

Navidad, dulce Navidad

Lanzarote se prepara para celebrar las fiestas navideñas, comer fuera con la familia y amigos, comprar los mejores regalos y despedir el 2016 por todo lo alto



La última noche del año debe ser mágica.

No acabamos de guardar los bañadores cuando los anuncios de televisión y las estanterías de los supermercados de la isla nos recuerdan que sí, ya está aquí la Navidad. Y aunque en Lanzarote no sea una fiesta de calles nevadas, lo cierto es que el aroma navideño ya se puede apreciar en los pequeños detalles:

escaparates, catálogos de juguetes, árboles de Navidad y los inevitables villancicos allá dónde vamos. Pero no sólo eso, también la Navidad lanzaroteña se impone con sus ranchos de pascua, sus truchas recién hechas y sus propuestas para que ningún vecino se quede sin fiestas este año.

M.A.C.

Fotos: Jesús Betancort/ Archivo

Recién guardados los bañadores y recogidas las máscaras de Halloween, la Navidad nos ha vuelto a pillar por sorpresa un año más. Desde mediados de noviembre, los comercios ya han instalado su tradicional decoración navideña, los árboles de Navidad empiezan a surgir dónde menos se esperan, y

los escaparates se llenan de juguetes, regalos y ropa glamurosa. La Navidad ya está aquí, y llega a ritmo de villancico, más fuerte que nunca. Los restaurantes preparan sus propuestas culinarias y las empresas comienzan con las tradicionales cenas navideñas. Lancelot ha preparado una pequeña recopilación con algunos consejos para ir a los mejores lugares, ser los más guapos y hacer los mejores regalos

en este 2016.

A la última

La blogger Omaira Hernández, colaboradora de programa Moda Lanzarote de Lancelot Televisión, que dirige y presenta Silvia Romero, propone un look especial para estas fiestas. «De cara a la Navidad, vamos empezando a comparar las distintas alternativas que se encuentran en cabecera», señala. «Si

quieres deslumbrar estas fiestas, los tejidos son la clave. Los colores metalizados, el terciopelo, y brillos en general, regresan para sellar las noches más especiales», apunta. «Los encontraremos en vestidos, trajes de dos piezas, faldas o pantalones, chaquetas y complementos».

No es eso lo único que se debe tener en cuenta si la idea es ir perfecta. «En cuanto a los colores, el rojo o el negro, son todo un clásico y una apuesta segura. Para las más atrevidas, los colores metalizados, el dorado o plata, y las prendas con glitter o lentejuelas; son perfectos», puntualiza la blogger. «Si prefieres un estilo más refinado, el terciopelo es la mejor elección. En tonos verde botella, azul o burdeos; son los más deseados. Dependiendo de qué tipo de prenda, dará lugar a un estilo sencillo, elegante y sugerente», y añade. «Los escotes en la espalda y las transparencias, también son otras opciones muy acertadas. Y si quieres lucir diferente, prueba a cambiar el vestido, por un jumpsuit. Es una prenda versátil y con muchas posibilidades».

Maquillaje

La ropa no es lo único que se debe cuidar, el aspecto final depende de muchos detalles. «En cuanto a maquillaje, la tendencia para la época navideña, se trata de ir lo más natural posible. Resaltando



Omaira Hernández realiza sus propuestas para estas fiestas.

una sola zona del rostro, como los ojos o los labios. Si decides marcar tu mirada, puedes optar por colores vivos o dorado. También está muy de moda el gris y las técnicas

de difuminado», explica Omaira. «Por el contrario, si prefieres destacar tus labios, te recomiendo el color burdeos o los tonos rosados, muy naturales».

