

# Sibaritas

## VIVE UNA AUTÉNTICA EXPERIENCIA MUSTANG ROAD



POR **ADRIANA ANDECOHEA**



Una nueva experiencia turística ha llegado para quedarse. Combina lo mejor de conducir una joya del automovilismo estadounidense como es un Ford Mustang con la aventura de descubrir los rincones de Madrid y ciudades cercanas de una manera muy diferente. La experiencia comienza en un lugar secreto y de culto para los amantes de los coches deportivos, donde esperan los Ford Mustang junto a otros exclusivos vehículos de coleccionista, para hacer que el punto de



**El Ford Mustang es uno de los vehículos más apreciados por los aficionados a la conducción y por los coleccionistas**

partida no sea solo eso, sino un punto de encuentro inspirador. Allí los participantes recibirán el «briefing» de la actividad y de todas las medidas de seguridad pertinentes mientras disfrutaban de un «welcome coffee» en un ambiente que se aproxima al de las 24 horas de Le Mans o al Rally de Montecarlo de los años 70 y 80. Montados en su Ford Mustang, formarán una caravana encabezada por un coche guía conducido por un instructor profesional y un guía turístico oficial, quien durante la ruta enviará en tiempo real mensajes al resto de los participantes con información concreta tanto de interés turístico y cultural como de conducción.



✳ Una vez que todos los vehículos llegan a algunos de los destinos propuestos, como El Escorial o Toledo, comenzará la visita guiada de forma privada, donde descubrirán la cultura del lugar a través de sus monumentos y rincones más escondidos y representativos.

✳ Incluye una experiencia gastronómica única en varios de los mejores y más emblemáticos restaurantes de cada sitio.

✳ El precio de la experiencia es de 790 euros e incluye gasolina, asistencia, alquiler, seguro, entrada a los museos, guía turístico y comida para dos personas.

### LA NUEVA GINEBRA QUE RINDE HOMENAJE A LA BARCELONA DEL DISEÑO

El barcelonés Alberto Pizarro, uno de los bartenders más prestigiosos de nuestro país, lanza una nueva edición de su ginebra Modernessia en la que rinde homenaje, a través de una botella de diseño, al paisaje urbano de la Ciudad Condal. Desde hace cuatro años es miembro del equipo de Mixing Masters de Schweppes, un «dream team» formado por las grandes promesas de la mixología patria actual. Desde su coctelería Bobby Gin, ubicada en el barrio de Gracia, ha demostrado ser un investigador incansable, un creador nato y un auténtico artista urbano trabajando especialmente las infinitas posibilidades del mundo de la ginebra y el gin tonic. Fruto de esa labor de investigación nace Modernessia, una ginebra distinta, elegante, fresca, herbácea y floral, que ahora se presenta en una nueva botella cuya estética rinde homenaje a la Ciudad Condal, a sus baldosas y a su vinculación con el mundo del diseño y con el mar.



### EL MANJAR DE LOS FIORDOS NORUEGOS

Cuando pensamos en una delicatessen se nos viene a la cabeza el marisco. Sin embargo, existen categorías dentro de todos los productos del mar. Uno de los más lujosos que existen es el cangrejo real noruego. Su espectacular aspecto, unido a su exquisito sabor, han sido sus credenciales para ganarse un hueco entre los grandes mariscos del mundo y entre las mejores cocinas. En España, tanto de Mario Sandoval en Coque, que cuenta con dos estrellas Michelin, y Dani García en su restaurante Bibo, lo ofrecen en sus cartas. Y no es de extrañar, ya que su carne tiene un sabor dulce natural que puede disfrutarse sencillamente cocido al horno, al vapor o asado a la parrilla.



### LOS ORIGINALES BOLSOS DE CATALINA D'ANGLADE

Colorista y original, el estilo lo marca el mundo de la pesca, usando señuelos de alta calidad que Catalina D'Anglade personaliza con metales bañados en oro, combinando a la perfección con los tonos flúor de estos diminutos peces artesanales de la marca Rapala. La colección D'Aquatic incluye dos bolsos: el Aroa y el Watamu. Todo empezó en 1936, cuando su fundador finlandés, el humilde pescador Lauri Rapala, talló su primer señuelo artesanal de corcho, recubierto con aluminio de chocolatina y una capa protectora de carrete fotográfico a modo barniz, cuya pretensión era imitar fielmente el movimiento de los peces heridos para atraer a los depredadores, conocido como «bamboleo Rapala». Fue una innovación porque los resultados en la pesca eran extraordinarios e incluso hasta hoy en día no hay ningún otro señuelo que haya obtenido más récords mundiales. Con el paso de los años se consiguió el perfeccionamiento del concepto original, desarrollándolo con nuevos materiales y evolucionando hasta la genuina «obra de arte» de hoy. Bolso Aroa, 610€ y bolso Watamu, 250€

