

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

FEBRERO 2017

RAFAEL ANSÓN

COCINA TRADICIONAL VS. VANGUARDIA

ROMA + BULGARI

CAPTURAR LA ETERNIDAD

ALCACHOFA

FINA, SUCULENTA Y JUGOSA

ACEITES VALDERRAMA

EN LAS MEJORES MESAS DEL MUNDO

CHEF TO CHEF

OFICIO Y SOLIDARIDAD

JAVIER CÁMARA

50 AÑOS EN VIAJE CONSTANTE

.....
RAFAEL ANSÓN

TRADITIONAL CUISINE VS. AVANT-GARDE CUISINE

ROMA + BULGARI

CAPTURING ETERNITY

ARTICHOKES

REFINED, LUSH AND JUICY

ACEITES VALDERRAMA

AT THE FINEST TABLES IN THE WORLD

CHEF TO CHEF

PROFESSION AND SOLIDARITY

JAVIER CÁMARA

50 YEARS OF CONSTANT JOURNEY

&+



RESERVA DE LA FAMILIA
GRAN RESERVA,
BRUT NATURE.

¿Quieres ganar una experiencia de Oleoturismo?
¿Un Set de Cuchillos Profesional?
¿Una Cena para dos Personas?
¿&+?



Descarga la App MORROFINO. Participa en Sorteos y Promociones Especiales.
Entérate de Catas, Menús Degustación, Jornadas Gastronómicas, Eventos, etc.
y accede a todos los contenidos del Magazine MORROFINO

**Reserva por la puerta grande.
Utiliza la App MORROFINO.**

Consigue mesa en tiempo real en los exclusivos
Restaurantes de Buena Mesa España



MORROFINO | La App de los Restaurantes de Buena Mesa España
Reserva también en www.morrofino-club.es

EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Celebramos la reunión nacional anual de todos los Asociados de los Restaurantes de Buena Mesa España, la que llamamos Capítulo Familiar, nada menos que en su cuadragésima cuarta edición y que tiene lugar, en esta ocasión, en la turística localidad de Vera (Almería). Quiero señalar que el arte, el turismo, la agricultura y la gastronomía nunca han marchado tan unidos. Nuestro rico y variado país recibe a 73 millones de turistas al año de los que 11, reconocen viajar por motivos exclusivamente gastronómicos. No en vano, el espacio ocupado por la experiencia gastronómica ha pasado a ser uno de los elementos clave a tener en cuenta por parte de los responsables del turismo, la economía y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Medioambiente. Por ello, y modestia aparte, la labor que realizamos los Restaurantes de Buena Mesa España, es año a año, más y más reconocida y valiosa, por demostrar diariamente ser verdaderos garantes de la gastronomía más auténtica y profesional: la que se transmite de generación en generación. Nos honra seguir protagonizando e impulsando los mejores valores culinarios, aquellos que atraen año a año a millones de viajeros a disfrutar de nuestro oficio. ¡Bienvenidos!

Adolfo Muñoz

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Dear MORROFINO,

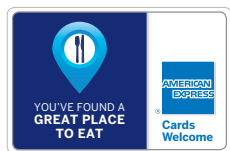
We are holding the annual national meeting of all the Members of the 'Restaurantes de Buena Mesa España', which we call Family Chapter, nothing less than its forty-fourth edition. It takes place this time in the touristic city of Vera, in Almería. I would like to point out that art, tourism, agriculture and gastronomy have never been so intertwined. Our rich and diverse country receives 73 million tourists a year, 11 million of which declare that they travel for reasons exclusively gastronomic. Not in vain, the space occupied by the gastronomic experience has become one of the key elements to be taken into account by those in charge of tourism, economy policies and the Ministry of Agriculture, Fishing and Environment. Therefore, modesty aside, the work we do at 'Restaurantes de Buena Mesa España' is year after year more and more recognized and appreciated, proving every day we are true guarantors of the most authentic and professional gastronomy: the one that is transmitted from generation to generation. We are honoured to be responsible for and to promote the best culinary values, those that attract millions of travellers year after year in order to enjoy our art. Welcome!

Adolfo Muñoz
President of Restaurantes de Buena Mesa España

AMERICAN EXPRESS SU TARJETA PARA RESTAURANTES YOUR CARD FOR RESTAURANTS



Cada día son más los restaurantes que aceptan la **Tarjeta American Express**.
Everyday there are more restaurants that accept the **American Express Card**.



Para localizarlos solo tiene que buscar nuestros distintivos en la puerta del Establecimiento.

To find them, check out our decals at the restaurant's entrance.



MORROFINO

La cocina tradicional vs. la de vanguardia Rafael Ansón Presidente de la Real Academia de Gastronomía	08	<i>Traditional cuisine vs. avant-garde cuisine</i> <i>Rafael Ansón</i> <i>President of the Real</i> <i>Academia de Gastronomía</i>
ROMA+BVLGARI Capturar la Eternidad Museo Thyssen-Bornemisza	10	<i>ROMA+BVLGARI</i> <i>Capturing Eternity</i> <i>Museo Thyssen-Bornemisza</i>
Ingredientes ALCACHOFA Recetas	24	<i>Ingredients</i> <i>ARTICHOKES</i> <i>Recipes</i>
Objetos de Deseo	36	<i>Must Have</i>
Aceites Valderrama Obsesión por la Perfección	38	<i>Aceites Valderrama</i> <i>Obsession for Perfection</i>
Chef to Chef El innovador proyecto de Harambee	46	<i>Chef to Chef</i> <i>Harambee's innovative Project</i>
Javier Cámara 50 Años en Viaje Constante	52	<i>Javier Cámara</i> <i>50 Years of Constant Journey</i>
Guía de Restaurantes de Buena Mesa España	60	<i>Buena Mesa España</i> <i>Restaurants Guide</i>

MORROFINO | El Magazine de los que no sólo viven de comer bien

© Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

Redacción y Edición | SUMMA ARTIS COMUNICACIÓN | Publishing and Editing

redaccion@morrofino-media.es | morrofino-club.es

Fotografía portada: José Haro

Colaboran | Sponsored by



La cocina tradicional versus la de vanguardia

En plena apoteosis de la cocina española (autora, en los últimos años, del mayor cambio producido en la historia de la buena mesa mundial), el universo gastronómico oscila entre los partidarios de la invención y los rigurosos conservadores de la tradición. Y, entre unos y otros, han dado lugar a un movimiento que ha despertado expectación en todo el mundo. Porque tradición y vanguardia no son incompatibles, sino todo lo contrario. En nuestro mundo y en casi todos, hay que mirar hacia delante sin dejar de mirar atrás. En la cocina más actual (que yo denomino “la cocina de la libertad”, tanto para el cocinero como para el comensal) está muy vigente la tradición, puesto que las dos parten del producto, el eje de la buena mesa y se basan en las cuatro “eses” con las que a mí me gusta definir la gastronomía del siglo XXI: saludable, sostenible, solidaria y satisfactoria. Y todo el mundo quiere seguir probando, lógicamente actualizados, los monumentos culinarios de siempre, los que definen a un territorio. En general, las novedades culinarias de nuestro tiempo afectan, sobre todo, al envoltorio, porque el contenido esencial sigue siendo el mismo y resulta obligatorio seguir preservando, aun de forma algo más ligera y saludable que antaño, la esencia del sabor. Decía el gastrónomo y gran escritor catalán Manuel Vázquez Montalbán,

fallecido en 2003, que “la identidad de los pueblos se encuentra en su cocina”. Nada más cierto. Y, ya sea tradicional o actual, la buena cocina tiene que asumir estas singularidades territoriales o locales para adaptarse a las nuevas corrientes. Con tradición y unas gotas de innovación, en España se siguen construyendo excelente mezclas que dan lugar a una propuesta gastronómica única. Porque, como decía Eugeni d’Ors, “lo que no es tradición, es plagio”. Me gustaría citar finalmente una frase de otro gastrónomo ilustre, gallego en este caso, Castelao, para quien “la verdadera tradición no emana del pasado, ni está en el presente, ni en el porvenir; no es sirviente del tiempo. La tradición no es la historia. La tradición es la eternidad”. De preservarla maravillosamente sin perder el paso a los nuevos tiempos se ocupan, desde hace mucho, los miembros de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa. Desarrollan todos ellos una labor impagable, la que les ha permitido ocupar un lugar relevante entre todos nuestros negocios hosteleros. Son restaurantes estables, pilares sólidos sin los cuales la cocina española no hubiera seguido creciendo ni ganando peso internacional.

Traditional cuisine vs. avant-garde cuisine

In the midst of the apotheosis of Spanish cuisine (author, in recent years, of the greatest change in the history of fine dining in the world), the gastronomic universe moves between the proponents of invention and the rigorous conservatives of tradition. And, together, they have produced a movement that created expectation around the world. Because tradition and avant-garde are not incompatible, but complementary. In our world and almost everywhere, one has to look forward while looking back. In the more modern cuisine (which I call 'the cuisine of freedom', both for the chef and for the diner), tradition is very much in force, since both focus in the product, essential for fine dining, and are based on the four 's' with which I like to define 21st century gastronomy: 'salubrious, sustainable, supportive and satisfactory'. And everyone wants to continue tasting, updated of course, those traditional culinary icons, those that define a territory. Usually, the culinary novelties of our times affect, above all, the envelope, because the essential content remains the same and it is mandatory to continue preserving the essence of the flavour, even in a slightly lighter and healthier way. Manuel Vázquez Montalbán, the gourmet and great Catalan writer who died in 2003, used to say that 'the identity of the people is found in their kitchen'. Nothing can be truer. And, whether traditional or current, good cuisine has to assume these territorial or local

singularities in order to adapt to new trends. With tradition and some touches of innovation, excellent mixtures continue being built in Spain, which give rise to a unique gastronomic proposal. Because, as Eugeni d'Ors used to say, 'what is not tradition is plagiarism'. Finally, I would like to quote another distinguished gourmet, from Galicia in this case, Castelao, for whom 'the true tradition does not come from the past, it is not in the present nor in the future; it is not time dependant. Tradition is not history. Tradition is eternity.' Preserving it wonderfully without losing the passage to the new times is what the members of the Asociación de Restaurantes de Buena Mesa have been doing for a long time. They all do a priceless work which has allowed them to occupy a relevant place among all our catering businesses. They are permanent restaurants, solid pillars without which the Spanish cuisine would not have continued growing nor gaining international influence.



Rafael Ansón

Presidente de la Real Academia de Gastronomía
President of the Real Academia de Gastronomía

ROMA

Capturar la Eternidad | Capturing Eternity

+

BVLGARI

Museo Thyssen-Bornemisza

El Museo presenta Bulgari y Roma,
una exposición sobre cómo la arquitectura y el arte de la Roma antigua y moderna
han servido de inspiración a los diseñadores de la firma italiana de joyería a lo largo de su historia.

*The Museo is presenting Bulgari and Rome,
an exhibition that looks at how the art and architecture of ancient and modern Rome
have been a source of inspiration to the designers of this firm of Italian jewellers throughout its history.*



Fundada en Roma en 1884, Bulgari ha incorporado desde sus orígenes los rasgos más característicos de la ciudad como hilo conductor, simbólico y artístico de sus creaciones. El Coliseo, la plaza de San Pedro, la escalinata de la plaza de España, las fuentes de Piazza Navona o el Panteón han dado forma durante décadas a collares, pulseras, pendientes y broches realizados en oro o platino y piedras preciosas de múltiples colores: gemas en talla

Founded in Rome in 1884, since its outset Bulgari has made use of the city's most characteristic features as the guiding symbolic and artistic thread of its creations. For decades the Colosseum, the Piazza San Pietro, the Spanish Steps, the fountains in the Piazza Navona and the Pantheon have given form to necklaces, bracelets, earrings and brooches made in gold or platinum and precious stones of every colour: cabochon cut



cabujón que recrean las características cúpulas del paisaje romano, diseños geométricos reflejo de las líneas puras de las ruinas o el brillo del oro que recuerda a las volutas del Barroco son algunos de los detalles que revelan el homenaje de Bulgari a la Ciudad Eterna.

gems that reproduce the typical domes of the Roman skyline; geometrical designs that reflect the pure lines of the ruins; and glints of gold that recall Baroque volutes are among the details that reveal Bulgari's homage to the Eternal City.

