

Expansión

Viernes 10 de octubre de 2025 | 2€ | Año XXXIX | nº 11.944 | Segunda Edición

www.expansion.com

El Gobierno interviene 200 centrales eléctricas por miedo a otro apagón

Iberdrola, Endesa y Naturgy tendrán que ponerlas a disposición de REE si lo pide

P3/LA LLAVE

HOY, ÚLTIMO DIA PARA ACUDIR A LA OPA POR SABADELL

BBVA descarta segunda opa si la CNMV sube el precio

A pocas horas del fin del plazo de aceptación de la opa sobre Sabadell, que vence hoy, BBVA aumenta la presión. El presidente del banco, Carlos Torres, aseguró ayer que renunciará a lanzar una segunda opa para controlar Sabadell si la CNMV fija un precio superior a la opa en curso. Este escenario, sin embargo, solo es posible si BBVA alcanza más del 30%, pero menos del 50% del capital de Sabadell con su actual oferta, una posibilidad que el propio Torres ha descartado reiteradamente en los últimos días, al mostrarse convencido de superar “ampliamente” el 50%. **P19 a 21**

David Martínez acude a la opa de BBVA con toda su cartera del 3,86%



¿Debería España adoptar el modelo italiano de opas?

BBVA amplía hoy horarios de oficinas y 'call centers'

Carlos Torres, presidente de BBVA.

La aseguradora de Buffett, en alerta por la crisis sanitaria en Andalucía

P22

El Gobierno podrá subir el SMI cada seis meses para cubrir la inflación

Más control con el nuevo registro horario para forzar la reducción real de la jornada laboral

Trabajo sienta a patronal y sindicatos para negociar endurecer los despidos

Tregua entre Israel y Hamás: La hoja de ruta para la paz en Gaza

Trump sugiere “expulsar” a España de la OTAN



El presidente de EEUU, Donald Trump, ayer en la Casa Blanca.

P31 y 32/EDITORIAL

P33 a 35/EDITORIAL

ESTE FIN DE SEMANA



Fuera de Serie

Guía de los valores de la Bolsa



CASAS Y ESTILO

Los alquileres más exclusivos



TOM BURNS

La pitada de la Fiesta Nacional **P36**

TENDENCIA

El 'private equity' irrumpe en las auditoras **P10/LA LLAVE**

OPERACIÓN

Slim vende otro 25% de FCC Medio Ambiente por 1.000 millones **P4**

DEPORTE

Netflix y Apple entran en la batalla por los derechos **P48**

AYUDAS DE LA UE

El Tribunal de Cuentas carga contra España **P30**

ESTILO DE VIDA

Las llaves que abren una estancia única

VIAJES Cinco hoteles de España son elegidos por la Guía Michelin entre los mejores del mundo.

Emelia Viaña. Madrid

El origen de Mandarin Oriental Ritz, Madrid se remonta al 2 de octubre de 1910, cuando abrió sus puertas bajo la dirección del arquitecto francés Charles Mewes, en colaboración con los españoles Luis de Landecheo y Lorenzo Gallego. Su inauguración marcó un antes y un después en el mundo de la hotelería al convertirse en el primer hotel de lujo de España y el primero en construirse con una estructura de acero. Tras 115 años, el establecimiento, que desde 2015 forma parte de Mandarin Oriental Hotel Group y el Grupo Olayan, cuenta con 153 habitaciones y presume de haber sabido aunar, tras una ambiciosa restauración que se realizó entre 2018 y 2021, historia y confort moderno. Es por eso por lo que sigue formando parte del grupo de élite de la hotelería española.

Al menos así lo cree la Guía Michelin que acaba de darle tres llaves Michelin, un reconocimiento que lleva el apellido de estancia única y que sólo han recibido otros cuatro hoteles en España: Atrio (Cáceres), Terra Dominicata (Tarragona), Abadía Retuerta LeDomaine (Valladolid) y Torre del Marqués (Teruel).

Tras supervisar más de siete mil hoteles del mundo, los inspectores de la Guía Michelin decidieron otorgar en una gala celebrada el miércoles en París tres llaves a 143 alojamientos, dos llaves a 572 establecimientos –trece de ellos en España; el único nuevo que se incorpora este año al listado es Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, de Huesca– y una llave a 1.742 alojamientos –de ellos, 91 son españoles–.



EN LA ÉLITE DESDE HACE MÁS DE CIENTO AÑOS

Con 115 años de historia, **Mandarin Oriental Ritz, Madrid** sigue formando parte de la élite de la hotelería española. Cuenta con 153 habitaciones, una cúpula de cristal que fue recuperada durante la restauración del edificio y que había permanecido oculta durante ocho décadas, una escalera monumental con forma de ojo, una decoración que pone el foco en materiales nobles y técnicas artesanales de la tradición española, una zona de bienestar que firma la marca The Beauty Concept y cinco propuestas gastronómicas de primer nivel bajo la dirección del chef Quique Dacosta.

ABADÍA RETUERTA, UN LEGADO CON ALMA

Ubicado en una finca de 700 hectáreas en el corazón del valle del Duero, **Abadía Retuerta LeDomaine** cuenta con un monasterio del siglo XII restaurado, una bodega reconocida internacionalmente y una oferta enoturística, de bienestar y gastronómica de primer nivel –su restaurante Refectorio tiene una estrella Michelin–, “un legado”, que Enrique Valero, director general del establecimiento, se compromete a cuidar. “Es un lugar con alma, que conecta de verdad con cada persona”, define.



LOS MEJORES ANFITRIONES EN ATRIO

En el interior de la ciudad amurallada de Cáceres, con sus fantásticas construcciones almohades, góticas, renacentistas y coloniales, **Atrio Restaurante Hotel**, que forma parte de la prestigiosa asociación hotelera Relais & Châteaux, destaca por su arquitectura –la recuperación del edificio es obra de Luis Moreno Mansilla y Emilio Tuñón Álvarez–, su gastronomía –el restaurante del establecimiento dirigido por Toño Pérez tiene tres estrellas Michelin– y su servicio sofisticado, a las órdenes de José Polo.



VIVIR EL VINO EN TERRA DOMINICATA

Con 26 habitaciones, **Terra Dominicata-Hotel & Winery** es un establecimiento que se ubica en medio del parque Natural del Montsant, en Tarragona. Allí, en una finca que ocuparon en el siglo XII monjes cartujanos llegados de Francia, los huéspedes podrán conocer de primera mano cómo se elaboran los vinos del Priorat en una bodega que forma parte de la propiedad. El Restaurante Mater Terrae, bajo la dirección del chef Fran López y cuya cocina se basa en productos de proximidad, dispone de tres estrellas Michelin.



TORRE DEL MARQUÉS, UN EDÉN CON HISTORIA

Torre del Marqués Hotel Spa & Winery, ubicado en una finca que colinda con el Parque Natural de los Puertos de Beceite, en la comarca del Matarraña (Teruel), es un edén de amplias tierras de viñas y olivos en el que viven jabalíes, zorros, corzos y liebres. Forma parte del sello Small Luxury Hotels y dispone de 18 habitaciones, un spa, piscina interior y exterior y el restaurante La Atalaya del Tastavins, cuya propuesta se define como “un mezcla de innovación y respeto por la tradición gastronómica local”.