Año 7 - Julio 2017

THE NORTH PLACE

El placer de vivir muy bien

ARUBA
One happy island
La isla feliz
espera por vos
Descubrí las maravillas de Aruba y disfrutá de paradisíacas playas, hospedate en los mejores hoteles y probá lo mejor del Caribe en restaurantes para todos los gustos. Además practicá tu deporte favorito con los mejores paisajes y divertite en los eventos y espectáculos que realizá la isla feliz durante todo el año.
Visitá www.aruba.com y descubrí todo lo que tenemos para vos.
Para mayor información comunicate a +54 1153530001
o escribí a argentina@aruba.com
Vení a Aruba, vení a la felicidad.
DESCARGA GRATIS
Descargá gratis nuestra aplicación en tu teléfono móvil a través de iTunes AppStore y Google Play.
Descubrí todo lo que tiene Aruba para conectarte a la felicidad.
arubabonbini
www.aruba.com

VENÍ A CONOCERNOS

NUEVA CONCESIONARIA TIGRE

CADA VEZ MÁS CERCA TUYO

VENTA - POST VENTA - REPUESTOS

SARTHOU

Concesionario Oficial Toyota

Crisólogo Larralde 1.111 Tigre.

Teléfono (0054) 011 2033-6600 Líneas rotativas.

WWW.TOYOTASARTHOU.COM.AR

EDITORIAL

The North Place edición de Julio está en tus manos. En ella encontrarás toda la información sobre el reciente inaugurado "Happily Ever After", el nuevo y más espectacular show nocturno de fuegos artificiales de Magic Kingdom que se ha visto hasta el momento.

Una nota sobre el servicio y la solidaridad de la mano del colegio Northlands que nos muestra cómo se puede unir el compromiso social con el aprendizaje en conocimientos, hábitos, actitudes y valores.

Además mucha información sobre cruceros de lujo para viajeros experimentados y no tanto. El encanto francés llega a Buenos Aires de la mano de Viví Francia, declarado de interés cultural y turístico en la ciudad.

Te mostramos todas las actividades y novedades del centro de ski Valle Nevado; la última tecnólogía en estética para aprovechar el invierno y la obra de tapa de la mano de la artista Nieves Legaspi inundando de color nuestro Julio.

Como siempre salidas con un plus, lo mejor de la gastronomía de autor de Argentina y del mundo, y los vinos y espumantes que hay probar alguna vez en la vida. Mucha más información para coleccionar encontrarás en nuestras páginas.

Te presentamos The North Place invierno ´17 en una nueva edición sobre todo y como siempre, para disfrutar.

Sylvia Alvarez/ Fundadora - Directora Comercial

SUMARIO

6
Y vivieron felices por siempre

18
El encanto Francés se vive en Buenos Aires

30
Por qué viajar a Escandinavia

10
Servicio como aprendizaje

22
La nueva cara de los cruceros

35
Invierno: el momento para cuidar el rostro

14
Ski & Snow y algo más

27
Miami Lifestyke

46
230 Fifth: Manhattan a tus pies

Año 7 - Julio 2017. Publicación de distribución gratuita /// **Consultas:** 15-5764-8000 /// **Email:** sylvia@thenorthplace.com.ar

Directora General: **Sylvia Alvarez** - *sylvia@thenorthplace.com.ar*
Director Editorial: **Christian Fischer**
Departamento Comercial: **Fernanda Illodo**
Diseño y diagramación: **Laura Samá**
RR.PP. : **Fernanda Illodo**
Distribución: **Juana Lamattina**
Colaboradores: **Bianca Buenvecino, Juana Lamattina, José Magro, Denise Bosch.**
Colaboradora en USA: **Mercedes Martí**

EL EDITOR NO SE RESPONSABILIZA POR LAS FOTOS Y CONTENIDOS PUBLICADOS EN LA PRESENTE PUBLICACIÓN, YA QUE LOS MISMOS SON AUTORIZADOS POR LAS EMPRESAS ANUNCIANTES. SE PROHIBE LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE CUALQUIER DE LAS PÁGINAS, FOTOS O TEXTOS DE ESTA EDICIÓN.

¿NECESITÁS LUGAR?

Bauleras y depósitos privados para el almacenaje de sus pertenencias y productos en un espacio seguro y limpio.

vilbox

soluciones en espacios temporarios y guardamuebles

Manuel Savio 26, Parque OKS, Garín.
[a metros de Henry Ford y panamericana]
A 10 minutos de Nuevo Delta.
Tel: 0800-888-1199 / 03327-41-0100 / 11-2420-2404
www.vilbox.com / info@vilbox.com

Y VIVIERON FELICES
para siempre

Presentamos en absoluta primicia de los Estados Unidos el recién inaugurado y más espectacular show de fuegos artificiales en la historia de Walt Disney World "Happily ever after".

No es un secreto que cada historia que empieza con la frase "érase una vez" termina con "y vivieron felices para siempre". Desde el 12 de mayo, todas las noches Magic Kingdom realiza un renovado espectáculo nocturno en el que además de los fuegos artificiales, hay más lásers, luces y proyecciones que cualquier otro show antes presentado en Disney. *"Happily Ever After"*, como llaman a este show, también hace gala de una nueva forma de contar historias de Disney, que transportará a los visitantes a un viaje inspirador que llena el corazón de emoción y humor. Los visitantes forman parte de la travesía al seguir a sus personajes favoritos de Disney en una aventura para encontrar su propio destino, enfrentarse a la adversidad y, finalmente, hacer sus sueños realidad... todo con el fin de ser felices para siempre.

El show, con una duración de 18 minutos, presenta escenas de historias clásicas y entrañables de Disney como "La Sirenita" y "Aladdin", y de recientes éxitos como "Moana" y "Zootopia". El Castillo de La Cenicienta también forma parte de la historia, gracias a deslumbrantes proyecciones que logran que las encantadoras historias de Disney cobren vida sobre el mismo castillo de 18 pisos de altura, y sus alrededores. Quasimodo, el protagonista de "El jorobado Notre Dame" se columpia entre sus torres. Woody y sus amigos de "Toy Story" reconstruyen el castillo con juguetes. Y Maléfica de "La Bella Durmiente", envuelve el castillo con sus inimitables llamas verdes.

La historia empieza con escenas de sueños fantásticos llenos de esperanza, maravillas, magia y luz. Los villanos

de Disney no tardan en formar parte del relato al intentar aplastar esos sueños maravillosos y obligar a los héroes a luchar por lo que realmente creen. Estos, tras superar sus temores, triunfan y celebran su victoria con espectaculares fuegos artificiales.

Claro que no hay fuegos artificiales en Magic Kingdom sin un poquito de magia. Así que Tinker Bell vuela a través del cielo nocturno, recordando a los visitantes que, con un poco de fe, confianza y escarcha de hadas, todo el mundo puede hacer que su sueño se convierta en realidad.

Gracias a la más avanzada tecnología, personajes y escenas de más de 25 películas de Disney forman parte de las proyecciones coreografiadas del show, que tienen lugar en más de 50 áreas de proyección, y que se suman a los láseres y a los impresionantes fuegos artificiales. El nuevo espectáculo, al que cabe añadir una emotiva partitura musical, deja su mensaje bien claro: **todo el mundo es capaz de convertir sus sueños en realidad,**

siempre y cuando se sea lo suficientemente valiente para confiar en lo que los guía, y lo suficientemente audaz para alcanzar su destino.

La música de "Happily Ever After" fue grabada en Londres con una orquesta de 75 músicos e incluye melodías de numerosas películas de Disney, incluyendo "Beauty and the Beast", "Pirates of the Caribbean" y "The Jungle Book", entre otra más.

"Happily Ever After" se presentará cada noche. Los horarios variarán dependido de las horas de apertura del parque.

SERVICIO
como aprendizaje

Por Steve Shannon

Conocimientos, habilidades, actitudes y valores en la escuela.

En las escuelas argentinas hay una larga tradición de hacer proyectos solidarios. Durante décadas, maestros y directivos, convencidos de que el rol de la escuela debía trascender lo meramente académico, lideraron proyectos solidarios, como el padrinazgo de escuelas rurales, apoyos escolares, comedores y merenderos. En líneas generales, la idea era que la escuela debía formar en valores, y uno de los valores principales debía ser la solidaridad.

Con el correr del tiempo, sin embargo, se empezó a modificar la filosofía detrás de estas iniciativas de servicio. La beneficencia como paradigma de ayuda social comenzó a ser criticada por crear relaciones desiguales, fomentar una actitud pasiva de parte del llamado "beneficiado", y una

actitud a veces paternalista de parte del "benefactor". Términos como "padrinazgo" de alguna manera reflejaban esta desigualdad de relación entre las partes.

