

REVISTA

Nro. 325

Año 7
5/1/2025

PAUSA

ULTIMA HORA



Verano a la MEXICANA

Visitamos algunos de los restaurantes de comida mexicana más deliciosos, aprobados por los fanáticos dentro y fuera de TikTok.

PERFIL: WENDY GLIZT | MÚSICA: CORO DE NIÑOS DE LUQUE | VIAJES: MALLORCA

STAFF

▼
REVISTA PAUSA
DIRECCIÓN Y RESPONSABILIDAD PERIODÍSTICA
Raquel Allegretti García de Zúñiga
EDITORA
Patricia Luján Arévalos
REDACTORA
Laura Ruiz Díaz
CORRECTOR
Sergio Alvarenga

DISEÑADORES
Rodolfo Centurión
Beto Sanabria Britos
Gabriela García Doldán

PRODUCTORA
Sandra Flecha

FOTÓGRAFOS
Fernando Franceschelli
Javier Valdez

COORDINADORA DE SOCIALES
Ada Cabral

CRONISTA DE SOCIALES
Evelin Benegas

FOTÓGRAFA DE SOCIALES
Laura Ortiz

EDITORIAL DE REVISTAS
GERENTE DE REVISTAS
Raquel Allegretti García de Zúñiga
DIRECTORA DE IMAGEN
Gabriela García Doldán
PRODUCTORA GENERAL
Camila Riveros

DEPARTAMENTO COMERCIAL
DIRECTORA COMERCIAL
Nathalia Torres Yubero
GERENTE DIVISIÓN REVISTAS
Nora Brucke
Nora-Brucke@uhora.com.py
COORDINADORA COMERCIAL
Norma Vázquez
Norma-Vazquez@uhora.com.py
WhatsApp: (0983) 944-914



PAUSA



SUMARIO

- ▼
- 4 EDITORIAL
 - 6 ENTRETENIMIENTO
 - 8 **PERFIL PAUSA:** Wendy Glizt
 - 10 **CINE:** Reseña de *Nosferatu*
 - 12 **MÚSICA:** La magia coral de los niños de Luque
 - 16 **NOTA DE TAPA:** Guisados, tequila y sol: Una experiencia a la mexicana
 - 26 **VIAJES:** Mallorca
 - 30 **ARTE:** *Recompensa*, de María Lyakhovitskaya

Impreso en los
Talleres Gráficos de
Editorial El País SA.
Asunción - Paraguay

ULTIMA HORA
Leé la verdad
Benjamin Constant 658
Tel. 496 261

ESTÉE LAUDER

REGALOS MÁGICOS



www.vendome.com.py
WhatsApp 0981 480490

ASUNCIÓN: La Parfumerie Vendôme Shopping delSol, Vendôme Palma (931), Vendôme Estrella (702), Punto Farma (Denis Roa). **CIUDAD DEL ESTE:** Tienda Vendôme en el Shopping Vendôme, Shopping China, Casa Americana. **PEDRO JUAN CABALLERO:** Shopping China. **SALTO DEL GUAIRÁ:** Shopping China. **ENCARNACIÓN:** Casa Bakunovich, Casa Miró.

EN ESTA EDICIÓN COLABORARON



Patricia Luján Arévalos

Editora de vocación, periodista de oficio, jardinera de corazón, exaspirante a psicóloga y enamorada de la comunicación.



Laura Ruiz Díaz

Escritora de oficio, politóloga de vocación. Admiradora entusiasta de las palabras y el arte.



Leticia Ferro Cartes

Periodista, editora y escritora. Profesional en perderse en museos sin límites de hora. En Instagram como @capeleti_

A sacudirse las dudas

Que este sea el año que probás algo nuevo. Que este 2025 te regale todas las oportunidades posibles para salir de tu zona de confort y que, de 10, al menos tomes una. Desperezate, sacate de a poco las dudas que no te dejan avanzar y permitite el regalo de sorprenderte de nuevo.

Esta edición de *Pausa* es un clásico, de cierta manera. La gastronomía es un placer culposo que nos permitimos cada vez más en esta práctica editorial; nos dejamos guiar por la curiosidad del paladar y, esta vez, nos llevó a recorrer locales de comida mexicana, desde taquerías de barrio hasta restaurantes con historia. Nos sacamos las ganas de platos bien condimentados y picantes que causaron estragos en nuestras narices. Son 10 páginas ilustradas con fotografías que te van a dejar queriendo más. Si tu intención es disfrutar de algo diferente este verano, esta es la revista para vos.

En este mismo número conversamos con la chef Wendy Glitz, de la taquería Taco Dealer, un fenómeno de la comida callejera con sabor típico mexicano. Ella nos cuenta cómo fue que empezó este emprendimiento gastronómico y cuáles son sus preferidos.

Además, te llevamos al cine. Este fin de semana se estrenó la esperada nueva adaptación de *Nosferatu*, del director Robert Eggers, y te traemos una reseña sin *spoilers* con la esperanza de que te decidas a dejarte asustar un poco.

Esto y más, en esta, la primera *Pausa* del año.

Pats

Patricia Luján Arévalos

EDITORA



Este también es un espacio para debatir temas de actualidad. Queremos comunicarnos contigo. Queremos saber lo que pensás. Escribinos para comentarnos tu opinión acerca de nuestro contenido a revista-pausa@uhora.com.py. Este también es tu espacio. ¡Esperamos tu e-mail!

CONTACTANOS

Podés acceder a otros contenidos adicionales, ver el *backstage* de nuestras notas, conocer más a nuestros entrevistados y compartir tus opiniones con nosotros visitando nuestras redes sociales. También es posible leer la revista en formato digital en:

www.pausa.com.py



@pauarevistaUH



/pauarevista



@pauarevista



Recibí tu revista Pausa junto con el diario Última Hora todos los domingos en tu casa.

SUSCRIBITE (021) 415 7620 / (0986) 120-927

Si escaneás el código QR, accedés al Kiosko UH

También podés leer *PAUSA* en tu tablet o smartphone descargando la aplicación en:



Tu OPORTUNIDAD a la vista

Para el viaje que tanto soñaste



PRÉSTAMO PERSONAL

cuotas desde

Gs. 32mil x millón

hasta **60 meses**



Solicitalo al  **021 617 6800**



OFERTA POR TIEMPO LIMITADO

Aprobación sujeta a análisis crediticio y condiciones de la campaña "Tu Oportunidad a la Vista 2024"

disponible en www.bancognb.com.py

¿Qué leemos?

Como agua para chocolate - Laura Esquivel Valdés

Iniciamos enero con un viaje gastronómico a México y, como no podía ser de otra forma, te recomendamos una lectura acorde. *Como agua para chocolate* es una de las representaciones de realismo mágico del país norteamericano, publicada en 1989. El hilo conductor de esta narración está en la cocina: es un libro de recetas con una trama llena de pasión y sabor. La historia se desarrolla en el siglo XX durante la Revolución Mexicana, que sentó las bases sobre las cuales se edificaron los principios de justicia social en dicha nación. En este contexto, se presenta el peso de la tradición y la subordinación de la mujer en medio del conflicto. Fue premiada en varias ocasiones y hoy es considerada una de las obras cumbre de la narrativa.



¿Qué vemos?

Bichos: Una verdadera aventura en miniatura - En Disney+



¿Qué pasa con los insectos urbanos? Esto es lo que la serie documental producida por National Geographic explora en este largometraje, que tiene como protagonistas a insectos reales en espacios citadinos y rurales, en situaciones y aventuras muy parecidas a las de los humanos. Es un recomendado si te gustan la biología y los animales.



La voz de Makayla: Una carta para el mundo - En Netflix



En este documental corto, una joven con trastornos del espectro autista (TEA) descubre el mundo de la comunicación y encuentra su propia voz a través de un tablero de letras. Está basado en una historia real, la producción tiene una duración de 24 minutos y fue dirigida por Julio Palacio.



