

# MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

MAYO 2020

## ELENA ARZAK

CRECIMIENTO EXPONENCIAL

### GALICIA

XLVII CAPÍTULO FAMILIAR

### PATATA

RECETAS DE BUENA MESA

### BUENA MESA

GUÍA DE RESTAURANTES

SUBIJANA, ROMERO,

ANSÓN, BALLARÍN,

MORILLO,

&+

## ELENA ARZAK

EXPONENTIAL GROWTH

### GALICIA

XLVII FAMILY CHAPTER

### POTATO

BUENA MESA RECIPES

### BUENA MESA

RESTAURANTS GUIDE

SUBIJANA, ROMERO,

ANSÓN, BALLARÍN,

MORILLO,

&+

ELENA

# LA TRADICIÓN DEL PLACER





AHORA EN TU CASA



PEDIDOS ONLINE | [ostrasorlut.com](http://ostrasorlut.com) | ENVÍO GRATIS



DANIEL SORLUT  
OSTRAS

# EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Hace unas semanas celebramos en Galicia un inolvidable Capítulo Familiar, nada menos que la cuadragésima séptima edición. En cada detalle se hizo patente el cariño y la dedicación de los restauradores anfitriones. Fue remarcable la especial entrega de la familia Martínez del Restaurante O’Parrulo y de tantos y tantos organismos colaboradores gallegos que nos brindaron un magnífico Capítulo. ¡Bravo! Me complace anunciar la celebración de la próxima edición en la maravillosa Región de Murcia, que seguro nos espera con los brazos abiertos y con la bondad y generosidad que les caracteriza. La comunidad de Murcia es sin duda promesa de una excelente y variada gastronomía, basada en los mejores productos marinos, ganaderos y, cómo no, en su afamada huerta.

Tras nuestro entrañable encuentro en tierras gallegas, ya regresando al día a día de nuestros establecimientos, nos arrolló la situación que nos preocupa y ocupa a todos. Bien sabemos que nada o casi nada volverá a ser igual, al menos durante un tiempo. Una vez más los profesionales hemos sido retados para solventar y atajar este cambio de hábitos de consumo y de ocio. Sólo quiero decir que lo volveremos a hacer. Nos volveremos a adaptar y a reinventar. Echaremos mano de creatividad, de equipo y de mucho esfuerzo, pero lo conseguiremos. La valentía y la decisión nos mostrarán nuevos caminos para llegar a nuestros clientes, que tanto nos anhelan. Tenemos dos grandes fortalezas: somos establecimientos familiares y gozamos de una larga trayectoria. Hoy más que nunca, la unión de nuestras familias, volcadas en la gestión, nos hace más fuertes, más ágiles y flexibles. Por otro lado, contamos con la mayor experiencia: todos nuestros establecimientos han pasado por muchas etapas que siempre hemos superado con éxito y saliendo reforzados. Lo haremos de nuevo.

¡Adelante siempre la Buena Mesa!

*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 we celebrated an unforgettable Family Chapter in Galicia, no less than the forty-seventh edition. In every detail the love and dedication of the host restaurateurs was evident. The special givenness of the Martínez family from the O'Parrulo Restaurant and from so many Galician collaborating organizations that provide us with a magnificent Chapter was remarkable. Bravo! I am pleased to announce the celebration of the next edition in the wonderful Region of Murcia, which surely awaits us with open arms and with the kindness and generosity that characterizes them. The Murcia region is undoubtedly the promise of an excellent and varied gastronomy, based on the best seafood, livestock and, of course, its famous orchard.*

*After our intimate meeting in Galician lands, and returning to the day to day of our establishments, we were overwhelmed by the situation that concerns us and occupies us all. We know that nothing or almost nothing will be the same again, at least for a time. Once again, professionals have been challenged to solve and tackle this change in consumption and leisure habits. I just want to tell you that we will do it again. We will adapt and reinvent ourselves again. We will use creativity, team and a lot of effort, but we will succeed. Courage and determination will show us new ways to reach our customers, who so long for us. We have two great strengths: we are family establishments and we have a long history. Today more than ever, the union of our families focused on management makes us stronger, more agile and flexible. On the other hand, we have the greatest experience: all our establishments have gone through many stages that we have always successfully overcome and come out reinforced. We will do it again.*

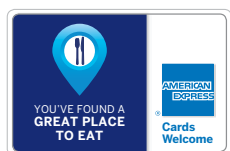
*Keep going always the Buena Mesa!*

**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

Morrofino Pedro Subijana	08	<i>Morrofino Pedro Subijana</i>
Reflexiones en el Coronavirus Elena Arzak	10	<i>Thoughts on the Coronavirus Elena Arzak</i>
GALICIA XLVII Capítulo Familiar	12	<i>GALICIA XLVII Family Chapter</i>
Nuevos Restos para los Restaurantes de Buena Mesa Rafael Ansón	24	<i>New Challenges for the Buena Mesa Restaurants Rafael Ansón</i>
Ingredientes & Recetas PATATA	26	<i>Ingredients &amp; Recipes POTATO</i>
Compromiso y Solidaridad contra el monstruo. ¿Y después? Mar Romero	46	<i>Commitment and Solidarity against the monster. And then? Mar Romero</i>
MUST HAVE	48	<i>MUST TASTE</i>
Los Restaurantes Familiares son el Futuro Manel Morillo	50	<i>Family Restaurants are the Future Manel Morillo</i>
ELENA ARZAK Crecimiento Exponencial	52	<i>ELENA ARZAK Exponential Growth</i>
Es Tiempo de Ideas Eva Ballarin	54	<i>It's Time for Ideas 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](http://morrofino-club.es)

Fotografías originales Elena Arzak © Sara Santos | Fotografía original Pedro Subijana © Juantxo Egaña

Colaboran | Sponsored by



LAUMONT



## Morrofino

En estos momentos en que estamos viviendo inmersos en una película de ciencia ficción, estamos teniendo tiempo para recapacitar, para convivir con la familia más que lo que teníamos como costumbre y tiempo para leer, para escuchar música o para mil cosas que cada uno tenga como preferencia. También para escribir, como es el caso.

Todos coincidimos en que nada va ser igual después de esta pesadilla. Pero no todo será negativo. Seguramente algunas de las normas de higiene y de convivencia se habrán modificado en nuestros hábitos. Las aglomeraciones no serán posibles durante tiempo y los certificados de haber cuidado de las elaboraciones y las desinfecciones, nos harán más responsables aún. Aunque nos complicarán bastante la vida.

Pero solo con pensar que podríamos haber sido de los miles que han caído, nos deberíamos consolar un tanto. Aunque somos una generación de generaciones que pasaremos a la historia como aquellos que sufrieron la pandemia de 2020 causada por el Covid 19. Se escribirá mucho sobre esto.

Es verdad que tenemos muchas razones para quejarnos de lo que nos ha tocado, de cómo lo están gestionando unos u otros, o de cómo se comportan algunos ciudadanos.

Pero también es verdad que nadie tenía ni experiencia ni preparación para afrontar una situación tan singular. Eso sí, que mejor se llevaría todo con un poco más de compartir que de tomar decisiones precipitadas que hay que rectificar constantemente.

Pero es que en nuestro trabajo diario, fuera de circunstancias como las que estamos viviendo, también debería ser habitual, consultar con nuestros equipos las decisiones que hay que tomar. De esa manera podemos descubrir que aquello que pretendemos, se enriquece

con las aportaciones de aquellos que lo van a tener que poner en práctica.

Bien es verdad que no siempre serán opiniones que nos apoyen en nuestras pretensiones y eso dará lugar a ciertas tensiones, pero a la larga será todo lo contrario. ¡ Cuantos problemas no lo serían si previamente se hubiese hablado!

Y cuántos conflictos graves se hubieran evitado si hubiera habido más y mejor comunicación. Vivimos en la era de la tecnología y la comunicación pero no es oro todo lo que reluce. Los edificios, los terrenos, las maquinarias... son muy útiles y necesarios. Pero sin personas no sirven de mucho.

**Lo que hay que mimar y preservar son las personas y los valores. El conocimiento y la experiencia. El gusto por las cosas bien hechas. Tomemos consciencia de ello y parémonos más a menudo a recapacitar si merece la pena tanta ansiedad y tanta frialdad y demos más palmaditas en la espalda a nuestros colaboradores, que es lo mejor que tenemos.**

Y trabajemos con ellos el espíritu de superación para no dormirnos en los laureles. Siempre se puede hacer mejor. Hay que ser autocríticos y marcarse metas. Ambiciosos de conocimiento, de profesionalidad, de responsabilidad, de honestidad. Y no olvidemos que quien nos paga es el cliente.

Por lo tanto es imprescindible pensar en qué me gustaría a mi como cliente. ¿Qué cara me gustaría que me pusieran cuando entro? ¿Qué trato me gustaría que me diesen?

Si para innovar o progresar hay que salir de nuestra llamada "zona de confort", ¡hagámoslo!. Merecerá la pena.



## Morrofino

*In these moments in which we are living immersed in a science fiction film, we are having time to reconsider, to live with the family more than what we had as a habit and time to read, to listen to music or for a thousand things that each one has as preference. Also for writing, as is the case.*

*We all agree that nothing will be the same after this nightmare. But not everything will be negative. Surely some of the hygiene and coexistence rules will have changed in our habits. The crowds will not be possible for a long time and the certificates of having taken care of the elaborations and the disinfections will make us even more responsible. Although they will complicate our lives a lot.*

*But just thinking that we could have been one of the thousands who have fallen, we should be somewhat comforted. Although we are a generation of generations that will go down in history as those who suffered the 2020 pandemic caused by Covid 19. Much will be written about this.*

*It is true that we have many reasons to complain about what has happened to us, how some of them are managing it, or how some citizens behave.*

*But it is also true that nobody had the experience or preparation to face such a unique situation. That yes, that better would take everything with a little more to share than to make hasty decisions that must be constantly rectified.*

*But it is that in our daily work, outside of circumstances such as those we are experiencing, it should also be customary to consult with our teams on the decisions to be made. In this way we can discover that what we seek is enriched by the contributions of those who are going to have to put it into practice.*

*It is true that they will not always be opinions that support us in our claims and that will give rise to certain tensions, but in the long run it will be the opposite. How many problems would not be if it had been previously spoken! And how many serious conflicts could have been avoided if there had been more and better communication. We live in the age of technology and communication, but all that glitters is not gold. The buildings, the land, the machinery... are very useful and necessary. But without people they are of poor use.*

*What you have to pamper and preserve are people and values. Knowledge and experience. The taste for things well done. Let us become aware of this and stop more often to reconsider if it is worth so much anxiety and so much coldness and pat our collaborators on the back, which is the best we have. And let us work with them in the spirit of improvement so as not to rest on our laurels. You can always do better. You have to be self-critical and set goals. Ambitious for knowledge, professionalism, responsibility, honesty. And let's not forget that is the customer who pays us.*

*Therefore, it is essential to think about what I would like as a client. What face would I like to be put on when I enter? What deal would I like to be given?*

*If to innovate or progress you have to leave our so-called "comfort zone", let's do it! It will be worth it.*



Pedro Subijana

## Reflexiones en el Coronavirus

Nos encontramos en una situación triste, dramática e inesperada. Tremendamente difícil de resolver por no haber precedentes en la historia reciente de cómo afrontar esta pandemia. En estos momentos lo primordial es seguir a rajatabla todos los consejos que emiten las autoridades sanitarias. Agradeciendo enormemente su generosidad a todos los sectores que mantienen el tejido productivo básico: sanitarios, suministradores de alimentos básicos, transportistas, etc. Haciendo posible que la sociedad cumpla los requisitos del confinamiento.