Como alternativa, empezaron a surgir otras ideas de ayuda social, tanto dentro de la escuela como fuera de ella. Una de estas iniciativas se conoce como "Aprendizaje en Servicio" o "Service Learning" en su versión en inglés.

¿Qué es el aprendizaje en servicio?

Según la especialista norteamericana Kathryn Burger Kaye, el Aprendizaje en Servicio *"es un método de enseñanza que aplica acciones que responden a necesidades reales. Este proceso da lugar a la iniciativa del alumno y provee tiempo pautado para la reflexión sobre la experiencia de servicio y además de la oportunidad para que el alumno muestre lo que ha aprendido."*

Esta simple definición tiene varias consecuencias concretas con respecto a la forma en que la escuela debe encarar la tarea solidaria.

1. Es un método de enseñanza: esto implica que debe surgir de la clase, y que debe tener claros objetivos de aprendizaje. El alumno no solo se "siente bien" por hacer algo que ayude a otro, sino que adquiere un conocimiento académico en el proceso.

2. Responde a necesidades reales: mucha ayuda en el pasado,

especialmente dentro del paradigma paternalista que hemos mencionado, no tenía en cuenta cuál era la necesidad real de la persona que supuestamente estaba ayudando. Como consecuencia, muchos proyectos bien intencionados fallaban, ya que no respondían a las necesidades de los destinatarios. La necesidad real la sabe la persona en su contexto, y es a través del diálogo que uno entiende lo que el otro percibe como su necesidad más urgente.

3. Da lugar a la iniciativa del alumno: en muchos casos, los alumnos solamente hacían lo que sus profesores les decían, cumpliendo un rol muy pasivo en el proceso. En este nuevo paradigma, el alumno se apropia del proyecto y se convierte en protagonista. Esto lleva a una experiencia mucho más rica, tanto para el alumno como para la persona con quién se relaciona en el proyecto.

4. Provee tiempo pautado para la reflexión: la acción solidaria ya no es algo que sucede "después de la escuela" o "en el recreo". Es parte del aprendizaje en el aula. Por lo tanto, el docente incluye un tiempo pautado y ayuda al alumno a reflexionar sobre su experiencia. La reflexión, a su vez, estimula a todos los involucrados a pensar en cómo se podrá mejorar el proyecto solidario.

5. Para que el alumno muestre lo aprendido: La última instancia del proyecto es la demostración. El alumno comunica a otros lo que ha hecho y lo que ha aprendido de la experiencia, incentivándolos a pensar en su propio accionar solidario.

El aprendizaje en servicio une compromiso social con el aprendizaje de conocimientos, habilidades, actitudes y valores.

Steve Shannon
Coordinador de CAS (Creatividad, Actividad y Servicio del programa de Diploma IB) y profesor de inglés del Colegio NORTHLANDS.
Bachelor of Arts de Wheaton College, Illinois USA. Lleva 26 años en NORTHLANDS trabajando especialmente en el área de Servicio Comunitario y como de profesor de Language and Literature.

Lavá los platos sin tener que lavar los platos.

- Capacidad para toda la vajilla utilizada por 15 personas.
- Consume hasta un 80% menos agua que lavando a mano.
- Elimina el 99,9% de virus y bacterias.

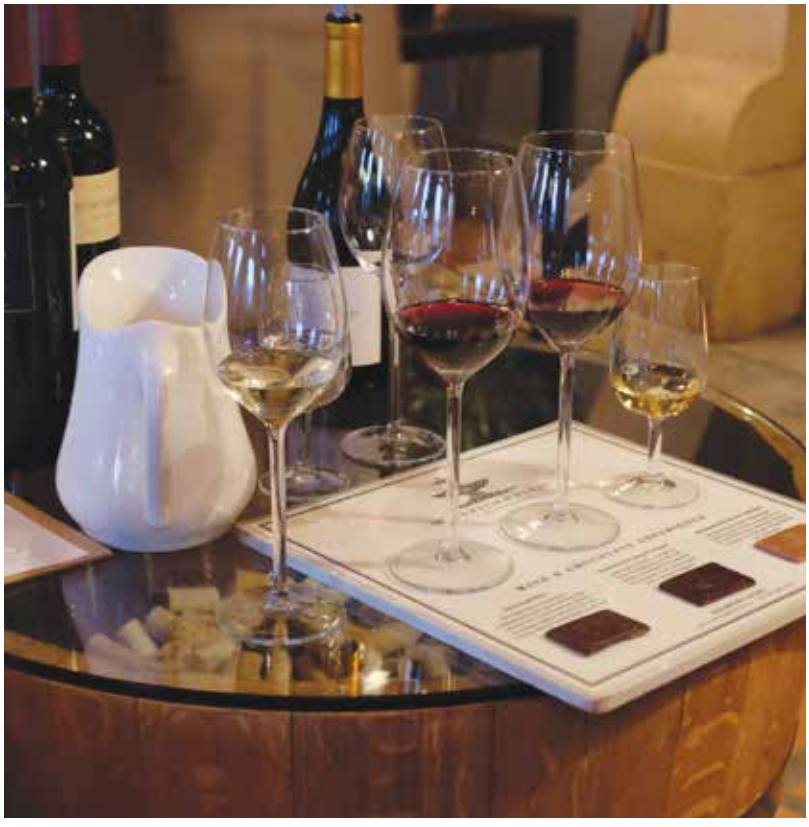
Lavavajillas
Drean dish

www.drean.com

Drean

SKI & SNOW
y algo más

Valle Nevado, el centro de ski más grande de Sudamérica, recibe a sus visitantes con una agenda cargada de actividades para disfrutar después de la jornada de nieve.



Gracias a su inmejorable ubicación e infraestructura, Valle Nevado se ha convertido en el lugar favorito de chilenos y extranjeros. Ya desde su ubicación es inmejorable, a sólo 60 kilómetros de Santiago, 3.670 metros de altura y en medio de los paisajes más espectaculares de la Cordillera de Los Andes, con abundante sol y nieve de alta calidad.

Valle Nevado es la superficie esquiable más grande del hemisferio sur para la práctica del esquí y el snowboard. Y no sólo eso: se trata de un centro invernal diseñado tanto para la práctica ilimitada de deportes de invierno, como también para la diversión y el descanso de los turistas.

Así también se cuenta como un complejo: Tres Hoteles, departamentos, restaurantes de comida internacional, bares, pub, discoteca, piscina, gimnasio, una gran variedad de tiendas y un

parque infantil, entre otros. Todo se combina para crear una experiencia invernal definitivamente única en el mundo.

Esta temporada invernal, todos los días de la semana habrá distintas actividades y shows para disfrutar en familia o con amigos. Habrá sunsets, desfiles de moda, ferias gourmet y fiestas temáticas, entre otras muchas actividades.

Valle Nevado además se encuentra a pocos kilómetros de los centros de ski La Parva y El Colorado, formando Los Tres Valles de los Andes, por lo que ofrece múltiples posibilidades de realizar actividades montaña y excursiones tanto en invierno como en verano.

ELEGIDO UNO DE LOS MEJORES CENTROS INVERNALES.

La prestigiosa revista norteamericana Forbes, destacó al centro invernal chileno Valle Nevado como uno de los mejores de América del Sur y mencionó que esquiar en Chile no es sólo una novedad, sino que algo de clase mundial.

La publicación valoró la calidad de la nieve en Valle Nevado, algo que debido a sus características geográficas –más alto (3.025 metros) y con una orientación privilegiada (sur)– siempre ha sido destacado en los mercados externos y una de las razones para que equipos olímpicos y selecciones nacionales de América del Norte, Brasil y Europa, lleguen cada invierno a sus pistas.

Ya en 2011, The New York Post eligió a Valle Nevado dentro de los "8 Mejores Destinos para Visitar" durante el verano del hemisferio norte y en 2012, el sitio on-line de CNN al centro chileno como "El Mejor Destino Para Esquiar de la Región".

SU GASTRONOMÍA, UN ÍTEM A DESTACAR.

Valle Nevado se caracteriza por una rica y amplia gastronomía. Este invierno la oferta y entretenimiento cuentan con renovados espacios para visitar y deleitarse: *Valle Lounge* y *Monte Bianco Restaurante*, propuestas modernas y acogedoras (con una decoración que destaca la calidad de materiales como madera y piedra) acompañan cartas que permiten disfrutar de comida rápida y cócteles o preparaciones gourmet italianas.

