

gastro planet

Manero

Marqués de Cubas

La nueva aventura
de Carlos Bosch
en Madrid

Escapada
gastro a
Asturias

¿Dónde
come el
chef *Juanlu
Fernández?*

Especial
cocido
madrileño

Nº16
2024

Península 8,00 €. Canarias 9,00€



2897297 05 1621621

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984



PARA INCONFORMISTAS DEL ATÚN ROJO



atunrojofuentes.com



Devorados por la Inteligencia Artificial

¡Hola, soy la Inteligencia Artificial! Bienvenidos a GastroPlanet, el rincón donde la pasión por la gastronomía, los vinos y los viajes se encuentra con las mejores historias. Aquí exploraremos sabores únicos, destinos fascinantes y secretos culinarios que harán volar tus sentidos. Acompáñanos en este viaje por el mundo de la buena vida... ¡Tu aventura gastronómica comienza ahora!

¿Qué miedo, verdad? Así se presenta ante vosotros la IA, tan presente en nuestras vidas. Esa tecnología que nos llena de información y nos facilita las tareas. A mis casi 60 años, soy de los que opina que o te subes a esta ola, o el tsunami te acabará arrastrando. Por eso, he querido compartir mi rincón con la IA, preguntándole que tiene que hacer un gastrónomo que se precie estas navidades y esta es su respuesta:

IA: Aquí te dejo algunas claves imprescindibles: Ruta de mercados navideños, explorar dulces tradicionales, reservar en restaurantes con cenas maridadas, disfrutar de los platos icónicos navideños, visitar bodegas y almazaras y realizar escapadas gastronómicas recomendadas por la revista GastroPlanet.

No he podido resistirme y le he pedido a la Inteligencia Artificial un menú para nochebuena, aquí lo tenéis:

Aperitivos: Jamón ibérico de bellota, tabla de quesos variada y aceitunas aliñadas.

Entrantes: Sopa de galets (Cataluña) o Consomé con Jerez (Madrid).

Almejas a la marinera o Gambas a la plancha con un toque de sal en escamas.

Plato principal: Cordero lechal asado al estilo castellano, acompañado de patatas panaderas (alternativa: Besugo al horno con limón y ajo).

Postre: Turrón de Jijona (blando) y Alicante (duro), mazapán de Toledo y polvorones de Estepa .

¡Ufffff, que miedo da todo esto! Feliz Navidad y próspera Inteligencia Artificial.

Alberto Granados
Director y Editor de Gastro Planet

STAFF

DIRECTOR y EDITOR
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD
info@gastroplanet.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Eduardo Villar
info@gastroplanet.es

REDACCIÓN
Antonio Jiménez
Juan Estivaliz
Ana María Díez
info@gastroplanet.es

FOTOGRAFÍA
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerot
info@gastroplanet.es

COLABORAN:
Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Ediciones GastroPlanet
Calle Felipe IV, 12. 4C
28014 Madrid - (Spain)
Deposito legal: M-9738-2021
ISSN:2697-2379



www.gastroplanet.es

SUMARIO

Premios



6

Premios GastroPlanet

RESTAURANTES al detalle

Manero Marqués de Cubas, Madrid.

Aljibe. Arcos de la Frontera, Cádiz.

La Txixarrería. Pozuelo de Alarcón, Madrid.

RESTAURANTES hemos visitado...

Le Chinois. Madrid.

Abarike. Gijón, Asturias.

Bar Blanco. Cangas del Narcea, Asturias.

Aldama. Madrid.

ESCAPADAS GASTRO

Madrid-

Asturias

PRODUCTO GASTRO NAVIDADES

Flores de Queso.

Champagne EPC.

Dapsa. Cocina quinta gama.

Cochinillo Segoviano.

Quesos Don Ismael.

Picos y regañás Obando.

Quesos La Mueda.

La Carbonería.

Conservas Los Peperetes.

Ibéricos Montellano.

Izadittone.

Champagne Laurent Perrier.

DELICATESSEN de carne: Discarlux

Rural. Viaje a la cocina del origen con Rafa Zafra.

Ruta de la carne: Guipúzcoa.

Campeonato de golf solidario.

Discarlux recibe al Daily Telegraph.

Xuntos en las bodegas Fundador.

Discarlux visita Hong Kong.

Nuevas hamburguesas en Gobu.



ESPECIAL

Cocido madrileño

Ruta de restaurantes con los mejores cocidos.

NOTICIAS GASTRO

Ruta de la tapa IGP **Morcilla de Burgos** (Aranda de Duero).
Restaurante ganador. **La Pícaro**.

Cata de burratas con Negrini.

¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

Las recomendaciones del chef **Juanlu Fernández**.

FERIAS Y CONGRESOS hemos estado en...

Ibiza Gourmet. Ibiza

Restaurantes y hoteles **Grupo Mambo**. Ibiza.

San Sebastian Gastronomika. Donostia, Guipuzkoa.

BODEGAS

Bodega Cepa 21. Valladolid.

The Library. Madrid.

Vinos Usarralde.

SUMILLERES

Recomendaciones de vinos por los mejores
sumilleres: **Mario Ayllón, Beatriz López y Rafael Bellido**.

DE NUESTRA BODEGA

Repaso a los vinos más destacados
que han llegado a la redacción.

NOS VAMOS DE BARRAS

Las mejores barras de **Oviedo**, Asturias.

HOTELES extraordinarios

Grand Hotel Central (Barcelona).

DEVORANDO LIBROS

Raíces Andaluzas. de José Carlos García.

Agallas de Pescaderías Coruñesas.

BOCADOS DE CINE

Se mira, pero no se come
por Fernando Marañón.



52

60

62

64

68

69

71

72

74

76

78

82

86

90

93

94

96





**PREMIO AL MEJOR
COMPAÑERO DE VIAJE**
para **Xuntos Galicia**,
la alianza de las gallegas
Airas Moriz, Discarlux,
Pazo de Rubianes y Los
Peperetes.



**PREMIO LOS MEJORES VALORES EN
COCINA** para la chef **Pepa Muñoz**. La
acompañan el chef Nino Redruello, anterior
premiado, Alberto Granados y Juan Ochoa.



PREMIO LOS MEJORES VALORES EN SALA
El galardonado **Paco Patán**, junto al chef
Joaquín Felipe y Alberto Granados.



PREMIO LOS MEJORES VALORES EN EL VINO
a **Bosque de Matasnos**. Goyo Jiménez, Alberto
Granados, Jaime Postigo y Juan Ochoa.

La revista **GastroPlanet** ha reunido a sus amigos en Madrid, para celebrar la II edición de sus premios, con los que pretende resaltar la calidad y el esfuerzo excepcionales en el gremio de la gastronomía.

Premios Gastroplanet by Fundador 150 años

Hace unas semanas se celebró la segunda edición de los "Premios GastroPlanet". Con respecto a la edición anterior se han introducido algunos cambios. El primero es que se ha elegido otra ubicación (la primera se celebró en el Club Financiero Génova). Este año el evento tuvo lugar en el restaurante **Élkar**, (con unas vistas impresionantes de Madrid) el segundo restaurante más alto de Europa. Otra de las cosas que han cambiado este año es el nombre, ahora son los premios **GastroPlanet by Fundador**, en este año que se cumplen los 150 años de esta importante marca. Por último, se han aumentado los premios y este año son cuatro los premiados.

Fue una fiesta en la que se reunieron casi 200 invitados entre los cuales no faltaron la prensa, periodistas especializados, chefs, restauradores, productores, bodegueros... a los que unía, sin duda, la gastronomía y el buen producto.

Unos galardones muy especiales por su significado, porque según explicaba su director, Alberto Granados: "son premios en los que se destacan los valores, da igual

que el chef premiado cocine mejor o peor, aunque la mayoría cocinan estupendamente. Nos centramos más en los valores que inculca, en cómo son con sus equipos o clientes. Todos los premiados son personas muy especiales. Eso es lo verdaderamente importante".

El galardón es el logo de la revista y ha vuelto a ser diseñado para la ocasión por José Piñero de El Taller de Piñero, el gran "realizador de sueños". Un artista que diseña espacios, vajillas, mobiliario... En su Taller "no le ponen límites a la imaginación". Juan Ochoa "la voz", fue el encargado de presentar el evento. Juan es una de las voces más famosas de la radio, animador en el carrusel deportivo de la Cadena SER y propietario del estudio de locución Global Media Office, en la calle Cardenal Cisneros de Madrid.

Antes de que se entregaran los premios subió al escenario Ángel Piña, (Global Chief Commercial and Marketing Officer del Grupo Emperador). El espacio en que nos encontrábamos, al igual que toda la torre, pertenece a este importante grupo. En este emblemático edificio también se encuentran las instalaciones de Brandy Fundador.

El primer premio de la noche lleva por título a **"Al mejor compañero de viaje"** (aquellas empresas o personas que han apoyado a GastroPlanet desde el principio). El premio ha sido para "Xuntos Galicia" una empresa formada por varias empresas gallegas como son Discarlux, Pazo de Rubianes, Airas Moniz y Los Peperetes, recogieron el premio sus responsables: José Portas (Discarlux), Suso Lorenzo (Los Peperetes), Guillermo Hermo (Pazo de Rubianes) y Suso Mazaira, Ana Vázquez y Ricardo Gómez (Airas Moniz). Entregó el premio el televisivo Jota Abril.

A continuación, el premio a **"Los mejores valores en cocina"** que se lleva este año la chef y propietaria del restaurante el **Qüenco de Pepa**, Pepa Muñoz. Pepa sabe transmitir esos valores a su equipo, a su familia y amigos y a su profesión. Una sonrisa permanente tan necesaria en estos tiempos. Entregó el premio el chef Nino Redruello, ganador del premio el pasado año.

Este año se ha premiado, con la incorporación de un nuevo galardón, a la sala. El premio a **"Los mejores valores en sala"** ha sido para Paco Patón, jefe de sala y propietario del restaurante La Fonda de la Confianza.

Entregó el premio el chef Joaquín Felipe, que ha estado profesionalmente a su lado durante mucho tiempo. Paco es un profesional en quien hay que fijarse. Su trabajo en sala es impecable, sabe estar en su sitio, pero a la vez ofrecerte todo su cariño y confianza.

Y por último otro nuevo premio a **"Los mejores valores en el vino"** para la bodega Bosque de Matasnos. Recibió el premio Jaime Postigo, creador y propietario de la bodega, entregó el premio el humorista Goyo Jiménez. Bosque de Matasnos es una bodega situada en la parte alta de la Ribera del Duero, rodeada de bosque. Un entorno privilegiado en el que la sostenibilidad es la palabra que más les define. También los valores de familia y equipo que les confieren un valor especial.

Un evento que se celebró en las instalaciones de **Élkar**, que cambiaba su estructura para el evento. Un restaurante con unas vistas impresionantes de Madrid y uno de los más altos de Europa. Al frente de la cocina, Fran Vicente, un joven pero veterano chef, que también nos acompañó y del que pudimos probar alguno de sus platos.

Premios GastroPlanet by Fundador

Nada más terminar la gala se pudieron disfrutar algunos productos y hubo tiempo para la fiesta. Se degustamos varios vinos de las bodegas: Pazo de Rubianes, con el Albariño premiado como mejor vino blanco de Galicia, otro blanco, Cayetana, que viene desde Extremadura y el tinto de Bosque de Matasnos, vinos con "alma de Bosque". También el champagne Epicurie y por supuesto Mahou que apoyó con su cerveza y con el agua Solan de Cabras.

También acompañaron marcas del máximo nivel como Discarlux, Negrini, Atún Rojo Fuentes, el jamón de Enrique Tomás y los picos y regañás de Obando.

Desde Galicia las conservas premium de Peperetes y los premiados quesos de Airas Moniz.

Y por último también destacar el buen hacer de las azafatas de New Line Events que consiguieron que todo funcionara a la perfección.



1. Rock y champán Epicurie.
2. Los premiados quesos de Airas Moniz y las regañás de Obando.
3. Gran Albariño de Pazo Rubianes.
4. La marca del atún rojo: Fuentes.
5. Delicias de Los Peperetes.
6. Alex Pérez del equipo de Bosque de Matasnos.
7. Degustación de embutidos de Negrini.
8. Brindis Mahou.

**Gracias!!
a todos**



Brandy Fundador patrocinador de los segundos premios GastroPlanet

Fundador celebra el 150 aniversario del nacimiento del primer brandy español y de la creación de una nueva categoría, la del Brandy de Jerez.

En el Siglo XIX, en un rincón de la bodega, quedaron almacenadas por décadas unas "holandas"; aguardientes de vino, en barricas de roble americano que previamente habían contenido los excelentes y mundialmente reconocidos vinos generosos o fortificados de la zona.

Con el paso de los años, un maestro bodeguero encontró las botas ocultas en un rincón de la bodega y al abrirlas y catar los líquidos en su interior, descubrió un producto excepcional fruto de su añejamiento, con características propias, suave, complejo en aromas y rico en matices, fruto de su reposo silencioso en estas barricas de Jerez, mundialmente conocidas como "Sherry Casks".

Nace así una nueva categoría, la del brandy, dejando huella en los anales de la historia. El siguiente paso sería inscribir este singular manjar con el nombre de Fundador. Brandy Fundador "The Original Legend".



Angel Piña, Global Chief Commercial and Marketing Officer del Grupo Emperador.

A los invitados a la entrega de premios se les recibió con dos combinados elaborados con brandy Fundador:

- **Índigo:**
5cl Fundador Sherry Cask Doble Madera, 2cl Zumo de Lima, 20cl Ginger beer y una rodaja de lima para decorar.
- **Palomo:**
5cl Fundador Supremo 12 Pedro Ximénez, 20cl Soda de Pomelo y un gajo de pomelo para decorar.

Una marca que a lo largo de los años ha trabajado conservando tradiciones y aunando la innovación, para adaptarse a los nuevos tiempos, clientes y formas de consumo.

www.brandyfundador.com

RESTAURANTE

al detalle



Manero

Marqués de Cubas

Hace unas semanas se abrían las puertas de un nuevo Bar Manero en Madrid (Marqués de Cubas), símbolo del concepto *Gastro Lifestyle* y *Neolujo* que imprime la marca en todo lo que hace.



Carlos Bosch, con su creatividad y gestión, y Raquel Jiménez con su diseño, han logrado imprimir personalidad a cada espacio del grupo GastroPortal. Cuatrocientos cincuenta metros cuadrados de local, en una calle destinada a convertirse en *must* gastronómico.

Un espacio sorprendente con una decoración elegante, firmada por Lázaro Rosa-Violán, que recuerda a los bistrot franceses más exclusivos, con varios espacios diferentes, cada uno con una personalidad única: una gran área de barra y cocktail-bar, puro Bar Manero; un espectacular restaurante planteado como un bistró y caviar-bar mediterráneo e internacional con un espectacular interiorismo y un espacio Club Manero Dom Perignon con área de barra, privados y hasta un karaoke, con la sofisticación, el arte y las piezas únicas

El estilo *neolujo* de la decoración de Lázaro Rosa-Violán, ha dotado a cada espacio de una personalidad única.



Si algo distingue a Manero es su producto y la escogida materia prima.



como hilo conductor. Otros espacios ya son famosos como sus elegantes baños, donde suenan los chistes de Chiquito de la calzada, sus fotomatones para capturar las fotos más divertidas, o sus tabancos con una cuidada selección de productos de calidad.

Carlos Bosch, un gran apasionado de los buenos vinos, viaja constantemente a las mejores bodegas para seleccionar las referencias que llevarán la marca Manero, uno de los emblemas de la casa.

Otro pilar fundamental ha sido la incorporación del chef Carles Abellán, al frente de la gastronomía. Si algo distingue a Manero es su producto y la escogida materia prima. Aquí encontrarás desde una barra, repleta de productos del mar, donde no falta la gamba roja, ostras, quisquillas o las patas de cangrejo real, hasta propuestas más desenfadas como los bikinis, su famoso bocata de calamares o platos caseros con el sello de la madre de Carlos, como sus lentejas o los canelones, sin olvidarnos de los arroces, las carnes y los pescados.



Por último, hay que destacar que Manero Marqués de Cubas es embajador del champagne Dom Pérignon, y cuenta con un espacio exclusivo para esta marca, así como una barra dedicada exclusivamente al caviar, un elemento presente en muchos de sus platos.

Y para que la fiesta y la diversión sigan estando presentes no falta el piano de cola; habrá música en vivo, una sala privada, reservados para eventos particulares y un karaoke para rematar la noche.

El espectáculo está garantizado. Bienvenido Manero Marqués de Cubas.



MANERO

BAR MANERO
Marqués de Cubas, 14. Madrid
Teléfono: 910 550 622
www.barmanero.es

RESTAURANTE
al detalle



El Aljibe respira espíritu mediterráneo también en su engastado equipo.



Al frente de este acogedor restaurante encontramos a Laura Jiménez y su marido Kris Pérez, quienes también dirigen la taberna Jóvenes Flamencos, unos metros más arriba de la misma calle, en Arcos de la Frontera, uno de los pueblos más pintorescos de la Sierra de Cádiz. Juntos han renovado este espacio, ubicado en una casa restaurada del siglo XIII, y han reforzado esa cocina andalusí, que tan bien conocen, para abrirla a los sabores del Mediterráneo.

Un viaje gastronómico que comienza en Cádiz, con su famoso atún de la Almadraba y platos como el tatakí de tarantelo, la facera guisada, el tarantelo a la brasa o la parpatana cocinada a baja temperatura.

El recorrido continúa por la costa italiana con sus pastas -como los tagiatelles o la lasaña de ternera retinta- y sus pizzas,

Un viaje de sabor por el Mediterráneo.

El Aljibe

Arcos de la Frontera, Cádiz

Es uno de los restaurantes mejor valorados de Arcos de la Frontera, se ha renovado y ha abierto sus puertas al Mediterráneo, con una propuesta gastronómica que rinde homenaje a la riqueza del histórico mar.



panes al horno y focaccias, entre ellas la Aljibe, que nos regresa a la tierra con la mojama de atún y los pistachos de Olvera.

Sin olvidar inspiraciones de Egipto y sus pinchitos morunos, de Túnez y su paté de berenjenas, o de Marruecos. Debemos dejarnos seducir por platos que dominan del pasado, como el falafel de la casa con almendras, la mini pastela de pollo o el famoso tajine de cordero.

A Laura le apasiona cocinar y explorar recetas tradicionales, aportándoles su toque personal. Aquí, los guisos se preparan a fuego lento, destaca el de jabalí de la Sierra con membrillos, el costillar de ternera retinta a baja temperatura o las mollejas de cordero con parpatana de atún al palomino fino.

A toda esta oferta gastronómica hay que sumar el encanto de uno de los pueblos más bellos de la sierra gaditana, repleto de casas enclavadas y calles empedradas y con impresionantes vistas. Un entorno paradisíaco que merece una visita, con parada obligada en El Aljibe.

Los platos más emblemáticos:

- Ensaladilla de camarones al ajillo.
- Ensalada de tomate, con caballa de la Bahía, cebolla morada, albahaca y amontillado.
- Lomo de atún frito, encebollado a la manzanilla.
- Croquetas de corazón de atún, con mayonesa especiada.
- Sopa de tomate de mi abuela Dolores
- Pizza de la casa, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón ibérico, tomatito Cherry confitado, rúcula, AOVE y piñones de Barbate.
- Tagiatelles a la marinera, con marisco y vino fino de Jerez.
- Tiramisú tradicional.



ALJIBE
COCINA
MEDITERRÁNEA

Cta. de Belén, 10.
Arcos de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 622.836.527
www.restauranteelaljibe.es

RESTAURANTE
al detalle

Una buena parrilla y la cuidadosa selección de los mejores productos han sido las claves para mantener su posición como uno de los restaurantes de referencia en la zona durante más de tres décadas

La Txixarrería

32 años de sabor y tradición

José Manuel Díaz, al frente de La Txixarrería desde 1992.



Es cierto que a lo largo de estos años, La Txixarrería ha crecido y evolucionado, pero siempre con el compromiso de ofrecer los mejores productos y los ingredientes más frescos y de la más alta calidad. Ese esfuerzo se ha visto recientemente recompensado con el premio Lito (premios otorgados por comunidad y hostelería Madrid al mejor servicio de sala) han sido premiados como uno de los mejores seis restaurantes de la comunidad de Madrid.

Durante más de treinta años, el equipo ha trabajado con dedicación para traer lo mejor de la cocina española a sus fogones: desde las Rías gallegas nos acercan el auténtico sabor del mar con un exquisito pulpo a la brasa, unas succulentas almejas al vino o las navajas a la plancha. Cada bocado es un viaje a la tradición y frescura de las costas de Bueu, en Pontevedra. De Galicia es también la mejor carne roja de vacuno madurado.

