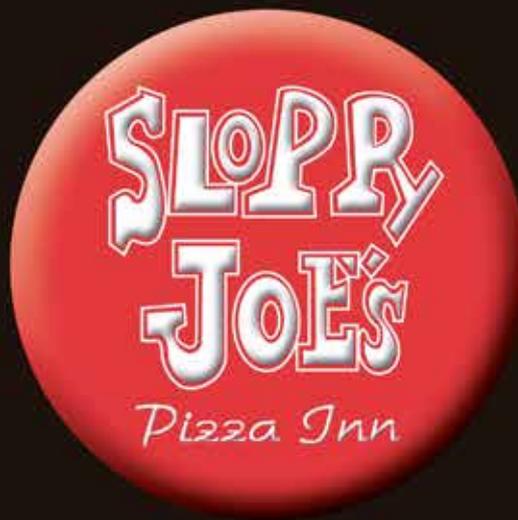


Escaparate

LA ENTREVISTA A
JUAN ANTONIO RUIZ
ESPARTACO

ESPECIAL
Restauración



NUEVA CARTA



COMO SIEMPRE

PENSANDO EN TI



www.sloppyjoes.es

Staff

Dirección

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

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ PINTO

Diseño y Maquetación

VICENTE ORTI GALLO

Dirección comercial

Mª ÁNGELES MARTÍNEZ SUÁREZ
 954 229 631 / 627 943 102
 comercialescaparatedesevilla@hotmail.com

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRÁFIC, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

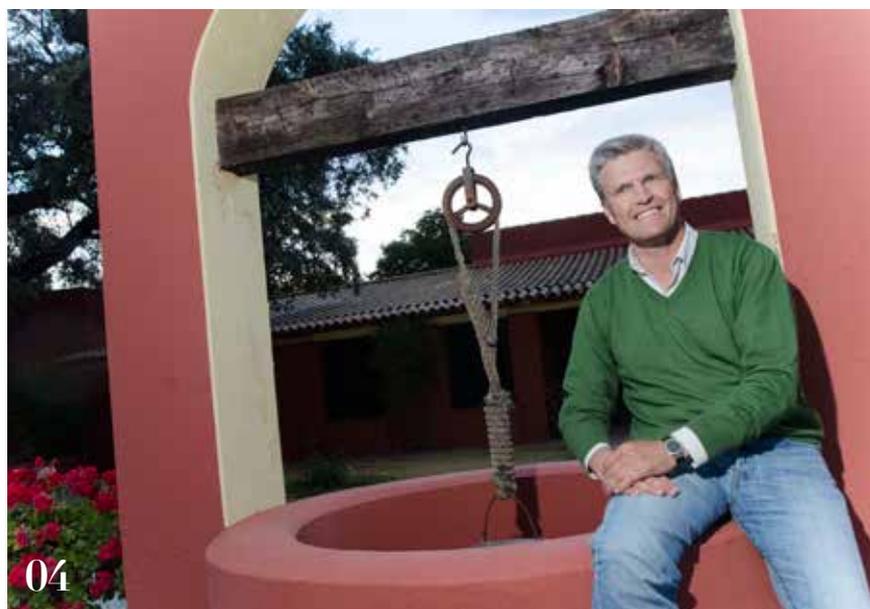
Revista Escaparate

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 nº77



04

04 | LA ENTREVISTA
 JUAN ANTONIO RUIZ ESPARTACO

12 | ESPECIAL RESTAURACIÓN

22 | ESPEJO



12

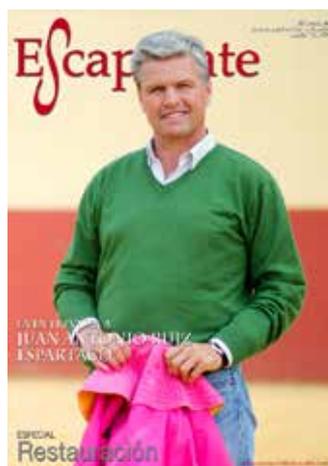


FOTO PORTADA: ANÍBAL GONZÁLEZ PINTO

SÍGUENOS EN
 FACEBOOK Y TWITTER



JUAN ANTONIO RUIZ ESPARTACO

En la sevillana Dehesa Maja Vieja hacía un día atípico en puertas de un verano que anunciaba su llegada con timidez. Allí nos esperaba un hombre anunciado como gladiador en unos años en los que era el amo indiscutible de las plazas del planeta de los toros. Lejos de aquella cumbre que conquistó como un héroe popular, vive inmerso en sus negocios en un descanso más activo que nunca, en la vida sencilla y en su familia, mástil indisoluble de su existencia. Huye de las cámaras por discreción y se piensa muy mucho cuando rompe el silencio que tanta paz le aporta. Verdadero, honesto, generoso, noble, sencillo, sentimental, apasionado y humilde, aun habiendo saboreado las mieles del triunfo, abre las puertas de su corazón para nuestra revista tras no poco insistirle. Su nombre es Juan Antonio Ruiz Román pero el mundo le llama Espartaco. Un grande, muy grande.

★ Por Mario Niebla del Toro





“Aprende a ser yunque para cuando seas martillo”. Es una frase que en mis momentos difíciles siempre me decía **Paquirri**.



¿Quién es Juan Antonio Ruiz Román?

Una persona muy normal que escogió una profesión en contacto con el público y que de una manera u otra hizo posible que Espartaco fuese conocido como torero. Juan Antonio es muy normal, de un pueblecito, Espartinas, del que se siente muy orgulloso por haber engrandecido más si cabe el pueblo que le vio nacer.

Con ocho años se puso por primera vez delante de una vaca, con doce toreó por primera vez en público, con quince con picadores y con dieciséis toma la alternativa en Huelva, ¿le compensó dar de lado a su infancia para cumplir su sueño de ser Figura del Toreo?

Hombre, si me compensó personalmente, pienso que quizás no, porque la infancia y la adolescencia nunca vuelven. Por haber hecho feliz a mucha gente y por todo lo bueno que hice para ayudar a mi familia sí me compensó. Ellos me necesitaban y a mí, más que por mí, por ellos sí me compensó. Dejar la infancia y la juventud no me

compensó si sólo pienso en mí. Creo que hice mucho por los demás y lo volvería hacer en la misma situación. Por mí mismo hubiera hecho probablemente otras muchas cosas que no me costara mi infancia y mi juventud. Veo a mis hijos con una serie de facilidades que yo no tuve y eso me compensa mucho.

¿Qué es el miedo maestro?

El miedo es todo aquello que te ayuda a estar a la expectativa. No hay que mirarlo como un enemigo, ni como un defecto, hay que verlo como amigo y como incluso una virtud. El miedo te hace ser consciente de que vas a hacer algo de responsabilidad y que lo vas a hacer lo mejor posible.

¿A qué tiene miedo Espartaco?

Tengo que seguir teniendo miedo, porque tengo que seguir luchando por mantener todo lo que he conseguido gracias a Dios, al Toro y al público. Me han dado tantas



Restaurante La Raza

Avda. Isabel la Católica, 2 (parque de María Luisa)

41013 Sevilla - 954 232 024

reservas@grupolaraza.com www.grupolaraza.com

posibilidades para seguir luchando en la vida que me ha tocado vivir, sea desde la agricultura, la ganadería... y para sacar hoy día todos los negocios que llevo para adelante. Tengo miedo para poder trabajar más y cuidar más todo lo que me rodea.

¿A qué se dedica el gladiador Espartaco en estos momentos?

Estoy muy dedicado al campo, en la agricultura, en el ganado bravo y en el manso. Es lo que me gusta. Esto da mucho trabajo. Antes era artista y ahora soy un trabajador. Disfruto mucho con todo lo que he conseguido, de mi gente, de mis amigos, disfruto de la vida en general. No soy una persona a la que le guste mucho salir. No es por nada, sino porque estoy más a gusto y tranquilo en mi casa. Soy muy familiar y estoy muy contento y feliz porque amo la vida. Desde que era un niño he luchado por conseguir triunfar de una u otra manera en la profesión que escogí y ahora disfruto al máximo cada día, le doy gracias a la vida.

¿Cómo recuerda aquellos años ochenta en la cima del escalafón de los grandes del Toreo?

Fueron años muy bonitos, extraordinarios, con los que todo torero sueña. Pero no fueron los años en los que más disfruté. Disfruté mucho más en mi niñez en mi pueblo de Espartinas, con mis amigos, con mi gente, mi familia y en mi última etapa de torero. Quizás al estar en los primeros puestos del escalafón no te relajas porque quieres mantenerte, porque te preocupa el qué dirán, por el respeto que le debes al público y por la necesidad constante de querer demostrar que eres uno de los mejores. Eso es bueno y positivo por una parte, pero es malo porque no te deja ser tú mismo, ni disfrutar. Aprendí a hacerlo con el tiempo y, más aun, tras retirarme. Aprendí en definitiva a valorar mucho más las cosas y estar más tranquilo. Cuando te llega esa tranquilidad es señal inequívoca de que ha llegado el momento de retirarte. Es el momento porque quizás se te ha ido el ansia de querer pelear para competir con tus compañeros. Lo bueno es que cuando llega esa tranquilidad saboreas más los momentos. No solamente lo tuyo, sino el de los demás. Cuando saboreas mucho más los éxitos de los demás quiere decir que ha llegado el momento de irse por no ansiar ocupar los primeros puestos. Si te soy sincero me quedo con los últimos años por lo que disfruté realmente.

