

Escaparate

Revista social del Sur de España



REPORTAJE
Marqueses
de Pickman

Por las callejuelas con...
Exvotos

Especial RESTAURACIÓN

JUNIO '16 Nº112

www.revistaescaparate.com

ESPECIAL CELIACOS SIN GLUTEN

ENTRANTES • ENSALADAS • PIZZAS • POSTRE • BEBIDAS



100% CALIDAD 100% GARANTÍA

Siguiendo nuestra política de satisfacción total para el cliente, ofrecemos una nueva carta para personas celiacas. Hemos intentado mantener la mayoría de nuestros platos, para ello, hemos investigado e incluido en nuestras recetas ingredientes especiales para este tipo de intolerancia, sin que pierdan su sabor y calidad original.

Materia prima de primerísima calidad y homologada para que puedas disfrutar de nuestra comida con todas las garantías.



www.sloppyjoes.es

Staff

Dirección

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

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ
 RAÚL CARO

Colaboraciones

JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ

Diseño y Maquetación

ROCÍO REBOLLO RONCERO

Departamento comercial

M^a ÁNGELES MARTÍNEZ SUÁREZ
 DIRECTORA COMERCIAL
 954 229 631 / 627 943 102
 direccioncomercial@revistaescaparate.com
 MARIPAZ NEYRA
 KEKA ALCAIDE

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRAPHIC, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

Revista Escaparate

Calle Chicarrerros, 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 nº112



06 | REPORTAJE
 MARQUESES DE PICKMAN

12 | ESPECIAL RESTAURACIÓN

20 | POR LAS CALLEJUELAS CON
 EXVOTOS

26 | ESPEJO



FOTO PORTADA: ANÍBAL GONZÁLEZ

TWITTER: @ESCAPARATEREVIS
 FACEBOOK: REVISTA ESCAPARATE
 INSTAGRAM: REVISTA_ESCAPARATE



Carta del director

Soltemos las piedras

Dicen que en la valentía del dolor surge la esperanza. Vivimos tremendamente comunicados, en cambio nos cuesta sentir el sufrimiento de quienes se cruzan por nuestro lado en el tiouvivo de la vida. Mi vida estalla por las venas radiante con ganas de comerse el mundo, sin comerse a nadie. Siento en mi interior una



todo el mundo lleva una vida de película. Es más, nadie la lleva. Cuando acabemos el último de nuestros días tenemos que mirar hacia atrás y encontrarnos un camino iniciado por nosotros mismos, libre de piedras y chinos en los zapatos y que haya servido para hacer de esa senda un camino confortable, fácil de recorrer para nuestros

fuerza insaciable de hacer, de crear, de avanzar y quizás mi gran pecado sea vivir instalado en el “mí/me/yo/conmigo”, ajeno al dolor del que sufre, del que tengo a mi lado en la barra del bar, en el trabajo, en mi grupo de amigos o en mi propia familia. Si por un segundo nos parásemos aunque sea para verlas venir, analizar y continuar nuestro camino encontraríamos en el de enfrente todo lo mucho que nos une y en la empatía alcanzaríamos la paz para convivir en el perdón, perdonándonos seres tan dispares a dos palmos de distancia. Ponernos en el lugar del de enfrente quizás nos haga olvidar nuestro ombligo y haríamos de nuestra forma de convivir un gran libro de estilo de vida. Dijo el Hombre más importante de todos los tiempos que el que estuviese libre de pecados osara a tirar la primera piedra, cuando pretendían acabar con una María Magdalena demonizada, tan frágil y tan humana como el primero de sus justicieros espontáneos que saltaron al ruedo público de aquella hipócrita plaza para brearla a pedradas. Soltemos las piedras y sembremos el perdón con los demás, empezando por perdonarnos a nosotros mismos por ser tan poca cosa y por tenernos sin embargo en tan alto valor, porque aunque nuestra vida sea importantísima y una sola no sería nada o menos que nada si no la empleamos en hacernos feliz y hacer feliz y mejor al mundo. Pasemos de ser trovadores huecos a activistas de la felicidad y el perdón. Cuando salgamos a la calle hoy, sí, hoy ya, usemos otro prisma y hagamos el ejercicio en silencio de pensar en la vida del que tengamos delante. Todos nacimos como niños queridos, rechonchos, risueños, inocentes y de aquellos niños hasta ahora la vida nos ha ido forjando una actitud, ya que no olvidemos que somos hijos de las circunstancias. No

coetáneos, haciéndoles esta vereda que es la vida algo más liviana. Muchas veces me siento en un velador con una cerveza y observo a quienes vienen y van con muchísima prisa de un lado hacia otro. Escucho sus conversaciones y entonces caigo en la cuenta de que estamos más cerca unos de otros de lo que los estereotipos y prejuicios nos hacen creer superficialmente. Abanderemos el perdón como camino hacia la felicidad. Llenemos de buenas energías cada atasco, cada cola del supermercado o del banco, cada subida y bajada del ascensor y veamos al de enfrente como un hermano, como un amigo, al menos como lo que es: un igual. Sólo desde el egocentrismo de sentir al de al lado semejante a nosotros, con lo que nos queremos y estimamos, podremos verle con el mismo celo y cuidado que nos vemos a nosotros mismos. Llegan días de descanso en menos que lo que canta un gallo. Hagamos de este verano que se adentra en nuestros planes un verano distinto, diferente. Hagamos de este tiempo estival un sueño de una noche de verano y que ese verano sea tan duradero como la propia vida. Hagamos de este tiempo un renacimiento en nuestra existencia. Dejemos que la luz que manda el Sol, reinando en todo lo alto, llegue a cada rincón de nuestro interior, desechando la oscuridad de pensamiento y de espíritu. Seamos luz y perdón. Seamos felices porque la vida es una gran fiesta también para nosotros aun sin ser todo lo que los demás quisieran que fuésemos. Perdonemos sin consuelo hasta que la humildad y la comprensión empapen cada rincón de nuestra alma. Si vivimos aun sin saber realmente para qué vivimos cómo poder ser tan osados como para no perdonar empezando por perdonarnos a nosotros mismos.

