

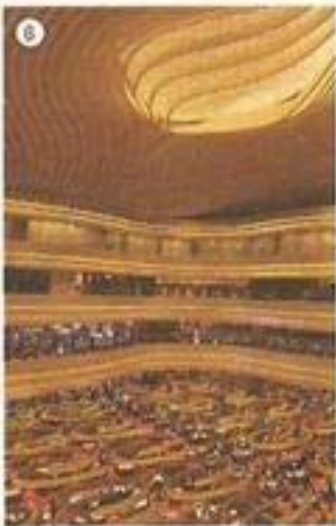


SABOR MEDITERRÁNEO EN EL MAR DE CHINA. La gastronomía en el hotel Marina Bay Sands de Singapur es una experiencia gourmet que ofrece más de 50 opciones culinarias destacando los siete restaurantes de los celebrity-chef,

entre ellos, el del catalán Santi Santamaría. Su cocina combina el sabor del Mediterráneo con la cultura asiática y está guiada

por ingredientes de temporada. El resort es un lujo para los sentidos cuya construcción ha cambiado el perfil de la ciudad. En el Skypark alberga una piscina a 200 metros de altura, la más grande construida al aire libre, una obra asentada sobre las tres torres. Además, posee el segundo casino abierto en la ciudad asiática. Alojarse en él cuesta entre 200 y 3.000 euros la noche. Por Paula Lucas. **Saber más.** www.marinabay Sands.com

1. Vista exterior del hotel Marina Bay Sands. 2. Plato del restaurante de Santi Santamaría. 3. Las tres torres del resort. 4. Piscina Infinity situada en el piso 57. 5. Hall del hotel. 6. Casino con una lámpara con 132.000 cristales de Swarovski.



Cerveza volcánica.

La Garrocha es una comarca propiamente gerundense cuya geología volcánica otorga a sus aguas una peculiar mineralización. En gastronomía, es conocida por su queso de cabra y, últimamente, por una nueva cerveza artesanal: DeDues. Este tipo de birras se ha puesto de moda en nuestro país y hoy existen ya más de 30 marcas que trabajan el lupulo y la cebada evitando caminos trillados (muchas pueden adquirirse en www.latiendadolacerveza.com).



Artesana. Hay dos tipos, a 3,50 euros.

DeDues está elaborada en Sant Esteve d'en Bas por una familia que lleva generaciones dedicada a la alimentación y se ofrece en dos tipos: Andante, rubia, turbia y con aromas tropicales, y Original, de alta fermentación, con 20% de trigo, bonito color caoba y regusto frutal. Por Joan Merlot. **Saber más.** www.DeDues.com



RESPUESTA DE JOSÉ IGNACIO ARIAS BÉCIGA, DIRECTOR GENERAL DEL FORO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

ENVÍE SUS PREGUNTAS A [magazine@elmundo.es](mailto: magazine@elmundo.es)