

The logo for RIU Hotels & Resorts, featuring a small crown icon above the letters 'RIU' and the words 'Hotels & Resorts' in a smaller font below it.

RIU
Hotels & Resorts

006

The *RIU Magazine*



RIU *class*

20^{1997 - 2017}
anniversary

Welcome to a world of privilege.

Take a dip in the world of RIU and get ready to enjoy yourself. We'd like to introduce our **Riu Class loyalty programme**; a points scheme that lets you enjoy exclusive benefits and discounts that **will make your holiday a unique experience**.

To find out more about the programme and the services we offer, go to **www.riuclass.com**. It will be a privilege to have you with us.



www.riuclass.com



ALGARVE · ANDALUSIA · ARUBA · BAHAMAS · BERLIN · BULGARIA · CANARY ISLANDS · CAPE VERDE
COSTA RICA · DOMINICAN REPUBLIC · DUBLIN · FORMENTERA · JAMAICA · MADEIRA · MAJORCA
MAURITIUS · MEXICO · MIAMI · NEW YORK · MOROCCO · PANAMA · SAINT MARTIN · SRI LANKA · TURKEY



We're all about you

CARTA



LETTER / BRIEF

ES 2016 ha sido un año especial para RIU que pasará a la historia por la inauguración de su primer hotel en Nueva York, así como por la apertura del primer hotel de la cadena en el continente asiático: el Hotel Riu Sri Lanka.

Este mismo año la compañía ha llegado también a Irlanda de la mano del Hotel Riu Plaza The Gresham Dublin. Con los mencionados establecimientos, RIU afianza dos de sus grandes apuestas en los últimos años: su expansión hacia Asia y la consolidación de su línea de hoteles urbanos RIU Plaza.

Retos emprendidos sin desatender la calidad del servicio y la modernización de los hoteles del resto de destinos en los que estamos presentes para, de esa forma, seguir manteniendo nuestra principal seña de identidad: garantizar una experiencia única a nuestros huéspedes.

Tampoco nos olvidamos de cumplir con nuestros compromisos con la sociedad y la conservación de la naturaleza mediante la puesta en marcha de medidas y proyectos como los que, junto a otros contenidos, también recoge este nuevo número de RIU Magazine.

Esperamos que disfrutéis con su lectura.

EN *The year 2016 has been a special one for RIU. It marks a milestone in our history, with the opening of our first hotel in New York and our first property on the Asian continent: Hotel Riu Sri Lanka.*

The year has also been marked by our arrival in Ireland, with the Hotel Riu Plaza The Gresham Dublin. These properties have helped RIU make progress toward two of its main goals in recent years: our expansion into Asia and the consolidation of our RIU Plaza city hotels.

We have been able to meet these challenges without sacrificing the quality of service and modernisation of hotels in other destinations, maintaining the main hallmark of our brand: guaranteeing a unique experience for our guests.

Moreover, we have achieved all this without forgetting our commitments to society and the conservation of the natural environment. You can find details of initiatives and projects in this area, alongside other content, in this new issue of the RIU Magazine.

We hope you enjoy reading it.

DE *Das Jahr 2016 war ein ganz besonderes Jahr für RIU und wird in die Unternehmensgeschichte eingehen, denn in diesem Jahr wurde nicht nur das erste Riu-Hotel in New York, sondern auch das erste Hotel der Kette auf dem asiatischen Kontinent eröffnet: das Hotel Riu Sri Lanka.*

Außerdem fasste das Unternehmen im selben Jahr mit dem Hotel Riu Plaza The Gresham Dublin in Irland Fuß. Mit den genannten Hotels verwirklicht RIU zwei seiner großen Ziele der letzten Jahre: die Expansion nach Asien und die Konsolidierung der Stadthotel-Linie RIU Plaza.

Diesen Herausforderungen haben wir uns gestellt, ohne dabei die Servicequalität und die Modernisierung der Hotels an den übrigen Reisezielen aus den Augen zu verlieren, sodass wir weiterhin unser wichtigstes Merkmal bewahrt haben: unseren Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu garantieren.

Auch vergessen wir nicht, unser soziales Versprechen einzulösen und unserem Engagement für den Naturschutz nachzukommen. Hierfür haben wir Mittel und Projekte in die Wege geleitet, wie jene, von denen diese neue Ausgabe von RIU Magazine, neben anderen Inhalten berichtet.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Carmen & Luis Riu

PRESIDENTES / PRESIDENTS / VORSTANDSVORSITZENDE

ACERCA DE RIU HOTELS & RESORTS: Fundada en Mallorca, España, en 1953 por la familia Riu (actual propietaria en tercera generación), la cadena dispone de más de 100 hoteles en 19 países que reciben cada año a más de 4 millones de clientes y en los que trabajan un total de 27.813 empleados. El 70% de sus establecimientos ofrece el reconocido servicio All inclusive by RIU. En 2010, la cadena inauguró su propia línea de hoteles urbanos: RIU Plaza Hotels.

ABOUT RIU HOTELS & RESORTS: Founded in Majorca, Spain, in 1953 by the Riu family (currently owned by its third generation), the chain has over 100 hotels in 19 countries, welcoming over 4 million guests every year and employing a total of 27,813 members of staff. RIU's signature all-inclusive service is available at 70% of its properties. In 2010, the chain launched its own line of city hotels: RIU Plaza Hotels.

ÜBER RIU HOTELS & RESORTS: Zur 1953 auf Mallorca, Spanien, von der Familie Riu (heute Eigentümer in der dritten Generation) gegründeten Kette gehören über 100 Hotels in 19 Ländern, in denen jährlich über 4 Millionen Gäste empfangen werden und in denen insgesamt 27.813 Angestellte beschäftigt sind. 70% der Hotels bieten den bekannten Service All Inclusive by RIU. Im Jahr 2010 eröffnete die Kette ihre eigene Stadthotel-Linie RIU Plaza Hotels.

ÍNDICE

TABLE OF CONTENTS
INHALTSVERZEICHNIS

RIU Hotels & Resorts

Más de 100 hoteles en los mejores destinos del mundo

OVER 100 HOTELS IN THE WORLD'S BEST DESTINATIONS
ÜBER 100 HOTELS IN DEN BESTEN REISEZIELEN DER WELT

VISITA LA PÁGINA 64 PARA CONOCER TODOS NUESTROS HOTELES

SEE PAGE 64 TO DISCOVER ALL OUR HOTELS

SCHAUEN SIE AUF SEITE 64, UM ALLE UNSERE HOTELS KENNENZULERNEN

08 **SPAIN**

SPAIN

Ferran Adrià: «Soy una persona normal que trabaja mucho»

"I'M JUST A REGULAR GUY WHO WORKS HARD" / „ICH BIN NUR EIN GANZ NORMALER MENSCH, DER VIEL ARBEITET“

14 **SANTO DOMINGO**

DOMINICAN REPUBLIC

El origen de la Ciudad Primada
THE FIRST CITY OF THE NEW WORLD
DIE ERSTE STADT IN DER NEUEN WELT

22 **AGADIR**

MOROCCO

Queridos Huéspedes
DEAR GUESTS
LIEBE GÄSTE

26 **NEW YORK**

USA

Los barrios de moda de NY
THE TRENDIEST NEIGHBOURHOODS IN THE BIG APPLE
DIE IN-VIERTEL NEW YORKS

32 **GRAN CANARIA**

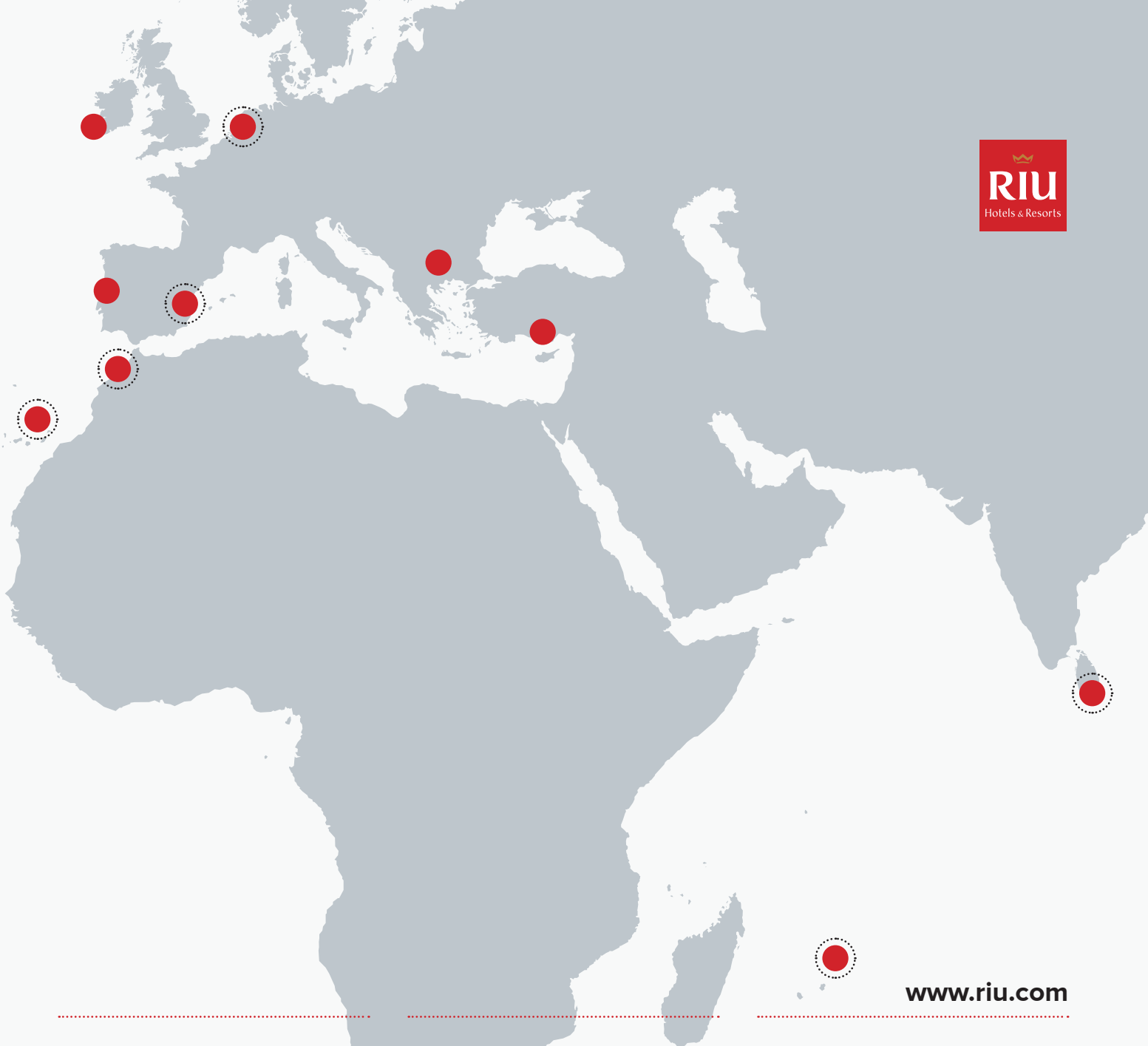
SPAIN

Un año después
A YEAR LATER
EIN JAHR SPÄTER

38 **BALEARIC ISLANDS**

SPAIN

La coca más famosa del Mediterráneo
THE MOST FAMOUS COCA IN THE MEDITERRANEAN / DER BERÜHMTESTE COCA-KUCHEN DES MITTELMEERRAUMS



www.riu.com

42 **SRI LANKA**

SRI LANKA

Los pescadores zancudos
FISHERMEN ON STILTS
DIE STELZENFISCHER

52 **ISLAND OF MAURITIUS**

ISLAND OF MAURITIUS

Bonjour Mauritius

54 **JAMAICA**

JAMAICA

A ritmo de reggae
TO A REGGAE RHYTHM
IM REGGAE-RHYTHMUS

56 **CAPE VERDE**

CAPE VERDE

Lujo para todos los públicos
LUXURY FOR ALL
LUXUS FÜR ALLE

58 **CANCUN**

MEXICO

Un nuevo ADULTS ONLY en Cancún
A NEW ADULTS ONLY HOTEL IN CANCÚN
EIN NEUES ADULTS ONLY IN CANCÚN

60 **LOS CABOS**

MEXICO

Un paraíso renovado
A RENEWED PARADISE
EIN NEUGESTALTETES PARADIES



CERVEZA 100% PERSONALIZADA

100% PERSONALISED BEER 100% PERSONALISIERTES BIER

ES La moda del 'hazlo tú mismo' ha llegado a territorios tan "insospechados" como el de la cerveza. Ahora cualquiera puede fabricar su propio "zumo de cebada". Basta con acudir a una tienda especializada o a sites como Mrbeer.com, y adquirir un básico kit que suele contener un pequeño barril de fermentación y una válvula de presión, entre otros elementos, para convertirse en un fabricante de cerveza casera.

EN *The DIY craze has reached new and unsuspected heights: beer. Now anyone can make their own "malt beverage" with a basic kit from a shop or site like mrbeer.com. The kit includes a small barrel for fermentation, a pressure valve and all you need to get your home brew operation up and running.*

DE *Die 'do it yourself' Mode hat bereits solch „unerwartete“ Bereiche wie den der Bierbraukunst erreicht. Jeder kann jetzt seinen eigenen „Gerstensaft“ herstellen. Um zum Brauer seines hauseigenen Bieres zu werden, braucht man lediglich ein Set mit der Grundausstattung, das in der Regel u.a. ein kleines Fass für die Fermentation und ein Druckventil beinhaltet.*



2

EL CARRITO QUE SE LLEVA SOLO

A SELF-PROPELLED BUGGY DER KINDERWAGEN, DER ALLEINE FÄHRT

ES El sistema eléctrico de Smartbe le convierte en un carrito autopropulsado, ideal, por ejemplo, para papás y mamás runners. Estos podrán disfrutar de su deporte favorito sin preocuparse de la seguridad del bebé puesto que el inteligente cochecito no se alejará de ellos. Además de su ingenioso sistema de autopropulsión, Smartbe dispone de cuna climatizada, sistema antirrobo, cámara web, entre otras opciones, y todas se pueden activar vía móvil.

EN *The Smartbe electrical buggy is ideal for parents who like jogging, letting them enjoy their favourite sport without having to worry about their child's safety. The intelligent buggy will stay close to them and boasts an ingenious self-propulsion system, climate-controlled cradle, anti-theft system and webcam, among other options, all of which can be controlled from your mobile phone.*

DE *Mit dem elektrischen System von Smartbe verfügt dieser Kinderwagen über einen eigenen Antrieb und eignet sich daher ideal z.B. für vom Jogging begeisterte Eltern. Diese können ihren geliebten Sport betreiben, ohne sich dabei um die Sicherheit ihres Babys sorgen zu müssen, denn der intelligente Wagen entfernt sich nicht von ihnen. Neben dem genialen Selbstantrieb-System bietet Smartbe u.a. eine klimatisierte Babyschale, ein Diebstahlschutzsystem und eine Webcam, die alle jeweils per Smartphone aktiviert werden können.*



1

UNA CAMISETA QUE CORRIGE LA POSTURA

A VEST THAT CORRECTS YOUR POSTURE

EIN T-SHIRT, DAS DIE KÖRPERHALTUNG VERBESSERT

ES Gran parte de los dolores y molestias de la espalda están provocados por una postura incorrecta. Corpore es una camiseta interior diseñada precisamente para favorecer una postura correcta. Su diseño está pensado para ejercer una suave presión en la espalda a modo de aviso cuando se adquiere una mala posición.

EN *Many of the aches and pains in our backs are caused by an incorrect posture. The Corpore vest is specially designed to encourage good posture. The garment has been designed to gently exert pressure on your back to warn you when you're in a bad position.*

DE *Ein Großteil der Rückenbeschwerden ist durch eine ungünstige Körperhaltung bedingt. Das Unterhemd Corpore wurde speziell dafür entwickelt, eine gute Haltung zu fördern. Nimmt der Träger eine schlechte Körperhaltung ein, übt es einen leichten Druck auf den Rücken aus, um ihn darauf hinzuweisen.*



3



ESCRIBIR “DIGITAL” EN PAPEL

DIGITAL WRITING ON PAPER

“DIGITAL” AUF PAPIER SCHREIBEN

ES Hay quien, pese a tener que lidiar a diario con el teclado del ordenador, se resiste a perder la buena costumbre de escribir a mano. Para todos ellos, Iskn es una solución perfecta. Se trata de un anillo que insertado en un bolígrafo o lápiz permite digitalizar en tiempo real lo que se escribe en papel. Iskn se compone también de ‘slate’, una superficie compacta donde se debe colocar el cuaderno o bloc de notas y que registra los movimientos del boli para pasarlos, posteriormente, a la tablet u ordenador del usuario.

EN *Despite the fact that we all do battle with our keyboards on a daily basis, some of us still prefer to write by hand. Iskn is the perfect solution. The device is based on a ring that can be attached to a pen or pencil and digitises writing in real-time. Iskn also comes with a “slate”, a compact surface to be placed under pads or notebooks to allow the system to record the movements of the pen and transmit them to your tablet or computer.*

DE *Es gibt Leute, die, dem täglichen Kampf mit der Computertastatur zum Trotz, das Schreiben mit der Hand nicht aufgeben wollen. Für all jene ist Iskn die perfekte Lösung. Mit diesem auf einen Kugelschreiber oder Bleistift aufgesetzten Ring kann das zu Papier Gebrachte in Echtzeit digitalisiert werden. Zu Iskn gehört auch das „Slate“, eine kompakte Oberfläche, auf die man das Heft oder den Notizblock legt, und das die Bewegungen des Kugelschreibers speichert, um sie dann auf das Tablet oder den Computer des Nutzers zu übertragen.*

4





“SLOW” TAMBIÉN EN LA COCINA

SLOW COOKING / SLOW COOKING

ES El Slow Food no es algo nuevo. Fue en Italia, a finales de los 80, cuando se comenzó a hablar de este movimiento que, frente a la cultura de la comida rápida, alentada por las grandes cadenas de fast food, proponía el comer con calma, valorando la calidad de los alimentos, la procedencia de los ingredientes y la forma de cocinarlos. Casi 30 años después, la cultura del Slow Food vuelve a estar más en boga que nunca, apoyado por algunos de los restaurantes y chefs más prestigiosos del momento.

EN *There is nothing new about the slow food movement. It began in Italy at the end of the 1980s in response to the rise of the culture of fast food and its associated chains. The idea was that people should take their time to eat, appreciating the quality of food, the sourcing of produce and how it is cooked. Almost 30 years on, the slow food movement is more relevant than ever before and is backed by some of the most prestigious restaurants and chefs of our time.*

DE *Slow Food ist nichts Neues. Von dieser Bewegung war Ende der 80er Jahre in Italien zum ersten Mal die Rede, als Gegensatz zur von den großen Ketten angeheizten Fast-Food-Kultur. Der Ansatz bestand darin, in Ruhe zu essen und die Qualität der Lebensmittel, die Herkunft der Zutaten und die Art und Weise der Zubereitung zu würdigen. Fast 30 Jahre später kehrt die Slow-Food-Kultur wieder zurück und ist mehr denn je en vogue, unterstützt durch einige der berühmtesten Restaurants und Chefköche der Gegenwart.*

6



GARABATOS PARA TODOS

DOODLES FOR ALL / KRITZELEIEN FÜR ALLE

ES Garabatear no es algo exclusivo de la infancia. Para muchos adultos, pintarrapear en un papel sigue siendo una forma de distracción de lo más entretenida. Para todos ellos, la ilustradora británica Gemma Correll propone una colección de cuatro libros para garabatear. Cada uno de ellos con una temática distinta: para locos por los gatos, para apasionados por los perros, para fashionistas y para foodies, respectivamente.