Mario Niebla del Toro Carrión

DIRECTOR

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro  


A MEDIDA

SU TIENDA DE DECORACIÓN



CALIDAD A PRECIOS SIN COMPETENCIA

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO 50 41002 SEVILLA 954414419

www.amedidainteriorismo.es  



Muebles A. Alarcón

MUEBLES-TAPICERÍA-DECORACIÓN

FABRICACIÓN PROPIA

Desde 1.959

FERIA 147-149-151 41002 SEVILLA 954915561 | TRAJANO 34 41002 SEVILLA 954901762

www.mueblesalarcon.es  

Casa de los Marqueses de Pickman

El sueño de un ilustrado

Se exprimen cuatro limones hasta sacarles todo el zumo, se le añaden dos cucharadas soperas de sacarina líquida y la mezcla se vierte en dos litros de agua y se deja enfriar. Por las tardes es lo que se bebe en la casa de los Marqueses de Pickman, un edificio singular en pleno barrio de Santa Cruz, regado por los palmerales del Alcázar y las fuentes de los Jardines de Murillo. Sus inquilinos son Carlos Felipe de Vasconcellos y Pickman y Mercedes Sánchez-Trillo Muñoz, séptima generación en ostentar el título creado por el Rey Amadeo I para reconocer la valía empresarial de Carlos Pickman Jones, I Marqués de Pickman, que había contribuido al tejido industrial de la Sevilla del XIX con la fundación de la fábrica de loza fina de La Cartuja en 1841.

★ Por José Antonio Rodríguez



“La casa la levantó un erudito del arte con un gran poder adquisitivo”



Luego, la fábrica de loza se desnaturalizó. Comenzaron a entrar nuevos capitales del exterior que arrinconaron el romanticismo con el que Pickman había arrancado el proyecto. Desde entonces han sobrevenido etapas de dificultades. “La empresa se convirtió en una moneda de cambio para los empresarios que la compraban”, asegura Carlos Felipe de Vasconcellos y Pickman. “Pero los trabajadores siempre estuvieron agradecidos a los Pickman. De hecho, en una de sus últimas protestas por el mantenimiento de la empresa me pidieron que yo fuera su presidente”.

La casa: Un palacio renacentista en pleno barrio de Santa Cruz

Los actuales Marqueses de Pickman viven entre los números 19 y 21 de la calle Lope de Rueda, junto a la Plaza de Alfaro. La casa, en sí, es una postal. Un cuadro de esos que se llevan los extranjeros para regalar a los suyos un pedacito

Esa Sevilla que empezaba a ser refinada en la mesa gracias a la importación del gusto inglés por la cerámica y la porcelana, vio desembarcar en aquel tiempo a un buen puñado de rubicundos ingleses de ojos azulados que conformarían la primera cuadrilla de trabajo de la fábrica. Después, tuvieron que tirar de la mano de obra local porque parece que los ingleses se dejaron llevar por las cervantinas tabernas del arrabal vecino.

“Con lo que ganaban en un día, podían estar bebiendo en Triana un mes y así bajó la productividad”, comenta el Marqués. “Ellos estaban acostumbrados a la cerveza y en las tabernas de Triana, lo que se bebía era vino”.

Faltaban algunas décadas para que se fundara la Cruzcampo y en los mostradores de las tabernas lo que servía era un vino que se subía a la cabeza con la misma rapidez que adormecía al proletariado inglés.

Triana, en efecto, era el barrio de la fábrica, establecido en el Monasterio de La Cartuja. “Mi abuelo nació en la misma Cartuja y lo bautizaron en la Parroquia de Santa Ana”. Incluso Pickman vivió en el 91 de la calle Pureza, al calor del humo de las chimeneas de los alfares que poblaban el barrio.

de Sevilla. Los turistas se detienen en la fachada, pronto, quizás, sea toda visitable aunque la casa no es un monumento sino un hogar. Un edificio habitado y vivido en su veintena de estancias repartidas en salones, dormitorios y patios.

La casa es, como el propio barrio de Santa Cruz, un añadido a la ciudad que basa su edificación en la propia historia de Sevilla con unas dosis de buen gusto que sus herederos han sabido conservar sin alterar.

La proyecta Carlos Pickman, abuelo del actual Marqués. Un hombre que, tras recorrer América con 22 años y ser delegado de una empresa de aceitunas de mesa, volcó buena parte de su fortuna en levantar una casa de ensueño.

Recibe al visitante una extraordinaria portada plateresca procedente del Palacio de los Aranda, de Úbeda, con columnas corintias, escudos de armas y cabezas en relieve. La fachada huele al arquitecto Andrés de Vandelvira o a alguno de los aventajados discípulos que sembraron las fértiles tierras de Úbeda o Baeza de casas palaciegas que recuerdan a la que estamos visitando.





“Soy monárquico a morir”

Los padres del Marqués de Pickman eran amigos personales de Don Juan de Borbón y Doña María de las Mercedes. “Soy monárquico a morir. Creo que es el mejor sistema de gobierno. Los países del sur como Italia y Portugal deberían de seguir estando regidos por monarquías por la sencilla razón de que los países latinos son más complejos que los nórdicos”, asegura. Los Pickman vienen de Inglaterra, un país donde la monarquía está tan entroncada en la sociedad que no admite discusión como en España. “Veo a Don Felipe muy preparado. Quizá de una imagen algo más fría que su padre, que ha sido un hombre fundamental en la historia de España. Pero su vocación de servicio al país es idéntica a la de Don Juan Carlos”. Similar opinión tiene Mercedes, que destaca la fortaleza del carácter del nuevo monarca y valora que haya cortado de raíz la vinculación de la monarquía con su “hermana preferida”, la Infanta Cristina tras verse envuelta en el proceso judicial del Caso Nóos.

“En origen era una casita del siglo XVII que mi abuelo respetó. En los años 20 adquirió un corralón que había detrás, donde vivieron artesanos. En el espacio del corralón instaló pieza a pieza un patio renacentista que perteneció al Palacio de los Condes de Quintería de Andújar”, explica el Marqués de Pickman.

Habría que trasladarse a aquellas primeras décadas de los años 30. Suponía toda una obra faraónica trasladar, pieza a pieza y numeradas, las distintas piedras que conformaban el doble patio con sus arquerías desmontadas y sus columnas toscanas.

De los artesonados a las complejas rejeras la casa es una exhibición de inteligencia por parte de quien la manda construir, que aprovechó el desinterés de muchos por el patrimonio para adquirir a precio de saldo elementos decorativos para embellecerla. “Primero vinieron las puertas y luego las paredes”, recuerda el Marqués, y, en efecto, su abuelo Carlos Pickman se garantizó comprar puertas del XVII y XVIII para construir las paredes en función de éstas. “Era un erudito del arte con un gran poder adquisitivo”. Dicho de otro modo, un ilustrado en mitad de una sociedad apagada.

La sobriedad y elegancia de la arquitectura renacentista se entremezcla con la gracia popular de la cerámica de Triana. Todo el perímetro de las galerías que cobijan los arcos están salpicados de retazos de azulejos de distinta procedencia donde se mezclan escenas de montería, de la Pasión, santos o

tauromaquias. Pinturas de autores de primera línea y una interesante colección de piezas romanas y medievales completan el continente de esta casa-palacio cuya rehabilitación llegó a ser alabada por la Academia de Bellas Artes.

