

la voz de Madrid

madrid
divino.com



nº 14

*Las mejores tapas
gallegas de Madrid*

Restaurante
O' Greso





Singles Madrid Divino, ha seleccionado la Terraza Chill-out del Restaurante La Española de Pozuelo de Alarcón para reunir amigos en Madrid. Es una oportunidad real de conocerse y relacionarse con gente Divina en Madrid. Un club de amigos, quizás una reunión de gente especial, quizás simplemente buscamos algo diferente o simplemente amistad. Para nosotros es muy importante pensar que muchos de los que somos singles y queremos conocer gente nueva sepamos a dónde ir, siempre gente divina que escape de los malos rollos y quiera ampliar su círculo social, en un ambiente único y selecto como es La Española que lleva 30 años en Pozuelo y es considerado uno de los mejores Restaurantes de Madrid. Si buscas conocer gente con iniciativa, que incluso puedan surgir sinergias tanto personales como laborales somos tu club. Donde encontrar esa persona que estabas buscando, donde disfrutar de la mejor cocina entre amigos, o el aperitivo del domingo entre gente guapa de Madrid.

Primera fiesta singlesmadriddivino seria el jueves 18 de octubre y el primer brunch seria el domingo 21 de octubre

Entra en www.singlesmadriddivino.com

LA HORA BLANCA DE MADRID DIVINO

A partir del Martes día 25 de Septiembre, Susana Fernandez del programa de radio LA TERTULIA y Quino Moreno LA HORA BLANCA ambos de esRadio Maderid2, se unen para presentar un programa en canal 33 tv que se llamara LA HORA BLANCA DE UN MADRID DIVINO (contenido turismo y gastronomía). estaremos en antena todos los Martes 10,00 horas hasta las 11,00. NOCHE
Os esperamos y contamos con vuestro apoyo.

Susana Fernandez y Quino Moreno

**CANAL
33
MADRID**





Restaurante O'grelo



En el año 1981 nace el restaurante O'grelo.

Ofrece una delicada cocina gallega regida por grandes profesionales y un chef digno de este restaurante. El éxito está en la exquisita selección de pescados, carnes y mariscos, atendidos directamente a diario en la lonja.

O'grelo se ha convertido en poco tiempo en la referencia gastronómica por excelencia de la restauración gallega en Madrid.

www.restauranteogrelo.com
Calle de Menorca, 39, 28009
Teléfono: 914 09 72 04
Parada: Ibiza



O' recanto nace en Madrid en el año 2002 con el deseo de ofrecer a sus visitantes todo el sabor de la Galicia en sus platos y en la decoración del restaurante.

Ofrecemos una delicada cocina gallega regida por grandes profesionales y un chef digno de este restaurante.

El éxito está en la exquisita selección de pescados, carnes y mariscos, atendidos directamente a diario en la lonja.

O'recanto se ha convertido en poco tiempo en la referencia gastronómica por excelencia de la restauración gallega en San Sebastián de los Reyes.

www.restauranteorecanto.com
Calle de Seseña, 78, 28024 Madrid
Teléfono: 915 184 665
Parada: Seseña - Av. Padre Piquer

O' Recanto

La Española



Un Restaurante único, con las mejores carnes una tortilla increíble y ahora también para llevarse a casa.

Una terraza aclimatada donde comer o cenar en un ambiente agradable...ideal para fumadores.

En Pozuelo de Alarcón, una cita obligada para los amantes de la mejor carne.

Avda. Juan XXIII, Nº 2

Madrid

917156765

www.restaurantelaespanola.com

UN RESTAURANTE QUE NUTRE EL ALMA

CASTAFIORE

Estábamos prevenidos de la excelencia de La Castafiore, pero nunca imaginamos que superaría con creces nuestras expectativas. El salón en penumbras por las blancas velas de pálida luz, la sonrisa en boca de los amables camareros y un gran piano de cola al centro del salón, preludian lo que será una noche inolvidable.

Los preliminares no difieren en esencia a los de cualquier restaurante: las bebidas, carta y aperitivos van llegando en el orden correspondiente. Nos toman el pedido y esperamos. Cuando ya estamos terminando de disfrutar los entrantes, sucede algo mágico: alguien toca los primeros acordes al piano y las cuidadas voces de los camareros entonan arias de famosas óperas. Ha comenzado el espectáculo.

Toda la noche es una sucesión de cortas piezas de ópera y zarzuela, desde románticos cánticos hasta los más alegres vítores. Y contagian a los comensales, nos implican, nos hacen tomar parte. Vamos de la emoción a la alegría en una vorágine de sensaciones únicas, entre plato y plato, pues cada interpretación musical, está estudiada al detalle, para no interrumpir el ritual de la cena.

Y aunque la gran protagonista de la noche es la música, no por ello la comida queda en un segundo pla-

no. Porque la selección de la carta es de un cuidado exquisito y su elaboración impecable.

Y el sello personalísimo de La Castafiore la dan sus propietarios, Paca Fernández y Borja de Soto, quienes van de una a otra mesa, compartiendo con los comensales, como si de sus invitados personales se tratara, y es que es esa la sensación final que se lleva quien cena en la Castafiore. Haber pasado una velada única entre amigos que saben cantar.

Calle del Marqués del Monasterio, 5-Madrid

Telf.: 913194221



Salon del Chocolate

PARA TODOS LOS ADICTOS AL CHOCOLATE, OS TRAEMOS EL SALÓN DEL CHOCOLATE, ES LA IX EDICIÓN DEL MISMO.

TENDRÁ LUGAR DEL 25 AL 28 DE OCTUBRE DE 2012 EN MADRID , Y LO MEJOR Y MAS FASHION ES QUE SE CELEBRARA

EN EL CENTRO COMERCIAL MODA SHOOPING DE MADRID EN PLENO PASEO DE LA CASTELLANA.

DURANTE ESOS DÍAS SE HACE UN RECORRIDO POR LOS DISTINTOS LUGARES DEL PLANETA QUE ESTÁN RELACIONADOS CON EL PRODUCTO.

SERÁN CINCO LOS LUGARES DEL MUNDO QUE SE DESCUBRIRÁN EN ESTA EDICIÓN, COINCIDIENDO CON LOS 5 CONTINENTES EXCEPTO EUROPA.

AMÉRICA PRECOLOMBINA, ASIA, OCEANÍA, Y LA ANTÁRTIDA , QUIEN DIRÍA QUE ALLÍ HABRÍA CHOCOLATE...

MEZCLANDO AZÚCAR, PASTA DE CACAO Y MANTECA DE CACAO TENEMOS EL EXQUISITO CHOCOLATE.

EN ESTOS DOS ÚLTIMOS COMPONENTES SE OBTIENE EL " ALIMENTO DE LOS DIOS", NOMBRE QUE SE LE DA AL ÁRBOL DE CACAO.

PUES VAMOS A DISFRUTAR EN ESTA EDICIÓN COMO DIOS DEL CHOCOLATE DIVINO.

M.PILAR GANDARA



Nueva Valverde BODEGAS



“Entre en el maravilloso mundo del vino con *Bodegas Nueva Valverde*, y sienta la emoción de tener entre sus manos el saber hacer de la naturaleza y del hombre en busca de la excelencia llegando a ser Arte.”

Nueva Valverde
BODEGAS

Es este pueblo uno de los que forman la subcomarca vinícola de San Martín de Valdeiglesias. En sus tierras se cultiva la uva garnacha. Villa del Prado es también productor de frutos de la huerta, que se pueden comprar en los numerosos puestos que se reparten alrededor de la iglesia. Vinos y productos de la huerta, son típicos en esta población. Se encuentra a 69.6 kilómetros de distancia de la capital.

Laureado en la literatura del SIGLO XV, y en la edad de oro, la comarca de VILLA DEL PRADO, alcanzó su máximo esplendor con la llegada de las Cortes Reales a Madrid. El viñedo de la FINCA TEJONERAS fue plantado a mediados del SIGLO XX con garnacha tinta, y en la actualidad está complementada con las mejores variedades foráneas y nacionales.

Bodegas Nueva Valverde, S.A.
C/Santo Domingo de Silos, 6, Bº D. 28036 Madrid(España)
Tel.:(+34) 91 564 0191 Fax:(+34) 91 411 4718
info@bodegasnuevavalverde.com



José Fernández-Ramos es maestro pastelero, experto en chocolates y propietario de Nunos Pastelería desde hace más de 10 años.

Desde su establecimiento en Madrid, José Fernández y su mujer Puerto Díaz, llevan años ofreciendo a los madrileños postres, dulces y chocolates de calidad, tanto tradicionales como innovadores y su Pastelería es considerada ya como uno de los referentes de la alta pastelería o “gastronomía dulce”, como les gusta definirla.

Se ha presentado a diferentes campeonatos, consiguiendo premios tan prestigiosos como:

- 2º Clasificado de la Comunidad de Madrid en el MMAPE 2007
- Diploma de Honor como Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (4º puesto) 2007
- Mejor Pastelero de Madrid 2008; Mejor Dulce Típico de Madrid 2008
- Finalista Por Madrid de las Finales Nacionales de España en el World Chocolate Masters 2008
- Mejor Roscón de Reyes de Madrid 2009 y 2010
- Mejor Dulce Típico de Madrid 2009 y 2010
- Premio a la Originalidad y Labor Gastronómica 2009
- Mejores Buñuelos de Madrid 2009 y 2010
- Medalla de bronce en el MMAPE 2011
- Premio a las mejores Torrijas de la Comunidad de Madrid 2011



Pastelería Nunos.
Calle Narváez, 63. 28009, Madrid.
Tel.: 91 409 24 56 / 609 575 470

La Cañada

Ideal para la celebración de eventos. Servicio personalizado y atención esmerada.

Amplia variedad de platos típicos de la cocina Castellana con un toque moderno.



