

IP

PREMIUMFEST

INTERNATIONAL  
PREMIUM FESTIVAL

3-6 Noviembre 2011  
Madrid

P

# PREMIUMFEST

INTERNATIONAL  
PREMIUM FESTIVAL

3-6 Noviembre 2011  
Madrid

PREMIUMFEST es un festival que presenta las mejores experiencias de las marcas Premium para que las disfrutes, del 3 al 6 de noviembre, en distintos puntos de Madrid. Una cita exclusiva que convierte la palabra experience en protagonista.

# PREMIUMFEST EXPERIENCES

Te presentamos las experiencias  
PREMIUMFEST que puedes disfrutar.  
Organízate la agenda para poder  
vivirlas todas...

## BMW

Actividad de prueba de los sistemas Xdrive. Para ello contaremos con 4 estructuras donde los vehículos X de BMW, conducidos por monitores especializados, irán trazando el circuito. Toda aquella personas que se acerque al espacio y esté interesada puede tener la oportunidad de participar en esta interesante actividad.  
Fecha: del 3 al 6 de noviembre.  
Horario de la actividad: de 12:00h. a 20:00h. ininterrumpidamente.  
Localización: Plaza de Felipe II.

## MINI

Jornadas de pruebas de conducción en las que se podrá disfrutar de todas las sensaciones de conducir un MINI por las calles de Madrid y probar el sistema All4 en las estructuras que instalaremos en la Plaza de Colón.  
Fechas: 4, 5 y 6 de noviembre.  
Horarios: Viernes 4 de 16:00h. a 21:00h.  
Sábado 5 de 12:00h. a 20:00h. Domingo 6 de 11:00h. a 17:00h.  
Localización: Plaza de Colon.

## BMWi

Un panel eléctrico se iluminará con la energía que transmitan los transeúntes que pasen delante de él.  
Fecha: Del 3 al 6 de noviembre.  
Horarios: de 10:00h. de la mañana a 22:00h. ininterrumpidamente.  
Localización: Callejón de Jorge Juan 10.

## ASICS

Podrás tener la oportunidad de jugar a padel en un lugar emblemático de la ciudad con la modalidad de "Rey de la Pista". El que se convierta en el Rey de la Pista retará a las campeonas del mundo de padel en la gran final. Para participar es necesario haber comprado productos ASICS en centros especializados de El Corte Inglés.  
Fecha: 5 de Noviembre.  
Horarios: de 10:00h a 23:00 h.  
Localización: Plaza de Colon.

## EL CORTE INGLÉS

El Corte Inglés de Castellana te invita a vivir la experiencia del lujo en Gourmet Experience, en el Espacio Belleza y Salud y a través del servicio de Personal Shopper. Para poder acceder a nuestros

servicios/productos premium deberás enviar tu mail a [info@premiumfest.com](mailto:info@premiumfest.com), indicar en el asunto 'El Corte Inglés de Castellana' y presentar el impreso que te enviaremos por mail.  
Fechas: del 3 al 6 de noviembre.  
Horario: de 10:00h. a 22:00h. ininterrumpidamente  
Localización: Corte Inglés de Castellana.

## COTY PRESTIGE

Quiosco floral donde invitamos a descubrir un universo de fragancias y esencias puras. Entrega de viales en el quiosco floral.  
Horario: de 10:00h. a 21:00h. ininterrumpidamente.  
Localización: Plaza Colon, esquina calle Goya con Serrano.

## BVLGARI

La boutique de la marca abrirá sus puertas al público para mostrar su exposición de exclusivas piezas de alta relojería.  
Fechas: 3,4 y 5 de noviembre.  
Horario: de 10:00h. a 19:30h.  
Locación: Serrano, 49.

## HARMONT & BLAINE

Se expondrán en la tienda obras de una artista emergente. Un recorrido plástico por distintas urbes como Nueva York o Sao Paulo.  
Fechas: 3,4 y 5 de noviembre.  
Horario: horario de tienda.  
Localización: Villanueva, 20 esquina Claudio Coello.

## CREMIEUX

Una Personal Shopper te asesorará para que combines tus prendas de la manera más favorecedora.  
Fechas: 3,4 y 5 de noviembre.  
Horario: de 16:00h. a 20:00h.  
Localización: Velázquez, 20.

