



**RESORT Y SPA.** Arriba, los impresionantes paisajes que se aprecian desde uno de los salones. Sobre estas líneas, la zona dedicada al bienestar.

## De película en Dolomitas

**PARA DORMIR. CRISTALLO.** Toda una institución de Cortina d'Ampezzo escribe un nuevo capítulo. El centenario hotel ahora forma parte de Luxury Collection, que incorpora por primera vez un resort de nieve a un portfolio con direcciones tan emblemáticas como Gritti Palace, María Cristina o Alfonso XIII. Al igual que éstos, el Cristallo tiene clase y solera. Abrió en 1901, imbuido de la estética Art Nouveau. La reciente renovación de sus salones palaciegos y suites no ha terminado, por suerte, con ese sabor decadente de los antiguos hoteles italianos. Muebles, cortinas, cuadros y alfombras hablan de la vida de esta gran dama que llegó a convertirse en set perfecto para los productores de Hollywood cuando buscan "glamour" bajo cero. "La Pantera Rosa", de Blake Edwards, es sólo una de las muchas cintas que se han rodado en un hotel que Frank Sinatra cogió en exclusiva durante el verano de 1962 cuando trabajaba en otra película. Si la memorabilia es entretenida, lo interesante es sentarse junto a uno de sus grandes ventanales y contemplar el paisaje. Las Tofane, unas de las montañas más impresionantes de Dolomitas, dominan la escena. Gran parte de las habitaciones, 74 en total, ofrece también este panorama. Cuenta con spa, varios restaurantes y buen servicio de traslado a las pistas. Un lugar entrañable y una localización espléndida. Uno de esos hoteles de nieve, no hay muchos, con el nombre grabado en la cubertería de plata. Abstenerse fans del diseño nórdico. Desde 320 euros. **POR VICKY VILCHES** + barrocal.pt; 7200-177 Monsaraz, Portugal. Tel.: +351 266 247 140.

## PARA COMER

# La cocina vegetal de Xavier Pellicer en San Sebastián

Por MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO



**COCINA VISTA.** Expuesta tras una cristallera, domina el moderno comedor de Misura.

**MISURA.** Aunque Arima Hotel lleva funcionando pocos meses, su restaurante arrancó a finales del pasado enero, con el reto de cumplir la misma filosofía sostenible que marca el conjunto de este espacio integrado en Bosque Miramón, a pocos minutos del centro de San Sebastián. Misura es su espacio gastronómico, diseñado y asesorado por Xavier Pellicer que, entre otros hitos en su carrera, es conocido por su trabajo junto a Santi Santamaria en Can Fabes o en Celeri, su más reciente proyecto, con el que obtuvo una estrella Michelin y que cerró en otoño de 2017 (ahora, está a punto de estrenar nuevo restaurante en Barcelona). En Misura, el chef catalán insiste en la línea que ha marcado su estilo, ligada a un predominio vegetal en recetas basadas en materias primas de pequeños proveedores con los apellidos ecológico, orgánico o biodinámico (es decir, con cultivos regidos por las fases lunares). "Una mezcla perfecta entre la alta cocina y los ingredientes naturales y de temporada que apuestan por productores locales", definen en Misura, aspirando a sumar "creaciones sostenibles y saludables". Bajo la dirección de Sebastián Eskamendi como jefe de cocina, el eje central de la

carta son media docena de vegetales, que se sirven en doble versión vegana y vegetariana y, en algún caso, con una tercera receta con proteína. La coliflor se puede probar bajo esta triple receta: "Como un puré", rallada y aceite ahumado (8,50 euros), ídem sin la ralladura sustituida por un huevo a 62 grados (9,80) o con bacalao incorporado a la elaboración (12,80). "Secuencias" parecidas se repite con otros productos como el puerro, las judías con patatas, la calabaza, la berenjena o el céleri, a los que se aplican variadas recetas capaces de demostrar las mil y una opciones que el mundo vegetal admite en la cocina. La oferta se completa con los "Singles", tercios de ración, con croqueta casera (sin bechamel) de bacalao con confitura de pimientos rojos (5,50 euros) o el "hummus" de judía pinta con semillas y piparra (7,50). El ticket medio puede variar de 30 a 45 euros. Además, de martes a viernes rige un menú del día "vegano, omnívoro, vegetariano, ovolácteo y sin gluten" por un precio de 25 euros (con IVA y bebidas). La bodega consta de 45 referencias de vinos ecológicos, biodinámicos o naturales. + www.misurar.es taurant.com Paseo de Miramón, 162. San Sebastián. Tel.: 943 56 66 38. Abre de martes a domingo a mediodía y, por la noche, viernes y sábado.



**BIODINÁMICO Y NATURAL.** Conejo "royale" con tomate asado y chalotas.



## Centro de operaciones

**"HUB" PORTÁTIL.** Viajamos con la maleta repleta de dispositivos que necesitan cargarse a diario: teléfonos, cámaras, relojes inteligentes, tabletas e incluso auriculares, ahora que los modelos inalámbricos son una buena alternativa. Eso quiere decir que toca llevar varios cargadores para alimentarlos. Este "hub" portátil de Nomad los sustituye. Es una base circular de carga inalámbrica compatible con la mayoría de teléfonos con sistema de carga sin cables Qi, y ofrece cuatro tomas USB para dar energía a otros dispositivos. Basta enchufarlo a cualquier toma de corriente. 80 euros. **POR Á. JIMÉNEZ DE LUIS** + hellonomad.com



**NOMAD USB.** Dispone de cuatro USB, una superficie inalámbrica y mide 82 x 82 x 32 mm.

## Un picual muy galardonado

**ACEITE.** Procedente de Almagro, en tierras de Don Quijote, y encerrado en una botella de cristal oscuro, Palacio de los Olivos se presenta en la despensa con el aval de haber logrado una veintena de premios internacionales sólo en 2017. Entre ellos, el número uno en la variedad picual en EVOO World Ranking y el sello SIQEV QvExtra, que exige los más altos estándares de calidad. El chef Firo Vázquez, del restaurante El Olivar, sólo usa este aceite: "Presenta unos aromas sutiles que armonizan muy bien en los platos y resulta excelente para engrasar el cuerpo". Precio: 9 euros, 500 ml. En El Corte Inglés. **POR C. GALAFATE** + olivapalacios.es

