

Suscríbese a
Expansión
20%
¡AHORRE
129€ AL AÑO!
LLAME YA AL
91 275 19 88

Expansión

1986 | 2016

30

ANIVERSARIO

Miércoles 24 de agosto de 2016 | 2€ | Año XXX | nº 9.116 | Segunda Edición

www.expansion.com



**DIRECTIVOS
EN VERANO**

ASÍ INVIERTE

Howard Schultz,
de Starbucks



ESTILO DE VIDA

Las recetas de la
cocina española
de Miriam González



Miriam González junto a su
marido Nick Clegg.

EL MUNDO EN 30 AÑOS

La gran invasión
de los 'gadgets'

Inversor

Inditex
recupera brillo
en Bolsa **P12**

La banca ganó ayer
2.770 millones
de valor bursátil **P12**

**BBVA sitúa en
San Francisco su
sede para negocios
digitales P10**

Abengoa vende activos
en Estados Unidos por
200 millones **P4/LA LLAVE**

Gas Natural invierte
120 millones en un
parque eólico **P4/LA LLAVE**

La CNMV examina a Repsol por su riesgo en Venezuela

La CNMV ha pedido explicaciones a Repsol sobre sus cuentas de 2015, cuando sufrió pérdidas históricas. El regulador solicita aclaraciones por los 2.414 millones que acumula de exposición en Venezuela, y le pregunta si puede o no repatriar dinero de ese país. También pide que aclare cómo ha realizado sus previsiones sobre el precio del petróleo. **P3/LA LLAVE**

La Comisión pide explicaciones sobre los 2.400 millones invertidos por la petrolera en Venezuela



Josu Jon Imaz,
consejero delegado
de Repsol,
y Antonio Brufau,
presidente.

El Gobierno chino ficha a un ejecutivo español para invertir en Europa **P9**



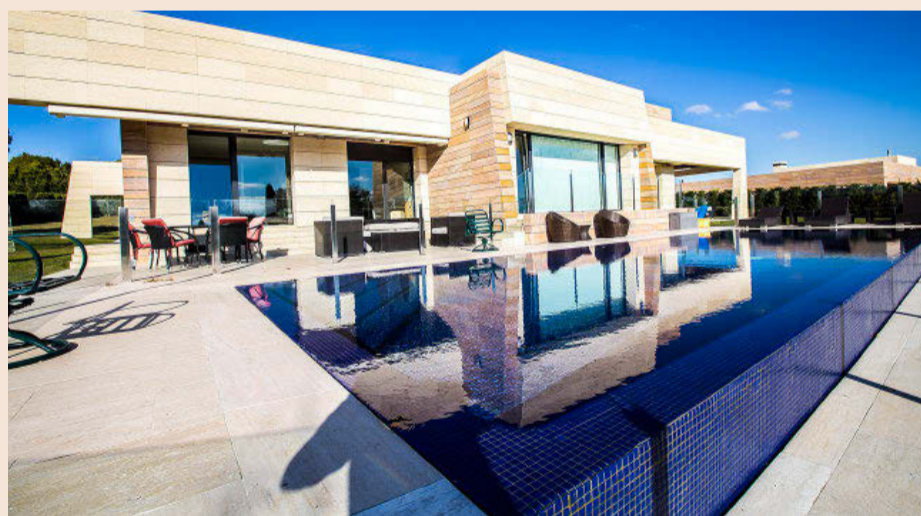
Ana Botín preside Santander.

**Santander invertirá
10.000 millones
para proyectos
en Latinoamérica P10**

VW Audi España eleva
un 18% los ingresos
en 2015 **P6/LA LLAVE**

OHL: multa en México
de 1,8 millones **P8**

PP y C's pactan 50
reformas, pero chocan
por la amnistía fiscal **P17**



Los futbolistas Cristiano Ronaldo, Sergio Ramos y Fernando Torres viven en La Finca.

Guerra familiar en la urbanización de lujo La Finca

Yolanda García-Cereceda ha ganado una batalla a su hermana Susana. Un juzgado de Madrid ha paralizado la división de Procisa –gestora de La Finca–, una operación promovida por Susana García-Cereceda –presidenta de Procisa– y a la que se opone su hermana Yolanda. **P5**

La suspensión de la escisión de la compañía obstaculiza la entrada del fondo Värde en el negocio de oficinas

Los hoteles aumentan ingresos y precios por el tirón del turismo

El turismo en España alcanzó en julio un nuevo hito al registrar 42,8 millones de pernoctaciones hoteleras, un 7,4% más que en el mismo mes de 2015. La afluencia de visitas vino acompañada de un incremento de los precios y de un aumento de los ingresos de los hoteles. **P14-15/EDITORIAL**

Baleares, Canarias, Comunidad Valenciana y Cataluña obtienen las mayores tasas de ocupación hotelera en el mes de julio

Ibex 35	8.580,90	+1,33%
EuroStoxx	2.993,73	+1,13%
Dow Jones	18.547,30	+0,10%
Euro/Dólar	1.1339	+0,29%
Riesgo País	103,00	+0,98%





**PROFFETIONAL
GROUP**

DESIGN, MANAGEMENT and FITTING HOTELS
SPAIN | MOROCCO | COLOMBIA | USA | MEXICO | PERU

www.proffetional.com

Storytelling Hotels

DIRECTIVOS EN VERANO

EXPERIENCIAS ÚNICAS



En la última planta está la terraza con piscina y solarium. Las vistas al mar y al centro de Palma son impresionantes.

