

# CITYMAGAZINE

*now*

**A** CURRÚCATE  
CON ESTILO  
**BOSS**

*El Arte de  
vestir la mesa*

**Mercedes Benz  
GLC EQ**  
*movilidad  
inteligente*

Sabores de lujo y tradición  
***Especial Gastronomía***

DIC2025



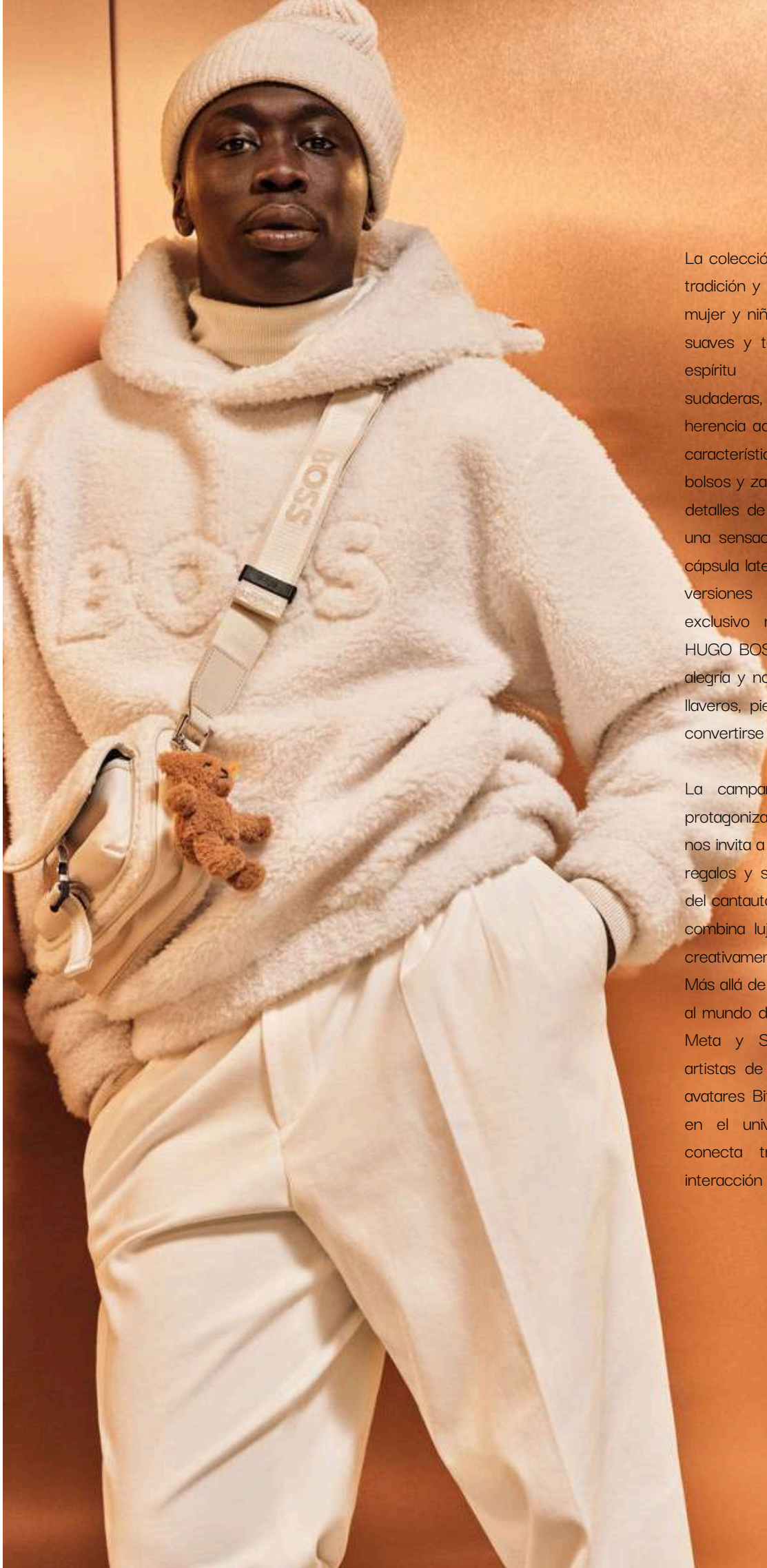
# BOSS AND STEIFF



# “ACURRÚCATE CON ESTILO:

*los ositos de  
Steiff se visten  
de BOSS esta  
Navidad”*

Este invierno, dos íconos de la artesanía alemana se encuentran en una cápsula que celebra la calidez, el estilo y la fantasía de la temporada. City Magazine You, presenta la colaboración exclusiva BOSS x Steiff, donde la estética elevada de BOSS se funde con el encanto atemporal de los osos de peluche Steiff, reconocibles por su emblemático “Button in Ear”.



La colección se convierte en un homenaje a la tradición y la innovación: prendas para hombre, mujer y niño en tonos crema y marrón, tejidos suaves y texturas acogedoras que evocan el espíritu navideño. Abrigos, chaquetas, sudaderas, mitones y accesorios reinterpretan la herencia adorable de Steiff con la sofisticación característica de BOSS. Incluso los icónicos bolsos y zapatillas de la firma se reinventan con detalles de felpa y materiales ricos, ofreciendo una sensación lujosa y cálida. El corazón de la cápsula late también en los ositos de colección: versiones en crema, mohair marrón y un exclusivo mohair negro para miembros de HUGO BOSS XP. Estos pequeños símbolos de alegría y nostalgia se transforman en charms y llaveros, piezas que trascienden la moda para convertirse en recuerdos entrañables.

La campaña navideña de BOSS x Steiff, protagonizada por Khaby Lame y Amelia Gray, nos invita a explorar un universo dorado lleno de regalos y sorpresas, con la narración divertida del cantautor Khalid. Una puesta en escena que combina lujo, humor y espíritu festivo, dirigida creativamente por Trey Laird y su equipo. Más allá de la moda, la colaboración se expande al mundo digital con experiencias inmersivas en Meta y Snapchat: ositos reinventados por artistas de IA generativa, lentes interactivas y avatares Bitmoji que permiten vestir la cápsula en el universo virtual. Una propuesta que conecta tradición y futuro, reforzando la interacción con los fans de ambas marcas.

# CONTENIDO



Portada:

Fotografía:

Campaña oficial BOSS x Steiff

Modelos:

Steff y Amelia Gray

Cortesía de:

HUGO BOSS

- 2 BOSS AND STEIFF  
*Una fusión con mucho estilo*
- 6 ARMANI CASA  
*Descubre la nueva colección  
Oriental Inks*
- 13 INVIERNO 2006  
*Siluetas que hablan*
- 17 STRANGER COLOR OF  
BENETTON  
*Amy Parris narrativa visual*
- 23 GASTRONOMÍA  
*Local de Ensayo, David López*
- 31 GASTRONOMÍA  
*Rincón de Pepe 100 años haciendo  
historia*
- 37 GASTRONOMÍA  
*Magoga más que un plato , un relato*
- 41 CAFÉ GEISHA  
*Acompáñanos a Panamá a vivir una  
experiencia que despertará tus 5  
sentidos*
- 46 LA MAGIA DE LA NAVIDAD  
*Mesas que brillan para ese día  
especial*
- 50 GRUPO INDEA  
*El poder de intervenir a tiempo*
- 53 SALT ROOM  
*Un oasis salino*
- 57 MERCEDES BENZ GLC  
*Movilidad inteligente*

# De la editora



Cada edición de City Magazine You es una declaración de intenciones. No solo celebramos el lujo, la creatividad y el bienestar: los exploramos con profundidad, los conectamos con historias reales y los transformamos en experiencias editoriales que inspiran. Desde Murcia y mirada global, esta revista nace como un puente entre culturas, marcas y talentos que redefinen lo extraordinario. Aquí, el diseño no es solo estética: es narrativa visual. Cada imagen ha sido seleccionada con precisión técnica y sensibilidad artística; cada palabra, escrita para evocar, emocionar y elevar.

En esta edición, nos adentramos en espacios que invitan al respiro, al ritual y al descubrimiento. Presentamos experiencias sensoriales que van más allá del bienestar convencional: salones de sal que purifican cuerpo y mente, rituales japoneses que honran la belleza interior, y marcas que entienden el lujo como una forma de autenticidad.

Como fundadora y directora creativa, me involucro en cada detalle: desde la resolución de las imágenes hasta la estructura editorial, desde la legalidad de los contenidos hasta la coherencia de marca. Este proceso es exigente, sí, pero también profundamente gratificante. Porque detrás de cada página hay una intención clara: ofrecer contenido que esté a la altura de quienes nos leen.

Agradezco profundamente a los colaboradores, fotógrafos, marcas y lectores que hacen posible este proyecto. City Magazine You es más que una revista: es una comunidad creativa que crece con cada edición, con cada historia compartida, con cada imagen que deja huella.

Gracias por formar parte de esta visión. Que esta lectura te inspire a vivir con más arte, más propósito y más belleza.

*Déja Rotundo  
de Aguilar*

# ARMANI / CASA

Con motivo del Salone del Mobile 2025, y en el 25º aniversario de la fundación de Armani/Casa, Giorgio Armani presenta la colección **Oriental Inks** en la boutique de Corso Venezia 14.



“El diálogo con la ciudad de Milán se ha convertido en una parte esencial de mi trabajo como creativo y empresario. Esto es aún más cierto durante el Salone, cuando la ciudad está tan viva y cosmopolita. Después de dos años en el Palazzo Orsini, quise centrar la atención en la tienda de Corso Venezia, un espacio dinámico diseñado para adaptarse a configuraciones siempre cambiantes, creando nuevas experiencias visuales. La exposición y las nuevas piezas, auténticos ejemplos del más alto nivel de artesanía, son visibles a través de los escaparates para cualquiera que pase por allí. Me gusta bastante la idea de una sorpresa que capte la atención, una sugerencia que amplíe horizontes, ahora que los horizontes a menudo tienden a estrecharse.”

**Giorgio Armani**



En esta colección, el pragmatismo de las formas y el gusto por la decoración se unen en un equilibrio único y fascinante, hecho posible gracias a una artesanía ancestral y a una atención extrema al detalle. Materiales preciosos y un trabajo complejo aportan luz y textura a los muebles y complementos, verdaderos protagonistas de una puesta en escena pensada para realzar su belleza.