## BARBOUR

Taller de encerado.  
Fechas: 3,4 y 5 de noviembre.  
Horario: de 16:00h. a 20:00h.  
Localización: Jorge Juan, 5  
Acceso restringido

## GANT

Pase de modelos en un after work con las últimas colecciones.  
Fecha: 3 de noviembre.

Horario: de 18:00h. a 22:00h.  
Localización: Jorge Juan, 12

### LA MARTINA

Presentación a bloggers de las últimas tendencias de la temporada.  
Fecha: 3 de noviembre.  
Horario: de 18:30h. a 22:00h.  
Localización: Jorge Juan, 5

### THE WATER COMPANY

¿Te atreves con una "Timba Clandestina" de póker? Podrás probar tus habilidades, aprender nuevos trucos y disfrutar de las bebidas más exclusivas de The Water Company y de un sugerente y original maridaje ofrecido por la marca Ralladura de Coco... Una experiencia gastronómica inolvidable.  
Acceso restringido

### PREMIUMFEST CIGARIUM

Se premiará al mejor cigarro habano del año en una cena exclusiva apadrinada por ron Matusalem y Caviar Perse.  
Acceso restringido.

### SAMSUNG

Presentación del nuevo lanzamiento de Samsung: GALAXY NOTE.  
Un dispositivo móvil dirigido fundamentalmente a un público artístico, creativo, que le guste dibujar y dar rienda suelta a nuevas ideas. Acceso restringido.

### PREMIUMFEST FORUM

Visionarios internacionales debatirán sobre tendencias y estrategias de negocio en el sector premium. Apadrinado por Samsung, BMW, MINI BMW y MELIÁ.  
Acceso restringido.

### FEVER TREE

"Si quieres inscribirte en alguna de las actividades que Fever-Tree organiza en el marco del PremiumFest, envía un mail a [info@cookingconcepts.com](mailto:info@cookingconcepts.com) o insíbete a través de nuestro Facebook: 'Fever-Tree España'.  
Fechas: 3, 4, 5 y 6 de noviembre.  
Localización: espacio THE HUB.  
Gobernador, 26

### JUEVES, 3 DE NOVIEMBRE

13:00h. – 15:00h. **Fever-Tree & Blogs**  
Evento privado. Taller de cócteles donde se mostrará a un grupo de bloggers

algunos consejos para elaborar una serie de combinados mientras disfrutan de un suculento aperitivo.

### 16:00h. – 19:00h. Premium Natural Moment by Fever-Tree

Evento privado. Fever-Tree abrirá sus puertas para invitar a los asistentes del Fórum del PremiumFest a conocer su espacio y ofrecerles un lugar donde disfrutar, relajarse y relacionarse degustando un delicioso combinado.

### 19:30h. – 23:00h. Premium Natural Moment by Fever-Tree

Evento privado. Fever-Tree abrirá sus puertas para invitar a miembros de redes sociales relacionadas con el mundo de los cócteles y long-drinks a conocer su espacio y ofrecerles un lugar donde disfrutar, relajarse y relacionarse tomándose un delicioso combinado.

### VIERNES, 4 DE NOVIEMBRE

#### 12:00h. – 15:00h. Lemon Manifesto. Desgranando el Fever-Tree Premium Lemon

Evento privado. Esta actividad está dirigida a medios de comunicación. Ferran Centelles y David Seijas, someliers de elBulli, dirigirán este taller en el que desgranarán las propiedades del Fever-Tree Premium Lemon, el último producto añadido a la gama de Fever-Tree, elaborado en colaboración con Ferran Adrià y su equipo.

#### 16:00h. – 17:00h. Lemon Manifesto. Desgranando el Fever-Tree Premium Lemon

Evento privado. Ferran Centelles y David Seijas, someliers de elBulli, dirigirán este taller en el que desgranarán las propiedades del Fever-Tree Premium Lemon, el último producto añadido a la gama de Fever-Tree, que ha sido elaborado en colaboración con Ferran Adrià y su equipo.