< Ingrid Bergman en el set de "La Visita" (1964), con Bulgari

< Ingrid Bergman on the set of "The Visit" (1964) wears Bulgari

Para poner de manifiesto esta estrecha vinculación, la muestra reúne más de 140 piezas de joyería de la Colección Heritage de Bulgari -entre las que se encuentran piezas que pertenecieron a **Elizabeth Taylor** y a **Anna Magnani**- y de algunas colecciones particulares, como la de la **Baronesa Thyssen**, junto a una treintena de pinturas, dibujos, esculturas y fotografías de diversos artistas europeos que han inmortalizado la ciudad de Roma

*With the aim of demonstrating this close connection, the exhibition brings together more than 140 pieces of jewellery from Bulgari's Heritage Collection (including jewels that belonged to Elizabeth Taylor) and from a number of private collections, including that of **Baroness Thyssen**. They are displayed alongside around 30 paintings, drawings, sculptures and photographs by different European artists who have depicted the city of*



.....
Pulsera de oro con topacios, amatistas, cuarzos, peridotos y turmalinas, 2013. Colección Heritage de Bulgari, Roma.

.....
Bracelet in gold with topaces, amethysts, citrines, peridots and tourmalines, 2013. Bulgari Heritage Collection, Rome.

en su obra, como **Canaletto**, **Gaspar van Wittel**, **Ippolito Caffi** o **Arthur John Strutt**. Estas obras proceden en su mayoría del Museo de Roma (**Palazzo Braschi**), pero también de la Galería Borghese, de los Museos Capitolinos y de las colecciones del Banco Intesa San Paolo y del Círculo de la Caza.

*Rome in their works, including **Canaletto**, **Gaspar van Wittel**, **Ippolito Caffi** and **Arthur John Strutt**. The majority have been lent by the Museo di Roma (Palazzo Braschi) with other loans from the Galleria Borghese, the Capitoline Museums and the collections of Banco Intesa San Paolo and the Circolo della Caccia.*



La tradición del placer
A tradition of passion



DANIEL SORLUT
OSTRAS
Plaza de San Miguel, s/n. 28005 Madrid
Tel. 915 424 936 | ostrasorlut.com



Broche de platino de cierre triple con rubíes y diamantes, 1930.
Colección Heritage de Bulgari, Roma. 7x4 cm

Triple clip brooch in platinum with rubies and diamonds, 1930.
Bulgari Heritage Collection, Rome. 7x4 cm

Con un cuidado montaje que incluye elementos interactivos, Bulgari y Roma permite además realizar un viaje por los más de 130 años de historia de la firma, desde los adornos y accesorios realizados artesanalmente en plata a finales del siglo XIX por su fundador, **Sotirio Bulgari**, o las piezas de platino y diamantes de las décadas de 1920 y 1930 que seguían todavía las pautas de la joyería francesa, hasta las creaciones más actuales, incluyendo joyas espectaculares de las colecciones icónicas de la casa, como son Serpenti, Monete, Parentesi o Bulgari Bulgari. Todo ello permite definir los volúmenes redondeados, la utilización de colores poco convencionales o la predilección por el oro amarillo en determinadas décadas, como algunos de los rasgos más característicos de su estilo.

*Presented with a carefully designed installation that includes interactive elements, Bulgari and Rome also allows visitors to take a journey through more than 130 years of the firm's history, from the accessories and adornments made by hand in silver in the late 19th century by its founder **Sotirio Bulgari** and the platinum and diamond jewels from the 1920s and 1930s that still adhered to the French taste, to very recent creations including spectacular jewels from the firm's iconic collections such as Serpenti, Monete, Parentesi and Bulgari Bulgari. Together they reveal the preference for rounded forms, the use of unusual colours and a taste for yellow gold during some decades as some of the most characteristic features of the Bulgari style.*



.....
Gargantilla de oro con rubíes, zafiros, lapislázuli y diamantes,
1979. Colección Heritage de Bulgari, Roma.
Ippolito Caffi. *El Coliseo*, 1847. Óleo sobre lienzo, 35 x 58 cm
Museo di Roma, Palazzo Braschi, Roma.

.....
Choker in gold with rubies, sapphires, lapis lazuli and diamonds
(1979). Bulgari Heritage Collection, Rome. 7 x 4 cm
Ippolito Caffi. *The Colosseum*, 1847. Oil on canvas, 35 x 58 cm
Museo di Roma, Palazzo Braschi, Rome

Capturar la eternidad: Roma en el diseño de Bulgari

Con sus impresionantes vestigios del Imperio Romano, sus amplias plazas, su imponente arquitectura barroca con sus innumerables fuentes y sus magníficas basílicas, la ciudad de Roma ha sido fuente de inspiración para artistas e intelectuales de todos los tiempos. Las creaciones de Bulgari, en palabras del nieto de su fundador, **Paolo Bulgari**, “son un recorrido por las obras maestras italianas en las que se inspiran”.

.....
Un recorrido que empieza por uno de los monumentos más emblemáticos de la ciudad, retratado por numerosos artistas y cuya inconfundible forma ovalada acabará convirtiéndose en una de las señas de identidad del diseño Bulgari: el Coliseo.
.....

Lo vemos ya en un brazalete de 1934 que combina diamantes con piedras de un solo color, el rojo de los rubíes. Se trata de una joya que mantiene el estilo geométrico y art déco predominante en las primeras décadas del siglo XX, pero que muestra un uso temprano de la talla cabujón, que confiere a la piedra una forma redondeada; una técnica revolucionaria en aquel momento, que iría posteriormente desarrollándose hasta convertirse en la principal y más apreciada del estilo Bulgari.

Capturing eternity: Rome in Bulgari design

*With its impressive vestiges of the Roman Empire, its broad city squares, imposing Baroque architecture with innumerable fountains and its magnificent basilicas, the city of Rome has been a source of inspiration for artists and intellectuals of every century. In the words of **Paolo Bulgari**, grandson of the firm's founder, Bulgari's creations are “a journey through the Italian masterpieces that have inspired them.”*

.....
The result is a journey that begins with one of the city's most famous monuments, depicted by numerous artists and with an unmistakable oval form that has made it one of Bulgari's signature motifs: the Colosseum.
.....

It is already present in a bracelet of 1934 which combines diamonds with stones of a single colour, the red of rubies. This is a jewel that retains the prevailing Art Deco, geometrical style of the early decades of the 20th century but reveals an early use of the cabochon cut, which gives the stone a rounded appearance. This technique, which was revolutionary at the time, would subsequently be developed to make it the preeminent and most highly appreciated within Bulgari's style.

La elíptica fue también una de las formas predilectas de los grandes arquitectos del Barroco italiano para dar movimiento a construcciones y espacios urbanos, desplazando progresivamente a la clásica forma circular. La columnata y la plaza de San Pedro, diseñadas por **Bernini** como un inmenso lugar de acogida en el que las columnas envolvían y guiaban a los peregrinos hasta la iglesia, dio origen a una serie de broches en la década de 1930, todavía de influencia art déco pero con piedras redondeadas que realzan su diseño arquitectónico. Más tarde, en las décadas de 1970 y 1980, la firma volvió a emplear el óvalo en piezas realizadas en oro combinado con diversas piedras preciosas.

*The elliptical form was also among the most favoured by the great architects of the Italian Baroque in their aim to give movement to urban buildings and spaces and it gradually prevailed over the classical circular form. The colonnade and Piazza San Pietro, designed by **Bernini** as an immense space to house huge crowds in which the columns surround and guide pilgrims to the basilica, were the source of inspiration for a series of brooches in the 1930s. These are still influenced by Art Deco but now use rounded stones which emphasise their architectural design. Later, in the 1970s and 1980s, the firm revived the use of the oval in pieces made in gold combined with different precious stones.*

.....
Giuseppe Vasi. Plaza de San Pedro, 1774. (Saint Peter's Square).
Aguafuerte, 97x100,8 cm. Museo di Roma, Palazzo Barschi, Roma.





*Vescovo di Frascati
prete della Sagranta
Papa e Piazza di S. Pietro
e Palazzo Pontificio
e Palazzo Pontificio*

*Cardinal Duca d'York Vice-Cancelliere della S. Romana Chiesa, Sotto Decano del Sagra Collegio
Basilica Vaticana
in Vaticano, e Palazzo Pontificio, Procuratore, e Dedicato
Cavaliere dell'Orde Sacerdotale del medesimo Collegio ed incarico l'anno 1774.*

Bulgari, de joyería a imperio

Descendiente de una familia griega de orfebres, Sotirio Bulgari, fundador de la firma, viajó a Italia a finales del siglo XIX y ya en 1884 abrió su primera tienda en Roma. En 1905 inauguró la actual sede de la casa, en el número 10 de Via Condotti, donde años después terminó por concentrar toda su actividad. De sus seis hijos, Giorgio y Constantino fueron los que más se involucraron en el negocio, haciéndose cargo de él tras su fallecimiento, en 1932. Dos años más tarde reinauguraron la tienda tras una gran reforma y cambiaron definitivamente el nombre a BVLGARI, en mayúsculas y con la tipografía de las inscripciones de la antigua Roma. Los dos hermanos optaron entonces por alejarse de la escuela francesa de joyería -predominante en aquella época y caracterizada por el uso del platino y los diamantes dispuestos en diseños geométricos- y comenzaron a unir los diamantes con piedras preciosas de distintos colores y de talla cabujón, toda una revolución en el diseño de joyas.

El período de posguerra supuso un resurgir comercial que favoreció la experimentación estilística de Bulgari, sobre todo en cuanto al uso del color, y en los años cincuenta comenzaron a introducirse combinaciones cromáticas sin precedente, que serían cada vez más atrevidas en las décadas posteriores. Con el auge de la dolce vita romana, la firma se dio a conocer entre actrices y protagonistas de la jet set italiana e internacional, lo que llevó el nombre de la marca por todo el mundo. Cuando fallecieron Giorgio y Constantino

Bulgari, from jewellery to empire

Descended from a Greek family of goldsmiths, the firm's founder Sotirio Bulgari went to Italy in the late 19th century and in 1884 opened his first shop in Rome. The present building, located at number 10 Via Condotti, opened in 1905 and eventually all the firm's activities would be grouped together there. Of Sotirio's six sons, Giorgio and Constantino were the most involved in the business, taking over from him after his death in 1932. Two years later they reopened the shop after major improvements and changed the firm's name to BVLGARI in capital letters and with lettering taken from ancient Roman inscriptions. At this point the two brothers opted to move away from the French school of jewellery that prevailed at this period with its characteristic use of platinum and diamonds in geometrical designs and instead began to combine diamonds with cabochon cut precious stones of different colours, representing a revolution in jewellery design.

The post-war period saw a boom in the economy that favoured Bulgari's stylistic experimentation, particularly with regard to the use of colour, and in the 1950s the firm began to introduce unprecedented colour combinations that would become increasingly daring over the following decades. With the emergence of the Roman dolce vita the firm became known among actresses and members of the Italian and international jet-set, bringing the name of Bulgari international renown. By the time Giorgio and Constantino died in 1966 and 1973 respectively,

1. Collar de oro con zafiros azules y amarillos, perlas cultivadas y diamantes, 1988. Colección privada de la baronesa Carmen Thyssen-Bornemisza |
 2. Collar de plata, Sotirio Bulgari, 1880. Colección Heritage de Bulgari, Roma. | 3. Collar Parentesi de oro con diamantes, 1982. Colección Heritage de Bulgari, Roma. |
 4. Collar y pendientes de oro con diamantes, 1992. Colección Heritage de Bulgari, Roma. |
 5. Collar de oro con esmeraldas, amatistas, cuarzos, turmalinas rosas, zafiros y diamantes, 1991. Colección Heritage de Bulgari, Roma.