Desde el Sur, llegan la riqueza de los productos ibéricos. El equipo de La Txixarrería selecciona



cuidadosamente en la Sierra de Huelva su jamón, lomo y secreto ibérico para garantizar la máxima calidad y sabor. Del País Vasco no podemos olvidar sus pescados y carnes a la parrilla, donde el txixarro o la merluza son los protagonistas, junto a las chuletas, de las brasas. Pero hay muchos más platos para destacar, como sus calamares fritos, crujientes y dorados, un clásico que nunca pasa de moda; los guisos tradicionales, cocinados a fuego lento, que no faltan en su carta, como las pochas con chipirones, el marmitako de bonito, las patatas guisadas con carrillera y setas o el cocido madrileño, preparado con todos los ingredientes tradicionales que realzan el sabor de esta joya gastronómica. No podemos dejar de mencionar los productos de temporada, como los calçots, las piparras fritas, las alcachofas de Navarra o los boletus, ingredientes que son la base de platos que han conquistado el paladar de sus clientes a lo largo de los años.

Los platos que hemos probado:



La Txixarrería ha sido uno de los mejor valorados en los Premios Lito que otorga la Comunidad de Madrid.



Y no olvides que tienes que reservar espacio para el postre. Los amantes del dulce disfrutarán con la variedad de postres caseros de la carta: crema tostada con fresas, tiramisú casero, brownie con helado de vainilla y chocolate caliente, la pantxineta vasca casera, la torrija con helado y, por supuesto, la irresistible tarta casera de queso con nata. 32 años bien merecen una visita.



Francia, 6. Pozuelo de Alarcón, Madrid
Teléfono: 913 529 994
www.latxixarrería.com

RESTAURANTE

hemos visitado

El lugar está impecablemente diseñado para evocar en cada detalle la enigmática atmósfera de las calles de la antigua Dinastía Qing del siglo XVII.

Le Chinois

En este paseo por la gastronomía china, se estimulan varios sentidos: primero, la vista, al observar cada detalle de este impresionante espacio, presidido por un enorme dragón que atraviesa las paredes y se suspende en el vacío a varios metros del suelo. Es un elegante local repleto de farolillos, madera, detalles dorados, y donde el rojo es el color predominante.

Luego, se despiertan el olfato y el gusto con lo que llega a la mesa. La experiencia ideal comienza con un cóctel preparado al gusto del cliente, seguido de una amplia carta de vinos, que incluye referencias premium como Flor de Pingus o Valbuena 5º año de Vega Sicilia.



Pato laqueado, una de las especialidades de Le Chinois.

La experiencia multisensorial culmina con los platos, centrados en la cocina tradicional china, pero con toques modernos. Algunos ejemplos son los torreznos finos laqueados al estilo de Macao, con 18 especias chinas y salsa agridulce, o las perlas de langostino tigre acompañadas de salsa de col china encurtida y mayonesa de chiles. También destacan el surtido de Dim Sum (Siu Mai, Xiao Long Bao, Ha Kao y Jiao Zi), el tradicional pato laqueado, que es trinchado en la mesa, y sus aclamados pescados cocinados al vapor. Es una cocina de tradición milenaria, servida en un ambiente envolvente y exclusivo, que rinde homenaje a la elegante opulencia ancestral de Oriente, repleta de historia y cultura.

Los platos que hemos probado: las perlas de langostino tigre, los torreznos finos laqueados, el surtido de dim sum, el pato laqueado y la tarta de queso semilíquida.

Gyozas de Le Chinois.

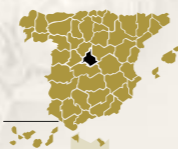
Torreznos finos laqueados.



LE CHINOIS

梦香楼

María de Molina, 6. Madrid
Teléfono: 911 435 512
www.lechinoisrestaurante.com



RESTAURANTE

hemos visitado

Vieira de Cambados con raíces marinas.



Pescado y rock and roll

Abarike

Al entrar al restaurante Abarike de Lara Rodríguez escucho la música de AC/DC y otros grupos rockeros a través de los altavoces; a Lara le gusta el rock y eso se nota en el ambiente y en su cocina. La música la define, pero también el Cantábrico. La mayoría de los pescados y mariscos provienen de allí. Un restaurante donde todos los platos son marinos

En este paseo por la cocina de Lara nos reciben con un cóctel elaborado para la ocasión, con una microalga que proviene del plancton. Mientras, la chef nos enseña su «diario de a bordo» donde guardan la trazabilidad de todos los pescados que se sirven. La lista se elabora semanalmente, pero Lara conserva un histórico de todos los pescados que se han servido en el restaurante.

Otro detalle sorprendente es la vajilla que se presenta. Lara explica que: "Nuestra vajilla también refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad. Aprovechamos los caparazones y cáscaras de nuestros mariscos para crear soportes y platos, utilizando un proceso artesanal que garantiza la seguridad alimentaria y reduce el desperdicio de materiales".



Ostra del río Eo con cítricos.

Dorada salvaje, con higos braseados, cebollita asada y unas almejas a la sartén.

Carpaccio de carabineros y osetra.



En Abarike encontramos tres menús degustación y la carta está repleta de platos apetecibles. Ya hay algunos clásicos que no nos podemos perder como la "gilda de quisquilla" una reinterpretación marina de la clásica gilda.

Los platos que hemos probado: ostra del río Eo con cítricos, la vieira de Cambados con raíces marinas, el salpicón de langosta del Cantábrico, la lubina de steak tartar, carpaccio de carabineros y osetra, el chipirón del Cantábrico a la plancha y para terminar una dorada salvaje, con higos braseados, cebollita asada y unas almejas a la sartén. Perfecta manera de despedirnos de un auténtico homenaje marino.

abarike



Melquiades Álvarez, 3.
Gijón. Asturias
Teléfono: 985 438 900
www.abarike.es

RESTAURANTE
hemos visitado



Higo, anchoa y foie.
Ostras al natural,
Setas shiitake con yema
de huevo y queso

Paraíso gastronómico en Cangas del Narcea.

Bar Blanco

Es uno de los restaurantes más emblemáticos de Cangas del Narcea (Asturias). Un negocio familiar, con dos hermanos al frente: en la cocina, Pepe Ron, y Enrique como responsable de la bodega y la sala. Aquí el producto, principalmente local, se busca y se respeta, con una cocina que lo ensalza.

Pepe Ron es todo un personaje, de esos que te gusta tener como amigo, de tertulias largas y sonrisa cómplice. Pepe explica la filosofía de su restaurante: *“El Blanco es un negocio familiar, nuestra madre, Engracia, y tres hermanos: Enrique, Pepe y Suso (fallecido) que nacimos en esta misma casa, donde hoy, fruto del esfuerzo de una gran familia que nos acompaña como parte del equipo humano del Blanco, hemos conseguido ser, de alguna manera, un atractivo también de Cangas del Narcea”*.

La familia acaba de hacer el esfuerzo de remodelar el restaurante. Una reforma que ha servido para ampliar la cocina y el comedor. Ahora, tenemos más mesas en el Bar Blanco para disfrutar.

Aquí la propuesta pasa por buenos vinos (principalmente de la zona), la *compuesta* (una mezcla alcohólica en la que predomina el vermut), un vermut propio “La Trucha cautiva” y una oferta gastronómica centrada en platos tradicionales con la mejor materia prima. Según Pepe Ron: *“guisamos recetas tradicionales desde la perspectiva de hoy, de nuestra generación y nuestros tiempos. No somos más, ni menos, que una casa de comidas contemporánea, seria y honesta”*.

Los platos que hemos probado: ostras al natural, higo, anchoa y foie, berberechos a la brasa, berenjena asada sobre una cama de pisto, setas shiitake con yema de huevo y queso, salmonete, lomo de bacalao confitado sobre un guiso de morros de cerdo, el steak tartar ganador en el campeonato celebrado en el Fòrum Gastronòmic Girona y un helado de quesos asturianos con frutas rojas y puré de mango.



Mayor, 11
Cangas del Narcea, Asturias
Teléfono: 985 810 316
www.barblancorestaurante.es



RESTAURANTE
hemos visitado

El chef José Carlos Fuentes.

Aldama

La cocina de José Carlos Fuentes en La Moraleja.

El chef José Carlos Fuentes (ex Club Allard 1* Michelin) se caracteriza por su elegancia en la cocina, platos con inspiración catalana y toques asiáticos, que evocan su larga trayectoria frente a los fogones. Esa experiencia se traslada ahora a un nuevo restaurante en una de las zonas más exclusivas de Madrid: La Moraleja.

Según explica el chef: *“En Aldama combinamos técnicas de alta gastronomía con la tradición española, priorizando caldos y sabores auténticos. No puedo olvidar las influencias japonesas y catalanas de mi pasado”*.

En Aldama, la carta se adapta a las temporadas y gira en torno al producto de mercado. Sin

embargo, la mejor opción para disfrutar la experiencia completa es optar por uno de sus menús, uno corto, el menú Esencia, con 3 platos más el postre y el largo, el gran menú experiencia Aldama, un menú de 12 pases elegidos por el chef.

La bodega es un pilar fundamental en el desarrollo del proyecto. Una carta de vinos con más de 500 referencias diseñada por el sumiller Álvaro Prieto, que se ha encargado de crear una oferta líquida que eleva y complementa la experiencia gastronómica.

Los platos que hemos probado: calamar de anzuelo de Isla Cristina en crudo, asado y guiso sobre cama de xanfaina; judiones con carabineros en caldo de escudella con rabanitos; arroz meloso con boletus y queso idiazabal; rodaballo salvaje, fondo de las espinas, espinacas y kikos; cochinillo ibérico, melón y Gochujang; y el postre de chocolate, yuzu y aceite de oliva.



Arroz meloso con boletus y queso idiazabal
Rodaballo salvaje, fondo de las espinas, espinacas y kikos
Chocolate, yuzu y aceite de oliva.

Judiones con carabineros en caldo de escudella con rabanitos

ALDAMA

Plaza de La Moraleja
Estafeta, 2.
Alcobendas, Madrid.
Teléfono: 912 215 701
restaurantaldama.com



Madrid-Asturias: 470 kilómetros
Por Alberto Granados

Asturias

El verde del terreno, los valles y las montañas nos ofrecen un paisaje idílico que nos avisa de que estamos acercándonos a Asturias. Una región privilegiada no solo por su naturaleza, también por sus exquisitos platos y productos. Bienvenidos a la tierra de las fabes, del cachopo, de la sidra y el buen queso.

Una comunidad con muchos cocineros que fueron referente y emblema como Pedro Morán, José Antonio Campoviejo, Pedro Martino o Miguel Loya. Ahora con grandes sustitutos como la familia Manzano, con Nacho y Esther a la cabeza (luciendo sus nuevas 3 estrellas Michelin), Marcos Morán, Isaac Loya, Gonzalo Pañeda, Ricardo González Sotres, que ya cuentan, entre todos con 13 estrellas Michelin, entre los que encontramos jóvenes valores emergentes como Xune Andrade con 1* Michelin y 1* Verde en su restaurante Monte.

Pero a la vez, estamos también en la tierra de las "guisanderas", las guardianas de la cocina tradicional, recetas y platos que han pasado de generación en generación hasta nuestros días, gracias a un buen número de mujeres que han posicionado la cocina asturiana auténtica y con raíces, en lo más alto, como María Luisa García, Viri Fernández o María Busta Rosales, por mencionar algunas.



El pote asturiano es un guiso tradicional, hecho con fabes, berza, patatas, chorizo, morcilla y lacón. Un plato emblemático de la cocina asturiana, ideal para combatir el frío.

chorizo a la sidra, el pastel de cabracho o el bollo preñado (un bollo de pan relleno de chorizo) ideales para acompañar con un buen vaso de sidra recién escanciada.

Los quesos asturianos son también un referente dentro y fuera de nuestro país. Asturias cuenta con cinco quesos con DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicador Geográfico de Procedencia): cabrales, gamonéu, afuega'l pitu, casín y beyos (este último con IGP).

¿Terminamos con sus postres? No dejes de probar el arroz con leche, los frixuelos (habitualmente se elaboran en carnaval y son similares a las crepes francesas) o los carbayones, un postre típico de Oviedo.

Productos y platos

Sin duda los platos más emblemáticos de la cocina asturiana son la fabada o el cachopo (aunque curiosamente este plato, consistente en un par de filetes de ternera muy finos, rellenos de jamón y queso y empanados, no haya aparecido en los restaurantes asturianos hasta los años ochenta). Un plato que ha evolucionado y ganado fama en las últimas décadas, gracias a su sencillez, sabor contundente y su capacidad de adaptarse a diversos rellenos e interpretaciones (los puedes encontrar rellenos de setas, cecina, queso cabrales o incluso mariscos). También existe su versión con pescado, el cachopo de merluza.

Pero hay muchos platos más que encontramos en esta región gastronómicamente tan importante. ¡Qué decir de su pitu de Caleya! (un tipo de pollo campero muy apreciado en la gastronomía asturiana durante generaciones, especialmente en celebraciones y festividades. La palabra "caleya" se refiere a los pequeños caminos rurales por donde el pollo deambula en busca de alimento), el arroz que prepara el chef Nacho Manzano con el pitu de Caleya es realmente excepcional. Y qué decir de platos tan emblemáticos de sus sidrerías como el



Fabada La Catedral

Si hay un plato que represente la esencia de la cocina asturiana tenemos que hablar de la fabada. Una receta tradicional que ha ido pasando de generación en generación y en la que se pone en valor el producto asturiano. Si hay unos buenos embajadores de la fabada, son la familia Morán.

Para quienes no podemos viajar con asiduidad a Asturias nos queda la solución de probar sus fabes gracias a la quinta gama (o comida preparada y envasada).



La fabada de Casa Gerardo se presenta en frasco de cristal (340 gr. 1 ración) y simplemente hay que calentarlas 15-20 minutos al baño maría, manipulándolas lo menos posible para evitar que se rompan.



La Catedral de Navarra, preparan bajo la receta de la familia Morán, Pedro y su hijo el chef Marcos Morán (1 Estrella Michelin en su restaurante Casa Gerardo de Asturias), una fabada en conserva que te impresionará (hemos probado las cinco fabadas en conserva más famosas del mercado y la que más nos ha gustado, sin ninguna duda, es la que lleva la receta de este afamada familia).

Una fabada preparada tal y como la han elaborado cinco generaciones en el restaurante Casa Gerardo, desde 1882 en Prendes. Pedro y Marcos Morán han seleccionado los mejores ingredientes y han supervisado cada paso con el equipo de La Catedral de Navarra, para conseguir que se pueda disfrutar en casa del plato estrella del histórico restaurante asturiano. Unas fabes con una textura y sabor suaves, gracias a la fabe fresca con las que las preparan, en contraposición con el compango (tocino, morcilla y chorizo) de mayor intensidad y potente sabor. Una armonía perfecta



CONSERVAS
LA CATEDRAL DE NAVARRA
www.lacatedraldenavarra.com



El mar gourmet Agromar

En nuestro viaje por Asturias no podía faltar conocer a algún productor artesano que amara su tierra y el producto. La primera parada la hemos realizado en el Puerto del Musel, en Gijón; Allí encontramos Conservas Agromar, un símbolo de tradición y calidad que ha sabido mantener su esencia artesanal a lo largo de los años. Aunque empezaron algo antes, la marca fue fundada en 1968 por Armando Barrio Mata, una empresa familiar que nació con un propósito claro: llevar a las mesas de toda España y más allá, los sabores genuinos del mar Cantábrico. Hoy, más de siete décadas después, Agromar se ha consolidado como una referencia indiscutible en el mundo de las conservas gourmet.

Desde sus inicios, apostaron por la excelencia, seleccionando cuidadosamente las mejores materias primas. Sus conservas de bonito del norte, anchoas y sardinas no solo han conquistado los paladares más exigentes, sino que también han logrado cosechar reconocimiento en certámenes gastronómicos. Pero si hay un producto que ha puesto a Agromar en el mapa gourmet, es, sin duda, su famoso caviar de oricios: unas huevas de erizo de mar en conserva, un producto del que esta empresa es pionera y que supuso una revolución en el segmento gourmet, proporcionando un crecimiento meteórico a la empresa.

En los años ochenta se incorpora Armando Barrio Acebal, su actual gerente, quien desarrolló las exportaciones de Agromar, estando presentes en la actualidad en treinta países. Hoy en día, la cuarta generación, Javier y Armando Barrio Menéndez, continúan con la labor de posicionar a Agromar entre las empresas conserveras con el producto más exclusivo, imprescindible para muchos chefs de renombre y que ya encontramos en las despensas de los amantes de la buena mesa.



CONSERVAS AGROMAR
Muelle del Rendiello, s/n. Gijón, Asturias.
Teléfono: 985 321 815
www.agromar.es

COMER CON ESTRELLA

Monte

San Feliz 1* Michelin • 1* Verde • 1 Sol Repsol

Ha sido todo un descubrimiento este pequeño y acogedor restaurante dentro de la aldea de San Feliz, en el concejo de Lena, a las afueras de Oviedo. Al frente de la cocina encontramos a un joven Xune Andrade, dispuesto a brindarte todo un paseo gastronómico con producto del entorno. Desde su apertura en 2019, este establecimiento ha cosechado numerosos reconocimientos, incluyendo una estrella Michelin en 2022, una estrella verde Michelin en 2023, que destaca su compromiso con la sostenibilidad, o el Sol Repsol en 2022.

La filosofía culinaria de Monte se centra en una profunda conexión con el entorno asturiano. A pesar de su juventud, Xune se ha formado en grandes cocinas como las de Casa Gerardo, El Celler de Can Roca o Quique Dacosta, pero



regresó a su tierra natal con el propósito de poner en valor el "terruño" desde los fogones. Su cocina, de inspiración casera y contemporánea, se nutre de productos locales obtenidos a través de una red de productores situados en una radio de 20 km, promoviendo así una economía circular y sostenible. Hay platos inolvidables como su consomé de pote gallego, su salmón y monte, las albóndigas de vaca, manzana y avellana o su tarta con queso de La Peral, de la zona de Illas.

RESTAURANTE MONTE

San Feliz s/n. San Feliz, Asturias.
Teléfono: 985 593 089

www.montesanfeliz.com



Real Balneario

Salinas 1* Michelin • 2 Soles Repsol

También este restaurante está enclavado en un rincón mágico: Salinas, en pleno paseo marítimo de esta bella localidad costera, con las olas del mar golpeando prácticamente en sus muros. En los años 50, el espacio comenzó a funcionar como restaurante, experimentando diversas transformaciones hasta que, en 1991, Miguel Loya emprendió el proyecto que daría lugar al actual Real Balneario. Hoy en día, su hijo Isaac Loya, lidera la cocina del restaurante. Su propuesta culinaria, reconocida con una estrella Michelin, se caracteriza por la naturalidad y autenticidad, muy centrada en los pescados y mariscos del Cantábrico. Platos emblemáticos, como la lubina al champagne, creada por su abuelo Félix Loya, reflejan a la perfección la fusión entre tradición y vanguardia que definen al restaurante.



Sin apartarse del camino trazado por sus mayores, y siempre con la vista puesta en el mar, Isaac Loya emplea materias primas de excepcional calidad, que acompaña con salsas ligeras, tras darles un punto de cocción exacto. Una cocina que, partiendo del clasicismo, se transforma en una experiencia esencial.

RESTAURANTE REAL BALNEARIO

Avda. Juan Sitges, 3. Salinas, Asturias.
Teléfono: 985 518 613

www.realbalneario.com



COMER EN PLENA NATURALEZA

Leitariegos

Leitariegos

Leitariegos es una pequeña aldea asturiana, en la que viven nueve habitantes, situada en un puerto de montaña a 1526 metros de altura, lo que la coloca como el pueblo más alto de Asturias. También es el nombre del primer restaurante que vamos a visitar en nuestra *escapada gastro*.

Ya hablamos en un número anterior de este restaurante en plena naturaleza. Hemos disfrutado de su cocina, saboreado sus vinos y paseado por los alrededores; un impresionante paraje natural cerca de una laguna glacial. Un paisaje que se disfruta también desde las ventanas de este acogedor restaurante.

Al frente del negocio encontramos dos hermanos, Héctor y Pepe Cosmen, nacidos en esta misma aldea. Pepe se encarga de la sala y la bodega y Héctor de la cocina. Un joven chef al que ha terminado de formar su tío Antonio Cosmen, que ya hiciera de su negocio "La Cruz Blanca de Vallecas" todo un referente en cocina tradicional. Héctor continúa sus pasos y ya ha recibido varios

RESTAURANTE LEITARIEGOS

Puerto de Leitariegos s/n. Leitariegos, Asturias.
Teléfono: 985 056 201

www.restauranteleitariegos.com



premios. Héctor nos cuenta: "El restaurante lo abrimos el 19 de diciembre de 2019, y en dos meses quedamos subcampeones en la primera edición del campeonato nacional del mejor pote asturiano de España". Pero no ha sido el único concurso que han ganado: En 2022 volvieron a conseguir el campeonato nacional del pote asturiano, en 2023 quedaron en tercer lugar en "Pulpopasión" con su pulpo a la brasa, y fueron finalistas en el "campeonato nacional de las mejores verdinas" con sus exquisitas verdinas con bacalao y gambas. Este año, han vuelto a quedar finalistas en el "campeonato de las mejores verdinas de España" con una nueva receta de verdinas con rabo de vaca asturiana de los valles. Son innumerables las razones que encontrarás para visitar este restaurante con toda la esencia asturiana.