Black Doves - En Netflix



Esta producción, dirigida por Alex Gabassi y escrita por Joe Barton, presenta una trama de espionaje que se desarrolla en un Londres navideño, donde la protagonista, Helen Webb (Keira Knightley), lleva una doble vida como espía y madre. Todo cambia cuando se entera de que han asesinado a su amante y decide cobrar venganza.



¿Qué escuchamos?

En SPOTIFY

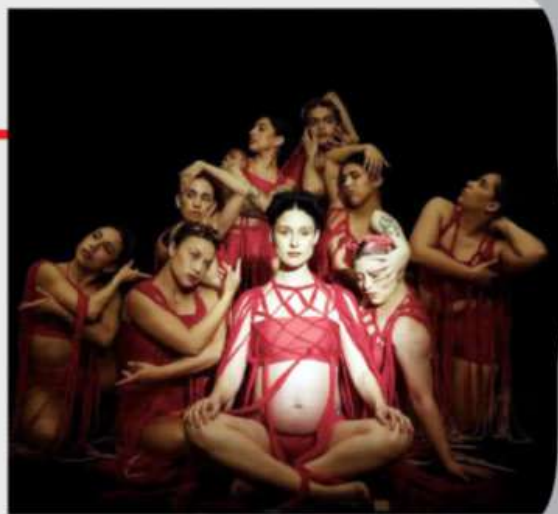


La cueva - Cazzu

La intérprete estrenó su sencillo titulado *La cueva*, balada que marca su regreso después de dos años de ausencia de los estudios de grabación. En este material, la artista desenvuelve su voz y la pone al servicio de su propia sanación. La canción generó un gran revuelo debido a su contenido emocional, que parece estar inspirado en su reciente ruptura.

Raíces - Francisca Valenzuela

Francisca Valenzuela, una de las voces más poderosas y versátiles de la música latina, presenta su nuevo sencillo, que cierra un año lleno de éxitos y destaca su constante crecimiento artístico y personal. "*Raíces* es un homenaje al viaje interno y al hogar interior. Yo he buscado mucho fuera de mí, en vez de buscar en mí", dice Francisca.



Aprovechá las

Ofertas

con **SARA** COMERCIAL



Sábado 04/01

08:30 a
18:00 H.

Domingo 05/01

09:00 a
18:00 H.

Lunes 06/01

08:30 a
18:00 H.

Los Reyes Magos te esperan
en Sara Comercial

Este 4 de enero
de 11:00 a 13:00 Hs.

Hasta **20%** de ahorro + Hasta **06** cuotas sin intereses +  **5%** de ahorro adicional por QR

Pagando con tus tarjetas
de crédito Itaú.

Del 3 al 6 de enero del 2025
Válido para el sector de juguetería

itaú



▼
Wendy Glizt

• Cocinera, chef y emprendedora gastronómica.

¿Cómo empezó tu relación con la cocina?

En mi infancia. Siempre me gustó comer rico, en mi casa se cocinaba muy bien. También, de chicos nos obligaban a probar de todo, nos gustara o no. Mientras íbamos creciendo, ayudábamos en la cocina y hasta nos contábamos cosas de niños —“de hambre no se van a morir”, decía mi mamá—. Así que, si sos de comer variado y sabés cómo se hace, es un ganar-ganar.

¿Tenés algún recuerdo visceral con alguna comida?

Visceral repulsivo, no. El amor es visceral, cuando uno tiene mariposas en la panza. ¡Eso sí me genera la comida! Le dicen también el efecto Ratatouille. Para mí es magia.

¿Qué es lo más difícil de emprender en Paraguay?

Todo: emprender, ser legal, hacer las cosas bien cuesta un montón porque el sistema está hecho para que el proceso sea largo y desgastante. Lo que sí tiene bueno Paraguay son los amigos. No hubiera podido emprender sin el apoyo de ellos y de mi familia, para idas al súper, al mercado, ser *deliveries*, cajeras, ayudantes de cocina, soporte técnico y mental. Les estoy eternamente agradecida a los que formaron parte.

Dos palabras que te describan:

Que sean tres: noble, leal y trabajadora.

Un libro o una película que te marcó: *Justine o los infortunios de la virtud*, del Marqués de Sade.

Tus series *fav* del momento: *Dune* y *La niñera*.

El lugar al que siempre volvés: Paraguay.

Algún miedo inusual o alguna fobia: Las arañas. ¡Guácala!

Si pudieras compartir un trago con cualquier persona, famosa o no, viva o no, ¿con quién sería?

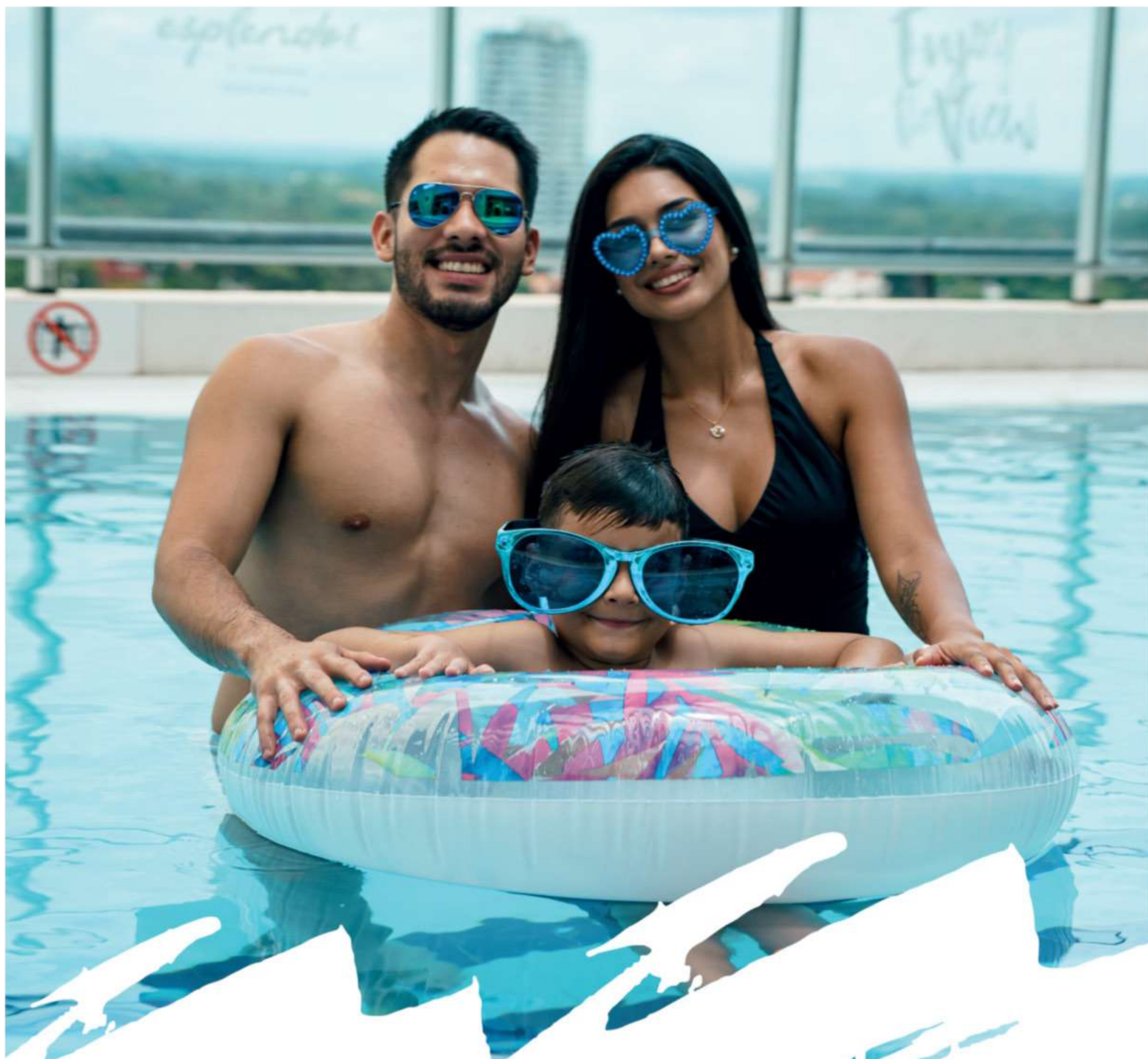
Me tomaría varios con Anthony Bourdain.