**Carretera Nacional, M-501 km 2,5.
Boadilla del Monte (Madrid)
Telf.: 91 633 12 83
e-mail: reservas@grupowamba.es
www.grupowamba.es**


LA CAÑADA
RESTAURANTE

I JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA COCINA HISTÓRICA A LAS NUEVAS TENDENCIAS

Si hablamos de cochinillo asado, de judiones de La Granja, de cordero lechal, del típico y dulce ponche, del whisky DYC o de los blancos de Nieva, de inmediato nos vienen a la cabeza Segovia y sus sabores. El gusto por la buena mesa forma parte de su cultura; la gastronomía es un ingrediente más dentro del patrimonio histórico y cultural de la ciudad. Segovia puede presumir de ser una de esas ciudades donde se cuida cada detalle y se asegura la máxima calidad.

Desde hace décadas la gastronomía segoviana es un atractivo turístico consolidado. La gastronomía, unida a los iconos patrimoniales más significativos de la ciudad como Acueducto, Catedral y Alcázar, conforma un conjunto patrimonial excepcional. Completar la visita a Segovia en cualquiera de los restaurantes que salen a nuestro paso es una estupenda manera de disfrutar de uno de los aspectos más característicos de la ciudad, de una forma de cultura que en el siglo XXI sigue combinando la sabia tradición con la innovación necesaria.

La tradición y la innovación serán las protagonistas de las I Jornadas Gastronómicas "De la cocina histórica a las nuevas tendencias", organizadas por el Área de Turismo del Ayuntamiento de Segovia, que tendrán lugar en el mes de octubre.

Tras la inauguración de las jornadas el 10 de octubre, con la participación de la prestigiosa cocinera Ángeles Díaz Simón, seguida del concierto ofrecido por Tutto Voce, se realizarán charlas y show cookings de la mano de reconocidos restauradores. Durante dos semanas nos acercaremos al comienzo de la cocina en el Mediterráneo con Fernando Montalvo, del restaurante La Pétola; y a la Cocina Sefardí y las Leyes Dietéticas del Judaísmo gracias a Bernardo Callejón, chef y profesor del Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia. El legado gastronómico de la cocina Andaluzí correrá a cargo de Rafael Orellana, profesor de la Escuela de Hostelería de Córdoba y conoceremos los orígenes de la gastronomía segoviana con Cándido López del Mesón Cándido. La evolución de las variedades y de las técnicas de elaboración de verduras será el tema de la charla de Floren Domezaín de Granjas Rosendo y la gastronomía sostenible también será protagonista gracias a la colaboración de Charo Domínguez, del restaurante La Huerta de San Lorenzo.

Como complemento a las jornadas, que finalizarán el día 24 de octubre, numerosos restaurantes de la ciudad ofrecerán menús y tapas especiales.

Más información sobre gastronomía segoviana y sus variados certámenes anuales (El Dorado, Semana de la Cocina Segoviana, concursos de tapas, etc.) en la microsite gastronomia.turismodesegovia.com de la web de Turismo de Segovia. Como novedad, es posible conocer más a fondo los secretos de los fogones castellanos gracias al Canal Cándido TV, visible en la microsite.

Más información

Centro de Recepción de Visitantes de Segovia

Central de Reservas de Segovia

Azoguejo, 1 – 40001 Segovia

Tel.: 921 466 720 / 21 – Fax.: 921 466 724

www.turismodesegovia.com

info@turismodesegovia.com

www.reservasdesegovia.com

info@reservasdesegovia.com



Quinto Gallego

Desde mediados de los años 90, el Quinto Gallego, establecimiento familiar, se ha hecho un hueco entre lo más destacado de la restauración madrileña, de la mano de su propietario, Faustino López Martín, sanabrés de pro.

El Quinto Gallego es ideal para disfrutar de lo mejor de la cocina castellana y gallega, donde la calidad, el buen precio y un esmerado servicio, unido con la originalidad de nuestros platos, harán las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Es, en resumen, una cocina llena de sabor y sensaciones, de la que destacamos platos como, el excelente Revuelto de la casa, el estupendo Caldo gallego, la magnífica Ensalada de salmón, angulas y berros, la Empanada gallega casera, la exquisita Merluza gallega, el delicioso Chuletón de Sanabria y el rico Rodaballo.

Cuenta con una atención muy destacada y especial por parte del personal de servicio, especialmente seleccionado para ello. El ambiente de cena o comida es muy cordial y familiar, para que usted se sienta bien atendido y cómodo.

La variedad de raciones es muy amplia: unos choricitos con patatas de tapita, lacón a la gallega, sepia a la plancha, calamares a la andaluza, chistorra, surtido de ibéricos, croquetas, etc.



Metro: Herrera oria Dirección: Fermín Caballero, 6
Teléfono: 917304302

Horario: De Lunes a Jueves de 7:00 a 0:30 Viernes de 7:00 a 2:00
Sábados de 8:00 a 2:00

Días de cierre: (lunes tarde cerrado)

Restaurante O'Cacheo

LA COCINA GALLEGA EN SAN SEBASTIAN DE LOS REYES



O'Cacheo



Teléfono de Reservas: 91 652 14 40



“Mestizo” restaurante y tequila bar

Mestizo es un restaurante y tequila bar que surge con la misión de convertirse en una referencia obligada de la mejor comida mexicana, y al mismo tiempo el restaurante local para muchos vecinos residentes y los miles de mexicanos y latinoamericanos que viven en la capital española. Mestizo es el concepto de un grupo de mexicanos de traer a Madrid un restaurante-bar que ofrece fina y auténtica comida mexicana.

La cocina mexicana es una cocina que ha influenciado los hábitos alimenticios de otros lugares más allá de las fronteras de México, con productos como maíz, frijol, chile y pimienta, el aguacate, el camote, la guayaba y la piña. Sin olvidar el chocolate, la mayor y más importante aportación, ni los chiles. Entre las especialidades del restaurante Mestizo se encuentran la crema poblana, mixtotes de cordero, el molcajete mestizo, los chiles rellenos de picadillo y de queso, el tamal oaxaqueño y una especial degustación de tacos. El bar ofrece una interesante gama de finos tequilas cuidadosamente seleccionados para deleitar los paladares más exigentes.

Mestizo será también un espacio de promoción y difusión de la cultura mexicana a través del cual se dé a conocer la riqueza de nuestras tradiciones tales como semanas gastronómicas y celebraciones como la fiesta del Día de la Independencia, el Día de Muertos y las posadas navideñas, por mencionar sólo algunas de las actividades.

El diseño interior del restaurante está elaborado con una original y elegante combinación de pisos de madera con paredes rojas decoradas con el famoso calendario azteca, la serpiente bicéfala, un gigante de Tula y la representación del dios Quetzalcóatl, motivos prehispánicos fundamentales en la cultura mexicana. La presencia de estos elementos ofrece una impactante atmósfera 100% mexicana.

Desde estas paginas tanto Susana como yo queremos dar las gracias a su gerente Armando Oropesa, que nos atendió y nos dio toda una disertación de la cocina Azteca. Armando es uno de esos hermanos mejicanos que llevan un dilatado periodo en España y su agenda de contacto sobre todo en Madrid es de las más abultadas, Armando antes del Mestizo, estuvo en lugares tan emblemáticos, como el Café Chinitas, Andalucía en fin un gran profesional a las riendas de este magnífico Restaurante.

QUINO MORENO, SUSANA FERNÁNDEZ



Recoletos, 13 Madrid, 28001
Distrito: Salamanca - Barrio: Recoletos
Horario: L-S de 13:00 a 02:00 ininterrumpido
(cocina abierta hasta las 00:00) / Domingo cerrado
Cómo llegar: L2 Retiro, Banco de España / L4 Colón



MARISQUERIA

El Cantábrico

El Cantábrico abre sus puertas hace casi sesenta años, en 1948, en la extinta casa Bravo, pequeño local de la calle Podilla. El por entonces joven Dionisio Amores, su fundador, lo rebatió como El Cantábrico, en honor a su esposa, Fernanda Dehesa, santanderina de nacimiento.

Así nació El Cantábrico, dedicado desde sus inicios al arte del marisco y

Así nació El Cantábrico, dedicado desde sus inicios al arte del marisco y la cerveza. Y así fue creciendo con los años, llegando a consolidar una plantilla que, a día de hoy, siguen manteniendo el espíritu y tradiciones del que fuera su patrón y amigo, Dionisio, algunos con más de treinta años de trabajo y experiencia en la que se ha convertido su casa.

Ese espíritu de antaño también se recoge en el local, que conserva su largo mostrador, sus dos grifos plateados de cerveza, sus viejos azulejos y las paredes, vestidas con fotografías de su propia historia, de la costa cántara y de Madrid. Día tras día ha llegado el marisco hasta su cocina para cocerlo fresco antes de colocarlos en sus vitrinas y ser presentado a su fiel clientela, parte importante en la historia de El Cantábrico.

Tres generaciones han visto crecer esta taberna por la que parece no pasar el tiempo. Y como reconocimiento al buen trabajo, a la calidad de sus productos y su larga trayectoria como promotor del marisco gallego en Madrid. El Cantábrico ha sido galardonado con el Centollo de Oro en la Tradicional Fiesta del Marisco de O'Grove 2006.



Calte Podilla, 39
Madrid (28006)
Madrid

914024087 / 914025042
www.marisqueriaelcantabrico.com

desde 1870

142
aniversario

c/Bola, 5 28013 Madrid

Tels: 915 476 930

915 417 164

www.labola.es

LA BOLA
TABERNA

La Bola abrió sus puertas a finales del siglo XIX, en 1870, desde entonces sigue fiel a su tradición y a su destino, ofreciendo el mismo cocido madrileño, en puchero de barro individual y cocinado al fuego lento del carbón de encina tal y como se cocinaba antaño. El cocido se sirve en el mismo puchero en que se cocina: primero la sopa y luego los garbanzos y las carnes acompañadas con repollo rehogado y tomate con comino, guindillas y cebolleta. No podemos olvidarnos de otros exquisitos platos que podemos degustar en este

Centenario restaurante como los callos, sus carnes y pescados y, por supuesto, su postre "estrella": los buñuelos de manzana. La Bola está situada en el centro de Madrid, y el paso de los años y las gentes de toda condición que han desfilado por sus comedores, hacen que este restaurante sea un fiel reflejo del ambiente de bullicio que se vive en el centro de una gran ciudad como Madrid. Todo el mundo corre, los clientes que llegan tarde a trabajar, los camareros, el teléfono que no deja de sonar...



