

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

NOVIEMBRE 2019

BRAD PITT
BREITLING SUMMIT
ORIENT EXPRESS

EL GUSTO DE VIAJAR
LAUMONT

EL SECRETO DE LOS CHEFS
BUENA MESA

GUÍA DE RESTAURANTES
SETAS Y TRUFAS

RECETAS DE BUENA MESA
**BALLARÍN,
ROMERO,**

&+

BRAD PITT
BREITLING SUMMIT
ORIENT EXPRES

THE TASTE OF TRAVELLING
LAUMONT

THE SECRET OF THE CHEFS
**MUSHROOMS AND
TRUFFLES**

BUENA MESA RECIPES
BUENA MESA

RESTAURANTS GUIDE
**BALLARÍN,
ROMERO,**

&+



LA TRADICIÓN DEL PLACER





DANIEL SORLUT
OSTRAS

MERCADO DE SAN MIGUEL | Puesto de Ostras N°67 | Plaza de San Miguel s/n | 28005 Madrid | Tel. 915 591 041

ostrasorlut.com

EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Hace pocas semanas, como Presidente de Saborea España-Tasting Spain, celebramos el décimo Aniversario, con una gala dedicada a la gastronomía, con la participación de veinte destinos gastronómicos que forman parte de esta plataforma de vocación internacional para el turismo gastronómico, ofertando auténticas experiencias turísticas, tan importantes para nuestro país.

En estos momentos empezamos a recoger el DOP Azafrán de La Mancha y se empieza a recolectar el AOVE, pilares fundamentales en la dieta Mediterránea y de la cocina saludable. Y nos iremos preparando para el próximo mes de marzo, los Restaurantes de BUENA MESA de ESPAÑA celebramos en Galicia, nada menos que el 46º congreso que anualmente le llamamos Capítulo Familiar y que nos convoca de año en año para intercambiar experiencias y valores de este noble oficio de la restauración española y mediterránea, con encuentros entrañables y experiencias inolvidables.

Y es que la riqueza gastronómica de España no sería la misma sin la crucial labor generacional, con la divulgación que llevamos a cabo los Restaurantes de BUENA MESA ESPAÑA, poniendo en valor toda la tradición y la SOSTENIBILIDAD del territorio y sabiendo actualizar los sabores de la mejor cocina de cada rincón de nuestra geografía. Nos honra seguir protagonizando e impulsando los mejores valores culinarios, aquellos que atraen año tras año a millones de viajeros a disfrutar del fruto de nuestro incansable trabajo.

¡Familia, Tradición y Buen Hacer!

Adolfo Muñoz

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES

Dear MORROFINO,

A few weeks ago, as President of Saborea Spain-Tasting Spain, we celebrated the 10th Anniversary, with a gala dedicated to gastronomy, with the participation of twenty gastronomic destinations that are part of this international vocational platform for gastronomic tourism, offering authentic experiences tourist, so important for our country.

At this time we begin to collect the PDO La Mancha Saffron and begin to collect EVOO, fundamental pillars in the Mediterranean diet and healthy cooking. And we will be preparing for next March, the BUENA MESA Restaurants of SPAIN we celebrate in Galicia, nothing less than the 46th congress that we call annually the Family Chapter and that summons us from year to year to exchange experiences and values of this noble profession, the Spanish and Mediterranean restaurant regency, with endearing encounters and unforgettable experiences.

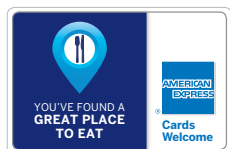
And it is that the gastronomic richness of Spain would not be the same without the crucial generational work, with the disclosure that we carry out the Restaurants of BUENA MESA, valuing all the tradition and the SUSTAINABILITY of the territory and knowing how to update the flavors of the best cuisine in every corner of our geography. We are honored to continue leading and promoting the best culinary values, those that attract millions of travelers year after year to enjoy the fruit of our tireless work.

Family, Tradition and Good Work!

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

Es tiempo de caza en el campo y en la cocina Mar Romero	08	<i>It's hunting time in the field and in the kitchen Mar Romero</i>
ORIENT EXPRESS El Gusto de Viajar por Luís Cepeda	10	<i>ORIENT EXPRESS The Taste of Traveling by Luís Cepeda</i>
LAUMONT El Ingrediente Secreto de Los Chefs	24	<i>LAUMONT The Secret Ingredient of the Chefs</i>
Ingredientes & Recetas SETAS Y TRUFAS	32	<i>Ingredients & Recipes MUSHROOMS AND TRUFFLES</i>
MUST HAVE	50	<i>MUST TASTE</i>
BRAD PITT Estrella en el Breitling Summit	52	<i>BRAD PITT Star in the Breitling Summit</i>
Gastrodiplomacia: gastronomía, cultura y personas Eva Ballarin	58	<i>Gastrodiplomacy: gastronomy, culture and people Eva Ballarin</i>
Guía de Restaurantes de Buena Mesa	60	<i>Buena Mesa 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
Artículo Orient Express por Luís Cepeda comerdeoficio.com y gastronomicom.com
Fotografías Brad Pitt Breitling Summit © Charley Gallay 2019 Getty Images for Breitling

Colaboran | Sponsored by



Es tiempo de caza en el campo y en la cocina

Decía Brillant Savarin que “Un plato de caza conseguido es una de las más puras delicias que puedan cautivar a un gastrónomo”. La caza está ligada a la cocina más que ninguna otra ocupación, incluso más que el propio arte de cocinar. La cosa viene de lejos de cuando las tribus primitivas se afanaban en capturar piezas silvestres, y lo hacían no por deporte sino para lograr su comida que primero consumieron cruda y luego con ayuda del fuego fueron cocinando. Así estos dos elementos, caza y fuego, ensalzaron el prodigio de la gastronomía.

La de la caza es cocina para cocineros muy técnicos. Sólo los mejores son capaces de obtener lo mejor de esos animales de pelo o de pluma. Liebres guisadas con su propia sangre en civets de intenso sabor a campo; conejos de monte simplemente a la brasa con el aderezo de unas hierbas o de un potente alioli; ligeros escabeches de perdiz, vieja fórmula de conservación, adecuados para sutiles ensaladas; cierva (de carne más delicada que la del macho) asada con el contrapunto acidulce de frutos del bosque o de purés de manzana o de castañas...

Caza en la alta cocina, que tiene su máxima expresión en la perdiz a la prensa, técnica ancestral que extrae al máximo el sabor del ave, como en la liebre a la royal, uno de los más grandes platos del recetario clásico francés que el sabio Néstor Luján consideraba la cumbre de la cocina venatoria del país vecino. Caza también en la cocina moderna, que nos trae elaboraciones más ligeras, sin la contundencia de los guisos de otros tiempos, y con puntos de cocción más cortos porque no es necesario recocer la carne de un animal cazado en el monte hasta hacerle perder su sabor natural.

A la sabrosa carne de caza se unen imaginativas mezclas procedentes del mundo vegetal para una rica diversidad de recetas. De toda esta cocina suntuosa, recia, de sabores complejos, con sus salsas agrídulces y sus especies, procede debidamente estilizada y simplificada la cocina de la caza de hoy de las regiones españolas. En las mesetas aún hoy en día se come la liebre con un leve acento de comino,

y en la Mancha se fríen los gazpachos de perdices y conejos de monte. La liebre se liga en muchas regiones con su propia sangre y se guarnece con cebollitas, aunque se denomine a la francesa, civet, que en francés medieval significa precisamente eso: cebollita. Las codornices se asan y se envuelven con una hoja de parra o se introducen en un pimiento, a la riojana. Las perdices se aderezan con hierbas aromáticas a la cazadora, en pastel, en arroces... El asado de corzo se acompaña con manzanas asadas y puré de castañas, y el ciervo desde antiguo, se guisa de una manera lenta y noble, sus patas traseras dan excelentes cecinas. El bravo jabalí ama el civet, ser guisado en su propia sangre, pero también se dora en aceite fino o manteca de cerdo, con sus vísceras y se acompaña de un buen vino tinto en su maceración así como de unas verduras. Los patos y ánades salvajes suelen guisarse acompañados de una salsa agrídulce, o de naranjas amargas, o también con una compota de manzana.

Y así sucesivamente podríamos ir citando los grandes platos de la cocina de la caza: perdices encebolladas, cercetas en salsa de pimienta, faisanes o urogallos rellenos y trufados, becadas flambeadas y las grandes creaciones de caza mayor. De todas las maneras la cocina de la caza, ha ido paulatinamente, haciéndose menos densa, más digestiva y menos sazonada de especies.

Y es que la imaginación interviene tanto en los lances cinegéticos como en los culinarios. A veces solo un punto de sal, un grano de pimienta o una hebra de azafrán bastan para convertir un plato sin gracia ni atractivo, en una maravilla gastronómica digna del paladar más exigente. Esta época del año, es una de las más ricas y variadas para la cocina, pues, además de la caza tenemos las setas, compañeras inseparables en la coquinaría cinegética. Níscalos, boletus y trufas son los compañeros ideales junto a frutos rojos, nueces o castañas. La temporada es larga si incluimos el invierno. No queda más que disfrutar de esta época especial.

It's hunting time in the field and in the kitchen

Brilliant Savarin used to say that "A successful hunting dish is one of the purest delicacies that can captivate a gourmet." Hunting is linked to cooking more than any other occupation, even more than the art of cooking itself. The thing comes from far from when the primitive tribes strived to capture wild pieces, and they did it not for sport but to achieve their food that they first consumed raw and then with the help of fire they were cooking. Thus these two elements, hunting and fire, extolled the prodigy of gastronomy.

Hunting is a kitchen for very technical chefs. Only the best are able to get the best of those hair or feather animals. Hares stewed with their own blood in civets of intense field flavor; mount rabbits simply grilled with the dressing of some herbs or a potent aioli; light pickled partridge, old preservation formula, suitable for subtle salads; deer (meat more delicate than that of the male) roasted with the acidulce counterpoint of berries or applesauce or chestnuts...

Hunting in the haute cuisine, which has its maximum expression in the partridge to the press, ancestral technique that extracts the flavor of the bird to the fullest, as in the hare to the royal, one of the greatest dishes of the classic French recipe book that the wise Néstor Luján considered the summit of the venatory cuisine of the neighboring country. It also hunts in the modern kitchen, which brings us lighter elaborations, without the forcefulness of the stews of other times, and with shorter cooking points because it is not necessary to anneal the meat of an animal hunted in the bush until it loses its flavor natural.

The tasty game meat is joined by imaginative mixtures from the plant world for a rich variety of recipes. From all this sumptuous, hard cuisine, of complex flavors, with its bittersweet sauces and its species, the cuisine of today's hunting in the Spanish regions is duly stylized and simplified. In the plateaus even today the hare is eaten with a slight accent of cumin, and in the spot the partridge and mountain rabbits gazpachos are fried. The hare is linked in many regions with its own blood and garnished with onions, although it is called French, civet, which in medieval French means just that: onion. Quails are roasted and wrapped with a grape leaf or put in a pepper, to

the Rioja. Partridges are seasoned with herbs to the huntress, in cake, in rice...

Roasted roe deer is accompanied with roasted apples and chestnut puree, and the deer since ancient times, stewed in a slow and noble way, its hind legs give excellent beef jerky. The wild boar loves civet, being stewed in its own blood, but it is also browned in fine oil or lard, with its viscera and is accompanied by a good red wine in its maceration as well as some vegetables. Ducks and wild ducks are usually stewed with a sweet and sour sauce, or bitter oranges, or with an apple sauce.

And so on we could go citing the great dishes of the kitchen of the hunt: onions partridges, pots in pepper sauce, pheasants or stuffed and truffled grouse, flambéed woodcocks and the great creations of big game hunting. Anyway, the kitchen of the hunt, has gone gradually, becoming less dense, more digestive and less seasoned of species.

And the imagination is involved in both hunting and culinary sets. Sometimes just a point of salt, a peppercorn or a strand of saffron is enough to turn a dish without grace or appeal, into a gastronomic wonder worthy of the most demanding palate. This time of year, it is one of the richest and most varied for cooking, because, in addition to hunting we have mushrooms, inseparable companions in hunting machinery. Milk caps, boletus and truffles are the ideal companions with red fruits, nuts or chestnuts. The season is long if we include winter. There is nothing left but to enjoy this special time.



Mar Romero

COCINANDO SOBRE LA MARCHA | COOKING ALONG THE WAY



ORIENT EXPRESS

El Gusto de Viajar | *The Taste of Traveling*

Christian Bodigue es el chef del tren más legendario y gourmet del mundo desde hace más de 30 años. Atiende la demanda de alta cocina de 180 de viajeros desde cocinas-pasillo de menos de 11 metros cuadrados. Su misión consiste en deleitar a los viajeros con el sabor y los escenarios de los grandes expresos del pasado mediante una logística inverosímil.