La oferta de sabores también destaca con el tradicional *La Fourchette*, donde exquisita comida francesa y una variada carta de vinos es ideal para comer, o *Mirador del Plomo*, donde sorprende la cocina tradicional con buffet mediterráneo de antipastos y ensaladas.

LA AGENDA DEL VALLE

14 AL 21 DE JULIO
Fun Week

15 DE JULIO
- Bajadas con antorchas y malabaristas con fuego
- Fiesta bienvenida Fun Week en Pub Tres Puntas con DJ invitado.
- Música en vivo en Andes Express con banda de corees 80' y 90'.

16 DE JULIO
Feria Mercado Gourmet en Boulevard de tiendas

17 DE JULIO
Wine, Cheese & Beats en el salón de eventos Hotel Tres Puntas

18 DE JULIO
- Desfile de moda invierno en el Boulevard de tiendas
- Sunset Corona en la plaza la Góndola con DJ y música electrónica

19 DE JULIO
Casino Nights (póker, blackjack y ruleta sin dinero real) en Pub Hotel Tres Puntas.

20 DE JULIO
- Pool Party con iluminación y pantallas led

21 AL 28 JULIO
Valle Week

5 AL 10 DE AGOSTO
Foodie's Week

18 AL 24 DE AGOSTO
Wine Week

FABRIC
SUSHI

THE SUSHI EXPERIENCE

NORDELTA / 4871 2482
Complejo North Coral Plaza
Boulevard de la Plaza N°107

VILLANUEVA / 6091 3516
Centro Comercial Vila Terra
Bv. de todos los Santos N°100

PILAR / 02304 385486
Hey Add Center
Las Magnolias 533 N° 109 & 110

DELIVERY & TAKE AWAY / 0810 555 9041
Hacé tus pedidos online desde nuestra web o
bajate la aplicación a tu celular.

fabricsushi.com.ar

EL ENCANTO FRANCÉS

se vive en Buenos Aires

La cultura francesa vuelve a engalanar Buenos Aires en la 9ª edición de Viví Francia, que este año se llevará a cabo del 16 al 24 de septiembre en Buenos Aires.

Declarado de interés cultural y turístico, Viví Francia es una cita esperada para todos, que profundiza los lazos privilegiados entre Francia y Argentina. Con una agenda completa de actividades, durante siete días se podrá disfrutar el savoir faire en todos sus ámbitos: música, teatro, cine, idioma, moda, negocios, gastronomía y visitas guiadas por palacios, parques y edificios íconos del mejor estilo francés en nuestro país, entre otras actividades.

Los festejos de la semana francesa, se iniciarán en la plaza Cataluña, con la apertura a los visitantes de la Embajada Francesa, quienes durante dos días consecutivos podrán disfrutar de un bellísimo paseo por uno de los mayores exponentes de la arquitectura francesa. Además, se realizará el tradicional y exitoso Marché, feria de cocina francesa que recrea un típico mercado parisino atendido por los chefs franceses más destacados de la ciudad, en donde se podrán degustar delicias tradicionales de la cocina francesa como panes, crêpes, pastelería y otros productos típicos. Finalmente, el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires se sumará con Buenos Aires Celebra Francia, poniendo a disposición un escenario para escuchar la mejor música francesa en vivo.

Como todos los años, también habrá importantes eventos para el ámbito empresario. En este marco, el lunes 18 de septiembre se llevará a cabo la XIII entrega del Premio CCI France Argentine a la Sustentabilidad y el jueves 21 de septiembre se realizará la XV edición del Fórum Empresarial.

Acerca de Viví Francia
Viví Francia es una iniciativa de La Cámara de Comercio e Industria Franco-Argentina (CCI France Argentine), con el apoyo de la Embajada de Francia, de la Alianza Francesa y de los Gobiernos de la Ciudad de Buenos Aires, de Córdoba y de Mendoza.

Declarado de interés cultural y turístico, Viví Francia es una cita esperada por todos, que profundiza los lazos privilegiados entre Francia y Argentina.

Acerca de CCI France Argentine
La Cámara de Comercio e Industria Franco-Argentina, que cumple 133 años en 2017, tiene como misión fundamental fomentar los intercambios comerciales entre Francia y Argentina, y estar al servicio de sus asociados. Cuenta con 260 empresas socias que se benefician con los múltiples servicios que ofrece.

La Cámara proporciona, además, a sus adherentes una amplia red de contactos, no sólo en Argentina sino también en el resto del mundo a través de la red internacional de cámaras. CCI France Argentine cuenta con dos delegaciones, en Córdoba y en Mendoza.

www.vivifrancia.com.ar

SOMOS MANIFIESTO

EXPOSICION DE ARTE & DISEÑO

EDICIÓN NORDELTA

SÁBADO 22 Y DOMINGO 23 DE JULIO

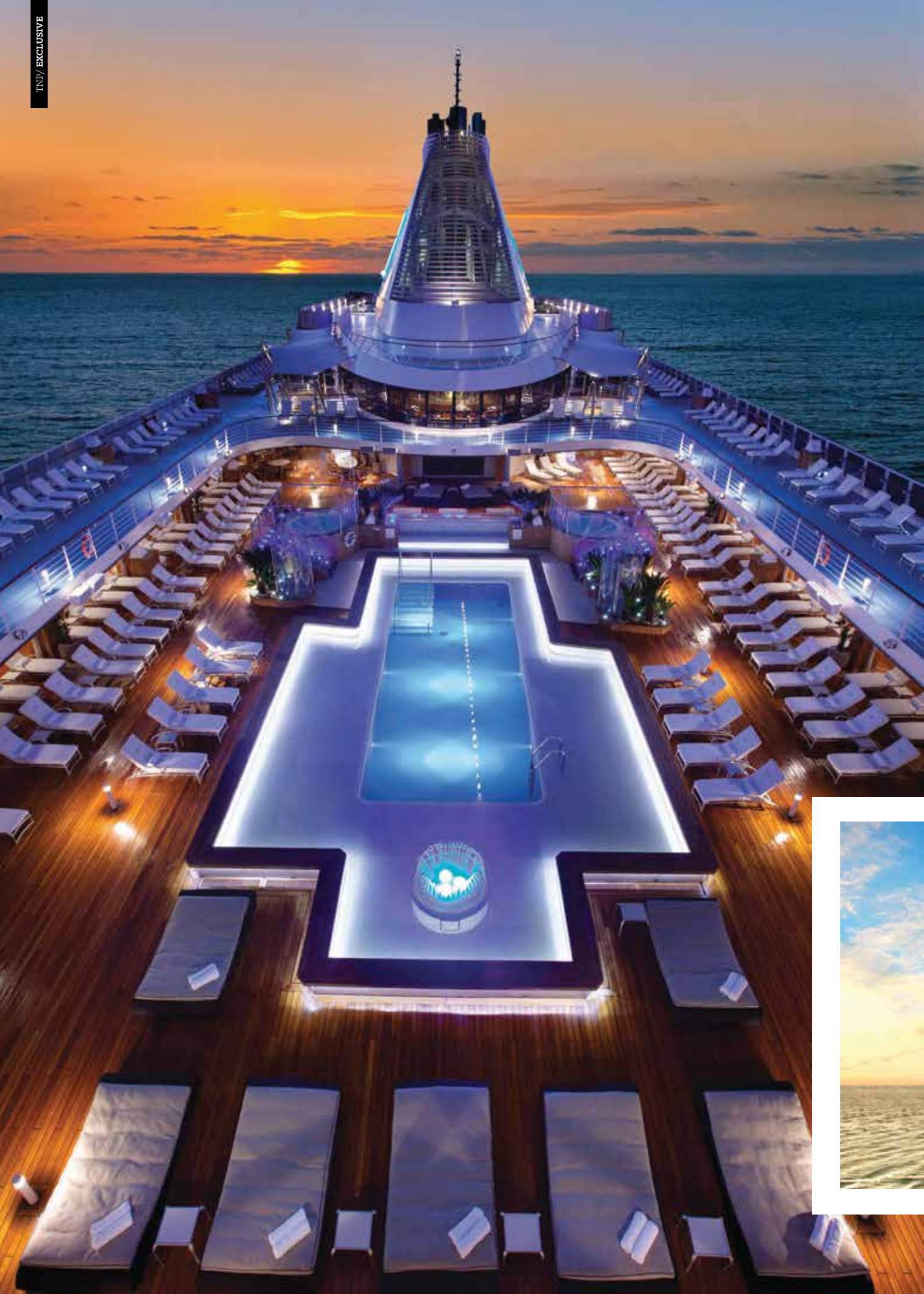
HORARIO DE 15HS. A 21HS.