1



2



5



3



4

1. Necklace in gold with blue and yellow sapphires, cultured pearls and diamonds, 1988. Private Collection of Baroness Carmen Thyssen-Bornemisza |
 2. Necklace in silver, Sotirio Bulgari, 1880. Bulgari Heritage Collection, Rome. | 3. Parentesi necklace in gold with diamonds, 1982. Bulgari Heritage Collection, Rome. |
 4. Necklace and pendent earrings in gold with diamonds, 1992. Bulgari Heritage Collection, Rome. |
 5. Necklace in gold with emeralds, amethysts, citrines, pink tourmalines, sapphires and diamonds, 1991. Bulgari Heritage Collection, Rome.

1. Reloj BVLGARI ROMA de oro con correa de cordón y cuero, 1975. Colección Heritage de Bulgari, Roma. | 2. Reloj joya *Serpenti* de oro con esmalte negro, esmeraldas y diamantes, 1975. Colección Heritage de Bulgari, Roma. | 3. Pendientes de platino con diamantes, 1938. Colección Heritage de Bulgari, Roma. | 4. Polvera de plata con moneda de oro de Baviera (1410-1436), 1940. Colección Heritage de Bulgari, Roma. | Ippolito Calffi, *Piazza del Popolo*, 1843-1857. Acuarela, 44 x 59 cm. Museo di Roma, Palazzo Braschi, Roma.



1



2



3



4

1. BVLGARI ROMA watch in gold with cord and leather strap, 1975. Bulgari Heritage Collection, Rome. | 2. Serpenti bracelet-watch in gold with black enamel, emeralds and diamonds, 1975. Bulgari Heritage Collection, Rome. | 3. Earrings in platinum with diamonds, 1938. Bulgari Heritage Collection, Rome. | 4. Powder compact in silver with gold coin from Bavaria (1410-1436), 1940. Bulgari Heritage Collection, Rome. | Ippolito Calffi. *Piazza del Popolo*, 1843-1857. Waterpaint, 44 x 59 cm. Museo di Roma, Palazzo Braschi, Rome.

en 1966 y 1973 respectivamente, los hijos de Giorgio, Paolo y Nicola, ya formaban parte de la empresa y dirigían activamente el negocio y su producción creativa. La década de 1970 significó la primera fase de la expansión internacional de la casa, con la apertura de tiendas en Nueva York, Ginebra, París y Montecarlo. En 2011, Bulgari se unió al grupo de lujo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennesy).

Coincidiendo con la celebración de su 125 aniversario, en 2009, comenzó la organización de diversas exposiciones retrospectivas que han llevado las creaciones de Bulgari por ciudades como Roma, París, Pekín, Tokio o Shanghái, aunque es en Madrid donde se muestra por primera vez la estrecha vinculación de sus diseños con el arte y la arquitectura de Roma, una relación que llevó también a la firma a financiar en 2014, año de su 130 aniversario, la restauración de la emblemática escalinata de la plaza de España, recientemente inaugurada.



FICHA DE LA EXPOSICIÓN:

Título: Bulgari y Roma. Organizador: Museo Thyssen-Bornemisza, en colaboración con Bulgari.

Sede y fechas: Madrid, Museo Thyssen-Bornemisza, hasta el 26 de febrero de 2017.

Comisaria: Lucia Boscaini, directora del Departamento de Legado Histórico de Bulgari.

Coordinadora: Laura Andrada.

Número de obras: 149 joyas y 38 obras.

Giorgio's sons Paolo and Nicola were already involved with the firm, actively steering its business and creative production sides. The 1970s saw the first international expansion of the company with the opening of shops in New York, Geneva, Paris and Monte Carlo. In 2011 Bulgari became part of the LVMH (Louis Vuitton Moët Hennesy) luxury group.

To mark the celebration of Bulgari's 125th anniversary in 2009 a series of retrospective exhibitions have been organised which have brought the firm's creations to cities such as Rome, Paris, Beijing, Tokyo and Shanghai. Madrid, however, is the first venue to focus on the close link between Bulgari's designs and the art and architecture of Rome, a relationship which in 2014 and to mark the firm's 130th anniversary led Bulgari to sponsor the restoration of the famous Spanish Steps in the Piazza di Spagna, which were recently reopened to the public.



EXHIBITION INFORMATION:

Title: Bulgari and Rome.

Organiser: Museo Thyssen-Bornemisza in collaboration with Bulgari.

Venue and dates: Madrid, Museo Thyssen-Bornemisza, until 26 February 2017.

Curator: Lucia Boscaini, director of Bulgari's Historic Legacy department.

Coordinator: Laura Andrada.

Number of works: 149 jewels and 38 other works of art.





ALCACHOFA | ARTICHOKE

Cultivada desde la antigüedad en climas templados.
Como ingrediente, principal o secundario, es siempre versátil y resultona.

*Cultivated from ancient times in temperate climates.
As an ingredient, main or incidental, it is always versatile and attractive.*

Sabor | Flavour

Fina, succulenta, jugosa; dotada de un ligero amargor y un toque final dulce.

Refined, lush, juicy: endowed with a slight bitterness and a sweet aftertaste.

Estación | Season

Todo el año. Las mejores: las que se cosechan primeras, en otoño y las últimas, en primavera.

All year round. The best: the ones harvested first, in autumn and last, in spring.

Preparación | Cooking Methods

Crudas cuando son muy tiernas, cocidas, fritas, a la plancha, guisadas, rellenas, incluso en infusión.

Raw when they are very tender, roasted, fried, grilled, stewed, stuffed, even drunk in infusions.

Combinaciones | Flavour Affinities

Jamón, carnes rojas, pescados blancos, langostinos, calamares, almejas, piñones, vino blanco, etc.

Serrano ham, red meat, white fish, shrimps, squid, clams, pine nuts, white wine, and a long etc.

Maridaje | Pairing

Complicado. Los taninos dan sabor metálico. Blancos secos; con poca acidez, finos y manzanillas.

Tough. Tannins draw out a metallic flavor. Dry whites, with low acidity like finos and manzanillas sherry wines.

De origen egipcio, las alcachofas o alcauciles (nombres de origen árabe que significan “lengüetas de la tierra”) son las flores sin madurar; las yemas florales de la planta.

Cargadas de minerales y vitaminas, poseen además otras sustancias como esteroides que las convierten en imprescindibles en la lucha contra el colesterol. También son depurativas, reconstituyentes y muy diuréticas.

Al comprarlas, las más tiernas son las que están cerradas y bien apretadas, las que más pesan y muestran color verde claro.

Su tamaño no afecta a la calidad. Al apretarla junto al oído, deberemos escuchar un crujido: señal inequívoca de frescura.

Of Egyptian origin, the artichoke (word that comes from the Arab-occupied Spain where the western Arabic word for an artichoke-y plant, al-karsufa (al in Arabic just means ‘the’), turned into the Spanish alcachofa.

This worked its way to Northern Italy, where it got turned into articiocco, which then worked its way into English) are the immature flowers; the flower buds of the plant.

Loaded with vitamins and minerals, they also have other substances such as sterols that make them essential in the fight against cholesterol. They are also depurative, restorative and very diuretic.

When buying artichokes, the tenderest are the ones that are closed and tight, the ones that weigh more and show a light green colour. Its size does not affect quality.





Cordero con Alcachofas

Restaurante Duque, Segovia.

Ingredientes (para seis personas): medio cordero, cuatro dientes de ajo, una cebolla, aceite de oliva, dos hojas de laurel, una cucharada de moka de azafrán, quince alcachofas frescas, una ramita de tomillo, perejil fresco, ocho granos de pimienta blanca, un vaso de vino blanco (200 ml), caldo o agua.

Preparación: partir el cordero en trozos lo más regulares posibles. Salpimentar y reservar. En una cazuela con aceite de oliva, freír los dientes de ajo. Cuando estén dorados, les sacamos a mortero con el azafrán. En ese mismo aceite, introducimos la cebolla picada muy fina, el laurel, el tomillo y la pimienta. Cuando empiece a tomar color, introducir el cordero, dejar pochar bien y añadir el picado de mortero con el vino. Dar unas vueltas y añadir

un poco de caldo o agua hasta cubrir. Veinte minutos antes de estar cocido el cordero, añadir las alcachofas limpias, rectificar de sal y listo para servir muy caliente.

Lamb with Artichokes

Restaurante Duque, Segovia.

Ingredients (six servings): half lamb, 4 cloves of garlic, one onion, olive oil, two bay leaves, a dash of saffron, fifteen fresh artichokes, a sprig of thyme, fresh parsley, eight white peppercorns, a glass of white wine (200 ml), stock or water.

Procedure: chop up the lamb in even pieces. Season with salt and pepper and set aside. Fry the garlic cloves in olive oil. When golden, remove and smash them in a mortar with the saffron. In the same oil, place the onion, finely chopped, bay leaves, thyme and peppercorns. When it begins to brown, add the lamb, let it poach well and then incorporate the mashed garlic and saffron mix with the wine. Stir and add some stock or water to cover. Twenty minutes before the lamb is cooked, add the clean artichokes, adjust seasoning to taste and serve very hot.



Alcachofas en Salsa estilo El Churra

Restaurante El Churra, Murcia.

Ingredientes: alcachofas, caldo de pollo, huesos de jamón, azúcar, agua, taquitos de jamón, piñones y sal.

Preparación: Una vez limpias las alcachofas, sofreírlas en una olla o sartén. Mientras, prepararemos un caldo de pollo y huesos de jamón.

Una vez hecho el caldo, procedemos a cocer las alcachofas.

Más tarde vamos a añadir caramelo, taquitos de jamón y piñones.

Conforme vaya cociendo, vamos a reducir y a espesar.

Presentación: Montar en plato hondo, la alcachofa en el centro, añadiendo la salsa obtenida.

Decorar con una loncha de jamón y una ramita de tomillo.

Elaboración: 20 minutos.

Artichokes in Gravy “El Churra” Style

Restaurante El Churra, Murcia.

Ingredients: artichokes, chicken stock, serrano ham bones, sugar, water, serrano ham lardons, pine nuts and salt.

Procedure: Stir-fry the clean artichokes in a pan. Meanwhile, prepare a broth with the chicken stock and the ham bones. Cook the artichokes in the broth. Later add the caramel made with the sugar and water, the ham lardons and the pine nuts. Let it reduce and thicken.

To serve: Place one artichoke in the centre of a bowl, and add the gravy. Garnish with a slice of serrano ham and a twig of thyme.

Preparation time: 20 minutes.

Mero con Alcachofas y Olivada

**Restaurante Real Balneario,
Salinas, Asturias.**

Chef: Isaac Loya del Río.

Ingredientes (para cuatro personas):

un kilo de mero en lomos, doce alcachofas, s.c. olivada, s.c. perejil, s.c. aceite de oliva, s.c. limón.

Preparación: Cocer los corazones de alcachofas.

Una de ellas, filetearla entera transversalmente y freírla en aceite muy caliente para que queden crujientes. Apartar ocho corazones enteros y el resto pasarlo por la turmix con un poco de aceite, sal y pimienta, hasta crear una crema.

Triturar unas aceitunas negras con aceite hasta crear la olivada. Salazonar los lomos de mero, dorarlos en parrilla o sartén y terminar en el horno.

Picar muy fino el perejil y mezclar con aceite.

Presentación: En plato, poner en el centro un círculo la crema de alcachofas situando encima los lomos del mero.