Christian Bodigue has been the chef of the most legendary and gourmet train in the world for more than 30 years. He serve the haute cuisine demand of 180 travelers from kitchens-aisle of less of 11 square meters. Its mission is to delight travelers with the taste and scenarios of the great expresses of the past through unlikely logistics.

por **Luís Cepeda**



La mesa está vestida con elegancia. La mantelería blanca y mullida arropa esquinas redondeadas y cuelga hasta el suelo. Hay servilletas de dos cuartas sobre la vajilla art-decö de Lalique. Los cubiertos poseen la solidez de la plata maciza y la cristalería está labrada al estilo Bohemia. Una terrina de mantequilla bretona anticipa calidad gourmet junto a un cestillo de pan recién horneado.

.....

The table is elegantly dressed. The fluffy white tablecloth clothes rounded corners and hangs to the floor. There are two-fourth napkins on Lalique's art-decö dishes. The cutlery has the solidity of solid silver and the glassware is styled in the Bohemian style. A Breton butter terrine anticipates gourmet quality next to a basket of freshly baked bread.





Los apliques rizados del techo y la tulipa rosa con flecos –ese símbolo perenne del wagon restaurant–, alumbran inútilmente a esta hora. Son poco más de las doce del mediodía y comienza el primer turno del almuerzo para unos 90 viajeros, distribuidos en tres coches restaurante. Habrá otro turno a partir de las 14 horas. Elegimos el primero porque el apetito aprieta cuando has despertado al amanecer, respirando mar en Venecia, y solo desayunaste un café con pastas para desplazarte raudo, en un taxi náutico, a la estación de Santa Lucía, en el Gran Canal, para contemplar cómo llegan del mercado los víveres destinados a la cocina del Venecia-Simplon Orient-Express. Tenemos una cita con el glamour de un ferrocarril romántico que arranca 25 veces al año, cada miércoles y cada sábado, con destino a Innsbruck, Paris, Calais y Londres, recorriendo 1.715 kilómetros durante 31 horas.

.....

The curly sconces of the ceiling and the pink tulip with fringes - that perennial symbol of the wagon restaurant -, shine uselessly at this time. It's a little after noon and the first lunch shift begins for about 90 travelers, distributed in three restaurant cars. There will be another shift after 2 pm. We chose the first one because the appetite squeezes when you have woken up at dawn, breathing sea in Venice, and you only had a coffee with pastries to move quickly, in a nautical taxi, to the station of Santa Lucia, on the Grand Canal, to contemplate how they arrive from the market the food for the kitchen of the Venice-Simplon Orient-Express. We have an appointment with the glamor of a romantic railroad that starts 25 times a year, every Wednesday and every Saturday, to Innsbruck, Paris, Calais and London, touring 1,715 kilometers for 31 hours.

POR EL GUSTO DE VIAJAR

Llevamos poco más de una hora de viaje y nos hallamos en la estación de Verona -donde el tren se ha detenido para que lo rebase un convoy con más prisa-, cuando nos sirven el primer plato: un milhojas de patata y manzana Granny Smith relleno de Tonno del Chianti. Es una especialidad toscana que alude con ironía al imposible atún de una comarca interior. En realidad, una farsa culinaria efectuada con el jugoso lomo del cerdo autóctono de Chianti, guisado en vinagre de sidra y hortalizas, una curiosidad culinaria propicia a convertirse en a conversation piece. Como segundo plato tendremos Ossobuco de rape braseado con apio y pistilos de azafrán, un generoso corte de alguna de las rollizas colas de rape fresco que vimos cargar desde el andén esta madrugada, procedentes del Rialto, el legendario mercado de pescados de Venecia. Lleva como guarnición un salteado de col con hongos chantarella y mantecosas patatas violeta.

Acaso sea el momento de decir que nos hallamos en el tren gastronómico por excelencia. Asimila esa condición desde su puesta en marcha el 6 de diciembre de 1884, cuando en París sirvió su primer menú a bordo, consistente en sopa de tapioca, lubina en salsa holandesa, gigot de cordero a la bretona, pollo de Mans con berros, espinacas al azúcar, tabla de quesos y tarta de frutas. Se inauguraba el mítico Oriente-Express con destino a Costantinopla, un convoy que se prodigó en menús al exquisito estilo Ritz, de modo que incluso algunos aristócratas del imperio austro-húngaro se incorporaban al viaje en estaciones intermedias, para cubrir alguna etapa disfrutando especialidades de la cocina francesa. Aunque, según cuenta Mauricio Wiesenthal, espléndido cronista de nostalgias, “los platos mejores solían ser las especialidades locales de las que el chef se aprovisionaba sobre la marcha” (caviar fresco de Rumania, arroces de Turquía, esturiones del Danubio, vinos del Rin o el néctar del Tokaj húngaro), una logística que se sigue ejerciendo, como comprobamos en

FOR THE TASTE OF TRAVEL

We have been traveling for a little over an hour and we are at the Verona station -where the train has stopped to be passed by a convoy in a hurry- when the first course is served: a stuffed potato and apple strudel Granny Smith from Tonno del Chianti. It is a Tuscan specialty that ironically alludes to the impossible tuna of an interior region. Actually, a culinary farce made with the juicy pork tenderloin of Chianti, stewed in cider vinegar and vegetables, a culinary curiosity conducive to becoming a conversation piece. As a second dish we will have Ossobuco of monkfish braised with celery and saffron pistils, a generous cut of some of the plump tails of fresh monkfish that we saw loading from the platform this morning, from the Rialto, the legendary fish market in Venice. Take as a side dish a sauteed cabbage with chantarella mushrooms and buttery violet potatoes.

Perhaps it is time to say that we are in the culinary train par excellence. He assimilates this condition since its launch on December 6th, 1884, when in Paris he served his first menu on board, consisting of tapioca soup, sea bass in hollandaise sauce, lamb gigot with Breton, Mans chicken with watercress, spinach to sugar, cheese board and fruit cake. The mythical East-Express was inaugurated bound for Constantinople, a convoy that lavished on menus in the exquisite Ritz style, so that even some aristocrats of the Austro-Hungarian Empire joined the trip in intermediate stations, to cover some stage enjoying specialties of French cuisine. Although, according to Mauricio Wiesenthal, a splendid chronicler of nostalgia, “the best dishes used to be the local specialties that the chef was provisioned on the fly” (fresh caviar from Romania, rice from Turkey, sturgeon from the Danube, wines from the Rhine or the nectar of the Hungarian Tokaj), a logistics that continues to be exercised, as we see in



Más de un millón de comidas se han elaborado y servido en el Oriente Express desde que reanudó su servicio en 1982, lo que equivale a 3.750.000 platos

.....

More than one million meals have been prepared and served in the Oriente Express since it resumed its service in 1982, equivalent to 3,750,000 dishes

Venecia o en París, y que alcanza su despliegue mayor en los históricos mercados que jalonan el viaje total de cinco jornadas, entre París y Estambul, que se efectúa una sola vez al año y recorre 3.688 kilómetros.

COCINANDO SOBRE LA MARCHA

La otra singularidad es que los platos se prepararon siempre -y se siguen preparando-, en las dos minúsculas cocinas del propio tren, sin que las recientes técnicas de catering, incluso las de preparación anticipada al vacío de los platos, cuarta o quinta gama, hayan penetrado en la mecánica tradicional de cocinar aquí. En cada estación de avituallamiento los cocineros se desprenden absolutamente de todo producto perecedero, para recepcionar y comenzar a manipular el género que protagonizará los menús de ese día. Aunque la oferta gastronómica no se circunscribe solamente a los menús fijos incluidos, como los desayunos y el té de la tarde, en el precio del viaje. A la carta se dispone de dosis de 50 gr. de Caviar Beluga, servido sobre un lecho de hielo pilée y acompañado de blinis a la mantequilla, junto a su copa de vodka helado o, en su lugar, servido sobre patata asada con crema fresca, modalidades con las que también se propone una trilogía de 75 gr. de caviar Baccari, Baeri o de estragón blanco. Hay además Salmón ahumado escocés aliñado con rábano picante, Vieiras a la crema de whisky con champiñones salvajes, un Escalope de foie de pato grillée aliñado con muscat del Veneto o Tournedos de buey a la Rossini; es decir, solomillos de vacuno acompañados de foie gras y salsa de trufa al vino de Madeira.

LA MAGIA DE SERVIR BIEN

Durante el servicio, maîtres y camareros se deslizan en un ritual eficaz, inexplicablemente fluido y sin tropiezo alguno a lo largo de las reducidas dimensiones del pasillo central y las mamparas que separan mesas para dos o cuatro comensales. Normas mágicas deben regular la compenetración de una brigada tan concisa y precisa, en la que tienes la impresión de que no falta ni sobra nadie.

Venice or in Paris, and that reaches its greatest deployment in the historic markets that mark the total journey of five days, between Paris and Istanbul, which takes place only once a year and travels 3,688 kilometers.

COOKING ALONG THE WAY

The other singularity is that the dishes were always prepared - and are still being prepared -, in the two tiny kitchens of the train itself, without the recent catering techniques, including those for early vacuum preparation of the dishes, fourth or fifth range, have penetrated the traditional mechanics of cooking here. In each refreshment station, the chefs detach themselves absolutely from all perishable products, to receive and begin to manipulate the genre that will star in the menus of that day, although the gastronomic offer is not limited only to the fixed menus included, such as breakfast and lunch. Afternoon tea, at the price of the trip. A la carte we find a dose of 50 gr. Caviar Beluga, served on a bed of pilée ice and accompanied by butter blinis, next to its glass of frozen vodka or, instead, served on roasted potato with fresh cream, modalities with which a trilogy of 75 gr. of Baccari, Baeri or white tarragon caviar. There are also Scottish smoked salmon seasoned with horseradish, Whiskey cream scallops with wild mushrooms, a Grilled duck foie scallop seasoned with Veneto muscat or Rossini beef tournedos; that is, beef tenderloin accompanied by foie gras and truffle sauce made from Madeira wine.

THE MAGIC OF SERVING WELL

During the service, maîtres and waiters glide in an effective ritual, inexplicably fluid and without any stumbling block along the small dimensions of the central corridor and the screens that separate tables for two or four diners. Magic rules must regulate the understanding of such a concise and precise brigade, in which you have the impression that no one is missing or left over.



Sólo décadas de Tradición Familiar Conservera nos permiten ofrecer la máxima calidad artesanal que triunfa en la Buena Mesa



Doble Bocado Doble Codesa

Hemos creado la Gilda 100% perfecta

¿nuestro secreto?

100% ANCHOA DEL CANTÁBRICO
"Campaña Primavera"

100% PIPARRA DE IBARRA
"Campaña Verano"

100% MANZANILLA NATURAL

De "DOBLE" bocado, tierna,
carnosa, elegante.
Muy equilibrada en sabores
y con un delicioso gusto final
en boca de anchoa.

www.codesa.es



**Disponible también
en formato hostelería**



6 metros de largo por 1,80 de ancho son las dimensiones de cada una de las 2 cocinas, donde los productos llegan crudos en cada estación de paso para elaborarse sobre la marcha en su totalidad

.....
6 meters long and 1.80 wide are the dimensions of each of the 2 kitchens, where the products arrive raw at each passing station to be prepared on the fly as a whole



200 langostas, 100 kg de rodaballo, cientos de vieiras, tres kilos de caviar... y 40 kg de ternera, 100 kg de cordero, otros 100 de carnes de ave, unas 150 botellas de champagne y 350 de vinos internacionales se descorchan en el trayecto Venecia-Paris-Londres

.....

200 lobsters, 100 kg of turbot, hundreds of scallops, three kilos of caviar... and 40 kg of veal, 100 kg of lamb, another 100 of poultry, about 150 bottles of champagne and 350 of international wines are uncorked on the way Venice-Paris-London

Sirven y desbarasan platos en cinco ocasiones durante cada servicio, del aperitivo de encurtidos y mantequilla a los quesos y el postre; muestran individualmente el menú o la carta opcional y la importante lista de vinos, comentando regiones o cosechas, si es preciso, cual corresponde al rango de la selecta bodega que se maneja, y resuelven finalmente, con la debida puntualidad, el servicio de cafés y licores de sobremesa. Históricamente los camareros del Orient-Express se reclutaban en los mejores hoteles del mundo para efectuar el ceremonioso servicio requerido por su distinguida clientela. Entonces vestían de librea, no podían llevar gafas, ni bigote y usaban pelucas para mantener su anonimato, pues ejercían otras funciones fuera de las horas de comida. La actualidad es más dinámica, social y amena, sin desdoro del rango profesional, con impecables y funcionales atuendos de casacas ceñidas, acaso hasta calibradas a efectos de movilidad.