Dicen las crónicas de la época que era muy inconformista, ¿recuerda alguna vez haberse dado el sobresaliente?

Muy difícil. No solamente por haber salido bien la faena ya me sentía satisfecho. Había ocasiones en las que no me encontraba a gusto pese al triunfo. Cuando era comprendido y no triunfaba me encontraba mucho mejor. Me guiaba mucho por el patrón y las exigencias de mi padre. Si mi padre o yo no estaba contento conmigo no me importaba haber cortado orejas. Digamos que no eran tan bonitos los triunfos si no estaba mi padre o yo satisfecho con lo que había ocurrido en la plaza. Me ha interesado obviamente el triunfo, pero mucho más el triunfo de cara



“No guardo nada y si guardo algo es por respeto y por no hacer daño”

a mi padre y a mí mismo, a lo que sentía dentro de mí. Tenía siempre un respeto máximo al público y era ese respeto el que me hacía siempre dar un paso más adelante de lo que quizás podía. Cuando das un paso más adelante porque quieres agradar no siempre eres comprendido. Como cuando he intentado estar a la altura con un toro que no permite hacer lo que tú quieres y no se me ha comprendido. Siempre lo he hecho por el mayor respeto al público. Para mí era mucho más fácil tirar por la calle de en medio y no lo hice. Es difícil ser honesto, en el toro como y en la vida. Se torea como se es. A veces la honestidad no es comprendida inmediatamente, a la larga sí, siempre.

Tras años batiéndose la vida en los ruedos del orbe taurino es una lesión de rodilla ocasionada en un partido de fútbol la que le retira de las plazas de toros, ¿qué hubiera pasado si no hubiese tenido aquel accidente?

Me hubiera retirado igualmente, pero a lo mejor no le hubiera dado importancia a todo como después de aquella lesión de rodillas. Cuando estás con un problema físico,



“Es difícil ser honesto, en el toro como y en la vida. Se torea como se es”

a todo lo que hacías antes le das más valor. En un principio te entristece y te hace daño, pero con el tiempo llegas a ser consciente de lo que has hecho y de lo que puedes hacer. Mi lesión de rodillas me hizo darle valor a las cosas importantes de la vida.

¿Se imaginó un descanso del guerrero como éste como ganadero?

No, nunca. Yo siempre tenía actividad y en la cabeza entrenar, torear y viajar para torear y triunfar. Ahora tengo muchas más cosas que hacer que antes, porque antes mi dedicación era en exclusiva a entrenar y al toro y tenía tiempo para más cosas. Hoy en día, desde que me despierto hasta que me acuesto me faltan horas. No es un descanso este momento, descansaba más en activo. Quizás paso menos miedo pero tengo más responsabilidades que tengo que asumirlas y que dependen mucho de mí y eso me preocupa mucho.

Acaba de publicarse su biografía “Juan Antonio Ruiz Espartaco. El largo y difícil camino del éxito”, obra de Rafael Moreno Cereijo. ¿Qué podemos encontrar en este libro?

Simplemente es una biografía profesional. Rafael Moreno a parte de mi apoderado ha sido mi amigo toda la vida y ha estado en los momentos más bonitos y difíciles de mi vida, profesional y personalmente. Hemos entablado muchas conversaciones a lo largo de muchos viajes juntos y ha vivido y visto mucho junto a mí. La idea de llevarla a cabo era porque quería que de alguna manera mis hijos supieran quién es su padre y su trayectoria. No va más allá. No se pretende nada más. También lo hice pensando en los chavales que quieren ser toreros y les llega el desánimo, para servirles de ejemplo. La vida es muy difícil pero con tesón y la ayuda de Dios siempre llegan oportunidades que hay que saber aprovechar.

¿Es creyente Espartaco?

Sí, creo en Dios. La educación de mis padres me legó esa fe y rezar me ha ayudado mucho.

¿Qué valoración hace de su padre?

Mi padre es un enfermo del mundo del toro. La valoración que tengo de mi padre ahora es mucho más importante que la que tenía antes. Mi padre era una persona que me exigía muchísimo y que me complicaba mucho la vida (risas). Adoro a mi padre porque es de las personas que más me quieren, cuidan y me esperan. Mi padre como mi madre son decisivos en mi vida. Él fue muy duro conmigo para enseñarme cómo era la vida, que no era un jardín de rosas. Mi padre ha sido muy importante en mi vida. Mi padre conoce mis sentimientos. Sabe cuando no me encuentro bien, cuando puedo estar triste o cuando algo me puede hacer daño y él que me vio fuerte delante de un toro y me sigue viendo fuerte sigue cuidándome como a un hijo a pesar de tener ya cincuenta años (sonríe). Él no deja de protegerme. Están cambiando las tornas porque quizás me esté cuidando más que cuando tenía menos edad, quizás porque me ve algo más vulnerable. Él sabe

los esfuerzos que he tenido que hacer y de alguna manera me los quiere compensar constantemente.

¿Tenemos en Juanito Ruiz de Rato a un torero en potencia?

(Risas). A Juanito le encanta el campo y a mí me encanta que le encante el campo y que respete la profesión de torero. Si alguna vez decidiese ser torero, imagínate, iba a dar la vida si hiciese falta por ayudarlo, por acompañarle y mimarle. Me gustaría que ya que tiene otras oportunidades en la vida que las cogiese y que tuviese una vida diferente a la que yo tuve. No es que yo no me sienta orgulloso de la vida que tuve y del mundo que tengo o de la educación taurina que recibí. Ahí están los chavales que empiezan que tienen una educación extraordinaria. Me gustaría que optase por otros caminos. Lo miro y lo veo tan pequeño que me causaría mucho dolor pensar que quisiera ser torero como su padre. Lo pasaría francamente mal. Prefiero que siga estudiando (sonríe).

¿Quiénes son Alejandra, Isabel y Juanito?

Las personas más importantes de mi vida. No hay nada más importante por delante de ellos. Son mi prioridad. Sin ellos mi vida no tiene sentido. (Respira hondo) Son lo más grande que tengo, lo más grande. Alejandra, Isabel y Juan son mi felicidad, mi motor...

¿Qué llena el hueco que dejó el toro en la vida del maestro Espartaco?

La sensación de cariño de la gente. La gente ha sido siempre muy cariñosa y respetuosa conmigo. Con todo lo que haya podido pasar en lo profesional y en lo personal. La gente sabe mi vida y han podido estar o no de acuerdo conmigo, pero cuando voy por la calle me siento muy orgulloso por mis hijos, no por lo que haya podido alcanzar como torero, sino por lo que transmiten cuando me ven. He luchado toda mi vida porque el día de mañana hubiesen calado todos los esfuerzos y todas esas tardes... No como torero, sino como persona. Mi gente, la afición me sigue haciendo pensar que estoy en activo. Vas en el coche o llegas a algún sitio y la gente te recibe exactamente igual que cuando toreaba. Me emociona porque mi brillo como torero se fue. Ese momento en la cumbre pasó. Ya no estoy en el candelero. Ya no soy figura. La gente me sigue queriendo. Me hace mucha gracia cuando Juanito va conmigo y dice: "No llaméis a mi padre Espartaco que se llama Juan Antonio" (risas). Soy Juan Antonio y nunca he ido de nada más. Tengo la satisfacción de haber cumplido con mi deber. Libre conmigo mismo.

En muchas ocasiones ha estado en el centro de la diana mediática muy a su pesar, ¿cómo ha lidiado esos momentos?

Callando, en silencio. Hay una situación en mi vida que nunca, jamás, hubiese deseado. Nunca he vendido nada. Siempre he estado en silencio. El silencio como la honestidad es difícil. Es una carga que te cae encima y cuesta mucho, porque a veces el que calla otorga y auto incul-



dobleese
clínica dental 

Su salud Bucodental
siempre en manos de expertos

Tratamientos en un solo día
y sin el más mínimo dolor

En **dobleese clínica dental** lo hacemos posible

954 990 453

Farmacéutico Murillo Herrera, 3 / 41010 Sevilla
www.dobleese.es

LATERRAZA

HOTEL INGLATERRA

BAR CON VISTAS PANORÁMICAS
PANORAMIC VIEWS

ENTRADA LIBRE
FREE ACCESS

EVENTOS PRIVADOS
PRIVATE EVENTS

hotelinglaterra.es
Plaza Nueva 7, Sevilla Spain
T. 954 22 49 70



En Sevilla desde 1857

INGLATERRA
HOTEL
★★★★★

La Opleta

LATERRAZA
VISTAS PANORÁMICAS

Cocktail Bar
THE TRINITY

f hotelinglaterrasevilla

hotelinglaterra

hotin@hotelinglaterra.es

pa. El tiempo pone todas las cosas en su sitio, las aguas acaban volviendo a su cauce y todo y todos caen por su propio peso. El tiempo es el mejor juez que existe. El silencio y el tiempo es lo que he empleado en los momentos difíciles.