EN *Doodling is not just for children. For many adults, scribbling away on a piece of paper is also a fun way to spend their time. For all you doodle-aholics out there, the British illustrator Gemma Correll has developed a collection of four doodle books, each with a different theme: mad about cats, dog lovers, fashionistas and foodies.*

DE *Kritzeln ist nicht nur etwas für Kinder. Auch für viele Erwachsene ist das Krakeln auf ein Stück Papier ein äußerst unterhaltsamer Zeitvertreib. All jenen bietet die britische Illustratorin Gemma Correll eine Reihe vier Büchern zum Kritzeln. Jedes mit einem anderen Thema: eins für Katzenliebhaber, eins für Hundefreunde, eins für Fashionistas und eins für Foodies.*

EN LA ERA DE LA REALIDAD VIRTUAL

THE VIRTUAL REALITY ERA / IM ZEITALTER DER VIRTUELLEN REALITÄT

ES Todo apunta a que estamos asistiendo al definitivo despegue de la realidad virtual. Lo que hasta hace poco parecía terreno exclusivo del cine y la literatura de ciencia ficción ya está aquí. Las experiencias inmersivas que permite esta tecnología son ya una realidad gracias a los dispositivos en los que las grandes compañías del sector llevan tiempo invirtiendo. Desde las básicas Google Cardboard, las gafas de cartón ideadas por el conocido buscador, hasta las algo más sofisticadas Gear VR de Samsung, pasando por las HTC Vive o Playstation VR, ningún gran fabricante ha desaprovechado la ocasión de probar suerte en esta nueva aventura en la que tanto ellos como los usuarios tienen depositadas grandes expectativas.

EN Virtual reality is beginning to take off at last. What until recently had remained the preserve of films and science fiction is now here. The immersive experiences allowed by the technology have already become reality thanks to the devices developed by leading electronics manufacturers. From basic equipment such as Google Cardboard, the cardboard glasses designed by the ubiquitous search company, through to more sophisticated equipment like Samsung's VR gear, and not forgetting HTC Vive and PlayStation VR, the big names have grabbed the opportunity to get on board this new adventure, one in which both companies and users have high expectations.

DE Das Startsignal für die virtuelle Realität ist nun endlich gegeben. Was bis vor Kurzem dem Kino und der Science-Fiction-Literatur vorbehalten zu sein schien, ist bereits Wirklichkeit, und dies dank der Apparaturen, in die die großen Firmen der Branche bereits seit Langem investieren, und deren Technologie eindruckliche Erlebnisse ermöglicht. Von dem einfachen Google Cardboard, der Kartonbrille des bekannten Unternehmens, über die etwas raffiniertere Gear VR von Samsung bis hin zur HTC Vive oder der Playstation VR hat sich kein Hersteller die Gelegenheit entgehen lassen, sein Glück bei diesem neuen Abenteuer zu versuchen, in das auch die Nutzer große Hoffnungen setzen.



7



Ferran Adrià

«SOY UNA PERSONA NORMAL QUE TRABAJA MUCHO»

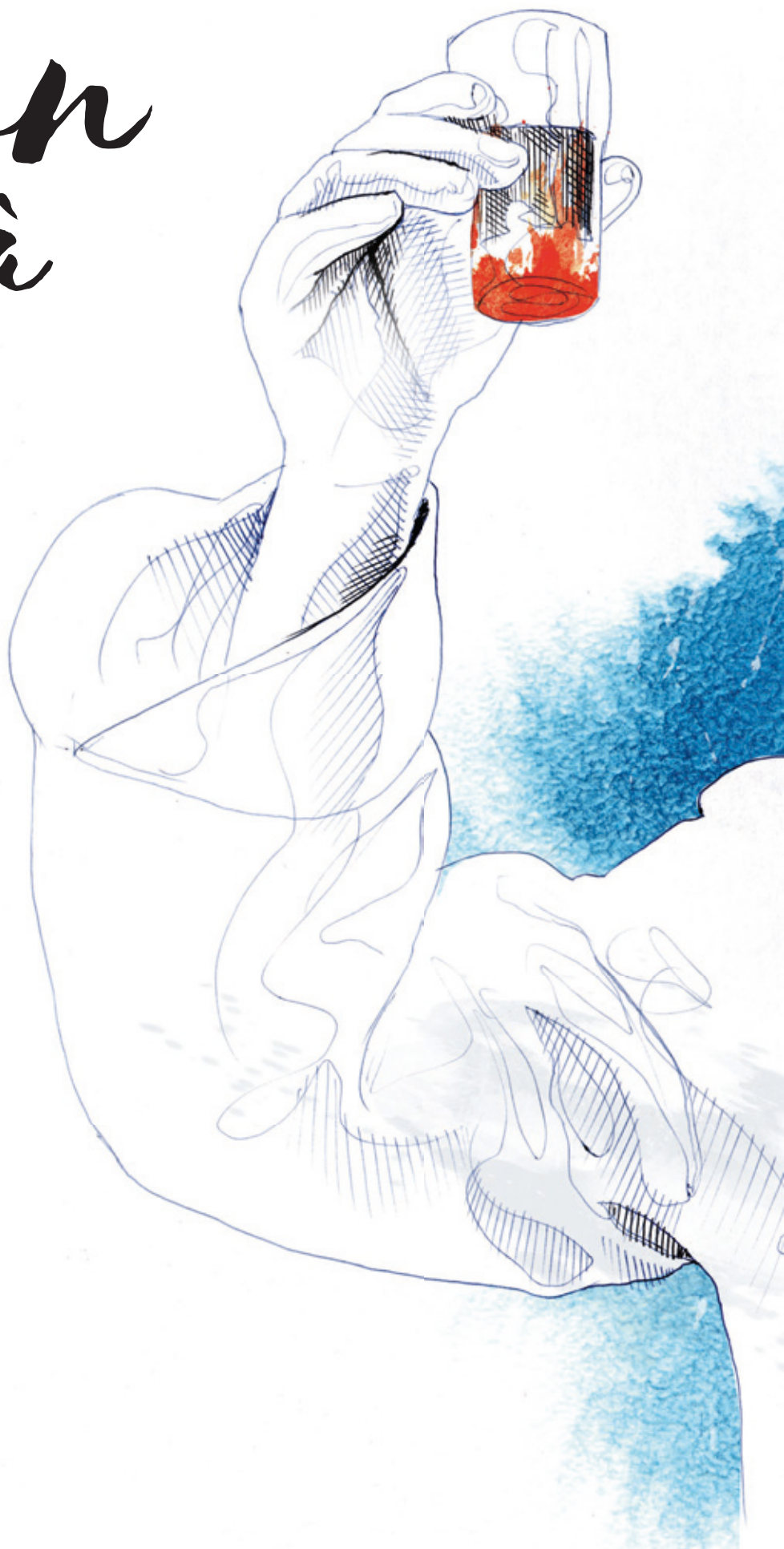
“I’M JUST A REGULAR GUY WHO WORKS HARD”

„ICH BIN NUR EIN GANZ NORMALER MENSCH, DER VIEL ARBEITET“

ES Nada hacía presagiar su exitoso futuro en el mundo de la gastronomía. Ningún miembro de su familia más cercana ejercía profesionalmente como cocinero. Y al igual que la mayoría de los niños de L’Hospitalet de Llobregat (Barcelona) donde nació y se crió, al pequeño Ferrán los fogones no le atraían lo más mínimo. Cosa distinta ocurría con el fútbol, deporte que practicó con absoluta devoción hasta los 18 años.

EN *There were no omens to suggest his future success in the world of haute cuisine. There were no chefs in the family and like the majority of children born at L’Hospitalet de Llobregat in Barcelona, where he also grew up, young Ferran didn’t show the least interest in the sizzle of the grill. It was a different story when it came to football, however, a sport into which he threw himself until he turned 18.*

DE *Nichts ließ seine erfolgreiche Zukunft in der Welt der Gastronomie vorausahnen. Niemand aus seinem engeren Familienkreis arbeitete als Koch. Und genau wie die meisten Kinder in L’Hospitalet de Llobregat (Barcelona), wo er zur Welt kam und aufwuchs, interessierte sich der kleine Ferran nicht im Geringsten für die Kochkunst. Ganz anders war das mit dem Fußball. Diesem Sport widmete er sich voller Hingabe bis zu seinem 18. Lebensjahr.*







Utiliza ingredientes, técnicas y elaboraciones autéctonas pero dotándoles de la visión de la alta cocina

He used autochthonous ingredients, techniques and preparations, imprinting them with his own unique take on haute cuisine

Er nutzt einheimische Zutaten, Techniken und Arten der Zubereitung, versieht diese aber mit der Vision der Haute Cuisine





CALA MONTJOI, ROSES

ES Fue entonces cuando, sin motivo concreto, Adrià decide dejar sus estudios administrativos para trabajar como friegaplatos en el restaurante de un hotel de Castelldefels. El chef del establecimiento, amigo de su padre, le da la oportunidad de familiarizarse con la cocina. Comienza, entonces, una historia que trasciende de lo meramente profesional.

Tras su paso por diversos restaurantes en Barcelona e Ibiza, en el 1982 Ferran cumple el servicio militar en Cartagena. Es allí donde por primera vez le nombran responsable de una cocina. Al finalizar su servicio, se produce otro encuentro fundamental en la historia del cocinero: su incorporación a elBulli.

A los pocos meses, el director del famoso restaurante de Cala Montjoi (Roses) Juli Soler, anima a Ferran a viajar a Francia a conocer el mundo de la restauración. Tras sendos *stages* en las cocinas de los prestigiosos cocineros Georges Blanc y Jacques Pic, en 1987, y ya como chef único de elBulli, Adrià decide dejar de lado el recetario de la *nouvelle cuisine* y proponer su propia manera de ver la cocina. Utiliza ingredientes, técnicas y elaboraciones autóctonas pero dotándoles de la visión de la alta cocina. Aquel peculiar “estilo Mediterráneo” marca la cocina de elBulli y ejercerá una influencia sin igual en la cocina catalana y española. Con su creatividad y su trabajo («soy una persona normal que trabaja mucho», dice de sí mismo), Ferran Adrià alcanzaba la cima de la gastronomía mundial, lugar en el que aún sigue pese a cumplirse ya cinco años del cierre de elBulli.

EN *It was then that, for no apparent reason, Adrià decided to turn his back on management studies and took up a job as a dishwasher in a hotel restaurant in Castelldefels. The restaurant's chef, a friend of his father's, gave him the opportunity to explore the kitchen further. He hasn't looked back. The encounter marked the beginning of a story that goes far beyond the call of duty.*

After serving at various restaurants in Barcelona and Ibiza, in 1982, Ferran completed military service in Cartagena. It was there that he had his first taste of running a kitchen. Another milestone in his career occurred after military service when he joined the team at elBulli.

After a few months, the manager of the famous restaurant Cala Montjoi (Roses) Juli Soler, encouraged Ferran to visit France to learn more about the restaurant world. After two stints in the kitchens of the prestigious chefs Georges Blanc and Jacques Pic, in 1987 and now as sole chef at elBulli, Adrià decided the time had come to move on from the recipes of nouvelle cuisine and begin to develop his own vision. He used autochthonous ingredients, techniques and preparations, imprinting them with his own unique take on haute cuisine. That peculiar “Mediterranean style” defined the cooking at elBulli and came to exert an unparalleled influence on Catalan and Spanish cuisine. In his own words: “I’m just a regular guy who works hard.” Ferran Adrià’s creativity and craft have led him to the cutting-edge of international cuisine, a spot he has worked hard to maintain since elBulli finally closed its doors five years ago.

DE *Dann entschied Adrià, ohne bestimmten Grund, seine kaufmännische Ausbildung aufzugeben und als Tellerwäscher in einem Hotelrestaurant in Castelldefels zu arbeiten. Der Chefkoch des Hauses, ein Freund seines Vaters, bot ihm dort die Möglichkeit, sich mit der Kochkunst vertraut zu machen. Und so nahm eine Geschichte ihren Lauf, die weit über das rein Berufliche hinausgehen sollte.*

Nachdem er in verschiedenen Restaurants in Barcelona und auf Ibiza gearbeitet hatte, leistete Adrià 1982 seinen Militärdienst in Cartagena. Dort ernannten sie ihn zum ersten Mal zum Küchenchef. Am Ende seiner Dienstzeit fand eine weitere Begegnung statt, die die Karriere des Kochs grundlegend beeinflussen sollte: seine Einstellung im Restaurant elBulli.

Nur wenige Monate später ermunterte ihn Juli Soler, der Leiter des berühmten Restaurants in der Bucht Cala Montjoi bei Roses, nach Frankreich zu reisen, um die Welt der Gastronomie kennenzulernen. Nach den Praktika in den Küchen der renommierten Köche Georges Blanc und Jacques Pic, entschied Adrià im Jahr 1987 - zum damaligen Zeitpunkt bereits alleiniger Chefkoch des elBulli - das Kochbuch der Nouvelle Cuisine beiseite zu legen und durch seine eigene Auffassung von Kochkunst zu ersetzen. Er nutzte einheimische Zutaten, Techniken und Arten der Zubereitung, versah diese aber mit der Vision der Haute Cuisine. Dieser ungewöhnliche „mediterrane Stil“ war charakteristisch für die Speisen im elBulli und übte auf die katalanische und spanische Küche einen nie zuvor dagewesenen Einfluss aus. Mit seiner Kreativität und seiner Arbeit („Ich bin nur ein ganz normaler Mensch, der viel arbeitet“, sagte er einmal von sich selbst), erreichte Ferran Adrià den Gipfel der internationalen Gastronomie und damit einen Platz, den er immer noch innehat, obwohl das elBulli schon seit fünf Jahren geschlossen ist.



wikimedia commons



elBulli

mucho más que un restaurante

MORE THAN JUST A RESTAURANT / MEHR ALS NUR EIN RESTAURANT

ES En 1990 nace elBulli SL, sociedad formada por Juli Soler y Ferran Adrià, que desarrolla diferentes vías y modelos de negocio. El 20% de su facturación se reinvierte en creatividad. «La radicalidad de elBulli se pudo mantener gracias a este modelo», aseguran Adrià y su socio.

A principios de los 90, junto a los platos “mediterráneos”, Adrià apuesta por una serie de nuevos conceptos, elaboraciones, técnicas y formatos de servicio que propician la revolución culinaria que ha aportado elBulli a la gastronomía mundial: se modifican las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), se busca estimular otros sentidos además del gusto —el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.—, se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado y se cambia la estructura clásica de los platos (entrante, plato principal, postre...).

EN elBulli SL started its life in 1990 as a company established by Juli Soler and Ferran Adrià, which set out to explore different paths and business models. A total of 20% of the business's turnover was reinvested in creativity. “It was this model that made it possible to maintain the radical nature of elBulli,” explain Adrià and his partner.

At the start of the 1990s, in addition to “Mediterranean” dishes, Adrià began to work on a new series of concepts, preparations, techniques and service formats that laid the foundations for the culinary revolution that has marked elBulli's contribution to international cuisine: by modifying the properties of products (temperature, texture and shape), the restaurant sought to go beyond taste and stimulate the other senses, including touch (contrasts between temperatures and textures), smell and sight (colours, shapes and visual tricks), break down the barriers between sweet and savoury, and challenge the classical “starter, main course, dessert” format of menus.

DE 1990 wird die elBulli SL gegründet. Geschäftsführer sind Juli Soler und Ferran Adrià, der neue Geschäftswege und -modelle entwickelt. 20% des Umsatzes werden in Kreativität reinvestiert. „Das radikale Wesen von elBulli konnte dank dieses Modells erhalten bleiben“, versicherten Adrià und sein Partner.

Zu Beginn der 90er Jahre setzte Adrià, neben den „mediterranen“ Gerichten, auf eine Reihe neuer Konzepte, Zubereitungsarten, Techniken und Serviceformate, die die kulinarische Revolution voranbringen und mit der El Bulli einen Beitrag für die internationale Gastronomie leisteten: Eigenschaften der Produkte (Temperatur, Textur, Form usw.) werden verändert und man versucht, neben dem Geschmacksinn, noch weitere Sinne anzusprechen - das Fühlen (Temperatur- und Texturkontraste), das Riechen, das Sehen (Farben, Formen, visuelle Tricks usw.) - die Grenzen zwischen dem, was süß und was salzig ist, verschwinden, die klassische Speisefolge (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert...) ändert sich.

EL COCINERO QUE NO SÓLO COCINA

A CHEF WHO DOES MORE THAN COOK / DER KOCH, DER NICHT NUR KOCHT

ES Asesoría; colaboraciones para el desarrollo de productos de diversas marcas alimentarias y de distribución; lanzamientos en el mundo de la restauración y hotelero; diseño de menaje y vajillas; libros, exposiciones, documentales y películas sobre su historia y la de elBulli; conferencias... La polifacética figura de Ferran Adrià trasciende a la cocina. Su nombre se ha convertido en una marca que cotiza al alza y con la que empresas de todos los sectores anhelan asociarse más allá de la excelencia gastronómica, con la innovación y la creatividad.

EN *The multi-faceted talents of Ferran Adrià extend far beyond the kitchen to embrace consultancy, collaborations with various food brands and distributors to develop products, restaurant and hotel launches, the design of kitchen- and table-ware, books, exhibitions, documentaries and films about the history of the chef and elBulli, and conferences... Adrià's name has become hot property, with businesses from all walks of life vying to associate themselves with its innovation and creativity, as well as its gastronomic excellence.*

DE *Die facettenreiche Persönlichkeit Ferran Adriàs überwindet die Grenzen der Kochkunst und seine Aktivitäten umfassen Beratung, Mitwirkung bei der Entwicklung von Produkten für verschiedene Lebensmittel- und Vertriebsmarken, Eröffnungen im Hotel- und Gaststättengewerbe, Design von Küchensensilien und Geschirr, Bücher, Ausstellungen, Dokumentarfilme und Filme über seine Geschichte und die des elBulli sowie Vorträge... Sein Name ist zu einer Marke geworden, deren Wert steigt und mit welcher Unternehmen aller Branchen auch jenseits von gastronomischen Spitzenleistungen zusammenarbeiten wollen, denn sie steht für Innovation und Kreativität.*





MAIN SQUARE, SANTO DOMINGO



SANTO DOMINGO, EL ORIGEN DE LA CIUDAD PRIMADA

**THE FIRST CITY OF THE NEW WORLD
*DIE ERSTE STADT DER NEUEN WELT***





CATHEDRAL OF SANTO DOMINGO

ES Habían pasado cuatro años desde la llegada de Colón a América. El almirante encomendó a su hermano Bartolomé la fundación de una nueva ciudad en los territorios mineros del sur. El entonces gobernador civil y capitán general de La Española eligió para ello las orillas del río Ozama. La nueva capital española en Nuevo Mundo se llamaría Santo Domingo, en honor a Santo Domingo de Guzmán, patrón del patriarca de los Colón: Domenico Colombo.

Mucho tiempo ha transcurrido desde entonces y a lo largo de él la ciudad ha vivido toda clase de acontecimientos y avatares. Sin embargo, en algunos de los rincones de su parte más antigua aún es posible transportarse a aquellos años. La Ciudad Colonial, o Zona Colonial como comúnmente se la conoce, supone una ventana a la que asomarse a aquella época en la que Santo Domingo se convirtió en la Ciudad Primada o primera ciudad del Nuevo Mundo (aunque el primer asentamiento fundado por colonos fuera La Isabela). Calles adoquinadas y paredes de piedra que conservan el pasado colonial de la ciudad para deleite de turistas y lugareños.

EN *Four years have passed since Columbus first set foot in the Americas. The Admiral appointed his brother Bartholomew to found a new city in the mining lands of the south. Then civil governor and captain-general of Hispaniola, his sibling chose the banks of the Ozama River for the settlement. The new Spanish capital of the New World was christened Santo Domingo, in honour of Santo Domingo de Guzmán, the patron saint of the two brothers' father, Domenico Colombo.*

DE *Seit der Ankunft von Kolumbus in Amerika waren vier Jahre vergangen, da betraute der Admiral seinen Bruder Bartolomeo mit der Gründung einer neuen Stadt in den Bergbaugebieten des Südens. Der damalige Gouverneur und Oberbefehlshaber von Hispaniola wählte dazu das Ufer des Río Ozama. Die neue spanische Hauptstadt in der Neuen Welt sollte Santo Domingo heißen, zu Ehren des heiligen Dominikus dem Schutzpatron des Patriarchen der Familie: Domenico Kolumbus.*

The city has had a long and varied history in the intervening centuries. However, it is still possible to find vestiges of those times tucked away in pockets of its old town. The Ciudad Colonial, or Colonial District, is a window in time that allows visitors to peer back to when Santo Domingo was crowned the first city of the New World (although the first settlement founded by the colonisers was actually La Isabela). Its cobbled streets and stone walls conserve the city's colonial past for the pleasure of tourists and locals alike.

