



Fomento destinará 660 millones a una superestación para el AVE en Atocha **PÁG. 15**

Las pensiones y el reflejo de un mercado laboral que no funciona

Por **Francisco de la Torre**
Departado de Estudios P.N.O. 4

Mercadona acelera: invertirá 8.500 millones en seis años

Factura casi 23.000 millones, un 6% más, y abordará los cambios sin endeudarse

Juan Boig ha anunciado una inversión superior a los 8.500 millones de euros en el periodo 2016-2023, "para transformar" Mercadona, con actuaciones orientadas tanto a la reforma y mejora de infraestructuras - en su

objetivo de reconvertir toda su red de supermercados hacia un modelo de tienda más sostenible y eficiente - la transformación digital, la puesta en marcha de la tienda online y la expansión en Portugal. El presiden-

te del grupo valenciano destacó que se abordará en sostenibilidad con recursos propios, sin endeudamiento. Este plan llega después de que en 2017 Mercadona realice una inversión de 100M millones de euros, la mayor

de su historia en un año. En 2008 se alcanzará un nuevo récord, con 1.500 millones, que se destinarán, entre otras actuaciones, a la apertura de 27 supermercados y la reconversión de otros 200 al nuevo modelo. **PÁG. 7**

Los dividendos de las 'telecos' europeas rentan ya el 5,4%

El sector retrocede en bolsa el 6,6% en el año

Con una bajada del 6,6 por ciento en lo que va de año y sin recortes en la retribución de los accionistas a la vista, los dividendos de las grandes telecos europeas ganan atractivo y rentan ya de media el 5,4 por ciento. **PÁG. 30**

EL MINORITARIO, CONTRA EL TROCEO DE ABERTIS EN LA OPA

Pequeños accionistas de Abertis mostraron ayer su rechazo al plan de los dos grupos de trocear Abertis tras sacar adelante la opa **PÁGS. 10 y 11**



L. Aljaro, consejero ejecutivo; S. Alemay, presidente, y J. M. Puértolas, director de comunicación de Abertis. <

La tarifa del gas natural bajará un 3% para los hogares a partir de abril

Los precios volverán a reducirse en verano

La tarifa del gas natural bajará alrededor de un 3 por ciento para los hogares españoles a partir de abril. La reducción se produce gracias a la relajación de los precios del gas natural en los mercados internacionales. La rebaja en la revisión de

abril, que se utiliza para todo el próximo trimestre, abre las puertas a una favorable situación para los clientes domésticos durante este año, ya que previsiblemente los precios se volverán a reducir con la llegada del verano. **PÁG. 9**

Bridgepoint vende Diaverum, el rey de la diálisis, por 500 millones

PÁG. 13

Menos costes,
Más rentabilidad

Carteras de fondos indexados
Planes de pensiones

indexcapital

indexcapital.com

Inditex lleva a Zara la realidad aumentada

Se podrá ver a los modelos del fondo **PÁG. 6**

INDITEX

Macquarie entrará en la puja por las radiales

La australiana también revisa el plan de compras **PÁG. 12**

MACQUARIE

Volkswagen duplica beneficios, pese al 'dieselgate'

El grupo Seat vive los generacionistas hasta 171 millones **PÁG. 17**



Rajoy se ceñirá en las pensiones al Pacto de Toledo

El Gobierno también se propuso de la oposición **PÁG. 34**



Tapería Jamón Jamón, un gozoso viaje al fondo del mejor cerdo ibérico

Ofrecen 20 cortes distintos en una cocina variada, succulenta y original

Ana Marcos SALAMANCA

Un auténtico santuario del cerdo ibérico y no sólo en jamones y chacinas: va más allá para demostrar que estos gloriosos animales dan mucho de sí en la cocina. Un repertorio único, seriamente concebido y planteado, basado en los productos de Arturo Sánchez (D. O. Guijuelo), una empresa familiar histórica en la zona que apuesta por la máxima calidad. Cochinos que reciben doble montanera, chacinas ahumadas al fuego de leña de encina, embutidos en tripa natural, chorizos hechos con presa, pluma y secreto... en definitiva, lo mejor de ayer y de hoy.

Como evolución natural, la familia Sánchez ha dado un paso más para inaugurar Jamón Jamón, su primer restaurante y un delicioso viaje al exclusivo mundo del cerdo ibérico. Enclavado en pleno centro histórico de Salamanca, el local posee dos entornos bien definidos de ambiente informal: barra para tapeo a la entrada y un comedor al fondo. En la primera, además de las tablas variadas o raciones de paleta, jamón y/o embutidos ibéricos Arturo Sánchez, una nutrida carta de tapas de cocina con un punto original sin restar un ápice de autenticidad. El *bikini* de carrillera, el mollete de ternera y lombarda o el taco de costilla ibérica son tres preparaciones para celebrar. Además, el lujo de poder elegir entre 80 vinos por copas, con la escogida selección de generosos: una óptima combinación para los ibéricos.

