

# MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

DICIEMBRE 2022

**ROSALIA**

ENERGÍA DESAFIANTE

**SALÓN NÁUTICO**

SINGLADURAS SOSTENIBLES

**GASTROAPPS**

EL FUTURO DE LAS RESERVAS

**AVES**

RECETAS DE BUENA MESA

**BUENA MESA**

GUÍA DE RESTAURANTES

**ROMERO, ANSÓN,**

**BALLARÍN, PAGÁN,**

**MORILLO,**

**&+**

**ROSALIA**

DEFIANT ENERGY

**SALÓN NÁUTICO**

SUSTAINABLE SAILING

**GASTROAPPS**

THE FUTURE OF RESERVATIONS

**POULTRY**

BUENA MESA RECIPES

**BUENA MESA**

RESTAURANTS GUIDE

**ROMERO, ANSÓN,**

**BALLARÍN, PAGÁN,**

**MORILLO,**

**&+**

# EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Me es muy grato anunciaros el siguiente Capítulo Familiar que tendrá lugar el próximo marzo, que celebraremos en Valladolid, ciudad amiga, donde la gastronomía y el enoturismo son referente cultural.

Entretanto nos adentramos ya en las siempre entrañables fechas navideñas. Días de encuentro, de sonrisas, de abrazos y cariño: de Familia. Son semanas de mucho trabajo para todos nuestros Restaurantes de Buena Mesa, donde nos volcamos especialmente en cuidar de la excelencia en todos los detalles.

Además de ricos platos y grandes vinos, somos muy conscientes de que nuestro oficio es el servicio y la atención al comensal. Esto es lo que hace la verdadera diferencia. Por eso, en nuestras cocinas y salas siempre encontrarás a los mejores profesionales.

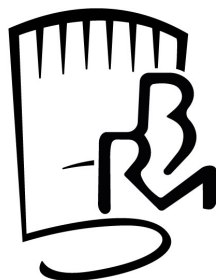
No en vano somos los establecimientos preferidos por las Empresas para celebrar sus almuerzos o cenas de compañeros de trabajo y también por las Familias para celebrar estas señaladas fechas en torno a una Buena Mesa.

Todos los Restaurantes de Buena Mesa somos muy conscientes de la trascendencia de todos los pequeños detalles en nuestros restaurantes, que son los que generan la gran fidelidad de nuestros clientes.

¡Gracias por elegir los  
Restaurantes de Buena Mesa!

*Adolfo Muñoz*  
Presidente de la Asociación de Restaurantes  
de Buena Mesa España

# EDITORIAL



**Buena Mesa España**  
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES

*Dear MORROFINO:*

*I am very pleased to announce the next Family Chapter that will take place next March, which we will celebrate in Valladolid, a friendly city, where gastronomy and wine tourism are cultural reference points.*

*Meanwhile we are already entering the always endearing Christmas dates. Days of meeting, smiles, hugs and affection: Family. These are weeks of a lot of work for all our Buena Mesa Restaurants, where we focus especially on taking care of excellence in all the details.*

*In addition to rich dishes and great wines, we are well aware that our job is service and customer service. This is what makes the real difference. For this reason, in our kitchens and rooms you will always find the best professionals.*

*Not in vain are we the establishments preferred by Companies to celebrate their lunches or dinners with co-workers and also by Families to celebrate these important dates around a Buena Mesa.*

*All Buena Mesa Restaurants are very aware of the importance of all the small details in our restaurants, which are what generate the great loyalty of our customers.*

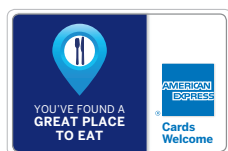
*Thank you for choosing Buena Mesa Restaurants!*