Das ist lange her und in der Zwischenzeit ist viel geschehen und die Stadt hat sich gewandelt. In einigen Winkeln der Altstadt allerdings kann man sich noch in jene Jahre zurückversetzt fühlen. Die Kolonialstadt ist ein Fenster, durch das man einen Blick auf jene Zeit werfen kann, als Santo Domingo zur ersten Stadt der neuen Welt wurde (obgleich La Isabela die erste Siedlung der Kolonisten war). In den gepflasterten Straßen und steinernen Mauern ist die koloniale Vergangenheit zur Freude der Touristen und Einheimischen bewahrt.

ALCAZAR DE COLON





OBELISK AT MALECON

Daniel-Alvarez / Shutterstock.com

ES En las inmediaciones de las calles Las Mercedes, Las damas o el Parque de Colón se mantienen en pie numerosos edificios que se erigieron durante aquellos años. La Catedral de Santa María de la Encarnación es uno de ellos. La más antigua del continente, consagrada en 1504 por el papa Julio II, se convirtió algunas décadas después en el cuartel general de sir Francis Drake y sus secuaces durante el saqueo que perpetraron en la ciudad.

También el Palacio Virreinal de Don Diego Colón, o Alcázar de Colón, como popularmente se le conoce, logró sobrevivir al asedio del pirata inglés así como a los años de abandono que sufrió durante casi tres siglos. La declaración de Monumento Nacional por parte del gobierno en 1870 y la restauración a la que fue sometido a mediados del pasado siglo lograron resucitar al alcázar y convertirlo en una de las principales atracciones turísticas de la ciudad.

Hoy aquellas calles siguen siendo las más transitadas de Santo Domingo por quienes allí residen, pero también por los turistas. Caminar por la de El Conde y sus alrededores para conocer un poco más sobre la historia de la ciudad y, de paso, hacerse con un souvenir en alguna de las pequeñas tiendas que salpican la zona, se convierte en un plan de lo más apetecible. Además, puede completarse con un paseo por el Malecón o una visita a la playa más cercana, la de Boca Chica, donde disfrutar del sol y, de paso, degustar su famoso pescado frito.

EN Centred on the two streets, Las Mercedes and Las Damas, together with the Parque de Colón, numerous buildings built during those years remain. The Cathedral of Santa María de la Encarnación is a prime example. The oldest cathedral in the Americas, it was consecrated by Pope Julius II in 1504 before becoming the headquarters of Sir Francis Drake and his henchmen during their looting of the city a few decades later.

There is also the Alcázar de Colón (the Viceregal Palace of Diego Columbus), which survived the siege by the English pirate and almost three centuries of neglect. Its declaration as a national monument by the government in 1870 and its restoration during the second half of the last century revived its fortunes, transforming it into one of the city's main tourist attractions.

The streets are still the most popular in Santo Domingo among residents and tourists alike. Visitors can stroll along El Conde and around the surrounding area, immersing themselves in the city's history and pausing to pick up a souvenir from one of the small shops dotted around the district. You can also walk along the promenade, visit the nearby beach of Boca Chica to soak up some sun and try the famous fried fish.

DE In der Umgebung der Straßen Calle Mercedes, Calle Las Damas und des Parque de Colón sind zahlreiche Gebäude erhalten, die in jenen Jahren erbaut wurden. Die Kathedrale Santa María de la Encarnación ist eines davon. Die älteste Kathedrale des Kontinents. Im Jahre 1504 von Papst Julius II geweiht, wurde sie einige Jahrzehnte später zum Hauptquartier von Sir Francis Drake und seinen Anhängern, als diese die Stadt plünderten.

Auch der Vizekönigliche Palast von Diego Kolumbus, bekannt als Alcázar de Colón, überstand die Belagerung des englischen Piraten unversehrt, ebenso wie die fast drei Jahrhunderte seiner Verwahrlosung. Im Jahre 1870 wurde er von der Regierung zum Nationaldenkmal erklärt und Mitte des vergangenen Jahrhunderts restauriert. Dadurch lebte das Alcázar wieder auf und wurde zu einer der wichtigsten Touristenattraktionen der Stadt.

Auch heute noch sind diese Straßen die von Einwohnern und Touristen am häufigsten frequentierten Santo Domingos. Durch die Calle El Conde und die umliegenden Straßen zu spazieren, um etwas mehr über die Geschichte der Stadt zu erfahren und nebenher in einem der kleinen Geschäfte, die es hier überall gibt, ein Souvenir zu kaufen, ist ein in jeder Hinsicht interessanter Ausflug. Er kann zudem durch einen Spaziergang am Malecón ergänzt werden oder durch einen Besuch des nahe gelegenen Strandes Boca Chica, wo man die Sonne genießen und nebenher den berühmten gegrillten Fisch verkosten kann.

EL PARAÍSO EXISTE

HEAVEN ON EARTH / DAS PARADIES EXISTIERT

ES Una temperatura media de 26°C, playas de arena blanca y fina, aguas transparentes con una suave tonalidad turquesa... Es posible que más de uno se imagine así el Paraíso. De tener esas características se podría afirmar, entonces, que ese lugar existe y que está en la Tierra. Concretamente en el extremo oriental de República Dominicana. El nombre de Punta Cana ha pasado a ser ya sinónimo de playas de ensueño. De entre sus más de 50 km de costa pueden encontrarse playas míticas como la de Arena Gorda, Cabeza de Toro y, sobre todo, Playa Bávaro, una de las playas más bellas del mundo.

EN *With an average temperature of 26°C, beaches with fine white sand and crystalline waters with a soft turquoise hue, you could almost be forgiven for thinking you were in paradise. Such a place does exist, and what's more, it's right here on earth, on the easternmost tip of the Dominican Republic. The name Punta Cana has become synonymous with paradisiac beaches. Its coastline spans over 50 kilometres (30 miles) and is home to legendary beaches such as Arena Gorda, Cabeza de Toro and, above all, Playa bávaro, one of the most beautiful beaches in the world.*

DE *Eine Durchschnittstemperatur von 26°C, Strände mit feinem weißen Sand, kristallklares Wasser, das leicht ins Türkis geht... so stellt man sich das Paradies wohl vor. Angesichts dieser Merkmale könnte man tatsächlich behaupten, dass dieser Ort hier auf Erden existiert. Genau gesagt ganz im Osten der Dominikanischen Republik. Der Name Punta Cana ist bereits zum Synonym für Traumstrände geworden. An der über 50 km langen Küste finden sich so berühmte Strände, wie die Playa de Arena Gorda, die Playa Cabeza de Toro und vor allem die Playa Bávaro, einer der schönsten Strände der Welt.*



UNA PROVINCIA CON NOMBRE DE CUADRO

Maciej Czekajewski / Shutterstock.com



A PROVINCE NAMED AFTER A PAINTING EINE PROVINZ MIT DEM NAMEN EINES GEMÄLDES

ES Punta Cana se encuentra situada en la provincia de Altagracia. Hasta aquella región, la más oriental de la isla de La Española, llegó desde España un cuadro en el que se representaba a Nuestra Señora de Altagracia. Fue por los múltiples milagros que se le atribuyen a esta pintura por la que se construyó una pequeña ermita en honor a la Virgen en Higüey, sobre la que ahora se asienta la catedral, y el motivo por el que toda la provincia recibió su nombre.

EN Punta Cana is located in the province of Altagracia. Many years ago, a portrait of Our Lady of Altagracia (literally, High Grace), the patron of the Dominican Republic, found its way to the easternmost region of the island of Hispaniola from Spain. On account of the many miracles attributed to this painting, a small shrine was built in Higüey in honour of the virgin, where the cathedral is now located and from which the province received its name.

DE Punta Cana liegt in der Provinz Altagracia. In diese östlichste Region der Insel Hispaniola gelangte aus Spanien ein Gemälde, das die Jungfrau von Altagracia zeigte. Aufgrund der zahlreichen Wunder, die dem Gemälde zugeschrieben werden, wurde in Higüey eine kleine Wallfahrtskapelle zu Ehren der Jungfrau errichtet, an deren Platz sich heute die Kathedrale erhebt. Und aus demselben Grund wurde die Provinz nach dem Gemälde benannt.

ES Inaugurado en 1975, el funicular de Puerto Plata llega a la cima de la montaña Isabel de Torres, ofreciendo la posibilidad de ver aquella espectacular zona desde otra perspectiva: desde las alturas. Porque, pese a que en Puerto Plata el mar no tiene ese tono azul turquesa ni la arena es tan blanca como la de Punta Cana, sus playas no desmerecen a aquellas. De hecho, algunas de ellas, como Sosúa o Cabarete están consideradas entre las mejores del país.

EN First opened in 1975, the Puerto Plata cable car takes visitors to the top of the Isabel de Torres mountain, offering views of the spectacular zone from a different perspective: up on high. Even though the sea in Puerto Plata lacks the distinctive turquoise hue and white sand of Punta Cana, its beaches are no less attractive. In fact, some of them, such as Sosúa or Cabarete, are regarded as being among the finest in the country.

DE Die Seilbahn von Puerto Plata fährt seit 1975 zur Spitze des Berges Isabel de Torres und bietet die Gelegenheit, diese spektakuläre Gegend aus einer anderen Perspektive zu betrachten: von oben. Das Meer ist zwar nicht so türkisblau und der Sand nicht so weiß, aber die Strände in Puerto Plata stehen jenen in Punta Cana in nichts nach. Einige, wie die Playa de Sosúa oder die Playa Cabarete, gehören sogar zu den schönsten des Landes.

UN PASEO POR LAS NUBES

TOUCHING THE CLOUDS EINE SPAZIERFAHRT DURCH DIE WOLKEN





HOTELS IN THE AREA
RIU REPUBLICA ★★★★★
(All inclusive 24 h)



- Inaugurado en junio de 2016
- Ubicado en primera línea de mar en la playa de Arena Gorda
- Wifi gratuito en todo el hotel
- Centro de wellness
- Restaurante principal y 3 restaurantes temáticos: asiático, italiano y steakhouse
- 5 bares (uno abierto las 24 horas) y 1 discoteca
- Programa de entretenimiento diurno y nocturno

- Opened in June 2016
- Located on the Arena Gorda beachfront
- Free Wi-Fi throughout the hotel
- Wellness centre
- Main restaurant and three theme restaurants: asian, italian and steakhouse
- Five bars (one of which is open 24 hours) and one disco
- Entertainment programme day and night

- Im Juni 2016 eröffnet
- Direkt am Strand Playa de Arena Gorda gelegen
- Kostenloses WLAN im gesamten Hotel
- Wellnesscenter
- Hauptrestaurant und drei Themenrestaurants: asiatisch, italienisch und Steakhouse
- Fünf Bars (eine ist 24 Stunden geöffnet) und Diskothek
- Unterhaltungsprogramm tagsüber und abends



¡CHAPUZÓN EN PUNTA CANA!

MAKE A SPLASH IN PUNTA CANA! WASSERSPASS IN PUNTA CANA!

ES Quienes eligen RIU para pasar su estancia en Punta Cana disponen de un opción más de disfrutar del agua: su recién inaugurado Splash Water World. Los clientes de los cinco hoteles del resort pueden disfrutar de forma gratuita de esta nueva atracción acuática. Eso sí, para ello deben superar 1,20 m de altura...

EN For RIU's guests in Punta Cana, there is another way to enjoy the water: at its recently opened Splash Water World. Guests at the resort's five-star hotels enjoy free access to this new aquatic attraction. The only catch is that they must be over 1.20 m (4 feet) high.

DE Wer für seinen Aufenthalt in Punta Cana auf RIU setzt, verfügt nun über eine weitere Möglichkeit, im Wasser Spaß zu haben: die kürzlich eröffnete Splash Water World. Die Gäste der fünf Hotels des Resorts können diese neue Wasserattraktion kostenlos nutzen. Unter einer Voraussetzung: Sie müssen mindestens 1,20 m groß sein.



HOTEL RIU PALACE BAVARO (All inclusive 24 h)

- WiFi gratuito en todo el hotel
- Excelente gastronomía en su restaurante principal y sus restaurantes temáticos
- Centro de Spa con diferentes tratamientos
- Free Wi-Fi throughout the hotel
- Excellent dining at its main and theme restaurants
- Spa centre with various treatments
- Kostenloses WLAN im gesamten Hotel
- Ausgezeichnetes kulinarisches Angebot im Hauptrestaurant und in den Themenrestaurants
- Spa mit verschiedenen Behandlungen

HOTEL RIU NAIBOA ★★★★★ (All inclusive 24 h)

- A 300 m de la playa
- Restaurante principal y restaurante de especialidades
- Actividades de entretenimiento para niños y adultos
- 300 m from the beach
- Main restaurant and speciality restaurant
- Entertainment activities for children and adults
- 300 m vom Strand entfernt
- Hauptrestaurant und Spezialitätenrestaurant
- Unterhaltungsprogramm für Kinder und Erwachsene





CLUBHOTEL RIU BAMBU ★★★★★
(All inclusive 24 h)
Refurbished in July 2017

- Actividades recreativas y de entretenimiento para niños y adultos
- Restaurante principal y restaurantes temáticos
- Discoteca en la calle caribeña
- Leisure activities and entertainment for children and adults
- Main and theme restaurants
- Discotheque at the Caribbean street
- Freizeitaktivitäten und Unterhaltungsprogramm für Kinder und Erwachsene
- Hauptrestaurant und Themenrestaurants
- Diskothek in der Calle Caribeña

ADULTS ONLY
by RIU

HOTEL RIU PALACE MACAO
(All inclusive 24 h)

- WiFi gratuito en todo el hotel
- Gastronomía de excelente calidad en su restaurante principal y sus restaurantes temáticos
- Amplio programa de entretenimiento diurno y nocturno
- Free Wi-Fi throughout the hotel
- Excellent dining at its main and theme restaurants
- Wide programme of day and night entertainment
- Kostenloses WLAN im gesamten Hotel
- Ausgezeichnetes gastronomisches Angebot in den Haupt- und Themenrestaurants
- Vielfältiges Programm für Tag- und Abendunterhaltung



HOTEL RIU PALACE PUNTA CANA
(All inclusive 24 h)

- WiFi gratuito en todo el hotel
- Exquisita gastronomía en su restaurante principal y sus restaurantes temáticos
- Centro de Wellness con diferentes tratamientos
- Free Wi-Fi throughout the hotel
- Excellent dining at its main and theme restaurants
- Wellness centre with various treatments
- Kostenloses WLAN im gesamten Hotel
- Ausgezeichnete Gastronomie im Hauptrestaurant und in den Themenrestaurants
- Wellnesscenter mit verschiedenen Behandlungen



Queridos huéspedes

DEAR GUESTS LIEBE GÄSTE

ES Agadir es cultura, gastronomía y todo el encanto de la hospitalidad marroquí. Los huéspedes que buscan un entorno relajado y buena temperatura encuentran en este destino su particular cámara de descompresión. El entorno privilegiado, a pie de playa y con las olas del Atlántico como telón de fondo, ayuda mucho. Sobre el paseo de la Plage d'Agadir se levantan tres establecimientos exquisitos con servicio Todo Incluido: el ClubHotel Riu Tikida Dunas, el Riu Palace Tikida Agadir y el Riu Tikida Beach. Tres ofertas con diferente carácter, adaptados tanto para viajeros en familia como parejas que buscan un refugio sin niños, con un amplio catálogo de zonas de relax —playa privada, piscinas exteriores, Wellness Center—, actividades deportivas para los más dinámicos y una gastronomía tanto para los paladares acostumbrados al gusto europeo como para los que se quieren dejar seducir por los aromas bereber y morisco. Sacamos a tres de sus huéspedes de su burbuja de desconexión para que nos cuenten su experiencia.

EN Agadir is home to culture, cuisine and the exceptional charm of Moroccan hospitality. It's the perfect destination for guests looking for a relaxing environment and pleasant temperature, and is even more attractive on account of Riu Agadir's privileged beachside location overlooking the waves of the Atlantic. RIU has three all-inclusive properties on the promenade of Plage d'Agadir: ClubHotel Riu Tikida Dunas, Riu Palace Tikida Agadir and Riu Tikida Beach. That's three options to suit both families with children and couples looking for a child-free break. Facilities include a wide range of leisure areas, including a private beach, outdoor pools, a wellness centre, sports activities for the more active and a range of dining options to cater to both people who are accustomed to the European palette as well as more adventurous diners willing to allow themselves to be seduced by the aromas of Berber and Moorish cuisine. We talked to three guests who had come to get away from it all and asked them to tell us their story.

DE Agadir steht für Kultur, Gastronomie und den Charme der marokkanischen Gastfreundschaft. Gäste, die einen Ort der Entspannung und angenehme Temperaturen suchen, finden an diesem Reiseziel ihre persönliche Erholungsoase. Die bevorzugte Lage direkt am Strand, im Hintergrund die Wellen des Atlantiks, ist dem sehr zuträglich. Über der Uferpromenade an der Plage d'Agadir erheben sich drei erlesene Hotels mit dem Service All Inclusive: das ClubHotel Riu Tikida Dunas, das Riu Palace Tikida Agadir und das Riu Tikida Beach. Drei ganz unterschiedliche Angebote, geeignet sowohl für Familien als auch für Pärchen, die auf der Suche nach einem Rückzugsort ohne Kinder sind, mit einer großen Auswahl an Relax-Bereichen (wie z.B. Privatstrand, Außenpools, Wellness Center), sportlichen Aktivitäten für die Energiegeladenen und eine Gastronomie sowohl für Liebhaber der europäischen Küche als auch für jene, die sich von den berberischen und maurischen Aromen verführen lassen wollen. Wir holen drei der Gäste von ihrer Entspannungswolke, damit sie uns von ihren Erfahrungen berichten.

ClubHotel Riu Tikida Dunas



AURELIJA SOLOGUBAITE

ESTUDIANTE / STUDENT / STUDENTIN

ES Esta joven de origen checo-lituano y afincada en Londres está pasando 10 días de vacaciones con su familia en el ClubHotel Riu Tikida Dunas. Su primera experiencia en Marruecos. Por delante tiene el primer año de universidad, donde va a estudiar idiomas, y mientras se va haciendo a la idea del salto académico que le espera, Aurelija aprovecha estos días de asueto para apuntarse a todas las actividades que ofrece el establecimiento. No se pierde una, casi literalmente. “Me encanta tomar el sol, pero lo de tumbarme junto a la piscina todo el día se me hace aburrido”, explica. Si aprieta el tedio, el staff del Dunas tiene el antídoto: el programa Riu4U para adolescentes. Y Aurelija se apunta a todo. “La verdad es que hay un montón de actividades y los animadores hacen de todo. Yo, en particular, disfruto del voley en la playa, del aqua aerobics y, sobre todo, del waterpolo”.

EN *The young Czech–Lithuanian student who lives in London is on a 10-day holiday with her family at the ClubHotel Riu Tikida Dunas. It’s her first taste of Morocco. After her holiday, she’ll be heading back to London to begin a degree in languages. While she prepares herself for a leap into the world of academia, Aurelija is taking advantage of the range of activities offered at the hotel. Quite literally, she has done everything. “I love sunbathing but get bored lying by the pool all day,” she explains. However, when boredom strikes, help is at hand and the staff at Dunas have the perfect antidote: the Riu4U programme. Aurelija has thrown herself in: “There are so many things to do and the people in charge look after everything. My favourite activities have been beach volleyball, water aerobics and especially water polo.”*

DE *Die junge Frau aus London mit tschechisch-litauischen Wurzeln verbringt mit ihrer Familie 10 Tage Ferien im ClubHotel Riu Tikida Dunas. Es ist ihr erster Aufenthalt in Marokko. Vor ihr liegt das erste Jahr an der Universität, wo sie Sprachen studieren wird. Und während sie sich innerlich auf den ihr bevorstehenden Sprung in ihrer Bildungslaufbahn einstellt, nutzt Aurelia diese Ferientage, um an allen Aktivitäten teilzunehmen, die das Hotel anbietet. Sie lässt buchstäblich keine aus. „Ich liebe es, in der Sonne zu sein, aber den ganzen Tag am Pool zu liegen langweilt mich“, erklärt sie. Wen die Langeweile plagt, für den haben die Animatoren das passende Gegenmittel: das Programm Riu4U für Jugendliche. Und Aurelia ist überall dabei. „Es gibt eine Menge Aktivitäten, die Animatoren machen wirklich alles. Besonders gerne mache ich Beachvolleyball, Aquafitness und vor allem Wasserball“.*



ES Originario de Barnoldswick, al norte de Manchester, Lee se dedica al transporte de camas por todo el Reino Unido. Vive pegado al volante de su trailer, sufriendo los rigores de la carretera. Por eso, en cuanto puede se escapa con su mujer en busca de temperaturas benignas y del más absoluto relax. “En casa andamos con la cabeza ocupada, así que buscábamos algo tranquilo”, cuenta Lee desde su tumbona. “Íbamos mucho a Egipto, pero este año hemos probado Agadir y la verdad es que está siendo fantástico”. El Riu Palace Tikida Agadir cumple con sus expectativas. “Hemos viajado por todo el mundo, y puedo decir que este es uno de los mejores hoteles en los que hemos estado”. Confiesa que su hobby es, básicamente, estar tumbado y tomar tanto sol como pueda”. Muy poca actividad, salvo nadar, disfrutar de la comida y, sobre todo, de la bebida”, sentenció Lee con una sonrisa.