Si hubiera un incendio, ¿qué objeto salvarían? El Marqués de Pickman no tiene duda que la mayor pieza que custodia tiene un valor sentimental muy por encima del material. Se trata del retrato que el pintor costumbrista López Cabrera hizo a su madre vestida de amazona y que se encuentra en la sala de estar. Mercedes, su esposa socorrería su colección de mantillas y mantones de manila porque “representan a mi país y a mi ciudad”, asegura. Teoría distinta tiene la hija de ambos, Carolina, que está segura que su madre “salvaría lo que le diera tiempo y después ardería con el resto de cosas que no se pudieran salvar”, ironiza.

El hogar: La vida entre los muros

Además de la familia, la casa la habitan cuatro mascotas (dos perros y dos gatos). Todos ellos campan con libertad con los mismos derechos que cualquiera de sus propietarios. Liry, Borby Yesca y Rata son los adoptados miembros que los Pickman recogieron de la calle para tenerlos a cuerpo de Rey. Liry es la perrita que quiere salir en todas las fotografías y que continuamente irrumpe en las manos del periodista para buscar una caricia. Yesca es una preciosa gata que en otra vida debió ser trapeicista a tenor de la habilidad por la que marinea por la balconada de



la galería superior o la destreza con la que salta de bargueño en bargueño.

Por una de las ventanas que da a la calle Lope de Rueda entra el viento con intensa frescura – por algo los árabes hacían las calles estrechas – moviendo las hojas de varios de los miles de libros que atesora el Marqués. **“Hay habitaciones que ni pueden abrirse de la cantidad de libros que tenemos. De vez en cuando, llamo a colegios o bibliotecas y hacemos donaciones”**, comenta Mercedes.

En cierta medida, la lectura es una de las pasiones de Carlos de Vasconcellos y Pickman. Es un intrépido lector, un hombre culto al que le duele la decadencia de la ciudad. **“El barrio está distorsionado con tanto restaurante. Sólo en Mateos Gago hay diecinueve bares”**. Tiene contado los negocios de hostelería como las casas históricas que se ha llevado por delante el tiempo. **“Desde el año 40 se han tirado más de quinientas casas. Una vergüenza. Sevilla es de las ciudades más destruidas del mundo en tiempos de paz, para desgracia de todos nosotros. Varsovia fue arrasada en su día y vas ahora y parece que estás en pleno siglo XVIII. Fueron capaces de reconstruirlo todo, al revés que en Sevilla”**, sentencia.

Cuando está en la ciudad, el Marqués no falta un solo viernes del año a los pies del Gran Poder. **“La fe es un gran pilar de mi vida”**, reconoce el que ha sido nazareno de los Estudiantes y hermano de Montserrat.

Su esposa, sin embargo, inclina sus devociones a la Pastora de Cantillana aunque lamenta estar privada

de ir a su procesión del 8 de septiembre porque ese día tiene su particular cita con Chipiona y la Virgen de Regla. Su familia descubrió aquellas tierras a mediados del siglo XIX. Sus viñas, su pesca, sus playas están evocadas en la decena de antiguas pinturas que de aquel lugar cuelgan de las paredes de la casa. **“Me han dicho que esta es la casa que tiene la mayor colección de pinturas de Chipiona”**, comenta Mercedes.

La Marquesa de Pickman, como toda Chipiona, es una enamorada de la flor. Del colorido de los geranios, la elegancia de las rosas y lo exótico de los jazmines y la dama de noche. **“Sevilla no sería lo mismo sin sus fragancias”**, dice. Por eso se ha encargado de que la casa tenga sus rincones plagados de macetas que ella misma cuida y siembra.

El matrimonio trabaja desde casa. Administran los campos de cereal que tienen entre Alcalá de Guadaíra y Dos Hermanas y otro que produce corcho en el Alentejo portugués. Allí pasan largas temporadas, mirando los 200 kilómetros de playa que separan Setúbal del Cabo de San Vicente, dejándose llevar por el bostezo del viento.

El resto del tiempo transcurre en su casa sevillana. Un lugar que “te atrapa”, como confiesan sus dueños. Un palacio que rezuma el renacimiento en la piedra y la sevillanía en quienes lo habitan. Un espacio ajeno a los males endémicos de la piqueta sevillana y que sigue vivo a pesar del tiempo, bucólico, con la misma cadencia de un fado.





ESPECIAL RESTAURACIÓN

Pocos placeres hay en la vida comparables al que proporciona la buena mesa. Andalucía, comunidad emblemática 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



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.

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

ABOLENGO

En el corazón de Sevilla

Bodega
Abolengo
En el corazón de Sevilla

Fernández y González, 12
Tlf: 667 555 910 / 680 432 107
Sevilla



La Bodeguita Abolengo se encuentra situada en pleno corazón de Sevilla dentro de un marco incomparable dentro del casco histórico de la ciudad. Está bodega abrió sus puertas al público el 15 de Febrero de 2016. Siendo una bodega de reciente apertura tiene tintes de bodega con solera antigua. Sus especialidades son las chacinas, los quesos, los salazones y los guisos caseros. En su variada carta de tapas podemos encontrar carne con tomate, atún encabollado, espinacas, solomillo al whisky, patés y caracoles. La cerveza se sirve muy fría y en vaso de sidra. Cuentan con una extensa carta de vinos generosos y vinos de la tierra. Es muy típico el vermouth con sifón.



BARBIANA

Sanlúcar en el centro de Sevilla



Restaurante Barbiانا 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.

RESTAURANTE

Barbiانا

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



ABADES

Sensaciones únicas en un entorno mágico



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

Desde hace ocho años Abades Triana es una ventana a los sentidos. El espacio que ha permitido que Sevilla vuelva a mirar al Guadalquivir. Un restaurante completamente acristalado con capacidad para cuatrocientas personas en un edificio singular que merece la visita por sí mismo.

Situado en el margen del río Guadalquivir, en la calle Betis, este referente gastronómico de Sevilla, en realidad son varios espacios concentrados en uno con vistas inimaginables sobre el Guadalquivir. Así en "El cubo" se puede disfrutar de una cena romántica en una caja mágica suspendida sobre el agua. Una zona exclusiva para un máximo de 25 personas. En la sala acristalada se organizan cócteles y grandes eventos. Empresas, así como particulares lo utilizan para sus reuniones. Si se prefiere tomar una copa o degustar el menú al aire libre, lo mejor es "La terraza" o si es un evento más reservado a pie de río, está a su disposición "El embarcadero".

