un cocinero dedicado y el servicio se adapta al territorio, con un mariscador incluido. Luego se pasa a la sala ubicada en el molino de mareas, donde se continúa la experiencia con el capítulo de cocina marítima salada y dulce. La experiencia en la marisma, se propone como un tiempo dedicado a observar y a escuchar.



**“En esta nueva fase, Aponiente deja de observar la naturaleza desde fuera para sumergirse en ella”**

**“La experiencia se estructura como un recorrido físico, sensorial y temporal por la marisma”**





## Buenvista

La esencia de una Casa de Comidas

En pleno corazón de Barcelona, Casa de Comidas Buenavista recupera el espíritu del restaurante familiar que, hace más de un siglo, dio origen al actual hotel boutique Antiga Casa Buenavista, distinguido además con el Travelers' Choice Best of the Best 2025 de Tripadvisor. Su propuesta gastronómica apuesta por una cocina de mercado que rinde homenaje a la tradición catalana, reinterpretada con una mirada contemporánea y un firme compromiso con el producto local.

El proyecto está liderado por los hermanos Alex y Guille Molleví, cuarta generación de la familia fundadora, quienes reivindican la sencillez, la autenticidad y el sabor como pilares de una experiencia culinaria que conecta la herencia familiar con el presente. En su carta conviven recetas tradicionales —desde guisos y arroces hasta tapas clásicas— con técnicas actuales, siempre respetando la estacionalidad de los ingredientes. Ubicado dentro del hotel Antiga Casa Buenavista, el restaurante mantiene el carácter acogedor del establecimiento original fundado en el año 1918.

Tanto huéspedes del hotel como residentes de la ciudad encuentran aquí un lugar donde disfrutar de la gastronomía sin artificios. La propuesta culinaria pone en valor grandes clásicos del recetario catalán como el fricandó, el capipota o el pollo de pagès con cigalas. Estas recetas conviven con una cuidada selección de carnes y pescados elaborados a la brasa en horno Jòsper. A ello se suman menús degustación que evolucionan con el producto de cada temporada.

Casa de Comidas Buenavista refuerza además el compromiso social y medioambiental de Antiga Casa Buenavista. El restaurante prioriza el trabajo con proveedores locales, fomenta el uso de ingredientes de proximidad y apuesta por una gestión responsable orientada a reducir el desperdicio alimentario y apoyar la economía del barrio. Este enfoque sostenible forma parte de la filosofía del hotel, reconocido la Llave Michelin y el Solete Repsol, distinciones que avalan su apuesta por una hospitalidad auténtica, responsable y profundamente vinculada con su entorno.



**“Este proyecto se basa en la sencillez, la autenticidad y el sabor”**



# El Bastardo

Compartir y disfrutar



Barajas suma un nuevo lugar donde el fuego manda y el buen ambiente se contagia. Se llama El Bastardo, y llega para reivindicar una forma muy madrileña de entender la gastronomía, con tapas para compartir, parrilla de carbón y largas sobremesas entre amigos. Ubicado en la zona de Madrid Barajas, El Bastardo no es solo un bar de tapas, sino un punto de encuentro donde la energía del fuego se mezcla con la hospitalidad española y un espíritu ligeramente rebelde. Aquí, todo gira en torno a la parrilla de carbón, los sabores intensos y la cultura social que define a los bares de Madrid.

El concepto es claro, buena comida, bebidas frías y cero complicaciones. Un bar de tapas donde puedes venir tanto a disfrutar de una comida completa como a compartir unas tapas, tomar una caña en la terraza o empezar la noche con amigos. La propuesta gastronómica de El Bastardo apuesta por tapas y platos pensados para compartir, con especial protagonismo de la parrilla de carbón y las carnes de calidad, preparadas para potenciar el sabor del fuego.

El espacio refleja el carácter de la marca. Una estética urbana, industrial y vintage, donde cobran protagonismo materiales como el metal, la madera cálida y las texturas que evocan el fuego y la parrilla. La iluminación cálida y el ambiente acogedor buscan recrear la energía de los bares de tapas madrileños, donde siempre hay conversación, risas y mucho movimiento. El resultado es un bar de tapas acogedor, con mucha personalidad que está pensado para quedarse más tiempo del previsto. Todo se construye alrededor de una idea sencilla, que se resume en que la comida es mejor cuando se comparte.

El Bastardo nace con una misión clara, que es la de celebrar el estilo de vida madrileño alrededor de la mesa. Es ese sitio al que uno va a por una copa y se acaba quedando para cenar. Donde una ronda lleva a otra, y las tapas siguen llegando. Porque, al final, El Bastardo es mucho más que un bar de tapas. Un lugar para reunirse, reír, compartir y disfrutar de la comida hecha al fuego. Estamos seguros que este coqueto local va a dar mucho que hablar en el panorama gastronómico de Madrid.



**“El Bastardo es un punto de encuentro donde la energía del fuego se mezcla con la hospitalidad española”**

“El espacio refleja el carácter de la marca: una estética urbana, industrial y vintage”





# La Parrilla de Valle

Reinventando la brasa en Palencia

La brasa como lenguaje universal, como punto de reunión y como forma de entender la gastronomía sin artificios. Bajo esta filosofía renace La Parrilla de Valle, un proyecto que en su nueva etapa propone un concepto gastronómico integral que trasciende la idea de asador tradicional para convertirse en un espacio vivo durante todo el día y donde el fuego articula toda la experiencia.

Desde que el establecimiento comenzara su nueva andadura el pasado verano de la mano de sus actuales propietarios, el proyecto ha evolucionado con una identidad muy definida: hacer del fuego el eje de una experiencia completa, cercana y pensada tanto para el día a día como para las ocasiones especiales. Ubicado en una zona de fácil acceso y con amplio aparcamiento, La Parrilla de Valle propone una parrilla contemporánea que combina tradición castellana, producto de proximidad y un ambiente versátil. Aquí, la calidad no se reserva para momentos señalados: forma parte de la rutina diaria gracias a una oferta flexible que abarca desayunos, menú del día, carta de comedor, picoteo y

encuentros sociales. El proyecto está impulsado por el empresario palentino Juan Manuel Rodríguez Monge, propietario de Que-sos Valle de San Juan, firma de referencia en el sector agroalimentario de Castilla y León. Su visión empresarial apuesta por el producto de calidad ligado al territorio y por crear espacios duraderos donde gastronomía y hospitalidad avancen de la mano.

Al frente de la cocina se encuentra el chef y socio Sergio Aguilar "Pachilla", un profesional con más de dos décadas de trayectoria que ha hecho de la brasa su sello personal. Su carrera comenzó en sala, pero pronto descubrió que su verdadera vocación estaba frente al fuego, dominando parrillas y hornos de leña en distintos restaurantes de Castilla y León. Para "Pachilla", la parrilla exige intuición, técnica y respeto por el producto: entender los tiempos, la intensidad del carbón y el punto exacto que cada ingrediente necesita. En La Parrilla de Valle, esta filosofía se traduce en una cocina honesta donde el sabor real es protagonista y cada elaboración gira en torno a la precisión del fuego.

**"Su carta propone una parrilla contemporánea que combina tradición castellana, producto de proximidad y un ambiente versátil"**





# After Lora

Donde la cocina y la musica se unen



Lora, el restaurante insignia del hotel SLS Barcelona, presenta After Lora, un nuevo concepto que transforma la experiencia gastronómica nocturna en un encuentro donde la cocina, la música y la energía de la noche se fusionan en un mismo espacio. Fiel al espíritu vibrante de SLS y al carácter cosmopolita de Barcelona, After Lora propone una velada que evoluciona a lo largo de la noche, comenzando con una cena gastronómica y transformándose progresivamente en una experiencia festiva con DJ set, entretenimiento y ambiente de club.

La experiencia comienza de 19:00 a 22:00 horas con el servicio de cena, donde los comensales podrán disfrutar de una propuesta a la carta, con una selección de platos especialmente diseñada para After Lora, inspirada en la esencia culinaria de Lora: una cocina mediterránea con influencias del Medio Oriente, ingredientes frescos y bañados por el sol, especias vibrantes y el fuego como elemento central. Entre los platos más destacados, sobresalen el flatbread de "pulled cordero" con yogur de ajo y sumac, la burrata con trufa

negra o el pulpo a la brasa con labneh de cúrcuma, junto a propuestas como el secreto ibérico glaseado con albaricoque o el tartar de atún mediterráneo. La experiencia se completa con postres como la tarta de queso de chocolate estilo vasco, la tradicional bougatsa con helado de vainilla o el refrescante sorbete de naranja sanguina. A partir de las 22:00 horas, la velada evoluciona hacia una cena festiva, donde la atmósfera comienza a transformarse con música, energía y un ambiente cada vez más dinámico que invita a prolongar la noche hasta que el cuerpo aguante.

Finalmente, desde las 23:30 hasta las 2:00 de la madrugada, Lora se convierte en un espacio de club nocturno, con sesiones de DJ que ofrecen una selección musical que va desde el Afro house hasta temas más comerciales, junto a performances y entretenimiento en vivo que acompañan el ambiente sofisticado y vibrante que caracteriza al hotel SLS Barcelona. Con una capacidad limitada y una propuesta cuidadosamente diseñada, After Lora nace como un nuevo punto de encuentro para quienes buscan cenar, socializar y continuar la noche.

**"La carta de Lora se inspira en el Mediterráneo y Oriente Medio"**



**“Lora propone una velada que evoluciona a lo largo de la noche”**





# Cera 23

15 años como referente en Barcelona



El emblemático restaurante Cera 23, situado en el número 23 de la calle de la Cera, celebra su 15º aniversario consolidado como uno de los referentes gastronómicos más queridos y auténticos del casco antiguo de Barcelona. Cera 23 es, en esencia, una de esas sorpresas que definen el espíritu del Raval. Fundado en 2011 por tres amigos gallegos —Guillermo Dosil, Carlos García y Rubén Bermúdez—, el restaurante nació como un proyecto accesible, con raíces gallegas y vocación de cercanía.

Quince años después, ha evolucionado hacia una propuesta gastronómica con un marcado carácter nocturno, sin perder su esencia: cocina de producto, fusión creativa, trato cercano y una excelente relación calidad-precio. Hoy, Cera 23 es un espacio donde confluyen tradición y creatividad. Su carta, desarrollada por la chef ejecutiva del restaurante, Melissa Herrera, apuesta por una cocina mediterránea con alma gallega e influencias internacionales. El resultado es una oferta amplia, reconocible y honesta, en la que el producto de gran calidad es el verdadero protagonista.

