

# Escaparate



## El cuidado de un gran reserva

Dulzura, sabor intenso y olor profundo, fresco y duradero. Los matices que caracterizan al jamón de bellota Fisan Gran Reserva se consiguen mediante un proceso que comienza desde la crianza y la selección de los mejores animales hasta el tiempo de curación que los jamones reciben en las bodegas. El resultado son los extraordinarios matices que ofrece a los paladares, gracias también a su infiltración de grasa, que hace que cada loncha se derrita en la boca y su recuerdo perdure. Los maestros jamoneros de Fisan realizan una esmerada selección durante todo el proceso de elaboración para que solo las piezas excepcionales se clasifiquen como gran reserva.



## Café con estrellas

Martín Berasategui acaba de presentar en su restaurante de Lasarte la nueva gama de café Nespresso destinada a la alta gastronomía: Exclusive Selection Nepal Lamjung y Kilimanjaro Paberry.

## Aire puro

En octubre, el Hotel & Spa Urso (Madrid) y Natura Bissé ofrecerán a sus clientes sus exclusivos tratamientos en la burbuja O<sub>2</sub>, un espacio aislado donde respirar aire puro y un entorno que promete resultados rejuvenecedores excepcionales.



## El nuevo referente 'foodie' en el norte de Madrid

Con una carta cargada de materia prima de calidad, el restaurante La Tirolina, del madrileño barrio de Aravaca, es el nuevo sitio de referencia en la zona norte de la capital. Árboles interiores, papeles pintados, mobiliario de diseño y una terraza climatizada crean el ambiente ideal para disfrutar de una gastronomía cuidada al detalle.

Teléfono: 91 307 87 55. [www.latiolinadearavaca.com](http://www.latiolinadearavaca.com).