¿Cómo ha llevado siendo notoriamente tímido el ser el centro de tantas miradas?

Tú lo sabes, soy muy tímido. A mí me invitan a casi todo e intento cumplir con todos pero me sigue costando mucho. Me cuesta mucho quizás por eso salir. Ahora que llevo unos años retirado del toro quizás me cuesta más. Mis hermanas me empujan siempre para que salga para cambiar de aire pero me cuesta por mi gran timidez.

¿Qué espera de sus hijos?

No espero nada. De mis hijos tengo todo. Tengo el amor que tienen a su padre. Tengo el que les tengo a ellos. Quiero que aprueben sus exámenes y saquen sus carreras para adelante (sonríe).

¿Qué consejos les da?

Les doy y pido disciplina. La disciplina, el esfuerzo y el respeto a todo y todos, como mi padre conmigo. Le pido a Dios que sigan amando y respetando todo lo que les rodea como lo están haciendo.

¿Tiene una receta para ser feliz?

No porque además feliz, feliz, nunca se es y también me daría miedo pedir más cosas de las que tengo. Hay mucha gente que necesita la felicidad más que yo.

¿Cree aun en el amor?

Yo sí creo en el amor. Creo en querer a una persona más que en el amor. Yo creo en el amor, porque indudablemente tengo que creer y porque estoy rodeado de él, pero creo mucho más que en el amor en el querer. El querer está por encima del amor, la capacidad de entrega con una persona. Puedes estar enamorado de una persona y amarle y pasar por lo que sea, pero el querer es para toda la vida.

Maestro, ¿podría decirme por último algo que no se sepa de usted?

Que no se sepa... Creo que de mí se sabe todo (sonríe). Las personas que realmente me conocen saben todo sobre mí y no hace falta que les diga nada. No guardo nada y si guardo algo es por respeto y por no hacer daño. Si guardo algo es porque creo que es mejor guardar que sacar a relucir, que comentar, que decir... Pero en cuanto a mi persona no hace falta que diga ni mucho ni poco porque la gente que me conoce sabe como soy y como soy con mis defectos porque no soy perfecto y con mis errores que los he cometido, como todo el mundo. La gente me conoce como soy, sobre todo mi familia y la gente que me quiere.



EVENTOS

Cortador de jamón
Venenciador de fino
Catos de vino, aceite, ginebra, whisky, agua...

Coctelería

Grupos de Música (Dj, clásica, pop-rock,
jazz, boleros ...)

Guitarrista de música española

Espectáculo flamenco

Sorcero King

Maridajes

Decoración Especial Extra

Setas de Calor

Carpas

Aseos Portátiles

Azapatos

Personal de Logística

Personal de Seguridad

Fotógrafo profesional

Alojamiento

Transportes

Billetes de tren, avión

... y todo lo que
se te ocurra
para tu celebración

Estamos en
C/Real de la Carretería
nº7, bajo dcha

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 SEXTO AÑO CONSECUTIVO UNA PROPUESTA DE AFAMADOS BARES Y RESTAURANTES, SELECCIONADOS DE ENTRE LOS MEJORES DE ANDALUCÍA.





Especial Restauración

BARBIANA



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 D. 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 localida 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

EGAÑA ORIZA



Una de las esquinas mas señoriales de Sevilla, por el inmueble en sí, casa señorial construida en 1926, por tener a su espalda las murallas del Alcázar, en sus laterales los jardines de Murillo, por calle San Fernando la antigua fábrica de tabacos, actual Universidad de Sevilla, lo corrobora. Lo reconfirma la cuidada decoración de su interior y no deja ya ninguna duda la alta calidad de su cocina y el servicio.

Pues bien, si hablamos de cocinas en España la de **ORIZA** es un referente, por la calidad de la materia prima con la que elaboran sus platos y tapas.

Aliños, tapas del día, pescaito frito y por supuesto Steak Tartare, Corvinas, Bacalaos, Merluzas se escribe con mayúsculas en **ORIZA**, sin menospreciar Magret de Pato, Solomillos o

Villagodios. En postres también hablamos de palabras mayores.

Este verano además van a potenciar los arroces de los domingos, de la gran cocina saldrán cada domingo un arroz que será de los mejores que ha probado... un menú especial para la terraza o el espacio de Pequeño **ORIZA** con precios muy razonables. Para las tardes tiene preparados tartas y pasteles... y una gran carta de ginebras y tónicas en lo que tan de moda está de los Gin&Tonics Afterworks.

ORIZA siendo un producto elitista, le ha dado una vuelta al concepto y tiene preparada toda la logística para atender de élite a todos su clientes.

ORIZA apuesta segura, máxima calidad y servicio.



C/ San Fernando, 41.

Tlf: 954 22 72 11

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



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, po-

drá 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
(frente antiguo Coliseo)
Tlf: 954 42 41 14
Sevilla





Especial Restauración

CASA ROBLES

ROBLES
RESTAURANTES

Los orígenes de Robles Restaurantes se remontan a 1954, año en el que Juan Robles y su padre fundaron una pequeña bodega en la calle Álvarez Quintero donde servían vinos de Villalba de Alcor y que, más tarde, se convertiría en emblema del actual grupo, Casa Robles.

Ahora, medio siglo después, Juan Robles es el cabeza de una familia de más de 200 empleados y la que era una pequeña taberna, se ha convertido en un exponente de la cocina sevillana y andaluza basada, como en sus inicios, en productos autóctonos y recetas de nuestra tierra.

Robles Restaurantes, desde su fundación, se ha esforzado por rescatar, conservar y dar a conocer la tradición gastronómica andaluza en nuestra comunidad, en el

Álvarez Quintero, 58
Tlf: 954 21 31 50
Fax: 954 56 44 79
www.casa-robles.com
Sevilla

resto de España e internacionalmente.

Cada día, todo el equipo de profesionales que trabaja en sus 6 establecimientos, se afana en mantener viva esa tradición culinaria y seguir conservando un nivel de calidad muy elevado.

Robles Restaurantes, ostenta el reconocido distintivo Q de Calidad Turística y es el único grupo de restauración sevillano galardonado con el premio SCTE-Compromiso de Calidad Turística. Del mismo modo, Casa Robles ha sido galardonado con el premio Alimentos de España 2006/2007 al Mejor Restaurante y con el Gorro de Plata a la Mejor Repostería Artesana 2009.

A título personal, Juan Robles ha sido reconocido con la Medalla de la Ciudad de Sevilla, concedida por el Ayuntamiento de la ciudad y con el Premio Rafael Padura otorgado por la Confederación de Empresarios de Sevilla.



MANOLO LEÓN



CASA MANOLO LEÓN

BAR MANOLO LEÓN



Guadalquivir, 8
Tlf: 954 37 37 35
Sevilla

Juan Pablos, 8
Tlf: 954 23 71 09
Sevilla

www.manololeon.com

Especial Restauración



COMPROMISO



DE CALIDAD

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 pi-

Almansa, 15
Tlf: 959 21 77 96

Sevilla
www.hosteriasalas.com

miento 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 profesio-

nales 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.



SLOPPY JOE'S

MAGNÍFICA COMIDA EN FAMILIA

Robert y Guy Hahn de la Vega, casi medio siglo después de que sus padres fueran pioneros en la apertura de este tipo de negocio en Sevilla, continúan al frente de un proyecto más que consolidado y diferenciado en la oferta gastronómica de la ciudad. Sloppy Joe's fue pionero y hoy nadie ha podido copiarlo, sigue siendo único en Sevilla y referente en los restaurantes de tipo familiar. Todos recordamos de pequeños como esperábamos que llegara el fin de semana

Asunción, 62. Telf: 954 27 77 28

Camilo José Cela, 5. Telf: 954 92 34 24

Periodista Ramón Resa, 2. Telf: 954 23 66 78

Perú, 4. Bormujos. Telf: 954 78 88 90

Avda. de las Delicias. Edif. Compostela, 6.

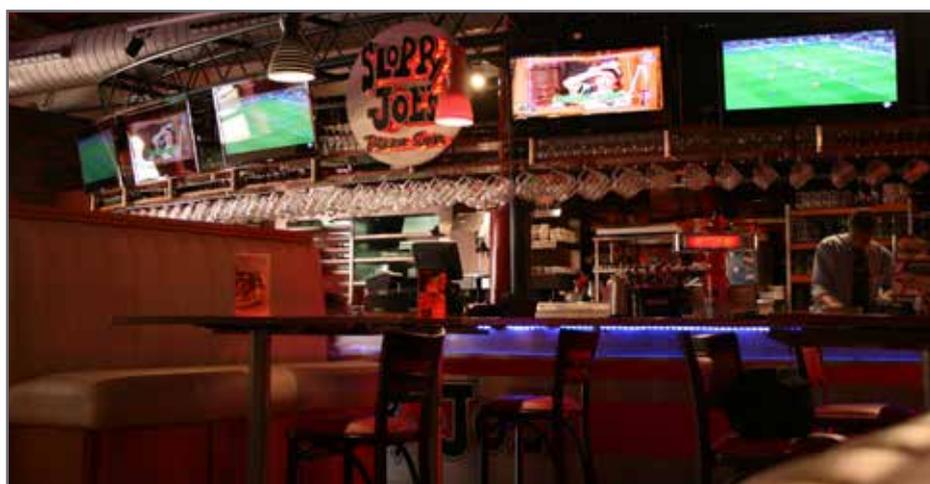
Telf: 954 47 57 07

Ctra. San Juan-Palomares, s/n.