WWW.SOMOSMANIFIESTO.COM

DISEÑO DE AUTOR | HOME DECO | OBJETOS
KIDS PLACE | ARTE EN VIVO | FOODTRUKS

SENSATION

AGUSTÍN GARCÍA 9171, NUEVO DELTA, BENAVIDEZ - EX RUTA 27



LA NUEVA CARA
de los cruceros

Orientados a viajeros experimentados, parejas, grupos de amigos o familias con niños, los cruceros de lujo son una nueva forma de experimentar el placer de viajar.

Hace más de 30 años que la industria de cruceros no para de crecer, inicialmente gracias a la demanda de América del Norte, seguida por Europa y últimamente por Asia. ¿A qué se debe? Vacacionar a bordo tiene muchas ventajas:

• Es muy cómodo: Podés visitar múltiples destinos sin desarmar la valija, un crucero es un hotel flotante que te permite amanecer cada día en un lugar distinto.
• Es fácil de planificar: Uno elige el destino, el itinerario, la fecha y la naviera. Eso es todo, ya tenés resuelto la comida, el alojamiento, los traslados, las excursiones, las actividades a bordo. Preparar las vacaciones no se convierte en otra cosa para hacer antes del merecido descanso.
• Hay un crucero para cada uno: para familias, para parejas, para grupos de amigos, para románticos, para aventureros, para hiperactivos, para relajados. La diversidad de destinos, navieras y actividades hacen que las opciones sean casi infinitas. Sólo hay que saber elegir.
• Tiene un alto nivel de satisfacción: Según un estudio de CLIA (Cruise Lines International Association) el 92% de las personas que viajan en crucero afirman que volverían a tomar uno en sus próximas vacaciones.

En nuestro país los cruceros se han convertido en una opción accesible para vacacionar, con variedad de opciones que zarpan desde el puerto de Buenos Aires hacia Brasil entre Noviembre y Marzo, financiadas en cuotas y en pesos. Pero no son la única opción, para aquellos que quieren algo más existen los cruceros Premium y Lujo: Barcos medianos con casi un tripulante por cada pasajero, estos cruceros van un poco más allá y ofrecen también bebidas ilimitadas, acceso a internet, mayordomo, cabinas amplias y con balcón, entre otras cosas.

El ambiente íntimo de estos viajes permite conectar de manera más autentica con el país que se visita, explorar rincones escondidos y sumergirse más a fondo en el estilo de vidas de las personas. Los barcos más pequeños pueden visitar puertos a los que las embarcaciones grandes no pueden llegar y permite pasar la noche atracado para disfrutar de salidas nocturnas. ¿Te imaginas yendo de compras al mercado central de Helsinki junto al Master Chef? De regreso al barco te enseñará a preparar gravlax, el pilar de la cocina nórdica.

Por otro lado, es muy común contar con invitados especiales: Chefs, enólogos, deportistas, oradores, directores de cine y artistas comparten el viaje y su experiencia mediante enriquecedoras actividades durante la travesía. ¿Qué tal un partido de golf con un profesional de la PGA?

Este tipo de cruceros está orientado a viajeros experimentados, parejas o grupos de amigos de 50 años o más, aunque durante Junio, Julio y Agosto los itinerarios por el Mediterráneo, Norte de Europa y Alaska suelen incentivar a las familias con niños ofreciendo tarifas especiales para menores de 18 años y habilitando espacios exclusivos para los más pequeños.

Los cruceros son todo un paquete de vacaciones, es importante conocer las características de cada destino, de la compañía naviera, sus itinerarios y beneficios. ¿Cuándo viajar? ¿Qué estamos buscando? Contar con el asesoramiento de un agente de viajes nos puede facilitar elegir las vacaciones perfectas.

EXPERIENCIA EN EL RIVIERA DE OCEANIA CRUISES, por Mariana Luaces.

Cuando estás a punto de embarcarte de por sí, ya todo es felicidad, pero subir a un barco de la categoría del Riviera, superó cualquiera de mis expectativas. Amo esta forma de conocer el mundo y siempre estoy buscando nuevas experiencias que me sorprendan, y el Riviera lo ha logrado. Pero vamos a lo concreto.

Lo primero que pensé fue que el idioma podía ser un problema, sin embargo cada tripulación tiene un gran número de miembros de habla hispana.

Algo que me gustó mucho fue que es elegante, sin llegar a ser formal. Relajado. No existen ni los turnos de cena ni las mesas asignadas como en otras compañías, por lo que podes almorzar o cenar cuándo, dónde y con quién quieras.

La exquisita cocina no sólo es conocida como la mejor en el mar, sino que compite con los mejores restaurantes en tierra. La misma es ideada por reconocido chef Jacques Pépin. Delicias culinarias que sin duda diferencian a Oceania por el resto, siendo elegida como la mejor gastronomía en un crucero. Tiene 10 restaurantes, un 'Bon Appétit Culinary Center', y cuenta con *"La Reserve by Wine Spectator"*, un lugar para degustaciones de vinos y cenas.

El Culinary Center es una escuela de cocina preparada para 24 huéspedes. Desde Argentina se organiza una salida todos los años para Octubre con Dolli Irigoyen y Osvaldo Gross. Los cursos prácticos se combinan con tours culinarios donde se realizan compras de productos para elaborar los menús en los mercados locales de algunos puertos.

Otro toque de clase es su nivel de entretenimiento. En alianza con la música de Andrew Lloyd Webber, en la sala Riviera Lounge, podrán disfrutar de espectáculos como CATS, el Fantasma de la Opera y Jesucristo Superestrella.

También tiene el Artist Loft, otro centro totalmente innovador e inédito a bordo de un barco: un centro de enriquecimiento. En él, talentosos artistas imparten cursos de diversos tipos como pintar al óleo o al agua, bordar, dibujar o manualidades entre otros. Este centro no conlleva ningún cargo adicional.

En la proa se encuentra el Canyon Ranch Spa Club. Este galardonado complejo de bienestar, que trasciende los límites de los servicios que ofrece un spa más allá de lo tradicional, transforma vidas desde 1979, cuando se creó el primero en el espectacular desierto de Sonora, en Arizona. En mi caso no hice uso de las instalaciones del gimnasio, pero si de los masajes que te dejan realmente en un estado de relajación total.

Como para cerrar esta maravillosa experiencia no me queda más que decir que la clave está en conocer nuestras posibilidades y no tener miedo en aventurarse a nuevos caminos.

CRUZANDOMARES

Especialistas en Cruceros
Av. Boulevard del Mirador 530, Of. 208 - Nordelta
www.cruzandomares.tur.ar
Legajo 16625 Res. 166

COSQO

peruvian sushi

La esencia de Perú, cerca tuyo

5197.9635

Remeros Plaza AV. SANTA MARÍA 4711 , TIGRE
WWW.COSQO.COM.AR INFO@COSQO.COM.AR /COSQO

FITNESS

CARDIO

MUSCULACIÓN

UBICACIÓN

Ruta 27 y Camino de los Remeros,
Rincón de Milberg.

CONTACTO

Tel: (11) 4500-9248
E-Mail: info.remeros@sportclub.com.ar
Redes: @SportClubRemeros