EN From Barnoldswick, just north of Manchester, Lee transports beds across the United Kingdom. He spends half his life behind the steering wheel of his lorry and suffers all the hardships of the road. That's why, when he gets the chance, he likes to get away with his wife, in search of warmer climes and total relaxation. “When we're at home, there's always stuff going on in our minds, so we were looking for somewhere we can just switch off,” Lee explains from his lounger. “We've been to Egypt a few times now, but this year we decided to try Agadir and we haven't been disappointed.” What's more, Riu Palace Tikida Agadir has lived up to his expectations. “We've travelled all over the world and I can honestly say that this has been one of the best hotels we've stayed in.” His hobby, he confesses, consists of nothing more than lying in the sun and working on his tan. “Very little activity, except from swimming, enjoying nice food and, of course, a few drinks,” he adds with a smile.

DE Lee stammt aus Barnoldswick im Norden von Manchester und transportiert beruflich Betten durch ganz Großbritannien. Er klebt hinter dem Steuer seines Sattelschleppers und lebt das harte Leben jener, die ständig unterwegs sind. Daher entflieht er dem so oft er kann mit seiner Frau, stets auf der Suche nach milderer Temperaturen und Entspannung pur. „Zu Hause haben wir immer den Kopf voll, deshalb suchen wir etwas Ruhiges“, erzählt Lee von seinem Liegestuhl aus. „Wir waren oft in Ägypten, aber dieses Jahr haben wir mal Agadir ausprobiert und es ist wirklich fantastisch“. Das Riu Palace Tikida Agadir erfüllt seine Erwartungen. „Wir haben schon die ganze Welt bereist und ich kann sagen, dies ist eines der besten Hotels, in denen wir waren“. Er gesteht, sein Hobby sei es im Grunde genommen, herumzuliegen und sich so viel zu sonnen wie möglich. „Ganz wenig Aktivitäten, außer zu schwimmen, das Essen und vor allem die Getränke zu genießen“, sagt Lee mit einem Lächeln.



LEE GILL

TRANSPORTISTA / HAULIER / SPEDITEUR



Riu Tikida Beach

ES Cuando Malcolm y su mujer planean sus vacaciones tienen claro lo que buscan: por un lado, un ambiente relajado, sin niños y con playa; y por otro, que tenga una cultura y una gastronomía diferente a la de Londres. Malcolm está fascinado con lo que ha encontrado en Agadir y en el Tikida Beach, su Edén particular. “Me gustan los lugares donde podamos tener contacto con culturas diferentes, bucear en ellas y probar cosas nuevas”, explica este enfermero de 45 años justo después de finalizar la clase de árabe, una de las actividades más populares del hotel. “Estamos en un país donde se habla árabe, así que pensamos que era una buena oportunidad para poder aprender algunas palabras. Y la verdad es que ha sido fantástico. El staff es una maravilla”. La cultura es esencial en las vacaciones de Malcolm, “no sólo el sol y el agua”, reconoce. “La hospitalidad de este pueblo nos ha cautivado”.

EN When Malcolm and his wife plan their holidays, they have no doubt what they’re looking for: on the one hand, a relaxing environment, free from children, and a nice beach; and on the other, the chance to experience different culture and food from London. Malcolm has been fascinated by what he has discovered in Agadir and Tikida Beach has become his own little Garden of Eden. “I like places where you can have contact with different cultures, dip in and out, and try new things,” explains the 45-year-old nurse as he emerges from his Arabic class, one of the hotel’s most popular activities. “We’re in a country where people speak Arabic so we thought it would be a good opportunity to learn a few words. It has been really fantastic. The staff are great.” Culture is an essential part of Malcolm’s holidays, “It’s not just sun, sea and sand,” he explains. “The people have been so welcoming.”

DE Als Malcolm und seine Frau ihren Urlaub planen, wussten sie genau, was sie suchten: einerseits eine entspannte Atmosphäre ohne Kinder und mit Strand; und andererseits eine Kultur und eine Gastronomie, die sich von denen Londons unterscheiden. Malcolm ist fasziniert von dem, was er in Agadir und im Tikida Beach, seinem ganz persönlichen Paradies, gefunden hat. „Ich liebe die Orte, an denen wir mit anderen Kulturen in Kontakt kommen, in sie eintauchen und Neues ausprobieren können“, erklärt der 45-jährige Krankenpfleger, der gerade aus dem Arabischkurs kommt, einer der beliebtesten Aktivitäten im Hotel. „Wir sind hier in einem Land, in dem arabisch gesprochen wird, deshalb fanden wir, es sei eine gute Gelegenheit, ein paar Worte zu lernen. Und es war wirklich fantastisch. Das Personal ist wunderbar“. Kultur ist Malcolm im Urlaub sehr wichtig, „nicht nur Strand und Meer“, bestätigt er. „Wir sind von der Gastfreundlichkeit der Menschen hier begeistert“.

MALCOLM TREW

**ENFERMERO PSIQUIÁTRICO / PSYCHIATRIC NURSE /
KRANKENPFLEGER IN DER PSYCHIATRIE**



LOS BARRIOS DE MODA DE NY



THE TRENDIEST
NEIGHBOURHOODS
IN THE BIG APPLE
*DIE IN-VIERTEL
NEW YORKS*

ES La moda se basa en un axioma: renovarse o morir. Y eso puede aplicarse a los barrios y las ciudades. Nueva York, la cuna del modernismo en el sentido hipster del término, lleva décadas siendo el centro del universo conocido. Entre sus barrios hay algunos clásicos. ¿Quién no ha oído hablar del SoHo, de Greenwich Village, de Tribeca o de NoLita? Incluso de Williamsburg, convertido en los últimos años en el lugar de los bohemios más acaudalados.

Williamsburg está en Brooklyn, uno de los cinco distritos de la ciudad y, con sus dos millones y medio de habitantes, es el más poblado. Los que en él residen nunca responden "Nueva York" cuando les preguntan por su procedencia; ellos prefieren contestar Brooklyn como muestra de su orgullo. Tras sufrir la epidemia del crack de los 80 y los 90, el barrio, como el resto de la ciudad, comenzó su rehabilitación.

Hoy, el enclave se ha convertido en una zona acomodada. Los artistas y los bohemios trajeron con ellos galerías de arte, clubes, restaurantes, tiendas de lujo, barberías, ópticas para los amantes de las gafas de pasta...

Algo está cambiando. Para los que siempre andan en busca de lo más alternativo, Williamsburg puede haberse vuelto demasiado convencional y hay que buscar un nuevo lugar. El escogido podría ser Greenpoint, la pequeña Polonia, justo al norte. ¿Necesitan una prueba? Lena Dunham, protagonista de la serie *Girls*, la Biblia del hipsterismo de la segunda década del nuevo milenio, vive en este barrio.

Aunque hay que hacer un transbordo para llegar a Manhattan en metro y, según sus críticos, su vida nocturna no puede calificarse de vibrante, tiene varios atractivos. Uno de ellos son los parques y zonas al aire libre, muy necesarios cuando se trata de la ciudad más poblada de EEUU. Así, el Transmitter Park o el Newtown Creek Nature Walk son dos enclaves tranquilos donde además se pueden disfrutar unas excelentes vistas al skyline neoyorquino.

EN *Fashion is based on just one premise: innovate or die. The idea can be equally applied to neighbourhoods and cities. New York, the cradle of hipster modernism, has been the centre of the known universe for decades and is home to many classic neighbourhoods. Who, for example, hasn't heard of Soho, Greenwich Village, Tribeca or NoLita? These are now joined by Williamsburg, which has drawn in affluent bohemians in recent years.*

Williamsburg is located in Brooklyn, one of New York's five boroughs, whose population of 2.5 million also makes it the most populous. When prompted to say where they are from, the borough's inhabitants will answer Brooklyn, not New York, as a measure of their pride in the place where they live. After the crack epidemic of the 1980s and 1990s, the district, like the rest of the city, underwent rehabilitation.

Today, the urban enclave has become a well-heeled neighbourhood, thanks to an influx of artists and bohemians who have brought with them art galleries, clubs, restaurants, luxury stores, barbershops and even opticians specialising in thick-rimmed glasses...

Change is in the air. Yet for those who are always seeking out the hippest places to go, Williamsburg may already be old-hat, with the search on for the next up-and-coming district. Greenpoint, also known as Little Poland, slightly to the north, is already a strong candidate. The proof? Lena Dunham, of the series 'Girls', the hipster Bible for the second decade of the new millennium, has chosen to make the neighbourhood her home.

Despite having to change trains to get to Manhattan on the subway and although critics say the nightlife lacks vibrancy, Greenpoint has a number of features that make it attractive. It has great parks and open spaces, an important aspect of living in the most populous city in the USA. Transmitter Park or the Newtown Creek Nature Walk are two places where you can find an oasis of peace and tranquillity in the city and excellent views of New York's iconic skyline.

DE *Mode beruht auf dem Grundsatz des permanenten Wandels. Und dasselbe gilt für Viertel und Städte. New York, die Wiege des Modernismus im hippen Sinne des Wortes, ist seit Jahrzehnten das Zentrum des Universums. Einige der Viertel sind sehr berühmt. Wer hat noch nicht von SoHo, Greenwich Village, Tribeca oder NoLita gehört? Oder von Williamsburg, das in den letzten Jahren zum Mekka der vermögenden Boheme geworden ist.*

Williamsburg liegt in Brooklyn, einem der fünf Stadtbezirke von New York, der mit seinen zweieinhalb Millionen Einwohnern der bevölkerungsreichste ist. Wer dort wohnt, antwortet auf die Frage, woher er kommt, nie mit „New York“. Der Stolz gebietet es, lieber Brooklyn zu sagen. Nach der Crack-Epidemie der 80er und 90er begann der Stadtteil, genau wie der Rest der Stadt, mit seiner Rehabilitation.

Inzwischen ist die Enklave zu einer wohlhabenden Gegend geworden. Mit den Künstlern und der Boheme kamen die Kunstgalerien, Clubs, Restaurants, Luxusgeschäfte, Friseurläden und Optikergeschäfte für die Liebhaber teurer Brillen...

*Es ändert sich etwas. Für diejenigen, die stets auf der Suche nach dem alternativen Lebensgefühl sind, ist Williamsburg wahrscheinlich schon zu sehr „Mainstream“. Ein neuer Ort muss gefunden werden. Das könnte Greenpoint sein - das nördlich gelegene kleine Polen. Bedarf es eines Beweises? Lena Dunham, Star aus der Serie *Girls*, der *Bibel*, der Hipster dieses Jahrzehnts, lebt in diesem Viertel.*

Auch wenn man umsteigen muss, um mit der Subway nach Manhattan zu gelangen, und auch wenn das Nachtleben alles andere als aufregend ist, wie seine Kritiker anmerken, so hat das Viertel auch einige Vorteile. Einer davon sind die Parks und Freiflächen, die in der bevölkerungsreichsten Stadt der USA so wichtig sind. Der Transmitter Park und der Newtown Creek Nature Walk sind zwei ruhige Oasen, von denen aus man zudem einen wunderbaren Blick auf die New Yorker Skyline hat.





WE LOVE NY


THOR EQUITIES
www.thorequities.com
**RETAIL SPACE
AVAILABLE**
GRACE YANG
212.958.60
YANG@THC.EQUITIES.COM

RIU





Desayunos y brunchs en el corazón de NY

BREAKFAST AND BRUNCHES IN THE HEART OF NYC / FRÜHSTÜCK UND BRUNCH IM HERZEN NEW YORKS

ES Nada mejor que empezar la mañana con un buen desayuno para después poder conocer a fondo Nueva York. El nuevo Riu Plaza New York Times Square ofrece a sus huéspedes el verdadero desayuno americano. Y para reponer fuerzas, existe la posibilidad de degustar un succulento Lunch Special en su Fashion Restaurant.

EN *What better start to a day exploring the Big Apple than a hearty breakfast? At the new Riu Plaza New York Times Square, guests can enjoy a real American breakfast. And after a morning's sightseeing, why not take advantage of the succulent lunch special at its Fashion Restaurant?*

DE *Wie könnte man einen Tag besser beginnen als mit einem guten Frühstück, um New York danach gründlich zu erkunden. Das neue Riu Plaza New York Times Square bietet seinen Gästen ein echtes American Breakfast. Und um später wieder aufzutanken, besteht die Möglichkeit, einen leckeren Special Lunch im Restaurant Fashion zu verkosten.*

RIU PLAZA NEW YORK TIMES SQUARE

ES El nuevo Riu Plaza New York Times Square se encuentra en la 8ª Avenida con calle 46, a tan solo unos pasos de Broadway y muy cerca de la conocida zona Restaurant Row y Central Park. Con 29 plantas y más de 600 habitaciones, destaca su vanguardista y elegante interiorismo y, por supuesto, el servicio de calidad que caracteriza a los hoteles de la cadena. Un hotel idóneo tanto para negocios como para las vacaciones urbanas perfectas.

EN *The new Riu Plaza New York Times Square is located at the intersection of Eighth Avenue and 46th Street, just a few steps from Broadway and a stone's throw from the famous Restaurant Row and Central Park. With 29 floors and over 600 rooms, the hotel stands out for its modern interior and, of course, the quality service that is the hallmark of RIU hotels. The perfect place for business and a fantastic destination for city breaks.*

DE *Das neue Riu Plaza New York Times Square befindet sich in der 8th Avenue 46th Street, nur ein paar Schritte vom Broadway entfernt und ganz in der Nähe der bekannten Restaurant Row und des Central Parks. Das 29-stöckige Hotel mit über 600 Zimmern besticht durch sein avantgardistisches und elegantes Design und natürlich durch die hohe Servicequalität, die für die Hotels der Kette üblich ist. Es ist sowohl für Geschäftsreisen als auch für den perfekten Städteurlaub das ideale Hotel.*





Enrique Iglesias en Riu Plaza Panama

ENRIQUE IGLESIAS AT RIU PLAZA PANAMA / ENRIQUE IGLESIAS IM RIU PLAZA PANAMA

ES Enrique Iglesias escogió el hotel Riu Plaza Panama no sólo para hospedarse durante su estancia en la ciudad sino también para grabar algunas de las escenas del vídeo de su canción *Duele el corazón*, que da título a su último disco. Producido por Carlos Paucar, el vídeo ha sido rodado íntegramente en Panamá y en él, además del establecimiento RIU de la capital panameña, aparecen otras emblemáticas localizaciones del país centroamericano, como el Parque Nacional de Sarigua.

EN *Not only did Enrique Iglesias choose Riu Plaza Panama for his accommodation during his stay in the city, but it was also the setting for some of the scenes on the video for his song "The Heart Hurts," the title of his latest release. Produced by Carlos Paucar, the video was shot entirely in Panama and, in addition to RIU's property in the capital, includes other landmarks in the Central American country, such as the Sarigua National Park.*

DE *Enrique Iglesias wählte das Hotel Riu Plaza Panama nicht nur, um während seines Aufenthaltes in der Stadt dort zu logieren, sondern auch um dort einige der Szenen des Videos zu seinem Song „Duele el corazón“ zu drehen, dem Titelsong seines neuesten Albums. Das Video, eine Produktion von Carlos Paucar, wurde komplett in Panama gedreht und neben dem RIU Hotel, der panamaischen Hauptstadt kommen darin auch andere berühmte Orte des mittelamerikanischen Landes vor, wie z.B. der Nationalpark Sarigua.*

Estreno en Riu Plaza Guadalajara

NEW PACKAGES AT RIU PLAZA GUADALAJARA DEBÜT IM RIU PLAZA GUADALAJARA

ES El hotel Riu Plaza Guadalajara ha presentado sus tres nuevos paquetes Fin de Semana: Gourmet, Golf y Spa. Además de la noche para dos personas con desayuno incluido, presente en los tres paquetes, Gourmet incluye una cena de 5 tiempos para dos personas en el restaurante Chardonnay y un 20% de descuento en el servicio de Renova Spa. Un descuento que también incluye el Paquete Golf, además de una ronda de golf por persona en el Cielo Country Club, así como caddy, carrito de golf y tee de práctica para dos personas. Por su parte, el paquete Spa incluye tratamiento de Spa de dos horas por persona. Más información y reservas en riuplaza.com.

EN *Riu Plaza Guadalajara has three new weekend packages: Gourmet, Golf and Spa. All three packages include bed and breakfast for two people as standard. The Gourmet package includes a five-course dinner for two people in the Chardonnay restaurant and a 20% discount at the Renova Spa. The same discount also applies to the Golf package, in addition to a round of golf for each guest at the Cielo Country Club, including caddy, buggy and a session at the practice range for two people. The Spa package includes two hours of spa treatment per person. For more information and reservations, see riuplaza.com.*

DE *Das Hotel Riu Plaza Guadalajara hat seine drei neuen Wochenend-Pakete Gourmet, Golf und Spa vorgestellt. Zusätzlich zu der Übernachtung mit Frühstück für zwei Personen, die in allen drei Paketen enthalten ist, beinhaltet das Gourmet-Paket ein Abendessen mit 5 Gängen für zwei Personen im Restaurant Chardonnay und 20% Rabatt auf die Angebote des Renova Spa. Diesen Rabatt bietet auch das Golf-Paket, dazu eine Runde Golf pro Person im El Cielo Country Club mit Caddy, Golfrolley und Driving Range für zwei Personen. Das Spa-Paket enthält eine zweistündige Behandlung pro Person im Spa. Weitere Informationen und Buchungen auf riuplaza.com.*



Música en vivo en Riu Plaza Miami

LIVE MUSIC AT RIU PLAZA MIAMI / LIVE-MUSIK IM RIU PLAZA MIAMI

ES Desde el pasado mes de mayo, en Riu Plaza Miami se viven las Miami Live Music Nights. Seis días a la semana (aunque en algunos meses se reduce a sólo cinco días), el lobby del hotel acoge, desde las 8 a las 11 p.m., las actuaciones de artistas locales de diversos estilos que invitan a los huéspedes a disfrutar de la música en vivo mientras disfrutan de la oferta gastronómica del Take Away "Capital".

EN *In May Riu Plaza Miami launched Miami Live Music Nights. For six days a week (five during some months) between 8 and 11 PM, the lobby of the hotel hosts performances by local artists playing various different styles of music. Guests are invited to enjoy live music while they sample the food from the Capital Take Away restaurant.*

DE *Seit Mai finden im Riu Plaza Miami die Miami Live Music Nights statt. An sechs Tagen der Woche (in manchen Monaten allerdings an nur 5 Tagen) treten zwischen 20 und 23 Uhr einheimische Künstler unterschiedlicher Stilrichtungen in der Lobby des Hotels auf und unterhalten die Gäste mit Live-Musik, während diese das kulinarische Angebot des Take Aways „Capital“ genießen.*

Upgrade en el Riu Plaza Berlin

UPGRADE AT RIU PLAZA BERLIN
UPGRADE IM RIU PLAZA BERLIN

ES Con el nuevo servicio Upgrade Your Stay, reservar una Junior Suite, una Suite, una Master Suite o incluso la Presidential Suite es ahora una posibilidad a tu alcance. Consulta en recepción para acceder a una habitación de categoría superior. ¡Sin duda un lujo que no querrás perderte!

