

la suite  
CREATIVE

la suite  
CREATIVE

conócenos

cómo pensamos

qué hacemos

colabora

aquí estamos

1

No somos una  
agencia de  
publicidad.  
Ni un estudio de  
diseño.  
Ni un grupo de  
freelances.  
(Y sin embargo,  
tenemos las  
mejores  
respuestas)

2

No somos gurús  
de la publicidad.  
Ni creativos  
divinos.  
Ni altos  
ejecutivos a  
comisión.  
(Y sin embargo,  
nuestro trabajo  
sí da resultados)

3

No somos de  
Barcelona.  
Ni de  
Asturias.  
Ni de Sevilla.  
(Y sin  
embargo,  
estamos en  
cualquier  
parte)

4

No somos  
nada de lo  
que has visto  
hasta ahora.  
(Y sin  
embargo, ya  
lo habías  
imaginado)

5

Somos Tú  
tu empresa  
tu cliente  
tu equipo  
tu objetivo  
tu inquietud  
tu necesidad

la suite  
CREATIVE

conócenos

cómo pensamos

qué hacemos

colabora

aquí estamos



Santiago Gonzalez Palacios  
DIRECTOR DE MARKETING Y VENTAS

Diplomado en Turismo  
por la Universidad de Oviedo  
Master Suizo en Alta Dirección  
Hotelería Internacional por  
la Escuela de Les Roches Marbella  
Especialista en comunicación institucional



Marga Fernández-Peña García  
DIRECTORA CREATIVA

Licenciada en B.B. A.A.  
por la Universidad de Sevilla  
Master in Fine Arts MFA  
Especializada en comunicación  
corporativa y desarrollo de marca

## SOMOS TÚ

Porque te ofrecemos una relación cercana, flexible y ágil. Como si estuviéramos físicamente en tu oficina. **Nunca nos echarás en falta.**

Porque estamos 100% comprometidos con cada cliente y garantizamos tu satisfacción en cada proyecto. Por eso, **no tenemos clientes insatisfechos.**

Porque contamos con los mejores profesionales, líderes en sus campos, que trabajarán para tu empresa sólo cuando tú lo necesites. Así, **nunca pagarás recursos que no necesitas.**

la suite  
CREATIVE

conócenos

cómo pensamos

qué hacemos

colabora

aquí estamos

¿Por qué vas a tener  
que pagar grandes  
plantillas, enormes  
oficinas y complicadas  
estructuras cuando solo  
buscas UNA IDEA?

Porque nos ponemos en tu lugar  
y lo seguiremos haciendo, te  
ofrecemos lo que necesitas cuándo,  
dónde y cómo tú lo necesitas. Ni más ni  
menos.

En La Suite Creative creamos el equipo  
de trabajo más afín a los objetivos  
planteados, para que consigas la mejor  
respuesta sin pagar recursos  
innecesarios.

somos tú

la suite  
CREATIVE

nuestro trabajo

Quiero que mi familia venga a verme a Madrid...

Con el programa **Familia & Novotel** puede estar a su familia y amigos (2 adultos y 2 niños) desde 59€ por noche IVA incluido.

**Novotel Madrid Sanchinarro**  
 Infinitas posibilidades... Al lado de casa

Más información y reservas: Tlf: 91 302 49 00 | [H3558@accor.com](mailto:H3558@accor.com)

**Clara**  
 med urban

Coma sano a diario

Menú Bar Express  
 Menú del día  
 Menú Cereales

Este verano y dese un...



**Guía Spru**  
 Ed. El Financiero

Tímea Lőrincz, autora de los destinos que aparecen en la colección de viajes Guía Spru, nos habla, con un estilo muy sencillo y amigable, sobre los destinos más interesantes de su próxima edición.

**La espada y la llama**  
 Tímea Lőrincz

La romántica medieval, Morvan, es el imposible por cultivar sus sentimientos un feudo en el que se encuentra la trona que intentó su caballo. Ni la guerra y la ambición podrán separar su amor.

El poeta y músico sabe que la energía es su música que produce y coproducido por los hermanos Patricia y Patricia y Madrid, intumescencia en estado puro donde la ambición de sus letras.