En todos ellos, Abades Triana suma al lujo de su ubicación sobre el río y con las vistas más espectaculares de la Sevilla monumental, una oferta gastronómica basada en la alta restauración, con la tradición culinaria de nuestra tierra como referente. Una carta que se renueva constantemente y que utiliza como ingredientes productos autóctonos de la cocina mediterránea. Una especial atención tiene el restaurante con las recetas para una mejor dieta saludable.

Un espacio que ya han disfrutado personalidades de todo el mundo, desde actores, escritores y empresarios hasta políticos o jefes de estado en sus visitas a Sevilla. Una experiencia que no se puede dejar de disfrutar y vivir en esta ciudad única

ORIZA

un invernadero donde se come muy bien



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 comensales.

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 lomo de cordero lechal confitado sobre salteado de quinoa aderezada con almendras, uvas blancas y canela, Tournedó de lenguado "soldado" y vieira sobre crema de cava y sinfonía de pétalos y almendras, 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

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



SACRISTÍA SEBASTIÁN

Vigésimo octavo aniversario



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

El restaurante Sebastián está celebrando en este año su vigésimo octavo aniversario, ya que su inauguración y apertura fue en marzo de 1988. 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.



MANOLO MAYO

Al amor de la lumbre...



El Hotel Restaurante Manolo Mayo fue fundado en Abril del año 1963 y se encuentra situada en las afueras de Los Palacios y Villafranca. Su fundador fué D. Manuel Mayo con el apoyo de su esposa Dña. Emilia Cabrera y sus hijos José Francisco y Fernando. Hoy ya regentado por, José Francisco y Fernando y en los fogones como jefas de cocina sus respectivas señoras, M^a de los Ángeles Duque Castillo y Dolores Rincón Diéguez, se ha convertido en un templo de la buena gastronomía en la provincia de Sevilla, Son innumerables las distinciones y reconocimientos recibidos como por ejemplo la calificación de "Bib Gourmet" en la Guía Michelin. Su cocina es tradicional andaluza con toques de autor, utilizando principalmente productos de nuestra tierra . Sus platos más destacados son el Arroz con Perdiz, con Bogavante y con Carabínero, Milhojas de Salazón y ahumados, Pinchito de Langostino con queso de cabra, Raviolis de carpaccio de gambas con crema de boletus, Cilindro de morcilla, piñones y foie con confitura de tomate de Los Palacios, Suprema de merluza con mahonesa suave al ajo y habas baby, Lomo de Bacalao al ajillo, cochinito con calabaza al aroma de cítricos y Pedro Ximenez, terneras retintas y pescados de nuestras costas y en temporada atún de la almadraba procedente de Barbate. Son especialistas en productos de la zona, arroces, verduras, quinoa. Todo ello para maridar con más de 250 referencias de vinos de varias zonas del mundo.

Avd. de Sevilla, 29
Los Palacios y Villafranca (Sevilla)
Tlf: 955 81 10 86
Tlf eventos: 639 273 848
www.manolomayo.com



Sea Market

La marisquería moderna



Sea-Market no es una marisquería al uso, sino un referente en la Buhaira de Sevilla. Basa su éxito en la calidad del producto y del equipo de cocina, con Álvaro Olmedo a la cabeza y el sushiman Juanjo Lopez derrochando creatividad con sus recetas asiático-latinas. Su punto fuerte es el cocedero, sustentado por tres pilares importantes: la alta cocina creativa, la cocina de mercado y la cocina japonesa. En Sea-Market el cliente encuentra la alta cocina a una relación calidad precio excepcional, y completa su carta de tapas elaboradas con productos del mar y de la tierra, con la carta de arroces. Destacan sus tapas con atun de almadraba, pescadito frito, marisco y una ostrería recientemente abierta. Ahora , con su take-away existe la posibilidad de disfrutar de marisco, pascadito frito y sushi en casa, eventos o donde desee.

Un punto de encuentro en una zona estratégica de la ciudad de Sevilla y a partir de Junio también en Atlanterra (Zahara de los Atunes, Cadiz)

Eduardo Dato, 23
Tlf: 954 10 56 84
www.seamarket.es
Horario de 13:00 a 00:00

EST. 1939

Seagram's Gin

THAT'S *The* NEW YORK LIFE



The AMERICAN GIN 5TH AVENUE / E 30TH ST



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.es 40°



Luciano Galán y Daniel Maldonado son de esos genios que nacen muy de vez en cuando. Nacidos al arrullo de la Campiña, entre Utrera y Arahal trazaron una línea para encontrarse a través del arte. Ambos son “The Exvotos”, la artesanía llevada a la práctica con genialidad, pureza y un punto de locura.

★Por José Antonio Rodríguez.



Exvotos

“El artista
tiene que tener una
mano en el cielo
y la otra en el
suelo”





Luciano se formó a caballo entre Sevilla y Venecia. El universo de las máscaras con una artesanía en franca decadencia le inspiró tanto que se quedó allí durante un tiempo aplicando los conocimientos de escultura que había adquirido en Sevilla. Daniel hizo lo propio en Lisboa, seducido por la cadencia del fado entre paneles cerámicos que miran a Triana.

Acaban de estrenar estudio en la calle Bordador Rodríguez Ojeda, el hombre que transformó el universo de la Semana Santa fusionando el buen gusto y el atrevimiento. Esa delgada línea en la que Luciano y Daniel caminan a diario. Minutos antes de la entrevista entra en el lugar José Víctor Rodríguez Caro, el 50% de Victorio&Lucchino. Les ha encargado algunos trabajos para la nueva tienda de decoración "Victorio&Lucchino Interiors" que se está abriendo en Madrid. "Les ha quedado el estudio que parece Nueva York", dice José Víctor, al tiempo que Los Exvotos lo sientan en un sillón de mimbre tipo Emmanuelle que el periodista tampoco duda en usar a la hora de empezar a preguntar.

¿Por qué "The ExVotos"?

Luciano: Nosotros empezamos a vender nuestras piezas en mercadillos de arte. Entre las cosas que llevábamos, había muchos exvotos. La misma gente que empezó a comprarnos nos empezó a conocer así.

Daniel: También es que nos encantan, son piezas con un punto popular que cuentan una historia.

L: Tienen un trasfondo... es arte útil. Hay milagros, leyendas, religiosidad popular...

¿Vuestra fuente de inspiración?

D: La Naturaleza. En ella están los vegetales, el mar, el campo...

L: Objetos insólitos, una historia que contar, las antigüedades...

¿Qué aporta cada uno en vuestro dúo?