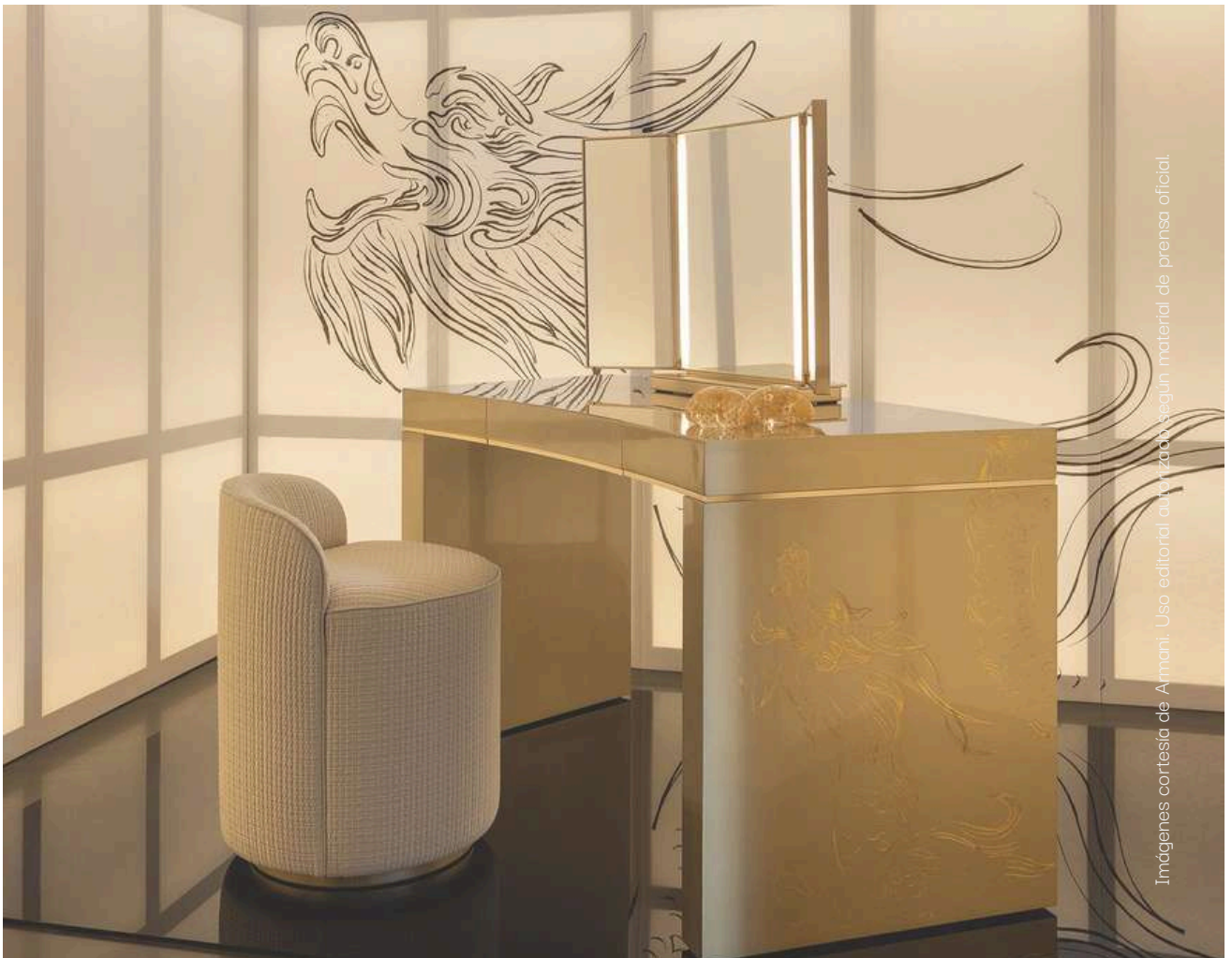




La historia se desarrolla a lo largo de un recorrido marcado por una serie de ambientes con paredes formadas por paneles de papel de arroz, al estilo de los interiores japoneses. El enfoque está en la calidad de las acuarelas o dibujos a tinta típicos de estéticas lejanas.

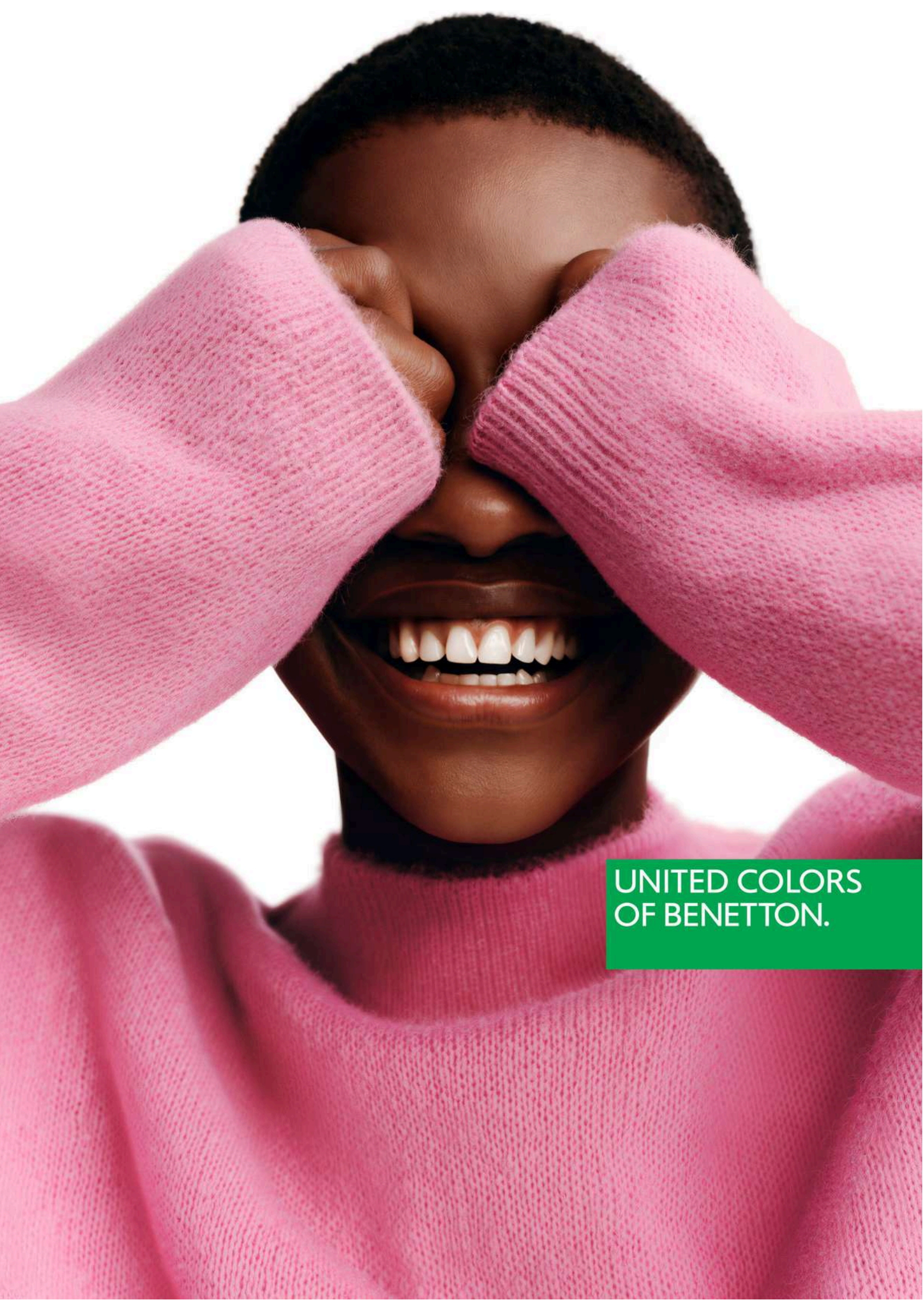


Tradicionalmente representan bambú, dragones símbolos de fuerza, flexibilidad y resistencia y la vegetación densa de la jungla; estas obras decorativas son el punto de partida para la exploración de técnicas sofisticadas que permiten aplicar estos motivos sobre tejidos, maderas preciosas y superficies lacadas. El encanto figurativo y cromático alcanza su expresión más sorprendente en la serie especial de piezas completamente recubiertas de satén y terciopelo bordado a mano.



Imágenes cortesía de Armani. Uso editorial autorizado según material de prensa oficial.





UNITED COLORS  
OF BENETTON.

# Invierno 2026. *Síluetas que hablan*

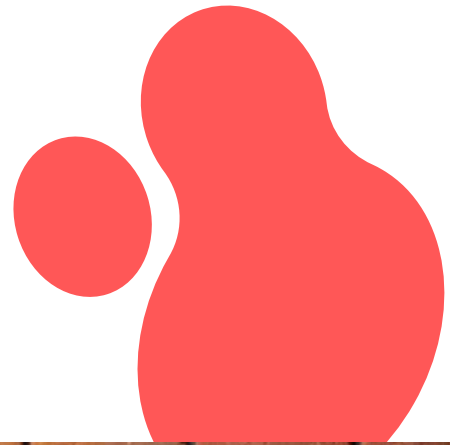
El invierno 2026 no se esconde tras capas, se revela en ellas. Las pasarelas internacionales han trazado una temporada donde la elegancia se expresa con volumen, estructura y una paleta que respira sofisticación. Desde París a Milán, el lujo silencioso se impone como lenguaje dominante: prendas que no gritan, pero que dicen mucho.

En las colecciones de Milán, París y Nueva York, el 2026 se presenta como un año de transición estética: menos rigidez, más intención. Las marcas apuestan por prendas que se adaptan a múltiples momentos del día, y los diseñadores emergentes proponen una moda más ética, más local, más consciente.

Los abrigos maxi se convierten en protagonistas. Con cortes envolventes, solapas XL y cinturones que esculpen la silueta, firmas como Max Mara, The Row y Totême los elevan a piezas escultóricas. Se llevan sobre conjuntos minimalistas, dejando que la forma hable por sí sola.



El Los neutros sofisticados beige mantequilla, gris topo y marrón chocolate se convierten en lienzos para acentos vibrantes como el rojo profundo, el azul petróleo y el naranja Aperol. La paleta cromática de este año no grita, pero seduce. Es una moda que respira, que se mueve con el cuerpo y con el entorno



El cuero regresa con fuerza, pero en su versión más pulida: chaquetas biker, faldas lápiz y pantalones rectos en tonos burdeos, oliva y marrón chocolate. Es una apuesta potente, para quienes visten con carácter.

La sastrería estructurada vuelve con hombros marcados, cortes arquitectónicos y largos midi que estilizan. Loewe y Bottega Veneta apuestan por blazers impecables en tonos camel oscuro, gris piedra y azul petróleo.

Y en medio de esta sofisticación, el encaje se cuele en el día a día: faldas, tops y vestidos que combinan romanticismo con actitud urbana. El resultado es una moda que abraza el cuerpo sin disfrazarlo, que acompaña sin imponer.



Tendencias  
2026



El cuero regresa con fuerza, pero en su versión más pulida: chaquetas biker, faldas lápiz y pantalones rectos en tonos burdeos, oliva y marrón chocolate. Es una apuesta potente, para quienes visten con carácter.

La sastrería estructurada vuelve con hombros marcados, cortes arquitectónicos y largos midi que estilizan. Loewe y Bottega Veneta apuestan por blazers impecables en tonos camel oscuro, gris piedra y azul petróleo. Y en medio de esta sofisticación, el encaje se cuele en el día a día: faldas, tops y vestidos que combinan romanticismo con actitud urbana.

El resultado es una moda que abraza el cuerpo sin disfrazarlo, que acompaña sin imponer.

Desde las calles de París hasta las terrazas de Murcia, el estilo 2026 se escribe con contrastes, con carácter y con una nueva actitud: vestir con propósito, sin renunciar al placer. La moda ya no es solo tendencia: es lenguaje, es territorio, es visión.

City Magazine You anticipa lo que viene. Y lo que viene, ya está aquí.



# STRANGER COLORS OF BENETTON



Desarrollada en estrecha colaboración con la diseñadora de vestuario de *Stranger Things*, Amy Parris, la colección se inspira directamente en el estilo distintivo de la serie y en la rica herencia de Benetton de la década de 1980. Incluye una selección de piezas de archivo reinterpretadas que ya se han visto en la serie o que se han creado en continuidad con los atuendos originales.



El proyecto forma parte de la estrategia de relanzamiento de la marca, que busca entablar un diálogo auténtico con las nuevas generaciones. Un público joven, atento y consciente que muestra interés por un estilo que evoca legado, percibiéndolo como una expresión de identidad y originalidad.

En esta edición celebramos una alianza que une moda, narrativa y legado visual. Benetton y *Stranger Things* nos invitan a explorar el poder de la estética como lenguaje cultural. Para celebrar la esperadísima quinta y última temporada de *Stranger Things*, United Colors of Benetton lanza una colección inspirada en la serie y lucida por sus protagonistas.