**Quisiera entorno a ello hacer unas cuantas reflexiones de presente y futuro. ¡El hoy es malo, pero el mañana es nuestro! En primer lugar, parece una frivolidad hablar de cosas de gastronomía con la que está cayendo, pasando a un segundo plano, vaya por delante la salud y la supervivencia. La hostelería está siendo sin duda el sector más castigado a nivel mundial. Por ello hoy más que nunca debemos compartir nuestras recetas, nuestros conocimientos y ser, en definitiva, generosos.**

Aunque no será el momento más propicio para la inspiración ¡busquémola! A través del tiempo libre del que no disponemos habitualmente. Pensemos y actualicemos nuestras recetas, nuestros modus operandi y preparémonos para la vuelta. Vuelta que va a necesitar del apoyo ya existente de las instituciones y diversas asociaciones de hostelería para volver a acercarnos al nivel anterior a la crisis.

En este tiempo, tanto la familia como el personal de la casa nos echamos de menos. Porque la mayoría lleva muchos años con nosotros y nos sentimos una gran familia, no sólo profesional. Muestra de ello es su comprensión, sus mensajes de ánimo y cariño siempre necesarios en los momentos difíciles.

Predecir el futuro se antoja complicado. Intentaremos reabrir lo antes posible. Recuperar el ritmo de nuestra profesión, que no es otro que cocinar, servir y aportar felicidad a nuestros clientes. Debemos reenfocar nuestros negocios a la nueva realidad, ajustar costes, gestionar mejor para poder buscar nuevas oportunidades y seremos más sostenibles que nunca. Consumiremos contando, sobretodo, con los productores próximos. Partiremos de la base de ser más solidarios que nunca con todos los que lo necesiten, compartiremos conocimientos y nos apoyaremos. Sin olvidarnos de algo de lo que estoy plenamente convencida: Tras una gran crisis surgen explosiones de ingenio y creatividad. De la necesidad haremos virtud. Y a pesar de todo no perderemos la ilusión. O sea: “Volver a ver el mundo como nunca había sido”.



## Thoughts on the Coronavirus

*We are in a sad, dramatic and unexpected situation. Tremendously difficult to solve because there are no precedents in recent history of how to deal with this pandemic. At the moment, the main thing is to strictly follow all the advice issued by the health authorities. Greatly thanking their generosity to all the sectors that maintain the basic productive fabric: health, basic food suppliers, transporters, etc. Enabling society to meet the requirements of confinement.*

***With this in mind, I would like to make a few reflections on the present and the future. Today is bad, but tomorrow is ours! Firstable, it seems frivolous to talk about gastronomic things with which you are falling, passing into the background, health and survival go ahead. The hospitality industry is undoubtedly the most affected sector worldwide. That is why today more than ever we must share our recipes, our knowledge and be, in short, generous.***

*Although it will not be the most propitious time for inspiration, let's look for it! Through free time that we do not usually have. Let's think and update our recipes, our modus operandi and prepare for the return. A return that will require the already existing support of the institutions and various hospitality associations to bring us closer to the pre-crisis level.*

*In this time, both the family and the house staff miss each other. Because most of them have been with us for many years and we feel like a great family, not just a professional one. Proof of this is his understanding, his messages of encouragement and affection always necessary in difficult times.*

*Predicting the future seems complicated. We will try to reopen as soon as possible. Recover the rhythm of our profession. What is none other than cooking, serving and bringing happiness to our customers. We will have to refocus our businesses to the new reality, adjust costs, manage better to be able to look for new opportunities and we will be more sustainable than ever. We will consume counting, above all, on nearby producers. We will start from the basis of being more supportive than ever with all those who need it, we will share knowledge and we will support each other. Without forgetting something of which I am fully convinced: After a great crisis explosions of ingenuity and creativity arise. We will make virtue out of necessity. And despite everything we will not lose the illusion. In other words: "See the world again as it never had been."*



**Elena Arzak**

RESTAURANTES DE BUENA MESA | BUENA MESA RESTAURANTS



# GALICIA

XLVII Capítulo Familiar | *XLVII Family Chapter*

La Coruña y Ferrol acogieron el pasado marzo, el 47<sup>o</sup> congreso anual de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España, la primera agrupación nacional de restaurantes, fundada en 1974.

*La Coruña and Ferrol hosted last March, the 47th annual congress of the Buena Mesa Spain Restaurants Association, the first national restaurant group, founded in 1974.*









La tradición gastronómica de Galicia, de enorme relevancia y variedad, es uno de los aspectos de mayor calado en la cultura de la sociedad gallega. El espacio de la cocina, denominada “lareira” en gallego, fue tradicionalmente la pieza de habitación más importante de la casa, donde sus miembros hacían vida en común al calor del lar (hogar).

.....  
*The gastronomic tradition of Galicia, of enormous relevance and variety, is one of the most important aspects in the culture of Galician society. The kitchen space, called “lareira” in Galician, was traditionally the most important room in the house, where its members lived together in the warmth of the lar (home).*







“Familia, Tradición y Buen Hacer” es el lema de los Buena Mesa, los restaurantes que promueven la gastronomía española y los valores más nobles de su complicado oficio. Formada exclusivamente por restaurantes fundados y gestionados por familias de larga tradición, son los verdaderos decanos de la hostelería en cada provincia. Muchos de ellos son ya terceras o incluso cuartas generaciones que trabajan día a día para preservar y divulgar la mejor tradición actualizada. Su reunión anual se celebra de año en año en diferentes lugares de la geografía española. Tras 46 ediciones, este 2020 ha sido el turno de La Coruña y Ferrol, que les acogieron con los brazos abiertos y una repleta agenda plagada de actividades y de actos institucionales y culturales.

.....

*“Family, Tradition and Good Work” is the motto of the Buena Mesa, the restaurants that promote spanish gastronomy and the noblest values of their complicated job. Formed exclusively by restaurants founded and managed by long-standing families, they are the true deans of hospitality in each province. Many of them are already third or even fourth generations that work day by day to preserve and spread the best updated tradition. Their annual meeting is held from year to year in a different place in the Spanish geography. After 46 editions, this 2020 has been the turn of La Coruña and Ferrol, who welcomed them with open arms and a packed agenda full of activities and institutional and cultural events.*

### EL ESPERADO ENCUENTRO

El magnífico hotel NH Collection Finisterre de La Coruña fue el lugar de confluencia de los miembros de la Asociación el pasado domingo 8 de marzo. Tuvo lugar la Asamblea General presidida por D. Adolfo Muñoz y, tras la celebración de la misma, se sirvió una cena informal donde se invistieron a los nuevos miembros: San Remo de Palencia y A Taberna de Ourense. Estuvieron presentes los productos de las prestigiosas marcas patrocinadoras. Destacó la presencia de D. Joan Juvé de las bodegas Juvé & Camps y D. Manuel Díez, D. David Díaz y Dña. Ana Roldán por parte de la compañía American Express.

### PRIMERA JORNADA EN FERROL

El traslado a Ferrol se efectuó navegando por su privilegiada ría, embarcando en Mugar dos hasta llegar al muelle de Curuxeiras de Ferrol. Desde allí pudieron transitar una parte del Camino de Santiago, descubriendo la Iglesia de San Francisco, Fuente de San Roque, Parador Nacional, Palacio de Capitanía, Plaza de Amoage y Calle Real, finalizando en la Concatedral de San Julián, donde se celebró una misa oficiada por Monseñor Luis Ángel de la Heras, Obispo de Mondoñedo-Ferrol. Más tarde fueron recibidos por el alcalde D. Ángel Mato, a quien se le impuso el Collar de Buena Mesa. Una cena memorable tuvo lugar en el Pazo de la Merced, de manos de O’Parrulo de la familia Martínez: D. José Martínez Vidal, su hijo D. Julio y Alberto, nieto y tercera generación, grandes anfitriones del Capítulo.

### SEGUNDA JORNADA RIBERA SACRA

A su llegada a Chantada, en La Ribera Sacra, se visitó el Ecomuseo de Arxeriz, con visita al Castro allí excavado del siglo V a.C. y desde donde se divisa el meandro del Miño, conocido como “O Cabo do Mondo”. Tras visitar la arquitectura románica más representativa, fueron recibidos por D. Juan Luis Méndez, propietario de las prestigiosas Bodegas Vía Romana. Tras un almuerzo típico en el curioso restaurante-pulpería Os Pendellos, regresaron al Hotel, donde aguardaba la esperada Cena de Gala en el salón principal, con presencia del Consejero de Cultura y Turismo D. Román Rodríguez, a quien se le impuso el Collar de Buena Mesa, la máxima distinción de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa.

### THE EXPECTED MEETING

*The magnificent NH Collection Finisterre hotel in La Coruña was the meeting place for the members of the Association last Sunday, March 8. The General Assembly chaired by Mr. Adolfo Muñoz took place and, after the celebration, an informal dinner was served where the new members were invited: San Remo de Palencia and A Taberna de Ourense. The products of the prestigious sponsoring brands were present. The presence of Mr. Joan Juvé from the Juvé & Camps wineries and Mr. Manuel Díez, Mr. David Díaz and Ms. Ana Roldán by the American Express company stood out.*

### FIRST DAY IN FERROL

*The transfer to Ferrol was made by navigating its privileged estuary, embarking in Mugar dos until reaching the Curuxeiras de Ferrol pier. From there they were able to walk a part of the Camino de Santiago, discovering the Church of San Francisco, Fuente de San Roque, Parador Nacional, Palacio de Capitanía, Plaza de Amoage and Calle Real, ending at the Cocathedral of San Julián, where a mass was celebrated officiated by Monsignor Luis Ángel de la Heras, Bishop of Mondoñedo-Ferrol. Later they were received by the mayor, D. Ángel Mato, who was awarded the Buena Mesa Necklace. A memorable dinner took place in the Pazo de la Merced, by the Martínez family’s O’Parrulo: Mr. José Martínez Vidal, his son Mr. Julio and Alberto, grandson and third generation, great hosts of the Chapter.*

### SECOND DAY RIBERA SACRA

*Upon arrival in Chantada, in La Ribera Sacra, the Arxeriz Ecomuseum was visited, with a visit to the Castro excavated there from the 5th century B.C. and from where you can see the Miño meander, known as “O Cabo do Mondo”. After visiting the most representative Romanesque architecture, they were received by Mr. Juan Luis Méndez, owner of the prestigious Vía Romana wineries. After a typical lunch in the curious restaurant-pulpería Os Pendellos, they returned to the Hotel, where the expected Gala Dinner awaited in the main hall, with the presence of the Minister of Culture and Tourism D. Román Rodríguez, who was given the Buena Mesa, the highest distinction of the Buena Mesa. Restaurant Association.*









En la cena informal de recepción se pudieron degustar los cavas de Juvé&Camps, los vinos de Bodegas Ontañón, el caviar de Caviar Riofrío así como los productos de Anchoas Codesa, con presencia del director D.José Luis Ortiz y su hijo D. Fidel Ortiz que invitaron a los asociados a visitar sus instalaciones en Laredo.

