



Trump amenaza con más aranceles para frenar las aceitunas españolas PÁG. 15

Madrid y Barcelona limitarán Airbnb en el casco histórico PÁG. 16

El PNV, dispuesto a apoyar los Presupuestos por temor a Rivera

Rajoy prácticamente da por hecho el visto bueno a las Cuentas en el mes de marzo

El Partido Nacionalista Vasco (PNV) está dispuesto ahora a aprobar los Presupuestos Generales del Estado de 2018, justo cuando las últimas encuestas dan un ascenso notable a Ciudadanos, el partido que

encabeza Albert Rivera. Frenado por la aplicación del artículo 155 de la Constitución en Cataluña, el PNV estaría estudiando levantar el veto que mantiene a las Cuentas del Gobierno desde septiembre, sobre todo

ante el hipotético escenario de que la formación naranja ganara unas elecciones generales y decidiera recalcular el Cupo vasco, como viene exigiendo Rivera hasta la fecha. Desde el Ejecutivo de Mariano Rajoy

se muestran también convencidos del apoyo del PNV a los Presupuestos Generales e incluso confían en que ese respaldo podría hacerse efectivo de forma inminente, incluso entre marzo y junio. PÁG. 55

Báñez plantea calcular la pensión con los mejores 25 años laborales

Afecta a mayores de 45, prejubilados y de ERE

La ministra de Empleo, Fátima Báñez, plantea que algunos colectivos puedan computar los 25 mejores años de vida laboral para calcular la pensión, lo que incrementaría sus prestaciones y elevaría el gasto del Estado. PÁG. 58

ÒMNIUM Y ANC PIERDEN EL 40% DE INGRESOS EN PLENO 'PROCÉS'

Entre 2014 y 2016, ambas organizaciones han pasado de facturar 13,1 millones a 8,1 millones PÁG. 56



Jordi Sánchez, de la Asamblea Nacional Catalana (ANC), y Jordi Cuixart, de Òmnium Cultural, en primer plano. LUIS MORENO

Guindos rebate a Rato: "Ordóñez quiso que Bankia se nacionalizara"

PÁG. 10

Mercados		CaixaBank
Ibex 35	+0,51%	10.520,40
Eurostoxx 50	+0,28%	3.622,01
Eco10	-0,36%	149,29
Eco30	+0,55%	2.021,09
Prima de riesgo	94	(0)

UN NUEVO ECOTRADER TE ESPERA

LAS HERRAMIENTAS FINANCIERAS MÁS INNOVADORAS DEL MERCADO

ANÁLISIS TÉCNICO
Estrategia de inversión

TOP 10
Análisis por fundamental



DIVIDENDOS
Los más rentables

VALORES INTERNACIONALES
Selección de ideas para invertir

Ecotrader.es

Tu estrategia de inversión para batir al mercado de la mano de los expertos de elEconomista.

PRUEBA GRATUITA 1 MES
www.ecotrader.es
900 907 210

El Gobierno busca acabar con el pago 'obligatorio' de dividendos en pymes

Proposición de Ley del PP en el Congreso

El Gobierno está dispuesto a acabar con el llamado reparto obligatorio de dividendos. El PP ha presentado una Proposición de Ley en el Congreso para modificar la Ley de Sociedades de Capital. La

normativa actual otorga al socio de una pyme un derecho de separación, en caso de falta de distribución de un dividendo mínimo, siempre que haya un año de beneficios en la empresa. PÁG. 7

Mapfre deja de ser el peor consejo del Ibex tras año y medio

Mejora la recomendación en las primeras sesiones

Mapfre deja de ser la peor recomendación del Ibex año y medio después. Es el valor del selectivo español que mejora más su consejo en las primeras doce sesiones bursátiles del año. PÁG. 50

REVISTA DIGITAL

La inteligencia artificial ya es mayor de edad PÁG. 49



PUERTA DE EMBARQUE

Fitur dejará 260 millones en los cinco días de jornadas



INNOVACIÓN Y NEGOCIOS

CDTI: 40 años de ayudas a las empresas para I+D+i



Gestión Empresarial Gourmet

Magoga, cocina mediterránea siglo XXI con Cartagena como inspiración

Los mejores productos de la zona para unos sugerentes platos contemporáneos

Ana Marcos MADRID.

Cartagena se mueve. También en el sector gastronómico. El mejor ejemplo de ello es el restaurante Magoga, donde el matrimonio formado por María Gómez y Adrián de Marcos representa modernidad y buen hacer. Situado en la histórica plaza donde se encontraba la antigua lonja, la evolución en cocina ha sido constante, aunque siempre bajo un denominador común: Murcia y su rica despensa, con Cartagena en primera línea. Frescos mariscos y pescados de sus costas, arroces de Calasparra, salazones o verduras y frutas de la fértil huerta... exquisito cuidado de las materias primas.

Una amplia sala en tonos negros y blancos es el relajado medioambiente donde degustar una cocina de mercado, basada en la tradición, que se abre a la creatividad y las técnicas actuales. La chef María Gómez, formada en el Basque Culinary Center de San Sebastián, posee un amplio bagaje con estancias en Arzak, Adriá o Arbelaitz.