EN Our new Upgrade Your Stay service makes reserving a Junior Suite, a Suite, a Master Suite or even the Presidential Suite more accessible than ever before. Ask at reception about upgrading your room to a higher category. Go on, treat yourself to a little extra luxury!

DE Mit dem neuen Service Upgrade Your Stay können Sie nun eine Juniorsuite, eine Suite, eine Mastersuite oder sogar eine Presidentsuite buchen. Wenden Sie sich an die Rezeption, um ein Zimmer der höheren Kategorie zu bekommen. Lassen Sie sich diesen Luxus nicht entgehen!



JUNIOR SUITE



MASTER SUITE



PRESIDENCIAL

RIU llega a Irlanda

RIU ARRIVES IN IRELAND / RIU KOMMT NACH IRLAND



ES Está situado en O'Connell Street, la principal arteria de Dublín, fue construido en 1817 y es la última incorporación de RIU a su línea urbana. A partir de ahora, el Hotel Gresham pasa a denominarse Hotel Riu Plaza The Gresham Dublin y con él la cadena estrena su primer establecimiento en Irlanda. Con más de 300 habitaciones, dispone de un estratégico emplazamiento en pleno centro de la ciudad y a escasa distancia de algunos de los lugares más emblemáticos como Trinity College o Temple Bar, así como los principales teatros y centros comerciales de la capital irlandesa.

EN The latest addition to RIU's urban portfolio is located on Dublin's main thoroughfare of O'Connell Street in a building dating back to 1817. Formerly the Gresham hotel, the property is now known as Hotel Riu Plaza the Gresham Dublin, marking the launch of the chain's first hotel in Ireland. With over 300 rooms, RIU's newest Plaza is strategically located in the heart of the Irish capital, close to some of its most iconic attractions, such as Trinity College, Temple Bar, and the main theatres and shopping centres.

DE Das in der O'Connell Street, der wichtigsten Verkehrsader Dublins, gelegene und im Jahr 1817 erbaute Haus ist das neueste Hotel der urbanen Produktlinie von RIU. Das ehemalige Hotel Gresham nennt sich von nun an Hotel Riu Plaza The Gresham Dublin und mit ihm eröffnet die Kette ihr erstes Hotel in Irland. Das Hotel mit über 300 Zimmern befindet sich in ausgezeichneter Lage im Stadtzentrum, in der Nähe einiger der berühmtesten Orte wie dem Trinity College, dem Stadtviertel Temple Bar sowie der wichtigsten Theater und Einkaufszentren der irischen Hauptstadt.





Relato

UN AÑO DESPUÉS

A YEAR LATER / EIN JAHR SPÄTER

ES Jorge tiene diecisiete años y hace exactamente uno estaba en el mismo lugar al que ahora acaba de llegar junto a sus padres: el ClubHotel Riu Papayas. Su memoria adolescente, selectiva y caprichosa, recuerda perfectamente qué ocurrió allí mismo el verano pasado, en ese mismo lugar al que tantas ganas tenía de volver para saldar una deuda pendiente. Sus padres no le dejaron quedarse solo en casa, lo que le provocó un gran enfado. No quería vacaciones con ellos, solo quedarse con su chica, Estela, de la que se creía locamente enamorado.

Recuerda con nitidez cómo tenía planeado en su cabeza mostrar su indiferencia por el mundo, dejando que pasara el tiempo sin hacer absolutamente nada. Sólo estar tumbado esperando que llegara el día de regreso. Pero nada más lejos de la realidad.

EN Jorge is 17 and has just arrived with his parents at ClubHotel Riu Papayas, the hotel where they stayed exactly one year ago. Selective and capricious, his teenager's memory has a perfect recollection of the events of his holiday last year and he has been desperate to return ever since to make good his mistake. As he enters the hotel, he recalls the rage he had brought with him from Madrid the previous year. Much to his frustration, his parents had refused to let him stay home alone. He didn't want to go on holiday with them, he just wanted to be with his girlfriend, Estela, whom he was sure was the love of his life.

He clearly remembers how he arrived intent on demonstrating his indifference to the world, letting the time pass and doing absolutely nothing, just lying there waiting for the last day to come so he could go home. But events took a rather different turn.

DE Jorge ist siebzehn Jahre alt. Vor genau einem Jahr war er schon einmal an demselben Ort, an dem er gerade mit seinen Eltern angekommen ist: im ClubHotel Riu Papayas. Dank seines jugendlichen, selektiven und launenhaften Erinnerungsvermögens weiß er noch genau, was hier letzten Sommer geschah, an diesem Ort, an den er unbedingt zurückkehren wollte, um eine offene Schuld zu begleichen. Er war damals sehr verärgert, weil seine Eltern ihn nicht alleine zu Hause ließen. Er hatte nicht mit ihnen in die Ferien fahren wollen, er wollte nur bei seiner Freundin bleiben, bei Estela, in die er bis über beide Ohren verliebt zu sein glaubte.

Er erinnert sich ganz deutlich, wie er vorgehabt hatte, sich der Welt gegenüber gleichgültig zu zeigen und die Zeit verstreichen zu lassen, ohne auch nur das Geringste zu tun. Nur rumzuliegen und zu warten, dass der Tag der Abreise käme. Doch dann kam alles anders.



La conoció en la piscina. Estaba en una tumbona, leyendo al sol junto a una palmera. Llevaba gafas de aviador con cristales azules y una trenza rubia bajaba por el lado derecho de su cuello. De pronto, todo quedó fuera de su alcance visual, tan sólo tuvo ojos para aquella chica que leía plácidamente una novela con título en alemán. Ya iba siendo hora de que pusiera a prueba la eficacia del sistema bilingüe de su colegio. Parecía estar sola, tan mosqueada con el mundo como él, así que Jorge se armó de valor para ocupar la tumbona que estaba vacía a su lado. Se quedó un rato allí tumbado, lanzando miradas furtivas a la alemana. ¿Hablará inglés?, se preguntaba. No tardó en averiguarlo, justo el tiempo en que ideó una excusa para dirigirse a ella.

- Veo que se te ha acabado la bebida, dijo poniéndose en pie, tapándole el sol por unos segundos. Eso no puede ser. Voy a acercarme al bar, ¿te traigo algo?

He met her by the pool. She was lying on a lounger, reading in the sun beside a palm tree. She had aviator sunglasses with blue lenses and a blonde braid of hair that ran down the right side of her neck. Suddenly everything else was lost from his view. He only had eyes for that girl, relaxing as she read a novel whose title, he noted, was in German. It was time to put his bilingual education to the test. She seemed so shut-off, so aloof to the world, just like him. Jorge plucked up the courage to lie down on the empty sun lounger beside her. He lay there for a while, sneaking furtive glances at the German girl beside him. "I wonder if she speaks English," he thought to himself. It didn't take him long to find out and he soon found an opportunity to address her.

"I see you've finished your drink," he said, standing up, blocking out the sun for a few seconds. "I'm going up to the bar, would you like something?"

Er lernte sie am Pool kennen. Lesend lag sie auf einer Sonnenliege unter einer Palme. Sie trug eine Fliegerbrille mit blauen Gläsern und ein blonder Zopf schmiegte sich rechts an ihren Hals. Plötzlich wurde alles aus seinem Sichtfeld ausgeblendet. Er hatte nur noch Augen für dieses Mädchen, das da genüsslich einen Roman mit deutschem Titel las. Es war an der Zeit, die Effizienz des zweisprachigen Systems seiner Schule zu testen. Sie schien alleine und genauso sauer auf die Welt zu sein wie er, und so nahm Jorge seinen ganzen Mut zusammen und begab sich auf die leere Liege neben ihr. Der Deutschen ein paar flüchtige Blicke zuwerfend, blieb er dort eine Weile liegen. Er fragte sich, ob sie wohl englisch sprach. Doch er wartete nicht lange damit, dies herauszufinden, er brauchte nur schnell eine gute Ausrede, um sie anzusprechen.

„Ich sehe, dass dein Glas leer ist“, sagte er und erhob sich, wobei er ihr für ein paar Sekunden in der Sonne stand. „Das darf nicht sein. Ich gehe zur Bar, soll ich dir etwas mitbringen?“



ES Fue un inglés inseguro, temblón, algo entrecortado, pero el resultado fue el esperado. Gracias a su ofrecimiento, la conversación empezó a fluir entre ellos. Se llamaba Lena y para hablar se quitó las gafas de sol. Jorge quedó de pronto fascinado por aquellos ojos. Imaginó por un momento qué pensarían sus amigos del colegio si le vieran con una chica así... ¡y encima alemana! Lena cerró el libro y se ofreció a hablar con naturalidad. De aquella charla inicial nació una amistad que, por desgracia, sólo duraría cuarenta y ocho horas, tiempo estimado en el que ella partiría hacia Düsseldorf.

Sabedor de la premura que esto le provocaba, Jorge se encargó de organizar todo tipo de planes, ante el asombro de sus incrédulos padres. No pararon de hacer actividades, dentro y fuera del hotel, con lo que no hubo tregua para que el aburrimiento les cogiera desprevenidos. Pasaron los dos días juntos, sin parar de hablar, montando en motos de agua, probando el windsurf, haciéndose selfis a cada momento, en cada terraza de la playa del Inglés, en cada metro cuadrado de arena, en la piscina del hotel, en el gimnasio... en todas partes, incluido el restaurante asiático al que la noche de despedida fueron los dos con permiso de sus padres.

Les encantó la cena a solas. No querían que terminara porque ambos sabían que el tiempo se acababa y a la mañana siguiente ella partiría rumbo a Alemania. Entre ellos se produjo un baile de sentimientos que les obligó a guardar uno de sus secretos más íntimos e inconfesables: los dos tenían pareja en sus ciudades de origen. Este fue el motivo que produjo el error más grave que cometió Jorge.

EN Her English was uncertain, stuttering, hesitant even, but his question worked nonetheless. Thanks to his offer, the conversation began to flow between them. Her name was Lena and she took her glasses off to speak to him. Suddenly Jorge was captivated by those eyes. For a moment he imagined what his friends at school would think if they saw him with a girl like her... And what's more, she was German! Lena closed her book to continue that initial conversation, a conversation that sparked a friendship, which, unfortunately, would only last for 48 hours, when she would return home to Düsseldorf.

Aware of the urgency this created, Jorge took it on himself to organise all sorts of things, much to the astonishment of his parents. For two days, they were constantly engaged in activities inside and outside the hotel, leaving no chance for boredom to catch them unaware. They spent the two days together, talking all the time, riding on jet skis, trying out windsurfing, taking dozens of selfies on the various terraces of the Playa del Inglés, on every square metre of sand, in the hotel pool, in the gym... in short, everywhere, including the Asian restaurant where their parents let them dine together on the night they parted.

They loved being able to eat alone. They didn't want the night to come to an end. Both knew time was running out and the following morning she would return to Germany. This produced a tumult of feelings that led each to keep one of their most intimate and inconfessable secrets to themselves: both had a partner back home. It was this secret that caused Jorge to make the mistake that would haunt him for the year to come.

DE Es war ein unsicheres Englisch, zittrig, etwas abgehackt, aber es führte zum erhofften Ergebnis. Dank seines Angebots kam die Konversation zwischen ihnen in Gang. Sie hieß Lena. Zum Reden nahm sie die Brille ab und Jorge war von ihren Augen sofort fasziniert. Einen Moment lang stellte er sich vor, was wohl seine Schulfreunde sagen würden, wenn sie ihn mit so einem Mädchen sahen... und einem deutschen noch dazu! Lena machte ihr Buch zu und ging ganz natürlich zum Gespräch über. Aus dieser ersten Unterhaltung entstand eine Freundschaft, die leider nur 48 Stunden dauern sollte, denn das war die Zeit, die noch blieb, bis sie nach Düsseldorf zurückkehrte.

Der Dringlichkeit, die dies mit sich brachte, wohl bewusst, kümmerte sich Jorge darum, alles Mögliche zu organisieren, sehr zur Verwunderung seiner ungläubig stauenden Eltern. Aktivität folgte auf Aktivität, sowohl im als auch außerhalb des Hotels, damit bloß keine Pause entstünde, in der die Langeweile sie überraschen könnte. Sie verbrachten zwei Tage zusammen, redeten pausenlos, fuhren Jet-Ski, probierten Windsurfen aus, machten ständig Selfies, auf jeder Terrasse am Strand Playa del Inglés, auf jedem Quadratmeter Sand, am Hotelpool, im Fitnessraum... überall, sogar im asiatischen Restaurant, in das die beiden am letzten Abend mit Erlaubnis ihrer Eltern gingen.

Sie genossen das Abendessen zu zweit. Sie wollten gar nicht, dass es endete, denn beide wussten, dass ihre Zeit dann vorbei sein und Lena am nächsten Morgen nach Deutschland aufbrechen würde. Ihre Gefühle tanzten und sie fühlten sich gezwungen, eines ihrer größten und unaussprechlichsten Geheimnisse zu wahren: Beide hatten in ihrer Heimatstadt einen Freund bzw. eine Freundin. Aus diesem Grund kam es auch zu Jorges folgenschwerstem Fehler.







ES El fallo, siempre lo dijo, fue pensar que no podría controlar las emociones desde la distancia y que la mejor manera de solucionarlo era olvidarse de ella. Y para eso lo ideal era borrar de su móvil todo rastro de Lena (fotos, mensajes de Whatsapp intercambiados durante esos días...) y fingir no tener perfil en ninguna red social para evitar seguir en contacto con ella después del verano: «Es algo que no va con mi forma de ser», le aseguró.

Desde entonces, hace ya exactamente un año, vive obsesionado pensando en el día en que podrían reencontrarse para pedirle perdón.

Recordó que en algún momento de aquellos dos días Lena le había dicho que a sus padres les encantaba el Riu Papayas y que ya era el tercer año que repetían. Por esa razón, Jorge ha estado especialmente puntilloso las últimas semanas para repetir exactamente las mismas vacaciones que el año pasado, mismas fechas, mismo hotel, a lo que sus padres han accedido sin oponer la más mínima objeción.

EN *His mistake, he always said, was to think he wouldn't be able to control his feelings across the distance and that the easiest way to deal with this would be to forget about her. The best way, he thought would be to delete every last trace of Lena from his phone (photos, WhatsApp messages exchanged over the course of those days...) and pretend he didn't have a presence on social media to avoid contact with her after their holidays: "It's not really my thing," he told her.*

Since then, for exactly one year, he has lived obsessed with the moment they would meet again and he would ask her to forgive him.

He remembered that at one point during the course of those two days, Lena had told him her parents loved Riu Papayas and that it was the third year they had gone there. Jorge had been gripped by anxiety during the last few weeks, desperate to repeat exactly the same holiday as last year, with the same dates, at the same hotel. Luckily, his parents had agreed without the slightest objection.

DE *Der Fehler, dessen war er sicher, bestand darin zu denken, dass er die Gefühle auf die Entfernung nicht werde aushalten können und dass es daher das Beste sei, Lena zu vergessen. Und am praktischsten wäre es, in seinem Handy alles zu löschen, was auf die Existenz von Lena hinweisen könnte und einfach zu behaupten, gegen Social Media zu sein, dachte er.*

Seit diesem Moment, vor nun schon genau einem Jahr, denkt er wie besessen an den Tag, an dem sie sich vielleicht wiedersehen werden, damit er sich bei ihr entschuldigen kann.

Er erinnerte sich, dass Lena ihm irgendwann während dieser zwei Tage erzählt hatte, dass ihre Eltern vom Riu Papayas begeistert seien und sie nun schon das dritte Jahr in Folge hergekommen seien. Aus diesem Grund war es Jorge in den letzten Wochen besonders wichtig gewesen, dass sie ihren Urlaub ganz genau wie im letzten Jahr verbringen würden, zur gleichen Zeit, im gleichen Hotel, und seine Eltern hatten dem ohne jeglichen Einwand zugestimmt.



Y por fin ha llegado el momento. Ha pasado un año y ahí está, dispuesto a salir a la piscina antes incluso de deshacer el equipaje en la habitación. Está nervioso, no las tiene todas consigo. El ascensor tarda demasiado. Baja por las escaleras saltando de tres en tres con peligro de resbalarse con las chanclas. Corre por las salas hasta que por fin llega a su destino. Se planta con la respiración agitada y los brazos en jarra en un punto en el que tiene toda la visión periférica del recinto. Lo repasa visualmente con un análisis casi robótico, tumbona a tumbona. La decepción no tarda en reflejarse en su rostro: Lena no está. Tal vez su cargo de conciencia deba ser la penitencia que deba cumplir el resto de su vida, piensa melodramático. Cuando está a punto de desistir y subir a su habitación para no salir en quince días, siente que alguien le da dos leves toques en la espalda. Lena, con dos refrescos en las manos, dice antes incluso de saludarle:

—Siento de verdad no haberte llamado. Llevo un año deseando volver a verte para disculparme. Cambié de móvil y perdí muchos contactos de la agenda, entre ellos el tuyo. ¿Conseguiré que algún día me perdones?

Jorge, respirando aliviado, le cogió uno de los refrescos y respondió:

- Claro, no soy rencoroso.

At last the moment he's been waiting for has arrived. A year has passed and so keen is he to run through to the pool that he forgets all about taking his bags up to his room. He's nervous. What if she's not there? The lift is taking too long. He sprints down the stairs, three at a time, scrambling in his flip-flops. He runs through the rooms until he finally reaches his destination. He stands, his breathing agitated, his arms stiff, rooted to the spot from which he has a full view of the facilities. He scans the space almost robotically, lounge by lounge. It's not long before a look of disappointment clouds his face: Lena is nowhere to be seen. Perhaps living with the feeling of regret is the price he must pay, he thinks melodramatically. However, just as he's about to give up and go up to his room and shut himself away for a fortnight, he feels a hand tap him on the back. It's Lena, with two drinks in her hands.

"I'm really sorry I didn't call," she says, even before saying hello. "I've been wanting to apologise for a year now. I changed phone and lost loads of my contacts, including yours. Will you ever forgive me?"

Jorge heaves a sigh of relief and takes one of the drinks.

"Of course, I'm not the type to hold a grudge."

Und endlich ist der Moment gekommen. Ein Jahr ist vergangen und jetzt ist er hier, bereit an den Pool zu gehen noch bevor er im Zimmer seinen Koffer ausgepackt hat. Er ist nervös und unruhig. Der Aufzug braucht zu lange. Jorge läuft lieber die Treppe runter, immer drei Stufen auf einmal nehmend, in der Gefahr, mit den Flipflops auszurutschen. Er rennt durch die Säle, bis er endlich an seinem Ziel ist. Außer Atem bleibt er, die Hände in die Hüften gestemmt, an einem Punkt stehen, von dem aus er die ganze Anlage überblicken kann. Sein analytischer Blick schweift beinahe roboterartig von Liegestuhl zu Liegestuhl. Doch schon bald wird sein Gesicht von Enttäuschung überschattet: Lena ist nicht da. Vielleicht sind seine Gewissensbisse nun die lebenslange Strafe dafür, denkt er melodramatisch. Als er gerade drauf und dran ist, aufzugeben und in sein Zimmer zurückzukehren, um es die nächsten 14 Tage nicht mehr zu verlassen, spürt er, wie ihm jemand zweimal leicht auf den Rücken klopft. Zwei Erfrischungsgetränke in den Händen haltend sagt Lena, noch bevor sie ihn begrüßt:

„Es tut mir wirklich leid, dass ich dich nicht angerufen habe. Seit einem Jahr will ich dich wiedersehen, um mich zu entschuldigen. Ich habe nämlich das Handy gewechselt und dabei viele Kontakte aus meinem Adressbuch verloren - auch deinen. Wirst du mir irgendwann verzeihen?“

Jorge atmete erleichtert auf, nahm ihr eines der Getränke ab und antwortete:

„Na klar, ich bin ja nicht nachtragend.“





LA COCA MÁS FAMOSA DEL MEDITERRÁNEO

THE MOST FAMOUS COCA IN THE MEDITERRANEAN
DER BERÜHMTESTE COCA-KUCHEN DES MITTELMEERRAUMS

ES Todo parece indicar que la palabra coca procede del término francés 'kok' con el que en época del Imperio Carolingio los habitantes de la actual Bélgica, Holanda y parte de Alemania y Francia se referían a los pasteles y bollos dulces. Hay, incluso, quien asegura que comparte raíz etimológica con el 'cake' inglés o el 'Kuchen' alemán.

