

Escaparate

Revista social del Sur de España



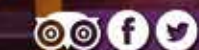
La entrevista
Paquita Rico

JUNIO '15 Nº101
www.revistaescapate.com



RESTAURANTE
ORIZA

UN ANTIGUO INVERNADERO
DONDE SE COME MUY BIEN



Staff

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN
 direccion@revistaescaparate.com
 twitter@niebladeltoro

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ PINTO
 FELIPE BENIGNO
 ALDEBARÁN ESTUDIO
 LOLA PATXOT

Redacción

FELIPE BENIGNO
 ANA NIEVAS
 SILVIA RODRÍGUEZ
 NICOLÁS PÉREZ

Diseño y Maquetación

ROCÍO REBOLLO RONCERO

Dirección comercial

M^ª ÁNGELES MARTÍNEZ SUÁREZ
 954 229 631 / 627 943 102
 direccioncomercial@revistaescaparate.com

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRAPHIC, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

Revista Escaparate

Calle Chicarreros, nº 7 · 41004 SEVILLA
 ESPAÑA

Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos, fotografías, ilustraciones y demás contenidos. La empresa editorial no se hace necesariamente responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.

Escaparate

Sumario nº101



06 | ENTREVISTA
 PAQUITA RICO

24 | ESPECIAL
 RESTAURACIÓN

34 | POR LAS CALLEJUELAS
 CARMEN DELSO

42 | ESPEJO

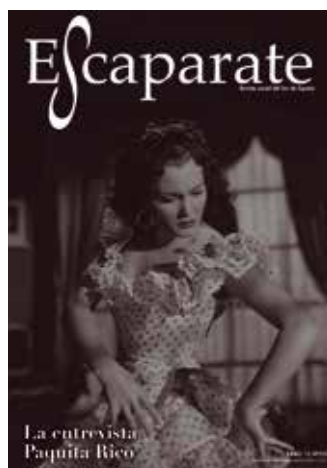


FOTO PORTADA: ARCHIVO PERSONAL DE
 PAQUITA RICO

TWITTER: @ESCAPARATEREVIS
 FACEBOOK: REVISTA ESCAPARATE
 INSTAGRAM: REVISTA_ESCAPARATE



Carta del director

Me duele España...

Vivo con cierta decepción estos días con todo lo que sucede en España. Veo fotos de la Transición y de los primeros años de la democracia y mi asombro y desidia embarga mi optimismo innato. Me topo con fotografías y vídeos de grandes señores que amaban a España desde el prisma que lo sintieran con todas sus fuerzas, con tanto respeto, siempre solemnes, a la altura... Esos días en los que el ser

revolucionario y progresista era una realidad y no un teatro... Para muestra en este momento una botonera... ¿Son los mismos que criticaban a "la casta" los que ahora se sientan a negociar con ellos para trincar del erario público? A los que me refería antes asistían en sus apariciones públicas muy dignos acicalados, todo lo digno que sus posibilidades les brindaban. ¿Qué nos ha pasado? ¿Por qué esta degradación? Lejos de lanzar un mensaje que pueda tacharse de frívolo, apelo a los dirigentes de la cosa pública a vivir con respeto, además de con compromiso y honradez que se presupone, el cargo que ostentan. España no puede convertirse en el bastión del mal gusto. Una edil dando de amamantar en una rueda de prensa, como si no hubiese habido madres en política antes; otro en camiseta como si fuese al muelle a cargar cajas de pescado de la Bahía, cuando no con mensaje de populista provocación con apología del mal gusto y la grosería... Ir en camiseta no exime de ser un ratero más. Miren ustedes señores, estáis tela de antiguos con todo lo "modernos" que sois. Usar un pequeño levante para quitar la Bandera de una plaza es de un coeficiente intelectual deficiente, además de ser más carca que el primero. Os estáis vistiendo pero de gloria si resumís en esto vuestro ideario progresista de pancarta y coleta. Con la falta que nos hacen progres de verdad, de hecho y no de derecho, como revulsivo para sacar de la poltrona a los de siempre adormilados por el bien común de España, o del Estado con perdón... ¿Acaso para ser buen político que defienda los derechos de los ciudadanos hay que ir como si se saliese de una escombrera? ¿No se puede ser de izquierda como aquellos intelectuales, y no de boquilla, que lideraban la añorada "Gauche Divine"? Aquel movimiento de intelectuales y artistas de izquierda que se extendió por la Barcelona de los años sesenta. Eran de izquierda de verdad, tan de izquierda que a muchos de derecha engatusaron con unos ideales que nada tenían que ver con el mal gusto, sino con el deseo de cooperar con el bien común. Modernos formados. Escritores y poetas, cantantes y fotógrafos de prestigio, modelos y cineastas,



arquitectos y diseñadores, que soñaban sobre firmes convicciones de libertad que discutían en tertulias sin tapujos. Se erigen hombres y mujeres que no señores y señoras, condición que no la da el dinero ni el estatus social gracias a Dios, como buque insignia del progreso sacando a la calle banderas más antiguas que el hilo negro, despotricando como "niñatos" en las redes sociales con temerosa impunidad,

sectarismo y agresividad y hablando de rojos y azules en un mundo globalizado y multicolor. No han hecho más que llegar a sentarse en sillones aterciopelados cuando no salimos de uno y nos enteramos de otro patinazo. Un grupo emergente estructurado débilmente en fantasmas que ya desaparecieron. No es progresista una alcaldesa que coge el metro y deja a tres chóferes municipales sin trabajo. Eso no es progresismo. Eso es hacer un papelón que se lo creará su prima porque yo no. Hagan honor al cargo que el Pueblo y sobre todo los pactos con "la casta" les han brindado y no hagan el indio. Me dais vergüenza y me preocupa que demos una imagen tercimundista. Son muchos los que antes dedicaron vidas enteras a los desvelos por el bien de España y los españoles. País, para no molestar con "nación", en el que el Turismo y la imagen exterior son tan cruciales en el ámbito económico. En este punto, me sale recordar a un gran español, el bilbaíno y socialista Miguel de Unamuno, de amplísima cultura antigua y moderna, filológica, literaria y filosófica y una de las personalidades más destacadas de la literatura española del siglo XX. Desterrado por su actitud crítica de oposición a la dictadura de Miguel Primo de Rivera. Diputado de la II República cuando cayó el Régimen del jerezano dictador. Para los anales de la historia pasará su célebre frase: "Venceréis pero no convenceréis". Por ella fue destituido académicamente y confinado a su domicilio por Franco donde murió en diciembre del sangriento 1936. Yo me creo a señores de esta altura de miras, de sentimiento y de compromiso. Cuando compromiso podría pasar por suicidio público. Nunca abandonó su traje de chaqueta para tener credibilidad y en una España más iletrada que la de hoy. Y nadie dudaba de lo zurdo que era... "¡Soy español, español de nacimiento, de educación, de cuerpo, de espíritu, de lengua y hasta de profesión y oficio; español sobre todo y ante todo". "Me duele España" era su frase y el resumen de un sentimiento real que nada tiene que ver con ropa sino con la verdad en todas sus facetas. La verdad que hoy falta en tantas cosas y también en la política actual.

Mario Niebla del Toro Carrión
DIRECTOR
direccion@revistaescaparate.com
@niebladeltoro



A MEDIDA
MUEBLES-TAPICERÍA-DECORACIÓN

FABRICACIÓN PROPIA PERSONALIZADA



CALIDAD A PRECIOS SIN COMPETENCIA

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO 50 41002 SEVILLA 954414419
www.amedidainteriorismo.es



Muebles A. Alarcón

FABRICACIÓN PROPIA DESDE 1.959

ESPECIALISTAS EN MUEBLES & TAPICERÍA A MEDIDA
MÁXIMA CALIDAD A PRECIOS SIN COMPETENCIA
2.000 M² DE EXPOSICIÓN

WWW.MUEBLESALARCON.ES

ELEGIDA MEJOR EMPRESA DE MUEBLES Y DECORACIÓN
DE LA ZONA SUR Y 3ª DE ESPAÑA

FERIA 147-149-151 954 915 561 TRAJANO 34 954 901 762 41002 SEVILLA

Paquita Rico

N

ació en 1929 en el Corral de la Perla, en pleno corazón de Triana, el año de la Exposición Iberoamericana de Sevilla. Su padre vendía pescado y marisco por las calles. Eran años difíciles y de hambruna. La pequeña Paquita, una morenaza de vértigo gastó su niñez cantando por tablaos de Triana, cuando terminaba de vender garbanzos con su hermana en el mercado trianero. Pronto un cazatalentos vio en ella una gran artista por pulir. Llegó a las máximas consideraciones en el Cine y en la Copla. Trabajó con las grandes como ella y a pesar de ser considerada una celebridad a ambos lados del Océano, nunca dejó de lado sus orígenes y su familia a la que ha ofrecido siempre todos sus éxitos. Junto con Lola Flores y Carmen Sevilla batieron récord de taquillas en todo lo que se enfrascaban y su amiga Isabel Pantoja fue y sigue siendo para ella una hermana. Lleva una vida tranquila entre Madrid y Sevilla. Aunque no suele pronunciarse en los medios, quiere hacer esta entrevista, que según ella, puede ser la última.

★ Por Mario Niebla del Toro



También publicada en Diez Minutos

¿Quién fue Paquita Rico?

Paquita Rico fui y Paquita Rico soy. Al principio pensé que lo mío era sólo la música. Yo quería cantar y bailar. Llegó un momento que me di cuenta que podría ser una buena actriz. A mí me lo pareció y, sobre todo, a los grandes del cine del momento y a la crítica que así lo decía. A todos ellos les estoy muy agradecida.

¿Se imaginó un fin de fiesta como éste?

¡No! (risas). Mi carrera ha sido muy larga y llena. Volvería a empezar mi carrera con los ojos cerrados. ¡Ojalá! Siempre fui muy ingenua y mi familia me decía que en este mundo del espectáculo me las iban a dar todas. No les hice caso y seguí para adelante y llegué a lo máximo en la profesión, gracias a Dios. Estoy muy agradecida a toda España.

¿Cuándo se puso por vez primera delante de un micrófono?

Fue en Sevilla... Han sido tantas cosas las que he vivido que me cuesta recordar. Era una niña, en la calle Betis de mi barrio de Triana, en una sala de fiestas que se llamaba Manigua. El cazatalentos José Brageli era un representante de artistas que me descubrió en galas juveniles. Él fue el comienzo de mi prolífica carrera. Me pusieron de nombre artístico la Trianera de Bronce. Pronto hice cine. Con mi primer dinero compré una casa en la calle Pureza de Triana y me llevé a toda mi familia allí. Cuando gané dinero compré un terreno entero en el barrio de Los Remedios e hice un edificio para toda mi familia. Para mí era muy importante que mi familia no pasara hambre.

¿Qué momento vive la Copla o la Canción Española en estos momentos?

Más bien la Canción Española... No me gusta opinar de este tema. Las que son buenas siempre tendrán un buen momento. Son muy pocas.

Tiene películas, discos, espectáculos de éxito indiscutible... ¿qué le ha quedado en el tintero a Paquita Rico?

Creo que nada. He hecho todo lo que he querido hacer. Ahora estoy descansando. No hablo mucho, no me pronuncio. Me he retirado y lo que quiero es descansar. Atiendo con cariño a mis amigos. No llevo una vida tranquila tampoco. No me gusta parar. Me

gusta ver mis películas y recordar aquellos años en los que era joven y tenía un público que nunca dejó de seguirme hasta mi retirada. Bueno, algo que me ha quedado en mi hacer y por lo que he llorado mucho ha sido tener hijos. Yo quería tener un hijo, pero Dios no me lo ha dado.