HORARIOS

Lunes a Viernes de 07:00 a 22:00 hs
Sábados de 09:00 a 20:00 hs

PROXIMAMENTE NORDELTA
EN EL CENTRO COMERCIAL

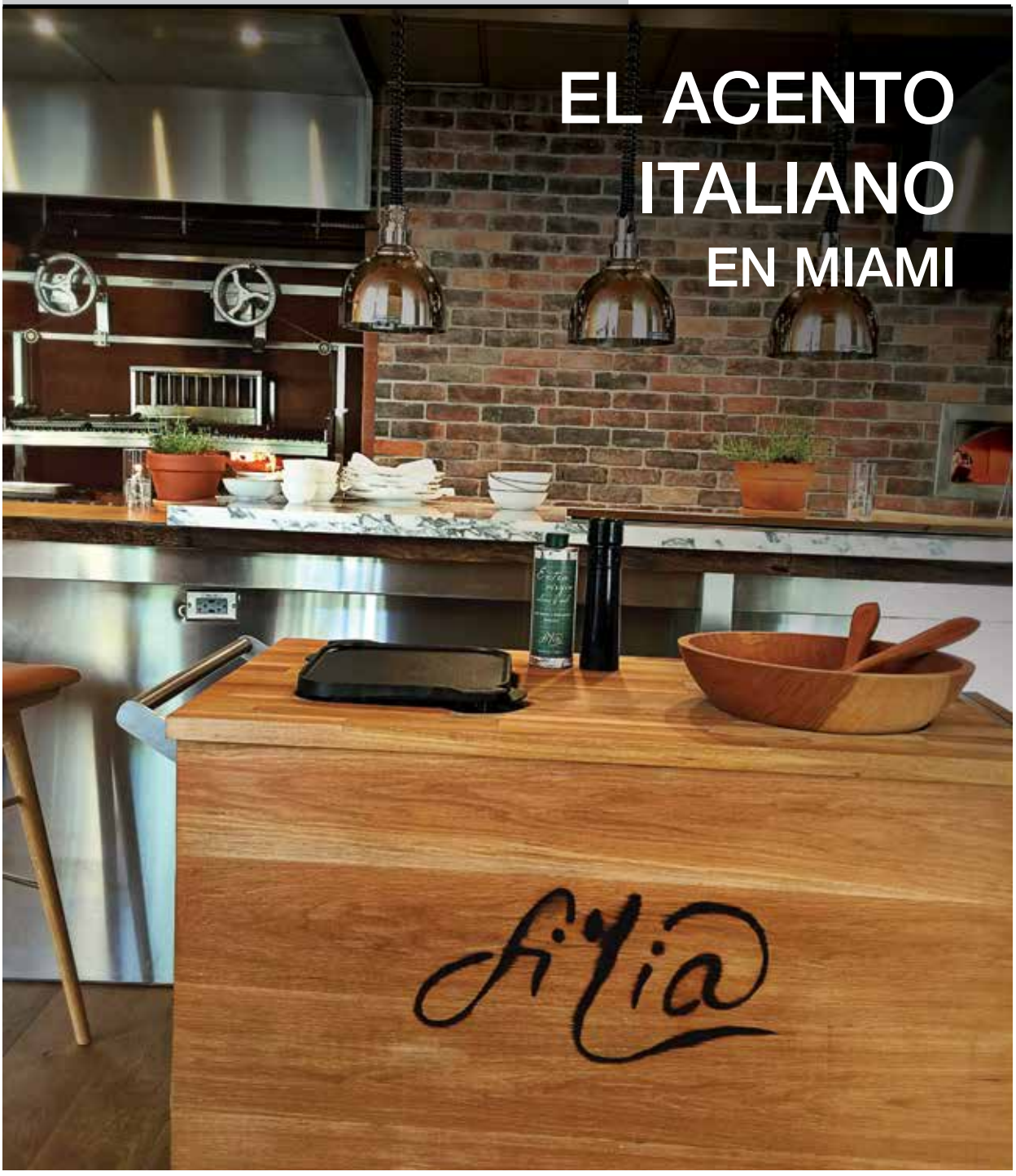
"VENÍ A REMEROS, VIVÍ TU EXPERIENCIA SALUDABLE"

PLUS

-System BC: Programa innovador de descenso de peso
-Nutricionista: Planes nutricionales.
-Médico Deportólogo: Desarrollo de evaluaciones físicas.

SEGUINOS! @SportClubRemeros

SportClub REMEROS



EL ACENTO ITALIANO EN MIAMI

SENCILLEZ

Un menú que ofrece panes, pizzas y pastas artesanales

FRESCURA

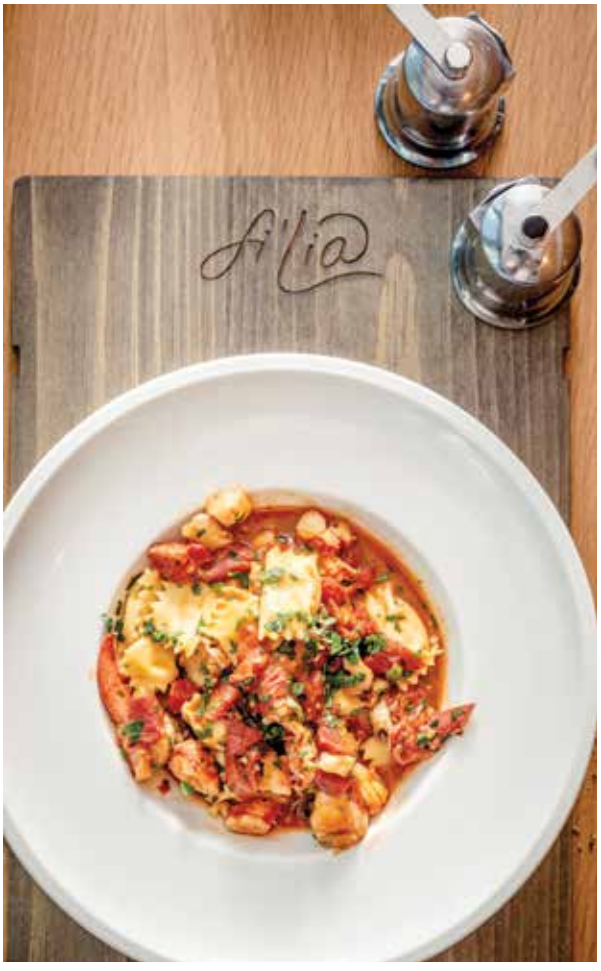
Un estricto manejo del concepto *farm to table*

INFLUENCIA

Los clásicos de la cocina Toscana resaltan en la carta

EL ACENTO ITALIANO EN MIAMI

Los hoteles de Miami han comenzado a brillar de la mano de grandes chefs. En el SLS Brickell, el chef y héroe local Michael Schwartz lanzó un concepto totalmente nuevo en su portafolio de restaurantes: Fi'lia, un restaurante italiano, sigue la filosofía del ganador del premio *James Beard*, de la cocina sencilla y honesta, ofreciendo panes, pizzas y pastas artesanales.



Fi'lia, cuyo nombre es italiano para "hija", también ofrece ensaladas César de la vieja escuela lanzados a la mesa con queso parmesano fresco y croutones de ajo tostados, preparado como en los restaurantes clásicos de Nueva York. Schwartz dice de su proyecto: *"Es emocionante entrar en un nuevo barrio cercano y explorar el estilo de comida que ha sido una gran influencia en mi cocina desde que entré por primera vez a un restaurante hace 30 años."*

Las comidas en Fi'lia se complementan con una selección de cócteles de inspiración italiana que ofrecen spritz refrescantes y una carta de vinos centrada en las selecciones italianas y americanas. En Fi'Lia, Scwartz apuesta todo a la salsa de tomate. El menú está dividido por tamaño, desde bocados como la bruschetta de tomate hasta pastas caseras como los agnolottis de choclo con salsa de langosta asada.

Kendall Hamersly, del Miami Herald, afirma: *"Si usted cree que los restaurantes que cocinan comida fresca farm-to-table (de la granja a la mesa) son un concepto relativamente nuevo, no estará en lo cierto. Michael Schwartz, quien ayudó a poner énfasis en Miami en ingredientes locales de estación 10 años atrás con la inauguración de Michael's Genuine Food & Drink, lo sabe desde los días en que era un jóven cocinero que miraba a las nonnas (las abuelas italianas) hacer pasta en Filadelfia. No hay que ser un fan de la "cocina toscana" para saber que los platos italianos son por su misma naturaleza farm-to-table, y esa sincronía está a la vista en Fi'lia, la nueva joya en el cofre de Schwartz. Es un lugar tanto para paladares aventureros como para aquellos que prefieren no correr riesgos".*

Fi'lia está abierto para el desayuno, almuerzo y cena en su local dentro del SLS Brickell.

1300 S Miami Ave., Miami
www.facebook.com/FiliaRestaurant

POR QUÉ VISITAR ESCANDINAVIA

al menos una vez en la vida

Por Cintia Cotarelo de InfoViajera.com

Los viajeros siempre estamos buscando nuevos destinos para sumar en la lista de aquellos que ya conocimos y amamos (o no). En el año 2016, esa búsqueda me llevó a decidirme por visitar parte de Escandinavia, ese centro de atracción vikinga del norte.

Noruega venía sonando en mi mente como un gran bosque, por lo que mi primer destino fue Oslo, capital del país y conexión aérea amigable para llegar desde Argentina. La ciudad no me volvió loca, pero sí la nueva atmósfera que se inauguraba en Oslo y que viviría por veintipico de días: sol hasta las tres de la mañana, agua y verde por todos lados, fiordos y barcos, variedad de pescados y una frialdad que no llegaba a enfriarme.

Así me daba la bienvenida la ciudad y, poco a poco, empezaba a aceptar la compañía casi constante de la lluvia que nutre la tierra y baña las montañas. Entendí que las series de vikingos no mentían y que, pasados algunos siglos de civilización, las "raíces de la tierra" seguían determinando a Escandinavia de un modo similar.