**PSICOLOGA CLINICA**  
 Inés Fernández-Monasterio  
 Membro de la Sociedad Española de Psicología y Psicoterapia del Niño y del Adolescente  
 Nº de colegiación: 11.681

**CRISIS ADOLESCENTE  
 DEFICIT DE ATENCION  
 FRACASO ESCOLAR**

Primera consulta gratuita  
 Tlf: 619.244.968  
 Sanchinarro

**Cin**

**El kaserón**  
 Director: Pau Martínez  
 Con: Fele Martínez, Inma y Marc Rodríguez

Alfredo, un abogado novata, tiene que negociar un kaserón que será utilizado como centro de bienestar. Ninguna intención se complica cuando Alfredo Eve la única mujer okupa de...

Restaurante **C/ Sanchinarro**  
 Información: presu@...  
 Tel: 91 302 49 00 | e-mail: H3558@accor.com

**Novotel Madrid Sanchinarro**  
 Infinitas posibilidades... Al lado de casa

¿Vienen a visitar a sus amigos? Alojados desde 59€\* por noche

Menú Bar Express 8,50€

Menú del día 14,95€

**NIÑOS GRATIS**

**COMUNIONES, CUMPLEAÑOS, BAUTIZOS**

**PARKING GRATIS**

C/ Sanchinarro, 15, 28050 Madrid  
 Tel: 91 302 49 00; e-mail: H3558@accor.com



HUGO FONTELA • GULF OF MEXICO DAYS  
INSTITUTO CERVANTES OF CHICAGO



pequeñas resistencias 3  
antología del nuevo  
cuento sudamericano

C/ Caso 3 y 5, Monte Cerrado, 33005 Orreaga  
VACIERO  
GESTIONALIA

VACIERO

CENTIUM

GESTIONALIA

Estimado/a Sr./Sra.:

Con motivo de la inauguración de nuestra nueva sede en Monte Cerrado, tengo el gusto de invitarle al Ciclo de Conferencias "Modelos de Gestión y Desarrollo Empresarial" que celebraremos del 16 al 19 de noviembre de 2009 y cuyo programa enviamos adjunto.

Contaremos con la presencia de personalidades del ámbito económico y empresarial que nos harán partícipes de sus experiencias profesionales y nos permitirán reflexionar sobre aspectos clave para empresas.

En mi nombre y en el nombre de Vaciero, Centium y Gestionalia, espero su presencia y poder saludarle personalmente.

Reciba un cordial saludo.