.....  
*At the informal reception dinner, you could taste the Juvé & Camps cavas, the wines from Bodegas Ontañón, the Caviar Riofrío caviar as well as the Anchovies Codesa products, with the presence of the director D. José Luis Ortiz and his son D. Fidel Ortiz who who invited associates to visit their facility in Laredo.*





**ANCHOAS**  
**CODESA**  
de la mar a la *Buena* mesa  
DESDE 1976

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



Guía  
Repsol







# SERHOTEL

**Si existe, LO TENEMOS.**



SERHOTEL | Suministros Especiales para Hostelería

CATÁLOGO ONLINE:

[www.suministros hosteleros-serhotel.com](http://www.suministros hosteleros-serhotel.com)

[info@suministros hosteleros-serhotel.com](mailto:info@suministros hosteleros-serhotel.com)

Tel. 691 869 694 | 02640 Almansa

Patrocinador Oficial de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España





Arriba, el Alcalde de Chantada entrega la figura de Sargadelos a D. Adolfo Muñoz. El alcalde de Ferrol D. Ángel Mato llevó a cabo una recepción oficial, haciendo entrega al Presidente de una miniatura de la pescadería creada por el gran arquitecto modernista gallego Rodolfo Ucha Piñeiro. El regidor ensalzó los valores y el trabajo que desarrolla la Asociación en todo el territorio nacional.

Above, the Mayor of Chantada hands over the figure of Sargadelos to Mr. Adolfo Muñoz. The mayor of Ferrol D. Ángel Mato held an official reception, handing over to the President a miniature of the fish shop created by the great Galician modernist architect Rodolfo Ucha Piñeiro. The councillor praised the values and work carried out by the Association throughout the national territory.







El salón principal del hotel NH Collection Finisterre de La Coruña fue el marco de la entrañable Cena de Gala del XLVII Capítulo Familiar de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa que concluyó la edición con gran éxito anunciando la celebración de la próxima ya coadrogésima octava edición que tendrá lugar en la Región de Murcia.

*The main hall of the NH Collection Finisterre hotel in La Coruña was the setting for the intimate Gala Dinner of the XLVII Family Chapter of the Buena Mesa Restaurants Association, which concluded the edition with great success, announcing the celebration of the next 58th edition that will take place in the Region of Murcia.*







El Consejero de Cultura y Turismo de la Xunta de Galicia, D. Román Rodríguez recibió el Collar de Buena Mesa de manos de D. Adolfo Muñoz de Grupo Adolfo de Toledo, acompañado por D. Fernando Córdoba de Grupo El Faro de Cádiz, D. Julio Martínez de Restaurante O Parrulo de Ferrol y Dña. María Jesús Limeres de Restaurante Portonovo de Madrid.

The Minister of Culture and Tourism of the Xunta de Galicia, Mr. Román Rodríguez received the Buena Mesa Necklace from Mr. Adolfo Muñoz from Grupo Adolfo de Toledo, accompanied by Mr. Fernando Córdoba from Grupo El Faro de Cádiz, Mr. Julio Martínez from O Parrulo Restaurant in Ferrol and Mrs. María Jesús Limeres from Portonovo Restaurant in Madrid.



# Nuevos retos para los Restaurantes de Buena Mesa

En las últimas semanas, hemos visto multitud de noticias relacionadas con la pandemia por coronavirus y sus posibles consecuencias económicas. En estos momentos, es difícil predecir el impacto que va a tener en el mundo de la hostelería y la restauración.

Pero lo que está claro es que este sector se enfrenta a un importante reto para paliar la crisis. Se avecina una nueva etapa en la que los restaurantes tendrán que reinventarse y adaptar su modelo de negocio a la actual demanda.

## Nuevas fórmulas: el delivery y el take away

Más allá de las propias restricciones impuestas por el Gobierno, es evidente que durante un cierto tiempo la gente no va a querer comer en los propios locales por miedo a exponerse al contagio.

Para hacer frente a esta situación, podemos tomar el ejemplo de Estados Unidos, donde la mayoría de los negocios de restauración mantienen su actividad mediante fórmulas como el delivery o el take away.

El delivery, que ya está funcionando en muchos restaurantes españoles, consiste en el reparto a domicilio de la comida preparada. En el take away, es el cliente el que recoge su pedido en el local, para llevar. A pesar de que este último es, quizás, menos habitual en nuestro país, puede ser una buena solución para aquellos restaurantes que no cuenten con los recursos suficientes para hacerse cargo de la distribución.

## Una oportunidad para los Restaurantes de Buena Mesa

En ambos casos, los restaurantes de Buena Mesa tienen ciertas ventajas a su favor. Las

recetas tradicionales y familiares propias de este tipo de establecimientos podrían prepararse fácilmente para su transporte, al no requerir de un emplatado demasiado complejo. Además, se trata de platos que pueden recalentarse o enfriarse en las propias casas sin que esto afecte a la calidad.

Por otro lado, los clientes de estos restaurantes suelen ser vecinos y gente del barrio, clientes habituales que podrían seguir disfrutando de sus platos favoritos sin largos desplazamientos.

Estos modelos de negocio permitirían a los restaurantes mantener su actividad mientras recuperamos la normalidad. Pero incluso, si se hace bien, podría servir para atraer nuevos perfiles de clientes, diferentes de los habituales.

## La importancia de internet y las redes sociales

Aquí será necesario utilizar las nuevas tecnologías para informar de estos cambios a los consumidores, aprovechando el creciente uso que se está haciendo de internet y de las redes sociales.

También, para dar a conocer el compromiso con una alimentación saludable, solidaria y sostenible, valores que caracterizan a la mayoría de los restaurantes de buena mesa y que, sin duda, los consumidores van a empezar a demandar con más fuerza.

En los próximos meses, va a cambiar el panorama de la restauración en España. Si nos apoyamos, entre todos, podemos conseguir que este importante sector salga beneficiado.



## New challenges for the Buena Mesa Restaurants

*In recent weeks, we have seen a multitude of news related to the coronavirus pandemic and its possible economic consequences. At the moment, it is difficult to predict the impact it will have on the world of hospitality and catering.*

*But what is clear is that this sector faces an important challenge to alleviate the crisis. A new stage is approaching in which restaurants will have to reinvent themselves and adapt their business model to current demand.*

### **New formulas: delivery and the take away**

*Beyond the own restrictions imposed by the Government, it is evident that for a certain time people will not want to eat on the premises for fear of exposing themselves to contagion.*

*To cope with this situation, we can take the example of the United States, where most catering businesses maintain their activity through formulas such as delivery or take away.*

*Delivery, which is already working in many Spanish restaurants, consists of home delivery of prepared food. In the take away, it is the customer who picks up his order at the premises, to take away. Although the latter is, perhaps, less common in our country, it can be a good solution for those restaurants that do not have sufficient resources to take over the distribution.*

### **An opportunity for the Buena Mesa Restaurants**

*In both cases, Buena Mesa restaurants have certain advantages in their favor. The traditional and family recipes typical of this type of establishment could be easily prepared for transport, as they did not require too complex a plating. In addition, these are dishes that can be reheated or cooled in the homes without affecting quality.*

*On the other hand, the customers of these restaurants are usually neighbors and people from the neighborhood, regular customers who could continue enjoying their favorite dishes without long journeys.*

*These business models would allow restaurants to maintain their activity while recovering normality. But even if done right, it could serve to attract new customer profiles, different from the usual ones.*

### **The importance of the internet and social networks**

*Here it will be necessary to use new technologies to inform consumers of these changes, taking advantage of the increasing use being made of the internet and social networks.*

*Also, to publicize the commitment to a healthy, supportive and sustainable diet, values that characterize most fine dining restaurants and that, without a doubt, consumers are going to start to demand with more force.*

*In the coming months, the hospitality landscape in Spain will change. If we support each other, we can get this important sector to benefit.*



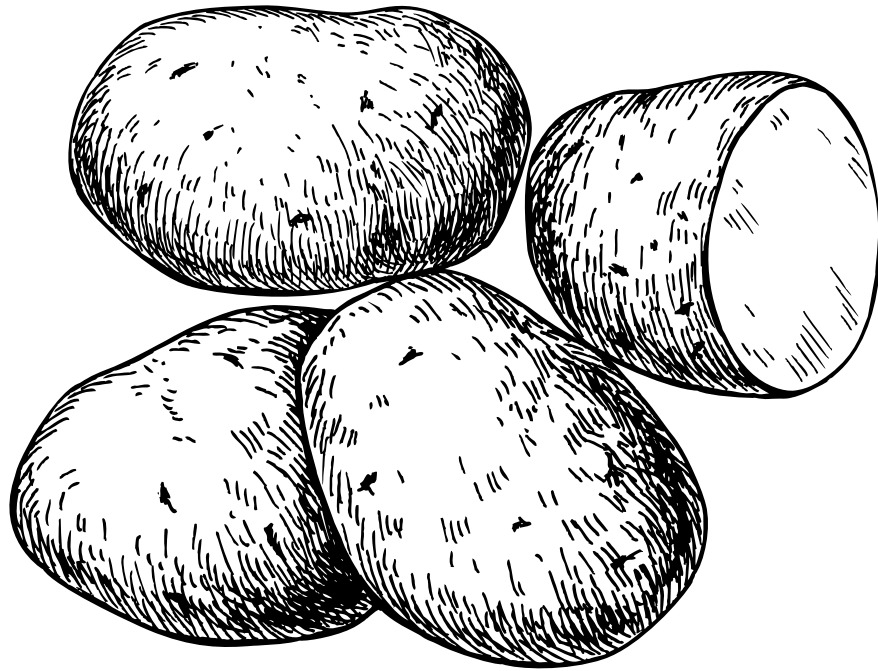
**Rafael Ansón**

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









# PATATA | POTATO

Cultivada ya hace ocho siglos en el altiplano andino, se ha extendido por todo el mundo convirtiéndose en un alimento básico en la gran mayoría de países del globo.

*Cultivated eight centuries ago in the Andean highlands, it has spread all over the world becoming a staple food in the vast majority of countries on the globe.*



## Sabor | Flavour

Este tubérculo de sabor suave, es fácilmente digerido y de alto valor nutricional.

*This tuber of smooth flavor, is easily digested and of high nutritional value.*

## Estación | Season

Las nuevas se recogen de marzo a junio. Las semitardías de junio a septiembre. Las viejas en otoño.

*The new ones from March to June. The late ones from June to September. Old ones in autumn*

## Preparación | Cooking Methods

Siempre cocinada: cocida, guisada, asada, salteada, frita, en puré, en crema, en suflés o en tortilla.

*Always cooked: boiled, stewed, roasted, sauteed, fried, pureed, creamy, in soufflés or in omelette.*

## Combinaciones | Flavour Affinities

Guarnición estrella en infinidad de platos en pescados, carnes y huevos.

*Star garnish in countless dishes in fish, meat and eggs.*

## Maridaje | Pairing

Si es protagonista, combinará bien con cerveza pilsen, un cava brut o un jerez fino en rama.

*If it is the main ingredient, they combine well with pilsen beer, a cava brut or a fine sherry.*

El uso de patatas no deja de aumentar, siendo el segundo alimento más consumido del mundo, tras el arroz. Dado que siempre es necesario cocinarla antes de ingerirla, pasaron varias generaciones hasta que esta rareza botánica se convirtió en una fuente de alimento fundamental del pueblo europeo. Existen más de 5000 variedades y presentan aproximadamente un 78% de agua y un 18% de almidón.