Restaurante Jamón Jamón

Sánchez Barbero, 11. Salamanca. Tel.: 923176962. No cierra. Aparcamiento cercano. www.taperiamonjamon.es



EE

El Menú

Primero: Albóndigas de choco y rabitos ibéricos.
Segundo: Selección de carnes ibéricas a la parrilla.
Postre: Flan de queso de cabra y helado de vino y cereales.
Precio medio: 40 €.

Ya en el comedor, asombra la *man-tequilla* de ibérico, hecha con los mejores recortes de tocino que quitan al darle forma al jamón. Un

ingrediente singular y delicioso, acompañado de unos ricos chicharrones con encurtidos.

Buen comienzo para una carta de cocina tradicional sabiamente concebida, que hace honor a los 20 cortes distintos que ofrecen, gran parte del repertorio servido en sartenes, tarros o cazuelitas, pensadas para compartir; en la oferta sobresale el original apartado *Mar y Montanera*, muy bien resuelto, con platos como las castañuelas con gambas y caldo de carabineros, untuoso y succulento.

Cuenta con una amplia selección

de 120 vinos, con escogidas referencias, a precios ajustados.

En la oferta destaca el menú *Viva Jerez*, de siete platos, cada uno de ellos armonizado con un generoso distinto (55 euros, con vinos). Jamón de bellota cien por cien cortado a cuchillo, un impactante cardo con papada y caldo de jamón, primorosa lasaña rellena de careta, morro y orcaja (suave y ligera). La cotizada y escasa pluma ibérica a la parrilla, es inolvidable por su ternura y sabor. Como postre, flan de queso de cabra. En definitiva, un sitio para no perderse en Salamanca.

La Cata

TESALIA 2015
B. Tesalia / VT de Cádiz
PVP recomendado 30 €
Calificación 9.4

A. M.
El vino más emblemático de la familia Golding -asentada en Arcos de la Frontera en 2008- asesorados por el enólogo Ignacio de Miguel, el experto José Ramón Lissarrague y el *Master of Wine* Cees Van Casteren. Un plantel de lujo para el que ya llaman *Grand Cru* de Andalucía, hecho con Petit Verdot (65 por ciento), Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota. Singular *coupage* para un sofisticado tinto que cuenta 6.000 botellas.



La carta de vinos de Atrio, reproducida en un ejemplar de lujo

A. M. MADRID

Toño Pérez y José Polo presentan *Parte de todo esto*, un gran volumen de coleccionista que incluye información sumamente detallada sobre las 4.150 referencias de la mítica bodega de su restaurante Atrio (Cáceres). Con encuadernación de lujo, cuenta con 372 páginas y 39 instantáneas en color del reputado fotógrafo Joaquín Cortés. Dedicado a la galerista Helga de Alvear, es una obra de arte y un minucioso vademécum de los mejores vinos del globo. Está a la venta en www.restauranteatrío.com (85 euros).

Muévete con Repsol AutoGas

Comienza a disfrutar de todas las ventajas del carburante alternativo más utilizado del mundo

Y además, si transformas tu vehículo o compras uno nuevo de AutoGas/GLP llévate hasta 400€ en carburante*

Más información en autogas.repsol.es



*Promoción válida para coches transformados de gasolina a AutoGas del 01/01/2018 al 31/03/2018 exclusiva para clientes registrados en el Programa Repsol Más. Promoción válida por compra de vehículo AutoGas del distribuidor al distribuidor. Los chequeos serán una vez cada dos años, del distribuidor al distribuidor y tendrán un valor de 0€. Solo podrá ser un chequeo por vehículo y tendrán un límite de 10€ por chequeo. No podrá cambiarse el chequeo al distribuidor de gasóleo. La oferta Repsol Más en el momento de compra y ejecución del chequeo de mantenimiento de valor actual. Los números promocionales tienen validez y si el propietario por cualquier razón (HDD en base al impacto ambiental de vehículos de la DGT) una vez transformado a AutoGas podrá optar a la etiqueta ECO+ cambiando al menos los criterios de la etiqueta ambiental. ** Certificación por la DGT. Reducción de emisiones de partículas en un 99%. HD en un 98% y CO en un 24% respecto a vehículos diésel en sistemas de posttratamiento específicos. Ahorro máximo de 40% respecto a la gasolina para un consumo medio de 6,2 L/100 km en un vehículo de categoría C, con potencia entre las 110-150 CV y cambio manual. Asimismo para un vehículo de 10-15 CV con un depósito de gasolina de 50 L, más otro de AutoGas de 40 L. Consulta los puntos de suministro en autogas.repsol.es



Skull St., una taberna transgresora del siglo XXI

A. M. MADRID

Es el proyecto más personal del chef y asesor gastronómico Carlos Núñez, experto en crear nuevos proyectos. Skull St. (Barquillo, 8) es un nuevo local con vocación de tasca tradicional, aunque con el toque transgresor y viajero de estos tiempos. Entre una gran barra y unas cuantas mesas- en un ambiente *cool* e informal- se sirven apetitosas raciones como una deliciosa ensaladilla rusa, el *saam* de pulpo con salsa de agnateca y lima o el *steak tartar* con jalapeño en coca de pan. Todo pensado para compartir si se desea. www.skullst.es