Mairena del Aljarafe. Telf: 954 18 65 42
Sevilla

para que nos llevaran al Sloppy y disfrutar en familia de sus pizzas, sándwiches, hamburguesas y mucho más. Hoy, movidos por ese recuerdo, los amantes de la comida americana de calidad seguimos acudiendo con amigos y familia a disfrutar en cualquiera de los locales que tiene

repartidos por Sevilla y el Aljarafe. Todos conocemos sus sabores, su calidad, su servicio eficaz, cómo no su precio y la certeza en la cuidada elaboración diaria con los productos más frescos. Todo ello sin descuidar el espacio, locales con una imagen fresca y funcional.





Especial Restauración

EL GIRALDILLO



A QUIEN DIOS QUISO BIEN EN SEVILLA DIO DE COMER

El Restaurante El Giralillo, un clásico de los restaurantes de Sevilla, abre sus puertas en 1978, es conocido como el Restaurante mirador de la Giralda ya que se encuentra justo frente a ella y toma su nombre de la veleta que corona la Giralda.

Está situado en la plaza Virgen de los Re-

yes, centro de la acrópolis de Sevilla, constituida por los monumentos más universales de la ciudad:

Catedral, Giralda, Patio de los Naranjos, Reales Alcázares, Archivo de Indias, Patio de Banderas, Palacio Arzobispal... y a las Puertas del Barrio Santa Cruz.

En un ambiente del más puro estilo sevi-

llano, podrá degustar los típicos platos de la cocina andaluza e internacional, con la proverbial atención de nuestra tierra y el esmero de auténticos profesionales de la hostelería que le harán llevarse un recuerdo imborrable de nuestro restaurante.

El Restaurante El Giralillo dispone de una terraza exterior a la sombra de La Giralda que se convierte en un escenario mágico para disfrutar de nuestras especialidades gastronómicas.

Además ofrecen a los lectores de Escapate un 10% de descuento en su consumición, sólo tiene que comunicarlo a su personal!

Plaza Virgen de los Reyes, 2
Barrio de Santa Cruz.
Tlf: 954 21 45 25
Fax: 954 56 38 06
Sevilla



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.

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.

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



Especial Restauración



La Raza
Catering

LA RAZA

El restaurante La Raza, referente de la gastronomía sevillana, se encuentra en pleno Parque de María Luisa

—antiguos jardines del Palacio de los Duques de Montpensier—, en torno al cual estaban ubicados los pabellones

de la Exposición Iberoamericana de 1.929.

En 1.954 abre sus puertas este restaurante situado en lo que fue un antiguo kiosco de bebidas, frente al Casino de la Exposición y el Teatro Lope de Vega. La privilegiada situación de este restaurante hace que esté rodeado de vegetación y disponga de varias terrazas al aire libre.

Platos:

Raviolis crujientes rellenos de cola de toro.

Ensaladilla La Raza con lascas de atún.

Ensalada de naranja, puntillitas, queso de cabra y vinagreta de frutos secos.



Avda. Isabel la Católica, 2

Tlf: 954 23020 24

relacionespublicas@grupolaraza.com
grupolaraza.es/restaurante
Sevilla

Restaurante
becerrita

BECERRITA

LA BUENA MESA ANDALUZA

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 de coches.

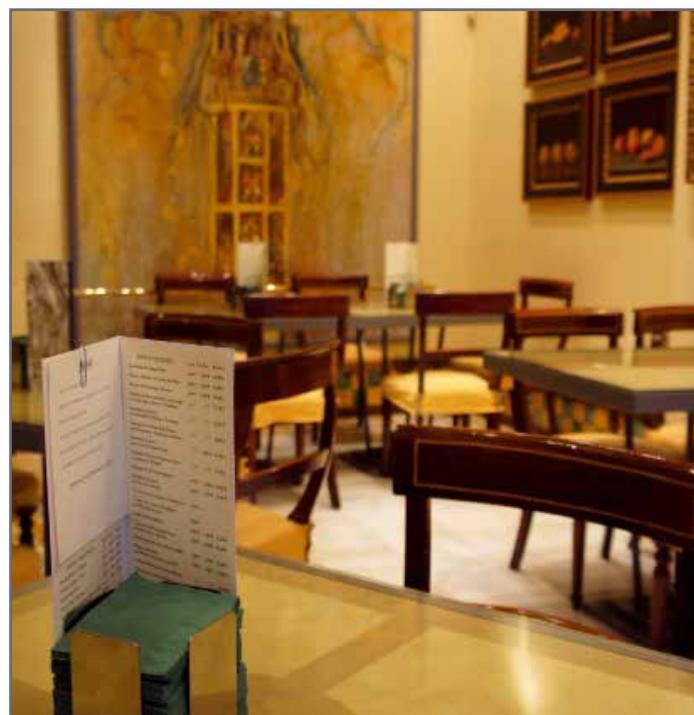
Abrimos en julio y agosto

Recaredo, 9. (Puerta Carmona)

Tlf: 954 41 20 57

www.becerrita.com

Sevilla





Especial Restauración

AJEDREZ

AJEDREZ BEACH CLUB - CASA DEL MAR

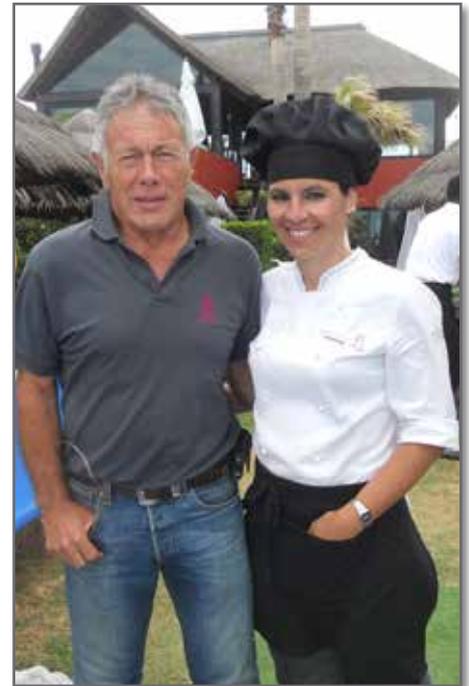
En el Ajedrez Beach Club me encuentro como sentado en la Mar, sobre una alfombra de césped verde, entre techos africanos. Hasta el bar azul, donde Ibrahima te pone una copa con risa de Senegal. Es un aperitivo para un restaurante en un jardín de palmeras al mar o un interior acristalado al jardín con chimenea y sofá. Así es la cocina de día de la chef Ana Páez, de Jerez. La innovación profesional del Sur en la cocina mediterránea y esa alegría con la que Miguel, el encargado, de Chipiona, la lleva a las mesas, los platos de sorpresas, sorpresas buenas, y para descansar a la sombra, arriba en el Club,

y siempre el mar, enfrente en un espejo el mar... estar en el mar.

La noche es de una iluminación acústica de conchas naturales y lámparas de raíces. Un chef internacional don Vienne, chef jefe de cocina exclusiva asiática, la noche azul, la luna blanca, la música suave, la comida exótica, y siempre enfrente, cerca... el mar. El Ajedrez beach es un sitio donde llegas después de buscar en muchos otros, o lo encuentran sin saber, ¡qué suerte!, han llegado a un lugar poco común, donde la naturaleza y la cocina coinciden en que lo bello y lo bueno es internacional.

¿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.



SAN MARCO - MESÓN DEL MORO



SAN MARCO



LA MEJOR COCINA ITALIANA ENTRE PIEDRAS CENTENARIAS

Angelo Ramazotti y su San Marco son un referente para los forofos de la cocina italiana. Nadie le ofrece nada igual, poder disfrutar de la famosa gastronomía de Lo stivale ("La bota") en unos preciosos baños árabes del siglo XII, perfectamente conservados, con decoración clásica y en pleno barrio de Santa Cruz. Restaurante especializado en la elaboración de pastas frescas y caseiras, San Marco recomienda también sus maravillosos entrantes, sus carnes, pescados, ensaladas, como no, sus pizzas y unos postres deliciosos. Junto a la calidad de los productos y la cuidada elaboración, el cliente agradece especialmente el servicio exquisito y el trato amable que distingue a este trocito de Italia en Sevilla.