Las patatas se diferencian, entre otras cosas, por el color de su piel y su pulpa, también por su tamaño y forma, su rugosidad, la profundidad de los ojos (hendiduras que presentan en su piel) y, en gran medida, por su ciclo de maduración o recolección. Según este último criterio, que normalmente se indica en la venta al público, las patatas pueden ser nuevas o tempranas, semitardías o viejas.

*The use of potatoes continues to increase, being the second most consumed food in the world, after rice. Since it is always necessary to cook it before eating it, it took several generations for this botanical rarity to become a fundamental food source for the European people. There are more than 5000 varieties and they present approximately 78% water and 18% starch.*

*Potatoes are distinguished, among other things, by the color of their skin and their pulp, also by their size and shape, their roughness, the depth of the eyes (indentations in their skin) and, to a large extent, by their ripening or harvesting cycle. According to this last criterion, which is normally indicated in the sale to the public, the potatoes can be new or early, semi-late or old.*

MORROFINO





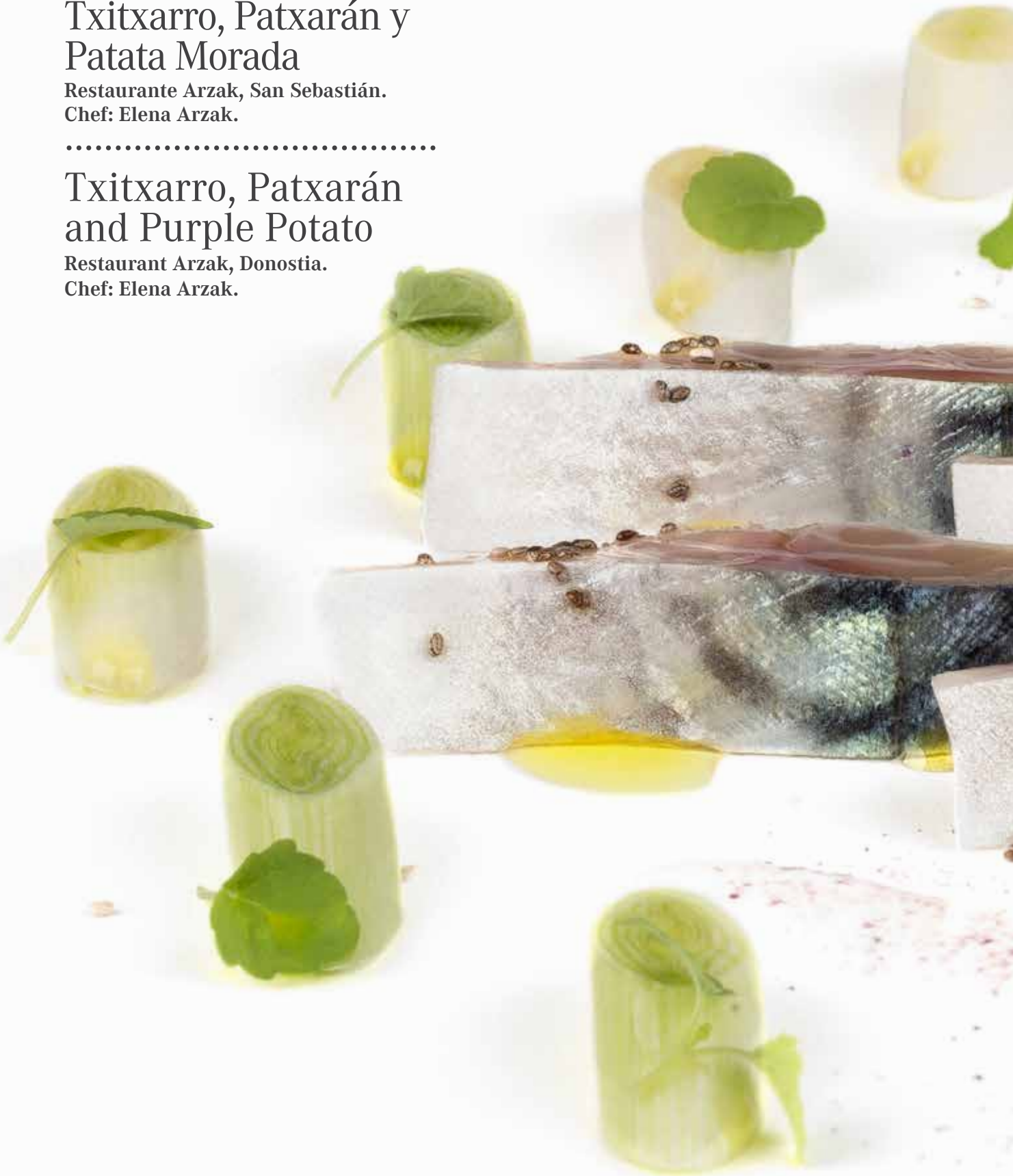
# Txitxarro, Patxarán y Patata Morada

Restaurante Arzak, San Sebastián.  
Chef: Elena Arzak.

.....

# Txitxarro, Patxarán and Purple Potato

Restaurant Arzak, Donostia.  
Chef: Elena Arzak.





© 2020 Fotografia Diaporama Studio



**Ingredientes (para 4 personas): ajoblanco:**

75 gr de almendra marcona, 100 gr de miga de pan seca, 125 gr de leche, 1 diente de ajo, 200 gr de aceite de oliva, sal. **Txitxarro marinado:** 1 txitxarro (jurel) 600gr, 500 ml vinagre de vino blanco, 500 ml de patxarán, 20 ml de aceite de oliva virgen extra y sal. **El puerro:** 2 puerros, 20 gr de mantequilla, sal y pimienta. **Patata morada:** 25 gr de patata morada. Brotes y flores frescas.

**Elaboración: ajoblanco:** Hidratar la miga en agua. Escurrir y triturar con el resto de los ingredientes. **Txitxarro marinado:** Filetear y desespinar. Sazonarlo e introducirlo en vinagre durante 30 minutos. Escurrir y sumergir en el patxaran 30 minutos. Escurrirlo y conservarlo en aceite de oliva.

**El puerro:** Utilizar solamente el blanco del puerro. Cortar en troncos de 2,5 cm. Saltearlos con mantequilla. Salpimentar.

**Patata morada:** Deshidratar la patata en el horno. Triturarla hasta convertirla en polvo.

**Final y Presentación:** Cortar el pescado y colocarlo en un plato. Disponer los puerros, el ajoblanco, la patata, los brotes y las flores.

**Ingredients (four servings): ajoblanco:**

75 gr of marcona almond, 100 gr of dry breadcrumbs, 125 gr of milk, 1 clove of garlic, 200 gr of olive oil, salt. **Marinated Txitxarro:** 1 txitxarro (horse mackerel) 600gr, 500 ml of white wine vinegar, 500 ml of patxarán, 20 ml of extra virgin olive oil and salt. **The leek:** 2 leeks, 20 g of butter, salt and pepper. **Purple potatoe:** 25 gr of purple potato. Fresh buds and flowers.

**Procedure: ajoblanco:** Hydrate the crumb in water. Drain and grind with the rest of the ingredients. **Marinated Txitxarro:** Fillet and spine. Season it and put it in vinegar for 30 minutes. Drain and immerse in the patxaran for 30 minutes. Drain it and keep it in olive oil. **The leek:** Use only the white of the leek. Cut into 2.5 cm logs. Sauté them with butter. Season with salt and pepper. **Purple potatoe:** Dehydrate the potato in the oven. Crush it into powder. **To finish and serve:** Cut the fish and place it on a plate. Arrange the leeks, the ajoblanco, the potato, the sprouts and the flowers.



## Cremoso de Patata Trufada y Jamón de Bellota

**Restaurante José María, Segovia.**

**Ingredientes (4 personas):** 300 ml nata, 300 ml leche, 150 gr mantequilla, 600 gr patata, 80 gr jamón de bellota, 4 huevos ecológicos, 30 gr trufa Melanosporum, 20 gr sal fina, 250 ml aceite de girasol.

## Creamy Truffled Potato and Acorn Ham

**Restaurant José María, Segovia.**

**Ingredients: (4 servings)** 300 ml cream, 300 ml milk, 150 gr butter, 600 gr potato, 80 gr acorn ham, 4 organic eggs, 30 gr Melanosporum truffle, 20 gr fine salt, 250 ml sunflower oil.





**Elaboración:** Primero, pelamos y limpiamos bien las patatas. Después, cortamos 1 ó 2 patatas en rodajas finas y el resto las partimos por la mitad y las cocemos hasta que estén blandas.

En la termomix derretimos la mantequilla y agregamos la nata, la mantequilla, 10 grs. de trufa Melanosporum y sal al gusto. Poco a poco añadiremos las patatas cocidas hasta obtener un puré fino.

Calentamos en una sartén el aceite de girasol y freímos las rodajas finas de patata, al terminar freímos los huevos.

**Emplatado:** En un plato hondo agregamos unos 200 ml de puré trufado, colocamos en el centro del plato alrededor de 5 rodajas de patatas fritas y unos huevos fritos, después lo cubrimos con el jamón de bellota y rayamos un poco de trufa Melanosporum.

**Procedure: for duck breast:** First, we peel and clean the potatoes well. Then, cut 1 or 2 potatoes into thin slices and cut the rest in half and cook until soft.

In the thermomix we melt the butter and add the cream, the butter, 10 gr of Melanosporum truffle and salt to taste. Little by little we will add the cooked potatoes until obtaining a fine purée.

Heat the sunflower oil in a frying pan and fry the thin potato slices.

When finished, fry the eggs.

**To serve:** In a deep plate we add about 200 ml of truffled puree, place in the center of the plate about 5 slices of fried potatoes and some fried eggs, then we cover it with the acorn ham and scratch a bit of Melanosporum truffle.

## Patatas al Ajillo con Mejillones y Verduras

**Restaurante El Churra, Murcia.**

**Chef: Juan Antonio García Gil.**

**Ingredientes:** 1 patata grande, 8 mejillones frescos, 1/2 cebolla mediana, 1 diente de ajo, un trozo de pimiento rojo, un poco de piel de calabacín, 4 puntas de espárragos, 1/2 zanahoria, 1 guindilla, 2 tomates cherry, laurel, perejil, un puñado de rúcula.

## Garlic Potatoes with Mussels and Vegetables

**Restaurant El Churra, Murcia.**

**Chef: Juan Antonio García Gil.**

**Ingredients:** 1 large potato, 8 fresh mussels, 1/2 medium onion, 1 clove of garlic, 1 piece of red pepper, a little zucchini skin, 4 tips of asparagus, 1/2 carrot, 1 chilli, 2 cherry tomatoes, bay leaf, parsley, a handful of arugula.

## EL SECRETO DE LAS ACEITUNAS



De Pepe Rodríguez. GAZPACHO DE ACEITUNA GORDAL, SOPA DE HIERBAS Y ALMENDRAS. | From Pepe Rodríguez. GORDAL OLIVE GAZPACHO, HERB AND ALMOND SOUP.

## THE SECRET OF OLIVES

### Veinte siglos.

La aceituna ha cumplido 20 siglos.

¿Cuál es su secreto? ¿Cómo ha podido un producto sobrevivir durante miles y miles de años? Hemos investigado un poco y hemos descubierto la clave de su éxito:

**La variedad:** Manzanilla, Gordal, Hojiblanca, Cacereña, Aloreña, Verdial, Arbequina, Morona, Empeltre, Mollar...

**Propiedades nutricionales:** Las aceitunas tienen un 50% de agua y unas excepcionales características nutricionales: ácido oleico, vitamina E, el antioxidante natural que previene el envejecimiento celular; y un 5% de fibra que favorece el aparato digestivo.