“ La Navidad ya está aquí, y llega a ritmo de villancico, más fuerte que nunca. Los restaurantes preparan sus propuestas culinarias y las empresas comienzan con las tradicionales cenas navideñas”

Peinados

Este es otro aspecto fundamental para estar perfectas. «El cabello, cuanto más natural luzca, más top. Las melenas cortas, o bob, piden un look despeinado; mientras que las medias melenas, peinados rizados. Para las que tienen el cabello largo, se llevan completamente lisas. Las coletas altas, regresan con más fuerza que nunca; y los recogidos con trenzas y aire



CARNICERÍA - ELABORADOS CÁRNICOS



Yonathan de León®






C/. Carlos III, 51
Titerroy - Arrecife
Horario de
Lunes a Viernes
8:30 a 20:30 horas

SÁBADOS
9:00 a 15:00 h.

DOMINGOS
10:00 a 14:00 h.

 Carnicería Yonathan De León

 **665 186 127**

 **928 808 584**



Numerosos establecimientos de la isla organizan cotillones de Nochevieja.



despeinado, siguen encabezando la lista», señala.

Accesorios

Omaira se muestra convencida de que «un look de fiesta, no está completo sin los complementos adecuados. El bolso de moda es el clutch o bolso de mano. Si te has decidido por un vestido discreto, entonces escoge un clutch rompedor, como un bolso en un color llamativo o con detalles», explica. «Los clutch de pelo, con lentejuelas, brillos o abalorios, son los más

“ Los clutch de pelo, con lentejuelas, brillos o abalorios, son los más cool. La bisutería, puede variar según el vestuario elegido. Si tu vestido es sencillo, o te decides por un recogido”

cool. La bisutería, puede variar según el vestuario elegido. Si tu vestido es sencillo, o te decides por un recogido, agrégale unos maxi pendientes, o un collar llamativo, oversize», afirma. «Por el contrario, si tu look lleva encima todo el brillo de las estrellas, opta por elementos de estilo minimalista, más sencillo. Los accesorios para el pelo, también están muy de moda, y te darán un toque Distinguido».

Los regalos más deseados para los pequeños de la casa

Los responsables de la juguetería Nikis explican cuáles son los regalos más solicitados este año por los niños a los Reyes Magos y a Papa Noel. En primer lugar, destacan la Patrulla Canina, para los más pequeños, así como los Pin y Pon y las Barbies que nunca parecen pasar de moda. Una de las novedades de 2016 es el Huevo «Hatchimals, pingüinos o dragones», pero no es la única, también se está solicitando mucho el reloj de Clan, que incluye cámara de bluetooth. Siguen al alza las Blade, y las Nerd, así como las patinetas dobles y las eternas bicicletas que nunca dejan de solicitarse. Una de las novedades este año en el mundo Playmobil es el nuevo Parque Acuático, también muy solicitado.



Los niños sueñan con que llegue Navidad.

¿Y qué podemos hacer?

Para cenar a cuerpo de Rey (mago o no mago)

El prestigioso **restaurante Lilium** propone de la mano de su chef, Orlando Ortega, un menú especial para una noche única, la última de 2016. Este menú se inicia con panecillos artesanos, mantequilla con gofio y trufa y mojo de tomate y oliva, así como con pequeños enyesques al centro de la mesa, estará regado con aguas (los vinos no entran dentro del menú pero se pueden seleccionar en su amplia carta. La cena comenzará con una sopa de fideos costeros, atún rojo y shiso; continuará con un parmentier de papa negra, cintas de calamar y gamba fresca, con un velo de panceta ahumada y jugo reducido de bogavante; un taco de cherne, cocinado al vacío con aceite infusionado de jamón ibérico de bellota y servido con una velouté de berros y mojo cremoso de almendras y tomates asados; medallones de cabrito glaseado, ensalada en equilibrio, gnocchi de batata y setas silvestres y finalizará con la tarta de la abuela 2017. No faltarán en esta cena soberbia ni las uvas de la suerte, ni el tradicional cotillón. El precio es de 80 euros.

Lilium para esta ocasión ha establecido dos turnos, según gustos o necesidades. Desde las 19 a las 21 horas o desde las 22:00 horas hasta el fin de fiesta.