Bordear todo el plato con la olivada. Decorar encima con un crujiente de espinaca y aderezar un poco el pescado con el aceite de perejil.

Grouper with Artichokes and “Olivada”

**Restaurante Real Balneario,
Salinas, Asturias.**

Chef: Isaac Loya del Río.

Ingredients (four servings): one kilo of grouper’s fillets, twelve artichokes, “olivada”, parsley, olive oil, lemon.

Procedure: Cook the artichoke hearts. Slice one of them across and fry it in very hot oil until crispy. Use a blender to make a cream with three artichokes, oil, salt and pepper. Smash the olives with olive oil to make an “olivada”.

Salt the grouper fillets brown them on the grill or pan and finish the cooking in the oven.

Chop the parsley very finely and mix with the oil.

To serve: In the center of a dish place the artichoke cream and put on top the grouper’s fillet.

Garnish the side of the dish with the “olivada”, the center with a crispy of spinachs and season the fish with parsley oil.







.....

Alcachofas con Almejas

**Restaurante Ribera del Río Miño,
Las Palmas de Gran Canaria.**

Chef: Alfonso Míguez.

Ingredientes: alcachofas, almejas, jamón, ajo, cebolla, laurel, harina, vino blanco, sal.

Preparación: Limpiamos las alcachofas, las hervimos y reservamos el agua de cocción.

Sofreímos ajo, cebolla y laurel, añadiendo harina y vino blanco, dejando cocer unos minutos.

Después, añadimos el agua de hervir las alcachofas, las almejas y las alcachofas, dejando hervir hasta que se abran las almejas.

Elaboración: 30 minutos.

.....

Alcachofas with Clams

**Restaurante Ribera del Río Miño,
Las Palmas de Gran Canaria.**

Chef: Alfonso Míguez.

Ingredients: artichokes, clams, serrano ham, garlic, onion, bay leaf, flour, white wine, salt.

Procedure: Boil the cleaned artichokes in salted water. Reserve the broth.

Stir-fry the garlic, onion and bay leaf.

Add the flour and white wine.

Let cook for a couple of minutes.

Add the artichokes broth, clams and artichokes, and let simmer until the clams open.

Preparation time: 30 minutes.

Menestra de Cordero Lechal I.G.P. con Alcachofas

Restaurante Mesón El Cid, Burgos.

Ingredientes (para cuatro personas): cuatro jarretes de cordero lechal I.G.P. *, una cebolla, un pimiento verde, tres dientes de ajo, ocho champiñones, dos patatas, ocho alcachofas, 150 ml de vino blanco, dos cucharadas de harina, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, laurel y perejil.

Preparación: sazonar los jarretes de cordero lechal y dorarlos en una tartera, con un buen chorro de aceite a fuego fuerte. Retirar y reservar en un plato. Pelar las alcachofas y cocer quince minutos en una cazuela con agua, sal y unas ramas de perejil.

.....

Suckling lamb P.G.I. Stew with Artichokes

Restaurante Mesón El Cid, Burgos.

Ingredients (four servings): four suckling lamb P.G.I. * shins, one onion, one green pepper, three cloves of garlic, eight mushrooms, two potatoes, eight artichokes, 150 ml of white wine, two spoons of flour, water, extra virgin olive oil, salt, pepper, bay leaf and parsley.

Procedure: season the suckling lamb shins and brown them in a casserole with a good amount of oil and maximum heat. Remove and set aside.

Peel the artichokes and cook them in a pan with water, salt and some parsley sprigs.

.....



Ecurrir y reservar. Pelar y cortar las patatas en dados no muy grandes. Freír en una sartén con aceite, sazonar y reservar. Pelar y picar los ajos, la cebolla y el pimiento. Agregarlos a la tartera junto con la hoja de laurel, dejamos pochar bien y sazonamos. Si se desea, se pueden triturar las verduras antes de añadir al cordero. Añadir harina y rehogar. Introducir el cordero, verter el vino y la misma cantidad de agua. Remover bien. Añadir unos granos de pimienta. Tapar y dejar cocer durante 25-30 minutos. Pasado este tiempo, añadir las alcachofas y las patatas. Presentar y servir.

***Indicación Geográfica Protegida Castilla y León**, razas Churra, Castellana y Ojalada.

Drain and set aside. Peel and dice the potatoes. Fry them in olive oil, season and reserve. Peel and chop the garlic, onion and pepper. Combine them in the casserole with the bay leaf. Let poach and season to taste. Optionally, the vegetables can be mashed before adding them to the lamb. Add the flour y sauté. Incorporate the lamb, the wine and an equal amount of water. Stir well. Add some peppercorns. Put the lid on and let cook for 25 - 30 minutes. Once this time has passed, add the artichokes and the potatoes. Present and serve.

***Protected Geographical Indication Castilla y León**, Churra, Castellana and Ojalada breeds.

.....

Alcachofas Luisa

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.
Ingredientes: cuatro alcachofas por persona, 250 ml de aceite de oliva virgen extra, 200 g de pan rallado, dos huevos, un diente de ajo, cuatro hojitas de perejil, 500 ml de agua y sal.
Preparación: en primer lugar, hacer la masa de las alcachofas. Batir los huevos con una pizca de sal, majar en el mortero el diente de ajo y el perejil y lo añadiremos junto con el pan rallado al

.....

Luisa Artichokes

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.
Ingredients: four artichokes per serving, 250 ml of extra virgin olive oil, 200 g of breadcrumbs, two eggs, a clove of garlic, four parsley leaves, 500 ml of water, salt.
Procedure: firstly, make the batter for the artichokes. Beat the eggs with a pinch of salt. Mash in the mortar the garlic and parsley and add them with the breadcrumbs to the egg. Mix well until



huevo batido hasta conseguir una pasta homogénea y relativamente consistente. Limpiar las alcachofas de las hojas más duras y verdes (hay quien prefiere dejarles un poco de cabo), partirlas por la mitad. Untar con la masa la cara plana de las alcachofas y freírlas a fuego lento en el aceite de oliva virgen extra hasta que estén doradas. Incorporarlas a una olla con el agua. Hervir hasta que estén suficientemente tiernas e iremos probado de sal. Es recomendable dejarlas tapadas al menos una hora, después de hechas.

.....

getting an homogeneous and slightly consistent batter. Clean the artichokes, tearing the hard, green leaves off (optionally the stalk can be leaved on). Slice them in half. Dip the flat side of the artichokes in the batter and fry them in the extra virgin olive oil with low heat. Add the fried artichokes to a pan with boiling water. Cook them until tender. Adjust the seasoning. Let stand with the lid on for one hour before serving.

.....

OBJETOS DE DESEO



1



2



3



4



5

1. Hierro personalizado para marcado de carnes. 25€ | 2. Circulador para cocción Sous Vide Sansaire. 178€ | 3. Kit de jardinera y semillas de hierbas gourmet Miracle-Gro AeroGarden. 386€ | 4. Tazas de 10 oz con doble pared de vidrio Bodum - Set de dos. 28€ | 5. Humidificador de cigarrros "cofre del tesoro" Marshall 20th Anniversary. 1407€ | 6. Cubitera de Champán Jette WMF. 109€ | 7. Máquina retro de algodón de azúcar Nostalgia Electrics. 33€ | 8. Kit de aromas para aprender a degustar el café Revelation. 280€ | 9. Hígro-termo-reloj by L'Atelier du Vin. 43€ | 10. Copas Cupa-Vino by Sempli. 49€

MUST HAVE



6



7



8



9



10

1. Personalized Steak Branding Iron. 25€ | 2. Sansaire Sous Vide Circulator. 178€ | 3. Miracle-Gro AeroGarden Extra LED Indoor Garden with Gourmet Herb Seed Pod Kit. 386€ | 4. Bodum Bistro Double Wall 10 oz Glass Mugs - Set of 2. 28€ | 5. Daniel Marshall 20th Anniversary Treasure Chest Humidor in Burl. 1407€ | 6. Champagne Bucket Jette WMF. 109€ | 7. Nostalgia Electrics Retro Hard & Sugar-Free Candy Cotton Candy Maker. 33€ | 8. Revelation Coffee Aroma Kit. 280€ | 9. Hygro-Thermo Clock by L' Atelier du Vin. 43€ | 10. Cupa-Vino Glasses by Sempli. 49€

Aceites Valderrama, en las mejores mesas del mundo

Obsesión
POR LA PERFECCIÓN

*Aceites Valderrama, at the finest tables in the world
[obsession for perfection]*





Visitamos la idílica Finca Cotanillo en Toledo, donde Miguel Millán nos desvela el secreto mejor guardado.

We visited the idyllic Finca Cotanillo in Toledo, where Miguel Millán revealed the best kept secret.

Desde 1853, los miembros de la familia vienen cediéndose un testigo por encima del tiempo: el buen hacer en los olivares y almazaras de Córdoba y Toledo, algunos de ellos propiedad desde hace más de 150 años.

Since 1853, members of the family have been passing the torch over time: the good work done in the olive groves and oil mills of Córdoba and Toledo, some of them owned by the family for over 150 years.

Una maestría que se condensa en saber y experiencia, que mejora constantemente las técnicas de elaboración y cultivo y que persigue año tras año, generación a generación, la cima de la excelencia.

A mastery that is condensed in knowledge and experience, constantly improving the elaboration and cropping techniques and pursuing the peak of excellence, year after year, generation to generation.

El resultado tras décadas de esfuerzo: una gama de aceites de oliva virgen extra Valderrama, que recoge los galardones internacionales más prestigiosos y que es requerida en las cocinas de los mejores chefs de todo el mundo.

The results, after decades of effort: a range of Valderrama extra virgin olive oils which collects the most prestigious international awards and that is requested in the kitchens of the best chefs in the whole world.



.....
 El Valderrama Hojiblanca Ecológica ha recibido por segundo año consecutivo la Medalla de Oro en Nueva York.

.....
The Valderrama Hojiblanca Ecológica has received the Gold Medal in New York for a second consecutive year.

Premio Hojiblanca en Nueva York

Por segunda vez el Valderrama Hojiblanca Ecológica ha vuelto a conseguir la medalla de oro en el concurso mundial de Nueva York: el New York International Olive Oil Competition (NYIOOC). Es notable el que por segundo año consecutivo este aceite haya obtenido esa medalla de oro, algo que no había ocurrido en mucho tiempo. El galardón viene a sumarse al reconocimiento obtenido en Febrero en Biofach, Alemania con la Arbequina Ecológica.

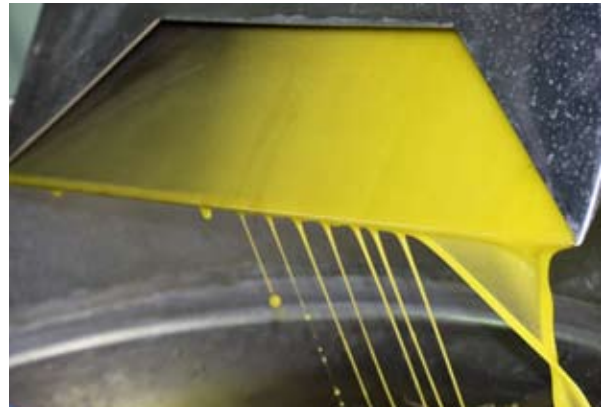


Monovarietales: una apuesta acertada

Una de las características de Aceites Valderrama es que producen cinco monovarietales; cinco aromas naturales para realzar la personalidad de cada plato: Arbequina, Picudo, Hojiblanca, Cornicabra y Ocal. El director de la firma, Miguel Millán, afirma que tuvieron claro que el monovarietal iba a ser exigencia en las mejores cocinas, cosa que no venía ocurriendo entonces. El tiempo le ha dado la razón y son los Chefs de élite los que han reconocido la calidad y brindado el impulso definitivo a la marca Valderrama que está presente en multitud de países.