Bojje

La historia de la colaboración entre Benetton y **Stranger Things** nació de un hallazgo inesperado. En un mercado vintage de Los Ángeles, la diseñadora de vestuario Amy Parris buscaba piezas auténticas de los años 80 para dar vida a la cuarta temporada de la serie. Entre chaquetas y sudaderas, se encontró con prendas originales de United Colors of Benetton, símbolos de una época marcada por colores vibrantes y gráficos audaces. Una sudadera con logotipo y rayas horizontales fue la primera chispa que unió a la marca con el universo de Hawkins.

Ese encuentro fortuito se convirtió en una alianza creativa que hoy se expande hacia la quinta temporada. Parris exploró los archivos históricos de Benetton en Treviso, redescubriendo la esencia de las prendas de punto que definieron la identidad de la firma. De allí surgió una colección cápsula de edición limitada, inspirada en piezas auténticas de los años 80, que se integrará en el vestuario de personajes clave como Once, Holly y Erica.



La propuesta abarca moda para mujer, hombre y niños, con camisetas, sudaderas, prendas de punto, accesorios y pijamas retro. Cada pieza lleva etiquetas distintivas que evocan la estética de los 80, mientras que las personalizadas por Parris se convierten en auténticos objetos de colección. Más allá de la moda, esta colaboración celebra los valores que Benetton ha defendido desde 1965: inclusión, amistad, libertad de expresión y multiculturalismo. Son los mismos temas que atraviesan la narrativa de **Stranger Things**, creando un puente entre pasado y presente, entre moda y cultura pop.

# AMY PARRIS

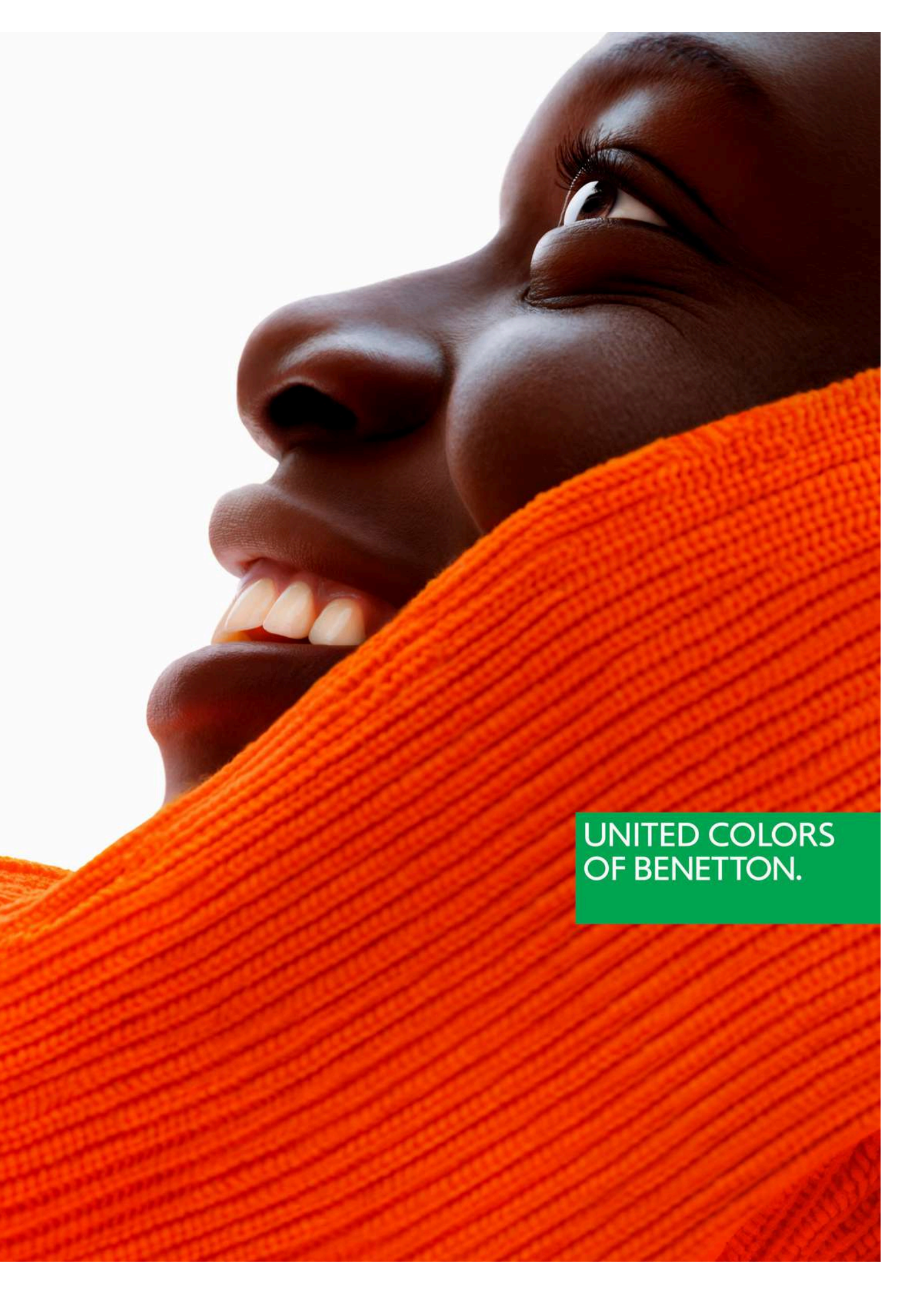
Diseñadora de Vestuario

Amy Parris es una diseñadora de vestuario estadounidense con amplia experiencia en cine y televisión. Conocida por su atención al detalle y su habilidad para construir narrativas visuales a través del vestuario, ha colaborado con plataformas como Netflix, HBO y Paramount. Desde 2019, ha sido responsable del vestuario de *Stranger Things*, ayudando a definir el estilo inconfundible de la serie a partir de la tercera temporada. Su trabajo ha influido en la forma en que la cultura pop contemporánea reinterpreta/recuerda la década de 1980, convirtiéndola en una de las figuras más destacadas del diseño de vestuario a nivel internacional.



Texto e imágenes cedidos por el equipo de prensa de Benetton. Uso autorizado para fines editoriales





UNITED COLORS  
OF BENETTON.

# LOCAL DE ENSAYO

**Cocina de experimentación elaborada con  
mucho corazón**



# DAVID LÓPEZ

“INVESTIGAR, ENSEÑAR, TRANSFORMAR: ESA ES MI MANERA DE COCINAR”



Por: Dess Rotunno

Desde su llegada a Murcia en 2005, David López se ha consolidado como uno de los cocineros más influyentes de la Región. Su proyecto personal, **Local de Ensayo**, lo ha situado en el mapa gastronómico nacional, con presencia destacada en congresos como Madrid Fusión, San Sebastián Gastronómica, Gastrónoma, Alicante Gastronómica, Cocinas de Pueblo, Sabor a Tijuana, GastroTEA y Murcia Gastronómica, entre otros.

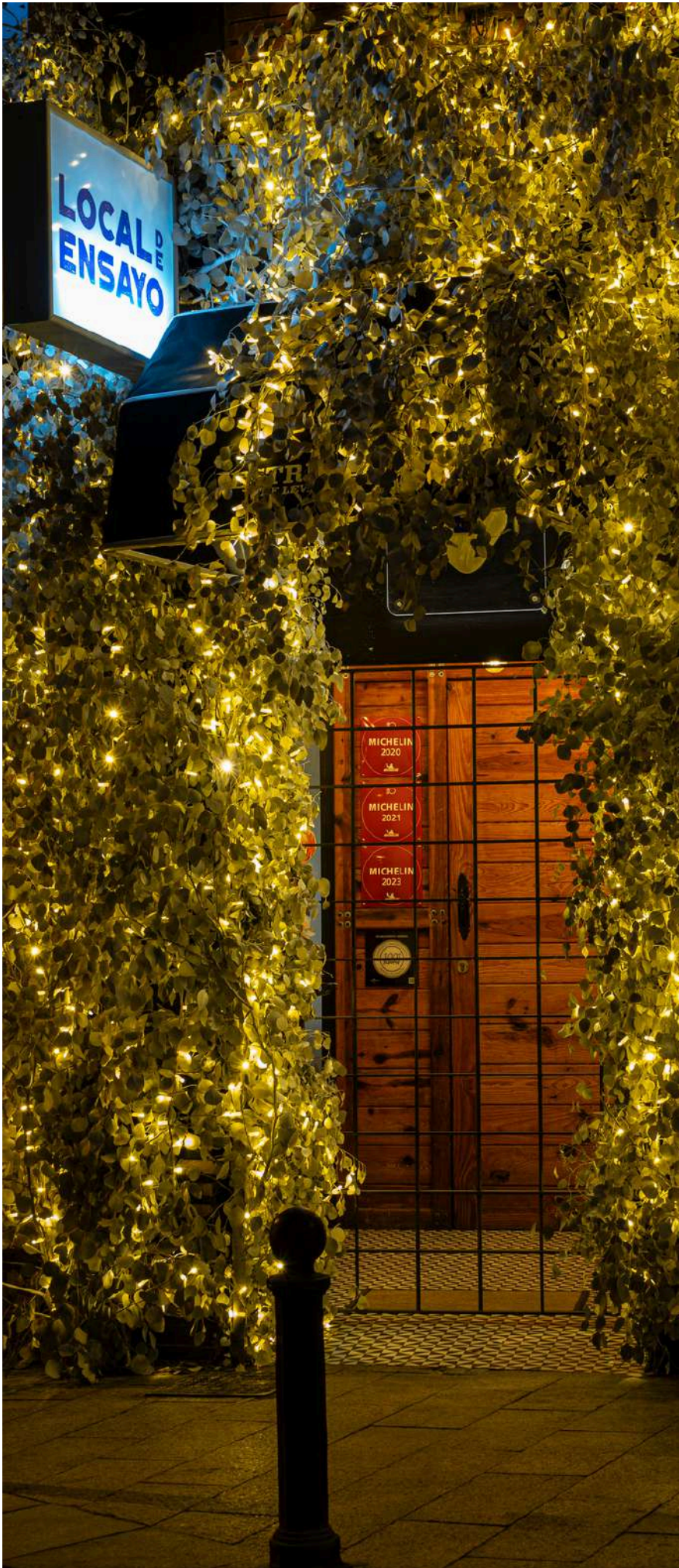
Cocinero, docente y amante de la naturaleza, David cultiva una cocina que refleja un estudio constante del producto, el entorno y la temporalidad. En sus platos se perciben ecos de su infancia en tierras manchegas: toques ahumados, romero, setas, caza, gazpachos y guisos que evocan los domingos en casa de su abuela. Esa memoria sensorial se entrelaza con una mirada contemporánea que respeta el origen y transforma la tradición.

Comprometido con la formación y con las nuevas generaciones de cocineros, ha ejercido durante más de ocho años como profesor en el Instituto de Turismo de la Región de Murcia y en el Grado de Gastronomía de la UCAM, contribuyendo activamente al desarrollo del talento local.

Entre 2007 y 2010 recibió cuatro premios consecutivos en concursos gastronómicos, lo que lo llevó a formar parte del jurado de varios certámenes y a colaborar en la organización de eventos como los Premios de la Gastronomía del Diario La Verdad. En 2018 presentó UMBRA, esencia de bosque, un condimento elaborado con setas, plantas aromáticas y musgo, macerado en aceite de oliva virgen extra de variedad cornicabra, producido por la almazara Deortegas en Yecla. Esta creación fue galardonada en 2019 con el Primer Premio Internacional al Mejor Condimento en la World Olive Oil Exhibition de Madrid.