El ambiente es fundamental para asegurar el éxito de la fiesta.

El Arrecife Gran Hotel oferta un Menú Nochebuena consistente en Bocado de vieira marinado en lima con mousse de carabinero y perfume de shiso; Tarrina de manzana caramelizada con foie y queso de cabra cremoso; Crema de cangrejo de río con aroma de anís y guarnición de cebolleta asada al eneldo; Lomo de San Pedro horneada con kimchi sobre cremoso de raíz de apio y tartar de aguacate y ajos negros; Costillar de Cordero con miel de eucalipto acompañado de couscous de coliflor y chips de papas violetas; Sorbete de albahaca con agua de tomate y brioche de pipas de calabaza Parfait de casta-

ña con cacao negro 64% y kumquat confitado. En la bodega Vino Blanco Enate 234 Chardonnay DO Somontano; Vino Tinto Lan D-12 DO Rioja; Cava Reserva Real de Freixenet; Agua, café y PetitFours navideños (62 euros por persona).

Para Navidad proponen Salmón de Uga ahumado con Campari y verduras encurtidas en vinagre de manzana; Brotes de lechugas variadas con salteado de gambones y papaya aliñada con vinagreta de almendras tostadas; Consomé de pichón tostado al horno y dim sum de setas nameko con zanahoria; Medallón de mero confitado en



clinicaplatareguera.com

Clínica Plata y Reguera

Lanzarote / 928 81 18 87

Fuerteventura / 928 53 20 34

Más de 30 años de experiencia

✓ Tratamientos de calidad al alcance de todos.



Plata & Reguera
Odontología avanzada



zumo de yuzu sobre ratatouille al tomillo y dados de calabaza al wok con sésamo negro; Tataki de lomo de ternera blanca con oporto reducido y lámina de hígado de pato caramelizado a la plancha; Manzana verde helada sobre bizcocho de zanahoria y sopa de vainilla; Cremoso de pistacho y queso tierno con fresas salteadas a la pimienta de Sichuan y galletas de lima. En la bodega, Vino Blanco *Ánima* de Rimat DO Costes de Segre; Vino Tinto *Príncipe* de Viana Edición Limitada DO Navarra; Cava Gran Codorníu Reserva Chardonnay, agua, café y petitFours navideños (62 euros por persona).

Finalmente en el caso de Fin de Año proponen un Menú de Nochevieja consistente en Tosta de centeno con cremoso de salmón noruego y queso provenzal en textura de la **Finca de Uga**; Ensalada de rape alangostado y brotes de lechuguitas de colores con cebolla morada caramelizada y vinagreta de mango; Bisque fino de nécoras con coral de anís sobre láminas de bogavante y tobiko verde; Medallón de merluza al horno en costra verde sobre crema de



El menú también es importante para que todo sea perfecto.

“Hoteles, restaurantes y empresarios lanzaroteños ultimán los detalles de sus propuestas para la cena de Nochevieja y fiesta posterior”

almeja fina y variedades de verduras tiernas; Frappe de menta con ron Brugal gelificado y escarchas de cítricos; Solomillo de Angus

macerado con níscalos y cebollas tiernas acompañado de castañas salteadas con vino de maceración carbónica; Dúo de chocolates con maracuyá sobre galleta de almendra y gotas de moras; Dulces Navideños. Bodega: vino blanco Grifo Colección D.O Lanzarote; vino tinto Bassus Pinot Noir 2013 D.O Utiel Requena y champán Dauby Brut Premier Cru (Precio 162 euros por persona).