¿Qué recuerdos tiene de aquellos años trabajando con las grandes como usted?

Son muchos y todos se pueden contar, porque las cosas que he hecho todas se pueden contar. Todo lo que he hecho es contable. Recuerdo a mis dos amigas de verdad que eran Lola Flores y Carmen Sevilla. A ninguna de las dos las tengo ya aquí. A Carmen sí pero por circunstancias ya no podemos hablar. Lola se fue al cielo. Hemos sido como hermanas las tres. Lola, Carmen y yo éramos inseparables. Íbamos a los estrenos siempre con grandes pañuelos para que no se nos viese reírnos tanto. Había mucho arte ahí. Fue una época muy feliz y gracias a Dios y a todos fue económica y profesionalmente muy importante para mí.

¿Cuál es la artista que más le ha marcado en su carrera?

Es muy difícil decirte una. Imperio Argentina quizás ha sido la que más me ha marcado. Era muy amiga mía y muy cariñosa conmigo. Una actriz grande como una casa y personalmente más grande todavía. Mi padre también me marcó mucho y no era artista, Alberto Rico, y mi madre, Francisca Martínez (risas). Mi madre era una señora muy grande.

Mis padres han sido los más importantes de mi vida. Luego hay personas que también me han marcado mucho, como Amparo Rivelles, a la que quise mucho y admiré siempre; Isabel Pantoja a la que quiero con locura. Isabel es una artista como la copa de un pino. Es como una hermana para mí y la he querido y quiero mucho. María Félix la conocí mucho... Son muchas las que me han marcado en mi vida y todas han dejado algo de ellas en mí.

¿Cuál es su copla favorita?

Tantas y todas tan bonitas... La que siempre me pedían era El Romance de María de las Mercedes.

Si no hubiese sido artista, ¿qué hubiese sido?

Pues no lo sé. No me imagino otra cosa. Yo era una niña cuando empecé cantando canciones por la calle y por los tablaos. Si no hubiese sido artista, hubiese sido artista. ¡Y ya está! (Risas).

“ Mis dos amigas de verdad eran Lola Flores y Carmen Sevilla. Hemos sido como hermanas las tres ”





“Estoy muy
agradecida a toda
España”

¿Qué ha significado la música en su vida?

Todo, me lo ha dado todo. Me encanta a rabiar. No me imagino la vida sin música. Sería muy triste.

Le digo nombres de grandes de la copla y usted me dice algo de ellas.

¡Trato hecho!

¿Lola Flores?

Lola... no habrá otra igual. He viajado mucho con ella y me he reído con ella como con pocas personas.

¿Rocío Jurado?

Me encantaba. Muchísimo.

¿Concha Piquer?

Doña Concha Piquer... Mi locura, me volvía loca ella.

¿Carmen Sevilla?

Mi amiga. Hemos estado juntas mucho. Hubo un tiempo que vivía en su casa, porque yo no tenía donde dormir, con su madre. Estábamos siempre juntas como hermanas.

¿Juana Reina?

¡Ay, Juanita! Una maravilla de señora, la señora de la copla. La sigo escuchando a diario en mi casa.

¿Estrellita Castro?

La más graciosa del mundo. Para comérsela.

¿Imperio Argentina?

Imperio... Yo estuve rodando al principio una película con ella. Me dirigió en varias películas Florián Rey, su marido. Ellos fueron un gran apoyo para mí. El marido la dirigía a ella también en películas.

¿Marujita Díaz?

Muy buena amiga. Maruja es estupenda. Tiene un arte y una gracia innata que no se puede aguantar. Yo nunca he hablado mal de nadie.

¿Marifé de Triana?

Interpretaba la copla como nadie.

¿Isabel Pantoja?

Es una hermana para mí como te dije antes. Es la mejor artista que existe ahora mismo en España.

¿Gracia Montes?

Una garganta prodigiosa. Una maravilla. Hace las cosas muy estudiadas, con mucho respeto por el público. Ella canta para aplaudir por siempre a la madre que la parió.

¿Hubo alguna vez en esos años dorados en los que eran las grandes estrellas en nuestro país duelo de divas?

No lo recuerdo. Nunca me hicieron daño. Yo estaba por ejemplo con Lola y Carmen y era reírnos continuamente. Era admiración mutua. Cuando hicimos El Balcón de la Luna, para no salir una delante de otra en los créditos, nos pusieron los nombres en aspa que daba vueltas y en aquel momento hubo quien dijo que era para evitar problemas entre nosotras. No lo había. Fue simplemente idea del productor porque, al ser tres artistas de una talla importante, quería evitar piques que realmente nunca existieron.

Al teclear su nombre en Internet sale muchísima información de su rica trayectoria ¿Puede contarme algo que no se sepa de usted?

(Sonríe) Si no, no sería un secreto. No tengo nada que ocultar hasta ahora importante, gracias a Dios. Todos tenemos nuestros secretos, nuestras cositas, pero me las guardo como todo el mundo.



¿Tuvo una etapa muy potente americana no?

El empresario Cesáreo González, con el que hacía las películas, me llevó mucho a trabajar a América. Estuve dieciocho años yendo. Hacíamos turné por América. Trabajé muchísimo. Hasta siete sesiones diarias... Me pilló la revolución de Fidel Castro en La Habana. No olvidaré los soldados revolucionarios en la puerta del hotel con las metralletas... Viajé por Chile, Argentina, México... Estos dos últimos países eran muy frecuentes en mis giras. Era con Lola Flores y Carmen Sevilla muy conocidas en Hispanoamérica.

¿Tiene alguna receta para ser feliz?

Darme guantadas yo sola para estar despierta. He trabajado mucho y he querido mucho. Me considero una mujer generosa. Echo de menos a mi primer marido. Continuamente. Era otra época cuando empecé, principios de los años cuarenta. Salir de aquella hambruna no era fácil. Salir de ahí como yo lo hice, cantando, en galas juveniles, me contrataron rápidamente... Me pusieron la Trianera de Bronce. Me llevaron a Madrid y empecé de protagonista, no haciendo papelitos. Mis películas tenían un éxito impresionante. La Copla empezó en los años treinta y en esos años las estábamos haciendo nosotras. Éramos verdaderas estrellas. Nuestras películas hacían soñar en unos años muy tristes. Los españoles iban al cine a vernos, porque no nos veían como ahora por la televisión, por la calle... Las estrellas éramos adoradas. Nos prodigábamos menos. Hay que contextualizar ese cine y darle su dignidad en su momento. Era el cine que la gente necesitaba. Teníamos que hacer soñar.

“Para mí era muy importante que mi familia no pasara hambre”





Me consta que Ava Gardner entró en un café tras una función de teatro en Madrid y le dijo “¡Usted sí que es guapa y no yo!”

(Risas) Cierto. Qué momento más bonito. Conocí a muchas personalidades del momento. Don Juan de Borbón y Doña María me recibieron en Estoril cuando hice la película de María de las Mercedes. Todos los dieciocho de julio nos invitaba Franco al Pardo. Era el Caudillo y había que cumplir con él. Le canté muchas veces.

¿Le pagaron en el Pardo?

(Risas) Creo que no, no lo recuerdo (risas). Eran fiestas muy importantes. Éramos muy bien tratadas desde luego. Franco era el Jefe del Estado. No nos planteábamos nada. No habíamos tenido tiempo de leer mucho. Nos preocupaba más no pasar hambre. Franco era muy agradable con todos los artistas. Me llamaban y yo iba sin más reflexión. Éramos las estrellas del país. Nunca he tenido una tendencia política definida. Soy artista.

¿Cómo quiere que le recuerden?

El día que me vaya quiero que piensen que me he ido corriendo, con todas mis fuerzas, al encuentro de mi madre. Me gustaría volver a verla. Quizás como la Trianera de Bronce o como Paquita Rico a secas (sonríe).



“ Todos los dieciocho
de julio nos invitaba
Franco al Pardo ”



MARAN
CENTRO ESTÉTICO

CALLE VIRGEN DEL VALLE, 4 C.P. 41011 SEVILLA
TLF: 955510726/ 661764142

BIOCLÍNICA INTEGRAL NERVIÓN

El secreto de la buena salud que nos ayuda a sentirnos más vitales y más jóvenes, se consigue poniendo en práctica esta medicina global



Nuevo modelo de asistencia sanitaria en Sevilla

Abre en Sevilla una revolucionaria empresa multidisciplinar, creada para ofrecer una Medicina Integrativa, que engloba al mismo tiempo la Medicina Tradicional y la Natural orientada a la restauración de la salud teniendo en cuenta los aspectos globales del individuo tanto fisiológicos, psíquicos, nutricionales y sociales.

Su nuevo modelo de asistencia sanitaria les ha permitido hacerlo extenso al campo dental del que ya tienen una larga experiencia desde que se fundó su primer centro en el año 2005 contando en la actualidad con un gran prestigio.

Cada diente está ligado íntimamente a todas las células de nuestro organismo y cualquier situación que merme el estado de la salud dental está repercutiendo en otros órganos con los cuales se relaciona energéticamente, perjudicando el buen desempeño de sus funciones por tanto el deterioro, o cualquier alteración o interferencia, foco infeccioso o muelas del juicio retenidas, restos radiculares, dientes desvitalizados con o sin tratamiento de los conductos, alteraciones que puedan producirse por las amalgamas envejecidas con la consecuente liberación

de iones de mercurio, etc. Son sin duda perjudiciales para la salud. Con la incorporación de suplementos elaborados con fórmulas científicamente equilibradas, materiales menos nocivos y aplicando nuevos protocolos de actuación para eliminar materiales que puedan desarrollar algún tipo de reacción alérgica, estamos contribuyendo cada día a mejorar y garantizar los resultados del conjunto de todos nuestros tratamientos.





Próxima
apertura
inmediata

Con este modelo de infraestructura polivalente Bioclínica Integral Nervión abre su nuevo centro en Sevilla teniendo como modelo de trabajo el desarrollo de métodos personalizados dentro de este nuevo concepto de la medicina complementaria, siendo su objetivo principal promover y potenciar el campo de la “medicina preventiva” anticipándonos a los posibles desequilibrios de las funciones biológicas propias del organismo, promocionar la “salud natural”, mediante hábitos saludables y medios higiénicos para conseguir nuestro objetivo principal: Mantener una óptima calidad de vida.

El secreto de la buena salud que nos ayuda a sentirnos más vitales y más jóvenes, se consigue poniendo en práctica esta medicina global, además de estar en manos de profesionales colegiados y expertos en nutrición celular activa (NCA), cuyo procedimiento ha servido para evidenciar como influye la alimentación en el campo celular para nuestra salud y para comprender los mecanismos fisiológicos fundamentales que están en el origen de la mayoría de las patologías crónicas que sufre nuestra civilización actual.

Bioclínica Integral Nervión cuenta con el soporte de la Plataforma Científica del Instituto de Nutrición Celular Activa, especialistas expertos en el conocimiento de la Micro Nutrición para darnos, a través de un programa Innovador, nuestro perfil bionutricional. En él queda recogida la evaluación personalizada que, permite a sus especialistas visualizar todas sus carencias nutricionales; el exceso de residuos tóxicos; sus reservas energéticas; su capacidad de resistencia y el estado de sus defensas con el fin de poder conocer mejor el origen de sus trastornos, tanto de afecciones cutáneas, fatiga nerviosa, fibromialgia, Alzheimer, Parkinson, sobrepeso, debilidad ósea o articular, trastornos intestinales, alergias, sistema inmune, etc. y corregir estos desequilibrios.