Mesón del Moro, 6

Tlf: 954 21 43 90

Sevilla

Especial Restauración



MANOLO MAYO

CASA MANOLO MAYO, 50 AÑOS DE EXCELENCIA

Casa Manolo Mayo es una empresa de hostelería de carácter familiar, que surge en abril de 1963 en el municipio de Los Palacios y Villafranca, promovida por el palaciego Manolo Mayo, que ha ido evolucionando desde una modesta venta de carretera, hasta convertirse en un establecimiento de hostelería de re-

ferencia para la provincia de Sevilla y para toda Andalucía, por su elaborada cocina tradicional y creativa. Hoy día el grupo empresarial "Manolo Mayo" está regentado por sus hijos, José Francisco y Fernando Mayo Cabrera. Medio siglo de excelencias cumple este negocio tradicional hostelero que cuenta en sus fogones, como jefas de

cocina, con las esposas de los actuales regentes y herederos de este templo de la buena mesa: María de los Ángeles Duque Castillo y Dolores Rincón Diéguez.

El establecimiento de tipología hotelera y de categoría dos estrellas, que regentan cuenta con 45 habitaciones recientemente reformadas y equipadas. Además, dispone de servicios de cafetería, parking privado, salones para celebraciones y eventos, y servicio de catering. Dichos servicios de catering tienen un marco propio en la Hacienda Santa Clotilde. Actualmente se encuentran incorporados al negocio familiar la tercera generación de la familia Mayo.



Avda. de Sevilla, 29
LOS PALACIOS
Tlf: 955 81 10 86
Sevilla



SACRISTÍA SEBASTIÁN

BODAS DE PLATA

El emblemático Restaurante Sacristía de Sebastián cumple 25 años. Unas bodas de plata de un trabajo basado en la calidad de la materia prima y el arte de cocinar y atender. 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. Su selecto salón-comedor anexo, "Sacristía Sebastián", le ofrece la posibilidad de disfrutar en privado de su velada.

La personalidad del chef Sebastián es co-

nocida 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 amigos.



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



Especial Restauración

CASA RUFINO

EL SABOR DE LA COCINA TRADICIONAL

Desde que se conoce la oferta culinaria de Umbrete, como elemento distintivo del lugar, el nombre de Casa Rufino se escribe en letras de oro. Situado en la localidad de Umbrete, a unos quince Kilómetros de Sevilla, se encuentra este emblemático restaurante. Su propietario comenzó con un mesón situado justo en frente del antiguo palacio arzobispal, debido a la excelente calidad y éxito en sus tapas y platos decidió trasladarlo e unos trescientos metros del primitivo y convertirlo en lo que hoy es el restaurante.

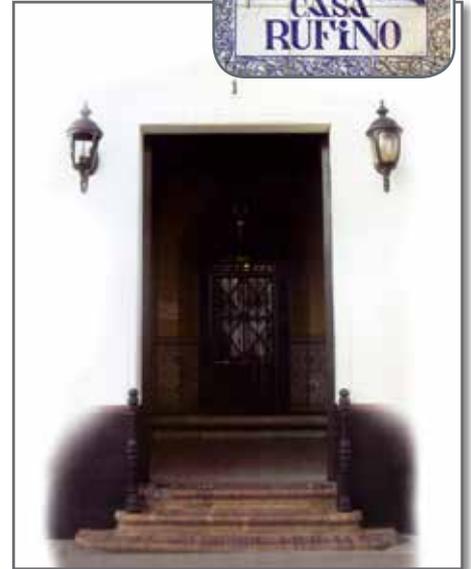
A su estilo tradicional y a la profesionalidad de sus trabajadores, se le une la atención directa que su propietario da al cliente. Siempre cuidando el detalle y buscando la comodidad.

Rufino Madrigal ha sabido rodearse de un equipo de lo más profesional, elaborando una carta completa que presta especial

atención a la comida tradicional sevillana sin olvidarse de incorporar algunas innovaciones de lo más selectas. Lubinas, lenguado, gambas blancas de Huelva, almejas, coquinas, presa ibérica, el excepcional solomillo al whisky, mejillones rellenos... forman parte de esta amplia carta.

Se compone de diversos salones y comedores incluyendo un bello patio interior que en verano alberga numerosas mesas para cenar disfrutando de la noche del Aljarafe sevillano.

La decoración es muy cofrade, destacando una vitrina con réplicas en miniatura de pasos de Semana Santa. Además de multitud de cuadros de Cristo, llamando especial atención uno que representa el Cristo de Pasión siendo observado por un vejete sentado en una silla (dando a entender que es Martínez Montañés), su autor.



Traspalacios, 1
UMBRETE
Tlf: 955 71 62 72
Sevilla

TABERNA LA GOLETA

PEDACITO DE SEVILLA EN EL BARRIO SANTA CRUZ

Taberna La Goleta, es conocida por el nombre del dueño Alvarito Peregil, taberna abierta como despacho de vinos del Condado de Huelva por el bisabuelo de Álvaro en 1904.

Álvaro es el hijo del cantaor Pepe Peregil. Esta taberna tiene gran afluencia de público de todas las edades y de toda índole. Es curioso ver como el sevillano acude a un bar que es también frecuentado por el forastero. Este hecho es difícil que se dé en la hostelería, y como dice Álvaro; ... La Goleta es un pedacito de Sevilla en el Barrio de Santa Cruz.

Atrae mucho su pequeña dimensión y el estado en el que se conserva el bar desde su origen, llamando mucho la atención su mostrador de caoba.

El máximo exponente de esta taberna, además de la cerveza servida en botellines de quinto, es el auténtico vino de

naranja. Traído de tierras onubenses (Moguer), fue esta taberna la pionera en Sevilla en despachar este producto hace más de cuarenta años, traído a la capital por Juan García Avilés, tío de Álvaro que precedió a este en el negocio y lo regentó durante 60 años.

El vino de naranja ya lo comercializan otras bodegas y se despacha en otros bares, pero haciendo mención a otra cita de Álvaro Peregil; ... en otros bares se despachará otros vinos de naranja y no digo que no sean mejores, pero no es el auténtico.

En la época veraniega la gente se acerca a este local a probar el tomate aliñado y las papas aliñadas. La taberna es muy pequeña, por lo que los clientes suelen estar en la calle sobre unas mesas altas que son compartidas, es por esto que su mayor carta de tapas se basa en montaditos caseros, destacando el de pringá.



Mateos Gago, 20
www:tabernaspergil.com
Sevilla

Espejo

Por Anibal González Pinto

espejodesevilla@escaparatedesevilla.com



[1]



[2]



[3]



[4]

85 ANIVERSARIO DEL HOTEL ALFONSO XIII

El Alfonso XIII celebró su 85 aniversario con personalidades destacadas de la ciudad, algunas de ellas contemporáneas del emblemático hotel que se levantase para acoger a personalidades, casas reales y mandatarios mundiales con motivo de la Exposición Iberoamericana de 1929.

[1] Carmen Borrero, el director del Alfonso XIII, Carlo Suffredini; y Lucía de León Borrero. [2] La Condesa de Villacreces, la Condesa de Alberocon, José María Aguayo y la Marquesa de Constantina. [3] Margara de Orléans e Bragança, Pepa Ybarra, la presidenta de Nuevo Futuro de Sevilla, María Pepa de la Serna; y María de Bonilla. [4] El conde de Miraflores de los Angeles, la Marquesa del Saltillo, la diseñadora Lina, el empresario Otto Moeckel, la Marquesa de San Joaquín, el director general del Hotel Alfonso XIII, Carlo Suffredini; y Lucía de León Borrero.



EGaña
ORIZA
RESTAURANTE

Nuevo Oriza

TERRAZA
TAPA Y BEBIDA DESDE 3,90€

PEQUEÑO ORIZA
MENÚS DESDE 26€

RESTAURANTE
ORIZA A LA CARTA · MENÚS DESDE 45€



[5] Animada charla del Conde de Miraflores de los Ángeles, con el ex alcalde de Sevilla, Fernando de Parias Merry y Otto Moeckel. [6] Marta Pastega, Mayda Ybarra y Mayda Valdenebro. [7] Ana y Mercedes Silva con el modista Toni Benítez. [8] Lina, el Conde de Miraflores de los Ángeles y la Marquesa del Saltillo. [9] Ana López y Teresa de Juan. [10] El empresario Otto Moeckel y su esposa, Ana Gil. [11] La diseñadora Lina, la Marquesa del Saltillo y el Conde de Miraflores de los Ángeles soplan las velas de la tarta conmemorativa del 85 aniversario del emblemático hotel de la ciudad.



vinela

Av. de la Constitución 4
Sevilla.
Tel 954 228 758

Síguenos en  



CRUZ DE MAYO A BENEFICIO DE UNICEF



la Saí

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





EN EL ALFONSO XIII



Agradecimientos al paisajista Ignacio Fernández Barrionuevo-Pereña, a Antigüedades Bastilippo y a la Hermandad del Rocío de la Macarena



Catering Manolo León



www.manoleon.com tlf. 954 63 71 30



FIESTA AÑOS 80 EN EL ALFONSO XIII

La Dirección del Alfonso XIII
organizó una Fiesta Años 80
para inaugurar la Terraza Trece



Al servicio de la calidad

Catering Miguel Ángel



C/ Genaro Parlade N° 7
Frente a Club ANTARES.

