

Cuánto vale la vivienda en Madrid y Barcelona | **Teletrabajo: Así será la regulación**

Expansión

Sábado 5 de septiembre de 2020 | 2.20€ | Año XXXIV | nº 30.365 | Segunda Edición

www.expansion.com

NACE EL LÍDER DE LA BANCA EN ESPAÑA

CaixaBank-Bankia: Así afecta a los accionistas

- La fuerte subida en Bolsa de los dos bancos impulsó el sector: se esperan más fusiones
- Los consejos de ambas entidades quieren aprobar la fusión en diez días
- La unión aportaría valor al accionista en 2022 y podría generar unas sinergias de 750 millones

Fusión en 10 días. CaixaBank y Bankia aceleran las negociaciones para aprobar una operación histórica. La creación del mayor banco de España ha sido muy bien vista por los inversores, que ayer ponieron a Bankia con una subida espectacular del 32,88% y a CaixaBank con un alza del 12,37%. El mercado espera más fusiones bancarias porque todas las entidades regulatorias hablan. Los analistas consideran que la unión de los dos bancos puede generar unas sinergias de 750 millones y estiman que la prima por Bankia será entre el 20% y el 30%. **P14 19, 26 y 46-47**

LOS DOS BANCOS SE DISPARAN EN BOLSA



Fainé y Ponce iniciaron las negociaciones

Por Salvador Arancibia

EDITORIAL
La Caixa y el Frob abren el baile de fusiones
OPINIÓN ■ Antonio Carrasosa ■ Juan Pedro Martín Arrese ■ R. Tornabell y K. Echebarría ■ Joaquín Tamames ■ Iñaki Garay

JOSE ANTONIO FERNANDEZ HODAR
Las fusiones bancarias alimentan la especulación
P6 Inversor

Se crea la mayor gestora de fondos de inversión
Mapfre y Mutua medirán sus fuerzas en seguros

8 valores en racha alcista

Guía para iniciar el curso en Bolsa
Fondos estrella que invierten en pequeñas y medianas empresas
Inversor

Meliá, Barceló y Riú cambian sus planes de aperturas
PI 14-16

El 5G despega en España
PI 3-4

Amazon investiga las reseñas falsas
PI 8

Nace el Foro Económico Internacional EXPANSIÓN
PI 7

Expansión **EMPLEO**
Cómo trabajaremos en el futuro y en qué
EL PRÓXIMO SÁBADO Fuera de Serie
PI 8

42 Expansión Sábado 5 septiembre 2020

DIRECTIVOS fin de semana Aperturas gastronómicas del otoño

INAUGURACIONES Nuevas mesas pese a las incertidumbres y el parón hostelero provocados por el Covid.

Marta Fernández Guadaño, Madrid
Inces que ya han llegado en verano sin aguardar al otoño, incertidumbre instalada en la sociedad, posibilidad de nuevos confinamientos parciales y/o regionales, parón económico en forma de recesión, restaurantes que todavía no han reabierto o que tienen que posponer su vuelta por las incertidumbres (anteser, Hesperia decidió que el bistrotello madrileño Santceloni no reabra el 17 de septiembre, como había planeado) o por casos positivos en sus plantillas (como ocurrió al tristrellado Aponiente, que ya ha reabierto tras cerrar 10 días), empiezos que siguen en ERTE, conmensales con miedo a socializar, caída de la facturación, negocios que continúan a plantearse el concurso de acreedores y un panorama realmente negro para un sector tocado directamente por la caída del consumo.



Nueva sede de Atlantik Corner, de Nanso de Noronha, en Madrid.



Fokacha, tratoría inaugurada por César Martín y Marina Lauray, dueños de Lakasa.

Pero, pese a este retrato que es más real que figurado, algunos hosteleros parecen dispuestos a realizar inauguraciones en las próximas semanas y a emprender en tiempos de la crisis derivada del Covid-19. Así, como es habitual cada año a la vuelta del verano, se plantea una agenda otoñal de aperturas gastronómicas, con direcciones que los aficionados a la cocina pueden irse anotando.

Hasta agosto
Como apertura, entre mayo y julio, se sucedieron novedades como Coque (nuevo proyecto de los Sanjaon, del bistrotello Coque); Andana, lo nuevo de Macarena de Castro, en Palma; el espacio madrileño Mo de Movimiento; la madurez de La Malaga a la plaza de La Paga; Forrage, la nueva tienda de quesos de Cham Díaz en la plaza de Chamberí; la llegada del japonés Pilar Akasega (de los dueños del barcelonés) a Madrid; Gran Vía 55, multiposición de Grupo Con Fuego (dueño de Steinkurger, Oven y Santita); El Jardí del Sant Pau, de Merè Belam; Rescalada y Albert Rovira en la antigua sede de Sant Pau, tristrellado de su familia en San Pol de Mar; la apertura

de Pedro Martín en Caces (Asturias); el traslado de La Salita, de Begonia Rodrigo, que también lanzó El Huerto y Farçit; Sabor de la Memoria, lo último de los hermanos Sánchez Monje en Hotel Don Federico (Alba de Tormes); o la reapertura de Amelia, con una estrella de Paulo Alraudo en San Sebastián, en su nueva sede de Hotel Villa Evarista.

En pleno agosto, con Madrid semi-vaciado, César Martín y Marina Lauray, dueños de Lakasa, se atrevieron a emprender con la tratoría Fokacha. Sany Ali, que tuvo estrella La Candelita (Resto) (cerrado hace año y medio), regresó con Doppelgänger, una barra con mesa y take away en el Mercado de Antón Martín; el chef peruano Luis Arvelo volvió a trasladar Gamán, esta vez a su primera ubicación, en la calle Ferrer del Rís del portugués Nanso de Noronha (madre de Atlantik Corner) el antiguo local de La Bomba Bistrot; y los hermanos Maris Lj Ray y Felipe Bao han estrenado nueva sede de China Crown, con cocina de la China Imperial.

Lujo, a pesar de todo
En septiembre, la franja lujosa de la gastronomía planea sumar destinos contra todo pronóstico, como Dani Brasserie, el nuevo restaurante de Dani García en Four Seasons Ma-



Parte de la restauración no ha reabierto y está en ERTE, pero algunos hosteleros deciden emprender

Madrid (ciudad donde ya cuenta con sedes de Ribes y Labino de Mar), que ahora mismo tiene como fecha de apertura el 28 de septiembre; mientras Complejo Canalejas contará más adelante con un Food Hall, que prevía restaurantes como Nobu. Más adelante, todavía sin fecha, llegarán más proyectos de lujo, como las propuestas culinarias de Quique Dacosta en el futuro Mandarin Oriental Ritz, en Madrid; mientras los dueños del dos estrellas cacereño Atrio, Tolo Pérez y José Polo, inaugurarán un nuevo espacio con 11 suites de lujo y servicio de mayordomo, la casa-palacio de los Paredes Saravedra, al tiempo que han asumido la gestión del restaurante Torre de Sando.



Doppelgänger, barra del chef Sany Ali en el Mercado de Antón Martín.

Miguel Cobo, con estrella Michelin, acaba de inaugurar Cobo Extratos, en Burga, espacio de 1.480 metros cuadrados que suma 2 restaurantes con cocinas independientes (Cobo Tradición y Cobo Evolución). El tristrellado Martín Berneste-gui abrirá en Mallorca y tendrá nueva sede en el Estadio Santiago Bernabéu. Además, Madrid esperaba antes de la llegada de gigantes hosteleros en Madrid, con aper-



Quique Dacosta dirigirá la gastronomía del Mandarin Oriental Ritz.