

rs

/rincón del sibarita/

15 6,00 euros/trimestral/

Entrevista a Miguel Bosé
Un artista entre ibéricos
Mesas Navideñas
Para paladares jubilosos
Cesta Navideña
Un surtido que levanta el ánimo
Gourmet
Disfrutar de lo excelente
Restaurantes recomendados
En las mejores manos
Destinos
Una geografía para saborear



A tiempo para
probar de nuevo

Indrets

Suplemento de ocio y turismo local de El Mundo de Catalunya



elmundo.es/elmundo/barcelona.html

sumario

/rincón del sibarita/

06 Editorial

08 Agenda

La actualidad en la gastronomía y alimentación

12 Entrevista con Miguel Bosé

El artista entre los ibéricos

16 Mesas Navideñas

La verdadera fiesta para el paladar

34 Cesta Navideña

Productos que dan sentido a la Navidad

46 Gourmet

Dese el lujo de probar lo exquisito

62 Destinos Nacionales

Un viaje por los sabores de España

80 Restaurantes Recomendados

Acompáñennos a una mesa especial

92 Hoteles Selectos

Un descanso merecido, como en casa

98 Tesoros de España

Lo que la tierra nos ofrece

100 Sobre el plano

Sepa exactamente dónde está

102 Shopping

Comprar es humano

106 Primavera Club

La música para vivir la ciudad

112 Libros

Lecturas que son un regalo

113 Música

Mucho que escuchar

rs

/rincón del sibarita/

Edita

RS Rincón del Sibarita

Presidente de Honor

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Comercial

José Antonio Zabaco

Director de Recursos Humanos

Manel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

c/ Rosselló 466, 08025 Barcelona. Tel.: 93 490 91 19. Fax: 93 409 55 22 - www.rsrincondelsibarita.com

Edición Antonio Molina

Dirección de Arte y Maquetación Jordi Dejuan

Maquetación Felipe Cardona Guzmán

Portada Fotografía www.sxc.hu

Fotografía www.sxc.hu

Publicidad RS Rincón del Sibarita - Tel.: 902 02 66 33 - info@rsrincondelsibarita.com

Director Monográficos José Luis Rubio

Administración Comercial

Directora M^a Carmen Adelantado

Coordinación y atención al cliente Montserrat Omenat

Fotomecánica e Impresión

D.L. B11645-2010

Visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Distribución: Nacional

Colaboradores:



Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier artículo o fotografía sin previa autorización del editor.

son marcas de RS Rincón del Sibarita

CORCHITO

ONLINE STORE

*The word 'elite' is generally associated with the wealthy and the powerful.
It is therefore the perfect name for our exclusive range of exceptionally
high quality luxury products available to you online at www.corchito.es*

Christian Audigier Wines



www.corchito.es

Tl. 902 666 126

Hola amigos.

Este es, para los que elaboramos la revista **RS Rincón del Sibarita**, el número más feliz de los que ponemos a su disposición. Porque sabemos que es en este número cuando los productos que les sugerimos, que los restaurantes que les proponemos, en definitiva, que las diferentes propuestas que aparecen en estas páginas, tienen como marco las celebraciones navideñas. Es la época en la que nos acordamos de aquellos que están lejos, y cuando queremos estar con quien siempre está a nuestro lado. Es, sin lugar a dudas, la época del año en la que el corazón se nos ablanda y en la que perdonamos a quien nos hizo mal o queremos recuperar a quien un día perdimos. Y para ello, qué mejor que reunirnos en torno a una mesa, para celebrar la Navidad, la llegada del Año Nuevo, la velada o el día de Reyes...

Les proponemos pues, que a través de nuestras páginas encuentren la inspiración para pasar estas fechas de la forma más exquisita que pueda imaginarse. Hemos seleccionado para ustedes... lo mejor. Sin más. Las mejores mesas navideñas, los productos más selectos para completar las cestas más apreciadas, todo un surtido de sensaciones que harán de estas fechas algo inolvidable.

Y, como reflejo de ese afán por ofrecer lo mejor, contamos con una entrevista a Miguel Bosé en su faceta como empresario dedicado a la producción de productos ibéricos.

Como siempre, queremos agradecer a nuestros amigos y colaboradores, su participación en este número. Que lo disfruten.

Fernando Zabaco **Editor**

EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

Receta del Salmorejo Cordobés



1 Kg. de Tomates de la Huerta del Valle del Guadalquivir



200 grs. de Telera Cordobesa

Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal. Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.



breves

Estrellas Michelin para España

La nueva **Guía Michelin**, el verdadero sancta sanctorum de la cocina mundial, ha vuelto a fijarse en España para repartir sus codiciadas estrellas. Dos nuevos establecimientos se suman a los triestrellados, como son el alicantino Quique Dacosta, y el vizcaino Azurmendi, ambos de cocina de vanguardia. Segundas estrellas reciben la Enoteca del hotel Arts dirigido por Paco Pérez y que cuenta con dos estrellas más en el Miramar de Llançà, y para Moments, el restaurante dirigido por Raül Balam, hijo de Carme Ruscalleda. El resto de restaurantes que han conseguido una estrella Michelin son: les Magnòlies (Arbúcies), Dos Palillos (Barcelona), Koi Shunka (Barcelona), Lluerna (Santa Coloma de Gramenet), Nectari (Barcelona), Els Brancs (Roses), Mina (Bilbao), Ars Natura (Cuenca), Alejandro G. Urrutia (Gijón), El Puerto (Gijón), Culler de Pau (O Grove), Kabuki (Sta. Cruz de Tenerife), José Carlos García (Málaga), Chirón (Valdemoro. Madrid), Ricard Camarena (Valencia), la Prensa (Zaragoza).



Un decálogo contra el fraude en el aceite

Andalucía es líder mundial en la producción de aceite de oliva, pero también quiere serlo en cuanto a tecnología e innovación. La Consejería de Agricultura ha diseñado una estrategia para impulsar la calidad y evitar los continuos fraudes, tanto internos como externos, que tanto daño hacen a la imagen del principal cultivo en la comunidad. Este plan contempla un decálogo de medidas que pasan por la unificación de la normativa de calidad internacional, la mejora de los sistemas de gestión de calidad y de las estructuras productivas o las modificaciones de los parámetros físico-químicos y de la armonización de los paneles-test.



El Rioja, el vino de los Nobel 2012

El prestigio de nuestros caldos está fuera de toda duda. De tal manera, que no es extraño ver en los eventos más prestigiosos cómo nuestros vinos son los que sirven para regar y amenizar las conversaciones y completar las mesas de los banquetes más egregios. Y pocos eventos hay más espectaculares que la fiesta de los **Nobel**, la Nobel Night Cap, que se celebra con posterioridad a la entrega de premios. Entre los más de 1500 asistentes, los premiados, estudiantes, políticos y representantes de la industria y la cultura sueca, que pudieron degustar una amplia selección de marcas de Rioja que representaron a la Denominación de Origen.



El turrón de Xixona, en ferias

Si hay alguna época del año en la que la localidad alicantina de Xixona está en boca de todo el mundo, es en la Navidad. Una de las cunas del turrón, área productora de un elemento insustituible en las mesas navideñas, no sólo de España, sino de todo el mundo. Para celebrar la llegada de estas fechas, y además, para seguir dando a conocer las posibilidades del turrón, más allá de los usos clásicos del mismo, durante la **IV Feria de Navidad de Xixona** (una feria que se remonta a los tiempos de Felipe IV nada menos) se han desarrollado diversas actividades destinadas a seguir dando a conocer este fabuloso dulce y las posibilidades que nos ofrece para su disfrute.

Cambios en los hábitos de consumo

La crisis, los difíciles momentos por los que pasan muchas familias españolas, se dejan sentir como no podía ser de otra manera, en los hábitos alimenticios. Un estudio monográfico elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente revela datos como que el 20,7% de los ciudadanos consume productos caducados si no ha pasado mucho tiempo desde que la fecha venció. O que el 41,3% de los españoles manifiesta haber disminuido la cantidad de alimentos que tira a la basura, una tendencia creciente entre los jóvenes. Un 13,7% asegura reutilizar más algunos productos como el aceite.



Reino Unido, por los transgénicos

La producción de alimentos transgénico lleva consigo siempre fuertes dosis de polémica. En el Reino Unido, parece que están dándose pasos importantes de cara a su introducción. El Ministro de Medio Ambiente, Alimentación y Desarrollo Rural se ha mostrado firmemente a favor de su introducción, y parece dar la razón a quienes consideran que se prepara un proyecto cuya finalidad es dar vía libre a los alimentos transgénicos en el Reino Unido. Quienes están a su favor argumentan los beneficios ambientales al reducirse el uso de productos fitosanitarios, la necesidad de aprovechar los avances tecnológicos y no perder competitividad o la seguridad que ofrecen estos alimentos según los estudios realizados. En contra, quienes creen que su cultivo puede causar daños al medioambiente así como efectos perjudiciales en la salud humana a largo plazo.



Los platos típicos internacionales

El buscador internacional de vuelos Skyscanner, que permite buscar más de 600 compañías aéreas y alrededor de 200.000 rutas a 5.000 aeropuertos, ha realizado una encuesta ente sus usuarios preguntando qué platos típicos eran los preferidos de cada viajero. A continuación la lista completa:

1. Roast beef y pudding Yorkshire - Inglaterra
2. Pasta - Italia
3. Pad Tha - Tailandia
4. Paella - España
5. Pato al estilo pekines - China
6. Sushi - Japón
7. Biryani - India
8. Musaca - Grecia
9. Haggis, neeps y tatties - Escocia
10. Dim sum - Hong Kong

Pesadilla en la cocina. El cocinero levanta la voz

Se trata de una de las sensaciones de la temporada. Pese a que la versión norteamericana del programa ya venía emitiéndose desde hace años, la llegada de 'Pesadilla en la cocina', ha supuesto un verdadero terremoto. Con el Chef Alberto Chicote como mascarón de proa, el programa consiste en los esfuerzos de éste por intentar reflotar diversos restaurantes de la geografía española, tanto desde el aspecto gastronómico como en el de diseño del local o el servicio. Y las trifulcas son espantosas, y muchos ponen en duda la veracidad del programa. Sea como sea, el programa supone una buena oportunidad para conocer, aunque sea de manera un tanto sesgada, una realidad de las cocinas de nuestro país y cómo se pueden mejorar.



Seleyco, soluciones para el control del consumo eléctrico

Debido a los constantes incrementos y elevado coste de la luz para las empresas, el control de las tarifas, potencia y facturas se ha convertido en un asunto de máxima prioridad.

Este es el trabajo que le ofrece **Seleyco**, profesionales independientes que no dependen de ninguna comercializadora y que les ayudará a optimizar y economizar el gasto producido en un tema tan sensible como el del consumo eléctrico. Próximamente **Seleyco** ampliará sus servicios al consumo del gas y de la telefonía.

Para más información seleyco@seleyco.es - Jaume (650 708 373)



UR
utiel-requena
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

 GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACIÓN Y BODEGAS

UTIEL-REQUENA
La TIERRA DEL BOBAL

HABLAMOS CON

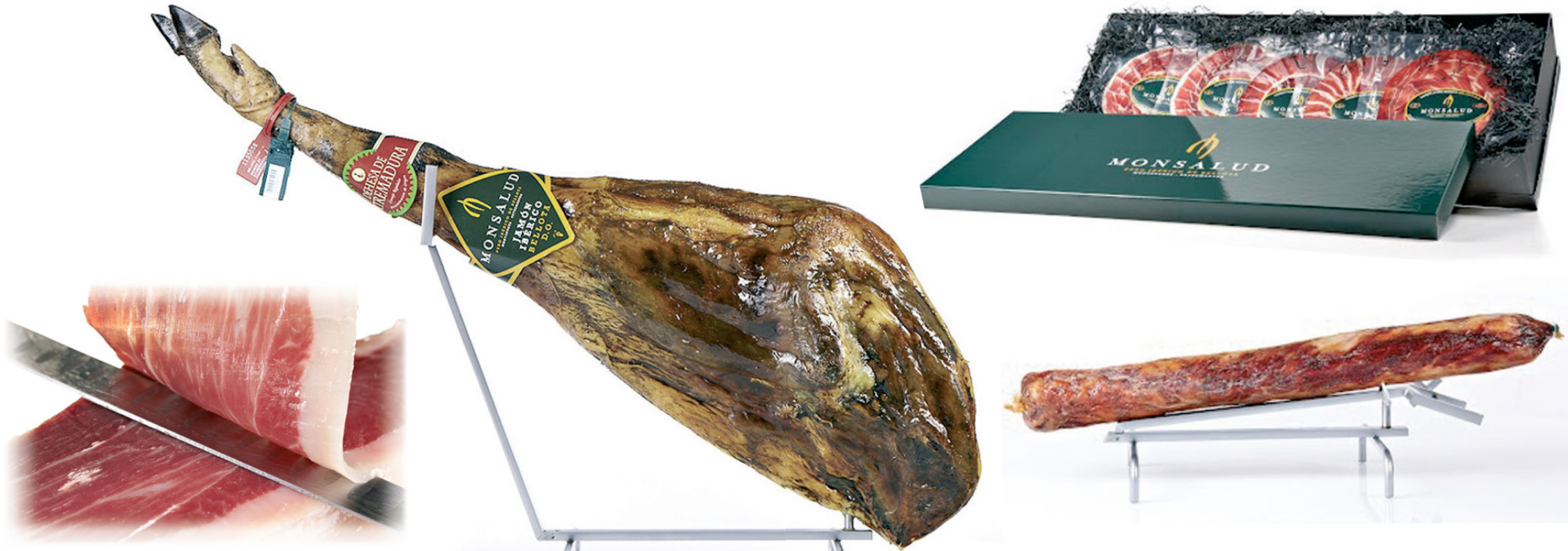
Miguel Bosé



Miguel Bosé es uno de los personajes más populares de nuestro país. Su andadura artística, tanto en la música, como ocasionalmente en la actuación, así como sus recientes apariciones televisivas en concursos de carácter también musical, le convierten en uno de los rostros más conocidos de España. Casi desde la cuna, hijo del torero Luis Miguel Dominguín y de la actriz italiana Lucía Bosé, Miguel Bosé ha sabido construir una carrera artística basada en la originalidad y también en saber estar en el

momento adecuado ofreciéndole al público lo que demandaba desde parámetros siempre de calidad. Es por ello que cuando una persona de estas características se interesa por campos en principio alejados de su actividad primera, busca las mismas coordenadas para hacerla funcionar.

Miguel Bosé es uno de los socios de Monsalud, empresa extremeña especializada en el mundo del ibérico, en la que, como no podía ser de otra manera, la calidad se da por sentada.



Miguel Bosé: ‘Monsalud crea

La primera pregunta parece obvia. ¿Por qué creó una empresa como esta? ¿De dónde le viene su interés por los ibéricos?

Creé una empresa como esta por mi pasión por la ganadería, eso como comienzo. Después teniendo una finca en Extremadura mi interés por el ibérico fue de cajón.

La cría del cerdo ibérico requiere mucho contacto con el campo. ¿Qué relación tiene con las dehesas extremeñas donde se cría este precioso animal?

Ninguna. La tuve en su momento cuando tuve la finca en Almendral, pero es el equipo de **Monsalud** el que se ocupa absolutamente de todo.

¿Cuál fue su objetivo al llevar adelante esta iniciativa junto con otro grupo de socios?

Confeccionar, diseñar y fabricar el mejor producto ibérico del mundo.

¿Cómo quiere que se distinga Monsalud respecto de otras?

Por ser un producto único de intensa personalidad, pureza extrema y de impecable tradición: cada bocado, corazón, alma, espíritu y sentidos.

¿Por qué cada vez más gente relacionada con el mundo del arte, directores de cine, cantantes, etc., se acerca al sector de la alimentación para invertir en él?

Porque comer es un placer y es de los últimos que pierdes junto con el beber. Y porque hacerlo bien es un arte.

¿Qué facetas de su experiencia como artista intenta aplicar a su actividad como empresario?

los momentos perfectos’

La diversidad. Sin duda mi carrera es única y personalizada y así quiero que sea todo lo que toque.

¿Cómo se lleva usted con la cocina?

¿Tiene buena mano con los fogones?

Cocino desde hace 30 años a diario para mi casa y su gente. Es un ejercicio relajante.

Junto a los ibéricos de Monsalud, ¿tiene puestos los ojos en otras áreas de la industria gastronómica?

Si, estoy en Ciudad Real en el sector del vino con el proyecto de Casalobos.

Como empresario, ¿cómo ve el momento de la industria agroalimentaria en nuestro país?

Todas las áreas sufren sus crisis, pero la gente tendrá que comer siempre tarde o temprano y comer bien lo antes posible es

síntoma de estatus.

Por último, sugiéranos algún momento ideal en el que disfrutar de los productos de Monsalud.

Cualquier momento es perfecto para disfrutar de **Monsalud**. Es **Monsalud** quien crea los momentos.



MONSALUD

PURO IBÉRICO DE BELLOTA
MONTÁNCHÉZ - EXTREMADURA



Mesas navideñas. El mejor sabor de boca

La gastronomía navideña parece estar sujeta a unos parámetros especiales. Tenemos necesidad de comer, de comer mucho, de comer bien, de comer como nunca hemos comido, de sacar lo mejor, lo más abundante, lo más florido y granado de nuestro repertorio, las mejores viandas, las exquisiteces que ni siquiera en aniversarios o en celebraciones de diversa índole sacamos del cofre de los tesoros escondidos. Son días en los que el carrusel de cenas, comidas, copiosas sobremesas que enlazan

una comida con la siguiente, noches de poco dormir y desayunos basados en típicos productos de repostería navideña, nos engullen de una manera que a muchos les resulta repelente, pero a la mayoría... nos encantan. Tanto en casa como fuera. Porque si bien en casa damos lo mejor de nosotros mismos, no es menos cierto que en estos días abundan también los encuentros entre compañeros de trabajo, comidas de empresa, cenas con clientes que se lo han ganado, reuniones de amigos, las impenables comidas de

final de año en cualesquiera de los círculos sociales en los que participamos, equipo de fútbol, sindicato, grupo de baile, círculo ecuestre, club de golf, padres de alumnos, ex alumnos... y nuestros pasos se dirigen hacia aquellos establecimientos que nos garantizan que vamos a pasarlo bien. Pero bien en todos los sentidos. Atendidos por un servicio formidable, capaz de dar respuesta a las demandas de un grupo importante de personas con celeridad, buena predisposición y diligencia, así como que vamos a comer bien.

fotos www.sxc.hu

Porque en estos días, insistimos, lo que queremos es comer bien. Habrá otros momentos en los que podemos pasar el tiempo hablando, discutiendo, departiendo, charlando, comentando, riendo, recordando... Otros en los que el factor principal es el de degustar una comida apetitosa, succulenta, refinada, casera, de autor... pero en estos días navideños, lo que queremos es que todo esté unido.