D: Somos un 50% cada uno. Hacemos escultura, cerámica, cartapesta y pintura. Lo que uno aporta en escultura o modelado, el otro lo complementa con la pintura y la cerámica. Desde que se concibe la pieza, colaboramos los dos.

L: Lo que nosotros fabricamos es un mestizaje; de lo religioso y lo popular con lo profano.

La pieza que os define

L: Las cabezas recipientes, que es donde hemos unido los conocimientos plásticos de los dos: la escultura y la cerámica

D: Nuestra base es la maceta a la que hemos dado una figura humana, animal...

L: Nuestro fin es la escultura cerámica, que tanto se ha dado en Sevilla. Por ejemplo, en la cerámica trianera.

Pero lo vuestro es otra cosa...

L: Ante todo somos creadores; queremos crear. Aunque bebamos de la cerámica de Triana en los esmaltes, la manera de trabajar, los óxidos, el colorido... hemos tratado de renovar y hacerlo nuestro.

¿Por qué creéis que lo que hoy se hace imitando a Triana no está a la altura?

D: Principalmente, los barreros de Triana se cegaron y, por tanto, la materia prima ya no existe.

L: La artesanía ha cambiado. Hoy todos tienden a buscar la perfección y Triana tenía la gracia de lo imperfecto.

Eso ocurre en otros campos, también.

L: Claro, en la imaginación por ejemplo. Hoy día se hacen cosas con un grado de perfección que hasta el propio Montañés se asombraría.



“En Sevilla tenemos lo básico para vender nuestro arte, la luz”

D: A veces no nos damos cuenta que la belleza está en lo asimétrico, lo imperfecto. Ahí está la Soledad de San Lorenzo o el Cristo de San Esteban.

¿Qué tipo de cliente se interesa por lo vuestro?

L: Nuestro cliente tiene que tener sensibilidad.

D: Con mayor o menos poder adquisitivo es alguien que quiere tener una pieza original. Gente que busca lo auténtico.

Estáis estrenando estudio ¿no?

L: No queríamos irnos del barrio, nos gusta estar entre San Julian y la Macarena. Es como un pueblo, muy tranquilo. Hay espacio para cada disciplina. Para modelar, para pintar...

Uno de vuestros principales proyectos es trabajar, ahora, con Victorio & Lucchino

En la nueva tienda de decoración que abren en Madrid habrá una representación de todo nuestro trabajo: cerámica, escultura, pintura y cartapesta. Será Victorio & Lucchino by The Exvotos.

¿Todo artista debe tener un punto de bohemio, o de locura?

L: Si. Para que funcione tiene que tener una mano en el cielo y otra en el suelo.

D: Pero dentro de lo bohemio, hay que ser disciplinado.

L: En un trabajo hay dos partes, la creativa y la que

ejecuta la idea. En esa segunda fase no vale ser un bohemio, tienes que cumplir con el cliente y con los plazos.

¿Cuál es vuestra locura?

L: Todos los días se nos ocurre algo nuevo.

D: Tenemos un bigote antiguo y a casi todas las piezas que entran le ponemos el bigote.

Habrá quién no os entienda...

L: Bueno, hay gente que no nos entiende. Vino alguien a hacernos un encargo de imaginería y nos preguntó que dónde estaban los bocetos de los santos o los diplomas de las hermandades.

¿Lo más bonito que han dicho de vuestro trabajo?

L: Que nuestro trabajo pasará a la historia.

D: Que perdurará de generación en generación.

L: Yo lo que quiero es que una de las cabezas que hagamos aparezca algún día en el Jueves... dentro de 150 años.

¿Eso te gustaría?

L: Lo que espero de la vida es que mis piezas estén divididas entre anticuarios y el Jueves.

D: Además, todo lo que sale del Jueves vuelve. Va y vuelve.



“Lo que espero de la vida es que mis piezas estén divididas entre anticuarios y el Jueves”

L: Una generación lo coge y la otra se deshace de ella.

Sois de los que no faltáis ni un jueves del año a la calle Feria ¿no?

L: Yo vine al Jueves por primera vez con 16 años

D: Mi abuela Mari Pepa, que vivía en la calle Gerona, era adicta al Jueves. Yo salía de pequeño en el Santo Entierro de Arahál y las varas que yo sacaba eran, cada año, de distintas hermandades. Las compraba mi abuela en el Jueves.

¿Qué os aporta?

L: Nos inspira, está lleno de romanticismo.

D: Lo ideal es que fuera nuestro día de fiesta. Para terminar en el "Vizcaíno" tomando la tapita. A mí ya no sólo me atraen los objetos sino, desde el punto de vista antropológico, los personajes que encuentras.

¿Qué tesoros habéis encontrado?

L: Los libros de María de Ágreda, una edición de 1755 en tres volúmenes con su primera impresión en Amberes.

D: Bordados del XVII, objetos insólitos... que ni los que lo venden saben que son.

L: Porciones de esculturas...

¿En Sevilla hay buen gusto?

L: Si, en el Sur hay muy buen gusto. Muy refinado

¿El buen gusto está al alcance de cualquiera?

L: Si, pero tienes que tener interés por el buen gusto.

D: Pero ese buen gusto hay que cultivarlo. Tenemos clientes que no tienen un gran poder adquisitivo pero se interesan por lo que hacemos y tienen esa inquietud.

¿Sabe Sevilla vender su arte?

L: Se le podría sacar más partido. Pero de por sí, la ciudad brilla.

D: Tenemos lo básico, que es la luz.

¿Qué obra o monumento nominaríais para que abandone la ciudad?

D: Yo nominaría la Torre Pelli. No porque no me guste, sino porque Sevilla no la necesita.

L: Sevilla no es una ciudad con problemas de espacio como Japón como para tener que construir rascacielos.

D: Yo lo hubiera hecho tumbada, que llegara hasta Coria.





ESPEJO
José Antonio Rodríguez

Redactor
social



El alcalde de Sevilla y David Meca inauguran la novedosa oficina de Sanitas

Sanitas continúa su apuesta por Andalucía con la inauguración de una nueva oficina en Sevilla

Las instalaciones, situadas en la avenida de la Buhaira número 26, son una muestra del nuevo modelo de oficina de la compañía, con espacios abiertos y cercanos para ofrecer una atención más participativa al cliente. El alcalde de Sevilla, Juan Espada; Iñaki Peralta, director general de Sanitas Seguros y el campeón del mundo de natación en aguas abiertas, David Meca, acudieron a la inauguración de esta nueva sede con unos trescientos invitados de la sociedad sevillana. El acto estuvo organizado por Escaparaté.