TFNOS: 955.997.873 // 954.564.202

eventos@cateringmiguelangel.com // www.cateringmiguelangel.com



MERCEDES BENZ CONCESUR PRESENTA SU CLASE E CON UNA ORIGINAL GASTROEXPERIENCIA



Restaurante
El sabor de la cocina tradicional

Salones privados con capacidad desde diez hasta ciento veinte comensales





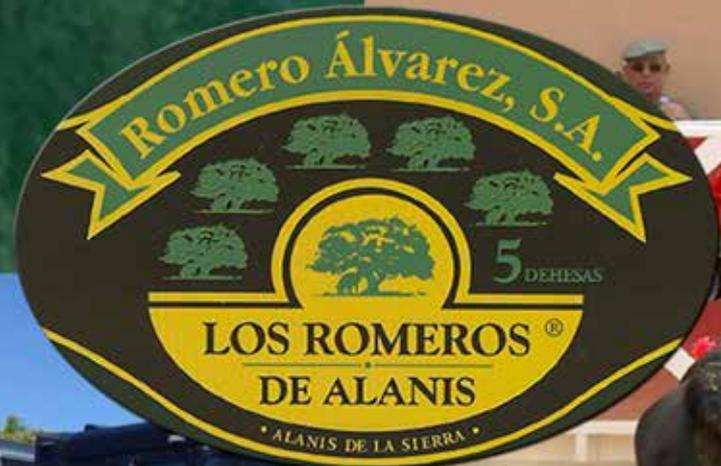
Colección Primavera Verano 2013

MARYPAZ[®].com



BAUTIZO DE JUAN CAMPOS DE LEYVA

Los Señores de Campos Buendía bautizaron al primero de sus hijos que recibió en el Sacramento el nombre de Juan Manuel. La ceremonia tuvo lugar en el Sagrario de la Santa Iglesia Catedral de Sevilla. Tras la misa, en el casa familiar de los Campos, la Hacienda San Antonio, se desarrolló un espléndido almuerzo donde se dieron cita amigos y familiares del joven matrimonio. Los padrinos del infante son la señorita María de Leyva Muñoz y don Gonzalo Saborido López.



Arte y Tradición

TIENDAS EN SEVILLA:
Avda. San Francisco Javier, 9.
Edif. Sevilla II - Planta Baja.
Tel: 954 921 490

FÁBRICA Y SECADERO:
Ctra. Fuente - Obejuna s/n
41380 Alanís (Sevilla)
Fax: 954 885 194 - Tel: 954 885 912

www.losromerosdealanis.com

Los Señores de Campos Buendía bautizaron al primero de sus hijos que recibió en el Sacramento el nombre de Juan Manuel.

Tras la misa, en el casa familiar de los Campos, la Hacienda San Antonio, se desarrolló un espléndido almuerzo donde se dieron cita amigos y familiares del joven matrimonio.



[1]

50 ANIVERSARIO DEL RESTAURANTE MANOLO MAYO CELEBRADO EN LA FUNDACIÓN CRUZCAMPO



[2]



[3]

[1] Julio Mayo, el alcalde de Los Palacios, Juan Manuel Valle; Fernando Mayo, José Francisco Mayo y el presidente de Cruzcampo, Julio Cuesta. [2] La Cruzcampo, le entrega una placa a Curro y Fernando Mayo. [3] Mari Ángeles Duque, Emilia Cabrera y Dolores Rincón. [4] Fernando Mayo, Ana María Mayo, Mari Ángeles Duque, Emilia Mayo, Mari Ángeles Castillo, Emilia Cabrera, Aurora Mayo, Miguel Ángel Álvarez, José Francisco Mayo, Dolores Rincón, Jose Manuel Mayo y Alicia Castillo.



[4]



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

Tel: 955 81 086 / 955 81 795 • Fax: 955 81 152
www.manolomayo.com



OPEN DAY EN SEVILLA. COSMECEUTICAL CENTER

[1] la farmacéutica responsable del cuidado de la piel en Cosmeceutical Center, Inmaculada Canterla. [2] Elena Azmani del restaurante Catalina con Inmaculada Canterla especializada en dermofarmacia, nutrición y antiaging. [3] Un día en Sevilla de prescripciones personalizadas con las exclusivas fórmulas anti-envejecimiento de Dr.Perricone. [4] Muy alejado de la cosmética comercial, Dr. Perricone elabora formulaciones cosmecéuticas científicas para el mejor cuidado anti-envejecimiento de la piel.

El Open Day de Perricone MD y Medik8, organizado por Cosmeceutical Center, se celebró en Sevilla el día 2 de Mayo. Un día completo para realizar prescripciones personalizadas y tratamientos a medida de las asistentes que acudieron por estricta cita previa y reserva de hora, a una suite del hotel AlmaSevilla Palacio de Villapanés, para así realizar todas las consultas antiaging con absoluta intimidad. Un nuevo enfoque de consulta, donde se ha deseado crear un ambiente relajado, se ofreció un Té MU japonés frío, un zumo natural, o unos berries, mientras se cuidó hasta el último detalle ... así se consiguió la simbiosis perfecta entre salud & formulación & belleza.



RESTAURANTE
SACRISTÍA *S* SEBASTIÁN

Sebastián, el arte de la seccillez

25 *S*
ANIVERSARIO
1988 - 2013

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

Castillo de San Diego **EL VINO DEL MAR**

Busca Barbadillo Co en



www.elvinodelmar.com



WINE-MODERATION.eu

Castillo de San Diego
BARBADILLO
100% SUR 100% MAR.

Barbadillo es Sur, pero sobre todo es Mar.
Un blanco joven de aroma floral con notas cítricas,
de sabor suave y ligero, que nos trae
recuerdos salinos, rumor de olas...
El acompañante natural para pescados y mariscos.

Tan marinero como el mar mismo.





[1]



[2]

DESFILE AMSUDAM



[3]



[4]

[1] Cristina Alonso, Petra Santolaya, María Teresa Abascal, Gracia Mora, María Fernández de Córdoba, Ana Vázquez y Pilu Moreno de Barrera. [2] María Fernández de Córdoba, Casilda Medina Conradi y Piti Maza. [3] Cristina Mendoza, Genma Iglesias, María Parladé y Asunción Inciasta. [4] Fernando Gómez Casado, Marta Fernández de Córdoba, María Patrocinio Carbonero, Rocío O'Connor y Gloria Ferraro



COMPROMISO **HS** DE CALIDAD
HOSTERÍA SALAS

RESTAURANTE ASADOR
SALAS



[5]



[6]



[7]

[5] Juan Orbaneja, José Luis Parladé y Rodrigo Parladé.
 [6] Aspecto que presentaba la pasarela en el momento del desfile de las modelos.
 [7] Lola Maza con las hermanas Guardiola. [8] Pablo Chaves, Pedro Ojeda, Pachi Maza, Lourdes Bermejo, Ana Rojas Maza y Gonzalo Mijares. [9] Alberto y María Teresa Abascal con Mercedes Moreno.



[8]