Desde principios de los años 90, la Pulpería Atino (antiguo Mesón Gallego III), establecimiento familiar, se ha hecho un hueco entre lo más destacado de la restauración madrileña, de la mano de su propietario, Faustino López Martín, sanabrés de pro.

La Pulpería Atino es ideal para disfrutar de lo mejor de la cocina castellana y gallega, donde la calidad, el buen precio y un esmerado servicio, unido con la originalidad de nuestros platos, harán las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Es, en resumen, una cocina llena de sabor y sensaciones, de la que destacamos platos como, los arroces variados, el Pulpo a la parrilla, la magnífica Ensalada Atino, la exquisita Merluza gallega, el delicioso Chuletón de Sanabria y el rico Rodaballo.

Cuenta con una atención muy destacada y especial por parte del personal de servicio, especialmente seleccionado para ello. El ambiente de cena o comida es muy cordial y familiar, para que usted se sienta bien atendido y cómodo. Los niños cuentan con un espacio amplio para divertirse y jugar.



a Tino

TABERNA - PULPERIA - ARROCERIA

ТАВЕРНА - ПУЛПЕРІА - АРРОСЕРІА

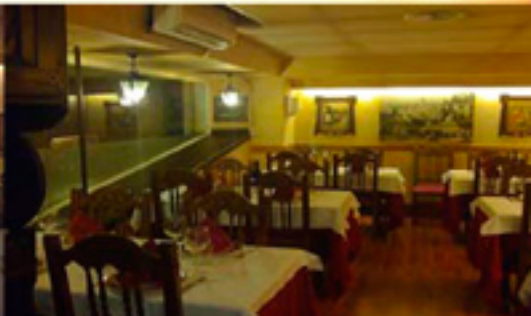




EL JAMÓN Y EL CHURRASCO

El Jamón y el Churrasco, ofrece a sus clientes, los platos más selectos de la gastronomía española con raíces de Galicia, elaborados a partir de las mejores materias primas.

Confíenos su comida familiar, en grupo, en pareja, de empresa... y en El jamón y el churrasco nos esforzaremos en darle nuestro mejor servicio de acuerdo a sus gustos y necesidades.



Infanta Mercedes, 64 - 28020 Madrid- Tel.: 91 570 03 19 -

www.jamonychurrasco.com/



D'Fábula

BAR & RESTAURANTE

LOS MEJORES PINCHOS DE MADRID Y DE ESPAÑA EN D'FÁBULA

Ana Roldán, jefa de cocina de D'Fábula, ofrece esta temporada las tapas ganadoras del Certamen Nacional de Pinchos y el concurso La Tapa de Madrid junto con su mejor repertorio de pinchos de autor.

El establecimiento se encuentra en la Plaza del Conde de Barajas, un tranquilo y arbolado espacio peatonal frecuentado desde siempre por artistas y bohemios, sobre el que extiende una terraza acondicionada para disfrutarla todo el año.



Durante unos meses, Ana Roldán, la joven chef del restaurante D'Fábula, ofrece al público las dos tapas ganadoras del certamen La Tapa de Madrid y del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. El establecimiento es uno de los ocho seleccionados por la Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid para incluir estos pinchos en su oferta. Sin duda, se trata de una ocasión única para conocer la alta cocina de esta profesional, que a sus apenas veinticinco años de edad ya atesora títulos tan importantes como el de Mejor Cocinero de la Comunidad de Madrid del año 2008.

La tapa Planeta Marte, vencedora del concurso La Tapa de Madrid, encierra en un delicado buñuelo una combinación de huevo escalfado, boletus y salsa de pimientos del piquillo, mientras que Buenas noticias de nuestra tierra, campeona nacional, es un succulento steak tartar aderezado con helado de mostaza y envuelto en un cilindro de papel comestible que reproduce la portada del emblemático diario El Norte de Castilla. Junto a ellas, desfilan por la barra de D'Fábula las mejores creaciones de Ana Roldán, como un Mejillón escabechado con su concha (un trampantojo gastronómico en el que la concha también se come), una Mousse de huevo trufado o





D'Fabula

BAR & RESTAURANTE

los Chipirones encebollados.

Tanto en estas tapas -que pueden degustarse en la barra del establecimiento o como prelude de una succulenta comida a la carta en cualquiera de las mesas- como en el resto de las elaboraciones, la jefa de cocina ofrece una puesta en escena vanguardista para una cocina de clara raigambre tradicional, en la que prevalece el respeto por las mejores materias primas y el dominio de las técnicas culinarias.



En la carta del establecimiento se incluyen recetas "de las caseras", como las Croquetas D'Fábula o los Mejillones escabechados en casa, en alternancia con platos típicamente capitalinos, como los Callos a la madrileña con pelota de garbanzos o los también madrileños Caracoles. Sobresalen entre los pescados la Merluza marinada en cítricos con ensalada Wakame o el Mero con Txapela de tomate asado, mientras que en el apartado dedicado a las carnes se tienen en cuenta todas las preferencias, incluyendo desde un sofisticado Foie fresco a la plancha con salsa de uvas y tatin de manzana, hasta succulentos asados de excelentes cortes de vaca, cordero o cochinitillo, que se cocinan durante horas a baja temperatura.



No faltan, para terminar, dulces guiños a nuestra culinaria capitalina, como la Sopa de chocolate blanco con torrija y sorbete de vino tinto, o un ligero pero sofisticado Sorbete Canto de los bosques, con fresas, vodka, Cointreau y pomelo.

Cualquiera de las opciones justifica la visita a este local, en el que el interiorista Luis Llanes ha creado un ambiente moderno

Restaurante D'Fábula
Plaza del Conde de Barajas, 3
91 366 49 62

Abre todos los días

Horario de cocina: de 13:00h a 16:00h y de 20:00h a 24:00h

Tique medio a la Carta: 40€

Menú de mediodía de lunes a viernes: 15€

www.dfabula.com



D'Fabula

BAR & RESTAURANTE



y acogedor. Blanco, negro y plata juegan a encontrarse de una y mil maneras en el mobiliario, la iluminación y hasta el menaje presentes en las dos plantas del restaurante, con capacidad para noventa comensales.

Pero no hay por qué conformarse con permanecer dentro contemplando la plaza a través de las amplias cristaleras. En la terraza de D'Fábula se puede comer todo el año. Es el lugar ideal para disfrutar de un soleado domingo de primavera,

cuando los pintores madrileños ocupan la plaza y exponen su obra a cielo abierto, al igual que en la parisina Montmartre, o para hallar la placidez de una plazoleta secreta y poco menos que privada.

Y en la sobremesa, nada mejor que un cóctel. La barra de D'Fábula cuenta con más de 30 referencias de las mejores ginebras de todo el mundo, especialmente británicas, y una esmerada selección de destilados de diversas procedencias.



Restaurante D'Fábula
Plaza del Conde de Barajas, 3
91 366 49 62

Abre todos los días

Horario de cocina: de 13:00h a 16:00h y de 20:00h a 24:00h

Tique medio a la Carta: 40€

Menú de mediodía de lunes a viernes: 15€

www.dfabula.com

DE CHINITAS

CAFE DE
CHINITAS

EL DUENDE DEL Flamenco

El Café de Chinitas es el lugar perfecto para sumergirse en los placeres de la comida mediterránea y saborear uno de nuestros platos más conocidos: la paella, a la vez que disfrutas de uno de los espectáculos flamencos más afamados de la capital.



C/ TORIJA, 7 - 28013 Madrid- Telf.: 91 559 51 35 - Metro: Opera
e-mail: chinitas@chinitas.com - www.chinitas.com

FERIA DE QUESOS ARTESANOS *de España*

LA PRIMERA FERIA DE QUESOS ARTESANOS DE ESPAÑA, TENDRÁ LUGAR DEL 28 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2012.

EL LUGAR ELEGIDO PARA ESTE EVENTO ES LA CÁMARA AGRARIA DE LA CASA DE CAMPO EN MADRID.

REUNIRÁ A MAS DE 20 QUESERÍAS ARTESANAS ,UNA CITA EN LA QUE LOS PRESENTES PODRÁN DEGUSTAR LA VARIEDAD DE QUESOS ARTESANOS.

SE DARÁ A CONOCER NO SOLAMENTE EL PRODUCTO,EN ESTE CASO EL QUESO, SINO UNA AMPLIA INFORMACIÓN SOBRE LA CONSERVACIÓN DEL MISMO.

LA ENTRADA ES GRATUITA Y SE MOSTRARAN QUESOS DE OVEJA, MANCHEGO Y CASTELLANO.

TAMBIÉN QUESOS DE CABRA, VACA, Y UNA GRAN SELECCIÓN DE QUESOS CURADOS, TIERNOS Y SEMICURADOS.

TODO ELLO ESTOY SEGURA NOS DEJARA UN DIVINO SABOR DE BOCA.

CAFÉ & TAPAS

Una amplia oferta culinaria cocinada a la brasa que se compone, entre otras especialidades, de: “brochetas de pollo con salsa de miel, sésamo y Tandoori”; “entrecot con mantequilla Maitre d´hotel”; “chuletillas de cordero con salsa chimichurri”; “secreto ibérico con chutney de piña”. Las verduras braseadas también forman parte de esta innovadora carta, como “champiñones braseados en horno de carbón relleno de bacon y espinacas” .

Este local además mantiene su gran oferta de tapas. La carta se nutre de tapas tradicionales calientes y frías como: “quiche de queso azul de puerros”; “maki de boquerones, guindilla y mahonesa”; “gazpacho verde”; “salmorejo cordobés”; “surtido de ibéricos”; “calamares rebozados”; “bacalao confitado”; “mini-hamburguesas”; “ensaladillas variadas”; entre otras especialidades. Asimismo, destacar dos platos madrileños como las “sartencillas de huevos rotos acompañados de chorizo, chistorra o jamón ibérico” y los “callos madrileños”.