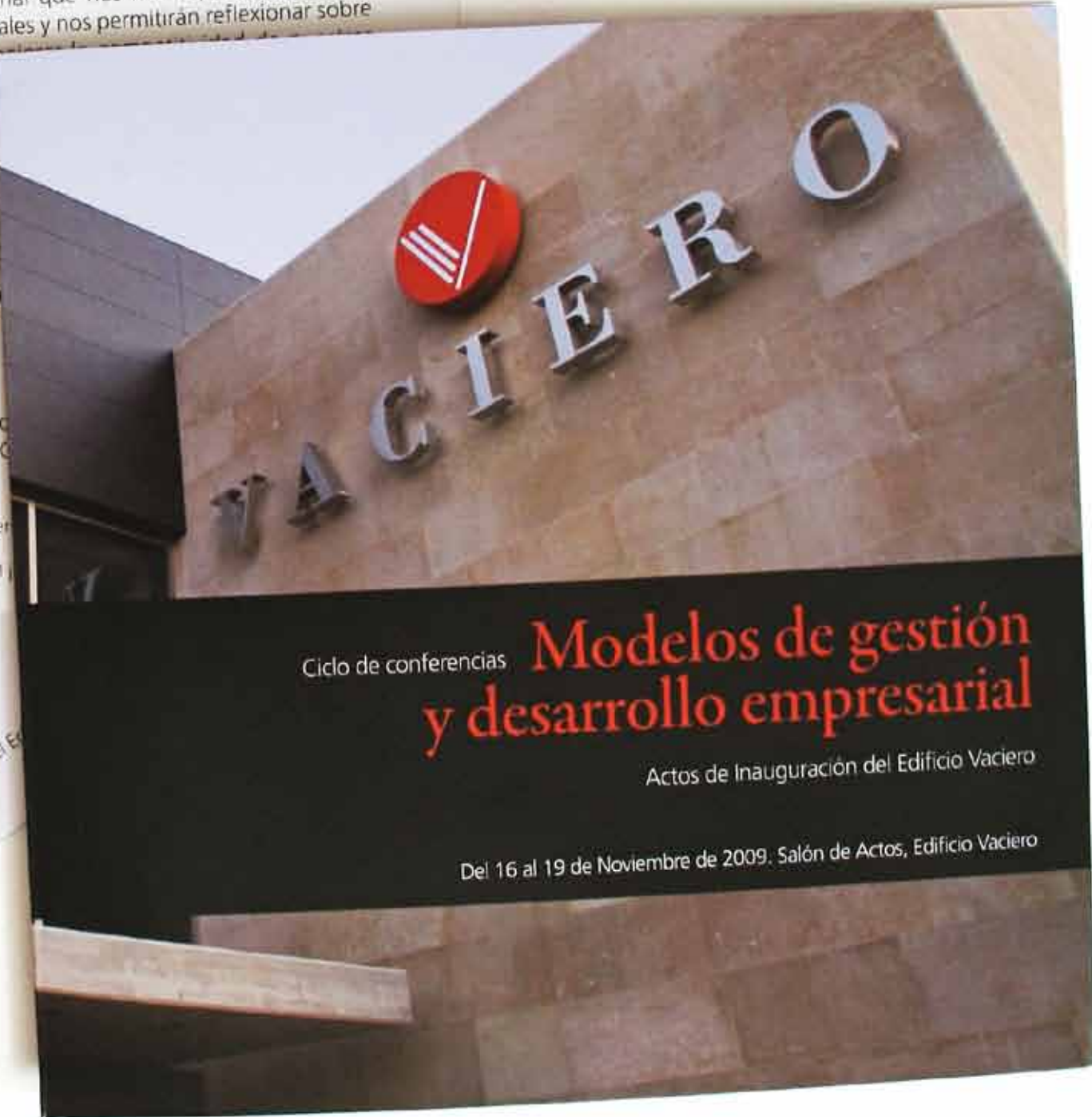
Ricardo San Marcos  
Director General de Vaciero

Se ruega confirmar las preferencias de su interés.  
Tel: 985 96 31 83. E-mail: [info@vaciero.com](mailto:info@vaciero.com)

Ciclo de conferencias

**Modelos de gestión  
y desarrollo empresarial**

Actos de Inauguración del Edificio Vaciero



Ciclo de conferencias **Modelos de gestión  
y desarrollo empresarial**

Actos de Inauguración del Edificio Vaciero

Del 16 al 19 de Noviembre de 2009. Salón de Actos, Edificio Vaciero



**Crema de Verduras** 8,00€  
Vegetable Cream  
Crème de Légumes

**Ensalada Claravia** 9,60€  
Claravia Salad  
Salade Claravia

**Pasta Fresca con Sepia, Ajo y Perejil** 14,00€  
Fresh Pasta with Cuttlefish, Garlic, and Parsley  
Pâte Fraîche avec Seiche, Ail et Persil

**Entrecôte de Buey a la Parrilla con Patatas Reellenas** 21,60€  
Grilled Beef Entrecôte with Stuffed Potatoes  
Entrecôte de Bœuf Grillées et Pommes de Terre Farcies

**Lubina al Horno sobre Verduras Escalibadas** 21,60€  
Baked Sea-bass on a Grilled Vegetable Bed  
Loup de Mer au Four sur son Lit de Légumes

**Nuestra Tarta del Día** 6,00€  
Chef's Cake of the Day  
Notre Tarte du Jour

**Sándwich de Pollo a la Plancha con Pesto y queso Emental** 10,00€  
**Sándwich de Jamón York y queso** 8,40€

**Bandeja Ibérica** 22,00€  
**Tortilla Española, Jamón Ibérico de Bellota con su Pan de Chapata y Tomate, Crema Catalana Caramelizada.**  
Home made Spanish Omelette, Iberian ham with cioppata bread and tomato, Crème catalane caramelized.  
Omelette espagnole, Jambon Ibérique avec pain de type chapatta et tomate, Crème catalane caramélisée