Todo ello se traslada a su carta, en la que desgrana una cocina mediterránea y cartagenera con el sello del siglo XXI. En la oferta, desde unos conseguidos langostinos de Guardamar con las cabezas en temperatura a una ensalada de salazones con espuma de anchoa que navega en la autenticidad. Un canto a lo autóctono, como los guisantes *negre*, típicamente murcianos y papada del *chato* (cerdo negro recuperado en la zona) en una deliciosa

Restaurante Magoga

Plaza Dr. Vicente García Marcos, 5. Cartagena (Murcia). Tel.: 96 850 96 78. Cierra domingos noche y lunes. Parking cercano. Terraza de verano. Web: www.restaurantemagoga.com



EE

El Menú

Primer: Cigala crujiente, foie u oloroso
Segundo: Pato azulón con salsa Suzette
Postre: Selección de seis quesos, según temporada
Precio medio: 60 €

armonía. Y no faltan arroces, entre ellos el de codorniz, en su punto y pura succulencia.

Entre los pescados, el sabroso gale-

te de atún rojo hecho al vacío y salsa perigord o los chanquetes del Mar Menor - la *angula* de la comarca, perfectos de fritura, aunque algo anulados por la crema de toffe de ajos asados. Platos logrados, aunque con un exceso de salsas, que desluce en parte la valía de la cocina y los grandes productos utilizados.

En sala, donde Adrián de Marcos ejerce de director, todo es armonía. Delicado servicio, mesas perfectamente vestidas, original menaje... Abel Valverde, maître de Santeoloni, les asesora en este aspecto, como también lo hace con el surtido carro

de quesos, integrado por exquisitas e insólitas piezas de muy especiales elaboraciones.

La amplia y variada carta de vinos cuenta con 300 etiquetas entre las que se encuentran añadas históricas y referencias internacionales.

Poseen un interesante Menú Degustación con maridaje (100 euros). También detalles como el pan de masa madre y originales aceites de oliva para probar.

Entre los postres, destaca el chocolate con algarroba, toda una delicia. Magoga, una de las apuestas culinarias más sólidas de la región.

La Cata

LA FELISA 2016
 B. Emilio Moro / D.O Ribera del Duero
 PVP recomendado: 24,9 €
 Calificación: 9

A. M.

Un vino con corazón. La Felisa es el homenaje de Javier y José Moro a su madre, quien fue clave en el desarrollo de esta bodega, ahora ya en tercera generación. Como tal es muy especial: el primer vino ecológico (certificado) de esta casa, fruto de una investigación de tres años. Elaborado con tinta fina, su calidad destaca en el campo de otros homólogos. Frutal, de tanino marcado aunque maduro, persistente... Cumple y supera expectativas.



Llega 'Gastrofestival', la gran fiesta de la gastronomía

A. M. MADRID.

Del 20 de enero y hasta el 4 de febrero se celebrará Gastrofestival, promovido por el Ayuntamiento de Madrid y Madrid Fusión. Una cita en la que 450 establecimientos e instituciones harán de la gastronomía una fiesta. Menús especiales, rutas culinarias, cursos de cocina, tapas... no faltan restaurantes para celiacos. Como novedades, un apartado solidario para personas con pocos recursos, así como *gastrobocatas*, para hallar el perfecto bocadillo. Los mercados municipales darán talleres, catas y degustaciones.

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 01/01/2018 al 30/06/2018. Los cheques tendrán una vigencia de dos años, del 01/01/2018 al 01/01/2020 y tendrán un valor de 400€. Solo podrán ser cargados por Repsol Autogas y tendrán un límite de 10€ por repostaje. Para poder cargar el cheque, el cliente deberá de pasar su tarjeta Repsol Más en el momento del cargue y escanear el código de barras asociado a vales recibidos. Los turismos y comerciales ligeros Euro 4, 5 y 6 propulsados por Autogas están clasificados como ECO en base al impacto ambiental de vehículos de la DGT. Los vehículos transformados a Autogas podrán optar a la etiqueta ECO si cumplen al menos los criterios de la etiqueta ambiental "C" establecida por la DGT. Reducción de emisiones de partículas en un 99% NG, en un 98% y CD, en un 12% respecto a vehículos diésel en sistemas de post-tratamiento específicos. Ahorro máximo del 40% respecto a la gasolina para un consumo medio de 6,4 L/100 km en un vehículo de categoría C, con potencia entre los 110-120 CV y cambio manual. Autonomía para un vehículo de 110-115 CV con un depósito de gasolina de 50 L más otro de Autogas de 42 L. Consulta los puntos de suministro en autogas.repsol.es

La cocina del cerdo ibérico y sus chacinas son protagonistas

A. M. MADRID.

Cinco Jotas Jorge Juan (Callejón de Puigcerdá, 2) acometió el pasado año una importante reforma de su espacio, aunque su producto estrella sigue siendo el mismo: el cerdo ibérico. En torno al preciado porcino, el restaurante ofrece el menú Cortes de la Dehesa (55 euros), que comienza con su mejor jamón, caña de presa y lomo, para seguir con el *steack tartar* de solomillo, cortes de pluma y presa a la parrilla. Y finaliza con la carrillera al vino tinto y torrija caramelizada. El menú incluye Fino Quintana y Montecillo Gran Reserva.