Ubicada en la costa oeste, entre siete colinas, Bergen fue la segunda ciudad noruega que visité y la primera que me impactó. Aprendí mucho sobre la historia, su mercado de pescado y el Bryggen recorriendo estos lugares bajo la lluvia con un tour muy recomendable de Bergen by Expert. Otra vez la lluvia, los pescadores, los paseos marítimos y el mar eran el marco del gran cuadro. En Bergen me fascinaron particularmente las montañas, uno de los elementos noruegos por excelencia, y la conservación de la escritura en las runas.

Las islas Lofoten fueron la frutilla del postre en este país. Allí todo el imaginario escandinavo se condensó en el aislamiento, en su

versión más pura, como si la gran ciudad no hubiera podido alcanzar un lugar tan remoto. En verano, en las islas Lofoten, nunca desaparece el sol, se come bacalao (junto con otros productos marítimos) y se respira paz.

Como en casi todo Noruega, se puede acampar libremente, subir montañas, meterse al agua y descubrir nuevas rutas sin tener que pedirle permiso a nadie.

Cambiando de territorio, en mi visita del año pasado, el contacto con Suecia se limitó a su capital, Estocolmo, y estuvo desprovisto de la naturaleza salvaje, algo esperable sabiendo que se trata de una gran ciudad. Estocolmo se compone de 14 islas y puentes que las unen; circular entre ellas y descubrir sus particularidades es una de las grandes diversiones de esta capital con tan particular geografía.

En Lidingö, frente al lago, se encuentra Millesgården, parque y casa-museo del artista plástico Carl Milles. La isla Skeppsholmen reúne varios museos de arte, entre ellos el de arte moderno.

Algo que me sorprendió fue el buque de guerra Vasa, del siglo XVII, que se conserva casi en su totalidad en una de las islas de la capital sueca. Captarlo todo en una única fotografía es tarea difícil, vale la pena una visita.

Copenhague, la tercera y última capital escandinava que visité, fue una sorpresa del viaje. Como en todos los lugares que vi en la zona, el agua y el puerto son una constante. Pasear por Copenhague o Bergen sin ver el mar sería una experiencia incompleta, me atrevo a decir imposible.

El puerto, Nyhavn, con sus edificios típicos y casas flotantes, los paseos rodeando cada curso de agua me impactaron no sólo por su belleza a la vista, sino por la atmósfera que sentí en esta ciudad.

Estar en Copenhague era estar más relajado que en otras

capitales escandinavas. Un gran ejemplo de eso es la ciudad libre de Christiania que nos recibió con un festival de música, bebida y alegría. En ciertas partes de esta ciudad libre no se puede sacar fotos, así que no voy a decir mucho más así van a ver este espacio alternativo con sus propios ojos.

En otro de los bellísimos paseos marítimos, se encuentra la escultura más famosa de la ciudad en homenaje a "La sirenita", el cuento de Hans Christian Andersen. Del parque Langelinie, donde está esta obra, uno puede volver muy alegremente andando en bicicleta. La ciudad cuenta con un efectivo sistema público para alquilar bicicletas (solamente necesitás una tarjeta de crédito) que incluyen GPS y asistencia eléctrica para cuando nos cansamos. Las rutas para ciclistas te dejan con la boca abierta: atraviesan parques, tienen sus propios semáforos y son el transporte de gran parte de la comunidad.

En definitiva, ¿por qué visitar Escandinavia aunque sea una vez en la vida? Estas son mis respuestas:

• La presencia e importancia del mar, los ríos y los canales, elementos modeladores de la cultura y las formas de vida escandinava.
• El pescado fresco y sabroso, joya de la gastronomía típica de la zona.
• La inmensidad de los bosques y montañas.
• La historia y cultura vikinga

Y, finalmente, para vivir algo diferente, premisa compartida con las visitas a muchos otros destinos. Visitar Escandinavia implica un cambio de atmósfera que vemos en su gente, cómo vive y se trata, en el clima (en este caso, un verano frío) y hasta en su historia, que bastante desconocemos.

Personalmente me maravilló ver y vivir la diferencia para disfrutarla, pero también para repensar el mundo a partir de ella.

Para más info sobre cómo acceder y disfrutar de los salones VIP, visitanos en ***InfoViajera.com***

INVIERNO: EL MOMENTO

para cuidar tu rostro

Es el momento en que los rayos solares no cuentan con la misma intensidad que en verano y resulta ser la época adecuada para rejuvenecer el cutis.

El invierno es la estación ideal para realizar todo tipo de tratamientos de medicina estética. También es una temporada donde la piel necesita hidratación ya que tiende a resecarse por el frío, la calefacción e incluso por la reducción en el consumo de líquidos. Todo esto lleva a contar con resequedad en la piel de nuestro rostro y labios, derivando en una disminución de su elasticidad.

Para complementar con los cuidados diarios, existe una serie de tratamientos no quirúrgicos que devuelven el resplandor de nuestra piel. Algunos de ellos son:

LIFTING NO QUIRÚRGICO

• **Ultherapy:** Es el único procedimiento aprobado por la FDA (Food and Drug Administration) para lifting sin cirugía que tonifica y rejuvenece la piel en tan solo una sesión. Utiliza un sistema innovador de ultrasonido que estimula la formación de colágeno -uno de los componentes principales de la piel-. La aplicación de ultrasonidos focalizados en el músculo produce una reafirmación gradual que va estirando la piel de forma natural.
Un buen candidato de Ultherapy es alguien cuya piel presenta flaccidez, perdiendo firmeza en el contorno del rostro, las líneas de las cejas más bajas, los párpados caídos, y el escote con imperfecciones.

• **Hilos Tensores de Polidioxanona:** Este tratamiento está basado en la implantación de múltiples Hilos de Polidioxanona (biocompatibles con el organismo). Estos, colocados en el plano correcto de la piel y en la localización anatómica exacta, producen un efecto de mejoría en la consistencia de la dermis. Así también logran un efecto tensor, mejorando de manera evidente y natural, la flaccidez y caída de los tejidos.

Favorecen, además, la colagenogénesis y revitalización de los tejidos en la zona tratada. Logran un efecto de "Lifting sin cirugía" y tiene acción reafirmante. Su tiempo de recuperación es mínimo, logrando resultado es natural, seguro y eficáz. Generalmente un tratamiento normal consta de dos etapas:

1) Hilos Monofilamentos: crean una red vectorial de sustento, produciendo nuevo colágeno.

2) Hilos P-Cog, 3D, Twister, etc.: hilos tensores, espiculados, que generan tracción y producen una tensión en el rostro. La duración de los mismos es de 6-12 meses, depende si se complementa con algún otro procedimiento.

MANCHAS:

• **Láser CO2:** actúa con precisión, creando micro-columnas verticales de energía sobre la piel del área tratada. En las columnas de piel donde actúa provoca una lesión que busca re-epitelializar y formar piel nueva una vez realizada la exfoliación. Al tratar la piel por debajo de la superficie, el tratamiento de láser CO2, estimula el proceso de

cicatrización natural del organismo, el cual se encarga de reemplazar la piel dañada con piel fresca, radiante y sana.

• **Luz Pulsada:** Las manchas son lesiones pigmentarias en donde hay una agrupación anormal de melanina, a veces producidas por el sol o por el paso del tiempo. En este caso, la luz pulsada actúa sobre ellas volviéndolas más oscuras los dos días posteriores a la sesión, y luego haciéndolas desaparecer paulatinamente en las siguientes sesiones. La cantidad de sesiones depende del tipo de mancha a tratar. En general el protocolo indicado es de 3 a 5 sesiones.

CICATRICES/IMPERFECCIONES DE LA PIEL:

• **Dermapen:** este tratamiento, también conocido como "la terapia de la inducción de colágeno", logra a través de microagujas la capacidad natural del organismo para reparar la piel, utilizando sus propias capacidades regenerativas. Es ideal para tratar cicatrices de acné, quirúrgicas o demás imperfecciones en la piel ya que genera células cutáneas nuevas y saludables que reemplazan a las dañadas.
Las microagujas estimulan la piel a distintas profundidades y fomentan la producción de colágeno y elastina. Logrando así tensar, estirar y rejuvenecer el cutis.
El protocolo indicado es de 3 a 6 sesiones, dependiendo de las necesidades de cada paciente.

