

# AR

LA REVISTA DE  
ANA ROSA  
QUINTANA

www.ar-revista.com

**psico**

DESCUBRE EL SÍNDROME  
"YO TIRO DEL CARRO"

**best seller**

DE VIAJE EN SUECIA CON  
LA TRILOGÍA DE LARSSON

**gastro**

DESAYUNOS DEL MUNDO  
SIN MOVERTE DE CASA

# Si QUIERO

*Saber lo que como,  
mi casa protegida,  
conducir segura,  
Internet sin peligros...*

¿Tienes  
una  
**BODA**  
bautizo o comunión?

*Tocados, vestidos,  
sombreros,  
zapatos, bolsos,  
maquillaje...  
para acertar*

Nº92 JUNIO 2009

3,50€ / GANANCIAS 3,66€  
EL REGALO SE VENDE CON UN 1€ DE  
INDEPENDIENCIA CON LA  
PONTA. SI COMPRA ES OPORTUNO.



**PROTECCIÓN TOTAL**  
para toda la familia

**PIEL PERFECTA**  
¡ni una mancha más!

**PELO SANO**  
también en verano

**ALIMENTOS PRO SOL**  
dieta que broncea

## DÉJATE VER EN...

**Ouimad**, uno de los locales de moda de Madrid. Ubicado en el Palacio de los Deportes, cuenta con restaurante, zona de copas y terraza, la 'Casual Zone', en la que se puede compartir platos como las croquetas, las originales bombas de fideuá, ensaladas... Pero tienes que dejar sitio para un dulce final: el helado en canelones, una tentación irresistible. El precio medio es de 30 € (menú de mediodía, 16 €). Reserva en [www.ouimad.es](http://www.ouimad.es)



## ¡Mucho arte!

Estas barricas forman parte de una exposición ideada por la bodega mallorquina Ribas BotArt, una de las más antiguas de la isla. La muestra consta de 22 singulares creaciones de pintores y escultores de Mallorca. En verano viajará por diferentes poblaciones mallorquinas y luego volará hasta Alemania. Los artistas—Joan March, Antoni Colom o Bárbara Juan, entre otros—han querido transmitir su particular visión del universo vinícola y sus tradiciones. Seguro que una maceración en estas barricas dará lugar a un vino excelente.

[www.bodeguesribas.com](http://www.bodeguesribas.com)



## El aliño + gourmet

Esta primavera reinventa tus ensaladas con un aliño muy especial... Las sales verde, roja y negra de Hawái ( de Gourmet León) le darán un punto exótico. El aceto (27 €, de Amorino) aporta una nota de dulzura que contrasta con el sabor floral del aceite virgen de la Provenza francesa (48 €, de Château d'Estoublon); verás cómo cambia la lechuga...



¿Quieres conseguir huevos de granja del día, lechugas y conservas de Galicia? En la asociación [www.agroalimentariadoeume.org](http://www.agroalimentariadoeume.org) te envían sus productos frescos a casa

## Ligera pero sabrosa

Si estás inmersa en plena operación bikini y sólo cocinas a la plancha, adorna tus platos con *Esencias*. Son combinaciones de hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen: tomillo y romero, ajo y perejil, 4 pimientas y limón e hinojo, que se funden en la sartén para dar sabor a las recetas (1,50 €), de

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

