

ES

ENG

THE EM AG AZI NE

invierno-primavera
winter-spring

2014-2015



Sport Hotel Hermitage & Spa



LEADING
HOTELS®

REY SHOES

SABATES EXCLUSIVES



British & Italian style



AV. CARLEMANY, 65
GALERIES PRÍNCIP
ESCALDES-ENGORDANY
TEL. +34 (376) 726 401

CORNER PYRÉNÉES REY SHOES
DE PYRÉNÉES ANDORRA
AV. MERITXELL, 11
ANDORRA LA VELLA

LA LLEGENDA CREIX



EL NOU NAVITIMER 46 mm

AGENTS OFICIALS PER A ANDORRA

MERCAT DEL DIAMANT - Av. Meritxell, 18 · Tel.: +(376) 800 630

BÀSIC MERCAT - Av. Meritxell, 50 · Tel.: +(376) 885 110

Andorra la Vella



100%
INGREDIENTS
NATURALS



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°



TOUS

joiers des de 1920

Escaldes-Engordany.
Avd. Carlemany 103

*Barcelona . Athens . Hong Kong . Kuwait . Lisbon . Madrid . Mexico City . Miami . Milan
Moscow . New York . Paris . Riyadh . Rome . Seoul . Tel Aviv . Tokyo . Toronto . Warsaw*

THE EM AG AZI NE

- 8 TARJETA DE FIDELIZACIÓN LEADING
Leading loyalty card
- 10 SUITES HERMITAGE
Suites Hermitage
- 12 ENTREVISTA: NANDU JUBANY
Interview: Nandu Jubany
- 14 APRÈS-SKI EN EL SOL I NEU
Après-ski at Sol i Neu
- 16 CARLES GAIG
Carles Gaig
- 17 HIDEKI MATSUHISA EN ANDORRA
Hideki Matsuhisa in Andorra
- 18 SPORT CATERING
Sport Catering
- 20 AUGÉ GRUP
Augé Grup
- 22 SPORT WELLNESS
MOUNTAIN SPA
Sport Wellness Mountain Spa





EVENTOS **26**
Events

ENTREVISTA: MAGDA MARQUET **28**
Interview: Magda Marquet

SPORTS CALBÓ **32**
Sports Calbó

GOLF SOLDEU **33**
Golf Soldeu

EXPOSICIÓN DEL PATRIMONIO ANDORRANO **34**
Andorran heritage exhibitionx

EXCURSIONES EN ANDORRA **36**
Excursions in Andorra

& SHOPPING **38**
& Shopping

THE EM AG AZI NE

PUBLICACIÓN SEMESTRAL Nº 2
INVIERNO-PRIMAVERA 2014-2015
DL AND 302-2014
DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
FITÉ+ASSOCIATS

SIX-MONTHLY PUBLICATION NO. 2
WINTER-SPRING 2014-2015
DL: AND 302-2014
DESIGN AND LAYOUT:
FITÉ+ASSOCIATS

LEADERS CLUB, BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES MÁS FIELES

Se ofrecen servicios especiales y distinciones que pueden disfrutarse en cualquiera de los 430 hoteles integrantes

La elegancia, el prestigio y el lujo que definen el Sport Hotel Hermitage & Spa están plenamente acreditados, y lo comprueban diariamente los clientes que se alojan en el hotel. Los pequeños detalles, todos los servicios y comodidades están pensados para una estancia excelente, por encima de cualquier experiencia anterior. También lo demuestra el hecho de formar parte de The Leading Hotels of the World, una lista en la que sólo los mejores tienen cabida.

El programa Leaders Club premia a todos los huéspedes que valoran esta calidad, este prestigio. Para todos sus miembros se ofrecen servicios especiales y distinciones que pueden disfrutarse en cualquiera de los 430 hoteles miembros de The Leading Hotels of the World.

En el Sport Hotel Hermitage & Spa, los miembros del Leaders Club y los del Club Unlimited tienen la más alta prioridad y serán tratados como se merecen y como exigen. Ventajas exclusivas como disfrutar de la habitación después de mediodía el día de la salida o beneficiarse de una habitación de categoría superior al mismo precio son algunas de las preferencias de que pueden disfrutar por defecto los poseedores de estas exclusivas tarjetas de fidelidad.

La mejor ejemplificación de que se encuentra en un hotel con un nivel superior con respecto a la definición del lujo es el gran número de personalidades que lo eligen para hacer una visita sea alojándose o disfrutando de su propuesta gastronómica. Es el caso del presidente de la República Francesa y copríncipe de Andorra, François Hollande, que degustó la excelente gastronomía del Sport Hotel Hermitage & Spa durante su estancia en el Principado, el pasado 12 y 13 de junio. Fue el escenario perfecto para cerrar su visita, en una comida oficial en la que participo el Copríncipe Episcopal, Joan Enric Vives y varias personalidades políticas. Como no podía ser de otro modo, degustaron un menú especial elaborado por los dos prestigiosos chefs Nandu Jubany y Carles Gaig, con una estrella Michelin cada uno.



LEADERS CLUB, BENEFITS FOR THE MOST LOYAL CUSTOMERS

They offer special services and distinctions which can be enjoyed in any of the 430 member hotels

The elegance, prestige and luxuriousness that define Sport Hotel Hermitage & Spa are fully backed and are verified on a daily basis by customers who stay at the hotel. The small details, all the services and conveniences are designed for an excellent stay, far beyond any previous experience. This is also seen by the fact that the hotel is a member of The Leading Hotels of the World, an exclusive group only for the best properties in the world.

The Leaders Club programme rewards all guests who value this quality, this prestige. All its members are offered special services and distinctions which can be enjoyed in any of the 430 members hotels of The Leading Hotels.

At Sport Hotel Hermitage & Spa, Leaders Club and Club Unlimited members are given top priority and are treated as they expect. Exclusive advantages like benefits on late check out or a complimentary upgrade, are some examples of the unique benefits of these loyalty cards.

The best indication that you are looking at an Hotel with a superior level with respect to the definition of luxuriousness is the large number of personalities who choose to stay in or enjoy the excellent gastronomy. For example, the President of the French Republic and Co-Prince of Andorra, François Hollande, who tried out the Sport Hotel Hermitage & Spa's excellent gastronomic proposal during his stay in the principality, on 12th and 13th of June. It was the perfect setting to conclude his visit, at an official lunch where the Bishop Co-Prince, Joan Enric Vives and others political personalities were attending too. They were, of course, served by the hotel's two prestigious chefs, Nandu Jubany and Carles Gaig, both rewarded with a Michelin star.



Hermitage

ES

LA VELADA DE TUS SUEÑOS

Una suite pensada para la relajación y la desconexión, con todas las comodidades imaginables

Disfrutar de una noche en el Sport Hotel Hermitage & Spa es un sueño hecho realidad. Con todos los lujos, con todos los servicios a su alcance. Pero pasar una noche en la suite Hermitage es vivir la velada con tal intensidad que difícilmente la podrá olvidar.

Le invitamos a descubrir una lujosa habitación con unas vistas espectaculares al valle de Soldeu. Podrá disfrutar de la amplia terraza con vistas a las pistas que tiene esta habitación de 66 m². Esta exclusiva suite le permitirá apreciar tanto la belleza de su entorno como la comodidad de sus espacios. Todo un privilegio para sus ojos y todas las facilidades para su confort.

La suite Hermitage tiene todos los posibles detalles que deben permitir una estancia única. Dispone de una cama King Size, con sábanas de algodón egipcio y carta de almohadas. Para un sueño reparador y tranquilo.

Al despertarse o también como momento íntimo para disfrutar justo antes de irse a dormir, podrá relajarse con la imponente doble ducha o su bañera jacuzzi. Relajación, diversión y renovación. Si prefiere una zona más amplia, la noche en la suite incluye también la entrada diaria a la zona de aguas del Sport Wellness Mountain Spa.

La velada finalizará o empezará con un desayuno buffet de excelente calidad gastronómica. Además, tendrá a su disposición un iPad, que podrá utilizar tanto como quiera, así como el minibar de la habitación, que está incluido en la estancia.

Cada detalle de la suite está pensado para sentir el lujo en la punta de los dedos y para hacer de su estancia en el Sport Hotel Hermitage & Spa toda una experiencia.





YOUR DREAM EVENING

A suite designed for relaxing and disconnecting, with all the amenities imaginable

Enjoying a night at Sport Hotel Hermitage & Spa is a dream come true. With all the luxuries and all the services at your fingertips. Furthermore, spending a night in the suite Hermitage means enjoying an evening with such intensity that it will be hard to forget.

We invite you to discover a luxurious room with spectacular views over the Soldeu valley. You can enjoy the large terrace this 66sqm room has, with views over the ski slopes. This exclusive suite will enable you to appreciate the beauty of the surrounding area as well as the comfort of the hotel. A privilege for your eyes along with all the facilities designed for your comfort.

The suite Hermitage has all the details imaginable for you to enjoy a unique stay. It has a king size bed with Egyptian cotton sheets and a pillow menu. So that you can sleep, for a calm and restorative sleep.

When you get up or, perhaps as an intimate moment just before going to bed, you can relax in the impressive double shower or Jacuzzi bath tub. Relaxation, fun and renovation. If you prefer a wider scope, the night in the suite also includes a daily entrance to the water area of the Sport Wellness Mountain Spa.

Your night will end or start with a top quality gastronomic breakfast buffet. You will also have an iPad, which you can use as much as you want, as well as the minibar in the room, which is included in your stay. The suite has been designed to feel luxuriousness at your fingertips down to the finest detail and to make your stay at Sport Hotel Hermitage & Spa a whole experience.