Hojiblanca, Awarded in New York

For the second time, the Valderrama Hojiblanca Ecologica obtained the Gold Medal at the New York world competition: the New York International Olive Oil Competition (NYIOOC). It is remarkable that, for the second time in a row, this oil has obtained that gold medal, something that had not occurred in a long time. The award came in addition to the recognition obtained in February in Biofach, Germany, with the Arbequina Ecologica.



Single-varietal oils: a successful bet

One of the features of Aceites Valderrama is that they produce five single-varietal oils; five natural aromas to enhance the personality of each dish: Arbequina, Picudo, Hojiblanca, Cornicabra and Ocal. The CEO of the company, Miguel Millán, states they were sure that the single-varietal oil was going to be required in the finest kitchens, which was not happening back then. Time has proven him right; the elite chefs have recognized the quality and provided the definitive boost to the Valderrama brand, now present in several countries.

Atrapar el espíritu del campo en un abrir y cerrar de ojos: en menos de cuarenta y cinco minutos la aceituna se ha convertido en aceite, un manjar que sólo será embotellado bajo pedido, justo antes de servirlo al cliente.

.....

El proceso empieza saliendo al campo y recolectando la aceituna en su punto óptimo de maduración. Inmediatamente, en unos diez minutos, la aceituna recién cosechada se deposita en la almazara, que no por casualidad se encuentra en los olivares.

Tras la limpieza en jacuzzi, para evitar que se rompa el fruto con la consiguiente pérdida de polifenoles, tienen lugar en unos minutos la molienda, el batido y la extracción del aceite en frío, siempre a una temperatura por debajo de los 19 grados.

Se trata de un proceso mecanizado. Por cada nueve kilos de aceituna se obtiene, aproximadamente, un litro de aceite sin filtrar. El primer aceite, el más puro y fresco, que pasa a un sistema de decantación natural.

Todo este proceso se completa en sólo tres cuartos de hora. En la bodega climatizada, el aceite reposa en una atmósfera inerte de nitrógeno para evitar la oxidación hasta el momento del embotellado, que se realiza sólo bajo pedido. El resultado: la máxima calidad virgen extra del mercado.

Catching the spirit of the countryside in the twinkling of an eye: in less than forty-five minutes, the olive becomes oil, a delicacy that will only be bottled upon request and just before waiting on the client.

.....

The process begins by going out into the field and collecting the olives at their optimum point of ripeness. Immediately, in about ten minutes, the newly harvested olives are placed in the oil mill which, not by chance, is located in the olive groves.

After cleaning the fruits in a whirlpool, to prevent them from breaking and the subsequent loss of polyphenols, the grinding, shaking and extraction of the oil in cold take place in a few minutes, always at a temperature below 19 degrees Celsius.

It is a mechanized process. For every nine kilos of olives, approximately one liter of unfiltered oil is obtained. That is the first oil, the purest and freshest, which passes into a natural decanting system.

This whole process is completed in just 45 minutes. In the temperature-controlled cellar, the oil rests in an inert nitrogen atmosphere to prevent oxidation until the time of bottling, which is made only on demand. The result: the highest virgin oil quality on the market.

Maridaje

REPOSTERÍA

La variedad de Ocal de Valderrama, de sabor suave, aroma a hierba fresca y ligero amargor se convierte en la mejor opción para elaborar alta repostería así como aderezo para fruta natural. Ideal en la elaboración de bizcochos.

CON TRUFA NATURAL

El Valderrama con trufas es el punto natural que realza cualquier plato de pasta, patatas, caza, verdura y pescado, tanto de cocina occidental como asiática. Se trata de un Ocal con una genuina trufa natural, blanca o negra, que reposa y macera en el interior de la botella.

COCINA AL VACÍO Y A BAJA TEMPERATURA

Valderrama recomienda su Ocal por la suavidad y fresca aromatización para cocinar al vacío a baja temperatura ya que permite la infusión de los compuestos aromáticos naturales a la vez que conserva todas sus propiedades.

FRITOS

Valderrama ofrece un elección de variedades de aceite virgen extra de alta calidad producidos en frío que deja la fritura con un sabor suave. Los alimentos no se empapan. Además permite freír a menor temperatura obteniéndose un frito de más calidad y crujiente, así como ganar entre un 30 % y un 80 % en rendimiento.

EN LA MESA

Cualquiera de los monovarietales convierte cada bocado en placer, pero el Grand Cru sería irresistible. Es el *coupage* de Valderrama, elaborado con partidas de aceite de oliva virgen extra de las variedades Arbequina, Hojiblanca, Picudo y Ocal seleccionadas en base a su contenido en polifenoles.

Pairing

PASTRY MAKING

Valerrama's Ocal variety, with its mild taste, fresh grass aroma and light bitterness, makes the best choice to bake gourmet pâtisserie as well as preparing dressings for fresh fruits. Ideal for baking biscuits.

WITH NATURAL TRUFFLE

The Valderrama with truffles is the natural item that enhances any dish of pasta, potatoes, game, vegetables and fish, both Western and Asian cuisine. It is an Ocal with a genuine natural white or black truffle, that rests and macerates inside the bottle.

VACUUM AND LOW TEMPERATURE COOKING

Valderrama recommends its Ocal for the softness and fresh aromatization for vacuum at low temperature cooking, since it allows the infusion of the natural aromatic compounds while retaining all its properties.

FRIED FOOD

Valderrama offers a choice of high quality extra virgin oil varieties produced in cold, which add a mild taste to the fried food. Food does not get soaked up. It also enables frying at lower temperatures, thus getting better and crispier fried items, while improving yields in 30% to 80%.

AT THE TABLE

Any of the single-varietal oils turns every bite into a pleasure, but the Grand Cru would be irresistible. It is the blend of Valderrama, made with extra virgin olive oil of the varieties Arbequina, Hojiblanca, Picudo and Ocal selected based on their polyphenols content.

CHEFS & VALDERRAMA

ESPAÑA | SPAIN

Adolfo, Boroa, Casa Jose, Coque, Pandelujo, El Paraguas, 99 Sushi, Europa Decó, Hotel Villamagna, Casa Solla, El Bohío, El Faro del Puerto, Kabuki Wellington, José María Los Churrascos, Las Rejas, La Terraza del Casino de Madrid, Miyama, Palacio de Cibeles, Zalacaín, Zladiaran...

BENELUX

Bélgica, Luxemburgo y Países Bajos *Belgium, Luxembourg and Holland*
De Zwettheul in Schipluiden, Restaurant Parkheuvel in Rotterdam, Restaurant De Leest in Vaassen, Restaurant De Kromme Watergang, Restaurant Karel V in Utrecht, Restaurant Brouwerskolkje in Overveen, Restaurant Sea Grill, SAS Hotel in Brussels, Restaurant Hof van Cleve in Kruishoutem, Restaurant Sans Cravatte in Bruges.

REINO UNIDO | UNITED KINGDOM

Royal Automobile Club, Hilton Park Lane, The Connaught at Mayfair, The Ritz London, Waterside Inn Bray, Hotel The Goring London.

COREA | KOREA

Pierre Gagnaire, The Paris Restaurant (Grand Hyatt Hotel)

ESTADOS UNIDOS | UNITED STATES

NUEVA YORK | NEW YORK

Bouley, Waldorf Astoria, Corton, Gramercy Tavern, Blue Hill, Asiate, Daniel.

WASHINGTON

Marcel's, Corduroy, Brasserie Beck, Minibar, Café Atlántico, La Bergerie, Citronelle.

ALEMANIA | GERMANY

VAU in Berlín, Silk in Frankfurt.

AUSTRIA

Red Bull Hangar 7 in Salzburg.

Valderrama produce siete tipos diferentes de aceite de oliva virgen extra. Cada uno de ellos para un uso específico bien establecido.
Más info: www.valderrama.es

Valderrama produces seven different types of extra virgin olive oil. Each of them for a well-established specific use. More info: www.valderrama.es

Escuelas de Hostelería en Costa de Marfil y Kenia
El innovador proyecto de Harambee

Chef to Chef

*Technical Training Centres in Ivory Coast and Kenya
The innovative project of Harambee*



El gusto por la cocina le viene de familia. Su madre se dedica a preparar y vender comida a los obreros de la construcción, pero su sueldo es bastante variable porque no hay muchos edificios construyéndose en la zona donde viven. Sin embargo, es el único ingreso con el que cuentan para vivir ella, su madre y sus cuatro hermanos pequeños.

Desde que comenzó sus estudios en Kimlea, hace pocos meses, los problemas económicos de la familia han aumentado, pero ella está muy ilusionada con acabarlos y poder ayudar con su trabajo a su madre y sus hermanos.

Esta es la historia de Alice, que tiene 18 años y vive cerca de la ciudad de Kiambu, en Kenia, una zona del mundo en la que las mujeres del medio rural no tienen acceso a la educación y que, con frecuencia, acaban siendo víctimas de explotación.

Afortunadamente, la realidad de Alice cambió cuando en 2015 Harambee lanzó Chef to Chef, un proyecto de becas que en sus dos primeras ediciones ha contado con chefs de primera línea.

.....

Cada chef participante en esta iniciativa ha apadrinado a una joven africana y ha diseñado un plato especial con ingredientes típicos de su país, que fue incluido en las cartas de sus restaurantes como plato solidario.

.....

The taste for cooking runs in the family. Her mother works preparing and selling food to construction workers, but her salary is quite variable because there are not many buildings being built in the area where they live. However, it is the only income that her family has.

Since she began her studies at Kimlea a few months ago, the family's financial problems have increased, but she is very excited about ending them, starting to work and being able to help her mother and her siblings with her earnings.

This is the story of Alice, an 18 years old girl who lives near the city of Kiambu in Kenya, an area of the world where rural women do not have access to education and often end up as victims of exploitation.

Fortunately, Alice's life changed when in 2015 Harambee released Chef to Chef, a scholarship project that in its first two editions has featured first-rate chefs.

.....

Each chef participating in this initiative has sponsored an African girl and has created a special dish with typical ingredients of her country, which was included in the menus of their restaurants as a solidarity dish.

.....

Los chefs que apadrinaron este proyecto social coincidieron en la ilusión y el orgullo de poder colaborar con la formación de sus colegas del futuro en rincones del mundo especialmente desfavorecidos.

Asimismo, han manifestado su apoyo a las nueve alumnas que se beneficiarán del proyecto y han destacado que su preparación será una ayuda para todas sus aldeas.

.....
 Las becas para las jóvenes africanas costean su formación durante tres años en la Escuela de hostelería Yarani, en Costa de Marfil y la escuela de hostelería Kimlea, en Kenia. En estos lugares recibirán formación básica que asegure el acceso al mercado laboral o el autoempleo (leer, escribir, contabilidad básica, etc.) y capacitación en las áreas de hostelería y sanidad.

¿Qué significa Harambee? Es una expresión en swahili que se usa cuando un proyecto necesita la ayuda de todos.

¿Qué es Harambee? Es un proyecto internacional de comunicación y solidaridad con África, a través de la cooperación directa con los africanos y de la sensibilización en el resto del mundo. Presta apoyo económico a proyectos concretos del África subsahariana, impulsados y gestionados directamente por africanos comprometidos con sus respectivos países.

The chefs who sponsored this social project agreed on the pleasure and pride of being able to collaborate with the formation of their future colleagues in especially disadvantaged corners of the world.

They have also expressed their support to the nine students who will benefit from the project, and have stressed that their professional and educational development will be an aid to all their villages.

.....
The scholarships for the Africans girls cover their training for three years at the Yarani School in Ivory Coast and the Kimlea School in Kenya. In these places they will receive basic training to ensure access to the working market or self-employment (reading, writing, basic accounting, etc.) and training in the areas of hospitality and health.