El Hotel La Isla y el Mar propone una serie de menús de lujo para disfrutar en estas fiestas con los compañeros de trabajo, tanto en almuerzos como en cenas, pero además lanza una atractiva apuesta gastronómica para los días clave. Para el día de Navidad la propuesta, a un precio de 63 euros, incluye como aperitivo, delicia de vieira envuelta en bacon sobre puré de zanahorias; seguido de un consomé de pato con quínoa y albóndigas de muslo de pato; de una ensalada de faisán escabechado con vinagreta de fruta de la pasión; un salmón en papillote con verduritas de temporada y salsa holandesa; como carne, un lomo de cordero con puré de apio y salsa de menta y romero; y de postre, semifrío de champán con coulis de mango. Como bodega: Yaiza Blanco D.O. Lanzarote; Tinto, Condado de Oriza, Roble, D.O. Ribera del Duero y Cava Anna de Codorníu, D.O. Cava. Agua y refrescos.

Para Nochevieja la propuesta comienza con unos aperitivos a base de tartar de magret de pato con pimienta japonesa y reducción de oporto; una crema de espárragos blancos de Aranjuez con almejas marinadas y caviar de Avruga; una

Cotillones

El Arrecife Gran Hotel propone, como todos los años, una fiesta para cerrar el año que comenzará con un concierto a primera hora (sobre las 22 horas), seguida de cotillón y, a partir de la medianoche, contará con actuaciones y varios Dj. Los clientes que cen en el hotel tienen la entrada y la primera copa incluida en el precio del menú. Para los que vengan solamente a la fiesta la entrada serán 25 euros con una consumición.

El Real Club náutico de Arrecife propone una cena de Nochevieja que comienza a las 21:45 horas con un cóctel de bienvenida consistente en vino, cava y aperitivos. A las 22:00 horas dará comienzo la cena, que se iniciará con una crema de langosta al perfume de cilantro; seguidamente se servirá un brazo de gitano de marisco; como tercer plato, un solomillo con foie y papas salteadas al hinojo. Como postre Ferrero de chocolate, cava, polvorón y uvas. En la bodega, vino blanco de Lanzarote, vino tinto Ribera del Duero, Agua, refrescos o cerveza. Los niños tendrán un menú compuesto de ensaladilla de cangrejo ruso y vueltas de ternera. El precio de la cena será de 40 euros para los adultos y de 20 euros para los niños de hasta 14 años. Posteriormente, al partir el año, fiesta con música y baile.

Un año más está prevista, aunque al cierre de esta edición aún no había detalles sobre las mismas, la tradicional Fiesta Canalla que rememora las fiestas del Tsunami y que este año contará con el internacional Alejandro Acosta, de Fuel Fandango. Además se celebrará una fiesta de Fin de Año en La Marina de Arrecife.

ensalada de bogavante con aire de perejil y aliño de naranja amarga; unas delicias de Rape con salsa cremette, guarnición de quínoa con hinojo, espinacas y chalotas al ron; un sorbete de piña y menta; un lomo de ciervo empanado con pistacho, salsa Cumberland, puré de manzana asada y espárragos salteados con mantequilla especiada; y como postre, trilogía de chocolate y turrón. Bodega: Yaiza Blanco D.O. Lanzarote; Vino Tinto Fuentespina, Magnum, D.O. Ribera del Duero; Champán Pommery D.O. Reims Francia. Agua y refrescos. Cotillón y uvas de la Suerte para entrar bien en el Nuevo Año. Música, DJ, una copa, coctel chillón out y fin de fiesta con chocolate con churros. Reservas: 928 59 62 90

El Hotel Princesa Yaiza propone una Gran Cena de Gala de Fin de Año «Viaje alrededor del Mundo» con show incluido en el Salón Timanfaya (menú de 6 platos con maridaje vino y champagne); así como cena de Gala especial en La Plaza con Champagne Bar y música en vivo, buffet de gala para recibir el año nuevo y la no menos tradicional Gran Fiesta de Nochevieja con cotillón.