ENG

The Catalan Nandu Jubany is a chef from the moment he wakes up until he closes his eyes to go to sleep. As he himself confesses, you cannot distinguish the person from the profession, because one part defines the other. A master at the stove, a lover of produce from the land, a lifelong defender of gastronomy. An innate talent that Sport Hotel Hermitage & Spa managed to seduce to direct the winter gastronomic project in its restaurants.

What does gastronomy mean to you? Is it a profession or a philosophy?

Cooking is my life. I'm always in the kitchen, even on my day off. Therefore, my friends, the people around me, are people in the profession, such as Carles Gaig. We go on holiday together, to

NANDU JUBANY

CHEF

"I DO MY JOB WITH PASSION AND PUT MY WHOLE LIFE INTO IT"

parties together. When you do your job with passion and put your whole life into it, you end up taking it all to an extreme.

Why did you choose Andorra? What did it suggest to you?

In fact, they set their sights on me. When they came for me, strangely enough, the previous winter I had spent some days

ES

NANDU JUBANY

COCINERO

«HAGO MI TRABAJO CON PASIÓN Y LE ENTREGO MI VIDA»

juntos. Cuando haces tu trabajo con pasión y le entregas tu vida, acabas llevándolo todo al extremo.

¿Por qué eligió Andorra? ¿Qué le sugería?

De hecho, se fijaron ellos en mí. Cuando me vinieron a buscar, curiosamente, el invierno anterior había estado unos días con mi familia en el Sport Hotel Village, así que conocía

muy bien el hotel de que me hablaban. Pensé que era una oportunidad muy buena. Me gusta esquiar, me gusta Andorra, me gusta su gente. Además, nosotros nos dedicamos mucho a los banquetes y las celebraciones, que están muy centradas en verano. En el Sport Hotel Hermitage & Spa nos ofrecían trabajo de noviembre a abril, lo que me permitía llevarme a mi equipo. A partir de aquí, pensé en Gaig, que es muy amigo mío. Les dije a los del hotel: «Por el precio de uno, tendréis dos». Ellos encantados, y yo también.

¿Qué encontrarán los comensales que vayan a los restaurantes del Sport Hotel Hermitage & Spa?

Verán que ponemos pasión. Somos un tipo de restaurante, de oferta gastronómica, donde disfrutamos con lo que hacemos. Tanto Carles Gaig como yo y la propiedad hemos apostado mucho por el concepto de hotel gastronómico. Además, encontrarán una oferta muy variada.

Usted siempre ha potenciado los productos de la tierra y de temporada. ¿Cuáles son los que predominarán en la carta de este invierno?

¡El problema es que en invierno tenéis mucha nieve! En verano sí que se pueden encontrar productos de la tierra, de pequeños productores y huertos de la zona. Gaig tiene más suerte. Pero a nosotros nos cuesta. Lo que intento hacer es la misma gastronomía que hago en mi casa. A veces, no es la proximidad que nos gustaría de Andorra, pero es del lado de Vic, que tampoco está tan lejos.

¿Qué platos destacaría o recomendaría como imprescindibles?

Destacaría, primero, diferentes ofertas gastronómicas. En el Sport Hotels Resort & Spa puedes encontrar, por ejemplo, una borda tradicional andorrana, el Sol i Neu Club Hermitage, donde disfrutarás con un Chateaubriand increíble, un trinxat (guiso)

El catalán Nandu Jubany es cocinero desde que se despierta hasta que cierra los ojos para dormir. Tal y como él mismo reconoce, no se puede diferir la persona de su profesión, porque una parte define a la otra. Maestro de fogones, amante de los productos de la tierra, defensor de la gastronomía de toda la vida. Un talento innato que el Sport Hotel Hermitage & Spa supo seducir para que dirigiera el proyecto gastronómico del invierno en sus restaurantes.

¿Qué representa para usted la gastronomía? ¿Es una profesión o una filosofía de vida?

La cocina es mi vida. Siempre estoy en la cocina, incluso el día de fiesta. Por eso mis amigos, la gente que me rodea, acaba siendo gente de la profesión, como Carles Gaig. Vamos de vacaciones juntos, a fiestas

with my family at the Sport Hotel Village, therefore I was familiar with the hotel they told me about. I thought it was a very good opportunity. I like skiing, I like Andorra, I like its people. In addition, we do a lot of banquets and celebrations, which are mainly concentrated in the summer. At the Sport Hotel Hermitage & Spa, they offered us work from November to April, which meant I could take my team with me. Then I thought about Gaig, who is a good friend of mine. I said to the people at the hotel. "You will get two, for the price of one". They were delighted and so was I.

What do diners find when they go to the Sport Hotel Hermitage & Spa restaurants?

They can see that we do it with passion. We are a kind of restaurant, of gastronomic offer, in which we enjoy what we do. Carles Gaig and I, as well as the owner, are highly committed to the concept of a gastronomic hotel. There is also a very varied offer.

You have always favoured produce from the land and fresh products. What are the dominant ones on the menu this winter?

The problem is that in the winter you have lots of snow! In the summer you can easily find products from the land, from small producers and vegetable gardens in the area. Gaig is luckier with this more luck at this. But we find it difficult. What I try to do is the same gastronomy as I do at home. Sometimes it is not the sort of proximity product that we would prefer, from Andorra, but it is from near Vic, which is not so far away.

What dishes would you highlight or recommend as being essential ones?

First of all, I would mention various gastronomic offers. At the Sport Hotels Resort & Spa, for example, there is a traditional Andorran *Borda*, the Sol i Neu Club Hermitage, where you can enjoy an incredible Chateaubriand, a chopped cabbage and

potato dish with black sausage, a chicken cooked on a spit over a wood fire, artichokes with romesco sauce, mixed escudella and so on. We also have Arrels, which offers traditional, Catalan cuisine and Origen, which is the same as you would find at Can Jubany: a tasting menu with Catalan roots, using proximity products, but highly contemporary at the same time. Finally, at the bar there is an entertaining menu, slightly Japanese, in which you will find the same things as you find in hotel bars the world over. This winter, we have a novelty: a Japanese restaurant. We have also involved another Michelin star holder, Hideki Matsuhisa, at the restaurant Koy Shunka in Barcelona, one of the best Japanese restaurants in Europe. We will be opening at the long bank holiday weekend in early December.

Have you introduced any Andorran ingredients into your dishes?

Potatoes, beef, cheese and dairy products, cold meats, etc.

Now that you have spent several seasons in Andorra, what do you like most about the country?

The fact is that I am always here in a rush. But every year, before Epiphany, I spend three or four days here with my family. I enjoy the hotel and I work in the evening. You become aware of the range of possibilities the hotel offers, which I find amazing.

Has the Michelin star changed you? Are you under more pressure?

We were given the Michelin star 17 years ago. We have got used to it. It has never been a source of pressure for me. We are under pressure every day trying to make the customers who come to eat with us happy, trying to live up to their expectations. We work so that people who come to Sport Hotel Hermitage & Spa to spend their holidays here leave feeling satisfied. This is the star for us.

de col y patata con butifarra negra, pollo al ast a la leña, alcachofas con romesco, escudella barrejada (sopa de carne, legumbres y verduras)... Después tenemos el Arrels, que ofrece platos tradicionales de la cocina catalana y el Origen, que sería lo mismo que se puede encontrar en Can Jubany: un menú degustación con raíces catalanas, de proximidad, pero también muy contemporáneo. Por último, en el bar tienes una carta divertida, algo japonesa, en la que puedes encontrar lo mismo que encuentras en los bares de hoteles del mundo. Además, este invierno tendremos una novedad, un restaurante japonés. Hemos fichado a otra estrella Michelin, Hideki Matsuhisa, del restaurante Koy Shunka de Barcelona, de los mejores restaurantes japoneses de Europa. Empezaremos por el puente de la Purísima.

¿Ha introducido ingredientes andorranos en sus platos?

La patata, la ternera, quesos y productos lácteos, los embutidos...

Después ya de unas temporadas en Andorra, ¿qué le gusta más del país?

La verdad es que siempre subo escopeteado. Pero sí que, cada año, antes de Reyes, vengo tres o cuatro días con mi familia. Disfruto del hotel y por la noche trabajo. Te das cuenta del abanico de posibilidades que ofrece el hotel, que para mí es increíble.

¿La estrella Michelin le ha cambiado? ¿Siente más presión?

Nos dieron la estrella Michelin hace 17 años. Ya nos hemos acostumbrado. Para mí nunca ha sido una presión. La presión, la tenemos cada día, intentando hacer felices a los clientes que vienen a nuestra casa, estando a la altura de lo que esperan. Igual que las personas que vienen al Sport Hotel Hermitage & Spa, trabajamos para que la gente que venga a pasar sus vacaciones se vaya satisfecha. Para nosotros eso es la estrella.



EL MEJOR APRÈS-SKI, EN EL SOL I NEU

Propuesta de lujo en un ambiente
chill-out privilegiado

Cuando se inicia la temporada en las pistas de Grandvalira, el restaurante Sol i Neu hierve de actividad, en un ambiente de esquí y de pasión por la montaña. Es el lugar ideal para pasar buenos momentos en un espacio acogedor, rodeados de unas fabulosas vistas a los paisajes del valle de Soldeu. Vistas que también pueden contemplarse desde su terraza o la sala privada.