Actualmente, impulsa el conocimiento y consumo de la turma o trufa del desierto en la Región, en colaboración con la Asociación Española de **Turmicultura**, y ha publicado el libro “**Turmas, para comérselas,**” una obra que combina divulgación, territorio y pasión por lo silvestre.

David López no solo cocina: investiga, enseña, transforma. Su trabajo es una invitación a mirar la gastronomía como cultura viva, como relato del paisaje y como acto de creación.



En el corazón de Murcia, entre callejones que susurran historia y modernidad, emerge Local de Ensayo como un laboratorio gastronómico donde la tradición se reinventa con precisión quirúrgica. Bajo la dirección del chef David López, este restaurante no solo sirve platos: compone experiencias sensoriales que desafían el paladar y despiertan la memoria.

Local de Ensayo es un restaurante ubicado en Murcia centro, detrás de la Catedral. Un lugar emblemático en el centro de la ciudad.

David López es un cocinero inquieto y en agosto de 2016 decidió lanzarse con su proyecto más personal, Local de Ensayo, lugar donde David López pone de manifiesto todos los conocimientos gastronómicos que ha adquirido a lo largo de su trayectoria como cocinero y donde, además, desarrolla con un carácter y estilo propios, nuevas ideas y ocurrencias. Cada menú ya sea el Tradición, el Endocardio o el Desfibrilador, es una partitura culinaria que fusiona producto local, técnica contemporánea y una narrativa visual que seduce desde el primer bocado. Aquí, la huerta murciana se transforma en lienzo, y el comensal es cómplice de una obra efímera que se saborea con los cinco sentidos.



## **En Local de Ensayo apostamos por una cocina basada en la cercanía bajo el slogan de “tradición revisada”**

Su filosofía gira en torno al respeto absoluto por el origen, la estacionalidad y la autenticidad del producto. Y eso, desde la mirada editorial, es profundamente inspirador.

En cuanto a los productos del mar y las carnes, el equipo se provee directamente de las lonjas de la Región. Siempre apuestan por pescados salvajes ,el bonito de la Almadraba de La Azohía, el salmonete, la gamba de Águilas, la dorada, el langostino o el mújol del Mar Menor, que llegan a la cocina con toda su fuerza intacta.

Uno de los ingredientes más emblemáticos es el chato murciano, una raza de cerdo negro originaria del ibérico primitivo, casi extinguida y recuperada a finales de los años 90. Su presencia en los menús no es anecdótica: es un gesto de memoria, de compromiso con lo local, de reivindicación gastronómica.

Además, cuentan con un huerto ecológico urbano propio, lo que les permite recolectar plantas y flores silvestres a tan solo diez minutos del restaurante. Esa cercanía con la tierra se traduce en platos vivos, honestos y profundamente conectados con el entorno.

Local de Ensayo no solo cocina. Cultiva, selecciona, honra. Y eso lo convierte en un referente para quienes creemos que la gastronomía también es cultura.

El espacio, sobrio y sofisticado, respira creatividad. La cocina abierta revela el pulso del equipo, mientras la sala invita a la contemplación. No hay estridencias, solo armonía entre lo que se ve, se huele y se siente.

**Local de Ensayo** no es solo un restaurante. Es una declaración de intenciones. Una oda a la cocina como cultura, arte, identidad y un acto de resistencia creativa.



A David López le gusta cocinar y descubrir nuevas técnicas e ingredientes, así como hablar con sus clientes, intercambiar opiniones.

**“Contrastando éstas impresiones, somos capaces de componer nuevos menús sin desviarnos de nuestra filosofía”**

Nuestro concepto está basado en la informalidad dentro de la formalidad, en deshacer el cliché de que los restaurantes de alta cocina tienen un protocolo irrompible e incómodo para algunos clientes.



# RECONOCIMIENTOS



## **MICHELIN**

Restaurante recomendado en la guía desde 2018 hasta la actualidad.

## **REPSOL**

Restaurante con 2 soles Repsol. En la guía desde 2021 hasta la actualidad.

## **REVISTA TAPAS**

Restaurante recomendado 2018 - 2024

## **CONDÉ NAST TRAVELLER**

Restaurante recomendado 2018-2022

## **PREMIOS GASTRONOMÍA DE LA VERDAD**

Premio a mejor proyecto revelación 2017  
Mejor restaurante creativo 2024

## **WE'RE SMART GREEN GUIDE**

Distinguido con 3 rábanos en la Guía Ecológica We're Smart





**“Cada plato murciano es una página viva del libro de su historia.”**

## Murcia: sabores que cuentan historias

### La mesa como herencia

La cocina murciana no se entiende sin la fuerza de la tierra que la alimenta. Entre el murmullo de acequias centenarias y la fertilidad de la Huerta, se despliega un mosaico de sabores que hablan de tradición, de raíces y de un modo particular de entender la vida. Comer en Murcia es sentarse a la mesa con la historia, degustar un territorio en cada bocado y dejarse llevar por la memoria de quienes, generación tras generación, han tejido el alma culinaria de esta región.

El paisaje en el plato define la mesa. A un lado, el mar entrega su generosidad en forma de pescados y salazones; al otro, la tierra abre sus manos con hortalizas y frutas que han dado a la región el título de “la huerta de Europa”. En esa combinación de mar y campo, de lo sencillo y lo sabroso, reside gran parte de la esencia murciana.

### Platos que son relatos

El zarangollo, los michirones o el arroz con conejo y caracoles son más que recetas: son relatos de familia, historias compartidas entre fogones que hablan de paciencia, de unión y de fiesta. El popular caldero del Mar Menor evoca jornadas marineras y sobremesas largas a orillas del Mediterráneo, mientras que los paparajotes despiertan la infancia de cualquier murciano con su aroma a limón y azúcar.

**“Murcia se saborea  
en cada mercado,  
en cada sobremesa  
y en cada brindis.”**

Por: Dess Rotunno

#### **Tradición y vanguardia**

Murcia no solo honra su tradición, también la reinventa. Una nueva generación de cocineros ha tomado estos símbolos gastronómicos para proyectarlos al mundo con un lenguaje contemporáneo. En sus manos, lo local se transforma en alta cocina sin perder autenticidad. Sus restaurantes son hoy escenarios donde conviven la innovación y la memoria, el futuro y el pasado.

#### **Un viaje íntimo**

Hablar de gastronomía en Murcia es hablar de identidad. No es casualidad que la mesa siga siendo el lugar de encuentro por excelencia, donde la comida se convierte en motivo y la sobremesa en excusa. En cada plato se esconde la alegría del festejo, la complicidad de la amistad y la calidez de un pueblo que sabe recibir con los brazos abiertos

Al final, Murcia se descubre tanto en sus paisajes como en sus sabores. Degustar sus platos es recorrer sus calles, perderse en sus mercados, escuchar sus plazas y sentir que, en cada rincón, alguien guarda un secreto de cocina dispuesto a compartirse. La gastronomía murciana es, en definitiva, un viaje íntimo: un relato donde la tradición sigue viva y cada sabor cuenta una historia que nunca termina de escribirse.



**“Los vinos de Jumilla,  
Yecla y Bullas son la  
voz líquida de la tierra  
murciana.”**

#### **El vino como identidad**

El vino, inseparable compañero de mesa, añade otra dimensión a la experiencia. Las Denominaciones de Origen de Bullas, Jumilla y Yecla no solo sostienen una larga tradición vinícola, sino que proyectan la identidad murciana hacia el exterior. Cada copa cuenta también una historia: la del sol intenso, la del viñedo resistente y la del carácter de una tierra que siempre busca celebrarse.



*Rincón de Pepe*

CENTENARIO

**100 años**

*de historia y sabor*




# Rincón de Pepe


## Patrimonio Gastronómico

En el corazón de Murcia, donde las calles aún susurran historias de mercado y memoria, se alza un templo gastronómico que ha resistido el paso del tiempo con la dignidad de los clásicos: **Rincón de Pepe**. Fundado en 1925, este restaurante no es solo un lugar para comer; es una declaración de identidad, una celebración de la cocina murciana elevada a arte.

Bajo la visión del legendario Raimundo González Frutos, **Rincón de Pepe** puso a Murcia en el mapa culinario nacional. Por sus salones han pasado reyes, literatos, toreros y artistas, todos atraídos por una cocina que honra el producto local con técnica, respeto y emoción.

Hoy, **cien años** después, el restaurante sigue reinventándose sin traicionar sus raíces. En su carta conviven las verduras de la huerta, el marisco fresco del día y los platos tradicionales reinterpretados con elegancia. Cada receta es un homenaje al kilómetro cero, a la tierra que alimenta y al saber hacer que emociona.



 rincondepepe



El espacio ofrece múltiples ambientes: desde la barra y terraza para encuentros distendidos, hasta salones privados para celebraciones y eventos corporativos. Todo está pensado para que el comensal viva una experiencia completa, donde el sabor, el servicio y el entorno se funden en armonía.

Rincón de Pepe no es solo un restaurante: es una institución viva, un archivo sensorial de la Región de Murcia. Y como todo lo que perdura, no se impone: se recuerda. Porque hay lugares que no necesitan presentación, solo una mesa libre y el tiempo suficiente para saborear la historia.



Este 2025 se celebra el centenario: cien años de historia que le convierten en uno de los restaurantes más emblemáticos de la Región de Murcia y en un referente indiscutible de la gastronomía tradicional murciana. Un legado construido desde la excelencia, el respeto por el producto y una visión que siempre ha sabido mirar hacia el futuro.

Para conmemorar esta fecha tan especial, elaboraron el Menú 1925, una propuesta creada por el jefe de cocina Ginés José Nicolás, que rinde homenaje a los platos más clásicos de toda la trayectoria. Cada receta evoca el alma de una cocina que ha sabido evolucionar sin perder sus raíces.

A lo largo del año, programación gastronómica y cultural activa, con jornadas dedicadas a productos de kilómetro cero, en las que se pone el valor la calidad y el origen de los ingredientes, colaborando estrechamente con productores locales.