LÍNEAS DE EXPRESIÓN:

• **Rellenos de Ácido Hialurónico:** Son ideales para mejorar la pérdida de volumen y el contorno del rostro y labios. Están diseñados para mejorar la hidratación de la piel y elasticidad, lo que resulta en un aspecto más fresco, un brillo natural y saludable en la cara, cuello, escote y manos. Indicados para dar estructura, suavizando sombras y redefiniendo el contorno facial que se ha modificado durante el proceso de envejecimiento. Están COMPUESTOS de ácido hialurónico, componente biodegradable que se encuentra naturalmente en nuestro cuerpo. Es por esto que los resultados no son permanentes, el ácido se va degradando y desaparece en el cuerpo de forma progresiva y natural. Es recomendable realizar un tratamiento de mantenimiento entre 6 y 12 meses después del tratamiento inicial de arrugas.

ANTES **2 MESES DESPUÉS**

• La aplicación de **Toxina Botulínica** es ideal para atenuar líneas de expresión de una manera natural, ya que relaja la musculatura facial en las zonas donde está inyectado por un tiempo de tres a seis meses aproximadamente. La toxina botulínica funciona a través de mínimas aplicaciones que distienden el músculo que forma la arruga, causada por constantes pliegues, como fruncir el ceño. Se aprecia así un rostro libre de arrugas, manteniendo la frescura y luminosidad propia de cada persona.
Áreas que se pueden tratar: pliegues entre las cejas, patas de gallo, arrugas nasales, mentón y líneas frontales.

PARA LOS PRIMEROS SIGNOS DE ENVEJECIMIENTO:

• Accent Facial: Estimula la formación de colágeno siendo útil para lograr la contracción de la piel, definir el óvalo del rostro al levantar los pómulos y las cejas. A su vez mejora la papada y remodela el contorno de los ojos. Produce un rejuvenecimiento fraccional, mejora la calidad de la piel aportándole firmeza y luminosidad.

Para explicarnos el paso a paso de estos tratamientos, hablamos con la Dra. Rolandi Ortíz, al frente de RO Medical Art: *"Potenciamos al máximo la belleza de cada uno de nuestros pacientes, brindándole el tratamiento adecuado para cada necesidad"*. En RO Medical Art cuentan con la más alta gama de tratamientos faciales, corporales y anti age para tratar arrugas, flaccidez, celulitis y depilación entre otros. Todos los protocolos médicos son realizados y supervisados por la Dra. Rolandi Ortíz y su equipo, asumiendo con cada paciente un serio compromiso con su salud y los resultados buscados.

Dra. Rolandi Ortíz
Directora médica de RO Medical Art
romedical

Calle del Caminante 30. Edificio Puerta Norte II, Of.219. Nordelta.
+54 11 4871.2935 *www.romedicalart.com* *info@romedicalart.com*

Wyndham Nordelta Tigre - Buenos Aires

MEDIODÍA FUSIÓN

SIPAN RESTAURANTS

Propuesta gastronómica que rescata las cinco cocinas peruanas de mayor influencia. Fusión Peruano-Japonés que resalta el gusto y convierte cada presentación en una experiencia gourmet única. Disfrutá de Martes a Viernes de 12:00 a 16:00 horas el menú mediodía ideal para dejarse tentar con lo mejor de nuestra carta.

Teléfono: +54 11 5236 9018
Whatsapp: +54 9 11 3520 0493
sipan@hotelwyndhamnordelta.com
www.hotelwyndhamnordelta.com

WYNDHAM
Nordelta Tigre
Buenos Aires

©2017 Wyndham Hotels and Resorts, LLC. Todos los derechos reservados. La mayoría de los hoteles tienen propietarios independientes y son operados de manera autónoma. Un número limitado es administrado y/o pertenece a una filial.

RECOMENDADOS
THE NORTH PLACE

para deleitar tu paladar

LA MAR

Arévalo 2024, Palermo.
Tel.:4776-5543
www.lamarcebicheria.com.ar

Con ingredientes que varían según la oferta más fresca del mercado, La Mar Cebicheria Peruana presenta sus nuevas opciones de sopas para disfrutar de los más frescos productos de mar al mejor estilo limeño.

Siguiendo los ideales de su creador, Gastón Acurio, y con el propósito de aprovechar los productos qué nuestro país le brinda, el equipo de La Mar concibe cada semana nuevas y exquisitas preparaciones. En esta ocasión los protagonistas serán Chupes, Parihuela, Sudado, Chilcano y Leche de Tigre caliente.

MISHIGUENE

Lafinur 3368. Palermo. Buenos aires
Tel.: 3969-0764
www.mishiguene.com

Cocina con base en la memoria emotiva: la herencia de los judíos. Desde el guiso de remolachas ruso-polaco a los corderos marroquíes, de las alcachofas fritas de roma al jachnun del yemen, los judíos han transformado y enriquecido con las migraciones su identidad culinaria convirtiéndola en uno de los festines más amplios del mundo.

El uso de los ingredientes de estas nuevas tierras, mezclándolas con las recetas de sus antepasados, han enriquecido aun más esta identidad culinaria.

RECOMENDADOS
THE NORTH PLACE

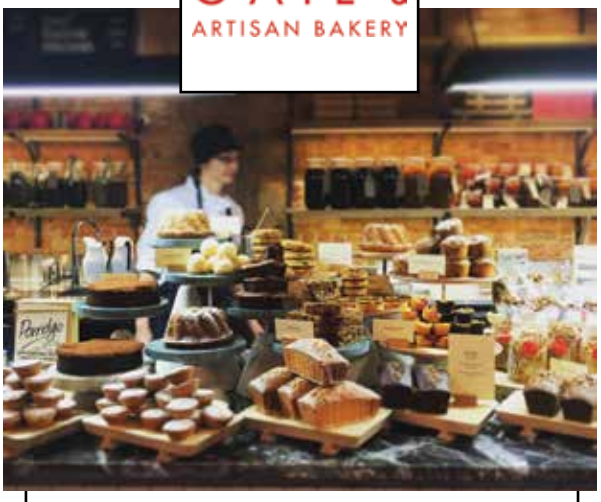
para deleitar tu paladar

KNOCK

Restaurante a puertas cerradas en Martinez.
Tel.: 15-6112-1894
www.facebook.com/knockcocina

Un espacio donde confluye el arte, la buena comida y un sevicio impecable. Es mucho mas que un restaurante a puertas cerradas. Con una arquitectura que remite a las estaciones de tren, este taller de arte ubicado en Martinez, brinda el espacio ideal para que el comensal disfrute de una experiencia inolvidable

El menú: 5 opciones diferentes pero acordes entre sí. Bien balanceadas desde los platos principales, las guarniciones y las flores; sí, las diferentes flores comestibles que le aportaban un sexto sentido a cada paso. Todo elaborado por Martín Lukesch, un cocinero de gran trayectoria (Casa Coupage, Restó).



GAIL'S ARTISAN BAKERY

71 Abbeville Road, Londres.
Tel.: +44 (0)207 625 0060
www.gailsbread.co.uk

Gail's es una cadena de panaderías artesanales de Londres. Cada una de sus sucursales está cálidamente ambientada para disfrutar allí alguna de sus delicias y relajarse viendo a los vecinos del lugar. Se destacan los deliciosos panes de temporada, sándwiches, ensaladas recién hechas y unos pasteles increíbles. También sirven café de primera categoría.

La panadería es moderna, pero cálida y hogareña. odos sus productos son hechos a mano, libres de conservantes, colorantes y aromas. En su fabricación se utilizan sólo productos frescos y locales.

LA SANA COSTUMBRE
de comer con amigos

Cada fin de semana, sin importar las condiciones climáticas, lo encontramos ideal para juntarnos a comer. El problema viene después de la sobremesa, cuando alguien dice *"¿Quién lava los platos?"*

Ahora, cada vez que nos juntemos a comer tendremos todavía más tiempo para compartir y disfrutar del poder lavar toda la vajilla de una sola vez y sin hacer ningún esfuerzo. La pregunta *¿"Quién lava?"* por suerte ha llegado a su fin: el lavavajillas Drean Dish tiene la capacidad de lavado de lo que consumen 15 personas, lo que equivale a 15 juegos de platos, vasos, tenedores, cuchillos, fuente y ollas. Con un solo lavado, queda todo limpio!

El lavavajillas Drean Dish se carga en unos pocos minutos gracias a sus prácticas canastas y separadores que facilitan la colocación de las diferentes piezas para un lavado profundo, sin necesitar ningún tipo de remojo previo. Además ayuda a mantener el orden en la cocina, ya que la vajilla puede colocarse directamente dentro del lavavajillas hasta colmar su capacidad y una vez lleno, comenzar con el lavado, ahorrando de esta manera tiempo, agua y energía. Otro dato importante es que no es necesario secar la vajilla una vez terminado el lavado, ya que finalizado el proceso queda lista para ser utilizada.

El lavavajillas Drean Dish viene en dos modelos, uno con capacidad de lavado para 12 personas y otro modelo para 15 personas.