Todos estos atributos se magnifican cuando cae el sol, una vez completada una jornada de intensa actividad, sea en las pistas de esquí, sea de visita por el país. Le invitamos a dejarse seducir al máximo por el momento del día en una nueva propuesta de barra après-ski. Nuestro DJ selecciona para un público muy exclusivo, que reclama el máximo nivel en todo, excelentes propuestas musicales bajo el concepto chill-out. Hasta el anochecer, la atmósfera se llena de momentos de tranquilidad o de animación, según cuáles sean sus preferencias, que pueden disfrutarse en la amplia terraza. Es, sin duda, un momento top para nuestros clientes.

Para que la jornada sea de 10, antes o después de esta propuesta après-ski le invitamos a probar la oferta gastronómica del Sol i Neu Club Hermitage, situado justo encima con una propuesta de cocina típica de alta montaña.

THE BEST APRÈS-SKI AT SOL I NEU

A luxurious proposal in a
marvellous chill-out environment

When the ski season starts in Grandvalira, the restaurant Sol i Neu becomes a hive of activity, in an ambience of skiing and passion for mountains. It is the ideal place for spending a good time in a welcoming area, surrounded by fabulous views of the landscape in the Soldeu valley. Views that can also be contemplated from its terrace or private room.

All these attributes are magnified in the sunset, once a day of intense activity comes to an end, whether on the ski slopes or on a visit to the country. We encourage you to allow yourself to be completely seduced by the time of day in a new après-ski bar proposal. Our DJ selects excellent musical proposals for a chill-out concept for a highly exclusive public which demands the highest level in everything. Until night time, the atmosphere is filled with moments of tranquillity or entertainment, depending on your preferences, which you can enjoy on the large terrace. It is, without a doubt, one of the top moments for our customers.

To make your day a perfect day, before or after this après-ski proposal, we encourage you to enjoy the gastronomic offer of the Sol i Neu Club Hermitage, typical of high mountain cuisine.



F O L L O W Y O U R O W N S T A R



ACADEMY
CHRISTOPHE COLOMB
HURRICANE



ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE
SINCE 1865

WWW.ZENITH-WATCHES.COM

BERNA



*Av. Meritxell, 53-54
Andorra La Vella
Principat d'Andorra
Telf. (+) 376 - 803 100 / Fax. (+) 376 - 803 185
berna@swisswatchcenter.eu
www.swisswatchcenter.eu*

HVNGARI



*Av. Carlemany, 117
Les Escaldes
Principat d'Andorra
Telf. (+) 376 - 803 080 / Fax. (+) 376 - 803 084
hvngari@swisswatchcenter.eu
www.swisswatchcenter.eu*



ES

COCINA DE AUTOR, PRODUCTOS DE LA TIERRA

Carles Gaig y la gastronomía catalana lideran la cocina del Arrels

El cocinero catalán Carles Gaig, con una estrella Michelin, ha revolucionado las últimas temporadas del Arrels con su propuesta de gastronomía catalana, de toques montañosos pero de inspiración mediterránea. Ha convertido la carta de este magnífico restaurante en un conjunto de propuestas imprescindibles y en una fusión de sabores que pueden deleitarse en platos como el arroz de montaña, los macarrones del cardenal o el trinxat de butifarra desmenuzada y crujiente de tocino a la brasa. Esto, sin olvidar los anhelados canelones del cocinero barcelonés o su crema catalana, sorprendente en cuanto a textura e intensidad. Sea cual sea la propuesta escogida, se elabora con maestría partiendo de productos de la tierra, frescos y saludables.

Gaig, presente en la cocina del Arrels durante los meses estivales, ha puesto la guinda a un restaurante casero, de pequeños detalles, de ambiente delicado y donde se puede disfrutar de una velada exquisita. Donde se respira pasión por la cocina y la tradición gastronómica catalana. Donde el servicio siempre está a la altura. Donde se notan las raíces del buen gusto. Donde, seguro, querrá volver pronto para encontrarse de nuevo con los sabores o para descubrir platos que se quedó con ganas de probar.

ENG

AUTHOR CUISINE, FOOD FROM THE LAND

Carles Gaig and Catalan gastronomy lead the kitchen of Arrels

The Catalan chef Carles Gaig, who holds a Michelin star, has in recent seasons revolutionised Arrels with his Catalan gastronomy proposal, with touches from the mountains and with Mediterranean inspiration. He has converted the menu of this magnificent restaurant into a combination of essential proposals and into a fusion of flavours that can be enjoyed in dishes such as mountain rice, cardinal macaroni or sausage trinxat and crispy grilled belly of pork. Not to mention the coveted cannelloni of the Barcelona chef or his *Catalan cream* with a surprising texture and intensity. Whatever proposal you choose, it is masterfully prepared using fresh, healthy products from the land.

Gaig, who can be found in the kitchen at Arrels during the summer months, has put the icing on a home cooking-style restaurant, taking care of the fine details, with an elegant atmosphere where one can enjoy an exquisite evening. Where one can breathe in the passion for cooking and traditional Catalan cuisine. Where the service is always up to it. Where the roots of good taste can be noted. Where we are sure you will want to return soon to enjoy the flavours again or discover dishes that you have not yet tried.





NO HAY DOS ESTRELLAS SIN TRES

Hideki y su carta japonesa se incorporan a la oferta gastronómica de invierno

La llegada de dos estrellas Michelin a los fogones del Sport Hotel Hermitage & Spa elevó su oferta a la máxima calidad culinaria. Este invierno, esta excelente gastronomía todavía sube un escalón más, elevándose a la categoría de sublime. No hay dos sin tres, dice el refrán, y así se ha pensado en el hotel.

De este modo, a la oferta de Carles Gaig y Nandu Jubany se suma una tercera bastante diferente pero igualmente reconocida. El cocinero japonés Hideki, poseedor de una estrella Michelin desde el año pasado por su restaurante Koy Shunka en Barcelona, es el nuevo invitado de la temporada gastronómica. Una nueva opción oriental que internacionaliza el concepto de los restaurantes, pensada para los amantes de los contrastes de sabores, del pescado crudo y de la artesanía a la hora de combinar ingredientes. Encabezará el bar el Sport Wellness Mountain Spa con una propuesta de menús degustación.

La puesta en escena tendrá lugar por el puente de la Purísima en el antiguo Liquid Bar. Hideki sorprenderá a sus comensales con productos y platos técnicamente elaborados de la selecta cocina japonesa, que podrán contemplarse prácticamente en directo, ya que todo estará a la vista del comensal.

ES

ENG

WHERE THERE ARE TWO, THERE MIGHT AS WELL BE THREE

Hideki and his Japanese menu become part of the winter gastronomic offer

The arrival of two Michelin stars in the Sport Hotel Hermitage & Spa restaurants raised their offer to the highest culinary quality. This winter, this excellent gastronomy will move up one more notch, rising to the category of sublime. The hotel management felt that where there are two, there might as well be three.

Therefore, the proposals of Carles Gaig and Nandu Jubany have been joined by a third, different but equally recognised, force. The Japanese chef Hideki, who has had a Michelin star since last year for his restaurant Koy Shunka in Barcelona, is the new guest chef for the gastronomic season. A new eastern option that will internationalise the concept of the restaurants, designed for lovers of contrasting flavours, raw fish and craftsmanship in combining ingredients. He will head the spa bar Sport Wellness Mountain Spa with a proposal for tasting menus.

The opening will take place at the long bank holiday weekend in early December. Hideki will surprise his diners with technically prepared products and dishes from select Japanese cuisine, which guests can watch being cooked in front of them.

El calor del hogar, la tranquilidad de nuestras habitaciones, la comodidad de lo que nos gusta. A menudo nuestra casa es el lugar ideal para disfrutar de una excelente velada. Tenemos invitados en casa o, sencillamente, no nos apetece cocinar. Pero no queremos renunciar a la alta gastronomía, a los pequeños placeres de la buena cocina.

El nuevo concepto Sport Catering será, muy probablemente, lo que está buscando. Una novedad de esta temporada de Sport Hotels Resort & Spa que traslada la oferta gastronómica de sus restaurantes a los hogares del país. Con un excelente servicio de catering, ofrece platos para cenas y comidas de particulares. Si lo prefiere, le preparan lo que desee en la cocina de su casa. De los fogones a la mesa, pero sin salir de casa.

Todos los platos y productos llevan el sello del cocinero catalán Nandu Jubany, que es quien lidera la cocina de la temporada de invierno de los restaurantes del hotel. La mejor garantía de que lo que le propone este nuevo catering es de absoluta calidad. Quedará bien con sus comensales o degustará con su pareja o familia platos y recetas que sólo habría podido disfrutar en los mejores restaurantes.

COCINA DE CALIDAD SIN SALIR DE CASA

ES

El nuevo servicio de catering lleva a tu casa platos del cocinero Nandu Jubany

The warmth of your home, the tranquillity of your own room, the comfort that you enjoy. Often, your own home is the ideal place to enjoy an excellent evening. Perhaps you have guests or quite simply, you don't want to cook, without renouncing to fine cuisine or the small delights of good food.

The new Sport Catering concept will very probably be just what you were looking for. A novelty this season from Sport Hotels Resort & Spa which takes the gastronomic offer from the restaurants to the homes in the country. With an excellent catering service, it offers dishes for lunches and suppers for private individuals. If you prefer, we will prepare whatever you want in your own kitchen at home. From the stove to the table, without leaving home.

All the dishes and products carry the seal of the Catalan chef Nandu Jubany, who is the head of the kitchen during the winter season at the hotel restaurants. The finest guarantee that what we propose with this new catering service is top quality. You will make a good impression on your guests or be able to enjoy dishes and recipes that you would only have been able to taste in the best restaurants, at home with your partner or family.