Utilizamos para ello métodos, como es la hidroterapia de colon para la desintoxicación y revitalización del organismo, mejorando con ello muchas de las patologías crónicas además del insomnio, la depresión, la ansiedad, migrañas, y a nivel externo, las dermatitis atópicas, eccemas, acné, psoriasis entre otras.

Permite además la regulación del tránsito intestinal, la recuperación de la vitalidad de la mucosa propiciando la formación de una micro flora equilibrada que estimula y favorece a su vez a nuestro sistema inmune.

Su efecto antiinflamatorio sobre las paredes repercute de un modo positivo en los estados de colon irritable y estreñimiento.

Este procedimiento de trabajo integral, incluye abordar a cada persona teniendo en cuenta su modo de vida y sus experiencias emocionales, por ello contamos con equipo de psicólogos colegiados expertos en trastornos alimentarios para atender la anorexia y la bulimia, además de otros expertos en psicología especializada. Para terminar utilizamos métodos basados en la medicina tradicional japonesa como es el “Shiatsu”, principios que están relacionados con la acupuntura, utilizando las manos en lugar de las agujas “digitopuntura”.

Convencidos de la excelente calidad del trabajo que desarrollan están a su disposición para aclarar cualquier tipo de duda al respecto y por tal motivo estarán encantados de atenderles en su centro de Sevilla.



BIOCLINICA INTEGRAL NERVION
BENTO MAS Y PRAT, 6 LOCA 5 BAJO

LA SAL, ATÚN ROJO DE LA ALMADRABA

Su tapa "Mac´draba" ha sido distinguida con el Premio del Público de la Ruta del Atún de Zahara





Si quiere tomar un buen atún en Sevilla, el mejor, no se equivoque: Restaurante La Sal. De reputada trayectoria en el planeta de los fogones, lleva bajo ese nombre un dilatado recorrido. Primero en Zahara de los Atunes y desde hace siete años en pleno Barrio de Santa Cruz, en el número 8 de la calle Doncellas. Tras el atún de almadraba, su buque insignia, se esconde una amplísima variedad de platos preparados con una materia prima de altísima calidad, conjugada con unos precios más que competitivos. Las carnes y el pescado fresco de la bahía de Cádiz aparecen en su madurada carta. La bodega es otro de sus platos fuertes, ya que cuenta con una amplia variedad de denominaciones de origen, siendo los del Sur de España los más demandados en La Sal por su idoneidad para acompañar sus platos y por sus precios más que razonables.

Las novedades en carta

La "Mc´draba" es una de las novedades de este templo del atún rojo de la Almadraba que ha sido recientemente distinguida con el Premio del Público de la Ruta del Atún de Zahara. Son dos hamburguesitas de atún de la parte del tarantelo, marcado a la plancha, vuelta y vuelta, sobre pan de tramezzini, pincelada de ajo blanco, pimientos crujientes, alga wakame y lechuga de mar. La Lentejuela de mi Retinto es otra de las apuestas de este emblemático restaurante para esta temporada. Consiste en un guiso de carne de ternera de retinto laminada crujiente al horno, ternera guisada, con cecina seca, aceite y brotes de cebollino y mini lentejas guisadas. El sashimi de ventresca o de tarantelo es otra de las opciones más novedosas junto con las Torrijas de Salmorejo Marino elaboradas con un pan de tramizzini con salmorejo hecho con algas marinas, huevas de caballas de Barbate a la plancha y pipirrana.

La Sal es uno de los restaurantes más acogedores de la ciudad, donde poder disfrutar de una buena mesa con calidades de primerísima fila, disfrutando de la conversación y de su ambiente cargado de solera como el barrio que lo acoge. Su barra, de tanta tradición en Sevilla, ofrece una generosa carta de tapas a precios muy populares, sin merma de la calidad acostumbrada de este restaurante. El servicio cercano y eficiente hace sentir como en casa, siempre prestos a ofrecer la mayor comodidad y atender las apetencias de los clientes. Agradable los mediodías, con encanto las noches, ideal para comidas familiares o profesionales, cuenta con un coqueto salón que puede cerrarse para celebraciones donde la buena mesa y la privacidad están garantizadas.

Restaurante La Sal
Calle Doncellas, número 8
BARRIO DE SANTA CRUZ
41004 Sevilla
Reservas: 954 535 846

Viajando a Estambul



Hace poco, mi querido amigo Mario Niebla del Toro y una servidora viajamos a Estambul acompañando a un grupo de médicos estéticos para visitar las instalaciones del Dr. Serkam Aygin y conocer de cerca la operativa de trabajo con España. Allí conocimos las últimas técnicas de implante de cabello, y la forma en que desde España y a través del Dr. Nicolás Pérez, los pacientes pueden viajar a Estambul. En la página veintiuno os lo contamos con todo lujo de detalles.

Como podéis suponer, no dejamos pasar la oportunidad de visitar una de las ciudades más bellas del mundo. Dónde Europa se cruza con oriente dando como resultado una mezcla de lo más atractiva.



Compras, restaurantes, terrazas y por supuesto visitas culturales imprescindibles, es de lo que os voy a escribir. Aunque vayáis poquitos días debéis organizaros para no perderos nada.

Un buen punto de partida es comenzar por El Gran Bazar. Perderse no es difícil, porque aquí sabes cuándo entras, pero cuando sales es un misterio por resolver. No importa lo que te hayas propuesto, hay que tener mucha fuerza de voluntad para salir. Nos costó, pero lo conseguimos. Desde luego es absolutamente necesario visitarlo, siempre teniendo clarísimo qué es lo que quieres: Lámparas, tejidos, alfombras, toallas, bisutería, bolsos, todo lo que imagines y más están ahí dentro ¡esperando a que tu tarjeta haga estragos! ¿Nuestras compras? Un shahtoosh ideal (Kulaber Tekstil. Ressay Basmacilar Sok. No 9), cojines de seda maravillosos y alguna que otra pulserita, tiradas de precio para que tus amigos sepan que no te has olvidado de ellos.

Otro de los mercados que debéis visitar es el Mercado Egipcio donde podéis encontrar, especias, delicias turcas, esponjas naturales, y no sabéis la gama de tés que hay. Allí fue Mario quien se volvió más loco que yo, ya sabéis que él es muy inglés en muchas de sus costumbres, lo dicho, ¡una maravilla!

Tampoco podéis perderos la calle que va desde la plaza Taskim a Gálata. Allí podéis encontrar las típicas tiendas tipo Mango, Gap, Top Shop, Zara. Para mí esto no tiene mucho de interesante, pero el paseo es muy agradable, ¿Lo que yo recomiendo? Coger el tranvía en Taskin y bajarte al final para ir paseando hasta el puente, parando en la plaza Gálata y hacerte la obligada foto. En esa calle peatonal podéis encontrar tiendas vintage ideales, tomaros un deliciosos zumos de granada, comprarte a tí o a tus peques un albornoz de lo más ideal y mil caprichos más.





Por último, si vuestra economía os lo permite, podéis visitar la zona de Nisantasi, donde podéis encontrar todo el lujo traído de Estados Unidos y de Europa.

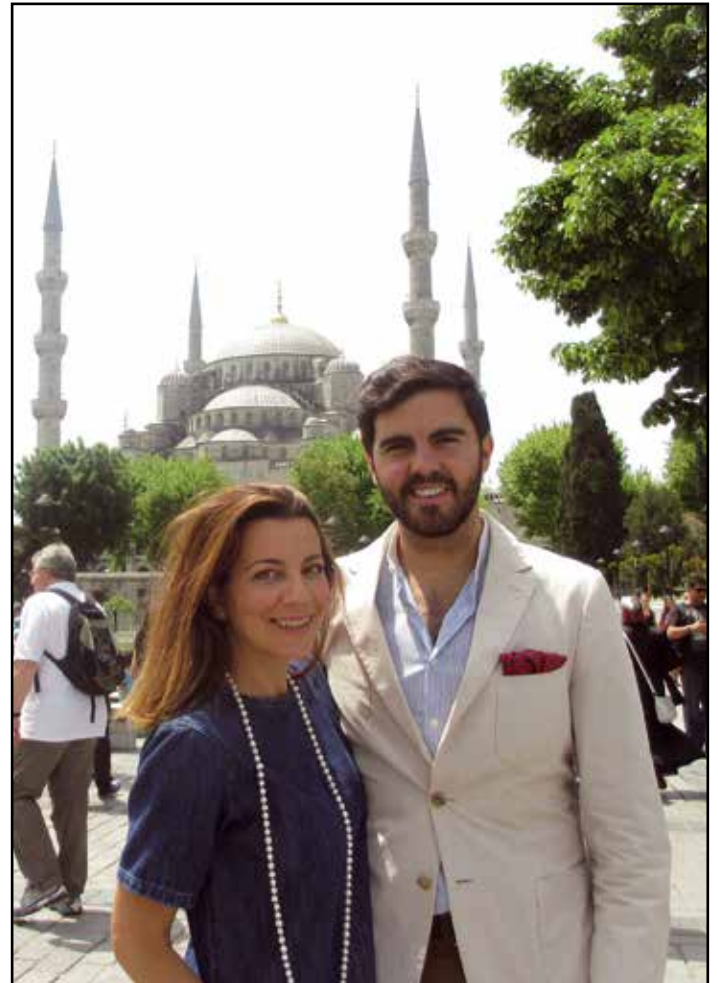
Hay una variedad infinita de restaurantes, terrazas y bares de copas, ¿mis recomendaciones? Por supuesto el 360, un roof ideal, donde puedes ir a cenar y luego tomarte una copa, ya que se convierte en discoteca, si no te apetece bailar, te la tomas en la terraza que tiene unas vistas espectaculares. Es de los sitios más caros, pero merece la pena ir, aunque sólo sea a una copita.

Otro restaurante espectacular es el que se encuentra en el top del hotel The Marmara en la plaza Taskim, deliciosa la comida y súper bonito el diseño, las vistas son una auténtica maravilla.

Si la hora de comer os pilla visitando el Gran Bazar tenéis que ir a Doydukmu, que se encuentra dentro de la zona de compras y toda su comida es deliciosa.

Cuando estés por la zona de Taskim, no dejes de tomar la deliciosa limonada que preparan en Hafiz Mustafa, absolutamente deliciosa.

En lo que a visitas culturales se refiere, hay mucho que ver en Estambul. Recomiendo que el día que destinéis a las compras, crucéis por el puente Gálata, veréis cómo cambia



todo de un lado al otro, pasamos de Europa a oriente de la manera más visual que podáis imaginar. El paseo sobre el Bósforo es muy agradable, las vistas, los pescadores que se agolpan en la barandilla, tiene un encanto especial. Cuando llegas te encuentras unos barquitos-restaurantes con mesas dentro y fuera que siempre están muy ambientados. Nunca he tomado nada ahí, pero si están tan llenos no deben ser malos, ¡la próxima visita lo pruebo!





Uno de los grandes atractivos de Estambul, es la Mezquita Azul, de impresionantes dimensiones que aún sigue cumpliendo las funciones de templo religioso. La entrada es gratuita, y debéis saber que no es apropiado ir con falda o pantalón corto, pero si te coge así, no pasa nada, allí te dan una especie de pareo para que te cubras, las mujeres además debemos ir con la cabeza cubierta con un pañuelo. Hay que entrar descalzado y nos sorprende la impresionante cúpula y la baja altura de las lámparas, además de su tamaño. Si una vez allí coincide con la llamada al rezo, la experiencia será aún más bella.



vez allí coincide con la llamada al rezo, la experiencia será aún más bella.