**Versatilidad:** Puede ser consumido a modo de snack y también como ingrediente de numerosas elaboraciones. Dado que la aceituna, ojo al dato, es uno de los pocos frutos que contiene los cuatro sabores básicos (salado, dulce, ácido y amargo).

Háganse un favor. No se la pierdan.



[www.aceitunasdeespaña.com](http://www.aceitunasdeespaña.com)



@ACEITUNASESP



### Twenty centuries.

The olive has fulfilled 20 centuries.

What is your secret? How has a product survived for thousands and thousands of years? We have done some research and discovered the key to its success:

**Variety:** Manzanilla, Gordal, Hojiblanca, Cacereña, Aloreña, Verdial, Arbequina, Morona, Empeltre, Mollar...

**Nutritional properties:** Olives have 50% water and exceptional nutritional characteristics: oleic acid, vitamin E, the natural antioxidant that prevents cell aging; and 5% fiber that favors the digestive system.

**Versatility:** It can be consumed as a snack and also as an ingredient in numerous preparations. Since the olive, eye to the data, is one of the few fruits that contains the four basic flavors (salty, sweet, sour and bitter).

Do yourself a favor. Do not miss it.

**interaceituna**  
organización interprofesional de la aceituna de mesa



**Elaboración:** Pelar y cortar la patata en rodajas grandes. Confitarla en aceite a fuego muy lento con sal y pimienta. Reservar. Limpiar los mejillones y cocerlos con sal, pimienta y laurel. Sacar los gajos de los mejillones y reservarlos junto con su caldo.  
Preparar un sofrito con el ajo, la zanahoria, los espárragos y la cebolla. Una vez salteado todo, añadir la guindilla, la piel del calabacín en juliana, el perejil y el pimiento a dados. Incorporar los mejillones junto con su caldo y añadir las patatas. Dejar en el fuego durante un minuto y servir acompañado de la rúcula y los tomates cherry.

**Procedure:** Peel and cut the potato into large slices. Confit in oil over very low heat with salt and pepper. Reserve. Clean the mussels and cook them with salt, pepper and bay leaf. Remove the segments of the mussels and reserve them together with their broth.  
Prepare a sauce with the garlic, the carrot, the asparagus and the onion. Once everything is sautéed, add the chilli, julienne zucchini skin, parsley and diced bell pepper. Incorporate the mussels together with their broth and add the potatoes. Leave on the fire for a minute and serve accompanied by the arugula and cherry tomatoes.

.....

## Rabo de Toro con Puré de Patata y Calabacín

**Restaurante Las Tinajas, Granada.**

**Chef: Miguel Rincón.**

**Ingredientes: rabo de toro:** 1500 gr de rabo de toro de añojo o buey, 1 cebolla grande, 3 zanahorias, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 750 ml vino tinto, 1/2 l de caldo de carne o agua, 2 hojas de laurel, sal, pimienta y harina para rebozar.

**Puré de patata y calabacín:** 500 gr de patatas, 250 gr de mantequilla, 250 gr de leche, 250 gr de pieles de calabacín y sal.

.....

## Oxtail with Mashed Potato and Zucchini

**Restaurant Las Tinajas, Granada.**

**Chef: Miguel Rincón.**

**Ingredientes: oxtail:** 1500 g ox or bull tail, 1 large onion, 3 carrots, 1 red pepper, 2 cloves of garlic, 750 ml red wine, 1/2 l meat stock or water, 2 bay leaves, salt, pepper and flour for coating.

**Mashed potatoes and zucchini:** 500 grams of potatoes, 250 grams of butter, 250 grams of milk, 250 grams of zucchini skins and salt.









**NATURALLY** **SUBLIME**





**Elaboración: rabo de toro:** Salpimentamos los trozos del rabo de toro. Enharinamos y doramos en una sartén con aceite de oliva. Cuando tengamos todos los trozos de carne dorados, pochamos en ese mismo aceite el puerro, la cebolla, los ajos y el pimiento rojo. Añadimos el laurel junto las zanahorias limpias y en láminas. Dejamos unos minutos para que se ablanden las verduras. Sazonamos. Incorporamos los trozos del rabo de toro y cubrimos con el vino y el caldo. Cuando rompa el hervor, tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego lento unas tres horas. Sacamos los trozos del rabo de toro a una fuente de servir y pasamos la salsa por un chino. Nos tiene que quedar una salsa espesita y brillante, si no tiene “consistencia” la ponemos a reducir en un cazo al fuego. Cubrimos con la salsa y servimos. **Puré de patata y calabacín:** Cocer la patata en agua hirviendo con la piel hasta que estén blandas. Pelar las patatas una vez cocidas, pasarlas por el pasapurés. Derretir la mantequilla en un cacillo a fuego lento y calentar la leche en otro cazo. Triturar la patata, agregar la mantequilla e ir incorporando la leche poco a poco. Cortar la piel del calabacín en tiras finas. Saltear estas tiras de piel de calabacín en aceite de oliva virgen. Agregar al puré las tiras salteadas y remover bien.

**Procedure: oxtail:** Season the pieces of the oxtail with salt and pepper. Flour and brown in a pan with olive oil. When we have all the golden pieces of meat, we poach in the same oil the leek, the onion, the garlic and the red pepper. We add the bay leaf together with the clean carrots and in sheets. We leave a few minutes for the vegetables to soften. We season. Add the pieces of the oxtail and cover with the wine and the broth. When the boil breaks, we cover the casserole and simmer for about three hours. We remove the pieces of the oxtail to a serving platter and pass the sauce through a Chinese colander. We have to have a thick and shiny sauce, if it does not have “consistency” we put it to reduce in a saucepan on the fire. We cover with the sauce and serve. **Mashed potatoes and zucchini:** Cook the potato in boiling water with the skin until soft. Peel the potatoes once cooked, pass them through the mash. Melt the butter in a saucepan over low heat and heat the milk in another saucepan. Crush the potato, add the butter and add the milk little by little. Cut the zucchini skin into thin strips. Sauté these zucchini skin strips in virgin olive oil. Add the sautéed strips to the puree and stir well.



## Guisantes Frescos Salteados con Foie de Pato

Restaurante A Taberna, Orense.  
 Chef: Fco. Javier Outomuro Castro.

## Sauteed Fresh Peas with Duck Foie Gras

Restaurant A Taberna, Ourense.  
 Chef: Fco. Javier Outomuro Castro.





**Ingredientes:** 1 patata nueva cortada en daditos, 250 gr de guisantes ya desgranados, 4 hojas de lechuga, 50 gr de jamón en juliana, 200 gr de foie fresco de pato y sal.

**Elaboración:** cocemos los guisantes y las patatas. Salteamos la lechuga y añadimos el jamón y el foie. Colocamos los guisantes y las patatas y las dejamos un par de minutos. Salpimentar y servir.

**Ingredients:** 1 new potato cut into cubes, 250 gr of peas already shelled, 4 lettuce leaves, 50 gr of julienned ham, 200 gr of fresh duck foie gras and salt.

**Procedure:** we cook the peas and the potatoes. Sauté the lettuce and add the ham and foie. We put the peas and potatoes and leave them for a couple of minutes. Season and serve.



## Ensaladilla El Copo

**Restaurante El Copo, Palmones, Cádiz.**  
**Chef: Manuel Moreno.**

**Ingredientes:** 650 gr de patatas, 150 gr de zanahorias, 150 gr de ventresca en conserva, 4 huevos, aceitunas verdes sin hueso, 80 gr de pimientos morrones, 200 gr de gambas, sal, 200 ml de aceite de girasol, 1 cucharada de aceite oliva virgen, 1 limón y yuca.

**Elaboración:** En una olla colocamos las patatas lavadas y las zanahorias. Añadimos sal y agua hasta cubrir. Cuando comience a hervir a máxima potencia la bajamos y dejamos cocer durante 20 minutos, aproximadamente, hasta que las patatas estén tiernas. Reservamos mientras se enfrían.

## El Copo Salad

**Restaurant El Copo, Palmones, Cádiz.**  
**Chef: Manuel Moreno.**

**Ingredients:** 650 grams of potatoes, 150 grams of carrots, 150 grams of canned tuna belly, 4 eggs, pitted green olives, 80 grams of bell peppers, 200 grams of shrimp, salt, 200 ml of sunflower oil, 1 tablespoon of olive oil virgin, 1 lemon and yucca.

**Procedure:** In a pot we place the washed potatoes and carrots. Add salt and water until covered. When it starts to boil at maximum power we lower it and let it cook for approximately 20 minutes, until the potatoes are tender. We reserve while they cool.

# ¿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**<sup>®</sup>  
cuchillería en **E**volución

Creamos las cuberterías personalizadas de las mejores mesas  
[www.walter.es](http://www.walter.es)

*La Roda | Albacete | Spain*







En un cazo cocemos tres huevos, reservando uno para la elaboración de la mahonesa. Para esta sala vertemos en el vaso de la batidora el huevo restante, una pizca de sal, un poco de zumo de limón, el aceite de girasol y el aceite de oliva. Introducimos la batidora hasta el fondo del vaso y batimos a velocidad baja, sin mover hasta que emulsione la mayor parte del contenido, hasta lograr la textura que queremos.

A continuación en otro recipiente colocamos las patatas y zanahorias machacadas. Le introducimos la ventresca, las gambas y el pimiento morrón al gusto en cuadraditos pequeños. Incluimos dos huevos duros cortados en trocitos y las aceitunas (pueden ser cortadas o enteras). Añadimos la mahonesa y comprobamos el punto de sal hasta que esté al gusto del comensal, quedando finalmente la ensaladilla en la textura deseada. En la decoración se puede usar el huevo duro restante y pimiento morrón, aunque para nuestra ensalada hemos usado Yuca dando un toque original.

*In a saucepan we cook three eggs, reserving one for the preparation of the mayonnaise. For this room, pour the remaining egg, a pinch of salt, a little lemon juice, sunflower oil and olive oil in the glass of the mixer. We introduce the mixer to the bottom of the glass and beat at low speed, without moving until most of the content emulsifies, until we achieve the texture we want.*

*Then in another container we place the mashed potatoes and carrots. We introduce the belly, shrimp and bell pepper to taste in small squares. We include two diced hard-boiled eggs and olives (can be cut or whole). Add the mayonnaise and check the point of salt until it is to the taste of the diner, finally leaving the salad in the desired texture.*

*In the decoration you can use the remaining hard-boiled egg and bell pepper, although for our salad we have used Yuca giving an original touch.*

.....

.....



# Compromiso y solidaridad contra el monstruo. ¿Y después?

Una vez más y ante esta crisis sin precedentes, nuestro sector hostelero ha vuelto a mostrar su alto nivel de compromiso hacia los demás, cuidando a los que nos cuidan y a quienes más lo necesitan. Es tiempo de solidaridad y de pensar en los demás. Y así lo está demostrando la hostelería en todos los puntos del país. Muchos restauradores se dieron cuenta inmediatamente de la gravedad del momento e iniciaron una campaña entre el gremio apoyando la consigna #yomequedoencasa.

Iniciativas solidarias como la de la ONG World Central Kitchen del cocinero español José Andrés, afincado en Estados Unidos, que se ha impulsado estos días en España para alimentar a los más necesitados, Food4Heroes (“comida para los héroes”), en el que cadenas de restauración ofrecen platos a hospitales como apoyo al personal sanitario, la ONG Gastronomía Solidaria que ha reunido a 200 cocineros voluntarios a disposición del Ayuntamiento de Madrid para dar de comer a los sanitarios desplazados al hospital abierto en el recinto ferial Ifema, son solo algunos ejemplos.

