



Ron 'made in' las nubes

POR FdS

DE COPAS. Zacapa es, sin duda, la firma más representativa del ron guatemalteco. Entre montañas y volcanes activos elabora su licor *premium*: el Zacapa Centenario, que necesita un complejo proceso de desarrollo, envejecimiento y embotellado.

Se produce con caña de azúcar cosechada entre diciembre y abril. En la planta de procesado El Ingenio se desmenuza, se extrae el jugo y se prensa. Después se le aplica calor para obtener la miel virgen y, ya iniciada la fermentación, se agregan agua, nutrientes y levadura; lentamente y durante siete días. El resultado es trasladado a la planta de añejamiento, la llamada 'Casa sobre las nubes', a 2.300 m de altura en Quezaltenango, en el Altiplano. Allí se usa un sistema de soleras con barricas de *bourbon* y vinos Pedro Ximénez de Jerez.

Dependiendo de la variedad del Centenario, el ron se envejece durante 5 y 25 años (el máximo de tiempo en tonel corresponde a las botellas de XO, en la imagen superior). El resultado merece la larga espera.

MÁS INFORMACIÓN:
CENTENARIO XO, 61 € (70 CL).
WWW.DIAGEO.COM



El vaso ideal para tomar este ron es bajo con base anchoa.

PARA DORMIR

POR VICKY VILCHES

EN ANDORRA, COMO EN LOS ALPES



SPORT HOTEL HERMITAGE. Es el único cinco estrellas de Andorra situado a pie de pista y afronta su cuarta temporada de esquí con novedades que le acercan a estándares de lujo más propios de los Alpes que de los Pirineos. Por ejemplo, los huéspedes que acudan desde Barcelona cuentan con un servicio personalizado de *transfer* que incluye la recogida del cliente en su domicilio en un coche de alta gama y el traslado en helicóptero hasta el hotel. Además, la llegada de las primeras nieves ha coincidido con la renovación de la oferta gastronómica de sus dos restaurantes, el 1,8 y el 5,0, de cocina mediterránea y fusión, respectivamente; y su centro *wellness*, considerado el mejor de los Pirineos, tiene nuevos tratamientos *in room* en su carta. El propio balneario merece una visita, aunque sólo sea para probar la curiosa sensación de sumergirse en una amplia bañera de hidromasaje exterior rodeados de nieve.

En el capítulo de actividades de nieve, la temporada que empieza incluye, para los esquiadores más avezados, la posibilidad de contar con un guía experto en la modalidad de Telemark. Y aquellos que no se atreven con los descensos pueden optar por los servicios de un *personal shopper* y dejarse guiar con acertado criterio por las siempre tentadoras compras en la capital. Situado a 1.850 m de altitud y muy cerca de la telecabina de Soldeu, sus amplios ventanales se abren al paisaje blanco de Grandvalira, la mayor superficie esquiabile pirenaica, con 193 km de pistas. El Hermitage ha sabido guardar la esencia de los grandes establecimientos de nieve clásicos, aportando un

punto de diseño moderno en lámparas, esculturas y muebles auxiliares. La madera de pino y la estructura a dos aguas del amplio *hall* de entrada mantiene el estilo pirenaico de las construcciones andorranas. Las diferentes chimeneas, las cálidas alfombras de lana y los sofás de piel de firmas de referencia como Poltrona Frau invitan a comentar los avatares de la jornada en unos espacios comunes especialmente acogedores.

En sus 120 suites, todas con terraza y vistas a la montaña, la madera de pino se sustituye por la de roble, creando un ambiente algo más sofisticado. De dimensiones generosas, todas las estancias disponen de bañera de hidromasaje y unas elegantes duchas de piedra brasileña.



Arriba, uno de los salones del hotel. Sobre estas líneas, vistas desde la bañera exterior de hidromasaje.

EXTRAS. Detalles como la carta de almohadas, las sábanas de algodón

egipcio y las *amenities* de la firma Acqua di Parma se acompañan de dos servicios cada vez más demandados en los establecimientos de lujo: minibar e Internet sin cargos. El hotel cuenta con un guardaesquí propio junto a la telecabina que da acceso a Grandvalira. Desde la recepción se puede gestionar el *fortait*, así como clases de esquí o *snow*, el alquiler de motos de nieve y el acceso al creciente número de actividades. El Principado potencia este año su oferta con modalidades poco frecuentes en los Pirineos, como el submarinismo en alta montaña y el esquí *joring*, una modalidad tirada por perros propia de los países nórdicos.

MÁS INFORMACIÓN:
DESDE 310 €/HABITACIÓN DOBLE CON DESAYUNO
EN TEMPORADA DE NIEVE TEL: +376 870550
WWW.HOTELHERMITAGE.SPORTHOTELS.AD



Los discípulos de Santi Santamaria abren local

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

LA CESTA. En este acogedor restaurante, decorado por Pascua Ortega, se mezclan modernas mesas cuadradas con una gran tabla ovalada de madera rústica y una barra, bajo la excusa de una cocina de mercado bien ejecutada y, sobre todo, avalada por un equipo de lujo. La Cesta abrió sus puertas el mes pasado en Madrid bajo la batuta de tres profesionales curtidos en Santceloni: el cocinero Óscar Velasco, Abel Valverde como responsable del equipo de sala y David Robledo al frente de la bodega. Se trata de un proyecto complementario al local de Santi Santamaria en el Hotel Hesperia Madrid (dos estrellas Michelin), con el que optan por una carta breve de platos acertados.

Es posible comer sentado en una mesa o en la barra del fondo del local (con vistas a la cocina acristalada) unas Croquetas de jamón (muy bien hechas, por 11 €), una tradicional Tortilla de patatas y cebolla (11 €) o una Butifarra catalana con puré de hinojo (12 €). A un precio medio de 35 €, tiene un horario ininterrumpido, lo que permite picar algo entre horas a la entrada del local.

La Cesta tiene un horario ininterrumpido, lo que permite tapear entre horas en la barra

Es posible comer sentado en una mesa o en la barra del fondo del local (con vistas a la cocina acristalada) unas Croquetas de jamón (muy bien hechas, por 11 €), una tradicional Tortilla de patatas y cebolla (11 €) o una Butifarra catalana con puré de hinojo (12 €). A un precio medio de 35 €, tiene un horario ininterrumpido, lo que permite picar algo entre horas a la entrada del local.

MÁS INFORMACIÓN:
C/ RECOLETOS 10 MADRID TEL: 91 140 05 96 HORARIO CONTINUADO DE 12:30 A 2:00 HORAS



Terrina de foie-gras con chutney de pera y jengibre.