QUALITY CUISINE WITHOUT LEAVING HOME

The new catering service will deliver dishes cooked by Nandu Jubany to your home

ENG



ZADIG & VOLTAIRE

The Kooples

vanessabruno

TWIN-SET

SIMONA BARBIERI

Blauer
USA

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.



POLLYANNA
dona

Av. Carlemany, 95. Escaldes-Engordany.
Tel. (+376) 824843

POLLYANNA
home & dona

Av. Carlemany, 121. Escaldes-Engordany
Tel. (+376) 862 789
Av. François Mitterrand, 2. Escaldes-Engordany.
Tel. (+376) 829 899


LACOSTE

Av. Meritxell, 46. Andorra la Vella.
Tel. (+376) 820 261
CC Illa Carlemany, Av. Carlemany.
Escaldes-Engordany. Tel. (+376) 825 021

pollyanna
nens

Av. Carlemany, 83. Escaldes-Engordany.
Tel. (+376) 814 250
C/ Callaueta, 7. Andorra la Vella.
Tel. (+376) 803 142

Marques de home&dona: ADD, Aeronautica Militare, AT.P.CO, BA&SH, Campomaggi, Circolo 1901, Colmar, DKNY, Faliere Sarti, HOSS Intropia, IRO, Jacob Cohen, Jott, The Kooples, Manuel Ritz, Masscob, MOU, New Balance, New Zealand, Paoloni, Parosh, Peuterey, Premiata, Philippe Model, Project Foce, Seventy, See by Chloé, Scotch&Soda, S.O.S, Swildens, Tara Jarmon, TCN, Twinset, Vanessa Bruno, Woolrich i Zadig&Voltaire.

Marques de nens: Aeronautica Militare, Aston Martin, Bellerose, Bonpoint, Blauer, DKNY, Hugo Boss, IKKS, Jott, Scotch&Soda, Marc Jacobs, Moncler, Monnalisa, North Sails, Tartine&Chocolat, Timberland, Woolrich, Zadig&Voltaire i 1+IN the family.

 **Grup Pollyanna**

www.pollyanna.ad

 
GrupPollyanna

Augé Grup, su
guía profesional para
aprender a descubrir
las incomparables
ventajas de Andorra

PERE AUGÉ

Fundador y presidente de Augé Grup, SAU
Vicepresidente ejecutivo de la Comisión de Relaciones
Internacionales e Institucionales de la Confederación
Empresarial Andorrana (CEA)



PERE AUGÉ

Founder and Chairman of Augé Grup, S.A.U
Executive vice-president of the Commission of
International and Institutional Relations of the Andorran
Entrepreneurs Confederation "CEA"

Augé Grup, your
professional guide
to discover the
extraordinary
advantages of Andorra



**“EL PRINCIPAL OBJETIVO DE
AUGÉ GRUP ES DAR A
CONOCER AL MUNDO
ANDORRA Y SU NUEVO
MODELO ECONÓMICO Y
FISCAL, QUE LA CONVIERTE EN
UNA DE LAS JURISDICCIONES
MÁS ATRACTIVAS DE EUROPA”**

¿Por qué Andorra?

El Principado de Andorra es un pequeño estado europeo que, en los últimos años, ha apostado por implementar la mayor transformación de su historia reciente, procediendo a homologar su legislación con la del entorno europeo, conservando ciertas

ventajas diferenciales que, unidas a la liberalización de las inversiones exteriores, la han convertido en una plataforma estratégica para empresas e individuales sin competencia en Europa, no sólo por las evidentes ventajas fiscales, sino también por su maravilloso entorno natural, su baja tasa de criminalidad, unos sistemas sanitarios y educativos muy competitivos, un sistema financiero con las ratios más altas de solvencia y liquidez a escala europea, y en definitiva, un país que apuesta por los emprendedores, las nuevas tecnologías y la eficiencia energética.

¿Cómo definiría Augé Grup?

Augé Grup es un despacho integrado por un equipo multidisciplinar de expertos profesionales multilingües que está preparado para atender en las condiciones más óptimas tanto a empresas como individuales, proporcionándoles un asesoramiento integral en los ámbitos legal, fiscal-económico, propiedad intelectual, inmigración, wealth management y family office. En la actualidad, nuestra principal ventaja estratégica es nuestro posicionamiento como



**“THE MAIN OBJECTIVE OF
AUGÉ GRUP IS TO PROMOTE
WORLDWIDE ANDORRA AND
ITS NEW ECONOMIC AND TAX
SYSTEM WHICH MAKES IT ONE
OF THE MOST ATTRACTIVE
JURISDICTIONS IN EUROPE”**

Why Andorra?

Andorra is a small European state has recently chosen to implement the greatest transformation in its modern history, proceeding to standardize its legislation with European standards, while still retaining certain differential advantages. These

advantages combined with the liberalization of foreign investments make our country a strategic platform for companies and individuals ahead of the competition in Europe, not only for the obvious tax advantages, but also for the wonderful natural environment, the low crime rate, highly competitive health and education systems, a financial system with the highest solvency and liquidity ratios at a European level and, ultimately, for being a country firmly committed to entrepreneurship, new technologies and energy efficiency.

How would you define Augé Grup?

Augé Grup is composed of a multidisciplinary team of multilingual professional experts who are prepared to assist efficiently both in respect of businesses and individuals, providing a comprehensive advice in different areas, such as legal, tax and economic issues, intellectual property, immigration, wealth management and family office matters. At present, our main strategic advantage is our positioning as consultants specialized in in-

despacho especializado en clientes internacionales que deciden implantarse a nivel personal o a nivel empresarial en nuestro país movidos por las ventajas estratégicas de esta nueva Andorra.

¿Qué papel quiere tener Andorra en Europa?

Desde hace algunos años Andorra ya no es un “paraíso fiscal”. Su proceso de transformación se ha basado en liberalizar de forma general las inversiones exteriores y establecer un modelo fiscal que la convierten en la mejor jurisdicción estratégica de Europa. Y lo ha conseguido estableciendo un encaje adecuado como pequeño país en Europa, homologando nuestra legislación y buscando las ventajas que nos permitieran ser competitivos internacionalmente. Ello nos ha llevado a disponer de un completo marco legal y fiscal similar al del cualquier país convencional europeo, siendo considerada como una jurisdicción tan competitiva como plataforma

**DÉJENSE SORPRENDER
POR LAS MÚLTIPLES
OPORTUNIDADES
QUE HOY OFRECE
ANDORRA A TRAVÉS DE
WWW.AUGEGRUP.COM**

estratégica como Holanda, Irlanda, Luxemburgo, Chipre o Malta, estados todos ellos miembros de la Unión Europea. En este sentido, junto a una fiscalidad directa para compañías y actividades económicas del 10 %, hallamos exenciones para compañías de trading internacional, de financiación intragrupo y de explotación de intangibles que acaban en una fiscalidad máxima del 2 %, y sin olvidar las tradicionales exenciones para los dividendos y las plusvalías de las compañías holding. Este nuevo modelo nos ha permitido además, dejar de ser un país cerrado liberalizando las inversiones y abriéndonos al exterior

para que empresas de todo el mundo tomen a Andorra como jurisdicción de referencia, además de por sus ventajas fiscales, por su ubicación estratégica, su calidad de vida en un entorno natural incomparable, su variado y competitivo modelo educativo, un altísimo nivel de seguridad ciudadana y un sólido sistema financiero con los mejores ratios de solvencia y liquidez en Europa.

¿Cómo es el equipo de profesionales que forma parte del despacho?

Augé Grup es una empresa familiar integrada por un excelente y experimentado equipo de abogados, economistas y asesores en diferentes áreas, procedentes tanto de Andorra como de países como España, Francia, Portugal, Reino Unido y Rusia. Disponemos además de importantes conexiones con prestigiosos despachos profesionales de Rusia, Emiratos Árabes Unidos y China.

¿A qué perfil de cliente dirigen sus servicios?

Nos dirigimos sobre todo a individuales de alto valor añadido y que precisan servicios muy personalizados y a empresas y empresarios internacionales que contemplan a Andorra como plataforma operativa y estratégica dentro de Europa por las múltiples ventajas que conlleva. De hecho, acompañamos a nuestros clientes en todo aquello que sea necesario para su completa implantación en Andorra de ellos y sus familias.

international clients who decide to move to our country at a personal or business level attracted by the strategic benefits of the modernized Andorra.

What role does Andorra want to play in Europe?

Over the last few years Andorra has ceased to be considered a tax haven. Its transformation has been based on liberalizing foreign investments in general and establishing a tax framework which makes our country the best strategic jurisdiction in Europe. This has been achieved by finding an appropriate status as a small country in Europe, standardizing our legislation and searching for the benefits that would allow us to be competitive internationally. This has led us to develop a complete legal and tax framework similar to that of any European conventional state, being considered as a highly com-

**OUR FINAL
RECOMMENDATION. LET
YOURSELF BE SURPRISED
BY THE MULTIPLE
OPPORTUNITIES ANDORRA
OFFERS TODAY AT
WWW.AUGEGRUP.COM**

petitive jurisdiction and a strategic platform such as the Netherlands, Ireland, Luxembourg, Cyprus and Malta, all of them members of the European Union. Thus, in addition to a 10% taxation applied to companies and economic activities, we find exemptions applicable to internationally operating trading companies, intragroup financing organizations, as well as to companies in control of intangible assets which are subject only to a 2% effective taxation. We also should not forget the traditional exemptions on dividends and capital gains of holding companies. This new system has also allowed us to cease being a closed country, liberalizing investments and opening up internationally, in order for companies from all over the world to take Andorra as a reference jurisdiction for many reasons such as tax benefits, strategic location, quality of life in a unique natural environment, a varied and competitive education system, a high level of citizen safety and a sound

financial system with the best solvency and liquidity ratios in Europe.

