

A LA MESA CON DIOR

Vuelve la colaboración entre La Maison y la diseñadora griega Themis Z, con brillantes resultados. Presentan la vajilla *Hydra*, inspirada en los colores y arquitectura de la isla de la que toma el nombre. En azul y turquesa (89 €/u). www.dior.com



SABOR DEL NORTE

Las cien mejores recetas para descubrir las tradiciones culinarias de la capital danesa. Desde cómo hacer el pan para preparar su tradicional *smorrebrod* (tostas para el almuerzo) hasta los secretos de un buen ahumado. Copenhague es el nuevo destino gastro de moda (25 €). planetadelibros.com

TE ESPERÁBAMOS

La bodega extremeña Habla lanza el nuevo número de su colección de vinos de alta costura: el 18. Tras 12 meses en barrica de roble francés y tres años de reposo en botella, este syrah presenta un color cereza picota negra, con aromas de lila, pomelo, arándano y mora. En boca es sedoso y aterciopelado (23 €). habla.es



PARA ABRIR BOCA

Novedades que harán las delicias de los paladares más exigentes.

CRECE LA FAMILIA

La gama de productos Las Hermanas (La Vera, Cáceres) sigue aumentando. Ahora sorprende con un pimentón ecológico, producido sin pesticidas ni abonos, y respetando los ciclos naturales de cultivo. ¡Saboorr en cada plato! (2,30 €). hechoenlavera.com



EL AGUA QUE SABE

22 Artesian Water (La Rioja) tiene una mineralización tan especial que reequilibra el organismo. Su contenido en flúor es perfecto para limpiar las papilas gustativas y prepararlas para el siguiente sabor. Ideal para tomar entre una copa de vino y otra (1,75 €). 22artesianwater.com



CENAR CON LOS GRANDES CHEFS

Nueve de los más prestigiosos cocineros del mundo trasladan sus cocinas y equipos al Hotel Villa Magna de Madrid desde enero a octubre de 2020. En estos meses, y por turnos, Massimo Botura, Ángel León, Mauro Colagreco o Mitsuharu Tsumura exhibirán su arte culinario con menús de productos gourmets y algunas de sus nuevas creaciones. Se acompañarán de las mejores bodegas y destilerías. Solo 80 comensales por chef serán los afortunados. Reservas ya en www.worldchefstour.com

SEVILLA Y ¡OLÉ!

Sus naranjas han inspirado la edición limitada *Sevillana Cask Finish* del ron *superpremium* Don Papa Rum, que se elabora en la Isla de Negros (Filipinas). Con un intenso perfume cítrico y a vainilla, y toques de nuez y frutos secos. Es una mezcla de rones de entre 4 y 12 años que maduran en barricas de roble americano exbourbon (80 € aprox.). donpaparum.com