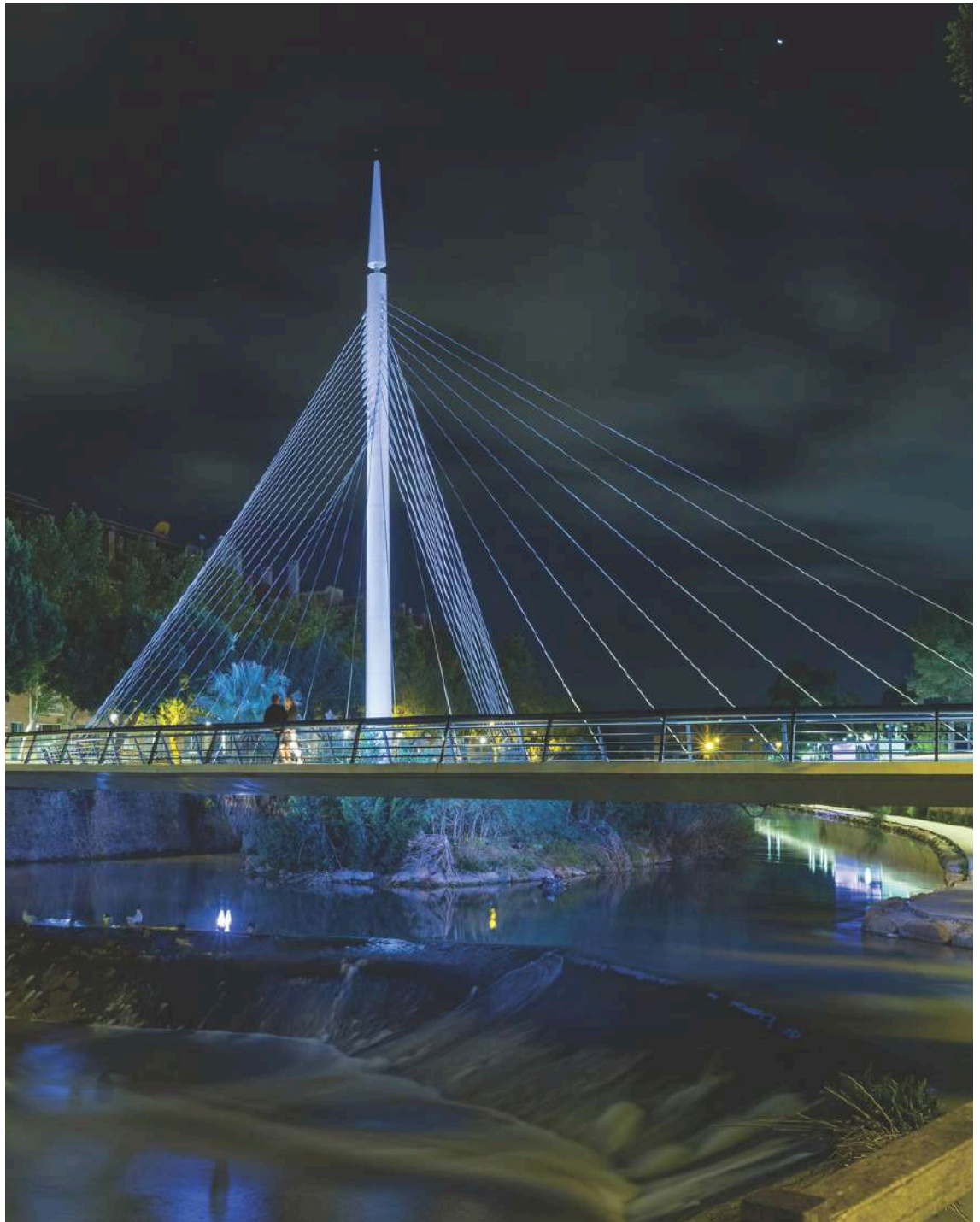
Entre las citas más emblemáticas destacan los “Lunes Clásicos”, una experiencia que une música de cámara y gastronomía, y que refleja la profunda relación entre cultura y cocina que siempre ha formado parte de su esencia. Estos conciertos íntimos tienen lugar en el renovado salón Murcia, un espacio que recupera la elegancia de antaño con una mirada contemporánea.

# 1200 años de Historia

Este editorial es una invitación a mirar Murcia con otros ojos. A descubrir su estilo, su luz, su voz. A entender que el tiempo también se viste. Y que Murcia, en sus 1200 años, lo hace con una belleza que no necesita artificios.

**City Magazine You** celebra este aniversario con visión editorial. Porque contar la historia de Murcia es también contar la nuestra.

Por: Dess Rotunno



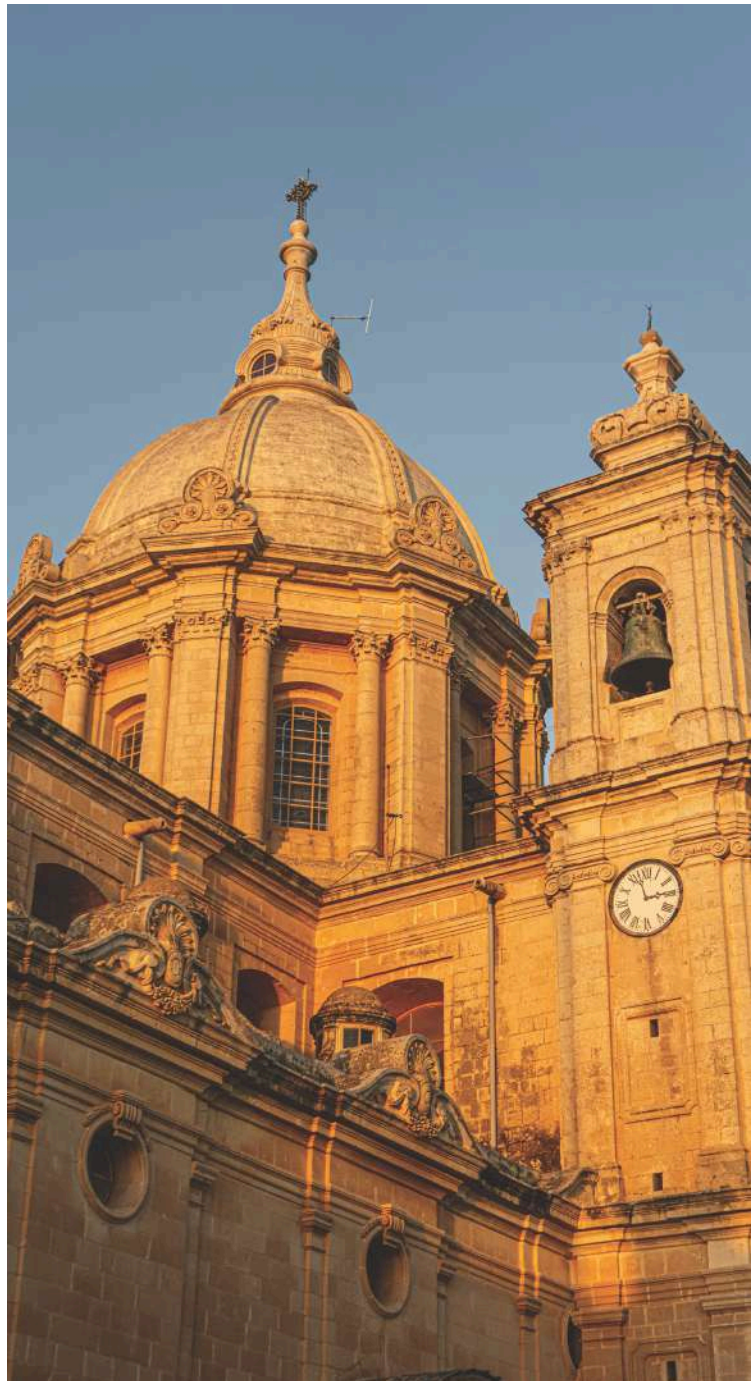
# Murcia

celebra 1200 años de historia. Y lo hace como solo las ciudades con alma saben hacerlo: reconociendo su pasado, abrazando su presente y proyectando su futuro. Fundada en el año 825 por Abderramán II, la ciudad ha sido cruce de culturas, testigo de transformaciones y escenario de belleza cotidiana. Hoy, más que nunca, Murcia se revela como un territorio donde el tiempo no se acumula: se expresa.

Desde sus orígenes andalusíes hasta su arquitectura barroca, desde sus huertas milenarias hasta sus calles vibrantes, Murcia ha tejido una identidad que no se limita a lo histórico. Es una ciudad que respira luz mediterránea, que se reinventa desde sus plazas, sus mercados, sus museos, sus voces. Cada rincón es una capa de memoria, cada fachada una página abierta, cada gesto cotidiano una forma de estilo.

En este aniversario, City Magazine You rinde homenaje a una ciudad que no solo tiene historia, sino carácter. Porque Murcia no se define por lo que fue, sino por lo que sigue siendo: un lugar donde la tradición convive con la innovación, donde lo artesanal dialoga con lo digital, donde el diseño emerge desde lo local con mirada global.

La moda, la gastronomía, el arte y la arquitectura se entrelazan en esta celebración editorial. Diseñadores murcianos reinterpretan siluetas con tejidos nobles y paletas que evocan la tierra. Chefs visionarios transforman ingredientes ancestrales en experiencias sensoriales. Artistas urbanos convierten muros en manifiestos visuales. Y la ciudad, como telón de fondo, se convierte en protagonista.



# Magoga

## SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS

En el corazón de Cartagena, donde la historia se funde con el mar, **Magoga** se alza como un templo gastronómico que honra el territorio desde la sofisticación. Bajo la dirección de la chef María Gómez y el sumiller Adrián de Marcos, este restaurante con **estrella Michelin y dos Soles Repsol** ofrece una experiencia que trasciende el plato: es una inmersión en la esencia cartagenera, reinterpretada con técnica, sensibilidad y emoción.

Por: Dess Rotunno



El espacio, sobrio y luminoso, invita a la contemplación. La sala es silenciosa, el servicio impecable, y cada detalle está pensado para que el comensal se sienta parte de una obra viva. Aquí, la cocina no se exhibe: se revela.

En Magoga, la propuesta gastronómica con carta y menús degustación, se convierte en un relato vivo de la historia de Cartagena y de la Región de Murcia. La **chef María Gómez** abraza lo tradicional con elegancia, construyendo platos de fondos sabrosos y refinados, sin enmascarar el producto ni perder la honestidad del sabor.

Entre sus imprescindibles destacan el chato murciano, cerdo autóctono de raza negra, el cordero lechal del Parque natural de Calblanque, y su versión de la marinera, reinterpretada con delicadeza. Pero los verdaderos ejes de su cocina son el atún rojo como estandarte, y su propia finca de secano, "El Soto", de donde obtienen ingredientes algunos silvestres y otros de temporada: algarrobas, almendras, espárragos trigueros, collejas, hinojo, entre otros.

Los arroces, tanto melosos como secos, elaborados con la variedad bomba de Calasparra, son otra de sus especialidades. Cada grano cuenta una historia, cada plato respira paisaje. En Magoga, la alta cocina no se impone: se ofrece como una experiencia sensorial que honra el origen y transforma la tradición.

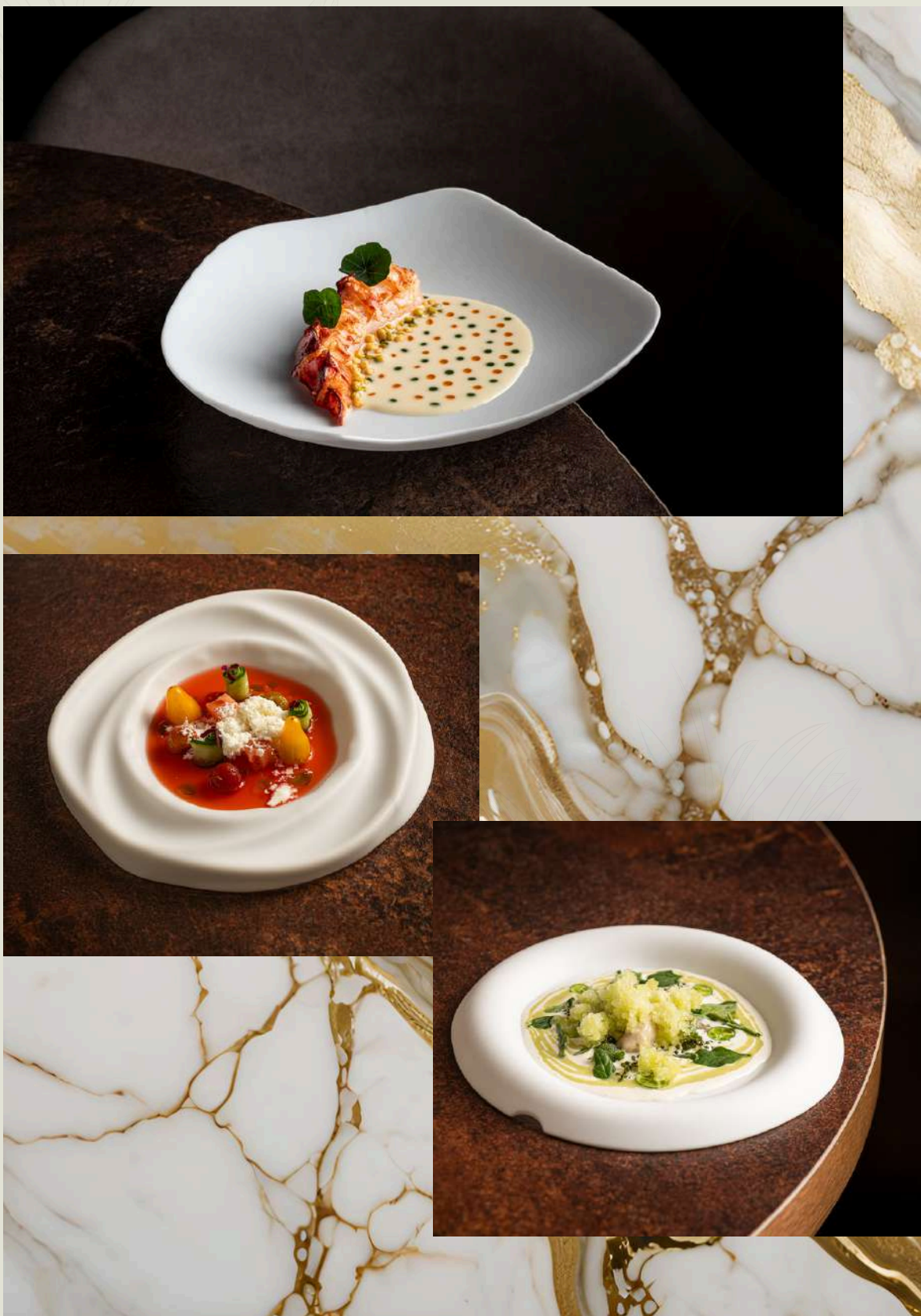
Magoga no solo cocina. Narra, emociona, transforma. Es el resultado de una visión compartida, de una pasión por el origen y de una búsqueda constante de excelencia. En cada plato hay técnica, pero también hay alma.