Fin de año por Municipios

Arrecife. La Plaza de Las Palmas de Arrecife será el escenario de la Fiesta de Fin de Año en la capital de la isla. La fiesta comenzará hacia las 22:30 horas y se prolongará hasta las 2:00 de la madrugada. La entrada es gratuita y para los 1.000 primeros asistentes habrá cotillón y uvas. No faltará música en vivo y la retransmisión en directo de las campanadas por parte de Lancelot TV.

Yaiza a las 00:15 horas dará comienzo la Fiesta de Fin de Año con la actuación del Grupo LD de Tenerife en la Plaza del Carmen de Playa Blanca.

Teguise. A las 18:30 horas tendrá lugar la tradicional Misa de Fin de Año en la Iglesia de Nuestra Señora de Guadalupe. Posteriormente tendrá lugar la tradicional fiesta de Fin de Año Municipal, aún no determinada.

Tías. 23:00 horas. Fiesta fin de año en la Avenida de las Playas de Puerto del Carmen.

Noche de Reyes

La propuesta de **Yaiza** para el jueves 5 de enero comienza a las 17:00 horas con la Cabalgata de Reyes en el pueblo de Yaiza, con animación infantil previa en la Plaza de Remedios. A las 19:00 horas, la Cabalgata de Reyes se traslada a Playa Blanca, con animación infantil previa en la Plaza del Carmen.

En **Teguise** entre las 10:00 y las 14:00 horas tendrá lugar la visita de los Pajes a SSMM Los Reyes Magos de Oriente. A las 17:30 horas, tendrá lugar el musical infantil «Noche de villanos» en la Carpa Municipal de Teguise. La Cabalgata de Reyes comenzará a las 19:00 horas por el casco histórico de La Villa y posteriormente pasarán por Costa Teguise y La Graciosa.

En **Tías** la magia de la noche de Reyes se iniciará hacia las 17:00 horas, con la recepción a sus majestades los Reyes Magos de Oriente en el Muelle del Varadero y recogida de cartas. A las 19:00 horas, cabalgata y recepción de sus Majestades los Reyes Magos de Oriente en Tías, pasando por la Avda. Central y Calle Libertad. Recogida de cartas en el Pabellón Municipal de Tías.

La mejor playlist para estas Navidades

Neftalí Acosta prepara su particular lista de discos que escuchar en Navidad, una playlist infalible para asegurarse de que todo el mundo lo pase bien (https://open.spotify.com/user/sonidos_1%C3%ADquidos/playlist/4Qxi4bzXh5FQRjDK9nFKNn)

En ella recomienda temas como «Juventud infinita» de Novedades Carminha; «Liquid Metal» de Aldo, The Band; «Trash», de Suede; «The Wheel», de PJ Harvey; «Qué electricidad», Carlos Sadness; «Underwear», de FM Belfast; «Wait a minute», The Excitements; «Fire», Texxoco; «Me enamoré de tu madre», Los Vinagres; «Casual Party», Band of horses; «Are you ready?», Two Door Cinema; «Bandits on Mars», Calibro 33; «¿Hay algo ahí?», DePedro; «Mira como vuelo», Miss Caféína; «Floridada», Animal Collective; «Robot Stop», King Gizzard & The Lizard Wizard; «Um



chagga lagga», Pixies; «Clear Water», Danny & the Champions of the World; «Frankie Sinatra», The Avalanches; «Walk to the one you love», Twin Peaks; «Tiré», Muchachito; «The community of hope», PJ Harvey; «Dame veneno», Novedades Carminha y otras tantas que podrán escuchar con poner su playlist en estas fiestas.

Tali Acosta deja sus propias

instrucciones de uso (y baile) de esta lista. «Imprescindible tener las orejas abiertas (y limpias), dejar una mano libre para copa, cerveza, cubata o demás líquidos y la otra mano para bailar agarrado (o apoyarse en la barra). Si no conoces la canción que suena, no la critiques (aún), escúchala, disfrútala o aprovecha para ir al baño, hablar con los amigos o buscar en YouTube o Spotify la bicicleta de Shakira o la última de Enrique Iglesias», explica. «Para bailar cualquiera de estas canciones (o todas las del mundo) mueve ligeramente la pierna como pisando el freno, pero al menos, intenta seguir el ritmo. Y si lo tuyo es cantar, no te preocupes, acaba todas las frases con un uooo, yeahhh, o baby. No falla. Esta lista es flexible, dinámica y viva. Ahora suenan estas canciones pero mañana, puede que haya otras».

