

LIFE & STYLE

T H E A R T O F L I V I N G

10
AÑOS

El mundo según Gatsby

Leonardo DiCaprio La nueva cara del clásico americano

Vuelve la era del jazz Esmoquin, bow-tie, bostonianos y fedoras

F. Scott Fitzgerald Ascenso y caída de un *bon vivant* por Antonio Ortuño

LOURINHO, EL INFAME

El entrenador del Real Madrid por Luigi Amara



ESPECIAL DESTINOS

Guía del lujo San Miguel de Allende

Chicago en ocho platos y tres cocteles

São Paulo, crónica desde la capital sudamericana del diseño

\$39 M.N.



DE VENTA EXCLUSIVA PARA MAYORES DE EDAD



05 LUNA DE QUESO

Al cruzar la puerta de esta tienda de productos gourmet penetra un olor que no se olvida fácilmente. Establecer su origen se antoja complicado, casi imposible. Podría ser el aroma de los de 23 quesos de productores sanmiguelenses que venden aquí, mezclado con la variedad de aceitunas que están sobre el mostrador (algunas de países tan lejanos como Grecia o Líbano). Detrás se encuentra Mariana y sus ocho ayudantes, todas atareadas: una corta el pepperoni mientras otra atiende a una señora americana que está decidiendo entre una ensalada orgánica o un sándwich gourmet.

Ancha de San Antonio 51, (415) 154 8122

06 VENTANAS DE SAN MIGUEL GOLF & RESORT

Desde el hoyo 18 se ve a lo lejos, como un guiño para cualquier golfista, la rosada Parroquia de San Miguel Arcángel. Hay que concentrarse para acertar y dirigir el tiro hacia ese lugar; plantar correctamente los zapatos sobre el pasto y seleccionar el bastón correcto pues, debido a las caídas del terreno y el lago que se encuentra al lado, la pelota puede desviarse fácilmente. Es, sin duda, el tiro más complicado de este campo de golf, de apenas dos años, diseñado por Nick Faldo, uno de los mejores golfistas europeos.

Carretera a Dolores Km 1.5, (415) 154 9394

01 LUNA ROOFTOP TAPAS BAR

Hay que entretener la mirada, aquí uno puede ser un voyer: mirar la parroquia de San Miguel Arcángel, rodeada de algunas jacarandas, o fijarse en la gente caminando -diminuta- por las calles empedradas, avanzar por fachadas blancas y rojas. O centrarse en los comensales de esta terraza, que brindan con algunas margaritas, como la de mango. O verlos dar el primer bocado a un queso al estilo árabe de su carta de tapas mientras sienten la textura cremosa resbalar por su lengua, en su punto.

Dentro del Hotel Rosewood. Nemesio Diez 11, Centro, (415) 152 9700

