

# Expansión

Lunes 20 de enero de 2014 | 1,90€ | Año XXVII | nº 8.307 | Primera Edición

www.expansion.com

HOY

## MENSUAL DE PENSIONES

Los planes cierran su ejercicio más rentable P1 a 8

## Pistas para el inversor

Ocho valores saltan posiciones en el ranking de valor en Bolsa P15

Los fondos extranjeros se interesan por BME

Ibex 35	10.465,70	+1,70%
EuroStoxx	3.154,10	+1,61%
Dow Jones	16.458,56	+0,13%
Euro/Dólar	1,3584	-0,02%
Riesgo País	195,68	-0,86%

EN LA SEMANA

InterContinental estrena su marca Indigo en Madrid P2 y 8

One to ONE compra una consultora en México P9/LA LLAVE



**HILARIO ALFARO**  
Candidato a presidir CEIM  
"CEO pierde credibilidad: dice una cosa en Madrid y otra en Cataluña" P20

Así es el equipo vendedor de Bankia P12

La fusión de Unicaja y Ceiss se decide en el último minuto P14

## EL VIERNES

Textos legales  
Protección de datos

P16

# España enfila un crecimiento del 2%

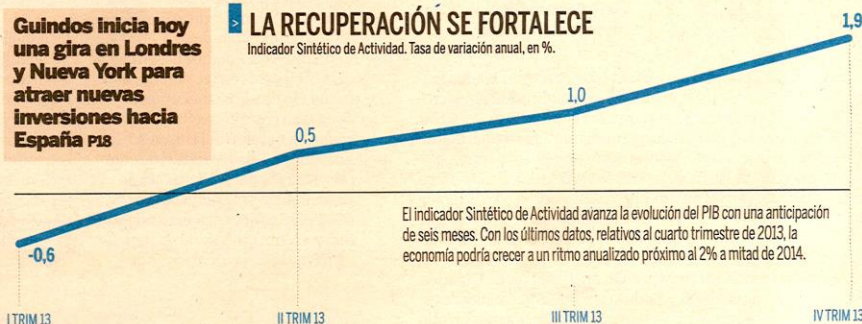
Los indicadores del Gobierno anticipan una fuerte mejoría a partir del verano

La recuperación toma fuerza. El crecimiento puede ser este año sensiblemente mayor al 0,7% estimado en los presupuestos. El Indicador Sintético de Actividad que elabora Economía, que avanza la evolución del PIB con seis meses de antelación, muestra que en verano la economía estaría creciendo a un ritmo anualizado próximo al 2%. Los indicadores de consumo, de servicios, de bienes de equipo y de industria muestran todos un fuerte repunte. P17/EDITORIAL

**Guindos inicia hoy una gira en Londres y Nueva York para atraer nuevas inversiones hacia España P18**

## LA RECUPERACIÓN SE FORTALECE

Indicador Sintético de Actividad. Tasa de variación anual, en %.



El indicador Sintético de Actividad avanza la evolución del PIB con una anticipación de seis meses. Con los últimos datos, relativos al cuarto trimestre de 2013, la economía podría crecer a un ritmo anualizado próximo al 2% a mitad de 2014.

**España vuelve a comprar petróleo a Irán tras el fin del embargo de la UE P19**

# Grupo Antolín baraja salir a Bolsa

Grupo Antolín estudia dar el salto al parque o abrir su capital a un socio industrial minoritario para impulsar el desarrollo internacional de la compañía familiar, presente en 25 países y con unos ingresos de 2.700 millones de euros en 2012. En paralelo, el fabricante de componentes realizará en los próximos meses su primera incursión en los mercados de capitales,

con una emisión de bonos por importe de unos 400 millones. El movimiento se produce después de que la familia Antolín se convirtiese, el pasado noviembre, en el accionista único de la empresa, tras adquirir el 22,8% que no controlaba a CaixaBank, Bankia y el Fondo de Garantía de Depósitos, en una operación valorada en entre 230 y 270 millones. P3/LA LLAVE

Ernesto y José Antolín, vicepresidente y presidente de la compañía.