Para vos, ¿cuál es el mejor guisado para tacos?

El de carnitas, es alucinante.

¿En qué momento te tomás una pausa?

La hamaca paraguaya de mi jardín es fundamental para darme una *pausa*. Todo pasa muy rápido; a veces se hace complicado parar, respirar, mirar alrededor y agradecer.



Viví el
Verano en la ciudad

esplendor.

BY WYNDHAM
ASUNCIÓN

+595 993 381 253
reservas@esplendorasuncion.com

RESEÑA DE *NOSFERATU*

El cuento gótico de terror que nos merecemos

■ Por Patricia Luján Arévalos



Robert Eggers lo ha hecho de nuevo. Existe cierta garantía al ver el nombre de este rey del terror asociado con cualquier producción, y cuando se anunció este nuevo proyecto, la emoción se hizo palpable en todas partes.

Eggers, a quien conocemos principalmente por *The Witch* (2016), *The Lighthouse* (2019) y *The Northman* (2022), nos trae su propia versión de la historia vampírica victoriana. El guión, firmado por él mismo, está basado en *Nosferatu, eine Symphonie des Grauens*, de Friedrich Wilhelm Murnau, y *Drácula*, de Bram Stoker, y rinde homenaje a ambos de una manera magistral.

Obsesión indescriptible

La película inicia en Alemania, en la primera mitad del siglo XIX, cuando una joven Ellen (Lily-Rose Depp) invoca una presencia maldita que irrumpe en su vida y la cambia para siempre. Tiempo después, en 1838, la encontramos felizmente casada con Thomas

(Nicholas Hoult), un abogado que trabaja para una firma inmobiliaria que decide enviarlo a las montañas de Transilvania para finiquitar la venta de una mansión con el conde Orlok (interpretado magistralmente por Bill Skarsgård, a quien ya conocemos de *It* y *Barbarian*).

El siniestro viaje que Thomas inicia con el objetivo de asegurar su futuro y el de su esposa en Alemania lo lleva a un encuentro directo con el folclore regional y a darse cuenta de que el conde es, en realidad, un vampiro. La comprensión de que esta es la criatura que acosó a Ellen en su juventud empalidece ante la revelación de que el monstruo está obsesionado con ella y se prepara para desatar el infierno mismo para estar con la joven.

En su médula, *Nosferatu* (2024) es una historia de deseo, en partes iguales repelente y seductora. La sexualidad forma parte inherente del mito vampírico y se traslada sin esfuerzo a la versión que nos trae Robert Eggers. La obsesión del conde Orlok con Ellen

es incómoda y atrayente a la vez; pudiendo hacerlo atractivo y deseable, el director no cae en la fetichización del monstruo y lo presenta de una manera cruda, que no esconde la naturaleza sacrilega de la relación.

Un elenco verdaderamente estelar

El trabajo de Eggers es la mitad de este éxito y la otra la hacen los actores. Lily-Rose Depp, Nicholas Hoult y Bill Skarsgård son convincentes desde el primer plano y se entregan por completo a esta blasfema historia. Pero a su lado encontramos a Emma Corrin y Aaron Taylor-Johnson, un matrimonio que contrasta diametralmente con el de Ellen y Thomas, y que se ve terriblemente afectado por la maldición de Orlok.

Willem Dafoe, Ralph Ineson y Simon McBurney completan el elenco de *Nosferatu*, que ya podés disfrutar desde este fin de semana en tu cine favorito. Y atendé: no apta para corazones tibios ni mentes demasiado impresionables. ■ P

Disfrutá de las vacaciones
con tus tarjetas de crédito



Todos los días

Cuotas
sin intereses

Hasta **24**
Platinum y Oro

Hasta **12**
Clásicas

En agencias y aerolíneas
adheridas a Bancard ✈

*Ver bases y condiciones en www.familiar.com.py

Centro de
Atención
al Cliente:



***3322**
Desde tu celular



Banca
Web



App



Seguinos

LA MAGIA CORAL DE LOS NIÑOS DE LUQUE

Pequeñas voces, grandes sueños

Mañana vienen los Reyes y desde esta redacción nuestro deseo más sincero es que cada vez más infancias puedan acceder al arte y la cultura. Por eso, en esta edición entrevistamos a Édgar Siro González para conocer la mágica historia del Coro de Niños de Luque, que arrancó con la visita del Papa y perdura en el tiempo para el fomento de la educación musical.

■ Por Laura Ruiz Díaz. Producción: Sandra Flecha. Fotografía: Fernando Franceschelli.





La República de Luque, que por un tiempo breve pero significativo se convirtió en la capital del Paraguay en 1868, durante la Guerra contra la Triple Alianza, es el hogar de una experiencia única: el nacimiento de un coro de 200 niños.

“Se creó para darle la bienvenida al Papa en el aeropuerto Silvio Pettrossi”, cuenta Édgar Siro González, quien en ese entonces era director del coro del Santuario Central, principal referente de música sacra en la ciudad y la arquidiócesis.

El licenciado en Música, director del Conservatorio Municipal de Luque, director de orquesta y compositor, con la mirada atenta a los chicos, nos ofreció un paneo sobre la historia de la agrupación infantil. Aquel año tenían 10 profesores y él lideraba el proyecto, que se llamó Coro de Niños Papal.

Después del 10 de julio, cuando la venida del Papa ya era noticia de ayer, el proyecto gustó tanto que decidió formalizarlo. “Presenté la idea al intendente para que fuera estable y tuviera apoyo del Municipio”, recuerda. Así nació el Coro de Niños de Luque. Desde entonces se consolidó con uniformes, marcas y una identidad propia.

Una experiencia transformadora

La música juega un papel fundamental en el desarrollo emocional, social y cultural de los chicos que participan, y esto fue comprobado ampliamente a partir de la experiencia del maestro. “Es crucial para su autoestima porque se sienten valorados y encuentran una pasión en el arte. En el aspecto comunitario, el coro es muy representativo y la gente se identifica con él”, plantea.

Para mucha gente, esta es la primera aproximación del núcleo familiar a una propuesta cultural de música académica. El grupo tuvo la oportunidad de realizar presentaciones con artistas nacionales e internacionales de mucho renombre en este género, e inclusive han explorado otros, como cuando se presentaron con el cantante y compositor colombiano Manuel Turizo.

Han compartido escenario con los más grandes artistas nacionales, desde Andrea Valobra hasta Kchiporros, pasando por la Orquesta Sinfónica Nacional (OSN) y Tierra Adentro. Este año se han presentado en numerosos *shows* navideños, en eventos comerciales y municipales, y el público se deleitó con su propuesta. “En esta generación no hay uno solo sin talento, que abre la boca sin cantar”, bromea Édgar, orgulloso.

“Culturalmente, hemos trabajado en proyectos como *María Pacuri'i*, una zarzuela paraguaya”, agrega. Los chicos no solo cantaron, también actuaron, lo que los conectó profundamente con el folclore y las tradiciones populares nacionales. “Vivieron la cultura de cerca y aprendieron a amar su identidad”, comenta González.