La belleza del producto sin enmascarar. En esta cocina, el sabor no se disfraza: se revela. Cada ingrediente conserva su identidad, su textura, su verdad. No hay artificio, solo técnica al servicio del origen. El plato no busca sorprender con exceso, sino emocionar con honestidad. Aquí, la elegancia está en el gesto contenido, en el fondo sabroso, en la temporalidad respetada. Es una cocina que escucha al territorio y lo traduce en silencio, con respeto y precisión.



En Magoga, cada menú degustación es una travesía sensorial que recorre el paisaje cartagenero con delicadeza y profundidad. **Hábitat** explora el entorno natural con respeto por la temporalidad y el producto; **Ánima** se adentra en la memoria íntima de la chef, revelando emociones, silencios y gestos que solo pueden contarse a través del sabor. No son menús, son relatos: capítulos que se sirven en vajilla neutra, con fondos sabrosos, texturas precisas y una estética contenida. Una invitación a descubrir el territorio desde la mesa, sin artificios, con alma.



# Geisha

## Experience

### El lujo sensorial que nace en Panamá



Desde entonces, el Geisha ha sido sinónimo de excelencia. Ha alcanzado precios superiores a “\$13.700 por libra”, ha sido servido en ceremonias diplomáticas y ha inspirado a productores, baristas y artistas por igual.

Por: Dess Rotunno

En el universo del café de especialidad, hay una variedad que ha conquistado paladares, premios y titulares: el Geisha panameño. Pero más allá de su perfil aromático y su precio récord, el Geisha es una historia viva. Una historia que se puede beber, oler, tocar. Y en Panamá, esa historia se transforma en experiencia. \*Geisha Experience\* es el nombre de esa inmersión sensorial, cultural y estética que hoy redefine el turismo de lujo en el país.

De Etiopía a Chiriquí, el viaje de una leyenda. El café Geisha nació en los bosques de Gori Gesha, Etiopía, y viajó por Tanzania y Costa Rica antes de llegar a Panamá en los años 60. Durante décadas fue una variedad olvidada, cultivada sin protagonismo. Todo cambió en 2004, cuando la finca “Hacienda La Esmeralda” presentó su lote de Geisha en la subasta “Best of Panama”. El resultado fue revolucionario: puntuaciones récord, compradores internacionales y una nueva era para el café panameño.



# Boquete el *terrior* que lo transforma

El secreto del Geisha panameño no está solo en la genética, sino en el entorno. Las montañas de Boquete, con altitudes entre 1,500 y 2,200 metros, suelos volcánicos y microclimas únicos, ofrecen condiciones ideales para su cultivo. Más de 60 fincas panameñas cultivan Geisha con prácticas sostenibles, muchas lideradas por familias que han convertido el café en arte.

Recorrer estas fincas es entrar en un mundo donde cada grano tiene historia. Las experiencias incluyen caminatas por cafetales, sesiones de cata profesional, participación en la cosecha y diálogos con productores que ven el café como una extensión de su identidad.



# El ritual urbano: Geisha Experience en Casco Antiguo

Para quienes no pueden viajar a Chiriquí, el "Geisha Experience" ofrece una alternativa urbana y sofisticada en el corazón del Casco Antiguo. Ubicado en el Hotel La Concordia, este espacio curado por Raúl Cubilla permite degustar Geisha de más del 95% de las fincas productoras del país, explorar arte inspirado en el café y descubrir la historia detrás de cada taza.



Vive la experiencia Geisha [www.geishaexperience.com](http://www.geishaexperience.com)

# Más que café: cultura, arte y sostenibilidad

La experiencia incluye una degustación guiada por expertos, una exposición visual que conecta el café con la cultura panameña, y una narrativa que entrelaza origen, técnica y emoción.



El Geisha Experience no es solo una degustación: es una plataforma para el arte, la educación sensorial y la sostenibilidad. Muchas fincas integran prácticas regenerativas, diseño ecológico y narrativas visuales que conectan el café con la identidad panameña. El espacio en Casco Antiguo también funciona como galería, aula y punto de encuentro para amantes del café, artistas y viajeros curiosos.



“Cada taza de Geisha es una obra de arte líquida. Aquí no solo se bebe café, se escucha su historia.”

Raúl Cubilla, creador de Geisha Experience



---

# La magia de lo eterno en lo efímero

---

La Navidad es ese instante del año en el que el tiempo parece detenerse. Las calles se iluminan con destellos dorados, los hogares se llenan de aromas familiares y las conversaciones se tiñen de una calidez que trasciende las estaciones. Es un ritual que se repite, pero nunca se siente igual: cada diciembre trae consigo nuevas memorias, nuevos encuentros, nuevas formas de celebrar lo que permanece.

En un mundo que avanza con vértigo, la Navidad nos recuerda la importancia de lo esencial. No se trata únicamente de luces, regalos o banquetes; se trata de la pausa que nos permite mirar a nuestro alrededor y reconocer la belleza de lo cotidiano. El abrazo de un ser querido, la risa compartida en una sobremesa, la música que nos transporta a la infancia... son gestos que, aunque breves, se convierten en eternos.

La tradición se reinventa. Los villancicos conviven con playlists digitales, los árboles naturales con diseños minimalistas, las recetas heredadas con propuestas de alta cocina. Y en esa mezcla de pasado y presente, la Navidad se convierte en un espejo de nuestra identidad: un espacio donde la nostalgia dialoga con la innovación, donde lo clásico se viste de contemporáneo.

Pero más allá de las formas, la esencia sigue siendo la misma: la Navidad es un lenguaje universal de esperanza. Es la oportunidad de reconciliarnos con nosotros mismos y con los demás, de abrir puertas y tender puentes. Es el recordatorio de que, incluso en tiempos de incertidumbre, siempre hay motivos para celebrar la vida.

Que esta Navidad sea un lienzo en blanco donde cada gesto, cada palabra y cada mirada se conviertan en pinceladas de luz. Porque al final, lo que permanece no son los objetos ni las decoraciones, sino las emociones que somos capaces de despertar.

*Feliz Navidad, feliz encuentro con lo eterno*



# ***LA NAVIDAD SE VISTE CON ESTILO***

La Navidad se convierte en un escenario donde la mesa es protagonista, un espacio que trasciende lo funcional para transformarse en símbolo de celebración y encuentro. La decoración adquiere un lenguaje propio: cada textura, cada color y cada detalle hablan de tradición y de la sofisticación contemporánea. El mantel se convierte en lienzo, las copas en destellos de cristal que reflejan la luz cálida de las velas, y los centros de mesa en esculturas efímeras que condensan la esencia de la temporada.





## “Cuando la mesa se convierte en ritual”

El rojo profundo y el verde intenso evocan la memoria de la Navidad clásica, mientras que los dorados y plateados aportan un aire de lujo discreto, capaz de elevar la experiencia sin perder la intimidad. La porcelana blanca se combina con cubiertos de diseño y servilletas de lino, creando un equilibrio entre pureza y opulencia. Los pequeños gestos una rama de romero sobre el plato, una tarjeta con el nombre del invitado escrita a mano, un servilletero de terciopelo son los que transforman la mesa en un escenario personal y único.





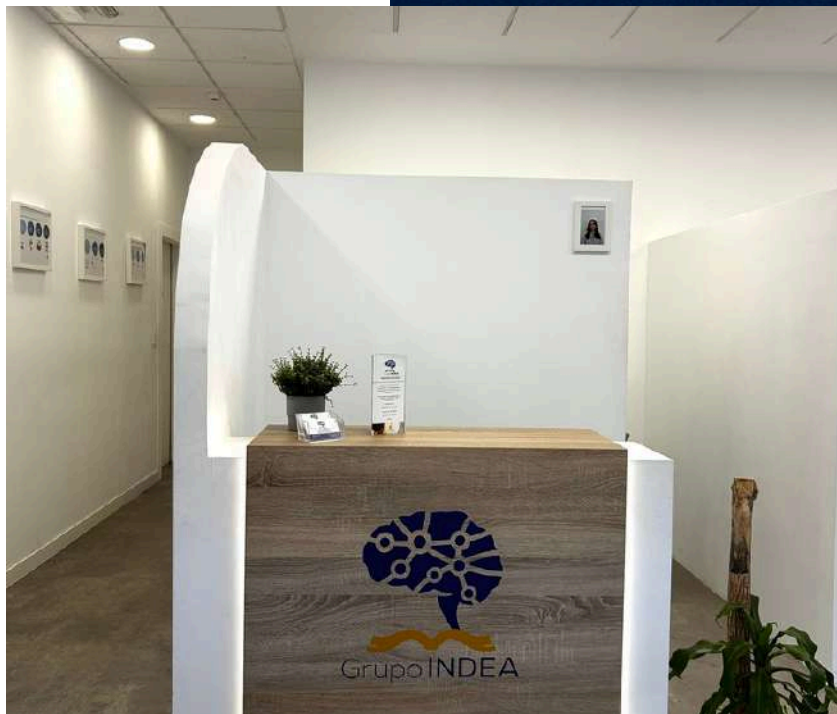
La iluminación es el hilo conductor de la atmósfera: velas dispuestas en diferentes alturas, guirnaldas de luz que serpentean entre los platos, reflejos que invitan a prolongar la conversación. Todo se orchestra para que la mesa no sea solo un lugar donde se sirve la cena, sino un espacio donde se celebra la unión, la abundancia y la belleza compartida. En la Navidad, la mesa se convierte en un manifiesto estético y emocional, un ritual que combina tradición y modernidad, y que deja en cada invitado la sensación de haber participado en algo más que una comida: una experiencia.

# Grupo INDEA

*El poder de intervenir a tiempo*

En una ciudad que avanza entre tradición y vanguardia, hay espacios donde la ciencia se convierte en esperanza. Grupo INDEA, con su sede en Murcia, es uno de esos lugares. Más que un centro de intervención psicopedagógica es un faro para familias que buscan respuestas, acompañamiento y soluciones reales ante las dificultades de aprendizaje de sus hijos.

