

Esquire

MAN AT HIS BEST
esquire.es

JULIO-AGOSTO 2011 • 3€

ALGUNAS COSAS QUE
ENCONTRARÁS
EN ESTE NÚMERO:

LA CHICA DEL
VERANO
Y OTRAS HISTORIAS DEL
BIQUINI

TABLAS DE SURF, DIEZ OLAS DE
KELLY SLATER
Y EL ORIGEN DE LOS
BEACH BOYS

50 DISCOS PARA ESCUCHAR
EN LA PLAYA
UNA LISTA SUBJETIVA
Y NADA CIENTIFICA

CÓMO VESTIR TODO
DE BLANCO CON ESTILO
(Y SIN VIVIR EN EL VATICANO)

43 NÚMERO "¡Nivel europeo!",
(José Luis López Vázquez,
admirando suecas en bañador
en 'El turismo es un gran invento').

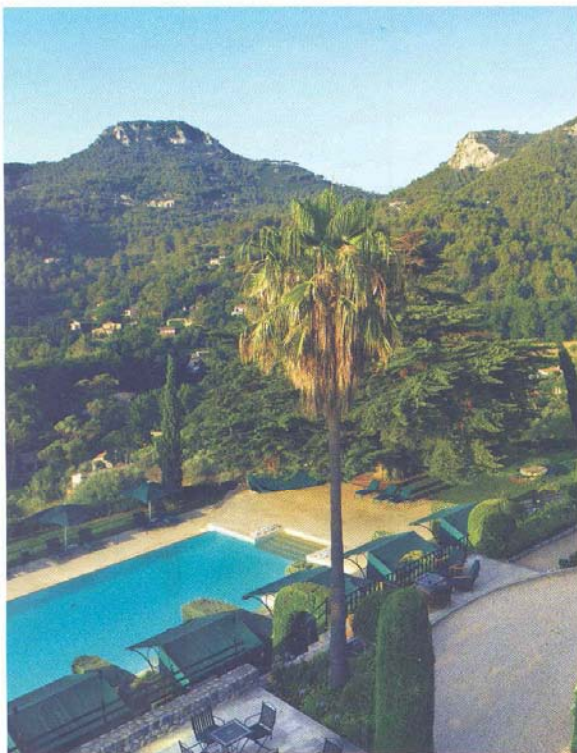


Cuestión de **Entorno**

→ Seguro que has tenido un año duro (bueno, ¿y quién no?). Por eso queremos proponerte dos rincones ideales para perderte y recargar las pilas este verano, auténticos oasis de paz en los que su privilegiada ubicación moldea de forma decisiva el carácter del hotel. Porque no hace falta irse al Caribe para olvidarse de todo.

Son Net (Mallorca)

Enclavado en una de las zonas menos explotadas de la isla, pocos lugares mejores que esta preciosa villa del siglo XVII para desconectar. Bodegas, equitación, yoga, masajes al aire libre –déjense aconsejar por Jeanne Lurie, sus manos valen un potosi– y los bellos pueblos cercanos conforman una oferta realmente tentadora. En el hotel, amplias habitaciones, vistas privilegiadas y el muy recomendable restaurante Oleum (no tanto el informal Gazebo) rematarán la oferta para los espíritus más sedentarios.





Atrio (Cáceres)

Si atención personalizada y cariño marcan diferencias en un hotel, es fácil explicar por qué los huéspedes salen de Atrio con una sonrisa de lado a lado. Y es que por mucho que haya cambiado este Relais&Chateaux al mutar en hotel de diseño (qué trabajo de Mansilla y Tuñón!), José Polo y Toño Pérez siguen manejando el timón junto a su espléndido equipo. Por eso quien visite su casa sólo tiene que dejarse atrapar por el maravilloso entorno que le rodea y disfrutar de unas habitaciones elegantes, amplias y llenas de buenos detalles (alguna incluso con un Warhol junto a la cama). Y luego, claro, está el tema culinario. El glorioso desayuno en su patio, la equilibrada cocina de Toño (sólo hemos comido mejor en elBulli este año), esa ya mítica carta de vinos, el paseo por la bodega... Les ha costado siete años, pero ha merecido la pena.

