



# ICON

**Peter Lanzani**  
**Crítica y público**

Nº 106 DICIEMBRE 2022 / ENERO 2023 GRATIS CON EL PAÍS SOLO EL SÁBADO 3 DE DICIEMBRE / ICONLEPAÍS.COM ESPAÑA 3,5€ ITALIA 6€ FRANCIS 6€ PORTUGAL 3,5€



**EL PAÍS**

124

Club



## Recién llegado al secreto

*AlmaLusa ofrece en Comporta un establecimiento boutique que se integra en esta zona de Portugal*

### Wine & Spirits

**A** LA ZONA de Comporta se la conoce como los Hamptons de Portugal, porque su cercanía con Lisboa, apenas 90 minutos por carretera, convirtió este área de arrozales e increíbles playas en destino habitual de la sociedad acomodada de la capital portuguesa para los fines de semana. Sin embargo desde hace más o menos diez años el secreto ya no lo es tanto y son muchos los turistas de todo el mundo que visitan la región, todavía tranquila. AlmaLusa es el último hotel que ha abierto en Comporta, hace apenas unas semanas. Situado en un antiguo edificio cuidadosamente renovado del pueblo de Comporta,

que da nombre a la zona, es un establecimiento pequeño, con solo 22 habitaciones, muchas de las cuales ofrecen balcones, jardines privados y terrazas. No hay dos iguales, están diseñadas individualmente. AlmaLusa trata de ser lo más sostenible posible. Para ello cuenta con generadores de paneles solares que proporcionan gran parte de la electricidad. Se ofrecen traslados desde las terminales de tren y ferry, para evitar los desplazamientos en coche, y se dispone de bicicletas y scooters electrónicos para los desplazamientos locales. Por supuesto, AlmaLusa cuenta con piscina y un restaurante con cocina local. Que Comporta ya no sea un secreto trae consigo cosas buenas como estas. **IÑIGO LÓPEZ PALACIOS**

En AlmaLusa de Comporta las terrazas, la piscina y la azotea se integran en el paisaje local.



## Y media cucharada de ron

*Brugal presenta una ruta gastronómica con platos creados a partir de su bebida*

**POR PODER, SE PUEDE** cocinar con ron. Ron Brugal 1888 resulta especialmente útil para esto, por su doble envejecimiento, primero en una barrica de roble americano que ha contenido bourbon, y posteriormente, en unas de Jerez Oloroso. Tanto matiz has sido explotado por cuatro chefs españoles —Dani García, María José San Román, Fernando Canales y Rafa Zafrá—: han creado platos con este ron que se pueden degustar hasta febrero por 60 restaurantes españoles (incluidos los de los chefs). **T. C. A.**