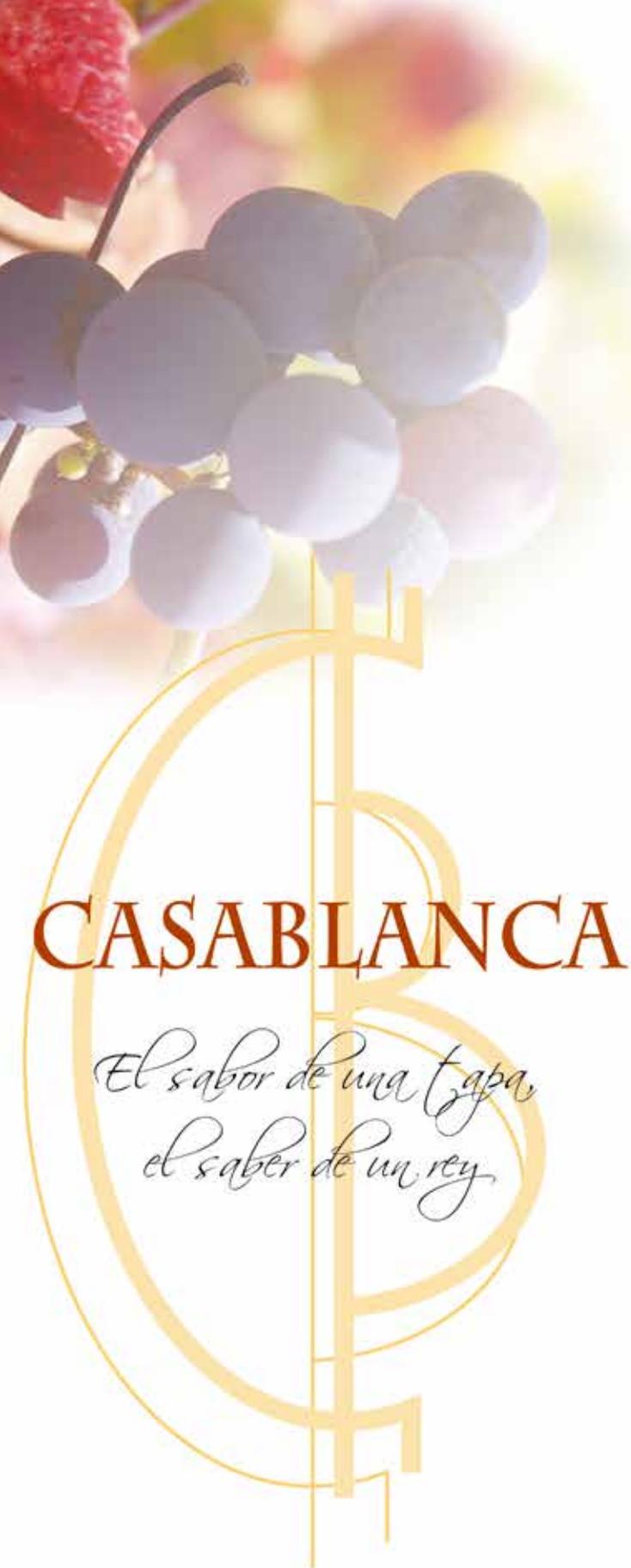


[9]



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



CASABLANCA

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

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



[1]

CÓCTEL DE OBANDO POR EL DÍA DEL CORPUS



[2]

[1] Mila Montero, Silvia Carrión, Toni Benítez, Miguel Martín y Juan Pedro Hernández.. [2] Alberto del Barrio, Crsitina Ybarra y Carlos Telmo. [3] Manuel Obando, Carmen Hierbabuena y Julián Rabelo. [4] Foto panorámica.



[3]



[4]



[5]



[6]



[7]



[8]



[9]



[10]

[5] Mario Niebla del Toro con Cristina Ybarra. [6] Los pintores Cristina Ybarra y Johnny Domínguez. [7] Rubén Cano con su madre, Matilde Ruiz. [8] Los doctores Isabel Sáez y Pascual Sánchez con la bloguera y empresaria Ana Nievas y el decorador Amaro Sánchez de Moya. [9] Mercedes Duclos, Luisa de Orléans e Bragança, Carmen Hierbabuena y Julián Rabelo. [10] Manuela Berro, Rosa Sexto, Ana Bazán, Carmen Martagón y Pilar Domínguez.

Disfruta de nuestras experiencias



Restaurante
becerrita
25 AÑOS DEJANDO HUELLA



C/ RECAREDO 9. 41003 SEVILLA (PUERTA CARMONA) / TELÉFONO DE RESERVAS: 954 412 057
www.becerrita.com

¿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.

Terraza Abades Triana: NUEVA TEMPORADA
Degusta nuestra carta



C/Betis, 69A, 41010 Sevilla

Tel. 954 28 64 59 - Fax. 954 45 68 22

E-mail: reservatriana@abades.com • www.abades.com



INAUGURACIÓN DE LA PLAZA "LOS H.H." EN SANLÚCAR DE BARRAMEDA



[2]

[1] Fermín Hermoso Hache, el director de la televisión Costa Noreste, Francisco Oliva y Jaime Hermoso. [2] Jaime Hermoso, Hector Maraví, Fernando Romero y el jefe de protocolo del ayuntamiento de Sanlúcar, Manuel Cabo. [3] Alejandro Paz García, Ana Cruz Soto, Mercedes Espinosa, Elisa Hermoso, Marisa Hermoso y Elisa Romero Hermoso. [4] El cantante del coro del teatro de la maestranza de Sevilla, Juan fajardo; Carlos hermoso, hijo de Carlos Hermoso de los h.h.; Marchena, María Jesús Mora, Josefina Reyes y Salvador navarro.



[3]



[4]



[5] Mercedes Morilla, Elena Sotillo, Marisa Hermoso, Diana Hermoso y Fermín Hermoso. [6] Margarita Asquerino, Rafael Pielfort, Alfredo Montaña, Enna, Juan Carlos Montaña, María Luisa Asquerino, Pilar Silva y Pepe López. [7] El teniente alcalde de Sanlúcar de Barrameda, Víctor Mora; el director de la televisión Costa Noreste, Francisco Oliva; la cantadora, Laura Vital; Fermín Hache, Jaime Hermoso, la alcaldesa de Sanlúcar de Barrameda, Irene García Macías y la presentadora del acto, Cristina Hache. [8] Diego López Silva, Miguel González Vilchez, Fermín Hache, Julio Asquerino, Concepción Falla y Ana Hermoso Cruz.



Tu #Sonrisa perfecta



con los tratamientos de Ortodoncia

Ahora con cualquier tratamiento de ortodoncia que realicemos:

- Convencional con brackets metálicos.
- Brackets estéticos de zafiro.
- Ortodoncia fija lingual.
- Ortodoncia invisible Invisalign.

Te llevaremos esta fantástica tablet de 4 GB, con pantalla de 9" y conexión a Wi-Fi de alta velocidad de regalo.



*Oferta válida para tratamientos del 1 de julio al 10 de agosto.

Primera cita **Gratuita**

- Diagnóstico gratuito.
- Estudio y presupuesto gratuito.
- Especialistas en todo tipo de ortodoncia.



Síguenos en www.clinicardila.com y descubre nuestros tratamientos



Visítanos sin compromiso | C/ Zaragoza, 46 bajo | Sevilla

954 227 841



LOS PINTORES CRISTINA YBARRA, INÉS LORING Y JONHNY DOMÍNGUEZ EXPONEN EN EL REAL CLUB DE GOLF DE SEVILLA



[1] Arturo Domínguez, María Soto, Jonhny Domínguez, Amelia Medina, Juan Parias, Zenaida de Pablo-Romero y Ángeles Leiber. [2] Pepe Barragán, Asasjogren, Jonhny Domínguez, José María de Pereda, María José Cánovas, Pilar González, Amelia Medina y Perico Beca. [3] Laila Halcón Guardiola y Claudia Hernández. [4] Cristina Ybarra y José Víctor Rodríguez Caro. [5] Jonhny Domínguez, Macarena López, Isabel Álvarez, Claudia Hernández, Inés Loring, Cristina Ybarra, Alejandra Rioboó y Rafael Domínguez.



G GARAJE - PARKING P
VIGILADO LAS 24 H.



CUSTODIA / GARAJE • VENTA DE VEHÍCULOS • RECAMBIOS
ARRENDAMIENTOS DE PISOS Y LOCALES EN SEVILLA
APARCAMIENTO 24 H.



[1]



[2]



[3]

SHOWROOM DE ROCÍO ORTEGA



[4]



[5]



[6]

[1] Coral Álvarez Dardet y Genma Bernabeu. [2] Isabel Casas y Marian Yáñez. [3] Blanca Blasco y la decoradora Rocío Ortega. [4] asistentes al showroom de Rocío Ortega. [5] Blanca Blasco Benito, la decoradora Rocío Ortega, Noelia Borrero y Rocío del Bando. [6] Conchita Cascón, Viqui Valduque y Amparo de Gracia.

Rocío Ortega

Rocío Ortega



C/ San Jorge, 4 local 7
956 380 168
600 745 601
17540 Sanlúcar de Bda.
CÁDIZ

C/ Alcalá, 397
914 078 614
28027 MADRID

C/ Charco, 21
955 806 683
600 745 601
41720 Los Palacios
SEVILLA

C/ Antonia Díaz, 5
954 723 990
600 745 601
41701 Dos Hermanas
SEVILLA



[1]



[2]

TORNEO TIERRA DE HOMBRES



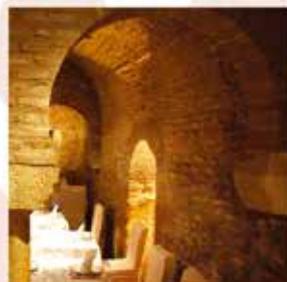
[3]



[4]

[1] El director comercial de Adolfo Domínguez, Vicente Romero; el director del centro empresa de la Caixa Empresa de Sevilla, Rogelio Prados; la presidenta de la fundación Tierra de hombres, María Antonia Jiménez; el cardiólogo pediátrico de Quirón Sagrado Corazón, José Luis Gavilán; la gerente del Club Zaudín de Golf, Isabel Guisado y Miguel Ángel Sánchez, de Bulgari. [2] Manuel Velis Martín y Vicente Romero, de Adolfo Domínguez que entrega el premio a Elisa Carrere Lovera. [3] Ana Asiain, la directora del Club Zaudín, Isabel Guisado; el 2º Premio femenino, Elisa bernal; María Antonia Jiménez, el 2º Premio Alejandro de Lorenzo y Arturo Gavilán Médico del Hospital Quirón. [4] Ana Asiain, el 1º Premio, Juan José Pérez, Israel Ojeda, de Barros; María Antonia Jiménez, Arturo Gavilán y el 1º Premio femenino, Concha Núñez.