#### 18:00h. – 00:00h. Premium Natural Moment by Fever-Tree

Evento abierto al público. Fever-Tree abrirá sus puertas para invitar a todo aquel que quiera acercarse a conocer su espacio y ofrecerle un lugar donde disfrutar y divertirse tomándose un delicioso combinado.

### SÁBADO, 5 DE NOVIEMBRE

#### 13:00h. – 15:00h. Lemon Manifesto. Desgranando el Fever-Tree Premium Lemon

Evento abierto al público. Ferran Centelles y David Seijas, someliers de elBulli, dirigirán este taller en el que desgranarán las propiedades del Fever-Tree Premium Lemon, el último producto añadido a la gama de Fever-Tree, que ha sido elaborado en colaboración con Ferran Adrià y su equipo. Además, ofrecerán una serie de consejos sencillos de aplicar para que saborees al máximo todos tus combinados.

#### 18:00h. – 19:00h. Lemon Manifesto. Desgranando el Fever-Tree Premium Lemon

Evento abierto al público. Ferran Centelles y David Seijas, someliers de elBulli, dirigirán este taller en el que desgranarán las propiedades del Fever-Tree Premium Lemon, el último producto añadido a la gama de Fever-Tree, que ha sido elaborado en colaboración con Ferran Adrià y su equipo. Además, ofrecerán una serie de consejos sencillos de aplicar para que saborees al máximo todos tus combinados.

#### 20:00h. – 00:00h. Premium Natural Moment by Fever-Tree

Evento abierto al público. Fever-Tree abrirá sus puertas para invitar a todo aquel que quiera acercarse a conocer su espacio y ofrecerle un lugar donde disfrutar y divertirse tomándose un delicioso combinado.

### DOMINGO, 6 DE NOVIEMBRE

#### 13:00h. – 15:00h. Taller de cócteles urbanos y cosmopolitas

Evento abierto al público. Taller de cócteles donde se les proporcionará a los asistentes algunos consejos y trucos para disfrutar al máximo de sus combinados.

#### 18:00h. – 20:00h. Premium Natural Moment by Fever-Tree

Evento privado. Fever-Tree abrirá sus puertas a todas las empresas que han participado en el PremiumFest para invitarlas a conocer su espacio y ofrecerles un lugar donde disfrutar, relajarse y relacionarse tomándose un delicioso combinado.

### G'VINE

Tendrá la ubicación perfecta para que todos los asistentes puedan sumergirse en el ADN de la marca "SoTraditionally Unconventional". Un recorrido por los viñedos de G'VINE.

Fechas: del 3 al 6 de noviembre.

**JUEVES 3:** Taller de escultura de hielos impartido por uno de los profesionales más reconocidos de Europa que mostrará los secretos de tallar hielos para tu perfecto g&t, ¡no dejarás indiferente a nadie! Invitación cóctel G'vine para los asistentes.

Horarios: 18:00h., 19:00h., 20:00h. y 21:00h.  
Localización: Castelló, 98

**VIERNES 4:** ¡Conviértete en un G'vine Connoisseur! Cata vertical del proceso de elaboración de G'vine, donde podrás descubrir cada paso catando destilados que no están a la venta y terminando con una master-class de diferenciación entre ambas gamas de G'vine (Floraïson y Nouaison). Regalo de una miniatura de su gama preferida de G'vine a todos los asistentes.

Horarios: 18:00h, 19:00h, 20:00h y 21:00h  
Localización: Castelló, 98

**SÁBADO 3:** G' fruit sculpture. Taller de escultura de frutas impartido por uno de los profesionales más reconocidos de Europa que mostrará los secretos de este oficio para decorar tus cócteles y tus g&t. Invitación cóctel G'vine para los asistentes.

Horarios: 12:00h, 13:00h, 18:00h , 19:00h, 20:00h. y 21:00 h.  
Localización: Castelló, 98

**DOMINGO 6:** G' french Cocktails. Master class de cócteles franceses clásicos y modernos. Descubre la inigualable mezclabilidad de G'vine Gin (en sus versiones Floraïson y Nouaison) de la mano de los mejores mixólogos como Tupac Kirby y Miguel Figueredo. Regalo libro de cócteles y maridajes G'vine Rendez Vous.  
Horarios: 12:00h, 13:00h, 18:00h , 19:00h, 20:00h. y 21:00 h.