**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

Éxito de España en Iberoamérica y en el mundo Rafael Ansón	06	<i>Success of Spain in Latin America and in the world Rafael Ansón</i>
SALÓN NÁUTICO 60ª Edición	08	<i>SALÓN NÁUTICO 60th Edition</i>
2023 será un año para creérselo Mar Romero	18	<i>2023 will be a year to believe it Mar Romero</i>
GASTROAPPS El Futuro de las Reservas	20	<i>GASTROAPPS The Future of Reservations</i>
Sobre la Hostelería Rural Manel Morillo	28	<i>About Rural Hostelry Manel Morillo</i>
Ingredientes & Recetas AVES	30	<i>Ingredients &amp; Recipes POULTRY</i>
Un Viaje por el Restaurante Nuria Nicolau	44	<i>A Journey through the Restaurant Nuria Nicolau</i>
MUST HAVE	46	<i>MUST TASTE</i>
Las Ánforas y el Vino Tomás M. Pagán	48	<i>Amphorae and Wine Tomás M. Pagán</i>
ROSALIA Energía Desafiante	50	<i>ROSALIA Defiant Energy</i>
10 Sobremesas Eva Ballarín	58	<i>10 After-lunch Eva Ballarín</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

Foto portada © SER Comunicación on VisualHunt

redaccion@morrofino-media.es | [morrofino-club.es](http://morrofino-club.es)

Colaboran | Sponsored by



## Éxito de España en Iberoamérica y en el mundo

En los años 70 y 80, cuando aún no disponíamos de las tecnologías digitales de hoy en día, las guías de referencia para encontrar un buen restaurante eran la **Guía Michelin** y la **Guía Repsol** (antes Campsa). Posteriormente, con la aparición de internet y de las redes sociales, se han ido popularizando otras clasificaciones gastronómicas que sitúan a los establecimientos hosteleros a nivel mundial, incluso, por diferentes parámetros como el tipo de cocina, el precio o el ambiente.

En la actualidad, además de Michelin y Repsol, existen otras listas tan reconocidas como **The World's 50 Best Restaurants**, la **Guía Macarfi** o **The Best Chef**, que selecciona a los mejores cocineros del mundo.

**Pues bien, las últimas clasificaciones gastronómicas confirman algo que se ha hecho evidente en los últimos años: que Iberoamérica lidera la gastronomía mundial y, en ese escenario, España es protagonista.**

Desde que Ferran Adrià, junto a otros chefs contemporáneos, diera el salto a la cocina de la libertad, España ha sido referente de la gastronomía a nivel mundial.

Pero el éxito no solo se debe a los grandes chefs, sino a todos los **profesionales de la hostelería**, al personal de sala, a los sumilleres y especialistas en bebidas o a los empresarios y encargados de la gestión. Y no solo a los restaurantes de alta cocina, sino también a los

pequeños restaurantes, a las casas de comidas, a los bares y tabernas y, por supuesto, a los restaurantes de buena mesa. En general, al conjunto de la hostelería que lucha día tras día para dar el mejor servicio.

**Como dice la Presidenta de la Comunidad, la gente viene a Madrid a tomar cañas, uno de los mayores atractivos turísticos de que disponemos. Y es en esos pequeños establecimientos donde pasamos gran parte de nuestro tiempo y donde mostramos al mundo la riqueza de nuestra gastronomía.**

Fuimos pioneros, en su día, en impulsar la transición hacia **la cocina creativa, la cocina de autor, la cocina de la libertad**, y en elevar a los cocineros a la categoría de artistas. Ahora nos encontramos con el reto de conseguir que la gastronomía, la **Nueva Gastronomía** del siglo XXI, sea **saludable, solidaria y sostenible**, además de **satisfactoria**. Y en eso, España es, también, protagonista.