Que todo vaya de la mano para que la velada, para que esas horas en las que decidimos hacer un paréntesis y se nos plantea

hacer un balance de lo que ha sido y queremos adelantarnos a lo que va a ser, sean memorables.

Nuestra geografía está bien surtida de todo tipo de establecimientos que son capaces de ofrecer a sus clientes aquello que demande. España es país de buena mesa, en la que el comensal queda satisfecho a poco que el restaurante, la casa de comidas, ponga de su parte.

La base está, una cultura gastronómica diversa y variada, capaz de combinar lo más exquisito con lo más pedestre y hacer

que uno sea una cosa y lo otro su contraria, con tesoros infinitos todavía por descubrir. Y nuestros establecimientos hosteleros son capaces de responder a estas citas con total garantía. Las recetas navideñas se imponen, las comidas copiosas, la repostería que en cada lugar de nuestro país tiene especialidades que son conocidas universalmente, o bien, son pequeñas joyas que hay que seguir.

Por eso, los establecimientos, las mejores mesas navideñas, se esfuerzan en ofrecer a los comensales no sólo lo conocido, los

platos más significativos de cada comunidad, si no también, aquello que puede distinguirlos de los demás.

Recetas abundosas, ancestrales, quizás algunas novedades llegadas de puntos remotos, todo ello regado con la serie de mejores caldos que puedan imaginarse, con los postres y dulces más tradicionales, y para finalizar la copa con el licor o el espumoso más solicitado.

Para brindar, para recordar, para que el año que viene sea mucho mejor, para poder disfrutarlo con el mejor sabor de boca.



A Feira do Pulpo. Aroma gallego, sabor gijonés

A Feira do pulpo es un restaurante que, manteniendo el gusto por la cocina tradicional, se ha especializado desde 2000, cuando comenzó a funcionar, en la sabrosa cocina gallega. Desde el 2007 disfruta del reconocimiento que otorga la Certificación en 'Turismo de Calidad de Gijón'. Entre sus especialidades, el arroz con pulpo, el calamar de Gijón en su tinta, el Solomillo de avestruz al PX, o los espárragos rellenos de espinaca y cola de gamba.

Para las fechas navideñas, no pueden dejar de perderse su cena, con platos como su Sopa de Marisco, pastel de cabracho, vieiras a la Gallega, pulpo mariscado, rabo de toro, carrilleras de cerdo, pulpo, lacón por raciones, paletilla de cordero, calamar de potera en su tinta, pimientos rellenos de lacón, pimientos del piquillo, rellenos de bacalao,

callos de bacalao, solomillo de cerdo flambeado con nata, champiñones y pimienta negra... así como sus fantásticos postres.

Un pedazo de cocina gallega, en Gijón.



Información y reservas

Calle Doctor Aquilino Hurlé, 20
33203 Gijón
Tel.: 985 293 657
www.afeiradopulpo.com



Restaurante Casa Lobato Historia ovetense

Fundada en 1898 en la falda del monte Naranco, comenzó siendo un bar con tienda mixta y estanco. Siempre con la familia **Lobato** al frente, ya en su 4ª generación, con el paso de los años ha ido evolucionando convirtiéndose en un restaurante capaz de acoger bodas, comuniones y todo tipo de celebraciones y banquetes.

Las diferentes reformas han transformado pues a **Casa Lobato** en un moderno restaurante con todo tipo de comodidades para sus clientes; salones privados y climatizados, amplio aparcamiento, así como unas magníficas vistas tanto de la ciudad de Oviedo como del Monte Naranco y de la zona central asturiana, manteniendo, eso sí, las partes más antiguas como la entrada principal del restaurante, que sigue conservando sus columnas de piedra y las puertas de madera originarias de la casa.

En su interior encontraremos una cocina tradicional e innovadora, ofreciendo siempre productos de la mejor calidad, como los pescados frescos del Cantábrico, carnes de ternera asturiana, mariscos de primera línea... en platos y especialidades como el membrillo de tomate con crujientes y queso de cabra; fabes con bogavante; supremas de lubina 'salvaje' braseada con ragout de setas de temporada; steak tartar de ternera asturiana; macarrones de Jícara y sus dulces tradicionales.

Información y reservas

RESTAURANTE CASA LOBATO
Avenida de los Monumentos, 65
33012 OVIEDO - Asturias - España
Tel.: 985 297 745 - Fax: 985 111 825
contactar@casalobato.es - www.casalobato.es



El Raitán. La Asturias ancestral

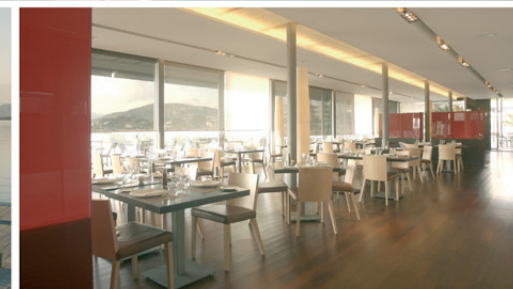
Abierto en 1988 y situado en un incomparable marco, en el centro del casco antiguo de Oviedo, **El Raitán** fue proyectado con la idea de transmitir la riqueza de la cocina tradicional asturiana en una época en la se encontraba en decadencia. Con gran dedicación, trabajo y esfuerzo incesante, han logrado su objetivo contribuyendo a dar a conocer su brutal cocina, la más medieval, fuerte, bravía, honesta y noble de todas las gastronomías regionales.

No podía ser menos, en **El Raitán** todo, desde la decoración a la cocina, tiene un inconfundible acento asturiano, es decir: natural, espontáneo y sincero. Aquí solo se hace cocina de guisar, fiel a las tradiciones populares con productos cose-

chados en las mejores zonas de la región, redescubriendo auténticos tesoros como el cerdo astur celta o la novilla roxa de los montes de Somiedo. En **El Raitán** recibe ciertamente el comensal cocina con unción y espíritu en un marco serenamente austero, del que deberían quedar fuera mundanales ruidos para aplicarse cumplidamente al caballeroso ejercicio de la recreación gastronómica y la amistad como es norma en estas tierras de Asturias.

Información y reservas

Plaza de Trascorrales 1
OVIEDO
Tel.: 985 21 42 18



Restaurante Stay, primera línea mediterránea

Restaurante totalmente renovado con ambiente moderno, minimalista y muy acogedor, se encuentra situado junto al mar, con espléndidas vistas a la bahía de Pollensa. Abierto 365 días al año
Cocina de 12 a 23 horas.

Información y reservas

RESTAURANT STAY
Moll nou s/n - 07470 PORT DE POLLENSA - Mallorca
Tel.: 971 864 013
www.stayrestaurant.com - GPS 39°54'14" - 3°4'58"



Casa Duque. Receta para Navidad

En Navidad nos reunimos en torno a la mesa no sólo junto a nuestras personas queridas, también con los recuerdos y afectos de toda una vida. Esta receta, que forma parte de la historia de nuestra casa, queremos que la compartan con nosotros en estos días tan especiales.

Información y reservas

C/ Cervantes 12 - 40001 SEGOVIA
Tel.: 921 46 24 86 / 921 46 24 87 / 618 804 284
Fax: 921 46 24 82
info@restauranteduque.es - www.restauranteduque.es

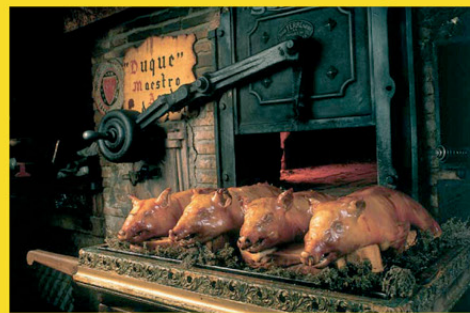
Cochinillo asado al estilo Duque, Maestro asador de Segovia

Asar un cochinillo es todo un ritual; ritual que empieza por pedir al carnicero que nos faene la pieza.

Se coloca el cochinillo en una fuente ovalada de barro, con las costillas hacia arriba, poniéndole debajo tablas o unos palitos de laurel con el fin de que no se pegue la corteza a la chapa.

Se sala con sal gorda y se pone 1/2 litro de agua más o menos en la cazuela.

Previamente se calienta el horno hasta alcanzar los 180°. Ponemos dentro el cochinillo y esperamos durante 1 hora y media, vigilándolo de vez en cuando. Pasado ese tiempo lo sacamos del horno y damos la vuelta, en ese momento limpiamos la piel con un paño blanco y la barnizamos ligeramente con la manteca de cerdo, para obtener una corteza más brillante. Y lo volvemos a meter en el horno caliente durante 1 hora más, hasta conseguir un cochinillo tierno, dorado y crujiente.



Es tradición en **Casa Duque** partir el cochinillo con el borde de un plato y brindárselo a los comensales deseando a todos salud. Así queda autorizado el cocinero por haber compartido la magia de asar una receta centenaria.



Restaurante La Paloma. Sabor clásico y espacio acogedor

El restaurante **La Paloma** está situado en el madrileño barrio de Salamanca.

Se trata de un local con capacidad para sesenta personas, acogedor y muy familiar. Distribuido a partir de un local diáfano, de varias alturas, que aporta una sensación de distintos ambientes, de fácil acceso para discapacitados.

En cuanto a su propuesta gastronómica, se basan en la cocina vascofrancesa de temporada, con una carta que cambia tres veces al año (verano, otoño, invierno), destacando las setas, la caza, la casquería (mollejas, sesos, manitas, carrilladas, etc.). Siempre contando con las materias primas más selectas. Por lo que respecta a la carta de vinos, tenemos 300 referencias con varias Denominaciones de Origen.

Por su ubicación en un barrio tan clásico de la capital, es el espacio perfecto para comidas de negocios siendo habitual la presencia de visitantes de fuera de Madrid.

Cerrado los domingos y festivos, así como en el mes de agosto, cuentan con servicio de aparcacoches.

Se ofrece la posibilidad de servicio de catering o servicio a domicilio.

Información y reservas

Jorge Juan, 39 - 28001 MADRID
Tel.: 915 768 692
información@rtelapaloma.com
www.rtelapaloma.com



Elfos-Fungi. Desde Soria, lo mejor

Wild Fungi S.A. es una empresa dedicada a la transformación y comercialización de productos micológicos naturales. Los productos **Elfos Gourmet** se recolectan en un entorno privilegiado a 1200m de altitud en la provincia de Soria, paradigma mundial del desarrollo sostenible por sus excepcionales condiciones naturales. Un cualificado equipo humano selecciona la materia prima, clasifica y transforma el producto utilizando la tecnología alimentaria más moderna. Su oferta de productos incluye: *Aceites de Oliva Aromatizados, Vinagres, Mousses, Hongos deshidratados, Trufas frescas, Hongos frescos, Hongos rehogados...*

Conscientes de la importancia de ofrecer garantías sanitarias en producción micológica, **Wild Fungi**

S.A. cumple la normativa europea sobre productos micológicos silvestres. Siendo la materia prima en un producto natural escaso, la producción es limitada por lo que **Elfos Gourmet** se posiciona como líder en el sector desde su creación y representa un lujo gastronómico insuperable.



Para más información

WILD FUNGI S.A. - Pol. La Nava - Cabrejas del Pinar
42146 SORIA - España
Tel.: 975 373 136 - Fax: 975 373 935
elfos@elfos-fungi.com - www.elfos-fungi.com



Restaurante Las Cabañas. 100 años innovando

"Entre el calor de la cocina, el regusto de los platos condimentados y el amor a la profesión se fue fraguando una tradición transmitida de generación en generación"

Es a finales del siglo XIX, en 1885, cuando Peñaranda de Bracamonte era un importante nudo de comunicaciones entre las dos Castillas y Extremadura, cuando la **'abuela Leandra'**, una buena guisandera del pueblo abrió un fogón en el que ya se degustaban la chanfaina, amarguillos y aguardientes. Aquellas perdices rojas y el tostón cochifrito, manjares en las mesas largas de madera, con resabios de vino incrustado... son algunos de los recuerdos que aún perviven en esta casa centenaria, hoy regentada por los hermanos **Gerardo Díaz** y **Manuel Vicente Díaz**, y su madre, **María Hernández Alonso**.

Después de algún cambio de ubicación y con el afán de adaptarse a los tiempos, **Las Cabañas** sigue ofreciendo un arte culinario reconocido por expertos y exigentes paladares, como lo reconocen las distinciones y trofeos que cuelgan de sus paredes, su aparición en las más acrisoladas Guías Gastronómicas, o la visita de personajes ilustres como Miguel de Unamuno, Camilo José Cela, Torrente Ballester, o miembros de la realeza y aristocracia.

Información y reservas

C/ El Carmen 14-16
PEÑARANDA DE BRACAMONTE - Salamanca
Tel.: 923 540 203 - 923 541 508
info@lascabanas.es - www.lascabanas.es



La Pitanza. Cocina valenciana de raíz

La Pitanza, es un restaurante valenciano que se presenta como el resultado de 10 años de desarrollo de un proyecto familiar entre **Belén Mira**, cocinera y propietaria y su hermano **Hugo**.

Su cocina se basa en las recetas tradicionales de su madre **Amparo Rabadán**, con la influencia de unas raíces que van de Valencia a Alcoy pasando por Sollana y Altea. Cunas del arroz, mariscos del Mediterráneo, salazones, encurtidos aves de caza de la albufera...

En su cocina encontramos especialidades como el Arroz Meloso de Setas y Codorniz, Gazpachos Manchegos, Putxero amb Penca i Pilota, Arroz de All i Pebre de Coccochas, Olleta de Fabes

amb Blanquet, Sopa de Castañas, Ventresca de Atún con Pisto "Caserísimo" y el estandarte de **La Pitanza**: Garbanzos Marineros con Langostinos y Yemas de Erizo.

Ese afán por recuperar las raíces se manifiesta en jornadas como las llamadas 'Cocinando de Memoria', en las que se recuperan los sabores de antaño y se homenajea a los abuelos y sus recetas.

Información y reservas

C/ Quart 5, VALENCIA
Tel.: (+34) 96 391 09 27
lapitanzavalencia@gmail.com
www.lapitanza.com



Garbanzos marineros con langostinos y yemas de erizo

Ingredientes

- 600 gr. de Garbanzos Pedrosillanos Secos
- 16 Langostinos frescos
- 2 Patas de Pulpo (previamente cocido)
- 8 Erizos de Mar
- 1 Cebolla
- 1 Diente de Ajo
- 1/2 Puerro
- Pimentón
- Pimienta Negra
- Comino
- Cayena
- Fumé de Pescado
- 1 Copa de Brandy
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Elaboración

- El día anterior, ponemos en agua los garbanzos.
- Deben estar, al menos una noche no quedándose nunca sin cubrir.
- Escurremos los garbanzos de su agua, para cocerlos durante 2 horas en el fumé que teníamos preparado.
- Mientras se cuecen, preparamos el resto de la receta.
- Pelamos los langostinos, reservando las pieles y las cabezas, y los cortamos a trocitos de 1 cm. Aprox.
- Doramos las pieles y las cabezas reservadas en el Aceite de Oliva y las flambeamos con el Brandy.
- Colamos ese Aceite para pochar en él la cebolla, el ajo y el puerro.
- A continuación añadiremos los Langostinos troceados, saltearemos el conjunto y lo mezclaremos con los Garbanzos cocidos, dejando el fuego bajito.
- Cortaremos el pulpo y limpiaremos las yemas de erizo, para añadirlo a la cocción y condimentaremos con las especias y la sal.



Diecisiete años de O Dezaseis

Este es, sin dudar, uno de los referentes de la hostelería compostelana. Situado en la emblemática "rúa" de San Pedro, en pleno Camiño de Santiago, **O Dezaseis** logra convertir a los clientes en amigos y la comida en un placer al alcance de muchos.... Su nombre, **Casa de Xantar** (casa de comidas en gallego), no deja lugar a dudas de que estamos en un establecimiento donde el comer implica algo más que alimentarse, algo más que gozar de un plato de comida... Es un local donde gozan los que comen, así como los que cocinan o sirven; por eso, uno de sus mayores logros es convertir a los clientes ocasionales en fieles comensales y amigos, cosa que hacen con muy buena mano, **Xesús Coba** y **Avelino Martínez**.

Información y reservas

Rúa de San Pedro, 16
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA
Tel.: 981 564 880
www.dezaseis.com

Polbo á grella Pulpo a la plancha



Un plato que no tiene tantos años como el local, y que revolucionó allá por el año 2000 la cocina de **O Dezaseis**. Sigue sirviéndose de forma ininterrumpida y cada vez cuenta con más adeptos y convirtiéndose en el plato estrella de la carta, referente de la cocina de **Gonzalo Lobato**.



Taberna Andaluza La Fría. El Sur, en Madrid

La **Taberna Andaluza La Fría**, está situada en la calle Goya, 125 de Madrid, en pleno corazón del barrio Salamanca, frente al Palacio de Deportes de Madrid. Dividido en dos plantas, en la parte de arriba del local se encuentra una gran barra y barriles para tapear a base de raciones: jamón de bellota, gambas blancas de Huelva, berberechos al vapor, pescaíto frito, su clásica ensalada de ventresca o los huevos rotos con jamón y padrón. En la parte de abajo, encontramos un salón donde

se puede degustar más platos de su carta. Destaca la merluza o el rape y carnes como las mollejas de cordero, lomo de buey o chuletillas de lechal. Una buena oferta de postres caseros y los ya conocidos piononos de Santa Fe.

