

VOGUE

ESPA

Enero
España 2014

LOCAS POR
LAS COMPRAS
AHORA
O NUNCA

El shopping de
último minuto
de nuestras
estilistas

Y **15**
VESTIDOS
DE CÓCTEL
PARA LA
GRAN NOCHE

PLUS
LA PERFECTA
ESCAPADA
DE ESQUI

**VUELVE LA
LISTA VOGUE**

Sienna Miller
Kate Middleton
Miranda Kerr
Cara Delevingne
Y MÁS...

**LAS MEJOR
VESTIDAS
AQUÍ Y AHORA**

EL AÑO DE LA
**MODA
REAL**

¡NECESITAS UN TRENCH!
Y +28 MEZCLAS SORPRENDENTES
PARA LLEVAR DEBAJO



BRINDIS CHIC

La compañía sueca Vernissage combina el diseño más cool con vinos franceses del Pays d'Oc. El resultado es un blanco aromático y afrutado de uvas Chardonnay y Viognier en un divertido packaging (vernissagewine.com).



PARA VER Y DEJARSE VER

La Maruca es una famosa playa de Santander, pero también lo que parece será el bombazo madrileño. La nueva apuesta de Paco Quirós, dueño de Cañadío, es un espacio alegre y acogedor de cocina cántabra, horario non stop, terraza de invierno y precios low (Velázquez, 54, Madrid, tel. 917 81 49 69).

EL COCINERO MÁS TOP

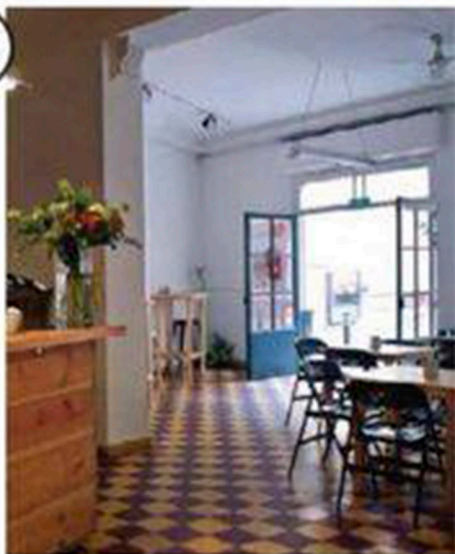
Javier Aranda, innovador chef al frente del madrileño restaurante La Cebra, ha sido el ganador del III Premio Thermomix para Jóvenes Valores por su técnica vanguardista y la alta calidad tanto de su producto como de su cocina (restaurantelocabra.com).



top
ELLE

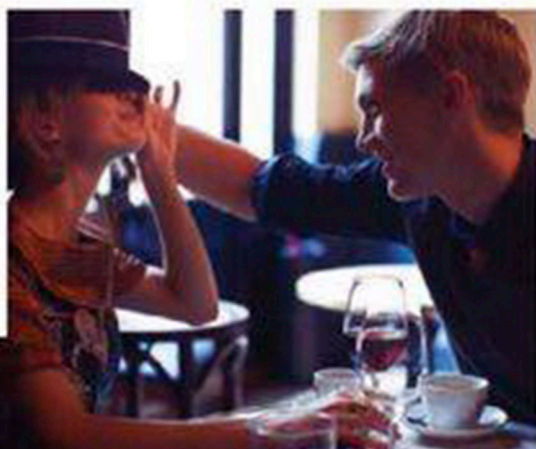
CENAS CLANDESTINAS

Un estudio de diseño, un invernadero, un concept store... son algunos de los espacios elegidos por el colectivo Welove en la capital. Formado por amantes de la década, la gastronomía, la moda y la cultura con muchas ganas de pasarlo bien, organizan unas espectaculares cenas clandestinas en las que menú, lugar y compañía son un secreto hasta el último momento (www.welove.es).



TODO SOBRE EL VINO

Ahora puedes convertirte en una experta en enología. El Basque Culinary Center organiza el primer Master en Sumería y Enomarketing. Colaboran vinateros y bodegueros de la talla del Marqués de Griñón o Álvaro Palacios (del 27 de enero al 20 de junio, en San Sebastián, www.bculinary.com).



COCINA SIN FOGONES

No es un bar de tapas ni un restaurante. No Kitchen, la nueva aventura sevillana de Juanjo López de La Tasquita de Enfrente es inclassificable. Un canto a la materia prima, la sencillez y la imaginación. ¿Una prueba? Sus collos de bacalao con garbanzos (Amparo, 9, tel. 697 14 95 07).