



Chagall

El Museo Thyssen organiza la primera gran retrospectiva del artista ruso en España. Una selección de las mejores obras de sus épocas francesa, rusa y americana. «Chagall» se podrá ver hasta el 20 de mayo.



MADRID HOTEL DE LAS LETRAS

Ahora que la primavera asoma la nariz en Madrid, este hotel es perfecto para disfrutar de las noches cada vez más cálidas de la capital. Su ático es el centro de reunión de la intelligentsia cultural, con disc jockeys internacionales y una carta de makis, tostas y ensaladas pensadas para una clientela que sabe. www.hoteldelasletras.com



Imagen de la exposición «Möbil-U».

möbil-u

Smart

«Möbil-U» es la primera expo que analiza el cambio que han traído los smartphones a nuestras vidas. Una propuesta interactiva que estará en el Centro de Arte Santa Mónica hasta el 28 de abril.

BARCELONA HOTEL ARTS

Un zumo de naranja recién exprimido espera a los huéspedes de la nueva Arts Suites, la recién inaugurada joya del hotel. Una habitación hiperlujosa situada a 150 metros de altura donde un solícito «butler» (conserje) atiende tus necesidades las 24 horas. Incluso puedes solicitar el tipo de flor que más se adapte a tu personalidad. www.hotelartsbarcelona.com



Chimenea de la suite Arts, un lujo con vistas al mar.



MIS VIAJES

CONSEJOS DE UNA PERSONAL TRAVELLER

por Sònia Graupera

Confieso que soy serie adicta, y mi favorita es la reina de la televisión de finales de los noventa «Sexo en Nueva York». Siguiendo a mis chicas divinas, allí donde iba pedía un Cosmopolitan. **Pero me atrae la aventura de probar sabores nuevos y relacionar esta bebida con mis lugares inolvidables**, como en el Ritz-Carlton Phulay Bay (www.ritzcarlton.com), donde disfruté del Sritrangtini (lemongrass, cointreau y chile cristalizado picante) ante la increíble puesta de sol tailandesa. O el humeante Molecular cocktail en el Molecular Tapas Bar del Mandarin Oriental de Tokio (<http://www.mandarinoriental.es>). **Situado en el piso 38, este bar de tapas estrellado es uno de los must en la capital nipona.** Su chef americano-japonés, Jeff Ramsey, demuestra una imaginación desbordante y claras influencias del chef José Andrés, con quien trabajó en Washington. Una de mis ciudades favoritas es Hamburgo: cuando estuve la última vez me alojé en una antigua torre de agua reconvertida en el Hotel Mövenpick (<http://www.moevenpick-hotels.com>). En su Cave Bar degusté Tiramisú Martini (sky Vanilla, Amaretto y Mozart chocolate). **Y si queréis probar algo fuerte y diferente, tomad un Full Irish Breakfast cocktail en el ICE, el moderno bar del clásico Hotel Four Seasons de Dublín** (<http://www.fourseasons.com>), con whisky macerado en bacon, licor de aguacate y jarabe de arce. Una pista más cercana: en Barcelona, en el Bar Rosso (<http://www.markehotel.com.es>) su bebida estrella, Rosso Passion, con vodka, marraschino, fresa y lima, puede marcar el inicio de una noche perfecta. ■