LA DESPENSA EN EL HUERTO

Alenda

Villaviciosa

A caballo entre Villaviciosa y Colunga, encontramos el restaurante Alenda. Liderado por Lola e Iñaki, esta pareja (de trabajo y de vida) se divide las funciones: Lola se hace cargo de la sala y de todo lo demás, e Iñaki se centra en la cocina. Ambos comparten una filosofía muy personal, marcada por el amor a la tierra y la búsqueda constante de la excelencia. Buena parte de los productos que utilizan provienen de su propio huerto, lo que garantiza una conexión directa entre la tierra y el plato.

Alenda es el resultado de la pasión de Lola e Iñaki por la gastronomía. Un proyecto que combina su

RESTAURANTE ALENDA

Castiello de Selorio, 23A. Villaviciosa, Asturias.
Teléfono: 676 517 632
www.alendarestaurante.com



buen hacer, mucho trabajo y esfuerzo durante muchos años, un estilo de vida muy definido y sus deseos de futuro. De momento, el resultado es una clientela fiel y 1 Sol en la guía Repsol. Platos tan sorprendentes como su requesón, berenjena y sardina, la pannacotta de algas y verduritas de la huerta o el salmonete de la lonja de Lastres con un jugo de sus propias espinas.



UNA ESTRELLA INFORMAL

Gloria

Oviedo

Nacho Manzano y su hermana Esther están felices tras haber recibido las 3* Michelin en su restaurante Casa Marcial, en el que también tienen 1* Verde. No son las únicas, también les han galardonado con 1* Michelin en NM y 1* Verde en Narbasu, ubicado en el hotel Palacio de Rubianes, en Cereceda. Sin embargo, su imperio gastronómico no se detiene ahí; también gestionan tres restaurantes de corte más informal: Nasure en Oviedo, y Gloria en Gijón y Oviedo. En este último hemos realizado parada. Gloria fue el primer restaurante informal que inauguraron los hermanos Manzano. Se trata de una propuesta urbana y desenfadada, basada en la cocina de mercado, con recetas tradicionales, tapas y versiones de platos emblemáticos de sus

RESTAURANTE GLORIA

Cervantes, 24. Oviedo, Asturias.
Teléfono: 984 834 243
www.estasengloria.com



restaurantes gastronómicos. Entre sus especialidades destacan las exquisitas croquetas de jamón de Casa Marcial, la ensaladilla rusa con mayonesa "canalla" y el canelón de pitu con bechamel de hongos, todos ellos perfectos ejemplos de su buen hacer culinario.



COMER Y BEBER

El Asador De Abel / Casa Farpón

Siero

Este restaurante ha sido un auténtico descubrimiento. Un lujo encontrar un local donde todos los platos probados han sido sublimes. El Asador de Abel, un clásico en la zona, ha pasado de manos de Abel, ya jubilado, al chef Javier Álvarez, reconocido por su trabajo en Casa Farpón, en Mamorana. Junto al sumiller Juan Luis García, con una década en el biestrellado Casa Marcial de Nacho Manzano, forman un equipo infalible. El restaurante mantiene su estética rústica de asador tradicional, con una zona de brasas visible desde el comedor, donde se aprecia el arte en la

ASADOR DE ABEL / CASA FARPÓN

La Revuelta del Coche, s/n. Argüelles, Siero.
Teléfono: 985 740 913
www.elasadordeabel.com



elaboración de cada plato. Aquí se apuesta por el mejor producto, una gran bodega y cocina impecable. Entre los imprescindibles: croquetas cremosas de jamón, torreznos crujientes, fabada con compango, tortilla de bacalao con pil-pil y piparras, callos (pequeños, pegajosos y picantes) y carnes y pescados a la parrilla. De postre, su mantecado Angliru flambeado al momento es irresistible.

El Asador de Abel - Casa Farpón es parada obligatoria para quienes desean disfrutar de la auténtica esencia de la cocina asturiana.



SOLO BEBER

SODA 917

Gijón

En el medio de la nada, en el centro de un cruce de carreteras en Villaviciosa, encontramos un curioso local, Soda 917, que se ha consolidado como un referente en la escena coctelera local, gracias a su ambiente sofisticado y su propuesta innovadora. Galardonado con el premio *Travellers' Choice* de Tripadvisor, el establecimiento ofrece una experiencia única combinando diseño moderno, música cuidadosamente seleccionada y una carta de cócteles que va más allá de lo convencional. Kike Rojo (el que fuera responsable de la mítica coctelería Negroni de Barcelona), y su mujer Eva (una reputada fotógrafa) están al frente de esta curiosa coctelería. No pidas nada de lo que tomes habitualmente: dile a Kike que te prepare algo que vaya contigo, tendrás tu cóctel personalizado.

COCTELERÍA SODA 917

AS-256, 30, 33315 Villaviciosa, Asturias
www.facebook.com/pages/Soda-917-El-Gobernador



COMER Y DORMIR

Los Llaureles

Torazo

Situado en el corazón de Asturias, en el pintoresco pueblo de Torazo, encontramos Los Llaureles, un hotel rural que combina a la perfección la serenidad del entorno natural con una propuesta gastronómica innovadora. Este establecimiento, con solo cuatro habitaciones, en lo que era una casa de labor rehabilitada, ofrece una experiencia íntima y personalizada, ideal para quienes buscan desconectar y sumergirse en la esencia asturiana. Cada habitación está decorada con esmero, brinda vistas panorámicas que invitan al descanso y la contemplación. Los espacios comunes, como el salón con chimenea y los porches exteriores, ofrecen rincones acogedores para relajarse y disfrutar de la tranquilidad del entorno. El hotel, está rodeado de verdes praderas y bosques autóctonos, ideales para un paseo en medio de la naturaleza. Es importante *hacer hambre* porque en



CASA RURAL LOS LLAURELES
Camino de Miyangues, 2. Torazo, Asturias.
Teléfono: 629 769 059
www.losllaureles.com



Los Llaurales vamos a encontrar también un refugio gastronómico gracias al chef Carlos Gallego, que elabora un menú degustación que cambia con cada temporada, reflejando la riqueza de los productos locales y la creatividad culinaria del equipo. La propuesta gastronómica fusiona la tradición asturiana con influencias contemporáneas, en un comedor con capacidad para 18 comensales que van a vivir una experiencia culinaria única. Platos como Thailandia, inspirado en sus viajes, la cebolla con su caldo o un sorprendente plato que sirve para cambiar de salado a dulce: el ajo blanco con nabo daikon y un granizado japonés. Para quienes buscan una escapada que combine la tranquilidad de la naturaleza asturiana con una propuesta gastronómica de alto nivel, Los Llaureles se presenta como una opción inmejorable. Su ubicación privilegiada, la calidez de sus instalaciones y la excelencia culinaria lo convierten en un destino imprescindible para los amantes de la buena mesa y los entornos rurales con encanto



DONDE DORMIR

Hotel Coolrooms
Palacio De Luces

Luces

Sí la naturaleza de Asturias sorprende y enamora, que decir de este hotel que redefine el concepto de "escapada perfecta". Hablamos de CoolRooms Palacio de Luces, un antiguo palacio del siglo XVI rodeado por 13.000 m² de jardines cuidados al detalle, un santuario de serenidad a solo dos kilómetros de Lastres, uno de los pueblos más pintorescos de Asturias. Enclavado entre el mar Cantábrico y las montañas, y rodeado de bosques de hayedos, tejos y acebos, este hotel boutique ofrece una experiencia donde el lujo discreto se mezcla con la autenticidad asturiana. Sus 44 habitaciones y suites, decoradas con un elegante estilo clásico, invitan al descanso absoluto, mientras que su restaurante, comandado por el chef Pachi Ruiz, eleva la gastronomía local a una nueva dimensión. La carta fusiona sabores asturianos con influencias transatlánticas, es una celebración del paladar, cada plato está cuidadosamente diseñado para que nos transmita una historia.



Pero el placer no termina en la mesa. El área de bienestar, con una piscina climatizada y salas de masajes, está pensada para revitalizar cuerpo y mente, mientras las ventanas regalan vistas panorámicas de la Sierra del Suevo y los majestuosos Picos de Europa.

¿Buscas aventuras? CoolRooms Palacio de Luces es también el punto de partida ideal para explorar la riqueza de Asturias. Desde rutas de senderismo que llevan al desafiante Pico Pienzu hasta excursiones en quad por caminos rurales. También es posible sumergirse en la cultura visitando queserías artesanales, la reconocida conservera de anchoas, o descubriendo el laborioso trabajo de las rederas, guardianas de un oficio ancestral. Y para quienes buscan algo más relajado, el golf en campos cercanos o una clase de surf en el Cantábrico son opciones irresistibles.

CoolRooms Palacio de Luces no es solo un hotel; es una experiencia que se graba en la memoria, un viaje a la esencia más pura de Asturias donde el lujo y la naturaleza se entrelazan en perfecta armonía.

COOLROOMS PALACIO DE LUCES
Carretera, AS-257, s/n. Luces, Asturias.
Teléfono: 985 850 080
www.coolrooms.com/palaciodeluces





La Navidad está a la vuelta de la esquina, y pronto comenzaremos a planear esos menús especiales para las fiestas. En GastroPlanet, queremos ayudarte a llenar la mesa con lo mejor. Por eso, hemos seleccionado productos únicos, elaborados con dedicación y esmero. La mayoría son pequeñas empresas, muchas de ellas familiares, que cuidan cada detalle para que, en cada bocado, sientas el trabajo y el amor de quienes ponen el corazón en cada elaboración.

PRODUCTOS *gastro* para estas navidades

Flores de Queso

by Santiago Mohedano,
"El Jardinero de los Quesos"

Estas navidades tus cenas y comidas pueden ser más divertidas con las "flores de queso" un cucurucho con una viruta de queso bañado por un gel de sabor. Un bocado único que triunfa en eventos de todo el mundo..

Estas navidades también podrás disfrutar de estas flores de queso en casa y con tus invitados. En la web vas a encontrar conos y geles de distintos sabores y quesos artesanos para que puedas preparar tus propias flores.

Y como Santiago Mohedano apunta: "No sé cuál será la receta de la felicidad, pero queso lleva seguro."

Disfruta de la experiencia:

info@floresdequeso.com
www.floresdequeso.com



Champagne EPC

Esta "start-up de champán", como se autodenominan, está marcando el comienzo de una nueva era en la región de Champaña, con una propuesta vibrante que mantiene un pie en la herencia y otro en el futuro.

Apenas unos años después de su lanzamiento, EPC ha comenzado a captar la atención de críticos y amantes del vino con sus primeras cuvées, ganando elogios por su enfoque innovador y su compromiso con la tradición vitivinícola de la región. Para los lectores de GastroPlanet hemos querido seleccionar dos de sus champanes para que los puedas disfrutar en estas fiestas:

EPC
Blanc de blancs
100% Chardonnay



EPC
Franck Pascal
62% Pinot Noir,
27% Chardonnay
y 11% Pinot Meunier



Vamos a realizar un viaje imaginario a los Côteaux du Sézannais, donde los champanes más prestigiosos (Krug, Taittinger, Ruinart, etc.) obtienen sus uvas chardonnay. A diferencia de la Côte des Blancs, donde la chardonnay produce vinos muy secos y vivos, el Sézannais produce vinos más plenos y redondos tras la fermentación maloláctica. Esto permite limitar la adición de azúcar al licor de expedición, sin dejar de producir un champán atractivo que gusta a todo el mundo.

Un champán redondo con notas a frutas exóticas típicas del Chardonnay del Sézannais. Se caracteriza por un agradable frescor, con un final cítrico de limón contrarrestado por ligeros aromas de vainilla.

Desde su origen, EPC contribuye a revelar jóvenes viticultores y también a encontrar vinos de los más grandes. Esta cuvée está elaborado por Franck Pascal, pionero de la biodinámica en Champaña. Pone en valor el excepcional trabajo del viticultor, así como el poco conocido terroir del Valle de la Marne.

En nariz emergen aromas de mantequilla y miel de abeto, antes de abrirse en boca con sus interminables notas de albaricoque, balsámicos y frutos secos. Un champán millésimé excepcional, elaborado en comunión con la naturaleza.

www.vinumium.es





Dapsa

Pero... ¿y si no sabes cocinar o no te apetece?

Ya hay empresas que preparan y envasan, de manera artesana y tradicional, productos más que apetecibles. Es el caso de Dapsa, una empresa familiar, dirigida por Fernando Díaz, constituida en 1985 en Madrid, especializados en la distribución, (a nivel nacional e internacional) de productos de casquería (vacuno, porcino y ovino), despiece de carne de vacuno al vacío, y productos cárnicos de fabricación propia o de terceros de la mejor calidad.



Callos a la madrileña

Callos de vacuno, patas de vacuno, morros de vacuno, chorizo, morcilla, cebolla, ajo, especias, plantas aromáticas, vino, sal, aceite de oliva, harina de trigo.



Carrillera vacuno estofada

Elaborada artesanalmente con carrillera de vacuno, vino, aceite de oliva, ajo, cebolla, zanahoria, plantas aromáticas, especias y sal.



Codillo Cocido

Plato tradicional preparado con todo el mimo y el cariño con el que lo preparaban nuestros abuelos.



Rabo estofado Elaborado artesanalmente con rabo de vacuno, vino, aceite de oliva, tomate concentrado, ajo, cebolla, zanahoria, plantas aromáticas, especias, harina de trigo y sal.



www.dapsa.info



Cochinillo segoviano

El Cochinillo preasado es el plato estrella para estas navidades. Es importante tener en cuenta algunos factores que van a garantizar la calidad de este producto y su sabor.

Uno de ellos es la trazabilidad del cochinillo, para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de este producto. Un registro detallado desde el momento en que se cría el animal hasta que llega al consumidor final. Este proceso permite identificar cualquier problema que pueda surgir en la cadena de producción y así tomar medidas preventivas para evitar riesgos para la salud pública. Además, la trazabilidad garantiza que el producto haya sido producido de manera responsable y sostenible y en granjas propias. Algo cada vez más valorado por los consumidores finales.

Otro factor que diferencia a Cochinillo Segoviano S.L. es la técnica de cocción del preasado. Se cocina el cochinillo en un horno de manera tradicional, algo fundamental para controlar en todo momento su proceso,

después se envasa al vacío para posteriormente guardarlo en refrigeración. El resultado una carne asada, jugosa y llena de sabor. Esta técnica permite que se pueda almacenar por más tiempo en refrigeración sin que pierda su calidad.

Cuando se desee cocinar este manjar, simplemente hay que precalentar el horno a 200 grados Celsius y coloca el cochinillo en una bandeja para hornear. Luego, déjalo en el horno por alrededor de 30 minutos hasta que esté bien caliente.

El cochinillo preasado es una opción práctica y deliciosa para una cena de Navidad. Y este engorroso trabajo puede ser resuelto en un clic, en la web se puede encontrar distintos formatos precocinados perfectos para las fiestas estas navidades.



www.cochinillosegoviano.com



Queso Semicurado de Oveja Don Ismael

Oro Awards

Oveja Semicurado

El queso grande, de unos 3,2 k aproximadamente, cuesta 47 euros en la página web de la quesería.

Está elaborado con leche pasteurizada de oveja, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos, con un tiempo de maduración mínimo de 45 días. Destaca por sus características organolépticas. Presenta una textura firme, un color blanco marfil y un sabor suave.

Quesos Aldonza y Don Ismael siguen en su afán de elaborar el mejor producto y los reconocimientos no paran de llegar. En esta ocasión, ha sido en los Premios Cincho, un prestigioso concurso internacional, organizado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, donde han conseguido la medalla de oro para su queso semicurado de oveja Don Ismael. ¡Y no ha sido fácil! La selección se llevó a cabo entre 1.227 muestras llegadas de España y de otros países como Argentina, Portugal, Italia, Brasil, Francia, Finlandia, Noruega, Polonia, Venezuela, Chipre, Dinamarca, Países Bajos, Estados Unidos, Irlanda y Lituania. El jurado estaba compuesto por más de 60 catadores expertos de diez países diferentes..

Este prestigioso queso se elabora en las naves de Quesos Aldonza y Don Ismael, en Piedrabuena (Ciudad Real).

www.donismael.net



Panadería Obando

Fundada en 1965 en Utrera, *Panadería Tradicional Obando* es un referente nacional e internacional, destacando por sus picos y regañás andaluces, presentes en 4 continentes y símbolo de tradición y calidad.

Dentro del amplio surtido de productos de Panadería Artesana Obando encontramos cuatro opciones perfectas para disfrutar en todas las mesas esta Navidad.



En primer lugar, dos de sus lanzamientos más recientes: las *Cucharas de Pan*, perfectas para elaborar canapés para estas fiestas o para dippear con cremas y salsas; y la *Regañá sin gluten*, un producto que responde a una demanda cada vez mayor, que conserva el sabor característico de Obando y que se suma a los picos sin gluten.



The Dark es la regañá más exclusiva, capaz de realzar y convertir en espectacular el emplatado y la presentación de las mejores creaciones culinarias.

Foto: @elreser

Junto a estas opciones, otras más innovadoras, como la regañá *The Dark*, finas láminas de color negro donde la regañá pasa de acompañante a protagonista del plato; y el *Pico Rústico Gourmet*, uno de los grandes éxitos de la empresa sevillana. Todos ellos, elaborados, por supuesto, con la mejor materia prima del mercado.

www.panaderiaobando.com





Quesos La Mueda

La tradición que conquista el mundo

En el corazón de Toledo, en el pequeño pueblo de Santa Cruz de la Zarza, encontramos “La Mueda”, una pequeña quesería que ha conseguido alcanzar un importante prestigio internacional gracias a su excelente producto artesanos.

QUESOS PREMIADOS

Desde hace años los quesos de La Mueda no dejan de recibir galardones, consiguieron medalla de plata en el Concurso Internacional de Quesos y Productos Lácteos celebrado en Lyon, Francia, con su queso curado de oveja con leche cruda. Premios que confirman la excelencia: en 2023, la quesería también fue galardonada en los prestigiosos Superior Taste Awards, celebrados en Bruselas, conocidos como los “Michelin de la alimentación”. En este certamen, “El Queso del Amor” alcanzó la máxima distinción, 3 estrellas y hace unos días han conseguido dos bronce en el World Cheese Awards de Viseu, Portugal, con su queso semicurado y por su queso curado al romero. Dos quesos ideales para disfrutar en estas navidades.

www.quesoslamueda.com



Cesta La Mueda

Aparte de sus quesos premiados, para estas navidades vas a poder comprar alguna de sus cestas de navidad, en este caso con cuatro quesos seleccionados: *Curado*, *Trufa*, *Curado en aceite de oliva* y *El Queso del Amor*, y vino blanco *Sauvignon Blanc*, de la D.O. Tierra de Castilla y León.



MAESTRO DE BARBACOA

La Carbonería

El mejor regalo gastro: *un curso de cocina a la brasa*



No sé me ocurre un regalo mejor para los amantes de la cocina, y fundamentalmente de la parrilla y las barbacoas, que el curso de cocina a la brasa que imparte, desde La Carbonería, Juan Manuel Benayas *Barbacoa man*, conocido por ser el gerente de la mítica y ya única carbonería de Madrid desde la cual suministran carbón y leña a cientos de restaurantes a nivel nacional. Además, ha publicado con Planeta Gastro tres de los libros más importantes de cocina a la brasa: “Entre brasas”, “Entre humo” y “Entre brasas veggie” y presentado el programa 100 % barbacoa de Canal Cocina.

Ya están disponible nuevas fechas para 2025 de los cursos que Juan Manuel Benayas imparte en su barbacoa club de Madrid. Monográficos de carne a la brasa, cursos de iniciación a la barbacoa, monográficos de arroz al fuego... Estas son algunas

de las experiencias que este año vas a poder disfrutar en el barbacoa club de Madrid.

Y una experiencia divertida: Cursos degustación, donde aprender a sacar el máximo partido a tú parrilla, barbacoa, kamado o sistema de cocina a la brasa que puedas tener en casa mientras se degustan los platos que se van cocinando a la brasa.

Junto a Juan Manuel Benayas su equipo formado por Carlos Jesús Ruiz y Adrián Milas con los que aprenderás a dominar el fuego, sistemas de cocina a la brasa, herramientas, combustibles y un sinfín de técnicas y trucos para que te conviertas en un auténtico pitmaster.

Todas las fechas y cursos los podéis reservar en: www.lacarboneria.es





Los Peperetes

Los Peperetes se ha ganado un lugar especial en el corazón de los amantes de las conservas premium gracias a su compromiso con la tradición y la calidad.

Desde su origen en Galicia, esta empresa familiar transforma los productos del mar y de la huerta en auténticos tesoros gourmet, siempre respetando los sabores originales

Esta Navidad, regala un viaje de sabor y tradición con los estuches regalo de Los Peperetes. Imagina la sonrisa de tus seres queridos al descubrir un regalo lleno de los sabores más exquisitos de las Rías Gallegas.