Desde su fundación en 2020, Grupo INDEA ha apostado por una metodología rigurosa, basada en la evidencia científica y en la personalización absoluta de cada caso. Aquí no hay protocolos genéricos ni etiquetas vacías: cada niño es un universo, y cada intervención se diseña con precisión quirúrgica.

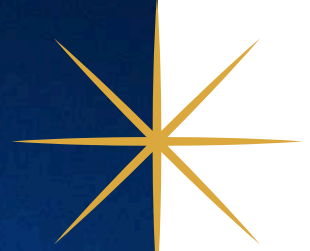


El equipo multidisciplinar de **Grupo INDEA**, formado por psicólogos, logopedas y docentes trabaja con niños y adolescentes que presentan dificultades específicas de aprendizaje tales como dislexia, discalculia, trastornos del lenguaje y problemas en la adquisición de la escritura. Pero su enfoque va más allá del diagnóstico: se trata de intervenir a tiempo, de forma eficaz y con un seguimiento constante.

Cada proceso comienza con una evaluación exhaustiva. A partir de ahí, se diseña un plan de intervención individualizado, con objetivos claros, herramientas adaptadas y una comunicación fluida con las familias; porque en Grupo INDEA, la familia no es un espectador: es parte activa del proceso.



“La atención individualizada, el rigor y la evidencia científica, son pilares clave de una atención de calidad” **Grupo INDEA**



En un entorno donde la tecnología educativa avanza a pasos agigantados, **Grupo INDEA** integra herramientas que puedan hacer frente a estos avances, sin perder su rigor científico. Pero lo que realmente marca la diferencia es la calidez del equipo, su capacidad de escuchar, de contener, de celebrar cada pequeño avance como un gran logro.

Los resultados son tangibles: niños que recuperan la confianza, familias que vuelven a respirar, docentes que encuentran aliados en el proceso educativo. **Grupo INDEA** no solo mejora el rendimiento académico; transforma trayectorias vitales.

**En un momento en que la salud mental y el bienestar emocional de la infancia están en el centro del debate, Grupo INDEA se posiciona como uno de los centros más reconocido en la Región de Murcia en su ámbito con un modelo de intervención ético, eficaz y profundamente humano.**



# Un equipo multidisciplinar

## 1. Formación para familias y docentes

Grupo INDEA no solo interviene con niños, también forma a quienes los rodean. Ofrecen talleres, charlas y asesoramiento para padres y educadores, ayudándoles a comprender mejor los trastornos del aprendizaje y a actuar con herramientas prácticas. Esto refuerza el impacto más allá del gabinete.

## 2. Intervención basada en datos

Una de sus fortalezas es el uso de evaluaciones estandarizadas y seguimiento cuantitativo. No se trata solo de “sentir mejoras”, sino de medirlas. Esto aporta transparencia, confianza y rigor científico al proceso terapéutico.

## 3. Trabajo en red con colegios

Muchos centros educativos de Murcia y Molina de Segura derivan casos a Grupo INDEA o colaboran con ellos para adaptar metodologías. Esta sinergia entre lo clínico y lo escolar es clave para lograr cambios sostenibles.

## 4. Acompañamiento a las familias

El diagnóstico de una dificultad del aprendizaje puede ser un momento de crisis para muchas familias. Grupo INDEA ofrece orientación y un espacio seguro donde los padres pueden expresar sus miedos y recibir respuestas claras.

## 5. Divulgación y sensibilización

A través de redes sociales y publicaciones, Grupo INDEA también cumple un rol divulgativo. Explican conceptos como dislexia, con un lenguaje accesible, ayudando a desestigmatizar y educar a la comunidad.

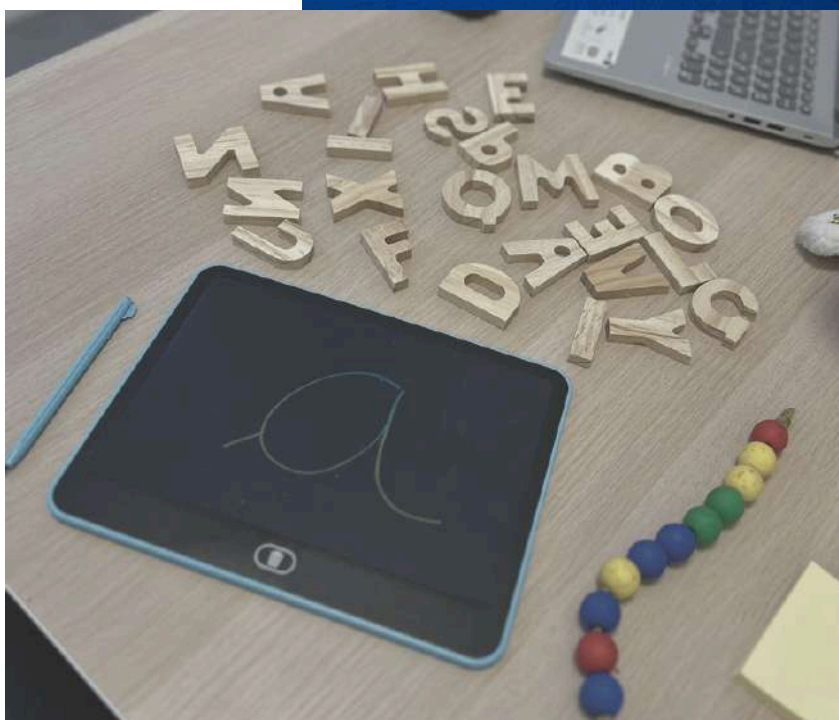
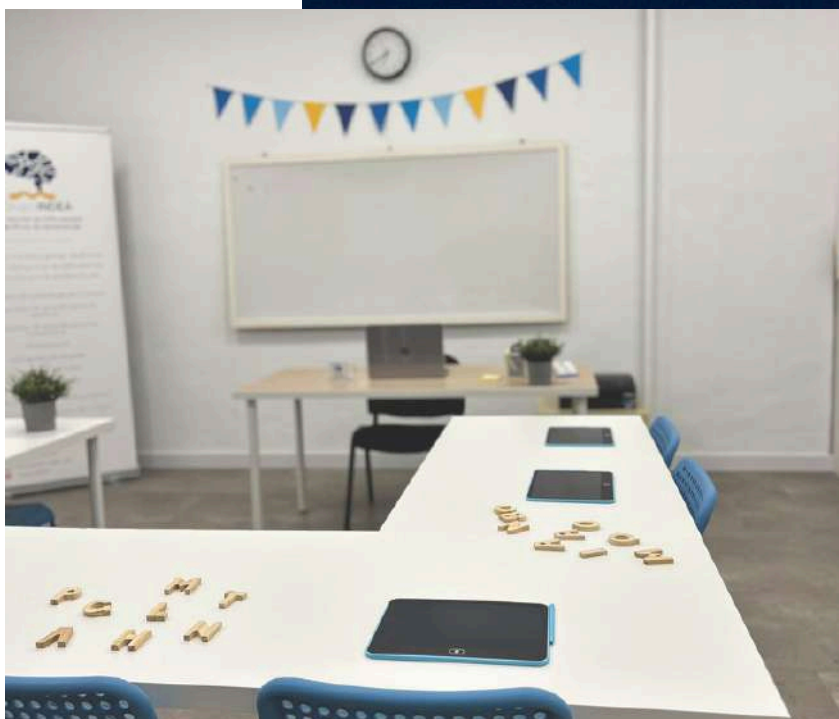
Dirección: Paseo de Santa Águeda 3

Teléfono: 621 078 352

E-mail: [grupoindea@gmail.com](mailto:grupoindea@gmail.com)

Servicios:

Intervención en Dificultades Específicas del Aprendizaje y Logopedia.





# Salt Room

Un Oasis salino



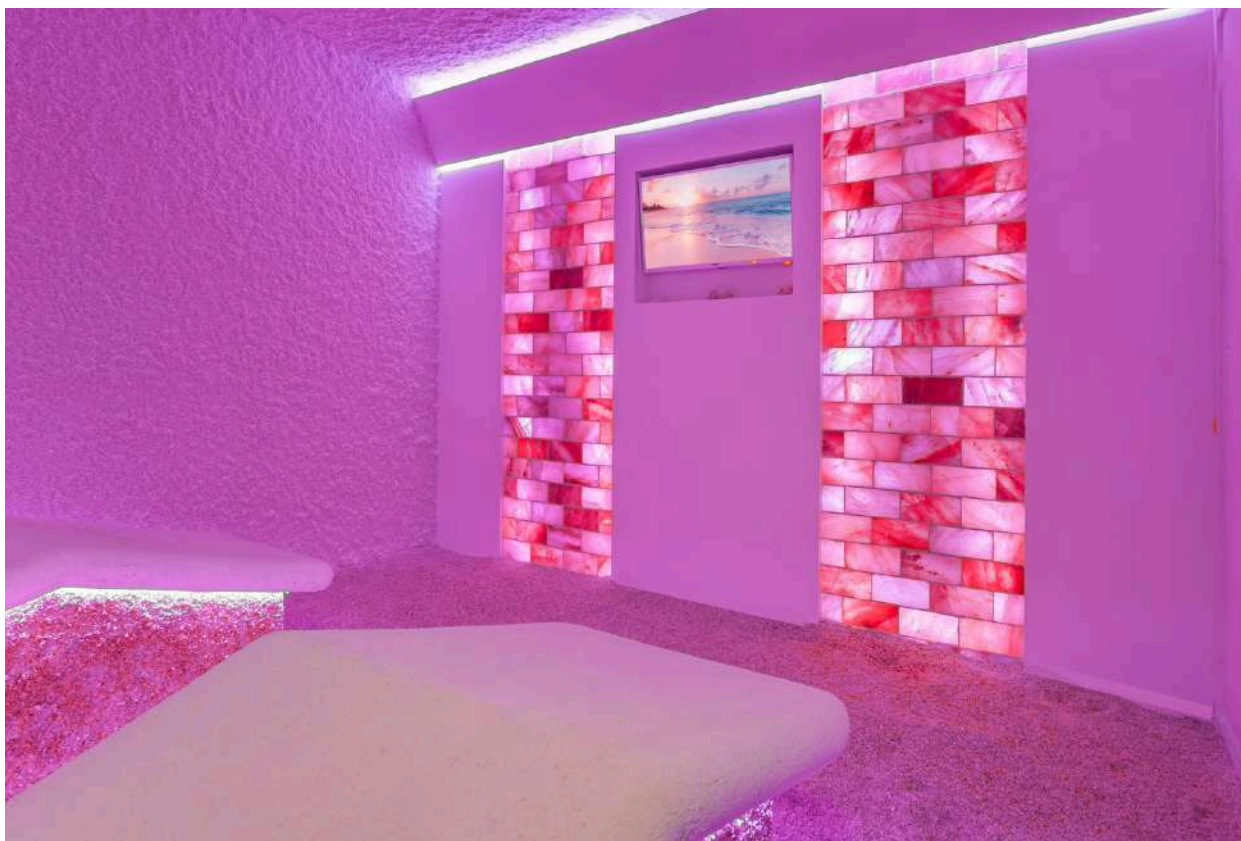
Paseo Santa Águeda 12, esquina Juan de Borbón 29, 30007 Murcia

[WWW.saltroomspain.com](http://WWW.saltroomspain.com)