LOS SABORES ITINERANTES

A los postres -un Parfait de chocolate blanco con salsa de frutas de la pasión- comparece el chef ante las mesas para verificar personalmente la satisfacción de sus viajeros. Christian Bodiguel encarna desde la retaguardia y en estas breves apariciones, el tono de hospitalidad cosmopolita y calidad gourmet del Orient-Express, las dos facetas que fortifican este emblema universal de un viaje para muchos memorable y para otros tantos, todavía anhelado.

Es el decano del convoy. Llegó a la compañía hace 34 años, en enero de 1985, sólo tres años después de que el legendario tren reapareciera, a los 40 años de suspender su operatividad a causa de la segunda guerra mundial, que desperdigó los carruajes. Nacido en la Bretaña francesa e hijo de cocinera, fue nombrado jefe de cocina de “este hotel sobre ruedas” -como gusta denominarlo con familiaridad- cuando ejercía como chef en La Couronne, el restaurante del hotel Warwick Champs-Elysées de París, donde obtuvo la distinción culinaria de la Fourchette d’Or de la Gastronomie Internationale.

They serve and rake dishes five times during each service, from the pickle and butter appetizer to the cheeses and the dessert; individually show the optional menu or menu and the important wine list, commenting on regions or harvests, if necessary, which corresponds to the range of the selected winery that is handled, and finally resolves, with due punctuality, the coffee service and desktop liquors. Historically, Orient-Express waiters were recruited in the best hotels in the world to perform the ceremonial service required by their distinguished clientele. Then they wore livery, could not wear glasses, mustache and wigs to maintain their anonymity, because they exercised other functions outside of meal times. The news is more dynamic, social and enjoyable, without any lack of professional status, with impeccable and functional garments of tight coats, perhaps even calibrated for mobility purposes.

ITINERANT FLAVORS

To the desserts -a white chocolate Parfait with passion fruit sauce- the chef appears at the tables to personally verify the satisfaction of his travelers. Christian Bodiguel embodies from the rear and in these brief appearances, the tone of cosmopolitan hospitality and gourmet quality of the Orient-Express, the two facets that fortify this universal emblem of a trip for many memorable and for many others, still longed for.

He is the dean of the convoy. He arrived at the company 34 years ago, in January 1985, just three years after the legendary train reappeared, 40 years after suspending its operation because of World War II, which scattered the carriages. Born in French Brittany and son of a cook, he was appointed chef of “this hotel on wheels” -as he likes to call it familiarly- when he worked as a chef at La Couronne, the restaurant of the Warwick Champs-Elysées hotel in Paris, where he obtained the culinary distinction of the Fourchette d’Or of the Internationale Gastronomie.



Christian Bodiguel, que es miembro de la Academia Culinaria de Francia, nos dice a propósito de su brigada de cocina que “no puede ser amplia. Se limita a cinco jóvenes cocineros muy capacitados y versátiles, dispuestos a participar en todas las tareas, de las artísticas a la gregarias. Tenga en cuenta que servimos unos 360 menús por jornada, además de las comidas para 40 empleados y deben trabajar en dos áreas culinarias de menos de 11 metros cuadrados”, lo que impide disponer de cámaras de almacenamiento, una carencia que favorece la renovación diaria de los alimentos “como en los grandes cinco tenedores del pasado”, un procedimiento que garantiza “productos frescos, de calidad suprema, suministrados por proveedores seguros”.

Queremos saber qué criterio prevalece para trazar los menús, si la temporada y sus productos, las geografías del recorrido o la nacionalidad de los viajeros. Bodiguel responde que aún siendo primordiales las primicias de temporada –desde el punto de vista gastronómico–, lo que más le preocupa es desarrollar “recetas gourmet que no generen digestiones pesadas”. Opina Christian Bodiguel que un viaje se te arruina si te pones malo y el se siente, ante todo, responsable del bienestar del viajero, “me gusta que me informen si debemos prevenir alguna alergia, dolencia o fobia culinaria y disponemos de menús ligeros y vegetarianos alternativos”.

.....

Christian Bodiguel, who is a member of the Culinary Academy of France, tells us about his cooking brigade that “it cannot be wide. It is limited to five very skilled and versatile young chefs, willing to participate in all tasks, from artistic to gregarious. Keep in mind that we serve about 360 menus per day, in addition to meals for 40 employees and must work in two culinary areas of less than 11 square meters,” which prevents having storage cameras, a lack that favors daily renewal of food “as in the big five forks of the past”, a procedure that guarantees “fresh products, of supreme quality, supplied by safe suppliers”.

We want to know what criteria prevails to draw up the menus, whether the season and its products, the geographies of the route or the nationality of the travelers. Bodiguel responds that while the seasonal firstfruits are essential -from the gastronomic point of view- what worries him most is to develop “gourmet recipes that do not generate heavy digestions”. Christian Bodiguel believes that a trip is ruined if you get bad and he feels, first and foremost, responsible for the well-being of the traveler, “I like to be informed if we should prevent any allergy, ailment or culinary phobia and we have light and vegetarian menus alternative ”.

PATATAS FRITAS, NUNCA

En el magno viaje anual que efectúa el recorrido histórico del Oriente Express, desde París hasta Estambul, la noción logística se agiganta, concibiéndose un recorrido gastronómico atento a las especialidades locales. “Después de tantos años contamos con proveedores fieles en los mercados de toda la ruta con los que nos comunicamos la víspera para que los suministros regionales estén puntualmente al andén, a la llegada del tren a cada estación”. Son los mayoristas del mercado Rungis, que es la catedral del gusto en París; del mercado campesino de Viktualienmarkt en Munich, que aprovisionan de sus célebres aves de corral; los de la plaza de Unirii de Bucarest, proveedora de pescados del Danubio o los de Estambul, desde donde se regresa con la primicias del mar del célebre del Kumkapi Balik Pazar...

Tenemos curiosidad por saber si en el Orient-Express existe algún imposible culinario y Christian Bodiguel contesta que se atreve con cualquier procedimiento y producto menos con unas simples patatas fritas: “requieren abundante aceite a alta temperatura y la mínima oscilación puede desencadenar un grave percance”. Aunque reconoce que una vez levantó la prohibición y se frieron patatas. “Las hicimos para Benjamín, el hijo del actor John Travolta, que sufría un raro síndrome mental y no comprendía cómo no podíamos servirle la hamburguesa con unas simples patatas fritas, que era su comida favorita”.

El Orient-Express es miembro de honor del selecto club internacional Relais&Chateaux desde 1986, tanto por su competencia hotelera como por su relevancia gourmet, una condición que vuelve a evidenciarse en el wagon-piano-bar, placentero lugar de reunión desde mediodía a la madrugada. Su barra y salón de coctelería y long-drink, donde también pueden degustarse informalmente algunos platos (jamón de Jabugo, por ejemplo) y las melodías del pianista, que invitan a la espontaneidad de algún vocalista, incluso a turnos de baile en su inverosímil pista, generan amenidad y camaradería a la hora del aperitivo o después de la cena. La que anuncia el menú de esta noche consiste en Bogavante al vapor sobre cannellini con crema al caviar de

FRENCH FRIES, NEVER

In the great annual trip that makes the historical tour of the East Express, from Paris to Istanbul, the logistic notion is growing, conceiving a gastronomic tour attentive to local specialties. “After so many years we have loyal suppliers in the markets of the entire route with whom we communicate the day before so that regional supplies are punctually on the platform, on the arrival of the train at each station”. They are the wholesalers of the Rungis market, which it is the cathedral of taste in Paris; from the peasant market of Viktualienmarkt in Munich, which supplies their famous poultry; those of the Unirii square in Bucharest, a supplier of fish from the Danube or those of Istanbul, from where you return with the first fruits of the famous Kumkapi Balik Pazar sea...

We are curious to know if in the Orient-Express there is some impossible culinary and Christian Bodiguel replies that he dares with any procedure and product except with a few simple fries: “they require abundant oil at high temperature and the minimum oscillation can trigger a serious mishap”. Although he acknowledges that he once lifted the ban and fried potatoes. “We made them for Benjamin, the son of actor John Travolta, who suffered from a rare mental syndrome and did not understand how we could not serve him the hamburger with a few simple fries, which was his favorite food.”

The Orient-Express has been an honorary member of the select international club Relais & Chateaux since 1986, both for its hotel competition and for its gourmet relevance, a condition that is once again evident in the wagon-piano-bar, a pleasant meeting place from noon to dawn. Its bar and cocktail lounge and long-drink, where some dishes can also be tasted informally (Jabugo ham, for example) and the pianist’s melodies, which invite the spontaneity of a vocalist, even to dance shifts on his unlikely track, generate amenity and camaraderie at snack time or after dinner. The one that announces tonight’s menu consists of steamed lobster on cannellini with cream with Venise caviar,



**La temporada de viajes del
Orient-Express comienza a finales
de marzo y termina a primeros
de noviembre**

***The travel season of
Orient-Express starts at the end of
March and ends early
of November***

Venise, Solomillo a la parrilla con setas morillas con guarniciones de milhojas de legumbres y gratinado de calabaza, una selección de quesos y un soufflé a la mandarina.

Cuando regresemos al wagon-lits el saloncito de viaje se habrá convertido en dormitorio. De madrugada, en las inmediaciones de París, nos servirán el desayuno en la cabina para que alrededor de las siete y media, con la mayoría de los viajeros aún descansando, podamos asistir de nuevo a la operación de desahogo de mercancías y recepción de víveres frescos en el andén de la estación del Este de París, dirigida por Christian Bodiguel y destinada al menú que se servirá camino de Londres.

Grilled sirloin with morel mushrooms with garnish of vegetables and pumpkin gratin, a selection of cheeses and a tangerine soufflé. When we return to the wagon-lits the travel lounge will have become a bedroom. At dawn, in the immediate vicinity of Paris, breakfast will be served in the cabin so that around half past seven, with the majority of travelers still resting, we can attend again the operation of relief of goods and reception of fresh food in the platform of the station of the East of Paris, directed by Christian Bodiguel and destined to the menu that will be served way of London.

LAUMONT,
el ingrediente secreto de los chefs

La Referencia en
Trufas y Setas

El control exhaustivo en origen, la experiencia en la selección y el máximo rigor en los procesos de calidad, han colocado a LAUMONT en las mejores cocinas de más de 35 países

The exhaustive control in origin, the experience in the selection and the maximum rigor in the quality processes, have placed to LAUMONT in the best kitchens in more than 35 countries

[LAUMONT, the secret ingredient of the chefs]

El diez estrellas Michelin,
Martín Berasategui, se une
al equipo Laumont como
asesor gastronómico.

*The ten Michelin stars,
Martín Berasategui, joins
the Laumont team as
gastronomic advisor.*



LAUMONT

La historia de LAUMONT empieza hace más de 40 años con la visión de su fundador, **Josep Maria Serentill**, que asentó una extensa red de recolectores y productores de trufas y setas que se ha ido modernizando y profesionalizando. Actualmente, su hijo **Jordi Serentill** dirige la empresa, que cierra 500 operaciones al día con la misma intuición, pasión, profesionalidad, seriedad y compromiso que la primera en 1980. Laumont cuenta con dos centros de selección, en **Tàrrega** y **Valladolid**, y tiene presencia en los mercados mayoristas de **Mercabarna**, **Mercamadrid** y **Mercabilbao**.

.....

*The story of LAUMONT began over 40 years ago, with the vision of its founder, **Josep Maria Serentill**, who established an extensive network of truffle and mushroom harvesters and producers that has continued to be modernised and professionalized.*

*Today, his son, **Jordi Serentill**, directs the company, performing 500 transactions a day with the same intuition, passion, professionalism, seriousness and commitment as the first in 1980. Laumont has two selection centres, in **Tàrrega** and **Valladolid**, and is present at the **Mercabarna**, **Mercamadrid** and **Mercabilbao** wholesale markets.*



PIONEROS DEL MERCADO

Esta empresa familiar ha ido investigando y aplicando técnicas de conservación innovadoras para que el producto fresco se distribuya con agilidad y seguridad. Como líderes del mercado, trabajan estrechamente con los chefs para preservar y optimizar todas las cualidades de estos manjares. **“El control en origen, la experiencia en la selección y el rigor en los procesos de calidad permiten conservar las propiedades de las setas y las trufas en su comercialización”**, comenta Serentill.

THE PIONEERS OF THE MARKET

*This family business has been researching and applying innovative conservation techniques so that the fresh product is distributed with agility and safety. As market leaders, they work closely with chefs to preserve and optimize all the qualities of these delicacies. **“Source monitoring, selection experience and rigorous quality control enable us to preserve the properties of our mushrooms and truffles up to the moment of sale.”** says Serentill.*



LAS CIFRAS DEL LIDER

La firma comercializa nada menos que 3 millones de kilos de setas y otros 25 mil de trufa al año, creando 45 empleos directos y exportando a más de 35 países. LAUMONT es el único operador de la red de mercados mayoristas de España, especializado en servir exclusivamente trufas y setas seleccionadas gracias a la labor de más de 2500 recolectores en bosques españoles. Las piezas se trasladan a los centros de Tàrrega y Valladolid para su selección y procesamiento.