Información y reservas
Calle de Goya 125 - 28009 MADRID
Tel.: 91 401 99 77



Tablao Cardamomo, el corazón del flamenco

El tablao **Cardamomo** trasciende el puro teatro. Une la danza, que brota natural de la expresión del sentimiento, ofrece una experiencia de raza como soporte a la comunicación que propone el artista, ofreciendo al espectador la propia vivencia de su emoción interior mientras se cena o se toma una copa. **Cardamomo** es el reflejo del aquí y ahora que propone el verdadero arte. Integrando el flamenco clásico con las nuevas propuestas de la evolución y actualidad del flamenco de hoy. Un lugar en el que se encuentran los mejores artistas y estudiosos del flamenco. Porque si el flamenco es corazón, **Cardamomo** es el corazón del flamenco.



CARDAMOMO
TABLAO FLAMENCO

Información y reservas
Echegaray, 15 - MADRID
(Junto a la Puerta del Sol)
Tel.: 91 369 07 57 - 91 429 98 75



El Celler d'en Toni. Sugerencia andorrana para la Navidad

El **Celler d'en Toni** es un restaurante que cimienta su éxito en la normalidad más absoluta.

Un restaurante en el que la cocina se hace bien para que el cliente quede satisfecho, contento y feliz. Nada más. Y nada menos. Con más de 40 años de experiencia, siguen siendo un establecimiento de referencia de la mejor cocina en el Principat d'Andorra.

Celler d'En Toni

Información y reservas

Verge del Pilar, 4 - AD500 ANDORRA LA VELLA
Tel.: +376 821 252 - +376 862 750
Fax: +376 821 872
info@cellerdentoni.com - www.cellerdentoni.com

Redondo de Rape con Panceta Ibérica y Tomate Concassé



Ingredientes

Rapé 180 gr.
1 tira de panceta
Sal
Pimienta

Ingredientes Tomate Concassé

Tomate pera 1 kg.
Ajos secos 15 dientes
Champiñones 12 piezas
Aceite de oliva 5 cl.
Sal
Pimienta negra 1c/c
Azúcar 1c/s
Fino Jerez 20 cl.
Perejil en hojas

Preparación

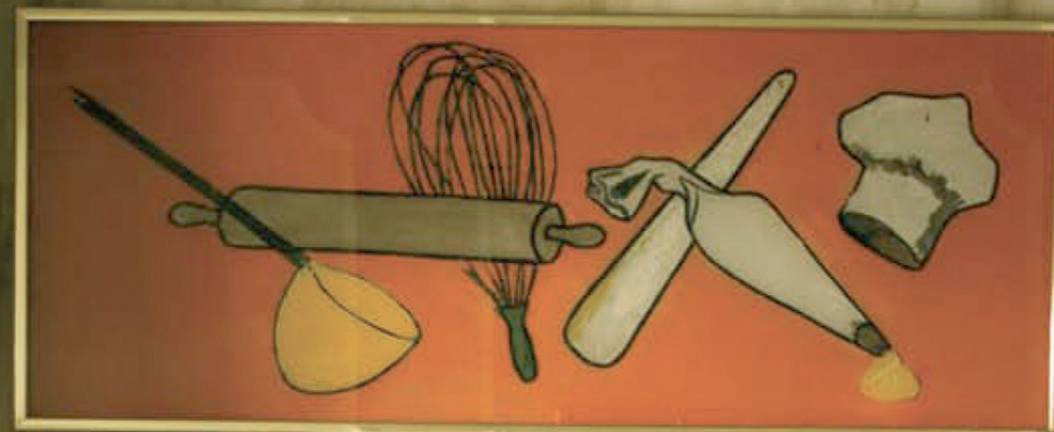
Escaldar y pelar los tomates.
En el aceite freír los ajos laminados, cuando estén dorados añadir los champiñones también laminados. Desglasar con el Fino y añadir los tomates troceados. Salpimentar, añadir el azúcar y las hojas de perejil. Dejar cocer a fuego lento hasta que esté cocido. Enrollar la panceta con el rape, salpimentar, marcar a la plancha o sartén y terminar el rape al horno.

Finalización

Se calienta un poco de tomate, poner en el centro del plato y encima el rape.

Postre

Bilbo Txokolatea



El Sabor de siempre, hoy



Para más información
IMPERIALES ALONSO
C/ Astorga 1
24750 LA BAÑEZA - León
Tel.: 987 640 121

Cesta navideña

A continuación queremos hacerles algunas sugerencias. De todos es sabido que una de las tradiciones más entrañables de estas fechas navideñas consiste en la preparación de la 'cesta', en la que se incluyen productos selectos con lo que podemos completar nuestra oferta gastronómica durante estos días. No hay establecimiento hostelero, rifa navideña que se precie que no tenga una cesta bien surtida de productos típicos de este tipo de regalo. Embutidos de calidad, conservas exquisitas, licores, cava, vino, un excelente jamón o paletilla, así como un buen surtido de postres, dulces, mantecados y demás repostería navideña.

Y, aunque en estos tiempos de crisis la elaboración de las cestas, con las cuales las empresas agasajan a sus empleados y clientes, han sufrido un pequeño retroceso, nosotros no podemos si no invitarles a disfrutar de todo un surtido de productos de la más alta exigencia ya que el hecho de regalar una cesta sigue siendo un elemento que acompaña indisolublemente a estas fechas..

Hemos querido seleccionar productos que nos inspiran la más alta de las confianzas, aquellos que sabemos que van a ser recibidos como toda una joya por parte de quienes los descubran. Productos de fabricación mimada y cuidada, siempre con las mejores materias primas y que han sido seleccionados con el único objeto de que les proporcionen todo el placer posible para el paladar durante estos entrañables días.



Quesos Corcuera. El queso de La Mancha

Quesos Corcuera es una empresa cuyo origen se remonta a hace 70 años. Fundada por **Eusebio Corcuera y Julia Sánchez**, satisfaciendo su pasión por los quesos, y posteriormente con el relevo de sus hijos, **Quesos Corcuera** ha crecido y prosperado siendo en estos momentos uno de los principales productores de Quesos Manchegos de toda España.

Su manchego curado, así como el semicurado, se fabrica con leches procedentes de ganaderías selectas de ovejas manchegas, garantizado con Denominación de Origen. Este queso manchego curado, madurado durante seis meses, de corteza amarilla natural, su pasta mantecosa de color marfil, se caracteriza por su buen aroma y sabroso gusto. Además, ofrecen al mercado su queso en aceite;

su queso de cabra, elaborado con leches de cabras seleccionadas pertenecientes a la comarca de Toledo; o el queso de mezcla de leches de las mejores ganaderías de vaca, cabra y oveja. Su calidad esta reconocida tanto a nivel nacional como internacional, exportando sus productos a los cinco continentes.

*Sabores manchegos,
con Denominación de Origen.*

Para más información

C/ Santa Lucía, 8
LA PUEBLA DE MONTALBÁN - Toledo
Tel.: 925 75 00 69 - Fax: 925 75 11 82
info@quesoscorcuera.com - www.quesoscorcuera.com



Casa González, calidad contrastada en Madrid

Se trata de una preciosa tienda-restaurant con 80 años de antigüedad, con la que es la tercera generación de la misma familia al frente. Cuenta con más de 185 vinos nacionales diferentes de los cuales 40 se pueden degustar por copas; asimismo ofrece una amplia gama de quesos, fiambres, embutidos y conservas que se pueden degustar en el local o llevar a casa. Podrá encontrar también productos y platos

singulares de las distintas regiones de España y una cuidada selección de quesos franceses. El verdadero concepto de Delicatessen en el Madrid más castizo.

Para más información

Calle de León 12 -MADRID
Tel.: +34 914 29 56 18

Conservas Fontecilla. La exquisitez del Cantábrico



Los productos **Fontecilla**, y particularmente sus Anchoas, son sinónimo de exquisitez, esmero, tradición y gusto por la excelencia. Un bocado perfecto para los paladares más exigentes, capaces de identificar el singular buqué de la especialísima anchoa del Cantábrico, con su inigualable "receta de familia". La fórmula de salazonado y maduración en las bodegas, junto a la maestría y talento de quienes participan en el delicado proceso de elaboración manual del filete de anchoa seleccionado del Cantábrico dan como resultado un producto sensacional. Completan la gama de productos **Fontecilla**, el bonito y la ventresca del Cantábrico "con corte a cuchillo", los mejillones calidad super-extra, el relanzón (aguja) y sus delicadas y esmeradas recetas con productos del mar de la máxima frescura y calidad.

¡¡ Buen provecho!!

Para más información

Pol. Ind. de Santoña, Fase 3, nº 7 - 39740 SANTOÑA
Tel.: 942 661 390 - Fax: 942 661 699
www.conservasfontecilla.com



Jakion. Una forma de vida

Jakion es una empresa formada en la comarca de Deba Garaia, en Guipúzcoa, dedicada a la elaboración de conservas naturales de alta calidad, transformando las frutas y verduras de forma artesana. Entre sus productos, las mermeladas; mermeladas ecológicas; los purés de fruta sin azúcar; las frutas al natural también sin azúcar; las conservas vegetales; las conservas Euskal Baserri; sus preparados para calentar y comer; dulces de fruta; así como un surtido de lotes de regalo con

productos vascos y navarros de gran calidad. A partir de los productos de los 'baserri' (granjas) de toda Euskal Herria, contribuyendo al mantenimiento de un paisaje y una forma de vida rural.

Para más información

Plaza San Miguel, 4
20530 LEINTZ GATZAGA - Guipúzcoa
Tel. / Fax: 943 71 46 86
www.jakion.es

MEDALLA DE ORO EN LOS PREMIOS INTERNACIONALES WORLD CHEESE AWARDS

QUESO DE MEZCLA CURADO "LOS CAMEROS" CORTEZA NATURAL CON BAÑOS DE ACEITE DE OLIVA



www.loscameros.es



Codesa, Anchoas de alta gama

Conservas Codesa, es una empresa familiar de 3ª generación dotada de una excelente tecnología y un equipo humano altamente especializado que preserva celosamente el proceder artesano de profunda tradición conservera, alcanzando en la actualidad un reconocido prestigio en el sector. Desde hace más de 30 años, elaboran el 100% de sus productos en sus instalaciones de Laredo a orillas del Mar Cantábrico, anchoas elaboradas con las mejores pescas de primavera de este bravo mar y cuidadosamente fileteadas por las manos más delicadas y expertas, quedando el **"savoir faire"** de un auténtico maestro conservero.

Su empeño por mejorar y seguir ofreciendo el mejor producto hace que estén trabajando en el lanzamiento de su nueva línea de anchoas **"ecológicas"** en dos formatos diferentes, Octavillo "lin" 8 filetes pesca mediana y LH 10 Filetes Pesca grande. El resultado del mejor salazón, mimado durante más de un año en bodega, tiene como resultado su **"serie limitada"**. Una anchoa abrazada por un suave y plano aceite de oliva virgen extra que respeta todas sus características y matices, consiguiendo finalmente una anchoa limpia, carnosa, tierna, tersa, melosa, con una textura y un buqué inconfundibles que se repite únicamente en la **"memoria del paladar"**, pudiendo definirla como el auténtico **"Jamón de Mar"**.



"Anchoas con calidad certificada BRC-IFS"



Para más información
www.codesa.es



Dulces El Patriarca, lo tradicional de Estepa

Situada en la localidad de Estepa, **Dulces El Patriarca** es una empresa familiar que elabora sus deliciosos dulces desde 1966. Su objetivo fundamental ha consistido siempre en ofrecer un producto de gran calidad y exquisito sabor. Y todo ello lo consigue cuidando al máximo la selección de sus ingredientes y utilizando un proceso de elaboración que combina a la perfección el sistema tradicional con la más avanzada tecnología.

De la gran variedad de productos que presenta, destacan sus polvorones, mantecados, mazapanes, turrone y especialidades de chocolate o productos sin azúcar.

Para más información

Avda. de Andalucía, s/n. - 41560 ESTEPA - Sevilla
Tel.: 955 912 664 - Fax: 954 820 566
info@elpatriarca.com - www.elpatriarca.com



Bealar. El azafrán de la Mancha

Bealar S.L. es una empresa de reconocido prestigio ubicada en plena Manchuela de Cuenca y dedicada exclusivamente a la comercialización de azafrán desde su fundación en 1959. Durante estos años ha envasado el mejor Azafrán de la comarca para hacerla llegar a su cocina con la máxima garantía de calidad para que usted pueda disfrutar del aroma, color y sabor del mejor Azafrán del mundo en todos sus guisos. Ante la notable bajada del cultivo en la comarca y en toda La Mancha, **Bealar** tomó la decisión hace unos años de cultivar su propio Azafrán teniendo en la actualidad varias hectáreas de azafranales en Motilla del Palancar (Cuenca).

El Azafrán es elaborado de forma artesanal siguiendo todos los procesos de tostado, limpieza de restos florales, análisis de calidad y envasado con un exhaustivo control para que llegue al punto de venta en condiciones óptimas y las mantenga durante mucho tiempo.

Todo esto queda reflejado en la confianza depositada en **Bealar** y mantenida a través de muchos años por parte de las cocineras y cocineros más exigentes.



Para más información

Polígono Industrial Las Lomas - Parcela 10
16200 MOTILLA DEL PALANCAR - Cuenca
Tel.: 969 180 156 - www.bealar.com



Bodegas Ercavio. La expresión de una tierra

Bodegas Ercavio surge de la unión de **Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes y Gonzalo Rodríguez**, tres enólogos con amplia y larga experiencia profesional en distintas zonas vinícolas españolas: Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Bierzo y otros países como Alemania, Francia, Sudáfrica e Italia.

Es en La Rioja donde forman la empresa **Más Que Vinos**, trabajando como asesores de distintas bodegas haciendo surgir en la década de los 90 algunos de los vinos más representativos de los llamados de Alta Expresión.

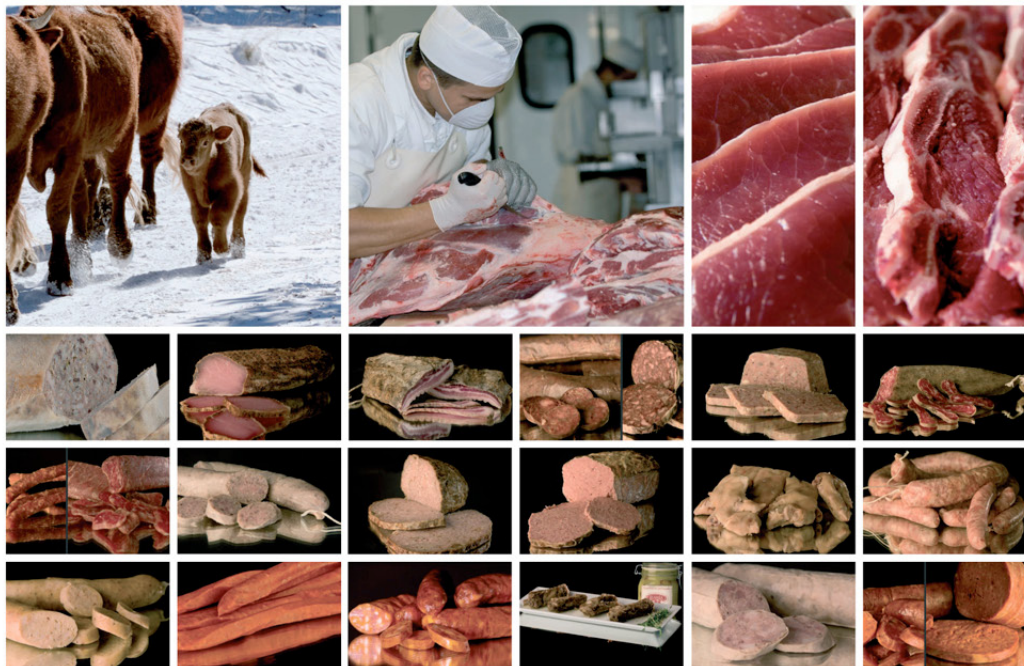
La procedencia manchega de **Gonzalo Rodríguez** en Dosbarrios (Toledo) y el hecho de que conozca bien los vinos y las viñas de la zona, son factores que determinan el proyecto propio de **Más Que Vinos**: Los vinos de la gama **Ercavio**.

Vinos que se basan en las variedades autóctonas como hecho diferenciador del resto de las bodegas de la zona.

Como ocurre con su vino **La Plazuela**, centrado en dos variedades totalmente autóctonas del centro de España: Cencibel y Garnacha. **La Plazuela 2007**, procede de viñas capaces de dar posiblemente uno de los vinos más elegantes y concentrados de España, criado en la antigua y renovada bodega familiar del año 1851, localizada en La Plazuela de la Iglesia de Dosbarrios (Toledo).

Para más información

Camino de los Molinos s/n,
45312 CABAÑAS DE YEPES - Toledo - Spain
Tel.: 34 925 122 281 - Fax: 34 925 137 033
masquevinos@fer.es - www.bodegasercavio.com



Ecological Tomos y Llania El gusto por lo auténtico

Ecological Tomos es una empresa con cien años de experiencia en el mundo de la ganadería. Sus vacas y terneras de la raza Salers pastorean por los prados y montañas pirenaicas, alimentándose de hierba y cultivos naturales, sin pesticidas.

Seleccionando los mejores animales obtienen como resultado una carne de alta calidad, con un sabor diferencial y una envidiada suavidad.

El hecho de estar al aire libre y con terreno para poder moverse, favorece el ejercicio de los animales, aportándoles el bienestar y una mejor calidad de su carne.

Sirven canales enteros, medios y cuartos sin especiar, pero también especiados y envasados en piezas enteras, piezas fileteadas y envasadas al vacío en raciones y cualquier otra fórmula que al cliente le parezca más cómoda.

Una carne de ternera cuidada, que disfruta del certificado de carne ecológica que otorga el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Por su parte **Llania** es la marca con la que ponen en el mercado una amplia gama de productos derivados del cerdo típicos de la comarca del

Pallars. Productos basados en recetas artesanales y métodos tradicionales, siendo los preferidos por parte de los más exigentes restaurantes, charcuteros y particulares, con la más alta calidad y la certificación del CCPAE.



