

# de Viajes

De tapas por Pontevedra



**CRUCERO AÉREO**  
Una original forma de viajar por la costa este de EE.UU. y Canadá

**AL-ÁNDALUS**  
Descubre el sur en un tren de lujo



## Tentaciones

## RESTAURANTES



**VALENCIA**



**Konfort**

El Hotel The Valencia ofrece un lugar perfecto con este restaurante acogedor al lado del Palacio Sureda. Un estilo rústico en su espacio, un menú que mezcla lo mejor de la cocina tradicional y la cocina moderna, con platos de autor. Precio medio: 25 €. **T: 91 563 03 59 00.**

**MADRID**



**Gobi Burger**

En esta sede del Centro de Salubridad puedes disfrutar de una hamburguesa (10,50€) o de un jugo mediano (1,50€) durante un viaje mediano (10€) con productos orgánicos. Precios de salubridad: 10€ y de 25€ (dependiendo de otros). Precio medio: 18€. **T: 91 537 74 41.**

**BARCELONA**



**Can Fabes**

La Ciudad Condal destaca de esta restauración, sus platos de autor y su menú de temporada. El menú Can Fabes (11,50€) incluye un plato de fabes con arroz de 7 platos. Precio: 11,50€ y 20,50€.

## VIAJEROS AL TREN



**SEGUNDA**

## VIAJEROS AL TREN

Si viajas en línea de tren, una experiencia muy particular es la de viajar en primera clase. Viajar en primera clase es un viaje de tren de lujo. En los años 50, que ha sido restaurado y mejorado con el nombre de Amador Martí. Desde los vestíbulos también puedes acceder hacia el interior de primera, segunda y tercera clase.

**LANCIETA**

## Risotto con gambas y chipirones

**INGREDIENTES:**  
100 g. arroz arborio,  
100 g. de gambas,  
100 g. de chipirones,  
100 g. de queso  
parmesano.

**ELABORACIÓN:**  
Cocinar un arroz arborio con verduras, gambas, chipirones, tomate, zanahoria, calabacín de patata y laurel, siempre con 2 litros de agua.  
Cuando el arroz esté cocinado por 15 minutos, se agregan las gambas y los chipirones, a continuación se agregan los ingredientes. Añadir la salsa parmesano al final de cocinar. 15 minutos. Añadir con un poco de queso parmesano.



# AMSTERDAM

Por los barrios más trendy.  
Hazte una escapada y disfruta de sus divertidas novedades.