Libros que regalar estas Navidades

El escritor lanzaroteño Pepe Betancort hace una propuesta para quienes estén buscando libros para regalar en estas fechas. Él ha seleccionado diez títulos:

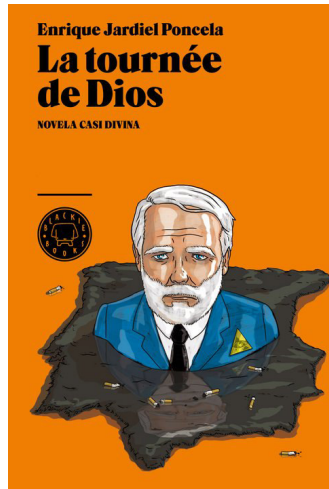
El secreto de la foto. Lola Suárez Lubary. La escritora y docente lanzaroteña nos embarca en una romántica historia de amor imposible, ambientada entre su isla natal y Tenerife, que tiene como hilo conductor una foto que la protagonista encuentra en una tumba del antiguo cementerio de La Laguna.

Cuentos infantiles políticamente correctos. James Ginn Garner. El escritor nos rescata las narraciones clásicas de Caperucita, Blancanieves, etc. despojándolas de sus moralejas convencionales con un malévolo sentido del humor y una contextualización cercana a nuestros días, nos las reescribe con la clara intención de que nos desternilemos de risa.

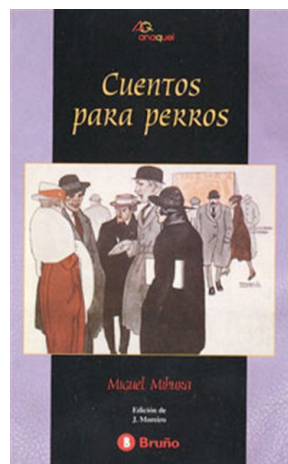
La Lapa. Angel Guerra. Escrita en 1908 por este celebrado escritor lanzaroteño, nos narra la conmovedora y contundente historia de un hombre de mar, marcado por una dura existencia y por un destino trágico en un Lanzarote pobre y olvidado a principios del siglo XX.



Cien años de soledad. Gabriel García Márquez. Es uno de los clásicos de la literatura universal que no necesita presentaciones, pues su envolvente lectura, su cuidada prosa, su estructura narrativa cíclica y las disparatadas historias en torno a una saga familiar, vinculada al imaginario pueblo de Macondo, nos atrapan desde la primera hasta la última página. Imprescindible.



La tournée de Dios. Jardiel Poncela. ¿Qué ocurriría si, de repente, Dios decidiese visitar el mundo? ¿Y si el país elegido fuera España? ¿Y más concretamente si decidiera aparecer en el Cerro de los Ángeles en Madrid? Sin ningún género de duda es uno de los mejores textos de este maestro del humor literario hispánico.

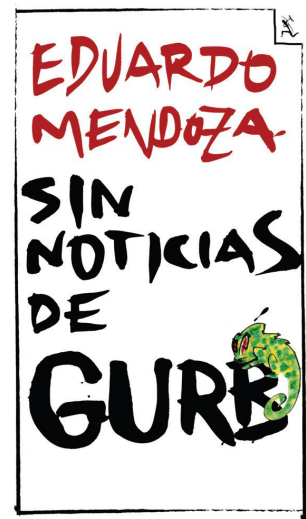


Cuentos para perros. Miguel Mihura. Este renovador de la dramaturgia española con su teatro del absurdo nos regala una estrafalaria y surrealista colección de relatos cortos donde nada parece tener sentido alguno, provocándonos auténticas carcajadas.