María Pacuri'i

La obra, primera zarzuela interpretada por niños, reunió a este coro, la Orquesta Académica del Conservatorio Municipal de Luque (CML) y el elenco infantil de la Escuela Municipal de Danza (EMD), con un total aproximado de 80 infancias en escena, en julio de este año. Escrita por Juan Manuel Frutos Pane y Juan Carlos Moreno González, *María Pacuri'i* se adaptó especialmente para que la interpretaran los chicos, pero mantuvieron la esencia romántica y costumbrista, que evoca la vida rural paraguaya.

Esta experiencia permitió a los chicos conocer los vericuetos y camerinos del Teatro Municipal Ignacio A. Pane y crear una conexión única con el mundo



Édgar Siro
González

“Es crucial para su autoestima porque se sienten valorados y encuentran una pasión en el arte. En el aspecto comunitario, el coro es muy representativo y la gente se identifica con él”



del espectáculo. El Coro de Niños de Luque ya estaba integrado por profesionales, pero esta propuesta terminó de reafirmarlo.

Además, implicó un proceso muy importante para cada uno de los actores y sus familias. “Los chicos realmente vivieron sus personajes; eso los transformó. Se volvieron más expresivos y alegres. Pasaron de estar en casa todo el día a sentirse cómodos en grandes escenarios como el Teatro Municipal. Muchos padres comentaron cómo el coro cambió la personalidad de sus hijos”, indica el docente.

“Culturalmente, hemos trabajado en proyectos como María Pacuri’i, una zarzuela paraguaya”, agrega. Los chicos no solo cantaron, también actuaron, lo que los conectó profundamente con el folclore y las tradiciones populares nacionales. “Vivieron la cultura de cerca y aprendieron a amar su identidad”

El papel de la familia

“La música coral no solo transforma a los niños, también impacta en sus familias”, señala el director. Según el docente, el rol familiar es fundamental para el éxito del grupo, ya que “el apoyo en casa, la constancia en los ensayos y la valoración del esfuerzo son claves para que los chicos den lo mejor de sí”.

El trabajo voluntario de los padres también es fundamental a la hora de sostener el proceso. El equipo de Marketing y Redes Sociales que hoy está fomentando la presencia del grupo en el entorno digital está conformado íntegramente por las familias, con aportes de cada uno.

Además, destaca que este compromiso genera vínculos más fuertes: “Cuando los padres se involucran, no solo apoyan a sus hijos, también se convierten en parte activa de un proyecto que busca trascender lo artístico y formar mejores personas”.

El mayor desafío

En estos 10 años, el camino no estuvo exento de desafíos, y sin dudas el mayor fue la pandemia. “En 2020, el coro prácticamente se disolvió: no había apoyo ni posibilidad de ensayar. Pensé que sería el fin. Sin embargo, cuando las puertas se empezaron a abrir nuevamente, resurgió con mucha fuerza y una nueva generación”, expresa.

¿Cómo me sumo?

¿Cómo se incorporan los chicos al coro? ¿Hay criterios específicos? Estas preguntas las acercamos al maestro y nos reveló que muy pronto llegan las audiciones anuales. El grupo, actualmente, cuenta con alrededor de 30 integrantes y cada año se abren alrededor de 10 nuevas plazas. “Evaluamos afinación, entonación y ritmo. Las edades oscilan entre 8 y 16 años”, explica Édgar.

Este año, además, los chicos tienen la oportunidad de formarse en el Conservatorio Municipal, donde



estudian Lenguaje Musical (con la docente Norma López) y tienen sesiones personalizadas con la *vocal coach* Rosa Orué. Cada familia hace un aporte mínimo de G. 20.000 para el coro y G. 80.000 para clases de Canto en el lugar.

El sistema de trabajo es puramente profesional. Los niños tienen clases individuales de Canto y Lenguaje Musical una vez por semana. “También ensayamos en grupo dos veces por semana, trabajamos técnica vocal, repertorio y puesta en escena”, agrega el maestro Édgar. “Cada tanto hacemos talleres escénicos para mejorar movimientos y expresividad, y lograr *shows* dinámicos, no solo conciertos estáticos”, remarca.

De cara al futuro

Ahora el equipo está trabajando en fortalecer su presencia en redes sociales: “Es un parámetro muy importante a nivel nacional e internacional. Queremos promocionar nuestro trabajo, aumentar seguidores y colaborar con coros de otros países. Nuestra meta es llevar la música paraguaya al exterior, especialmente el folclore”.

Para sostenerse, el coro cuenta con el apoyo del

Santuario Virgen del Rosario, que les brinda el espacio físico para ensayar, y el Municipio de Luque.

Además, según el maestro, otro de los objetivos es volver a contar con apoyo de empresas que, en el marco de proyectos de responsabilidad social, colaboren con el sostenimiento del espacio. Las mayores necesidades tienen que ver con el transporte, ya que si bien cuentan con el bus puesto a disposición por la Comuna, no hay suficientes lugares para el equipo, y para viajes más largos deben contratar servicios privados.

A lo largo de su trayectoria, este coro demostró que con pasión, esfuerzo y apoyo, los sueños pueden convertirse en realidad. Iniciaron con un proyecto de gran envergadura pero han vencido los desafíos y perdurado en el tiempo. Cada historia que surge es un testimonio del poder transformador del arte. Que su música siga inspirando a más niños, familias y audiencias, y lleve la esencia de Paraguay al mundo entero.

Podés encontrar más información sobre el coro en sus redes sociales: @corodeninosdeluque en Instagram y Coro de Niños de Luque en Facebook. ■ P



Guisados, tequila y sol

UNA EXPERIENCIA A LA MEXICANA

La comida mexicana y *tex-mex* tuvo su esperado resurgimiento en los últimos años en Asunción y alrededores. Me refiero a un renacimiento de sabores y temperaturas con una calidad que elevó la vara al punto de hacer que sea imposible conformarnos con *wraps* insípidos y carnes aburridas. Hoy te damos cinco sugerencias que te van a volar la cabeza, locales con sabor auténtico que querrás mantener en rotación todo el año.

Por Patricia Luján Arévalos. Dirección de arte: Gabriela García Doldán. Dirección de producción: Camila Riveros. Producción: Sandra Flecha. Fotografía y retoque digital: Amalla Rivas Bigordá.

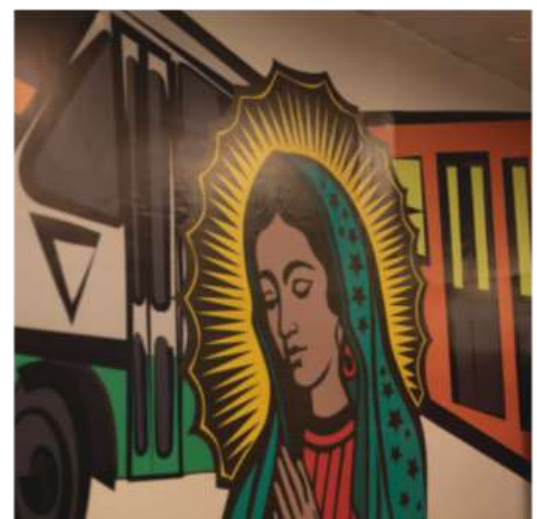
Es viernes por la tarde, estás saliendo de la oficina y buscas instintivamente ese premio a haber sobrevivido una semana más. Puede ser enero o agosto, da igual, porque las ganas de comer algo rico y bañarlo con una bebida helada te acompañan todo el año. Quizás estés pensando en un *lomito* o, seguramente, alguna parrilla repleta de *asaditos*, ese local de confianza que casi nunca te defrauda.

Dejame proponerte algo diferente a lo que acostumbrás y si para el final de estas páginas no estás convencido de probar alguno de los cinco locales que sugerimos en esta revista, yo misma pago el *asadito*.

México en cada bocado

Si lo único que probaste de comida mexicana hasta ahora son los *tacos* y las *quesadillas*, me permito decirte que te estás perdiendo de mucho. No porque los *tacos* y las *quesadillas* sean malos (para nada, somos *fans*), sino porque la cocina de este país es muy, muy extensa.