Who are the professionals that make up your team?

Augé Grup is a family business which comprises an excellent and experienced team of lawyers, economists and consultants in various fields, both from Andorra and countries like Spain, France, Portugal, United Kingdom and Russia. We also have important connections with prestigious professional consultancies in Russia, UAE and China.

What client profile are your services geared towards?

We are especially focused on High Net Worth Individuals who require highly personalized services as well as on international companies and entrepreneurs that consider Andorra an operational and strategic European platform implying plenty of advantages. In fact, we accompany our clients and their families along all the required steps in their relocation process to Andorra.

LA FUERZA DE LA TÉCNICA AYURVÉDICA

Déjate seducir por
la nueva propuesta de
tratamientos originarios
de la antigua India

La ayurveda puede definirse como la ciencia de la vida. Fue descubierta por los rishi, los sabios de la antigua India, hace más de 4.500 años. A través de ella, y haciendo uso de la meditación, los originarios de la ayurveda discernieron las bases de la naturaleza, del universo y del lugar del hombre en el cosmos.

4.500 años más tarde, esta técnica todavía está latente y es la base de una gran fuerza de bienestar que sólo los más entendidos saben utilizar. Sport Wellness Mountain Spa ha conseguido traer a Andorra a algunos de los principales especialistas, en una nueva propuesta de tratamientos que se ofrecen en el spa.

No son unos tratamientos cualesquiera. Hasta cuatro personas (tres masajistas hindúes y un doctor) estarán a su disposición para potenciar al máximo los beneficios de la ayurveda en su cuerpo, transportándole a una dimensión de bienestar y relajación que le evadirá de cualquier preocupación o dolencia. Son hasta dos horas de masaje bajo las mejores manos.

Le invitamos a descubrirlo, a aprovecharlo, a introducirse en los beneficios de una técnica que, por sus bondades, se ha conseguido ir transmitiendo entre generaciones desde hace siglos. Ahora, todas ellas se reúnen en nuestro Sport Wellness Mountain Spa.

THE FORCE OF AYURVEDIC MEDICINE

Let yourself be seduced
by the new treatment
proposals from
ancient India

Ayurveda can be defined as the science of life. It was discovered by the Rishis (sages of ancient India) more than 4,500 years ago. By applying this technique and using meditation, the founders of the Ayurveda theory were able to discern the fundamentals of nature, the universe and man's place in the cosmos.

Now, 4,500 years later, this technique continues to lie dormant and has become the basis of an enormous force of wellbeing that only the wisest know how to use. Sport Wellness Mountain Spa has brought to Andorra some of the main specialists in a new proposal of treatments applied in the spa.

They are not just common treatments. Up to four people (three experts in Hindi massage and a doctor) will increase the beneficial effects of the Ayurveda technique on your body, taking it to a state of wellbeing and relaxation that will eliminate tension and pain. Up to two hours of professional massage treatment.

You are invited to discover it, try it and learn about the benefits of a technique which, thanks to its positive aspects, has been passed down from generation to generation for centuries. Now all these techniques are applied in our Sport Wellness Mountain Spa.



Julia

PERFUMERIA

SU ESPECIALISTA EN
FRAGANCIAS Y COSMÉTICA
SELECTIVA

YOUR SPECIALIST ON SELECTIVE
PERFUMES AND SKINCARE



En Andorra, 20 establecimientos a su disposición.
In Andorra, 20 stores at your disposition.

Servicio de Atención al Cliente · Customer Service
julia@julia.ad Tel.: (+376) 892 200 www.julia.ad



EN ANDORRA, MARCAS SOLO DISPONIBLES
EN PERFUMERÍA JÚLIA

IN ANDORRA, THESE BRANDS ARE AVAILABLE
ONLY IN JULIA STORES



Júlia BTX Extrême, nuestro best-seller indiscutible, un tratamiento botox-like que reduce las líneas de expresión, las arrugas y la pérdida de firmeza, y proporciona un efecto lifting inmediato. La alternativa o el complemento a la cirugía estética.

Júlia PCHP14, un excelente producto que actúa como preventivo, restableciendo las funciones naturales de la epidermis; correctivo, atenuando las líneas de expresión y las arrugas; hidratante, haciendo desaparecer la sequedad y la falta de flexibilidad y protector, manteniendo la función barrera de la piel. Ideal para reparar las alteraciones de la piel afectada por los años y daños solares.

Júlia Lifting Avancé Yeux, el complemento perfecto al BTX para la delicada piel del contorno de los ojos. Extraordinariamente eficaz, combate las arrugas y las líneas de expresión relacionadas con la contracción muscular repetitiva, a la vez que proporciona hidratación, confort y luminosidad a la mirada.

Júlia Hydratation Intense, un tratamiento ideal intensivo que proporciona máxima hidratación, regeneración, efecto antiedad y calmante con una acción antimanchas extra. Disponible en dos texturas: rica y ligera.

Crème Cou et Décolleté, tratamiento que combina propiedades reafirmantes y antioxidantes estimuladoras del metabolismo. Aporta firmeza, frena la aparición de manchas y devuelve la belleza a la piel del cuello y al escote actuando desde el interior de la epidermis. Un auténtico lifting natural.



Júlia B.T.X Extrême, our undoubted best-seller, is a Botox-like treatment that minimizes expression lines, wrinkles and loss of firmness and has an immediate lifting effect; the ideal alternative or complement to aesthetic surgery.

Júlia PCHP14, an outstanding product with preventive action which restores the skin's natural properties, correcting and minimizing expression lines and wrinkles. Highly moisturizing, it relieves dry, taut skin and helps to maintain the barrier function of the epidermis. Ideal for regenerating damage to the skin from ageing and sunlight.

Júlia Lifting Avancé Yeux, the perfect complement to Júlia B.T.X. for the delicate area around the eyes. Its extraordinary efficacy combats wrinkles and expression lines associated with repetitive muscle contractions while at the same time providing moisture, comfort and radiance to the eye area.

Júlia Hydratation Intense, the ideal intensive treatment, providing the ultimate moisture, regeneration, anti-ageing and soothing effect plus an extra anti-dark-spot agent. Available in two textures, creamy or lightweight.

Crème Cou et Décolleté, a treatment with firming, anti-oxidant properties that stimulate the metabolism. Adds firmness, prevents the development of skin spots and restores the beauty of the skin of the neck and throat, by acting from inside the epidermis. A truly natural lifting product.

MODA, MÚSICA Y MUCHO MÁS

¡Temporada llena de eventos exclusivos!

Durante el invierno, la actividad en Sport Hotels Resort & Spa es frenética. Son muchos los clientes que realizan aquí su estancia y, pensando en todos ellos, se organizan varios eventos que les permiten añadir un plus de ocio y diversión.

A finales del mes de diciembre, tiene una cita imprescindible con el desfile organizado por Sports Calbó, en que se presentan las últimas novedades en moda invernal de las más prestigiosas marcas internacionales. El hotel se llena de modelos luciendo ropa de Napapijri, Emporio Armani EA7, Casteljajac, Duvillard, HMR Helmets, Lacroix y M. Miller. Además, los asistentes disfrutaron al final del acto de un lujoso aperitivo y participan en sorteos con vales de compra para las tiendas de Sports Calbó.

Otra cita señalada en el calendario del resort, también relacionada con la moda, tiene lugar a mediados de enero. Hablamos del Winter Tour EA7 Emporio Armani, un evento hasta hace poco exclusivo de estaciones prestigiosas como Courmayeur, Livigno o Saint-Moritz, que por primera vez aterrizó en el Principado el invierno pasado. Durante dos días, todos los amantes de la nieve tienen la oportunidad de probar en las pistas y de manera gratuita todo el material y las chaquetas de la famosa marca italiana. La fiesta viene acompañada por un sorprendente après-ski y se clausura con una carrera oficial.

Aparte de estas dos citas, no nos olvidamos tampoco de destacar los diversos actos de Navidad, que llenarán el complejo de magia e ilusión familiar, o la gala solidaria para UNICEF.

FASHION, MUSIC AND MUCH MORE

A season full of exclusive events!

During the winter, Sport Hotels Resort & Spa is full of activity. Many customers are staying in the resort and to ensure them an exclusive stay, we have planned a wide range of events to allow them to have fun and enjoy a little extra entertainment.

At the end of December, don't miss the fashion show organised by Sports Calbó, which presents the latest winter fashion trends of famous international brands. The hotel is filled with models wearing clothes by the famous brands Napapijri, Emporio Armani EA7, Casteljajac, Duvillard, HMR Helmets, Lacroix or M. Miller. Those attending will also have the opportunity to enjoy a luxury aperitif and take part in draws, with vouchers to use at Sports Calbó stores.

Another important date in the resort calendar, also related to fashion, is scheduled in the middle of January. The Winter Tour EA7 Emporio Armani, an event that was formerly staged only in the top resorts such as Courmayeur, Livigno or Saint-Moritz, and was organised in the Principality for the first time last winter. For two days, snow-lovers have the chance to try on all the materials and jackets of the famous Italian brand on the slopes, for free. The party also includes a surprising après-ski event and ends with an official race.