Entre sus platos más emblemáticos destacan el Volcán de arroz negro con marisco, alioli, azafrán y bonito deshidratado; el tartar de ternera gallega adobada con su grasa, encurtidos y queso payoyo; el Ceraviche —ceviche de corvina con leche de tigre de ají y piña asada—; el pulpo asado con causa limeña de ajada y alioli de espirulina; y La Torrija del Vecino, con crema inglesa y helado de haba tonka. A ello se suma una sólida propuesta de cocina en frío y una especial atención a los arroces, una de sus grandes especialidades.

El restaurante también se ha convertido en un punto de referencia por su carta de cócteles de autor, con creaciones icónicas como el Blackberry Mojito, reflejo de su espíritu creativo y desenfadado. Cera 23 ofrece un ambiente cálido e íntimo, con cocina vista y un equipo que transmite cercanía y hospitalidad. Su propuesta combina elegancia e informalidad, convirtiéndolo en un espacio ideal tanto para cenas románticas como para celebraciones o encuentros entre amigos. Parte de su materia prima sigue llegando desde Galicia, reforzando su identidad y compromiso con el producto.

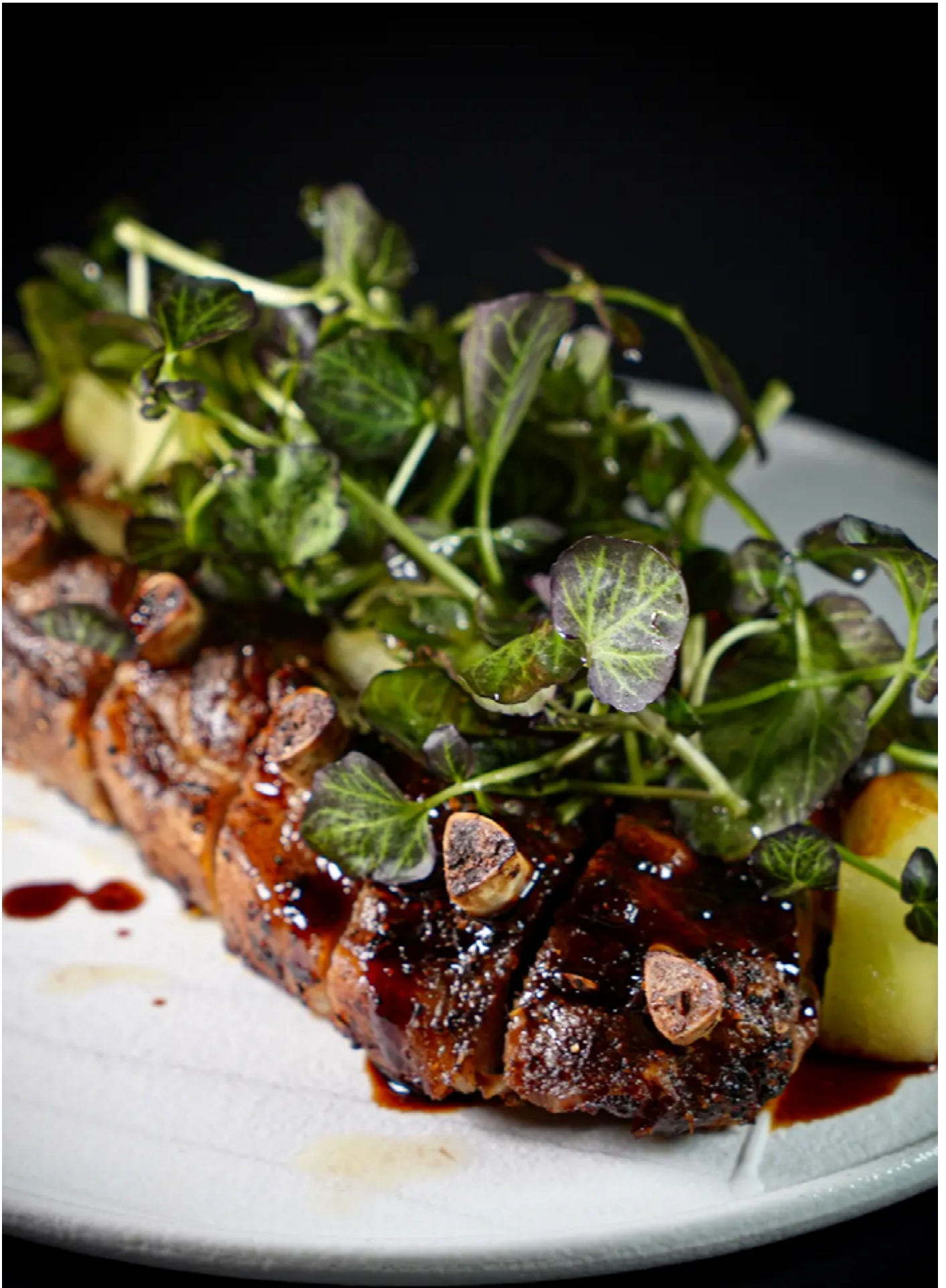
**“Cera 23 es un espacio donde confluyen tradición y creatividad”**



**“Su carta se caracteriza por el producto, fusión creativa, trato cercano y excelente relación calidad-precio”**



**“El restaurante nació como un proyecto accesible, con raíces gallegas y vocación de cercanía”**



**“Parte de su materia prima llega desde Galicia”**

# SIBARITA

## BEBER





# Condado de Huelva

Enoturismo andaluz



BODEGAS  
**OLIVEROS**  
EST 1940

A menudo se piensa que para disfrutar del enoturismo hay que viajar a regiones muy conocidas del mapa vinícola español. Sin embargo, en el suroeste de Andalucía existe un territorio donde el vino forma parte de la historia desde hace siglos y donde la experiencia se vive de una manera cercana, auténtica y sorprendente. La Ruta del Vino del Condado de Huelva es uno de esos destinos todavía poco masificados que combinan bodegas centenarias y también de última generación, gastronomía local, naturaleza y actividades en pleno corazón de un paisaje marcado por viñedos, marismas y pinares.

Situado entre Sevilla, Huelva y el entorno natural de Doñana, el Condado de Huelva invita a una escapada donde el vino se convierte en hilo conductor para descubrir pueblos con tradición vitivinícola, bodegas familiares y una cocina que sabe sacar partido a los productos del territorio. La mejor forma de descubrir la ruta es entrando en sus bodegas, donde el visitante puede conocer el proceso de elaboración de los vinos y de su variedad más representativa y autóctona: la zalema.

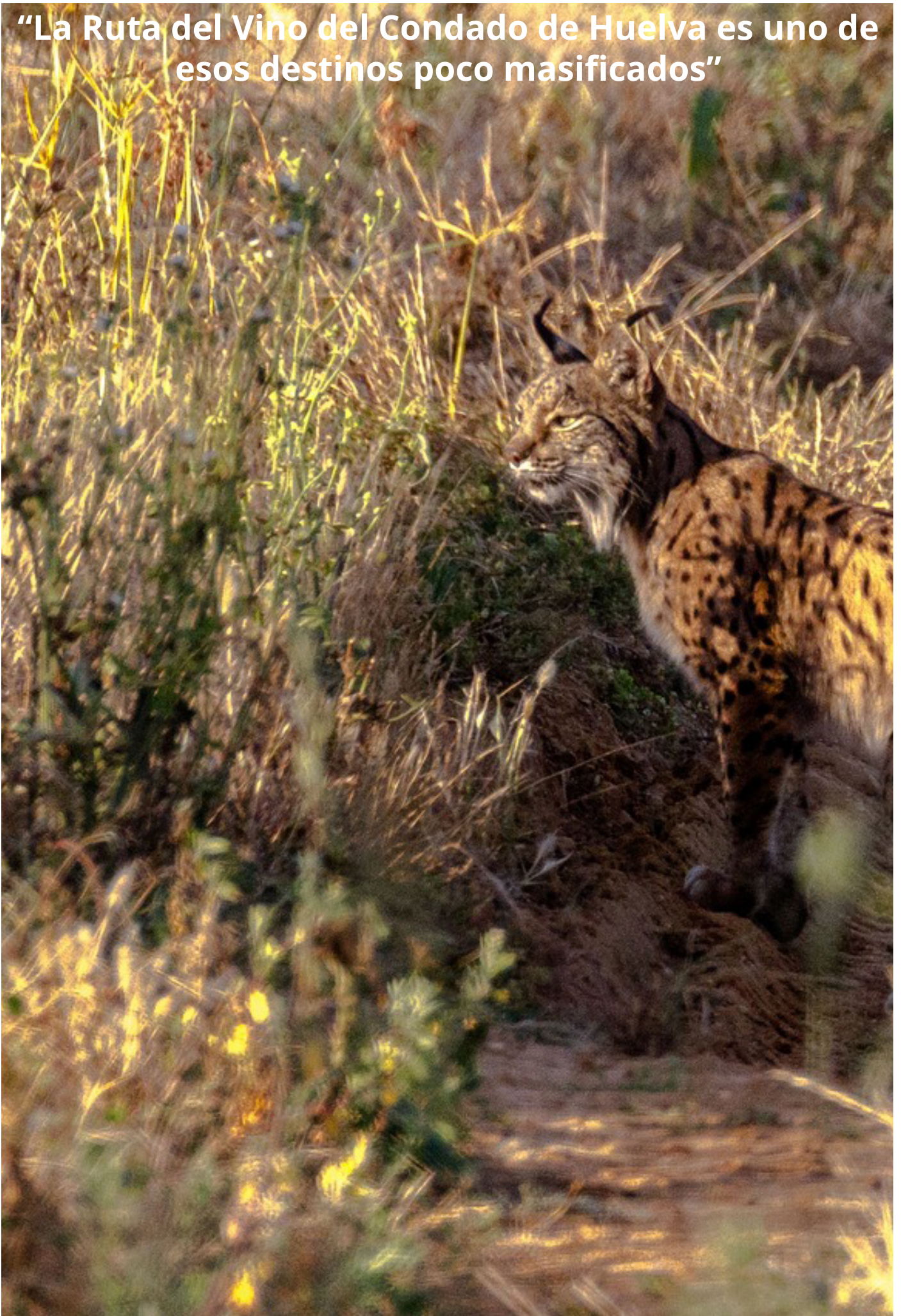
En el municipio de Bollullos par del Condado, en Bodegas Juncales, una bodega familiar fundada a mediados del siglo XX, el visitante recorre naves de crianza donde reposan botas de roble en las que envejecen vinos y vinagres. Muy cerca se encuentra Bodegas Oliveros, otra bodega familiar conocida por su apuesta por vinos que combinan tradición y modernidad. Otra parada imprescindible es Bodegas Privilegio del Condado, que abre sus instalaciones al visitante para mostrar la cultura vitivinícola del territorio asociada al cooperativismo. A destacar su gran nave de crianza de vinos con pilares y arcos de medio punto.