Uno de los locales que visitamos en esta ocasión fue *Taquero Muxo*, que seguramente ya conocés. Y si no, nos gustaría que su propietario, Marcelo Lugo,





TAQUERO MUXO



TAQUERO MUXO



TAQUERO MUXO

hiciera la introducción: “Somos fieles guardianes de la tradición mexicana. Importamos chiles y otros ingredientes directamente desde México para asegurarnos de que cada receta conserve su autenticidad. Nuestros procesos, condimentos y tiempos de cocción replican exactamente los métodos tradicionales. Además, nos enorgullece ser el único local en Paraguay que ofrece la mayor variedad de estos platillos, lo que nos convierte en un rincón donde México se siente en cada bocado”.

A fines del 2024 cumplieron seis años de existencia. Antes de la inauguración, investigaron profunda y exhaustivamente el origen de esta gastronomía para ofrecer al público platillos que respetaran la esencia del país y sus sabores tradicionales. Sus comienzos fueron en un salón comercial en Lambaré, pero les sorprendió la recepción. En unos seis meses, el espacio les quedó pequeño y tuvieron que mudarse.

“La recepción fue maravillosa, aunque inicialmente algunos dudaban de que los paraguayos pudieran lograr ese auténtico sabor. Sin embargo, cuando los platos hablaron por sí mismos, la comunidad local de México no tardó en recomendarnos. Comentarios como ‘me hicieron volver a mi país sin viajar’ fueron un gran respaldo. Esto, sumado al boca en boca, atrajo tanto a extranjeros como a paraguayos y nos consolidó como un referente de la auténtica comida mexicana”, relata Marcelo.

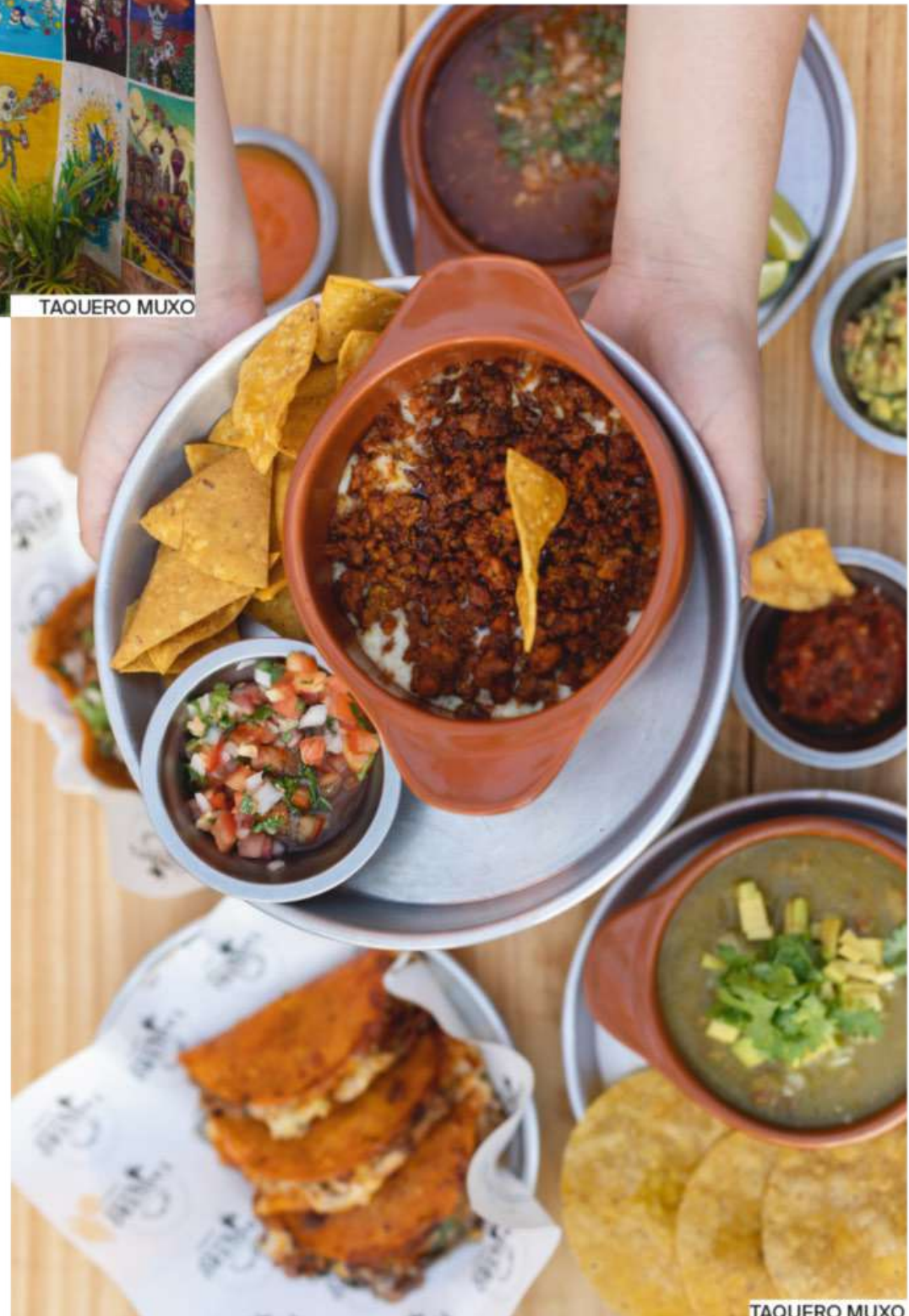
Hay platos que resistieron el paso del tiempo y continúan siendo los favoritos. Por supuesto, los tacos son reyes, pero existe una buena variedad de guisados para elegir el relleno. Otros preferidos de la gente son los burritos, las quesadillas, las enchiladas, los chilaquiles, los sopos y las gorditas.

Taquero Muxo ofrece combos para que pruebes

TAQUERO MUXO

Antojitos Mexicanos

Dirección: Sebastián Gaboto esquina Alejandro Ravizza (Lambaré).
Realizan *delivery*: sí.
Toman reservas: sí.
Teléfono: (0986) 829-142.
Días y horario de atención: martes a jueves de 18.30 a 23.00, y sábados y domingos de 18.30 a 00.00.
Instagram: @taqueromuxo
X: @taqueromuxo
Facebook: @taqueromuxo
TikTok: @taqueromuxopy
Web: www.taqueromuxo.com



varias cosas en una sentada, con porciones para compartir. Uno de los más exitosos es el *Botanero*, que incluye cinco antojitos mexicanos acompañados de cinco salsas diferentes. Pero mi favorito personal es el *Marrano*, porque también trae chimichangas y choriquesos, elaborados a partir de una receta mexicana y de producción propia al 100 %.

La joya del menú es la birria de res, un guisado succulento originario de Jalisco que se convirtió en su sello. Podés probarla al plato en forma de consomé, en tacos o como *quesabirria* (quesadilla de birria). Realmente, no hay forma de fallar.

El restaurante puede albergar a más de 100 personas cómodamente sentadas, distribuidas entre todos los ambientes decorados con una estética alegórica a México y música que va desde rancheras hasta cumbia, rock, pop y ritmos urbanos.

Taquería clandestina

Sobre la calle Pacheco nos espera uno de los locales más populares del momento, con visitantes que hacen filas eternas en la vereda con tal de probar su menú. “Nuestros tacos son un viaje sin retorno”, garantiza Wendy Glizt, propietaria de Taco Dealer, y agrega: “El local en sí es acogedor por esencia. Somos la primera taquería mexicana en Paraguay. Nos abocamos a ofrecer comida real, deliciosa, que se come con las manos. Esa es la experiencia y, para ello, usamos ingredientes mexicanos y nacionales, respetamos las recetas tradicionales y cuidamos la producción y la higiene”.