**NUEVO LOCAL EN
LA CALLE CARRETAS**

RUBAIYAT MADRID SE SUMA UN AÑO MÁS A ESTA INICIATIVA SOLIDARIA

- Desde el día 15 de septiembre y hasta el 15 de noviembre, salir a comer o cenar puede convertirse en un acto solidario: basta con elegir el plato o menú solidario entre la carta de los restaurantes adheridos en la campaña
- Baby Beef Rubaiyat Madrid no ha querido perder la oportunidad de participar con la causa, diseñando un menú de inconfundible sello brasileño
- La campaña Restaurantes contra el Hambre, apadrinada a nivel nacional por Mario Sandoval y patrocinada por Calvo y Makro, reunirá fondos para luchar contra la desnutrición infantil
- Acción contra el Hambre invita a todos los ciudadanos a combinar ocio y solidaridad a través de esta iniciativa. Para conocer el restaurante de tu ciudad más cercano basta con entrar en www.restaurantescontraelhambre.org.

Madrid, 4 de septiembre de 2012

Desde el día 15 de septiembre hasta el 15 de noviembre, Acción contra el Hambre celebrará en todo el territorio nacional la tercera edición de la campaña Restaurantes contra el Hambre con el fin de recaudar fondos para luchar contra la desnutrición infantil.

Esta iniciativa, que cuenta con el patrocinio de Calvo y Makro y con el Apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), aúna gastronomía y solidaridad. Para la edición de este año se han inscrito hasta la fecha más de 450 restaurantes de 50 provincias que, a través de sus platos y menús, ofrecen la posibilidad a sus clientes de ser solidarios. Continúa abierto el plazo de inscripción.

Durante los dos meses que dura esta campaña, los clientes podrán:

- escoger el plato o menú solidario asignado por el restaurante, del que donará un porcentaje a la organización
- aportar, si así lo desea, un euro solidario más
- colaborar enviando un SMS con la palabra HAMBRE al 28010

Baby Beef Rubaiyat, (Juan Ramón Jiménez, 37/ 28036 Madrid. Tel. 91 359 10 00 – www.rubaiyat.es) que ya participó en la campaña en ediciones anteriores, se suma nuevamente a esta iniciativa solidaria ofreciendo un menú de sello brasileño con algunas de sus mejores especialidades:

Carpaccio de setas portobello con aceite de trufa

Tirita de Picanha con patatas soufflés

Quindin (típico dulce brasileño)

Copa de vino tinto Pazo de Rivas o Copa de cerveza o Refresco

Café expresso con selección de petit fours

Precio: 50 euros



Para conocer los restaurantes de España comprometidos entra en: www.restaurantescontraelhambre.org

INTERNET.

¿ESTÁS DENTRO
O ESTÁS FUERA?

NOSOTROS TE AYUDAMOS.



CREACIÓN Y
MANTENIMIENTO WEB

POSICIONAMIENTO



WEB



COMUNITY MANAGER

GOOGLE FACEBOOK SOCIALMEDIAN MYSPACE
YAHOO! FLYKOR BLOGGER TWITTER TUENTI



MADRID DIVINO y SYSTEAM se han unido para dar un servicio integral al profesional.

Para mejorar y gestionar mejor su negocio

Para gestionar y crear sus Redes Sociales

Posicionamiento , creación o mejora de sus páginas web

Somos expertos en páginas web y les daremos todo el servicio, antes, después o durante...

Además de presencia en nuestro portal

WWW.MADRIDDIVINO.COM Y NUESTRA REVISTA DIGITAL "MADRID DIVINO LA VOZ DE MADRID"



659 227 004



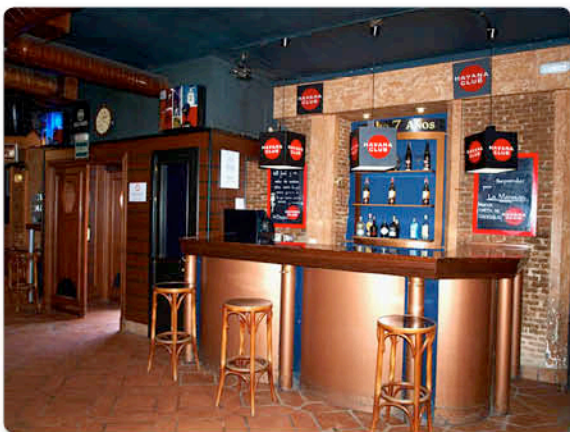
info@madriddivino.com

La Mansión



Desde 1997, el Pub La Mansión, ofrece un servicio complementario al grupo de restaurantes del Grupo Faustino.

El Pub La Mansión es ideal para disfrutar de una copa relajada, en compañía de los amigos, para iniciar o terminar la noche, donde la calidad, el buen precio y un esmerado servicio son la nota predominante. La música "pinchada" con disc-jockey, para bailar hasta su hora de cierre.



Cuenta con una atención muy destacada y especial por parte del personal de servicio, especialmente seleccionado para ello. El ambiente es muy cordial y familiar, para que usted se sienta bien atendido y cómodo. Billar, fútbol, dardos electrónicos.

Buen ambiente y buena música.



Nueva carta de cocteles.

Precios especiales para grupos, celebraciones, cumpleaños, etc. Ven a ver todos los partidos de futbol (liga, champions, copa,etc).

Si cenas en alguno de nuestros restaurantes te invitamos a la segunda copa (pide tu tarjeta de invitación en los restaurantes).

PALABRAS HIRIENTES

Esta es la historia de un muchacho que tenía muy mal carácter, por cualquier cosa explotaba en furia. Un día su padre le dio una bolsa de clavos y le dijo que cada vez que perdiera la paciencia, debería clavar un clavo detrás de la puerta de su habitación. El primer día, el muchacho clavó 37 clavos. Las semanas que siguieron, a medida que él aprendía a controlar su genio, clavaba cada vez menos clavos. Pronto descubrió que era más fácil y práctico controlar su genio que clavar tantos clavos en la puerta. Tiempo después pudo por primera vez controlar su carácter durante todo el día, y decidió feliz, contar este logro a su padre. Después de hablar con él, éste le sugirió que arrancara un clavo cada día que lograra controlar su carácter.

Los días pasaron y el joven pudo finalmente anunciar a su padre que no quedaban clavos para retirar de la puerta.

Su padre lo tomó de la mano, lo llevó hasta la puerta y le dijo: "Has trabajado duro, hijo mío, pero mira todos esos agujeros en la puerta, nunca más será la misma. Cada vez que tú pierdes la paciencia, dejas cicatrices exactamente como las que aquí ves; puedes insultar a alguien y retirar lo dicho, pero el modo como se lo digas le afectará y la cicatriz perdurará para siempre

Y digo yo.... ¿Qué necesidad hay de ofender, herir, dañar, vilipendiar, denigrar, desprestigiar, desdeñar, ofender.... a los demás? ¿Te sientes mejor cuando lo haces? Yo camino por la senda de la amistad, tratando a las personas con la amabilidad y la consideración con la que deseo ser tratada, esa es una de mis premisas básicas. Y trato de no dar portazos y dejar un amargo sabor de boca... porque no sabemos si el camino nos volverá a unir. Y cuando los escarnios se hacen públicos... ya no hay vuelta atrás. Y termino con una frase de J. Luis Vives: "No hay espejo que mejor refleje la imagen del hombre que sus palabras."

@ Cristina Marley



La Bella Anna

En el capitalino barrio de Montecarmelo encontramos un sofisticado e innovador restaurante: La Belle Anna.

Su estética cosmopolita cuenta con toques retro que favorecen un ambiente juvenil y elegante y, junto al uso del blanco en sus diversas instalaciones, harán de tu estancia un momento agradable y tranquilo. Cuando uno se sienta a la mesa se prepara para disfrutar de la gran protagonista: la cocina italiana.



Los olores te sorprenden aún antes de llegar, te despiertan el apetito. Los productos son de primera calidad y preparados con profesional cuidado, con un pequeño ingrediente adicional: la pasión por lo bueno y lo bello.

Desde la amplia cava de vinos, pasando por la exquisitez de su variada oferta de ensaladas, aderezadas de forma mágica y que son una delicia al paladar; o sus risottos, pastas y carpaccios, que nos remontan a la romántica Italia y a la excelencia de su comida. Y es que la Bella Anna nos ofrece una propuesta gastronómica única y un trato amable, cuidando de cada cliente con esmero y en un ambiente donde se funden la decoración y la música con la calidad de los productos de su carta, traídos directamente desde Italia.

Nuestra sugerencia:

Entrada: Ensalada Bella Anna (con perlas de melón, jamón de pato, bacón crujiente, frutos secos, aliñada con aceto balsámico a la miel).

Segundo plato: Ravioles de trufa a la crema

Postre: Merengue de limones



TF: 91 427 12 21

Avda. Monasterio de Silos, 25
28049 Madrid

www.labelloanna.com

SERVICIO DE APARCACOCHE

Casa Tía María

SABOR CON TRADICIÓN

Ahora todos los Jueves... En Casa Tía María, además de pasar una alegre velada, disfrutando de los platos que disponen en su carta y demás sugerencias del día a día....tendréis la oportunidad de disfrutar de sus variados espectáculos, que preparan cada jueves y que van desde monologistas, a diversos espectáculos de magia, conciertos cómicos y demás sorpresas que jueves a jueves sorprenden a quien acuden a pasar un rato agradable a Casa Tía María...yo que tu.... no me lo perdía.....

Ya puedes disfrutar de nuestra cocina Tradicional de Casa Tía María al aire libre.

Inauguramos en nuestra Terraza!

Ven a visitarnos!



ESTAY RESTAURANTE MADRID

PINCHOS Y VINOS

El arte de comer de pie, al más estilo Donostiarra.

No hay límites en la estructura y la creatividad de la tapa. Su sávida armonía y estética apetitosa encauzan en cazuelitas o en raciones, con revueltos, cahcinas, fritos, guisosgratinados, rellenos, salteados, reobzados o crujientes que repasan en dosis de un par de bocados las incalculables posibilidades de la tapa.