Por último, en Rociana del Condado, otro de los municipios integrantes de la Ruta del Vino del Condado de Huelva, también merece una visita Bodegas Contreras Ruiz, donde la tradición familiar convive con una mirada contemporánea hacia la viticultura, cuidando al detalle todos los aspectos de producción y elaboración de su vinos en consonancia con el entorno de Doñana. Sin olvidarnos de la cooperativa Nuestra Señora del Socorro, otro de los grandes motores económicos del municipio.



**“La mejor forma de descubrir la ruta es entrando en sus bodegas ”**

**“La Ruta del Vino del Condado de Huelva es uno de esos destinos poco masificados”**





# Valdecuevas

Dos nuevas propuestas primaverales



La gama Vendimia Nocturna ocupa un lugar clave en la trayectoria de Yllera Bodegas y Viñedos, no solo por su relevancia comercial, sino por lo que representa: el origen de su apuesta por los blancos modernos en Rueda. En su añada 2025, la colección da un paso más con una imagen renovada —más contemporánea y elegante— y una evolución en estilo que apuesta por vinos con mayor complejidad, sin perder frescura.

El secreto sigue estando en su seña de identidad: la vendimia nocturna. Esta técnica permite preservar la integridad aromática de la uva, dando lugar a vinos más expresivos, equilibrados y con vocación gastronómica. A ello se suma un trabajo en bodega enfocado en aportar textura y volumen, con crianza sobre lías y un ligero paso por barrica que añade profundidad sin restar ligereza. La gama se compone de tres referencias: Yllera Vendimia Nocturna Verdejo 2025, Yllera Vendimia Nocturna Sauvignon Blanc 2025, e Yllera Vendimia Nocturna Chardonnay 2025. Se trata de propuestas pensada para quienes valoran el vino como experiencia gastronómica.

En un registro distinto, la gama Flor Innata de la bodega Valdecuevas se presenta como una invitación a disfrutar del vino sin complicaciones. Bajo el lema “fresco, fácil y sin historias”, esta colección conecta con una forma más actual de consumir vino, donde lo importante es el momento. Pensada para acompañar el aperitivo, el tardeo o cualquier plan improvisado, la gama Flor Innata reúne tres vinos que destacan por su frescura.

Se trata de Flor Innata Verdejo 2025, Flor Innata Rosado 2025 y Flor Innata Frizzante 2025. Flor Innata responde a un consumidor que prioriza la experiencia, que busca vinos accesibles que encajen con un estilo de vida dinámico y social. Una opción especialmente atractiva para aquellos que disfrutan de los pequeños planes, de las terrazas y de los momentos improvisados. Una opción perfecta para la temporada de primavera y verano 2026, donde los vinos frescos y jóvenes son los protagonistas de los paladares más sibaritas. En definitiva, dos maneras distintas de entender el vino, pero con un mismo objetivo: convertir cada copa en un momento especial.



“La colección da un paso más con una imagen renovada”



**“Flor Innata responde a un consumidor que prioriza la experiencia”**



# Mahou 0,0 Rubia

La nueva forma de disfrutar

Mahou, la icónica marca de cervezas con 136 años de historia y referente en calidad cervecera, presenta Mahou 0,0 Rubia, una cerveza sin alcohol de estilo International Pale Lager, de color dorado brillante y espuma consistente, elaborada con la exigencia y maestría que caracterizan a la marca para disfrutar de todo el auténtico sabor cervecero, sin renunciar a nada. Con esta incorporación, la marca amplía su gama 0,0, que ya contaba con Mahou 0,0 Tostada, la cerveza sin alcohol líder en España. Ahora, la llegada de una rubia brillante y refrescante completa la propuesta para satisfacer así a todos los paladares.

Con este nuevo lanzamiento, la marca quiere adaptarse a la tendencia actual y a los momentos de consumo diario, ofreciendo una cerveza sin alcohol refrescante y sabrosa que mantiene todo el sabor de la cerveza. Mahou aspira a consolidar su elección entre los consumidores y ampliar el alcance con una gama completa que se adapta a cada preferencia. Con la llegada de Mahou 0,0 Rubia, la experiencia cervecera se abre a nuevas ocasiones para disfrutar creando momentos únicos.

Este lanzamiento refuerza el crecimiento sostenido de la categoría sin alcohol. Desde 2017, Mahou ha sido reconocida como la gama de cervezas española más premiada del mundo, un reconocimiento internacional que refleja su compromiso con la excelencia cervecera y la capacidad de sus maestros cerveceros para seguir innovando sin renunciar a la calidad. La llegada de Mahou 0,0 Rubia es un ejemplo más de ese espíritu innovador que impulsa a la marca a seguir ampliando su propuesta, con y sin alcohol, para ofrecer nuevas formas de disfrutar del mejor sabor cervecero tan característico.

Mahou 0,0 Rubia presenta un color dorado brillante acompañado de una espuma consistente, reflejo de su frescura y calidad. En aroma destacan las notas de cereal, armonizadas con matices herbales y florales del lúpulo y sutiles toques afrutados, que se integran de forma equilibrada sin saturar el paladar. En boca, es ligera de cuerpo, con un amargor moderado y un delicado punto dulce que aporta equilibrio, proporcionando una experiencia refrescante que invita a disfrutar de más de un sorbo.



**“Con este nuevo lanzamiento, la marca quiere adaptarse a la tendencia actual y a los momentos de consumo diario”**



# Crodino Spritz

El aperitivo 0,0

Con la llegada del buen tiempo también regresan los planes al aire libre, los encuentros improvisados y las ganas de compartir buenos momentos. En este contexto, Crodino aterriza en Barcelona con las Crodino Raves: una nueva propuesta de ocio diurno que reinterpreta el aperitivo desde una mirada más libre, actual y auténtica. El protagonista de esta experiencia es Crodino Spritz sin alcohol, una opción pensada para quienes quieren disfrutar del ritual del aperitivo con todo su sabor y actitud.

Reconocido por su vibrante color amarillo, destaca por un perfil cítrico y sofisticado, con un equilibrio entre amargor suave y notas especiadas procedentes de ingredientes como la nuez moscada o el cardamomo. Servido con hielo abundante y una rodaja de naranja, se convierte en el aliado perfecto para los días de calor, los encuentros espontáneos y los planes al aire libre. Una propuesta única para quienes quieren disfrutar de un auténtico spritz sin alcohol, con personalidad propia, refrescante y con estilo, y que encaja con una forma más flexible de disfrutar.

Bajo esta filosofía nacen las Crodino Raves: sesiones de día con música, energía colectiva y un ambiente cuidado en algunos de los enclaves más atractivos de Barcelona. Una propuesta pensada para quienes buscan planes sociales frescos y espontáneos, donde el aperitivo se convierte en el punto de encuentro. Las nuevas generaciones están impulsando formas de ocio más flexibles, alejadas de códigos tradicionales. Una manera más libre de disfrutar, donde el foco ya no está en lo que se consume, sino en la experiencia compartida.

Para la Generación Z, el valor está en la libertad de elección y en vivir cada momento de forma auténtica y personal. En este escenario, Crodino se consolida como mucho más que una bebida: una actitud que acompaña esta nueva forma de socializar. Bajo esta filosofía, las Crodino Raves proponen sesiones de día donde la música, el entorno y el buen ambiente marcan el ritmo de la experiencia. Un plan pensado para disfrutar del aperitivo como centro del encuentro, con personalidad y sin guiones. Tras la 1ª edición del 25 de Abril, la siguiente tendrá lugar el 16 de Mayo en Palo Market Fest.





# Vermut & Soul

La feria del buen rollito

Vuelve la sensación mágica de navegar en catamarán disfrutando de las vistas de la costa de Barcelona, con música lounge y vermut Dos Deus de bienvenida. En esta ocasión se suma una experiencia marítima única a bordo de un velero clásico de madera, añadiendo al vermut una tapa local (con una salida especial para disfrutar de la puesta de sol). También dispondrán de un "Salt&shake bar" patrocinado por Sal Costa, en el que se impartirán clases gratuitas de coctelería y maridajes con sus diferentes gamas de sales.

La colaboración con Las Vermudas crece con deliciosas catas de quesos y vermouths, y la familia aumenta con Vermuts Padró & Co., que nos trae un maridaje de sus vermouths y chocolate. También estrenarán, de la mano de su patrocinador Dos Deus, el espacio 360°, donde se podrá grabar los vídeos circulares en 360° que triunfan en redes sociales. Se ofrecerá el surtido habitual de vermouths, con una oferta que también incluye cava, vino y destilados como ginebra, ratafia y combinados. Barriga llena, corazón contento; por eso habrá comida para todos los gustos.

Comida latinoamericana, pizza y dumplings, sabrosa carne en forma de hamburguesas, pulled pork o bistecs compartirán protagonismo con los sabores más tradicionales de las bravas, croquetas, torreznos, ensaladilla rusa o embutidos, jamón y quesos. No faltará el tradicional pack de patatas, aceitunas y salsa Espinaler, con una bebida a escoger. Como no hay fiesta sin buena música, habrá rumba, swing y temazos varios de la mano de grupos y DJs. El estilo rumbero mestizo y de autor de Alma de Boquerón o Gipsyivan & Negro viajero.

Si siempre has deseado probar algunas de las creaciones del mítico Rafuel, con más de 900K seguidores en Instagram, estás de suerte: su restaurante, Casa Rafuel, tendrá un stand en esta edición de Vermut & Soul. Edu de Bravas Barcelona también tendrá su foodtruck, en esta ocasión asociado con La Porca, los reyes del patateo en el Poble Sec. También se mantiene la tradicional ruta de bravas y la ruta especial de la croqueta con una deliciosa variedad, a cargo de Olivé. Así que resérvese los días 9 & 10 de mayo para disfrutar de Vermut & Soul, la feria del buen rollito.



**“Barriga llena, corazón contento, por eso habrá comida para todos los gustos”**



# Dos Déus Fardatxo

Sabor, textura y experiencia

En un momento en el que el aperitivo vive una auténtica revolución, hay propuestas que no solo se suman a la tendencia, sino que la transforman. Fardatxo, la nueva creación de Dos Déus, es una de ellas: un vermut que rompe con lo esperado para abrir una nueva conversación en torno al sabor, la textura y la experiencia. “Noviembre” en la etiqueta es un recuerdo de las cosechas tardías, uvas cosechadas más tarde a semejanza de la elaboración de vinos dulces, como el vino de hielo que ha inspirado la creación de este vermouth. Y de ahí también su nombre Fardatxo, un lagarto que se encuentra en algunos pueblos del Priorato buscando el sol, un guiño al método de elaboración.