SIQ
Desfile de Javier García

Fotografías de Raúl Caro

la Sañ

Especialidad en atún de almadraba,
pescados asados en horno de leña
y arroces marineros

Doncellas 8
Barrio de Santa Cruz
Sevilla · T: 954 53 58 46

Urb. Atlanterra playa 73
Zahara de los atunes
Cádiz · T: 956 43 96 04





SIQ
Desfile de Julián Ortiz



Fotografías de Raúl Caro



RESTAURANTE



Barbiana



Un rincón de sanlúcar 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





SIQ
Desfile de Alejandro Postigo



Fotografías de Raúl Caro

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



RESTAURANTE ORIZA

UN ANTIGUO INVERNADERO DONDE
DISFRUTAR DE TUS 5 SENTIDOS





Doctor Miguel Aragón, vicepresidente del Colegio de Médicos; Doctora Rocío Vázquez, presidenta de la Fundación Clínica Rocío Vázquez; Ramón González, secretario general de Investigación, Desarrollo e Innovación en Salud de la Junta de Andalucía y Rosa Santos, vicedirectora de RRIL, Cultura e Investigación de la Fundación Cajal.



La soprano Ainhoa Arteta, madrina de la Fundación; la doctora Rocío Vázquez; el alcalde de Sevilla, Juan Espadas; Juan Antonio López, director general de Syneron Candela y el profesor Plácido Navas.



Ramón González, secretario general de Investigación, Desarrollo e Innovación en Salud, la doctora Rocío Vázquez con los ponentes de la jornada: doctora Rosario María Sánchez, doctor Juan José Toledo, doctor Fernando de la Portilla, doctor Guillermo Antiñolo, profesor Plácido Navas y doctor Hajji Nabil.



Los encargados de clausurar en evento; Ainhoa Arteta, Juan Espadas y Rocío Vázquez con algunos de los ponentes.



Foto grupal del cóctel en honor a los ponentes: doctora Vázquez y Amador Rodríguez; Rosario Vázquez, secretaria general de la Fundación Clínica Rocío Vázquez y Antonio, su esposo; Inmaculada Casal, periodista; María del Monte; Antonio Pulido, presidente de la Fundación Cajal y Fini, su esposa; y los ponentes.



La doctora Rocío Vázquez junto con las doctoras Gloria Cuevas y Pilar Martínez, de Clínica Rocío Vázquez.



Doctora Vázquez y el doctor Guillermo Antiñolo en el cóctel en honor a los ponentes que se ofreció la noche anterior.

ROCÍO VÁZQUEZ

II Jornada Científica Fundación Clínica Rocío Vázquez

Más de 200 profesionales del campo de las ciencias de la salud se han reunido en Sevilla para tratar los nuevos retos de la medicina actual.





www.ginpuertodeindias.com



Gin Premium Puerto de Indias recomienda un consumo responsable. 37,5%Vol. 40%Vol.



Francisco Muño y Manuel Ángel Márquez.

PORSCHE Y WARHOL

El Centro Oficial Porsche Sevilla acogió una exposición con diez obras del artista Andy Warhol y dos modelos de vehículos rotulados especialmente para la ocasión



Joaquín Campos, María Spata, Carlos Yaque y Juan Carlos Gavilani.



Rosa Guerrero, Pilar Burgos, José Gamboa y Ana Feu.



Fernando Roldán, Ana Pariente, Agustina Chamizo y María Morales.



Arantxa Herrera, Francisco Alba, Antonio Herrera y Manuel Ángel Márquez.



Enrique Monteverde, Camino Valdivia, Manuel Ángel Márquez y Maica Ribera.



JAVIER GARCIA

DISEÑO



CITA PREVIA
C/ Rioja nº25
(Centro Rioja) Sevilla
Avda. Andalucía 51 Estepa
Tf. 645 248 254
www.javiergarciadiseño.com
f Javier García Diseño
@javigarciatango



Juanvi de la Calle, Eva Peña, Lorena Muñoz y Victorino Martín.



Pedro Casado Martín, Rosa Santos, Eva Peña, Lorena Muñoz y Victorino Martín.



Entre otros, Juan José Martín, Pedro Casado Martín, José María Minguet, Juanvi de la Calle, Eva Peña, Lorena Muñoz, Victorino Martín, Rubén Melero, Manuel López y Francisco Barrera.

CÍRCULO TAURINO PUERTA CARMONA

El Círculo Taurino Puerta Carmona reconoció a Paco Ureña y Victorino Martín, mejor matador y ganadería de la pasada Feria de Abril 2016 en un acto celebrado en la sede de la Fundación Cajasol.



José María Minguet, Francisco Barrera, Manuel López, Rocío Fresneda, Rubén Melero y Aurora Guerra Ballesteros.



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

RIBAMAR

El Centro de Enseñanza Ribamar celebró la II Feria del Empleo en sus instalaciones de la calle Fabiola



Foto de familia entre organizadores y participantes.



Marta Vilches Gandolfo, Adela González Ramírez, Iván Jiménez Jiménez, Inés de Nogales, Leopoldo González Conde, Ignacio Lagier, Javier Rodríguez, Marta Valdés, Candela Jurado y María del Carmen Talaverón.



Marta Vilches Gandolfo, Leopoldo González, Adela González, Inés de Nogales e Iván Jiménez.



Piscinas Desjoyaux: un mundo de opciones

Sobre suelo o enterrada, interior o exterior, cualquiera que sea la configuración de su jardín o de su proyecto. Desjoyaux sabrá construir la piscina de sus sueños...

PISCINA 6x3
desde **12.100€**
con depuradora integrada en el interior de la piscina

CONSTRUCCIÓN DE PISCINAS

RENOVACIÓN DE PISCINAS

CONCESIONARIO DESJOYAUX PISCINAS SEVILLA HUELVA

Ctra. Gines Espartinas km 0,900 Espartinas, Sevilla (Rotonda Elefante Azul)

T. 955432471- M. 648006182 / tecnicopiscinas@sercons.es - www.piscinasdesjoyaux.es - www.sercons.es

JOSÉ GANDÍA

Finalista andaluz del Premio Emprendedor del Año de EY



José Gandía Giner, presidente de la compañía sevillana Grupo Royal, fue proclamado finalista por Andalucía y Extremadura del Premio Emprendedor del Año de EY 2015. El galardonado recogió la distinción de manos del ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, Cristóbal Montoro, durante un acto celebrado en el Consulado de Portugal.