Todo ello regado con los mejores vinos de nuestras bodegas en un ambiente relajado y acogedor.

ALTA COCINA EN MINIATURA

La alta coina en miniatura se trata de raciones ligeras que ofrecen al público la posibilidad de degustar varios platos distintos que recogen lo mejor de la gastronomía actual, donde la imaninación y la calidad se mezclan con una impecable presentacióón.



CORTIJO DE SUERTE ALTA

CORTIJO DE SUERTE ALTA EN EL TOP 50 DE LOS UK GREAT TASTE AWARD

La más exigente de las pruebas gourmet en Reino Unido otorga a este aceite cordobés la máxima calificación -con tres estrellas- y lo sitúan entre los mejores 50 productos del año 2012

Madrid, septiembre de 2012.- El Coupage Natural de la almazara cordobesa Cortijo de Suerte Alta ha sido reconocido fuera de nuestras fronteras dentro del marco de los UK Great Taste Awards. Se trata de uno de los más importantes test de productos que se celebra en Inglaterra, una dura competición que este año ha puesto a prueba a unas 8.800 muestras.

Los diferentes productos gourmet, originarios de todos los rincones del mundo, han sido catados por un panel de 350 jueces a lo largo de mes y medio.

Cortijo de Suerte Alta ha obtenido la más alta calificación, tres estrellas de oro (three gold star award) que lo posiciona como uno de los mejores productos disponibles en tiendas locales inglesas.

Pero la alegría es doble ya que, además, ha sido distinguido con el más alto reconocimiento de los UK Great Taste Awards, la inclusión dentro de la lista de los 50 mejores productos gourmet 2012 en Inglaterra. Se convierte en el único aceite de oliva presente en este top 50 del año y formará parte de una exclusiva guía anual.

El aceite Coupage Natural de Cortijo de Suerte Alta es un aceite complejo, elaborado con aceitunas procedentes del olivar más antiguo de la finca, de 85 años. Mezcla de tres variedades El Picudo (proporciona la entrada dulce y aromas a hojas y alloza verde) El Hojiblanco (picante característico en boca y aromas a hierba cortada) y El Picual (amargor suave, un alto nivel de antioxidantes naturales y aromas a tomatera e higuera). Los aceites de Cortijo de Suerte Alta están amparados bajo la D.O. Baena.



Su puede adquirir en: Tiendas especializadas y Cortijo de Suerte Alta – Albendín (Baena) – Córdoba / www.suertealta.es / pedidos@suertealta.es / 620 45 83 54; Oficinas en Madrid: C/ Encarnación, 4 – Bajo izquierda / 28013 Madrid - Tel: +34 917584762 / Fax: +34 915418171

PVP Coupage Natural aprox 12 €.



El Cordero

RESTAURANTE

Ideal para disfrutar de una estupenda cocina casera, donde la calidad, el buen precio y un esmerado servicio satisfarán a nuestros clientes. Una cocina llena de sabor, de la que destacamos platos como, los guisos caseros, el cordero, o el pulpo a la gallega.

Celebraciones. Menús diarios y especiales. Amplia terraza anual y climatizada. Guisos caseros, Cordero. Amplia selección de raciones. Servicio de aparcacoches (en c/ Muller, 35)



TELÉFONO DE RESERVAS: 91 570 20 76
DIRECCIÓN: PLAZA DE LA REMONTA, 12

WWW.MESONGALLEGO.COM

HORARIO: DE LUNES A DOMINGO DE 10:00 A 2:00



KEMPINSQUI HOTEL BAHIA

El lujo moderno incomparable bien merece la pena las cinco estrellas del Kempinski Hotel Bahja, un lugar donde se descubre la mas refinada elegancia y un servicio de alto Standing.

Unas piscinas en circulos rodeada de uno Jardines Magicos y Andaluces envuelven el entorno exterior donde se encuentran tres Restaurantes con distintos ambientes y cocina internacional predominando la Andaluza y Marinera que les conducira a los placeres culinarios mas exigetes al igual que su Bodega con caldos de todas las partes del mundo, todo ello envuelto en un espiritu Español y calor de la tradicional hospitalidad Alemana.

KEPINSQUI Y EL ARTE

La digital Madrid, estuvo presente en el evento que este organizo en Septiembre para presentar su vinculacion con el mundo de la cultura.

QUE ES EL KAP

Iniciado en 2009, el Kempinski Art Program, es otro signo del espiritu creativo de esta Cadena. El programa consiste en buscar en cuaquier parte del mundo jovenes talentos y vincularlo a Kempinski con una Beca para su formacion almas alto nivel y aprovechar sus conocimientos; por ese motivo aparte de encargarse de su formacion, viven en los hoteles desarrollando sus virtudes bien pintura o musicales.

Esta vez le toco el turno al Kimpinski de España donde dos artistas, Jesus Roca y Anna Magrethe dieron un concierto de violin demostrando ese talento que Kempinski busca en sus becados.

El programa KEMPINSQUI ART confirma claramente a Kempinski dentro de los mas altos niveles del dialogo CULTURAL.

Desde estas paginas queremos agradecer el trato que nos dio su Directora Marta Solis que en todo momento estuvo pendiente de nosotros para hacernos mas facil nuestra labor.





madrid
fusión

Madrid Fusión reúne a sus 10 cocineros revelación

El próximo 24 de Septiembre Madrid Fusión reunirá en el Restaurante Ars Natura a los 10 estrellas que durante estos últimos 10 años han obtenido el premio “Cocinero Revelación”

Madrid Fusión ha convocado durante los últimos el Premio Cocinero Revelación, y el próximo día 24 reunirá a los 10 cocineros que han recibido este premio.

El premio Cocinero Revelación se ha convertido en los últimos años en uno de los más prestigiosos a nivel nacional.

El objetivo de este premio es poner en valor la labor del cocinero cuya trayectoria ascendente ha destacado por encima de cualquier otra en España durante el año.

El proceso para la concesión del premio cuenta con dos etapas. La primera es la selección por parte de la organización de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión de los candidatos. La segunda, es la votación del ganador, realizada por un jurado formado por profesionales de la crítica gastronómica española.

Los cocineros que han recibido el premio y que participarán en este acto se encuentran Jesús Segura (Restaurante Ars Natura, 2012); Oscar Calleja (Restaurante Annu, 2011); el barcelonés Jaime Tejedor (Libentia, 2010); los madrileños Rodrigo de la Calle (Restaurante Rodrigo de la Calle, 2009), David Muñoz (DiverXo, 2008) y David Yáñez (Faisandé, 2004), Vicente Patiño (Restaurante Sal de Mar, 2007), el valenciano Ricard Camarena (Arrop, 2006); Iñigo Lavado (Restaurante Kukuarri, 2005) y Carmelo Bosque (Restaurante La Granada, 2003).

Todos y cada uno de ellos elaborará un plato que será deleitado por los medios especializados asistentes.

Todos ellos por primera vez juntos..... #10estrellas





Ritos y secretos del Cocido Madrileño

Ingredientes:

Patatas, garbanzos, chorizo, tocino, carne de morcillo, gallina, hueso de jamón, repollo y fideos.

Preparación:

Poner los garbanzos en remojo la noche anterior.

En un puchero de barro, hecho a mano, se introduce el codillo de jamón, la carne de morcillo, el tocino, el chorizo, la gallina y los garbanzos.

Añadir agua y poner todo a fuego lento de carbón de encina durante seis horas. una antes de terminar la cocción, añadir las patatas y la sal.

Cocer y rehogar la verdura con aceite y ajo. Cocer los fideos con un trozo de chorizo.

Los garbanzos se sirven junto con un plato de guindillas en vinagre, cebolletas y un cuenco de tomate frito con comino.



LA BOLA
TABERNA

C/ DE LA BOLA, 5 - 28013 MADRID
TELF.: 91 547 69 30- METRO: OPERA
E- MAIL: labola@labola.es - www.labola.es



Wine Plaza Atocha

El pasado 5 de Septiembre el programa de Gastronomía LA HORA BLANCA-MADRID DIVINO conducido con Susana Fernández, se emitió en las instalaciones que tiene Auto Grill en la Estación de Atocha en pleno Jardín Botánico, es un sitio de encuentro en un lugar privilegiado y un referente gastronómico no solo para los viajeros sino muy visitado por los madrileños, su nombre WINE-PLAZA y es uno de los establecimientos que Autogrill España está regentando en las estaciones de este País. El programa tuvo un contenido netamente gastronómico, pues asistimos a una degustación CookinArt ofreció a los directivos de Autogrill y hablamos de la nueva cocina de ensamblaje que se está haciendo con productos de altísima calidad de la quinta gama. Durante el programa se habló de la nueva cocina en los establecimientos de grandes concentraciones, como Estaciones, Aeropuertos y Áreas de servicios donde Autogrill está presente en una gran mayoría. CookinArt demostró su gran calidad con los productos ultra congelados, y lo que quiere demostrar es que en este tipo de Restauración puede abrirse un hueco.

Los participantes fueron los habituales, Susana Fernández, Quino Moreno y Enrique Lozano en la realización. Invitados de lujo como Octavio Llamas Director General, que demostró su conocimiento en este tipo de cocina tan vanguardista.

LAS ÚLTIMAS ACOMETIDAS EN LA RESTAURACIÓN DE AUTOGRILL

En los últimos ocho años AUTOGRILL ha invertido 5,4 M€ en Atocha y ha registrado un volumen de negocio que en 2010 superó los 10 millones de euros, frente a los 4 millones de euros de 2002. Las enseñas de Autogrill en Atocha son Foodissimo, Passion Food, Ciao, Pic-Nic, Puro Gusto, Farggi, La Barrila, Il Caffè di Roma, Burger King y Wine Plaza.