## Success of Spain in Latin America and in the world

*In the 70s and 80s, when we still did not have today's digital technologies, the reference guides for finding a good restaurant were the Michelin Guide and the Repsol Guide (formerly Campsa). Subsequently, with the appearance of the internet and social networks, other gastronomic classifications have become popular that place hotel establishments worldwide, even by different parameters such as the type of cuisine, price or atmosphere.*

*Currently, in addition to Michelin and Repsol, there are other lists as renowned as The World's 50 Best Restaurants, the Macarfi Guide or The Best Chef, which selects the best chefs in the world.*

***Well, the latest gastronomic rankings confirm something that has become evident in recent years: that Ibero-America leads the world gastronomy and, in this scenario, Spain is the protagonist.***

*Since Ferran Adrià, together with other contemporary chefs, made the leap to the kitchen of freedom, Spain has been a benchmark for gastronomy worldwide.*

*But the success is not only due to the great chefs, but to all the hospitality professionals, the room staff, the sommeliers and beverage specialists or the businessmen and managers. And not only haute cuisine restaurants, but also small restaurants, eateries, bars*

*and taverns and, of course, fine dining restaurants. In general, to the entire hotel industry that fights day after day to give the best service.*

***As the President of the Community says, people come to Madrid to drink beers, one of the greatest tourist attractions we have. And it is in these small establishments where we spend a large part of our time and where we show the world the richness of our gastronomy.***

*We were pioneers, back in the day, in driving the transition towards creative cooking, signature cooking, the kitchen of freedom, and in elevating chefs to the category of artists. Now we are faced with the challenge of ensuring that gastronomy, the New Gastronomy of the 21st century, is healthy, supportive and sustainable, as well as satisfying. And in that, Spain is also a protagonist.*



**Rafael Ansón**

Presidente de la Real Academia de Gastronomía

Singladuras Sostenibles | Sustainable Sailing



# SALÓN NÁUTICO

60ª Edición | 60th Edition

Contribuyendo al crecimiento del sector, el Salón barcelonés ha realizado una edición que ha girado alrededor de la innovación, la digitalización y la sostenibilidad como grandes ejes estratégicos en línea con las necesidades del sector.

*Contributing to the growth of the sector, the Barcelona Show has carried out an edition that has revolved around innovation, digitization and sustainability as major strategic axes in line with the needs of the sector.*





carbonautica

Yeta Steering

Con la presencia de  
S.M. El Rey Don Felipe VI,  
el Salón Náutico Internacional de Barcelona, se ha celebrado  
como una de las mejores convocatorias de los últimos años

.....

*With the presence of  
H.M. King Don Felipe VI,  
the Barcelona International Boat Show,  
has been held as one of the best events in recent years*







La edición de este año ha puesto de manifiesto que el Salón, organizado por Fira de Barcelona con la colaboración de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), es el evento líder y de referencia de la náutica de recreo y deportiva de España. Con la participación de 279 expositores, más de 700 embarcaciones y 80 novedades, la cita ha incrementado su oferta en un 22%, un 40% su espacio, superando los 50.000 visitantes. La economía azul ha sido una propuesta que promueve el papel de mares y océanos como fuente económica y la gestión de los recursos marinos de un modo eficiente, regenerando los ecosistemas e incorporando innovaciones que hagan posible un crecimiento sostenible.

.....

*This year's edition has shown that the Show, organized by Fira de Barcelona with the collaboration of the National Association of Nautical Companies (ANEN), is the leading and benchmark event for recreational and sports sailing in Spain. With the participation of 279 exhibitors, more than 700 boats and 80 novelties, the event has increased its offer by 22%, its space by 40%, exceeding 50,000 visitors. The blue economy has been a proposal that promotes the role of seas and oceans as an economic source and the efficient management of marine resources, regenerating ecosystems and incorporating innovations that make sustainable growth possible.*

## NÁUTICA: TURISMO Y ECONOMÍA AZUL

Con el objetivo de potenciar su desarrollo, instituciones y entidades internacionales han puesto en marcha diversas iniciativas como, por ejemplo, la Comisión Europea (CE), cuyo último informe (2018) señala que la economía azul facturó en la Unión Europea unos 750.000 millones de euros, y generó unos 5,4 millones de puestos de trabajo. En España, da empleo a 945.000 personas y aporta un valor agregado bruto de 32.700 millones de euros anuales.