Harambee is a Swahili word with complex meanings. Its closest translation in English is 'all together for one.' A Harambee is an action; there is a will, an energy and strength behind it. It signifies the work of a whole community. You cannot do a Harambee alone.

Harambee Africa International is a non-profit, world-wide solidarity initiative to benefit Africa. It was founded on October 6, 2002. Since then, Harambee Africa International has expanded to welcome national associate organizations in France, Spain, Portugal, Holland, Ireland and the United States.

Desde 2002 han realizado 56 proyectos en 18 países: Angola, Benín, Burkina Faso, Camerún, Congo, Costa de Marfil, Guinea Bissau, Kenia, Madagascar, Mozambique, Nigeria, Ruanda, Santo Tomé y Príncipe, Sierra Leona, Sudáfrica, Sudán, Togo y Uganda.

Harambee España promueve cada año distintas iniciativas de solidaridad y sensibilización, para dar a conocer y financiar los proyectos. Todas las personas que participan en Harambee (España) -directivos, asociados y colaboradores- sin excepción trabajan de forma absolutamente gratuita.

El proyecto Chef to Chef tiene como objetivo recaudar fondos y está dirigido a aquellos que quieran colaborar siendo Padrinos de Estudios de una estudiante de Hostelería de Costa de Marfil o Kenia.

.....
 Para completar el importe de las becas, Harambee ha puesto en marcha una campaña de crowdfunding en www.cheftochef.harambee.es

Hoy, gracias a las nuevas tecnologías, dos personas de países, edades y formación distintas pueden conocerse, ayudarse y participar en proyectos comunes.

Dice un antiguo proverbio del Congo: “Nunca se borrarán las huellas de las personas que caminaron juntas”.

To date, the Harambee network has developed projects in 18 countries: Angola, Benin, Burkina Faso, Cameroon, Congo, Ivory Coast, Guinea-Bissau, Kenya, Madagascar, Mozambique, Nigeria, Rwanda, São Tomé and Príncipe, Sierra Leone, South Africa, Sudan, Togo and Uganda.

Harambee Spain promotes different initiatives of solidarity and awareness every year, to publicize and fund projects. All persons participating in Harambee (Spain) - directors, associates and collaborators- without exception work absolutely for free.

The Chef to Chef project aims to raise funds and is aimed at those who want to collaborate as Sponsors of Studies of a student at the Centres in Ivory Coast or Kenya.

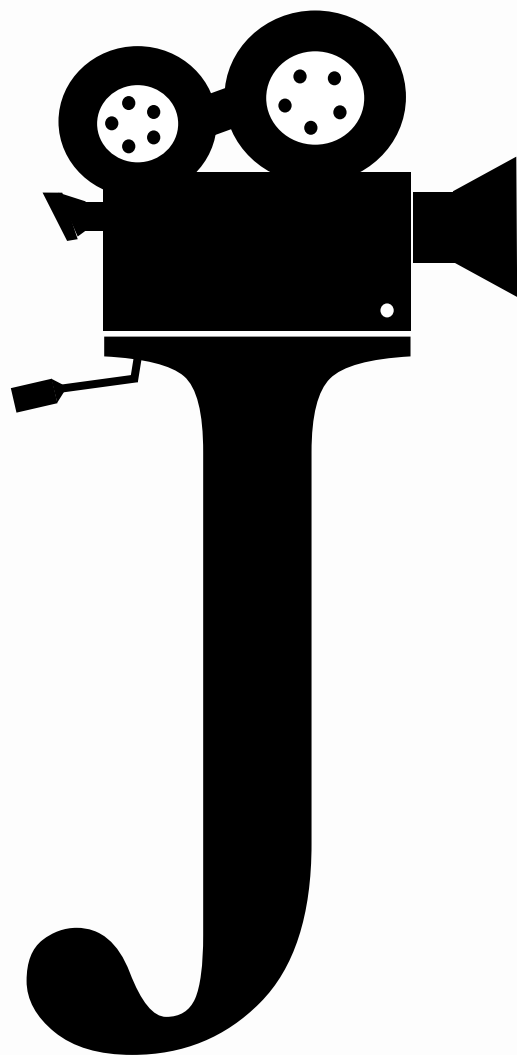
.....
To complete the scholarship amount, Harambee has launched a crowdfunding campaign at www.cheftochef.harambee.es

Today, thanks to the new technologies, two people from different countries, ages and backgrounds can get to know each other, help themselves and participate in common projects.

An old Congolese proverb says: ‘You’d never erase the footprints of two people who walk together.’



JAVIER CÁMARA



50 AÑOS EN VIAJE CONSTANTE

50 YEARS OF CONSTANT JOURNEY



Su profesora le dijo que lo tendría difícil para trabajar como actor, por sus “ojillos” y su calvicie. Acaba de cumplir los 50 y nos cuenta que su madre, que tiene buena mano en la cocina, se presentó en su aniversario con las maletas llenas de delicias de su Rioja natal.

“No he podido evitar mirar las primeras fotos [de su infancia], tratar de adivinar quién era, quién iba a ser. Imagino que uno busca señales, si había algo en aquellos lodos que

His teacher told him that it would be difficult for him to work as an actor, because of his ‘little eyes’ and his baldness. He just turned 50 and the day of his birthday party, his mother, who is a great cook, appeared with her suitcases full of delights from his native Rioja.

‘I couldn’t help looking at the first pictures [of his childhood], trying to guess who he was, who he was going to be. I guess you’re looking for signs, if there



explicasen estos barro. O simplemente lo que busco en esos recuerdos es celebrar la vida, seguir aquí y contármelo y contároslo. Pero sobretodo, agradecer a todas y todos vuestros besos, felicitaciones, cariños. La mayoría no nos conocemos, pero siento que hay afecto. No pido más. No es poco”, aseguró a través de Instagram.

Dotado de una energía inagotable, la trayectoria de este riojano no puede ser más brillante: con dos Goya y Concha de

is something that would have anticipated what I am now. Or merely, what I look for in those memories is to celebrate life, to stay here and to tell it to me and to you. But above all, to thank you all, all your kisses, congratulations, and love. I don’t know most of you, but I feel there is affection. I don’t ask for more. It’s no small thing’, he said through Instagram.

Endowed with an inexhaustible energy, the career of this Rioja born man couldn’t be more brilliant; with two Goya prizes and a

Plata por la elogiada y difícil comedia dramática Truman, se acaba de incorporar nada menos que a la tercera temporada de “Narcos”, la serie estrella de Netflix e interpreta a un sacerdote en El joven Papa, la elogiada superproducción de HBO dirigida por el extravagante y mordaz Paolo Sorrentino, sobre la vida de Pío XIII.

Además, coprotagoniza *Es por tu bien*, la última desternillante comedia de Carlos Therón. *Es por tu bien* se centra en la peor de las pesadillas para un padre: que su



hija crezca y llegue el día en el que le presente a su novio... que, inevitablemente, será un tipo despreciable. Ese día ha llegado para Arturo, Poli y Chus; cuyas hijas se han emparejado con tres joyas. La única solución parece unir fuerzas para librarse de ellos... **Estreno en toda España el 24 de febrero.**

MF: ¿Su plato favorito es...?

JC: Los más básicos. Huevos fritos con patatas. Ensaladilla rusa. Jamón.

MF: ¿De pequeño era un estudiante...?

JC: Sin rumbo.

Concha de Plata for the praised and difficult dramatic comedy ‘Truman’, he has just joined the cast for the third season of ‘Narcos’, the starring series of Netflix, and he plays a priest in ‘The Young Pope’, the highly praised HBO blockbuster that portrays the life of Pope Pius XIII and which is directed by the flamboyant and biting Paolo Sorrentino.

Also he co-stars ‘Es por tu bien’, the latest and hilarious comedy of Carlos Therón. This film focuses on the worst nightmare for a father:



*his daughter growing up and would come the day when she introduces her boyfriend... who will inevitably be a despicable guy. That day has arrived for Arturo, Poli and Chus, whose daughters are dating three ‘gems’. The only solution seems to join forces to get rid of them... **Premiere throughout Spain on February 24.***

MF: Your favourite dish is...?

JC: The basics. Fried eggs with french fries. Spanish potato salad. Ham.

MF: As a child, you were a student...?

JC: Clueless.

MF: ¿Aquél vino que le hace cerrar los ojos...?

JC: Mi tío Alfonso los cerraba al oler y beber todos los de Marqués de Murrieta. Yo le imitaba. (Mi tío trabajó en esa bodega 50 años).

MF: ¿Una ciudad?

JC: Madrid, pero solo por el momento.

MF: ¿La virtud que más valora en otros es...?

JC: La empatía.

MF: ¿Y la que más detesta?

JC: El desprecio.

MF: ¿El viaje pendiente?

JC: Estoy en viaje constante. Encontré el rumbo.

MF: ¿Lo que más le gusta de su trabajo es...?

JC: Reinventarme.

MF: ¿En su nevera siempre hay...?

JC: Ahora mismo muerde. No hay nada. Casi no vivo aquí.

MF: ¿Un personaje al que admira?

JC: Me cuesta responder esta pregunta. Todos los que me gustan lo hacen porque tienen aristas. No es admiración. Es deseo de caminar a su lado durante un trozo del camino. No están en una vitrina. Admiro a los que superan los errores, o lo intentan...

MF: ¿Se siente más cerca de Apolo o de Dionisio?

JC: Espero haber conseguido ser más dionisiaco.

MF: ¿Un fin de semana ideal sería...?

JC: Campo. Silencio. Placeres. Paseos. Estrellas. Chimenea. Risas. Y una buena cama.

MF: ¿La película que no se cansaría de ver?

JC: Cantando bajo la lluvia.

MF: ¿Aquella canción que le transforma?

JC: Cualquiera de Golpes Bajos.

MF: *The wine that makes you close your eyes?*

JC: *My uncle Alfonso used to close his eyes while smelling and tasting all Marqués de Murrieta wines. I mimick him. (My uncle worked for that winery for 50 years).*

MF: *A city?*

JC: *Madrid, but just for the moment.*

MF: *¿The virtue that you appreciate the most in others is...?*

JC: *Empathy.*

MF: *And the one you hate the most?*

JC: *Contempt.*

MF: *A trip in your 'to do' list?*

JC: *I'm on a constant journey. I'm back on track.*

MF: *What you like the most of your job is...?*

JC: *Reinventing myself.*

MF: *In your fridge, there's always...*

JC: *Just now... nothing. I barely live here.*

MF: *A person you admire?*

JC: *I find it hard to answer. All the ones I like are edgy. It's not admiration. It's a desire of walking together for part of the path. They aren't an example. I admire those who overcome their mistakes, or at least they try...*

MF: *Do you feel closer to Apollo or to Dionysius?*

JC: *I hope I have become more Dionysian.*

MF: *The perfect weekend...?*

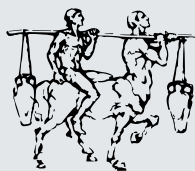
JC: *Countryside. Silence. Pleasures. Strolls. Stars. Fireplace. Laughter. And a good bed.*

MF: *The movie you never get tired of watching?*

JC: *Singing in the rain.*

MF: *The song that transforms you?*

JC: *Any by 'Golpes Bajos'.*



ONTAÑÓN

*Pasión por la viña,
Pasión por el vino,
Pasión por el arte.*

*Passion for the vineyard,
Passion for wine,
Passion for art.*



www.ontanon.es

Finca La Pasada (800 m. altitud).
Desde las entrañas de Rioja Baja...



MF: ¿Si no fuera actor sería...?

JC: Actriz.

MF: ¿Nunca perdonaría...?

JC: Voy perdonando todo. No hay dolor pendiente. No hay rencor. Si se queda dentro, duele y pudre.

MF: ¿La cosa más loca que ha hecho?

JC: En mi vida soy más bien prudente. Lo siento.