THE LEADER NUMBERS

The company sells no less than 3 million kilos of mushrooms and another 25.000 of truffles per year, creating 45 direct jobs and exporting to more than 35 countries. LAUMONT is the only operator of the network of wholesale markets in Spain, specialized in serving exclusively selected truffles and mushrooms thanks to the work of more than 2.500 collectors in Spanish forests. The pieces are transferred to the centers of Tàrrega and Valladolid for their selection and processing.

Laumont es el mejor aliado para una experiencia gastronómica y sensorial completa para los chefs. Amplia variedad de producto, desde una seta de cultivo hasta la experiencia sensorial de las setas silvestres o de las trufas frescas que te transportan al bosque, desprenden territorio y conectan con la naturaleza.



Laumont is the perfect culinary ally for chefs seeking a complete gastronomic and sensory experience. A wide variety of products, from cultivated mushrooms to the sensory experience of wild mushrooms, or fresh truffles, that transport you to the forest, exude territory and connect you to nature.

INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN

LAUMONT está en constante evolución. Tienen muy claro que el secreto de la innovación está en rodearse de los mejores asesores y profesionales, como la Fundación Alicia y el CETT de Barcelona. Sus científicos y cocineros traducen el mundo de posibilidades de sus setas y trufas de alta calidad a nuevos productos y fórmulas para que den los mejores resultados en cocina. Además, forman parte de la asociación CNTA, desde donde trabajan en la mejora de la competitividad y la calidad del sector alimentario.

5 SEDES EN ESPAÑA

En la actualidad, cuentan con dos centros de selección, el de Tàrrega para las trufas y el de Valladolid para las setas, que suman más de 2.000 metros cuadrados de instalaciones. Estar cerca del punto de producción les permite manipular el producto el mismo día de la recogida garantizando así sus mejores propiedades. Además están presentes en los mercados mayoristas de Mercabarna, Mercamadrid y Mercabilbao. Cuentan con la mayor certificación internacional de seguridad alimentaria: el sello IFS.

ENFOCADOS EN 3 PÚBLICOS OBJETIVOS

La oferta diferenciada de la firma se dirige a tres grandes públicos: tiendas y supermercados, restauración e industria alimentaria. En el sector HORECA (Hostelería, Restauración y Catering), LAUMONT destaca como el ingrediente secreto elegido por los mejores cocineros para una experiencia gastronómica superior. Su exclusiva red de distribución, así como su sistema de paquetería, les permite enviar diariamente setas y trufas a más de 35 países en tiempo récord, incluso a mercados tan exigentes como EEUU o Japón. Su exclusiva marca de trufas **Routes de Terre** sólo se sirve a los chefs más exigentes y creativos de cada país.

INNOVATION AND RESEARCH

LAUMONT is in constant evolution. To innovate in their products, they surround themselves with the best advisers and professionals, such as the Alicia Foundation and CETT Barcelona. Its scientists and chefs translate the world of possibilities of their mushrooms and high quality truffles to new products and formulas so that they give the best results in cooking. Moreover, they form part of the CNTA Association, from which they work toward increasing the competitiveness and quality of the food sector.

5 LOCATIONS IN SPAIN

Currently, they have two selection centres, one in Tàrrega for truffles and the other in Valladolid for mushrooms, amounting to over 2,000 square metres of facilities. Being close to the production site allows them to process their products on the day they are picked to preserve their properties. They are present at the Mercabarna, Mercamadrid and Mercabilbao wholesale markets. They also have the most important international food safety certification: the IFS Food Standard.

FOCUSED ON 3 TARGETS

*The firm's differentiated offer is addressed to three large markets: stores and supermarkets, food service and food industry. In the FOOD SERVICE sector (Hospitality and Food Service), LAUMONT stands out as the secret ingredient chosen by the best chefs for a superior gastronomic experience. Its exclusive distribution network as well as its parcel system allows them to send mushrooms and truffles daily to more than 35 countries in record time, even to markets as demanding as the US or Japan. Its exclusive **Routes de Terre** truffle brand is only served to the most demanding and creative chefs in each country.*

PARADAS DE MERCADO FRESCO

LAUMONT tiene puestos permanentes en los mercados centrales mayoristas de **Madrid**, **Barcelona** y **Bilbao**. Estos puntos de venta disponen de los servicios logísticos para poder llegar a cualquier punto de la distribución nacional en el menor tiempo posible, garantizando así la óptima conservación del producto en fresco.

FRESH MARKET STANDS

*LAUMONT has permanent sales points in the central wholesale markets of **Madrid**, **Barcelona** and **Bilbao**. These points of sale have the logistic services to be able to reach any point of the national distribution in the shortest possible time, guaranteeing the optimum preservation of the fresh product.*



TRABAJO EN EQUIPO

La pasión por el trabajo bien hecho y el compromiso con la excelencia marcan su historia y su visión de futuro. La innovación constante, el rigor y la cultura de equipo conforman un carácter decidido a enfocar su principal objetivo: seleccionar siempre lo mejor.

TEAMWORK

Their passion for a job well done and commitment to excellence are what mark this company's history and vision for the future. Constant innovation, rigour and teamwork define a character determined to focus on one main goal: to always select the best.

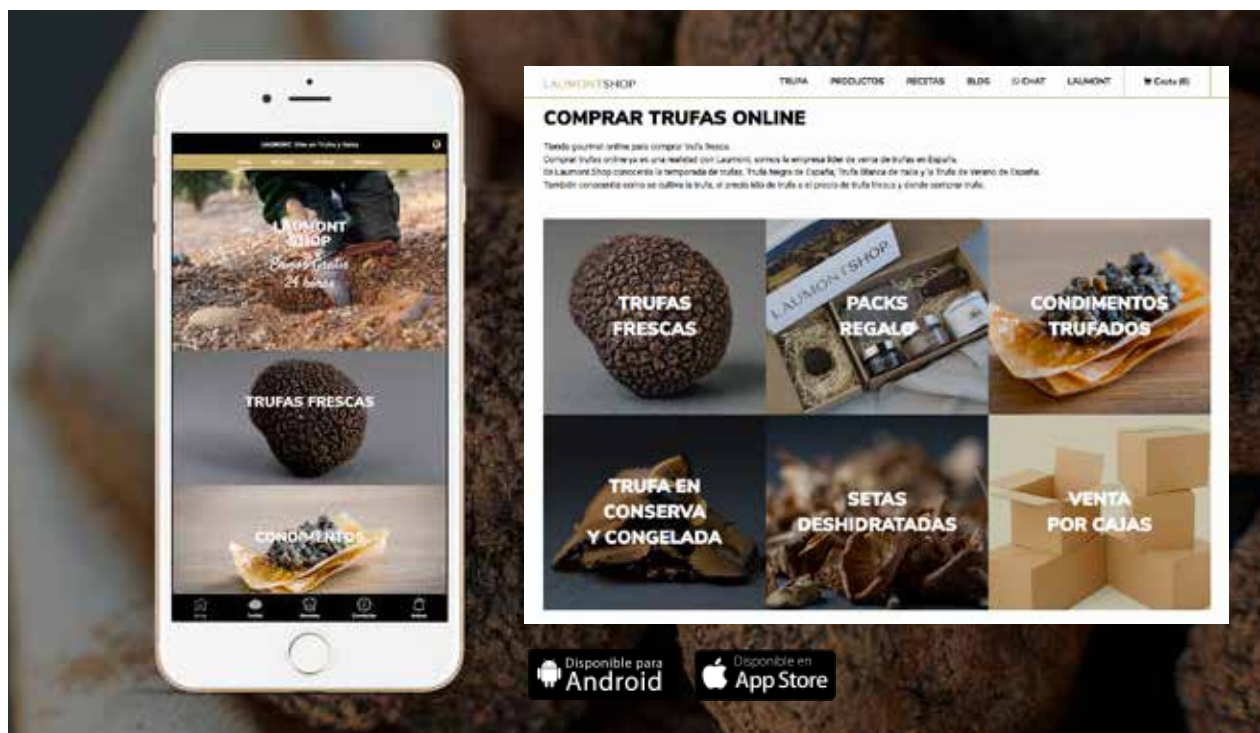


LAUMONT.SHOP

Laumont Shop es la tienda por excelencia de compra online de Trufa, donde **restaurantes** y **particulares** encuentran las diferentes variedades de trufas para recibirlas directamente en su cocina. Además disponen de condimentos trufados como Aceite, Vinagre, Tartufata... así como Setas Deshidratadas y Packs de Regalo. Sitio WEB y APP (IOS y Android).

LAUMONT.SHOP

Laumont Shop is the quintessential online shopping store of Trufa, where restaurants and individuals find the different varieties of truffles to receive them directly in their kitchen. They also have truffled condiments such as Oil, Vinegar, Tartufata... as well as Dehydrated Mushrooms and Gift Packs. Website and APP (IOS and Android).



LAUMONT SHOP | Tel. & Whatsapp (+34) 695 624 834 | Shop Online www.laumont.shop





SETAS Y TRUFAS

MUSHROOMS AND TRUFFLES

El otoño nos trae algunos tesoros que hacen felices a los más gourmet.
Ingredientes sutiles de textura inimitable, con aromas
y gustos muy particulares.

*Autumn brings us some treasures that make the most gourmet happy.
Subtle ingredients of inimitable texture, with aromas
and very particular tastes.*

Sabor | Flavour

Aportan un gusto intenso a los platos y los realzan, gracias al umami.

They bring an intense taste to the dishes and enhance them, thanks to the umami.

Estación | Season

La temporada micológica, tradicionalmente, se desarrolla después de las primeras lluvias del otoño.

The mycological season, traditionally, develops after the first rains of autumn.

Preparación | Cooking Methods

Evitaremos en lo posible freír o hervir. Mejor plancha o al horno en procesos breves.

We will avoid frying or boiling as much as possible. Better iron or baked in short processes.

Combinaciones | Flavour Affinities

Dependiendo de cada tipología: pastas, arroces, carnes, aves, huevos, patatas y verduras.

Depending on each type: pasta, rice, meat, poultry, eggs, potatoes and vegetables.

Maridaje | Pairing

Evitaremos vinos muy intensos. Las Pinot Noir o Merlot y Sauvignon Blanc o Chardonnay.

We will avoid very intense wines. The Pinot Noir or Merlot and Sauvignon Blanc or Chardonnay.

Griegos, romanos o celtas, entre otros muchos pueblos, ya recolectaban setas para usos gastronómicos, aunque no fue hasta el siglo XVII cuando se empezaron a cultivar. Hoy en día, la evolución de ese cultivo hace accesibles muchas de las especies comestibles.

En España hay miles de especies de setas, de las cuales, un millar son comestibles. Y sólo unas decenas consideradas de alto valor culinario.

Las setas se consumen sobre todo por su sabor y por su valor gastronómico pero además, desde el punto de vista nutricional, contienen gran cantidad de proteínas de alto valor biológico, sales minerales y oligoelementos. Estimulan la actividad cerebral y nerviosa, y están indicadas en caso de anemia.

El consumo de setas está muy ligado a la tradición culinaria de determinadas regiones.

Greeks, Romans or Celts, among many other towns, already collected mushrooms for gastronomic uses, although it was not until the 17th century when they began to grow. Today, the evolution of this crop makes many of the edible species accessible.

In Spain there are thousands of species of mushrooms, of which a thousand are edible. And only a few tens considered of high culinary value.

Mushrooms are consumed mainly for their flavor and gastronomic value but also, from a nutritional point of view, they contain a large amount of proteins of high biological value, mineral salts and trace elements. They stimulate brain and nerve activity, and are indicated in case of anemia.

The consumption of mushrooms is closely linked to the culinary tradition of certain regions.



Setas Chantarella Pasta Bio de Espelta

Restaurante Adolfo, Toledo.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredientes: (para 6 personas): 300 gr de setas chantarella, 300gr de pasta bio, 3 dientes de ajos morados pedroñeras Pedroñete, 0,5 gr azafrán bio DOP La Mancha, 1'5 l agua mineral, 1 gr sal escamas, 2 dl AOVE Montes de Toledo variedad cornicabra, semillas frescas de shisho, 1 dl salsa de perdiz, 6 yemas de huevo.

Seasonal white Asparagus on Red

Restaurant Adolfo, Toledo.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredients: 300 gr of chantarella mushrooms, 300gr of organic pasta, 3 teeth of Pedroñete pedroñeras purple garlic, 0.5 gr of organic saffron PDO La Mancha, 1.5 l mineral water, 1 gr salt flakes, 2 dl EVOO Montes de Toledo cornicabra variety, fresh shisho seeds, 1 dl partridge sauce, 6 egg yolks.