Con origen en el Priorat, Fardatxo nace de una idea clara: explorar territorios poco transitados dentro del universo del vermut. Su elaboración da lugar a una base sorprendente, rica y estructurada, con ecos de los grandes vinos de hielo europeos. A partir de ahí, una cuidada maceración de botánicos naturales construye un perfil aromático complejo, preciso y profundamente gastronómico.

El resultado es un vermut de carácter goloso y vibrante, donde todo el dulzor procede exclusivamente de la uva, sin azúcares añadidos. Una decisión que define su pureza y que permite expresar con nitidez la identidad del producto. A la vista, Fardatxo presenta un elegante color amarillo dorado intenso, con una densidad que anticipa su riqueza en boca. En nariz, destaca la expresividad del Muscat, acompañado de notas de mango, membrillo, miel y flores blancas, en armonía con un fondo herbal delicado. En boca, despliega un equilibrio seductor entre dulzor, frescura y un sutil amargor final que recuerda su esencia aperitiva. Su textura envolvente y su persistencia lo convierten en una opción especialmente versátil.

Fardatxo encaja de forma natural en la mesa gastronómica actual. Marida muy bien con elaboraciones grasas y sabrosas como el foie, el salmón ahumado, los quesos intensos, los patés o los frutos secos tostados, a su vez, funciona como aperitivo o como cierre, y aporta una nueva dimensión al momento del afterwork, cada vez más ligado al disfrute consciente y a la calidad del producto.

# DOS DÉUS

## V E R M O U T H



# Bodegas Comenge

Experiencia enoturística

Nada como detener el tiempo y descorchar un vino con quien siempre ha estado ahí. Para esta primavera, Bodegas Comenge propone una experiencia que trasciende el concepto de cualquier regalo: un momento para compartir, para disfrutar del tiempo junto a los más queridos. Porque, al igual que el buen vino, la familia se define por la paciencia y el carácter, valores que Bodegas Comenge conoce profundamente. Este homenaje adquiere un significado especial en la historia de la propia bodega, donde la figura de Carmen Fuente, esposa de Jaime Comenge, fundador que encarna ese pilar silencioso pero esencial que representan las madres.

Su nombre da vida a uno de sus vinos y su legado perdura en cada barrica, como reflejo de tantas mujeres que sostienen, cuidan y dan sentido a todo lo que las rodea. Su vino rosado "Carmen" atesora la belleza, la sabiduría, la autenticidad y la resistencia de una viña madura, junto a un carácter amable y sereno que evoca, a una gran mujer. Se trata de un clarete de parcela, de producción limitada, que combina el histórico albillo mayor

-expresión de frescura, viveza y sutileza aromática- con variedades tintas tradicionales como el tempranillo, la valenciana y la garracha, que aportan elegancia, estructura y riqueza aromática. El resultado es un vino equilibrado y complejo, que refleja tanto la herencia vitivinícola de la zona como el cuidado y la sensibilidad que definen su origen. Recorrer el viñedo en distintas épocas del año, contemplar cómo cambian los colores y la luz, pasear entre cepas y descubrir su cultivo ecológico se convierte en un plan perfecto para esta primavera. Y es que una botella abierta siempre es sinónimo de celebración en cualquier estación del año.

La experiencia continúa en el interior de la bodega, donde el silencio y el característico aroma al roble de las barricas, crean una atmósfera íntima y acogedora. Allí, de forma cercana y detallada, se desvela cada etapa del proceso, desde la elaboración hasta la crianza, permitiendo descubrir la historia, el cuidado y la dedicación que hay detrás de cada vino. Tiempo compartido, recuerdos y emociones que perduran.

**"Una botella abierta es siempre sinónimo de celebración"**





# SIBARITA

## VIAJAR





# Paço do Curutelo

Donde el tiempo se bebe a sorbos



Asentado sobre los cimientos del legendario Paço do Curutelo, este destino rescata la majestuosidad de una fortaleza medieval para transformarla en un santuario de sofisticación contemporánea. Atravesar las 57 hectáreas de la propiedad es realizar un viaje sensorial. El hotel, con sus 69 exclusivas habitaciones, ha sido diseñado como un homenaje vivo a la escultura y a las bellas artes. Cada estancia es un equilibrio perfecto entre la nobleza del pasado y el confort de vanguardia.

Otros elementos que hacen de este hotel algo imprescindible es su Satsanga Spa: Un remanso de paz con piscina interior para el recogimiento y el cultivo del bienestar. Además, Vila Galé Collection Ponte de Lima Vineyards, marida muy bien con el ocio familiar, pues su NEP Kids Club y las piscinas exteriores son el emplazamiento perfecto para que los más pequeños vivan la experiencia junto a sus padres. Por si fuera poco, una elegante capilla custodia el silencio y la tradición del lugar. De obligada visita sin importar el credo o las creencias.

Si la piedra es el cuerpo de este hotel, el vino es, sin duda, su alma. La finca no solo rodea al viajero de paisajes deslumbrantes, sino que lo invita a ser parte del proceso creativo de la tierra. Gracias a una ambiciosa inversión de 3,4 millones de euros, la nueva bodega de última generación —fruto de la alianza entre los grupos Vila Galé y Madre bajo la firma Xvinus— se erige como un templo para los amantes del enoturismo. Con capacidad para producir 200.000 botellas anuales, el vino Paço do Curutelo nace aquí.

La propuesta culinaria del Vila Galé Collection Ponte de Lima Vineyards es un viaje por los sabores auténticos de Portugal. Mientras que su restaurante principal ofrece una cuidada selección buffet, el espacio Massa Fina aporta una nota de frescura y sabor artesanal de las pizzas en horno de leña. A pocos minutos del centro histórico de Ponte de Lima, la villa más antigua de Portugal, el hotel se posiciona como el epicentro de una experiencia que celebra la autenticidad. Es, en esencia, una invitación a detener el reloj, alzar una copa de blanco helado y dejar que la mirada se pierda en los viñedos.

“Este destino rescata la majestuosidad de una fortaleza medieval”



**“Cada estancia es un equilibrio perfecto entre nobleza del pasado y el confort de vanguardia”**



**PAÇO DO  
CURUTELO**



**wecamp Cádiz**  
Un refugio sostenible

wecamp, uno de los proyectos más innovadores del sector del camping en España, continúa consolidando su propuesta de hospitalidad sostenible y experiencial por segundo año consecutivo con wecamp Cádiz. Este eco resort, concebido para quienes buscan alojamientos con personalidad e integrados en el paisaje, volvió a abrir sus puertas el pasado 26 de marzo trasladando a aquellos que lo eligen como destino, las comodidades de un hotel a la experiencia del eco glamping.

Ubicado entre pinares autóctonos y muy cerca del Puerto de Santa María y Puerto Real, lo que en su día fue una dehesa ganadera, se ha transformado hoy en un refugio natural que respeta el carácter del entorno y su riqueza paisajística. Rodeado de marismas y la brisa atlántica, wecamp Cádiz fusiona el legado histórico del lugar con una propuesta innovadora de hospitalidad consciente. Con diferentes tipologías de alojamiento pensadas para adaptarse a distintos estilos de viaje y siempre bajo el mismo concepto de confort, cuentan con 8 Glamping Couple, 4 Glamping Confort y 57 Lodges Family.

Las Glamping Couple, situadas en una zona Adults Only, están diseñadas para dos personas y ofrecen un espacio íntimo en plena naturaleza con baño privado, cama queen size, climatización y una terraza cubierta completamente equipada. En esta misma zona se encuentran las Glamping Confort, una propuesta con dos habitaciones distribuidas entre la sala principal y un altillo. Para quienes viajan en familia o en grupo, las Lodges Family, Family+ y Grand Family son la opción perfecta.

El complejo ofrece una amplia variedad de servicios pensados para disfrutar de una estancia completa y relajada: desde clases de yoga, conciertos en directo durante la temporada alta, piscinas con solárium entre pinares, actividades familiares en el Kids Club, hasta cestas de picnic para degustar productos locales, entre otros. Además, en wecamp Cádiz, cada escapada se convierte en una invitación a explorar el destino. A través de experiencias diseñadas en colaboración con la comunidad local, los huéspedes pueden descubrir la esencia de la provincia como rutas por los pueblos blancos o catas en las bodegas de Jerez.



**“Se trata de un refugio natural que respeta el carácter del entorno”**



# Las Cinco Cantabrias

Un tour para celebrar la gastronomía

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. La presentación oficial de la iniciativa tuvo lugar en Santander el pasado 7 de abril en la sala María Blanchard del Palacio de Festivales de Cantabria, a las 12:00h, con la presencia del consejero de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria, Luis Martínez Abad.

“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 cántabrica, el litoral, la costa, la zona rural y el relieve. Con esta iniciativa, la región apuesta por difundir su gastronomía.

Los eventos que se celebrarán en Andalucía tendrán lugar antes del verano. El primero de ellos será en Sevilla, el 30 de abril, con un encuentro centrado en el vino. El evento propondrá un diálogo entre vinos de Cantabria y vinos generosos, con una cata profesional liderada por una sumiller experta, acompañada de degustación de producto local cántabro. El segundo encuentro andaluz tendrá lugar en Málaga el 3 de junio y estará dedicado al mar Cantábrico visto desde el Mediterráneo. Tras el verano será el turno de Barcelona el 23 de septiembre se celebrará un encuentro que conectará arte y gastronomía.

El turno de Valencia será el 21 de octubre, donde la propuesta pondrá el foco en la despensa verde de Cantabria. El ciclo culminará en Madrid, el 1 de diciembre, con un evento dedicado a la gastronomía cántabra de invierno. La propuesta, pensada para disfrutar en familia y en horario de tarde —en formato merienda—, mostrará platos tradicionales propios de la temporada de invierno, acompañados de una actividad familiar vinculada a la gastronomía y el producto.