Impulsado por la revista “Sobremesa” dieciséis cocineros de renombre, han liderado la campaña #daremoslacara para lanzar un mensaje de esperanza y reclamar al Gobierno ayudas para facilitar la vuelta a la normalidad de bares y restaurantes. Asimismo, decenas de empresas de alimentación, bebidas y cadenas de supermercado llevan semanas anunciando diferentes donaciones que incluyen comida, bebidas y material de protección sanitaria. Un suma y sigue que aportan con diferentes iniciativas y sin desaliento cada una de las asociaciones hosteleras provinciales, demostrando que la solidaridad es la mejor vacuna contra este monstruo llamado coronavirus.

Una cadena de solidaridad que ha funcionado y que deja de manifiesto la necesidad de la unidad sectorial también para que se escuche alto y claro su voz. La hostelería con 120.000 millones de euros al año, representa el 6,2 % del PIB y da empleo a cerca de 1,7 millones de

personas. Uno de los sectores que más pronto ha experimentado las consecuencias económicas de esta pandemia y que probablemente más tarde vuelva a recuperar su merecido sitio.

Mientras tanto, cada día con la persiana bajada, es una sangría económica. Y por delante la incertidumbre de cuándo se podrá volver a abrir, esperando que se concreten las medidas que se van adoptando por parte del Gobierno y su aplicación práctica: La flexibilización real de la financiación bancaria, reducción de costes, renegociación de pólizas, búsquedas de líneas de crédito y distintas ayudas para que las empresas obtengan liquidez y puedan hacer frente a todas sus obligaciones.

Por otro lado, las empresas tienen un papel fundamental, el de adaptarse antes que nadie y liderar ese proceso. Para ello, resultará útil conocer el escenario actual y, a partir de él, concebir los nuevos escenarios en los que se tendrá que llevar a cabo ese proceso de recuperación. En este escenario nuevo todos habremos tenido mucho tiempo para reflexionar y, como ha dicho el maestro Joan Roca, quizás volvamos más ligeros de equipaje para ver lo que es importante y lo que no.

También queda patente que la seguridad se convertirá en una de las exigencias del cliente, seguridad relacionada con la salud y con la higiene. De la misma forma que en los últimos años se había incorporado la sostenibilidad, será interesante incluir la seguridad como valor diferenciador dentro de la reputación de cada restaurante, bar o taberna. Todos ansiamos volver a nuestra vida anterior al 14 de marzo, pero nunca será exactamente la misma, porque el monstruo habrá dejado más cicatrices de las deseables. Quizá en los principios de esa vuelta seamos más cautos, quizá huyamos un poco de las aglomeraciones y quizá la venta de comida a domicilio se convierta en algo social, pero volveremos a la normalidad. Seguro. Y en esa vuelta, propongo que juntos hagamos que el futuro sea incluso mejor.

## Commitment and solidarity against the monster. And then?

Once again and in the face of this unprecedented crisis, our hospitality industry has once again shown its high level of commitment to others, caring for those who care for us and those who need it most. It is a time of solidarity and thinking of others. And this is being demonstrated by hospitality in all parts of the country. Many restaurateurs immediately became aware of the seriousness of the moment and began a campaign among the union supporting the hashtag #yomequedoencasa.

Solidarity initiatives such as that of the NGO World Central Kitchen by the Spanish chef José Andrés, based in the United States, which has been promoted these days in Spain to feed the neediest, Food4Heroes (“food for heroes”), in which chains restaurants offer dishes to hospitals as support for health personnel, the NGO Gastronomía Solidaria that has brought together 200 volunteer chefs at the disposal of the Madrid City Council to feed the displaced health workers to the open hospital at the Ifema fairgrounds, are just a few examples.

Promoted by the magazine “Sobremesa”, sixteen renowned chefs have led the #daremoslacara campaign to launch a message of hope and demand help from the government to facilitate the return to normalcy of bars and restaurants. Likewise, dozens of food, beverage and supermarket chains have been announcing different donations for weeks, including food, beverages and health protection material. A sum and continues that they contribute with different initiatives and without discouragement each one of the provincial hospitality associations, demonstrating that solidarity is the best vaccine against this monster called coronavirus.

A chain of solidarity that has worked and that shows the need for sectoral unity also so that its voice is heard loud and clear. Hospitality with 120,000 million euros a year, represents 6.2% of GDP and employs about 1.7 million people. One of the sectors that has experienced the economic consequences of this pandemic sooner and that will probably return to its deserved place later.

Meanwhile, every day with the blind down, it is an economic drain. And ahead the uncertainty of

when it can be reopened, waiting for the measures that are being adopted by the Government and their practical application to materialize: The real flexibility of bank financing, cost reduction, renegotiation of policies, searches for lines of credit and various aids for companies to obtain liquidity and to meet all their obligations.

On the other hand, companies have a fundamental role, that of adapting before anyone else and leading that process. For this, it will be useful to know the current scenario and, from it, conceive the new scenarios in which this recovery process will have to be carried out. In this new scenario we will all have had a lot of time to reflect and, as the teacher Joan Roca has said, perhaps we will go back lighter to see what is important and what is not.

It is also clear that security will become one of the customer’s demands, health-related and hygiene-related security. In the same way that sustainability has been incorporated in recent years, it will be interesting to include safety as a differentiating value within the reputation of each restaurant, bar or tavern. We all long to return to our life before March 14, but it will never be exactly the same, because the monster will have left more scars than desirable. Perhaps in the beginning of that round we will be more cautious, perhaps we will flee a little from the crowds and perhaps the sale of food at home will become something social, but we will return to normality. Insurance. And on that lap, I propose that together we make the future even better.



Mar Romero



## MUST HAVE



1



2



3



4



5



6



7



8

1. Skin Caviar La Prairie 50 ml 230€ | 2. Camiseta Minquiers Moderne Authentic Breton Stripe 79€ | 3. Altavoz Gold Phantom Quintessential 4500 Watios 2600€ | 4. Reloj Neckmarine Vintage Sport NKM945J05 129€ | 5. Panera Bistro Bodum 49€ | 6. Larousse Gastronomique en Español 258€ | 7. Bolso de Mano Carolina Herrera 595€ | 8. Sandalia Terra Formentera Hielo de Abarca Shoes 75€ | 9. Ostra Daniel Sorlut Special Sorlut disponible entrega a domicilio en tienda online ostrasorlut.com | 10. Vino Tinto Ontañón Crianza Edición Especial Buena Mesa exclusivo en Restaurantes de Buena Mesa España | 11. Caviar RIOFRIO Russian Style Excellsius 30 gr en Tienda Online Riofrío 89€ | 12. Vino Losada Godello 2019 DO Bierzo 100% Godello 13,50€ | 13. Gildas de Anchoa Doble Anchoa CODESA Serie Limitada en Aceite de Oliva | 14. Mejillones de la Rías Gallegas en Escabeche Gigantes 6-8 piezas Ramón Franco 8€ | 15. Whisky AGOT PX EDITION 50€ | 16. Salchichon Vic Extra Riera Ordeix 13€ | 17. Navarrico Alcachofa Aliñada 1Kg (12 latas) 112€

## MUST TASTE



9



10



11



12



13



16



14



17



15

1. Skin Caviar La Prairie 50 ml 230€ | 2. Moderne Authentic Breton Stripe Minquiers T-shirt 79€ | 3. Gold Phantom speaker Quintessential 4500 Watts 2600€ | 4. Neckmarine Vintage Sport NKM945J05 Watch 129€ | 5. Bodum Bistro Breadbasket 49€ | 6. Larousse Gastronomique in Spanish 258€ | 7. Carolina Herrera Handbag 595€ | 8. Terra Formentera Hielo Sandal by Abarca Shoes 75€ | 9. Oyster Daniel Sorlut Special Sorlut available home delivery in online store [ostrasorlut.com](http://ostrasorlut.com) | 10. Red Wine Ontañón Crianza Special Edition Buena Mesa exclusive in Buena Mesa Restaurants Spain | 11. RIOFRIO Russian Style Excellsius Caviar 30 gr in Riofrío Online Store 89€ | 12. Losada Godello 2019 DO Bierzo 100% Godello 13,50€ | 13. Gildas Anchovy Double Anchovy CODESA Limited Series in Olive Oil | 14. Mussels from the Galician Rías en Escabeche Gigantes 6-8 pieces Ramón Franco 8€ | 15. AGOT PX EDITION Whiskey 50€ | 16. Salchichon Vic Extra Riera Ordeix 13€ | 17. Navarrico Seasoned Artichoke 1Kg (Pack 12 CANS) 112€



# Los Restaurantes Familiares son el Futuro

En tiempos de Covid-19 los Restaurantes Familiares **son** el futuro.

La restauración independiente y familiar se enfrenta a una oportunidad única en estos momentos de fuerte crisis. En sus manos está aprovecharla adecuadamente y salir reforzada.

Los restaurantes familiares habían sido hasta la aparición de Covid-19 un eslabón flojo de toda la cadena de modelos de negocio de la hostelería. Los restaurantes familiares e independientes, en general, no estaban acometiendo con fuerza cambios en digitalización de sus procesos, en sus relaciones con el cliente y, en muchos casos, eran débiles en gestión (especialmente de RRHH). Además en general son negocios ligados a conceptos clásicos y locales, que atraen menos interés del nuevo consumidor. Dicho esto viene la oportunidad:

La crisis provocada por la Covid-19 ha cercenado la facturación del año, pero aparece en un momento donde había liquidez en el mercado y muchas ganas de acometer proyectos nuevos. Las primeras medidas de todas las administraciones han sido la inyección de más liquidez y parece que se continuará por ese camino. Es un paradigma de crisis diferente a las anteriores, puesto que habrá dinero moviéndose.

En este contexto el papel de la restauración familiar se va a beneficiar de una nueva afición (casi devoción) por lo local, por el barrio, por el pueblo, por el turismo en el entorno. Aquello conocido y que tengamos más cerca va a devenir en lo más cool al menos durante unos meses. Aquello que transmita confianza, que es donde los restaurantes familiares tienen su punto fuerte.

Además, con las dudas económicas que seguro traerá la debacle de estos meses y el incremento del paro, para los empresarios de restauración el gran reto ya no será la creación de conceptos nuevos y la innovación vacía de contenido, el reto serán las **operaciones**, es decir, el hacer muy bien aquello para lo que están destinados los restaurantes: dar de comer muy bien, dar un servicio adecuado a cada concepto y exquisito en todos los casos y generar un gran confort en los locales...y en eso también son buenos los restaurantes familiares.

**Pediremos mucha más comida para llevar o que nos la lleven, pero la vamos a querer de proximidad y de restaurantes conocidos; otro reto y oportunidad para los restaurantes familiares.**

A partir de ahí y como escribía al principio, el éxito será de aquellos que avancen en los retos pendientes: digitalización de la gestión, digitalización de la relación con los clientes, buenas y potentes políticas de comunicación y apertura de miras.