Es, en este sentido, que el Salón Náutico ha creado el nuevo espacio 'Innovation Dock', donde se mostraron las embarcaciones eléctricas, híbridas y de hidrógeno, que están empezando a aparecer en el mercado, así como una quincena de startups que mostraron sus propuestas más disruptivas en el ámbito de la digitalización y la náutica respetuosa con el medio ambiente.

**Entre las propuestas hubo, por ejemplo, un scooter acuático con propulsión eléctrica, un sistema de sensores para reducir la erosión que causa en el fondo marino echar el ancla, un motor eléctrico fueraborda para embarcaciones ligeras o una miniplanta biológica de tratamiento de aguas residuales para todo tipo de barcos, entre otras innovaciones.**

El presidente del Salón Náutico de Barcelona, Luis Conde, considera que **“como salón líder en España y referente europeo, queremos contribuir al posicionamiento de Barcelona como líder mundial de la náutica sostenible y de la economía azul. Por ello apostamos más que nunca por fomentar el cuidado del mar y mostrar todas las posibilidades que ya tenemos disponibles y son una realidad, desde embarcaciones eléctricas hasta las últimas innovaciones que ofrece la tecnología al sector”**.

## NAUTICAL: TOURISM AND BLUE ECONOMY

*With the aim of promoting its development, international institutions and entities have launched various initiatives, such as the European Commission (EC), whose latest report (2018) indicates that the blue economy billed the European Union around 750,000 million euros. euros, and generated some 5.4 million jobs. In Spain, it employs 945,000 people and contributes a gross added value of 32,700 million euros per year.*

*It is, in this sense, that the Boat Show has created the new space 'Innovation Dock', where the electric, hybrid and hydrogen boats that are beginning to appear on the market were shown, as well as fifteen startups that showed their most disruptive proposals in the field of digitization and environmentally friendly sailing.*

***Among the proposals there were, for example, a water scooter with electric propulsion, a sensor system to reduce the erosion caused by anchoring on the seabed, an outboard electric motor for light boats or a mini-biological wastewater treatment plant to all kinds of boats, among other innovations.***

*The president of the Barcelona Boat Show, Luis Conde, considers that “as the leading show in Spain and a European benchmark, we want to contribute to positioning Barcelona as a world leader in sustainable sailing and the blue economy. For this reason, we are committed more than ever to promoting care for the sea and showing all the possibilities that we already have available and are a reality, from electric boats to the latest innovations that technology offers to the sector”.*





Con el objetivo de fomentar las operaciones comerciales en el marco del salón, se llevó a cabo el programa VIP Buyers (Compradores VIP), atrayendo al salón a más de 300 potenciales compradores nacionales e internacionales, interesados en adquirir embarcaciones de más de 15 metros de eslora.

*With the aim of promoting commercial operations within the framework of the show, the VIP Buyers program (VIP Buyers) was carried out, attracting more than 300 potential national and international buyers to the show, interested in acquiring vessels of more than 15 meters long.*







S.M. El Rey Felipe VI presidió el acto oficial de inauguración de la 60ª edición del Salón, evento que ya había visitado anteriormente, cuando aún era Príncipe de Asturias.

H. M. King Felipe VI presided over the official opening ceremony of the 60th edition of the Salon, an event that he had previously visited, when he was still Prince of Asturias.



## 2023 será un año para creérselo

El año 2022 comenzaba con una crisis global y sin precedentes y con la peor de la crisis de personal que ha atravesado el sector de la restauración. El cambio era necesario pero venía acompañado de una increíble cantidad de complicaciones, pruebas y turbulencias. Muchos de los restaurantes se trasladaron al campo, otros encontraron rutinas de trabajo menos agotadoras sin nocturnidades ni presiones a los que estaban acostumbrados.

El panorama no pintaba bien pero dice el refrán que “El gran trabajo, todas las cosas vence”, o lo que es lo mismo: la perseverancia es indispensable para conseguir lo que se desea.