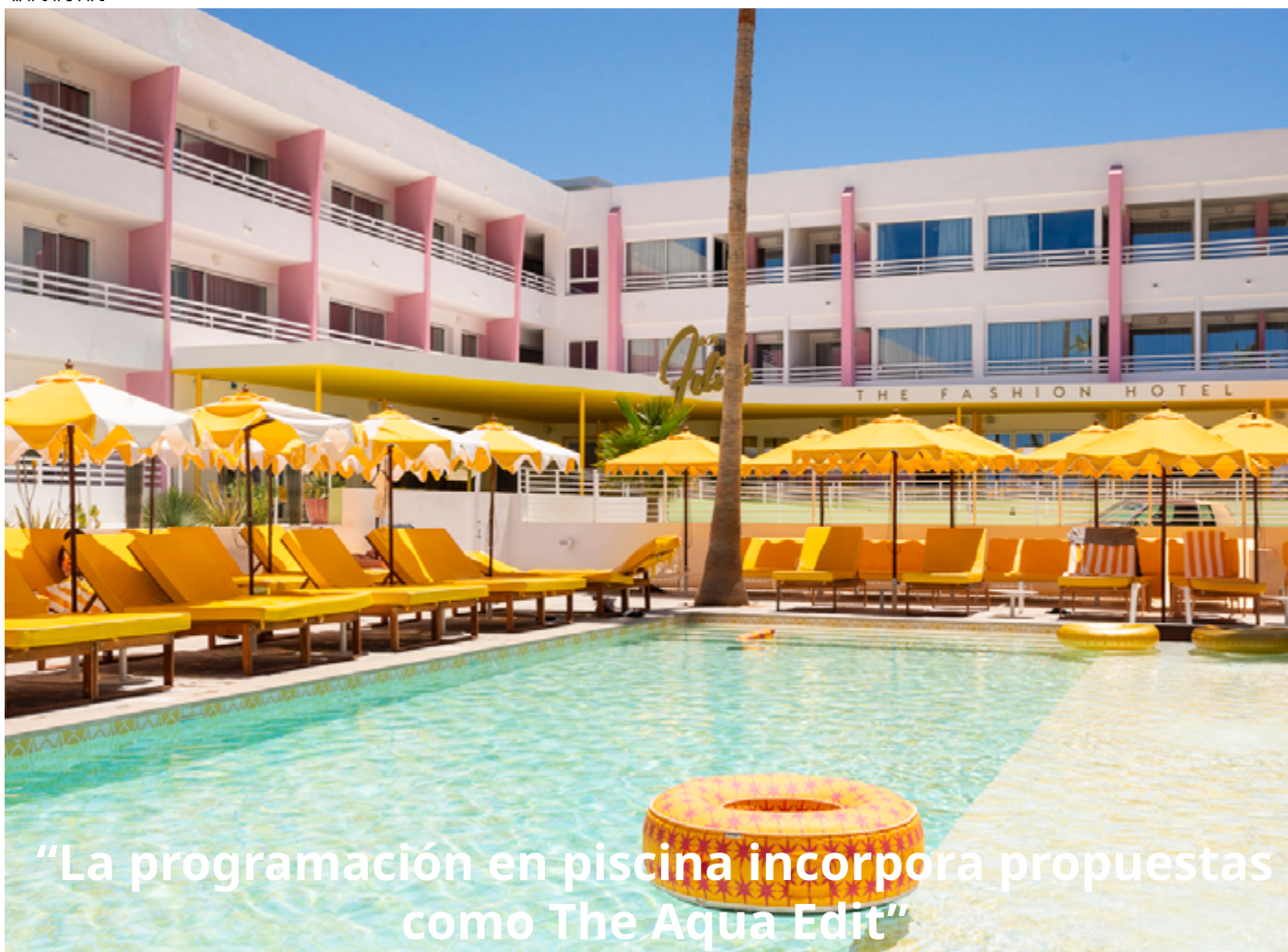
**“Con esta iniciativa la región apuesta por difundir su gastronomía”**



# Los Felices

The Fashion Hotel





## “La programación en piscina incorpora propuestas como The Aqua Edit”

Los Felices: The Fashion Hotel reabrió sus puertas el pasado 23 de abril para dar inicio a una nueva temporada en Ibiza con una propuesta que refuerza su identidad como uno de los hoteles más singulares de la isla y, al mismo tiempo, abre un nuevo capítulo en su universo experiencial con Nocturna, la gran novedad del verano.

Ubicado en la Bahía de San Antonio, con 107 habitaciones y 6 villas y concebido como un hotel dedicado al mundo de la moda, Los Felices: The Fashion Hotel mantiene intacto su imaginario: una estética inspirada en el mid-century del desierto californiano de Palm Springs, habitaciones dedicadas a diseñadores y un relato visual que convierte cada estancia en una inmersión en la creatividad contemporánea. La apertura de Los Felices: The Fashion Hotel se articula en torno a una agenda que activa el hotel a lo largo de todo el día. La programación en piscina incorpora propuestas como The Aqua Edit, sesiones de aqua yoga pensadas para integrar bienestar, desconexión y estética en uno de los espacios más reconocibles del hotel: su doble

zona de piscina. A esta vida diurna se suma el papel de Bambola, el restaurante gluten-free bajo la firma de Grosso Napoletano, que consolida su posición como punto de encuentro social con iniciativas como Glam Bingo, una cita semanal en su terraza donde se mezclan entretenimiento, música y premios en un ambiente relajado.

Además, el staff estrena uniformes por obra y gracia de Le Chiringuito, nueva colección cápsula de la firma española Scalpers, que funciona como un pasaje emocional al verano. El hotel también estrena CanaCana Shop, que forma parte de la firma de diseño y lifestyle de Concept Hotel Group, lanzando su primera colección de prendas y objetos que serán el recuerdo perfecto para llevarte a casa. Este verano, además CanaCana lanza un nuevo modelo de butaca exterior con diseño exclusivo fabricado por EloH Barcelona que se podrá adquirir a través de su shop online. Más allá de sus novedades, Los Felices: The Fashion Hotel sigue construyendo una personalidad propia dentro de la escena hotelera de Ibiza: un homenaje a la moda, el diseño y la ideantidad visual.

“El hotel tiene una estética inspirada en el mind-century del desierto californiano de Palm Springs”





Playa Soleil  
IBIZA

# Playa Soleil

El nuevo Place to Be en Ibiza



Con el Mediterráneo como telón de fondo y en uno de los enclaves más emblemáticos de la isla, Playa Soleil volverá a marcar el pulso del inicio de la temporada en Ibiza el próximo 24 de abril. Situado en Playa d'en Bossa, en el enclave donde nació el primer beach club de la isla, este espacio de referencia es el único de Ibiza que ofrece una experiencia completa y sin interrupciones, en la que se combinan música cuidada, alta gastronomía y una propuesta lifestyle inigualable, desde la mañana frente al mar hasta la noche en su club boutique.

Este año, Playa Soleil apuesta por un nuevo capítulo marcado por la discreción, donde el verdadero lujo reside en descubrir la experiencia en primera persona. Porque en Playa Soleil, más que contarla, hay que vivirla. Uno de los grandes pilares del beach club es su oferta gastronómica, liderada por el chef Cristhian Castañeda. Su propuesta combina ingredientes frescos y de proximidad con técnicas culinarias contemporáneas, dando lugar a una carta que fusiona la esencia mediterránea con sutiles toques exóticos.

Más allá de su propuesta gastronómica, Playa Soleil se define como un espacio en constante evolución, donde cada momento del día tiene su propia atmósfera. Desde primera hora de la mañana, cuando la playa invita a disfrutar de la calma, sus hamacas y la propuesta de brunch, hasta la apertura del restaurante a las 13:00 horas, el beach club despliega una experiencia cuidada y envolvente frente al mar. A medida que avanza la jornada, Playa Soleil alcanza uno de sus momentos más emblemáticos: el tardeo. Con sesiones diarias de DJs internacionales y una energía que crece de forma natural.

Ubicado en el mismo enclave donde hace más de cuatro décadas nació el legendario Bora Bora, considerado el primer beach club de Ibiza y del Mediterráneo, Playa Soleil recoge ese legado pionero y lo reinterpreta desde una mirada contemporánea. Su arquitectura y diseño renovados conviven con el espíritu libre, hedonista y festivo que siempre ha definido este lugar, mientras su estética, de inspiración natural, bohemia y elegante, convierte la arena y el mar en el escenario de una experiencia única, que seguro será la sensación de este verano.



**“Este año, Playa Soleil apuesta por un nuevo capítulo marcado por la discreción”**

**“Más allá de la gastronomía, Playa Soleil se define como un espacio en constante evolución”**





# La joya de Islantilla

## Puerto Antilla Grand Hotel



Pasear por Islantilla es descubrir un enclave donde el ritmo de vida adquiere un matiz especial. Sus más de 12 kilómetros de costa invitan a largas jornadas de sol y mar, mientras que sus parajes permiten disfrutar de actividades al aire libre, desde rutas en bicicleta hasta excursiones por espacios de gran valor ecológico. En este entorno privilegiado, el Puerto Antilla Grand Hotel destaca como el alojamiento idóneo para unas vacaciones familiares.

Ubicado en primera línea de playa, este resort de inspiración colonial combina amplitud, confort y una extensa gama de servicios diseñados para todo tipo de viajeros. Sus habitaciones, luminosas y espaciales, están pensadas para garantizar el descanso; muchas de ellas cuentan con vistas al mar, un auténtico capricho para los sentidos. El hotel dispone, además, de varias piscinas exteriores, amplias zonas ajardinadas y acceso directo a la playa, convirtiéndose en el lugar perfecto para desconectar sin renunciar a la comodidad. La experiencia se completa con una variada oferta gastronómica que pone

en valor los sabores de la costa onubense, así como con un programa integral de actividades para todas las edades. Su área de spa y wellness ofrece un espacio dedicado al relax, mientras que los más pequeños pueden divertirse con las propuestas del miniclub, diseñadas especialmente para ellos. De esta manera, este enclave se convierte en la opción ideal para disfrutar las próximas vacaciones estivales en compañía de familiares o amigos.

Islantilla, en la costa de Huelva, se consolida como uno de los destinos más completos del sur de España. Gracias a sus extensas playas y a su privilegiado entorno natural, se posiciona como una opción perfecta para disfrutar en familia. Si buscas un destino que combine descanso, naturaleza y planes para todas las edades, Islantilla es una apuesta segura. Situada entre el Atlántico y diversos espacios naturales protegidos, esta localidad destaca por su tranquilidad, sus largas playas de arena dorada y una variada oferta de ocio y gastronomía basada en el producto local. Así, Puerto Antilla Grand Hotel se convierte en el refugio ideal.



**“El hotel dispone de varias piscinas exteriores y zonas ajardinadas”**

**“Este resort de inspiración colonial combina amplitud, confort y una extensa gama de servicios”**





# SIBARITA

## COCINAR





# Crema fría de lombarda

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”

# Crema fría de lombarda

## Ingredientes para 6 personas

200 g de cebolla roja  
120 g de patata, en trozos de 3 cm  
500 g de lombarda en trozos de 5 cm  
700 g de caldo de verduras  
20 g de vinagre balsámico  
1 cucharadita de sal  
2 pellizcos de pimienta molida  
2 pellizcos de nuez moscada molida  
150 g de leche evaporada o nata  
40 g de chips de verduras  
20 g de semillas de sésamo negro

## Preparación con TM3, TM5 y TM6

1- Pon en el vaso 150 g de cebolla roja en trozos, la patata y la lombarda. Trocea 5 seg/vel 8.  
2- Añade el caldo de verduras, la sal, el vinagre balsámico, la pimienta y la nuez moscada. Programa 30 min/100 °C/vel 1.  
3- Añade 100 g de nata y tritura 1 min 30 seg/vel 10. Retira a un recipiente hermético, deja templar y reserva en el frigorífico hasta que esté fría.