Cruzando la plaza de Sultana Ahmet nos encontramos con el Museo de Santa Sofía. Fue construido como iglesia para los católicos, para

luego convertirse en templo musulmán y finalmente pasar a ser un museo. Es visita obligada. Impresionantes los pórticos de entrada con unas dimensiones increíbles me resultaron sobrecogedores, la belleza de los mosaicos perfectamente conservados y las vistas desde allí a la mezquita azul, hace que los 10€ que pagamos a la entrada hayan merecido de sobra la pena.

La Cisterna Subterránea ha sido lo que más me ha impresionado. Sorprende por sus dimensiones, sus columnas de mármol dispuestas de manera que el número parece infinito, el agua sobre la que andamos, todo hace que nos hagamos una clara idea de la enorme bóveda en la que nos encontramos. Además de todo esto y por si fuera poco, alberga esculturas de la época romana, destacando las “cabezas de medusas”. Paz, misticismo, silencio, relax es lo que siente cuando estamos en este “Palacio Subterráneo” que desde luego no podéis dejar de visitar.

Por último y muy recomendable es navegar por las aguas del Bósforo, estrecho que conecta el Mar de Mármara con el Mar Negro y separa la parte europea y asiática de Estambul. Lo ideal es coger un ferry de las líneas turcas, y por sólo 10€ disponerse a disfrutar de la maravilla que nos espera. En este viaje no tuvimos tiempo, pero sí lo hice la primera vez que visité Estambul y no podía dejarlo pasar. El Palacio Topkapi. Santa Sofía, Soliman, el puente, la torre Gálata, el Palacio de Dolmabahce, impresionantes casas palaciegas del siglo XIX en las orillas son algunas de las maravillosas vistas que se disfrutan. Hay diferentes paradas, yo recomiendo la última, Anadolu Kavagi para pasear y tomar algo en uno de sus muchos bares, es precioso y absolutamente recomendable.



Yhasta aquí nuestro viaje. Las risas han estado presente hasta cuando dormíamos, y desde luego no hemos podido tener mejores compañeros, gracias Nicolás Pérez, Carmen Danta, Luis Caño, Alicia González, Ana Fernández, Miguel Ángel Quirós, Carlos Moreu, Cristina y Silvia Arruabarrena, conocerlos ha sido también una gran experiencia, ¡la mejor de todas!

★ Por Ana Nieves.



TRATAMIENTO DE LA ALOPECIA MASCULINA Y FEMENINA

Se están realizando tratamientos novedosos para la alopecia. Para pacientes en los que está indicado el trasplante capilar, se realiza el trasplante capilar con técnica FUE. Este tipo de cirugía consiste en la extracción de cabellos de forma individual del área donante y posteriormente estos injertos capilares son trasplantados a la zona receptora.

Este tratamiento lo estamos realizando en Estambul en la clínica del Dr. Serkam Aygin, dermatólogo especialista en trasplante capilar y de reconocido prestigio.

Previamente al trasplante se realizan aquí en España unos tratamientos previos y posteriores al trasplante como son:

- Previo al trasplante se realizan dos tratamientos con PRP (plasma rico en plaquetas) que es un tratamiento de bioestimulación celular y capilar, que favorece formación nuevos vasos sanguíneos, revitalización del folículo piloso y se promueve así el crecimiento e incrementa el tamaño del folículo piloso.

Posterior al trasplante, al mes realizamos unos tratamientos combinados de PRP y GF (factores de crecimiento) novedosos, que van a estimular el crecimiento de los folículos pilosos trasplantados y en definitiva la calidad y grosor del cabello.

Estos GF se administran en cuero cabelludo por medio de un dermapen.

Existen pacientes tanto hombres y mujeres que presentan caída de cabello o pequeñas áreas de alopecia, en los que no estaría indicado el trasplante como en mujeres con pérdida de cabello y debilidad por cambios hormonales, pérdida de cejas, o hombres con zonas frontal con poca cantidad de cabello a los que se le pueden aplicar estos tratamientos sin realizar trasplante.

El trasplante capilar se realiza en Estambul por los buenos resultados obtenidos y por el costo de dicha intervención (3000 euros, vuelos, estancias y trasplante incluidos).

En España el Dr. Nicolás Pérez, médico estético, encargado de realizar estos tratamientos, presentó a sus compañeros médicos estéticos de toda España al Dr. Serkam Aygin en una fiesta en la casa palacio de la condesa de Lebrija en Sevilla.

Posteriormente fuimos invitados a visitar la clínica del Dr. Serkam Aygin, en Estambul, con una magnífica acogida, y visita a la magnífica Clínica.

En colaboración con los doctores, la agencia Aratravel (D. Marcello Martiriggiano) es el encargado de realizar la gestión y traslados a Estambul para trasplante.



ADIÓS ALOPECIA

Nicolás Pérez

Médico Estético

Para los tratamientos capilares y trasplante capilar se pueden poner en contacto con la Clínica Dr. Nicolás Pérez en Huelva o Sevilla.

Para más información:

tel: 0034 959362205 - 0034 662128822

tel: 0034 671751352 (Sr. Luis Caño)

c.e.: consultadrperez@telefonica.net

c.e.: nipe2014@outlook.com

Además realiza tratamiento pre-trasplante con PRP y post-trasplante con PRP y GF (factores de crecimiento) en:

- Clínica Medicina Estética Dr. Pérez

C/ cruz 8 Niebla (Huelva)

- Consulta Medicina Estética Dr. Pérez

Centro DIMA c/Adolfo Suárez 22 Sevilla

LA CLÍNICA DEL DOCTOR SERKAN AYGIN

La clínica del Doctor Serkan Challenge con el cual tenemos un mandato de representación oficial se encuentra en Turquía en Estambul, una de las ciudades más fascinantes del mundo, con una población de 15 millones.

Una metrópolis en la vanguardia de la cirugía estética. Una ciudad fantástica, donde podrás finalmente resolver el problema que te atormenta desde hace años y disfrutar de 3 días maravillosos en Estambul.

La clínica del Dr. Serkan Aygin, es del 1973. Desde 2001 en adelante, el año en que empezó a trabajar el Dr. Serkan junto a la doctora Duygu Kosan, la clínica se llamaba Med Hair, hasta el 2013 cuando la Doctora Kosan ha dejado la clínica que tomó el nombre de "Clínica del Dr. Serkan Aygin".

Situada en el centro de Estambul, la clínica crece en una moderna estructura de 7 pisos con 7 quirófanos bien esterilizados y destinados exclusivamente a operaciones de trasplante de pelo con modernos equipos de última generación.

La clínica del Dr. Serkan es privada, por esta razón todo el personal fue seleccionado con el fin de garantizar un alto nivel de profesionalismo, no es casualidad que el 99% de los clientes están satisfechos de los resultados obtenidos después de la operación de trasplante en la clínica del Dr. Serkan Aygin.






Doble Erre

escuela de modelos

Los alumnos de la escuela de modelos de Doble Erre, se graduaron a finales del mes de junio, culminando con un desfile fin de curso con entrega de diplomas. Son jóvenes entre quince y veintidós años que estuvieron siendo formados por expertos en moda como la modelo profesional y profesora de pasarela, Mercedes Muñoz, el profesor de fotografía, Chema Soler, el profesor de Teatro Jose Chía, el maquillador Manuel Cecilio y profesionales de esta pionera agencia, avalados por la directora de la misma, Raquel Revuelta. Esta formación va acompañada con la participación y colaboración en desfiles de moda como SIMOF y desfiles benéficos entre otros.



CONTACTO

 954 283 744

 @doble_erreSE

 dobleerre.moda

doble
erre

ESPECIAL



ESPECIAL

RESTAURACIÓN



Pocos placeres hay en la vida comparables al que proporciona la buena mesa.

Andalucía, comunidad emblema también de la gastronomía, acoge un muy interesante abanico de bares y restaurantes donde dejar volar los encantos que fluyen en nuestros paladares.

Escaparate, fiel a su cita de cada junio con nuestros fogones, le trae por séptimo año consecutivo una propuesta de afamados bares y restaurantes, seleccionados de entre los mejores de Sevilla.

LA SAL

SEVILLA ES CÁDIZ CON EL MEJOR ATÚN



Sin duda, el mejor sitio de Sevilla para tomar atún. Le llaman el cerdo del mar por lo aprovechable de su jugoso cuerpo. En La Sal son expertos, de manos de la simpatiquísima Charo, su propietaria, en sacar lo mejor de cada parte del pescado y elaborarla de forma que el atún sepa a atún y se presente en el plato con el mejor acompañamiento en cada caso. La cocina marinera de la vecina Cádiz es la religión que se profesa en esta céntrica casa de dos plantas ubicada entre Santa Cruz y Santa María la Blanca. Lógico es que el estandarte gastronómico de la casa eclipse, por su frescura, calidad y mimo en su elaboración, al resto de platos, pero desde Escaparate le proponemos que una vez pruebe las bondades de este pescado en sus diferentes presentaciones investigue en una muy equilibrada carta en la que también encontrará exquisitos arroces y carnes. Originales vinos andaluces, tintos y blancos serán el maridaje perfecto a su elección. Déjese aconsejar por Charo y no podrá dejar de pensar en La Sal hasta la próxima.

Doncellas, 8 (Barrio Santa Cruz)
Tlf: 954 53 58 56
Sevilla

LA PIEMONTESA

UNA MARCA DELICIOSA



¿Probaste ya nuestro fresquísimo carpaccio de mozzarella de bufala autentica?

¿Necesitas algo para paliar las temperaturas de Sevilla? Prueba nuestra famosa Sangría de Moscato.

Para estos días no hay nada mejor que una de nuestras succulentas ensaladas con los mejores aderezos, pero si quieres lo de siempre... pastas de todo tipo, gran variedad de pizzas, risottos, carnes a la brasa... Estamos todo el verano abiertos a vuestra disposición.

La Casa Del Tesorero
c/ Santander 1.
954503921
Sevilla

La Piemontesa
c/Marqués de Paradas 36.
954219381
Sevilla



SALAS

DONDE ESTÁ LA CALIDAD

En pleno barrio del Arenal se encuentra este rincón de la buena mesa, la buena carne y el buen pescado, el buen marisco y los buenos vinos. Salas es de esos sitios en los que sabe que acierta si lo que quiere es comer en condiciones con los mejores productos frescos y la atención esmerada y alegre, ya sea con mesa y mantel por delante en su magnífico comedor o de tapas más allá de la barra. La ensaladilla de gambas blancas, el bombón de rape relleno de setas y langostinos con gratinado de mayonesa a la hierba buena, el bacalao con crema de pimiento verde o la jugosa brocheta de presa son sólo cuatro propuestas de la amplia pizarra de tapas del establecimiento. En todas, un ingrediente nada secreto y que salta a la vista sobre el plato, la calidad de los productos. Y calidad, y de sobra, la de los profesionales que tiene esta casa con tradición hostelera desde 1977. Dentro de su horario de doce de la mañana a una de la madrugada la cocina permanece abierta ininterrumpidamente para atender a todos sus clientes, sea la hora que sea.

Almansa, 15
Tlf: 959 21 77 96
Sevilla
www.hosteriasalas.com



MALASPINA

UN ENCLAVE ÚNICO

En el Muelle de las Delicias junto al río Guadalquivir, se sitúa uno de los nuevos restaurantes de la restauración sevillana. Cocina tradicional renovada, en un ambiente agradable y relajado. Aparcamiento propio, cuidan los detalles para todo tipo de eventos. Hilo musical y servicio profesional.