# PREMIUMFEST CIRCUIT

PREMIUMFEST ha creado, tras una exclusiva selección, una red de restaurantes y locales Premium en los que, durante los días de celebración del Festival, se podrá disfrutar de creaciones Gourmet y otras experiencias especialmente diseñadas para la ocasión.

Los establecimientos adheridos a PremiumFest se distinguen con la P de PREMIUMFEST vinilada en sus escaparates.

Un novedoso circuito que discurre por 67 establecimientos de los distritos de Salamanca, Chamberí y Centro.

Atreveté a probar sus delicias preparadas en exclusiva para ti.



**ALKALDE.** Degusta su menú Premium a tu alcance. **JORGE JUAN 10**

**BALZAC.** Degusta un menú Premium con vinos distintos por cada plato y un g'vine por 5€ de sobremesa. **MORETO 7**

**BE CHIC.** Prueba el menú Premium con raviolis, risotto, rodaballo, pato, coulant de chocolate acompañado de un vino rioja. **VALVERDE 28**

**COCK.** Tómate un sabroso coctel Premium y un G'vine a tu alcance. **REINA 16**

**DASSA BASSA.** Prueba la tapa de huevo con setas y espuma de patata y trufa y copa de knipser riesling kabinet 2010 y de seleni cellar selection pinot noir 2009 nueva zelandia, y un G'vine a bajo coste. **VILLALAR 7**

**EAST 47.** Degusta su menú Premium, solo para tí. **PLAZA DE LAS CORTES 10**

**ESCADA** Ofrecen un obsequio con cada compra. Claudio Coello, 29.

**GLASS BAR.** Disfruta de un coctel Premium y toma tu G'vine a un precio increíble. **CARRERA DE SAN JERÓNIMO 34**

**ISOLÉE.** Conoce sus productos más Premium y llévate un sachette de G'vine por tu compra. **CLAUDIO COELLO 55**

**KABUKI.** Elige su menú sushi Premium. **VELÁZQUEZ 6**

**LA MUCCA.** Disfruta de un menú Premium especialmente elaborado para PremiumFest. **PRADO 16**

**LA PACA.** Disfruta el mejor gin tonic a un buen precio acompañado de tarta casera. **VALVERDE 36**

**LE CABRERA.** Escoge su menú más premium y en su bar el coctel Premium creado especialmente para tí. **BARBARA DE BRAGANZA 2 Y PASEO DE RECOLETOS 2**

**O'CLOCK.** Atrevete a beber su nuevo bloody mary con trufa blanca. **JUAN BRAVO 25**

**PAN DE LUJO.** Degusta su menú más Premium. **JORGE JUAN 20**

**PARAGUAS.** Degusta su menú más Premium, los platos mas exquisitos. **JORGE JUAN 16**

**SUSHI SHOP.** Conoce su menú Premium, los mejores platos solo para tí. **SERRANO 1**

**LA COCINA DE SAN ANTON.** En la cocina de San Antón todos los platos empiezan por la P y son Premium. **AUGUSTO FIGUEROA 24**

**THE GIN ROOM.** No dejes de probar su gin decorado especialmente para PremiumFest y prueba un G'vine a un precio excepcional. Academia 7

**WHITBY.** Degusta su menú Premium, lo inalcanzable es posible en el PremiumFest. **ALMAGRO 22**



**EUROPA DECO.** Caviar Per SÉ, el mejor aperitivo de Madrid, lo podrás tomar en Europa Deco. por Joaquín de Felipe como cocinero.

**CARRERA DE SAN JERÓNIMO 34**

**LA TERRAZA DEL CASINO.** De Paco Roncero, prepara el Tuétano con caviar PER SÉ en el menú degustación, no te lo puedes perder.