Once meses después las noticias relacionadas con el sector son más que alentadoras, y estos son solo algunos ejemplos:

La mejor bodega del mundo es española. La bodega pionera de Rioja, Marqués de Murrieta, ha ganado el “Best of 2023”, la máxima distinción internacional de la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino, por tener uno de los proyectos turísticos más espectaculares del mundo, un galardón que se suma a que uno de los medios más respetados en el sector del vino como Wine Spectator reconocía a su Castillo de Ygay Gran Reserva como el mejor vino del mundo, siendo la primera vez que un vino español alcanzaba este hito.

Otra bodega, Beronia, ha sido reconocida por su apuesta enoturística basada en la sostenibilidad como la bodega más sostenible del mundo, el máximo reconocimiento de construcción sostenible que otorga el “US Green Building Council”.

También, en este 2022 el restaurante Aponiente recibía la distinción al mejor restaurante sostenible y otros seis restaurantes españoles se incluían en la prestigiosa guía gastronómica The World’s 50 Best Restaurants, tres de ellos entre los diez primeros de esta lista, que por primera vez incluía entre sus reconocimientos el Premio al Mejor Sumiller del Mundo (Beronia World’s Best Sommelier Award), galardón que recaía en el español y gran sumiller Pitu Roca. Por cierto, a primeros de años, María Vargas, la directora técnica de la antes mencionada bodega Marqués de Murrieta también era elegida “Mejor enóloga del mundo” en los Wine & Spirits Awards.

Y, sin extenderme más, TheFork Restaurants Awards, es una iniciativa que potencia y premia a los nuevos talentos de la restauración Made in Spain que han sido elegidos por primera vez, por grandes talentos de nuestros fogones y por los clientes que los disfrutaban. Este año se han reconocido a las mejores aperturas de 2020 y 2021. Su meta (y aquí viene lo bueno), es apoyar a todos los restaurantes, especialmente a los nuevos que se enfrentan al desafío de entrar a un mercado competitivo complicado más aún por la inflación. Y su responsabilidad, la de salvaguardar el patrimonio gastronómico español y las realidades individuales que lo componen, para evitar que los pequeños empresarios sean superados por las grandes cadenas.

Así pues, si no somos los mejores del mundo en todo, estamos en ello. Ojalá que 2023 sea un año para creérselo.

## 2023 will be a year to believe it

*The year 2022 began with a global and unprecedented crisis and with the worst of the personnel crisis that the restaurant sector has gone through. The change was necessary but it came with an incredible amount of complications, tests and turmoil. Many of the restaurants moved to the countryside, others found less exhausting work routines without late nights or pressure to which they were accustomed. The panorama did not look good but the saying goes that “Great work, all things win”, or what is the same: perseverance is essential to achieve what you want.*

*Eleven months later, the news related to the sector is more than encouraging, and these are just a few examples:*

*The best winery in the world is Spanish. The pioneer winery of Rioja, Marqués de Murrieta, has won the “Best of 2023”, the highest international distinction of the World Network of Great Wine Capitals, for having one of the most spectacular tourism projects in the world, an award that adds because one of the most respected media in the wine sector such as Wine Spectator recognized its Castillo de Ygay Gran Reserva as the best wine in the world, being the first time that a Spanish wine reached this milestone.*

*Another winery, Beronia, has been recognized for its commitment to wine tourism based on sustainability as the most sustainable winery in the world, the highest recognition for sustainable construction granted by the “US Green Building Council”.*

*Also, in this 2022 the Aponiente restaurant received the distinction for the best sustainable restaurant and six other Spanish restaurants were included in the prestigious gastronomic guide The World’s 50 Best Restaurants, three of them among the top ten on this list, which for*

*the first time It included among its recognitions the Award for the Best Sommelier in the World (Beronia World’s Best Sommelier Award), an award that fell to the Spanish and great sommelier Pitu Roca. By the way, at the beginning of the year, María Vargas, the technical director of the aforementioned Marqués de Murrieta winery, was also chosen as “Best Winemaker in the World” at the Wine & Spirits Awards.*