Terraza de verano para disfrutar de sobremesas.

Muelles de las delicias S/N. Módulo norte.
(Junto al Acuario de Sevilla)
41012 Sevilla

Teléfono eventos 674 072 286 / 661 51 43 57
info@malaspinaestaurante.com
www.malaspinaestaurante.com



ANTICUARIO

COCINA TRADICIONAL CORDOBESA



Ubicada en el corazón de la Judería cordobesa, la taberna El Anticuario se encuentra rodeada de los más importantes monumentos que han surgido a lo largo de los más de dos milenios de la historia de la ciudad. En este sentido, la Mezquita-catedral, el Puente Romano, el Alcázar de los Reyes Cristianos, la Sinagoga y otros diversos monumentos, museos y lugares de interés turístico se encuentran a pocos metros a pie.

La taberna fue inaugurada en marzo de 2012 y se aloja en una casa señorial del siglo XVIII. Cuenta con un patio interior rodeado de columnas, tres salones familiares y una amplia barra donde los clientes pueden degustar la auténtica cocina cordobesa. Recomendamos que prueben las berenjenas fritas con miel, la carrillada a la miel en nido de patatas a la paja o las croquetas variadas.

Además los sábados, la taberna El Anticuario ofrece actuaciones de flamenco en directo cuyo comienzo es sobre las 17.00h.

En los meses de mayo a octubre, la taberna también puede puntuar con otro atractivo. Su jardín se convierte en terraza de copas, donde en las noches estivales, los clientes pueden sentarse tranquilamente para tomarse una buena copa en un ambiente chill-out.

Taberna El Anticuario
C/ Céspedes, 11
14003 Córdoba
957 49 22 74 / 628 18 43 81
Facebook: Taberna El Anticuario

SANTAPOLA

COMER COMO EN CASA



Calle Gustavo Bacarizas 1
(Los Remedios) Sevilla
casasantapola@hotmail.com
www.rsantapola.com

El reputado Chef Catalán Ignacio Lostao se embarca en su segunda trayectoria culinaria con la apertura de la nueva y modernizada Casa Santa Pola, ubicada en pleno barrio de Los Remedios de Sevilla.

El maestro de los fogones apuesta por una cocina tradicional de mercado presentada de forma creativa e innovadora. Ofrecer una combinación perfecta a través de la exigente selección de las materias primas, sometiéndolas a la mínima transformación bajo la cálida mirada del chef, con el fin de crear una exposición de sabores que armonizan los sentidos de todos.

Lleva años aplicando las técnicas de la cocina moderna para incrementar la calidad de la cocina tradicional, creando una fusión perfecta y transmitiendo a los clientes la sensación de “comer como en casa”.

Presenta un gran abanico de posibilidades a base de tapas, raciones, embutidos de selección e inéditos platos de cuchara, además de una distinguida carta de vinos con varias denominaciones de origen para conquistar a amantes del buen vino.

Referente de la alta gastronomía, el Chef Ignacio Lostao se arriesga ahora con la sociedad sevillana, haciendo posible que la calidad de sus productos, la compleja elaboración de sus platos y su singular toque creativo, sean accesible a todos aquellos amantes de la buena comida y los placeres culinarios.



UN INVERNADERO DONDE SE COME MUY BIEN

ORIZA

El interior de una antigua mansión de 1926 en la calle San Fernando, guarda este emblemático restaurante de Sevilla. Junto al Real Alcázar, frente a la antigua fábrica de tabaco, Oriza es ya símbolo de identidad de nuestra ciudad. Un lugar con historia para hacer disfrutar a sus contadores.

Su restaurante, un antiguo invernadero con la estructura de una antigua estación francesa e iluminado por sus maravillosas vidrieras, acoge a sus comensales para deleitarles con una cocina de calidad basada en los mejores productos de nuestra tierra, siempre acompañado con el perfecto maridaje de las marcas tanto nacionales e internacionales de su amplia bodega.

Son múltiples las opciones que ofrecen, sus salones se adaptan a cualquier tipo de evento. Su planta superior, guarda al detalle la estructura de la antigua mansión, salones de altos techos, con balcones a las mejores vistas de la ciudad, los jardines de Murillo y la universidad de Sevilla. Su planta inferior, la novedad de Oriza, cuenta con salas independientes, para dar exclusividad y personalizar su servicio a sus veladas más exclusivas.

Su novedad ofrece contar con sus instalaciones para celebrar cualquier tipo de evento, una boda única, su evento más familiar, o actividad laboral que requiera la especial atención y detalle al cual su servicio está acostumbrado.

Oriza un lugar donde disfrutar de sutiles propuestas de su Chef como fetuccini al pesto con bogavante y tomatitos asados, merluza de pintxo hecha a la "Ondarresa", o para los estómagos más exigentes, villagodio. su cocina se reduce también en forma de tapa, con la misma exquisitez de su carta, en el afamado Bar España.

Son múltiples las opciones gastronómicas de Oriza, su Terraza donde disfrutar de un ambiente relajado y distendido.

Desde Oriza, su propuesta es infinita.



Calle San Fernando 41
Sevilla
Tlf: 954 22 72 54



ABADES TRIANA

UNA SUTIL INTERPRETACIÓN DE LA MESA ANDALUZA EN UN ESPECTACULAR ESPACIO

Sevilla volvió a mirar a su río gracias a Abades Triana. A orillas del Guadalquivir, con las vistas más privilegiadas el restaurante es ya uno de los espacios más emblemáticos de la ciudad adonde acuden propios y foráneos atraídos por el buen nombre que ha conseguido en estos años. Una ventana a los sentidos con capacidad para cuatrocientas personas, en un restaurante completamente acristalado, cuyo espacio más destacado y especial es "el cubo", una zona suspendida en el aire que parece flotar sobre el río. Abades Triana suma al lujo de su ubicación una oferta gastronómica basada en la alta restauración, con la tradición culinaria de nuestra tierra como referente. Tradición interpretada. Un sin fin de espacios adaptados a cada necesidad le harán encontrar lo que busca, tanto para una cena romántica en su cubo; como para un cóctel con amigos en su terraza o ese importante evento social o empresarial en un interior con todas las comodidades o en su espectacular exterior al fresco del río.



Betis, 69 A
Tlf: 954 28 64 59
www.abadestriana.com
Sevilla

SACRISTÍA SEBASTIÁN

EL GRAN SABOR DEL MAR



Virgen de las Montañas, 17
Sevilla
Tlf: 954 45 95 67

Comer en el Restaurante Sebastián es ir a caballo ganador. Su propietario forma parte del encanto de este rincón por el que han pasado las más grandes personalidades que han desfilado por Sevilla. El Restaurante Sacristía Sebastián se caracteriza por la calidad de su cocina, basada en los mejores productos y en la delicada elaboración de sus platos, además del trato personal y agradable que se ofrece, convierten a este restaurante en uno de los más prestigiosos de Sevilla.

La personalidad del chef Sebastián es conocida en el sector de la hostelería en la ciudad y reconocida por una fiel y agradecida clientela de toda España y de otros países. La impecable calidad, gusto y esmero en la sencillez, son resultado del buen hacer, los conocimientos y la sobrada experiencia de este maestro de cocina y propietario sevillano.

Su cocina, basada en la frescura de los productos, perfectamente andaluza y por lo tanto mediterránea, es bien reputada por las soberbias presentaciones del pescado de las costas, que conservan el valor principal que es la propia calidad y el auténtico sabor del pescado mismo.

Además, Sebastián es jefe de cocina ya desde su primera juventud y perteneciente a una gran generación de cocineros, presenta también en su carta una muy cuidada selección de las mejores carnes del país.

La calidad de su cocina y su simpatía personal, le han granjeado desde la apertura del restaurante, un buen número de reconocimientos, menciones y distinciones. Lo cual se traduce en la asiduidad de una clientela en la que abundan rostros conocidos de los sectores más representativos, que acuden en calidad incluso de amigo.

BECERRITA

LA BUENA MESA ANDALUZA

Restaurante
becerrita



Es de sobra conocido por los amantes de la buena mesa, que acuden a la Puerta de Carmona en busca de la mejor y más cuidada cocina andaluza. Pero Becerrita es mucho más que mesa y mantel y ya es reconocida como una de las mejores barras de la ciudad. Ahora, además de en su tradicional zona de tapas, los apasionados de la alta cocina en formato pequeño también podrán disfrutar de su amplia carta de tapas en el primer comedor, que han habilitado para deleite de sus clientes. La carta es de las más amplias, y a la vez más seleccionadas, de Sevilla. Unas cincuenta tapas que recogen, en pequeño formato, aunque abundantes, la esencia de la cocina tradicional andaluza y sevillana, pero con sutiles toques de creación propia, tradición renovada. En su cocina la norma es la máxima selección de la materia prima, todos los productos son comprados en origen y a proveedores de confianza y antes, durante y después que llega a la mesa, el servicio y la atención más profesionales de la ciudad. Cuenta con servicio de aparcamiento.

Abrimos en julio y agosto

Recaredo, 9. (Puerta Carmona)
Tlf: 954 41 20 57
www.becerrita.com
Sevilla

Ajedrez Beach Club

Casa al Mar...

AJEDREZ

UN DESCANSO DIFERENTE

Situado en un ambiente de calma perdida sobre el mar, entre los espectaculares atardeceres del Atlántico. Reconocido por su excelencia en la cocina asiática y mediterránea, con el suave estilo de su servicio, en una exclusiva iluminación acuática de conchas naturales, abandonados a un reposo oceánico en las camas-sofás de nuestro chill out-bar, bajo techos de juncos de Sudáfrica, es otra forma de descanso.

Subir descalzo desde la playa a las mesas de un jardín de césped natural que separa, los salones acristalados, abiertos o cerrados al calor del sol, la lluvia o el viento, con chimenea encendida en el invierno, dentro de un espacio siempre transparente, un rincón de tranquilidad náutica para grupos o parejas que suelen recordarlo.

La música ambiental o instrumental en directo, enlaza las palmeras a las olas del mar, el sol y nos une a lo más natural de nosotros, la tranquilidad de una vida en vacaciones.

Los responsables de nuestro éxito, son nuestro equipo, son algunos que los clientes recuerdan, otros, son los que nosotros no podemos olvidar.

Así pasa, con muchos de nuestros clientes, que ya son "Amigos del Club".

¿Cómo llegar?

A 3 kilómetros de Chipiona, dirección Rota justo antes de llegar a la urbanización de Costa Ballena, por el camino de la Telefónica, paralelo al canal que separa la urbanización, a unos 1.200 metros dirección la playa.

www.ajedrezbeachclub.es

www.casaalmar.es



CASABLANCA

CASABLANCA

PARA LOS QUE SABEN

Su nombre está más que implantado en el subconsciente del sevillano y el visitante que sabe dónde acertar. Un espacio cómodo con la medida justa para no perder el encanto, un servicio ágil, amable y eficaz y una carta de categoría hacen de esta casa una de las referencias en negrita en el saber popular. Casablanca aporta a la oferta culinaria andaluza una larga experiencia en el servicio de un concepto de gastronomía basado en la sencillez, la calidad de los productos frescos de primera y la elaboración de sus maestros cocineros. En un cuidado ambiente taurino, podrá disfrutar de buena y fresca cerveza y vinos de las principales denominaciones españolas y de una excepcional carta en la que no faltan los pescados, las carnes o sus emblemáticos guisos, salmorejos y sus "papas aliñás". Si aún no los conoce, acérquese a la hora del aperitivo y disfrute de su ambiente, tanto en la soleada terraza, como en su confortable interior y sólo con probar una de sus tapas y degustar uno de sus buenos vinos, nos dará la razón.