MF: ¿El plato o alimento de la infancia que recuerda?

JC: Los macarrones con carne de mi abuela.

MF: ¿De mayor le gustaría ser...?

JC: Una persona en calma. Con un aceptable nivel de respiración.

MF: Si pudiera ir hacia atrás en el tiempo, ¿qué cambiaría?

JC: Mi relación con mi padre.

MF: ¿En su maleta siempre hay...?

JC: Espacio para nuevas cosas.

MF: *If you weren't an actor you would be...?*

JC: *An actress*

MF: *You would never forgive...?*

JC: *I forgive it all. There's no remaining pain, nor resentment. If it stays inside, it hurts and makes you rotten.*

MF: *The craziest thing you've done?*

JC: *In my life I'm precautious. Sorry.*

MF: *The dish of food from your childhood?*

JC: *My grandma's macaroni with meat.*

MF: *When you grow up you'd like to be...?*

JC: *A calmed person. With an acceptable breathing rate.*

MF: *If you were to travel back in time. What would you change?*

JC: *The relationship with my dad.*

MF: *In your suitcase there's always...?*

JC: *Room for new things.*

MF: Si tuviera más tiempo...

JC: Sería más feliz.

MF: ¿El mejor consejo que le han dado?

JC: ¡Vete a Madrid!

MF: ¿Lo que lleva peor de la fama es...?

JC: Los daños colaterales. La confianza de algunas personas, pocas.

MF: ¿Lo que busca en un restaurante es...?

JC: Todo. La propuesta. El viaje. Desde que entras hasta que haces la digestión.

MF: ¿Le gustaría cenar con...?

JC: Gente de confianza.

MF: ¿Sueña con...?

JC: Playa y descanso.

MF: ¿Su lema es...?

JC: No tengo. Pero detesto esos, tipo: “No cambies nunca”.

MF: ¿Su frase favorita?

JC: Te amo.

MF: *If I have more time...*

JC: *I'd be happier.*

MF: *The best advice you have received?*

JC: *Go to Madrid!*

MF: *What you can't handle of being famous is...?*

JC: *Collateral damage. A few people's familiarity.*

MF: *What you look for in a restaurant is...?*

JC: *All. What they have to offer. The journey. From the moment you walk in until de digestion.*

MF: *You would like to dine with...?*

JC: *People I trust.*

MF: *You dream of...?*

JC: *The beach and relaxation.*

MF: *Your motto is...?*

JC: *I don't have one, but I hate the ones like: 'Don't ever change who you are.'*

MF: *Your favourite quote?*

JC: *I love you.*



SÉ PARTE

de la solución
contra la pobreza

¡Hazte de Cáritas!

si quieres ser socio entra en:

haztedecaritas.com

AYER
HOY
MAÑANA



Cáritas

Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide



UN AGUA DE ALTURA

En el Pirineo Aragonés, al nordeste de la provincia de Huesca y a 1.975 metros de altura sobre el nivel del mar, surgen las aguas del manantial Vilas del Turbón, en la aldea de Las Vilas, al pie del monte Turbón, entre los valles de Esera y el Isabena.



PORQUÉ OFRECER VILAS DEL TURBÓN A SUS CLIENTES

ES AGUA MINERO-MEDICINAL

Su origen natural con propiedades terapéuticas conocidas y probadas recomiendan su utilización en tratamientos terapéuticos.

LA ALTURA DEL MANANTIAL

Su ubicación a 1.795 metros la dotan de una pureza inigualable, inaccesible e inalterable.

SER AGUA EMERGENTE

El agua brota de manera natural sin necesidad de sistemas mecánicos.

ES AGUA MINERAL NATURAL, DE MINERALIZACIÓN DÉBIL

Con efecto diurético idóneo para cálculos renales.

BAJA EN SODIO

Apta para dietas pobres en sodio y preparación de alimentos infantiles.

TEMPERATURA CONSTANTE EN EL PUNTO DE EMERGENCIA DE 9° C



PREMIO AL SABOR SUPERIOR POR ITQI

ITQI es la **organización internacional de Chefs y Sumellieres** dedicada a evaluar, premiar y promover comidas y bebidas de un sabor superior por todo el mundo.

Vilas del Turbón consiguió en 2013 el máximo galardón, con las 3 Estrellas.

AGUA OFICIAL DE LA NARIZ DE ORO EN 2014 Y EN AÑOS ANTERIORES

Durante varios años ha sido el **Agua oficial de "La Nariz de Oro"** por ser ideal para el maridaje de vinos y catalogada como agua Gourmet por todas sus cualidades.

Albacete



RESTAURANTE PINCELÍN

Comida autóctona, cocina actual.

pincelin@tvalmansa.es

Tel. 967 340 007

Diego y Pedro Blanco

Las Norias, 10.

02640 Almansa [Albacete]

Almería



RESTAURANTE TERRAZA CARMONA

Tradicional almeriense, creativa y de mercado.

terrazacarmona@terrazacarmona.com

Tel. 950 390 760

Familia Carmona Baraza

C/ del Mar, 1 | 04620 Vera [Almería]

Alicante



RESTAURANTE BATISTE

Cocina mediterránea.

info@restaurantebatiste.es

Tel. 965 411 485 | 965 411 186

José López Fuentes y familia

Pérez Ojeda, 6

03130 Santa Pola | [Alicante]



RESTAURANTE JUAN MORENO

Cocina almeriense actualizada.

info@restaurantejuanmoreno.es

Tel. 950 393 051

Juan Moreno Teruel

Ctra. de Ronda, 3 | 04620 Vera [Almería]

Asturias



RESTAURANTE CASA CONRADO

Cocina tradicional actualizada y de mercado.
info@casaconrado.com
Tel. 985 223 919 | 985 225 793
Marcelo Conrado Antón Pertierra y Familia
Argüelles, 1. 33003 Oviedo [Asturias]

Barcelona



RESTAURANTE BOTAFUMEIRO

Cocina mezcla de marinera y mediterránea.
info@botafumeiro.es
Tel. 932 184 230
Moncho Neira
Gran de Gracia, 81 | 08012 Barcelona



RESTAURANTE REAL BALNEARIO

Cocina tradicional con toques modernos.
info@realbalneario.com
Tel. 985 518 613
Isaac Loya
Av. Juan de Sitges, 3
33405 Salinas, Castrillón [Asturias]



RESTAURANTE GORRÍA

Cocina vasco-navarra.
info@restaurantegorria.com
Tel. 932 451 164
Fermín Gorriá Bergachorena
Diputación, 421
08013 Barcelona



RESTAURANTE RÍAS DE GALICIA

Marisquería.

info@riasdegalicia.com

Tel. 934 248 152

Cándido Iglesias

C/ Lérida, 7

08004 Barcelona



RESTAURANTE MESÓN DEL CID

Cocina castellana.

mesondelcid@mesondelcid.es

Tel. 947 208 715

Familia López Alzaga-Pascual e hijos

Pza. Santa María, 8

09003 Burgos

Burgos



RESTAURANTE CASA OJEDA

Cocina castellana actualizada.

ojeda@restauranteojeda.com

Tel. 947 209 052 | 947 206 440

Familia Carcedo Ojeda

C/ Vitoria, 5.

09004 Burgos

Cádiz



RESTAURANTE ANTONIO

Cocina tradicional y de mercado.

info@antoniohoteles.com

Tel. 956 439 542 | 956 439 141

Familia Mota Verdejo

Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1

11393 Zahara de los Atunes [Cádiz]



RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodecadiz.com

Tel. 956 211 068

Mayte Córdoba Serrano

San Félix, 15

11002 Cádiz



RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodelpuerto.com

Tel. 956 870 952

Fernando Córdoba Serrano

Av. Fuentebravía, Km. 0,5

11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



RTE. VENTORRILLO EL CHATO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@ventorrilloelchato.com

Tel. 956 250 025 | 956 257 116

José Manuel Córdoba Serrano

Vía Augusta Julia, s/n.

Ctra. Cádiz-San Fernando | 11011 Cádiz



RESTAURANTE MESÓN EL COPO

Cocina de mercado.

elcopo@elcopo.es

Tel. 956 677 710 | 956 677 691

Manuel Moreno Rojas

Almadraba, 2.

11379 Palmones, Los Barrios [Cádiz]

Cantabria



RESTAURANTE BOGA BOGA

Cocina marinera, producto de temporada.

restaurantebogaboga@gmail.com

Tel. 942 710 150

Antonio Gutiérrez Cortabitarte

Pza. Mayor del Fuero, 10

39540 San Vicente de la Barquera

[Cantabria]

Córdoba



RESTAURANTE ALMUDAINA

Cocina de la zona y de mercado.

almudaina@restaurantalmudaina.com

Tel. 957 474 342

Pza. Campo Santo de

Los Santos Mártires, 1

14004 Córdoba

Castellón



RESTAURANTE CASA ROQUE

Cocina típica de las comarcas del Ports y

Maestrazgo. Trufa Negra.

roquemorella@gmail.com

Tel. 964 160 336

Roque Gutiérrez Romero y Familia

Cuesta de San Juan, 1 | 12300 Morella



RESTAURANTE EL CABALLO ROJO

Antigua cocina de Córdoba con ciertos

platos mozárabes.

elcaballorojo@elcaballorojo.com

Tel. 957 475 374

José García Marín

Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

Granada



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Cocina tradicional cordobesa.
elchurrascope@elchurrascope.com
Tel. 957 290 819
Rafael Carrillo
Romero, 16
14003 Córdoba



RESTAURANTE CHIKITO

Cocina tradicional
andaluza de mercado.
chikito@restaurantechikito.com
Tel. 958 223 364
Familia Oruezábal
Pza. del Campillo, 9
18009 Granada

Gerona



RESTAURANTE DURÁN HOTEL

Cocina catalana de mercado.
duran@hotelduran.com
Tel. 972 501 250
Luis Durán Simón
Lasauca, 5
17600 Figueres [Gerona]



RESTAURANTE OLEUM

Cocina tradicional.
gregoriogarcia@restauranteoileum.com
Tel. 958 295 357
Gregorio García
San Antón, 81
18005 Granada

Guadalajara



RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

Cocina creativa con raíces autóctonas.
miguelpedraza@rutadelveleta.com
 Tel. 958 486 134 | 958 486 381
 Miguel y José Pedraza Velázquez
 Ctra. Sierra Nevada, km. 5,5
 50011 Cenes de la Vega [Granada]



RESTAURANTE AMPARITO ROCA

Cocina moderna de inspiración regional.
cuentanos@amparitoroca.com
 Tel. 949 214 639
 Jesús Velasco Moreno y Raquel Doncel
 C/ Toledo, 19
 19003 Guadalajara



RESTAURANTE LAS TINAJAS

Cocina tradicional andaluza.
carlosnestares@yahoo.es
 Tel. 958 254 393
 Carlos Nestares y José Álvarez
 Martínez Campos, 17
 18002 Granada



RESTAURANTE EL DONCEL

Cocina de mercado.
eldoncel@eldoncel.com
 Tel. 949 390 001
 Enrique Pérez
 Paseo de la Alameda, 3
 19250 Sigüenza [Guadalajara]

Huelva



RESTAURANTE AZABACHE

Cocina tradicional.
isabache@hotmail.com
beti.huelva@gmail.com
Tel. 959 257 528
Juan Franisco Martín
C/ Vázquez López, 22
21001 Huelva

Huesca



RESTAURANTE VENTA DEL SOTÓN

Cocina regional y mediterránea.
reservas@ventadelsoton.com
Tel. 974 270 241
Ana Acín Viu
Ctra. A-132 Huesca-Puente la Reina, Km. 14
22810 Esquedas [Huesca]

Jaén



RESTAURANTE CASA RUFINO

Cocina de mercado y tradicional, adaptada.
jsrufino@restauranterufino.com
Tel. 959 330 810
José Antonio Zaiño Goye
Av. Playa Central, s/n
21410 Isla Cristina [Huelva]



RESTAURANTE JUANITO

Cocina tradicional.
juanito@juanitobaeza.com
Tel. 953 740 040
Familia Salcedo
Paseo Arca del Agua, s/n
23440 Úbeda [Jaén]

La Coruña



RESTAURANTE A LA BRASA

Cocina tradicional gallega, carnes y pescados a la brasa, mariscos de las Rías.

info@restaurantealabrasa.es

Tel. 981 270 727

Gasthof S.L.

