

# LIFESTYLE

## Gastro



1



2



3



4



5



6

## JUNTO AL MAR

DESDE ALTA GASTRONOMÍA EN EL ALGARVE PORTUGUÉS HASTA TAPAS Y CÓCTELES EN LAS BALEARES. A PIE DE PLAYA (O CASI) EN EL MEDITERRÁNEO, EL ATLÁNTICO O EL CANTÁBRICO. por **Álvaro Castro**

### 1 OCEAN

(ARMAÇÃO DE PÉRA, PORTUGAL)  
Impresionantes vistas al Atlántico para un no menos impresionante menú con dos estrellas Michelin, en el que mandan las influencias marineras. *Hotel Vila Vita Parc. Rua Anneliese Pohl, Tel. +351 282 310 100.*

### 2 BALANDRET

(VALENCIA)  
Propuesta gastronómica evolucionada, pero sin olvidar los arroces y pescados locales. El joven Albert Lluch se encarga de los fogones. *Pº Neptuno, 20. Tel. 963 811 118.*

### 3 LA BICICLETA

(HOZNAVO, CANTABRIA)  
En un paraje único, junto a las playas de Somo y Laredo, se encuentra esta 'casa de comidas a la última'. Ingredientes ecológicos, pequeños productores e influencias vascas. *La Plaza, 12. Tel. 942 524 538.*

### 4 GECKO

(CA MARÍ, FORMENTERA)  
Una nueva carta de restaurante, coctelería inédita, música de dj al atardecer... Es el *beach club* de referencia en la isla frente a las aguas turquesas de la playa de Migjorn.

### 5 SUSHI ROOM

(VALENCIA)  
El estudio de diseño CuldeSac firma este proyecto contemporáneo y limpio en el que se sirve *sushi* original y creativo, además de un amplio menú de especialidades niponas. *Literato Azorín, 25. Tel. 961 148 569.*

### 6 AGUAS DE IBIZA

(SANTA EULALIA, IBIZA)  
Este hotel y *spa* renueva imagen. En Alabastro, una colorista carta e interiorismo, y en su azotea Vi Cool con tapas y cócteles. *Salvador Camacho, 9. Tel. 971 319 991.*

## LA CESTA DE LA COMPRA

Con los calores del verano toca hidratarse y con esta selección tendrás las vacaciones resueltas. **Queca** ([buscandoaqueca.es](http://buscandoaqueca.es)) es una sangría moderna, con una imagen divertida y con la comodidad que implica el abrir y servir sobre hielo. En esta línea, **El Vermúdez de La Casera** ([lacasera.es/vermudez](http://lacasera.es/vermudez)), una nueva bebida para el aperitivo, es una fórmula a base de vermut, gaseosa y un toque a naranja en cuya elaboración ha colaborado el mixólogo Diego Cabrera. Para las que busquen una propuesta sin alcohol los



dos sabores **Granini de la Huerta** ([granini.es](http://granini.es)) combinan la zanahoria con naranja, tomate y piña. Si quieres ponerle burbujas al estío, decídate por el estuche **Clicquot Arrow** ([veuve-clicquot.com](http://veuve-clicquot.com)), que esconde el mítico champán de la *maison* en un conjunto de 29 destinos diferentes. Y para la noche, la ginebra premium **The London N°1** ([thelondon1.com](http://thelondon1.com)) propone la cesta *The London Garden*, con todo lo necesario para transformar una terraza o un jardín en un rincón chic (¡hamaca y limonero incluidos!).

