

VIAJAR EN AVIÓN



Iberia estrena sala VIP de lujo en Heathrow

Los clientes de la compañía aérea Iberia ya pueden disfrutar de una nueva sala VIP en el aeropuerto londinense de Heathrow. Está situada en la zona Airlines Lounge F de la terminal 3, se llama British Airways Galleries Club Lounge y tiene capacidad para 300 personas. Entre los servicios más destacados que ofrece está la zona de restauración —el cliente puede elegir entre sentarse en las mesas de la cafetería o disfrutar de un tentempié en la barra—. Además, cuenta con 18 ordenadores, fax, fotocopiadora, escáner, conexión a internet, teléfonos, sillones de lectura, área de televisión y zona infantil. A finales de año está previsto inaugurar un área de aseos y duchas y otra sala con spa. ♦

Web: www.iberia.com

SALIR Y MÁS



Helados italianos hechos a medida

La Romana, una prestigiosa heladería italiana que nació en 1947 en Rimini, acaba de abrir su primer local en España, en el barrio madrileño de La Moraleja. En este establecimiento sólo se utilizan ingredientes frescos, sin conservantes ni colorantes, para elaborar un producto que se vende exclusivamente dentro de las 48 horas siguientes a su realización. El cliente, además, puede observar en directo el laboratorio donde hacen el cremoso producto de manera artesanal. Tanto es así que, si el sabor deseado no está disponible, sólo hay que esperar unos minutos para degustarlo. La Romana, que sólo cuenta con 22 establecimientos en el mundo, llega a España de la mano de la sociedad limitada Solonatural, que estima que la facturación del negocio media anual será de 250.000 euros. ♦

Web: Avda. Olímpica, 26. Arroyo de la Vega-La Moraleja, Madrid.

Vegetales de sangre azul en el Ritz

Quizá coma espárragos y alcachofas con mucha frecuencia sin saber que, prácticamente, ambos vegetales tienen sangre azul. Evidentemente, es sólo una forma de hablar. Nos referimos a que los dos alimentos tienen un curioso trasfondo real. El monarca francés Luis XIV sentía tal adoración por los espárragos que abrumaba a los jardineros de palacio para que abastecieran las cocinas con esta planta hasta en el mes de diciembre. Y la alcachofa, que además tiene poderes sanadores, fue introducida en la Corte de Francia por Catalina de Médicis. Si ya le ha picado la curiosidad, a partir del próximo 25 de mayo y hasta el 6 de junio, el hotel Ritz de Madrid celebrará la Quincena del Espárrago y la Alcachofa. El menú del día, cuyo precio es de 60 euros, incluirá platos como los tallarines de espárragos blancos y trigueros, calabacín y calamar con berberechos, o el magret de pato con alcachofa en texturas. ♦

Dirección: Plaza de la Lealtad, 5. Madrid.



EMBALSES

Viento

■ Nivel medio de agua almacenada

PROGRAMACIÓN

Intereconomía

16:30 Programa semanal
12:00 Europa directa