Cuentan que fue la necesidad de aprovechar la masa de pan que no "subía" en el horno la que favoreció la aparición de este plato. En lugar de desecharla, los panaderos y amas de casa solían azucararla y servirla como postre.

En Baleares, la coca más conocida no es dulce. En lugar de añadirle azúcar, a alguien se le ocurrió unir aquella masa a uno de los platos más populares de la zona: el trampó, una ensalada tradicionalmente hecha a base de tomate, pimiento verde y cebolla, aliñados con aceite de oliva, sal y pimentón. La 'fusión' de ambos platos dio lugar a la coca de trampó.

Aunque a lo largo de todo el Mediterráneo podemos encontrar todo tipo de variantes (denominadas con distintos nombres según el lugar: focaccias, pizzas, lahmakum, pisaaladière, pitas...), la coca de trampó es quizás de las más populares al ser considerada la de mayor antigüedad.

EN All the evidence suggests that the word coca has its roots in the French term 'kok,' used by the inhabitants of modern-day Belgium, Holland and parts of Germany and France to refer to cakes and sweet buns during the Carolingian Empire. There are also those who maintain it shares roots with the English word 'cake' or the German word 'Kuchen.'

According to legend, the need to use up leftover bread dough that wouldn't rise in the oven was behind the emergence of this delicacy. Instead of throwing the dough away, bakers and housewives would add sugar and serve it as dessert.

In the Balearics, however, the most famous coca is not sweet: instead of adding sugar, somebody had the idea of combining the dough with one of the area's most popular dishes, namely trampó, a traditional salad made from tomatoes, green pepper and onion, with a dressing of olive oil, salt and paprika. The fusion of the two recipes gave rise to the aptly named coca de trampó.

Although there are many variations throughout the Mediterranean (given different names depending on their location: focaccias, pizzas, lahmakum, pisaaladière, pitas...), coca de trampó is regarded as the oldest and one of the most popular.

DE Alles scheint darauf hinzuweisen, dass das spanische Wort „coca“ vom französischen „kok“ stammt, womit die Bewohner des heutigen Belgien, Hollands und eines Teils von Deutschland und Frankreich in der Zeit des Karolingerreichs die Kuchen und süßen Stückchen bezeichneten. Manche versichern sogar, dass es ethymologisch mit dem englischen ‚cake‘ und dem deutschen ‚Kuchen‘ verwandt ist.

Es heißt, dieses Gericht sei aus der Notwendigkeit heraus entstanden, den Brotteig zu nutzen, der im Ofen nicht aufgegangen war. Die Bäcker und Hausfrauen zuckerten ihn, anstatt ihn wegzuworfen, und servierten ihn als Nachtisch.

Auf den Balearen ist die bekannteste Coca nicht süß. Anstatt Zucker hinzuzufügen, war jemand auf die Idee gekommen, diesen Teig mit einem der beliebtesten Gerichte der Gegend zu kombinieren: dem Trampó, einem Salat, der traditionell aus Tomate, grüner Paprika und Zwiebel zubereitet und mit Olivenöl, Salz und Paprikagewürz angemacht wird. Die ‚Fusion‘ der beiden Gerichte ergab die Coca de Trampó.

Obwohl es im gesamten Mittelmeerraum viele Variationen dieses Gerichts gibt (je nach Region mit unterschiedlichen Bezeichnungen: Focaccia, Pizza, Lahmacun, Pissaladière, Pita...), gehört die Coca de Trampó vielleicht zu den Bekanntesten und zu den Ältesten.





COCA DE TRAMPÓ



Receta

Para la masa, se mezcla un vaso de agua, $\frac{3}{4}$ de vaso de aceite de girasol, una pizca de sal y se remueve. Se añaden poco a poco 500 gr de harina y se comienza a amasar. Una vez hecha la masa, se deja reposar en un bol.

Para el trampó, se cortan 2 pimientos verdes, uno rojo, una cebolla y un tomate en tiras no muy finas. Se añaden 2 dientes de ajo troceados y se aliñan todas las verduras con aceite de oliva, sal, pimienta y pimentón.

Se pone la masa en una bandeja de horno mientras se precalienta este a 200°C. Se estira la masa y se pincha con un tenedor.

A continuación se extiende el trampó por toda ella evitando en lo posible el líquido. Se rocía ligeramente con aceite de oliva, sal, pimienta y pimentón y se hornea entre 30 y 45 minutos.

Recipe

For the dough, mix a cup of water, $\frac{3}{4}$ of a cup of sunflower oil, a pinch of salt and stir. Gradually add 500 g of flour and start to knead. Once the dough is ready, leave it to rest in a bowl.

For the trampó, coarsely chop two green peppers, a red pepper, an onion and a tomato. Add two sliced cloves of garlic and dress all the vegetables with olive oil, salt, pepper and paprika.

Place the dough on an oven tray and preheat the oven to 200°C. Stretch out the dough and pierce with a fork. Spread the vegetable mixture over the top, avoiding any liquid if possible. Sprinkle lightly with olive oil, salt, pepper and paprika and bake in the oven for 30 to 45 minutes.

Rezept

Für den Teig ein Glas Wasser, ein $\frac{3}{4}$ Glas Sonnenblumenöl und eine Prise Salz miteinander vermischen. Nach und nach 500 g Mehl hinzufügen und beginnen, den Teig zu kneten. Den fertigen Teig in einer Schüssel ruhen lassen.

Für den Trampó zwei grüne und eine rote Paprika, eine Zwiebel und eine Tomate in nicht zu feine Streifen schneiden. Zwei gehackte Knoblauchzehen hinzufügen und alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken.

Den Ofen auf 200°C vorheizen und den Teig auf ein Backblech geben. Den ausgerollten Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann den Trampó darauf verteilen und darauf achten, dass der Belag nicht zu flüssig ist. Etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz darübergeben und 30 bis 45 Minuten backen.

HOTELS IN THE AREA

FORMENTERA



HOTEL RIU LA MOLA ★★★★★

- Situado en primera línea de la Playa Migjorn
- Excelente gastronomía con buffets y show cooking
- Located on the beachfront of Playa Migjorn
- Excellent food with buffets and slow cooking
- Direkt am Strand Playa Migjorn gelegen
- Ausgezeichnetes kulinarisches Angebot mit Buffets und Show Cooking

HOTEL RIU SAN FRANCISCO ★★★★★

- Privilegiada ubicación en el Paseo Marítimo de la Playa de Palma
- WiFi gratuito en todo el hotel
- Privileged location on the promenade of Playa de Palma
- Free Wi-Fi throughout the hotel
- In bevorzugter Lage an der Strandpromenade der Playa de Palma
- Kostenloses WLAN im gesamten Hotel

ADULTS ONLY
by RIU

MALLORCA



MALLORCA



HOTEL RIU BRAVO ★★★★★ (All inclusive)*

- A 200 m de la playa
- Completamente reformado en 2015
- 200 m from the beach
- Fully refurbished in 2015
- 200 m vom Strand entfernt
- 2015 komplett renoviert

(*En verano, ALL INCLUSIVE y en invierno ALL Inclusive y media pensión)

(* ALL INCLUSIVE in summer and ALL INCLUSIVE / half-board in winter)

(*Im Sommer ALL INCLUSIVE, im Winter ALL INCLUSIVE und Halbpension)

HOTEL RIU FESTIVAL ★★★★★

- A 250 m de la playa
- Totalmente reformado en abril 2017
- 250 m from the beach
- Fully refurbished in April 2017
- 250 m vom Strand entfernt
- Im April 2017 komplett renoviert

MALLORCA



MALLORCA



HOTEL RIU PALACE BONANZA PLAYA / HOTEL RIU BONANZA PARK

- Situados en Illetas, a sólo 10 minutos de Palma
- Restaurante buffet con excelente gastronomía local
- Situated in Illetas, just 10 minutes from Palma
- Buffet restaurant serving excellent local cuisine
- In Illetas gelegen, nur fünf Minuten von Palma entfernt
- Buffet-Restaurant mit ausgezeichnete einheimischer Küche





LOS PESCADORES ZANCUPOS

FISHERMEN ON STILTS / DIE STELZENFISCHER

ES Sri Lanka es la lágrima de India. Fue por su cercanía al país asiático y su peculiar forma por lo que se ganó este sobrenombre. Al suroeste, a las afueras de la ciudad portuaria de Galle, frente a la inmensidad del Índico, están las playas de Kathaluwa y Ahangama. En sus arenas puede contemplarse una curiosa técnica de pesca. Los locales nadan hasta un poste de madera de cuatro metros de altura con un arpón en la mano. Se suben a él, aguantando en una barra vertical, y esperan a que lleguen los peces.

EN They say that Sri Lanka is the teardrop of India on account of its peculiar shape and proximity to the Asian country. Located on the south-west of the island, beyond the port city of Galle and facing out to the immensity of the Indian Ocean, are the beaches of Kathaluwa and Ahangama. Visitors can see a curious fishing technique on their sands. Locals swim out to a wooden post standing about 4 metres high in the sea with a harpoon in their hands. They climb up onto the post and wait on a vertical bar for the fish to appear.

DE Sri Lanka wird auch die Träne Indiens genannt. Die Nähe zu dem asiatischen Land und die auffällige geographische Form brachten ihm diesen Namen ein. Im Südwesten, am Rande der Hafenstadt Galle liegen vor der Unermesslichkeit des Indischen Ozeans die Strände von Kathaluwa und Ahangama. Dort kann man eine ungewöhnliche Fischfangtechnik beobachten. Mit einer Harpune in der Hand schwimmen die Einheimischen zu einem vier Meter hohen Holzpfahl hinaus. Sie klettern hoch und warten auf der senkrechten Stange auf die Fische.



ES Los pescadores zancudos de Sri Lanka se han convertido en una de las postales más famosas de la isla. Aunque aparente ser una tradición ancestral, estos zancudos practican esta técnica desde hace menos de un siglo. Su origen data de la Segunda Guerra Mundial, cuando los alimentos escaseaban en la región y los puntos de pesca estaban sobreexplotados. Fue entonces cuando varias familias de pescadores empezaron a usar los restos de los barcos para lograr ver mejor el fondo marino y capturar mejores piezas. Tras el fin de la contienda, decidieron seguir con la costumbre, ahora usando postes entre los arrecifes en lugar de pecios.

Las redes, la técnica más habitual de pesca, tienen el problema de que los peces pueden asustarse y tardar mucho tiempo en volver a la misma zona obligando a los pescadores a adentrarse cada vez más en el mar. Pero la pesca en zancos no es tan agresiva y los peces vuelven a la misma zona. ¿Sus presas favoritas? Los arenques moteados y las caballas.

EN Sri Lanka's stilt fishermen have become one of the most famous features of the island. Despite having the appearance of an ancestral tradition, the technique has in fact only been used for less than a century. Its origins date back to the Second World War, when food in the region was scarce and waters were overfished. A number of fishing families began to use the remains of shipwrecks to allow them to better see the sea bed and catch bigger fish. After the war, they continued the custom, using posts between the reefs instead of wood from shipwrecks.

The technique helped overcome one of the biggest drawbacks of using the more common method of net fishing, whereby fish can be frightened away and may take a long time to return to a spot, meaning that fishermen have to venture further out to sea. In contrast, stilt fishing is not as aggressive and the fish come back to the same spot. The fishermen's favourite catch? Spotted herring and small mackerel.

DE Die Stelzenfischer Sri Lankas sind zu einem der berühmtesten Postkartenmotive der Insel geworden. Obwohl man meinen könnte, es handle sich hierbei um eine altüberlieferte Tradition, wird die Stelzenfischerei in Wirklichkeit erst seit weniger als einem Jahrhundert ausgeübt. Sie entstand im Zweiten Weltkrieg, als die Nahrungsmittel in der Region knapp wurden und die Orte, von denen aus man fischen konnte, überfischt waren. Damals begannen einige Fischerfamilien, die Wrackteile von Booten zu nutzen, um den Meeresgrund besser sehen zu können und einen besseren Fang zu machen. Nach Kriegsende behielten sie diese Technik bei, nutzten nun aber zwischen den Riffs verankerte Pfosten anstelle von Wrackteilen.

Das Netz, die gängigste Fischfangmethode, birgt das Problem, dass die Fische erschrecken können und dann lange Zeit nicht wieder in dasselbe Gebiet zurückkehren, wodurch sich die Fischer gezwungen sehen, immer weiter aufs offene Meer hinaus zu fahren. Doch die Stelzenfischerei ist weniger aggressiv und die Fische kehren immer wieder in dasselbe Gebiet zurück. Ihr Lieblingsfang? Kleine Heringe und Makrelen.

DONDE REINAN LAS ESPECIAS

THE KINGDOM OF SPICES IM REICH DER GEWÜRZE

ES Las especias tienen uno de sus paraísos terrenales en Sri Lanka. La influencia de India también es evidente en la gastronomía. Ambas regiones comparten platos como el kottu, una mezcla de verduras muy picaditas, con pollo o carne, envuelto en un pan de roti. Todo, por supuesto, aderezado con curry, pimienta, gengibre y chili. Otro plato que depende de las especias es el biryani. En este caso, el arroz basmati, el yogur y el acompañante - hay decenas de variantes - menta, chile rojo, canela, garam masala y cilantro, entre otras, para lograr su sabor característico.

EN Sri Lanka is a spice-lover's paradise and its cuisine has a strong Indian influence. Both regions share dishes such as kottu, a mixture of finely chopped vegetables with chicken or meat, wrapped in a roti bread, spiced, of course, with the obligatory curry powder, pepper, ginger and chilli. Another dish that makes use of spices is biryani, made from basmati rice, yoghurt and accompanied by (there are dozens of varieties) mint, red chilli, cinnamon, garam masala and coriander to give the dish its unmistakable flavour.

DE Was Gewürze angeht ist Sri Lanka ein Paradies auf Erden. Der Einfluss Indiens macht sich auch in der Gastronomie deutlich bemerkbar. Beiden Regionen sind Gerichte wie das Kottu gemein, eine Mischung aus feingeschnittenem Gemüse mit Hühnchen oder Fleisch in einem Roti-Brot. Alles natürlich mit Curry, Pfeffer, Ingwer und Chili zubereitet. Das Biryani ist ein weiteres Gericht, bei dem die Gewürze die alles entscheidende Rolle spielen. Dem Basmati Reis mit Joghurt, den es in dutzenden Varianten gibt, verleihen die ergänzenden Zutaten seinen charakteristischen Geschmack, z.B. Minze, roter Chili, Zimt, Garam Masala und Koriander.



HOTELS IN THE AREA



Hotel Riu Sri Lanka (All inclusive 24 h)

- Inaugurado en verano de 2016
 - Ubicado en primera línea de la playa de Ahungalla
 - Restaurante principal y restaurantes temáticos
 - 3 piscinas y piscina infantil
 - Spa con diferentes tratamientos y baño de vapor
 - Gimnasio y jacuzzi gratuitos
-
- Opened in summer 2016
 - Located on the beachfront of Ahungalla Beach
 - Main and theme restaurants
 - Three pools and children's pool
 - Spa offering various treatments and steam room
 - Free gym and jacuzzi
-
- Eröffnet im Sommer 2016
 - Direkt am Strand von Ahungalla gelegen
 - Haupt- und Themenrestaurants
 - Drei Swimmingpools und ein Kinderpool
 - Spa mit verschiedenen Behandlungen und Dampfbad
 - Fitnessraum und Jacuzzi, gratis



¿SABÍAS QUE...? EN LA FRANCIA DEL SIGLO XVIII ENCONTRAMOS EL ORIGEN DE LAS VACACIONES TAL Y COMO HOY LAS ENTENDEMOS. LOS ARISTÓCRATAS DE LA ÉPOCA PUSIERON DE MODA LOS VIAJES POR PLACER CON SUS CONTINUAS ESCAPADAS DESDE PARÍS O VERSALLES A LA REGIÓN DE CHAMPAGNE.

DID YOU KNOW? THE ORIGIN OF HOLIDAYS AS WE NOW KNOW THEM DATES BACK TO 18TH-CENTURY FRANCE WHEN THE ARISTOCRATS OF THE TIME FIRST MADE TRAVELLING FOR PLEASURE POPULAR WITH THEIR FREQUENT ESCAPES FROM PARIS OR VERSAILLES TO THE REGION OF CHAMPAGNE.

WUSSTEN SIE SCHON...? IM FRANKREICH DES 18. JAHRHUNDERTS LIEGT DER URSPRUNG DER FERIEEN, WIE WIR SIE HEUTE KENNEN. ZU DIESER ZEIT BRACHTEN DIE ARISTOKRATEN MIT IHREN REGELMÄSSIGEN AUSFLÜGEN VON PARIS ODER VERSAILLES IN DIE CHAMPAGNE VERGNÜGUNGSREISEN IN MODE.



RIU ESTRENA BLOG

RIU LAUNCHES ITS NEW BLOG / RIU BLOGGT

ES Estar cerca de nuestros clientes es la máxima de RIU Hotels & Resorts, de ahí nuestra importante presencia en redes sociales. Este año, damos un paso más con la apertura de nuestro blog. En la dirección www.riu.com/blog podrás encontrar toda la información referente a los establecimientos, así como de los destinos en los que está presente la cadena. Aperturas, curiosidades, eventos, nuevos destinos, guías de viaje, historias contadas por nuestros huéspedes o recetas de platos típicos de países en los que se encuentran los hoteles RIU son algunos de los contenidos disponibles en este nuevo espacio. Si quieres estar al día de las novedades RIU, suscríbete a nuestro blog y te mantendremos al tanto.

EN *RIU Hotels & Resorts' close relationship with our guests means our social media presence is more important than ever. This year sees another step forward with the launch of our blog. Guests can find all they need to know about our hotels and destinations at www.riu.com/blog. Our blog contains information on openings, curiosities, events, new destinations, travel guides, stories from our guests and traditional recipes from the countries where we are present. Be sure to sign up to our blog to keep up-to-date with all that's happening at RIU.*

DE *Unseren Gästen nahe zu sein ist die Maxime von RIU Hotels & Resorts und das ist auch der Grund, weshalb wir in den sozialen Netzwerken so präsent sind. Dieses Jahr gehen wir mit der Eröffnung unseres Blogs noch einen Schritt weiter. Unter der Adresse www.riu.com/blog finden Sie alle Informationen zu unseren Hotels und den Reisezielen, an denen unsere Kette vertreten ist. Eröffnungen, Wissenswertes, Events, neue Reiseziele, Reiseführer, Geschichten unserer Gäste oder Rezepte für typische Gerichte aus den Ländern, in denen es RIU Hotels gibt, gehören zu den Inhalten, die man in diesem neuen Bereich finden wird. Wenn Sie bei den Neuigkeiten von RIU immer auf dem neuesten Stand sein wollen, dann abonnieren Sie unseren Blog und wir halten Sie auf dem Laufenden.*



NO OLVIDES SEGUIRNOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES
DON'T FORGET TO FOLLOW OUR OTHER SOCIAL MEDIA
ACCOUNTS / FOLGEN SIE UNS AUCH AUF UNSEREN
ANDEREN SOZIALEN NETZWERKEN





CHANCE

UN FUTURO PROMETEDOR PARA LOS JOVENES DOMINICANOS

A BRIGHTER FUTURE FOR YOUNG DOMINICANS EINE VIELVERSPRECHENDE ZUKUNFT FÜR JUNGE DOMINIKANER

ES Un grupo de jóvenes dominicanos con escasos recursos económicos ven ahora su futuro laboral con más optimismo. Su paso por el proyecto Chance lo ha hecho posible. Promovida por RIU Hotels & Resorts junto a otras cuatro cadenas hoteleras mallorquinas*, la iniciativa pretende fomentar la empleabilidad de los jóvenes en el mercado de trabajo local.

Para ello, el proyecto Chance permite a estos jóvenes, procedentes de Bávaro y Verón, asistir, de manera gratuita, a un curso de hostelería que, gracias a la colaboración del Instituto Nacional Técnico Profesional, se imparte en el Politécnico Ann and Tedkheel.

