

El juez certifica que Roures esconde 500 millones a través de sociedades en Holanda PAG. 47

Secuencia y consecuencias

Por **Octavio Granado** PAG. 4



La UE alienta el caos sobre España al ofrecer ayuda a la banca y luego negarla

Dice primero que el fondo de rescate inyectará recursos, pero Oli Rehn rechaza que sea una "opción disponible"

La prima de riesgo rompe todos los registros y cierra en 539, mientras la bolsa se desploma y camina al 6.000

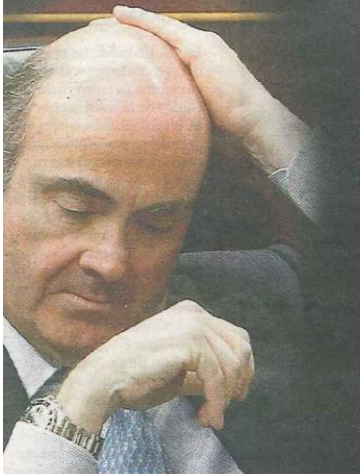
Bruselas deja que España cumpla el 3% de déficit un año después, en 2014, pero exige subir el IVA y atrasar la jubilación

Ordóñez ataca al Gobierno y dice que la de Bankia es la primera crisis financiera que no gestiona el Banco de España

EL TEMA DEL DÍA PAG. 6 A 16

IBEX 35 (-2,58%) MÍNIMO ANUAL

6.090



Al borde del precipicio
El IBEX en la sesión de ayer



El ministro de Economía, Luis de Guindos, y el presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, ayer en el Congreso. EFE

www.portantos.es

Marca la casilla de la Iglesia en tu Declaración de la Renta

Ayudas a la Iglesia. Ganamos todos

Programa para el voluntariado cristiano con ganas

Telefónica ultima la venta de Atento y saca a cotizar su filial alemana

Ofensiva para reducir la deuda y salir de compras

Telefónica arranca un plan de desinversiones por el que, entre otras, venderá Atento y sacará a bolsa la filial en Alemania. El dividendo queda en 1,3 euros, pero pagará 0,4 euros en efectivo y el resto, en acciones. PAG. 18 y 19

Montoro avalará a cada autonomía en vez de lanzar los 'hispanos'

En función de si cumplen o no los planes de ajuste

Hacienda ha decidido aparcarse los hispanos y avalará de forma individualizada a las autonomías, pero en función del grado de cumplimiento de los objetivos de déficit y de los planes de ajuste de éstas. PAG. 56

Mercados

▼ Ibex 35	-2,58%	6.090,40
▼ Eurostoxx 50	-2,04%	2.116,18
▼ Dow Jones	-1,28%	12.419,86
▼ Nasdaq 100	-0,84%	2.537,40
Eco10	84,34	Cierre
STOX	-2,70%	Cambio diario
Prima de riesgo	539	(+30)

El Santander hará plusvalías en Colombia

Venderá filiales y logrará 615 millones para sanear inmuebles PAG. 20

Banesto ofrecerá pagar con títulos al accionista

La medida será voluntaria y se podrá seguir cobrando en efectivo PAG. 20

La cúpula de Prisa se sube un 31% el 'bonus'

La retribución total se eleva el 17% en pleno ajuste del grupo PAG. 46

Carburante y alimentos recortan la inflación

El alza del IPC se modera al 1,9% en mayo tras ceder dos décimas PAG. 59

INFORME
La RSC se premia con más negocio

Gestión Empresarial Gourmet

Un genuino bistrot parisino de moderno diseño en plena calle Serrano madrileña

Ricas especialidades francesas, con un buen ambiente y estupendos precios

Ana Marcos MADRID

La fuerza de los nuevos bistrots se deja sentir, tanto en Madrid como en Barcelona. Si en ésta última hace menos de un año dio el bombazo Café Emma, de Román Fornells, ahora en Madrid lo da La Tulipe, propiedad de un grupo de empresarios (dueños también del cercano Makkila y del Whitby de la calle Almagro) y recientemente inaugurado.

El estilo de estos novedosos bistrots, haciendo honor a su cuño parisino 100 por cien, se basa en unos locales sencillos y divertidos, cuidadas y frescas materias primas, un amable servicio y buenos precios.