Adolfo Rodríguez Jurado, 12
Tlf: 954 42 41 14
Sevilla





Restaurante Barbiana está situado en el corazón de Sevilla, junto al Ayuntamiento y a la transitada y comercial calle Sierpes, un enclave ideal en pleno centro Sevillano con fácil y cómodo acceso: a pie, coche ó metrocentro.

Fue fundado el 19 de marzo de 1986 por Don Manuel Sánchez Cuevas, natural de Sanlúcar de Barrameda y reformado casi en su totalidad en Agosto del 2009.

Su cocina tradicional andaluza está basada en los excelentes pescados, mariscos y guisos marineros característicos de la localidad gaditana; al igual que su incomparable manzanilla Sanluqueña, de la cual recibe el nombre.

La sencillez, calidad y servicio hacen de ésta casa un lugar de reconocido prestigio en Sevilla y de obligada visita.

C/ Albareda, 11.
Tlf: 954 22 44 02
Sevilla



ADIÓS AL GRAN RESTAURADOR MANOLO LEÓN



Se vino de Huelva a probar fortuna a Sevilla y la conquistó. Restaurantes Manolo León son hoy en día una referencia de la buena gastronomía andaluza. Su decoración, la exquisitez del trato, con profesionales de verdad... y la calidad tienen mucho que ver con su fundador. Manolo León acaba de subir al cielo de los grandes hombres trabajadores, cabales, luchadores, inconformistas y que sumaron desde la excelencia al mundo de la gastronomía.

Perfeccionista, condición presente en todos los detalles, desde los comienzos de nuestra revista ha sido fiel apoyo de esta cabecera en la que siempre encontró un sitio donde contar a su fiel clientela sus especialidades, sus novedades y los servicios que en su Casa ofrecen a propios y extraños. Todos bien recibidos por él mismo con una gran sonrisa y un don de gente innato que ni se delega ni se aprende. Se tiene o no se tiene. Luchó como un león, nunca mejor dicho, y eso se notaba y se nota en la disciplina y buen hacer que se respira en sus restaurantes. Eligió la entonces compleja zona de San Lorenzo para empezar en la capital andaluza, diversificando el restaurante en catering para eventos, pionero en esto. Después se han abierto otros bares y restaurantes por la zona, pero él también en esto abrió la senda. Sabía fidelizar clientela, captar adeptos a base de novedades con precios muy lógicos. No olvidaré el sesenta cumpleaños de mi madre allí. Se volcó. Mi familia guarda aquel día que se vivió entre aquellas paredes ornamentadas con tan buen gusto como uno de los más felices de nuestra vida. Han sido muchos los grandes momentos que he vivido en su restaurante de la calle Guadalquivir. Siempre impecable en su más completa acepción. Sevilla estará por siempre en deuda con este gran anfitrión y cicerón de la buena mesa sevillana. A partir de ahora queda desde luego en muy buenas manos, ya que mi amigo Agustín León, hermano de Manolo y contraamaestre de él, seguirá la senda de este afamado negocio de restauración y que será el mejor homenaje que su negocio puede darle per secula seculorum. Te estaremos por siempre agradecidos... Descansa en paz, amigo Manolo.

Por Mario Niebla del Toro



Carnes Gallegas
Mariscos
Huerta propia
Alta cocina con una base tradicional
Copas y coctelería de alto nivel



Especialidades en arroces,
pescados y sardinas al espeto.

Situado en un enclave maravilloso
junto al puente de los Remedios.

Muelles de las delicias S/N. Módulo norte.
(Junto al Acuario de Sevilla)
41012 Sevilla
Teléfono eventos 674 072 286
661 51 43 57 / info@malaspinarestaurante.com
www.malaspinarestaurante.com



Aparcamiento gratuito para nuestros clientes del restaurante.

“No juego ningún papel,
yo soy así”

S

i no existiese habría que inventarla. Es una artista fuera de serie. Cuando nació rompieron el molde para que fuese única e irrepetible. En Sevilla a día de hoy significa mucho. Muchísimo más que un look ochentero renovado con un aire gótico flamenco que convive en una armonía asombrosa. Es cantante, DJ... Ella es artista. Un poco de Carmen es mucha tela del telón. En su Sala Obbio cobija la modernidad que vive en Sevilla. Respetuosa con la identidad y las costumbres de nuestra ciudad, a la que ama profundamente, le da una vuelta de tuerca a la película. Ella es libertad, modernidad, copla y una canción leñera. Hablar con ella de música es hablar con una enciclopedia musical. Divertida, culta, inteligente y con genio no deja a nadie indiferente. Una artista de raza, de pensamiento, palabra, obra y omisión. Se llama Carmen Delso del Corral pero en los carteles se anuncia como Carmen Hierbabuena. ¡Toda vuestra!

Carmen Delso del Corral
"Carmen Hierbabuena"



¿Quién es Carmen Delso del Corral?

Carmen Delso del Corral es una mujer sevillana, de una familia tradicional. Mi padre es médico, mi madre enfermera. Estudié en Las Exclavas del Sagrado Corazón de Jesús. Fui una niña que siempre quiso ser artista. A los siete años entré en la academia de baile de Adelita Domingo. A los nueve empecé en la Academia de Danza Española. Entonces no había conservatorio en Sevilla y me iba a examinar a Córdoba y posteriormente a Málaga. Luego me dediqué a una vida un poco más familiar. Estuve actuando en Madrid. Conocí a mi marido, Miguel Ángel Muñoz. Me casé. Formé mi familia. Y gracias a Nacho Canut y Mario Vaquerizo que me redescubrieron empecé un nuevo rumbo, porque me llevaron de gira una temporada con Fangoria con Operación Vodevil. Hasta que pude retomar mi carrera artística. Fui grabando unas canciones que para mi sorpresa tuvo una gran acogida hasta el disco que acabo de grabar y hasta lo que soy hoy, DJ Carmen Hierbabuena.

¿Quién es Carmen Hierbabuena?

Es realmente el fruto de muchos años de preparación hasta el momento que conozco a Mario Vaquerizo y a Nacho Canut. Hasta ahí como DJ's. Pero yo tenía algo más que expresar. No quería limitarme a unos platos de música. Decidí apostar por un género nuevo o que no se estaba haciendo: el flamenco pop. Es un género con un poco más de modernidad y vanguardia que la copla y ya grabé mi primer sencillo. Desde ahí ha ido todo sobre la marcha. ¡No me quitéis el cenicero! (Risas).

Eres DJ, cantante, haces shows... ¿con qué te sientes más a gusto?

Actuando. Haciendo mis shows. DJ te ves un poco más limitada. Soy DJ Set que es ese tipo de artista que pincha y que acompaña con algo de show.

¿Qué es para ti la libertad?

Yo. Yo soy libertad. Desde pequeña he sido libertad.

Vivimos tiempos revueltos, con nuevas fuerzas emergentes, algo está cambiando en el panorama nacional...

¿Estamos viviendo unos nuevos años ochenta?

En mi sala Obbio sí. Ahí se respira años ochenta. En Sevilla la modernidad ha encontrado en Obbio un sitio donde estar. Ya no te hablo sólo de la modernidad estética, sino de la modernidad psicológica que es la realmente importante. Vivimos días de cambios pero esto es cíclico y necesario para reciclarnos y sentirnos vivos. No podemos estar estancados ni acomodados en ningún sentido. Hay muchas personas clásicas que son muy modernos de mente y en Sevilla con Obbio hemos conseguido una removida.



¿Qué es ser moderno?

Ser moderno es ser libre. Estar abierto a experimentar. No vivir sometido al sentido del ridículo. Estar seguro con lo que crees y haces y ver la vida sin tabúes. El moderno se expresa como quiere. Te iba a decir como le da la gana... Bueno, al final lo he dicho... (Risas).

Tienes una discografía muy importante en casa y unos conocimientos musicales muy a tener en cuenta.

¿Qué géneros te gustan además del Pop?

Me gusta mucho el flamenco. Muchísimo. Me gusta mucho Remedios Amaya, Montse Cortés, Niña Pastori, Camarón me ha encantado siempre. También me gusta la música gótica, concretamente un grupo que se llama Lacrimosa. Y la copla... Me encanta la Copla desde pequeña. Me encanta desde el cuplé. Me encanta Amalia Molina, sevillana, la pionera que lanzó la copla. Ella fue la que aflamencó el cuplé, origen de la copla. Antes que Estrellita Castro y todas las demás.

¿Con quién te gustaría compartir escenario?

¡Con Alaska! Con mi madrina artística que es ella.

“La modernidad psicológica es la realmente importante”



¿Y de los que ya no están?

Compartir escenario no, compartir pasarela con Alexander Mac Queen...

¿Qué es para ti la música?

Una parte muy importante de mi vida. Es la banda sonora de mi vida.

¿Qué es para ti Sevilla?

Todo. Para mi Sevilla es todo. Es mi origen, mi esencia... yo soy Sevilla.

¿Has tenido muchos problemas por ser una sevillana atípica?

En absoluto. Aunque hay veces que al principio ha

habido gente que sí se ha podido reír de mí, cuando me han conocido han visto a una sevillana que respeta sus tradiciones y que forme parte de ellas o no las respeta muchísimo. Me gusta fomentar las costumbres y señas de mi ciudad y de mi tierra, Andalucía, allí por donde he ido. Problemas los han podido tener aquellos que han tenido una mente muy corta y no han sabido ampliar su mente y apostar por algo diferente. A día de hoy me siento muy querida en sectores de Sevilla que antes para algunos era impensable.

Trabajaste en su día en la tienda de recuerdos de la Hermandad de Los Gitanos, ¿qué papel juega la fe en tu vida?

Yo soy a día de hoy hermana de Los Gitanos. Mi hija y yo. Yo creo en Dios y en el amor. Gracias al amor he conseguido todo lo que tengo en mi vida. Ya lo dijo un Papa: Dios es amor.

¿En qué tipo de personas confías para tu equipo?

En personas leales. Desde que empecé como cantante he tenido muchos desengaños con muchas personas y eso me ha ayudado a valorar las que me tenían y mantienen lealtad. Sobre todo confío en personas leales que sólo el tiempo te las hace identificar. Tú de eso además sabes un poco como yo... (risas).

¿Cómo es tu día a día?

Me levanto entre las dos y las cuatro de la tarde. Almuerzo porque nunca me da tiempo desayunar. Repaso la agenda. Estoy tranquila en casa. Ensayo. También hago las cosas de mi casa, porque me gusta hacerlas yo para controlarlo todo. No por las joyas que tengo, sino por toda la bisutería carísima que tengo (risas). Por la noche me gusta disfrutar de mis amigos, de una cena, de mi trabajo si ese día tengo algún compromiso, sino me quedo en casa escuchando música... Los domingos me encanta ir al Vips a leer revistas, merendar mi croisant french con amigos o sola pero no faltó un domingo. Yo soy muy independiente. Sola estoy feliz. Soy feliz con levantarme cada mañana.

Hemos venido a hablar de tu disco...

(Risas) Mi disco Flamenca de día, gótica de noche es un disco muy variado con flamenco pop, con una versión moderna y un puntito gótico. Está hecho en dos partes. Acabo de sacar un single nuevo para el siguiente que se llama Una noche de amor que pienso que puede ser muy eurovisivo... (risas) para un segundo disco que aun no tiene nombre. Va a ser moderno pero va a tener copla pop. Un poco de mi esencia. Tendrá también temas más cañeros...