En total, dos meses durante los cuales los alumnos se forman en materias genéricas como matemáticas, castellano, inglés, humanidades, y clases especializadas en turismo. Además, también participan en clases prácticas y teóricas sobre restauración.

Una vez finalizada esta fase, los jóvenes se dividen en grupos. Cada uno de estos realiza prácticas en los departamentos de bar, restaurante y cocina de cinco de los hoteles que las cadenas disponen en Bávaro.

Una vez terminado el curso, los alumnos aprobados tendrán la oportunidad (la "chance", como dicen los dominicanos, de ahí el nombre de la iniciativa) de consolidar su futuro profesional en su propio país.

* Iberostar, Grupo Piñero, Grupo Batle y Barceló Hotels & Resorts son las otras cuatro cadenas participantes. Así mismo, el Grupo Globalia ha colaborado puntualmente ofreciendo apoyo logístico

EN A group of young people from the Dominican Republic are now more optimistic than ever about their future careers and it's all thanks to the Chance project. Promoted by RIU Hotels & Resorts, in partnership with another four chains in Majorca,* the initiative aims to improve the employability of young people in the local labour market.

The Chance programme gives young people from Bávaro and Verón the opportunity to attend a hospitality course for free at the Ann and Tedkheel Polytechnical college, with support from the country's National Technical Professional Institute.

The two-month course schools participants in general areas, such as mathematics, Spanish, English and the humanities, with specialist classes for tourism. They also take part in practical and theoretical classes on renovation.

When they have completed their classes, the students are divided into groups for a work experience programme in the bars, restaurants and kitchens of five of the chains' hotels in Bávaro.

At the end of the course, those who pass will have the opportunity (or "chance," a word from the local slang from which the initiative takes its name) to consolidate their career in their own country.

*The other four participants are Iberostar, Grupo Piñero, Grupo Batle and Barceló Hotels & Resorts. Grupo Globalia has also provided logistical support for the scheme.

DE Eine Reihe dominikanischer Jugendlicher aus armen Verhältnissen blickt nun optimistischer auf ihre berufliche Zukunft. Möglich gemacht hat dies ihre Teilnahme am Projekt Chance. Mit der Initiative von RIU Hotels & Resorts und vier weiteren mallorquinischen Hotelketten* soll die Vermittelbarkeit der Jugendlichen auf dem lokalen Arbeitsmarkt gefördert werden.

Um dies zu erreichen, ermöglicht das Projekt Chance den Jugendlichen aus Bávaro und Verón die kostenlose Teilnahme an einem Kurs für das Gast- und Hotelgewerbe, der dank der Beteiligung des dominikanischen Nationalen Instituts für berufliche Bildung am Polytechnikum Ann and Tedkheel stattfindet.

Insgesamt bekommen die Schüler zwei Monate lang Unterricht in allgemeinen Fächern wie Mathematik, Spanisch, Englisch und Geisteswissenschaften sowie speziellen Unterricht in Tourismus. Zusätzlich nehmen sie an Theorie- und Praxiskursen zum Restaurantbetrieb teil.

Am Ende der Ausbildung werden die jungen Leute in zwei Gruppen unterteilt. Jede Gruppe absolviert Praktika in den Bereichen Bar, Restaurant und Küche in fünf Hotels der Ketten in Bávaro.

Nach erfolgreichem Bestehen des Kurses haben die Schüler die Möglichkeit (die "Chance" wie die Dominikaner sagen, daher der Name der Initiative), ihre berufliche Zukunft im eigenen Land zu sichern.

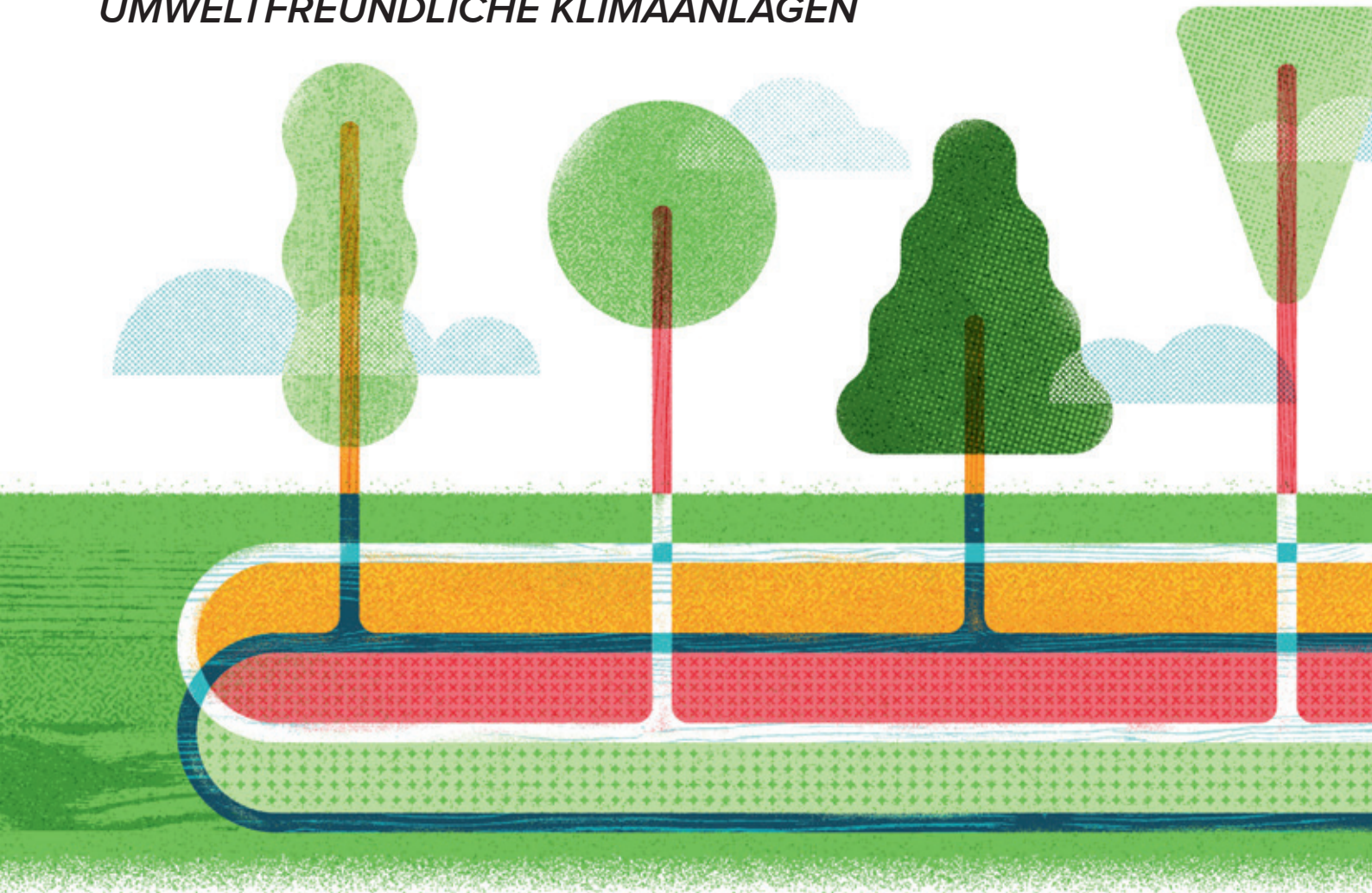
* Iberostar, Grupo Piñero, Grupo Batle y Barceló Hotels & Resorts sind die anderen vier teilnehmenden Hotelketten. Auch die Grupo Globalia hat gelegentlich mit logistischer Unterstützung mitgewirkt.





Climatización responsable

RESPONSIBLE AIR CONDITIONING
UMWELTFREUNDLICHE KLIMAAANLAGEN



ES El respeto al medioambiente es uno de los principales compromisos de RIU ante la sociedad. Por eso, los establecimientos de la cadena están apostando por nuevas fórmulas que garanticen un mayor aprovechamiento energético, entre ellos, la climatización por geotermia, un sistema basado en la estabilidad de temperaturas del subsuelo.

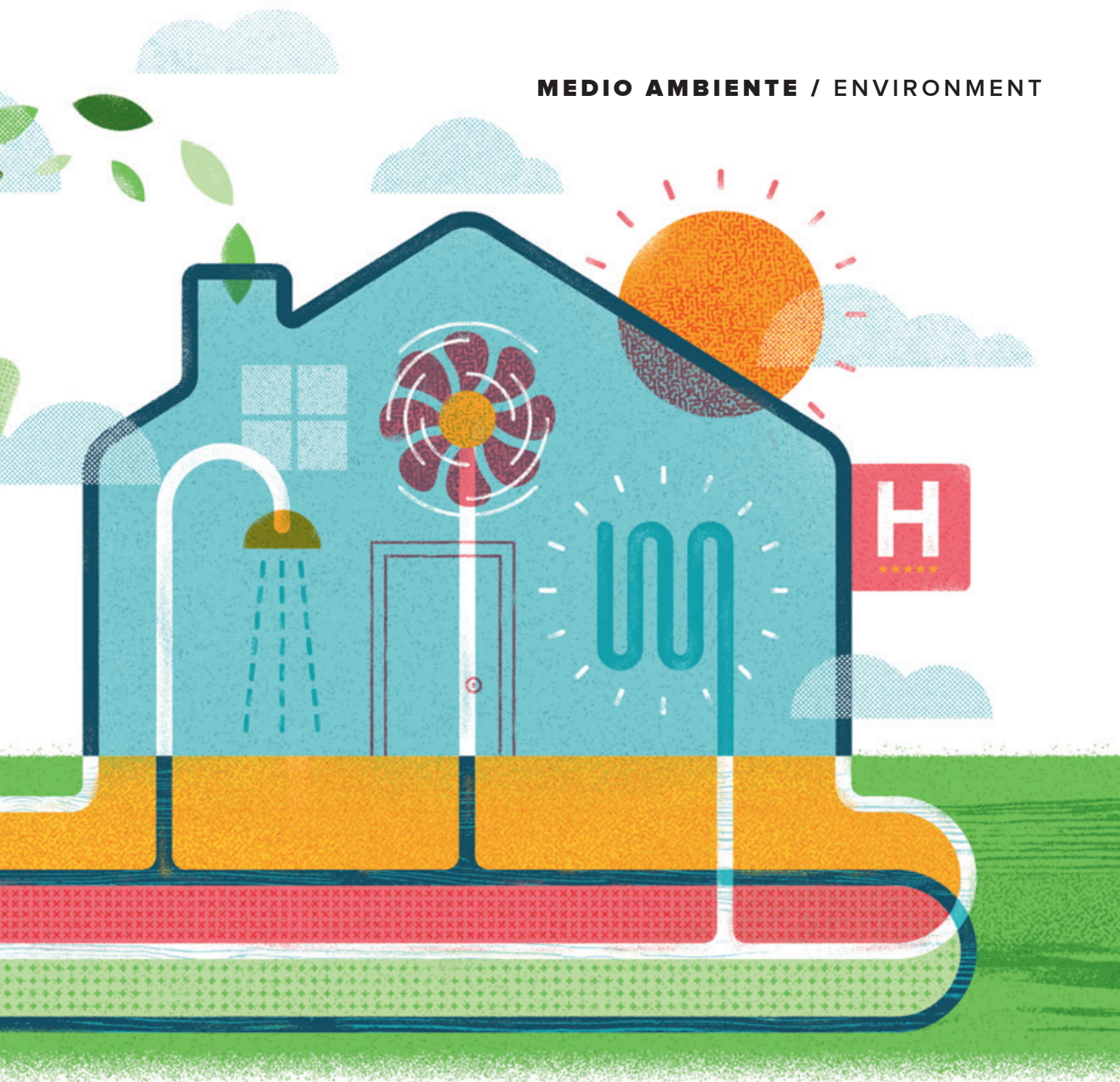
Mientras que los equipos de climatización convencionales se vuelven ineficaces y costosos a medida que las temperaturas del ambiente exterior aumentan (sobre todo cuando estas superan los 30°C), los geotér-

EN One of RIU's main corporate social responsibility commitments is the environment, which is why our hotels are exploring new ways to improve energy efficiency. One of these is geothermal climate control, which harnesses the stability of underground temperatures for air conditioning systems.

While conventional systems become ineffective and expensive as the outside temperature increases (especially when it's over 30°C), geothermal systems use the optimal temperature of underground fluids, which can vary between 17°C and

DE Umweltschutz ist eines der wichtigsten gesellschaftlichen Engagements, das sich RIU zum Ziel gesetzt hat. Daher setzen die Hotels der Kette auf neue Methoden, die eine bessere Energienutzung garantieren, darunter die Klimatisierung mittels Erdwärme, ein System, das auf den stabilen Temperaturen in der Erde basiert.

Während herkömmliche Klimaanlage bei höheren Außentemperaturen ineffizient und teuer werden (besonders, wenn diese 30° C überschreiten), nutzen die Geothermie-Anlagen die optimale Temperatur der Flüssigkeiten in der Erde, die im Sommer



micos aprovechan la óptima temperatura de los fluidos del subsuelo, que en verano puede rondar entre 17°C y 23°C, para aumentar el rendimiento energético de los sistemas de climatización hasta un 400%.

RIU va un paso más allá e integra dentro del sistema de climatización el aprovechamiento energético residual para el calentamiento de agua sanitaria. De esta forma, en los hoteles RIU el agua sanitaria se calienta a partir del residuo energético producido en la climatización y el resultado es un rendimiento de hasta un 600% superior a los sistemas convencionales.

23°C in the summer, to improve the energy efficiency of air conditioning systems by up to 400%.

But that's not all. RIU has gone one step further, using waste energy to heat the water for its bathrooms. The hot water systems harness the waste energy produced by air conditioning systems, improving performance by up to 600% with respect to conventional systems.

zwischen 17° C und 23° C beträgt. Dadurch erhöht sich die Energieeffizienz der Klimaanlage um bis zu 400%.

RIU geht noch einen Schritt weiter und nutzt die bei der Klimatisierung entstehende Restenergie für die Warmwasserbereitung. So wird in den RIU Hotels das Brauchwasser mittels überschüssiger Energie aus der Klimatisierung erwärmt. Das Ergebnis ist eine bis zu 600% höhere Leistung als bei herkömmlichen Systemen.



Bonjour, MAURITIUS

By Christina Letzeisen

ES Mi primer viaje de larga distancia me llevó a un Hotel RIU en el Caribe. Desde el primer momento me encantó la ubicación del resort y su servicio. Y desde entonces siempre me he vuelto a hospedar en hoteles del grupo español. Este año, el destino de mis vacaciones fue la Isla de Mauricio, la “Perla del océano Índico”. Como ya dijo Mark Twain: “Dios creó primero Mauricio y después el cielo”. Así que no es de extrañar que RIU haya abierto allí su primer resort en el hemisferio sur.

Los hoteles Riu Le Morne y Riu Creole se encuentran en la península Le Morne al sudoeste de la isla. El paisaje está dominado por Le Morne Brabant, la imponente montaña declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2008. En la playa me esperan aguas cristalinas y arena blanca; en las hamacas bajo las palmeras, puro relax. La oferta todo incluido 24 horas de ambos establecimientos abarca, además de los servicios más conocidos, programa de animación, aquagym, y un sinnúmero de deportes acuáticos.

En el Riu Le Morne uno también se puede dejar mimar culinariamente. En el Restaurante-buffet se ofrece a diario una gran

EN *My first long-distance trip took me to one of RIU's hotel's in the Caribbean. I immediately fell in love with the setting of the resort and its service. Since then, I've always returned to the Spanish group's hotels. This year, I spent my holidays on the island of Mauritius, the “Pearl of the Indian Ocean.” Not for nothing did Mark Twain remark: “Mauritius was made first and then heaven.” So it's no surprise RIU chose Mauritius for its first resort in the southern hemisphere.*

The Riu Le Morne and Riu Creole hotels are located on the peninsula of Le Morne, to the southwest of the island. The setting is dominated by Le Morne Brabant, an imposing mountain declared a UNESCO World Heritage site in 2008. The beach awaits with its crystalline waters and white sand. Hammocks are strung from the palm trees, offering the ultimate in relaxation. The all-inclusive, 24-hour service at both properties includes all the usual amenities: an entertainment programme, aquatic and fitness centre, and as many water sports as you care to mention.

Riu Le Morne also lets guests spoil themselves when it comes to food. The buffet

DE *Meine erste Fernreise führte mich in ein RIU-Hotel in die Karibik. Schon damals war ich sofort angetan von der Lage des Resorts und vom Service. Seitdem habe ich immer wieder Häuser der spanischen Gruppe besucht. In diesem Jahr war Mauritius, die „Perle des indischen Ozeans“, mein Urlaubsziel. Wie sagte doch Mark Twain einmal: „Gott hat zuerst Mauritius erschaffen und nach diesem Vorbild dann das Paradies“. So ist es nicht verwunderlich, dass das spanische Unternehmen genau dort sein erstes Resort auf der Südhalbkugel eröffnet hat.*

Die beiden Hotels Riu Le Morne und das Riu Creole befinden sich auf der Halbinsel Le Morne im Südwesten des Eilands. Die Traumkulisse wird bestimmt durch den imposanten Berg Le Morne Brabant, der 2008 von der UNESCO in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurde.

Am Strand warten kristallklares Wasser, weißer Korallensand und auf der Sonnenliege unter Palmen Entspannung pur. Das 24-Stunden-All-inclusive-Angebot der beiden Häuser umfasst neben den bekannten Leistungen, dem Animationsprogramm und Aquagymnastik auch zahlreiche Wassersportangebote. Verwöhnt wird man auch kulinarisch im



selección de platos, oferta que se completa con la de sus otros tres restaurantes: el elegante Kulinarium y los restaurantes del Riu Creole, el indio Bangalore o el asiático Kaori.

La isla ofrece mucha variedad con su paisaje de llamativos picos de montañas, infinitos campos de caña de azúcar y plantaciones de té. A la playa y la selva sólo les separa una hora. Desde el templo Tamil hasta los sitios de peregrinación cristianos, apenas hay cinco minutos de camino. En la capital Port Louis, durante el día, reina el bullicio. En el museo se puede admirar el Mauricio azul, una rareza filatélica. Como recuerdo me compro un imán para la nevera de un ejemplar. Ya avanzada la tarde, desde mi terraza con vistas al mar en el Riu Le Morne, no me canso de contemplar la puesta de sol. Ahora entiendo qué es lo que quería decir Mark Twain. ¡Mauricio es lo más parecido al paraíso!

En verano 2016 abrió sus puertas el segundo hotel RIU en el océano Índico, en Sri Lanka. Se trata del Hotel Riu Sri Lanka, en Ahungalla, al que tengo infinitas ganas de ir.

restaurant has a wide range of options on a daily basis and is complemented by three other restaurants: the elegant Kulinarium, and the Riu Creole restaurants (Bangalore, serving Indian cuisine, and Kaori, serving Asian food).

The island has a wide range of scenery, with the attractive peaks of the mountains, endless sugar cane fields and tea plantations. Beach and jungle are just one hour apart and it's a five-minute walk from the Tamil temple to the Christian pilgrimage sites. By day, Port Louis is a bustling capital. In the museum, visitors can marvel at the blue Mauritius, a rare postage stamp. I bought a fridge magnet as a souvenir. However, when evening came, I never tired of contemplating the sunset from my terrace at Riu Le Morne, which looked out over the sea. Now I understand Mark Twain. Mauritius is as close as you can get to Paradise!

RIU's second hotel in the Indian Ocean opened its doors in Sri Lanka, in summer 2016. Located in Ahungalla, Riu Sri Lanka is now at the top of my wish list.

Riu Le Morne. Im Hauptrestaurant wird täglich eine große Auswahl angeboten. Für noch mehr Abwechslung sorgen diese drei Restaurants: das elegante Kulinarium und im Riu Creole das indische Restaurant Bangalore, sowie das asiatische Kaori.