Para más información

ECOLOGICAL TOMOS
C/ Raiers, 15
25500 LA POBLA DE SEGUR
Lleida (España)
Tel.: 973 681 427 - Fax: 973 681 406
info@ecologicaltomas.com
www.ecologicaltomas.com



LLANIA

Tienda: c/ Doctor Casanovas, 14
25500 LA POBLA DE SEGUR
Tel.: 973 681 594

Obrador: Avinguda Verdaguer, 52
25500 LA POBLA DE SEGUR
Tel.: 973 681 427 - Fax: 973 681 406



Para más información

Avda. de Castelo 88 - 36630 CAMBADOS - Pontevedra - Tel.: 986 520 111
info@conservasdaporta.com - www.conservasdaporta.com



Mundo gourmet

Entre lo exquisito y lo sublime. Entre lo desconocido y lo imaginado. Entre el sabor que nos recuerda otro tiempo más feliz y aquello que nos hace anhelar lo que esperamos. Paladear, oler, degustar, descubrir, sentir. El gourmet es aquel que es capaz de sentir un placer fuera de lo común, que va más allá del mero hecho de lo alimenticio, a la hora de disfrutar de los más diversos productos y platos. El mundo del gourmet es el mismo que el nuestro, lo que ocurre es que el gourmet puede y quiere disfrutar de lo que come y busca la manera de entender qué y porqué está comiendo lo que come.

Si, usted, usted mismo, puede ser un gourmet. Un auténtico gourmet. A lo largo de su vida, aunque no se tenga por ello, en algún momento de su andar gastronómico, ha tenido el gusto de comer algo, de probar un plato, de disfrutar de una receta, que le ha obligado a considerar que la experiencia de comer estaba yendo más allá de lo normal. Lo normal es comer. Pero cuando somos capaces de llevar más allá el acto mismo de la comida, le damos una trascendencia al hecho que... uy. Nos estamos yendo muy lejos.

Una imagen vale más que mil palabras. A continuación les ofrecemos un surtido, realmente importante e imponente, de los productos que pueden hacerles vivir experiencias sin igual realizando algo que parece tan común como comer, beber... sentir. Entre en el mundo gourmet. Viva, en definitiva.



MONSALUD

PURO IBÉRICO DE BELLOTA
MONTÁNCHEZ - EXTREMADURA



“Elegantes y exclusivos regalos de Navidad desde 28 €”

“Monsalud. La Excelencia del Ibérico”

Monsalud, empresa extremeña especializada en la producción de jamones y paletas ibéricos puro de bellota, es hoy por hoy un referente en éste sector por la alta calidad y exclusividad de sus productos.

Su limitada producción, fruto de tan sólo 3000 cerdos de pura raza ibérica al año, le permite realizar una curación natural y artesanal de sus jamones y paletas en su secadero-boutique, con un tratamiento individualizado pieza a pieza, lo cual escapa al alcance de los grandes fabricantes. Ello unido a un entorno privilegiado y único como es la sierra de Montánchez, dónde ocurre el milagro, hacen de sus jamones una auténtica delicia gastronómica de alta calidad y exquisito sabor.

La filosofía de **Monsalud**, radica en la incansable

búsqueda de la excelencia en todos los sentidos, comenzando por la alta calidad del producto, su exquisita presentación y su orientación al cliente que le permite adaptarse de forma ágil a las nuevas formas de consumo y tendencias del mercado. Los productos de **Monsalud** sólo pueden encontrarse, además de en su tienda online, en establecimientos de alto nivel como prestigiosos restaurantes, lujosos hoteles y tiendas especializadas, los cuales tratan al producto con el cuidado y mimo que merece.

El 2011 ha sido un año de importantes reconocimientos para **Monsalud** con la obtención entre otros, del Premio Espiga de Oro al mejor jamón de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, el cual es el galardón más prestigioso que se

“100 % Garantía de Calidad”

concede en España. En marzo, también se le concedió, el premio al Producto Agroalimentario más Novedoso del Año por su Jamón Cinco Sabores. Por si fuera poco, el cortador de **Monsalud**, David Lavado, se proclamó, en febrero del presente año Campeón de España de Corte de Jamón. A nivel internacional la marca ya ha comenzado su expansión en mercados como el francés, donde cuenta con numerosos clientes de alta restauración, muchos de ellos establecimientos con estrellas Michelin.

Monsalud es una marca distinta, diferenciada de las demás por las señas de identidad que la caracterizan: alta calidad, exclusividad, confianza, elaboración artesanal, exquisita presentación, innovación y adaptación al cliente.



MONSALUD
PURO IBÉRICO DE BELLOTA
MONTÁNCHEZ - EXTREMADURA

Para más información

BRUMALE, S.L.
Ctra. Ex-381, Km. 40
10170 Montánchez - Cáceres - Spain
Tel.: +34 619 906 822 / +34 927 380 163
info@monsalud.es - www.monsalud.es



Conservas Almanaque, hay conservas más baratas...

Conservas Almanaque es una pequeña fábrica familiar de conservas ubicada en Andosilla, Navarra, que lleva funcionando desde 1989.

Su principal objetivo es la calidad. Por ello elaboran las conservas de manera artesanal, con vegetales cultivados en la Ribera del Ebro, obteniendo así conservas de una calidad extraordinaria, unas conservas gourmet.

También elaboran artesanalmente platos preparados, a los que no añaden conservantes ni colorantes artificiales.

Su producto estrella es la alcachofa en aceite, conservada únicamente en aceite de oliva, por lo carece de la acidez típica de las alcachofas en conserva.

En 2010 da un paso más y abre su tienda on-line

¡pero no son para ti!

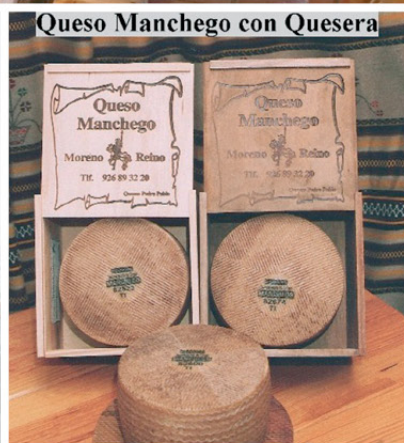
con el propósito de ofrecer sus productos a cualquier persona en cualquier lugar del mundo, ofreciendo su amplio catálogo y enviando el pedido directamente de la fábrica al hogar del cliente.

www.conservasalmanaque.com

En 2011 incorporan la marca **Ditutti**, compuesta por una selección de productos italianos gourmet, fabricados para **Conservas Almanaque**.

Para más información

CONSERVAS ALMANAQUE, S.L.
Raimundo Lanás 41
31261 ANDOSILLA - Navarra
Tel.: 948 690 683
Fax: 948 690 684
www.conservasalmanaque.com
etienda@conservasalmanaque.com



Quesos Pedro Pablo

Los amantes de los buenos quesos manchegos encontrarán en la Mancha, en la localidad ciudadrealeña de Arenas de San Juan, un auténtico templo gastronómico.

Se trata de **Quesos Pedro Pablo**, una empresa familiar fundada en 1980 que se sustenta en tres principios fundamentales: ofrecer un producto con la máxima calidad; buscar la mejor imagen y vender el queso manchego a un precio muy competitivo.

*Servimos por toda España
sin gastos de envío*

Para más información

Tel.: 926 893220
www.morenoreino.com



Malvasía Seco Selección 2011

Bodega

Bodegas Stratvs

Teléfono

928 524 536

Web

www.stratvs.com

Zona de producción

La Gería. Isla de Lanzarote

Variedades

Malvasía volcánica 100% de cepa de pie franco

Graduación alcohólica

13,5%

Temperatura de servicio

Entre 8° - 10°

Nota de cata

En su fase visual es limpio, de color amarillo con reflejos dorados y ribetes brillantes y cristalinos. En olfato tiene un marcado carácter mineral con notas salinas' y presentes notas frutales y florales. Fruta exótica (piña, lichi), fondos limpios y elegantes a cítricos (limón), notas florales (hierba fresca).

En boca tiene un primer paso refrescante, brutal, donde nos recuerda esos aromas cítricos como el limón. Equilibrado con una acidez presente y equilibrada, vino vivo y con una persistencia muy larga.

Maridaje

Quesos que no sean tiernos ni superen los 9 meses de curación (cabra, vaca y oveja). Todo tipo de pescado, ya sean blancos o azules, carnes blancas, ensaladas. Destaca la gran armonía con la cocina asiática.



Coma Romà, cultivo ecológico en su máxima expresión

De los mejores pagos de la finca **Can Guilera**, se elaboran sus vinos de forma totalmente artesanal y con una producción muy limitada, bajo la marca **Coma Romà**.

Los vinos **Coma Romà**, nacen con la vocación de ser un reflejo de su lugar de nacimiento, de su tierra y del carácter del territorio. Por eso la familia **Guilera** pone mucha atención en el cuidado del entorno. Siguiendo esta filosofía, las viñas de **Coma Romà** se cultivan siguiendo el cultivo biológico certificado. También se combinan los trabajos en la viña y en la bodega con las fases lunares, tal y como lo hacían nuestros antepasados.

El propósito es recuperar la autenticidad con la máxima expresión.



Para más información

COMA ROMÀ
Can Guilera, s/n
08739 SANT PAU D'ORDAL - Barcelona
Tel. / Fax: 93 899 30 94
canguilera@comaroma.net - www.comaroma.net



LA COPA PERFECTA DE CHINCHÓN

Chinchón es ideal para disfrutar en casa o con los amigos ¡Sigue estos sencillos pasos y disfruta de la copa perfecta de sobremesa que endulzará tus momentos más auténticos!

- 1 El primer paso es poner hielo en una copa de balón
- 2 Remover los hielos con el fin de enfriar la copa
- 3 Servir anís **Chinchón** al gusto
- 4 ¡A disfrutar de un anís 100% natural!

Chinchón 100% Natural da para mucho más

Chinchón es un anís de calidad con Denominación Geográfica de la Unión Europea, apreciado por los consumidores desde hace mucho tiempo, popular y tradicional en España, y de reconocida fama y prestigio en los mercados internacionales. **Chinchón** es una excelente bebida anisada, en su versión dulce o seco, procedente 100% de la destilación tradicional del grano de anís verde o matalahúga en alambiques de cobre, es decir, que es un anís elaborado con productos totalmente naturales.

CHINCHÓN EN LA COCINA

Chinchón es además un excelente y original ingrediente en la preparación de platos salados y

se convierte en protagonista de muchos dulces. Entre los platos salados, **Chinchón** se añade, por ejemplo, a los estofados y da un peculiar sabor al cordero asado.

Los dulces más típicos de **Chinchón** son las tortas de anís, torrijas y rosquillas de anís.

Descubre una gran variedad de recetas y mucho más sobre las propiedades de **Chinchón** en la cocina y sus múltiples cualidades haciéndote fan en <http://www.facebook.com/cocinaconchinchon> y siguiendo www.cocinaconchinchon.es

‘La técnica moderna no ha de estar reñida

con la receta tradicional’

ENTREVISTA A

**D. Javier
Martínez**

Maestro Quesero



La Denominación de Origen Protegida Queso Camerano está formada por 11 ganaderías y dos queserías: Lácteos Martínez y Quesos Celia de Arnedo centrada en el queso fresco.’

Lácteos Martínez es una empresa riojana que combina una tradición antiquísima de elaboración de quesos, con las últimas técnicas de control y homologación, produciendo un producto sorprendente, gustoso, y que no deja indiferente.

Hablamos con **Javier Martínez**, Maestro Quesero.

Hablar del queso camerano es hacer mención a uno de los quesos más antiguos de nuestro país. ¿Desde cuándo se tiene mención de este queso riojano?

El Queso Camerano tiene una historia bastante larga. Ya Gonzalo de Berceo cuando describe la Villa de San Millán habla de queso de Cameros, diciendo que ‘en Tierra de Cameros dan queso’. Por su parte en el catastro que hizo el marqués de la Ensenada en el siglo XVIII, hay registros en los cuales se dice que se hace queso y había cabras en la zona de Haro, en el Convento de Herrera. Había litigios entre los cabreros y los viticul-

tores porque los animales se comían las vides. Este era un queso que se hacía antiguamente en la Sierra de Cameros, que es de donde viene su nombre. Un queso que hacían los pastores, de subsistencia. Lo que no se comían ellos lo llevaban a vender a Logroño y lo que sobraba volvía de nuevo a sus granjas y lo maduraban. Es un queso que en inicio es fresco y que con el tiempo se va curando, con mohos exteriores.

Definanos entonces el queso camerano.

Sus características principales son, primero la procedencia de la leche, que va a ser dentro de la zona geográfica de La Rioja, de las razas de cabras murciana-granadina, malagueña, alpina y serrana con sus cruces. La otra particularidad es que se elabora con pasta blanda sin prensar y se hace en moldes con forma de cilla, que se queda marcado en la corteza del queso. Al ser un queso de pasta blanda tendrá un sabor ácido, como de yogur, con la maduración perderá esa acidez y cogerá sabores tostados y a frutos secos.

¿Cuál es el origen de Lácteos Martínez?

La quesería de Lácteos Martínez fue fundada en 1961 por nuestros padres Jesús y Justo y sigue siendo una empresa familiar. Se empezó

haciendo queso fresco, tipo Burgos, pero por vicisitudes del mercado al final toda esa leche se fue destinando a queso madurado que es lo que hacemos actualmente.

¿Qué tipos de queso elaboran?

Elaboramos quesos tiernos de vaca, en lonchas; quesos de mezcla tanto en tierno, semicurado y curado de leche mezcla de vaca, oveja y cabra; y luego queso de oveja 100% en curado y añejo y luego en el Denominación de Origen Protegida Queso Camerano que son de 800 gramos. Los anteriores eran de 3,50kg. Todos ellos con la particularidad de que la procedencia de la leche es del entorno, que utilizan cuajo natural para la elaboración del queso, y que maduran con sus propios mohos generados en la propia quesería al cabo de los años y que con friegas de aceite de oliva se van desarrollando dándoles un sabor característico.

Un queso de elaboración artesanal, de consumo doméstico ¿Cómo pasa a convertirse en el objeto de una empresa? ¿Qué sigue significando para ustedes la elaboración artesanal?

Uno de nuestros pilares consiste combinar una tecnología moderna con recetas tradicio-

nales. Tenemos prensas automáticas, centrales de limpieza automáticas, quedan registros, en ISO 9000 en ISO 14000 también ambiental. Pero todo este tipo de cosas no tienen porqué estar reñidas con una receta tradicional, en cuanto a procedencia de la leche, cuajo natural, friegas de aceite de oliva, haciendo las cosas despacio, sobre todo en los tiempos de maduración y prensado. Por ejemplo, para ser curados tienen que salir de aquí con seis meses mínimo, cuando la norma nacional es con bastante menor tiempo.

Es usted heredero de una familia de tradición quesera, ¿porqué siguió usted los pasos de sus padres?

Bueno, somos una empresa familiar que en sus inicios era totalmente artesana. Cuando tienes seis u ocho años, ayudas a tus padres, a sacar el queso de la sal, ayudas en la elaboración... Y cosas que te van calando y te impregnan en el tema.

Cuando eres más mayor te formas en este sentido. Estudié para Maestro Quesero en la Escuela Nacional de Industrias Lácteas y entré en la quesería.

Ahora somos cuatro hermanos dirigiendo la quesería y estamos profesionalizando la quesería con gente externa.



¿Hay alguna diferencia entre aquel queso original, artesano, y el queso que ustedes elaboran?

La verdad es que no. Si que es cierto que hoy en día tienes más medios técnicos para mantener esa calidad y seguir haciendo los quesos. Por ejemplo, en un inicio no conocíamos los mohos, hoy los conoces y sabes qué tipos de mohos crecen. O la fermentación, por ejemplo, que antiguamente se hacía con receta de cocina y hoy en día controlas otros parámetros para que el producto salga siempre igual.

¿Qué reconocimientos y galardones han recibido por su trabajo?

PREMIOS DE NUESTROS QUESOS:

QUESO CURADO DE MEZCLA "ETIQUETA ROJA":

- 1er Premio Gourmet. Madrid, 2004.
- 1er Premio Cincho. Castilla y León, 2004.
- 2º Premio Gourmet. Madrid, 2005.
- 1er Premio Gourmet. Madrid, 2006.
- 2º premio Cincho. Castilla y León, 2006.
- 1er Premio Gourmet. Madrid, 2007.
- Oro en los Premios World Cheese Awards. Londres, 2007.
- Super Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2010.

- Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2011.

QUESO SEMICURADO DE MEZCLA:

- 1er Premio Cincho. Castilla y León, 2008.
- Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2010.
- Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2011.

QUESO DE OVEJA SEMICURADO:

- Cincho de Plata en los Premios Cincho. Castilla y León, 2010.

QUESO DE OVEJA CURADO:

- Oro en los Premios World Cheese Awards. Londres, 2007.
- Bronce en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2010.
- Super Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2011.

Con este premio se sitúa a nuestro Oveja Curado "Entre los 50 Mejores Quesos Del Mundo".

QUESO DE OVEJA AÑEJO:

- Cincho de Plata en los Premios Cincho. Castilla y León, 2010.
- Super Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2011.

Awards. Birmingham, 2011.
Con este premio se sitúa a nuestro Oveja Curado "Entre los 50 Mejores Quesos Del Mundo"

D.O.P. QUESO CAMERANO SEMICURADO:

- Plata en los Premios World Cheese Awards. Londres, 2009
- Oro en los Premios World Chesse Awards. Birmingham, 2010.
- Cincho de Oro en los Premios Cincho. Castilla Y León, 2010.
- Bronce en los Premios World Chesse Awards. Birmingham, 2011.

D.O.P QUESO CAMERANO CURADO:

- Super Oro en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2010.
- Plata en los Premios World Cheese Awards. Birmingham, 2010.
- Cincho de Oro en los Premios Cincho. Castilla Y León, 2010.

¿Dónde podemos encontrar sus productos?

Nuestros quesos van a tienda tradicional y especializada, para gente que quiere diferenciarse un poco.

Y no cabe duda que en grandes superficies un

poco especializadas también se pueden encontrar nuestros quesos.

Y por último ¿algún consejo a la hora de consumirlo?