**ALCALA 15**

**MERCADO DE SAN MIGUEL.** Stand Puro Caviar, donde Pueden degustar caviar PER SÉ en cucharillas y luego comprar lata. **PLAZA SAN MIGUEL 1**



**ME Madrid** es el primer hotel de la marca ME by Meliá. Un establecimiento que busca desafiar, retar, satisfacer y estimular tus sentidos El innovador diseño, la cocina internacional de fusión y las músicas del mundo son los rasgos característicos del hotel. Plaza Santa ANA 14

**Meliá Madrid Princesa,** completamente renovado en 2008, pone a disposición de sus huéspedes amplias y luminosas habitaciones, todas ellas exteriores y de estilo contemporáneo. Ubicado cerca de las zonas de shopping más emblemáticas de la ciudad. **PRINCESA 27**

**Gran Meliá Fénix** es la expresión de un lujo tradicional con estilo vanguardista en Madrid. Todo un ejemplo de atención a sus clientes donde se cuida cada detalle para asegurar que la experiencia sea única e inolvidable. Miembro del exclusivo grupo The Leading Hotels of the World. **HERMOSILLA 2**

**UNO** es el nuevo lounge restaurante del hotel Meliá Madrid Princesa, un espacio en el que se unen sus tres ambientes: El Bar, el Snack y el Restau-

rante a la carta. **UNO**, el lugar perfecto para cualquier momento del día y para tu momento afterwork. **PRINCESA 27** **MIDNIGHT ROSE** en el **ME MADRID** está destinado a atraer a los más modernos y vanguardistas gracias a su seductora combinación de cocina internacional y su deslumbrante ambiente. El bar, con sus lujosos acabados y mobiliario ecléctico y moderno es el foco de atención y el sitio perfecto para una cita nocturna. **PLAZA DE SANTA ANA 14** **DRY COSMOPOLITAN BAR** **BY JAVIER DE LAS MUELAS** en el **GRAN MELIÁ FÉNIX**, podrás disfrutar de la colección de los sabrosos fresh fruits martinis en el ambiente más Premium y exclusivo de la ciudad. **HERMOSILLA 2**



**RICCI** Descubre los helados más Premium, originales helados artesanos italianos con el sabor de tus combinados favoritos: gin tonic, ron. **C/HUERTAS 9**



**40 CAFÉ**. Prueba el increíble Cóctel 40 Café + Mini hamburguesita de colores. **GRAN VÍA 55**

**ANGLOMANIA**. Anglomanía presenta su nueva colección de invierno y el viernes 4 de Noviembre se ofrecerá un 10% en abrigos y americanas y de 19 a 20:30h se dará una copa.. **VILLANUEVA 16** **ASPESI**. Destaca sus plumíferos de nylon elástico ideales para practicar tanto deportes de nieve como para ciudad. **JORGE JUAN 5**

**BOBO BAR**. Degusta un sabroso menu Premium con sus productos más gourmet. **MANIEL 23**

**BOGA BAR**. Todos los días del PremiumFest un menú Premium, el viernes 4 noche burlesque y el jueves 3 a las 14.00h cata de aceites aforo limitado, llamar para reservar. **ALMIRANTE 11**

**BOURGUIGNON**. Bourguignon presenta sus ramos y centros de la temporada que estén mas de moda, basándose en la moda holandesa, alemana y escandinava. **ALMAGRO 3**

**BOURGUIGNON**. Bourguignon presenta sus ramos y centros de la temporada que estén mas de moda, basándose en la moda holandesa, alemana y escandinava. Ramón y cajal 1

**BRISTOL BAR**. Bristol bar ofrece un menú Premium con los entrantes, principales, postres y café más increíbles de su carta. **ALMIRANTE 20**

**CAFÉ OLIVER**. Degusta un quit royal con copa champang. De jueves a sábado primera copa gratis en el bar para los clientes que escojan el menú Premium. **ALMIRANTE 12**

**CAFFE DEI POETI**. Disfruta de la fiesta de la trufa blanca con un menú especial. **PRADO 4**

**CAIXA FORUM**. Exposición Teotihuacan: el esplendor hecho cultura y Eugène Delacroix, no dejes de visitarlas. **PASEO DEL PRADO 36**

**CASA Y JARDIN**. Casa y jardín ha seleccionado sus productos más Premium . **PADILLA 21**

**CAVIAR HOUSE & PRUNIER**. Caviar house ha hecho una selección de productos gourmet y ofrece un menú degustación. **HERMOSILLA 28**