**La compañía también estudia otras alternativas, como dar entrada a un socio industrial**

**El fabricante de componentes, presente en 25 países, emitirá bonos por 400 millones**

## Sabadell prepara la venta de su división inmobiliaria

Sabadell estudia subastar en los próximos meses su filial inmobiliaria Solvia. El banco se ha reunido con los fondos extranjeros -Apollo, Cerberus, Centerbridge o Kennedy Wilson, entre otros- para fijar el mejor momento para iniciar la venta. P11

## Sacyr retrasa el ultimátum sobre el canal de Panamá

El consorcio liderado por Sacyr, encargado de la ampliación del Canal de Panamá, no paralizará hoy las obras, tal como había amenazado si Panamá no asumía un sobrecoste de 1.600 millones de dólares. Antonio Tajani, comisario de Industria de la Comisión Europea, mediará en el conflicto. P4



Manuel Manrique preside Sacyr.

**Bruselas mediará en el conflicto y la constructora amplía el plazo límite para la paralización de la obra**

## La reforma eléctrica coloca a España como líder en pleitos

España se ha convertido en el país contra el que se acumula un mayor número de demandas internacionales de arbitraje por razones energéticas, con siete pleitos hasta la fecha, según se desprende del análisis estadístico del Tratado de Energía. P6/LA LLAVE

## COMIDAS DE NEGOCIOS

## Aspen, nueva etapa con Joaquín Felipe

**Marta Fernández.** Madrid

Cuando Aspen abrió en 2002 en La Moraleja, el negocio arrancaba con un aval: su artífice y propietario, Miguel Arias, era, además de un *viejo* conocido de la clientela empresarial madrileña, el artífice de Las Cuatro Estaciones, durante años destino imprescindible de las comidas de negocios en la capital. Con Aspen, Arias apostaba por lanzar una oferta gastronómica en la Moraleja, zona que a raíz de este local comenzó a atraer un buen número de restaurantes.

El pasado agosto, el restaurante fue sometido a una reforma múltiple. Por un lado, el interiorismo cambió para modernizarse con un proyecto firmado por el estudio A-cero, que ha añadido una nueva zona de barra con mesas altas y un reservado para 40 comensales. Además, se acometió un cambio en los fogones firmado por Flores Valles, considerado por los expertos como el *Ferrari* de las cocinas industriales. Sigue funcionando con el doble formato de restaurante y bar, pero con una novedad desde el verano: el fichaje de Joaquín Felipe como chef. Formado junto con grandes cocineros como Luis Irizar, y en espacios como El Chafán y los hoteles Urban y Villa Real, dejó a mediados del pasado año su proyecto en Isabela Gourmet Market, tras el cierre de este multiespacio. ¿Siguiente destino? Aspen, con el reto de mantener el prestigio de un restaurante, al que aporta su sabio tratamiento del producto, sus conocimientos técnicos y sus maneras de chef moderno.

## FOGÓN CURIOSO

Como *gastroempresario*, Miguel Arias es el dueño de Aspen y Café Pino, en La Moraleja, y de Flanigan, en Palma de Mallorca. Por cierto, ¿por qué se llama Aspen? Arias es un amante del mundo del esquí, donde ha sido un conocido profesional, lo que le llevó a bautizar su restaurante con el nombre de la estación de esquí de Colorado (Estados Unidos).

## ASPEN

- **Dónde.** Plaza de la Moraleja, s/n. Alcobendas (Madrid). Tel. 91 625 25 00.
- **Web.** <http://restauranteaspen.com/>
- **Fórmula.** Restaurante y bar.
- **Precio medio a la carta.** De 35 a 50 euros.
- **Horario.** Abre todos los días.

En Aspen, Felipe ha diseñado platos nuevos, compatibles con la revisión de algunos grandes éxitos. Hay recetas como la imprescindible tortilla de alcachofas, las croquetas de chipirones en su tinta o los macarrones *de cine* (con sobrasada de ganso ibérico). La carta tiene indicaciones de recetas para celíacos y platos picantes. De postre, hay que probar la tarta fina de manzana, mítica en esta casa, ya que fue creada en 1982 en Las Cuatro Estaciones e imitada hasta la saciedad. El precio medio es de 35 a 50 euros.

El equipo de sala se renovó hace unos meses con Ramón Valls al frente. La carta de vinos, diseñada con el asesoramiento de Miguel Laredo y Eva Alonso (de Taberna Laredo), se ha ampliado de 90 a 135 referencias. Aspen abre todos los días, con horario de 12:00 a 02:00 (de jueves a sábado, hasta las 03:00).



El estudio A-cero firma el proyecto de interiorismo de Aspen.