Taco Dealer dio sus primeros pasos en 2020, durante la pandemia. “Acababa de volver de una temporada gastronómica en México, de donde había traído muchos chiles, y durante la cuarentena me quedé en-

Taquero Muxo ofrece combos para que pruebes varias cosas en una sentada, con porciones para compartir. Uno de los más exitosos es el Botanero, que incluye cinco antojitos mexicanos acompañados de cinco salsas diferentes



cerrada en el departamento sin poder trabajar. Había que pagar el alquiler y sobrevivir, así que empecé a hacer lo que sabía, que era cocinar con los ingredientes que tenía”, recuerda la emprendedora. Una vez a la semana hacía un guisado o proteína y avisaba a sus amigos y clientes, quienes pasaban a buscar de su casa durante el toque de queda de manera clandestina. De ahí el nombre de Taco Dealer (la palabra inglesa *dealer* se refiere a un distribuidor ilegal).

Desde que comenzó, la carta mantiene las carnitas ahumadas y confitadas en manteca de cerdo, el guisado vacuno con chile ancho y las salsas: la *macha tatemada* (adictiva) y la más picante, de mango y habanero. Hasta ahora, la orden más frecuente es la mixta de tacos de tres sabores distintos y el burrito XXL.

¿Cuál es la recomendación de la casa para conocer el estilo del local? “Venir con la cabeza abierta y la lengua inquieta”, sugiere Wendy. “Tenemos capacidad para 50 personas. Es un lugar de alta rotación, así que es cuestión de aguardar un momento con unas chelas y se habilita espacio. La casa es chica, la olla es grande”, explica.

La intención es que te encuentres con la esencia de una taquería mexicana real, con mesas comunales y servicio a través de la autogestión. “La música, los colores, la luz, todo está pensado para que comer en Taco Dealer sea lo más parecido a hacerlo en México”, puntualiza la cocinera.

Un clásico asunceno

Este proyecto empezó en 1997 bajo la dirección de María Eugenia Villaseñor. Seis años después, el Grupo Pettengill inició el camino que lo trajo hasta la fecha: una experiencia gastronómica arraigada en



TACO DEALER



TACO DEALER



TACO DEALER

Dirección: Dr. Toribio Pacheco esquina Legión Civil Extranjera. Realizan *delivery* y *pick up* a través de Monchis. Toman reservas: no. Días y horario de atención: miércoles a lunes, de 18.00 a 00.00. Cierran los martes y feriados. Instagram: @tacodealerpy



TACO DEALER

TACO DEALER



La intención es que te encuentres con la esencia de una taquería mexicana real, con mesas comunales y servicio a través de la autogestión. “La música, los colores, la luz, todo está pensado para que comer en Taco Dealer sea lo más parecido a hacerlo en México”

Wendy Glizt

el paladar asunceno de las manos de colaboradores que llevan más de 20 años en el rubro.

Su comida y coctelería ocupan un lugar especial en la ciudad. Desde el cambio de administración, la dirección notó un incremento casi diario en el número de clientes. “El entonces director de mi grupo, el Ing. Luis Pettengill, era presidente del Club Cerro Porteño, y eso hizo también que mucha más gente se interesara en conocer el restaurante”, recuerda Belén Appleyard, de Hacienda Las Palomas.

La extensa carta tiene platos presentes desde el 25 de noviembre de 1997, fecha de inauguración original. Entre los favoritos de los clientes más frecuentes se encuentran: taco Pancho Villa, de tortilla de maíz servido con carne de res y chorizo *grillado* a la plancha con cebolla y cilantro finamente picado; y taco al pastor, variante más popular tanto en el restaurante como también dentro de México, con tortillas de maíz y carne de cerdo adobada, acompañada de cebollas, ananá y cilantro picado.

Una de las propuestas más especiales de Hacienda Las Palomas es el molcajete de mariscos de mar y tierra, servido en un plato caliente de piedra volcánica. Belén lo describe como una ebullición de colores que sobresalen en la presentación de esta comida emblemática. Lleva lomito de res, pechuga de pollo, camarones, chorizo, queso fresco, cebollita de verdeo en racimo y aguacate, todo esto montado en una salsa picantita de la casa. Viene acompañado de tortillas de trigo o maíz, según la preferencia del comensal.

Un recomendado de la casa es la tampiqueña, combinación muy sabrosa de lomito de res al *grill*, enchiladas, taco dorado, quesadillas, guacamole y frijoles refritos, servida con totopos y tomates asados. Para incluir a la mayor cantidad posible de personas, ofrecen todas las variantes de quesadillas con tortilla de maíz, aptas para celíacos.

Hacienda Las Palomas ofrece un salón climatizado, una acogedora terraza, un bar y un salón vip, con capacidad total de 200 clientes sentados, algo que se aprecia desde el primer momento de la decoración, ambientada al estilo mexicano con la incorporación de la naturaleza en todos los ambientes.

Calidez en el servicio

Sobre la avda. General Santos está Chulada La Taquería, un lugar que se distingue por la calidez en



HACIENDA LAS PALOMAS



RESTAURANTE HACIENDA LAS PALOMAS

Dirección: Guido Spano 1481
esq. Senador Long.
Realizan *delivery*: sí.
Toman reservas: sí.
Teléfonos: (021) 605-111
y (0982) 100-223.
Días y horario de atención:
domingos a jueves de 18.30
a 23.30, viernes y sábados
de 19.30 a 00.00.
Instagram: @haciendalaspalomas
Facebook: Hacienda
Las Palomas



Uno de los preferidos del staff de Pausa fueron sus tacos de ojo de bife, un sabor que no encontramos en ningún otro lugar y que une dos mundos en un solo plato, la tradición mexicana y la comida callejera de Paraguay: carne paraguaya a la plancha en tortilla de maíz

el servicio y la rapidez en la entrega de los pedidos. “Contamos con deliciosos platos típicos de Ciudad de México. Lo que buscamos es trasladar a nuestros clientes a la experiencia de una taquería mexicana, con el folclore en la atención que tendrían en nuestro amado Distrito Federal”, nos cuenta Héctor Mendoza, uno de los socios propietarios del local, ubicado en el límite que separa a barrio Jara de Las Mercedes.

Héctor se sentó con el equipo de *Pausa* para conversar sobre su proyecto gastronómico, impulsado por dos mexicanos y un paraguayo que buscaban generar un espacio distinto, en el cual “el servicio te hiciera sentir como en casa y pudieras disfrutar de la gastronomía mexicana con sus colores y sabores”.

Chulada abrió sus puertas en agosto del 2023 y en poco tiempo se convirtió en uno de los favoritos de la zona. “Realmente tuvimos muy buena aceptación en el barrio, pues acá hay mucha variedad gastronómica y fuimos muy bien acogidos por los vecinos. La publicidad de boca en boca ha jugado un papel muy importante en el crecimiento de este negocio”, menciona Héctor

Chulada es un lugar perfecto para degustar las recetas más populares de la gastronomía mexicana. *La Orden Mix* es una de esas porque incluye tres variedades de carne: carnitas, pastor y suadero. Ofrecen nachos, chilaquiles, burritos y tacos de bondiola que llevan el nombre del local, otro favorito del barrio.

Uno de los preferidos del *staff* de *Pausa* fueron sus tacos de ojo de bife, un sabor que no encontramos en ningún otro lugar y que une dos mundos en un solo plato, la tradición mexicana y la comida callejera de Paraguay: carne paraguaya a la plancha en tortilla de maíz. El toquecito de limón no podía faltar para terminar de santificar esta osada creación que, les prometemos, no decepciona.