Estamos en Haro, tierra de vinos, por lo que tenemos que combinar con un vino tinto. Denominación de Origen Protegida de cabra, al ser un poco ácido puede combinar con un vino blanco o un vino tinto joven. Los curados, más fuertes, el añejo o etiqueta roja, con crianzas o reservas ¿Cómo consumirlo?. Recomiendo siempre en quesos grandes de 3 kilos y cortado en cuñas, que nos van a aportar un bouquet y un sabor más pleno que un queso de 800 gramos. Un queso pequeño siempre seca más. Siempre recomiendo coger cuñas antes que quesos pequeños.

Los Cameros
Nuestros quesos desde 1962

Para más información

Pol. ind. Fuente Ciega - C/ Los nogales, 55
26200 HARO - La Rioja - España
Tel.: (+34) 941 310 940
comercial@lacteosmartinez.com - www.loscameros.es



Almendrina. La crema de almendras

Almendrina es la primera crema de almendras fabricada en España, en el mercado desde el año 1935. Es además la primera crema de almendras que obtiene la certificación ISO 9001:00 en su proceso de elaboración y fabricación siendo también líder indiscutible en ventas.

Almendrina es un alimento altamente nutritivo donde el componente principal es la almendra, un fruto seco con conocidos efectos saludables y que forma parte de la dieta mediterránea.

Dada la facilidad con que el organismo asimila sus componentes, **Almendrina** es altamente recomendable para aquellas personas sometidas a esfuerzos

físicos y mentales, ya que contribuye a una rápida recuperación energética. Es, además, alimento perfecto e indispensable para todas aquellas personas, adultas o no, a las que les está contraindicada la leche animal, pudiendo consumirse indistintamente frío o caliente.

Por todo ello, **Almendrina** es el complemento ideal para una correcta nutrición en cualquier dieta alimenticia saludable.

Para más información
www.almendrina.com



TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y CALIDAD

www.benfumat.com

Destinos nacionales. La calidad de corazón

En pocos, en muy pocos lugares encontraremos una pasión tan desbordante por todo lo que signifique, comer, el hecho de comer, relacionarse comiendo, vivir comiendo, estar en contacto con los demás en torno a la buena mesa, en definitiva, gozar del hecho gastronómico como en el **País Vasco**.

Les proponemos que nos acompañen a visitar lugares situados en el corazón del **País Vasco**, que les aguardan para ofrecerles la esencia de todo un estilo de vida y de sentir tanto la cocina como las relaciones humanas, que una vez probado es difícil de olvidar.

Les invitamos a que descubran casas rurales, restaurantes, establecimientos apartados del mundanal ruido, en contacto con una naturaleza desbordante, pero al mismo tiempo extraordinariamente cercanos a ciudades que son todo un ejemplo de cosmopolitismo y vida intensa como **Bilbao** o **San Sebastián**. En un reducido espacio geográfico tenemos a nuestra disposición la posibilidad de gozar de vida cultural, verdaderos emporios y referencias gastronómicas a nivel mundial y diversidad natural, como casi en ningún otro lugar de nuestro entorno.

Sin embargo, no nos resistimos a proponerles otros destinos. Les recomendamos restaurantes centenarios de **Madrid**, auténticos templos de la gastronomía más selecta y auténtica, así como que nos acompañen por **Extremadura**, **Castellón** y **Toledo** para participar de experiencias culinarias que les encantarán.



El Foro de Toledo. Mazapán

El Foro de Toledo sigue desde 1806 una labor de arraigada tradición familiar, basada en el buen hacer del mazapán artesano, el verdadero mazapán de Toledo.

En la actualidad, **El Foro de Toledo** está dirigido por la sexta generación de una familia que ha sabido aunar, sin perder identidad, tradición y legado con la aportación de las nuevas tecnologías. Con almendras españolas seleccionadas, la justa proporción de azúcar y el cariño volcado en su elaboración, se consigue un delicioso mazapán, manteniéndose fieles a la fórmula celosamente guardada durante más de doscientos años.



Para más información
EL FORO DE TOLEDO
 Plaza de Zocodover, 8 (Esq. Cuesta Alcázar)
 45001 TOLEDO - España
 Tels.: 925 284 555 - 606 397 788 - 649 979 708
 Fax: 925 253 292
 elforodetoledo@mazapantoledo.com
 www.mazapantoledo.com

Fábrica artesanal de embutidos y jamones ibéricos de bellota



La Jurre, ibéricos de Piornal

La Jurre se funda en 2000 retomando una antigua tradición familiar dedicada a la fabricación de productos del cerdo ibérico. Sus instalaciones se encuentran en Piornal (Cáceres) el pueblo más alto de Extremadura a 1.180 m de altitud, con una climatología imprescindible para la excelente curación de los jamones a la que se dedica 3 años.

La Jurre elabora productos ibéricos de bellota, a partir de cerdos criados en extensivo en la montanera de las dehesas de Extremadura alimentados a base de bellota y leguminosas en el campo, con el único objetivo de conseguir un producto de alta calidad, aderezados con especias naturales, sin colorantes.

Sus productos están certificados por la Norma de Calidad del Cerdo Ibérico y sus instalaciones cuentan con la certificación de calidad SICTED (Calidad en Destino) Jamones, paletas y lomos ibéricos de bellota certificados, chorizos, tapas, salchichones, morcones... todos elaborados artesanalmente.

Para más información
LA JURRE IBÉRICOS DE PIORNAL
 C/ Cervantes, 17
 10615 PIORNAL - Cáceres - España
 Tel. / Fax Fábrica: +34 927 47 50 44
 info@lajurre.com - www.jamoneslajurre.es



Pimentón El Colorín. Calidad gastronómica nacida del pimentón más auténtico

La familia **Fernández Romero** ha estado tradicionalmente ligada a la producción de una especia alimentaria única en su género como es el Pimentón de la Vera con Denominación de origen.

Espicias Fernández Romero es una empresa moderna, dotada de la maquinaria más actual, incorporando las últimas tecnologías en producción y elaboración del pimentón en toda su esencia, sin perder el sistema tradicional de fabricación. El condimento se comercializa con el más estricto control de calidad en tres variedades: Dulce, Agrídulce y Picante, con las marcas 'Pimentón el Colorín' (un producto con Denominación de Origen Protegida 'Pimentón de la Vera', destinado al mercado gourmet y amantes de la buena cocina), 'Pimentón la Pimentera' y 'Pimentón Artesanos de Jaraiz' dos marcas dirigidas al mercado de fabricantes de embutidos y preparados cárnicos así como para la industria de la restauración.



Para más información
ESPECIAS FERNÁNDEZ ROMERO S.L.
Pol. Industrial 'El Pocito' parcela E
10400 JARAIZ DE LA VERA - Cáceres
Tel. / Fax: 927 170 310
info@pimentonelcolorin.com
www.pimentonelcolorin.com



Pastelería La Oriental Edelweiss, sabores sin comparación

La **Oriental Edelweiss** es una pastelería de especialidades alemanas que abrió sus puertas en el año 1974, con **Don Rafael Yanes Fernández Capalleja** al frente desarrollando todo el conocimiento adquirido desde 1940 por parte de **Nicolás Gruber**, pastelero húngaro que se estableció en Madrid por aquellas fechas en el restaurante **Riesgo** (antiguo Café Fornos) de la Calle Peligros de Madrid y que luego siguió aplicando en el restaurante **Edelweiss** desde los años 50. Con la jubilación de **Don Rafael** en 1994, son sus alumnos los que continúan trabajando en el obrador, ofreciendo esas delicias alemanas como los apfelstrudel y baumkuchen, así como sus roscones y turrone. Una forma de elaborar la de **Oriental Edelweiss** que saben minoritaria y en peligro de extinción,

pero que tiene continuidad en la medida que se conservan y transmiten gustos y sabores cada vez más inusuales, contando siempre con las mejores materias primas, junto con una información clara y directa sobre sus productos, que les permite estar abiertos a las sugerencias de su clientela para satisfacer los paladares más exigentes.

Para más información
C/ Galileo 93 - 28003 MADRID
Tel.: 915 34 72 04
C/ Hilarión Eslava 38 28015 MADRID
Tel.: 915 44 08 75
info@pastelerialaorientaledelweiss.es
www.pastelerialaorientaledelweiss.es



El Viejo León. Pequeño bistró francés con aire 'kitsch'

Cuarenta años de servicio avalan a este restaurante, con su cocina de 'maître d'hôtel' a la vista del público que nadie sabe hacer ya. Pronto ni en Francia quedará un conservatorio así, de una olvidada moda culinaria de mediados del siglo XX. Destacan el Steak tartare, Chateaubriand al whisky con salsa reducida al oporto, Terrina de foie-gras, Foie-gras fresco en escalope, Crêpes de espinacas, de salmón y de queso de cabra, y la Fondue bourguignon en pato y en carne. Entre los postres, mención especial para la Tarta tatin, los Crêpes dulces o cualquiera de sus sabrosos helados.

Llamando con un cuarto de hora de antelación, puedes hacer tu pedido de Foie-gras y de Steak tartare para llevártelo a casa. Menús a mediodía por sólo quince euros. Ideal para veladas románticas.

*Abre de 14:00 a 17:00 y de 21:00 a 01:30
Cierra los sábados por la mañana y los domingos.*

Información y reservas

C/ Alfonso X 6 - 28010 MADRID
Tels.: 91 310 06 83 / 91 310 26 11
www.elviejoleon.es



Hotel Restaurante Olazal. En el corazón de Guipúzcoa

El **Hotel Restaurante Olazal** nace en 2010 con una clara vocación de servicio al huésped. Situado en Goiatz (Bidegoian), en el corazón de Guipúzcoa, cerca de Tolosa y Azpeitia, con espectaculares vistas a los montes Txindoki y Aralar, en el **Olazal** disfrutará de la naturaleza en un clima de tranquilidad y sosiego.

Con 16 cómodas, funcionales y modernas habitaciones, sus instalaciones, enclavadas en un paraje natural de incomparable belleza, son idóneas para todo tipo de eventos, reuniones de empresa, celebraciones familiares, así como para alojar a sus visitas o gozar de unos días de descanso y gastronomía.

Su restaurante ofrece una carta basada en productos de temporada y de la zona, con platos que aúnan tradición y vanguardia, buscando el placer y disfrute del comensal, completado con una extensa carta de vinos y un cuidado servicio.

La sala del restaurante, totalmente acristalada, permite tanto al visitante como a los clientes del **Hotel Olazal** disfrutar de la comida mientras contempla el más auténtico paisaje rural vasco. El amplio comedor ofrece al cliente un marco incomparable para la celebración de todo tipo de reuniones ya sean familiares o de empresa. Dos hermosas terrazas complementan el restaurante y facilitan la celebración de un aperitivo en un acogedor y cuidado entorno. Dispone de un parking para facilitar su acceso tanto en coche como en autobús.

Información y reservas

Goiatz Diseminado, 36
20496 BIDEGOIAN - Guipúzcoa
Tel.: 943 68 12 28
info@hotelolazal.com - www.hotelolazal.com



Hotel Dolarea. Acogedor, funcional... inolvidable

Dolarea es un caserío del siglo XVII catalogado como monumento histórico y reconvertido en un lujoso hotel de cuatro estrellas. Ubicado en Beasain, Guipúzcoa, **Dolarea Hotela** es el punto de partida perfecto para conocer el País Vasco o visitar las grandes empresas del Goierri.

Después de un día lleno de emociones, visitas, reuniones de trabajo... descansar es fundamental y **Dolarea** es el lugar ideal para ello. El hotel dispone de 20 habitaciones totalmente equipadas para aportar el confort y la comodidad idóneas. Eguiñu, la suite, es su habitación más elegante, reservada para momentos especiales.

Sin su restaurante no se entendería el **Dolarea**, aquí degustará recetas de siempre, platos creados para el deleite de los paladares más exigentes y basados en productos de temporada. Su comedor tiene capacidad para acoger a más de 180 comensales, ideal para celebraciones o comidas de empresa, adaptable a las necesidades del evento. Los salones multifuncionales de **Dolarea Hotela**

son amplios espacios privados muy apropiados para organizar diferentes actos; reuniones de negocios, comidas privadas, presentaciones, entrega de premios o jornadas.

Su cafetería, un lagar con 400 años de antigüedad, es el lugar perfecto además para socializar, tomar un café o leer un libro. Además, el gimnasio, su sauna o baño de burbujas le servirán para mantenerse en forma y sentirse mejor.



Información y reservas

Nafarroa Etorbidea 57 - 20200 BESAIN - Guipúzcoa
Tel.: 943 889 888 - Fax: 943 883 889
info@dolareahotela.com - www.dolareahotela.com



Restaurante Urgain, puerta de entrada a la gastronomía vasca

Ubicado en la costa occidental de Guipúzcoa, más precisamente en la puerta de entrada de uno de los más espectaculares acantilados del planeta, -el "Flysch" & "Karst"-, el **Restaurante Urgain de Deba**, atesora en su oferta gastronómica lo mejor de la tierra, preservando el sabor la historia vasca, en sus platos de manera impar, primando un servicio de calidad y por supuesto utilizando los productos locales de 1ª categoría, como por ejemplo, los mariscos y pescados que salen del mar directamente a la cocina del Urgain, traídos por los mismos marineros de Mutriku Del Mar a la Mesa así como muchos otros productos del más alto nivel. El **Restaurante Urgain**, también se adecua a los nuevos tiempos para atender la demanda de sus clientes, como la red WIFI, entrada

para minusválidos, etc. Posee un ambiente acogedor que invita a pasar el tiempo relajadamente, tomando una buena copa o disfrutando de un buen vino de su variadísima carta, acompañados de sus inmejorables pinchos. Para los más pequeños cuentan un sabroso Menú Infantil. Muy bien comunicado, ya que tanto en tren como en autobús se puede llegar al restaurante, también dispone de aparcamiento público para quien llegue en coche.

Información y reservas

TEL.: 943 191 101
www.urgain.net - info@urgain.net
http://www.facebook.com/restaurante.urgain
http://www.facebook.com/RestauranteUrgain?ref=hl



Casa Julián. Las mejores chuletas que puedan imaginar

El restaurante **Casa Julián de Tolosa** abre sus puertas en 1954. Su fundador, **Julián Rivas**, fue todo un innovador y un pionero. En **Casa Julián** se asaron por primera vez chuletas de buey y donde por primera vez se dio inclinación a la parrilla para asar carne, algo extendido actualmente a todas las parrillas.

Su oferta gastronómica es única. Selecta calidad de sus productos y sencillez en la carta de tres entrantes y un plato fuerte: la chuleta, acompañada de unos pimientos del piquillo confitados que constituyen la marca y el secreto mejor guardado de la casa.

El método para asar utilizado en **Casa Julián** es totalmente diferente al resto de asadores. Consiste en tener un fuego vivo y fuerte, con las chuleta al fuego cubiertas de una capa de sal gruesa, cuando se llega al punto de dorado ideal y se da la vuelta, añadiendo más sal al lado no salado y

se espera que la carne llegue a su punto, retirándole en ese instante la sal sobrante. Una ceremonia en la que cuentan tanto la excelente materia prima como el control del parrillero.

Desde 1981, **Matías** tomó el testigo de **Julián** y en 1989 se inauguró otro restaurante en Madrid, **Julián de Tolosa**, que extendió la sabiduría y la gastronomía parrillera a la capital. Hoy, **Mikel** e **Iñaki** en Madrid y **Xabi** en Tolosa, mantienen alto el nivel asando las mejores chuletas que puedan imaginar.

Información y reservas

C/ Santa Clara 6 - 20400 TOLOSA - Guipúzcoa
Tel.: 943 67 14 17

www.casajuliandetolosa.com

C/ Cava Baja 18 - 28005 MADRID
Tel.: 91 365 82 10 - Fax: 91 366 33 08



Bacalao Uranzu. El bacalao como tiene que ser

Bacalao Uranzu nace en el Mercado Uranzu de Irún (Guipúzcoa) en el año 2006, dedicándose principalmente a la venta de bacalao salado. Ofrecen más de 25 variedades de bacalao que se importa en entero y se corta en casa, destacando el solomillo, el centro del mejor bacalao Faroe sin espinas. Las Kokotxas, medallones y callos son también algunos de sus bocados más selectos. Los lomos sin espinas son los más demandados en todos sus tamaños, junto con el desmigado imprescindible en todas las cocinas para infinidad de guisos. También disponen del tradicional bacalao con espinas, hojas de bacalao de diferentes tamaños según necesidades y gustos. La peculiaridad del bacalao de **Uranzu** es su fina textura, gran sabor, inmejorable curación y gran presencia.

Desde 2011 cuentan con una segunda tienda en San Sebastián en el tradicional mercado de La Bretxa.

Tanto en Irún como en San Sebastián, **Bacalao Uranzu** les invita a ver su peculiar forma de trabajar y presentar el producto.

Para más información

BACALAO URANZU IRÚN
C/ Basurko Mercado Uranzu puesto 17
Tel.: 943 61 25 95

BACALAO URANZU SAN SEBASTIÁN
Mercado la Bretxa puesto 2
Tel.: 943 10 78 08

<http://www.bacalao Uranzu.blogspot.com.es>



Restaurante Bartolo. Lo clásico desde otro punto de vista

El restaurante **Bartolo** es un establecimiento de gran solera en San Sebastián, un clásico de la Parte Vieja, que se ha puesto al día en los últimos años actualizándose tanto en su aspecto como en su oferta gastronómica.

Una oferta que incluye desde una variadísima oferta de pintxos fríos y calientes (más de 40) a una carta en la que encontramos platos de cuchara, ensaladas, carnes y pescados de primera calidad. Un espacio para disfrutar del típico ambiente de las tabernas donostiaras, con un aire nuevo.

Información y reservas

CASA BARTOLO ETXEA
Fermín Calbetón, 38 - 20003 SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 42 02 79
www.casabartoloetxea.com



Taberna Bidezar. El nuevo sabor de siempre

Cuando se cumple un año de su cambio de aspecto, la **Taberna Bidezar** de Zumárraga, Guipúzcoa, sigue ofreciendo a sus clientes una oferta gastronómica variada y de calidad.

Roger y Koldo, los responsables de la taberna, son perfectos conocedores de la cultura gastronómica de la tierra, por lo que desde bien temprano son capaces de satisfacer la demanda de su clientela ofreciendo un buen surtido de pintxos que, cuando llega la tarde, tienen relevo en otra tanda de distinta variedad. Junto a ellos, las cazuelitas o la especialidad de la casa, las tostas, con once variedades que merece la pena disfrutar. Cuando llega el mediodía, tanto el menú como su oferta de bocadillos, hamburguesas y sándwiches, sacian el apetito del más exigente.