Die Insel verfügt mit ihren bizarren Berggipfeln, den endlosen Zuckerrohrfeldern und den grünen Teeplantagen über eine abwechslungsreiche Landschaft. Vom Strand in den Regenwald zu gelangen dauert nur eine Stunde, vom Tamilen-Tempel bis zur christlichen Wallfahrtsstätte sind es keine fünf Minuten Weg. In der Hauptstadt Port Louis herrscht quirliges Leben. Im kleinen Museum ist mit der Blauen Mauritius eine postalische Rarität zu bestaunen. Als Andenken kaufe ich mir einen Kühlschrankmagneten mit der Blauen Mauritius. Danach sitze ich auf meiner Terrasse mit Meerblick im Riu Le Morne und kann mich am Sonnenuntergang nicht satt sehen. Jetzt verstehe ich, was Mark Twain gemeint hat. Mauritius kommt dem Paradies schon sehr nahe!

Im Sommer 2016 hat das zweite RIU Hotel im Indischen Ozean eröffnet, und zwar auf Sri Lanka. Eine Insel, die ich ganz besonders liebe! Ich bin schon sehr gespannt auf das neue Riu Sri Lanka in Ahungalla.



A RITMO DE REGGAE

TO A REGGAE RHYTHM
IM REGGAE-RHYTHMUS



Hotel Riu Reggae ★★★★★ All Inclusive 24H

ADULTS ONLY
by RIU

ES La espectacular naturaleza jamaicana de Montego Bay rodea a este nuevo ADULTS ONLY ubicado a pie de playa. Tanto su entorno como su variedad de servicios, entre los que se incluyen WiFi gratis, gimnasio y spa, lo convierten en el hotel ideal para pasar unas vacaciones en pareja o con amigos.

El hotel Riu Reggae cuenta con más de 400 habitaciones completamente equipadas para proporcionar a sus clientes el máximo confort. En las instalaciones del establecimiento se puede practicar infinidad de deportes como buceo, kayak y windsurf, y refrescarse en sus increíbles infinity pools. Además, dispone de un completo programa de actividades tanto diurnas como nocturnas. Los shows y la música en directo destacan entre éstas últimas.

La oferta gastronómica del hotel Riu Reggae no se queda atrás. Los clientes pueden elegir entre la oferta de sus restaurantes italiano y asiático o decantarse por los deliciosos cortes de carne de su steakhouse. Después, nada mejor que acabar la noche en uno de los cuatro bares de los que dispone el establecimiento o en la discoteca Pacha del hotel Riu Montego Bay, situado a escasos metros.

EN This new adults-only beach-side hotel is situated in the stunning natural surroundings of Jamaica's Montego Bay. Both the setting and range of services, which include free Wi-Fi, a gym and a spa, make it especially suited to couples and friends.

Riu Reggae hotel has more than 400 rooms, fully equipped to provide maximum comfort for its guests. There are facilities for a wide range of sports, such as diving, kayaking and windsurfing, or alternatively, guests can cool off in the incredible infinity pools. The hotel also has a full range of day and night activities, including shows and live music.

Food-lovers will also be delighted by the attractive range of dining offerings. Guests can choose from a range of options at its Italian and Asian restaurants, as well as the mouth-watering cuts of meat served up at the hotel's own steakhouse. And what could be better after dinner than rounding off the day at one of its four bars or going on to the Pacha disco at Riu Montego Bay, located just a short distance away?

DE Das neue direkt am Strand gelegene ADULTS ONLY liegt inmitten der spektakulären jamaikanischen Natur von Montego Bay. Sowohl seine Umgebung als auch die vielfältigen Leistungen wie kostenloses WLAN, ein Fitnesscenter und ein Spa machen es zum idealen Hotel für einen Urlaub als Paar oder mit Freunden.

Das Hotel Riu Reggae bietet seinen Gästen in den über 400 vollausgestatteten Zimmern maximalen Komfort. In der Hotelanlage können zahlreiche Aktivitäten und Sportarten, wie Schnorcheln, Kajak und Windsurfing ausgeübt werden und die unglaublichen Infinity Pools laden dazu ein, sich zu erfrischen. Zudem gibt es ein umfangreiches Aktivitätsprogramm für Tag und Nacht, zu dessen Highlights die Shows und die Livemusik gehören.

Dem steht auch das gastronomische Angebot des Hotels Riu Reggae in nichts nach. Die Gäste können aus dem Angebot des italienischen und asiatischen Restaurants auswählen oder im Steakhouse schmackhafte Fleischgerichte genießen. Danach gibt es nichts Besseres, als die Nacht in einer der vier Bars des Hauses oder in der Diskothek Pacha des nur wenige Meter entfernt gelegenen Hotels Riu Montego Bay zu beschließen.



LUJO PARA TODOS LOS PÚBLICOS

LUXURY FOR ALL / LUXUS FÜR ALLE



CAPE VERDE



Hotel Riu Palace Cabo Verde *All Inclusive 24H*

ES Con familia, en pareja, con amigos... Las vacaciones en el Hotel Riu Palace Cabo Verde resultarán inolvidables. La privilegiada ubicación de este lujoso y recién inaugurado establecimiento en una impresionante playa de arena blanca en Isla de Sal ofrece todos los servicios necesarios para que así sea.

La variada y rica oferta gastronómica del hotel incluye la del restaurante de cocina fusión Krystal, así como la del restaurante italiano, el steakhouse y el restaurante principal donde se puede disfrutar de buffets con estaciones de show cooking. Además, en los seis bares de este Todo Incluido, podrás saborear los mejores cócteles a cualquier hora del día, como en el swim-up bar, el bar de la piscina o el sports bar.

El entretenimiento en el Hotel Riu Palace Cabo Verde tiene en cuenta a todos sus clientes. Los adultos pueden disfrutar de un completo programa de entretenimiento diurno y nocturno incluyendo espectáculos en vivo por la noche, mientras que los más pequeños encontrarán toda la diversión en RiuLand, ubicado en el también renovado ClubHotel Riu Funana, a escasos metros del Riu Palace Cabo Verde.

EN *Families, couples, friends... Hotel Riu Palace Cabo Verde makes everyone's holiday unforgettable. The recently launched and luxurious property's privileged location, set on a spectacular white-sand beach on the Island of Sal, boasts all the services guests could need.*

The hotel's wide-ranging and delicious dining options include the Krystal fusion restaurant, an Italian restaurant, a steakhouse and the main restaurant with buffets and cooking show stations. What's more, its six "all-inclusive" bars—including the swim-up bar, the pool bar and the sports bar—allow guests to enjoy the finest cocktails at any time of day.

Hotel Riu Palace Cabo Verde has entertainment to suit everyone's tastes. The adults enjoy a daytime and evening entertainment program including shows and live music. For young guests, a world of fun awaits at RiuLand, located at the ClubHotel Riu Funana (also renovated), just a stone's throw from Riu Palace Cabo Verde.

DE *Mit der Familie, dem Partner oder Freunden... der Urlaub im Hotel Riu Palace Cabo Verde wird ein unvergessliches Erlebnis werden. Das neu eröffnete Luxushotel auf der Insel Sal, das sich in privilegierter Lage an einem beeindruckenden Strand mit weißem Sand befindet, bietet alle hierfür notwendigen Leistungen.*

Die vielfältige und reichhaltige Gastronomie des Hotels umfasst das Restaurant Krystal mit Fusionsküche sowie das italienische Restaurant, das Steakhouse und das Hauptrestaurant, einem Buffet-Restaurant mit Show Cooking Stationen. Zudem kann man in den sechs Bars dieses «All Inclusive», also z.B. in der Swim-up Bar, der Poolbar oder der Sportsbar zu jeder Tageszeit die besten Cocktails genießen.

Das Unterhaltungsprogramm des Hotel Riu Palace Cabo Verde bietet für jeden etwas: Das Hotel bietet ein komplettes Tages- und Abendunterhaltungsprogramm, das auch Shows und Livemusik beinhaltet. Die Kleinsten haben im RiuLand ihren Spaß, das sich im ebenfalls renovierten und nur wenige Meter vom Riu Palace Cabo Verde entfernt gelegenen ClubHotel Riu Funana befindet.



UN NUEVO ADULTS ONLY EN CANCÚN

A NEW ADULTS ONLY HOTEL IN CANCÚN
EIN NEUES ADULTS ONLY IN CANCÚN



Hotel Riu Palace Las Americas *All Inclusive 24H*

ADULTS ONLY
by RIU

ES Su localización es ya de por sí un privilegio. El Riu Palace Las Americas se encuentra emplazado en Corazone, zona hotelera que dispone de un gran centro comercial y situada en una península entre una laguna y el mar Caribe. De ahí que el lujoso establecimiento sea uno de los preferidos para los amantes de los deportes acuáticos.

Sometido a renovación durante el verano de 2016, el Riu Palace Las Americas reabre como establecimiento ADULTS ONLY y con nuevos servicios de valor añadido como bebidas premium, servicio de conserjería o una carta especial de vinos, entre otros.

Su suculenta oferta gastronómica viene de la mano de su restaurante principal, así como de los temáticos entre los que se encuentran los especializados en comida italiana, mexicana y japonesa.

Sus cinco bares, que incluyen la nueva pastelería y heladería Capuchino o el centro de wellness, son sólo algunos de los motivos por los que el Riu Palace Las Americas se presenta como la opción ideal para una escapada de relax al corazón del Caribe.

EN *The location is a privilege in its own right. Riu Palace Las Americas is located in Corazone, a hotel district complete with a large shopping centre and located on a peninsula between a lake and the Caribbean Sea. This prestigious location makes the luxury hotel extremely popular among fans of water sports.*

Recently renovated in summer 2016, Riu Palace Las Americas has reopened as an adults-only hotel with new value-added services, such as premium drinks, a concierge service and a special wine menu.

Mouth-watering food is served at the main restaurant, which is complemented by international theme restaurants specialising in Italian, Mexican and Japanese cuisine.

The hotel also boasts five bars, including the new Capuchino, with a new patisserie and ice cream parlour, in addition to a wellness centre, just a few reasons why Riu Palace Las Americas is the perfect place for a relaxing break in the heart of the Caribbean.

DE *Seine Lage ist an sich schon ein Privileg. Das Riu Palace Las Americas liegt in Corazone, einer Hotelgegend mit großem Einkaufszentrum, die sich auf einer Halbinsel zwischen einer Lagune und dem Karibischen Meer befindet. Das Luxushotel ist daher bei Freunden des Wassersports sehr beliebt.*

Nach Renovierungen im Sommer 2016 wird das Riu Palace Las Americas nun als ADULTS ONLY neu eröffnet und bietet neue, zusätzliche Leistungen, wie Premium-Getränke, einen Concierge-Service oder die Spezial-Weinkarte.

Das Hauptrestaurant und die Themenrestaurants, darunter ein italienisches, ein mexikanisches und ein japanisches Restaurant, sorgen für ein exquisites gastronomisches Angebot.

Die fünf Bars, einschließlich der neuen Konditorei und Eisdielen Capuchino oder das Wellnesscenter sind nur einige der Gründe, weswegen das Riu Palace Las Americas für einen Erholungstrip ins Herz der Karibik die ideale Wahl ist.



UN PARAÍSO RENOVADO

A RENEWED PARADISE
EIN NEUGESTALTETES PARADIES



Hotel Riu Palace Cabo San Lucas

All Inclusive 24H

ES Su impresionante arquitectura y su jardín de más de 32.000 metros cuadrados lo hacen inconfundible. Y eso que el Hotel Riu Palace Cabo San Lucas se encuentra enclavado en un incomparable marco: una paradisíaca playa de arena blanca en el sur de la península de Baja California.

Buena parte de sus lujosas instalaciones se han sometido a una remodelación durante el verano de 2016. Entre las novedades, destaca la apertura de un restaurante de comida india, el nuevo Lounge 24 con terraza para fumadores, su nuevo espacio Chill Out y un segundo gimnasio. Las habitaciones también han sido remodeladas para ofrecer una mayor comodidad a los clientes así como un look más sofisticado.

Su variada oferta gastronómica es otro de los puntos fuertes de este majestuoso establecimiento, que permite a sus clientes elegir entre los exóticos platos de sus cuatro restaurantes temáticos o la vanguardista cocina de su restaurante gourmet Krystal.

EN *Its impressive architecture and gardens of over 32,000 square metres make this hotel unmistakable. Hotel Riu Palace Cabo San Lucas is situated among incredible surroundings: an idyllic, white-sand beach to the south of the Baja California peninsula.*

Many of its luxurious facilities have been refurbished in summer 2016. Guests can now enjoy a recently opened Indian restaurant, the new Lounge 24 with smoking terrace, the new Chill Out space and a second gym. The rooms have also been refurbished to make them more comfortable for guests and create a more sophisticated look.

The wide range of dining options is another of the majestic establishment's attractions: guests can choose between four theme restaurants or the Krystal gourmet restaurant's modern cuisine.

DE *Seine beeindruckende Architektur und der über 32.000 Quadratmeter große Garten machen das Hotel Riu Palace Cabo San Lucas unverwechselbar. Zudem ist es umgeben von einem herrlichen landschaftlichen Rahmen: einem paradiesischen Strand mit weißem Sand im Süden der Halbinsel Baja California.*

Ein Großteil der luxuriösen Anlage wurde im Sommer 2016 neu gestaltet. Die Höhepunkte bei den Neuerungen sind die Eröffnung eines indischen Restaurants, die neue Lounge 24 mit Raucherterrasse, der neue Chill-out-Bereich und ein zweiter Fitnessraum. Auch die Zimmer wurden umgestaltet und bieten den Gästen nun mehr Komfort und ein noch anspruchsvolleres Dekor.

Ein weiterer Vorzug dieses majestätischen Hotels ist das vielfältige gastronomische Angebot, bei dem die Gäste aus den exotischen Gerichten der vier Themenrestaurants und der avantgardistischen Küche des Gourmetrestaurants Krystal wählen können.





www.riu.com



DISCOVER THE NEW RIU VIDEOS

RIU, a unique experience and more than 100 hotels in which to live it.



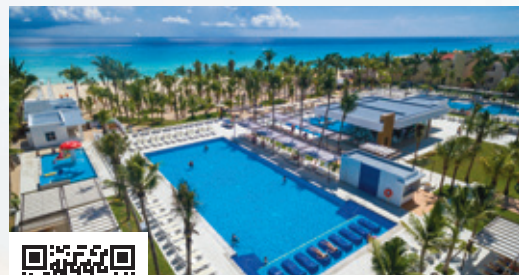
HOTEL SRI LANKA
ISLAND OF GOLDEN LIGHT



RIU MAURITIUS RESORT
ISLAND OF SERENITY



RIU PALACE TENERIFE
DESTINATION RELAXATION



HOTEL RIU PLAYACAR
JUST WHAT YOU NEED



We're all about you



RIU Hotels en el mundo

RIU HOTELS IN THE WORLD / RIU HOTELS WELTWEIT

GERMANY

BERLIN

- Riu Plaza Berlin

ARUBA

PALM BEACH

- Riu Palace Aruba
- Riu Palace Antillas

BAHAMAS

PARADISE ISLAND

- Riu Palace Paradise Island

BULGARIA

OBZOR

- Riu Helios Bay ****

PRAVETS

- Riu Pravets Resort ****

SUNNY BEACH

- Riu Helios ****
- ClubHotel Riu Helios Paradise ****

CAPE VERDE

BOA VISTA

- ClubHotel Riu Karamboa *****
- Riu Touareg *****

SAL ISLAND

- ClubHotel Riu Funana *****
- Riu Palace Cabo Verde

COSTA RICA

GUANACASTE

- Riu Guanacaste *****
- Riu Palace Costa Rica

SPAIN

ANDALUSIA

Chiclana

- ClubHotel Riu Chiclana ****

Nerja

- Riu Monica ****

Torremolinos

- ClubHotel Riu Costa del Sol ****
- Riu Nautilus ****

FORMENTERA

Playa Migjorn

- Riu La Mola ****

FUERTEVENTURA

Playa de Corralejo

- ClubHotel Riu Oliva Beach Resort
- Riu Palace Tres Islas

Playa de Jandía

- Hotel Calypso ****
- Riu Palace Jandia

GRAN CANARIA

Maspalomas

- ClubHotel Riu Gran Canaria ****
- Riu Palace Oasis
- Riu Palace Meloneras

Playa de Amadores

- ClubHotel Riu Vistamar ****

Playa del Inglés

- Riu Palace Maspalomas
- Riu Don Miguel ***
- Riu Palmeras / Bung Riu Palmitos ****
- ClubHotel Riu Papayas ****

LANZAROTE

Playa de los Pocillos

- ClubHotel Riu Paraiso Lanzarote Resort ****

MAJORCA

Illetas

- Riu Bonanza Park ****
- Riu Palace Bonanza Playa

Playa de Palma

- Riu Bravo ****
- Riu Concordia ***
- Riu Festival ****
- Riu Playa Park ***
- Riu San Francisco ****

Porto Cristo

- ClubHotel Riu Romantica ***

TENERIFE

Costa Adeje

- Riu Arecas ****
- Riu Palace Tenerife

Playa Paraiso

- ClubHotel Riu Buena Vista ****

Puerto de la Cruz

- Riu Garoe ****

USA

NEW YORK - MANHATTAN

- Riu Plaza New York Times Square

MIAMI - SOUTH BEACH

- Riu Plaza Miami Beach

IRELAND

DUBLIN

- Riu Plaza The Gresham Dublin

JAMAICA

MONTEGO BAY

- Riu Montego Bay ★★★★★
- Riu Palace Jamaica
- Riu Reggae ★★★★★

NEGRIL

- ClubHotel Riu Negril ★★★★★
- Riu Palace Tropical Bay

OCHO RIOS

- ClubHotel Riu Ocho Rios ★★★★★

MOROCCO

AGADIR

- ClubHotel Riu Tikida Dunas ★★★★★
- Riu Palace Tikida Agadir
- Riu Tikida Beach ★★★★★

MARRAKECH

- ClubHotel Riu Tikida Palmeraie ★★★★★
- Riu Tikida Garden ★★★★★

MAURITIUS

LE MORNE BRABANT

- Riu Le Morne ★★★★★
- Riu Creole ★★★★★

MEXICO

CANCUN

- Riu Cancun ★★★★★
- Riu Caribe ★★★★★
- Riu Palace Las Americas
- Riu Palace Peninsula

GUADALAJARA

- Riu Plaza Guadalajara

LOS CABOS

- Riu Palace Cabo San Lucas
- Riu Santa Fe ★★★★★

MAZATLAN

- Riu Emerald Bay ★★★★★

PLAYA DEL CARMEN

- Riu Tequila ★★★★★
- Riu Lupita ★★★★★
- Riu Palace Mexico
- Riu Palace Riviera Maya
- Riu Playacar ★★★★★
- Riu Yucatan ★★★★★

RIVIERA NAYARIT

NUEVO VALLARTA

- ClubHotel Riu Jalisco ★★★★★
- Riu Palace Pacifico
- Riu Vallarta ★★★★★

PANAMA

PANAMA CITY

- Riu Plaza Panama

COCLÉ

- Riu Playa Blanca ★★★★★

PORTUGAL

ALGARVE

PRAIA DA FALÉSIA

- ClubHotel Riu Guarana ★★★★★

MADEIRA

CANIÇO DE BAIXO

- Riu Palace Madeira

DOMINICAN REPUBLIC

PUERTO PLATA

- ClubHotel Riu Bachata ★★★★★
- ClubHotel Riu Merengue ★★★★★

PUNTA CANA

- ClubHotel Riu Bambu ★★★★★
- Riu Naiboa ★★★★★
- Riu Palace Bavaro
- Riu Palace Macao
- Riu Palace Punta Cana
- Hotel Riu Republica ★★★★★

SAINT MARTIN

ANSE MARCEL

- Riu Palace St Martin

SRI LANKA

AHUNGALLA

- Riu Sri Lanka ★★★★★

TURKEY

BELEK - ANTALYA

- Riu Kaya Palazzo ★★★★★
- Riu Kaya Belek ★★★★★

riu.com

The place where you can find it all



ALGARVE · ANDALUSIA · ARUBA · BAHAMAS · BERLIN · BULGARIA · CANARY ISLANDS · CAPE VERDE
COSTA RICA · DOMINICAN REPUBLIC · DUBLIN · FORMENTERA · JAMAICA · MADEIRA · MAJORCA
MAURITIUS · MEXICO · MIAMI · NEW YORK · MOROCCO · PANAMA · SAINT MARTIN · SRI LANKA · TURKEY



We're all about you