Decora con los chips de verduras, el sésamo negro, brotes germinados, láminas de rabanitos, aros de cebolla morada. Riega con un chorrito de leche evaporada o nata y sirve.



# Gazpacho de remolacha

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”

# Gazpacho de remolacha

## Ingredientes para seis personas

### Ensalada de lombarda

200 g de lombarda trozos en 5 cm

60 g de zanahoria trozos de 2cm

1 manzana sin piel ni semillas, en cuartos y cada uno por la mitad

2-3 ramitas de hierbabuena fresca

30 g de arándanos rojos deshidratados

1 sal y pimienta

20 g de aceite de oliva

10 g de vinagre de manzana

1 chorrito de miel

### Gazpacho de remolacha

500 g de remolacha cocida en trozos

500 g de tomate maduro

50 g de cebolla

40 g de pimiento verde

50 g de pepino

1 diente de ajo

200 g de cubitos de hielo

20-30 g de vinagre

1-2 cucharaditas de sal

1-2 pellizcos de pimienta molida

80 g de aceite de oliva

### Para servir

100g de queso feta desmenuzado

2 cucharadas de pipas de calabaza tostadas

Brotes germinados para decorar

### Preparación con Thermomix

#### Ensalada de lombarda

1- Pon en el vaso la lombarda, zanahoria, manzana, hierbabuena, arándanos, sal, pimienta, aceite, vinagre y miel. Trocea 5seg/vel5. Vierte en un bol y reserva. Aclara el vaso.

#### Gazpacho de remolacha

2- Pon todos los ingredientes en el vaso y tritura 3min/vel10. Vierte en 6 boles o platos hondos.

### Para servir

3- Distribuye la ensalada en los platos sobre el gazpacho. Decora con el queso feta, las pipas de calabaza y los germinados. Sirve.



# Minitostas de falso tartar de tomate

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”

# Minitostas de falso tartar de tomate

## Ingredientes para 6 personas

2 tomates grandes (300-400 g)  
200 g de aguacate  
30 g de cebolla  
1 diente de ajo  
¾ de cucharadita de sal  
15 g de zumo de limón  
60 g de dátiles sin hueso en trozos  
10 g de alcaparras  
20 g de cebolla roja  
1 huevo duro  
20 g de aceite de oliva virgen extra  
25 g de vinagre balsámico  
4 - 8 biscotes redondos  
1 cucharadita de cebollino fresco picado

## Preparación

1. Con la ayuda de un pelador, pela los tomates. Retira las semillas con una cuchara y córtalos en dados de 5 mm. Pónlos en el cestillo, deja escurrir y reserva.
2. Pon en el vaso el aguacate, la cebolla, el ajo, la sal y el zumo de limón y tritura 15 seg/vel 6. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso.
3. Coloca la mariposa en las cuchillas y programa 30 seg/vel 4. Retira la mariposa, vierte en un bol y reserva. Lava el vaso.
4. Pon en el vaso los dátiles y pica 4 seg/vel 8.
5. Añade las alcaparras, la cebolla y el huevo duro y trocea 2 seg/vel 4. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añade los dados de tomate escurridos, el aceite, el vinagre y la sal. Retira a un bol, remueve bien y reserva.
6. Coloca encima de cada mini tosta un aro de emplatar, pon una capa del aguacate reservado y encima la mezcla del tartar de tomate. Sirve decorados con cebollino picado.



# Solomillo con salsa de cerezas al Oporto

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”

# Solomillo con salsa de cerezas al Oporto

## Ingredientes

80 g de puerro (solo la parte blanca), en rodajas de 1 cm  
40 g de mantequilla en trozos  
250 g de cereza (sin hueso)  
50 g de azúcar moreno  
100 g de vino de Oporto  
120 g de agua  
1 pellizco de sal  
1 pellizco de pimienta molida  
1 pellizco de canela molida  
1 chorrito de aceite de oliva  
1 - 2 ramitas de tomillo fresco  
500 - 600 g de solomillo de ternera 4 medallones de 2-3 cm de grosor  
4 pellizcos de sal en escamas

## Preparación

- 1- Pon en el vaso el puerro y trocea 3 seg/vel 5. Con la espátula, baja el puerro hacia el fondo del vaso.
- 2- Añade la mantequilla y rehoga 10 min/120°C/vel 1. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso.
- 3- Agrega las cerezas y el azúcar y trocea 4 seg/vel 8. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso y programa 3 min/120°C/vel 2.
- 4- Incorpora el vino y programa 5 min/120°C/vel 2.
- 5- Añade el agua, la sal, la pimienta y la canela y programa 20 min/120°C/vel 1. Mientras tanto, calienta una sartén o con un chorrito de aceite de oliva y 1-2 ramitas de tomillo fresco.
- 6- Dora los medallones de solomillo durante 3-5 minutos por cada lado. Colócalos en una fuente y espolvorea con la sal en escamas.
- 7- Retira la salsa a una salsera y sirve con el solomillo.



**Musaka**  
Carlos Sáez

# Musaka

## Ingredientes para 6 porciones

2 cebollas  
4 dientes de ajo  
½ kg de carne de ternera o cordero picada  
1 kg de berenjenas  
Aceite de oliva virgen extra  
2 tomates grandes  
1 cucharadita de canela molida  
Un poco de menta fresca  
Sal y pimienta recién molida, al gusto  
1 pizca de perejil picado  
1 chorrito de vino blanco  
1 trozo de queso feta para adornar  
½ litro de salsa bechamel  
3 cucharadas de queso rallado

## Preparación:

1- Corta las berenjenas en rodajas de unos 6-8 mm de grosor. Coloca las rodajas en un recipiente y espolvorea sal en abundancia. Deja que reposen por unos 40 minutos para que suelten el agua y pierdan su amargor. Enjuaga las rodajas con agua fría y sécalas muy bien con papel absorbente. Fríe las rodajas en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén doradas. Pásalas a un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Reserva.

2- Pica las cebollas y los dientes de ajo lo más fino posible. En una cazuela, calienta 3 cucharadas de aceite y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Añade la carne picada, sazonada con sal y pimienta. Cocina hasta que la carne esté dorada. Agrega un poco de menta fresca picada, perejil picado y la canela molida. Sofríe por 5 minutos a fuego suave. Incorpora los tomates (escaldados, sin piel y picados) y el chorrito de vino blanco. Deja que la salsa se reduzca hasta que quede compacta, aproximadamente 15 minutos.

3- Precalienta el horno a 180°C. Engrasa el fondo de una fuente con un poco del aceite de freír las berenjenas. Coloca una capa de rodajas de berenjena en la base. Encima, extiende una capa de la mezcla de carne. Cubre con una capa de salsa bechamel.

Repite el proceso, formando un segundo piso: berenjena, carne y bechamel.

Termina con una capa generosa de bechamel y espolvorea el queso rallado por encima.

Hornea durante 20 minutos con la función de calor arriba y abajo. Luego, usa el gratinador por 5 minutos para que se dore la superficie.

4- Deja reposar la musaka por unos minutos antes de servir. Adorna con un trozo de queso feta y un poco de orégano.



**Ensalada mediterránea**  
Maricé cooking moments

# Ensalada mediterránea

## Ingredientes

Risoni (Orzo)  
Tomate fresco  
Tomate Seco  
Alcachofas en conserva  
Pimientos de Piquillo  
Alcaparras  
Aceitunas (tipo Kalamata)  
Albahaca, Cebollino  
Queso Feta  
Piñones

## Para la vinagreta

1 parte vinagre Balsámico  
3 Partes Aceite de Oliva  
Sal, pimienta, Mostaza Antigua

## Preparación:

- 1- Pelar y cortar el tomate en daditos.
- 2- Cortar las alcachofas, el tomate seco, pimientos de piquillo y colocar en un bol.
- 3- Agregar las aceitunas, alcaparras, cebollino y la albahaca picadas finamente.
- 4- Añadir el queso en daditos y el Risoni (previamente cocido según las instrucciones del envase).
- 5- Para la vinagreta, colocar en un tarro de cristal sal, pimienta, el vinagre, mostaza, tapar y emulsionar. Agregar el aceite (3 partes aprox del vinagre) y volver a emulsionar. Rectificar sazón si fuera necesario.
- 6- Agregar la vinagreta al bol y mezclar bien para que se integren todos los sabores.
- 7- Antes de servir, espolvorear con piñones ligeramente tostados.

# COMPARTIENDO EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DESDE EL AÑO 2012



La palabra sibarita se usa para definir a una persona de gustos refinados e inclinada al lujo. La etimología de este término deriva de la ciudad de Síbari y, más concretamente, de la antigua colonia griega de la que toma el nombre, Sibaris, famosa por la vida lujosa y regalada de sus habitantes.

En el año 2012 nace el blog "La Guía del Sibarita", con el objetivo de compartir experiencias gastronómicas con los sibaritas más exigentes.

Aquí podrás encontrar el lugar adecuado para esa cena o comida especial, los mejores mercados donde poder disfrutar de productos gourmet, o los hoteles o destinos con encanto para una escapada de fin de semana o vacacional.

Entra en [www.laguiadelsibarita.com](http://www.laguiadelsibarita.com) y date de alta en la lista de distribución.

# SIBARITA

## DECORAR





# Casa Decor 2026

La casa que viene no se enseña, se vive

Por: Raquel Sáez Gallego

Espacio Sircle Collection & Take Point proyectado por Nost. Foto: Lupe Clemente

Durante años, el lujo se ha vivido fuera de casa: en hoteles donde cada detalle está medido, en restaurantes donde la experiencia va más allá de lo gastronómico, en destinos concebidos para el disfrute. Hoy, esa exigencia ha cambiado de dirección. Ya no basta con encontrar el buen diseño fuera; ahora queremos integrarlo en nuestra vida cotidiana. Los espacios ya no solo se miran, sino que se viven.

Vivir un espacio significa algo distinto a decorarlo. Significa que la luz se piensa para acompañar el ritmo del día, que los materiales se eligen por lo que ofrecen y no por lo que aparentan. Esta forma de entender el interiorismo lleva años consolidada en el norte de Europa, pero en España está encontrando ahora su momento. Casa Decor 2026 lo refleja con claridad. El lujo no ha desaparecido, sino que ha cambiado de forma y se ha vuelto más discreto, más contenido.