Para acompañar su oferta culinaria, la **Taberna Bidezar** cuenta con vinos de las diversas denomi-

naciones de origen españolas, pero también de Chile o Francia. Además, su surtido de licores incluye nada menos que 30 variedades de ginebra, junto a ronnes, brandies y whiskeys de importación. Y, además de cenas y comidas para grupos, Taberna Bidezar también organiza catas de vinos así como cenas de maridaje.



Información y reservas

Bidezar 17 - 20700 ZUMÁRRAGA - Guipúzcoa
Tel.: 943 253 856
rogerfazer@yahoo.es



La Boutique de la Cerveza. Tienda delicatessen

Establecimiento dedicado a la venta de cerveza, con más de 300 tipos tanto nacional como de importación.

Para más información

Calle 31 de agosto, 12
20003 DONOSTIA
Tel.: 94 344 13 58
donostia@laboutiquedelacerveza.com
www.laboutiquedelacerveza.com



Txondorra, tradición actual

Txondorra es un establecimiento donde encontrará una cocina tradicional con toques de actualidad. En su barra podrán degustar desde el tradicional pintxo de Txaka, o la brocheta de gildas, así como una brocheta de Tiburón y Langostinos en pasta Kataifi o la brocheta de Canguto y frutos de la tierra sobre puré de frambuesas con setas y melocotón glaseado, así como sus risottos. En comedor, ensaladas variadas, los mencionados risottos, y pescados del Cantábrico.

En carnes, desde los ibéricos como las carrilleras, el secreto o la pluma como las carnes de buey, solomillo, entrecot y la chuleta a la piedra.

Información y reservas

Fermín Calbetón, 7
20003 SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 420 782



Antxon-Gaztelumendi. Aires de autor, saber tradicional

El restaurante **Antxón-Gaztelumendi** es un establecimiento con historia. Desde que fuera abierto como bar **Gaztelumendi** en 1942, en la plaza San Juan de Irún, ha vivido una larga y provechosa transformación que le ha transformado en uno de los lugares de referencia para disfrutar de una cocina tradicional con 'aires nuevos'. Hoy combina tanto un bar tradicional, con una barra bien surtida de excelentes pintxos, con un restaurante de gran nivel.

De marcado carácter familiar, el restaurante se encuentra hoy regido por **Ángela Basabe**, que recogió el testigo de su padre **Javier** y de su abuelo **Antxon**. **Ángela Basabe** junto a **Felix Manso**, jefe de cocina del establecimiento, y **Daniel Corman**, asesor de vinos, han conseguido llevar a cabo una propuesta en la que se trabaja con productos

de temporada y de mercado, con una carta cuidada, que consta de 6 platos, 3 entrantes, 1 pescado, 1 carne y 1 poste.

Cocina de autor capaz de recoger el sabor y el saber familiar y tradicional, y que ha sido reconocido tanto con la **Q de Calidad Turística**, como con un **Sol** en la **Guía Repsol**, así como habiendo recibido a sus pintxos, por ejemplo, situado en la localidad irundarra, a un paso tanto de la frontera francesa como de La Bella Easo.

Información y reservas

Plaza San Juan, 3 - 20304 IRÚN - Guipúzcoa
Tel.: 943 630 512
gaztelumendi-antxon.com



Pastisseria Sant Vicent, la vida dulce

Pastisseria Sant Vicent es una empresa que se ha dedicado a endulzar la vida de las gentes de Castellón desde hace 47 años. Fundada por **Enrique Viciano Sos**, junto a su mujer **Carmen** y sus hijas **María Pilar** y **Sandra**, en esta pastelería encontraremos especialidades selectas tanto en productos dulces como salados. Una amplia variedad de productos pasteleros, repostería salada, panadería, así como servicio de catering para todo tipo de actos sociales.

Para más información

Calle San Vicente, 83
12002 CASTELLÓN DE LA PLANA - Castellón
Tel.: 964 247 040
pastisseria@pastisseriasanvicent.es
www.pastisseriasanvicent.es

Comer a placer

¿Ha aumentado el nivel de exigencia real de los comensales españoles? ¿Nos hemos convertido todos en expertos gastronómicos, simplemente por haber visto dos o tres programas en televisión y haber leído alguna revista sobre el tema? Quizás sea muy exagerado hacer estas apreciaciones tan a la ligera, pero sí que es cierto que, si bien, es posible que nuestras habilidades en los fogones sigan siendo las mismas al menos sabemos qué está bien y qué no está bien y podemos exigir con mayor autoridad una calidad determinada a la hora de acudir a un restaurante.

Por eso, les recomendamos a continuación una serie de establecimientos que harán las delicias de quienes saben, de quienes entienden ya que no basta simplemente con saciar el hambre, si no que hay que pedir algo más. Calidad en el servicio, innovación o tradición según la línea marcada, pero no jugar a todos los palos a la vez dejándonos llevar por las modas o prescripciones televisivas.

Saber qué vamos a comer o dejarnos impresionar por los consejos de un buen jefe de sala, por las recomendaciones de un atento somelier, siendo exigentes y al mismo tiempo laxos a la hora de transigir con las indicaciones que nos hagan los responsables del establecimiento que nos ayudarán a disfrutar mucho más intensamente de una buena comida.

Pasen y acomódense. El placer de comer y sentirse saciado en todos los sentidos, acaba de comenzar.



Restaurante Vademécum. La armonía en la mesa

Situado frente a los jardines del Castillo de Burgos se encuentra **Vademécum**, un restaurante que nos invita a disfrutar de la armonía entre la “nouvelle cuisine” y lo tradicional, fruto de la experiencia de sus propietarios en establecimientos hosteleros nacionales e internacionales. Todo ello en un entorno actual, diáfano y acogedor, diseñado y decorado con cariño por su dueña. Hace ya tres años que abrió sus puertas, ofreciendo una fórmula innovadora de cocina de mercado, sin carta fija, que se elabora diariamente por su chef, formado en cocinas

como El Cenador de Salvador (Madrid) y Le Grand Monarque (Francia) ambos con Estrellas Michelin entre otros... Todo ello unido a una relación calidad-precio sin competencia, hace de este Restaurante una elección acertada al alcance de todos.

Información y reservas

Avda. Cid Campeador 100 - 09006 BURGOS - España
Tel.: 947 22 66 23
info@restaurantevademecum.com
www.restaurantevademecum.com



“El Secreto” es un Restaurante con encanto donde se puede degustar en un ambiente relajado y plagado de arte, la auténtica gastronomía conquesa con grandes toques de autor y platos de nuestra gastronomía. Realizamos menús para grupos, vegetarianos, celíacos...

Disponemos de **dos salones**, con capacidad para 30 personas cada uno de ellos, situados a pie de calle y en planta baja.

Está situado en la **Calle Alfonso VIII · 81** una de las calles más coloristas y transitadas por el turista, en pleno casco antiguo, frente a los **Túneles de Alfonso VIII** y a escasos **100m de la Catedral**.

Emplazado en un edificio que forma parte de una arquitectura conquesa muy particular denominada “**Rascacielos de San Martín**” caracterizada por ser parte de las viviendas civiles más altas de Europa hasta el desarrollo

de la arquitectura de hormigón, **siendo levantadas con piedra, madera, argamasa y yeso**

Edificios de dos niveles: 3 ó 4 plantas para la calle Alfonso VIII y de 8 a 12 hacia el Barrio de San Martín.

Sus fogones muestran **premios y menciones**, recientemente han sido incluidos en la guía de turismo internacional **routard.com**

elSecretoCuenca.com

C/ Alfonso VIII · 81 · 16001 · Cuenca · Tlf. **678 611 301**

f facebook.com/elsecretocuenca t twitter.com/elsecretocuenca



Asador Mutiloa, cocina navarra tradicional

Tres hermanos y dos asadores. Junto con el **Asador Casa Ángel**, el **Asador Mutiloa**, recoge 30 años de experiencia familiar en el ámbito de la cocina navarra.

Una cocina típica de asador, con parrilla de carbón vegetal donde hacen la carne (chuletones principalmente), así como pescados, además del cordero y el cochinito asado al horno.

Combinado con verduras frescas de Navarra (alcachofas, cardo, menestra, espárragos, pochas), pimientos del piquillo, hongos, setas y otros productos de temporada de la tierra y del mar.

Postres caseros como la Pantxineta, y una buena bodega de vinos, con gran surtido de la D.O. Navarra, completan su propuesta gastronómica. De ambientación rústica, y ventanales al jardín, dispone de espacio para comidas de empresas, reuniones familiares, todo tipo de eventos.

Información y reservas

Polígono Mutilva Baja
C/ O nº 42 - 31192 PAMPLONA
Tels.: 948 152 650 - 948 243 085



Cafetería Victoria. Todos los pinchos de Logroño

La **Cafetería Victoria** nace en septiembre de 1991 como apéndice del bar existente desde los años cuarenta y asumiendo el riesgo de un proyecto que se antojaba atrevido allá por los ochenta, cuando una gran variedad de pinchos llenaba la barra, algo novedoso para esa época.

Ahora, más de 150 clases de pinchos avalan la trayectoria de este establecimiento. Los hay fríos, calientes y pequeñas tapas. Todos tienen cabida. El vermut de los sábados se llena de curiosos para ver la novedad del día. Por otra parte destaca el menú del día (12€), las cenas de fin de semana (con platos para picar) y la tortilla de cebolla, una de las más famosas de la zona.

En el horizonte, nuevos proyectos para revitalizar el negocio, como el comer tapeando. De la mano de la nueva generación y con la experiencia de la anterior, afrontan el reto de seguir siendo un punto de referencia en la ciudad como hace setenta años.

Domingo día de descanso.

Información y reservas
Calle de Víctor Pradera, 3
26001 LOGROÑO - La Rioja
Tel.: 941 200 625



La Mafia se Sienta a la Mesa, emoción y experiencia.

La Mafia se sienta a la Mesa, especializada en restauración italiana de calidad, fue creada en 2000, contando con la experiencia de 17 años en la hostelería de sus socios fundadores y fruto de la pasión de sus fundadores por la cultura italiana.

La Mafia se sienta a la Mesa está al día de los últimos dictados de la cocina. Ofrecen una carta que año a año se actualiza gracias a la labor de I+D+i que se lleva a cabo desde central. Su obrador propio, plataforma logística y de distribución a toda la red de franquicias, permite cubrir eficientemente toda la cadena.

Cuenta con una carta repleta de propuestas de cocina típica italiana, como pastas, pizzas, carpaccios, y cómo no su especialidad en risottos; también de comida mediterránea con huevos rotos, ensaladas típicas, carnes de primera, crêpes... Sorprende con todo ello, que el ticket medio se sitúe entre los 18 - 20 € por persona, sin competencia en el sector por la relación calidad /precio.

En los últimos 6 años **La Mafia se sienta a la Mesa** se ha consolidado como cadena de restaurantes italianos de referencia, y ya son famosos sus antipasti, su gran variedad de ensaladas, crêpes y gratinados, su sabrosa sección de carnes y, cómo no, sus pastas y pizzas.

La Mafia nunca deja indiferente...



Información y reservas
La MAFIA SE SIENTA A LA MESA
Pº Independencia 24-26, Local 22
50004 ZARAGOZA
Tel.: 976 794 675 - Fax. 976 794 676
info@lamafia.es - www.lamafia.es



Restaurante Puente Mayor. Volverán, seguro

El Restaurante **Puente Mayor** ofrece una amplia y selecta carta elaborada por su reconocido cocinero y su equipo en un ambiente cálido y acogedor.

Su espacio es idóneo para sus celebraciones familiares y profesionales, garantizándoles una satisfacción que hará seguro su regreso. Elaboran menús personalizados adaptados a sus preferencias y presupuesto.

Pueden elegir entre 4 primeros, 4 segundos, postres caseros pan y vino de la zona entre las opciones de menú:

- Menús diarios de gran calidad a **15,00€** (IVA incluido)
- Menús especiales fin de semana a **25,00€** (IVA incluido)
- En cafetería platos combinados desde **7,00€**

Meriendas en cafetería: delicioso chocolate con churros y dulces caseros. Y, por supuesto, una gran carta de vinos y tapas para cualquier momento.

(Aforo máximo 70 comensales, para más de 40 comensales pueden disponer del salón comedor privadamente).



Información y reservas

Plaza de San Nicolás 9
VALLADOLID
Tel.: 983 370 073



Toffees, el encanto de lo exclusivo

En el exclusivo distrito de Sarriá, en Barcelona, te espera **Toffees** con una decoración fresca y elegante, con finos y exclusivos detalles que crean un ambiente encantador y elegante. Este es un lugar camaleónico con diversidad de espacios, idóneos para cenas de grupos, veladas en compañía de amigos o planes románticos. Deléitate con su excelente cocina de mercado, fresca, moderna y ligera, sorprende a tu paladar con deliciosos platos que satisfacen a los gustos más exigentes. Algunas de sus delicias a escoger son la verdura de temporada, chuletón vasco y pescados frescos. A su vez, tienes una vinoteca

con excelentes sugerencias para acompañar dichos platos.

Toffees cuenta con una hermosa terraza y un jardín que contiene la atmósfera ideal para una experiencia memorable.

En la zona alta te espera una propuesta que no podrás resistir.

Información y reservas

C/ Vía Augusta 201 - BARCELONA
Tel.: 93 481 38 95
info@toffees.es -www.toffees.es



Casa Darío. Restaurante-Marisquería

Casa Darío es, desde hace 42 años, una emblemática marisquería en pleno Ensanche barcelonés.

Recibimos diariamente los mejores productos de las costas gallega (centollos, almejas, ostras, percebes, langostas, etc.) y catalana (espardenyes, cañallas, minipulпитos, gamba roja de Palamós, Chipirones, etc.).

En nuestra extensa carta también tienen cabida las selectas carnes de los valles gallegos y los guisos de la abuela como el Rabo de Toro o las Pochas con Almejas, entre otros.

Salones Privados.

Parking a 10 metros.



Casa Darío

Marisquería

Información y reservas

C/ Consell de Cent, 256 - 08011 BARCELONA
Tel.: 93 453 31 35 o 93 454 76 99
www.casadarío.com



Restaurante JJ, el prestigio de lo excelente

La excelente calidad de su gastronomía y la constante búsqueda de superación en su carta han convertido al **Restaurante JJ**, en uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Barcelona. Con más de 30 años de historia, el negocio familiar que dirige el reconocido chef **Juan Domínguez** está especializado en cocina de mercado. Una cocina elaborada a partir de productos frescos y de temporada que el propio Juan selecciona cuidadosamente cada mañana en los mercados de la Ciudad Condal. Así, su carta se divide entre los platos que mantienen durante todo el año casi obligados por su fiel clientela (como los ya famosos boquerones JJ), y los que varían según la oferta del comercio (como la mayoría de mariscos, entre los que suelen destacar las gambas de Palamós, el bogavante nacional a la plancha o las cigalitas salteadas con Armagnac). Entre sus especialidades, imprescindibles son el solomillo a la sal, la ensalada de vieiras, la llanqueta con huevo, o

las croquetas de chipirones. Igualmente excelentes son los tartare: el steak tartare de carne de Kobe y el tartare de atún rojo sobre guacamole.

La carta se completa con una deliciosa selección de postres elaborados por su repostera **Raquel Domínguez**, entre los que destacamos la tarta tres chocolates o las fresas fritas a la pimienta y con una bodega a cargo de su sumiller, **Susana Domínguez**, que no dudará en encontrar el mejor maridaje entre sus muchas referencias.

Oferta gastronómica de lujo y una cuidadísima atención al cliente en el número 18 de la calle Mallorca (Barcelona), muy cerca de la Estación de Sants.

Información y reservas

Mallorca 18-20 - 08014 BARCELONA
Tel.: 93 426 16 84 - Móvil: 665 579 224
www.restaurantejj.es
info@restaurantejj.es



Taparazzi, la tapa de Barcelona

Con sólo un año en funcionamiento, el restaurante **Taparazzi**, situado en la zona alta de la Diagonal barcelonesa, se ha ganado un buen número de clientes con una propuesta de fusión de cine y 'famoso' con la tapa típica mediterránea que aprovecha el producto de temporada en un local que destaca por un diseño cálido.

Joan es el encargado del restaurante y con él hemos conversado.

¿Cuál es el producto típico?

Lo más típico en el **Taparazzi** son las tapas. La carta es una colección de tapas, añadiendo las ensaladas. De todas ellas, la más solicitada es la "chiken fingers" que es pechuga de pollo marinado en salsa de soja con rebozado crujiente y salsa de cítricos.

Además de las tapas, hay más peculiaridades que hacen del **Taparazzi** un restaurante diferente...

Sí, a partir de las 19.30h empieza el desfile de pinchos vascos. Se colocan todos los pinchos en la barra, primero salen los fríos y después los calientes y la gente coge los que más les apetece.

¿Cuáles son los pinchos con más éxito?

Hay varios que destacan como el de pimienta de piquillo relleno de atún, el de presa ibérica, tortilla recién hecha o las croquetas caseras.

¿Quién se encarga de una cocina tan elaborada y variada?

Tenemos la suerte de contar con nuestra chef **Cecilia Cardellach**.

¿Taparazzi es un restaurante además de para el día, para disfrutar por las noches?

Claro, por las noches ofrecemos carritos de copas, variedad de cocktails y barra de gintonics. Se bajan las luces y con la música suave se consigue un ambiente relajado en el que todo el mundo puede disfrutar.