Restaurante SAN MARCO



*Baños árabes
del s. XII*

*Cocina italiana
tradicional*



[5]



[6]



[7]



[8]

[5] El 3º Premio, Rosario Seda; María Antonia Jiménez, de Tierra de Hombres; el 3º Premio, Tomas Linier; Fernando Montero y Arturo Gavilán, médico pediatra del Hospital Quirón. [6] Ana Asiain, Idefonso Calero y Mari Ángeles Borrero. [7] Patricia Vasca y Tomás Linier, Drive más largo en Hoyo 4. [8] Daniel Lozano entrega un premio a Miguel Fernández Aramburu. [9] Miguel Ángel Sánchez Villa, de Bulgari; Juan Manuel Roas Álvarez y Ana María Montes OConor.



[9]

IF

INMA FRAILE

Diseño Costura Prêt à porter
Novia



estudio taller
Conteros 2 bajo E7 Sevilla
cita previa 955 326 391 665 266 992
info@inmafraile.com

www.inmafraile.com



Casa al Mar Ajedrez Beach Club

Oasis para el deleite y
disfrute de los sentidos

Abierto todos los días desde el 1 de Junio



*Cocina a la carta de día y de noche
además, cocina tailandesa*

ajedrezbeachclub@hotmail.com

C/ Miramar 1

" Playa Tres Piedras "

Chipiona

Tfno: 956235071

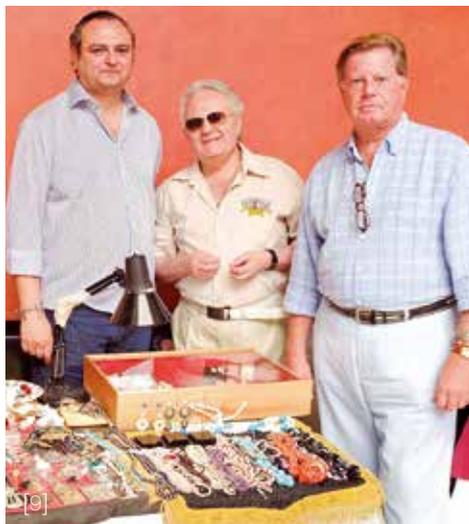
Chipiona



MERCADILLO TÚ SI PUEDES



[1] Belén Herrera de Taller de Belén; María Ramos y Victoria de Libelula Lila. [2] Javier Canales, María y Fátima Valda. [3] Rosario Seller de Crámicos MCH. [4] Yasodhara Galea Camacho de Paisajes y Flores Arenal. [5] Vista panorámica de la sede de la Fundación Cajazol donde se celebró.



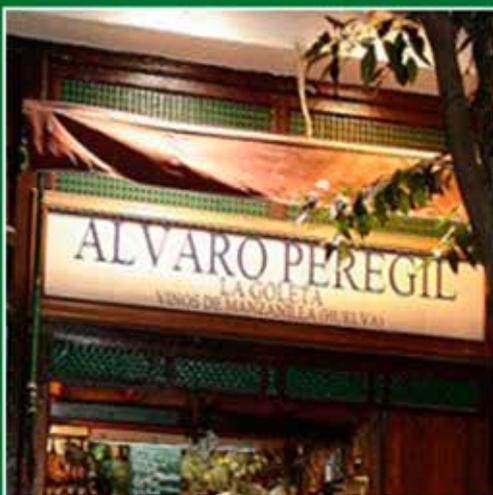
[6] María Sánchez Briñas y Sandra Barón del Puerto Barón Terry, en Mercado del Arenal. [7] María y Marta Carretero de Tocados Macato. [8] Helena Ruiz y Carmen Fernández Díaz, de Señora María. [9] Juan Luis Rivas, el diseñador Justo Salao y Paco de Santiago. [10] Vista panorámica.



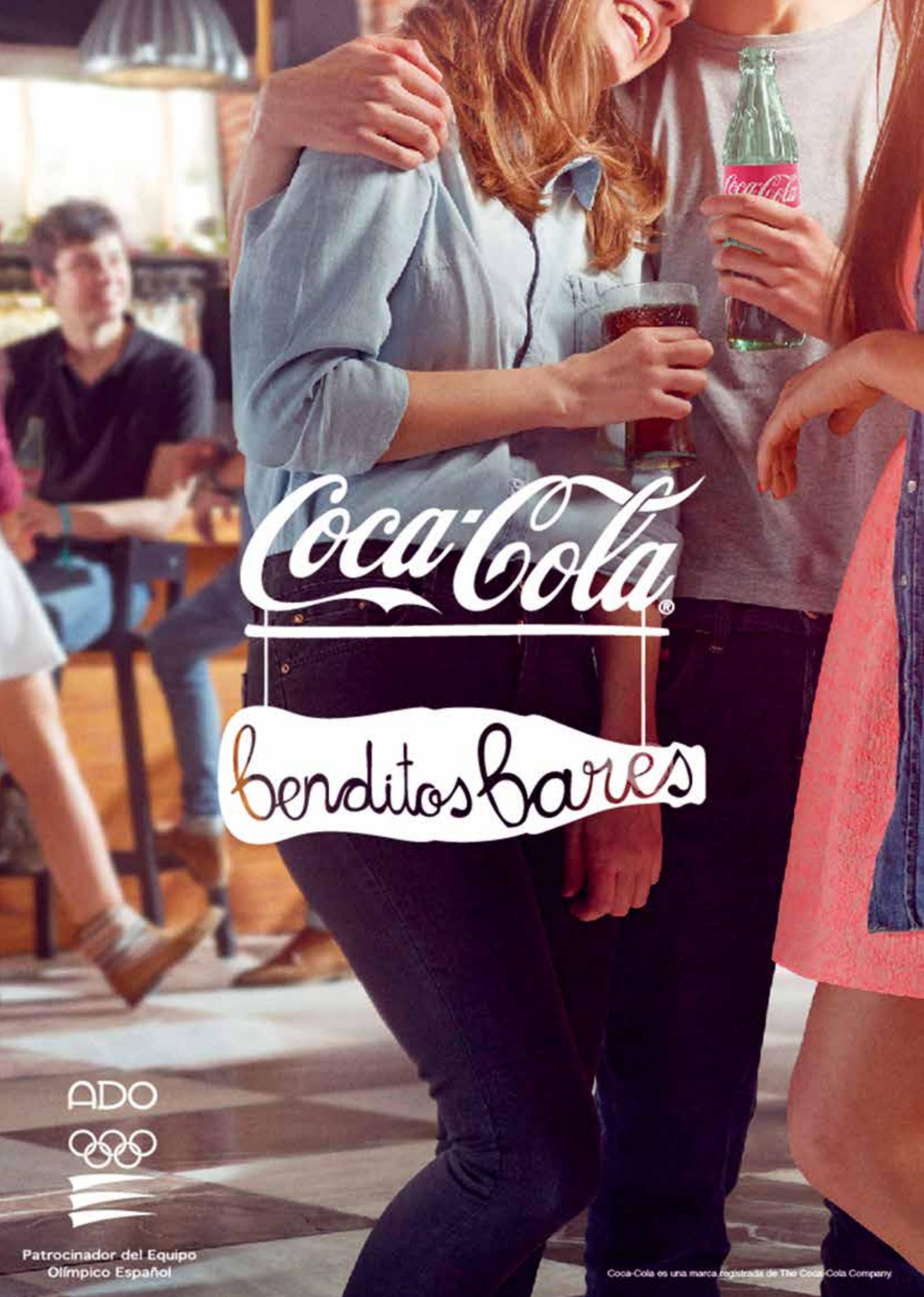
TABERNAS PEREGIL
 "QUITAPESARES" "LA GOLETA"
 "ÁLVARO PEREGIL"



*Las Tabernas Peregil es lugar de encuentro de amigos
 y de gente venida de fuera de nuestras fronteras, que ya son amigos...*



Plaza Padre Jerónimo de Córdoba, 3 - Mateos Gago, 20 y 2
 SEVILLA



Coca-Cola®

benditos bares

ADO



Patrocinador del Equipo
Olímpico Español

Coca-Cola es una marca registrada de The Coca-Cola Company


MONTORO
JOYEROS



Pulsera Art Déco Oro Blanco y Diamantes

Diamantes
hasta el 60 % de descuento

c/ Asunción, 38 Acc.
Telf.: 954 275 828
41011 SEVILLA

c/ San Jacinto, 81
Telf.: 954 334 157
41010 SEVILLA

Avda. San Francisco Javier, 1
Telf.: 954 933 989
41005 SEVILLA

www.montorojoyeros.es



energía positiva

Magtel diseña y construye infraestructuras en los sectores de las Telecomunicaciones, la Energía y el Medio Ambiente.

Desde su creación en 1990, apuesta por el desarrollo sostenible, la formación de sus trabajadores y la constante innovación tecnológica desde una gestión caracterizada por la responsabilidad social, la transparencia y el rigor.

www.magtel.es

Magtel