En Los Peperetes saben muy bien que cada persona es única, y por eso ofrecen diferentes formatos de packs de regalo que puedes personalizar a tu gusto. Selecciona entre su amplia gama de conservas artesanas, cada una con su historia, su sabor y su

esencia, para crear un regalo tan especial y único como la persona que lo recibe.

Con un *packaging* elegante y muy atractivo, este estuche es perfecto para transmitir toda la esencia de Galicia a través de algunas de sus exclusivas conservas. Personalízalo con las doce latas que más te gusten.

Descubre todos sus packs en:
www.peperetes.com



Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérico. Adobados con las mejores materias primas, atados a mano uno a uno, quitando el exceso de sal y pimentón, para obtener un producto único en el sector de la charcutería. PVP: 36€ (piezas de 550 gr aproximadamente)

Ibéricos Montellano

Montellano se viste de Navidad con el lomo de bellota 100% Ibérico de Ibéricos

Ibéricos Montellano se viste de gala para esta Navidad con este lomo de bellota 100% Ibérico, uno de los embutidos más exquisitos que ofrece el cerdo ibérico. Este lomo ibérico, es una de sus piezas más deseadas y un auténtico manjar para disfrutar en unas fechas tan destacadas como son las fiestas navideñas.

El lomo de bellota 100% Ibérico de Ibéricos Montellano es una de las piezas más nobles del cerdo ibérico. La familia Curto Hernández ha seleccionado con cuidado los cerdos 100% raza ibérica de sus dehesas en Salamanca para elaborar las mejores piezas de lomo de bellota 100% Ibérico.

En Ibéricos Montellano, siguen la tradición artesanal de atar a mano cada pieza, eliminando el exceso de sal y pimentón, para obtener un producto

único en el sector. Además, uno de sus secretos es la selección de las mejores materias primas para su adobo, clave para preservar la receta tradicional que se han ido transmitiendo de generación en generación.

Ibéricos Montellano presenta este nuevo pack con los colores de la marca, diseñado para el lomo de bellota 100% ibérico, una de sus piezas más codiciadas, un regalo diferente para que en estas fechas se convierta en uno de los platos estrella de las navidades.

www.ibericosmontellano.com



Izadittone

Panettone Izadi

En las Navidades de 2017 llegaron los primeros *Izadittones*, y su éxito fue tal que tanto la marca italiana Loison, como Bodegas Izadi, decidieron continuar su relación para crear cada año este dulce tan especial.

La pastelería italiana Loison, situada en Vicenza (Italia), es una de las más prestigiosas del país por la calidad de sus chocolates, su buen hacer y su trayectoria. Por eso, Bodegas Izadi la eligió para crear este panettone tan diferente. La elaboración de este dulce se ha convertido para Izadi en una tradición navideña que ya no puede faltar, y representa un paso más en su compromiso con la gastronomía, donde nació esta bodega alavesa de la familia Antón.

Izadittone seduce cada año por su cremosidad y autenticidad, en dos versiones. Un *Izadittone Clásico* que, con orujo envejecido, homenajea la receta italiana, con pasas, naranja y limón; y el original, con orujos de uvas de Bodegas Izadi y chocolate.

Izadittone, panettone único en España, se elabora con crema de orujo obtenida de los hollejos de sus uvas y con la receta secreta –de más de 90 años– de la masa madre de Loison, considerada el *Ferrari* de los panettones desde 1938.

www.artevinostore.es



Laurent-Perrier

Cuvée Rosé

La Expresión de la Pinot Noir

La Navidad es una celebración repleta de momentos únicos y especiales, y el champagne se convierte en un compañero inseparable. Brindamos por estas fiestas, por los reencuentros familiares y por la amistad. No hay Navidad completa sin el brindis que sella el espíritu festivo: el de una copa de champagne.

Más burbujas entre nuestras propuestas de los mejores productos gastro para estas navidades: las del champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé. Un champagne icónico, sinónimo de elegancia y carácter. Elaborado exclusivamente con uvas Pinot Noir de los mejores crus de la Montagne de Reims. Su distintivo color rosa salmón se logra a través de un meticuloso proceso de maceración, un método que extrae los aromas frutales y da cuerpo al vino.

El Cuvée Rosé se caracteriza por aromas intensos de fruta roja fresca y mucha frescura. No solo acompaña, sino que eleva cada momento, convirtiéndose en la elección perfecta para celebraciones sofisticadas o para disfrutar de un lujo cotidiano..

PROCESO DE ELABORACIÓN:

La uva, proveniente de viñedos seleccionados, es cuidadosamente escogida y despalillada antes de ser introducida en cubas de acero inoxidable. La maceración, que dura entre 48 y 72 horas tras la vendimia, permite obtener una riqueza aromática incomparable, destacando la esencia de los mejores crus de Pinot Noir. Posteriormente, el champagne envejece durante un mínimo de cinco años, garantizando así su complejidad y calidad.

NOTAS DE CATA:

En nariz, despliega aromas a frutos rojos como frambuesas, fresas silvestres y cerezas. En boca, es vibrante y estructurado, logrando un equilibrio perfecto entre frescura y suavidad. Este champagne es ideal para maridar con platos como pescados crudos marinados, gambas a la plancha, sabores exóticos, jamón ibérico y postres. Los más atrevidos pueden combinarlo con la cocina asiática o india, descubriendo nuevas dimensiones de sabor.



tienda.marquesderiscal.com



DELICATESSEN
de carne:
Discarlux

Madrid

Rural

Un viaje a los orígenes de la cocina con Rafa Zafra

El chef reinventa la cocina rústica en su nuevo restaurante, donde técnicas tradicionales se fusionan con creatividad para celebrar los sabores esenciales de la tierra, en una propuesta única y contemporánea.

Madrid sigue creciendo gastronómicamente a un ritmo imparable. Decenas de nuevas propuestas se abren en la que se ha convertido en la capital española de la restauración. Es difícil sorprender entre tanto restaurante, pero Rafa Zafra lo ha vuelto a conseguir con Rural. Zafra, conocido por su maestría en la cocina marinera, ha realizado un cambio de rumbo, adentrándose en el mundo de la carne, las verduras y las legumbres. Rural ofrece una experiencia que combina la autenticidad de las técnicas tradicionales con una visión contemporánea. La tierra, con su riqueza y diversidad, se convierte en la gran protagonista de un proyecto que busca conectarse con el comensal mediante sabores primitivos, esenciales y profundamente humanos.



El equipo de Rural



Lentejas al estilo Rural



FILOSOFÍA DE LA COCINA DE RURAL

RESPECTO POR EL PRODUCTO: En Rural, cada ingrediente es elegido por su calidad, origen y sostenibilidad. Zafra y su equipo priorizan la trazabilidad y el impacto ambiental reducido, utilizando carnes y vegetales que reflejan su compromiso con una cocina responsable y respetuosa con el medio ambiente.

COCINA HONESTA Y ESENCIAL: La propuesta culinaria se basa en técnicas tradicionales como las brasas, los asados y los curados, que buscan realzar los sabores naturales. Las recetas, aunque simples en apariencia, esconden una sofisticación que eleva la experiencia.

UN VIAJE AL ORIGEN: Rural invita a redescubrir la conexión primigenia con la tierra, ofreciendo una experiencia que celebra lo rústico y lo esencial, mientras fomenta la conciencia sobre la sostenibilidad y el equilibrio ecológico.



Chuleta de vaca madurada premium de Discarlux

LO QUE NO TE PUEDES PERDER

El festín carnívoro empieza con los embutidos, una sinfonía de sabores que comienza con el arte del embutido y una selección impecable de productos de Joselito y 5 Jotas a los que sumar las tarrinas y patés.

Lo que han bautizado como "la despensa" con escabeches, encurtidos y productos de la tierra. En el cuarto frío encontramos las carnes frías como el steak tartar (impresionante el de wagyu y caviar). Entramos en los platos con fuego: la bocatería, la freiduría o la barbacoa; con joyas como la tostada de tuétano con caviar y trufa, las mollejas de ternera en adobo o el pincho de cordero.

Pasaríamos por el recetario para descubrir guisos como las verdinas con carrilleras de cordero, las lentejas con foie y paloma torcaz o el huevo de perdiz con trufa blanca y caviar. Y terminamos con tres elaboraciones de carnes diferentes: al Josper, con parrilla vasca o con el horno castellano. Ahí es donde encontrarás la salchicha Rural, la chuleta de vaca madurada premium de Discarlux o el cochinitillo de Segovia de 21 días.

Da igual que sea con pescado o con carne, Rafa Zafra sigue demostrando que en cocina pocos le hacen sombra.

Hojas de trufa.



RURAL

RURAL
Marqués de Cubas, 8. Madrid
Teléfono: 915 429 836
www.restauranterural.com



Ruta de la carne: Guipúzcoa

Nos vamos de ruta carnívora por Guipúzcoa, uno de los destinos gastronómicos más importantes de nuestro país. Asier Larrañaga, delegado comercial de Discarlux en el País Vasco, ha seleccionado estos restaurantes por la calidad y el trato al producto.



Casa Julián

Tolosa

Casa Julián es más que un restaurante; es un legado culinario que ha sabido fusionar la historia con la excelencia gastronómica.

Ubicado en un emblemático local, este establecimiento se especializa en la preparación de chuletas de vaca vieja, un plato que rinde homenaje a la rica tradición ganadera de la región.

Fundada hace más de cinco décadas, Casa Julián ha mantenido su compromiso con la calidad, seleccionando las mejores piezas de carne para ofrecer a sus clientes una experiencia inigualable. Cada chuleta es asada a la parrilla, lo que resalta su jugosidad y sabor.



Sta. Klara Kalea, 6.
Tolosa, Guipúzcoa
Teléfono: 943 67 14 17
www.casajulianmg.com



Narru

Donostia

Narru está situado en pleno corazón de Donostia, bajo el Hotel Arbaso y frente a la Catedral del Buen Pastor, una ubicación excepcional para disfrutar de la belleza arquitectónica y cultural de la ciudad.

Combinando tradición culinaria vasca con toques de innovación, ofrece una experiencia gastronómica única: en Narru te invitan a descubrir la esencia de la cocina vasca en un entorno inigualable.

El restaurante Narru es conocido por su excelente cocina y, más concretamente, por su maestría en la parrilla. Narru destaca por trabajar con productos de primera y de temporada; con una propuesta de cocina tradicional vasca y una identidad propia, liderada por Iñigo Peña.



Hotel Arbaso. San Martín, 22.
Donostia, Guipúzcoa
Teléfono: 843 931 405
www.narru.es



Laia Erretegia

Hondarribia

Ubicada a las faldas del monte Jaizkibel, Laia Erretegia se distingue como un asador que no solo ofrece vistas espectaculares de los montes circundantes, sino también una experiencia gastronómica arraigada en la tradición vasca y la innovación culinaria. Desde el comedor, los comensales pueden observar ovejas pastando y la migración de las aves desde el cercano parque natural de Jaizubia, lo que proporciona un telón de fondo tranquilo y natural que complementa cada comida.

Laia Erretegia es un negocio familiar dirigido con pasión por los hermanos Ayala. Jon, maestro parrillero y experto en maduración de carnes, lidera la cocina y es reconocido por su habilidad en la parrilla, habiendo ganado el Concurso Nacional de Parrilla en San Sebastian Gastronomika en 2015. Arantza, jefa de sala, se encarga de recibir a los comensales y aconsejarles sobre el mejor maridaje de vinos, gracias a su profundo conocimiento de viticultores y bodegas locales e internacionales.



Olivi

Usurbil

En la villa de Usurbil, enmarcado en un entorno natural, en el pintoresco caserío Saizar, se encuentra el asador Olivi, un rincón culinario que ha elevado la parrilla a una verdadera obra de arte. Reconocido con el Premio San Sebastian Gastronomika al Asador del Año 2024, Olivi destaca por su compromiso con la calidad del producto y la autenticidad de los sabores. Su sello de distinción son las excepcionales y selectas carnes de la casa "Discarlux" asadas a la perfección para resaltar su pureza y sabor. En la carta encontramos diferentes razas, cortes y maduraciones, ofreciendo una experiencia única para los amantes de las carnes a la parrilla.



Arkolla Auzoa, 33.
Hondarribia, Guipúzcoa
Teléfono: 943 646 309 www.laiaerretegia.com



Kalezar Auzoa, 39.
Usurbil, Guipúzcoa
Teléfono: 943 788 448
www.asadorolivi.es

DELICATESSEN
de carne:
Discarlux



ORGANIZADO POR FUNDACIÓN
CLÍNICA MENORCA

Discarlux participa en XXIII Torneo Benéfico de Golf

Organizado, una edición más, por el Dr. Ángel Martín, fundador y presidente de la Fundación Clínica Menorca, se ha realizado la XXIII edición del Torneo Benéfico de Golf, en la que Discarlux tampoco podía faltar, con el objetivo de recaudar fondos destinados a mejorar la calidad de vida de las pacientes que se enfrentan al cáncer de mama.

El espíritu solidario brilló incluso en una jornada marcada por la lluvia. Personalidades como el alcalde José Luis Martínez-Almeida, Esperanza Aguirre, Luis Figo, Pepín Liria, Bernardo Schuster, Paco Pavón, Paco Géméz, José María Gutiérrez "Guti", Iker Casillas, Feliciano López, Miguel Torres, Paco Clavet y Miguel Ángel Ferrer "Mista" se dieron cita para apoyar una causa que, año tras año, reafirma su relevancia.

Debido a las condiciones meteorológicas, en la XXIII edición del Torneo Benéfico de Golf, solo se pudieron completar cuatro hoyos, aunque era lo de menos: el

www.lavidaenrosa.org

verdadero triunfo fue para los pacientes de la Fundación "La Vida en Rosa", a quienes el Dr. Martín, acompañado por el alcalde y el exfutbolista Iker Casillas, entregó un cheque de 6.000 euros.

Desde sus inicios, este torneo ha sido mucho más que un encuentro deportivo; es una plataforma de apoyo que ha recaudado fondos significativos destinados tanto a la investigación como a la asistencia directa de los pacientes. El Dr. Martín ha sido un pilar fundamental en esta cruzada, financiando proyectos que buscan optimizar tratamientos y mejorar la comprensión del impacto del estilo de vida en la prevención y evolución del cáncer de mama.

Discarlux colocaba, una vez más, el puesto de avituallamiento donde los jugadores pudieron encontrar, al finalizar el campeonato, algunos productos de Discarlux, como sus mini hamburguesas, sus bocadillos de pastrami o la famosa cecina.

www.fundacionclinicamenorca.org



Ben McCormack, periodista del Daily Telegraph, en su visita a Galicia

Discarlux recibe al *Daily Telegraph*

El Daily Telegraph viaja hasta Galicia para conocer el origen de la mejor carne del mundo de la mano de José Portas.



Nemanja Borjanovic, distribuidor en Londres de Discarlux, con José Portas, gerente de Discarlux.

Buscando la procedencia de la carne que conquista los paladares de los británicos, el periodista del Daily Telegraph, Ben McCormack, se desplazó hasta Galicia para descubrir, en primera persona, todo lo necesario sobre razas, clima o alimentación; elementos que hacen de esta parte de España, uno de los entornos más privilegiados en la cría y explotación de las carnes de vacuno en el mundo. Tras una breve pausa en el emblemático pueblo Ponte Maceira, la primera parada tuvo como

escenario el establo en el que Discarlux comenzó su proyecto en 2017 Fistera Bovine World, ubicado en el Concello de Ames (A Coruña). Durante tres años convivieron las trece razas cárnicas más importantes del mundo (wagyu, rubia gallega, angus, hereford, simmental o holstein frison), alimentadas con pastos y maíces autóctonos, buscando convertir Galicia en el epicentro ganadero mundial, pero mostrando siempre respeto por las razas autóctonas gallegas.

El éxito del proyecto ha permitido que, en la actualidad, Discarlux críe en pequeña escala los mejores ejemplares de vacuno, principalmente bueyes, seleccionados en toda España y el norte de Portugal. Entre las razas que destacan por la calidad excepcional de su carne se encuentran la limià, rubia gallega, sayaguesa, maronesa y barrosa.

Durante la visita hubo tiempo a explicar todas las características de las razas autóctonas y su futuro, conocer el Espazo Piñeiro, otra explotación ganadera que ha adquirido Discarlux para convertirla en un espacio donde ver, descubrir, disfrutar y divulgar todo lo relacionado con las razas autóctonas gallegas y que estará operativa en la primavera de 2025 y realizar una cata de las mejores carnes de Galicia en el restaurante coruñés Divino Steak House, uno de los "templos" carnívoros de Galicia. El establecimiento propiedad de los hermanos Leo y José Luis Cao son referente nacional tanto en la calidad como en la elaboración de producto del más alto nivel.

El resultado de esta experiencia ha sido un reportaje para el Daily Telegraph, en el que Galicia brillará como un destino de excelencia en el panorama gastronómico internacional, destacando su papel como cuna de la mejor carne del mundo.



Discarlux junto a Xuntos se presentan en las Bodegas Fundador

Las bodegas Fundador de Jerez acogieron un exclusivo encuentro gastronómico en el que más de 400 hosteleros y empresarios, llegados desde toda la provincia, cataron, olieron, tocaron y saborearon propuestas de las marcas que componen “Xuntos, Saborea Galicia” y de sus colaboradores.



Ángel Piña (Global Chief Commercial and Marketing Officer Grupo Emperador).

Fue una iniciativa empresarial, con acento gallego, que aterrizó por primera vez en Jerez de la Frontera con Fundador, como anfitriona de lujo, para celebrar el 150 aniversario del nacimiento del primer brandy español.

“Xuntos Saborea Galicia” nació de la unión de cuatro marcas que promueven la riqueza de productos gallegos de calidad en diferentes mercados: Discarlux y sus carnes premium, los quesos de Airas Moniz, el albariño de la bodega Pazo de Rubianes y las conservas selectas de Los Peperetes. Esta alianza, sirve principalmente para acudir conjuntamente a eventos y ferias promocionales; Jerez ha sido un ejemplo reciente de esta colaboración empresarial.

Como representantes de Discarlux viajaron hasta Jerez José Portas y Carlos Ronda, sus gerentes,



Carlos Ronda probando el arte de veneniar el jerez.

quienes tuvieron un privilegio reservado para unos cuantos afortunados: firmar en una de sus botas.

Un evento que duró toda la jornada en el que se ubicaron, en el patio de la bodega Fundador, diferentes “islas” con el producto de la marcas que conforman “Xuntos Saborea Galicia” y de otras muchas empresas colaboradoras como Bacalao Barquero, Petaca Chico, Ibéricos Carrasco y Frutalla. Durante todo el día, también se realizaron diferentes talleres en los que se presentaron algunos de los productos de los asistentes.

José Portas lideró uno de los talleres, en el cual se explicó el despiece de un lomo de vaca y se presentaron diferentes cortes premium. Discarlux acudió a este evento junto a JUPE, expertos en vacuno mayor y distribuidores de Discarlux en Jerez. Al frente de la distribuidora los hermanos Juan y Pedro Herrera.

El chef del restaurante Hermanos Carrasco de Jerez, Juanmi Carrasco, preparó un plato con la carne de Discarlux que se maridó con un generoso de Harveys, el palo cortado premium. Un delicioso ravioli de rabo de toro y glaseado con guiso de tendones de vaca.

Al final del evento, el actor y colaborador de Discarlux y miembro de la Cofradía del Chuletón,

José Portas explicó el despiece de un lomo de vaca y diferentes cortes premium.

Sergio Pazos, realizó una quemada con brandy Fundador, uno de los momentos más divertidos del día.

El éxito de la jornada en Bodegas Fundador anima y confirma a “Xuntos Saborea Galicia”, de la importancia de celebrar encuentros como este, que permiten la promoción del producto gallego y la gastronomía local, creando un espacio de encuentro y aprendizaje para todos los asistentes.



Juanmi Carrasco muestra el regalo hecho por Discarlux y JUPE Jerez, un cuchillo de diseño exclusivo.

DELICATESSEN

de carne:

Discarlux visita Hong Kong

José Portas, gerente de Discarlux, y Sergio Alba, responsable de mercados internacionales, han viajado juntos hasta Hong Kong para fortalecer la presencia de Discarlux en el mercado asiático

Un viaje cargado de reuniones y visitas a muchos de los hoteles y restaurantes más destacados de la populosa ciudad. Esta iniciativa forma parte de su estrategia para consolidar su presencia en el mercado asiático, reconocido por su creciente demanda de productos gourmet.

En Hong Kong Discarlux cuenta con un partner de lujo, Borja Sánchez, CEO de Los Ibéricos, empresa formada por un equipo que aúna juventud, experiencia y pasión por los productos de calidad, todo un honor para Discarlux ir de la mano de Borja y su equipo.

Durante su breve pero intensa estancia, tuvo la oportunidad de visitar renombrados

establecimientos como Barbar, Rosewood, Regent, La Rambla, Olé, Grand Hyatt y Rústico. Estos locales son reconocidos no solo por su alta calidad gastronómica, sino también por su compromiso con ofrecer a sus clientes experiencias culinarias que perfectamente nos trasladan al Madrid más castizo, a la Barcelona más auténtica o al corazón de Andalucía.