“Creemos firmemente en la consolidación de la actividad en las estaciones de tren españolas, en particular de Atocha, ya que es una ubicación muy valiosa y con un altísimo potencial que continúa registrando un aumento tanto en número de pasajeros como en conexiones con otras redes principales del AVE”, afirma Giorgio Minardi, director general de Autogrill Europa. “Nuestro objetivo es crear fórmulas únicas y apropiadas tanto para los viajeros como para la empresa concesionaria en un espacio que deja de ser simplemente un lugar de paso”.

QUINO MORENO DE LA HORA BLANCA DE MADRID DIVINO





**MESON
Gallego I**



**Faustino
RESTAURANTES**



**MESON
Gallego II**

Desde 1979, el Mesón Gallego I, establecimiento familiar, fue labrándose camino entre lo más destacado de la restauración madrileña, de la mano de su propietario, Faustino López Martín, sanabrés de pro, y de su mano derecha, Magín Coxa.

Una importante variedad de entradas, desde el tradicional pulpo a la feira hasta una exquisita cazuela de pimientos con gambas, constituyen unos platos de cuidada elaboración, que invitan a continuar con un sabroso pescado o la primicia de las carnes gallegas.

En la carta no se ha olvidado la nota exótica de la nueva cocina, encontrando sus variadas ensaladas, las sibaritas ancas de ranas o las deliciosas cocochas con angulas. Como colofón, entre los postres caseros, podemos degustar el Arroz con leche, el Flan, las Natillas, las Filloas así como una buena representación de tartas para todos los gustos, rindiendo honores la ilustre tarta de Santiago, acompañados todos ellos de la tradicional Queimada y un exquisito Orujo gallego.

Desde principios de los años 90, el Mesón Gallego II, establecimiento familiar, se ha hecho un hueco entre lo más destacado de la restauración madrileña, de la mano de su propietario, Faustino López y de su mano derecha Martín Prieto.

El Mesón Gallego II es ideal para disfrutar de lo mejor de la cocina castellana y gallega, donde la calidad, el buen precio y un esmerado servicio, unido con la originalidad de nuestros platos, harán las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Es, en resumen, una cocina llena de sabor y sensaciones, de la que destacamos platos como, el excelente Revuelto de la casa, el estupendo Caldo gallego, la magnífica Ensalada de salmón, angulas y berros, la exquisita Merluza gallega, el delicioso Chuletón de Sanabria y el rico Rodaballo.

Cuenta con una atención muy destacada y especial por parte del personal de servicio, especialmente seleccionado para ello. El ambiente de cena o comida es muy cordial y familiar, para que usted se sienta bien atendido y cómodo. Los niños cuentan con un espacio amplio para divertirse y jugar.



sus clientes se merecen lo mejor...



Somos proveedores con marcas de prestigio. Le garantizamos la calidad y excelencia de nuestros productos y servicios.

PEDRO NIETO. QUESERIA LA ANTIGUA. DISTRIBUCIONES SOTO. HEREDEROS DE ÁNSAR. BODEGA HERMANOS PECIÑA. GREENKEEPER.

**Jamones y embutidos . Quesos. Bacalao. Productos del pato. Vinos. Conservas.
Conservación Natural en Atmósfera modificada. Control sanitario y de plagas.
Sistemas de APPCC. Evaluación medioambiental. Asesorías. Subvenciones.
Licencias. LOPD**



LOVISAL 

Puede contactar con nosotros:
Telf.: 625463912
E-mail: Info@lovisal.es

VØD QUALITY SPIRITS

Galicia, septiembre de 2012.- Fruto de la asociación entre las empresarias Mariam Barcia y Cristina Codesido (Platù Premium Spirits) y Juan Mendoza (Number Zero Drinks) nace una nueva línea de productos con base de Vodka: VØD QUALITY SPIRITS. Ambas partes ya venían apostado por la cultura del gin&tonic con sus respectivas marcas y, conscientes de que el vodka llega para posicionarse como tendencia en alza, se han asociado creando esta nueva empresa de sello gallego. Al igual que Gin N°0 y Ron N°0, la nueva línea de productos sigue la estela del Premium Low Cost, cuyo objetivo es irrumpir en el mercado ofreciendo calidad premium a precios competitivos.

¿Por qué apostar por el vodka? En primer lugar, porque han detectado una fuerte demanda por parte de los cocteleros gallegos, dato que se une al aumento considerable de ventas de vodka durante el último año, según establecimientos y distribuidores. Al ser una bebida neutra es base perfecta para la coctelería y permite multitud de combinaciones. Además, las tendencias que llegan de EEUU y Reino Unido ya anuncian el paso del gin&tonic al vodka&tonic.

Conscientes de que el mercado está evolucionando, VØD QUALITY SPIRITS contribuye de esta manera a instaurar la cultura del vodka tanto en Galicia como en el resto de España.

Lanzamientos de VØD QUALITY SPIRITS:

VØD FIVE. Vodka de cinco destilaciones de puro grano francés destilado en Cognac (Francia), tierra de larga tradición en la elaboración de destilados y champán. (14.95 €)

VØD KREAM. Cinco destilaciones de vodka francés y crema clásica gallega (mojito, chocolate y frambuesa y cacao - caramelo). Une el vodka a un elemento de gran tradición en Galicia, la base láctea. (11.95 €)

Hasta hace muy poco tiempo era impensable que una empresa gallega ofertase ginebras, rones y otros destilados fuera de los tradicionales orujos. Ahora, gracias a la apuesta de estas dos mujeres y Juan Mendoza, Galicia se ha convertido en un referente de los espirituosos a nivel nacional e internacional, y están llevando la cultura gallega a través de sus diferentes productos por todo el mundo.





PRINCIPE

racket & fitness

El grupo PRINCIPE Racket & Fitness resulta de la unión de clubes emblemáticos de Madrid.

Desde el 1 de enero del 2012, la cadena ZEST Health & Fitness gestiona los clubes deportivos Príncipe Sports, y decidió cambiar de nombre para transmitir mejor sus valores: bienestar, salud, diversión, plenitud. Contamos con las mejores instalaciones, con los horarios más equilibrados y también con un personal extraordinariamente cualificado que se preocupa por saber qué es lo que necesitas en cada momento.

Todos los que formamos parte del grupo PRINCIPE estamos concienciados de lo importante que es nuestro objetivo y no vamos a reparar en esfuerzos por conseguirlo.

En PRINCIPE Racket & Fitness entendemos la actividad física como una necesidad innata en el ser humano, como una vía de escape de todas las tensiones propias de la actual manera de vivir y de aumentar la calidad de vida personal.

Siempre encontrarás en nosotros un aliado que sabrá entender y comprender todas tus necesidades, intentando en todo momento poner todos los medios a nuestro alcance para ayudarte a disfrutar al máximo de los beneficios que el deporte puede aportar a tu vida diaria.

C/ Pradillo 44, 28002 Madrid
Tlf: 91 519 34 50



DESTACADOS

Aquí tendrás las últimas informaciones sobre eventos Príncipe.



UN DÍA EN PRINCIPE

Encuentra aquí toda la información sobre los torneos de padel organizados por Príncipe.



CONSIGUE 3 DÍAS GRATIS

Regístrate online y accede a nuestras exclusivas promociones Príncipe.



ZONA PADEL

Encuentra aquí toda la información sobre los torneos de padel organizados por Príncipe.



EMPIEZA BIEN

Las 10 razones por las cuales te viene bien conocernos



PORQUÉ APUNTARSE

Las razones por las cuales apuntarte a Príncipe mejorará tu calidad de vida.

Casa D'a Troya disponible



Nos encontramos un cocina tradicional Gallega de mucha calidad.
Dirigida la cocina por Pilar Vila de este Restaurante familiar.
No podemos dejar de probar su salpicón de Marisco, Merluza a la Gallega, su empanada
o el pulpo. Y de postre la torta de Santiago Casera.

C/Emiliano Barral,14
Parque de San Juan Bautista
Madrid .28043
Tif.: 919141644



Tel. 911018991 • Mov. 648 903 026
info@system.es

Diseño • Programación • Marketing • Posicionamiento

Horario
De Lunes a Jueves, de 9:00 a 14:00
16:00 a 19:00
Viernes de 9:00 a 14:00

Urgencias, 24 horas
info@system.es

Filosofía.

- **"Lo más importante para nosotros, es el servicio al cliente"**: nuestros profesionales piensan realmente en el cliente y saben que su trabajo está orientado a satisfacer sus necesidades de belleza. Beauty Concept considera fundamental que el cliente perciba "un servicio único y de alto valor añadido"
- **"Lo que importa son las personas"**: el equipo humano de Beauty Concept es el motor del Centro. Por ello, Beauty Concept se compromete a cubrir las necesidades personales y profesionales de sus miembros.
- **"Exigimos rigurosamente el cumplimiento de normas deontológicas y la ética profesional"**: parte de la actividad de Beauty Concept está sometida al cumplimiento de normas deontológicas que delimitan el campo de nuestra actividad (por ej: el secreto profesional y la confidencialidad, etc).
- **"Fomento de la creatividad y participación"**: Beauty Concept fomenta la creatividad, la participación y la iniciativa de todos sus miembros. Estamos en constante desarrollo de nuevos programas para alcanzar los objetivos del cliente.
- **"Innovar no es una opción"**: Innovar es nuestra elección. Innovar es mucho más que invertir en tecnología o aparatología. Es transformar nuestros servicios para convertir a la organización en un reputado centro de belleza y medicina estética.
- **"Formación"**: es un mundo globalizado e interconectado, el fomento del estudio, la investigación y la formación continúa, son la clave para entender los nuevos problemas de belleza, nuevas técnicas y así con toda la información y la formación; poder aportar soluciones prácticas y reales a nuestros clientes.
- **"Pasión e implicación"**: Beauty Concept potencia, en la medida de sus posibilidades, que los profesionales desempeñen su labor con implicación y entusiasmo. Apostamos las nuevas iniciativas y la implicación individual y colectiva de los todos y cada uno de los miembros del equipo.

