

# vamos de *paradores*

Trivago.es presenta el "ranking" de los diez mejores paradores elaborado gracias a las opiniones de sus clientes. Te invitamos a visitar tres de ellos.

## SANTIAGO DE COMPOSTELA

Encabeza esta clasificación por tercer año consecutivo. Ubicado en la plaza del Obradoiro, posee cuatro claustros y 262 plazas. Hab.

doble, alojamiento y desayuno desde 155 €. Tfno.: 981 582 200.

## LORCA (MURCIA)

Ocupa el séptimo lugar y es la primera vez que entra en la lista. Es un edificio de nueva planta levantado sobre un yacimiento arqueológico. Podrás ver una sinagoga del S. XV y una casa judía del S. VI. Habitación doble, sólo alojamiento,

desde 70 €. Tfno.: 968 406 047.

## LERMA (BURGOS)

Este parador ocupa el último lugar del "ranking" y está situado en el antiguo Palacio Ducal. Su patio central está rodeado de columnas. Tiene 133 plazas. Hab. doble, desde 95 €. Tfno.: 947 177 110. Inf. en [trivago.es](http://trivago.es) y [parador.es](http://parador.es)

El parador de Santiago de Compostela tiene vistas a su catedral.

El parador de Lorca está sobre un yacimiento arqueológico.



Espectacular fachada del parador de Lerma, en Burgos.



## PLANES CON NIÑOS

### PARQUE TEMÁTICO (MADRID)

Parque Warner reabre sus puertas

El 22 de marzo, Parque Warner Madrid estrena su decimotercera temporada. Disfruta de la familia Looney Tunes y los Picapietra.

Se renueva el espectáculo de Academia de Policía, y Scooby Doo protagonizará un nuevo musical. En junio, estrenan Warner Beach, una nueva zona acuática.

• Parque Warner Madrid. San Martín de la Vega. Madrid. En marzo, sábados y domingos de 11.30 h a 21.00 h Entradas desde 25,90 €. Inf. y reservas en [parquewarner.com](http://parquewarner.com)



## DIEZ MINUTOS RECOMIENDA

### REÑÉ, BISTRÓ MODERNISTA (BARCELONA)

Café-Bar Restaurant Reñé abre sus puertas en el edificio histórico que ocupaba la popular Pastelería Reñé y del que conserva la fachada modernista. El chef Moisés Ibarra es el encargado de su cocina. Prueba su steak tartar, patatas bravas Reñé, canelones crujientes de pollo con bechamel de foie y su arroz brut. No te olvides de sus pasteles artesanales, su crème brûlée, la tarta sacher o sus cookies artesanales.

• Reñé. C/ Consell de Cent, 362. Barcelona. Tfno.: 934 880 761. Precio medio: 37 €.