En muchos de estos establecimientos se han podido presentar los nuevos cortes y productos de Discarlux. En el caso del Hotel Rosewood, uno de los más importantes de la ciudad, José Portas realizó una master class de cortes principales del lomo y sus maduraciones, mostrando a los interesados asistentes de donde se obtienen cortes tales como el Tbone, tomahawk, rib eye.

Con esta visita, Discarlux no solo busca establecer vínculos comerciales sólidos, sino también compartir su pasión por las carnes de lujo con los amantes de la buena mesa en Asia. La empresa está entusiasmada por lo que depara el futuro y por seguir llevando el sabor y la calidad de sus productos a nuevas alturas en el contexto internacional.



DELICATESSEN

de carne:
Discarlux

La Hamburguesa más top de Gobu

Este espacio lo solemos finalizar con una receta. En esta ocasión les hemos pedido a los hermanos Jesuán y Ricardo Gutiérrez, propietarios de la hamburguesería Gobu en Madrid, que nos prepararan una de las hamburguesas de las que más orgullosos están. En Gobu hay dos cosas con las que son obsesivos, según nos cuenta Jesuán: *“una de nuestras obsesiones es el carbón de La Carbonería. Hemos apostado desde el principio por el carbón de encina, que es la base de nuestra cocina, tanto para entrantes de temporada como setas, espárragos blancos o alcachofas; entrantes de carta como el pulpo con revolconas y torreznos, o para las hamburguesas... y es que el carbón imprime un sabor y carácter que son innegociables en nuestro negocio. También nos preocupamos por tener el mejor producto, en este caso la carne madurada de vacuno de Discarlux”*.

Nos han preparado una hamburguesa que en el concurso “Top 15 Best Burger Spain 2024 de la Comunidad de Madrid” quedó segunda.

La hamburguesa lleva bacon, cheddar vintage, champiñón portobello y mayonesa de ketchup de ajo negro.

Hamburguesería GOBU
General Pardiñas, 8. Madrid
Teléfono: 915 757 641
www.gobuburger.com



SELECCIONES

de paladar



El Cocido madrileño de Bodeguita del Arte

En invierno... ¡cuchara! Los mejores cocidos madrileños

Es invierno, la estación del año en la que los guisos se convierten en protagonistas, y vamos a escribir sobre uno de los platos más emblemáticos de nuestra gastronomía: el cocido madrileño. Un guiso ideal para los días más fríos, donde los garbanzos son los protagonistas.



El garbanzo:

El garbanzo, tal y como lo consumimos en España, es la semilla de la planta del garbanzo (*Cicer arietinum*), una herbácea de la familia de las leguminosas que nos acompaña desde la época de los cartagineses, quienes lo introdujeron en España. Una legumbre que se recolectaba en Cartago Nova y que, gracias a ese gran pasillo comercial que era el Mediterráneo, llegaba hasta nuestros puertos. Se trata de una semilla que, una vez seca, podía perdurar durante muchos meses, siempre que no fuera atacada por el gorgojo.



El Cocido madrileño de Casa Carola

Garbanzos: ¿Qué nutrientes te aporta?

El garbanzo en particular, y las leguminosas en general, son alimentos de gran riqueza nutricional. No es de extrañar que esta fuente tan importante de proteínas haya sido el ingrediente principal en los guisos de quienes realizan los trabajos más duros, como aquellos que desarrollan su labor en el campo.

El valor calórico del garbanzo proviene del almidón, que nos proporciona energía de manera sostenida gracias a su lenta absorción. Esto es especialmente beneficioso para personas con prediabetes o diabetes, ya que ayuda a controlar mejor los niveles de glucosa en sangre. Otra ventaja es que nos ofrece una gran sensación de saciedad, gracias a su contenido en fibra y almidón, lo cual permite sentirse "llenos" durante varias horas.

Es una legumbre rica en minerales como calcio, fósforo, hierro, magnesio y potasio, esenciales para diversas funciones vitales.

Aunque existen muchas recetas que se pueden elaborar a partir del garbanzo, en esta ocasión hemos decidido centrarnos en el cocido madrileño. A continuación te compartimos los más conocidos y los que recomendamos.

Cocido madrileño

Este es un plato de la gastronomía tradicional, habitual en muchas casas y restaurantes de la Comunidad de Madrid, un guiso que requiere tiempo y dedicación

El cocido madrileño se elabora principalmente con garbanzos, verduras y carne. Es un plato de origen muy humilde, ideal para obtener energía a un precio muy económico (en los barrios más pobres se añadían más garbanzos que carne, que además era de la peor calidad, junto con patatas y verduras, mucho más económicas). Hoy en día, el plato se ha sofisticado y convertido en un verdadero lujo (aunque la inmensa mayoría de los restaurantes lo siguen incluyendo en sus menús del día, y generalmente los miércoles).

Los mejores cocidos madrileños:

Charolés • San Lorenzo de El Escorial. Madrid

Para nosotros, no hay mejor cocido que el que preparan en este restaurante de El Escorial (una preciosa localidad cercana a Madrid) que fue fundado hace ya muchos años por el gran Manolo Míguez. Impresiona sentarse a la mesa con un immaculado mantel de hilo y observar cómo sirven plato tras plato, cada uno con mejor aspecto que el anterior. Un auténtico deleite para los sentidos. Patata gallega, chorizo artesano hecho con muy poco pimentón, sopa desgrasada acompañada de cebolletas y guindillas, que se sirven al gusto.

Luego vienen el resto de los vuelcos: Los garbanzos de Fuente Sauco, la zanahoria de rama dulce, repollo y grelos salteados, acompañados de tomate frito confitado (de la abuela) con cominos. A continuación, las carnes: codillos de jamón con tajada, huesos de caña con tuétano, costillares de ternera charolesa, morcillo de vaca, chorizo (elaborado solo con jamón y paleta, y un poco de pimentón), tocinos gallegos curados en Verín (Orense), el relleno madrileño (rebozado de pan, huevo, ajo y finas hierbas) y la gallina vieja de Santamaría. Para completar la experiencia el cocido finaliza con una ensalada de berujas frescas, que equilibra muy bien todo lo comido.

Floridablanca, 24.
San Lorenzo de El Escorial, Madrid.
Teléfono: 918 905 975
www.charolesrestaurante.com



Casa Carmen • Madrid

El "Cocido de Carmen", está elaborado de forma tradicional, aunque reduciendo al mínimo posible el componente graso. Se sirve en tres vuelcos (sopa, garbanzos con verduras y carnes) y va precedido de una croqueta de cocido como aperitivo. La receta es originaria de la madre de Santiago Pedraza y Carmen Carro ha perfeccionado esta elaboración hasta lograr el resultado actual: un cocido fino, con caldo desgrasado y un intenso sabor a huesos. Todo ello acompañado de una selección de materias primas que ha llevado a que Carmen sea reconocida como Académica de los Cocidos de España

Respecto a los ingredientes, destaca el uso de garbanzos pedrosillanos (pequeños y sin hollejos), chorizo y morcilla de Beasain, pollo de origen gallego, morcillo de vaca vieja y el tocino, panceta, los huesos (con su tuétano) así como el jamón son ibéricos de bellota. El cocido se presenta en una nueva vajilla que la prestigiosa casa de porcelanas Vista Alegre ha diseñado en exclusiva para el cocido de Taberna Pedraza. El "Cocido de Carmen" está disponible en Taberna Pedraza todos los días previa reserva.



CASA CARMEN/TABERNA PEDRAZA
Recoletos, 4, Madrid.
Teléfono: 913 428 240
www.tabernapedraza.com/el-cocido-de-carmen



Palm Court ***Hotel Mandarin Oriental Ritz***

Después de su remodelación, el hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid, se ha convertido en uno de los espacios gastronómicos más elegantes de la ciudad. Con la llegada del frío, el hotel inaugura su temporada de cocido, y los jueves se convierten en el día elegido para disfrutar de un plato tan tradicional como el cocido madrileño.

El cocido se sirve en Palm Court, uno de los espacios más majestuosos del hotel, bajo su espectacular cúpula de cristal. Aquí se fusionan la herencia de la alta cocina palaciega con la creatividad y excelencia gastronómica.

El cocido se sirve en los tres vuelcos habituales que componen el plato: la sopa, los garbanzos con la verdura y por último la carne. Todo servido en bandeja de plata, tal y como lo disfrutaba el rey D. Alfonso XIII.

Plaza de la Lealtad, 5. Madrid
Teléfono: 917 016 767
www.mandarinoriental.com/en/madrid/hotel-ritz/dine/palm-court

Lhardy

Ningún foodie que se precie puede perderse este cocido, servido en uno de los locales más elegantes de Madrid (ahora en manos del grupo Pescaderías Coruñesas, con varios restaurantes más en Madrid) y con un servicio de los "de antes". La experiencia comienza con una sopa con fideos cabello de ángel, bien desgrasada, garbanzos de Brunete de su propia finca, repollo y zanahoria de Carabaña, patata de Granja de los Monjes, chorizo de León, morcilla del Valle de Arán, longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, tocino ibérico, morcillo de buey gallego, tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, crujiente de oreja ibérica con salsa brava Lhardy, costilla ibérica de Sierra de Villuercas y relleno de cocido de ropa vieja y que termina con su tradicional soufflé sorpresa. Lhardy está ubicado en uno de los edificios con más solera de nuestra capital y es pionero en esto de los restaurantes "tal y como hoy se conocen".

Carrera de San Jerónimo, 8, Madrid.
Teléfono: 915 213 385
www.lhardy.com



La Bodeguita del Arte

En este pequeño restaurante familiar, junto al Retiro madrileño, siguen preparando el cocido a la lumbre. Un cocido por encargo (dos o tres días antes. Mínimo 4 personas) que elaboran en su restaurante de Vargas (Toledo). Lo ponen al fuego a las seis de la mañana y lo mantienen sobre la lumbre hasta la una de la tarde, momento en que lo traen a Madrid para servirlo recién preparado. Este cocido incluye sopa de pan o de fideos, encurtidos, garbanzos con salsa cominera, repollo, patata y zanahoria. Luego las carnes: chorizo y morcilla caseros de Vargas, morcillo, jamón, falda de cordero, tocino ibérico entreverado y fresco y pollo de corral.

Menéndez Pelayo, 17. Madrid
Teléfono: 915 044 356 • www.labodeguitadelarte.es



La Cocina de Frente

El cocido comienza con una cremosa croqueta de ropavieja como aperitivo. A continuación, se sirve la sopa, elaborada con un caldo, al que miman. El segundo vuelco es una ropavieja de verduras con huevo frito, que incluye zanahoria, repollo, nabo... También hay verduras en el vuelco de las carnes (repollo, zanahoria y patatitas primor), aunque en esta ocasión el protagonismo se lo llevan los tres tipos de tocino: tocino fresco, tocino ibérico salado y panceta fresca, acompañados de morcillo de ternera, jamoncitos de pollo de corral, chorizo y morcilla. El broche final lo pone el tuétano con tartar de apio.

Ibiza, 40, Madrid.
Teléfono: 910 607 220 www.lacocinadefrente.com



La Bola

Llevan más de ciento cincuenta años en Madrid ofreciendo el tradicional cocido, elaborado en pucheros individuales que se cocinan lentamente sobre el fuego. Primero se extrae el caldo al puchero para preparar la sopa de cocido. A continuación, se sirven los garbanzos con patata, zanahoria, repollo y las carnes: chorizo, morcilla, jamón, gallina, carne de morcillo y tocino. Un cocido que puedes degustar todos los meses del año (en verano, solo para los más valientes).

Bola, 5, Madrid.
Teléfono: 915 476 930 • www.labola.es

El Babero

Lo han bautizado como "El Cocido de Cuchy" y se elabora de forma tradicional, respetando que el comensal lo pueda disfrutar a su gusto. Este cocido incluye sopa de cocido con fideos, verduras (patatas, zanahorias, puerro, repollo y apio), garbanzos y carnes (chorizo, morcilla, tocino, panceta, jamón, morcillo, pollo y tuétano). Se acompaña de salsa de tomate casera, piparras y cebolletas. Para finalizar, ofrecen flan de queso casero y café. El servicio tiene una duración de aproximadamente dos horas y debe solicitarse a mesa completa y con antelación.

Callejón de Puigcerda, 16. Madrid
Teléfono: 914 318 470 • www.elbabero.com



Casa Carola

26 años llevan en Casa Carola preparando su cocido. Hoy en día se sirve de septiembre a mayo y siempre en tres vuelcos, con todas las viandas sobre la mesa para disfrutar a demanda. Pero antes del festín, un aperitivo para abrir boca, una croqueta de cocido que llega acompañada de una copa de cava nada más sentarse a la mesa. A continuación, la sopa de fideos recién hecha; los garbanzos segovianos con patata nueva y verduras frescas; y las carnes de ajo y pollo, chorizo de sarta, morcilla, tocino ibérico, codillo de jamón y huesos de caña. Para terminar, porque siempre hay sitio para algo dulce, postre casero, café y chupito, con el que, al fin, nos podremos quitar su icónico y útil babero.

Padilla, 54. Local derecha. Madrid
Teléfono: 914 019 408 • www.casacarola.com



Cruz Blanca Vallecas

Este es, posiblemente, uno de los cocidos más premiados gracias a su creador, Antonio Cosmen, quien, aunque ya no está al frente del negocio, dejó a todo su equipo que lo sigue elaborando con los mismos ingredientes y receta que cuando comenzaron en 1984. La Sopa, con mucho sabor, se sirve con unos pocos garbanzos, por si a algún comensal los prefiere dentro de la sopa y se acompaña de cebolletas y piparras, para que cada uno pueda darle su punto perfecto. A continuación, los garbanzos con todos sus "complementos", la patata hervida, zanahoria, repollo y las carnes (chorizo, morcilla, jamón, morcillo, tocino y pollo) y la famosa «bola» que acompaña los cocidos madrileños.

Carlos Martín Álvarez, 58. Madrid
Teléfono: 914 773 438 • www.cruzblancavallecas.com



La Cruzada

El cocido de La Cruzada ha recibido muchos premios, pero el mayor de todos es el boca a boca que le ha hecho famoso en los últimos diez años. Este cocido madrileño, tradicional y cuidado al detalle, se sirve (en sus inconfundibles ollas y fuentes negras) en tres vuelcos, acompañado de su salsa casera típica, piparras y cebolletas. Cuentan con su propia producción de garbanzos, que son de una calidad, textura y sabor difíciles de encontrar. La sopa es deliciosa y merece una mención especial. El local tiene un encanto clásico, con grandes ventanas que dan a la plaza de las Vistillas, y su cueva de ladrillo, típica del Madrid antiguo, aporta una sensación aún más acogedora y especial.

Plaza de Gabriel Miró, 7. Madrid
Tfno: 658 320 577 • www.tabernalacruzada.es



Malacatín

Malacatín es otra de las tabernas centenarias de Madrid, y su cocido, uno de los más famosos, se sirve en tres vuelcos (respetando que el comensal lo disfrute a su gusto). Primero, la sopa de fideos, con un potente sabor y color. Le siguen los garbanzos y el repollo, y para terminar, las carnes. Pero aún hay más: un pollo entero y una deliciosa salsa de tomate con comino que facilita la digestión de tan suculento plato. ¿Su secreto? Nueve ollas confeccionan los caldos que se van mezclando con la sabiduría que sólo da el tiempo y la paciencia de los alquimistas, durante cinco largas horas. De esta forma, se logra ese particular sabor y aroma.

La Ruda, 5. Madrid
Teléfono: 913 655 241 • www.malacatin.com/cocido



La Gran Tasca

Abierta desde 1942, especializada no solo en cocido madrileño, sino en la cocina española más tradicional, con los mejores productos. Desde hace 40 años se sirve todos los días. La sopa se prepara a lo largo de dos días para aportar la máxima intensidad, aunque se desgrasa por completo. La sopería permanece en la mesa, acompañada de una gran bandeja con los 15 ingredientes que lo componen: garbanzos, verduras (repollo, zanahoria, patata y pimiento rojo), carnes (gallina campera, chorizo ahumado, morcilla, costilla, tocino y panceta ibéricos, morcillo y punta de jamón) y su pelota de carne picada mixta rebozada y cocida en el propio caldo.

Santa Engracia, 161. Madrid
Teléfono: 915 344 634 • www.lagrantasca.com

Aranda del Duero

Segunda Ruta IGP Morcilla de Burgos

Debido al éxito de participación de la primera edición, la Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera, ASOHAR, se embarcó en una nueva Ruta IGP Morcilla de Burgos con un premio muy especial para el ganador: Un reportaje en nuestra revista, y... isus deseos se han cumplido!

Casi veinte establecimientos participaron en esta segunda edición con propuestas llamativas como el "capuchino de morcilla de Burgos", la "canica de morcilla de Burgos", la "focaccia con morcilla de Burgos, ruibarbo y encurtidos" o la "morcilla de Burgos al manto del bosque". Cada tapa se maridó con un vino de la D.O. Ribera del Duero, elegido por el propio establecimiento, lo que añadió un toque único a la experiencia gastronómica.

Durante una semana, los restaurantes y bares de Aranda ofrecieron su tapa maridada con vino, y un jurado profesional seleccionó la tapa ganadora: la de *La Pícaro*, seguida por las de *La Casona de la Vid* y *El 51 del Sol*.

www.igpmorcilladeburgos.es



NOS
IMPULSA



Sandra Chicote, chef de *La Pícaro*, se alzó con el **Premio en la Ruta IGP Morcilla de Burgos** por su original propuesta, fusionando tradición y modernidad con gran maestría.

La Pícaro GASTROTECA

Ubicado en pleno casco histórico de Aranda de Duero, epicentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero, junto a la impresionante iglesia de Santa María la Real y una de las bodegas medievales subterráneas, declaradas Bien de Interés Cultural, *La Pícaro* se ha consolidado desde 2015 como una propuesta innovadora que combina productos tradicionales y de temporada con un toque moderno.

Al frente de esta gastroteca están Félix Marina y Sandra Chicote: él, un empresario arandino especializado en hostelería nocturna, y ella, una ingeniera de telecomunicaciones burgalesa que encontró su verdadera vocación detrás de los fogones. Así nació la aventura de esta pareja emprendedora.



La tapa ganadora: "Pan, chocolate, aceite y morcilla", una mezcla sorprendente de dulce y salado.

Este restaurante no es ajeno al éxito en concursos. Ganaron el 1er premio en *Croqueteando por Burgos* con su "Croqueta de vendimia" y el 2do puesto en el *Concurso Comarcal de Tapas de Asobar* con su "Bosque salino", ambos platos que se mantienen en su carta. En esta edición, conquistaron al jurado con la tapa "pan, chocolate, aceite y morcilla de Burgos", una mezcla original de dulce y salado: sopa de cacao, cremoso de chocolate negro, tierra de morcilla de Burgos, teja de especias y morcilla de Burgos, pan de pasas y nueces, caviar de aceite de arbequina, menta y ralladura de naranja. Una propuesta tan deliciosa como impactante.

En la carta del restaurante, encontramos tanto cocina tradicional como de vanguardia, con productos de temporada como las setas y las trufas en esta época. Además, cuentan con un salón privado donde realizan catas, degustaciones, catas maridadas y eventos para grupos.

Steak tartar a la trufa



La croqueta de vendimia, ganadora del primer premio en "Croqueteando por Burgos".



Steak tartar marino

La Pícaro es, sin duda, uno de los restaurantes con más ambiente de Aranda, destacando tanto por su bodega como por su cocina. ¡Enhorabuena por este merecido reconocimiento!

LA PÍCARO GASTROTECA

Santa María, 2. Aranda de Duero, Burgos.
Teléfono: 947 722 805
www.lapicarogastroteca.com





Descubriendo los secretos de la buena burrata con *Negrini*.

En la última década, la burrata ha pasado de ser un capricho desconocido en las cartas de los restaurantes a un ingrediente cada vez más protagonista en la gastronomía española



La auténtica burrata tradicional se produce con leche de vaca y nace en la región de Apulia. Es el resultado de la unión de dos lácteos: mozzarella y nata. Su exterior es una lámina muy fina de mozzarella, y su interior contiene la "stracciatella"; es decir, pasta deshilachada de mozzarella mezclada con nata.

Pero... ¿realmente sabemos diferenciar entre la buena y la mala burrata?

Nicoletta Negrini, directora ejecutiva de Negrini España y Portugal, con la ayuda de expertos gastronómicos, ha definido por primera vez, el auténtico protocolo de cata de la burrata. Es decir: las claves que identifican una burrata de calidad frente al resto.

El momento de la cata con los expertos.



Estas han sido las conclusiones de cómo tiene que ser el protocolo de cata de burrata:

- 1 ASPECTO EXTERNO:**
Color blanco leche, liso y brillante
- 2 LÁMINA EXTERIOR:**
Fina, pero al mismo tiempo compacta y elástica. No se debe romper al tocarla.
- 3 INTERIOR:**
Cuando se abre la burrata, la nata no debe ser ni demasiado líquida, ni demasiado densa.
- 4 HILOS INTERNOS:**
Deben ser lo más largos posibles, de hasta 3-4 cm.
- 5 TEXTURA:**
Debe ser cremosa y derretirse en la boca. Sin grumos.
- 6 SABOR:**
A leche fresca dulce, pero con más intensidad. No debe ser ni agria, ni ácida.