Room Service

**Bandeja Europea** 22,00€  
**Ensalada de tomate cherry, rúcula y parmesano**  
**Hamburguesa con cebolla frita y gajos de patata**  
**Brownie con salsa de chocolate**  
Cherry tomato and rocket salad with parmesan cheese  
Hamburger with fried onion and potato  
Brownie with a chocolate sauce

Bebidas | Beverages

**VINO BLANCO**, White Wine  
Palacio de Bormos 37,5 cl.  
Vinya Bohigas Blanc de Blanc

**VINO ROSADO**  
Piedemonte 50 cl.

**VINO TINTO**  
Gregorio 50 cl.  
Atrócal 50 cl.  
La Montesa Crianza 37,5 cl.





3 Estrellas. Gran Lujo  
3-Star. Grand Deluxe

Sabre UI 48005  
Apollo UI 32210  
Worldspan UI 46085  
Amadeus UI MAD088



Sofisticado. Exclusivo  
Sophisticated. Exclusive

Sabre UI 52585  
Apollo UI 48606  
Worldspan UI 46085  
Amadeus UI MAD088



**CLL**  
MED URBAN

CONOZCA NUESTRA

**PASTA**

- Felluccine integral** (Harina integral de trigo tierno, sémola de harina de trigo duro, huevo)  
**con anchoas**  
Ingredientes: Felluccine integral, espinaca fresca, piñones, pasas, anchoas, ajo, mantequilla **12€**
- Pappardelle pirata** (harina de trigo, sémola de trigo duro, huevos)  
**con salsa Nápoles**  
Ingredientes: Pappardelle, tomate concasse, tomate frito natural, pulpo, ajo, cebolla, nata, pimienta blanca, pimentón picante, guindilla, canela **10€**
- Gnocchi de patata verde** (patatas, harina de trigo, espinacas)  
**con espinacas**  
Ingredientes: Gnocchi, nata, cebolla, nuez moscada, queso de untar, orégano **9€**
- Tagliolini de lintá** (harina de trigo, sémola de trigo duro, huevo, lintá de sepia)  
**con sepia y gambas**  
Ingredientes: Tagliolini, sepia, gambas, cebolla, ajo, nata, albahaca **11€**
- Raviolini** (harina de trigo, sémola de trigo duro, huevos)  
**reellenos de salsa bolognesa**  
Relleno: Mortadela, jamón curado, carne de cerdo y de bovina.  
Queso Parmigiano Reggiano, queso Grana Padano  
Ingredientes: Raviolini relleno, cebolla, ajo, tomate concasse, queso parmesano, orégano **13€**
- Fagotti relleno** (harina de trigo, sémola de trigo duro, huevos)  
**con trufa**  
Ingredientes: Fagotti relleno, aceite de trufa, nata, ajo, cebolla, perejil picado **13€**
- Lasagne** (harina de trigo, sémola de trigo duro, espinacas, huevos)  
**de hortalizas**  
Ingredientes: Placas de pasta, calabacín, berenjena, tomate frito natural, ajo, leche, mantequilla, harina, nuez moscada **15€**
- Caramelo de pasta** (Harina de trigo, sémola de trigo duro, huevos)  
**relleno de jamón ibérico**  
Relleno: Queso Ricotta, jamón curado, carne de bovina y de cerdo, queso Grana  
Ingredientes: Caramelo de pasta, jamón, cebolla, nata, tomate, albahaca **11€**

Precios con IVA incluido **14€**





stro



Descubra nuestro  
menú diario por  
**11,70€** \*

\*con su tarjeta de fidelidad Claravia.

IVA incluido

**EL RESTAURANTE GOYA**  
HOTEL RITZ MADRID

TRADICIÓN  
**Cuch**

Lunes /  
Lentejas y  
Toledar  
Mar  
Fal



QUINCENA DE LAS  
**Vieiras Y EL Cangrejo Re**

THE SCALLOP & ROYAL CRAB  
GASTRONOMIC FESTIVAL

del 14 al 27 de Septiembre

González y su equipo nos propo-  
nición culinaria con dos delicias  
raza del Restaurante Goya:

Shells and the Royal Crab  
of dishes specially prepared  
Two gastronomic

ALGUNOS



HOTEL RITZ MADRID

del 15 al 30 de Junio

Jornadas del  
**Atún y el Bonito**

TUNA FISH GASTRONOMIC

EXPERIENCIA DEL CLÁSICO

Clásico marmitako  
Classical White Tuna "A"

Albóndigas de atún  
Tuna Meatballs

atún y bonito

Canapés de merluza con  
Hake Canapés with  
Carré of Lamb with its own

Canapés de merluza con  
Hake Canapés with  
Carré of Lamb with its own

Platos Piscícolas |  
Lomo de bacalao  
Filet of Cod

Platos Piscícolas |  
Lomo de bacalao  
Filet of Cod



HOTEL RITZ MADRID

DEL 6 AL 11 DE ABRIL

**SEMANA SANT**

EASTER WEEK AT THE RITZ MADRID

Entrantes | Starters

Potaje de garbanzos  
Potage of Chickpeas

Huevos revueltos con guiso  
Scrambled Eggs with Potage

Leche frita de bicak  
God Pudding

APRIL ANDALUCIAN FAIR  
**Feria de Abril**

en el Ritz

TODO EL ARTE ANDALUZ EN EL BRUNCH DEL

El aroma a azahar de la fiesta sevillana se desplaza al Ritz  
la mano de nuestro Chef Jorge González y su equipo. De  
una semana tendrá la oportunidad de degustar un ampu  
de platos típicamente andaluces llenos de sabor y  
The Sevillian Fair orange blossom aromas moves to the  
Our Executive Chef Jorge González and his team will  
senses with a wide selection of andalusian delicacies  
prepared for this occasion.

3 de Mayo

BRUNCH DEL

**Día de la Madre**

MOTHER'S DAY BRUNCH AT THE

Como marca la tradición, el Hotel Ritz Madrid  
felicitam a todas las madres organizando una vez  
en Madrid, nuestro Brunch Dominical en el D  
Veniga al Restaurante Goya o a su Terrace si el ti  
v celebre junto a sus seres queridos tod  
de este día tan señalado.



MOMENTOS DE PLACER GASTRONÓMICO  
GASTRONOMIC DISCOVERIES

OCTUBRE - NOVIEMBRE  
2009

**RINZAI**

*"...cuando llegues a la cima de la montaña  
sigue subiendo"  
-Riquelme 2006-*

Presentación a la prensa

Selección de aperitivos  
Pinchos (D.O. Rioja)  
Gaspacho amarillo  
con tomate de fariña y espuma de pipero  
Matanzas 2006 (D.O. Valdepeñas)  
Brocheta de cordero y langostinos  
con arroz salvaje tipo  
La Oca 2006 (D.O. Rueda)  
Magret de pato semiacabada  
con puré de manzana verde  
Rioja 2006 (D.O. Ribera del Duero)  
Espuma de yogur con caviar de fufas rojas  
Palacio de Matanzas 2006 (D.O. Rueda)

Café y pastas

Madrid, 13 de Junio de 2007

**LAVINI**



**LAVINI**



**RINZAI**

*"...cuando llegues a la cima de la montaña  
sigue subiendo"  
-Riquelme 2006-*

Presentación a la prensa

Selección de aperitivos  
Pinchos (D.O. Rioja)  
Gaspacho amarillo  
con tomate de fariña y espuma de pipero  
Matanzas 2006 (D.O. Valdepeñas)  
Brocheta de cordero y langostinos  
con arroz salvaje tipo  
La Oca 2006 (D.O. Rueda)  
Magret de pato semiacabada  
con puré de manzana verde  
Rioja 2006 (D.O. Ribera del Duero)  
Espuma de yogur con caviar de fufas rojas  
Palacio de Matanzas 2006 (D.O. Rueda)

Café y pastas

Madrid, 13 de Junio de 2007

**LAVINI**



**RINZAI**

*"...cuando llegues a la cima de la montaña  
sigue subiendo"  
-Riquelme 2006-*

Presentación a la prensa

Selección de aperitivos  
Pinchos (D.O. Rioja)  
Gaspacho amarillo  
con tomate de fariña y espuma de pipero  
Matanzas 2006 (D.O. Valdepeñas)  
Brocheta de cordero y langostinos  
con arroz salvaje tipo  
La Oca 2006 (D.O. Rueda)  
Magret de pato semiacabada  
con puré de manzana verde  
Rioja 2006 (D.O. Ribera del Duero)  
Espuma de yogur con caviar de fufas rojas  
Palacio de Matanzas 2006 (D.O. Rueda)