SUMATE A LA MARATÓN NORDELTA!!

1 DE OCTUBRE 2017

#MARATONNORDELTA

CLUB NORDELTA

INFORMACIÓN PARA SPONSOREO

Vanesa Browne **vbrowne@avn-nordelta.com** - Cel. 15-6159-1876

ETIQUETAS
para disfrutar

SALENTEIN NUMINA MALBEC

Bodega
Salentein
Corte o varietal
100% Malbec
Región
Valle de Uco, Mendoza

LOS NOQUES CABERNET FRANC

Bodega
Los Noques
Corte o varietal
100% Cabernet Franc
Región
Valle de Uco, Mendoza

TOIA GRAN RESERVA

Bodega
Putruele
Corte o varietal
Malbec, Syrah,
Cabernet Sauvignon
Región
Valle de Tulum, San Juan

ETIQUETAS
para disfrutar

LÁGRIMA CANELA

Bodega
Bressia
Corte o varietal
Chardonnay+ Semillón
Región
Tupungato, Mendoza

SALENTEIN CUVÉE EXCEPTIONNELLE BRUT NATURE

Bodega
Bodegas Salentein
Corte o varietal
60% Chardonnay,
40% Pinot Noir
Región
Valle de Uco, Mendoza

BLANCHARD Y LURTON GRAN VIN

Bodega
Blanchard y Lurton
Corte o varietal
60% Tokay, 10% Chardonnay,
20% Viognier, 10% Pinot Gris
Región
Valle de Uco, Mendoza

romedical*art*

REJUVENECIMIENTO & ESTÉTICA PARA AMBOS SEXOS

NORDELTA · MARTINEZ

0810 220 76633 (ROMED)

www.romedicalart.com

Salidas

THE NORTH PLACE

CRUCERO NOCTURNO DE JAZZ POR NUEVA YORK

Iluminá tu noche de la manera más romántica imaginable con un crucero de jazz alrededor de Manhattan a bordo de una goleta. El cuarteto liderado por el guitarrista de jazz Joe Cohn y acompañado por el saxofonista Ian Hendrickson-Smith creará un ambiente ideal para maravillarte con el perfil de ciudad más famoso del mundo.

Punto de encuentro:
Puerto de South Street, muelle 17.

NORTHLANDS SHAKE AND TUNE

Música. Expresión. Creatividad. Juego
Un taller abierto donde a través del juego se proponen actividades de improvisación y producción vocal e instrumental. Un espacio de exploración para niños de 4 y 5 años con la impronta de nuestras clases de música e instrumentos.
Abierto y gratuito -Cupos limitados
Inicia 9 de agosto

Informes e inscripción:
aorlando@northlands.edu.ar

NOCHE SOLIDARIA 2017 FUNDACIÓN NORDELTA

La Fundación Nordelta realizará su tradicional cena de recaudación de fondos "Noche Solidaria 2017". El evento tendrá lugar el día miércoles 30 de agosto, a las 20:00hs, en Astilleros Milberg, Partido de Tigre.
Este año el objetivo estará enfocado en la Educación.

Más información:
info@fundacionnordelta.org

230 Fifth MANHATTAN
a tus pies

Es el rooftop del momento, del que habla todo el mundo, "el de las batas rojas en invierno" que vemos en las fotos que sus visitantes suben a las redes sociales. Y es que es inevitable compartir esas fotos, con una inmejorable vista de Nueva York.

Nueva York se vive de día y de noche. Hay que caminar calles y avenidas, recorrer parques, subir a rascacielos, entrar en museos, hacer shopping y contemplarla desde arriba mientras se disfruta un buen trago. Para eso, nada mejor 230 Fifth, una de las *Terrazas-Jardín* más grande de Manhattan.

Como su nombre lo indica, este rooftop está situado en el Nº230 de la 5ª avenida. Al llegar, es necesario tomar el ascensor hasta el Bar. Lo primero que encontramos es el lounge interior, con una ambientación increíble, llena de enormes sofás y con muy buenas vistas, aunque a decir verdad, pese a lo agradable que es, suele estar bastante vacía porque todos los que visitan este lugar prefieren seguir subiendo.

Una escalera nos lleva directamente a la terraza. Esta si siempre está llena de gente, en su mayoría turistas porque es el lugar del momento, pero encontrar una mesa no es complicado: el personal es muy amable y suelen encontrar rápido una ubicación disponible.

El lugar tiene cierto encanto: palmeras, luces de colores y música de fondo; pero está claro que las vistas son las que tienen todo el protagonismo ya que se encuentra frente al Empire State Building, que de noche, iluminado, impacta aún más.

INCORPORAMOS
25 NUEVOS
MÓVILES
AL COT

EN TIGRE,
SEGURO
LA PASÁS
BIEN.

TIGRE
MUNICIPIO
Sigamos
Creciendo

www.tigre.gob.ar /tigremunicipio /municipiotigre 0800-122-84473

Tragos y cena por la noche o brunch los sábados y domingos. Por la noche, el menú consiste en ensaladas, hamburguesas y platos más elaborados entre los que se destacan los *lobster rolls*. El brunch de los fines de semana es buffet donde se puede elegir entre una gran variedad de opciones típicas americanas. Esta terraza está abierta todo el año, incluso en invierno. Cuando el frío es demasiado, te prestan una de sus famosas batas rojas para que puedas seguir disfrutando de la maravillosa vista, y en verano, grandes sombrillas te mantienen protegido del sol abrasador.

Está abierto todos los días entre las 4 de la tarde y las 4 de la madrugada (a la noche es exclusivo para mayores de 21 años). A partir de las dos de la madrugada no se permite el acceso de nuevos clientes. No se sirve comida pasadas las 12 de la noche. Los sábados y domingos se sirve un brunch entre las 10:00 y 16:00 horas.

230 Fifth Ave, Manhattan, NY 10001.
www.230-fifth.com

MERMET

Art WindoWs

FABRICA DE CORTINAS ROLLER

SOMOS mercado Libre PLATINUM

Distribuidor de productos MERMET

CORTINAS ROLLER

BLACK OUT - SUN SCREEN

VISITE NUESTRO SHOWROOM
Art-Windows SRL: Ladines 3842 CABA
Venta al público directa.

VISITAS A DOMICILIO SIN CARGO
Aceptamos todas las Tarjetas de Crédito

cortinas@art-windows.com | www.art-windows.com | Tel: (011) 4504 3201 (Lineas Rotativas)

LA HERMOSA FRANCISQUI

Por Carolina Contrera

Carolina es la ganadora de una botella de champagne por haber capturado esta hermosa postal en la Isla Francisquí en Los Roques, Venezuela.
¡Felicitaciones Carolina!

MANDANOS TUS FOTOS Y GANÁ UNA BOTELLA DE CHAMPAGNE.

Envianos a **news@thenorthplace.com.ar** la foto de la ciudad, sitio o paisaje que más te conmovió.
Si tu foto es publicada, te regalamos una botella de exquisito Champagne.
Animate. Tus viajes merecen un brindis.

EL MIRASOL

La parrilla que eligen los Argentinos

En vacaciones de invierno, la mejor carne a la parrilla se disfruta en familia

TORTUGAS OPEN MALL

Panamericana ramal Pilar km 36.6 - tel. 5544-4658 / 03327-424296

www.elmirasol.com.ar

PATAGONIA FLOORING

"Quiero bosques para siempre! En mi casa toco madera con Patagonia Flooring" Araceli

Cabreuva o Roble $ 897.- m2*
INSTALACION SIN CARGO

Lapacho Texture $ 998.- m2*
INSTALACION SIN CARGO

100% INSTALACION BONIFICADA

FSC BOSQUES™ PARA TODOS PARA SIEMPRE

Patagonia Flooring, única empresa argentina de pisos de madera Prefinished* con certificación internacional de manejo responsable de bosques.

DESIGN & ART CENTER: Av. Córdoba 3942 | CABA (Fte. Sanat. Güemes) Tel: 4863-5511 + 60 showrooms en todo el país | E clientes y profesionales sin cargo

SHOWROOM NORDELTA
Avenida de Los Lagos 6.855, local 11. Nordelta. Tel: 5245.5148

SHOWROOM ESCOBAR
Ruta 9 (Colect. este) KM 46 Escobar. Tel: 15.3842.3498

SHOWROOM TIGRE
Construnort: Av. Liniers 2653, Tigre, Bs. As.

PISOS PREFINISHED EN MADERAS EXOTICAS | DECKS PROTECTED BY Cetol | REVESTIMIENTOS EN MADERA patagoniaflooring.com

011.3685.3745 SERVICIO AL CLIENTE