Áreas del Centro



ZONA SOLAR

- El proveedor de nuestras máquinas es Sportarredo (diseño y tecnología italiana) cumple normativa europea.
- Las máquinas poseen el sello de garantía de calidad TUV que se concede en Alemania, y el ISO 9001/2000; UNICA EMPRESA EN EL SECTOR QUE LO POSEE.
- Únicamente hay otro Centro en Madrid con estos rayos UVA.
- Tenemos máquinas faciales, verticales y horizontales.
- Las máquinas tienen incorporado, equipo de música, colchón que da masaje, y aire acondicionado en la propia cabina.



MEDICINA ESTÉTICA

- Los servicios de Medicina estética que ofrecemos comprenden todas las partes del cuerpo, desde tratamientos faciales, hasta revolucionarios sistemas anti estrías Faciales: Peelings médicos, Relleno de arrugas y remodelación labial, Revitalización facial, Rejuvenecimiento express, Liftings sin cirugía, Plasmaterapia, Botox, ...
- Corporales: Mesoterapia, control de peso, dieta proteinada, peeling médico, esclerosis de varices, láser, plasmaterapia...
- AQUALYX solución acuosa con una base gelatinosa formulada con el propósito de controlar y reforzar la acción de las ondas ultrasónicas externas en la microcavitación del tejido adiposo localizado y celulitis.
- Resultados excelentes y en muchos casos evitan tener que realizar una liposucción. El tratamiento debe ser efectuado solo por médicos competentes entrenados en la técnica de la Intralipoteraia.
- RADIOFRECUENCIA PIXELADA: Tratamiento para reducción de estrías hasta un 85%, Rejuvenecimiento facial y corporal, acné, cicatrices, quemaduras, manchas faciales por fotoexposición; celulitis flacidez facial y corporal.
- "MAQUINA UNICA EN ESPAÑA", trabajamos con Centros de alto nivel en Madrid, llevando nuestra máquina y nuestro equipo médico.



MEDICINA ALTERNATIVA

- En Beauty Concept damos mucha importancia a la medicina alternativa, porque es la forma de tratar lesiones y síndromes de una forma totalmente natural, sin efectos secundarios, y con un control médico responsable.
- Tratamientos manuales y asistidos con lo mejor de la cultura oriental y occidental tanto externos como internos.
- 1.-ACUPUNTURA: "Técnica china que se basa en reestructurar el equilibrio energético y desbloqueo funcional por atrapamientos emocionales, reprimiendo la ansiedad, el estrés o la depresión".



- La Acupuntura sirve tanto para prevenir como para curar numerosas dolencias: obesidad, celulitis, stress, insomnio, hipertensión, artrosis, artritis, ciática, lumbago, reumatismo trastornos gastrointestinales, problemas ginecológicos, ansiedad, dermatológicos o trastornos del aparato respiratorio, alergias en primavera, gripe en invierno...
- 2.- Osteopatía: Cualquier dolor por falta de movilidad articular o por falta de movilidad visceral. También se contemplan las lesiones que tengan un origen emocional, (osteopatía sacro-craneal). Mejora dolores producidos por lesiones de desgaste, (huesos, discos intervertebrales, meniscos).
- 3.-El Shiatsu de Shi (dedo) y atsu (presión) es un método de masaje por presión que combate el desequilibrio del cuerpo y el espíritu. Es una técnica de aplicación de la medicina tradicional china y sigue los mismos principios de energía y de meridianos que la acupresión.

MASAJE



1. Quiromasaje Siente el placer de recibir buenas sensaciones con un masaje lento y profundo que beneficia la relajación, a través de mejorar la circulación sanguínea, reforzando la nutrición sobre el aparato musculo-esquelético. Acompañado con aceite esenciales y de almendras dulces de Alquimia.
2. Masaje deportivo los resultados con la referencia en la alta competición, en lesiones musculo-esqueléticas. También preparamos al deportista para el entrenamiento y la competición. Personal altamente cualificado con experiencia en deporte. Tratamiento específico para lesiones musculares, tendinosas, ligamentosas y/o faciales.
3. Drenaje linfático manual Tratamiento para las molestias y patologías que produce un mal funcionamiento circulatorio."Técnica que aborda los problemas circulatorios"
4. Reflexología podal Recorrer todo el sistema nervioso y musculo-esquelético desde los pies. Siente las estimulantes sensaciones del bienestar.Técnica que diagnostica y trata cualquier disfunción a través de los reflejos del pie.
5. Masaje Scen-Tao (piedras calientes), Balinés...

BELLEZA Y ESTÉTICA

Trabajamos con primeras marcas de Alta Cosmética: Celcosmet/Cellmen (cosmética celular, única firma en el mundo que respeta la identidad hormonal...)La Mer, Babor, Alquimia, Grande Nature, Dulkamara, OPI...



1. Tratamientos Corporales: Cavitación Médica, Mesoterapia, Anticelulíticos, circulatorios, reafirmantes, piernas cansadas, tratamiento del busto (voluminador y reafirmante senos...) Radiofrecuencia Pixelada. Estrías y flacidez...
2. Tratamientos Faciales: Limpieza cutis, velo de colágeno, Shock de ojos, Máscara de Oro, Reafirmante, Manchas, Bio Peeling, Tratamientos La Mer; Cellcosmet (tratamiento inteligente, a base de células...), tratamientos preventivos... SKIN LIGHT (tratamiento anti edad)
3. Tratamientos Spa: chocolaterapia, baño de luna, oroterapia, vinoterapia, barro y algas, conchaterapia... peeling 5 sentidos... " PERSONALIZAMOS TODOS LOS TRATAMIENTOS FACIALES, CORPORALES, PARA LLEGAR EL OBJETIVO DEL CLIENTE" Trabajamos con primeras marcas de Alta Cosmética: Celcosmet/Cellmen (cosmética celular, única firma en el mundo que respeta la identidad hormonal...) La Mer, Babor, Alquimia, Grande Nature, Dulkamara, OPI...
4. Cuidado de pies y manos: Cuidar la salud de las manos o los pies es imprescindible para el bienestar y la imagen. Manicura y Pedicura Beauty Concept: tratamientos completos con masaje, envoltura, peeling.... Y para finalizar píntalas con las lacas de OPI
5. Tratamientos Depilación: Depilamos con cera fría, caliente.... Cualquier zona del cuerpo, tanto hombre como mujer... Depilación láser de diodo, único que actúa sobre la célula madre, garantizando la desaparición total del pelo...

" PERSONALIZAMOS TODOS LOS TRATAMIENTOS PARA LLEGAR EL OBJETIVO DEL CLIENTE"

ZONA HOMBRES

Trabajamos con primeras marcas de Alta Cosmética:Cellmen (cosmética celular, única firma en el mundo que respeta la identidad hormonal...) La Mer, Babor, Alquimia....

A tener en cuenta, respecto a la piel masculina

Su epidermis 30% más gruesa; Tiene 20% más de capas córneas; Un mayor contenido colágeno: la piel más firme y elástica; mayor capacidad de fijación de líquidos; más vasos sanguíneos;

lo que permite un mejor aporte de oxígeno a la piel;

Las fibras de colágeno están constituidas en una red firme.;

las arrugas aparecen más tarde, el proceso de envejecimiento cutáneo es más rápido

Contamos con todos los tratamientos para el cuidado de los hombres...

1. Tratamientos Corporales Swiss AbdoSculpt, Swiss BodyDetox, Swiss Circulation - Heavy Legs, peeling, reductores... cavitación, mesoterapia...
2. Tratamientos faciales: Swiss Executive Revitalising Anti-Age CellFacial, Swiss Intensive Elasto-Collagen, Swiss Relaxing Anti-Stress Swiss Lightening Elasto-Collagen, Swiss Executive Anti-Age CellLift, Swiss Executive Ultrasonic Revival, manchas...
3. Pies y Manos: tratamientos completos con masaje, envoltura, peeling....
4. Depilación Cera fría, caliente cualquier zona del cuerpo del hombre... Depilación láser de diodo, único que actúa sobre la célula madre, garantizando la desaparición total del pelo...

NUTRICIÓN
REEDUCACIÓN
ALIMENTARIA

- En Beauty Concept nos preocupamos de entender a nuestros clientes desde un plano psicológico, nutricional y al mismo tiempo desde un plano de la actividad física.
- 3 tipos de programas:
 1. Salud nutricional
el objetivo principal es educar al alumno en la alimentación, organizarle un programa para que aprenda a comer, a elegir adecuadamente los alimentos, darle seguridad cuando se enfrente a las muchísimas preguntas que nos hacemos y que no sabemos contestar.
 2. Objetivo físico
Es un programa que requiere un trabajo en equipo por parte del profesional y del alumno. Contesta a las preguntas de ¿Cómo puede adelgazar sin recuperar el peso perdido y sin pasar hambre? Requiere apoyo psicológico por parte del profesional y una gran ilusión y determinación del alumno por querer aprender y modificar hábitos.
 3. Rendimiento deportivo
- Engloba todo lo relacionado con el entrenamiento deportivo ya que es el complemento imprescindible a el.
- El acceso a uno de los tres programas es muy sencillo y parte de una entrevista entre el alumno y el profesional donde durante un tiempo se definen los objetivos, se rellenan unos formularios necesarios para el conocimiento de los hábitos alimenticios de los alumnos y se toman medidas antropométricas (pliegues cutáneos) para conocer el % de grasa corporal y masa muscular para posteriormente poder crear dichos programas nutricionales que nos lleven al objetivo deseado.

EN BEAUTY CONCEPT CONTAMOS CON PERSONAS
COMPROMETIDAS, ENTUSIASMADAS e IMPLICADAS

Método
BEAUTY CONCEPT

- Protocolos únicos en todos los servicios, el cliente no tiene que notar la diferencia en los servicios, un mismo tratamiento puede ser atendido por varios profesionales.
- Coordinación entre los profesionales de Beauty (servicio Médico, profesionales belleza, estética, atención al cliente, etc).
- Todos los clientes tienen que tener su ficha, tanto de tratamientos faciales, corporales, láser, etc;
- Profesionales formados; Beauty ofrece formación continuada a todo el equipo, no lo toméis como algo negativo, tomadlo como crecimiento profesional para el presente y futuro. Una profesional formada, multiplica su valor en el mercado laboral.
- PERSONAL BEAUTY: Club exclusivo para clientes Beauty Concept, servicio gratuito de asesoramiento personal para clientes, te permite estar al día de productos y tendencias estéticas y de belleza. Te aconsejamos sobre productos y servicios que necesitas...
- Si necesitas un producto que se te ha terminado y no tienes tiempo para venir al Centro, te lo llevamos a casa sin gastos de envío... y si necesitas un tratamiento a domicilio también lo tienes... no dejes de llamarnos.
- Además, si no eres cliente, también puedes dejarnos tu consulta en el libro de notas. Te atenderemos personalmente y te aconsejaremos.



