

Expansión

35 ANIVERSARIO

Miércoles 9 de febrero de 2022 | 2€ | Año XXXV | nº 10.806 | Segunda Edición

www.expansion.com

Expansión Economía Sostenible

■ Gran banca: 100.000 millones a financiación sostenible

Inversor

■ Las 'farmas' españolas miran de reojo el Covid

■ Más denuncias por la actividad de las 'cripto'

P24 y 26

Orange y Telefónica suben en Bolsa al calor de las fusiones P4

TUI prevé reservas en verano cercanas al nivel prepandemia P14/LA LLAVE



Antonio Garamendi, presidente de CEOE.

CEOE rechaza el alza a 1.000 euros del salario mínimo

■ José María Rotellar El SMi y sus efectos negativos P34-35

Viajes El Corte Inglés: ERE para 620 empleados P4

Los colegios donde estudiaron Ana Botín y Marta Ortega P50

OPINIÓN

Gonzalo Sánchez

Recuperar el ritmo perdido P55

Garry Kaspárov

Derechos y faltas digitales P54

CVC y PAI ponen en venta la cadena Tendam

Los fondos buscan alternativas tras fracasar las negociaciones con El Corte Inglés

CVC y PAI mantuvieron hasta la semana pasada contactos para vender Tendam, propietaria de Cortefiel, a El Corte Inglés. Tras fracasar estas negociaciones, los fondos sondan ahora el mercado en busca de un nuevo comprador o de una salida a Bolsa. El objetivo de CVC y PAI es lograr una valoración de 2.500 millones. P3-4/LA LLAVE



J.M. Cabrer

■ Los fondos mantuvieron contactos con El Corte Inglés hasta la semana pasada

■ La operación podría alcanzar los 2.500 millones y supondría 10 veces ebitda

■ Tendam es propietaria de Cortefiel, Pedro del Hierro, Springfield y Women'Secret

Imagen tomada ayer en el establecimiento de Cortefiel en el madrileño Paseo de la Castellana.

Martínez-Echevarría califica de "fiasco" el trabajo de Rivera

Guerra abierta entre Albert Rivera y el bufete Martínez-Echevarría. Tras su salida, el exlíder de Ciudadanos acusa al despacho de "reiterados incumplimientos de contrato". La reacción del bufete ha sido contundente al calificar de "auténtico fiasco" la relación con el político. "Su aportación ha sido ninguna y su implicación nula", añaden. P8



José Ayta

Albert Rivera entró en el bufete hace dos años tras abandonar Cs.

UBS ficha 15 banqueros en España para asegurar su fusión con Singular

El mercado de banca privada está en plena efervescencia en España y UBS es un buen ejemplo de ello. Desde octubre ha sufrido la salida de 27 profesionales entre banqueros y personal de back office, lo que hacía peligrar su integración en Singular Bank. Para completar la operación, UBS ha fichado a 15 banqueros. P17

■ UBS ha sufrido la salida de 27 profesionales desde el mes de octubre

Hacienda admite el impago de Plusvalía en operaciones previas al 10-N

P32

LOS BANCOS, AL ALZA

Subidas ayer, en porcentaje



Sabadell, CaixaBank y Bankinter se disparan en Bolsa

■ Los bancos impulsan el Ibex un 1,36%, el mayor alza entre los mercados europeos P22-23



GESTIÓN



¿PREFIERE FORMATO 'BUFFET' O A LA CARTA?

El 'brunch' del InterContinental Madrid es un clásico de cualquier listado por contar con 200 especialidades en un 'buffet' bajo el 'chandelier' de su 'lobby' (79 euros), pero es que su homónimo de Barcelona estrena a partir del domingo 13 de febrero un servicio de 'brunch' mensual en su restaurante Arrel con música en directo y servicio a la carta en mesa. (59 euros).