More than these two events, we should not forget the Christmas festivities, which will fill in the complex with magic and excitement for families, or the UNICEF charity event.

ES

ENG



*“Els grans resultats neixen
de la passió pels petits detalls”*

*“Great results emanate from
a passion for small details”*



CRÈDIT ANDORRÀ,
MILLOR BANC
D'ANDORRA EN
BANCA PRIVADA 2013

*Reconeixement atorgat
per PWM i The Banker*

Descobreixi un nou servei boutique de banca privada
Discover a new boutique service in private banking

Exclusiva, Privada, Independent, Experta
Exclusive, Private, Independent, Expert



CRÈDIT ANDORRÀ
Wealth Management

Crédit Andorrà Financial Group

| Andorra | Luxembourg | Spain | Switzerland | USA |
| Mexico | Panama | Paraguay | Peru | Uruguay |

www.creditandorrargroup.com

ES

Visionaria, valiente, emprendedora, investigadora, tenaz... Hay muchos adjetivos para definir a Magda Marquet. Muchas veces ha tenido que escuchar de su círculo próximo frases como «estás loca», «no saldrá bien», «ahora tienes estabilidad, no la pierdas». Pero ella eligió la aventura. La eligió cuando se decantó por estudiar un máster en biotecnología hace más de 30 años, entonces un sector muy desconocido. También cuando dejó su trabajo estable en Europa para ir allí donde empezaba a gestarse el principal epicentro mundial de biotecnología: San Diego, California. Y volvió a desobedecer los comentarios racionales cuando fundó, también en San Diego, sus propias empresas. Marquet asegura que esta aventura

todavía no ha acabado, que quiere seguir investigando, ayudando y contribuyendo a los avances en salud. Por cierto, hay otro adjetivo que define a Magda Marquet: es andorrana, nacida en Canillo y enamorada de su país. Contribuye a hacer que los norteamericanos, y cualquiera de los muchos países que visita por trabajo cada año, descubran que en los Pirineos hay un pequeño país de nombre Andorra.

¿Cómo empezó a interesarse por el mundo de la biotecnología?

Siempre he querido trabajar en este campo. Estudié ingeniería bioquímica en Francia y después hice un doctorado en biotecnología. Dos cosas me llevaron a este mundo: por un lado, mi fascinación por lo que rodea la biotecnología, y por el otro, un hecho muy

MAGDA MARQUET

DOCTORA EN INGENIERÍA
BIOQUÍMICA

«DEBEMOS
CENTRARNOS EN
LA PREVENCIÓN,
NO PODEMOS
ESPERAR A ESTAR
ENFERMOS
E IR AL MÉDICO»

personal. Perdí a mi madre por cáncer de mama cuando tenía 23 años. Fue un momento muy triste, pero me dio una misión: la de hacer carrera, encontrar curas para enfermedades y, sobre todo, hacer cosas contra el cáncer. Mi primer trabajo fue en Strasburgo, hasta que fui consciente de que todo lo que pasaba alrededor de la biotecnología se gestaba en California. Con mi marido decidimos irnos allí. Era el año 1986. Éramos jóvenes, no conocíamos a nadie. La gente nos decía que estábamos locos. Pensábamos quedarnos dos o tres años, pero fuimos teniendo posibilidades. Hemos vivido una aventura fascinante.

Cuando llegó a California, ¿cómo encontró trabajo?

Tenía cartas de recomendación de mis profesores. Llamé a algunas sociedades. Insistí mucho para que me

ENG

A visionary, brave, enterprising and a tenacious researcher... There are many adjectives to describe Magda Marquet. She has often had to listen to comments such as «you're crazy», «it won't work out», «now you've achieved stability, don't lose it» from her friends and family. But she chose adventure. She chose it when she decided to study a master's degree in biotechnology more than 30 years ago, a field about which very little was known. And when she exchanged a stable job in Europe for the main international epicentre of biotechnology, San Diego, California and again defied the rational comments by founding her own companies, also in San Diego. Marquet says that this adventure has not yet ended and that she wants to continue doing research

and contributing to making progress in the medical field. By the way, there is another adjective that describes Magda Marquet: She is an Andorran, born in Canillo and a passionate defender of her country. She does whatever she can to get people from the US and the many countries she visits due to her work to discover there is a tiny country called Andorra tucked away in the Pyrenees.

How did you first become interested in biotechnology?

I have always wanted to work in this field. I studied biochemical engineering in France and then I got a Ph.D. in biotechnology. Two things encouraged me to devote myself to this field: Firstly, my fascination for all aspects of biotechnology and secondly, a very difficult personal experience. My mother died of breast cancer when I was 23.

MAGDA MARQUET

PH.D. IN BIOCHEMICAL
ENGINEERING

«WE MUST
FOCUS ON
PREVENTION,
WE SHOULDN'T
WAIT UNTIL
WE'RE SICK
TO GO TO THE
DOCTOR»

It was a very sad time, but it gave me a mission in life: that of studying and finding a cure for disease and above all, preventing cancer. My first job was in Strasbourg, until I finally realised that all the interesting events in the biotechnology field were taking place in California. My husband and I decided to move there, back in 1986. We were young and we didn't know anyone there. People said we were crazy. We thought about staying there for two or three years but then the opportunities started to arise. We have had a truly fascinating adventure.

When you arrived in California, how did you find work?

I had letters of introduction from my university professors. I called some companies and insisted on them inviting me to an interview. And I got my

hicieran una entrevista. Y me dieron el primer trabajo en San Diego. Y el primer visado, que es el más difícil allí.

¿De qué trabajó al principio?

Entonces no había demasiadas personas con un doctorado en bioquímica. Trabajé en Syntro. Producía moléculas recombinantes con fermentación, hacíamos vacunas y también producíamos seda con microbios.

¿Y cómo evoluciona todo para que acabe montando su propio laboratorio?

Después de esta sociedad, trabajé en otros dos laboratorios. Tenía un buen trabajo, las cosas iban bien, pero con mi marido decidimos que debíamos empezar nuestra propia aventura.

SIGUE EN LA PÁGINA 30 ◇

first job in San Diego, along with my first visa, which is very difficult to get there.

What did you do in your job at first?

At that time, there weren't many people with a Ph.D. in biochemistry. I worked at Syntro, generating recombinant molecules through fermentation. We also created vaccines and produced silk with microbial organisms.

How was it that you were able to set up your own laboratory?

After working in that company, I worked in two other labs. I had a good job and things were going well, but my husband and I decided to start our own adventure.

CONTINUES ON PAGE 30 ◇





ES

◇ VIENE DE LA PÁGINA 29

Teníamos 40 años y dos niños pequeños, pero nos dijimos: «Si no lo hacemos ahora, no lo haremos nunca». Tuvimos la suerte de que nuestros jefes nos ayudaron con una pequeña inversión y también formaron parte de nuestro consejo de administración. Y eso nos dio credibilidad al ir a buscar otros inversores.

¿Cuál fue la primera empresa?

Althea, de terapia genética. Era el año 1998. Todo iba bastante bien, pero en 1999 un niño murió a raíz de unos estudios clínicos. Todo el sector se derrumbó. Nos reconvertimos y nos dirigimos hacia el mundo de la

ENG

◇ CONTINUES FROM PAGE 29

We were aged 40 and had two small children, but we said to ourselves: «If we don't do it now, we never will». We were fortunate because our bosses helped us by investing a small sum and they also sat on the board of directors of our company. And that gave us credibility when searching for other investors.

What was your first company?

Althea, a genetic therapy company. We set it up in 1998. Things were going quite well in 1999, but a child died as a result of some clinical trials. The whole sector collapsed. We reconverted our business and entered

producción de biológicos, un sector que evoluciona muy bien dentro de la industria farmacéutica. Crecimos hasta que, en el año 2013, una sociedad japonesa, Ajinomoto, nos adquirió. Ahora somos parte de un grupo internacional, pero seguimos formando parte del equipo.

Pero ésta no es la única empresa que tiene.

En el año 2009 fundamos Althea Diagnostics. Hacíamos diagnósticos personalizados en oncología para poder definir tratamientos en función de la persona. Desde 2013 que hacemos farmacogenética: medicina personalizada pero aún más detallada.

¿Costó impulsar una empresa en EE. UU.?

No. Allí hay gente de todas partes.

«LA MENTALIDAD NORTEAMERICANA PLANTEA EL FRACASO COMO ALGO POSITIVO»

Están acostumbrados. Su mentalidad es que el fracaso es positivo. Para ellos el riesgo es importante, y si se fracasa, no hay problema.

¿Todavía tiene más metas, después de todas las que ha alcanzado?

Sí, sigo inmersa en mi aventura. Ahora necesitamos prevención. Se pueden prevenir las enfermedades

cardiovasculares, el cáncer. No debemos esperar a estar enfermos y entonces ir al médico. El año pasado creamos Alma Life Sciences. Es una empresa de inversión y de tecnología. Invertimos en sociedades que hacen prevención. También tenemos mucho interés en todo lo que es iHealth. Además, también formo parte de Biocom, la sociedad de biotecnología de California del Sur, y la mayor del mundo de este sector. Me dedico a ayudar a sociedades que quieren establecerse en San Diego.

La biotecnología, desde que empezó, no tiene nada que ver con la actualidad, imagino.

Ha cambiado mucho. Pero sigue siendo complicado desarrollar tratamientos y productos, hay mucha regulación y puedes tardar diez años.

Por ser andorrana, ¿le gustaría impulsar algo aquí?

Ya estoy ayudando. Formo parte de la asociación Andbio. Creo que sería bueno recoger alguna innovación relacionada con el sector e incluirla en la economía del país.