Información y reservas

c/ Santa Fe de Nou Mèxic s/n - BARCELONA
Tel.: 93 209 35 35
info@taparazzi.es - www.taparazzi.es



Can Solé, fundado en 1903

Can Solé es uno de los restaurantes más emblemáticos de Barcelona no en vano aparece en numerosas guías, incluida la Zagat, una de las más prestigiosas, ofreciendo una buena relación calidad/precio. La carta de **Can Solé** responde a una cocina mediterránea, catalana y de mercado, acompañada de más de 100 referencias vinícolas y postres tradicionales. Presumen de un altísimo listón en cuanto a la calidad del producto, y si este no se encuentra en perfectas condiciones en el mercado, prefieren excluirlo de la carta antes que permitirse el lujo de defraudar a los comensales que les visitan habitualmente. De entre su variada y extensa carta, además de las sugerencias del día, encontramos sus famosos arroces caldosos, las fideuás, las croquetas de jamón y foie, los buñuelos de bacalao con piñones, las emblemáticas

sepietas y, por supuesto, sus pescados, mariscos y un exquisito bacalao cocinado de varias maneras. Su filosofía sigue la máxima: **'haz lo que te gustaría que te hicieran'** y es por ello que trata de ofrecer una buena cocina basada en recetas de siempre, alimentos frescos y servicio impecable.

Can Solé consiguió la Placa de Honor de la Generalitat al mérito al Turismo, y el Premio Nacional de Gastronomía.

Domingo noche y lunes cerrado.

Información y reservas

C/ San Carles 4 - 08003 BARCELONA
Tel.: 93 221 50 12 - Fax: 93 221 58 15
reserves@cansole.cat - www.restaurantcansole.com



El descanso soñado

Cuando tenemos una necesidad, lo que buscamos es que se nos resuelva con la mayor eficiencia y calidad. Cuando queremos acceder a los mejores servicios y la mejor disponibilidad, acudimos a los establecimientos de confianza. Cuando precisamos de un trato que vaya más allá de lo que nos puedan ofrecer unas máquinas, sabemos que hay lugares en los que nos encontramos con personas que entienden a personas. Nuestros deseos son su trabajo. Que nuestra satisfacción sea completa es por lo que están pensados. Son los establecimientos hoteleros, las casas rurales, los grandes resorts, los hoteles urbanos, toda la gama de espacios pensados para alojar a visitantes que quieran descansar, que quieran tener una base sobre la que conocer el entorno, que hayan de utilizar el lugar no sólo como un segundo hogar, sino como un segundo centro de trabajo. Nuestros hoteles están pensados para eso y para todo lo demás. Para cualquier cosa que ustedes necesiten. Porque es la clave de todo. Hoteles y establecimientos en los que soñamos, vivimos, comemos, sentimos y a veces, cuando es menester, también trabajamos.

En estas páginas, en todas nuestras publicaciones, queremos que sientan que están ante todo aquello que se considera excelente, sin parangón, en definitiva, mejor. Les recomendamos que entren con nosotros en el mundo que les proponemos. Un mundo a su servicio, a su disposición, para que sueñen despiertos.



R&C Hotel Orfila, estancias y

El **Hotel Orfila** se ubica en un palacete construido en 1886 en pleno centro de Madrid, en la calle del mismo nombre. Una ubicación ideal, en pleno centro cultural y de negocios de Madrid y a escasos 500m. de la denominada Milla de Oro, la zona de tiendas más exclusiva de la capital. Conserva la fachada, el zaguán y la escalera principal del edificio original del siglo XIX.

Desde 2001 el **Hotel Orfila** forma parte de la Asociación de Relais & Chateaux que agrupa los

mejores y más prestigiosos hoteles del mundo.

R&C Hotel Orfila cuenta con 32 habitaciones, 12 de ellas suites, caracterizadas por su cuidada decoración con muebles de época, papeles pintados ingleses, pasamanería y suelos de mármol policromado.

Es el único hotel de Madrid donde cada habitación es diferente en cuanto a su arquitectura y a su decoración. En su Habitación Doble Superior, así como la Suite Ejecutiva y la Suite de Lujo están

eventos con encanto

disponibles también para eventos tipo showroom, reuniones y almuerzos privados.

El Salón Tragaluz, el Salón de Té, su Restaurante **El Jardín de Orfila**, la terraza y el Jardín son perfectos para desarrollar reuniones de trabajo, recepciones, comidas y cenas en una atmósfera cálida, tranquila y en absoluta privacidad.

Hotel Orfila se encuentra entre los 5 mejores hoteles de Madrid, según los usuarios de la Web Tripadvisor.



Información y reservas

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL ORFILA *****
C/ Orfila, 6 - 28010 MADRID
Tel.: + 34 91 702 77 70 - Fax.: + 34 91 702 77 72
www.hotelorfila.com - comercial@hotelorfila.com



Hotel i Termes Carlemany. Templo de la tranquilidad

El Hotel balneario de trato personal con más tradición de Andorra, situado en su avenida más prestigiosa y comercial, a 10 min. de las pistas de esquí y a 300 metros de Caldea.

Inaugurado el año 1953 y completamente reformado durante el 2001, dispone de 29 habitaciones dobles y 4 dúplex, todas con agua termal, calefacción personalizada, insonorización, aire acondicionado, minibar, caja fuerte, TV plasma con Canal+ y TDT, radio y música ambiental y núm. teléfono directo.

Completa sus instalaciones con el restaurante "Au bon Recontre", el bar "Flor de Llís", la sala de estar, un salón de 35 m² para reuniones con acceso wifi y parking a 100m.

El centro termal, ubicado al pie de un manantial de aguas termales ofrece de forma gratuita a los clientes del hotel el acceso a sauna, jacuzzi termal, baño turco, sala relax y sala fitness.

También pueden realizarse un amplio abanico de masajes y tratamientos con algas, barros, vinoterapia o geotermiales.



HOTEL CARLEMANY

++++

Información y reservas

Avinguda Carlemany 4
AD700 ESCALDES-ENGORDANY
Principat d'Andorra
Tel.: +376 870 050 - Fax: +376 870 090
recepccio@hotelcarlemany.ad - www.hotelcarlemany.ad



Hotel El Ciervo. La estancia más agradable

Hotel El Ciervo es un pequeño hotel de ambiente familiar con 20 habitaciones de diferentes tipos (individuales, dobles, triples y cuádruples), donde se ha logado un ambiente especial, jugando con los colores y objetos de decoración.

Para ello han creado 20 pequeños universos distintos y diferenciados entre sí, sin que por ello se rompa la armonía del conjunto.

Son espacios ideados para que su estancia sea inolvidable. Así, el huésped tiene la posibilidad de disponer en su habitación de televisión, secador de pelo, hidromasaje, teléfono, caja fuerte, conexión a internet, guardaesquís en invierno y guardabicicletas en verano. Todo ello aderezado con una exquisita decoración, llena de detalles para alegrar

su vista e incluso su olfato. También cuentan con cunas para bebé y sillitas para baño.

Por la mañana se ofrecen desayunos especiales y abundantes, diferentes cada día de su estancia.

Pero lo mejor de **Hotel El Ciervo** se encuentra en el trato humano, fundamental en la filosofía de la casa. Todo ello con el objeto de que su estancia sea inolvidable.

Información y reservas

Plaza de San Orenco, 3
25530 VIELHA - Val d'Aran - Lleida
Tel.: 973 640 165
www.hotelesciervo.net

Aracena - Huelva

Aracena fue declarado en 2006 "Municipio Turístico" de Andalucía. Es la capital comarcal situada al norte de la provincia, en el corazón de la Sierra a la que da nombre en el Parque Natural, siendo éste uno de los espacios protegidos más importantes de la Comunidad andaluza.

Espacios como la Gruta de las Maravillas, su riqueza monumental, una amplia programación cultural y una rica y variada gastronomía, conforman un conjunto que no pueden dejar pasar.

Más información www.aracena.es



Cartaya - Huelva

"una delicia enmarcada entre pinares, agua y sol"

Cartaya, asentada en el estuario del Río Piedras desde tiempos fenicios, conserva con mucho esmero las características de pueblo andaluz.

Ciudad acogedora que muestra a los visitantes un maravilloso e interesante legado cultural, una gran variedad gastronómica basada en la calidad de sus materias primas y una oferta turística de alto nivel. Las 11.500 hectáreas de pinares besan la extensa costa del litoral cartayero que tiene en las vírgenes playas de arenas blancas

Más información www.ayto-cartaya.es



de la Flecha de El Rompido su principal baluarte.

Autol - La Rioja

Autol es un municipio riojano bañado por el margen izquierdo del río Cidacos, que choca aquí con la punta septentrional de la Sierra de Yerga. Se trata de un pueblo agrícola, conocido por ser la 'Capital del Champiñón' y también por su producción vinícola.

A su patrimonio artístico y cultural, donde hay que citar el conocido Miserere de Yerga, representación de la leyenda de Gustavo Adolfo Bécquer, se une su riqueza natural, destacando parajes tan bellos como El Picuezo o la Picueza.

Más información www.autol.org



Ausejo - La Rioja

Ausejo, a 30 kilómetros de Logroño, cuenta con una localización privilegiada en el valle del río Ebro y la sierra de Ocón, con una posición elevada que le convierten en un balcón sobre su entorno natural, desde sus miradores, el principal de ellos situado en las ruinas del castillo.

La villa también cuenta con patrimonio artístico-religioso destacado, así como iniciativas empresariales como Eurochamp, dedicada a la elaboración y comercialización del champiñón y la bodega cooperativa de San Miguel, en una tierra célebre por su vino.

Más información www.ayuntamientodeausejo.com



Alhaurín de la Torre. Málaga

Enclave privilegiado cercano al mar y a la montaña, pujante municipio junto a Málaga capital y al aeropuerto internacional. Múltiple y diverso, emprendedor y vanguardista, respetuoso con las tradiciones, **Alhaurín de la Torre** destaca por la calidad de sus servicios, atractivos naturales y jardines y su variada oferta de espectáculos durante todo el año, además de ser un santuario gastronómico.

Más información www.alahaurindelatorre.es



Sanlúcar de Barrameda

¿Dónde se encuentra en un mismo entorno tanta riqueza natural, medioambiental, histórica, patrimonial, cultural, monumental, artística, enológica, gastronómica...? ¿Dónde un espacio natural como Doñana se da la mano con una ciudad colonial, barroca e impregnada de esencias americanas, con un río como el Guadalquivir? En **Sanlúcar de Barrameda**. Sanlúcar es la sombra de sus bodegas; la Manzanilla, reina de nuestro beber y nuestro comer; es perderse por las callejas de su Barrio Alto; es remontar el Guadalquivir hasta las salinas, es Carreras de Caballos en la playa y es un crisol de esencias del campo y la mar para satisfacción de todo gourmet.

Más información www.sanlucardebarrameda.es



Ronda. Balcón de encuentros y reuniones

Ronda se sitúa en la zona más noroccidental de la provincia de Málaga, en un entorno natural que le confiere un carácter mágico. La ciudad milenaria de **Ronda** es poseedora de uno de los Conjuntos Históricos más bellos de España. Declarado B.I.C. desde 1966, alberga un rico y diverso patrimonio histórico.

Su importante oferta cultural y natural, la hospitalidad de sus gentes, sus vinos, su oferta gastronómica, y hotelera, y la disponibilidad de un Centro de Congresos en el antiguo Convento de Santo Domingo, convierten a Ronda en el lugar ideal para la celebración de reuniones y congresos.

Más información www.turismoderonda.es



Palos de la Frontera - Huelva

Palos de la Frontera es la Cuna del Descubrimiento de América, desde aquí partieron Cristóbal Colón y los Hermanos Pinzón buscando una nueva ruta para llegar a las Indias. Dos meses después descubrieron América. **Palos** se encuentra repleto de monumentos relacionados con esta hazaña histórica entre los que destacan la casa de los Hermanos Pinzón, la Iglesia de San Jorge, la Casa de la Misericordia o la Fontanilla.

Más información www.palosfrontera.com



Arcos de la Frontera - Cádiz

Arcos de la Frontera, Pueblo Blanco Gaditano, cuenta con un valioso legado histórico que, unido a una fisonomía de belleza extraordinaria, han servido para que su casco antiguo sea declarado Conjunto Monumental Histórico-Artístico.

Visitar Arcos es admirar sus edificios monumentales, recorrer sus calles medievales, disfrutar de impresionantes vistas o deleitar el paladar con una rica gastronomía.

Más información www.arcosdelafrontera.es



Málaga - Málaga

De origen fenicio, **Málaga** ha sido lugar de paso de romanos y árabes y hoy es una de las metrópolis más dinámicas de España. La última década ha supuesto el despegue de la ciudad como destino en los segmentos de turismo cultural, idiomático, cruceros y congresos, arropados con una planta hotelera de las más nuevas de España o un Palacio de Ferias de atractiva arquitectura. La concentración de sus atractivos en el Centro Histórico permite al turista una cómoda visita, callejear en busca de los santuarios de la gastronomía, disfrutar del carácter abierto del malagueño, de una amplia oferta comercial, así como de sus numerosos museos, Museo Carmen Thyssen Málaga, Museo Picasso, el Centro de Arte Contemporáneo... Más información www.malagaturismo.com



Benahavís - Málaga

Benahavís se ha ganado el apelativo de 'rincón gastronómico de la Costa del Sol'. Sus más de treinta establecimientos de restauración han consolidado a este municipio como uno de los más prósperos de Andalucía, siendo un referente en el mundo culinario. Abundan los restaurantes que ofrecen los típicos platos de la gastronomía mediterránea andaluza, así como otros que apuestan por la cocina más innovadora. Multitud de visitantes llegan a este municipio costasoleño, atraídos además por su belleza natural, su entorno montañoso y su encanto patrimonial.

Más información www.benahavis.com



Tarifa. El viento a su paso

En la punta más meridional de Europa, entre el Mediterráneo y el Atlántico y a tan sólo 14 Kms. de África, **Tarifa**, es uno de los pueblos más atractivos de la provincia de Cádiz. Los vientos de "levante" y "poniente" son ideales para la práctica de los deportes de viento. Su riqueza cultural y su naturaleza preservada contando con dos parques naturales, la hacen única.

Más información www.aytotarifa.com/turismo





El Alquimista, de lo tradicional a lo excelente

El restaurante **El Alquimista** está situado a tan sólo 5 minutos de la Plaza Mayor de Salamanca. Su oferta gastronómica consiste en una carta tradicional con toques de autor elaborada con las mejores materias primas. Además dispone de una amplia bodega con más de 100 referencias de vino de las principales denominaciones de origen: Rioja, Ribera del Duero, Toro, Yecla, Bierzo, tierra de Mallorca, Rueda, Penedés, Extremadura...

Todo ello en un ambiente moderno, acogedor, con un trato profesional y familiar que harán que el cliente disfrute de una magnífica velada en un

marco único y cercano. Con un precio medio de carta de 25€-30€ y un menú del día de 16,50€.



Información y reservas

Plaza San Cristóbal 6 - 37001 SALAMANCA
Tel.: 923 21 54 93
restauranteelalquimista@hotmail.com
www.elalquimistarestaurante.es

1



Jamones y Embutidos Ibéricos Geminiano, la tradición de Guijuelo

'Desde que tengo recuerdos, mi familia se ha dedicado, como artesanos, a los productos ibéricos. Su labor comenzaba en la selección del cerdo en su entorno natural.

El toque tradicional lo ponían en Campillo, Guijuelo, donde la magia hacía estallar un sinfín de olores y sabores durante el proceso de salado y curado. Mi familia es mi pasión. Por esta razón continuó con su arte. Siempre pensando en ellos, para no

perder ningún aroma que todavía tengo en mis recuerdos, haciendo honor a su nombre'.

Remedios Sánchez

Para más información

Polig. Industrial 2, Parcela 2
37770 GUIJUELO - Salamanca
Tel.: 923 581 952

2

Compras en todo momento

Las compras las podemos dejar para el último momento o las podemos planificar. Comprar lo que necesitamos o un capricho que se nos haya antojado de repente. Las compras las podemos hacer aquí o viajar expresamente a otro país, a otra ciudad, a hacerlas. Podemos sacar el carro de la compra para bajar al supermercado o bien sentados ante nuestro computador adquirir lo que gustemos. Las compras y el hecho de comprar, es, en definitiva, el motor de buena parte de nuestra existencia. Vivimos para comprar, para poder comprar estamos, y sin la posibilidad de comprar el mundo se nos hace insostenible. No poder comprar es el principal drama de nuestro tiempo. Regular para poder seguir comprando. Tenemos que comprar. Podemos comprar por comprar o podemos comprar desde otra óptica, más solidaria, únicamente aquello que es garantía de haber sido elaborado y pensado de una forma sostenible y justa. Podemos hacer muchas cosas, podemos viajar a Marte, podemos bajar la barrera de los 10s. en los cien metros lisos, podemos leer la obra completa de William Shakespeare. También nos lo podemos comprar.

Foto: www.sxc.hu



Meryan, el cuero artístico cordobés

Meryan es una empresa familiar dedicada exclusivamente a la producción y venta de cueros artísticos. Se fabrican los tradicionales Cordobanes y Guadameciles o Guadamecías "**Cueros de Córdoba**", que dieron mundialmente fama a la ciudad de Córdoba. El taller produce obras artísticas en cuero repujado destinadas sobre todo a la decoración, pero también trabajan para regalos corporativos y artículos para Hermandades. En líneas generales esta producción de artículos

de cuero consiste en paneles decorativos, reposeros, arcones, artículos de escritorio, libros de firmas, sillas, escudos de apellidos, cofres, joyeros, espejos...

Para más información

Calleja de las Flores, 2 - CÓRDOBA
Tel.: 957 475 902
info@meryancor.com - www.meryancor.com



El despegue del avión anfibio no tripulado más económico

Cuando hablamos del SA-03, desarrollado por Singular Aircraft estamos hablando de algo más que de un avión anfibio no tripulado (UAV, si hacemos caso a las siglas inglesas de Unmanned Aircraft Vehicle). Estamos hablando de una herramienta de trabajo realmente económica y segura que puede ayudar a facilitar la vida de millones de personas. ¿Lo hemos dicho ya? Realmente económica.

Singular Aircraft es el nuevo proyecto liderado por un grupo hispano-británico dedicado al desarrollo de diversos proyectos basados en la inquietud y en la actitud.

Inquietud por buscar proyectos y llevar adelante ideas que sean capaces de mejorar la actividad económica, social o deportiva. Y actitud para ser capaz de llevar esos proyectos adelante con convencimiento y dedicación.