En la cata se han evaluado las siguientes 8 burratas:

- Toscanella 150 g. *Central Lechera Asturiana, fabricada en España.*
- Albe 125 g. *fabricada en España.*
- Galbani 150 g. *fabricada en Italia.*
- Maldera 150 g. *fabricada en Italia.*
- Hacendado/Mercadona 150 g. *fabricada en Italia.*
- Negrini 125 g. *fabricada en Italia.*
- Parrotta 250 g. *fabricada en Italia.*
- Gioiella 335 g. *fabricada en Italia.*

La Gioiella 335 g. ha sido la burrata mejor valorada por el jurado en la cata, quedando en segundo lugar la burrata de Negrini 125 g.

Aquí encuentras las burratas que Negrini comercializa en España:

www.negrini.es/etiqueta-producto/burrata



¿DÓNDE COMEN

los chefs?

Las recomendaciones de

Juanlu Fernández

Juanlu Fernández lleva el oficio en el cuerpo desde que con 13 años comenzó a trabajar en la panadería de su tío. Se ha formado en los más grandes y ahora disfruta desde su Jerez de la Frontera de sus 2* Michelin y sus 2 Soles Repsol.

Y su carrera continuó. De la pastelería artesanal al equipo de Martín Berasategui en Lasarte, donde adquirió técnica y precisión en alta cocina. A los 21 años, se trasladó a Tenerife para seguir aprendiendo junto a Berasategui, donde también desarrolló habilidades de liderazgo y gestión. A los 23 años, asumió el cargo de jefe de cocina en Aponiente, contribuyendo a que el restaurante obtuviera tres Soles Repsol y

Restaurante *Lú, cocina y alma.*
2* Michelin y 2 Soles en la Guía Repsol

tres estrellas Michelin. A los 33 años, decidió abrir su propio restaurante, *Lú, Cocina y Alma*, en Jerez de la Frontera (Cádiz), donde fusiona la cocina francesa clásica con toques andaluces. En menos de un año consiguió su primera Estrella Michelin. Actualmente, *Lú, Cocina y Alma* tiene dos Soles Repsol, dos estrellas Michelin, y se encuentra entre los mejores restaurantes de Europa. Juanlu nos recomienda sus restaurantes favoritos:

Un restaurante
de **BARRA:**

Ganbara San Sebastián

“Este clásico está situado en la parte vieja de San Sebastián. Encontramos a Amaya en los fogones y su hijo atendiendo la barra. Amaya es una persona genial y, además, se come increíble. Creo que es la barra favorita de los chefs, la mayoría de los que visitan Donosti se pasan por aquí a probar ese productazo, desde setas en temporada a cocochas y un buen txakoli.”



San Jerónimo, 21
San Sebastián, Gipuzkoa
Teléfono: 943 422 575
www.ganbarajatetxea.com



Un restaurante
con estrella
MICHELIN:

Martín Berasategui Lasarte-Oria, Guipuzcoa

“Martín Berasategui ha sido mi casa. Siento mucho respeto cuando me siento a la mesa en su restaurante, y jamás olvido que ha sido mi maestro y mentor. Es un espectáculo ver la ejecución del servicio, los “tiempos”, “las temperaturas”, “las formas”, todo es perfecto. Es, sin duda, un tres estrellas de libro.”



Martín Berasategui . 
Loidi Kalea, 4. Lasarte-Oria, Gipuzkoa
Teléfono: 943 366 471 • www.martinberasategui.com





Un restaurante para ir en FAMILIA:

Las Rejas

Bolonia, Cádiz

“Un restaurante de mi tierra, de Cádiz. Un placer darse un paseo por la zona antes de ir a comer, es un paraíso. Las Rejas lo regentan dos hermanos, Jose y Carlos, que montaron este restaurante con sus padres cuando en Bolonia no había ni arena, y ahí siguen ellos, dando “gloria bendita”. Hacen unos guisos increíbles y preparan unos pescados que son una delicia.”



El Lentiscal, s/n.
El Lentiscal, Cádiz
Teléfono: 956 688 546
www.lasrejasbolonia.es

Las Rejas

Un restaurante para ir con EXTRANJEROS:

El Campero

Barbate, Cádiz

“Aunque el atún rojo es un producto conocido en todo el mundo, hasta que no llegas a El Campero no adquieres un conocimiento verdadero de un producto, del que hasta hace muy poco, solamente se conocían dos o tres partes. Aquí puedes probar la lengua, paladar, parpatana, el galete... tomarlo crudo, en guiso, en tartar, a la parrilla, entomatado, encebollado... Este es un templo que hay que conocer”



Avda. Constitución, Local 5 C.
Barbate, Cádiz
Teléfono: 956 432 300
www.restauranteelcampero.es

EL CAMPERO

Un restaurante para comer CARNE:

Rural

Madrid

“Este es otro templo pero en este caso de la carne. Es un lujo ver como preparan la carne seleccionada de diferentes razas y orígenes frente a ti. Un producto con una calidad absoluta. Aquí no solo vas a encontrar vaca o buey, también cocinan la carne de cerdo, cordero, carnes de caza, de aves y otras, en diferentes presentaciones: charcuterías, escabeches, foies, salteados, fritos, asados, curados, crudos... Al frente, un buen amigo, Rafa Zafra, con otros restaurantes de éxito”



RURAL

Marqués de Cubas, 8.
Madrid
Teléfono: 915 429 836
www.restauranterural.com



Un restaurante para comer PESCADO:

Casa Paco

Chipiona, Cádiz

“Este es “el sitio de mi recreo”. Aquí me refugio cuando descanso, si puedo, incluso una vez por semana. Paco es un gran profesional que está acompañado de su mujer en la cocina, ella con unas “manos tocadas por una varita”, prepara unos guisos que “quitan el sentido”. Tienen una sopa de tomate insuperable y luego Paco siempre te va a aconsejar con lo mejor del día, siempre pescados, de la bahía o de roca, gambas y langostinos... todo fresco y recién pescado”.



Puerto Deportivo de Chipiona
Avda. de Rocío Jurado, s/n. Chipiona, Cádiz
Teléfono: 956 374 664
www.casapachipiona.es



FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...



II Edición de la Feria *Ibiza Gourmet*

La Feria Ibiza Gourmet complementa a la veterana Feria de la Cerveza, que lleva 17 ediciones. Con su 2ª edición ya celebrada, los números siguen demostrando que unir gastronomía y cerveza es una gran idea.

Entre las dos ferias reunieron a cerca de 7.500 visitantes. Durante dos jornadas se han podido disfrutar de más de 30 propuestas culinarias y 200 tipos de cervezas, junto a los productos locales, que fueron los protagonistas. Entre los expositores estuvieron los stands de jamones Los Andaluces, La Cava, Salewski Artesanos, Can Mario, Sabors d'Eivissa y Vila Vins, así como de los food trucks de Ficus, Sa Trugeta, Mola Taco, Camàlic y Carpe Diem..

También se celebró la mesa redonda "Astros de la cocina", con chefs de la talla de Álvaro Sanz (Es Tragón), David Grussaute (UNIC), Carles Abellan (Casa Natalia), Catalina Riera (Can Alfredo), David Reartes (Reart), José Miguel Bonet (Es Ventall), Omar Malpartida (Maymanta), Óscar Molina (La Gaia) y Álvaro Ospina (Casa Maca). Los cocineros subrayaron

la importancia del producto local como la patata roja, el cerdo negro y el pescado de la zona, abogando por un pago justo a los productores para proteger estos ingredientes.

Se organizaron varios *showcookings* y las presentaciones de algunos productores locales de miel, queso y aceite. Uno de los puntos fuertes de la feria sería la cata "4 vinos para 4 jamones" a cargo del sumiller de Vila Vins y de jamones Los Andaluces. Entre las actividades que realizamos estaba la visita a Can Rich, una bodega artesana que inició su actividad en el año 1997 plantando 17 hectáreas de viñedos con variedades tradicionales y foráneas.

La feria cerró con música en vivo y una vibrante atmósfera festiva, consolidándose como un evento clave para la gastronomía y la cerveza en Ibiza.



FERIA IBIZA
gourmet.

www.feriagourmetibiza.com

Durante los días que se ha celebrado la *Feria Gourmet Ibiza* hemos tenido la oportunidad de visitar varios locales del grupo Mambo Ibiza que preside Javier Anadón, además de alojarnos en uno de sus hoteles. Nos hemos enfocado en los dos locales que encontrarás abiertos en diciembre, un hotel y uno de los restaurantes más exclusivos de la Isla.

dónde comer y beber?



Este impresionante espacio envuelve a los comensales en un ambiente místico y encantador.

RESTAURANTE

Sa Capella

Sant Antoni de Portmany,
Ibiza

Ubicado en las afueras de Sant Antoni, el restaurante Sa Capella es un lugar singular, envuelto en misterio. Este restaurante ocupa lo que fue la antigua ermita de Santa Agnès, construida en el siglo XVIII, cerca de la enigmática capilla subterránea del mismo nombre. La leyenda cuenta que durante la construcción, los trabajadores dejaron sus herramientas en el centro del templo, pero estas desaparecieron durante la noche y posteriormente se encontraron junto a la iglesia de Sant Antoni. Este hecho peculiar evitó que el lugar fuera consagrado o utilizado para el culto.

Este impresionante espacio, que conserva sus arcos y muros de piedra originales, envuelve a los comensales en un ambiente místico y encantador. La iluminación tenue, a base de luces indirectas y velas, junto con las espectaculares vistas de las colinas de Ibiza desde el exterior, crea una atmósfera inolvidable, ideal para cenas íntimas o celebraciones especiales.

La propuesta culinaria de Sa Capella honra la esencia mediterránea con un enfoque moderno, utilizando ingredientes de temporada y recetas tradicionales reinterpretadas con toques contemporáneos.



Los platos que hemos probado:
Carpaccio de ventresca de atún Bluefin
Almejas de la ría a la brasa en salsa verde
Coliflor asada con trufa y parmesano
Steak tartar
Rodaballo a la vasca

Sa Capella

Carrer Capella, 26.
Sant Antoni de Portmany.
Ibiza. Illes Balears
Teléfono: 971 340 057
www.sacapellaibiza.com





dónde comer, beber y dormir



HOSTAL

Sant Antoni de Portmany, Ibiza

La Torre

Ubicado en la pintoresca costa de San Antonio, el Hostal La Torre en Ibiza es mucho más que un alojamiento: es un santuario donde el tiempo se detiene. Perteneciente al grupo Mambo, este hostel es conocido por sus impresionantes vistas al atardecer, acompañados por una cuidada selección musical que acentúa la experiencia..

Ha sido todo un descubrimiento acceder a este hotel, situado en lo alto de un acantilado, con unas vistas impresionantes. Aquí desayunar mirando al mar o tomar un cóctel disfrutando de las vistas de Sol es todo un privilegio.

Es cierto que el apelativo "Hostal" nos puede confundir, porque lo que vamos a encontrar es un hotel elegante y confortable, posicionado como uno de los lugares referentes en Ibiza.

La Torre cuenta con habitaciones de diferentes categorías y un restaurante de cocina mediterránea que permite disfrutar de una experiencia gastronómica de primer nivel. Este restaurante está dividido en tres zonas diferenciadas: la terraza principal, la parte



cubierta del establecimiento y el mirador, el lugar ideal para disfrutar de una cena privada en compañía de tu pareja, familia o amigos. Además dispone de una extensa carta de vinos y bebidas, así como de elaborados y refrescantes cócteles.

Un hotel ideal para disfrutar de la majestuosidad de los colores de la puesta de sol mientras disfrutas de un cóctel o una buena copa de vino. Un espectáculo que no deja indiferente a cualquiera de sus visitantes, que contemplan la grandeza del ocaso con la isla de Sa Conillera como único telón de fondo.

Los platos que hemos probado:

Croquetas de jamón ibérico
Tartar de atún rojo con crema de uva y raíz de wasabi
Ensalada de burrata con cangrejo real y caviar, sisho y vinagreta de limón
Entrecot black angus argentino con patatas baby, pimientos del padrón y chimichurri



HOSTAL
LA TORRE
SAN ANTONIO
IBIZA

Ctra. Cap Negret, 25.
Sant Antoni de Portmany, Ibiza.
Teléfono: 971 342 271
www.latorre Ibiza.com



FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...

San Sebastián ha cerrado la 26ª edición de San Sebastián Gastronomika, el congreso gastronómico más veterano, que cada año se reinventa para ser el altavoz de las nuevas tendencias en cocina y producto.

San Sebastián Gastronomika

7 al 9 de Octubre



El chef Joan Roca

Una edición recordada por el momento en que el chef Ricard Camarena venció a la Inteligencia Artificial en el ejercicio tecnológico más avanzado realizado hasta ahora en un congreso de cocina. Su ponencia fue una de las más destacadas, presentada en el escenario principal, que ha acogido a los chefs más relevantes de España y del extranjero. En este mismo escenario se entregó el Premio Homenaje San Sebastián Gastronomika a Pedro Subijana (Akelarre, 3* Michelin, Donostia), en reconocimiento a sus más de cincuenta años en los fogones.

El congreso también subrayó la importancia de los taberneros, quienes reivindicaron su papel crucial en la escena gastronómica. Además, este fue el año en que, por primera vez, una mujer ganó el disputado "Campeonato Nacional de Parrilla". Vanesa Martín, del restaurante El Alfoz de Burgos, en Villagonzalo de Pedernales, se coronó campeona, marcando un hito en este concurso.

Gastronomika consolidó el éxito de años anteriores con 14.780 acreditados de 48 nacionalidades y 1.339 congresistas en el auditorio. Los asistentes disfrutaron de más de 10.000 degustaciones, mientras que la carpa del "I Foro de Tabernas y Taberneros" reunió a más de 500 personas durante las dos jornadas del evento. Un congreso que no solo celebra la alta cocina, sino que también refleja la diversidad y el dinamismo del panorama gastronómico actual.



Homenaje a Pedro Subijana

El jurado en el concurso de *Mejor ensaladilla*



Foro de tabernas y taberneros, donde se eligió el mejor plato de callos.



www.sansebastiangastronomika.com

Bodegas

CEPA 21



Cepa 21

D.O. Ribeira del Duero



El Innovador proyecto de José Moro

Bodegas Cepa 21 surge como una iniciativa personal de José Moro, un bodeguero cuya innovación, pasión y experiencia han permitido que esta bodega, ubicada en el corazón de la Ribera del Duero, destaque por su compromiso con la calidad y la modernidad

José Moro buscó fusionar la tradición vitivinícola con técnicas contemporáneas y sostenibles, creando vinos que reflejan una identidad única, donde la elegancia y frescura se entrelazan para capturar la esencia de la Ribera del Duero.

La filosofía de Cepa 21 es clara: expresar la esencia del *terroir* a través de un enfoque moderno. Su arquitectura vanguardista se integra armónicamente en el paisaje, simbolizando la dedicación de su creador por honrar el entorno. La variedad Tempranillo es la protagonista, y sus vinos son el resultado de la unión entre la tradición y las prácticas más innovadoras del sector.

En su gama de vinos, cada uno presenta perfiles únicos. Hito Rosado e Hito son las expresiones más jóvenes, mientras que Cepa 21, el buque insignia, destaca por su equilibrio entre fruta y madera. Malabrigo ofrece elegancia en copa, representando la tipicidad de la Ribera del Duero, y, por último, Horcajo se erige como la joya de la bodega, un tinto que revela matices en cada sorbo.

Sin duda, Cepa 21 ha conquistado el corazón de los amantes del vino. Con la mirada puesta en el futuro, José Moro sigue impulsando esta bodega como un símbolo de la modernidad y la tradición en la viticultura española.



Barricas de Cepa 21, tradición y vanguardia al servicio de la calidad

HITO ROSADO:

Fresco, aromático y refrescante, este vino rosado está elaborado con las mismas uvas de sus grandes tintos, pero sin ninguna crianza y manteniendo la finura y sutileza de su Tempranillo.

HITO:

La versatilidad hecha vino. Es la gama de tinto más joven de Bodegas Cepa 21 pero que ya llega pisando fuerte y eso se refleja en su combinación de matices, su modernidad y en la elegancia que se nota en cada copa.

CEPA 21:

Un tinto que deja huella. Cepa 21 representa la máxima expresión del "terroir" de la zona. Este vino combina la modernidad e innovación de la propia bodega, pero sin olvidar las raíces y el legado de una familia de tres generaciones que es garantía de calidad en todos sus vinos.



CEPA 21 BODEGAS

N-122, Km. 297. Castrillo de Duero, Valladolid
Teléfono: 604 464 464 (Atención al Cliente)
www.cep21.com

MALABRIGO:

Es personalidad y elegancia. Procedente de uno de los pagos preferidos de Bodegas Cepa21 y que recibe el mismo nombre del vino por sus singulares características, estamos ante un vino redondo, especial y lleno de matices.

HORCAJO:

Es el vino más nuevo de Bodegas Cepa 21 pero ya es uno de los mejores de la Ribera del Duero por su elegancia y complejidad, siendo ya un icono y un ejemplo del singular Terroir de la bodega elevado a su máxima expresión.





Después de meses de expectación y curiosidad en torno al nuevo proyecto que se gestaba en Serrano 2, el Grupo Paraguas presenta su último proyecto: The Library. Con una propuesta que combina boutique, bar gastronómico y club privado, The Library Madrid ha deslumbrado a crítica y público.



The Library, *el nuevo santuario del vino en el corazón de Madrid*

GastroPlanet fue uno de los medios profesionales invitados a la inauguración de este nuevo espacio que sorprende a todo aquel que lo visita. En una exclusiva comida, donde se abrieron algunos vinos inolvidables, Sandro Silva y Marta Seco, fundadores del Grupo Paraguas, nos explicaron esta nueva apertura: *"Hemos concebido este proyecto como un auténtico homenaje al vino y a quienes saben entenderlo y apreciarlo en todas sus expresiones. Siempre le hemos dado mucho protagonismo, y nuestros clientes acuden a nuestros restaurantes no solo por nuestra variada oferta gastronómica, sino también para disfrutar de los mejores maridajes. A nivel de Grupo, tenemos unos 30 expertos en vino y descorchamos más de 300.000 botellas al año"*, comentó Marta Seco.

Al cruzar las puertas de esta particular biblioteca, lo primero que envuelve al visitante es la majestuosidad de los estantes de madera natural que se elevan hasta un imponente techo de cinco metros de altura. Inspirados en las grandes bibliotecas palaciegas, estos estantes albergan unas 3500 referencias seleccionadas, en las que encontramos desde los mejores vinos franceses: Borgoña, Burdeos, Champagne... hasta las prestigiosas bodegas de Toscana, Piamonte, Napa Valley, y regiones del denominado "Nuevo Mundo" como Argentina, Chile, Australia, Nueva Zelanda o Sudáfrica que conviven con nuestros mejores y más selectos vinos españoles. Vinos que se pueden comprar y degustar, en su barra o en una de sus mesas.

En la zona de Bar, los sumilleres han diseñado una carta de vinos por copa que cuenta con cerca de 80 referencias diferentes. Como acompañamiento, y para resaltar y potenciar los matices de esa carta, se ofrece una apetecible selección de delicatessen: ibéricos insuperables en manos de maestros cortadores, conservas españolas de alta gama, foies de renombre internacional, y por supuesto, quesos artesanos.

En The Library encontramos también un espacio privado, reservado a unos pocos privilegiados, donde guardar, probar y deleitarse con vinos de excepción. Estéticamente inspirado en los clubs privados al estilo inglés, The Library Wine Society es una sociedad de amigos del vino muy reducida y exclusiva (menos de 100 miembros) para disfrutar del vino en un espacio privilegiado y exclusivo.

Acaba de inaugurarse y ya se ha convertido en uno de los imprescindibles para los amantes del vino.



THE LIBRARY

WINE BOUTIQUE

Serrano 2, Madrid.
Teléfono: 913 304 262
thelibraryboutique.com



Bodegas

Jacinto Domenech, sumiller de UMIKO.