Para los recién llegados y las personas a las que les cuesta decidir qué ordenar, Héctor recomienda la *Tabla Chulada*, una degustación de todos los platillos que ofrece la carta: quesadillas, nachos y burritos. Cuando pases por acá, no ignores las aguas



HACIENDA LAS PALOMAS

frescas de horchata, Jamaica o tamarindo. “Eso te trasladará a la mismísima Ciudad de México”, asegura con una sonrisa.

La decoración del local, desde sus orígenes, fue pensada como una taquería típica, con detalles muy particulares de la capital mexicana. “Está decorada con el juego de lotería, que es muy popular por nuestras tierras; también hace alusión a lugares emblemáticos como la basílica de Guadalupe, el estadio Azteca y a figuras icónicas como los luchadores y los mariachis”, describe nuestro anfitrión. La carta es un *collage* de imágenes distintivas de la ciudad, siempre con el objetivo de trasladar a los clientes a aquellos distantes barrios del hemisferio norte.

Street food tex-mex

La historia de Taco Boy 1980 es la de su creador, Elías Collante, un joven en sus 20 que llegó desde Concepción para imponer su conocimiento de la comida mexicana. Él cuenta que siempre sintió un gran interés por esta gastronomía. “Comencé con una mesa prestada, un brasero, un poco de carne, tortillas y carbón en la esquina de un supermercado. Pasé por

[NOTA DE TAPA]



CHULADA LA TAQUERÍA

CHULADA LA TAQUERÍA



CHULADA LA TAQUERÍA

diversas cosas, pero persistí porque una de mis metas era llegar a donde estoy ahora”, nos explica.

Elías pasó de vender sus platos en la vereda de un supermercado en 2022 a abrir su local propio en Lambaré. La atmósfera es totalmente particular, un lugar de comida callejera que mantiene ese espíritu sin dejarse llevar por la aplastante popularidad que ganó este último año. Es una taquería de barrio de principio a fin.

Al inicio, los clientes solo podían pedir para llevar, pero ahora tienen la posibilidad de quedarse a disfrutar de la comida y los tragos que ofrece Taco Boy 1980. Elías nos recomendó los tacos suaderos, las quesadillas gringas y los burritos, pero hay algunos platos que se consagran como predilectos de sus clientes, como los tacos de alambre, un éxito que se mantiene desde aquellos primeros días en la vereda del súper. No podíamos dejar pasar la oportunidad de comer un elote calentito, otra receta que no abun-

da en los restaurantes similares.

En este local también conocimos la tendencia de los *dorilocos*, que nos dejó con la boca abierta. Obviamente, la base son Doritos, pero todo lo que viene después es inesperado (y extrañamente perfecto): una mezcla de carnes, queso y vegetales en su medida justa. Te lo sirven en la misma bolsita de los Doritos con una cucharita, pero terminás pescando hasta la última gota del fondo. Promesa.

El servicio y la atención, como en todos los lugares que forman parte de este recorrido y tuvimos el placer de visitar, nos hizo sentir cómodos desde el principio, y al despedirnos sabíamos que queríamos regresar. Las cartas de Taquero Muxo, Taco Dealer, Hacienda Las Palomas, Chulada La Taquería y Taco Boy 1980 son tan completas y extensas que en una sola visita es imposible apreciar el abanico de sabores que ofrecen estos, algunos de los mejores restaurantes mexicanos de Central y Capital. ■ P

CHULADA LA TAQUERÍA

Dirección: General Santos casi Teniente Ruiz.
Realizan *delivery*: sí.
Toman reservas: sí.
Teléfono: (0972) 163-938.
Días y horario de atención: miércoles a lunes de 18.00 a 00.00.
Instagram: @chuladapy



El servicio y la atención, como en todos los lugares que forman parte de este recorrido y tuvimos el placer de visitar, nos hizo sentir cómodos desde el principio, y al despedirnos sabíamos que querríamos regresar



TACO BOY 1980

Dirección: avda. Cacique Lambaré esquina Sebastián Gaboto.
 Realizan *delivery*: sí.
 Toman reservas: sí.
 Teléfono: (0984) 443-021.
 Días y horario de atención: todos los días desde las 19.30.
 Instagram, Facebook y TikTok: @tacoboy1980





MALLORCA

El balance perfecto entre historia y playas en el Mediterráneo

Esta crónica te llevará a uno de los destinos más codiciados del Mediterráneo: la mayor de las islas Baleares españolas, cuna de una de las ciudades más pujantes y pobladas de la historia europea, y uno de los destinos estivales más populares del globo.

■ Por Leticia Ferro Cartes



Cuando el pasado, la naturaleza y la modernidad cohabitan en armonía, es un placer total, un equilibrio que, como viajera, valoro y recomiendo. Decidí visitar la isla en busca de un lugar donde descansar de la vida ajetreada de la ciudad, pero con una dosis de historia, cultura y encanto. Este destino lo tiene todo y quiero compartir mi experiencia en este maravilloso destino del Mediterráneo con los lectores de *Pausa*.

Palma: una ciudad con 2000 años de vida urbana

Mallorca cuenta con una increíble oferta cultural, gastronómica, arquitectónica y de compras, que es capaz de sorprender hasta al más experimentado viajero. Perdersé en el vaivén de las románticas calles estrechas de la Almudaina, recorrer el castillo gótico de Bellver, ir de compras o simplemente salir a merendar una *ensaimada* son planes al alcance de quien visita este destino del Mediterráneo.

No en vano Mallorca, la mayor de las islas Baleares (archipiélago ubicado frente a la península ibérica

hacia la costa oeste), es uno de los sitios favoritos de toda Europa para vacacionar y hacer playa: sus aguas frescas, las preciosas calas y su agradable clima hacen de este un oasis al que es posible acceder por avión vía Madrid o Barcelona, en vuelos frecuentes durante la temporada estival.

Palma de Mallorca fue fundada por el general romano Quinto Cecilio Metelo en el 123 a. C. Tuvo un vertiginoso crecimiento a partir del 900, como consecuencia de la ocupación andalusí en su territorio. En tres siglos de presencia de esa cultura, se erigió una de las ciudades más prósperas y pobladas del continente, en ese entonces llamada Madina Mayurqa. En 1441, la *razzia pisano-catalana* destruyó una parte de la urbe, que luego logró recuperarse, hasta que en 1229 se produjo la conquista del Ejército de la Corona de Aragón y se convirtió en la *Ciutat de Mallorca*.

Lo rico de su pasado se entreteteje en las calles y la cultura de Palma, ciudad encantadora, soleada, llena de edificaciones históricas y una hermosa rambla arbolada con pintorescas calles contiguas, que dan a rincones urbanos únicos, con pasadizos, escaleritas y túneles de otras épocas. Es una ciudad que nos remite a tiempos antiguos, pero al mismo tiempo se siente relevante y moderna.

Algunos puntos neurálgicos del distrito Centro, la antigua parte de la ciudad que hoy configura el casco histórico, son las vivaces calles Sant Miquel y Olmos, o la plaza Weyler, justo en el lado opuesto, junto a Plaza del Rey Juan Carlos y Plaza del Mercat. Cerca, encontrarán la famosa avenida Jaime III, distinguida por sus exclusivas *boutiques* de lujo, y una de las arterias más preciosas de la ciudad: Paseo del Borne.

Quedé muy complacida con el ambiente en Palma de Mallorca, la capital: a pesar de haber ido en temporada alta, la cantidad de turistas no fue atosigante, la gente era muy agradable y la impresión que tuve como visitante fue la mejor. Posee una vibra de ciudad europea más bien tranquila: aunque fui al lugar en lo más alto del verano (se suele decir que fuera de temporada es mejor para apreciar destinos muy vacacionales), me sentí cómoda y segura viajando sola.

CINCO TIPS PARA SENTIR PALMA DE MALLORCA DE MANERA AUTÉNTICA

Perdete en las calles de la vieja ciudad, sin rumbo ni *Google Maps*. Delimitá la costa por el camino hacia el castillo de Bellver y recorrela. Pedí una *coca* recién hecha y sentate a disfrutarla en plaza Weyler. Probá las famosas *ensaimadas* con chocolate caliente. Nunca le digas a un mallorquín que habla en catalán.



