

**EN MODO BBC**

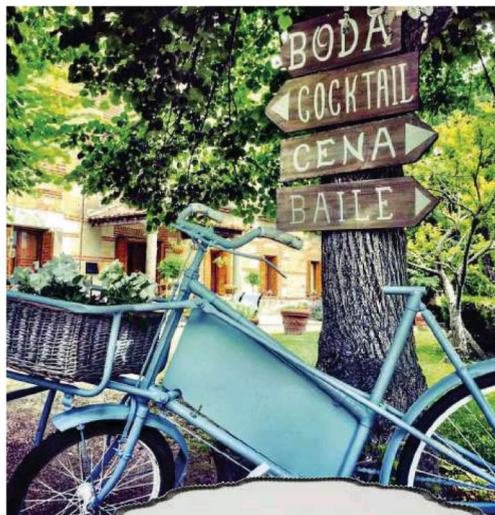
En Quilicúa Catering & Deco, con el chef Luca Rodi y los decoradores de Borgia Conti a los mandos, organizan bodas, bautizos, comuniones y eventos efímeros en su propio espacio, la Abadía de Párraces (Segovia), o en otras localizaciones. Tel.: 625 057 918. [quilicua.com](http://quilicua.com)

**MÁS QUE VINOS**

Terras Gauda produce excelentes vinos como este Rías Baixas (11,80 €) que marida con ostras, almejas y cangrejo. Además, esta bodega promueve la Biental Internacional de Cartelismo Francisco Mantecón, que este año ha premiado a la creadora polaca Angelika Jaglinska. [terrasgauda.com](http://terrasgauda.com)

**UNA MIEL DE ALTURA**

Procede de flores de montaña que crecen en las praderas de los Pirineos y la elabora Artmuriá, firma especializada en mieles premium que ya vende en los sitios más chic de Europa—desde hace nada en Printemps, París—. Ideal con aliños fríos, pastas, setas y quesos (18,90 € el tarro de 440 g). [www.artmuriá.com](http://www.artmuriá.com)



**ELEVA TUS TAPAS, POSTRES...**

Con *Taste Étagère*, una fuente con pie diseñada por Paola Navone para la exquisita firma de porcelana alemana Reichenbach. Ahora luce ribete negro (115 €). A la venta en [conranshop.co.uk](http://conranshop.co.uk)



**PARA LA HORA DEL TÉ**

De lujo: el paquete *Essentials* (19,50 €), de Kusmi Tea, que resume en sus 24 bolsitas y 12 variedades de exquisitos tés la historia de esta firma fundada en 1867 en San Petersburgo. [www.elcorteingles.es](http://www.elcorteingles.es)

**LA VANDUCA**

El refrescante interiorismo inspirado en el Mediterráneo, obra de Sofía Calleja, de SCV Estudio, y la cocina de los hermanos malagueños Van Dulken Calleja triunfan en este restaurante. No te pierdas sus croquetas, tortillas y hamburguesas. *Columela, 2. Madrid. Tel.: 915 782 321. [www.lavanduca.es](http://www.lavanduca.es)*

**COMO y te lo cuento**

por Beatriz Fabián



Una recomendación. El hotel **Villa Magna**, en Madrid, propone dos planes para celebrar San Valentín: un paquete de dos días (a partir de 380 €/noche), donde la estancia comienza con una botella de cava *rosé* y un dulce, y prosigue con un desayuno personalizado en la habitación; y una reserva especial el 13 y 14 de febrero en el restaurante comandado por el chef Amalio Prados, cuyo menú romántico (65 € sin bebidas y 85 € armonizado) incluye: crema atemperada de coco y citrónella, vieira asada, arroz meloso, paletilla de cordero a baja temperatura y, de postre, mousse de chocolate con fresa, bizcocho de avellana, *crumble* de galleta y helado de aceite de oliva arbequina. ¡Todo sea por celebrar el amor! (*Paseo de la Castellana, 22. Madrid. Tel. 915 871 234. [www.villamagna.es](http://www.villamagna.es)*)