Ya no se mide por lo que se exhibe sino por lo que se percibe. Los materiales se combinan con más libertad y se extienden entre

distintas superficies, evitando compartimentos rígidos. La madera convive con la piedra, la cerámica o los textiles en propuestas donde importa más la continuidad que el contraste. Aparecen, además, materiales reciclados en acabados y superficies, integrados con naturalidad en el conjunto. Nada resulta excesivo, todo está pensado. Este "lujo silencioso" no es una tendencia nueva, pero sí parece que está encontrando ahora su madurez.

Ya no se trata de renunciar a la calidad sino de expresarla de otra manera, sin ostentación, sin gestos innecesarios. Un lujo que se percibe en la elección de un material, en la forma en que la luz cae sobre una superficie, en la coherencia de un conjunto. Ahora los espacios no necesitan explicarse porque se sienten. La iluminación deja de ser solo algo funcional y pasa a tener un papel clave: luces indirectas, puntos medidos y una forma de iluminar que acompaña el uso de cada ambiente.

En los baños esta evolución se percibe con claridad. Dejan de entenderse solo desde lo funcional y pasan a plantearse como espacios en



Espacio ITA-Italian Trade Agency proyectado por Rebuelta Domecq. Foto: Nacho Uribesalazar

los que apetece estar. La iluminación se suaviza, los materiales aportan textura y todo se organiza para que el uso sea más pausado, más consciente, lo que se une a otro concepto muy presente en el actual diseño de interiores: la biofilia, es decir, la incorporación no solo de materiales orgánicos como la piedra o la madera, sino también de los colores, la luz natural o elementos vegetales. No se trata solo de cómo se ven, sino de cómo se viven. La distribución de los espacios, la luz y la sensación que generan pasan a primer plano para poner el acento en el bienestar.

Las paredes dejan de ser un simple fondo y pasan a formar parte activa del conjunto, con soluciones que les dan más protagonismo. También los techos ganan presencia, ya sea a través del color, las molduras o una iluminación medida que ayuda a definir el ambiente. La cocina sigue ese mismo razonamiento. Ya no se trata de cocina abierta o cerrada sino que, este espacio que se ha convertido en núcleo central de la vivienda, se plantea como una extensión natural de la casa, conviviendo con el estar, el comedor,

pequeñas zonas de encuentro, incluso, con lugares destinados al trabajo. Los elementos se integran, muchos quedan ocultos, para que la experiencia sea todavía más “limpia” y cómoda. También se aprecia una relación cada vez más fluida entre interior y exterior (ya sea en terrazas o en patios interiores), con soluciones que funcionan igual de bien en ambos ámbitos. Y, como ya hemos visto en otras ediciones, la naturaleza se integra en todos y cada uno de los rincones de la casa siguiendo, la tendencia de la biofilia para conseguir espacios más saludables.

Casa Decor es, un año más, el punto de referencia para ver por dónde caminarán las tendencias que vienen. Lo que esta edición anticipa apunta en una dirección clara: espacios más habitables, más conectados con el día a día, donde la estética ya no lo es todo. No es una tendencia nueva, pero sí consolidada. Y cuando algo llega a Casa Decor, lo que viene después ya no es una promesa, es una certeza. La exposición puede visitarse hasta el 14 de mayo, una oportunidad para comprobar hacia dónde se dirige el diseño de interiores.

## “La distribución de los espacios pone el acento en el bienestar”



Espacio PH Collection proyectado por S de Studio. Foto: Lupe Clemente



**“Los elementos se integran para que la experiencia sea más limpia”**

Cocina proyectada por Sixty Pro. Foto: Lupe Clemente



# Voucler

Apertura de su primera tienda física

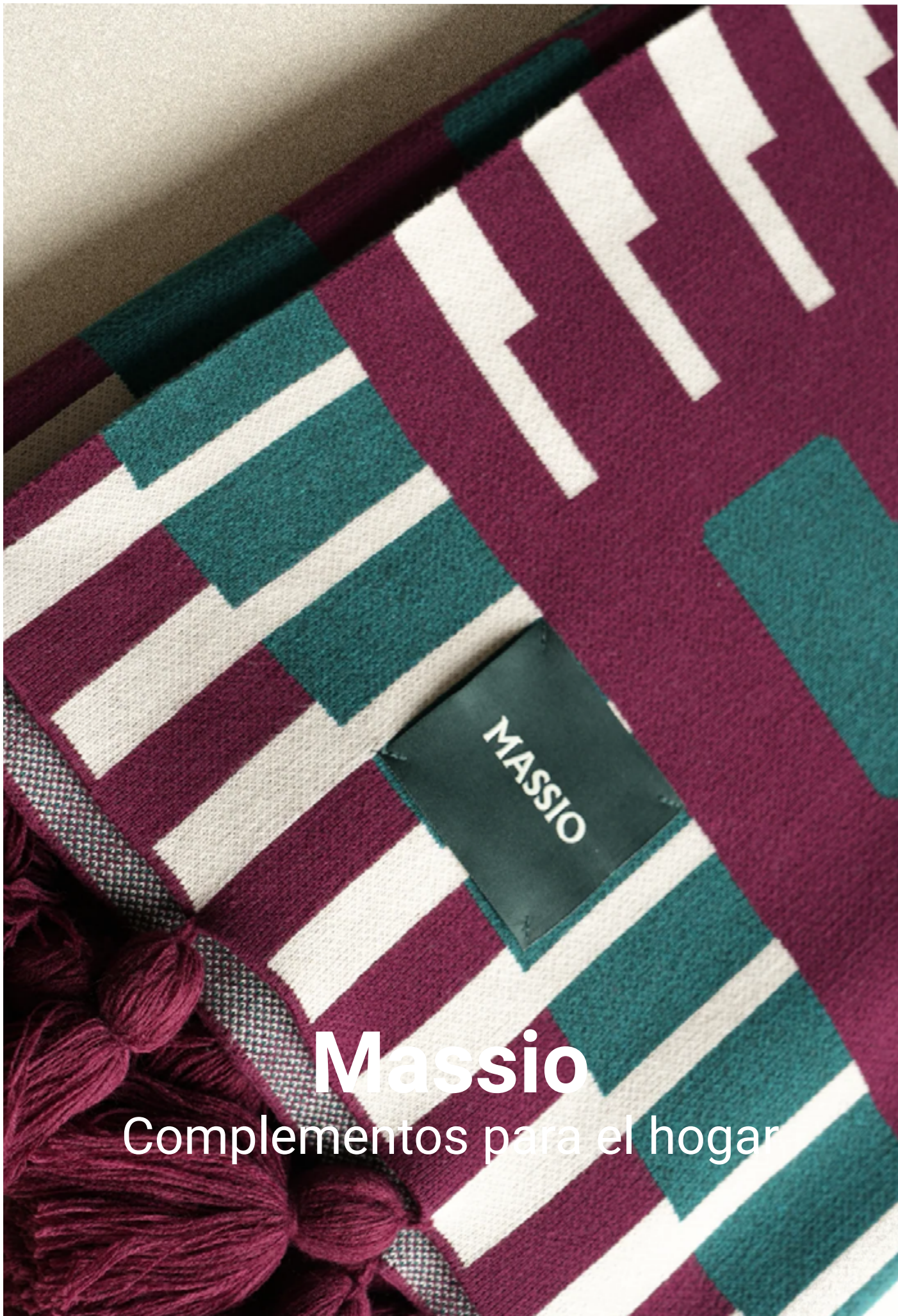
El 1 de mayo la firma de lifestyle y productos para el hogar Voucler ha dado un paso clave en su desarrollo en España con la apertura de su primera tienda física en Madrid. La compañía, fundada por Giuliana y Márcio Kaufman, desembarca en el centro comercial Moraleja Green (La Moraleja) con un espacio que refuerza su posicionamiento en el segmento de hogar y bienestar.

El punto de venta, ubicado en la planta baja del edificio Sur, cuenta con una superficie de 140 metros cuadrados y ha sido diseñado como un concepto experiencial que traslada el universo de Voucler al entorno físico. La tienda reúne una cuidada selección de textiles para cama y baño, con especial foco en materiales de alta calidad y propuestas orientadas al confort y el bienestar, junto a la nueva gama de fragancias de la marca, que transforma las estancias en ambientes sensoriales. Concebida como un refugio de calma y belleza cotidiana, la tienda se plantea como un lugar para detenerse y reconectar con una forma de habitar más pausada, en la que el bienestar se construye a través

de los detalles. La combinación de materiales nobles, una iluminación cálida, celosías de madera y elementos vegetales da forma a una atmósfera íntima y equilibrada, donde cada elemento contribuye a una sensación de armonía y coherencia. La distribución, abierta y fluida, organiza el espacio en distintas zonas de exposición y áreas de producto, articuladas en torno a un recorrido central.

La elección de Moraleja Green responde a su posicionamiento como uno de los enclaves comerciales de referencia en el norte de Madrid, en línea con el público al que se dirige Voucler. Con esta apertura, Voucler inicia su desarrollo en el canal físico en España, reforzando su posicionamiento en el segmento premium del hogar. Este primer punto de venta supone un paso estratégico para la compañía, que busca consolidar su presencia en el mercado a través de espacios propios y acercar su propuesta de producto a un cliente cada vez más orientado al diseño y al bienestar. Esta firma nació en 2025 con un propósito claro, convertir el hogar en un espacio sensorial, donde diseño, calma y el bienestar se integran de forma armoniosa.





# Massio

Complementos para el hogar

Fundada en Barcelona en 2025 por Pilar Simón e Ignacio Turón, MASSIO nace de su propia búsqueda de objetos equilibrados, donde estética y funcionalidad convivan. Su nombre evoca solidez y hogar, reflejando la intención de construir un universo estético duradero. Su propuesta combina sensibilidad contemporánea y referencias históricas, con influencia mediterránea en luz, material y color. Cada diseño parte de una carencia detectada, pasando por ajustes meticulosos de medidas, materiales y acabados hasta alcanzar un objeto resuelto.

MASSIO ofrece decoración, iluminación, textil, accesorios y fragancias, concebidos para dialogar y crear atmósferas completas. Prioriza materiales naturales, sostenibles y duraderos, con producción en España, Francia e India. La marca busca permanencia y coherencia, transformando cada pieza en parte de un proyecto integral que identifica y construye hogares con carácter y criterio. Actualmente, la marca tiene presencia en España, Países Bajos, Bélgica, Irlanda y Hungría. Cuenta con una tienda on-line.

Para quienes valoran el hogar como un espacio con identidad propia, MASSIO propone tres piezas que encapsulan su filosofía: diseño con criterio, materiales cuidados y una clara vocación de permanencia. Las fragancias son una de las formas más sutiles y poderosas de construir atmósferas. El difusor Pyrus & Freesia (200 ml) combina notas frescas y florales que aportan ligereza y sofisticación al ambiente. Por su parte, para quienes buscan un detalle más íntimo, la fragancia de hogar Ficus Incir ofrece una experiencia olfativa envolvente y elegante.