Asistieron al acto, entre otros, miembros del equipo directivo de EY, encabezado por José Pérez Benítez, el delegado del Gobierno, Antonio Sanz; el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Ricardo Domínguez García-Baquero; la delegada de Economía, Comercio y Relaciones Institucionales del Ayuntamiento de Sevilla, Carmen Castreño; el presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía, Javier González de Lara; el presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, Francisco Herrero; y el socio responsable de la organización del Premio Emprendedor de EY a nivel nacional, José Luis Ruiz Expósito.





El Equipo de Sercons Construcciones junto a Fernando González- Serna, Director Desjoyaux Piscinas Sevilla - Huelva.



Antonio Álvarez - Dardet, Cristina González - Serna, Fernando González - Serna, Carmen González - Serna, Carmen Martínez y Pepe González - Serna.



Fernando González - Serna, Director Desjoyaux Piscinas Sevilla - Huelva y Carlos Díez, Delegado Nacional Desjoyaux Piscinas.



Keka Alcaide, Directora de Comunicación Desjoyaux Piscinas Sevilla - Huelva y Fernando González- Serna.

DESJOYAUX

La multinacional francesa de piscinas abre nueva sede en Andalucía de la mano de SERCONS Construcciones



BAR RESTAURANTE

MANOLO MAYO

HOTEL



• Avenida de Sevilla 29 •
41720 Los Palacios y Villafranca
Sevilla

Tel: 955 84 086 / 955 84 795 • Fax: 955 84 152

www.manolomayo.com



LA CASA DEL ESTANQUE

Presentación de la nueva temporada de este espacio, mágico, discreto, único y especial entre los lugares de verano en Sevilla



Y a final de junio...
Sea Market Zahara de los Atunes
Atlanterra Playa
Complejo
catedralbeach®



RESTAURANTE
MARISQUERÍA
SUSHI
COCEDERO EN VIVO
TAKE AWAY
COCTELERÍA Y GINTONERÍA



CON UN ENTORNO ESPECTACULAR TODO SABE MUCHO MEJOR

Fotografía realizada en el Restaurante Abades Triana.



25 años de esfuerzo, dedicación y calidad nos han permitido garantizarte que, seas como seas y busques lo que busques, en nuestros establecimientos siempre encontrarás una cosa: satisfacción.

www.abades.com / 902 32 38 00



ABADES
Excelente decisión

Áreas · Catering · Restaurantes · Hoteles · Espacios exclusivos · Y mucho más

III TIO PEPE FESTIVAL

Jerez acogerá en agosto este festival con artistas internacionales



Contará con artistas de la talla del tenor Ismael Jordi, el cantautor José Mercé y la soprano Ainhoa Arteta. Durante los días del 11 al 13 de agosto diversos espacios y jardines de las Bodegas González Byass de Jerez serán el escenario de un acontecimiento que, en cada una de sus citas, trasciende las fronteras del mero espectáculo y se convierte en una experiencia sensorial múltiple



EXHIBICIÓN DE ENGANCHES

Tradicional cena de gala

Los galardonados en esta edición son José Juan Morales, vicepresidente del Real Club de Enganches de Andalucía, Antonio Pulido Gutiérrez, presidente de la Fundación Cajasol. La madrina de honor de la XXXI Exhibición fue Lourdes Montes acompañada de su marido, el torero Francisco Rivera.



MORDISCO DE MUJER

La diseñadora y bloguera de Moda Ana Nievas recibió a amigos y clientes con un cóctel en "Mordisco de Mujer", en calle Cuna, 17



Mario Niebla del Toro y Ana Nievas.



Manu Lina, Miryam Hurtado, Tere Díaz e Inma Ponce.



Conchi López, Yose Delgado, Miryam León y Sara Moreno.



Juan Carlos Cordero, Johnny Domínguez, Almudena Gómez, María Lanza, Macarena López, Rafael Domínguez, Isabel Álvarez, Cristina Ybarra, Ana Asíaín, Ricardo Hernández Sanjuán, Maite Muñoz, Inés Loring y Alejandra Rioboo.



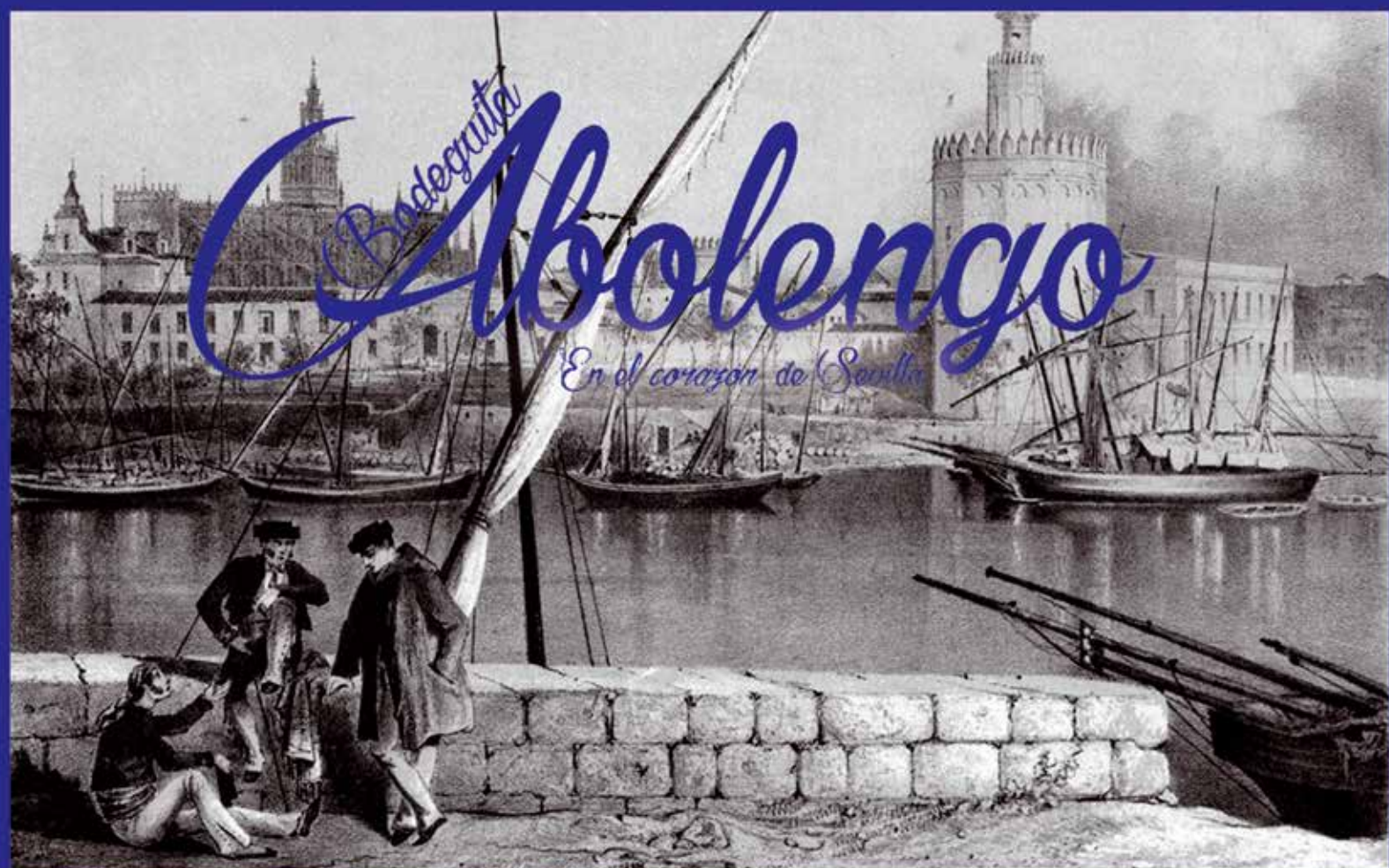
Enrique Moreno de la Cova, Carmen Albalá, Antonio Herrero, María Ángeles de Castro y Felicidad Cordero.