Palma, por todo lo alto

NAKAR HOTEL La capital balear estrena hotel con terraza de altura.

Nerea Serrano. Madrid
Hay hoteles que pueden verse en un instante y otros que necesitan ser estudiados y descubiertos. Nakar Hotel, una de las novedades del verano de Palma de Mallorca, es de los segundos. La prueba está en el escritorio del dormitorio, donde el director decidió dejar un manual de “qué debería saber de su habitación”. Y no es un panfleto sobre las bondades de sus 57 habitaciones, sino una verdadera guía para descubrir por qué este espacio de Design Hotels se ha convertido en la opción ideal para

los viajeros modernos. ¿Cuántas veces ha dejado el móvil cargando mientras iba a desayunar y al cerrar la puerta se cortó la corriente? En Nakar, la *low battery* es cosa del pasado: algunos de sus enchufes siguen cargando aunque el huésped no esté en la habitación. Incluido el de la caja fuerte, que tiene una clavija

Los enchufes siguen cargando sus dispositivos aunque el cliente no esté en la habitación

para cargar un ordenador de hasta 15 pulgadas. También hay enchufes USB directos a la pared y una *smart TV* de 40 y 50 pulgadas con un sistema que permite conectarse fácilmente y escuchar la música o ver las fotos y vídeos de las vacaciones en el televisor.

Instantáneas tendrá seguro. De hecho, se sentirá parte de una en la última planta, con una terraza con piscina infinita y solárium desde la que contemplar el mar y la ciudad. Cuando se va el sol, las hamacas se sustituyen por mesas altas para tomar una copa mientras el Dj Tony Jiménez pincha melodías acorde con la filosofía de Nakar Hotel, donde la música *house*, en particular, y la ornamentación, en general, no tienen cabida.

Esta filosofía se aprecia en el estilo racionalista de líneas sobrias del interiorismo, donde la iluminación indirecta y los materiales nobles crean un ambiente que combina estilo y recogimiento. Porque Nakar es para socializar en su azotea y en el restaurante CUIT, del chef mallorquín Miquel Calent, y también para relajarse en su spa y en sus espaciosas habitaciones. Solo hay una mala noticia: el manual no explica cómo sobrepasar a dejar atrás una estancia de tanta altura.



Nakar Hotel, de Design Hotels, destaca por su interiorismo y por la gastronomía de CUIT, firmada por el chef mallorquín Miquel Calent.



PISTAS CULINARIAS EN EL MAR

Torrallenc, la cocina de Gorka Txapartegui

Marta Fernández. Madrid

El año 2016 está siendo la cuarta temporada de este hotel rural de Menorca, en donde hasta hace unos meses la oferta gastronómica correspondía a la dirección de Paco Morales. Torrallenc ha estrenado propuesta la pasada primavera, con el sello de Gorka Txapartegui.

El cocinero vasco ha asumido el reto de llevar sus pautas culinarias del Cantábrico a este local ligado al Mediterráneo. El eje de su cocina se basa en la relevancia de un producto *top*, filosofía que comparte con Luis Loza, chef ejecutivo de Torrallenc.

“Una propuesta basada en el uso de producto de temporada, de la mezcla de sabores del mar y de la tierra, adaptados a la nueva cocina moderna y mediterránea”, definen.

La carta se estructura en cinco secciones, partiendo de Entrantes como los Mejillones de Mahón con tomate Torrallenc o las Croquetas de bogavante con rebozado rústico; antes de pasar al capítulo Para comenzar, con el Ceviche de pescado azul con verduras encurtidas, o el Salmorejo con gambas y aguacate. La sección Del Mar se compone de pescados llegados a diario de las lonjas de Menorca, asados a la sartén con fondo de sus espinas, o con tallos de verdura y cítricos; junto con opciones, como la Caldereta de pescado y marisco o el Arroz meloso de calamares de anzuelo.

De la Tierra incluye recetas de ternera, cerdo y cordero, como el Solomillo de ternera asado con pastel Torrallenc y rúcula. Como Dulces, se pue-

Torrallenc

- **Dónde:** Carretera Maó-Cala'n Porter, Km.10. Alaior (Menorca). Tel.: 971 37 72 11.
- **Web:** www.torrallenc.com
- **Fórmula:** Cocina mediterránea.
- **Precio del menú degustación:** 70 euros.
- **Precio medio a la carta:** 55 euros.
- **Horario:** Abre de junio a septiembre para comidas y cenas y en octubre solo para cena.



La propuesta de Torrallenc se basa en el uso de producto de temporada y la mezcla de sabores del mar y de la tierra.

DE ALAMEDA A MENORCA

Gorka Txapartegui representa la tercera generación de Alameda, negocio familiar en Hondarribia, donde trabaja con sus hermanos Kepa y Mikel. Con una estrella Michelin y dos soles de Guía Repsol, este espacio opta por “el respeto al producto, bajo un arraigo y progreso sin perder los sabores de siempre”, como filosofía culinaria.

den probar la Ensalada Torrallenc de frutas cítricas y jengibre y el Chocolate fundente con frutas ácidas.

Abierto en 2013 en una finca agrícola de 70 hectáreas, el hotel Torrallenc ubica su restaurante en el edificio usado en el pasado para almacenar la cosecha y las labores de la vid.

GASTRONOMÍA



EL CHEF DANI GARCÍA LLEGA A MADRID El chef malagueño ha abierto una sede de su restaurante marbellí Bibo en Madrid, en el número 52 del Paseo de la Castellana. El interiorismo está firmado por Lázaro Rosa-Violán.