El textil es clave para dotar de profundidad a un espacio. La manta Hampstead, en tono granate y con diseño geométrico, aporta no solo confort, sino también carácter visual. Fabricada en algodón y con unas dimensiones generosas (200x150 cm), es una pieza pensada para acompañar tanto momentos de descanso como la construcción estética del salón o dormitorio.

**Más información en:**

**<https://massio.co/es>**

**<https://www.instagram.com/massio.co/>**





# Ideagroup

La nueva versión de Cubik

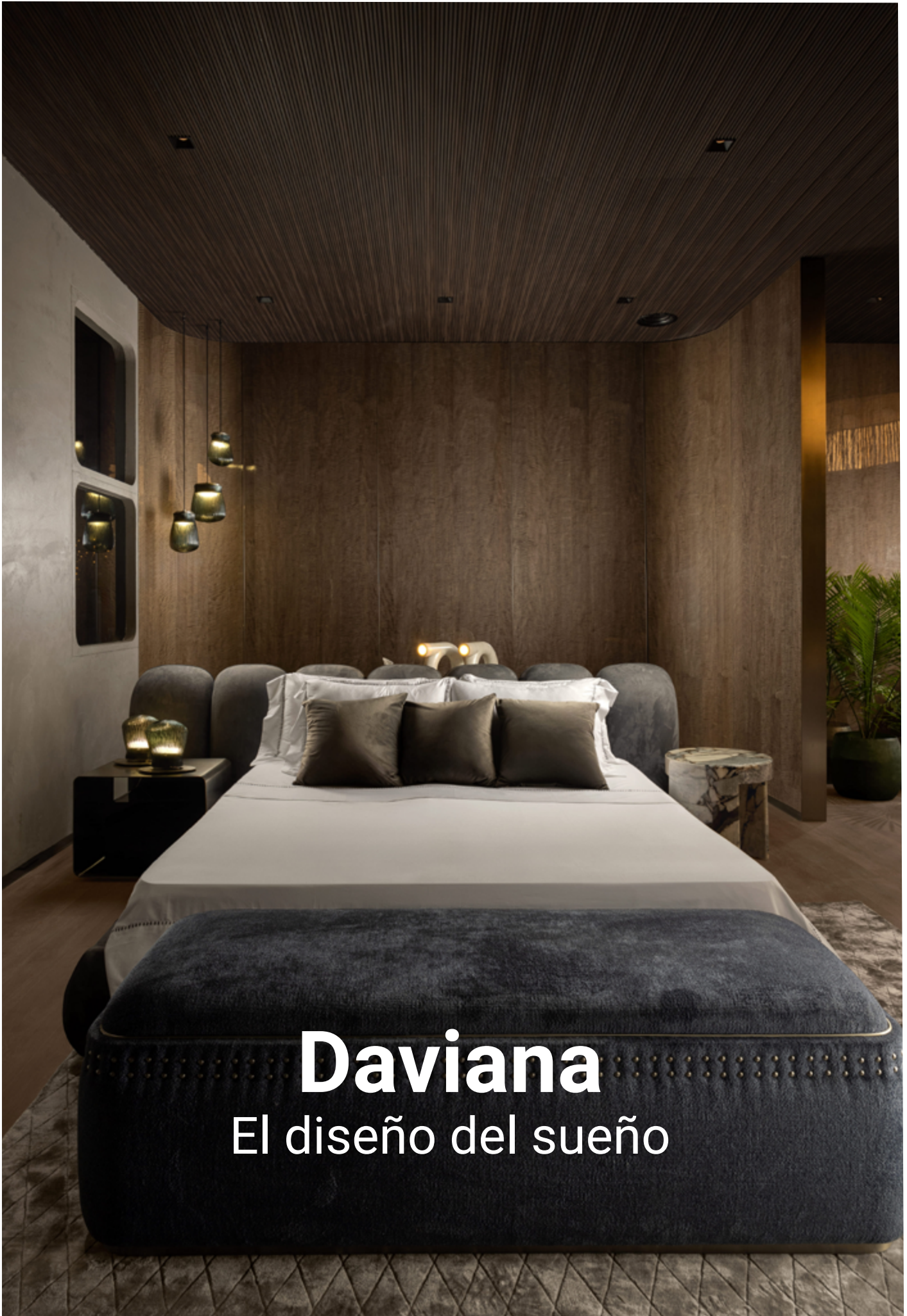
En la Milano Design Week, Ideagroup presenta una nueva reflexión sobre la icónica colección Cubik. Este proyecto de mobiliario habla el lenguaje esencial de la arquitectura, donde el rigor estético y las líneas geométricas esenciales abrazan la funcionalidad y las superficies texturizadas transmiten agradables sensaciones táctiles.

Creada en 2012 por Riccardo Gava, diseñador y director artístico de Ideagroup, Cubik se caracteriza por los bordes inclinados a 45 grados de sus puertas y cajones sin tiradores, que se traducen en un diseño minimalista e invisible, un detalle que ha consolidado a Cubik como una colección de referencia y siempre actual en el panorama de los muebles de baño italiano e internacional. Hoy en día, la colección se amplía con nuevas opciones de modularidad y nuevos acabados, ideados para satisfacer requisitos de diseño más específicos. Se añaden nuevos elementos, como el módulo de 48,5 cm de altura con ranura central entre los dos cajones y el módulo suspendido de 60,5 cm de altura, que reflejan tendencias de vida contemporánea.

Para ofrecer más espacio de almacenamiento y una mayor versatilidad en la composición, se han introducido módulos altos y bajos sin puertas, con el característico borde a 45 grados, que mantienen una perfecta coherencia estética en toda la colección. La gama de acabados se refuerza con materiales naturales de alta calidad.

Otra novedad que extiende las posibilidades de composición y las combinaciones de colores son los frentes con marco de aluminio a 45 grados, característica distintiva de la colección, ahora disponibles en todos los colores mate y Metal Color de la gama Ideagroup. La creatividad de los diseñadores se manifiesta en la oportunidad de combinar los marcos de colores con los paneles de vidrio aplicados, disponibles en acabado brillante o deslustrado, con la parte trasera lacada, en los colores de la paleta Ideagroup, o en las opciones existentes stop-sol y deslustrado gris transparente. La selección de vidrios se enriquece con una propuesta de estilo déco: el «Flutes», un vidrio acanalado tridimensional, disponible en acabado deslustrado en toda la paleta de colores.





# Daviana

El diseño del sueño

Alexander, Didier y Emma son solo algunas de las nuevas y exclusivas camas de diseño que propone Diviana, una joven marca india de mobiliario que, un año después de su debut en Italia, está cosechando un gran éxito gracias a su estilo único y sofisticado. Diseñadas por el director artístico Marco Corti y parte integrante de las colecciones Sublime y Q, estas camas transforman el dormitorio en un oasis de relajación, fusionando el savoir faire oriental y el estilo europeo.

Alexander, es la cama que encarna la nobleza del nombre que lleva. Una obra maestra del diseño contemporáneo que combina la elegancia imperial y el confort absoluto. El cabecero envolvente y generosamente acolchado recuerda la opulencia de los tronos reales, mientras que el revestimiento con motivos geométricos tono sobre tono le da un toque sofisticado y atemporal. Cada detalle de Alexander está pensado para realzar el espacio nocturno con una imponente elegancia: desde la estructura sólida y lujosa hasta los cojines decorativos a juego, pasando por la suave paleta de colores.

Por su parte, la Cama Didier, es la elegancia de las formas suaves. Con sus líneas fluidas y su estética envolvente, la cama Didier transforma el dormitorio en un espacio de puro bienestar y encanto. El cabecero de perfil sinuoso, que recuerda suavemente el horizonte de las colinas, transmite una sensación de calma y sofisticación contemporánea. El revestimiento aterciopelado y la estructura generosa son expresión de una comodidad elegante, convirtiéndola en el corazón de cualquier dormitorio.

Por último, Emma es la cama que combina rigor formal y acogida contemporánea. Su cabecero, de perfil lineal y decidido, se enriquece con volúmenes geométricos laterales que añaden carácter y originalidad, sin recargar el diseño. La estructura es limpia, equilibrada y bien proporcionada, pensada para quienes aman un estilo sobrio pero distintivo. Los tonos cálidos de los tejidos, combinados con materiales de calidad, crean un ambiente relajante y sofisticado, perfecto para realzar cualquier dormitorio. Emma es la síntesis ideal entre estética y funcionalidad: una cama cómoda, elegante y fácil de integrar.





# Olea

La mesa escultórica de Mobitec

La marca belga de mobiliario Mobitec debuta en el Fuorisalone en el corazón del Brea Design District de Milán, presentando una exposición inmersiva bajo el tema “We Bring the Outside In” y desvelando en primera mundial la mesa escultórica Olea. Ubicada en Via Palermo 11, junto a Walter Knoll y rodeada de importantes marcas de diseño como Boffi, COR y Muuto, la empresa belga propone una experiencia de marca 360° inspirada en su visión para 2026, “Serenity & Forest”.

La exposición explora la relación entre naturaleza, materialidad y el habitar contemporáneo. Muebles, texturas y elementos naturales interactúan para crear un entorno tranquilo y evocador, donde los visitantes pueden descubrir las nuevas colecciones de Mobitec, materiales innovadores y refinados acabados premium. Entre los puntos destacados de la presentación se encuentra el estreno mundial de la mesa Olea (diseñador Vincent Dejonghe), una pieza escultórica inspirada en la fuerza silenciosa de un olivo. La mesa marca el inicio de la colaboración entre

Mobitec y Cosentino, introduciendo las superficies Dekton en las colecciones de mesas de la marca. Inspirada en formas orgánicas y materiales naturales, Olea encarna al mismo tiempo presencia y autenticidad. Esta mesa ha sido diseñada como una mesa escultórica con carácter natural y presencia duradera — una pieza capaz de aportar autenticidad y equilibrio al espacio. Junto a Olea, la marca presenta otras colecciones de asientos Mads, del diseñador Vincent Dejonghe, y Knut, del diseñador Pierre Wegnez.

La Milano Design Week marca además la introducción de nuevas colecciones de tejidos premium desarrolladas con la firma textil italiana Limonta, así como exclusivos acabados en madera aceitada creados en colaboración con Rubio, que ofrecen una protección natural preservando al mismo tiempo el aspecto auténtico de la madera. A través de estas innovaciones, Mobitec continúa reforzando su posición como marca europea de mobiliario que une diseño, confort y personalización con un fuerte compromiso con la calidad y la durabilidad.



Te seguimos contando en el  
próximo número de primavera  
que verá la luz el mes de Julio  
2026

# SIBARITA

MAGAZINE