C/ Juan Flórez, 38

15004 La Coruña

Las Palmas de G.C.



RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO

Cocina gallega.

administracion@riberadelriomino.com

Tel. 928 264 431

Rafael Pulido García y Lydia

Olof Palme, 21

35010 Las Palmas [Gran Canaria]

León



RESTAURANTE O'PARRULO

Cocina tradicional gallega.

info@oparrulo.com

Tel. 981 318 653 | 981 317 403

José Martínez Vidal

Av. de Catabois, 401

15405 Ferrol [La Coruña]



RESTAURANTE ADONIAS

Cocina leonesa y de temporada.

restauranteadonias@gmail.com

Tel. 987 206 768 | 987 252 665

Miguel Ángel y Nardi

C/ Santa Nonia, 16

24003 León

Madrid



RESTAURANTE CASA LUCIO

Cocina castellana y de mercado.

info@casalucio.es

mari@casalucio.es

Tel. 913 653 252 | 913 658 217

Lúcio Blázquez y Familia

Cava Baja, 35 | 28005 Madrid



RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@latrainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Miguel García Gómez

Lagasca, 60 | 28001 Madrid



RESTAURANTE LA SACRISTIA

Cocina de mercado, especialidad en bacalao.

info@la-sacristia.es

Tel. 915 220 945

Valentín Galán

Pza. Pedro Cerolo, 1 | 28004 Madrid



RESTAURANTE LOS REMOS

Cocina de pescados y mariscos.

info@losremos.es

Tel. 913 077 230 | 913 073 336

Juan Miguel García Ferrer

Ctra. La Coruña, Km. 12,7

28023 Madrid



RESTAURANTE O'PAZO

Cocina de pescados y mariscos.

opazo@opazo.es

Tel. 915 532 333 | 915 343 748

Evaristo García Gómez

Reina Mercedes, 20

28020 Madrid



RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid

Málaga



RESTAURANTE PALACIO DE CIBELES

Cocina creativa, de autor.

palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

Tel. 915 231 454

Adolfo Muñoz

Pza. de Cibeles, 1. Planta 6ª | 28014 Madrid



RESTAURANTE SANTIAGO

Cocina mediterránea.

reservas@restaurantesantiago.com

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

Av. Duque de Ahumada, 5

29602 Marbella [Málaga]

Mallorca



RESTAURANTE CABALLITO DE MAR

Cocina vanguardista y moderna.

eventos@caballitodemar.info

Tel. 971 721 074

Toni Gil, Jr.

Paseo Sagrega, 5 | 07012 Palma de Mallorca



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA LOS CHURRASCOS

Cocina regional y de mercado.

reservas@loschurrascos.com

Tel. 968 136 028 | 968 136 144

José María Alcaraz Pérez y Josefa Ortas López

Av. Filipinas, 13 | 30366 El Algar, Cartagena

Murcia



RESTAURANTE EL CHURRA

Cocina típica murciana

con toques modernos.

restauranteelchurra@elchurra.net

Tel. 968 238 400

Mariano Nicolás Hernández

Obispo Sancho Dávila, 8 | 30007 Murcia



RESTAURANTE VENEZUELA

Cocina mediterránea.

info@restaurantevenezuela.com

Tel. 968 181 515 | 968 182 021

Fernanda, Sra. de Anastasio Giménez

C/ Campoamor, 1

30740 Lo Pagán [Murcia]

Palencia



RESTAURANTE CASA LUCIO PALENCIA

Cocina tradicional castellana
y de mercado.

info@lucioasadorgastrobar.com

Tel. 979 748 190

Don Sancho, 2 | 34001 Palencia

Segovia



RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional
castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia

San Sebastián



RESTAURANTE ARZAK

Cocina de autor, vasca de evolución,
investigación y vanguardia.

restaurantearzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel

Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Cocina tradicional segoviana
con toques de innovación.

reservas@restaurantejosemaria.com

Tel. 921 466 017 | 921 461 111

José María Ruiz Benito

Cronista Lecea, 11 | 40001 Segovia



RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

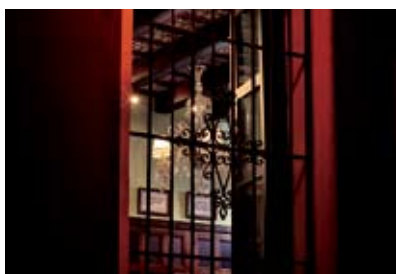
Cocina tradicional castellana.
candido@mesondecandido.es
Tel. 921 425 911
Familia Cándido
Plaza de Azoguejo, 5 | 40001 Segovia



RESTAURANTE MANOLO MAYO

Cocina tradicional andaluza.
restaurante@manolomayo.com
Tel. 955 811 086
Hermanos Mayo Cabrera
Av. de Sevilla, 29
41720 Los Palacios y Vilafranca [Sevilla]

Sevilla



RESTAURANTE CASA ROBLES

Cocina tradicional andaluza.
comercial@roblesrestaurantes.com
Tel. 954 213 150
Pedro Robles Cruzado
Álvarez Quintero, 58
41004 Sevilla

Soria



RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO

Cocina castellana y de temporada.
mesoncastellano10@hotmail.com
Tel. 975 213 045 | 975 212 690
José Luis Giménez y Milagros Andrés
Plaza Mayor, 2 | 42002 Soria

Toledo



RESTAURANTE ADOLFO

Cocina creativa, regional de autor.
restaura@adolfo-toledo.com
comunicacion@adolfo-toledo.com
 Tel. 925 227 321 | 639 938 140
 Calle Hombre de Palo, 7
 45001 Toledo

Valladolid



RESTAURANTE PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.
marketing@vinotintovalladolid.es
 Tel. 983 342 291
 Óscar Garrote
 Campanas, 4 | 47001 Valladolid

Valencia



RESTAURANTE LA NORIA

Cocina mediterránea.
restaurantelanoria@restaurantelanoria.net
 Tel. 961 684 103
 Familia Pérez Gayete
 Maestro Serrano, s/n
 46119 Náquera [Valencia]

Zamora



RESTAURANTE SERAFÍN

Tipo de cocina: zamorana y tradicional.
serafin@980524956.e.telefonica.net
 Tel. 980 514 316
 Serafín Sánchez Bartolomé y Familia
 Pza. Maestro Haedo, 10
 49001 Zamora

Zaragoza



RESTAURANTE EL CACHIRULO

Tipo de cocina: aragonesa y de mercado.

esther@elcachirulo.es

congresos@elcachirulo.es

Tel. 976 460 146. Jesús Acín

Ctra. de Logroño, km. 1,5 | 50011 Zaragoza



Valderrama



Aceites Valderrama elabora unos de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Suaves y aromáticos, son los favoritos de más de 80 chefs con estrellas Michelin en distintos continentes. Probablemente es la única firma española que elabora seis diferentes monovarietales, siempre en armonía con la sostenibilidad y la naturaleza.



www.valderrama.es

T +34 916 502 919

MORROFINO

DECENAS DE RESTAURANTES | DÉCADAS DE EXPERIENCIA

UNA ÚNICA APP

Descárgala Ahora

RESTAURANTE ARZAK (SAN SEBASTIAN) * RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO (SEGOVIA) * RESTAURANTE CASA LUCIO (MADRID) * RESTAURANTE LA TRAINERA (MADRID) * RESTAURANTE PALACIO DE CIBELES (MADRID) * RESTAURANTE LA SACRISTIA (MADRID) * RESTAURANTE PORTONOVO (MADRID) * RESTAURANTE AMPARITO ROCA (GUADALAJARA) * RESTAURANTE DUQUE (SEGOVIA) * RESTAURANTE ADOLFO (TOLEDO) * RESTAURANTE EL DONCEL (SIGÜENZA, GUADALAJARA) * RESTAURANTE MESÓN DEL CID (BURGOS) * RESTAURANTE CASA OJEDA (BURGOS) * RESTAURANTE SERAFÍN (ZAMORA) * RESTAURANTE JUANITO (BAEZA, JAÉN) * RESTAURANTE EL CABALLO ROJO (CÓRDOBA) * RESTAURANTE ALMUDAINA (CÓRDOBA) * RESTAURANTE EL CHURRASCO (CÓRDOBA) * RESTAURANTE ADONIAS (LEÓN) * MESÓN DE PINCELÍN (ALMANSA, ALBACETE) * RESTAURANTE BOGA BOGA (SAN VICENTE BARQUERA, CANTABRIA) * RESTAURANTE LAS TINAJAS (GRANADA) * RESTAURANTE RUTA DEL VELETA (GRANADA) * RESTAURANTE LA NORIA (NÁQUERA, VALENCIA) * RESTAURANTE EL CHURRA (MURCIA) * RESTAURANTE LA VENTA DEL SOTÓN (ESQUEDAS, HUESCA) * RESTAURANTE TERRAZA CARMONA (VERA) * RESTAURANTE JUAN MORENO (VERA) * RESTAURANTE CASA ROBLES (SEVILLA) * RESTAURANTE JOSE MARIA LOS CHURRASCOS (EL ALGAR, CARTAGENA) * HOTEL RESTAURANTE MANOLO MAYO (LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA, SEVILLA) * RESTAURANTE SANTIAGO (MARBELLA, MÁLAGA) * RESTAURANTE AZABACHE (HUELVA) * RESTAURANTE MESÓN EL COPO (PALMONES, CÁDIZ) * RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO (PTO. STA. MARÍA, CÁDIZ) * RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ (CÁDIZ) * RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO (CÁDIZ) * RESTAURANTE ANTONIO (ZAHARA DE LOS ATUNES, CÁDIZ) * RESTAURANTE CASA RUFINO (ISLA CRISTINA, HUELVA) * RESTAURANTE MARISQUERÍA A LA BRASA (LA CORUÑA) * RESTAURANTE RÍAS DE GALICIA (BARCELONA) * RESTAURANTE BOTAFUMEIRO (BARCELONA) * RESTAURANTE GORRÍA (BARCELONA) * RESTAURANTE CABALLITO DE MAR (PALMA DE MALLORCA) * RESTAURANTE DURAN HOTEL (FIGUERES, GERONA) * RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO (LAS PALMAS DE GRAN CANARIA) * RESTAURANTE VENEZUELA (LO PAGÁN, MURCIA) * RESTAURANTE REAL BALNEARIO DE SALINAS (CASTRILLÓN, ASTURIAS) * RESTAURANTE PARRILLA VINOTINTO (VALLADOLID) * RESTAURANTE O'PARRULO (FERROL, LA CORUÑA) * RESTAURANTE BATISTE (SANTA POLA, ALICANTE) * RESTAURANTE CASA CONRADO (OVIEDO) * RESTAURANTE OLEUM (GRANADA) * RESTAURANTE CASA LUCIO (PALENCIA) * RESTAURANTE CHIKITO (GRANADA) * RESTAURANTE EL CACHIRULO (ZARAGOZA) * RESTAURANTE JOSÉ MARÍA (SEGOVIA) * RESTAURANTE LOS REMOS (MADRID) * RESTAURANTE CASA ROQUE (MORELLA, CASTELLÓN) * RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO (SORIA) * RESTAURANTE O'PAZO (MADRID)

MORROFINO | La App de los Restaurantes de Buena Mesa España