**CINCO JOTAS**. Degusta su menú más Premium. **CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ S/N**

**DÉFILÉ CAFÉ**. Degusta su menú Premium, lo inalcanzable es posible en el PremiumFest. **HERMOSILLA 39**

**DELITTO E CASTIGO**. Presenta las piezas " couture " del desfile de otoño-invierno de Emilio Pucci.

**CLAUDIO COELLO 26** **EL ESPEJO**. Aprovecha a degustar un menú Premium con música en directo de jueves a domingo. **PASEO DE RECOLETOS 51**

**FRUTAS VAZQUEZ JR**. Frutas Vázquez ha seleccionado sus productos mas gourmet. **AYALA 11**

**HARINA**. No dejes de comprar el bizcocho decorado especialmente con la P de Premium. **PLAZA DE LA INDEPENDENCIA 10** **IF**. Presenta la colección nueva de los clutch de Alexander Mcqueen. Jorge Juan 20

**IL SALOTTO**. Degusta sus menús Premium a elegir. Velázquez 61

**JUSTONE**. Presenta americanas para hombre y la nueva colección de Alaia para mujer.

**KAI JAPANESE**. Menú PremiumFest, exclusivo para estos días. Clavel 5

**LA TABERNA DE PILAR**. Degusta su menú Premium, una experiencia gastronómica a tu alcance. **SAN MARCOS 51** **LA VAQUERIA SUIZA**. Disfruta su menú Premium con platos como tosta de foie, hamburguesa vaquería, ensalada de algas o salmón marinado entre otros platos. **BLANCA DE NAVARRA 8**

**LE PAIN QUOTIDIEN**. Prueba sus delicias en sus locales más Premium de Madrid. **VELÁZQUEZ 92**, **SERRANO 27**, **FUENCARRAL 95**, **PLAZA MAYOR 30**, **GRAN VÍA 46**

**LHARDY**. Escoge su menú mas Premium con bebida incluida y con el café una pastita en forma P de Premium. **CARRERA DE SAN JERÓNIMO 8**

**LORENA MORLOTE**. Dejate asesorar de la forma más Premium para cambio de look con el mejor trato de los profesionales de Lorena Morlote. **DON RAMÓN DE LA CRUZ 56**

**M & H**. Conoce las cestas de bebe de niño y niña, el regalo más Premium para tu bebe . **CASTELLÓ 39**

**MALLORCA**. Disfruta de una tabla gourmet especialmente elaborada para PremiumFest. **SERRANO 6**

**MAMA FRAMBOISE**. Un postre con chapa de chocolate y detalle en oro comestible, creado para PremiumFest, y degustación de tartas acompañado con vinos dulces en sus catas. **FERNANDO VI 23**

**MANTEQUERIAS BRAVO**. Todos tus productos más Premium en una escogida cesta gourmet. **AYALA 24**

**MARNI**. Presenta su nueva colección de camisetas Charity. **CALLEJÓN DE JORGE JUAN**

**MERCADO DE SAN ANTON**. Los comercios del mercado san Antón hacen una selección de productos para PremiumFest. **AUGUSTO FIGUEROA 24**

**MOULIN CHOCOLAT**. Saborea un postre especial éclair de chocolate manjarí y conoce sus catas de chocolate el día 4 a las 17, 18 y 19h. **ALCALÁ 77**

**NURIELLE**. Saborea un postre de milloja decorado con la P de PremiumFest. **HORTALEZA 38**, **ALCALÁ 150**, **JUAN BRAVO 52**

**O'LIF**. Degusta su menú Premium . **JORGE JUAN 29**

**OITA café**. Escoge tu postre de hojaldre Premium. **HORTALEZA 30**

**OLIVIA TE CUIDA**. Degusta su menú especial para cuidarte a la vez de darle un lujo al paladar. Santa Teresa 8

**OVEN 180**. Degusta su menú más Premium. **LAGASCA 32** **PANTA RHEI**. Conoce su galería de autores de libros de arte, diseño, moda, ilustración y fotografía. **HERNÁN CORTÉS 7**

**POMME SUCRE**. Saborea su postre más Premium. **BARQUILLO 49** **SULA**. Prueba el menú PremiumFest con champang y aperitivos. **JORGE JUAN 33**

