

Digital nomad

por Osiris

@osirismartinez



2019 ya está aquí. Hemos comenzado un nuevo año y las celebraciones navideñas dan paso a los regalos de Reyes... ¡y a las rebajas! Os escribo estas líneas desde Bali, y la verdad es que no creo que Melchor y sus amigos pasen por mi casa. Pero, a pesar de todo, tengo mi lista de deseos preparada: soy estilista colaboradora de la web de la revista *Woman* y mi trabajo es una fuente constante de tentaciones varias. Así que aquí os dejo algunas selecciones top de regalos.

Por otro lado, encontraréis más ideas en mi blog (ver código QR): *gadgets de cocina*, libros, aparatos tecnológicos indispensables para trabajar *online*... ¡Espero que os inspiren y que os sea de utilidad!

1. Deshuesador de mangos, de **Ibili Menaje**. 2. Zapatos de salón elásticos, de **Bimba y Lola**. 3. Bolso de mano de piezas transparentes, de **Zara**.

8,90 €



1

2



82 €

3



39,95 €

ΑΣΙΕΡ ΕΤΧΕΑΝΔΙΑ & ΕΝΡΙΚΟ ΒΑΡΒΑΡΟ

MASTODONTE EN CONCIERTO

**SÁB. 16
FEBRERO** **VALENCIA**
SALA MOON C/ San Vicente, 200 // A las 22.00 hrs

ENTRADAS EN: Ticketmaster, esmeraldita, www.mastodonte.es

espectáculo

'MASTODONTE EN CONCIERTO'

Compra tus entradas

Entradas: www.mastodonte.es

Precio: 20 €

Puntuación: ★★★★★

Mastodonte, el proyecto musical al que dan vida **Asier Etxeandia** y **Enrico Barbaro**, llega a la Sala Moon de Valencia el próximo 16 de febrero. Y no es solo un concierto, sino toda una experiencia sensorial, una explosión de emociones expresadas a través de la música.

SHANGHAI MAMA

El chino más casual

Dirección: Calle de Juan Bravo, 25, Madrid

Puntuación: ★★★★★

En pleno distrito de Salamanca de Madrid se acaba de inaugurar la quinta sede del restaurante **Shanghai Mama**. En una atmósfera de inspiración vegetal con juegos de luces en los que predominan el verde y el dorado se podrá disfrutar de platos ya emblemáticos de la cadena, así como de novedades cada temporada.



restaurante

#65



ONDALIU



ONDALIU

El poder del ajo negro

Web: www.ondalium.es

Puntuación: ★★★★★

Ondalium es una marca española que ha desarrollado un extracto fluido concentrado de ajo negro, con el que ha creado una gama de complementos alimenticios y otra de biocosmética. Tratan problemas como intolerancias, depuración o ayuda a deportistas.