

Desde Valencia directa a casa

DOLZ. El lujo de encontrar una auténtica horchata artesana a domicilio, ahora es posible. Desde su emblemático establecimiento en el centro de Valencia, Juan Dolz ofrece *on-line* a toda la península, y en menos de 24 horas, la bebida más señera del verano: la horchata de chufa de La Alboraya. También se pueden comprar los tradicionales *farçons* caseros o los bizcochos de receta ancestral "que acompañan y complementan a la perfección a mi Dama Blanca", dice el horchatero, quien asegura abastecerse "sólo con chufas con Denominación de Origen".

Considerada desde la Antigüedad como fuente de nutrientes y vitaminas, diversos estudios médicos avalan múltiples propiedades beneficiosas, como que disminuye el colesterol y tiene propiedades cardiovasculares. Ahora, Horchatería Dolz envía en cada uno de sus envases la luz, el mar, Las Fallas, el olor a pólvora y el paisaje de naranjos que se pierden en las faldas de las montañas de la más pura Valencia. Más que horchata, el placer de una sensación. Según los litros de horchata y unidades de *farçons* que se quieran adquirir, la tienda *online* dispone de cuatro opciones: para 2, 8, 12 o 16 personas, por un precio que oscila entre los 13 y los 40 €. El resto de productos (limonadas, helados, etc...) se distribuyen en bicicleta, únicamente en la ciudad de Valencia. **POR** ITZIAR OCHOA

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.HORCHATERIADOLZ.ES/

ARTESANA. Uno de los vasos de horchata, tal y como la sirven en Dolz.



THE ASTORIA. Símbolo de la grandiosidad de la Rusia Imperial, este hotel está situado en el corazón de San Petersburg. Construido en 1912, fue proyectado por el arquitecto Fyodor Lidval siguiendo la corriente del *Art Nouveau*. Un siglo después, sigue siendo el más famoso y representativo de la ciudad. Sus paredes han visto y oído de todo. Entre otras cosas, sirvieron de albergue a los miembros del Partido Comunista poco después de la Revolución Rusa; y una vez reconvertido en hotel, su elegante Jardín de Invierno ha sido escenario de banquetes y bailes de rigurosa etiqueta. En sus habitaciones se hospedan *celebrities* y *royals*, que van desde el príncipe Carlos de Inglaterra hasta Gwyneth Paltrow o Elton John. Además, desde el año 2007 aparece en la lista *Forbes* de los hoteles más románticos del mundo.

Perteneciente a la exclusiva cadena Rocco Forte Hotels y miembro de The Leading Hotels of The World, está situado en la Plaza de San Isaac, junto a la catedral y a escasos metros del Museo del Hermitage y el Teatro Mariinsky. Ocupa un imponente edificio de siete plantas en las que se distribuyen sus 211 habitaciones, con interiores cuidadosamente remodelados con mobiliario de diseño contemporáneo y cuartos de baño en mármol italiano (con *amenities* de la firma REN).

PARA DORMIR

POR VIS MOLINA

BIENVENIDOS A LA RUSIA DE LOS ZARES

Mención aparte merece Davidov, su restaurante y una de las citas gastronómicas imprescindibles de la ciudad por la calidad de su cocina y el romanticismo de su puesta en escena. Sus ventanales permiten una vista incomparable, a la que se suman conciertos de piano las noches de jueves, viernes y sábados. La carta está basada en las recetas rusas tradicionales, con un toque de modernidad, e incluye también platos internacionales. Es famosa su selección de vodkas fríos y sus referencias de caviar, que van desde el Beluga hasta el Osetra y el Sevruga. Imprescindible también el té que se sirve cada día, entre las 15 y las 20 h en La Rotonda, con blinis, dulces, frutas y una vistosa fuente de chocolate.



Arriba, interior de una de las suites. Sobre estas líneas, parte del surtido de caviar y vodka de Davidov.

Las últimas novedades que el hotel ha incorporado son La Maison de Beauté Carita, 200 m² dedicados a los cuidados de rostro, cuerpo y cabello con los productos más innovadores de esa marca francesa, y el recién inaugurado Spa Decléor, con zona de aguas y cabinas para tratamientos corporales y salas donde practicar yoga, *fitness* y gimnasia.

MÁS INFORMACIÓN:
HABITACIÓN DOBLE: A PARTIR DE 226 €. CENA EN DAVIDOV: 65 € (PRECIO MEDIO) UL. BOLSHAYA MORSKAYA, 39. SAN PETERSBURGO (RUSIA). WWW.THEASTORIAHOTEL.COM

El oro rojo de la Ribera

VERDURA. La Catedral de Navarra amplía su catálogo con más delicias recolectadas a mano, unidad a unidad. Estos pimientos del piquillo, adscritos a la Denominación de Origen Piquillo de Lodosa y al sello de calidad Elite Gourmet, aúnan la textura carnosa con un sabor ligeramente dulcificado. Disponibles en varios formatos (desde los 290 hasta los 975 gr), se recomienda tomarlos confitados en aceite, a baja temperatura, y acompañados de un buen vino rosado de poco cuerpo y ligeramente aromático. Envasados de modo que no pierdan intensidad, están a la venta desde 5,50 €. **POR** J. ALEGRE

MÁS INFORMACIÓN:
LACATEDRALDENAVARRA.COM



Madrialeño de premio

VINO. De la bodega Las Moradas de San Martín Ilega Libro Siete-Las Luces, un tinto de 2007 (D. O. Madrid) elaborado a partir de uva Garnacha que alcanza su punto óptimo tras 21 meses en barrica de roble francés. Es una variedad perfecta para acompañar con todo tipo de carnes, guisos, quesos e ibéricos, hasta atún rojo, arroces y pasta. Este tinto acaba de ser galardonado con la Medalla de Oro del Challenge International du Vin, uno de los certámenes internacionales más prestigiosos del sector que cada año se celebra en la región francesa de Burdeos. Se trata del único adscrito a la Denominación de Origen Vinos de Madrid que ha tenido este reconocimiento. La botella cuesta entre 25 y 28 €. **POR** J. A.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.LASMORADASDESANMARTIN.ES