Contacto: 868065439

# Salt Room

# HALOTERAPIA



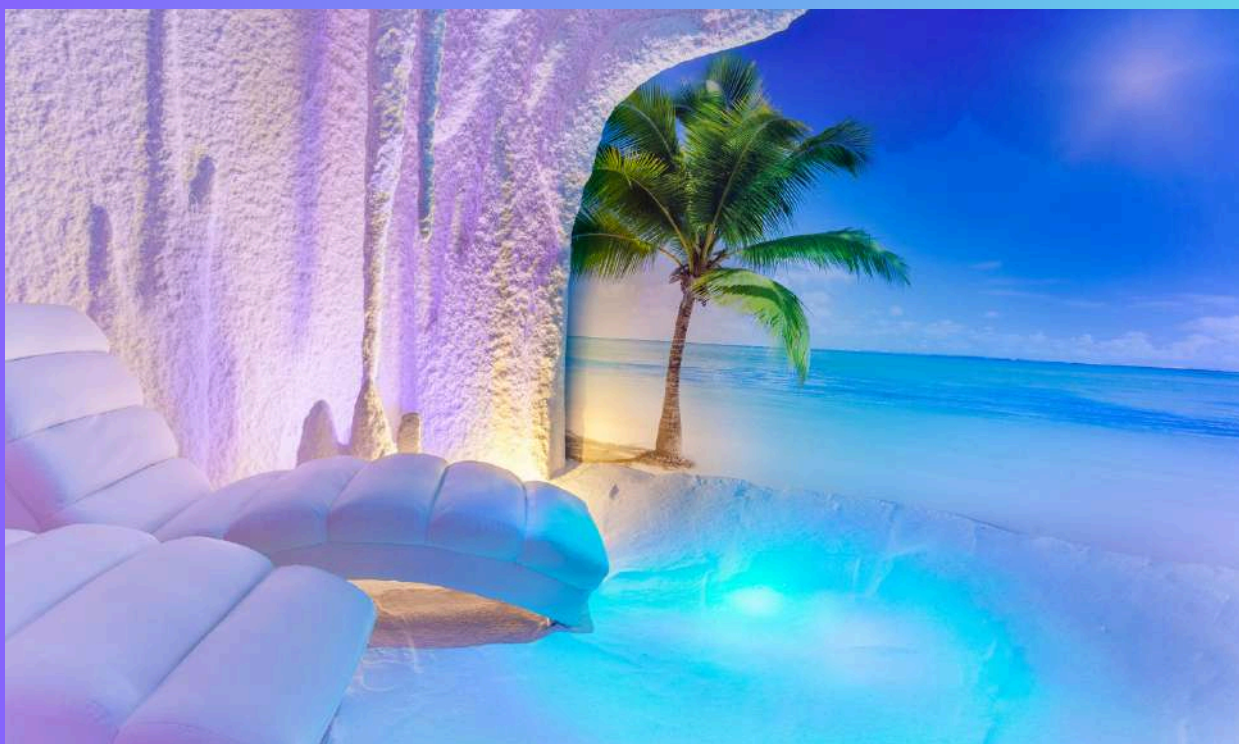
Por: Dess Rotunno

En un mundo saturado de estímulos, el verdadero lujo es el silencio. Y en ese silencio, el Salt Room emerge como un santuario moderno donde el aire se convierte en medicina y la calma en ritual. Inspirado en las antiguas minas de sal del Este europeo, este espacio terapéutico redefine el bienestar a través de la haloterapia: una técnica natural que dispersa micropartículas de sal mineral en el ambiente, creando una atmósfera purificadora, relajante y profundamente regeneradora.

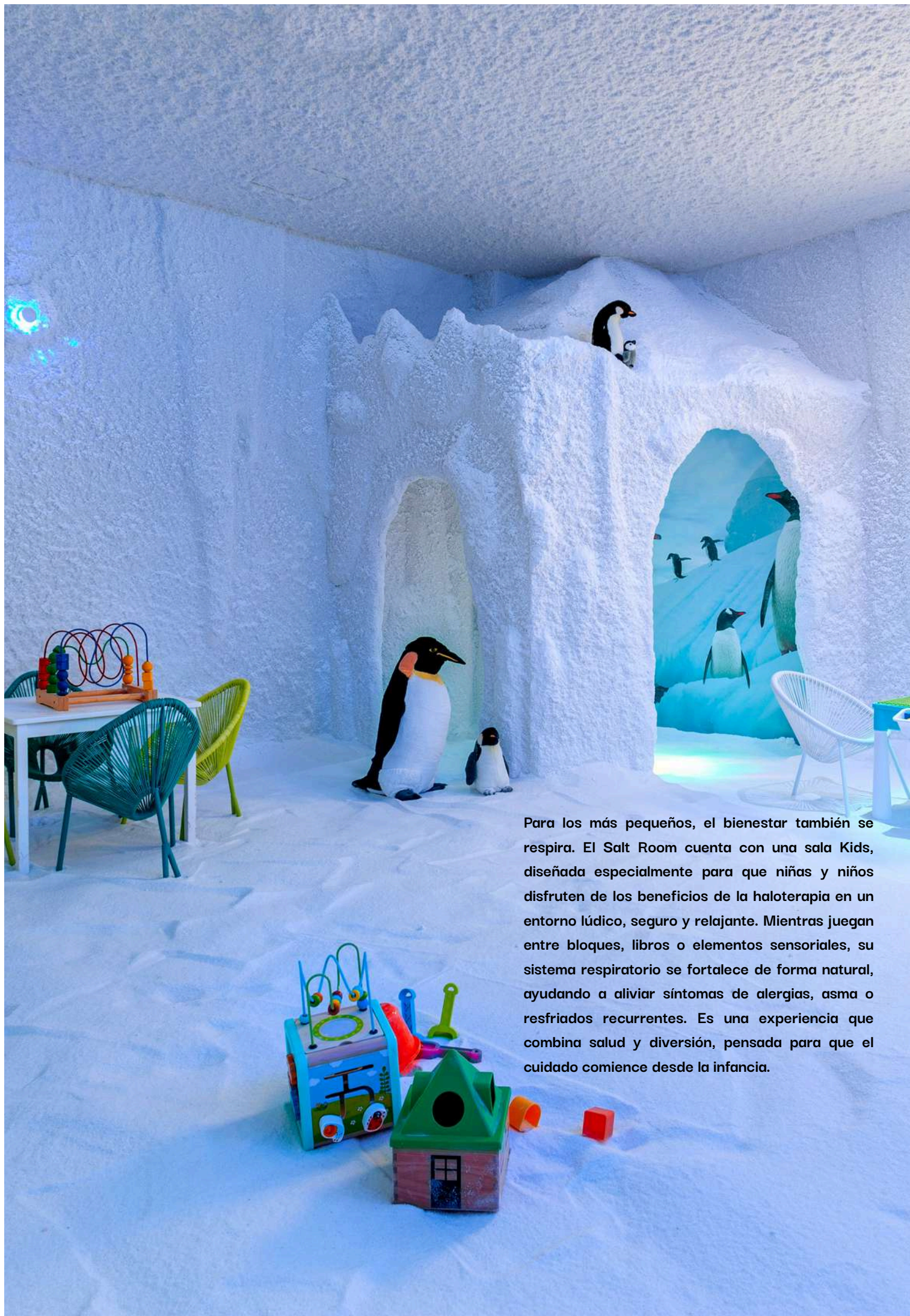
Más que una tendencia, el Salt Room es una respuesta a las necesidades contemporáneas: estrés crónico, alergias, afecciones respiratorias, piel sensible, fatiga emocional. Aquí, cada inhalación es una caricia para los pulmones, una pausa para la mente, una invitación a reconectar con lo esencial.

La experiencia es sensorial desde el primer paso. El diseño del espacio minimalista, envolvente, casi etéreo potencia la sensación de estar en otro tiempo. Las paredes salinas, la luz tenue, el silencio controlado, todo conspira para que el cuerpo se relaje y la mente se aquiete. En sesiones de 40 a 50 minutos, el visitante se sumerge en un microclima que favorece la limpieza del sistema respiratorio, reduce la inflamación y estimula la regeneración cutánea.

El Salt Room no es solo terapia. Es estética, es ritual, es una nueva forma de entender el autocuidado. Es el lugar donde el bienestar se respira, literalmente. Donde el tiempo se detiene y el cuerpo agradece. Donde el lujo no se mide en oro, sino en oxígeno limpio y sal mineral.



En esta edición, exploramos cómo este espacio se convierte en protagonista de una nueva narrativa editorial: la del bienestar consciente, elegante y profundamente humano. Porque respirar bien es vivir mejor. Y el Salt Room lo sabe.



Para los más pequeños, el bienestar también se respira. El Salt Room cuenta con una sala Kids, diseñada especialmente para que niñas y niños disfruten de los beneficios de la haloterapia en un entorno lúdico, seguro y relajante. Mientras juegan entre bloques, libros o elementos sensoriales, su sistema respiratorio se fortalece de forma natural, ayudando a aliviar síntomas de alergias, asma o resfriados recurrentes. Es una experiencia que combina salud y diversión, pensada para que el cuidado comience desde la infancia.

# Mercedes Benz GLC EQ

*Movilidad inteligente con alma de lujo*





Durante muchos años, el **GLC** ha sido el modelo más popular de Mercedes-Benz, liderando repetidamente las listas de ventas como el más vendido de la marca a nivel mundial. **El Mercedes-Benz GLC con tecnología EQ** representa una nueva generación de movilidad donde el diseño, la sostenibilidad y la inteligencia tecnológica convergen en una experiencia de conducción silenciosa, potente y profundamente estética. Este SUV 100% eléctrico no solo redefine los estándares de su segmento: los eleva con una arquitectura de 800V, una autonomía de hasta 713 km (WLTP) y una presencia visual que habla de elegancia sin esfuerzo.





Este SUV no solo es urbano y elegante: también es funcional. Con una capacidad de remolque de hasta 2,4 toneladas y una suspensión AIRMATIC con dirección trasera de 4,5°, el GLC EQ se adapta a terrenos exigentes sin perder suavidad ni precisión. Su sistema de carga bidireccional permite alimentar dispositivos externos, convirtiéndolo en una fuente de energía móvil para escapadas, eventos o trabajo en ruta.

Cada línea de su carrocería ha sido diseñada para dialogar con el entorno, desde sus proporciones equilibradas hasta el frontal iluminado que anuncia una nueva era de sofisticación eléctrica. El GLC EQ no busca llamar la atención: la atrae con naturalidad.





En su interior, el sistema operativo MB.OS funciona como un cerebro digital que conecta todos los aspectos del vehículo: navegación, confort, carga, entretenimiento y personalización. Gracias a su arquitectura basada en inteligencia artificial, el **GLC EQ** aprende de los hábitos del conductor, anticipa necesidades y se actualiza constantemente mediante tecnología OTA (Over-the-Air).

La pantalla MBUX Hyperscreen de 99,3 cm transforma el habitáculo en un entorno inmersivo, donde cada gesto y cada mirada se convierte en interacción. La ambientación lumínica, los materiales sostenibles y las opciones veganas certificadas por The Vegan Society convierten el confort en una experiencia ética y sensorial.

Modelo: Mercedes-Benz GLC EQ  
Motorización: 100% eléctrica  
Autonomía: Hasta 713 km (WLTP)  
Arquitectura: 800V con carga ultrarrápida  
Pantalla: MBUX Hyperscreen de 99,3 cm  
Interior: Opciones veganas certificadas,  
ambientación personalizable  
Tecnología: MB.OS con IA, actualizaciones OTA,  
carga bidireccional  
Capacidad de remolque: Hasta 2,4 toneladas  
Suspensión: AIRMATIC con dirección trasera de 4,5°  
Estilo: SUV de lujo, urbano y versátil

Las especificaciones pueden variar según mercado y versión.  
Información basada en el kit de prensa oficial de Mercedes-Benz Group AG.



D S MB 5404E



# BMW F 450 GS.

*"La aventura comienza aquí..."*