¿Cuál es el secreto para que le gustes a gente muy progre y a gente muy conservadora como me consta le gustas?

El secreto es la educación y el respeto. Siempre he respetado y siempre he sido educada con todos.

¿Qué le inculcas a tu hija Miriam?

Unos valores muy simples pero muy importantes: El respeto, el amor y la entrega a los demás. Siempre. Siempre que le hagan algo mal le pido que ponga la otra mejilla y que la ponga hasta que no tenga más mejillas. He intentado criarla en el amor y lejos de rencor.

¿Cuáles son tus aspiraciones en la vida?

Que la gente me recuerde siempre con mucho cariño. Hoy en día tengo lo que quiero. Soy feliz y quiero que algún día se me recuerde con mucho cariño porque pude aportarle algo bonito a mi Sevilla.

¿Cómo te ves el día de mañana?

Me veo como una viejecita muy "pintorrequeda" (risas). Con mis amigos. Que me saquen en el carrito y me lleven a La Campana a merendar (risas).

¿Por qué crees que eres un icono para los homosexuales?

Porque ellos ven que yo no tengo prejuicio de ningún tipo como no quiero que los tengan conmigo cuando salgo a la calle como me da la gana, con catorce mil complementos. Yo vivo mi día a día como un espectáculo. No juego ningún papel, yo soy así. Tenemos



“Santa Angela fue muy grande”



que quitarnos a estas alturas complejos antiguos de la cabeza y ser feliz que es o debe ser lo más importante para cualquier persona en esta vida.

Acaba de morir el socialista Pedro Zerolo, gran defensor en política de los derechos de los homosexuales.
¿Queda mucho por hacer?

Pues yo creo que sí. Una de las cosas que quiero decir como pregonera en Sevilla del Orgullo Gay de este año es que donde podemos resolver y conseguir todo lo que queda que resolver y conseguir en este tema es en la raíz, en la enseñanza. No sólo en la familia, en los colegios. En los centros educativos deberían impartirse unas clases, igual que antiguamente se impartían las de urbanidad, unas clases de moralidad o de libertad sexual.

Si no hubieses nacido artista, ¿qué hubieses sido?

Artista (sonríe).

¿Cómo consigues ser feliz?

Amando lo que tengo, lo mucho y lo poco. Nunca he envidiado nada. Para mí esa es la felicidad.

¿Qué te da miedo?

Morirme, como a todo el mundo (risas).

Morirse no entra en nuestros planes...

Desde luego que no (risas). He sido una persona que nunca he tenido miedo a nada. No vivo con miedo.

¿Eres perfeccionista?

Muchísimo. Demasiado (risas).

¿Y maniática?

No soy maniática, pero en mi casa tengo un cuadro de una foto de Santa Ángela de la Cruz de joven en su convento que me la regaló un anticuario y un cuadro mío liada en un capote. Todos los días cuando salgo de la salita, que es mi refugio, y me voy a dormir miro el cuadro de Santa Ángela, le pido por mi familia para que nos de mucha salud, para que nos proteja, y miro a mi cuadro que me da buen rollo y con eso me voy a dormir tranquila. Si eso es una manía soy maniática.

¿Fue Santa Ángela una moderna de su tiempo?

Súper moderna. Revolucionó lo establecido siendo buena persona y con una negación extrema a sí misma que le empujó a crear una propia orden de monjitas. Sus escritos con sus reflexiones, llenos de faltas de ortografía por mujer de condición sencilla que era, están considerados importantísimos dentro de la Iglesia Católica a la altura de los grandes padres de la Fe Católica. Eso es de una persona moderna, con otra visión, por encima de lo establecido en su época. Santa Ángela fue muy grande siendo muy chica de estatura.

“En Sevilla la modernidad ha encontrado en **Obbio** un sitio donde estar (...) En **Sevilla** con **Obbio** hemos conseguido una **removida**”



¿Qué es para ti la belleza?

La belleza es para mí muy importante, pero no me refiero a la belleza frívola. Contemplar un simple geranio. Me refiero a la belleza de la vida. Una tarde bonita.

¿Te gusta la cocina?

¡La detesto! Le tengo alergia... (risas).

¿Pero cuál es tu plato favorito?

Me da igual, mientras me lo hagan (risas).

¿Un color?

El negro.

¿Una ciudad?

Sevilla.

¿Un lugar?

Madrid.

¿Una frase?

A Sevilla no hay que nombrarla, hay que sentirla.

¿Un personaje histórico?

Tengo varios. Me encanta el emperador Carlos I de España y V de Alemania.

¿Una palabra?

Amor.

Te quiero.

Y yo a ti.



Agradecimientos al Garlochi, calle Boteros, 26 41004 Sevilla.



ESPEJO
Felipe Benigno

Redactor social



OCEAN SEVILLA

Inauguración del Pool Cub en la Avenida Monte Sierra de Sevilla, organizada por Escaparate









síguenos



bodysolution Beauty



**OLVÍDATE DEL MAQUILLAJE ESTE
VERANO Y DISFRUTA DE UNA IMAGEN
PERFECTA 24 HORAS**

Consigue tu maquillaje permanente con la micropigmentación.

Disfruta la comodidad que supone tener a todas horas una imagen elegante en tu vida profesional y un aspecto cuidado y seductor en tus momentos de ocio, relax y deporte.

La micropigmentación es el implante de pigmentos en la piel a nivel epidérmico con el fin de realzar los rasgos más bellos de una persona y corregir posibles imperfecciones.

Micropigmentación

**CEJAS • OJOS • LABIOS • PARAMÉDICAS
ONCOLÓGICAS • ALOPECIA • VITÍLIGO**

www.bodysolutionbeauty.com
c/ Luis Montoto 112 CP. 41018 Sevilla.
Tel.: 954 409 567 - 639 404 189

Mercedes Castilla Jaén, de la firma Vilearoy and Boch; Virginia Troconis, Manuel Díaz "El Cordobés2, Reposo Largo, directora de la firma Repo Largo Interiorismo; y Javier Azcárate, periodista.



Borja Prado, Javier Jiménez Navarrete, Lucrecia Rivera, Belén Sanz y Janneke Smith.

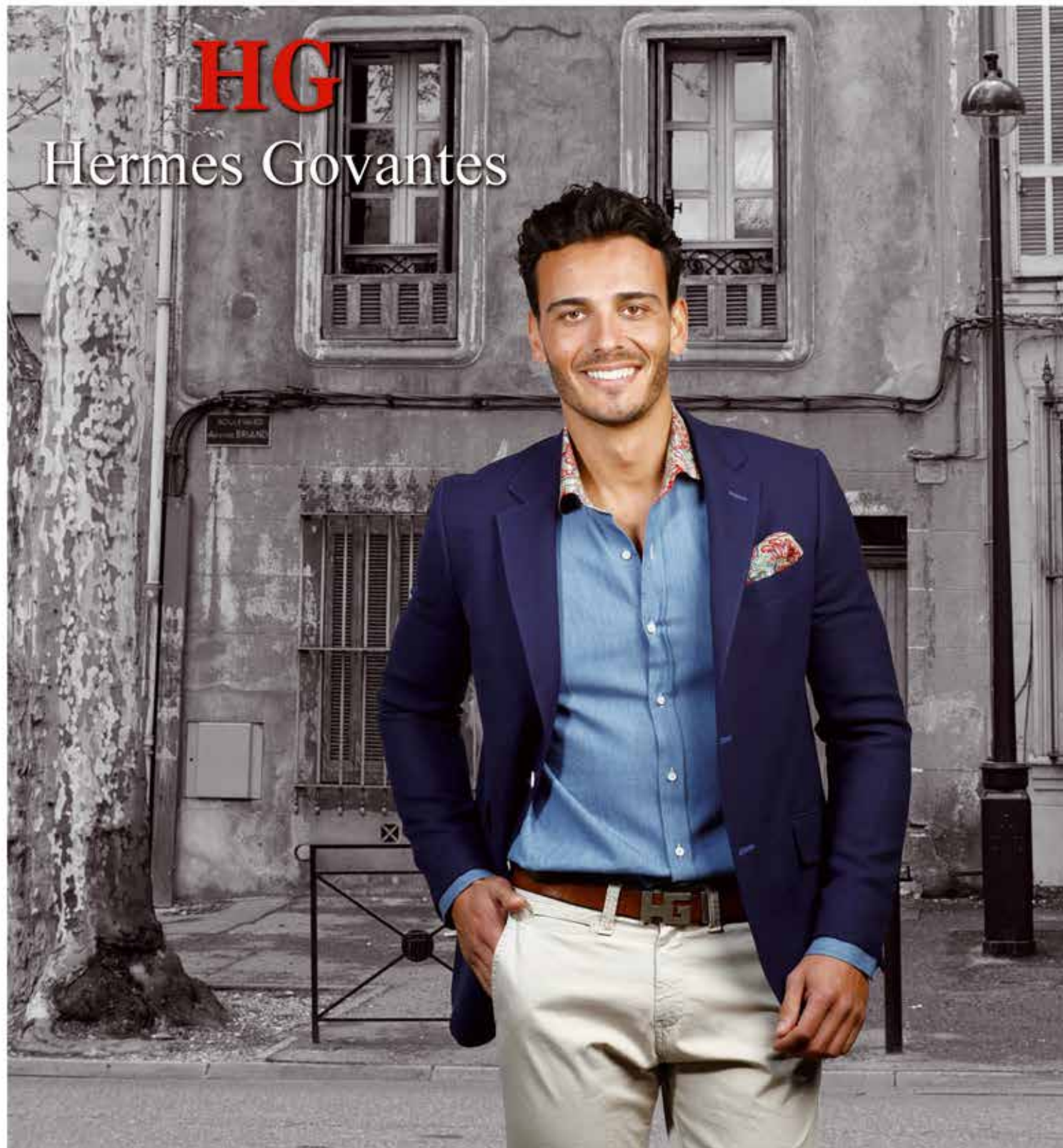


Rodrigo Blanco, Curro Gallardo, Pablo Onaindia, Rocio Maestre, José Andrés Alcuña y Curro Malavé



REPO LARGO

La prestigiosa firma de decoración Repo Largo, regentada por la interiorista Reposo Largo Llanes, inauguró el pasado 15 de mayo un nuevo establecimiento en Sevilla. Se trata de un singular espacio situado en la tercera planta de las Galerías Alfonso XII, situadas en el número 27 de esta céntrica calle de la capital hispalense. El acto de inauguración sirvió también para presentar una colección exclusiva de lámparas que se pueden adquirir allí. Los mensajes que incluyen estos elementos lumínicos son únicos e incluyen citas legendarias y también personalizadas por encargo.



TIENDA ONLINE

www.hermesgovantes.es

SEVILLA

- Avda. Eduardo Dato, 49
- Centro Comercial Factory Aeropuerto
Pol. Ind. Los Espartaes / Aeropuerto
(San José de la Rinconada)

PUNTOS DE VENTA

CÁDIZ

EL PUERTO DE STA. MARÍA

- Centro Comercial El Paseo

ALGECIRAS

- Etcétera Boutique. Calle Rocha, 10

CHIPIONA

- Calle Isaac Peral, 42

FRANQUICIAS Y CORNERS

creacionesydiseños2010@gmail.com

HUELVA

EL ROMPIDO

- Centro Comercial El Faro

ISLANTILLA

- Centro Comercial Islantilla

PUNTA UMBRÍA

- Calle Ancha, 73



Ajedrez Beach Club

Casa al Mar...