Elaboración: Poner a calentar el agua y añadirle medio gramo de sal. Escaldar las setas 10 segundos, apartar. En esa misma agua, añadir la pasta de espelta y cocerla durante 7 minutos. Hacer una infusión de azafrán bio DOP La Mancha con parte de esa agua. Triturar los dientes de ajos y dejarlos en AOVE. Poner en un cazo la salsa de perdiz con la infusión de azafrán, añadir la pasta y las setas, cocerlas un minuto junto a todo. Preparar los platos hondos pequeños y poner las setas con la pasta, poner los ajos de pedroñeras Pedroñete junto con el AOVE justo encima y las semillas de Shisho, la yema de huevo. la sal encima de la yema, y las flores de salvia roja.

Procedure: Heat the water and add half a gram of salt. Blanch the mushrooms 10 seconds, set aside. In that same water, add the spelled paste and cook it for 7 minutes. Make an infusion of saffron bio PDO La Mancha with part of that water. Crush the garlic cloves and leave them in EVOO. Put in a saucepan the partridge sauce with the infusion of saffron, add the pasta and mushrooms, cook them a minute with everything. Prepare the small deep plates and put the mushrooms with the pasta, put the Pedroñete pedroñeras garlic along with the EVOO just above and the seeds of Shisho, the egg yolk. the salt on top of the yolk, and the flowers of red sage.



Solomillo de Ávila con Foie y Crema de Setas

Restaurante Las Tinajas, Granada.

Ingredientes: 1 solomillo de Ávila de unos 200 gr, 2 escalopes de foie, harina, sal y pimienta, 1 puerro, 100 gr de boletus, 200 ml de crema de leche, aceite de oliva virgen extra.

Elaboración: Plancheamos el solomillo de ternera, el foie y preparamos la salsa. Preparamos la salsa: picamos la cebolla, los puerros y los boletus y los ponemos a pochar en un poco de aceite de oliva virgen extra. Una vez pochadas, echamos la crema de leche, salpimentamos y dejamos reducir. Mientras se mete la pirámide de solomillo y foie en el horno unos minutos. Para el emplatado, colocamos el solomillo en el centro y lo bañamos con la salsa. Suele ponerse en la base un salteado de verduras juliana.

Ávila Sirloin with Foie and Cream of Mushrooms

Restaurant Las Tinajas, Granada.

Ingredients: 1 sirloin of Ávila of about 200 gr, 2 scallops of foie, flour, salt and pepper, 1 leek, 100 gr of boletus, 200 ml of milk cream, extra virgin olive oil.

Procedure: Grill the beef tenderloin, the foie and prepare the sauce. Prepare the sauce: chop the onion, leeks and boletus and put them in a little extra virgin olive oil. Once poached, we pour the cream, salt and pepper and let reduce. While putting the sirloin and foie pyramid in the oven for a few minutes. For the plating, we place the sirloin in the center and bathe it with the sauce. A sauteed julienne vegetable is usually put on the base.



Arroz de Setas y Coliflor

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes: 500 gr arroz, 250 ml aceite de oliva virgen extra, 1 cebolla mediana, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 tomate maduro, 1 coliflor, 500 gr setas variadas, 3 cucharadas pimentón dulce molido, 1 pimienta negra molida, 3 ajos, 6 hojas perejil, 6 hebras azafrán, 250 gr almejas, agua y sal. **Elaboración:** Se rehoga cebolla, pimientos y la coliflor en trozos pequeños en el aceite de oliva virgen extra. Añadimos el arroz, tomate rallado, almejas, setas y lo mareamos durante dos o tres minutos a fuego lento. Incorporamos el pimentón dulce molido, pimienta negra molida y el aliño del ajo, azafrán y perejil machacado. Añadir agua hasta que lo cubra y hervir a fuego vivo, sazonar. Hervir durante al menos 15 minutos sin dejar de mover y vigilar el agua por si hay necesidad de añadir, alcanzar la textura del arroz deseada y dejar reposar al menos cinco minutos.

Mushroom Rice and Cauliflower

Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredients: 500 gr rice, 250 ml extra virgin olive oil, 1 medium onion, 1 red pepper, 1 green pepper, 1 ripe tomato, 1 cauliflower, 500 gr assorted mushrooms, 3 tablespoons ground sweet paprika, 1 ground black pepper, 3 garlcs, 6 parsley leaves, 6 strands saffron, 250 gr clams, water and salt. **Procedure:** Onions, peppers and cauliflower sauté in small pieces in extra virgin olive oil. Add the rice, grated tomato, clams, mushrooms and dizzy for two or three minutes over low heat. We incorporate the ground sweet paprika, ground black pepper and the garlic dressing, saffron and crushed parsley. Add water until covered and boil over high heat, season. Boil for at least 15 minutes while continuing to move and monitor the water in case there is a need to add, reach the desired rice texture and let stand at least five minutes.

¿Servirías a tu cliente con estos cubiertos?

La experiencia global en una Buena Mesa va más allá de una excelente gastronomía y servicio.

Una cubertería personalizada adecuada es clave para la experiencia óptima del comensal.

Piénsalo.

Walter[®]
cuchillería en **E**volución

Creamos las cuberterías personalizadas de las mejores mesas
www.walter.es

La Roda | Albacete | Spain





Ensalada Burgalesa de Colas de Cangrejos, Tallarines de Yema de Huevo y Boletus Edulis Confitados

Restaurante Casa Ojeda, Burgos.
Chef: Pablo Cofreces Gómez.

Ingredientes (4 raciones): 100 gr mezclum de verduras, 32 cangrejos, espaguetis de yema de huevo, 100 gr hongos confitados.

Elaboración: espaguetis: Ponemos en una placa una mezcla de sal y azúcar. Encima, sin mezclar, las yemas; cubrimos otra vez con la mezcla de sal y azúcar. Reposar 12 horas. Retirar las yemas y lavar. Las ponemos entre dos papeles sulfurizados y aplastamos extendiendo con un rodillo. Dejamos secar 45 minutos y pasamos por la máquina de hacer pasta. **Salsa:** Pochamos cebolla, puerro y zanahoria. Machacamos las cabezas de los cangrejos en un mortero y lo incorporamos a la verdura, añadimos un poco de fumet de pescado. Cocer 15 minutos. Trituramos y colamos. Las colas de los cangrejos se sofríen y se pelan. **Emplatado:**

Burgos Salad with Crab Tails, Egg Yolk Noodles and Boletus Edulis Candied

Restaurant Casa Ojeda, Burgos. Chef:
Pablo Cofreces Gómez.

Ingredients (4 servings): pistachio cake:
 100 gr mixed vegetables, 32 crabs, egg yolk spaghetti, 100 gr candied mushrooms.

Procedure: spaghetti: We put a mixture of salt and sugar on a plate. On top, without mixing, the yolks; cover again with the salt and sugar mixture. Rest 12 hours. Remove the yolks and wash. We put them between two sulfurized papers and crush them with a rolling pin. Let dry 45 minutes and pass through the pasta maker. **Sauce:** Cook onion, leek and carrot. Crush the heads of the crabs in a mortar and add it to the vegetable, add some fish fumet. Cook 15 minutes. Crush and strain. The tails of the crabs are fried and peeled. **To serve:**

La salsa se pone en la base del plato y las colas y los hongos confitados repartidos por la ensalada. Por encima, el mezclum y decorando con los espaguetis de yema de huevo.

The sauce is placed at the base of the plate and the tails and candied mushrooms spread around the salad. Above, the mezclum and decorating with the egg yolk spaghetti.

La Sartén de Boletus y Setas Silvestres con Virutas de Foie y Yema de Huevo Ecológico

Restaurante José María, Segovia.

Ingredientes (4 raciones): 400 gr boletus Edulis, 200 gr senderuelas, 200 gr colmenillas, 200 gr setas de cardo, 100 gr foie de pato, 4 huevos ecológicos, 4 dientes de ajo, media guindilla, 150 gr jamón ibérico, perejil fresco.

Elaboración: Primero, limpiamos bien los boletus y las setas, después las troceamos. En una sartén doramos los ajos y la media guindilla. Una vez dorados, echamos el jamón y lo sofreímos ligeramente. Después incorporamos los boletus y las setas, lo dejamos cocinar durante 10-15 minutos.

Emplatado: En una tartera de barro echamos boletus y setas que hemos cocinado para una persona, colocamos una yema de huevo en el medio y rallamos foie por encima.

The Boletus and Wild Mushrooms Pan, with Foie Chips and Organic Egg Yolk

Restaurant José María, Segovia.

Ingredients: (4 servings) 400 gr boletus Edulis, 200 gr "senderuelas", 200 gr "colmenillas", 200 gr thistle mushrooms, 100 gr duck foie, 4 organic eggs, 4 cloves of garlic, half chili pepper, 150 gr iberian ham, fresh parsley.

Procedure: First, we clean the boletus and mushrooms well, then chop them. In a pan, brown the garlic and half the chili pepper. Once browned, we toss the ham and lightly fry it. After we incorporate the boletus and mushrooms, we let it cook for 10-15 minutes. **To serve:** In a clay pot we throw boletus and mushrooms that we have cooked for one person, place an egg yolk in the middle and grate foie on top.



Manita de Cerdo rellena de Foie, Boletus y Rebozuelo

Restaurante Mesón Pincelín, Almansa.
Chef: Diego Blanco Moreno.

Ingredientes: manitas de cerdo, aceite, sal, foie, rebozuelo, boletus, verduras (pimiento, puerro y ajo).

Pigg's Trotters stuffed with Foie, Boletus and Chanterelle

Restaurant Mesón Pincelín, Almansa.
Chef: Diego Blanco Moreno.

Ingredients: pig's trotters, oil, salt, foie, chanterelle, boletus, vegetables (pepper, leek and garlic).



Elaboración: En primer lugar, ponemos a cocer en una olla las manitas con agua y sal, durante dos horas aproximadamente. Para la salsa, asamos las verduras en el horno y realizamos la salsa, triturando la verdura con el jugo de las manitas. Picamos las setas y la cebolla para realizar una duxelle para el relleno. Deshuesamos las manitas y las rellenamos con la duxelle y foie en un molde. Reservaremos al frío para luego poder cortar raciones y, por último, marcamos la manita en la plancha, salseamos, colocando encima las setas.

Procedure: First, we cook the handyman with water and salt in a pot for approximately two hours. For the sauce, we roast the vegetables in the oven and make the sauce, crushing the vegetable with the juice of the handyman. Chop the mushrooms and onion to make a duxelle for the filling. We bone the hands and fill them with the duxelle and foie in a mold. We will reserve in the cold to later be able to cut portions and, finally, we mark the little hand on the plate, sauté, placing the mushrooms on top.



Setas, Tallos, Raíces y Tubérculos

Restaurante El Doncel, Sigüenza.

Chef: Enrique Pérez.

Ingredientes: cremoso de apio nabo: 1 kg de celeri o raíz de apio, 100 gr de aceite de oliva virgen extra, c/s sal. **Pañuelo crujiente de setas:** 3 l de agua, 400 arroz, 250 gr boletos edulis, c/s sal. **Elaboración:** cremoso de apio nabo: Pelar la raíz, lavar y hacer dados regulares de 2x2 cm. Introducir en bolsa de vacío de cocción. Cocinar al vacío: 1 h a 100 grados. Sacar de la bolsa y emulsionar. Reservar. **Pañuelo crujiente de setas:** Cocer todo durante 30 minutos, triturar. Estirar en un silpat. Deshidratar. Freír en aceite de girasol a 190 grados. Pasar a papel absorbente. **Chirivía crujiente:** Pelar la chirivía. Laminar en lonchas finas con el pelador. Freír en aceite de girasol. Pasar por papel absorbente. Reservar. **Setas frescas:** Limpiar y trocear las diferentes variedades de setas. Saltear según variedades. **Zanahoria:** Pelar y hacer dados regulares. Escaldar y reservar. **Montaje:** En la base disponer de varias lágrimas de crema de celeri. Sobre éste emplazar las diferentes variedades de setas. Sobre éstas colocar los pañuelos crujientes y la chirivía frita. Terminar con la zanahoria. Aderezar con un buen aceite de oliva virgen extra y flor de sal.

Mushrooms, Stems, Roots and Tubers

Restaurant El Doncel, Sigüenza.

Chef: Enrique Pérez.