Gastronomía mallorquina de exportación

Como se sabe, la cocina española cuenta con fama internacional y es una de las principales de la región. Mallorca, sin embargo, posee una identidad mediterránea distintiva, con platos como *arrós brut*, guisado de carne que remite a una paella; la *coca*, una especie de pizzeta hecha con ingredientes de temporada; y el *tumbet*, propuesta con vegetales comparada al *ratatouille*, pero con reminiscencias árabes.

La pastelería merece una mención aparte, por su extraordinaria calidad y variedad. La industria láctea de la región es de las mejores de España y, por ende, nutre a la cocina de una infinita variedad de materia prima fresca y sabrosa. Como gran entusiasta de la gastronomía española que atribuyo a la herencia familiar, mi interés por los dulces me llevó al local más antiguo de Can Joan de s'Aigo, confitería familiar con una tradición de más de 300 años, comprometida con representar la cultura tradicional mallorquina y mantener ingredientes y recetas que datan de nada menos que ¡el 1700!

Esta horchatería y chocolatería llamó mi atención por su vivaz marquesina que se asemeja a la de un teatro

antiguo: ver una gran fila de personas es siempre signo de que las comidas del sitio serán buenas. Para mi sorpresa, casi todas eran locales: ante la duda, un lugar gastronómico frecuentado por personas del lugar normalmente es una apuesta segura para evitar las trampas para turistas (lugares con precios excesivos y de baja calidad que aprovechan el factor del alto tránsito), tan en auge últimamente.

Afortunadamente, pude retornar en un feriado y encontré el local no tan concurrido. Me pedí una de las combinaciones más tradicionales: *ensaimadas* con *xocolata calenta*. Este plato de bollería local es una especie de masa esponjosa que se deshace en la boca, con un toque de azúcar impalpable por encima. El chocolate se parece más a una salsa un poco espesa de cacao caliente que a la chocolatada que acostumbramos a beber en Paraguay, más lechosa y líquida. Ambas elecciones fueron deliciosas y las recomiendo fervientemente.

Mi amiga y yo tuvimos suerte: un mozo nos ofreció más *xocolata* a ambas porque se equivocaron en una orden. Fue la excusa perfecta para ordenar otras delicias del menú, como *quartos* (bizcochuelo alto, muy esponjoso y aireado que me recordó en textura al *mochi* japonés), palmeras y cruasanes. A pesar de ser un lugar muy famoso en la isla, los precios son asequibles: la *ensaimada* clásica cuesta 1,80 €, y con crema, 2,40 €; el chocolate caliente, 2,60 €; el *quarto* y el cruasán, 1,90 €; y la palmera, 2,40 €. Sin exagerar, fue la mejor merienda de toda mi travesía: sabrosa y recién hecha, simplemente perfecta. Hay tres locales. El que visité (Can Sanç al 10) data del

Mallorca cuenta con una increíble oferta cultural, gastronómica, arquitectónica y de compras, que es capaz de sorprender hasta al más experimentado viajero

año 1977 y tiene todos los detalles del primero que se abrió en 1700. Es una experiencia recomendada, estar allí da la impresión de visitar una cápsula del tiempo, con su vajilla antigua, bajo una araña muy *kitsch* verde y rodeada de mobiliario de época.

Las calas, encanto natural que enamora

Si bien tuve como base la ciudad de Palma, no pude dejar de visitar las increíbles y famosas calas de la isla de Mallorca. A diferencia de las playas de arena, estos sitios naturales más apartados tienen en ocasiones una superficie irregular, con piedras o pedregullos, acantilados y vegetación, que se forman por la erosión del agua.

Las calas no son lineales, suelen presentarse en forma de semicírculo y son muy apreciadas por mantener una temperatura fresca por la vegetación que se encuentra alrededor y por sus paisajes exóticos. Un punto a considerar es que es necesario equiparse con calzados para buceo o caminatas para evitar lastimarse los pies.

En Palma, el transporte público hacia las principales calas de toda la isla es de calidad. El valor de los *tickets* está determinado por la distancia y hay salidas diarias en distintos puntos de la ciudad, para viajar en autobuses cómodos de turismo. La isla cuenta nada menos que con más de 300 calas en más de 550 kilómetros sobre el mar Mediterráneo. Puede ser abrumador tener una opción tan variada y rica de lugares para hacer playa, nadar, practicar deportes acuáticos o bucear, y me extendería demasiado al respecto, así que solo mencionaré mis dos favoritas, ubicadas en Santanyí.

Tomé el bus muy temprano (línea 501, con un costo

cercano a 5 €) en la Estación Intermodal, y dos horas después arribé a la zona baja del distrito. Llegar a las calas a pie es muy sencillo, basta con seguir la cartelería. Conocí la primera, Cala D'Or, a la mañana. Es ideal ir con tiempo para conseguir un buen *spot* para poner la toalla o, incluso, hacer un picnic. El sitio es precioso, tiene una pequeña área con arena y está rodeada de una arquitectura pintoresca, pinos y otros árboles y embarcaciones que visitan el lugar. Hay turismo, pero como mencioné antes, se puede vacacionar en tranquilidad, tomar sol o comer algo en algún chiringuito o en el mar.

El mar es de un turquesa muy profundo, oscuro en partes, y el agua es fresca. El sol pega con fuerza, pero el calor se alivia con una agradable brisa. Del otro lado (se cruza a pie por un camino en la ciudad) se encuentra la asombrosa Cala Esmeralda, similar a la primera, pero con una tonalidad que va del azul verdoso al turquesa. Otra curiosidad es la temperatura de las corrientes, que en este lugar tienen vetas más frescas entremezcladas que te dan la impresión de estar recibiendo un suave masaje.

Personalmente, buscaba un sitio no tan bullicioso como Ibiza y no tan cerrado como Formentera, con una vista a las aguas y una ciudad vibrante al alcance. Debo decir que la experiencia superó mis expectativas: al momento de planificar estas vacaciones no esperé sorprenderme tanto. La coexistencia de su majestuosa arquitectura, impecablemente conservada, y un paisaje natural agreste, fértil, causó una gran impresión en mí y me lleva a recomendar este destino a los lectores. Siento que la decisión fue la correcta: volvería una y mil veces a esta maravillosa isla española. ■ P



Titulo: Recompensa

Autora: María Lyakhovitskaya



Técnica: óleo sobre lienzo.
Medidas: 30 cm × 30 cm.
Año: 2024.

Más obras de la artista, en su cuenta oficial de Instagram (@liamariart) y en la Galería BGN/ARTE (@bgnarte).

REVISTA

PAUSA

Nro. 325
Año 7
5/1/2025

REVISTA

PAUSA

ULTIMA HORA



Visitamos algunos de los restaurantes de comida mexicana más deliciosos, aprobados por los fanáticos dentro y fuera de TikTok.

PERFIL: WENDY GLIZT | MÚSICA: CORO DE NIÑOS DE LUQUE | VIAJES: MALLORCA



Recibí el diario Última Hora y la revista Pausa todos los domingos, por seis meses, en la comodidad de tu domicilio.

Suscripción semestral: G. 210.000

Incluye la tarjeta del club UH para acceder a múltiples beneficios.

Contacto: ☎ (0986) 120-927
(021) 415-7620
suscripciones@uhora.com.py



www.pausa.com.py



@pausarevistaUH



/pausarevista



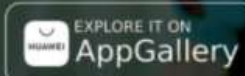
@pausarevista

TODOS LOS DOMINGOS GRATIS CON EL DIARIO

ULTIMA HORA

ueno bank

El banco paraguayo de todos.



Descargá la app y conocé más.