**Buenas oportunidades para quien las aproveche.**

## Family Restaurants are the Future

*In these Covid-19 times, Family Restaurants **are** the future.*

*Independent and family hospitality faces a unique opportunity in these times of severe crisis. It is in your hands to take advantage of it properly and come out reinforced.*

*Family restaurants had been a weak link in the entire chain of hospitality business models until the appearance of Covid-19. Family and independent restaurants, in general, were not making strong changes in the digitization of their processes, in their relations with the customer and, in many cases, were weak in management (especially in HR). In addition, in general they are businesses linked to classic and local concepts, which attract less interest from the new consumer. That said, the opportunity comes:*

*The crisis caused by the Covid-19 has cut the turnover of the year, but it appears at a time when there was liquidity in the market and a great desire to undertake new projects. The first measures of all the administrations have been the injection of more liquidity and it seems that this path will continue.*

*It is a paradigm of crisis different from the previous ones, since there will be money moving. In this context, the role of family hospitality will benefit from a new fondness (almost devotion) for the local, for the neighborhood, for the town, for tourism in the environment. That known and that we have closer will become the coolest for at least a few months. That which transmits confidence, which is where family restaurants have their strength.*

*In addition, with the economic doubts that the debacle of these months and the increase in*

*unemployment will surely bring, for the catering businessmen the great challenge will no longer be the creation of new concepts and innovation empty of content, the challenge will be operations, it is In other words, to do very well what the restaurants are intended for: to eat very well, to give a suitable service to each concept and exquisite in all cases, and to generate great comfort in the premises... and in that they are also good family restaurants.*

***We will order much more food to take away or to be brought to us, but we are going to want it in proximity and from well-known restaurants; another challenge and opportunity for family restaurants.***

*From there and as I wrote at the beginning, the success will be for those who advance in the pending challenges: digitization of management, digitization of the relationship with customers, good and powerful communication policies and open-mindedness.*

***Good opportunities for those who take advantage of them.***



**Manel Morillo**

ConGustosm.com



ELENA ARZAK

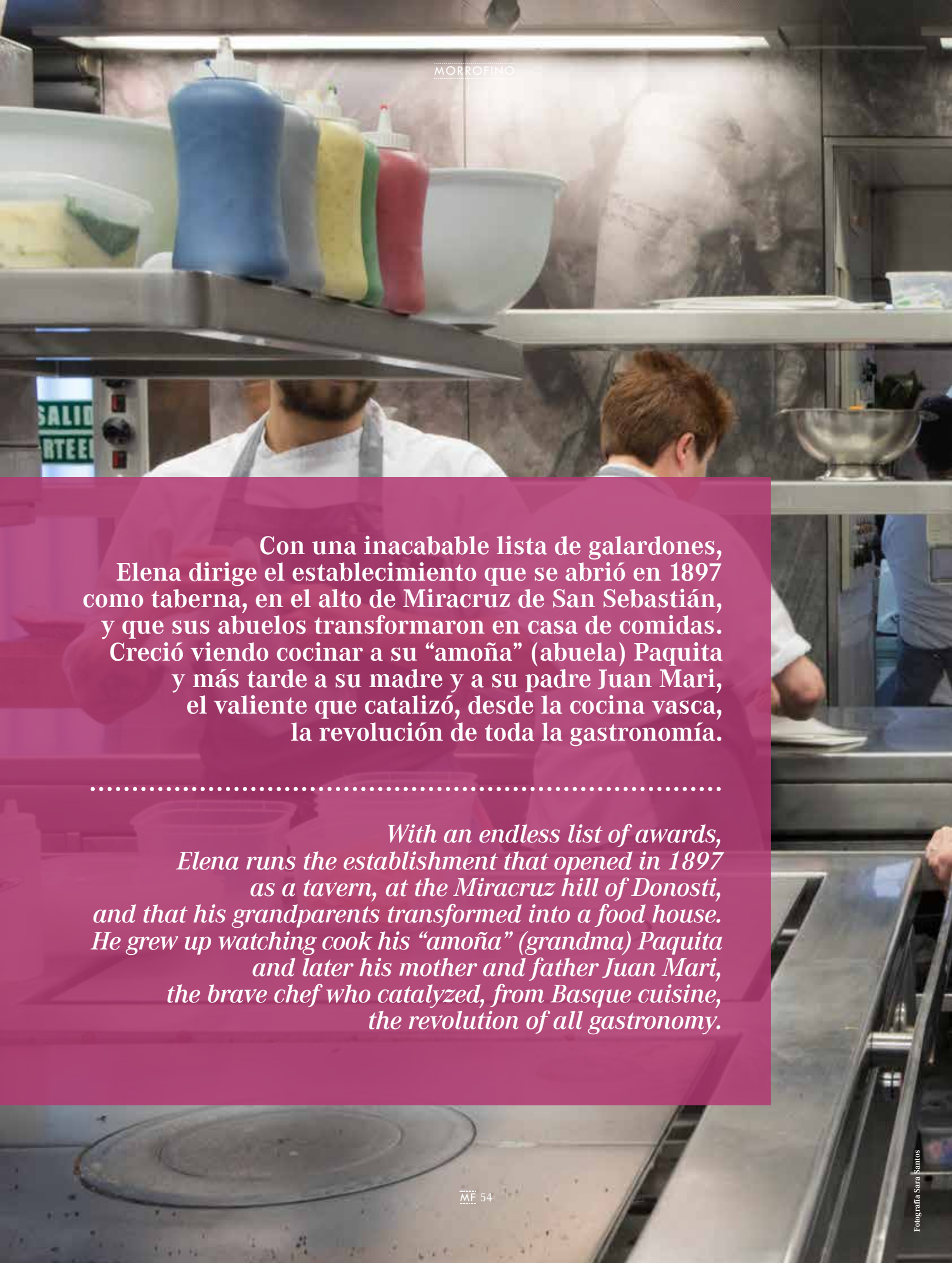


CRECIMIENTO EXPONENCIAL

*EXPONENTIAL GROWTH*







Con una inacabable lista de galardones, Elena dirige el establecimiento que se abrió en 1897 como taberna, en el alto de Miracruz de San Sebastián, y que sus abuelos transformaron en casa de comidas. Creció viendo cocinar a su “amoña” (abuela) Paquita y más tarde a su madre y a su padre Juan Mari, el valiente que catalizó, desde la cocina vasca, la revolución de toda la gastronomía.

---

*With an endless list of awards, Elena runs the establishment that opened in 1897 as a tavern, at the Miracruz hill of Donosti, and that his grandparents transformed into a food house. He grew up watching cook his “amoña” (grandma) Paquita and later his mother and father Juan Mari, the brave chef who catalyzed, from Basque cuisine, the revolution of all gastronomy.*







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](http://www.codesa.es)



Disponibile también  
en formato hostelería

Cuando tenía 11 años tenía claro que se iba a dedicar a la restauración. Aunque sabía que tenía el listón muy arriba, sintió que podía repetir el éxito. Y vaya si lo ha hecho. Con empeño y constancia encontró sus propias vías. Primero se formó en la prestigiosa escuela suiza *Schweizerische Hotelfachschule*, trabajó más tarde en algunos de los más afamados restaurantes de Londres, Suiza y Francia.

Su padre le explicó bien que en un restaurante hay que hacer de todo, desde limpiar chipirones a barrer, hacer recetas, tratar a los clientes y gestionar. Ahora lidera un establecimiento centenario con profesionales de muchas edades y nacionalidades: números uno de las mejores escuelas y otros que ni las han pisado. En su casa sólo prima una cosa: el talento. No en vano el 70% del personal de mando son mujeres. Convencida del futuro de la mujer en la alta gastronomía, está orgullosa de que la proporción no deje de crecer.

**Elena es la cuarta generación del restaurante familiar que sigue en la cima ininterrumpidamente, desde hace más de 30 años**

La fórmula no puede fallar. Cada año aparecen en su carta 60 creaciones. Cada plato tarda un mínimo de 90 días en ser incluido y siempre está como mínimo a la misma altura que el que se retira. ¿El secreto? Trabajo infinito persiguiendo armonía, proporción: hondos sabores delicados que conducen al origen. El germen de los platos se encuentra en una de las plantas de la casona, donde se esconde el Banco de Sabores, el laboratorio donde habitan más de 1400 ingredientes al servicio de la creatividad y la experiencia.

En los restaurantes familiares el cambio de testigo no es nada fácil. Más aún cuando hablamos del enclave que más años continúa en la cima internacional. Y es que pocas transiciones han sido tan ejemplares. Siempre orgullosa de su padre, Elena no sabe si sus hijos seguirán sus pasos, eso sí, sólo les pide que, si lo hacen, lo hagan con al menos la misma pasión.

*When he was 11 years old it was clear to her that she was going to dedicate himself to restoration. Although she knew he had the bar set high, she felt he could repeat success. And it has exceeded all expectations.. With determination and perseverance she found her own ways. She first trained at the prestigious Swiss school *Schweizerische Hotelfachschule*, later worked in some of the most famous restaurants in London, Switzerland and France.*

*Her father explained to her that in a restaurant you have to do everything from cleaning baby squid to sweeping, making recipes, treating customers and managing. Now she runs a centennial establishment with professionals of many ages and nationalities: number one of the best schools and others who have not even stepped on them. Only one thing prevails at home: talent. Not surprisingly, 70% of command staff are women. Convinced of the future of women in haute cuisine, she is proud that the proportion does not stop growing.*

**Elena is the fourth generation of the family restaurant that continues to be on top without interruption, for more than 30 years**

*The formula cannot fail. Every year 60 creations appear in his letter. Each dish takes a minimum of 90 days to be included and is always at least the same height as the one that is removed. The secret? Infinite work pursuing harmony, proportion: deep delicate flavors that lead to the origin. The germ of the dishes is found in one of the plants of the house, where the Flavours Bank is hidden, the laboratory where more than 1400 ingredients inhabit serving creativity and experience.*

*In family restaurants the change of witness is not easy. Even more when we talk about the enclave that continues for the longest time on the international top. And it is that few transitions have been so exemplary. Always proud of her father, Elena does not know if her children will follow in her footsteps, but she only asks that if they do, they do so with at least the same passion.*



## Es Tiempo de Ideas

En un tiempo no muy lejano, **la actividad volverá a recuperarse**. Volveremos a viajar, volveremos a reunirnos y volvemos a comer y a beber fuera de casa. Lo haremos con algún cambio, sí: incorporando más seguridad. Pero nos adaptaremos a una nueva forma de movilidad y relaciones personales.

Atravesar espacios de desinfección, tomarnos la temperatura o cualquier otro indicador biológico y compartir nuestros datos de salud para mantener un mapa dinámico de detección de cualquier foco se convertirá, en menos tiempo del que pensamos, en una dinámica social habitual. **El futuro ha llegado con más rapidez de la que preveíamos, pero nuestra adaptación todavía es más rápida**. Porque no es la primera vez que nos adaptamos a “enemigos”.

Hemos aprendido a mantener relaciones sexuales con responsabilidad a partir del SIDA. Hemos implementado más medidas de seguridad a partir de incendios, tumultos... Pasamos por arcos de seguridad en aeropuertos y estaciones después del ataque a las Torres Gemelas y, más recientemente, por controles biométricos que aceleran la verificación de nuestros datos. Reciclamos por colores una vez hemos sido conscientes de la estupidez de vivir en la economía del usar y tirar y hasta una niña sueca montó una revolución activista que movilizó a todo un planeta.

Nuestra programación biológica para **la supervivencia nos hace unirnos como grupo ante las amenazas para paliar los efectos del impacto**. Cambiamos usos y costumbres adaptándonos a una nueva realidad y lo hacemos con esa increíble capacidad que tiene el ser humano de adaptarse.

