

AGENDA

# Despistar al otoño

Alargar el verano es cuestión de espíritu, no de clima. Estas son nuestras propuestas para que el ánimo no decaiga



## OCIO

### 1 Hotel Auzas, Ferreries, Menorca

*La escapada de octubre*

Desde hace unos años, el turismo ha descubierto en el que ahora atravesamos un mes ideal para viajar a Baleares. Las islas están perfectas, con la gente justa y el mar a temperaturas ideales. El hotel Auzas de Ferreries es un adults only con unas vistas de pinos y mar idílicas. Muy centrado en los conceptos de relax y placeres desconexión, incluso ofrecen un servicio de custodia de móviles y demás artilugios electrónicos que, si quieres, lo permitirá librete de su acceso. El Auzas ha sido premiado como uno de los mejores hoteles para parejas del mundo (100 euros aprox. AD). [ferrieshotel.com/auzas/](http://ferrieshotel.com/auzas/)

### 2 Restaurant Zahara De Osborne

*Galitano en el centro de Madrid*

En el número 1 de la turística plaza de Santa Ana acaba de instalarse este restaurante con chef de Cádiz. Frituras,

atún de almadraba, ibéricos Cinco Jotas y, hombre, claro, vinos de Jerez de la firma Osborne jalonan la oferta de un espacio con áreas bien estructuradas: zona de bar y mesas altas, zona de mesas bajas, día privado y terraza. [zaharad Osborne.es](http://zaharad Osborne.es)

### 3 Café Saola Premium Barcelona

*Un viaje en avión los domingos*

Si eres de alma cafetera y además te encanta Gaudí, esto te gustará. Se trata de un homenaje al Modernismo que incluye un envase metálico del mítico café Saola 100% arábica (200 g) y una taza, ambos ornamentados con el precioso ideograma a base de azulejos rotos tan característico del genio de Reus. Cuesta 19,80 euros en [cafe-saola.com](http://cafe-saola.com)

### 4 Aceite L'Anno Aubocassa

*Desde Menorca, con amor*

De la finca de Rafa Nadal llega este aceite de oliva virgen extra de precioso color verde amarillento, fresco e in-

tenso. Solo necesitarás un trozo de (buen) pan para darte cuenta de que estás degustando algo excepcional. 16 euros. [aubocassa.com](http://aubocassa.com)

### 5 El saber de la elegancia.

**Begoña Rodrigo Ed. Montagué**

*El arte del regimiento*

El género del libro de chef vive su gran momento. Montagué Editores son en esta lid los masters del universo. Entre las obras que periódicamente dedican a un cocinero y sus creaciones -alrededor de 250 páginas con grandes fotos, descripciones y recetas- nos quedamos con esta reciente donde se gloria la cocina de Begoña Rodrigo, la chef de La Salita (Valencia), ganadora de la primera edición de Top Chef Perfecto para foodies y profesionales, contiene recetas tan sugerentes como la Sangre cítrica, los Viridures con helado de curry y menta o las Anchoas, su mayonesa y pimientos fritos. Cuesta 42 euros. [ibero gastronomic.com](http://ibero gastronomic.com)  
**Silvia Nieto**