SENIOR 50

Nº 180 - OCTUBRE/NOVIEMBRE 2017
www.sendasenior.com

MADURALIA
Las Rozas
Salud, vida y madurez

Consumidores MAYORES
Más protección

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
¿Cuándo tomarlos?

Concha VELASCO

GASTRO *ideas*

Legado de Generaciones, de Flor de Caña
El ron que te descubre nuevas sensaciones de la mano del arte de pintores y poetas para presentar una edición especial del ron ultra premium Flor de Caña 12 años. El estuche muestra una pintura original del artista nicaragüense Augusto Silva y contiene un libro con una antología poética del hondureño Rolando Kattan. Una colección literaria que también incluye obras de los españoles Luis García Montero, Miguel Albero y Joan Margarit. Presente en más de 40 países y con más de 125 años de tradición. 33,20 €.
www.flordecana.com

Desencaja y la pasión por la caza
En otoño este restaurante se convierte en todo un templo para los amantes de la caza. El chef Iván Sáez se decanta por los zorzales fritos con caracoles, ramen de paloma, morteruelo, ensalada de perdiz, tórtola estofada… 45 € (menú caza: aperitivo, entrante, cuatro platos y postre).
www.dsncaja.com

Pago de Espejo, un gran aceite
Aceite de autor con esencia de mujer (AOVE picual), que tiene un aroma muy intenso con notas a hierba recién cortada, tomate o almendra verde. Se comercializa en dos formatos (500 ml y 3 l) en un elegante color rojo para representar la pasión que impregna el trabajo de las mujeres Espejo. 10,50 y 29,95 €, respectivamente.
www.pagodeespejo.com

Fellina, pura esencia italiana en Madrid
Cocina variada, contundente y sabrosa, así es la apuesta para este otoño del nuevo restaurante del grupo Le Cocó. Podrás elegir entre su tartar de atún, huevos camperos con salsa de tomate y trufa negra, pastas caseras al dente con diferentes versiones, pizzas… y sus postres, como la *torta della nonna* (tarta de arroz típica de Cerdeña), *fogottino alla Nutella* y sabrosos helados.
www.fellinamadrid.com

Terrers 2011, de Recaredo Terrers
Nueva añada de un cava muy especial que nace de unas viñas únicas del Alto Penedés. Tras 69 meses de crianza y elaborado siguiendo los cánones de la agricultura biodinámica, este cava es el acompañante perfecto para celebrar todo lo que merezca la pena. Su crianza con tapón de corcho natural preserva el sentido de las largas crianzas de la bodega.