¿La gente sabe qué es Andorra? ¿Qué explica de nuestro país?

No, no la conoce. Para captar su atención, les digo que Andorra es el primer o segundo país del mundo con la esperanza de vida más alta. Seguidamente, les detallo de Andorra sus montañas, su naturaleza y su historia.

¿Qué es lo que más echa de menos? La naturaleza, la belleza de las montañas.

La naturaleza, la belleza de las montañas. Me gusta ir a caminar, esquiar en invierno. Vengo cuatro veces al año.

the biologics production market, a market that was evolving favourably in the pharmaceutical industry. We expanded until a Japanese company (Ajinomoto) decided to buy us in 2013. We are now part of an international group but we continue to work with the team.

But that is not the only company you have.

In 2009 we founded Althea Diagnostics. We performed customised cancer diagnostics in order to define the treatment, based on each person. Since 2013 we have been working on pharmacogenetics, a customised medicine with an even greater level of detail.

Was it difficult to set up a company in the USA.?

No. There are people there from all over the world. They are used to it.

«THE US MENTALITY REGARDS FAILURE AS A POSITIVE THING»

They consider failure a positive thing and that taking the risk is important. If you fail, well there is no problem.

Do you still have any more goals after all the ones you have achieved?

Yes, I'm still enjoying my adventure. Now we need prevention. It is possible to prevent cardiovascular disease and cancer. We shouldn't wait to be sick to go to the doctor. Last year, we set up Alma Life Sciences. It's an investment

and technology company. We invest in companies engaged in the business of prevention. We are also interested in all aspects related to iHealth. Furthermore, I also work in Biocom, a biotechnological company from southern California and the largest in the world in this market. I help companies that want to set up in San Diego.

I presume that biotechnology has evolved a lot and has nothing to do with what it was like when it first started.

It has changed a lot, but it is still complicated to develop treatments and products, it's a heavily-regulated market and you can take ten years to do it.

Since you are an Andorran, would you like to start something here?

I'm already working on it. I am a member of the Andbio association. I think it would be interesting to select an innovation related to the sector and include it in the country's economy.

Do the people you have met know anything about Andorra? What do you tell them about our country?

No, they don't know it. To attract their attention, I say that Andorra is the first or second country in the world in terms of life expectancy. Then I tell them about Andorra and its mountains, its wonderful scenery and its history.

What do you most miss about it?

Its scenery and beautiful mountains. I enjoy hiking and skiing in the winter. I come back four times a year.

LA JORNADA DE ESQUÍ IDEAL, CON SPORTS CALBÓ

Novedades exclusivas para conocer las últimas tendencias y disfrutar de un amplio abanico de servicios

Si quiere el mejor equipamiento, la última moda, los accesorios de mayor calidad y cualquier otro material técnico para la práctica de deportes de montaña y de esquí, Sports Calbó es su tienda. Con las últimas novedades del mercado para sus exigentes clientes, que quieren siempre lo mejor.

En Sports Calbó también le facilitarán el alquiler de material de esquí, asegurándole rapidez y calidad en su elección. Si ya tiene material y lo que desea es tenerlo lo mejor preparado para su jornada en la nieve, está de suerte porque tendrá la oportunidad de probar una máquina exclusiva en todo el Pirineo. Sports Calbó es la única que ha puesto en su establecimiento el aparato de última generación de Wintersteiger. De manera rápida y precisa repara y pule esquíes, así como tablas de snow. El esquiador sentirá sobre la nieve que vuelve a estrenar su material, gracias a esta lujosa máquina.

Finalmente, y pensando en facilitar la comodidad de sus clientes, Sports Calbó ha estrenado recientemente un sitio web donde se puede adquirir el material y el equipamiento más moderno del mercado, pero también los forfaits de esquí, evitando así pasar por las taquillas. En Sports Calbó, lo encontrará todo en un mismo espacio para que su jornada de esquí sea lo más larga posible.

If you are looking for the best equipment, the latest trends, the highest-quality accessories and any other type of technical material to practice mountain sports and skiing, then Sports Calbó is your store. It has the latest brands in the market for its customers demand, who are looking for the best.

Sports Calbó provides also ski rentals with guarantees of quality and quickness. If you already have your own equipment and you want them in the best conditions for your skiing time, come and try our new and exclusive next generation robot of Wintersteiger. It repairs and polishes skis and snowboards quickly and precisely. Thanks to this machine, skiers will feel very good sensations on the snow like if they are wearing completely new material.

Finally, to make easier for our customers, Sports Calbó has recently opened a website where they can buy the most modern material and equipment in the market, as well as ski passes, to avoid any inconvenients. Sports Calbó, offers you all you need in the same place to make your skiing experience as long as possible.

A PERFECT SKIING DAY WITH SPORTS CALBÓ

Exclusive news to find out about the latest trends and enjoy a wide range of services

GOLF LIKE YOU NEVER IMAGINED

33

Practise your swing at an
altitude of over 2,000 metres

If you are a golf enthusiast, if you adore the beauty of the mountains of Andorra and if its majestic greenery inspires you, then you will love the facilities of Pla de Espiolets in Soldeu. Practice your swing in an incomparable setting on the highest course in Europe, with a majestic green.

The course has nine holes and a par 33 (1 par 5 over 500 metres, 5 pars 4 and 3 pars 3), and was designed by the British architect Jeremy Pern, who is considered one of the best according to the most prestigious publications in the industry. Come and enjoy your favourite sport in a privileged, natural setting. At The Club House you'll find all the services and facilities you need for renting material or signing up for a private lesson.

ES

EL GOLF COMO NUNCA LO HABRÍA IMAGINADO

Practique su swing
a más de 2.000 metros

Si es usted un amante del golf, si le atrapa la belleza de las montañas andorranas y si el verde majestuoso le aporta una sensación de bienestar, las instalaciones del Pla de Espiolets de Soldeu son su lugar soñado. Practicará su swing en un entorno incomparable en el campo más alto de Europa y bajo un majestuoso green.

El campo tiene nueve hoyos y un par de 33 (1 par de 5 de 500 metros, 5 pars de 4 y 3 pars de 3), y está diseñado por el arquitecto británico Jeremy Pern, considerado de los mejores según prestigiosas revistas del sector. Venga a disfrutar del deporte que más le gusta en un entorno natural privilegiado. En el Club House, encontrará todos los servicios y las facilidades en caso de necesitar alquilar material o solicitar una clase individualizada.

ENG



UN REENCUENTRO EXCEPCIONAL

«¡Bienvenidas a vuestra casa!», la exposición que habla de las ricas raíces del patrimonio andorrano

El arte habla de nuestro pasado y nos permite entender el presente. El arte nos representa, el arte nos define. Y también nos seduce. Es esencial en nuestra sociedad y, como tal, hay que mimarlo.

«¡Bienvenidas a casa!», la exposición temporal de que puede disfrutar hasta el 11 de enero en la sala de exposiciones del Gobierno, resume y magnifica a la perfección todos estos conceptos. Es una gran reunión de familia de obras andorranas con siglos y siglos de vida, románicas, y que configuran un patrimonio incalculable de la esencia del Principado en su larga historia. En la primera mitad del siglo XX dejaron estos valles por varios motivos, y un siglo después vuelven para encontrarse con otras que no se han ido y que hacen el papel de anfitrionas. Por ejemplo, la talla policromada de la iglesia de Sant Miquel de Prats acoge varias piezas recuperadas del retablo; la virgen románica de los Remedios de Santa Coloma acoge las pinturas murales de la iglesia, o la piedra policromada del ábside de Sant Esteve de Andorra la Vella acoge varios fragmentos de pintura mural románica. Conjunción de unas (las que ya están aquí) y las otras (las que vienen de invitadas), proponen una exposición que no puede perderse y que le acercará un poco más al rico patrimonio andorrano. Conocerá por qué se fueron, qué las hace únicas y dónde se encuentran en la actualidad. El reencuentro, excepcional, eleva el arte a la categoría de memoria histórica que nunca deberíamos haber dejado de recordar.

AN EXCEPTIONAL REUNION

«Welcome!»; an exhibition that describes the roots of the rich Andorran heritage

Art speaks of our past and allows us to understand our present. Art represents us, art defines us. It also seduces us. It is an essential part of our society, and as such it must be cherished.

«Welcome home!», an itinerant exhibition that is on until 11 January at the Government Exhibitions Hall, summarises and magnifies all these conceptions to perfection. It consists of a great family reunion of Andorran Romanesque art works, with centuries of life, comprising a priceless heritage that expresses the essence of the Principality during its long history. During the first half of the twentieth century, they left these valleys for several reasons, and one century later, they have returned to reunite with others who never left and act as their hosts. For instance, the polychromed wood carving in the church of Sant Miquel de Prats houses several pieces recovered from the altarpiece; the Romanesque Madonna of Remedios de Santa Coloma houses the mural paintings of the church or the polychromed stone in the apse of Sant Esteve in Andorra la Vella house several fragments of Romanesque mural paintings. A series of some (the ones already here) and others (the ones arriving as guests) make up an exhibition that is not to be missed, one that will tell you more about the rich Andorran heritage. Telling you why they left, what makes them unique and where they are at present, and constituting an exceptional reunion that raises art to the category of historical memory that we should never forget.

ENG






EL BLANCO DA PASO AL VERDE

La montaña, más allá
del esquí, tiene
mucho que ofrecer...