El proyecto de puesta en marcha por parte de Singular Aircraft de su modelo SA-03 nace primeramente por la preocupación sobre la seguridad de los vuelos, tanto de aviones como de helicópteros, que se realizan en ámbitos como las tareas agrícolas de fertilización o plantación, en los trabajos de extinción de incendios, o en las acciones de aprovisionamiento en zonas remotas, por ejemplo. Son trabajos que cada año cuestan vidas humanas de pilotos y, tras una experiencia personal, el CEO de Singular Aircraft concibió



la idea de un avión no tripulado dirigido desde tierra por un piloto acreditado, capaz de realizar las tareas que puede llevar a cabo un avión anfibio... pero mucho más económico.

El SA-03 presenta una reducción considerable de los costes operativos aumentando además la autonomía de vuelo.

COSTE REDUCIDO

¿Cuál es el secreto por el cual el modelo SA-03 resulta tan económico? La utilización de combustible específico para la aviación, así como la utilización de unos motores también especiales para que los aviones puedan volar, dispara el coste de fabricación de cada unidad. Sin embargo, Singular Aircraft utiliza motores de automoción que funcionan con combustible también de automóvil que reducen de una manera drástica el coste de cada unidad. SA-03 está realizado en su mayor parte de aluminio, con piezas fabricadas en la planta que la empresa tiene en Cornellà del Llobregat, como también es propia la electrónica con la que se controla virtualmente el aparato desde el suelo. Todo ello reduce costes de tal manera que un aparato de Singular Aircraft tiene un costo por unidad a partir de 300.000€ y un coste operativo de 200€ por hora de vuelo, cuando aeronaves capaces de realizar las mismas tareas que este aparato se venden a partir de 1,5 millones de euros y su coste operativo es de 2000€/hora.

UTILIDADES

Cuatro son las configuraciones en las que el SA-03 puede actuar.

- Una primera configuración es la de aparato para usos en tareas de agricultura, bien sea en la fumigación, fertilización, o trabajos de plantación de semillas que se pueden desarrollar desde el aire. Este uso del avión SA-03 sería muy útil, por ejemplo, para tareas de fumigación en lugares como Madagascar, donde la

plaga de langosta supone un auténtico calvario para la agricultura local. SA-03, podría, en poco espacio de tiempo, cubrir la extensión de la isla africana, realizando este trabajo sin problemas.

- Configurado como avión para la extinción de incendios, SA-03 puede transportar 2.200kg. de carga útil y líquidos de extinción. Es importante señalar que este vehículo no tripulado puede realizar sus vuelos también de noche, algo que no es posible en aviones o helicópteros tripulados por el enorme riesgo que supone para las vidas humanas. Si ya en condiciones diurnas son vuelos de alto riesgo, cuando llega la noche, son irrealizables. Con SA-03, se puede.

- Para el rescate o búsqueda de personas desaparecidas en alta mar o en regiones remotas, SA-03 resulta perfecto puesto que tiene una autonomía de 48 horas seguidas en vuelo, con el equipo requerido para cubrir áreas despobladas, enviar material de primeros auxilios, vituallas, localizar a la persona y enviar datos para su rescate. También puede realizar tareas similares a las que el satélite realiza, fotografiando áreas remotas, localizando elementos no deseados, por ejemplo.

- De la misma manera, puede realizar tareas de transporte a zonas remotas. La capacidad del SA-03 de despegar y aterrizar tanto en el agua como en tierra, le permite transportar 2.200kg de carga, alimentos, gasolina, etc., tanto en áreas remotas como en islas, como transporte regular o bien para actuar en catástrofes.

Sin duda, los diferentes usos del SA-03, lo convierten en una herramienta ideal para actuar en flota, dado su bajo coste y la posibilidad de adquisición de varios aparatos; seguro, dado el nulo riesgo para las vidas de los pilotos que lo controlan desde tierra en operaciones que con aviones tripulados o helicópteros pueden resultar ciertamente peligrosas; y funcional, porque es capaz de aterrizar y despegar en cualquier pista o en el agua del mar o un estanque.

Vehículos no tripulados como el SA-03 no son habituales en aviación de uso civil, con su tamaño de 10,5m. de longitud y una envergadura de 14m., y con capacidad para realizar estas operaciones. Supone todo un avance en su género, al que no se le permite sobrevolar zonas urbanas para prevenir usos no tolerados.

UN PROYECTO HECHO REALIDAD

El SA-03 fue presentado en la feria ILA 2012 celebrada en septiembre en Berlín, uno de los eventos más importantes del sector de la aeronáutica, con una gran acogida entre los concurrentes, entre ellos representantes de las mayores multinacionales del planeta.

Para dar fe de la gran aventura que supone la concepción, fabricación y puesta en marcha de cada una de las fases de funcionamiento, la empresa registra en su Web www.singularaircraft.com y en redes sociales con videos ilustrativos semanales, mostrando los procesos y los pasos que se van dando en su puesta a punto.

Tras esta publicación la compañía Singular Aircraft realizará una cuenta atrás para la prueba definitiva de vuelo.

Estén atentos a sus pantallas, porque el despegue es inmediato.

Para más información

SINGULAR AIRCRAFT
Av. de la Fama, 80
08940 CORNELLÀ - Barcelona (Spain)
Tel: +34 933 212 763
info@singularaircraft.com
www.singularaircraft.com



foto dani canto



foto damià bosch

La música como reclamo.

Primavera Club 2012

‘Nos vamos luego a comernos unas tapas, como el año pasado, que por esta zona de Poble Sec hay unos bares guapos de verdad’. Es un comentario cazado al vuelo en una cola en la Ciudad Condal, gente esperando a conseguir una entrada para cualquiera de los conciertos de una nueva edición del **Primavera Club**. Una pareja de amigos gallegos han decidido venir durante el puente de la Constitución a Barcelona para disfrutar de la mejor música contemporánea y de paso disfrutar de lo que tiene que ofrecerles una ciudad siempre sorprendente. Un evento como este, un festival en el que, durante unos días se dan cita algunas de las bandas más significativas del panorama

musical tanto de nuestro país, como de fuera de nuestras fronteras, es capaz de congregarse a un público muy diverso. Más todavía si este festival tiene lugar en fechas invernales. Este festival nace como un spin-off del festival **Primavera Sound**, que tiene lugar a finales del mes de mayo en Barcelona y que, en diversos espacios, pero principalmente en el Parc del Fòrum, al aire libre, presenta las características tanto de un festival urbano, como de un evento multitudinario capaz de atraer a turistas que quieren gozar de sol, música y ambiente mediterráneo como a estrictos consumidores de música alternativa.

La situación económica actual ha supuesto

una reducción considerable del número de este tipo de eventos que se hace en nuestro país. Si hace unos años, rara era la capital de provincias que no contaba con un festival de este tipo, hoy el dinero no parece llegar para poder desarrollar este tipo de festivales. Con ello se pierde una gran baza turística, desperdiciando a un tipo de público que, no nos engañemos, también es un consumidor nada desdeñable. Porque los festivales de rock duro, rock independiente, pop alternativo, músicas del mundo... quedan ya lejos de esa cierta imagen de ‘peligrosidad’ que puede llevar consigo la presencia de gente joven y con ganas de pasarlo bien.

En estos festivales, y **Primavera Club**, es un

continúa ➔



ejemplo de ello, se da cita un público diverso, joven si, pero también maduro, que quiere principalmente disfrutar de la música, y no quiere por ello vivir ajena a la ciudad. En un festival como **Primavera Club** se han dado cita bandas como Los Planetas, auténticos iconos de la música de nuestro país con más de 20 años de carrera, capaces de aglutinar a un público intergeneracional, que quiere también salir a cenar en el ilustrado barrio del Born, disfrutar de un vermú en alguna bodega del Casco Antiguo, que quiere pasear y comprar por el Raval, y que posiblemente no quiera perderse alguna exposición en el Macba. Junto a ellos, leyendas de la música patria como Sr. Chinarro

o Fernando Alfaro, representantes de la mejor música rock de los últimos 30 años, como Mark Lanegan, The Swans o Redd Kross, así como grupos que hay que conocer para saber por dónde va la movida musical, como Ariel Pink's Haunted Graffiti o The Vaccines, y firmes candidatos a marcar época en la música nacional como Triángulo de Amor Bizarro o Antònia Font. Todo ello en escenarios que van desde recintos amplios como el Sant Jordi Club a históricas salas barcelonesas como Sidecar, así como nuevos ámbitos como el Arteria Teatre. De lo grande a lo pequeño, todo es posible. Música y vida urbana se dan cita durante unos días en un Festival celebrado a tres

bandas, en Barcelona, Madrid y la ciudad portuguesa de Guimaraes. Una propuesta que ha buscado durante los últimos años hacer visible una música y un estilo de vida que conjuga el disfrute de la música alternativa con la posibilidad de vivir la ciudad de una forma normal, sin necesidad de artificiosidades o grandes montajes escénicos, simplemente aprovechando todo lo que cualquiera de estas tres capitales puede y sabe ofrecer a quien quiera acercarse a ellas con espíritu abierto. Pues bien, propuestas como el **Primavera Club**, parece que llegan a su término. ¿Víctimas de la crisis? Suponemos que lo sencillo es achacarle a la concurrida crisis

un efecto disuasorio para los posibles espectadores, sin embargo, la afluencia a las salas para presenciar los conciertos ha sido más que aceptable, pese a contratiempos como la subida del IVA, que repercute en el precio de las entradas. Puede que por ahí vaya la cosa. A los promotores de este tipo de eventos cada vez les cuesta más poder montar festivales de este tipo, los precios de las contrataciones... sea como sea, con la ya anunciada no celebración el próximo año de una edición de un festival urbano, coqueto, invernal y recogido como este, se pierde una buena oportunidad de conjuntar en una misma ciudad la mejor música disponible, en las mejores ciudades disponibles.

rs /rincón del sibarita/

Quiénes somos Publicaciones Recientes RS estuvo en... Publicación Publicidad Atención al cliente

rsweb /rincón del sibarita/

- Gastronomía Gourmet
- Gastronomía On Line
- Dónde Comer
- Dónde Alojarse
- Rutas y Destinos
- Shopping
- Salud
- Wellness
- Servicios
- Entrevistas

Publicaciones Recientes

RS estuvo en...

- Inauguración
- La Feria
- Premios
- Destacamos
- Quique Dacosta con RS
- La cocina con RS
- Los visitantes con RS
- Los productos

FECOES La Esencia de LA GASTRONOMÍA

Tiendas ELMUNDO.es

COCINAVINO.COM

La Dehesa de Extremadura

Restaurante Calderé

Restaurante El Misteri d'Anna

RECOMENDAMOS Licor de Pionono

ACEITES CALIDAD Y TRADICIÓN

QUESOS SABORES Y AROMAS

RECETAS DISFRUTA, DEGUSTA Y APRENDE

Logo: BARRA DE ELAIA, DAPORTA, Evasión, Los Comenidos, olivux, Pineda

Un viaje de lugares y sabores

Todo lo necesario para acceder al catálogo de la mejor gastronomía, alojamientos, shopping y servicios.

especialistas en caricaturas



**Regala una caricatura
Regala una sonrisa**

www.caricaturast52.com



placas-homenaje.com

Seguro que encuentras la placa que buscas

93 885 28 40

El agradecimiento, la celebración, el premio, la victoria una emoción, un recuerdo, una sonrisa...

**www.trofeos52.com
www.t52.cat**

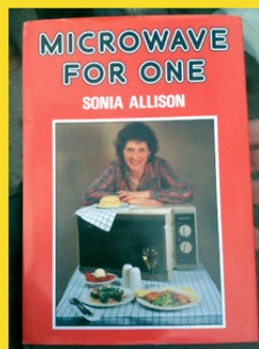


Soluciones Personalizadas

**93 886 36 66 · 669 52 52 52
t52@t52.cat**

www.rsrincondelsibarita.com
No se conforme con cualquier cosa

Trofeos Regalo de empresa Premios y galardones Obsequios de participación Caricaturas Regalo Institucional Fotoregalo Regalo personal Recuerdos Pequeña rotulación

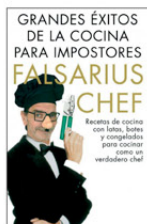


Microwave for one

Sin lugar a dudas, se trata de uno de los libros de cocina más tristes que se recuerdan, pero que se está convirtiendo en toda una sensación editorial... después de casi 30 años de su publicación original. Cocina para personas solitarias que tienen en el microondas su única compañía, recetas tristes para cenas sin acompañante, postres sosos para personas con pocas cosas a celebrar, consejos para que al menos, el espacio de tiempo que ocupemos comiendo, dejemos de pensar en nuestra vida miserable. Un libro de cocina que nos enseña el lado oscuro de la vida.

The Book Service Ltd
Sonia Allison

144 páginas / 29€



Plaza&Janés Editores
Falsarius Chef

Grandes éxitos de la cocina para impostores

De nuevo con la impostura. Se trata de hacer ver que sabemos, sin realmente tener ni los conocimientos ni los ingredientes para hacerlo. Pero es comida, al fin y al cabo. Una cocina a base de latas, botes, congelados y los elementos más básicos que podemos encontrar en el supermercado de la esquina. Ojo, de ahí pueden salir platos tan cumplidores como los que más, y que pueden entrar a formar parte de nuestro almanaque gastronómico que podemos seguir con tanta confianza como si fuéramos unos iluminados de los fogones.

448 páginas / 18,90€



Grijaldo
Gordon Ramsay

Mi cocina fácil

Una de las sensaciones televisivas de la temporada está siendo el programa 'Pesadilla en la cocina', en su versión española. La versión original es la que protagoniza el cocinero escocés **Gordon Ramsay**, que, como no podía ser de otra manera, también tiene su colección de libros al alcance de los más intrépidos lectores. Si quieren conocer cómo cocina y qué cocina aquel que se dedica a dar lecciones de cocina a los demás, no pueden perderse **Mi cocina fácil**.

256 páginas / 29,90€



Salsa Books
Carmen Ruscalleda, Raúl Balam,
Dr. Manuel Sánchez

Recetas Antiaging. Gastronomía y ciencia

Carme Ruscalleda es ya una de las cocineras más reconocidas de nuestro país. Una chef con todas las letras que no sólo contagia el saber hacer de sus platos, si no también un optimismo y una voluntad a prueba de bombas. En la **Cocina Antiaging** nos propone una muestra gastronómica que es una filosofía de vida, saludable y centrada en ralentizar los efectos del paso del tiempo.

200 páginas / 25,00€



CEAC
Inés Ortega

Cocina Fácil para Dummies

Inés Ortega es una de las más destacadas autoras de libros de cocina de España. Dentro de la colección '**Para dummies**', su apuesta es la de acercar la cocina a todas aquellas personas que quieran no sólo aprender a cocinar desde lo más básico, sino también disfrutar haciéndolo. Porque la mejor forma de acercarse a los fogones es perdiendo el miedo, este libro puede suponer una buena puerta de entrada a ese universo a veces tan arcano para muchos.

496 páginas / 18,95€



AC/DC

Live at River Plate

AC/DC en directo, es mucho más **AC/DC**. En su primer disco en 20 años, grabado en Buenos Aires, podemos apreciar el estado de forma en el que se encuentran Angus Young y sus secuaces. Y no debemos decir otra cosa que se encuentran estupendamente. Los grandes clásicos del rock mantienen las bazas de un repertorio imbatible que hace sudar al más soso.



Espanto

Rock and Roll

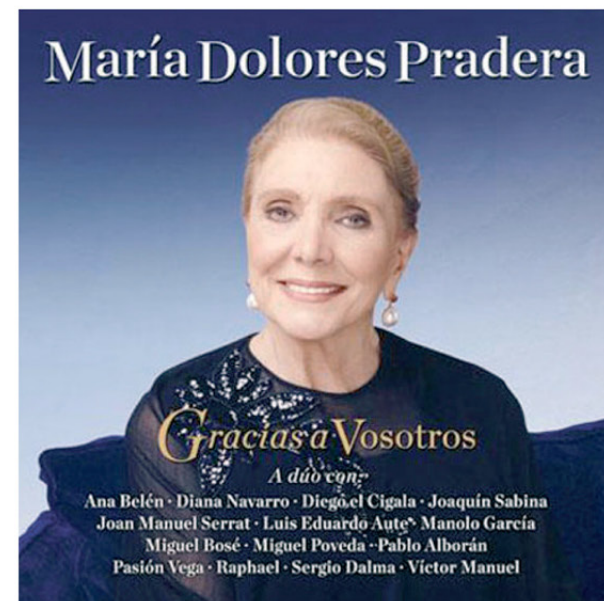
La música española es un pozo sin fondo de rarezas. **Espanto** es una de ellas. Un dúo riojano capaz de hacer canciones complejas con letras sencillas, o canciones simples con letras que nos hacen pensar. Su nuevo disco nos acerca al imaginario del rock sin atisbo alguno de fiera o salvajismo.



Soundgarden

King Animal

¿Se acuerdan del grunge? Qué jóvenes éramos. Recuerden: Nirvana, Pearl Jam, Screaming Trees... **Soundgarden**. Algunos de aquellos grupos desaparecieron, otros se mantienen y **Soundgarden** han vuelto a reunir fuerzas después de diversas aventuras en solitario de su carismático cantante Chris Cornell en un disco en el que siguen demostrando que la fuerza que les impulsó, no parece haberse desvaído con el paso del tiempo.



Amarraditos a su voz

María Dolores Pradera es una figura de la canción española que parece haber estado con nosotros desde siempre y siempre ha estado sin atenerse a los géneros con los que las grandes damas de la canción han triunfado. Alejada de folclorismos copleros o apelaciones raciales, **María Dolores Pradera** ha hecho suyo un cancionero heterogéneo que la ha situado muy por encima del bien y del mal. El disco '**Gracias a vosotros**' es un disco de duetos por el que vemos aparecer a muchos nombres ilustres, como Joan Manuel Serrat, Luis Eduardo Aute, Miguel Poveda, Raphael, Joaquín Sabina, Ana Belén, y jóvenes admiradores como Pablo Alborán o Diana Navarro, que homenajean mercedamente a una dama de la canción que hizo suyas canciones de otros y que las convirtió en nuestras para siempre. No falta ninguna, 'Fina Estampa', 'La flor de la canela', 'Amarraditos', 'No volveré', junto a otras canciones de un repertorio compartido que sabe a gloria.

María Dolores Pradera

Gracias a vosotros