Café y pastas

Madrid, 13 de Junio de 2007

**LAVINI**



**RINZAI**

*"...cuando llegues a la cima de la montaña  
sigue subiendo"  
-Riquelme 2006-*

Presentación a la prensa

Selección de aperitivos  
Pinchos (D.O. Rioja)  
Gaspacho amarillo  
con tomate de fariña y espuma de pipero  
Matanzas 2006 (D.O. Valdepeñas)  
Brocheta de cordero y langostinos  
con arroz salvaje tipo  
La Oca 2006 (D.O. Rueda)  
Magret de pato semiacabada  
con puré de manzana verde  
Rioja 2006 (D.O. Ribera del Duero)  
Espuma de yogur con caviar de fufas rojas  
Palacio de Matanzas 2006 (D.O. Rueda)

Café y pastas

Madrid, 13 de Junio de 2007

**LAVINI**



**LAVINI**



Madrid, 13 de Junio de 2007



## La importancia de dar la bienvenida...

- ...de una vivienda unifamiliar.*
- ...de un portal de comunidad.*
- ...de un establecimiento comercial.*
- ...de una iglesia, de un museo, de un hotel, de un ayuntamiento.*

## El arte de recibir

Arcis está formado por un grupo de profesionales especializados en distintas disciplinas, con más de 20 años de experiencia en el mundo de la carpintería exterior de madera y que creemos en la entrada como un elemento clave para distinguir un conjunto arquitectónico.

En cada proyecto, buscamos el diseño y la combinación de materiales más adecuada que aporte al conjunto los valores que se quieren transmitir al exterior. Combinamos la madera con tallas, hierro lacado en cualquier color, acero inoxidable, corten, forja, mármoles, cerámicas decoradas...

La calidad de los acabados, la funcionalidad de las dimensiones y la armonía con el resto del conjunto arquitectónico son características fundamentales en una entrada y en Arcis lo sabemos, buscando en todos nuestros trabajos el arte de recibir.



1999 **2006**

> COIT / AEIT: Memoria de un cambio

> hacia el desarrollo integral de la profesión de ingeniero de telecomunicación en el siglo XXI



colegio oficial  
asociación española  
**ingenieros de telecomunicación**

## El Embotellado

Las botellas se colocan horizontalmente para favorecer el contacto del vino con el corcho. El vino puede envejecer en botella o distribuirse inmediatamente para su consumo.



# 1800 DIAS



**Ordenador portátil  
HP NOTEBOOK COREL DUO NX 7400**  
T2300E 1.65GHZ, Pantalla TFT 15.4" XGA, 1 GB DDR2,  
12x512 MB, 80 GB disco duro, Grab. DVD X8, Módem  
56K, Wireless A/B/G, Bluetooth, Microsoft Windows XP  
Home, 3 años garantía HP



**Videocámara  
SONY DCR-DVD 405**

Advanced HAD CCD™ de 3.30 megapixels,  
Sistema de filtro de colores básicos, DOLBY™ DIGITAL 5.1  
CREATOR para grabación de sonido SURROUND con micrófono  
incluido, Modo de grabación panorámica real de 16.9,  
Imagen fija de 2016x1512 píxeles, Pantalla híbrida LCD  
panorámica de 2.7 pulgadas, Estabilizador SUPER STEADY  
SHOT, Zoom óptico 10x, Zoom digital de precisión 120x.



**Frigorífico  
N-U20-GAI**

2400 DIAS La Degustación  
1800 DIAS El Embotellado

Lo bueno siempre se hace esperar

Catálogo de regalos 2006

# Gracias

Avda. de Somosierra 24, 1ºD · 28703 · San Sebastián de los Reyes · Madrid  
T/ F: (+34) 916 52 86 79 · [info@lasuitecreative.com](mailto:info@lasuitecreative.com)

[lasuitecreative.com](http://lasuitecreative.com)

la suite  
CREATIVE