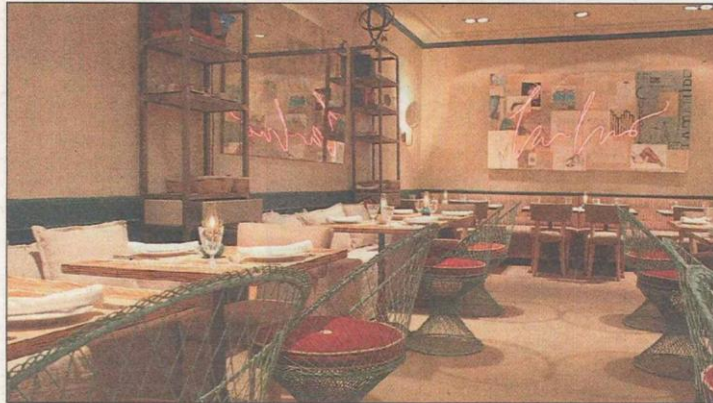
En La Tulipe toda la puesta en escena está cuidada con primor, desde los divertidos neones a la combinación de colores, las mesas con mantelillos de papel y su menaje (con piczas de vajillas de anticuario) al diseño de los menús; una atractiva mezcla entre vintage, últimas tendencias y *low cost art*.

Puro estilo

Cuenta con una terraza que replica el esquinazo del restaurante con plantas y sillas idénticas a las de los veladores parisinos, una barra a la entrada con mesas altas donde picar algo, *office* para cócteles y el comedor, todo a cargo del estudio "Andina y Tapia". Abre todos los días desde las 9 de la mañana a la 1 de la madrugada y al estilo de los multi-espacios tan en boga, dan desayunos, comidas, cenas o copas. Y

Restaurante La Tulipe

C/ Serrano, 110. Madrid. Tel.: 915 633 431. No cierra. Aparcacoches de jueves a sábado, sólo noches. Parking cercano. Web en construcción.



ELECONOMISTA

El Menú

Primer plato: Tartiflette
Segundo plato: Solomillo con gratin dauphinois
Postre: Crêpe Suzette
Precio medio 35-40 €.

no reservan a grupos de más de seis personas.

Pero el comedor es el gran protagonista. El chef galo Jonathan Goimbault, tras una importante

formación tanto en cocina clásica en su país como de fusión en Londres, ha ideado una carta típica de estos lugares.

Una perfecta síntesis de las principales y más asequibles especialidades francesas, desde la quiche Lorraine a la tabla de quesos o el foie fresco sobre brioche. No faltan las crêpes, el magret de pato, huevos Benedict, tartiflette (pastel de cebolla, patata y bacon) o la tosta de confit de pato. Entre las sugerencias del chef, las *coquilles Saint Jacques* (vieiras) con crema de agua-

turma y langostinos o unas deliciosas carnes hechas a la parrilla de carbón de encina, como el solomillo. Pero todo muy bien hecho, bonitamente presentado y pleno de detalles, desde la mantequilla con flor de sal que ponen al principio, las buenisimas salsas a los ricos postres a cargo del maestro pastelero.

Cuando la noche avanza, los jueves, viernes y sábados, un Dj ameniza el final de las cenas con música *house*, *low tempo* y *electro swing*. Es cuando los cócteles y las copas adquieren protagonismo.

La Cata

BUCAMEL 2008

B. Tierras de Orgaz/ D.O. VT de Castilla

PVP recomendado 12€

Calificación 9,5/10

A.M. ¡Se puede hacer un gran tempranillo al sur de la meseta central! Este vino, elaborado con el 'know-how' de Ignacio de Miguel y José Carlos Serrano, lo demuestra sin ambages. La bodega, enclavada en el corazón de los Montes de Toledo, pertenece al empresario Carlos Galdón. Sólo hay 12.000 botellas de este gran vino criado durante 16 meses en roble francés que resulta sabroso, aterciopelado, pleno de vigor... Resulta todo un gozo beberlo.



I Jornadas de las frutas tropicales en el palacio de Cibeles

A. M. MADRID

De la mano del conocido restaurador Adolfo Muñoz, el restaurante Palacio Cibeles -con una impresionante terraza en lo alto del edificio que se abre el 2 de junio- celebra estas jornadas gastronómicas con productos del grupo ARC Eurobanan. A través de su marca, Isla Bonita, se podrán degustar platos a base de aguacate, mango o papaya en diversos restaurantes madrileños como Orfila, Balzac o Asiana. Platos como el gazpacho de la pasión y atún rojo con escabeche de frutas exóticas son algunas de las propuestas en este menú.

El camino de las cigüeñas



9:00 Buscamos en la Guía una ruta en bici



Todavía te queda mucho por conocer del lugar que ya conoces.

Guía Repsol 2012



Refreshantes picnics con vistas en la azotea del ABC Serrano

A. M. MADRID

La terraza del Centro Comercial ABC (C/ Serrano, 61. Madrid) se convierte en una refrescante pradera (500 m2) para ir de picnic. Una atractiva alternativa al *tupper* del mediodía y que durará, sólo entre semana, hasta el 1 de julio. La comida y bebida se puede llevar de casa, adquirir allí algo o elegir un menú especialmente ideado para la ocasión por Pedro Larumbe, todo a precios anti-crisis (cesta, 12 euros). Abierta desde las 13 horas hasta que cierre el centro comercial, habrá horario especial de Eurocopa con gran pantalla de plasma.