Yo no tengo la culpa de haber nacido tan sexy. Eduardo Mendicuti. Rebecca de Windsor, una guapa travesti dedicada al mundo del espectáculo nocturno de Madrid, recibe repentinamente la llamada de

Dios y decide emprender el camino de la santidad para convertirse en mística, pero el tránsito por la vida contemplativa no es nada fácil cuando se es una chica tan bella e irresistible.

El Rabo del Ciclón. Félix Hormiga. Tomando como anécdota el recuerdo de un desafortunado ciclón acaecido entre los años cuarenta y cincuenta del siglo pasado, el escritor lanzaroteño construye un bellissimo canto épico en torno a las peripecias y la dura vida de los desaparecidos costeros que se embarcaban en la flota pesquera insular y que faenaban en la vecina costa africana.



Sin noticias de Gurb. Eduardo Mendoza. Un alienígena bajo la apariencia de la cantante Marta Sánchez se pierde en Barcelona, ocasionando que su compañero inicie una desesperada búsqueda, adoptando las más dispares transmutaciones y ocasionando las situaciones más estrafalarias en esta divertida sátira de nuestra sociedad actual.

Parte de una historia. Ignacio Aldecoa. La Graciosa es el insulario refugio intemporal en el que un hombre que viene huyendo de sus miedos y de sus angustias existenciales logra no sólo hallar la paz que busca para su alma atormentada, sino que también consigue encontrarse a sí mismo.

¿Qué películas podemos ver en estas vacaciones?



El director de cine lanzaroteño Roberto Pérez Toledo (Seis puntos sobre Enma) se lanza en una inusual propuesta de películas que no debemos perdernos estas vacaciones de Navidad. A él le traen recuerdos de estas fechas por muy



diversos motivos. En primer lugar, **'Solo en casa'** (1990). «Es escuchar la música de John Williams de sus títulos de crédito iniciales y me traslado inevitablemente a las navidades de mi pubertad lanzaroteña.

Creo que si se estrenara en estos tiempos de extrema corrección política, sería hasta polémica por eso de contar la historia de una madre que se olvida de su hijo en casa y provoca que este tenga que enfrentarse a los cacos... Pero, a día de hoy, me sigue pareciendo una película familiar perfecta. Su secuela me gusta también, pero menos», señala divertido. «En segundo lugar, destacaría **'Bad Santa'** (2003). Me encanta precisamente porque es la película antinavideña por excelencia. «Soy un Santa Claus que come, caga, bebe y follla», asegura Billy Bob Thornton en la piel de un borracho y decadente ladrón que se disfraza de Santa Claus para atracar centros comerciales», explica Pérez Toledo. «¡Es corrosiva y hasta soez, pero también termina teniendo también un punto inevitablemente tierno. Para pasar una tarde navideña diferente y gamberra».

Un clásico, truchas de batata

Si hay un clásico entre fogones son las truchas de batata. Hacerlas no es tan difícil. Tan sólo se necesita un poco de maña y la receta, nosotros le proporcionamos esta última. Los ingredientes necesarios para el relleno, para la masa usamos la de las empanadillas clásica, son: 2 kilos de batata blanca o amarilla; una taza de almendras molidas; pasas de Corinto; una taza de azúcar; matalahúva un sobrecito; ralladura de limón. La batata se cocerá y escachará bien agregándole a continuación los demás ingredientes (también se puede rellenar con dulce de membrillo). Se rellenan las truchas que se cerrarán aplastando sus bordes con un tenedor. Freír en abundante aceite bien caliente y espolvorearlas por encima con azúcar molida.



BRISA MARINA
Juan El Majorero
FUNDADO EN 1987

Avenida Marítima, 97 y 99 - Playa Blanca
Reservas: 928 51 72 06

