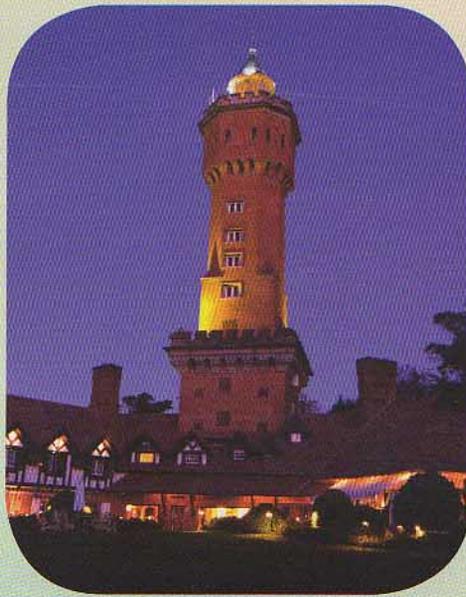




## Las Piedras Villas & Hotel Fasano

Esta temporada inaugura Las Piedras Villas & Hotel Fasano, el primer Beach & Country resort del Uruguay. El primer Hotel Fasano fuera de Brasil está ubicado a 8 kilómetros de La Barra de Maldonado. Construido en el área más elevada del terreno, tendrá 20 bungalows, dos restaurantes insignia (el Fasano y Nonno Ruggero), un bar, spa de primera línea, piscina y lounge, todo con el diseño del emblemático arquitecto Isay Weinfeld. En una segunda etapa, la infraestructura de Las Piedras Villas & Hotel Fasano contará con un centro ecuestre, canchas de polo, de tenis, un boat house sobre el Río Maldonado con playa privada y una exclusiva cancha de golf de 9 hoyos, diseñada por Arnold Palmer.



## Hotel L'Auberge

Distinguido en 2010 como Most Excellent Hotel de Latinoamérica por la Edición Condé Nast, el Hotel L'Auberge, una obra del arquitecto argentino Arturo Dubour, con dirección del arquitecto Guillermo Reboratti, fue pionero en el barrio Parque del Golf y, con más de seis décadas, sigue seduciendo con su majestuosa torre de agua e inmensos jardines, intactos desde su creación. Cuenta con 36 habitaciones, amplios salones, salón de té con delicatessen imperdibles, salones para congresos y una excelente atención.

Barrio Parque del Golf  
Tel. 00598 42488888  
[www.laubergehotel.com](http://www.laubergehotel.com)



## Nonno Antonio

Pícaramente escondida en el frondoso bosque de Punta Ballena, en una moderna construcción, se encuentra la fábrica-quesería Nonno Antonio. Junto al establecimiento, en cámara húmeda, descansan y maduran el Gorgonzola y el Reblochon, sobre estantes de madera que ayudan al desarrollo del hongo, traídos especialmente desde Europa, al igual que el cuajo y el fermento. Desde su hacedor original, Antonio Ferretti, que elaboran con leche pasteurizada y homogeneizada de Conaprole y le agregan crema de leche. Muy tentadores, los quesos pueden ser degustados junto a una copa de vino.

Camino Lussich, a 3 km del Arboretum Lussich, Punta Ballena  
Tels: 4224-1664, 095-598283  
[www.nonnoantonio.com.uy](http://www.nonnoantonio.com.uy)



## Hernán Taiana

El restó de Hernan Taiana celebra una década de cocina fusión

Hernán Taiana nos espera para festejar su décima temporada en Punta del Este. Cocina de autor y diseño, con la mejor materia prima del Uruguay. Esta temporada nos invita con un menú fusión con toques propios, acompañados de una selección premium de vinos. Degustaciones, tapas, el clásico cordero y sutiles postres para compartir entre amigos este verano. Diez años de pura cocina y pasión.

Parada 49,5 Brava Manantiales  
Tel. (0059)842771356  
[www.hernantaiana.com](http://www.hernantaiana.com)