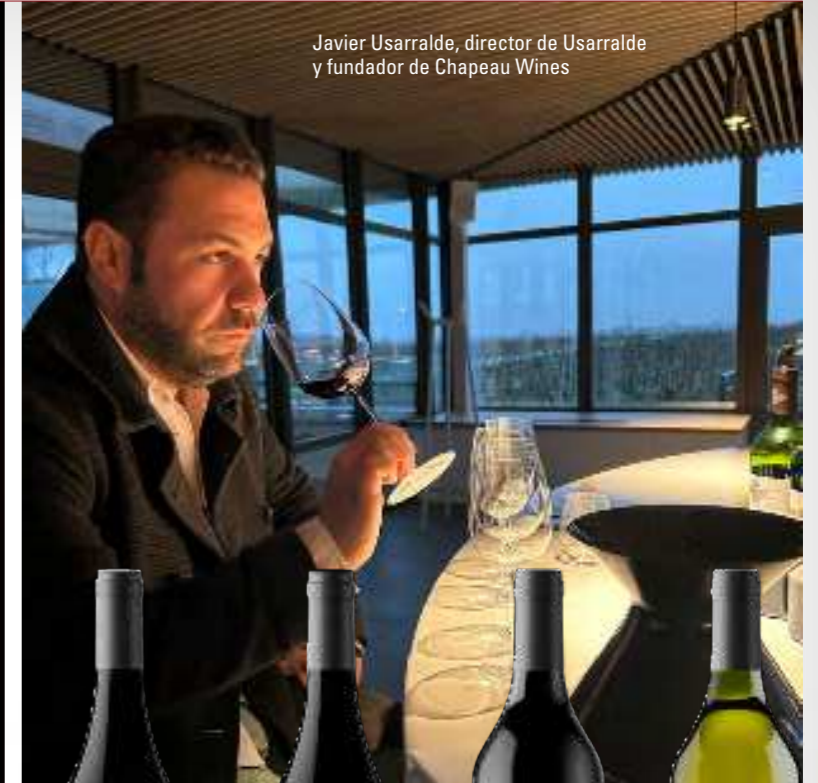
El sumiller Juanma Galán.



Marco Broncani, sumiller de Ugo Chan



Javier Usarralde, director de Usarralde y fundador de Chapeau Wines



Usarralde, entre los grandes en las cartas de vino

En 2024, Usarralde Vinos de Familia se ha consolidado como una de las alternativas más destacadas en las cartas de vino de los restaurantes más exclusivos.

Dirigido por Javier Usarralde, fundador también de Chapeau Wines, este proyecto nació entre Burdeos y La Rioja. Actualmente, con Madrid como su centro de operaciones, los vinos de Usarralde se encuentran en los restaurantes más de moda de la capital.

La marca ganó gran visibilidad cuando su vino, Usarralde Tempranillo, fue seleccionado para la celebración del 18 cumpleaños de la princesa Leonor, lo que catapultó su popularidad en España. Además, su vermut Mon Dieu! fue galardonado como el “Mejor Vermut de España” en Verema, un premio que mantienen desde hace

una década. Mon Dieu! Se ha consolidado en cartas como la de DiverXO (3*Michelin) o de restaurantes de moda en Madrid tan importantes como Varra Fina y Varro, donde además su vino “U de Usarralde” se ofrece como vino de la casa gracias a Joaquín Serrano y Jorge Velasco (ambos chefs fundadores de estos restaurantes) y de somilleres de la talla de Juanma Galán.

Restaurantes de alta cocina como Ugo Chan, Umiko y Coque, todos con estrellas Michelin, también ofrecen sus vinos en sus cartas, destacando Coup de Foudre, un vino de producción limitada con solo 710 botellas anuales. Este vino excepcional es el resultado de la pasión de Javier Usarralde por la tradición y calidad de un viñedo preflorético de La Rioja Alta.

Pero los logros de Usarralde no se limitan a Madrid. “Disfrutar”, el mejor restaurante del mundo, tampoco se ha querido perder sus vinos, al igual que Asador Etxebarri, la meca de la gastronomía de culto española.

Usarralde Coup de Foudre Tempranillo U de Usarralde Usarralde GV Gran Reserva Blanco Duo Grand Cru Duo Grand Vin Blanc

Otro de sus centros de acción se sitúa en Burdeos, desde su bodega de Saint Émilion Grand Cru, donde nació la receta del “mejor vermut de España” y también otra de sus creaciones más especiales: Domaine Usarralde Ovejas (DUO), que se comercializa a nivel nacional, europeo e internacional, en restaurantes tan importantes como Alchemist (Copenhague) o el restaurante Atomix, en Nueva York, que también está entre los clientes de los hermanos Usarralde (Álvaro y Javier, propietarios de la empresa), que han desembarcado con sus vinos en la “Gran Manzana” recientemente y prometen convertirse en los más nombrados de las “hot list” neoyorkinas.

Los logros continúan. Usarralde Vinos de Familia está en cinco restaurantes incluidos en el primer “Top 10” según “The World’s 50 Best Restaurants”: (Disfrutar, Etxebarri, DiverXO, Atomix y Alchemist), reafirmando el posicionamiento de Usarralde como una marca de prestigio en la gastronomía de alta gama, con una visión de expansión que promete continuar en 2025.



Vermouth Mon Dieu!



www.chapeauwines.es

Sumilleres

AL DETALLE

Mario Ayllón

Restaurante Berria. Madrid



“Un tipo de uva que llama mucho la atención, no se conoce mucho y a los sumilleres nos fascina.”



RESTAURANTE BERRIA
Plaza de la Independencia, 6. Madrid
Teléfono: 664 864 322
www.berriawinebar.com

La conexión de Mario Ayllón con el mundo del vino fue también fruto de la casualidad, gracias a un curso que realizó como voluntario, cuando estudiaba grado medio en servicios de restauración en Pontevedra. Allí su profesora le ofreció realizar un curso de sumillería. Su curiosidad le llevó a realizar ese curso y presentarse a un concurso de vino que terminaría ganando. Ahí comenzó el inicio de su carrera, Mario nos lo explica: *“Pepe Solla me llamó para que trabajara en su restaurante, estuve algunos meses con él, pero descubrí que me tenía que seguir formando. Me marché al Instituto Gallego de Vino y Tomás Hucha me ofreció realizar las prácticas en Mugaritz. Allí estuve dos años, hasta que Tomás me llamó para que me viniera a Berria. Tras su marcha me he quedado aquí de Head Sommelier. Berria Wine Bar en Madrid es ahora mi sueño y estoy muy ilusionado, pero sigo formándome para algún día ser master of sommelier”.*

EL VINO ELEGIDO...

Mario nos explica porque ha escogido el blanco MA Doña Blanca 2022 de las bodegas de Andrea Mufatto: *“Elegí este vino porque me gusta esta familia, su manera de elaborar, su hospitalidad. En vez de pelear por precios luchan por la calidad. No hacen mucha cantidad de vinos y eso siempre llama la atención. Es una joya que merece ser compartida. Un tipo de uva que llama mucho la atención, no se conoce mucho y a los sumilleres nos fascina”.*

MA Doña Blanca 2022

Bodega: Andrea Mufatto.
Tipo: Blanco.
Uva: Doña Blanca.
Origen: D.O. Bierzo.



Beatriz López

Reyna de Copas. Olite, Navarra

Beatriz está formada como técnica en turismo, gestión de alojamientos turísticos, sumillería y como ella misma reconoce: *“me considero experta en enogastroturismo. ¿Por qué? porque el mejor maridaje que sé hacer es el de dar a conocer la historia de un lugar, las personas que viven en él, productores y productoras locales con proyectos con alma, edificios históricos, leyendas, paisajes... y todo ello a través de una botella de vino; es decir, cuento historias, todo copa de vino en mano”.* Por ello montó su propia tienda gourmet en Olite (Navarra) “Reyna de Copas” donde ofrecen experiencias a través del vino y enseñan su ciudad “copa de vino en mano”.

EL VINO ELEGIDO...

Beatriz nos explica porque ha elegido este vino: *“He probado muchos vinos de esta tierra, pero nunca olvidaré el día que probé este, entendí realmente lo que son los aromas terciarios en un vino. Porque la teoría nos la sabemos todos, pero empezar a disfrutar realmente del análisis sensorial que se puede desarrollar catando, y de la complejidad que puede haber si sientes de verdad el vino, esperas a ver cómo evoluciona en boca, y te descubre paisajes increíbles. Fue de los primeros que compré en la vinoteca”.*



“El día que probé este vino, entendí realmente lo que son los aromas terciarios en un vino.”

El Duende 2020

Bodega: Gonzalo Zelayeta
Tipo: Vino tinto
Uva: Garnacha
Origen: D.O. Navarra

TIENDA GOURMET REYNA DE COPAS

Plaza Carlos III El Noble, 3, Bajo.
Olite, Navarra
Teléfono: 655 094 054
www.reynadecopasolite.es

Sumilleres
AL DETALLE

Rafa Bellido

Presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, UAES



“Este vino lleva un objetivo solidario: cada botella apoya a una ONG, contribuyendo a una buena causa mientras lo disfrutas”



Rafa Bellido, nacido en Madrid y adoptado por Sevilla, encontró su vocación en la hostelería mientras trabajaba en el icónico bar Chicote. Aunque inició sus estudios en ICAI-ICADE, decidió formarse en gestión hotelera y cocina en Barcelona, especializándose posteriormente en vinos y destilados en Londres, donde vivió nueve años y obtuvo importantes certificaciones. Durante su etapa londinense, trabajó en reconocidos restaurantes como el Oxo Tower y colaboró con figuras como Gordon Ramsay y Marco Pierre White.

De regreso en España, se sumó al innovador proyecto de Ferrán Adrià y Juli Soler en La Hacienda Benazuza, el primer hotel de El Bulli, lo que consolidó su amor por Andalucía, estableciéndose en Sevilla. Su trayectoria profesional incluye asesorías para gigantes como LIDL España, Nespresso Suiza y Heineken Holanda.

Actualmente, Rafa es presidente de la Asociación de Sumilleres de Sevilla, de la Federación Andaluza de Sumilleres (FAAS) y de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), además de ser miembro de la Academia de Gastronomía y Turismo de Andalucía.

EL VINO ELEGIDO...

Sobre su vino elegido, Rafa destaca su carácter solidario: “Cada botella apoya a una ONG. No hay que esperar el momento perfecto para abrirla; es para disfrutarla aquí y ahora, mientras fluye la conversación y el buen ambiente”. Una filosofía que resume su visión sobre el vino y la vida

Chateau Fiesta
Bodega: Cajadus.
Tipo: Tinto.
Uva: Syrah.
Origen: Córdoba -Andalucía.



PAZO DE RUBIANES

MEJOR VINO BLANCO
DE GALICIA



Acio
de Ouro
Mellor Branco
de Galicia



EL ALBARIÑO
DE LAS CAMELIAS
D. O. RÍAS BAIXAS



WWW.PAZODERUBIANES.COM





de nuestra BODEGA

Embárcate en un viaje sensorial con nosotros y conoce al detalle los vinos que han llegado hasta la redacción de GastroPlanet.

Te desvelamos los vinos que más nos han gustado y que tienen una personalidad especial.



Rivendel Tercer Año

BODEGAS EL INICIO

Vino elaborado con uvas de la variedad Tempranillo bajo la D.O. Ribera del Duero. Procede de viñedos seleccionados, con más de 40 años de antigüedad, ubicados en torno a las localidades de Fuentecén y Fuentelcesped (Burgos) y Peñafiel (Valladolid). Crece en suelos franco-arcillosos y a una altitud de 820 a 910 metros. La vendimia es manual y el proceso incluye la criomaceración pre-fermentativa. La vinificación se realiza de forma natural, con levaduras autóctonas y mínimo intervencionismo. El vino ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 litros, con tostado medio y ha madurado al menos otros 12 meses en botella.

www.bodegaselinicio.com



Pedatón El Garbeo 2022

BODEGA PEDATÓN

Vinos Pedatón es el proyecto puesto en marcha por el empresario José Francisco Rodríguez, para poner en valor la zona de Cebreros (Ávila). Su objetivo pasa por elaborar vinos auténticos y de paraje que reflejen su lugar de procedencia.

Pedatón El Garbeo 2022 está creado 100% con uvas de garnacha, de cepas de 80 años de antigüedad. Las uvas proceden de una pequeña parcela de media hectárea y suelo de granito, situada en la ladera sur del paraje del Zaudejo en Burgothondo (Ávila), a una elevada altitud de 950-1.000 metros. Tras una fermentación carbónica (30%), permaneció envejeciendo 8 meses en bodega y hormigón.

www.pedaton.es



Gran Reserva Brut Nature Rosé 2021

BODEGA JUVÉ & CAMPS

Las mejores uvas de Xarel·lo y Pinot Noir de la finca d'Espells y un pequeño porcentaje de Garnacha de Mediona conforman el Reserva de la Familia Rosé: dos variedades tintas y la blanca reina del Penedés, punto de unión con su gemelo y mayoritaria en este vino de coupage. Espells, la finca principal de la Casa, se encuentra a 160 metros sobre el nivel del mar y cuenta con suelos franco-calizos; Mediona, en cambio, cuenta con suelos arcillo-calcáreos a una altitud de 580 metros. Ambas viñas tienen una edad media de 27 años y se benefician de un clima mediterráneo y de los contrastes de altitud.

www.juveycamps.com



vinos catados...



Cillar De Silos Crianza 2021

BODEGA CILLAR DE SILOS

Cillar de Silos Crianza es la espina dorsal de la bodega porque es el reflejo del carácter que tiene el Tinto Fino en las tierras de Quintana del Pidio. Nace de diferentes terruños y viñas viejas.

El color es cereza picota intenso con reflejos violáceos. En nariz, mezcla la elegancia con la madurez. Se perciben los aromas de fruta negra y roja (frambuesas y moras silvestres), especias dulces (nuez moscada, clavo, vainilla), cedro, ligeros torrefactos que van desapareciendo y regaliz. En boca es sedoso y equilibrado con buena estructura. Tiene una acidez refrescante que alarga el vino, haciéndolo más intenso y largo en boca. Percibimos esas notas de nariz también en boca. Largo por su refrescante acidez.

www.cillardesilos.es



...vinos catados



Marco Real 2019

BODEGAS MARCO REAL

Un blanco elaborado con uva 100% Chardonnay. La expresión de la variedad Chardonnay alcanza elegancia y tensión en nuestra atrevida finca La Pared, en plena Sonsierra Navarra. De orografía complicada y perfecta exposición, en estas tierras se funden las improntas del clima mediterráneo, atlántico y continental que confieren a la uva una elegante finura.

Este es un vino blanco de color amarillo pajizo con reflejos dorados. De nariz golosa con recuerdos a manzana verde, cítricos y frutas tropicales. En boca es ancho, voluminoso y con cierta tensión.

www.bodegasmarcoreal.com



La Rellanilla 2023

BODEGA VIÑA SALCEDA

Viña Salceda ha lanzado un nuevo monovarietal de Tempranillo, La Rellanilla. Se trata de un vino de pueblo de la cosecha 2023 que proviene de la finca que le da su nombre, ubicada en el municipio de Laguardia. Con este lanzamiento, la bodega riojana busca capturar el máximo potencial frutal, celebrando toda la riqueza que ofrece esta zona. La Rellanilla es también el primer vino en llevar en su etiqueta la nueva indicación de "vino de pueblo", introducida recientemente por el Consejo Regulador de la DOCa. Criado durante 6 meses en hormigón sobre sus finas lías, La Rellanilla rescata las prácticas de vinificación previas a la influencia francesa tras la filoxera y a la introducción de las barricas. Este enfoque busca mantener toda la pureza de la uva de esta zona de Laguardia.

www.vinasalceda.com



Izadi El Regalo Blanco 2021

BODEGAS IZADI

Desde sus inicios, a finales de los años ochenta, Izadi viene elaborando vinos blancos, y gracias a esa experiencia y a la comprensión de las variedades blancas riojanas, ha creado un amplio proyecto más allá de sus conocidos tintos. Izadi El Regalo Blanco Viñedo Singular es su última novedad. Este viñedo, cuyo vino tinto fue uno de los primeros Viñedos Singulares de Rioja, posee en su cabezada Viura y Malvasía vieja, herencia de cómo se plantaban los viñedos antiguamente. Los bajos rendimientos y la selección de racimos han permitido elaborar, únicamente, 2137 botellas de esta primera añada 2021. Para su elaboración, Izadi El Regalo fermentó en bodega nueva de roble francés y fue criado durante 8 meses sobre sus lías en fudre y hormigón, antes de su embotellado en octubre de 2022.

www.izadi.com



San Cobate La Finca 2020

BODEGA SAN COBATE

Este vino, elaborado con tinta fina 100%, proviene de un viñedo situado en Gumiel de Mercado (Burgos) a 830 metros de altitud la zona baja de la finca y a 910 metros la zona alta. Procedente del ensamblaje de 4 zonas completamente distintas y muy interesantes por la diferenciación que tienen entre sí. Diferentes alturas y diferentes suelos, desde arcilloso-calcáreo a suelo muy calizo y pedregoso. Se realiza una vendimia manual con un cuidado máximo de la uva. La fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de cemento. Se trata de obtener mostos con un carácter singular, para posteriormente iniciar la crianza en barricas de varios usos y continuar su envejecimiento en depósitos de madera de mayor volumen buscando conseguir una evolución sutil y respetuosa con la variedad. Esta añada 2020 se embotelló tras una filtración muy ligera.

www.sancobate.com



Vatán 2021

BODEGAS JORGE ORDÓÑEZ

Toro ha sido la región vinícola tinta más famosa de España durante la Edad Media. Fue mencionada en la literatura por Alfonso IX (rey de León, s. XII), Juan Ruiz el Arcipreste de Hita, Quevedo, Luis de Góngora y Miguel de Cervantes. Estos vinos también acompañaron a los exploradores españoles al nuevo mundo. La D.O. Toro fue revitalizada en 1997 por la Bodega Numanthia-Termes, fundada por Jorge Ordóñez y la familia Eguren y en esa D.O. se elabora Vatán, una expresión clásica de la variedad más antigua de Tempranillo de España. Un tinto elaborado con uva 100% Tinta de Toro. Embotellado sin clarificar, sin estabilizar y sin filtrar y del que se embotellan aproximadamente 21.600 botellas.

www.jorgeordonez.es



Oviedo

CINCO ESTRELLAS 2024

Barras



MAESTROS HOSTELEROS

La mejores barras de España

Oviedo termina este mes de diciembre su año como *Capital Española de la Gastronomía*. Era un motivo, más que suficiente, para recorrer sus bares y tabernas, fijándonos en esos locales en los que sobresalen sus barras. Imprescindible una cerveza bien fría con alguno de sus quesos o raciones. Oviedo es una ciudad de barras que hay que descubrir.
¡Camarero, una cerveza!

Una barra con *panazo*

La Cantina de Gascona

El último proyecto del grupo de Las Guelas, como su propio nombre indica, es el sitio perfecto para disfrutar de la bebida y las buenas tapas. Un pequeño local situado en la emblemática calle de la sidra de Oviedo, que se atreve a romper todos los patrones de esta ubicación y que se centra en la buena cerveza, los buenos vinos, variedades de vermouth y los mejores cócteles. Como no podía ser de otra manera, ¿qué mejor forma de acompañar una buena cerveza que con sus tapas? Una elección segura es el "panazo", una base de masa con unos toppings de primera calidad que te harán chuparte los dedos. También puedes optar por unos nachos con guacamole casero, unas anchoas de Santoña, unos buenos quesos asturianos... Un sinfín de opciones que, junto al buen ambiente y una buena compañía, hacen de este local el sitio perfecto para disfrutar tus días.



CANTINA DE GASCONA
Manuel García Conde, 13. Oviedo
Teléfono: 985.737.614
www.instagram.com/lacantinadegascona

Una barra con vistas

El Casto

Ha abierto hace unos meses en Oviedo. El Casto es un bar cosmopolita, donde el cliente que entra por la puerta, desde por la mañana hasta la noche, puede disfrutar de un ambiente agradable y degustar alguno de sus platos, sencillos pero con estilo, como la ensaladilla con ventresca del norte, el humus con portobellos o uno de sus bikinis con quesos asturianos. Apóyate en la barra y pide una cerveza, acompáñala con sus patatas bravolis, te sorprenderán..

Este local es ideal para tomar un cóctel observando a lo lejos la Catedral o para disfrutar de un delicioso helado de Peñasanta.



EL CASTO
Águila, 1. Oviedo
www.instagram.com/elcasto.oviedo

Un bar de película

Goya 13

Desde su apertura, este local se decantó por Mahou, convirtiéndose en bodega 5 estrellas desde 2019. Como nos cuentan, es uno de los lugares de referencia para disfrutar de una buena cerveza. Además de cervezas, ofrece una cuidada selección de vermouths, una zona de coctelería y un acogedor restaurante. Su carta, "pequeñita, pero muy cuca" según nos explican, incluye opciones originales como los nachos asturianos, con picadillo de jabalí y queso azul de la región.

El menú del mediodía, disponible tanto entre semana como los fines de semana, tiene gran aceptación. Incluye tres platos a elegir dos, perfectos para quienes buscan variedad sin complicaciones.

Es un espacio dinámico donde siempre pasan cosas interesantes: buffets libres con tacos y bebidas ilimitadas, menús especiales, o incluso promociones como hamburguesas a precio reducido.



GOYA 13
Marqués de Gastañaga, 13. Oviedo
Teléfono: 984 396 773
www.instagram.com/goya13oviedo

Paisaje variopinto de Oviedo

Jamón, Jamón

Es uno de los locales más populares de Oviedo para tomar una buena caña, una Mahou bien fría... ¡siempre fría! Está situado en el casco histórico y romántico de la ciudad. Aquí se descubre "Vetusta" fuera de las rutas turísticas. Una parada obligada de la variopinta gente de Oviedo: estudiantes y seniors con ganas de estar de buen rollo, que abarrotan a diario el local.

