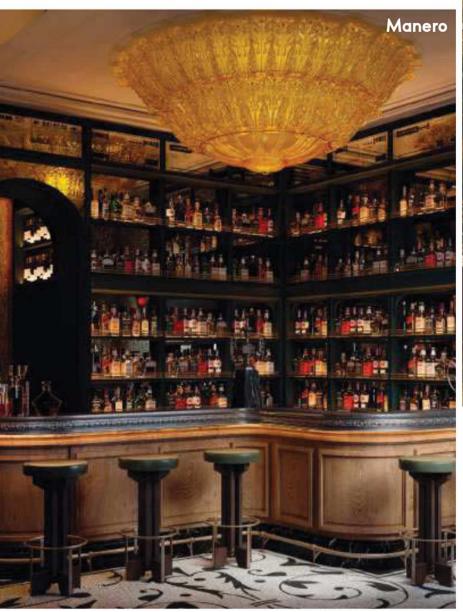
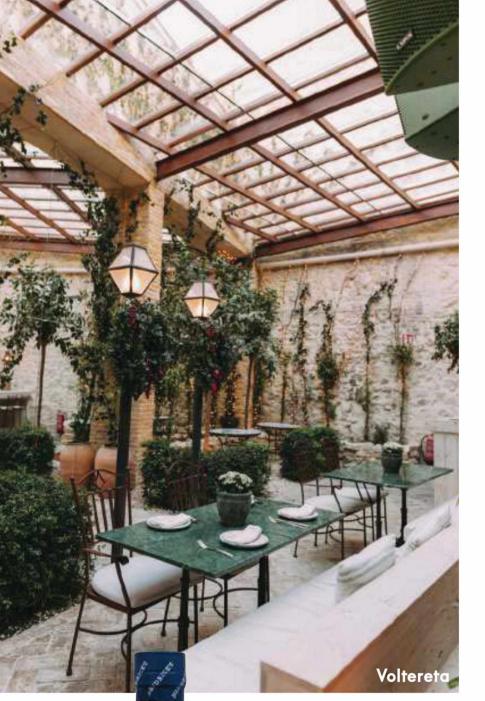
AGENDA





PSSST... Ideada en una noche estrellada de luna llena, la ginebra 'Hendrick's Lunar', cítrica y refrescante, se inspira en el poder que ejerce el satélite sobre las flores que la infusionan.



Estrenos con sabor

Madrid, Valencia y Sevilla protagonizan la función gastronómica gracias a las últimas aperturas de moda. No te pierdas **los 'place to be' más deseados**.

BAR MANERO

Tras su gran éxito en Alicante, este bar boutique de ambiente sofisticado aterriza en Madrid con un elegante interiorismo art nouveau de Rosa-Violán. En sus distintos rincones se pueden saborear tapas clásicas con un twist junto con una variada carta de vermuts, vinos y cócteles (Claudio Coello, 3, tel. 965 14 44 44. Precio medio: 29 €).

MANDARIN ORIENTAL RITZ

El esperadísimo hotel *deluxe* abre sus puertas junto al museo de El Prado con diferentes espacios gastronómicos dirigidos por el *triestrellado* chef Quique Dacosta: Deesa –de alta gastronomía–, Palm Court y el Jardín –con una oferta más desenfadada– y los bares Pictura y Champagne Bar (Plaza de la Lealtad, 5, Madrid, tel. 91 701 67 67).

VOLTERETA

Con una exótica *deco* balinesa y una cocina inspirada en los *pagang* indonesios –restaurantes donde se sirven platillos variados al centro para compartir – este asombroso

#BarLoversELLE

local te traslada a Asia sin salir de Valencia (Marqués del Turia, 59, tel. 962 60 46 07. Precio medio: 25 €).

CASA OZAMA

De estilo modernista, esta villa con cuatro plantas, exuberante jardín, interiorismo *top* y una oferta única de tapeo de producto y coctelería creativa está revolucionando el panorama *foodie* sevillano (Avda. de la Borbolla, 59, tel. 955 51 74 05. Precio medio: 40 €).

