

Dutyfree

El suplemento de viajes y turismo Destinos puede seguirse en la versión on line y también a través de las redes sociales

www.destinos.elperiodico.com [f destinosep](https://www.facebook.com/destinosep) [@destinosep](https://twitter.com/destinosep) [i destinosep](https://www.instagram.com/destinosep)

GRANDES ÉXITOS DE QUEEN

El musical 'We Will Rock You' continúa arrasando en Madrid

21 años después de su estreno en el West End de Londres, el musical *We Will Rock You* continúa en el 2023 atrayendo espectadores al Gran Teatro Caixa-Bank Príncipe Pío de Madrid. Y es que más de 16 millones de espectadores en 19 países se han emocionado con esta producción que rinde homenaje a la música de Queen. Espectáculo, producido por Brian May y Roger Taylor y basado en las canciones de la banda británica, incluye más de 24 de sus éxitos como *We are the champions*, *I want to break free*, *Bohemian Rhapsody* y, por supuesto, *We Will Rock You*.

La historia está ambientada en un futuro distópico en el que la música ha sido prohibida. Ki-



ller Queen es la responsable de una sociedad en la que todos son iguales y cualquier muestra de originalidad o creación artística es castigada. Pero existen algunos rebeldes que desafían la represión mientras esperan la llegada del Soñador, Galileo, un líder que hará posible el regreso de la música a través del rock.

CAMPAÑA PROMOCIONAL

Italia resalta la belleza de Ischia

Italia se ha propuesto resaltar el encanto de la isla de Ischia después de que una fuerte tormenta provocara un grave deslizamiento de tierras el pasado noviembre. Por eso, el Ministerio de Turismo y ENIT ha puesto en marcha la campaña internacional #ThisIsIschia, que contará con la participación de los héroes locales, ciudadanos, trabajadores de rescate y operadores que se vieron gravemente afectados por el fenómeno.

El mensaje central de la campaña promocional es que ahora es posible volver a disfrutar de la belleza de la *isla verde*. El mensaje se difundirá de enero a abril del 2023 en los países con el mayor número de turistas interesados en conocer Italia, como



Alemania, Reino Unido, Francia, España y los países del Benelux.

Esta será la primera de varias campañas que se centrarán en otras regiones de Italia, con el fin de crear un enfoque único para promover el país.

RESTAURANTE DE EL PALACE BARCELONA

Amar Barcelona lanza un nuevo menú de mediodía

Amar Barcelona, la *brasserie* de lujo de El Palace Barcelona y que cuenta con el chef Rafa Zafra a la dirección, arranca 2023 con las mismas ganas de apostar por la *casualización* del lujo. Un concepto que puso en marcha la primavera del pasado año, pero que cuenta ahora con deliciosas novedades.

Para alinearse con la voluntad de abrirse a la ciudad que caracteriza al centenario hotel, Amar Barcelona ha creado el menú *Amar mediodía*, que permitirá a los barceloneses disfrutar de las recetas de Zafra según varias fórmulas: dos platos por 55€, tres platos por 75€ y 4 platos por 95€. Las tres opciones incluyen agua, café y postre, mientras que aquellos que quieran com-



pletarlas con una copa o una botella de vino, tendrán a su disposición una selección elaborada por la sommelier Diana D'Urso.

El menú, creado personal-

mente por Rafa Zafra y elaborado por un equipo capitaneado por el chef Gonzalo Hernández, estará disponible los mediodías de miércoles a sábado.

LA PARRILLA DE LA MÁQUINA

La mejor carne del mundo, en Madrid

La carne Ayrshire, galardonada con el World Steak Challenge, es considerada la mejor carne del mundo, por su aroma, color, sabor y ternura. Presenta una calidad inmejorable, gracias al cuidado y alimentación natural del animal, y a su forma de producción, que tiene en cuenta la seguridad alimenticia y cuida el medioambiente.

En Madrid se puede degustar en el restaurante La Parrilla de la Máquina y Casa Narcisa, ambos del grupo La Máquina, donde el respeto por la calidad del producto es incondicional, con una propuesta basada en la cocina a la parrilla con sus brasas de carbón de encina.

La destreza a las brasas viene de la experiencia de más de 30



años de su parrillero, maestro del fuego. El secreto está en las ascuas "que no deben estar muy fuertes para que no abrasen el producto". Y como especialidad, destaca tres: el chuletón, el rape y las alcachofas.