Ingredients: apionabo creamy: 1 kg of celeri or celery root, 100 gr of extra virgin olive oil, s/q salt. **Crispy mushroom scarf:** 3 l of water, 400 rice, 250 gr edulis tickets, s/q salt. **Procedure:** Creamy celery turnip: Peel the root, wash and make regular 2x2 cm dice. Insert into a vacuum cooking bag. Cook under vacuum: 1 h at 100 degrees. Remove from bag and emulsify. Reserve. **Crispy mushroom scarf:** Cook everything for 30 minutes, crush. Stretch in a silpat. Dehydrate. Fry in sunflower oil at 190 degrees. Move to absorbent paper. **Crunchy parsnip:** Peel the parsnip. Laminare thinly with the peeler. Fry in sunflower oil. Go through absorbent paper. Reserve. **Fresh mushrooms:** Clean and chop the different varieties of mushrooms. Saute according to varieties. **Carrot:** Peel and make regular dice. Scald and reserve. **To serve:** At the base have several tears of celeri cream. On this place the different varieties of mushrooms. On these place the crispy scarves and the fried chirivía. Finish with the carrot. Season with a good extra virgin olive oil and salt flower.

Carpaccio de Cardo Coreano con Crujiente de Lomo Ibérico

Restaurante Casa Robles, Sevilla.

Chef: Mark Delia de Casa Robles.

Ingredientes: 8 setas de cardo coreano, 12 rodajas de lomo ibérico, 16 hojas de espinacas baby, 12 puntas de espárragos, 4 remolachas cocidas, 1 patata cocida, aceite de oliva extra, sal Maldon, sal fina, pimienta. **Elaboración:** Con la ayuda de la máquina corta fiambre cortamos 4 setas de cardo en lonchos finas y conforme se va cortando se va colocando en el plato usando un molde redondo para que queden en un círculo perfecto. Seguidamente pintamos el carpaccio con aceite de oliva extra para que no se oxide. Las 4 setas de cardo restantes se cortan por la mitad y se marcan a la plancha con un poco de aceite, sal y pimienta. Reservamos a temperatura ambiente listas para emplatar. Colocamos las lonchas de lomo ibérico en un plato sobre papel de horno y se cocina en un microondas durante un minuto a 45°. Una vez que estén crujientes reservar sobre un papel de cocina para que absorba la grasa. Cocer los espárragos en agua salada hirviendo durante unos segundos para que se queden al dente y refrescar en agua con hielo. En una thermomix se trituran las remolachas y la patata juntas y se va emulsionando con aceite de oliva hasta que se forme una pomada homogénea, rectificar de sal y pimienta. Por último se fríen las hojas de espinacas baby en abundante aceite, a 180 g, y reservar sobre papel de cocina. **Emplatado:** Justo antes de servir, colocamos en el centro del carpaccio dos mitades cruzadas de los cardos y unos puntitos de emulsión de remolacha sobre el carpaccio, aliñamos las puntas de espárragos, y colocamos sobre la emulsión y por último los dos crujientes a convenir. Terminar con sal Maldon y pimienta recién molida.

Korean Thistle Carpaccio with Crunchy Iberian Loin

Restaurant Casa Robles, Sevilla.

Chef: Mark Delia de Casa Robles.

Ingredients: 8 Korean thistle mushrooms, 12 slices of Iberian loin, 16 baby spinach leaves, 12 asparagus tips, 4 cooked beets, 1 cooked potato, extra olive oil, Maldon salt, fine salt, pepper.

Procedure: With the help of the slicer, we cut 4 thistle mushrooms into thin slices and as it is cut it is placed on the plate using a round mold so that they are in a perfect circle. Then we paint the carpaccio with extra olive oil so that it does not rust. The remaining 4 thistle mushrooms are cut in half and grilled with a little oil, salt and pepper. We reserve at room temperature ready to place. We place the slices of Iberian loin on a plate on baking paper and cook in a microwave for a minute at 45°. Once they are crispy set aside on a paper towel to absorb the fat. Cook the asparagus in boiling salt water for a few seconds so that they stay al dente and cool in ice water. In a thermomix, beets and potatoes are crushed together and emulsified with olive oil until a homogeneous ointment is formed, salt and pepper rectified. Finally fry the baby spinach leaves in plenty of oil, 180 g, and set aside on paper towels.

To serve: Just before serving, we place two crossed halves of the thistles in the center of the carpaccio and some beet emulsion dots on the carpaccio, dress the asparagus tips, and place on the emulsion and finally the two crispy ones to be agreed. Finish with Maldon salt and freshly ground pepper.



.....

Manita de Cerdo rellena de Hongos de nuestros pinares y Piñones de Pedrajas

Restaurante Casa Duque, Segovia.

Ingredientes: (para 6 personas): 6 pies de cerdo enteros, 1 cebolla, 1 cabeza de ajo, 2 hojas de laurel, 1 ramita de tomillo, 2 clavos, pimienta, sal, aceite de oliva, 0,5 l de vino tinto, 0,5 l de vino de Oporto, 120 gr hongos, 70 gr piñones, caldo de cocer los pies, 2 puerros, 2 zanahorias, 3 tomates maduros. **Elaboración:** Abrimos por la mitad, lavamos y limpiamos muy bien los pies de cerdo, los cocemos en una olla Express con la cebolla, 1/2 cabeza de ajo, 1 hoja de laurel, sal y un chorro de aceite de oliva durante una hora y media.

.....

Pig's Trotters Stuffed with Mushrooms from our Pine Forests and Pedrajas Pine Nuts

Restaurant Casa Duque, Segovia.

Ingredients: (6 servings): 6 whole pork feet, 1 onion, 1 head of garlic, 2 bay leaves, 1 sprig of thyme, 2 cloves, pepper, salt, olive oil, 0.5 l of red wine, 0.5 l of wine Oporto, 120 gr mushrooms, 70 gr pine nuts, broth to cook the feet, 2 leeks, 2 carrots, 3 ripe tomatoes. **Procedure:** We open in half, wash and clean the pork feet very well, we cook them in an Express pot with the onion, 1/2 head of garlic, 1 bay leaf, salt and a jet of olive oil for an hour and a half.



Cuando los tenemos cocidos, quitamos los huesos del pie procurando dejar lo más entera posible la carne y reservamos. Realizamos una bresa con el puerro, la zanahoria, la otra 1/2 cabeza de ajo, el laurel, la pimienta, los clavos y el tomillo. Cuando lo tenemos bien dorado añadimos los tomates maduros y también incorporamos los huesos de limpiar los pies. Lo rehogamos todo junto, y cuando lo tenemos a punto añadimos el vino tinto, el oporto y el caldo de cocer los pies. Lo dejamos reducir a la mitad, ponemos a punto de sal, y ya tendríamos lista la salsa. Una vez limpia sin huesos la carne del pie, la estiramos y sobre ella ponemos en el centro una hilera de hongos que habremos salteado con sal y pimienta y unos piñones tostados, lo enrollamos formando un rollo con papel film y dejamos enfriar en la cámara para que la gelatina del pie actúe y se quede uniforme. Una vez frío cortamos el rollito de pie relleno en porciones de 5 centímetros, marcamos en una plancha o sartén por todos los lados e introducimos al horno con la salsa hasta que se caliente bien, cuando este bien glaseado sacamos y pasamos a emplatar a un plato. Puede ir acompañado de guarnición de yema de espárrago triguero, bastón de zanahoria, cebolleta glaseada con vino y manzana caramelizada.

When we have them cooked, we remove the bones of the foot trying to leave the meat as whole as possible and reserve. We make a bresa with the leek, the carrot, the other 1/2 head of garlic, the bay leaf, the pepper, the cloves and the thyme. When we have it well browned we add the ripe tomatoes and also incorporate the bones to clean the feet. We sauté it all together, and when we have it ready we add the red wine, the port and the broth to cook the feet. We let it reduce by half, put salt on the brink, and we would have the sauce ready. Once the foot meat is cleaned without bones, we stretch it and on it we put in the center a row of mushrooms that we will have sautéed with salt and pepper and some roasted pine nuts, we roll it up forming a roll with plastic wrap and let it cool in the chamber to that the foot jelly act and remain uniform. Once cold we cut the stuffed foot roll in portions of 5 centimeters, mark on an iron or pan on all sides and put in the oven with the sauce until it warms well, when it is well glazed we take out and move to place on a plate. It can be accompanied by garnish of wild asparagus yolk, carrot stick, glazed scallion with wine and caramelized apple.

LAUMONT

VENTA ONLINE DE TRUFA FRESCA

¡PARA LOS RESTAURANTES Y LOS MÁS GOURMETS!



*Trufa directa del campo a la cocina
Seleccionada y limpiada a mano*



www.laumont.shop



*Envío gratis,
24h y en frío.*



Tostón de cristal con Atún Rojo de almadraba, Trufas, Setas y Azahar

Restaurante Mesón El Copo, Palmones.
Chef: Manuel Moreno Rojas.

Ingredientes (4 raciones): atún rojo de almadraba, algas de mar, trufa, ajonjolí, soja, perfume de azahar, aceite de oliva virgen extra, huevo en polvo, vinagre, sal.

Elaboración: Ponemos en un bol, el huevo en polvo, sal, vinagre y con el aceite de oliva virgen extra hacemos una ligera crema con textura suave. Luego añadimos el alga de mar. En un bol echamos soja y cortamos el atún de almadraba en dados. Lo ponemos a macerar con un poco de perfume de azahar. Ponemos la tosta de pan a tostar. Luego añadimos la crema ligera que tenemos preparada con algas. Sacamos el atún que tenemos macerado y lo ponemos encima de la tosta de pan que tenemos preparada con la crema, escurrido los dados de atún y añadimos el perfume de azahar, la trufa picada y las setas en láminas. Una vez finalizado añadimos para decorar el ajonjolí.

Crystal toast with Bluefin Tuna, Truffles, Mushrooms and Orange Blossom

Restaurant Mesón El Copo, Palmones.
Chef: Manuel Moreno Rojas.

Ingredients (4 servings): bluefin tuna, seaweed, truffle, sesame, soy, orange blossom perfume, extra virgin olive oil, egg powder, vinegar, salt.

Procedure: We put in a bowl, the egg powder, salt, vinegar and with the extra virgin olive oil we make a light cream with soft texture. Then we add the seaweed. Then in a bowl we toss soybeans and cut the tuna from almadraba into dice. We put it to macerate with a bit of orange blossom perfume. We put the bread toast to toast. Then we add the light cream that we have prepared with seaweed. Remove the tuna that we have macerated and put it on top of the bread toast that we have prepared with the cream, drain the tuna dice and add the orange blossom perfume, chopped truffle and sliced mushrooms. Once finished we add to decorate the sesame seeds.

Tórtolas Silvestres con Champiñones

Restaurante Mesón El Refectorio, Ceuta.
Chef: Rafael Carrasco.

Ingredientes: 4 tórtolas peladas y limpias, 1 cebolla grande, unos dientes de ajos, 1 zanahoria pequeña, 1 vaso de vino blanco, 1 chupito de vermouth 500 gr de champiñones, boletus u otro hongo de temporada, hoja de laurel, sal y pimienta al gusto.

Elaboración: Una vez limpias las tórtolas, en una sartén con un poquito de aceite de oliva virgen extra, sofreír de manera que se doren y se queden un poquito pegaditas al fondo, a continuación poner el vino blanco y el vermouth y si hace falta aguar un poco. En otra sartén pequeña, hemos sofrido los ajos con la cebolla picadita y las especias y sal. Unir este refrito a la sartén donde tenemos las tórtolas y cocer durante dos horas a fuego muy lento y tapadas, hasta estar tiernas. En una sartén que no se nos pegue nada, sofreír seis o siete dientes de ajos bien picaditos y enseguida echar los champiñones en rodajas una vez salpimentados. Y sofreír todo hasta que estén en su punto de dorado. A continuación emplatar dos tórtolas con su salsa y acompañarlas de los champiñones.

The Boletus and Wild Mushrooms

Restaurant Mesón El Refectorio, Ceuta.
Chef: Rafael Carrasco.

Ingredients: 4 peeled and clean turtledoves, 1 large onion, a few cloves of garlic, 1 small carrot, 1 glass of white wine, 1 shot of vermouth 500 gr of mushrooms, boletus or other seasonal mushroom, bay leaf, salt and pepper to taste.

Procedure: Once the turtledoves are cleaned, in a pan with a little extra virgin olive oil, sauté so that they brown and remain a little sticky to the bottom, then put the white wine and the vermouth and if it is necessary to wait a bit. In another small pan, we have fried the garlic with the chopped onion and the spices and salt. Join this rehash to the pan where we have the turtledoves and cook for two hours over very low heat and covered, until tender. In a pan that does not stick to anything, sauté six or seven cloves of minced garlic and then throw the mushrooms in slices once seasoned. And saute everything until they are at their golden point. Then place two turtledoves with their sauce and accompany them with the mushrooms.



