

Turris

Pan artesanal de verdad? Es posible. El maestro panadero **Xavier Barriga** acaba de inaugurar en Barcelona su **torno artesano que recorre el pan clásico, de aceite de oliva con comino** y azúcar moreno, de aceitunas... un auténtico festival en torno a este exquisito alimento.

Está en: Aribau, 158. Barcelona.



EL RESTAURANTE

Senzone del hotel Hospes Madrid

Amas los postres sí, y caerás rendida ante la *Gula dorada* (chocolate en tres texturas con lámina de pan de oro) y los *Gajos, pieles* y *helado de naranja sanguina* que prepara el jovencísimo maestro **Francisco Morales**. Pero

también **disfrutarás con su cocina fuera de serie:** querrás volver a probar su *Puré de coliflor con yema de huevo* y *caviar* o su *Merluza asada* con pan de aceitunas o... sobran las palabras, haz un hueco en tu agenda para saborear los platos de este restaurante, con el inmejorable consejo enológico de **Ruth Cotroneo**, su sumiller. ¡Transmite tanta felicidad gastronómica!

Está en: Plaza de la Independencia, 3. Madrid.

Tel: 91 432 29 11.

Precio medio: 70-90 €.

Alma de cacao



Estos bilbaínos elaboran trufas, bombones, *tubos*, ¡de todo! Con el cacao como esencia. Te sorprenderán todas las versiones de esta semilla y su increíble poder para arrancar una sonrisa al que lo prueba.

Está en: Bilbao: Rodríguez Arias, 15 y Bidebarrieta, 9. Las Arenas: Ibaigane, 3. Madrid: Velázquez, 21.

Todo con cacao, hasta colonia, en Alma de cacao.

IMEDEEN®

La belleza empieza desde el interior

puedes hacer más

por un bronceado intenso y responsable



- Bronceado intenso con menos exposición al sol
- Piel bronceada incluso con alta SPF
- Bronceado más duradero

- 1^{er} mes: Prepara tu piel
- 2^o mes: Bronceado intenso
- 3^{er} mes: Prolonga tu bronceado

