

## > NUEVA UBICACIÓN New Location

Tras más de 12 años en la calle Jorge Juan, el primer restaurante tailandés abierto en España, Thai Gardens, se ha trasladado a un nuevo local más amplio. El nuevo espacio mezcla armónicamente la Tailandia contemporánea con la tradición de una cultura milenaria. Respecto a la oferta gastronómica, se mantienen los platos básicos de la carta y se han incorporado especialidades de la cocina thai tradicional en el apartado de entrantes, sopas y principales.



### MADRID

Thai Gardens.  
Paseo de la Habana, 3.  
☎ 915 778 884.

After more than 12 years in Calle de Jorge Juan, the Thai Gardens, the first Thai restaurant to open in Spain, has moved to larger premises. The new locale harmoniously blends contemporary Thailand with the tradition of an age-old culture. Where the food is concerned, the menu retains its basic dishes while adding traditional Thai specialities to the hors d'oeuvres, soups and main courses.

## > El Vi de Gel cumple 10 años Vi de Gel is 10 Years Old

Hace 10 años, la familia Gramona se lanzó a la aventura de elaborar el primer vino de hielo español. Elaboran tres Vi de Gel: el Gramona Gewürztraminer, el Riesling-Muscat y el Gewürztraminer Crianza. Son vinos con una excelente gama aromática, perfectos para tomar con postres o con quesos fuertes y foie.

Ten years ago, the Gramona family embarked on the adventure of manufacturing Spain's first icewine. They now make three varieties: Gramona Gewürztraminer, Riesling-Muscat and Gewürztraminer Crianza. Magnificent in their aromatic range, the wines are perfect with desserts, strong cheeses or foie gras.



## > Nuestros sabores Our flavours

Imelda Moreno y Arteaga, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, publica *Saberes y sabores de ayer y de hoy*, un libro que recoge alfabéticamente los principales alimentos de nuestra tierra. Cada uno viene acompañado por dos recetas, una de autor y otra tradicional.

Imelda Moreno y Arteaga, the president of the 'Brotherhood of Good Board', has published "Skills and Flavours of Yesterday and Today", a book which alphabetically lists all the principal foodstuffs in Spain. Every entry is accompanied by two recipes, one traditional and one innovative.

### Saberes y sabores de ayer y de hoy

Los productos de nuestra tierra y sus recetas

Imelda Moreno y la Abadesa

Imelda Moreno y la Abadesa



## > UNA ESCAPADA DIFERENTE A Different Break

Durante el mes más romántico del año son muchos los que buscan un lugar de descanso donde disfrutar de los placeres de la vida. El hotel Iturregi se ha convertido en uno de los centros con más encanto de la península. Este pequeño

rincón de lujo y desconexión, situado entre viñedos y con el siempre apacible horizonte del mar, es un lugar pensado para descansar y disfrutar del silencio de la naturaleza y de las comodidades, sencillez y lujo de sus ocho exclusivas habitaciones.

In the most romantic month of the year, many people search for a place where they can rest and enjoy life's pleasures. The Hotel Iturregi has become one of the most charming hotels in the Iberian Peninsula. A little corner in which to unwind in luxury, it is surrounded by vineyards and its horizons are the ever-peaceful ones of the sea. This is a place for relaxing and enjoying the silence of nature and the comfort, simplicity and luxury of its eight exclusive rooms.

### GUETARIA

Hotel Iturregi.  
Barrio Azkizu.  
☎ 943 896 134.