MUST HAVE



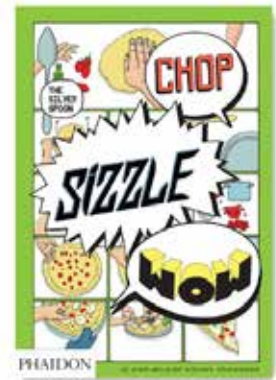
1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1. Chanel Hydra Beauty Gel Crema 50g 105€ | 2. Jersey 1970 Red Jumper 365€ | 3. Rains Backpack Mochila de Bicicleta 80€ | 4. Libro recetas Chop, Sizzle, Wow ilustrado por Adriano Rampazzo 17€ | 5. Breitling Aviator 43 Mosquito 7100€ | 6. Melchior Sofá de terciopelo color mostaza por Adrien Carvès eh Habitat 1399€ | 7. Molcajete "Roca de Lava" en Amazon 39€ | 8. Manta de Lana de Cordero azul Knut Smokey 89€ | 9. Juego De Té Teatime WMF 105€ | 10. Bicicleta Brompton Barbour Edition 1590€ | 11. Vicens Turrón de Gin Tonic Adrià Natura 300g 12€ | 12. Pimiento Piquillo de Lodosa La Catedral 290g 6€ | 13. Galletas choc chip crunchy sin gluten Kent & Fraser 5€ | 14. Foie gras de pato Castaing 16€ | 15. Esturión confitado de Riofrío 70 g 11€ | 16. Calendario de adviento Michel Cluizel 30€ | 17. Sardinas Millésimées 2014 3/5 piezas Conservas Paco Lafuente 5€ | 18. Anchoas CODESA LH-120 Serie Limitada Sal rosa del Himalaya 18€ | 19. Bandeja Golden Pig Lladró Jamón Extrem Ibérico Edición Limitada 190€ | 20. ONTAÑÓN Reserva en Tienda Online ontanon.es 17€ | 21. Mar de Frades Edición Limitada Agatha Ruiz de la Prada 15€ | 22. Abadía de San Quirce 6 meses 2018 Magnum 21€ | 23. Vижariego Negro de Bodegas El Sitio (D.O. Canarias)

MUST TASTE



11



12



13



14



15



18



17



16



20



21



22



23



19

1. Chanel Hydra Beauty Gel Crème 50g 105€ | 2. Sweater 1970 Jumper Rouge 365€ | 3. Rains Backpack Bicycle Backpack 80€
 4. Book recipes Chop, Sizzle, Wow illustrated by Adriano Rampazzo 17€ | 5. Breitling Aviator 43 Mosquito 7100€ | 6. Melchior
 Mustard velvet sofa by Adrien Carvès eh Habitat 1399€ | 7. Molcajete "Roca de Lava" at Amazon€ | 8. Knit Smokey Blue
 Lamb Wool Blanket 89€ | 9. Teatime WMF Tea Set 105€ | 10. Brompton Barbour Edition folding bike 1590€ | 11. Vicens
 Nougat of Gin Tonic Adrià Natura 300g 12€ | 12. Piquillo Pepper from Lodosa La Catedral 290g 6€ | 13. Kent & Fraser
 gluten-free crunchy choc chip cookies 5€ | 14. Duck Foie gras Castaing 16€ | 15. Riofrío candied sturgeon 70 g 11€ | 16.
 Advent calendar Michel Cluizel 30€ | 17. Sardines Millésimées 2014 3/5 pieces Canned Paco Lafuente 5€ | 18. Anchovies
 CODESA LH-120 Pink salt from the Himalayas 18€ | 19. Golden Pig Tray Lladró Iberian Extrem Ham Limited Edition 190€
 20. Reserva ONTANÓN Wine in Online Shop ontanon.es 17€ | 21. Mar de Frades Limited Edition Agatha Ruiz de la Prada 15€
 22. Abadía de San Quirce 6 months 2018 Magnum 21€ | 23. Vijariego Negro Bodegas El Sitio (D.O. Canarias)

BRAD PITT



ESTRELLA EN LA BREITLING SUMMIT

STAR IN THE BREITLING SUMMIT



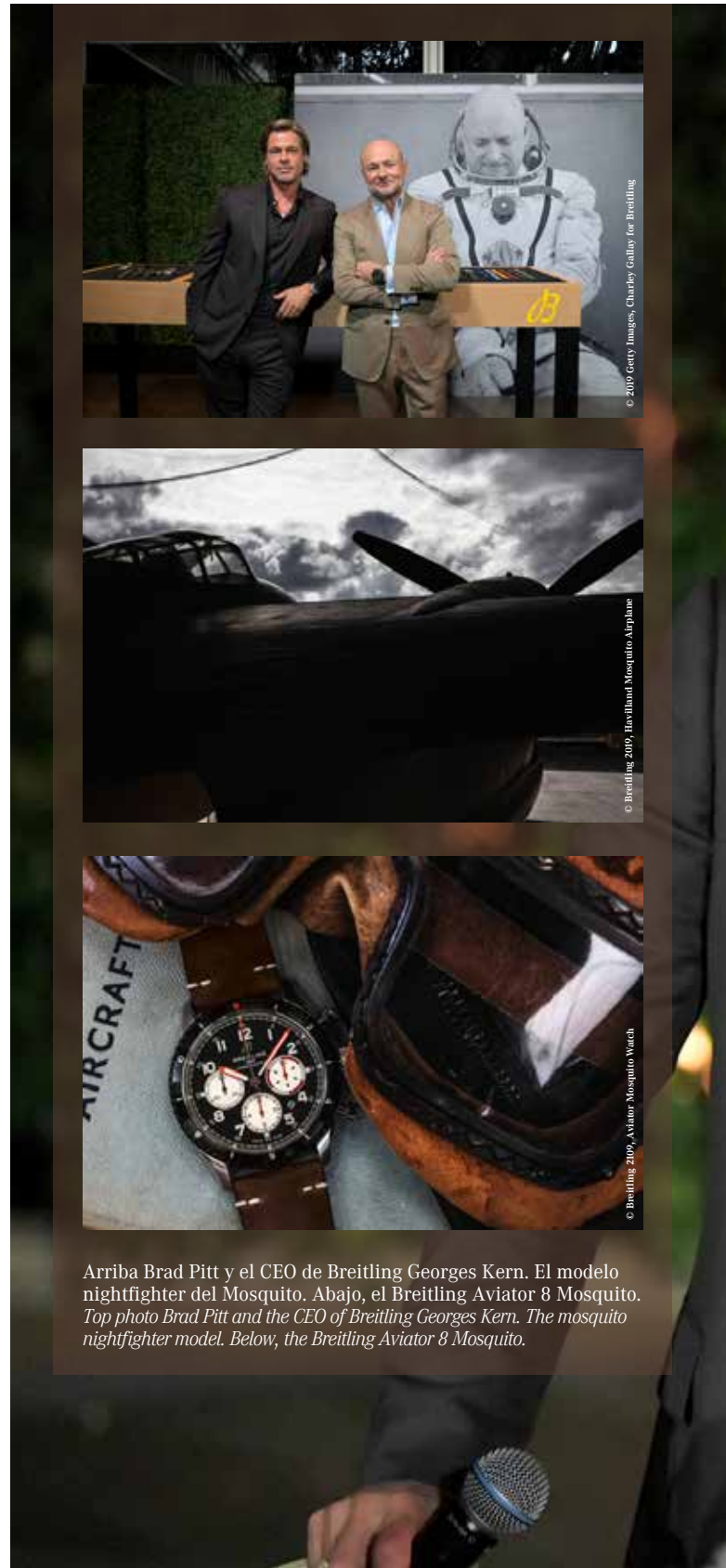
El icono de la pantalla Brad Pitt sorprendió a los invitados en la Cumbre Breitling en Beverly Hills, que tuvo lugar en el Jardín Wetherly del Four Seasons Hotel LA en Beverly Hills. Brad Pitt es miembro de Cinema Squad, la marca de relojes suizos.

Durante la velada, Breitling presentó la nueva colección Avenger y también presentó el reloj Aviator 8 Mosquito en honor a una figura única e icónica de la historia de la aviación, la De Havilland Mosquito.

Para su nuevo reloj Aviator 8 Mosquito, Breitling se ha basado en el diseño de los relojes de a bordo que diseñó su Huit Aviation Department en las décadas de 1930 y 1940, y también en la prestigiosa referencia 765 AVI, un reloj de gran legibilidad conocido como el «Co-Pilot».

El Aviator 8 Mosquito es un homenaje a un avión construido casi íntegramente en madera, el de Havilland Mosquito.

La carátula, negra, muestra diales internos plateados en contraste, señal de que el reloj se mueve gracias a un movimiento mecánico Calibre 01 de manufactura, elaborado internamente en Breitling. El reloj lleva un tratamiento en ADLC que le da un tono aún más oscuro que el revestimiento normal DLC. El color evoca la versión del de Havilland Mosquito para vuelos nocturnos.



Arriba Brad Pitt y el CEO de Breitling Georges Kern. El modelo nightfighter del Mosquito. Abajo, el Breitling Aviator 8 Mosquito. *Top photo Brad Pitt and the CEO of Breitling Georges Kern. The mosquito nightfighter model. Below, the Breitling Aviator 8 Mosquito.*



Screen icon Brad Pitt surprised guests at the Breitling Summit in Beverly Hills, which took place in the Wetherly Garden of the Four Seasons Hotel LA at Beverly Hills. Brad Pitt is a member of the Swiss watch brand's Cinema Squad.

During the evening, Breitling presented the new Avenger collection and also presented the Aviator 8 Mosquito watch in honor of a unique and iconic figure in the history of aviation, the De Havilland Mosquito.

For its new Aviator 8 Mosquito watch, Breitling has been based on the design of the on-board watches that its Huit Aviation Department designed in the 1930s and 1940s, and also on the prestigious reference 765 AVI, a well-known legibility watch as the "Co-Pilot."

The Aviator 8 Mosquito is a tribute to an airplane built almost entirely in wood, that of Havilland Mosquito.

The dial, black, shows internal dials silver in contrast, signal that the watch moves thanks to a mechanical movement Caliber 01 manufactured, made internally in Breitling. The watch has an ADLC treatment that gives it an even darker tone than the normal DLC coating. The color evokes the version of Havilland Mosquito for night flights.

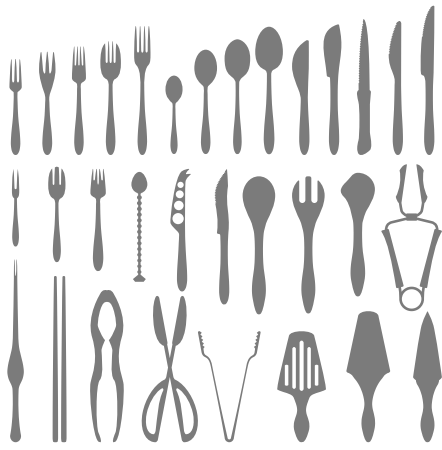


© 2019 Getty Images, Charley Gallay for Breitling

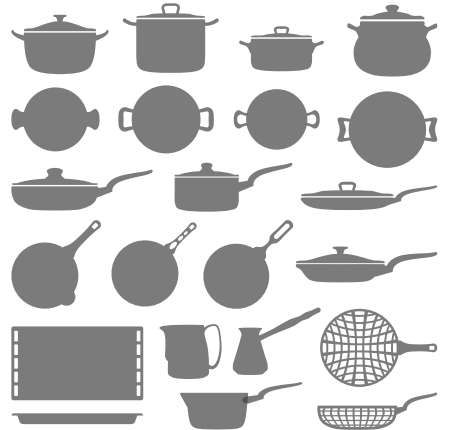
El Breitling Aviator 8 Mosquito exhibe con orgullo las dos influencias que inspiran su diseño: el estilo de los instrumentos de a bordo diseñados por el Huit Aviation Department de Breitling, y, a la vez, el propio de la Ref. 765 AVI –el modelo Co-Pilot–, que se convirtió en favorito de los aviadores por su estética audaz, su bisel rotatorio y su señalada legibilidad gracias a los dígitos arábigos de gran tamaño. Al estar fabricada principalmente en madera, la aeronave británica de Havilland Mosquito pudo desempeñar funciones muy diversas. Breitling ha creado el reloj en homenaje al de Havilland Mosquito, una aeronave británica cuya liviana construcción en madera lo convirtió en uno de los aviones más rápidos que surcaron los cielos a principios de la década de 1940.

.....

The Breitling Aviator 8 Mosquito wears its dual design influences proudly: it recalls at once the design values of the onboard instruments designed by Breitling’s Huit Aviation Department and those of the Ref. 765 AVI – the Co-Pilot – whose bold look, rotating bezel, and impressive legibility with oversized Arabic numerals made it a favorite among aviators. Because of its mostly wooden construction, the British de Havilland Mosquito was an aircraft that served in a variety of roles. Breitling created the watch to honor the de Havilland Mosquito, a British aircraft whose lightweight wooden construction made it one of the fastest planes in the skies in the early 1940s.



Si existe, LO TENEMOS.