...Un descanso diferente



*La excelencia de la comida asiática del
Chef Kittiral Pongsri de Bangkok.*

*Cocina mediterránea, vegetales de temporada
y pescados del día, por el chef Juan López*

Exterior, jardín al mar, interior en espacios acristalados.

*Horario. Verano, todos los días de 09:00h a 02:00h.
Invierno, fines de semana.*

*Idiomas, parking privado, tumbonas al mar,
masajes, terraza chill Out...*

www.ajedrezbeachclub.es
www.casaalmar.es

Tel. Reservas: 956 23 50 71
Playa tres piedras,
Chipiona (Cádiz)



BODY SOLUTION
Inauguración organizada
por Escaparate de su
nuevo centro en Avenida
de España 112,
Dos Hermanas







CASABLANCA

*El sabor de una copa,
el saber de un rey.*

C/ Aldolfo Rodríguez Jurado, 12 - Tf. 954 22 41 14
(frente al antiguo coliseo en Av. de la Constitución)





Este **verano** nos quedaremos en **Sevilla**

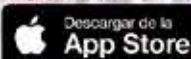
concept
day&night **pool club**
chill out music
restaurant
only adult

restaurant by




¿Quieres ser socio?

Entra en www.oceansevilla.es y solicítalo
Descárgate nuestra App Ocean Sevilla




Avda. Montesierra, 24
41007 Sevilla

 [oceansevilla](https://www.facebook.com/oceansevilla)  [@ocean_sevilla](https://twitter.com/ocean_sevilla)
www.oceansevilla.es


reservas 955 154 444
info@oceansevilla.es
reservas@oceansevilla.es

Nos reservamos el derecho de anulación



CORO DE LA HERMANDAD DEL ROCÍO MACARENA

Con motivo de XXV aniversario de la bendición del Simpecado de la hermandad, se presentó el nuevo disco "VUELVO A CANTARTE" del coro de la hermandad para conmemorar dicha efeméride.

Fotografías de Lola Patxot



RESTAURANTE
SACRISTÍA S SEBASTIÁN

Sebastián, el arte de la sencillez

C/ Virgen de las Montañas, 17 (Los Remedios)
Tel: 954 45 95 67 - 954 27 29 36
www.andalunct.com/sebastian



Piano Blanco

Av. Blas Infante 6, Sevilla

La diseñadora Reyes Hellín.



Reyes Hellín y Carlos Herrera.



REYES HELLÍN
Presentación del
libro 'Sombreros
para Reyes Hellín'
en el Hotel Meliá
Colón



Reyes Hellín y el modisto Tony Benítez



Reyes Hellín y la diseñadora Lina.

RESTAURANTE
becerrita
SIEMPRE DEJANDO HUELLA

f t You Tube

C/ RECAREDO 9 - 41003 SEVILLA (PUERTA CARMONA) / TELÉFONO DE RESERVAS: 954 412 057 / WWW.BECERRITA.COM

The advertisement features a red circular logo with a fingerprint graphic. Below the logo, the text reads 'RESTAURANTE becerrita SIEMPRE DEJANDO HUELLA'. At the bottom of the logo are icons for Facebook, Twitter, and YouTube. The background of the advertisement shows a restaurant interior with a table set with white linens and glasses, and a close-up of a dish with potatoes and vegetables.

¿VER O SENTIR?



ABADES TRIANA
centro de restauración

UNA VENTANA A NUEVOS SENTIDOS

Abades Triana hace que los sentidos se fusionen y renazcan. Modernidad y vanguardismo para tus reuniones y eventos. Magia en la mirada de Sevilla como nunca la has visto.

Descubre su majestuosa terraza, su salón con increíbles vistas y el **Cubo**, una zona privada de ensueño flotando sobre el Guadalquivir.

Cocina Andaluza de Vanguardia para que tus sentidos no vuelvan a ser los mismos.





El anticuario

TABERNA

Taberna El Anticuario
C/ Céspedes, 11
14003 Córdoba
957 49 22 74
628 18 43 81



TIERRA DE HOMBRES
Torneo de golf y cena benéfica con la
colaboración de Abades



Fotografía Alberto Dastis

S2 INÉS INÉS

VICENTE DELGADO
Inauguración de la nueva tienda en Madrid,
C/ Ortega y Gasset nº 68.
Tlf: 910 619 961

www.inesines.es
Calle San Esteban 17, Sevilla.
Vestidos a medida, previa cita.
955 38 39 34
618821085

Los señores anfitriones, Joaquín Ramos y María de los Ángeles Díaz, con su hija debutante, María José Ramos Díaz.



VIDA SOCIAL
Puesta de largo de María José Ramos, hija de los señores Ramos Díaz en el Alfonso XIII



El notario Rafael Morales y su prometida, la notario Carmen Aguilero.



El vicepresidente del Club de Leones de Sevilla, Ezequiel Díaz y su esposa, Carmen Egea.

*La Casa del Tesorero
Santander, 1
954503921*

*La Piemontesa
Marques de Paradas, 36
954219381*

*Alfonso XII, 13
(Junto Corte Inglés plz Duque)
954 212 257*



Ristoranti e Pizzerie
Cocina italiana de calidad



LA PIEMONTESA



www.lapiemontesa.com



El canciller de la Orden de San Clemente y San Fernando, Joaquín Drake y su esposa, María Pilar Quintano de la Vega.



El secretario de la Hermandad del Gran Poder, Felipe Guyón y su esposa Marisa Estévez.



Rosario Pérez, Myriam Ostos y Marisa Estévez.

Las gafas...no son para el verano

1.850€
los dos ojos

ahorra 300 euros
hasta el 31 de agosto
(PRECIO ANTERIOR: 2.150€)

Operación femtolásik 100% Láser



Todo lo que necesitas para tu bebé



www.babydear.es



Stokke® Crusi™

Parque Comercial
Vega del Rey
AVD. Erillas S/N
CAMAS - SEVILLA



Tripp Trapp®

ATENCIÓN
AL
CLIENTE

954 58 70 10



El vicedecano de la Facultad de Podología, José María Juárez, y Mayka Montes.



El cirujano Jorge Manuel Vázquez y la doctora María Carolina Olano



María de los Ángeles Díaz y Susana Sevillano.



La debutante, María José Ramos Díaz.

CLÍNICA VIAMAR, LA MÁS AVANZADA TECNOLOGÍA EN MEDICINA Y CIRUGÍA ESTÉTICA



CLÍNICA VIAMAR
Silvia Rodríguez

Directora y gestora
clínica

CLÍNICA VIAMAR ofrece todos los tratamientos que necesitas para poner tu piel a punto y disfrutar del verano. Sabemos de la importancia del cuidado de la piel durante esta época del año y por ello ponemos a tu disposición todos los tratamientos necesarios para que estés radiante en tus vacaciones.

CLÍNICA VIAMAR te garantiza los mejores resultados faciales y corporales en un ambiente profesional y con un trato especial. Ven y te informaremos de los tratamientos más adecuados sin compromiso.

No olvides que dispones de asesoramiento dietético controlado por nuestro servicio médico para bajar esos kilos de más, antes y a la vuelta del verano.

Tratamientos Médicos

- Faciales (mesoterapia facial con vitaminas, peeling luminosidad para el verano, implantes de relleno, toxina botulínica, hilos tensores, etc...)
- Corporales (mesoterapia corporal, radiofrecuencia, vacunterapia, presoterapia, etc...)

Tratamientos Estéticos

- Faciales (multivitamínico, ácido hialurónico, colágeno, caviar, efecto Flash, parche de ojos...)
- Corporales (masaje anticelulítico, drenantes, envoltura de algas)

Depilación Láser Médico

Cirugía Plástica, Estética e Intima.

CLINICA VIAMAR
C/ La Florida, 5 . 41003 Sevilla
Tel. 954105263 / 608664753
www.clinicaviamar.com
direccion@clinicaviamar.com



Design : espacios, mobiliario y producto



GLAD TO SURPRISE YOU

eiřín

+34 655 846 106 / +34 954 580113
WWW.UNIVERSOEIRIN.COM

eiřín



VIDA SOCIAL
Enlace Martínez
de la Fuente -
López Córdoba

En la Parroquia de San Sebastián, de Sevilla, se ha celebrado el enlace matrimonial de la señorita María López Córdoba con don Daniel Martínez de la Fuente. Apadrinaron a los contrayentes la madre del novio, doña Rocío de la Fuente Rufino, y el padre de la novia, don Francisco López Calero. Ofició la ceremonia religiosa el padre don Ignacio Jiménez Sánchez-Dalp quien dio lectura al mensaje de Su Santidad el Papa Francisco con la bendición para el nuevo matrimonio. Portaron arras y anillos los niños Cayetano González Segura y Pablo, Auxiliadora y María Gómez Uruñuela. Firmaron como testigos una treintena de familiares y amigos de los novios. Después de la ceremonia religiosa se sirvió un generoso banquete en la Hacienda Torre de la Reina, propiedad de don José María Medina Contreras, maestrante de Sevilla.



Fotografías de Aldebarán Estudio



Un rincón de sanlucar de barrameda
en el corazón de sevilla donde saborear
su exquisita gastronomía, sus pescados,
mariscos, guisos marineros y las excelentes
manzanillas de su bodega

C/ Albareda 11 · 41001 Sevilla · Tf. 954 224 402



VEN AL MERCADO CONÓCENOS



MERCADO LONJA DEL BARRANCO



20 MANERAS DE CREAR EMOCIONES, MIL MOMENTOS PERFECTOS

Junto al Puente de Triana y a orillas del río Guadalquivir, dos de los lugares más emblemáticos de Sevilla, se encuentra el Mercado de La Lonja del Barranco. Un espacio gastronómico perfecto para consumir experiencias y emociones.

Un ambiente que nace de 20 puestos gastronómicos que aúnan lo mejor de la cocina nacional e internacional, y que convierten el Mercado en un lugar que se consolida como uno de los referentes en la oferta gastronómica sevillana y española.



mercado
LONJA DEL BARRANCO



www.mercadolonjadelbarranco.com

ks body solution

TRAINING & BEAUTY

Tan sólo **20 minutos a la semana** para conseguir **el cuerpo** que siempre has **deseado**



Los efectos del entrenamiento con Miihabodytec son mucho mejores que con un entrenamiento convencional

- Tonifica todo el cuerpo trabajando más de 300 músculos a la vez
- Suprime la grasa localizada
- Eleva glúteos y reduce caderas
- Consigue un vientre plano
- Elimina celulitis y líquido de forma más efectiva
- Reduce los dolores de espalda
- Define y gana masa muscular
- Mejora la higiene postural
- Aumenta la condición física y el rendimiento deportivo

SEVILLA
c/ Luis Montoto 112
Tel.: 954 409 567 / 639 404 189

SEVILLA
c/ Luis Belmonte
Tel.: 954 425 939 / 630 982 574

HUELVA
c/ Jesús de la Pasión 3
Tel.: 959 280 978 / 606 423 248

MAIRENA DEL ALJARAFE (Sevilla)
Av. Descubrimientos Sn. Ciudad Expo
Tel.: 854 559 745 / 640 696 478

SEVILLA
c/ Rosario 5
Tel.: 954 215 303 / 698 363 372

DOS HERMANAS (Sevilla)
Av. de España 112
Tel.: 955 663 981 / 620 685 669

JEREZ DE LA FRONTERA
Av. Alcalde Álvaro Domecq 4
Tel.: 856 151 598 / 694 485 669

www.bodysolution.es