La taberna cuenta con un pequeño y precioso comedor en la parte superior, ideal para los menús diarios, el menú asturiano o, por supuesto, los platos de la carta. Aquí encontrarás una cocina tradicional casera con un toque original.



JAMÓN, JAMÓN
Ramón y Cajal, 16. Oviedo
Teléfono: 985 208 951
www.facebook.com/oviedo.jamonjamon

Un espacio para el ocio

Manglar

Mucho más que un restaurante, es un punto de reunión, un local para eventos y reuniones abierto a la comunidad, un espacio socio cultural repleto de sorpresas. Aquí puedes encontrar desde exposiciones de pintura o escultura hasta charlas o reuniones.

Abrieron en 2017 y, desde entonces, han seguido con su filosofía de cocina vegana/vegetariana. Ahora con el fichaje de un nuevo chef, Diego Galán, quieren acercarse aún más a la cocina con productos del entorno. El cocinero comenzó su carrera junto a David Muñoz de Diverxo y viene cargado de ilusión, con ganas de elaborar una carta donde las verduras sean las protagonistas. Aunque, como él bien sabe, hay platos como el cachopo vegano que no va a poder quitar..

Es toda una sorpresa acceder a su terraza interior (de ahí el nombre de Manglar), donde se celebran decenas de celebraciones, desde cumpleaños a pre-bodas



MANGLAR
Martínez Vigil, 14. Oviedo
Teléfono: 984 062 699
www.instagram.com/manglar_ecosistema

Fútbol, nachos y cerveza fría

Media cancha

Este local, perteneciente al grupo Sublime (con otros dos restaurantes), abrió hace un año con la mentalidad de convertirse en un espacio dedicado al deporte. Desde el principio, apostaron por el concepto de bodega Mahou.

En *Media cancha* encuentras una amplia terraza, una zona de mesas altas y varios espacios donde disfrutar de los deportes y de su carta más atrevida, enfocada al concepto de "street food" y cocina fusión. El plato estrella son sus Nachos "Chingones Supremo". Es un lugar ideal para organizar fiestas privadas en su salón exclusivo, con capacidad para unas veinte personas, donde puedes ver el partido de tu equipo mientras disfrutas de unas cervezas bien frías.



MEDIA CANCHA
Manuel Pedregal, 15. Oviedo
www.instagram.com/lamediacanCHA_oviedo

Cocina 100% sin gluten

Meraki

En pleno casco antiguo de Oviedo, en la emblemática plaza del Paraguas se encuentra situado Meraki. Lo que más llama la atención, nada más llegar, es su amplia y soleada terraza..

Meraki es un restaurante 100% sin gluten donde todo el mundo puede disfrutar de una cocina con platos del mundo, sin perder la esencia asturiana.

Con una caña bien tirada o con una botellina de sidra podrás disfrutar de nuestro famoso "Pad thai de secreto de cerdo", nuestras "croquetas caseras de jamón" o los contundentes "cachopinos de cecina y queso de oveja La Collada".

Trabajan con producto de proximidad, de la *tierrina*, plasmando su pasión, amor y creatividad en cada plato



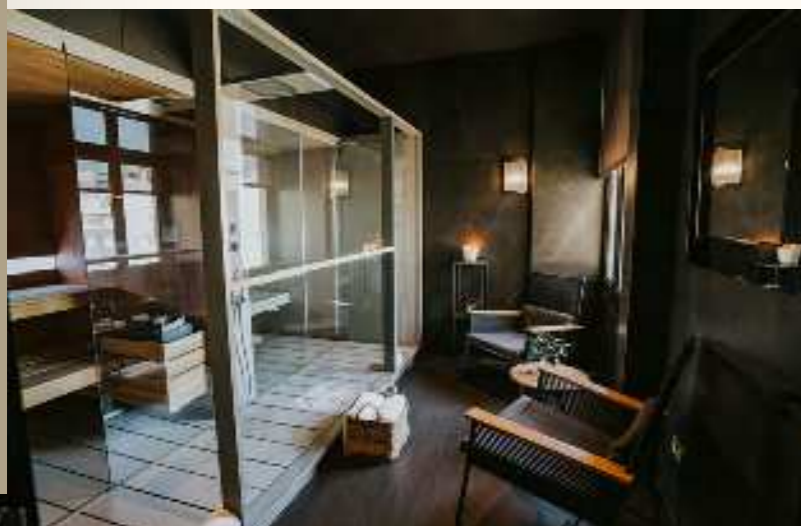
MERAKI
Plaza del paraguas, s/n. Oviedo
Teléfono: 984 393 044
www.instagram.com/merakioviedo

HOTELES
extraordinarios

BARCELONA

Gran Hotel Central

Renace con el espíritu del Noucentisme y el alma de la ciudad. Una azotea con vistas al cielo de Barcelona, un spa para desconectar y un restaurante que celebra los sabores locales con creatividad.



El origen del edificio que alberga el Grand Hotel Central se remonta a hace más de un siglo, cuando dos grandes visionarios, el político y mecenas Francesc Cambó y el arquitecto noucentista Adolf Florensa, unieron fuerzas. Cambó impulsó la creación de su casa y oficinas en una zona poco común para la época, mientras que Florensa materializó su visión en un imponente edificio de estilo noucentista. En 2005 el edificio se transformó en hotel y, tras un cambio de gestión y de propiedad, renace ahora reformado y bajo una marca independiente.

Este acogedor y elegante hotel, está ubicado en la emblemática Vía Laietana de Barcelona. Después de la reforma y con su nueva identidad, ofrece 147 habitaciones y suites, un nuevo restaurante a pie de calle, Can Bo vins y tapes, y en su azotea "La Terraza del Central" encontramos un bar, restaurante, camas balinesas y una piscina desbordante considerada como una de las mejores de Europa, según el prestigioso portal Best European destinations. A esta oferta se suma un área wellness, compuesta de spa y gimnasio con vistas al barrio gótico, salas de época para eventos y una biblioteca de los años 20.

Un hotel re-imaginado

El estudio de diseño londinense Sagrada (autores de destacados proyectos como London Art's Club, Maison Breguet París y St Regis Venecia entre otros) ha sido el responsable de la reforma. Se ha inspirado en la estética marcada por el Noucentisme que se respira en cada rincón de Casa Cambó y en el estilo de la escuela de Chicago que usó Adolf Florensa para construir el edificio que alberga el hotel. "Hemos renovado todas las habitaciones y suites", explica Juan Álvarez director del estudio Sagrada, "creando espacios con un toque casi residencial, que inviten al descanso y al relax. Uno de los cambios más relevantes ha sido el uso de luz natural. Hemos querido volver a introducir la luz en el edificio y permitir que el sol de Barcelona inunde los espacios".

El Grand Hotel Central ofrece acceso instantáneo a la vibrante escena cultural y creativa de la capital catalana. Además de recorridos guiados por la historia del hotel, los huéspedes pueden optar por experiencias exclusivas junto a artesanos y productores locales, como la creación de alpargatas tradicionales personalizadas en el taller de La Manual Alpagartera, conocer talleres de artistas cuyas obras están expuestas en el hotel o explorar bodegas y viñedos cercanos.

Los espacios gastronómicos:

La Terraza del Central

Tanto los huéspedes como el público local pueden disfrutar de comida y cócteles al aire libre en La Terraza del Central, la azotea del hotel situada en el octavo piso. Platos para compartir inspirados en la cocina mediterránea y cócteles clásicos y de autor servidos para disfrutar junto a inigualables vistas del skyline barcelonés.

El restaurante Can Bo Vins y tapes

A pie de calle y con panorámicas privilegiadas a la vibrante Vía Laietana, Can Bo es un lugar de encuentro con la comunidad local, donde saborear lo mejor de la cocina española. Como asesor gastronómico encontramos a el chef barcelonés Oliver Peña, conocido por sus contribuciones en establecimientos de prestigio como elBulli Hotel/Hacienda Benazuza o los estrellados 41º Experience y Enigma. Al que se suma el toque creativo del chef ejecutivo del Grand Hotel Central, Lorenzo Cavazzoni. La carta líquida, que

Una de las mejores piscinas de Europa, con unas espectaculares vistas de la ciudad, en la azotea del hotel.



incluye más de 150 referencias, está a cargo de Amador Marín, quien fue head sommelier del grupo ElBarri durante años.

Entre los ingredientes estrella de Can Bo destacan el pollo de payés de la Cerdanya, las alcachofas de el Prat, los salmonetes de la costa de Barcelona, los mejillones y canyuts del Delta del Ebro y las fresas del Maresme, entre otros. El menú incluye tapas frías como el puerro al carbón con romesco o el salpicón de serviola con chips, y tapas calientes como la croqueta de pollo a la catalana, el roll de pulpo frito con mojo rojo o la tortilla de patatas hecha al momento. Además, los platillos ofrecen una variedad de opciones, incluyendo carne, pescado y alternativas vegetarianas, pensadas para satisfacer todos los paladares

Can Bo es un lugar de encuentro con la comunidad local, donde saborear lo mejor de la cocina española.

GRAND HOTEL CENTRAL
Via Laietana, 30. Barcelona
Teléfono: 932 957 900
www.grandhotelcentral.com



Raíces andaluzas

José Carlos García



Vamos a realizar un paseo gastronómico por el recetario andaluz, a través de 62 recetas, comentadas por el chef José Carlos García, autor de esta obra. Un cocinero que en su restaurante malagueño ha conseguido una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.

A través de 256 páginas, José Carlos García desafía el recetario tradicional andaluz con su técnica y pequeñas dosis de atrevimiento. Siempre con la mirada hacia el mar, el chef malagueño basa su cocina en la utilización de los productos autóctonos de la lonja o el mercado, aunque también se inspira en todo lo descubierto en sus viajes para crear sus platos. Según el cocinero, el 90 % de su propuesta proviene de su tierra y el otro 10 % es fruto de sus viajes.

Dividido en tres apartados: entrantes, principales y postres, José Carlos García nos guiará por el recetario andaluz a través de sus recetas, con un enfoque práctico y comentadas por el propio autor. Adapta la cocina tradicional aprendida de sus raíces familiares y propone una carta basada en los productos de la tierra y los sabores de siempre, con un toque muy personal.

Bajo la experta dirección de Javi Antoja de la Rosa, con las fotografías de Mikel Ponce y la coordinación editorial de Álex Cebrián, este libro se presenta como una obra maestra culinaria que combina la pasión por la gastronomía con la excelencia de Montagud Editores. 'Raíces Andaluzas' es más que una simple recopilación de recetas; es un testimonio de esfuerzo, trabajo y éxitos, y es el legado de sus padres, explicado con orgullo.

Editorial: **Montagud Editores**

Año de edición: 2024

Páginas: 256

Encuadernación: Rústica cosida

ISBN: 9788472122017



Agallas. Acercar el mar a Madrid

Pescaderías Coruñesas

Parte de la culpa de que se hable de Madrid como el mejor "puerto de mar" es, sin duda, de Pescaderías Coruñesas, una empresa dedicada al pescado y al marisco desde hace casi un siglo. Con "Agallas" vamos a conocer en profundidad la historia de esta empresa familiar.

Pescaderías Coruñesas es un referente indiscutible del inmenso mundo de los frutos del mar. Este libro recoge el legado y el conocimiento acumulado de cuatro generaciones de una familia, los García Azpiroz, dedicada a llevar a los hogares el mejor pescado y marisco posible y a crear una excelente red de restaurantes de calidad. En esta obra encontrarás una amplia información del universo marino desde la perspectiva y la experiencia de Pescaderías Coruñesas, referente indiscutible de nuestro país, así como las principales características de las diferentes especies más habituales, consejos sobre su consumo y las recetas más representativas de nuestras costas.

En la actualidad, podemos disfrutar cada día de pescado y marisco fresco y de calidad desde cualquier lugar, pero no siempre ha sido así. Los arrieros maragatos y los originales anguleros, con su valentía, esfuerzo y lealtad, fueron los pioneros en transportar el pescado y el marisco desde las costas hasta el interior de la península. Un largo camino recorrido por varias generaciones hasta convertir a Madrid en el puerto más importante de España. La historia de Pescaderías Coruñesas está unida a la de esos arrieros y a la de todos esos siglos de conocimiento sobre la conservación y el tratamiento del pescado, que han contribuido a convertirlos en un referente del mejor producto del mar y que, con los años, han trasladado también a sus restaurantes.

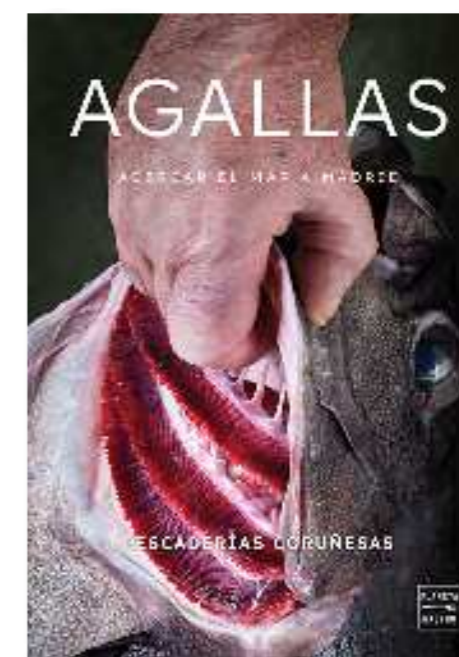
Editorial: **Planeta Gastro**

Año de edición: 2024

Páginas: 256 páginas.

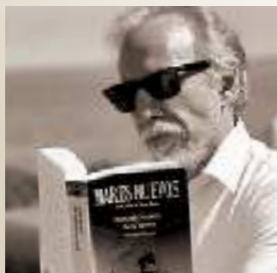
Formato: Cartoné

ISBN: 9788408291671



Se mira, pero no se come

por Fernando Marañón
- *Ese era mi bistec, Valance*



Soñemos con una bellota, una bellota inalcanzable, esquiva, juguetona. Y una ardilla ansiosa por dar caza al fruto seco y devorarlo, o almacenarlo para el peor invierno imaginable: *La Edad del Hielo*.

Soñemos ahora con la bellota dentro del cerdo y el cerdo convertido en pata de jamón y el jamón como estrella de una cesta que cae en la casa de una familia numerosa. Qué digo numerosa... ¡innumerables! *La gran familia*. Naturalmente, se trata de un sueño efímero, porque se han equivocado de dirección y la cesta no era para ellos.

Hablemos ahora de golosinas, los dumplings por los que Kun Fu Panda puede convertirse en un maestro absoluto de las artes marciales. El guerrero del Dragón solo puede alcanzar el nivel exigido si el maestro Shifu utiliza la comida como motivador. O pasar las pruebas o ayunar de dumplings. Y es que no hay nada peor que ver



Atraco a la cena del enfermo.

pasar las delicias alimentarias ante los propios ojos y no poder hincarles el diente. O sentir la obligación moral de no catarlas, porque tu anfitrión no es tal, sino tu captor. Aunque te pida con toda la cortesía posible si quieres bajar a cenar. Sacará su verdadero carácter cuando le digas que no: "¡Pues muérete de hambre! Gritará. Cosas del amor y el odio de *La bella y la bestia*. Bella, por cierto, bajó más tarde a cenar, pero la vajilla, la cubertería y el candelabro le hicieron un baile espectacular sobre la mesa; no vi en cambio a la muchacha tragar un mal bombón, un muslo de pollo, una hojita de lechuga.

¡Ay, la lechuga...! Hemos visto en pantalla tantas ejecutivas de Manhattan (o de la "Europa-business" por puro mimetismo), que pidiendo insípidas ensaladas en los almuerzos del gremio ponen de relieve el sacrificio, casi siempre inútil, al que se ven abocadas para ser ejecutivas

escuálidas y sinuosas (dejo al lector ponerle título a esas películas en las que el vegetarianismo representa en la protagonista femenina una falta de carne en su vida que va más allá de la que se emplata).

"No hay nada peor que ver pasar las delicias alimentarias ante los propios ojos y no poder hincarles el diente."

Recuerdo ahora a aquella Andie McDowell que debe acoger a un Gerard Depardieu anárquico y glotón, que guisa todo lo que ella considera es *inmoral, ilegal o engorda* (como decía el clásico). *Matrimonio de conveniencia* se tituló en España la película; también ponía de manifiesto la conveniencia de no renunciar a importantes nutrientes de la dieta vital.

Y es que de nada sirve negarse a lo que la propia naturaleza reclama. Acabarás como el boy de *Full Monty*: envolviendo la tripa en celofán adelgazante mientras comes a escondidas chokolatinas de consuelo. Recordemos también al Alfred



La gula chocolatera del pobre Alfred.

Molina de *Chocolat*, que percibía pecaminosos peligros en la bombonería abierta por Juliette Binoche, para placer más o menos confeso de los lugareños en aquella pequeña ciudad de la campiña francesa. La posición moralmente intransigente del personaje encarnado por Alfred acababa en una escena descacharrante, en la que él sucumbía al sabor del cacao y se entripaba con todo el dulce chocolatero del escaparate.



Vas a cenar un plato por apellido.

O el pobre Willy Wonka con padre dentista. En *Charlie y la fábrica de chocolate* el odontólogo exigía una pureza dental a salvo de cualquier golosina. Ya sabemos lo que acabo montando Willy: la factoría de dulces más famosa del Cine.

Pero tienes que fingir *Ocho apellidos vascos* para enfrentarte a la excepción noroesteña. O la intención de picar solo alguna cosilla, frente al hecho de que vas a comer hasta reventar. El camarero: "Hoy tenemos alubias, ensalada mixta, pimientos rellenos de txangurro, croquetas de bacalao, revuelto de hongos, chipirones en su tinta, cogote de merluza y chuletón de buey". Dani Rovira: "Yo los chipirones". El camarero: "No es para elegir, eso es lo que viene con el menú. Aquí se come lo que hay". Karra le añadirá dos botellas de vino a la cenita, para no quedarse cortos.



Madre mía, Charlton, qué hambre tengo.

En cualquier caso, es la carencia y la necesidad las que aumentan más, si cabe, las ganas de comer aquello que no está al alcance de la conveniencia social, la oportunidad o simplemente del bolsillo. Ejemplo estupeando el de *Atraco a las tres*, película en la que el personaje encarnado por Cassen es ingresado en un hospital por un problema de apéndice. Allí, toda la plantilla de la sucursal bancaria (cómplice del futuro atraco), va a visitarlo a la hora en la que le traen la cena. Mientras él habla con el médico, rogándole que no le dé aún el alta, que le deje ingresado unos días más, viviendo a cuerpo de rey, los compañeros de trabajo asaltan la bandeja de la cena y lo devoran todo, como si un muslito de pollo fuera una auténtica delicatessen. Es la posguerra.

Pero tienes que fingir *Ocho apellidos vascos* para enfrentarte a la excepción noroesteña. O la intención de picar solo alguna cosilla, frente al hecho de que vas a comer hasta reventar.

Siempre me impresionó aquel testimonio de la ya desaparecida Carmen Sevilla, folclórica, actriz y una de las bellezas más destacadas de su época (de los años 40 a los 70 del siglo XX). En aquellos tiempos, trabajó en producciones locales y en grandes superproducciones internacionales, codeándose en ellas con Jorge Negrete, Vittorio De Sica, Pedro Infante, Charlton Heston y Sinatra, entre otros muchos. Le preguntaron qué recordaba de aquellos años rutilantes de fama, rodajes sin reparar en gastos (tampoco en el catering), alfombras rojas y hermosas veladas de champán y canapé. "El hambre, sólo recuerdo el hambre", respondió ella. La pobre Carmen era de esas personas que acumulan en las caderas cual-

quier dulce que devoren, cualquier capricho alimenticio le engordaba irremediabilmente. De manera que veía pasar la mejor gastronomía de la que España es capaz (y en eso siempre ha sido muy capaz), para agasajar a propios y extraños, sin poder probar bocado.

Carmen Sevilla tuvo que esperar a que su último marido le confesase que no le importaba si pesaba unos kilos más o unos kilos menos, para empezar a comer y engordar con una sonrisa de felicidad. Aquella sonrisa suya, que nunca defraudó. Al fin había dejado de limitarse a mirar. Ahora también podía comer.



ALBA BALBAÍNA
Identidad, origen y terruño

BARBADILLO

VINO BLANCO TRANQUILLO

Palomino fina criado sobre lías
Elaborado con mosto flor





HAZ QUE TE VEAN *y te conozcan*

Gastroplanet puede ser la mejor opción para dar visibilidad a tu producto, bodega o restaurante.



Escríbenos y solicita nuestras tarifas!!
info@gastroplanet.es

Visita nuestra web:
www.gastroplanet.es

Muestra lo mejor de ti



XUNTOS SABOREA GALICIA

CUATRO MARCAS PARA CRECER XUNTOS

Una nueva manera de entender el trabajo colaborativo para promocionar el patrimonio turístico y gastronómico de Galicia





Los otros
Reyes de la
Navidad

En Navidad, algunos Reyes van a nuestra casa y otros trabajan para abrirnos la suya.

♥ **Hostelería**

makro.es/navidad

makro