

**GALICIA**

El actor Tamar Novas profundiza en Santiago  
Actor Tamar Novas looks closely at Santiago

**ÁMSTERDAM**

Diseño, compras y sostenibilidad, todo es posible  
Design, shops, sustainability: all is possible

**GRAN CANARIA**

La gran fiesta de la diversidad  
The grand diversity festival

# europa

LA REVISTA DEL VIAJERO / THE TRAVELER'S MAGAZINE

Mayo / May 2022

 AirEuropa



THE BANQUET BEGINS  
EMPIEZA EL BANQUETE

**LISBOA**

GUÍA  
GUIDE



02

## UN ACUEDUCTO DE VINO

## Enoteca LX

A wine aqueduct

Los pasadizos por donde antes corría el agua de Lisboa alojan ahora su mejor vino. La Enoteca LX, la más antigua de la ciudad, se encuentra al final del acueducto de Lisboa. Descender a las entrañas de la capital portuguesa para degustar una increíble y amplia colección de vinos puede ser el mejor de los planes. Beber abre el apetito, así que aquí hay una apetecible selección de tapas portuguesas. **Rua da Mãe de Água.**

The passageways through which Lisbon's water once flowed now house its finest wine. The Enoteca LX, the oldest wine bar in the city, is located at the end of the Lisbon aqueduct. Descending into the bowels of the Portuguese capital to sample an extensive collection of wine is always going to be a great plan. And as drinking gives you an appetite, as luck would have it there's also a delicious selection of Portuguese tapas on offer. **Rua da Mãe de Água.**

03

## DE ABUELAS Y MERCADOS

## Delfina, cantina portuguesa

From Grannies to markets

Bacalao, petiscos (la versión portuguesa de las tapas) sopas y carnes. En Delfina hay muchos sabores, pero todos ellos decididamente portugueses. Puede que sea porque su dueña, Delfina, replica aquí su recetario familiar, transmitido por su abuela. O porque los ingredientes, siempre frescos, se compran diariamente en el Mercado de Ribeira. Termina de completar la oferta una cuidadosa selección de vinos. **Praça do Município, 23.**

Cod, petiscos (the Portuguese version of tapas) soups and meats. At Delfina there are plenty of flavours, all of them decidedly Portuguese. Maybe because the owner, Delfina, is recreating her family recipe book here, handed down to her by her grandmother. Or perhaps because the ingredients, always fresh, are bought daily from the Rebeira Market. A carefully selected wine list provides the perfect finishing touch. **Praça do Município, 23.**

04

## 'HYGGE' A LA PORTUGUESA

## Encanto

'Hygge', Portuguese-style

12 son meses, 12 los apóstoles y los signos del zodiaco. Quizá por eso se ha apostado por este número mágico para el menú degustación de Encanto, la incursión de José Avillez en el mundo de las verduras. El restaurante es 100% vegetariano y está decorado en tonos madera y luces tenues. La versión lisboeta de eso que los nórdicos llaman hygge. **Largo de São Carlos, 10.**

There are 12 months in the year, 12 Apostles and 12 signs of the Zodiac. Maybe that's why they've chosen this magical number for the tasting menu at Encanto, José Avillez's foray into the world of vegetables. The restaurant is 100% vegetarian and is done out in wooden tones, with dimmed lighting and comfy seats. The Lisbon version of what the Scandinavians refer to as hygge. **Largo de São Carlos, 10.**