DE LA GRANJA A LA MESA Y CON ESTRELLA MICHELIN

El concepto 'Farm to Table' o de la granja a la mesa es una tendencia que impulsa el uso de productos locales y que rige el 'brunch' gourmet del restaurante Solc, del Majestic de Barcelona. Detrás está el estrella Michelin Nandu Jubany, que ha ideado domingos de paté en 'croûte' con encurtidos caseros, navajas del Delta y huevo 'benedict' con canelón de pollo de granja. Precio: 65 euros.

GOURMET



El mes del cocido en Media Ración

El Día Internacional del Cocido se celebra el 27 de febrero y los amantes de este plato están de enhorabuena. El restaurante Media Ración (Madrid), con el chef Antonio del Álamo a la cabeza, servirá una versión tradicional, pero con un toque de innovación a la hora de emplatar. Servido en tres vuelcos, incluye garbanzos de Pedrosillano, hueso de tuétano, jarrete de ternera, muslo de pollo de corral, tocino, jamón ibérico, relleno de carne, chorizo, morcilla, patata y verduras.



► Una bodega con Aove

Bodegas NOC, el singular proyecto del empresario Carlos Galdón en los Montes de Toledo, lanza su nuevo aceite de oliva virgen extra (Aove), un 100% picual ecológico que presenta un sabor y aromas únicos fruto de su origen toledano. Junto al viñedo de la bodega en Los Yébenes, se alza un olivar de 6,5 hectáreas, con unos 4.000 árboles de la variedad Picual. Además, la finca posee también 400 colmenas para elaborar miel.

► El dulce más romántico

San Valentín como excusa para pecar, con el dulce... Del 11 al 14 de febrero, el obrador Madreamiga preparará una edición limitada de su *panetone* con forma de corazón y rosa. Su Lovetone se elaborará con ingredientes de primera, como vainilla de Madagascar, pistacho nacional, chocolate de frambuesa natural, mantequilla, huevos gallegos, miel y su masa madre. De venta esos días en sus dos tiendas de Madrid y a través de su web.

Hora de tomar el 'brunch'

TENDENCIA Ligados a la literatura o con ópera en vivo, cada vez más hoteles tematizan los domingos.

Nerea Serrano, Madrid

A estas alturas no vamos a explicarle qué es el *brunch*, pero sí que el año 2022 ha traído la recuperación de formatos pre-pandemia (como el *buffet*) y nuevas ideas para fomentar un almuerzo temprano los domingos. Y en eso los hoteles tienen mucho que decir.

Estas cuatro propuestas en establecimientos de Madrid y Barcelona son novedad y se caracterizan por darle un giro de guión al *brunch* con estrellas Michelin invitadas, ópera en directo, música en vivo o tertulias literarias. Desde recién llegados, como el InterContinental Barcelona, que estrena su *brunch* el domingo 13 de febrero, hasta clásicos como su homónimo madrileño, con 200 opciones; o el Palace, que vuelve a apostar por la ópera esta temporada. De postre, la propuesta del Only You Boutique Hotel, que aúna gastronomía y libros. Los domingos ya son otro capítulo.



Dorcas/Time

DE TERTULIA LITERARIA

Only You Boutique Hotel (en la calle Barquillo) lanza su 'brunch' literario con la librería Amapolas en Octubre, ubicada a pocos metros del hotel madrileño. Cada primer domingo de mes, la escritora Laura Riñón moderará una charla con diferentes escritores que se acercarán al establecimiento para hablar de sus procesos creativos. Entre líneas, 'croissants' franceses de mantequilla o huevos benedictinos sobre pan hojaldrado. Precio: 29 euros.



UN ALMUERZO EN VARIOS ACTOS

A lo largo de 2022 The Westin Palace rendirá homenaje cada domingo a las grandes figuras del género lírico con la vuelta de su mítico 'Opera & Brunch': léase artistas interpretando temas de Pavarotti, María Callas o Plácido Domingo (según el mes) bajo la cúpula del hotel mientras se disfruta de un 'buffet' que ofrece más de medio centenar de platos. Precio: 90 euros.