Y adaptarse es algo muy bueno. Es el mecanismo que lleva millones de años usando la naturaleza a través de la selección natural. Pero lo que de verdad califica a la especie humana es que, como dice el paleontólogo Ignacio Martínez, **hemos impuesto nuestra voluntad. Llevamos el gen de la rebeldía. Ése es nuestro patrimonio**.

Somos capaces de imaginarnos futuros posibles, de tener ideas. Y las ideas son cosas que pueden ocurrir. **La capacidad de imaginar un futuro posible y todo lo que tenemos que hacer para que suceda es lo que llamamos planificación y estrategia**: las herramientas para que las cosas pasen.

**La industria del Turismo, la Hospitalidad y la Restauración necesitará mucha adaptación y muchas ideas**. Es uno de los sectores más tocados por esta crisis. Hay que echar mano ahora de esa rebeldía. Urgen ideas para un cambio de modelo estructural que proporcione más solidez. Urgen ideas que alejen al sector de la fragilidad de la dependencia del turismo de temporada, de un modelo tradicional o de las modas. Urge un pensamiento más estratégico y planificador que permita una visión de posibilidades más amplia del sector. **Urge imaginar un futuro, planificarlo... Y trabajar, unidos, por hacerlo posible**.

## It's Time for Ideas

*In a not too distant time, **the activity will recover again.** We will travel again, we will meet again and we will eat and drink again outside the home. We will do it with some change, yes: incorporating more security. But we will adapt to a new form of mobility and personal relationships.*

*Going through disinfection spaces, taking the temperature or any other biological indicator and sharing our health data to maintain a dynamic detection map of any focus will become, in less time than we think, a habitual social dynamic. **The future has come faster than we anticipated, but our adaptation is still faster.** Because it is not the first time that we adapt to "enemies".*

*We have learned to have responsible sexual relations from AIDS. We have implemented more security measures from fires, riots ... We went through security arches at airports and stations after the attack on the Twin Towers and, more recently, by biometric controls that accelerate the verification of our data. We recycle by colors once we have been aware of the stupidity of living in the use and throw away economy and even a Swedish girl mounted an activist revolution that mobilized an entire planet.*

*Our biological programming for **survival brings us together as a group in the face of threats to mitigate the effects of the impact.** We change customs and habits adapting to a new reality and we do it with that incredible capacity that human beings have to adapt.*

*And adapting is a very good thing. It is the mechanism that has been using nature for millions of years through natural selection. But what really qualifies the human species is that, as paleontologist Ignacio Martínez says, **we have imposed our will. We carry the gene of rebellion. That is our heritage.***

*We are able to imagine possible futures, to have ideas. And ideas are things that can happen. **The ability to imagine a possible future and all we have to do to make it happen is what we call planning and strategy:** the tools to make things happen.*

***The Tourism, Hospitality and Catering industry will need a lot of adaptation and many ideas.** It is one of the sectors most touched by this crisis. That rebellion must be used now. Ideas are urgent for a structural model change that will provide more solidity. Ideas are urgent to move the sector from the fragility of dependence on seasonal tourism, a traditional model or fashions. A more strategic and planning thought is urgent to allow a broader vision of possibilities in the sector. **It is urgent to imagine a future, plan it... And work together to make it possible.***



**Eva Ballarin**

EvaBallarin.com



# SÉ PARTE

de la solución  
contra la pobreza

**¡Hazte de Cáritas!**

si quieres ser socio entra en:

[www.caritas.es](http://www.caritas.es)

AYER  
HOY  
MAÑANA



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](mailto:info@asadorconcepcion.com)  
 Tel. 967 524 350  
 Familia Rosendo  
 Concepción, 5.  
 02002 Albacete



### RESTAURANTE PINCELÍN

Comida autóctona, cocina actual.  
[pincelin@tvalmansa.es](mailto: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](mailto:info@restaurantefrontera.com)  
 Tel. 967 365 669  
 Antonio y Carmelo Martínez Bleda  
 Peñas, 57  
 02500 Tobarra  
 Albacete



### RESTAURANTE BATISTE

Cocina mediterránea.  
[info@restaurantebatiste.es](mailto: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/ Lérída, 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



## Cáceres



### RESTAURANTE TORRE DE SANDE

Nueva cocina extremeña.

[consuelo@torredesande.com](mailto: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](mailto:info@elfarodecadiz.com)

Tel. 956 211 068

Mayte Córdoba Serrano

San Félix, 15 | 11002 Cádiz

## Cádiz



### RESTAURANTE ANTONIO

Cocina tradicional y de mercado.

[info@antoniohoteles.com](mailto:info@antoniohoteles.com)

Tel. 956 439 542 | 956 439 141

Familia Mota Verdejo

Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1

11393 Zahara de los Atunes

[Cádiz]



### RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

[info@elfarodelpuerto.com](mailto:info@elfarodelpuerto.com)

Tel. 956 870 952

Fernando Córdoba Serrano

Av. Fuentebravía, Km. 0,5

11500 Puerto de Santa María [Cádiz]

## Cantabria



### RTE. VENTORRILLO EL CHATO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@ventorrilloelchato.com

Tel. 956 250 025 | 956 257 116

José Manuel Córdoba Serrano

Vía Augusta Julia, s/n.

Ctra. Cádiz-San Fernando | 11011 Cádiz



### RESTAURANTE 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

## Ceuta



### 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]



### 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



## Córdoba



### RESTAURANTE EL CABALLO ROJO

Antigua cocina de Córdoba con ciertos platos mozárabes.

[elcaballorojo@elcaballorojo.com](mailto:elcaballorojo@elcaballorojo.com)

Tel. 957 475 375

José García Marín

Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

## Gerona



### RESTAURANTE DURÁN HOTEL

Cocina catalana de mercado.

[duran@hotelduran.com](mailto:duran@hotelduran.com)

Tel. 972 501 250

Luis Durán Simón

Lasauca, 5

17600 Figueres [Gerona]

## Granada



### RESTAURANTE EL CHURRASCO

Cocina tradicional cordobesa.

[elchurrasco@elchurrasco.com](mailto:elchurrasco@elchurrasco.com)

Tel. 957 290 819

Rafael Carrillo

Romero, 16

14003 Córdoba



### RESTAURANTE CHIKITO

Cocina tradicional

andaluza de mercado.

[chikito@restaurantechikito.com](mailto:chikito@restaurantechikito.com)

Tel. 958 223 364

Familia Oruezábal

Pza. del Campillo, 9

18009 Granada



## RESTAURANTE OLEUM

Cocina tradicional.

[gregoriogarcia@restauranteoleum.com](mailto:gregoriogarcia@restauranteoleum.com)

Tel. 958 295 357

Gregorio García

San Antón, 81

18005 Granada



## RESTAURANTE LAS TINAJAS

Cocina tradicional andaluza con pequeños toques de innovación.

[restaurantelastinajas@hotmail.es](mailto:restaurantelastinajas@hotmail.es)

Tel. 958 254 393

Carlos Nestares y José Álvarez

Martínez Campos, 17 | 18002 Granada

## Guadalajara



## RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

Cocina creativa con raíces autóctonas.

[miguelpedraza@rutadelveleta.com](mailto: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 LINO

Alta cocina española.

[info@grupolino.com](mailto:info@grupolino.com)

Tel. 949 253 845

Lino de Lucas

Mario de Lucas

Vizcondesa de Jorbalán, 10

19001 Guadalajara



## Huelva



### RESTAURANTE AZABACHE

Cocina tradicional.

isabache@hotmail.com

beti.huelva@gmail.com

Tel. 959 257 528

Juan Franisco Martín

C/ Vázquez López, 22 | 21001 Huelva

## Jaén



### RESTAURANTE JUANITO

Cocina tradicional.

juanito@juanitobaeza.com

Tel. 953 740 040

Familia Salcedo

Paseo Arca del Agua, s/n

23440 Baeza [Jaén]



### RESTAURANTE CASA RUFINO

Cocina de mercado y tradicional, adaptada.

jsrufino@restauranterufino.com

Tel. 959 330 810

José Antonio Zaiño Goye

Av. Playa Central, s/n

21410 Isla Cristina [Huelva]

## La Coruña



### 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.

cuantanos@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](mailto:portonovo@grupoportonovo.es)

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid



## RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

[info@latrainera.es](mailto:info@latrainera.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](mailto: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](mailto: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 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]

## 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

## Orense



### RESTAURANTE A TABERNA

Cocina tradicional actualizada, puesta al día.  
con toques modernos.  
ataberna@gmail.com  
Tel. 988 243 332  
Fco. Javier Outomuro Castro  
Julio Prieto, 32 | 32005 Orense

## Palencia



### RESTAURANTE LUCIO ASADOR GASTROBAR

Cocina tradicional castellana  
y de mercado.

info@lucioasadorgastrobar.com

Tel. 979 748 190

Don Sancho, 2 | 34001 Palencia

## San Sebastián



### RESTAURANTE ARZAK

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

restaurante@arzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel

Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián

## Segovia



### RESTAURANTE SAN REMO

Cocina de abuela con toques de fusión de  
texturas y sabores.

rsanremo@gmail.com

Tel. 979 712 163

Alberto Villegas Villegas

Av. Brasilia, 2 | 34004 Palencia



### RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional  
castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia

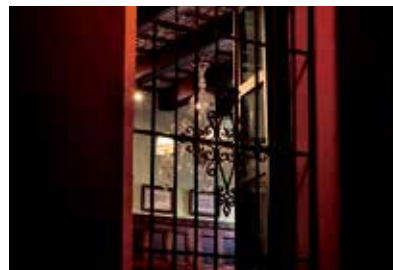


## Sevilla



### 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 CASA ROBLES

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



### 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

## Toledo



### RESTAURANTE MANOLO MAYO

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



### RESTAURANTE ADOLFO

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

## Soria



### RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO

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



### EL CAPRICHINO DE LOS TORRES

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

## Valladolid



### RESTAURANTE LA ORZA

Cocina basada en la tradición,  
el producto y estilo libre.

[gerencia@restaurantelaorza.com](mailto:gerencia@restaurantelaorza.com)

Tel. 925 223 011

Vicente y Lionel Barrejón

Calle Descalzos, 5 | 45002 Toledo



### RESTAURANTE PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

[marketing@vinotintovalladolid.es](mailto:marketing@vinotintovalladolid.es)

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4. 47001 Valladolid

## Valencia



### RESTAURANTE LA NORIA

Cocina mediterránea.

[restaurantelanoria@restaurantelanoria.net](mailto: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](mailto:esther@elcachirulo.es)

[congresos@elcachirulo.es](mailto:congresos@elcachirulo.es)

Tel. 976 460 146. Jesús Acín

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



**En Walter sabemos que  
sólo es imposible lo que no se intenta.**



**Creamos las piezas personalizadas  
para Cocina o Sala que sólo tú imaginas.**

Tú pones la idea. Nosotros la hacemos realidad.

**Cuéntanos.**

**Walter**<sup>®</sup>  
cuchillería en **9**volución

*La Roda | Albacete | Spain*

Descubre algunos de los cubiertos y utensilios de cocina que podemos crear en  
**[www.walter.es](http://www.walter.es)**





# ONTAÑÓN

CULTUS VINI

*Buena Mesa*

EDICIÓN LIMITADA

De buena familia,  
a la Buena Mesa



Asociación de Restaurantes  
de Buena Mesa

[www.ontanon.es](http://www.ontanon.es)