SERHOTEL | Suministros Especiales para Hostelería

CATÁLOGO ONLINE:

www.suministros hosteleros-serhotel.com

info@suministros hosteleros-serhotel.com

Tel. 691 869 694 | 02640 Almansa

Patrocinador Oficial de la
Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España



Gastrodiplomacia: gastronomía, cultura y personas

“Tráeme buenos chefs y te conseguiré buenos tratados”. Charles Maurice de Talleyrand, a quien se atribuye la frase que abre este artículo, fue un diplomático francés al que me he tomado la libertad de considerar el padre de lo que me gusta llamar **gastrodiplomacia**. A Talleyrand no se le escapaba que la cocina francesa podía servir para mucho más que para situar a Francia como potencia gastronómica mundial: podía, en la práctica, **constituir la receta perfecta del ROI diplomático al contribuir al entendimiento y reforzar las relaciones entre los gobernantes** europeos de la época. Reunirse para dividirse la vieja Europa a pedazos, sí, pero con el hilo conductor de la comida, el disfrute y la experiencia.

Me atrevería a definir la gastrodiplomacia como una rama de la diplomacia pública. Como parte de la diplomacia cultural, la gastrodiplomacia tiene como objetivo ejercer influencia en territorios extranjeros **empleando la gastronomía como medio para introducirse en sociedades foráneas y generar en ellas un mayor entendimiento** de la cultura y gastronomía nacionales y, por ende, del país en su conjunto.

La gastrodiplomacia interpreta para el “extranjero” el nexo entre la gastronomía, la cultura y las personas.

Si a Talleyrand le consideramos un gastrodiplomático pionero -incluso aunque él no fuera consciente de serlo- los mejores ejemplos de uso sistemático de la **gastrodiplomacia** dentro de una estrategia de marca país los encontramos en el sudeste asiático. Países como Tailandia con su estrategia Global Thai (2002), que mejoró **la percepción de la marca, siendo la comida tailandesa a día de hoy una de las más**

valoradas del mundo; Corea del Sur (2009), que incrementó sustancialmente el número de restaurantes surcoreanos e hizo de la comida nacional una de las mejor valoradas; Taiwán (2010), que consiguió diferenciarse de su vecino y antagonista, China, y acabar con la percepción de que es poco más que uno de los talleres de producción masiva del mundo; o Malasia (2006 y 2010), posicionándose en el mundo islámico para consolidarse como el centro mundial de la comida halal.

Gastón Acurio es probablemente el mejor y más completo gastrodiplomático de la historia moderna, la cara más visible de la gastrodiplomacia peruana, que ha conseguido sus objetivos -darle a su gastronomía una gran visibilidad mundial y hacer de ella fuente de identidad de marca país, innovación y desarrollo sostenible para los peruanos; liderar el evento gastronómico más importante de América Latina (Mistura) y posicionar la gastronomía peruana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad- con programas como “Perú, Mucho Gusto” (2006) y “Cocina peruana para el mundo” (2011).

La gastrodiplomacia convierte la gastronomía autóctona en un vehículo para proyectar una imagen y una identidad propias que reflejan los valores de una sociedad. Es una estupenda herramienta para generar visibilidad, tender lazos y apoyar a toda la cadena de valor del sector gastronómico.

Gastrodiplomacy: gastronomy, culture and people

*“Bring me good chefs and I’ll get you good treats.” Charles Maurice de Talleyrand, to whom the phrase that opens this article is attributed, was a French diplomat whom I have taken the liberty of considering the father of what I like to call **gastrodiplomacy**. Talleyrand did not miss that French cuisine could serve much more than to place France as a world gastronomic power: it could, in practice, **constitute the perfect recipe for diplomatic ROI by contributing to understanding and strengthening relations between European rulers** of the time. Get together to divide old Europe into pieces, yes, but with the common thread of food, enjoyment and experience.*

*I would dare to define gastrodiplomacy as a branch of public diplomacy. As part of cultural diplomacy, gastrodiplomacy aims to exert influence in foreign territories **using gastronomy as a means to enter foreign societies and generate in them a greater understanding** of national culture and gastronomy and, therefore, of the country as a whole.*

Gastrodiplomacy interprets for the “foreigner” the link between gastronomy, culture and people.

*If Talleyrand considered a pioneer gastrodiplomatic even though he was not aware of be-the best examples of systematic use of **gastrodiplomacy** within a country brand strategy we are found in Southeast Asia. Countries like Thailand with its Global Thai strategy (2002), which improved the **perception of the brand, being Thai food today one of the most valued in the world;** South Korea (2009), which substantially increased the number of Korean restaurants and made national food one of the best rated;*

Taiwan (2010), which managed to differentiate itself from its neighbor and antagonist, China, and end the perception that it is little more than one of the world’s mass production workshops; o Malaysia (2006 and 2010), positioning itself in the Islamic world to consolidate itself as the world center of halal food.

Gastón Acurio is probably the best and most complete gastrodiplomatic in modern history, the most visible face of Peruvian gastrodiplomacy, which has achieved its objectives -giving its gastronomy great world visibility and making it a source of country brand identity, innovation and sustainable development for Peruvians; lead the most important gastronomic event in Latin America (Mistura) and position Peruvian cuisine as Intangible Heritage of Humanity- with programs such as “Perú, Mucho Gusto” (2006) and “Peruvian cuisine for the world” (2011).

Gastrodiplomacy turns the native gastronomy into a vehicle to project an image and an identity that reflect the values of a society. It is a great tool to generate visibility, build ties and support the entire value chain of the gastronomic sector.



Eva Ballarin

EvaBallarin.com

EL MEJOR ANUNCIO DEL MUNDO

*ES PODER DECIR A UNOS PADRES
QUE SU HIJO ESTÁ CURADO.*

*ENVÍA IMPARABLES
AL 28027.*



Fundación
**JOSEP
CARRERAS**
IMPARABLES CONTRA LA LEUCEMIA

Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES



RESERVA DE LA FAMILIA.
VITICULTURA ECOLÓGICA

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Juvé & Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

2015

Botella nº 04061

CAVA

Albacete



ASADOR CONCEPCIÓN

Cocina sofisticada con sabores manchegos.
info@asadorconcepcion.com
 Tel. 967 524 350
 Familia Rosendo
 Concepción, 5.
 02002 Albacete



RESTAURANTE PINCELÍN

Comida autóctona, cocina actual.
pincelin@tvalmansa.es
 Tel. 967 340 007
 Diego y Pedro Blanco
 Las Norias, 10.
 02640 Almansa [Albacete]

Alicante



RESTAURANTE FRONTERA

Cocina mediterránea con toques de autor.
info@restaurantefrontera.com
 Tel. 967 365 669
 Antonio y Carmelo Martínez Bleda
 Peñas, 57
 02500 Tobarra
 Albacete



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 MENA

Cocina mediterránea.
dangelmena@gmail.com
Tel. 965 780 943
Familia Mena Larrosa
Ctra. Las Rotas, Km. 5.
03700 Denia
Alicante



RESTAURANTE JUAN MORENO

Cocina almeriense actualizada.
info@restaurantejuanmoreno.es
Tel. 950 393 051
Juan Moreno Teruel
Ctra. de Ronda, 3 | 04620 Vera
Almería

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]

Asturias



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]

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 RÍAS DE GALICIA

Marisquería.

info@riasdegalicia.com

Tel. 934 248 152

Cándido Iglesias

C/ Lérida, 7

08004 Barcelona

Burgos



RESTAURANTE GORRÍA

Cocina vasco-navarra.

info@restaurantegorria.com

Tel. 932 451 164

Javier Gorría

Diputación, 421

08013 Barcelona



RESTAURANTE CASA OJEDA

Cocina castellana actualizada.

ojeda@restaurantejeda.com

Tel. 947 209 052 | 947 206 440

Familia Carcedo Ojeda

C/ Vitoria, 5.

09004 Burgos

Cádiz



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



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

Cáceres



RESTAURANTE TORRE DE SANDE

Nueva cocina extremeña.

consuelo@torredesande.com

Tel. 927 211 147 | 615 970 307

Familia Ráez Villalba

Calle Condes, 3 | 10003 Cáceres



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]



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]



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



LA CASA DE ELENA & JUAN LUIS

Especialidad en cerdo ibérico.
casaelenayjuanluis@gmail.com
 Tel. 648 540 684 | 619 503 845
 Juan Luis Muñoz Manella e Isabel Lois
 Calle Santísima Trinidad, 23
 11380 Tarifa [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 EL CABALLO ROJO

Antigua cocina de Córdoba con ciertos platos mozárabes.

elcaballorojo@elcaballorojo.com

Tel. 957 475 375

José García Marín

Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

Ceuta



RESTAURANTE EL REFECTORIO

Cocina tradicional mediterránea con ligeros apuntes de elaboraciones modernas.

info@elrefectorio.es

Tel. 956 513 884

José María y Rafael Carrasco Morón

Poblado Marinero, Local 37 | 51001 Ceuta



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Cocina tradicional cordobesa.

elchurrasco@elchurrasco.com

Tel. 957 290 819

Rafael Carrillo

Romero, 16

14003 Córdoba

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@restauranteoleum.com

Tel. 958 295 357

Gregorio García

San Antón, 81

18005 Granada

Granada



RESTAURANTE CHIKITO

Cocina tradicional
andaluza de mercado.

chikito@restaurantechikito.com

Tel. 958 223 364

Familia Oruezábal

Pza. del Campillo, 9

18009 Granada



RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

Cocina creativa con raíces autóctonas.

miguelpedraza@rutadelveleta.com

Tel. 958 486 134 | 958 481 201

Miguel y José Pedraza Velázquez

Ctra. de Sierra Nevada, 136.

18190 Cenes de la Vega [Granada]



RESTAURANTE LAS TINAJAS

Cocina tradicional andaluza con pequeños toques de innovación.
restaurantelastinajas@hotmail.es
Tel. 958 254 393
Carlos Nestares y José Álvarez
Martínez Campos, 17 | 18002 Granada



RESTAURANTE LINO

Alta cocina española.
info@grupolino.com
Tel. 949 253 845
Lino y Mario de Lucas
Vizcondesa de Jorbalán, 10
19001 Guadalajara

Guadalajara



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 Francisco Martín
C/ Vázquez López, 22 | 21001 Huelva

La Coruña



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 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

Jaén



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



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

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 [G.Canaria]



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

Madrid



RESTAURANTE AMPARITO ROCA

Cocina moderna de inspiración regional.

cuentanos@amparitoroca.com

Tel. 913 48 33 04

Jesús Velasco Moreno

C/ Juan Bravo, 12 | 28006 Madrid



MESÓN DEL CID MADRID

Cocina castellana.

madrid@mesondelcid.es

Tel. 914 420 755

Jesús López y Axel López

Fernández de la Hoz, 57

28003 Madrid



RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid



RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@lathainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Juan Miguel García Ferrer

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

Málaga



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



MESÓN GALEGO ANTOXO

Cocina gallega: carnes, pescados y mariscos.

antoxo@antoxo.com

Tel. 952 384 533 | 952 371 111

Juan Mariño

Hoyo, 5. 29620 Torremolinos [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 LUCIO ASADOR GASTROBAR

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.
restaurant@arzak.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 EL ESPIGÓN

Cocina marinera.
elespigon@gmail.com
Tel. 954 626 851
D. Miguel Ángel Moro Lara
Calle Bogotá, 1
41013 Sevilla

Sevilla



RESTAURANTE CASA ROBLES

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



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]

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



EL CAPRICO DE LOS TORRES

Cocina de vanguardia con toques
tradicionales, brasa y carnes.
info@gastrobarelcapricho.es
Tel. 925 160 734 | 617 485 263
Carlos Torres. Av. de la Mancha, 24
45860 Vilacañas [Toledo]

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



RESTAURANTE LA ORZA

Cocina basada en la tradición,
el producto y estilo libre.
gerencia@restaurantelaorza.com
Tel. 925 223 011
Vicente y Lionel Barrejón
Calle Descalzos, 5 | 45002 Toledo

Valencia



RESTAURANTE LA NORIA

Cocina mediterránea.

restaurantelanoria@restaurantelanoria.net

Tel. 961 684 103

Familia Pérez Gayete

Maestro Serrano, s/n

46119 Náquera [Valencia]

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

Valladolid



RESTAURANTE PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

marketing@vinotintovalladolid.es

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4. 47001 Valladolid



**Reserva por la puerta grande,
utiliza la App MORROFINO.**

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





ONTAÑÓN

CULTO AL VINO



- EDICIÓN LIMITADA -

ONTAÑÓN ANTOLOGÍA, Ensamblaje de Parcelas, es el fruto de una selección de uvas de nuestros viñedos más antiguos. Una vendimia manual de Tempranillo, Graciano y Garnacha en la que solo el mosto lágrima es usado en el coupage final. Elaborado con la mínima intervención en bodega para conseguir la máxima expresión de las cepas y del terruño.

Antología

¹ Colección de piezas seleccionadas por su valor o calidad.

² **De antología** que es algo extraordinario, de excelente calidad o digno de ser resaltado.