Con la llegada del buen tiempo y el derretimiento de la nieve, Andorra y sus montañas ofrecen un amplio abanico de naturaleza, paisajes y vistas espectaculares. La inmensidad de los valles de los Pirineos ofrece rincones idílicos lejos de las ciudades y del ruido. Rincones donde sólo se llega caminando para ofrecer momentos de relajación y desconexión. Es, por lo tanto, en primavera, el mejor momento para disfrutar de la montaña en todo su esplendor.

Un buen ejemplo donde encontrar la conjunción de todos estos atributos característicos del país es el valle del Madriu-Perafita-Claror. Declarado Patrimonio Mundial de la UNESCO, ocupa un 10 % del territorio andorrano entre las parroquias de Andorra la Vella, Escaldes-Engordany, Encamp y Sant Julià de Lòria. El valle propone varias rutas de senderismo, como la que sale de la carretera de La Comella (poco después de la intersección con la de Engolasters). Está señalizada y nos llevará, siguiendo el río Madriu, hasta el refugio de Fontverd. Posteriormente, puede seguirse el camino hasta más arriba, al refugio de Els Orris. O todavía más: hasta el lago de la Bova, espectacular lago de montaña.

Lo más espectacular: el valle de Incles. Muy cerca del Sport Hotel Hermitage & Spa, este valle luce con una imponente vida floral en primavera. Está poco habitado y propone diferentes caminos para dejarse perder por sus inmensos parajes. Posiblemente la más característica de las rutas sea la de los lagos de Juclar. Se sale desde el mismo parking de Incles y, poco a poco, el camino se enfila, pese a tratarse de un recorrido que no exige una dificultad importante. Son cerca de 4 kilómetros (unas 2 horas andando) en los que disfrutamos en muchos momentos de vistas de todo el valle y la parroquia de Canillo. La llegada tiene recompensa: el lago más grande de Andorra y una sensación de tranquilidad impagable.



When the good weather comes and the snow melts, Andorra and its mountains offer a wide array of natural beautiful spots, landscapes and spectacular views. The immenseness of the Pyrenean valleys hide idyllic nooks far from cities and noise. Nooks that can only be reached by walking to enjoy moments of relaxation and disconnection. That is why spring is the best time to enjoy the mountains in all their splendour.

You will find all these features in the Madriu-Perafita-Claror valley. Declared a World Heritage Site by the UNESCO, it occupies 10% of Andorran territory and includes the parishes of Andorra la Vella, Escaldes-Engordany, Encamp and Sant Julià de Lòria. The valley offers visitors several hiking routes, one of them, starts at La Comella road (just after the junction with Engolasters road). It is signposted and takes you along the course of the river Madriu to the Fontverd mountain shelter. Then you can continue climbing up to the Els Orris shelter, or even go as far as the spectacular Bova mountain lake.

Another spectacular spot is Incles valley, close to the Sport Hotel Hermitage & Spa. This valley has a wealth of flora in the spring. It has very few inhabitants and there are different trails from where you can admire its vast landscapes. Perhaps the most characteristic trekking tour is the Juclar lakes route. It starts out at Incles car park and the path gradually becomes steeper, not all the route is that difficult. It is about 4 kilometres long (a walk of approximately 2 hours) with wonderful views of the whole Canillo parish valley. It is worthy to go to the top, as the reward is the views of the largest lake of Andorra and a amazing sensation of peacefulness and calmness.

WHITE GIVES WAY TO GREEN

The mountains have a lot more to offer than just skiing...

& SHOPPING

ANILLO SISY ROSETÓN

(Tous)
Oro de primera ley
y gemas: crisoprasa y rubí.
Tous

SISY ROSETTE RING

(Tous)
Pure gold and gemstones:
crisoprase and ruby.
Tous



ANILLO CUENCO

(Vasari)
Oro blanco con
zafiros azules y
diamantes.
Vasari

BOWL RING

(Vasari)
White gold with blue
sapphires
and diamonds.
Vasari

COLLAR DE ÁGATA

(MO)
Figuras con
baño de oro.
MO

AGATE NECKLACE

(MO)
Gold-plated
figures.
MO



ABRIGO DE PIEL

(Rizal)
Combina pelo y piel.
Pollyanna

LEATHER COAT

(Rizal)
A combination of fur and leather.
Pollyanna





**RELOJ
HAPPY SPORT**

(Chopard)

Oro rosa de 18 quilates,
acero y diamantes.
Mercat del Diamant

**HAPPY
SPORT WATCH**

(Chopard)

18-carat rose gold,
stainless steel and diamonds.
Mercat del Diamant

BOLSO ICON OPULENT

(Tous)

Bolso de piel y pelo de zorro.
Tous

OPULENT ICON BAG

(Tous)

Fox leather and fur bag
Tous



BOTAS MEXICANA

(Mexicana)

Camperas de cuero
con detalles metálicos.
Pollyanna

MEXICANA BOOTS

(Mexicana)

Leather boots with
metal trims.
Pollyanna



**COLLAR DE
ÁGATA VERDE**

(MO)

Figura con baño de oro
con cordón de antelina.
MO

**GREEN AGATE
NECKLACE**

(MO)

Gold-plated figure
with suede cord.
MO



**BOLSO
DE PIEL**
(SeeByChloé)
Modelo VICKI.
Pollyanna

**LEATHER
BAG**
(SeeByChloé)
Model VICKI.
Pollyanna

ZAPATOS HARRIS

(Harris)
Zapatos de ante con ribete de piel. Interior de cuero. Suela de cuero con una capa de polímero de protección.
Rey Shoes

HARRIS SHOES

(Harris)
Suede shoes with leather edging. Leather inside. Leather sole with protective polymer finish.
Rey Shoes



**ANILLO
SALAMANDRA**
(Vasari)

Oro amarillo con amatista, zafiros naranjas y brillantes negros.
Vasari

**SALAMANDER
RING**
(Vasari)

Yellow gold and amethyst, orange sapphires and black stones.
Vasari



**CERVEZA
INEDIT DAMM**
(Estrella Damm)

La cerveza de malta y trigo con especias creada por Ferran Adrià, los sommeliers del Bulli y los maestros cerveceros de Damm.

**INEDIT DAMM
BEER**

*(Estrella Damm)
Wheat malt beer with spices created by Ferran Adrià, the sommeliers of El Bulli and Damm master brewers.*



ZAPATOS LOAKE

(Loake)

Zapatos de cuero de primera calidad. Interior de piel. Suela con tecnología Goodyear.

Cosidos a mano.

Rey Shoes

LOAKE SHOES

(Loake)

Finest-quality leather shoes.

Leather interior. Sole with

Goodyear technology.

Hand-stitched.

Rey Shoes

ANILLO HORTENSIA

(Chaumet)

En oro rosa, engastado con ópalos piel de ángel, turmalinas rosas, un zafiro rosa y diamantes.

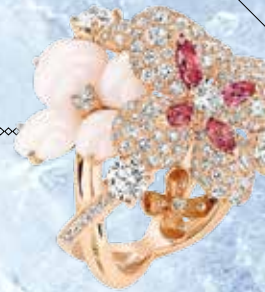
Mercat del Diamant

HORTENSIA RING

(Chaumet)

Hortensia ring in pink gold, set with angel-skin and pink opal, pink tourmalines, a pink sapphire and diamonds.

Mercat del Diamant



41



COLLAR DE ÁGATAS

(MO)

Figuras con baño de oro.

MO

AGATE NECKLACE

(MO)

Gold-plated figures.

MO



Transfers V.I.P

Andorra - Barcelona - Lleida - Girona - Toulouse

+376 323 074

Luxury Car



Sedepsa S.L.U. Serveis i desplaçaments personalitzats

Carrer Través, planta garatge, edifici Mikado - AD400 - La Massana

Telèfon: +376 727 114 - Mòbil: +376 323 074 - az@sedepsa.com

**RELOJ
GALACTIC 32**

(Breitling)
Caja en acero. Esfera
Pearl Diamond.
Brazalete Pilot de acero.
Mercat del Diamant

**GALACTIC 32
WATCH**

(Breitling)
Steel case.
Pearl Diamond dial.
Pilot bracelet in steel.
Mercat del Diamant

ANILLO BRAHMAN

(Vasari)
Oro amarillo y labradorita con
panteras de zafiros naranjas.
Vasari

**BRAHMAN RING**

(Vasari)
Yellow gold and labradorite with
orange sapphire panthers.
Vasari

COLGANTE PURE

(Tous)
Colgante de oro de
primera ley y gemas
(edición limitada).
Tous

PURE PENDANT

(Tous)
Pure gold pendant
with gemstones
(limited edition).
Tous

**ZAPATOS JEFFERY WEST**

(Jeffery West)
100 % cuero de alta calidad. En el
interior, cuero rojo. Suela patentada
de color rojo (tecnología Blake).
Rey Shoes

JEFFERY WEST SHOES

(Jeffery West)
100% high quality leather. Red leather
interior. Patented red sole
(Blake technology).
Rey Shoes

VASARI



Av. Meritxell, 14 - Andorra la Vella - Telèfon: +376 80 74 75

DESIGN AND TECHNOLOGY.



RADIOMIR 1940
3 DAYS AUTOMATIC
ORO ROSSO (REF. 573)

PANERAI
LABORATORIO DI IDEE.

HVNGARI



PRINCIPAT D'ANDORRA - Av. Carlemany, 117 - Les Escaldes • Telf. (+) 376 - 803 080
hvngari@swisswatchcenter.eu • www.swisswatchcenter.eu



DESCARGA LA APP LAYAR Y DESCUBRE NUEVOS CONTENIDOS.