

no. 8

Dos exposiciones para hacer las maletas y viajar a Chicago y Florencia.



EXPOSICIÓN

SUSTAINABLE THINKING
curada por Stefania Ricci

SEX
de Anne Imhof

SEDE

Museo Salvatore Ferragamo
@ferragamo

The Art Institute of Chicago
@artinstitutechi

TEMÁTICA

Una visión de las creaciones de Salvatore Ferragamo en materiales reciclados. Cuenta con algunos de los más recientes experimentos en el campo del diseño sostenible.

A través de su obra, la artista alemana Anne Imhof aborda el tema de la fluidez entre fuerzas aparentemente opuestas: masculino y femenino, vida y muerte, dolor y placer, mediante el performance, las instalaciones, la escultura y el video.

FECHAS

Hasta el 8 de marzo de 2020

Hasta el 7 de julio de 2019



no. 9

El primer hotel de Palisociety en la costa este.

La visión del lujo moderno y la hospitalidad de Palisociety quedarán plasmados a partir del próximo mes en Palihouse Miami Beach. Esta propiedad, localizada en un edificio *art deco* recién restaurado del barrio de Mid-Beach, es el primero que la cadena operará en la costa este de Estados Unidos y contará con 71 habitaciones y estudios. El objetivo fue crear un *lodge* de playa contemporáneo con un estilo marítimo y una estética mediterránea bohemia mediante el uso de materiales antiguos, detalles visuales, muebles a medida y texturas mixtas. A dos cuadras de la playa, el hotel contará con muelle de botes, un restaurante de alto nivel, club de playa, piscina al aire libre y un bar de cocteles tan emocionantes como la zona de Miami que le da la bienvenida. –P.A.R.

@palisociety



no. 10

Explorar el encanto y los sabores de Loveli.

Está comprobado que los platillos que son atractivos a la vista tienen un efecto positivo en su sabor y, sin duda, en Loveli, el nuevo restaurante del chef Patrick Biancini –localizado en Lomas de Chapultepec, en la Ciudad de México– esta teoría se comprueba con contundencia. Aquí cada platillo es un festín para las papilas gustativas así como un placer visual. Su cocina de autor mediterránea con un toque mexicano, ofrece increíbles combinaciones de sabor. La magia de cada platillo viene del deseo de compartir una comida sincera, desde el origen de los ingredientes hasta su forma de elaboración. Nuestra recomendación son los exquisitos ostiones a las brasas con quinoa, quelites y poro, cubiertos con una salsa holandesa de chipotle. No olvides maridarlos con un fresco rosé. –Abish Rodríguez

@lovelirestaurant



CORTESÍA