

fashion

¡HOLA!

AGOSTO
2022

MALENA
COSTA
BLANCA Y
RADIANTE...
EN SU ISLA

KARLA
COVARRUBIAS
UNA CHEF
DE ALTURA

HANA
SOUKUPOVA
MODA MUY TOP
CON UNA
SUPERTOP

BELLEZA ECO:
CONSCIENTES DE
CUIDAR Y CUIDARNOS

En portada

CLEOPATRA
ZU OETTINGEN-
SPIELBERG
PRINCESA
CON ALMA
DE ACTRIZ

LA MODA
SE APUNTA
A SALVAR EL
PLANETA

COLECCIONES
PRE-FALL
¿QUÉ ME VOY
A PONER ESTE
OTOÑO?

ODA *a la*
SEDUCCIÓN





“MI FAMILIA
ES EL PILAR
FUNDAMENTAL
DE MI VIDA. CON
ELLOS SOY ‘YO’
AL CIEN POR
CIEN, NO HAY
NADA QUE ME
HAGA MÁS FELIZ
QUE PASAR
TIEMPO DE
CALIDAD
A SU LADO”

**ELEGANCIA
EN NEGRO**

Junto a estas líneas, Rocío Laffón Molina apuesta por el color de la sofisticación por excelencia: el negro, que, inagotable, vuelve a nuestro armario temporada tras temporada. En la imagen, la mejor amiga de Victoria de Marichalar y Borbón posa con top y pantalones, de Massimo Dutti Studio; pendientes, de Julieta Álvarez; pulseras, de Aubarede 7, y sandalias de tacón, de Steve Madden.

GASTRONOMÍA

Los rincones gastronómicos del hotel Bless Ibiza

Pertenece al grupo Palladium y uno de los restaurantes estrella, Etxeko, lleva la firma de Martín Berasategui

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Pretende ser un destino gastronómico en la isla. Por ello, el hotel Bless Ibiza, perteneciente al grupo Palladium, aprovecha cada espacio para brindar una oferta gastronómica diferenciada, todas ellas teniendo de fondo el mar Mediterráneo, con vistas a la bahía de Cala Nova.

Una de las últimas novedades ha sido la apertura del restaurante Volevo, que ofrece cocina italiana. En su carta, además de especialidades de la gastronomía italiana como pastas y pizzas, como los spaghetti al frutti di mare, los panzerotti de ricota y porcini o la pizza de bresaola, burrata y tartufata, combinan con platos como el pulpo al grill o las anchoas de Santoña, que armonizan con cócteles italianos como el Aperol Spritz o el Negroni.

El hotel cuenta con una referencia gastronómica, como es el asesoramiento de Martín Berasategui –el cocinero que atesora 12 estrellas Michelin en la Península Ibérica–, dentro del restaurante Etxeko Ibiza, donde sirve dos menús degustación –el corto, 100 euros, y el largo, 130 euros, bebidas aparte– y una propuesta a la carta, en la que ofrece un viaje por la parte vieja de San Sebastián.

Entre los platos, croquetas semilíquidas de jamón ibérico con alioli de ajo asado (15 euros); falso risotto de minicalabacín guarnecido de una ligera bruma y gambero rosso braseado (24 euros); la ensalada Lasarte, la preferida de Berasategui, que incluye en todos sus restaurantes (32 euros); lubina con ligera bruma cítrica, esféricos de mejillón y crujiente de alga marina (42 euros), o la chuleta de vaca vieja, servida por Cárnicas Luismi (90 euros).

De postre, tronco añejo de chocolate, relleno de una crema helada de canela de Ceilán y perlas crujientes (15 euros). En la zona de-



Vista del espacio Epic Infinity Lounge, en el hotel Bless Ibiza.



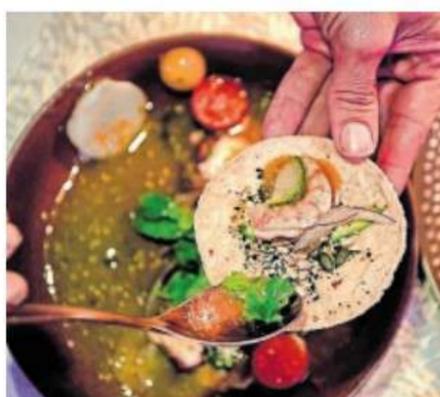
Surtido de sushi y nigiris.



Ensalada Lasarte, de Etxeko.



Vista del espacio Llum.



Tacos de chinchulines.

La zona estrella se encuentra en la terraza, con una carta con sabor mexicano

nominada Llum Pool Premium Club se propone una carta informal, amenizada con música en vivo, donde se puede optar por algún arroz, pescado o un surtido de sushi o la hamburguesa de carne wagyu. Además, ofrece una carta de cócteles preparada por los mixólogos de Libé Unique Cocktails.

La zona estrella del hotel se encuentra en la terraza superior; se denomina Epic Infinity Lounge, con camas balinesas y una piscina infinita, que por la noche se transforma en el escenario de un restaurante de corte mexicano, con platos como la lubina a la talla, el aguachile de vieiras o el taco de chinchulines.

Con sentidos

► **Añada excepcional.** Forma parte de la colección Classica de la bodega riojana Hacienda López de Haro, que agrupa grandes reservas elaboradas solo en añadas excepcionales. El gran reserva rosado 2009 está hecho con dos variedades: garnacha y viura, procedentes de viñedos viejos en vaso ubicados sobre terrazas arcillo-ferrosas del Alto Najerilla en elevada altitud. La crianza se realizó durante cuatro años en barricas bordelesas y su posterior reposo en botella. De color salmón con notas cobrizas, predominan las notas florales y afrutadas. Elegante en boca. Precio: 47 euros.



► **Aceitunas en desuso.** Procede de la Finca Los Remedios, 80 hectáreas de olivar, ubicado en el paraje de Las Motillas (Ciudad Real), en el corazón de la Ruta del Quijote. Elaboran aceites de variedades más convencionales, como es la arbequina, de cosecha temprana extraído en frío, hasta una combinación de dos aceitunas prácticamente en desuso en España, como son la sikitita y la koroneiki, también de cosecha temprana, cuyo resultado es un frutado de intensidad media. Precio: 18 euros. www.fincalosremedios.es.



► **Lo que oculta un pazo.** La historia de Lúa, una niña gallega, transcurre entre secretos y relatos que no cuadran. De mayor averigua que la novia que acompaña a su padre en un retrato no es su madre, que sus apellidos no son los que llevan sus primos o que los sobros que le llegan proceden de Londres, es ahí cuando reconstruye la misteriosa vida de su familia. Una historia de amor a comienzos del siglo XX, que narra con detalle la periodista de CincoDías Lola Fernández Pazos, en *El pazo de Lourizán* (Harper F, 17,95 euros).



► **Joyería del mar.** Quien tiene una buena joya, posee un tesoro. Pequeños detalles que marcan la diferencia y que dicen mucho de quien lo lleva; y que en el caso de Aubarede 7, encuentra su razón de ser en el mar. Una firma 100% hecha en España que se caracteriza por trabajar artesanalmente para hacer de cada diseño una pieza única. Su creadora, Beatriz Sercas, apuesta por un modelo de negocio transparente y sostenible, realizado con materiales naturales o reciclados. Precio: collar, 440 euros. www.aubarede7.com.