ARIES

Mi querido carnerito, otra vez voy a pedirte lo imposible para ti: párate y reflexiona. Y tú piensas...¿¿¿pararme yo??? No puedo! Necesito acción! Ya lo se, pero no te lo pido por fastidiarte, te explico. Necesitas poner orden en tu situación sentimental, dirimir y solventar que quieres y que no...porque te estas metiendo en un calle, que puede ser que no tenga salida. Aprovecha este momento en cual te sientes más comunicativo y dicharachero para hablar y conversar de corazón a corazón con tu pareja, y expresar y manifestar esa sensualidad que tienes tan a flor de piel. La segunda cuestión a tener en cuenta es lo relacionado con los temas pecuniarios, Mercurio te protege, por lo que ponte manos a la obra, que es muy buen momento. Lo último que te pido es que dejes de lado un poco tu anarquía y trates de ordenar tu entorno...según el fen shui, te ayudará a canalizar y fluir con mayor facilidad tu energía.



TAURO

La entrada de marte en Escorpio no ha hecho mas que tensionarte con tu entorno, si le das un nuevo enfoque no te verás afectado de una forma poco positiva. Aunque la palabra flexibilidad no forme parte de tu vocabulario, intégrala para evitar obstáculos y conflictos. Lo mejor de la influencia es en el tema sexual... ¿te notas mas sensible, seductor y con ganas de acción? Y eso que tu mi querido torito...para moverte tienes que tener realmente que desearlo con toda tu alma...!que desesperadamente lentos y cómodos sois a veces! En asuntos económicos la diosa Fortuna te sonríe, apuesta fuerte...estas muy receptivo e intuitivo. Sigue así!



GEMINIS

Waow...un mes lleno de informaciones y nuevos territorios que conquistar, de lo más estimulante... ¿No crees? Ojito con el monstruo de los ojos verdes: Plutón te aspecto de tal manera que si te dejas llevar y pierdes el control, las tragedias de Shakespeare...serán cuentos para dormir, sobre todo porque es un sentimiento tan desconocido para ti, que no sabes como manejarlo. ¿Dónde se ha visto un géminis celoso? Ya ves...tú que siempre nada entre dos agua...sinceramente...voy a disfrutar maliciosamente...no me lo tengas en cuenta y concéntrate en lo laboral y económico, que se presentan muy buenas oportunidades. Si confías en tu capacidad y talentos podrás conseguir ese aumento de sueldo, o ese ascenso tan deseado...el poder esta dentro de ti, solo debes creerlo...(parezco Louise Hay) Ultimo consejo: cierra los ojos y no pienses...!solo siente!



CANCER

Los sentimientos te desbordan y apabullan...te descontrolas, miedo te das a ti mismo, no puedes con la situación, a ver, en vez de vivirlo con desasosiego y temor, trata de no pensar y disfrutar de este momento tan emotivo, pero evita exigencias innecesarias, el autentico valor es cuando el otro desea voluntariamente entregarse. Por otro lado aunque en la salud todo este muy bien, quizás el escaso de energía la podrías canalizar realizando alguna actividad deportiva de carácter competitivo, ¿te hace un pádel? Me despido con una frase del mítico Bob Marley: Abre tus ojos, mira dentro. ¿Estás satisfecho con la vida que estás viviendo?



LEO

Mi bello felino, seria un buen momento para buscar un nuevo look, ir de compras, y tratar de darte otra apariencia externa más renovada, que te ayude a sentirte mejor y con más fuerza y seguridad en ti mismo, para actualizar tu interior; ese es el punto donde debes incidir este mes. Durante todo este año te vengo advirtiendo que tu verdadero aprendizaje es dejar de lado tu naturaleza indómita, y tratar de encontrar en ti tu lado sereno y dócil, el reconocer tus fallos y ser consciente que los demás también brillan y son valiosos. Ahora es el momento de descubrir la senda directa a tus metas y objetivos., deja la soberbia de lado y si te pierdes o te sientes confundido, pregunta. Y como decía Hemingway: El secreto de la sabiduría, del poder y del conocimiento es la humildad.



VIRGO

Con el sol en tu signo andas de cumpleaños ¡Felicidades! Te sientes pletórico y lleno de energía...quieres cambiar tu mundo, aunque esta genial que tu parsimonia habitual se vea transgredida...casi que te aconsejo, que antes de ponerte en marcha, tengas claro lo que quieres hacer, como y que barajes varias opciones para que este impulso no se vea acotado, sino todo lo contrario, potenciado y optimizado al máximo. Muchas ilusiones y momentos románticos en el amor y fuegos artificiales en el sexo...trata de no pensar mucho...puedes rozar la obsesión y cuanto menos el stress...te digo lo mismo que a géminis: no pienses... ¡solo siente!



LIBRA

¡Ya te queda poco para despedir a Saturno y celebrar tu cumpleaños! Después de la tralla que te ha dado...como mínimo te mereces un brindis con un buen champán francés. Pero necesito que hagas un último esfuerzo y te centres en tu momento presente, no dejes que tu mente divague...mas que nunca necesitas estar atento a tu entorno y no perderte las buenas oportunidades que te pueden surgir, saldrás de esa rutina que te corree el alma y disfrutaras con los ojos un niño, cada nuevo amanecer. Conflictos en el hogar...¡claro! con la cabeza en las nubes....¿que esperas?...no te alarmes.....es papá Neptuno que te trae un poco de cabeza...préstale atención, escucha tu corazón pero mantente alerta...un poquito mas... ¡animo!



ESCORPIO

Umm...estas de lo mas erótico y sensual , conoces esta canción: Y es casi un experiencia religiosa/Sentir que resucito si me tocas/Subir al firmamento prendido de tu cuerpo...pues es lo que me viene a la mente cuando pienso en ti...Trata de dejar de lado tu raciocino y déjate desbordar por la pasión. Posibilidades de retomar contacto con viejos amigos, esa sensibilidad tan especial hará que se reanude la relación como si fuese sido ayer. Los cambios laborales que tanto miedo te dan vienen con buenos designios, no te preocupes! Y recuerda que nada más paralizante que el miedo, y lo único que te puedes provocar es una contractura... Si te enfrentas a un problema podrás trascenderlo, pero si te escondes lo único que conseguirás es agravarlo.



SAGITARIO

Te veo feliz, contento con tu sentido del humor recuperado...Había un filosofo Griego que decía que el placer supremo es obtener lo que se anhela....si eso es cierto mi amado centauro vas a volver a tocar el cielo con las manos...tic, tac...tu momento se acerca...No olvides que tu libertad acababa donde empieza la de los demás...se respetuoso, no dejes que tu entusiasmo te extralimite. Tampoco seas radical, Plutón te incita a arriesgarte: todo o nada... No le hagas caso, y mucho menos en los temas laborales y económicos, aunque la energía te intente arrastrar...no tienes el control de la situación...y tu no estas acostumbrado a ser una marioneta. De la dieta no te digo nada...que después te enfadas.



CAPRICORNIO

Tu mi gélido amigo...parece que estas reconvirtiéndote...la Diosa del amor favorece tus relaciones amorosas. Júpiter te favorece en el área laboral, y con el plus de una excelente salud. Con semejantes perspectiva hasta los pingüinos se mudarían al caribe! Lo que no entiendo es porque sigues mostrándote pesimista, irascible y con dudas...aunque trates de ocultármelo, de todas manera, mi querido capricornio, recuerda que conozco tu alma, ya sabes que la armadura oxidada cuesta y duele desecharla!! y Roma no se conquisto en tres días...paciencia y continua así....lo estas haciendo muy bien.



ACUARIO

Al igual que a libra te prevengo de distracciones y situaciones, que por descuido y tener la cabeza en las nubes, sean menos positivas. Por lo demás será un excelente Septiembre, donde la imaginación y tu capacidades creativas serán las protagonistas, junto con el Amor en mayúsculas.....si no te enamoras ahora tardaras un buen tiempo en sentirte hechizado por cupido, porque la buena aspectacion que te auguro, tardara en repetirse. Medita hacia donde quieres dirigir tu vida...



PISCIS

Después de un agosto tan pasional, no querrás menos, ¿verdad? Tus deseos serán concedidos, pasión con toques amorosos, lo que no te aseguro que sea con la misma persona, tu alma necesita mas entrega, y aunque la pasión y el sexo te gusta, no la alimenta. Lo que sí podría ser que haya una renovación que transforme la relación. Pase lo que pase, será evolutivo, lo mejor es no aferrarse a situaciones ni a personas, ese tipo de apegos solo trae dolor, y tu mi querido pecesito ya sufres por todo, a veces sin ninguna necesidad. Como solo de amor no se vive...los asuntos laborales y económicos van "in crescendo"...por fin has conseguido que tus sueños se vean materializados. Relax.....todo va a salir bien.

@Cristina Marley



el TAROT de
Cristina Marley

Teléfono: (Cita Previa) 633 737 569
www.facebook.com/aprender.tarot

Talleres
Consultoria
Lectura De Tarot

Victoria FM - Málaga
Jueves de 13.00 a 14.00 Hs.
www.victoriafm.tk



la selección más cuidada.
el proceso más elaborado.
el sabor más delicioso.



c/Aeronáutica,8. Polígono Industrial Urtinsa II. Alcorcón 28923-Madrid
Teléfono: (034) 91486 1410 - Fax: (034) 91 486 1412
e-mail: comercial@cafeguillis.com
www.cafesguillis.com