Enrique Moreno de la Cova, Cristina Ibarra y Leopoldo Moreno de la Cova.

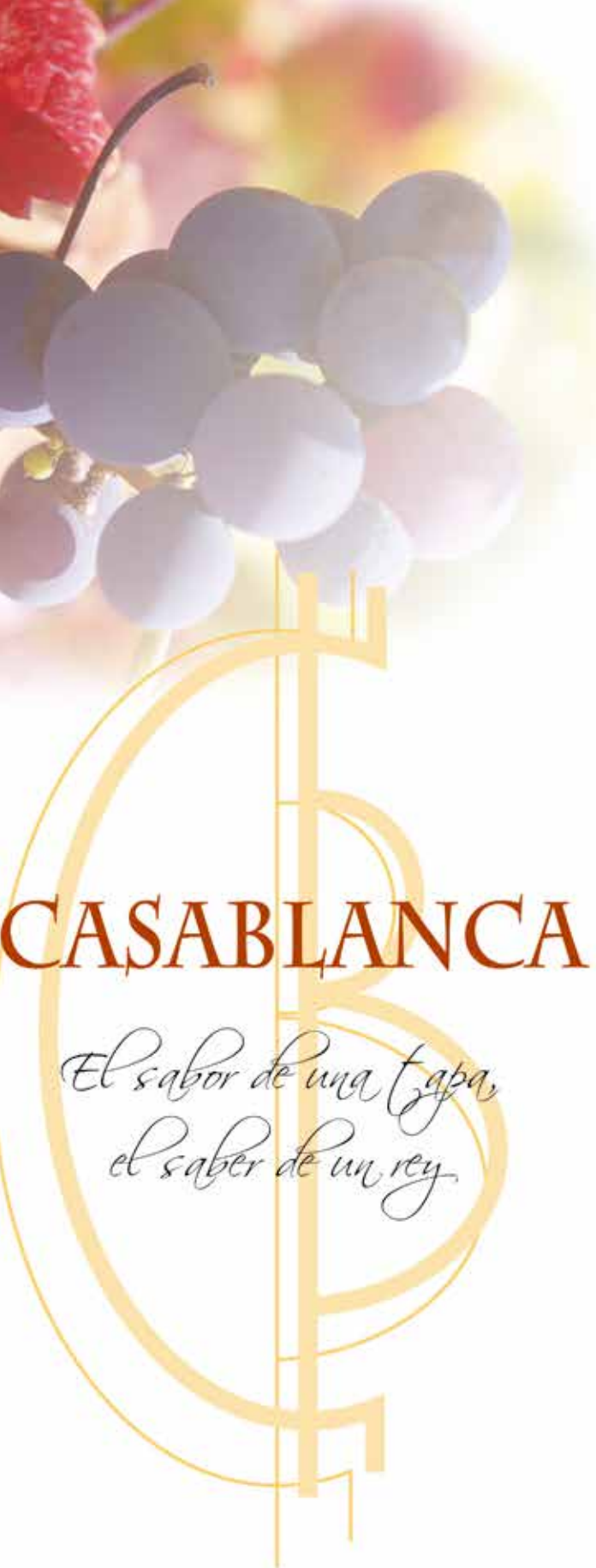
REAL CLUB DE GOLF

El Real Club de Golf de Sevilla acogió una muestra colectiva de los pintores que han venido exponiendo en su sede con motivo del XXV aniversario de la institución



C/ Fernández y González nº 12 (Sevilla)
Carlos 667 555 910 / José Enrique 680 432 107
abolengobodeguita@gmail.com

Entre vinos y viandas s.l.



CASABLANCA

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

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



Raquel Rodríguez, Araceli Vera, María José Suárez, Manuel Lombo, Raquel Revuelta y Silvia Zamora.

MARÍA JOSÉ SUÁREZ

La modelo y diseñadora abre su primera tienda en C/ O'Donnell 16



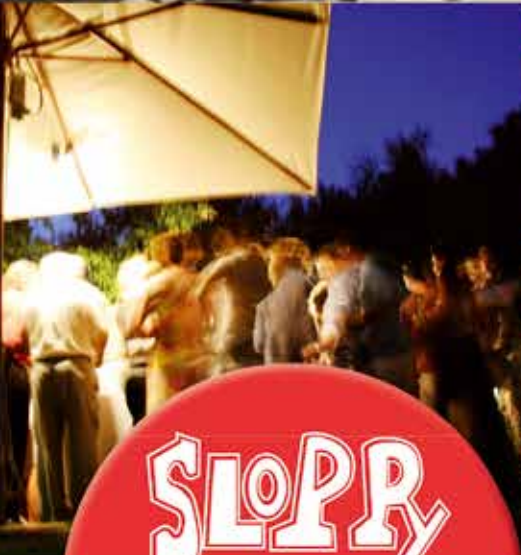
María José Suárez, Manuel Lombo y Raquel Rodríguez.



Montse Barroso, Miriam del Rey, Rocío Reche, Ali Sánchez y Araceli Vera.



María Marmolejo, Silvia Zamora y Eli Suárez.



Llevamos SLOPPY JOE'S
donde nos pida

f t yelp
www.sloppyjoes.es

Infórmese sobre nuestro servicio de Catering y Recenas



EL SOL, LA SAL Y EL SON

Del 8 de septiembre al 1 de octubre



TEATRO
QUINTERO

Promueve: Cateto Sentimental

giglon
.com