**SUSHI ITTO**. Conoce su menú especial wataru. **RECOLETOS 10** **UNO DE MOLINA**. Saborea su coctel Premium en el mejor ambiente. **MARÍA DE MOLINA 1**

**VINO TINTO**. Degusta su menú Premium, lo inalcanzable es posible en el PremiumFest. **JORGE JUAN 8**

**WOGABOO**. Saborea la pasta más fresca del mundo cocinada en directo (la mien con carne de vieiras, tirabeques, setas y brotes). **AYALA 14**

**ZARRACIN**. Degusta su menú Premium, lo inalcanzable es posible en el PremiumFest. **SAN BERNARDO 106**

**ZEN CENTRAL**. Degusta su menú Premium, lo inalcanzable es posible en el PremiumFest. **PUIGCERDÁ 6**



MARTIN MILLER'S GIN

**LE CABRERA**. Ofreceran una degustación de su Gin Tonic Martin Miller´s. **BARBARA DE BRAGANZA 2** Y **PASEO DE RECOLETOS 2**

**LA COCINA DE SAN ANTON**. Ofreceran una degustación de su Gin Tonic Martin Miller´s. **AUGUSTO FIGUEROA 24**

**O'CLOCK**. Ofreceran una degustación de su Gin Tonic Martin Miller´s. **JUAN BRAVO 25**

**WHITBY**. Ofreceran una degustación de su Gin Tonic Martin Miller´s. **ALMAGRO 22** **BRISTOL BAR**. Ofreceran una degustación de su Gin Tonic Martin Miller´s. **ALMIRANTE 20**

**DRY**. Ofreceran una degustación de su Gin Tonic Martin Miller´s. **HERMOSILLA 2**

# PREMIUMFEST

INTERNATIONAL PREMIUM FESTIVAL

3-6 Noviembre 2011 Madrid

President Andrés Rodríguez

Philippe Guillaumet, Owner PRP Luxury Consultants

Carlos Delso, Managing Director Louis Vuitton Spain, Portugal and Morocco

María de la Hera, Managing Director Bulgari Spain, Portugal and Andorra

Gail Dexter Lord, Founder and President Lord Cultural Resources

Francisco Albertí, Business Development Manger Iberostar

Balvinder Singh Powar, CCO & Managing Director Booster Space Industries Spain

Javier Fernández Andrino, DOSM Gran Melià Fenix

Bogdan Petrescu, Manager THR Tourism Consultants

Laure Colliex, VicePresident Lord Cultural Resources

Mark Stringer, Founder PrettyGreen London Agency & La Maison Fontaine Absinthe

Garen Moreno, CuldeSac TM Partner

Fernando Gutiérrez, Founder Fernando Gutiérrez Studio, London

Toni Segarra, Founder \*S,C,P,F Agency, Barcelona

Benoît Jacob, Head of Design BMWi

Uwe Dreher, Deputy Head of Marketing BMWi

Alfons Cornella, Presidente INFONOMIA

Humberto Matas, Consultor de Innovación y Fundador de dxn

Eduardo Fernández, Managing Director at Blackberry Research in Motion (RIM) Spain & Mediterranean Region

María Martínez, Emprendedora en el ámbito Internet, Fundadora de la Web

Mikal Hallstrup, Designit Chief Visionary Officer

Sophie von Schonburg, Socia de CuldeSac TM

Sung-Han Kim, Head of Samsung Design Europe

Chuck Failla, Financial Analyst and Commentator, Precursor of the "Scuppie" Movement

Charles Rolls, Fundador y CEO de Fever Tree

Jean-Sébastien Robicquet, Fundador de G·Vine

---

---

## Official Premium Sponsors



## Premium Sponsors

COTY PRESTIGE



Barbour



BVLGARI



GRAN MELIÁ  
HOTELS & RESORTS



GANT



MIRTO

MARTIN MILLER'S GIN

PER SÉ



El Corte Inglés  
CASTELLANA



Asics



Harmont & Blaine



## Media Partners

SEZ

Robb Report

Esquire

BAZAAR

Con la colaboración



[www.premiumfest.com](http://www.premiumfest.com)