*And, without going any further, TheFork Restaurants Awards, is an initiative that promotes and rewards new talents in Made in Spain restoration who have been chosen for the first time, by great talents from our kitchens and by the customers who enjoy them. This year the best openings of 2020 and 2021 have been recognized. Their goal (and here comes the good part) is to support all restaurants, especially new ones that face the challenge of entering a competitive market that is even more complicated by inflation. And their responsibility, to safeguard the Spanish gastronomic heritage and the individual realities that compose it, to prevent small businessmen from being overtaken by large chains.*

*So if we’re not the best in the world at everything, we’re at it. Hopefully 2023 is a year to believe it.*



**Mar Romero**

El Futuro de las Reservas | The Future of Reservations



# GASTROAPPS

Nuevas Guías Gastronómicas | New Gastronomic Guides

Las aplicaciones para encontrar y reservar mesa en un restaurante no son algo nuevo,  
pero lo cierto es que las consecuencias de la pandemia han hecho  
que cada vez las utilicemos más.

*Applications to find and reserve a table in a restaurant are not something new,  
but the truth is that the consequences of the pandemic have  
made us use them more and more.*

18:36

MORROFINO

51

MAD

VELADA

Buscar

Restaurantes para ir en pareja

Nakeima

Precio  
70-85€ pp

198€ n

Tipos de cocina populares

Japonesa

Deberías pedir

Allard Madrid

DEBERÍAS PEDIR  
"MOLLEJAS DE  
CORDERO, HUEVO DE  
GALLINA FELIZ Y  
CAVIAR BELUGA"

Te

DEBERÍAS P  
"RAMEN"





10



Manu, Alex y David son los fundadores de VELADA, la primera app guía gastronómica de nueva generación, donde se recoge lo mejor de las guías gastronómicas tradicionales y las clásicas apps de reservas. El objetivo de la app es cambiar para siempre la forma en la que reservamos en los restaurantes, simplificando el proceso de descubrimiento.

*Manu, Alex and David are the founders of VELADA, the first new generation gastronomic guide app, where the best of traditional gastronomic guides and classic reservation apps are collected. The goal of the app is to forever change the way we make reservations at restaurants, simplifying the discovery process.*

## VELADA: LA GASTROAPP GLOBAL

Se trata de la primera guía gastronómica de nueva generación, donde el equipo recoge lo mejor de las guías gastronómicas tradicionales y las apps de reservas.

Han dado lugar a un producto donde cuentan, por un lado, con una selección de los mejores restaurantes hecha por críticos gastronómicos y expertos del sector. Por otro, toda la información necesaria sobre los establecimientos (fotos, platos recomendados, cartas, consejos de los expertos, dirección, teléfono, posibilidad de reservar etc.), además de más de 100 filtros con “necesidades reales” (para ir con padres, para ir con niños, con terraza cubierta, para una primera cita, dog friendly etc.)

“Nuestro objetivo es que los usuarios puedan encontrar el restaurante perfecto para cada ocasión. Además, Velada es la primera guía gastronómica que hace recomendaciones personalizadas a los usuarios según sus intereses, gracias a nuestra tecnología de machine-learning”, cuenta Alexandra Papadopoulou, CEO y Cofundadora de Velada.

**Se trata de la app que más información muestra sobre el restaurante y que ofrece una visión global del mercado, incluyendo locales que usan plataformas de reservas online pero también sitios donde solo se puede reservar por teléfono, o incluso, restaurantes donde no aceptan reservas**

El proceso es simple y efectivo. Cada vez que lanzan en una ciudad nueva, buscan a la persona más influyente y con más conocimiento sobre la escena gastronómica de la zona. “Contactamos con esa persona y le pedimos que nos prepare una selección de los mejores restaurantes de la ciudad añadiendo los platos que recomienda para cada local y algunos consejos sobre el restaurante como qué mesa es mejor, si tienen referencias de vinos interesantes, si recomienda un menú en concreto etc.” explica Alexandra.

## VELADA: THE GLOBAL GASTROAPP

*This is the first gastronomic guide of a new generation, where the team collects the best of traditional gastronomic guides and reservation apps.*

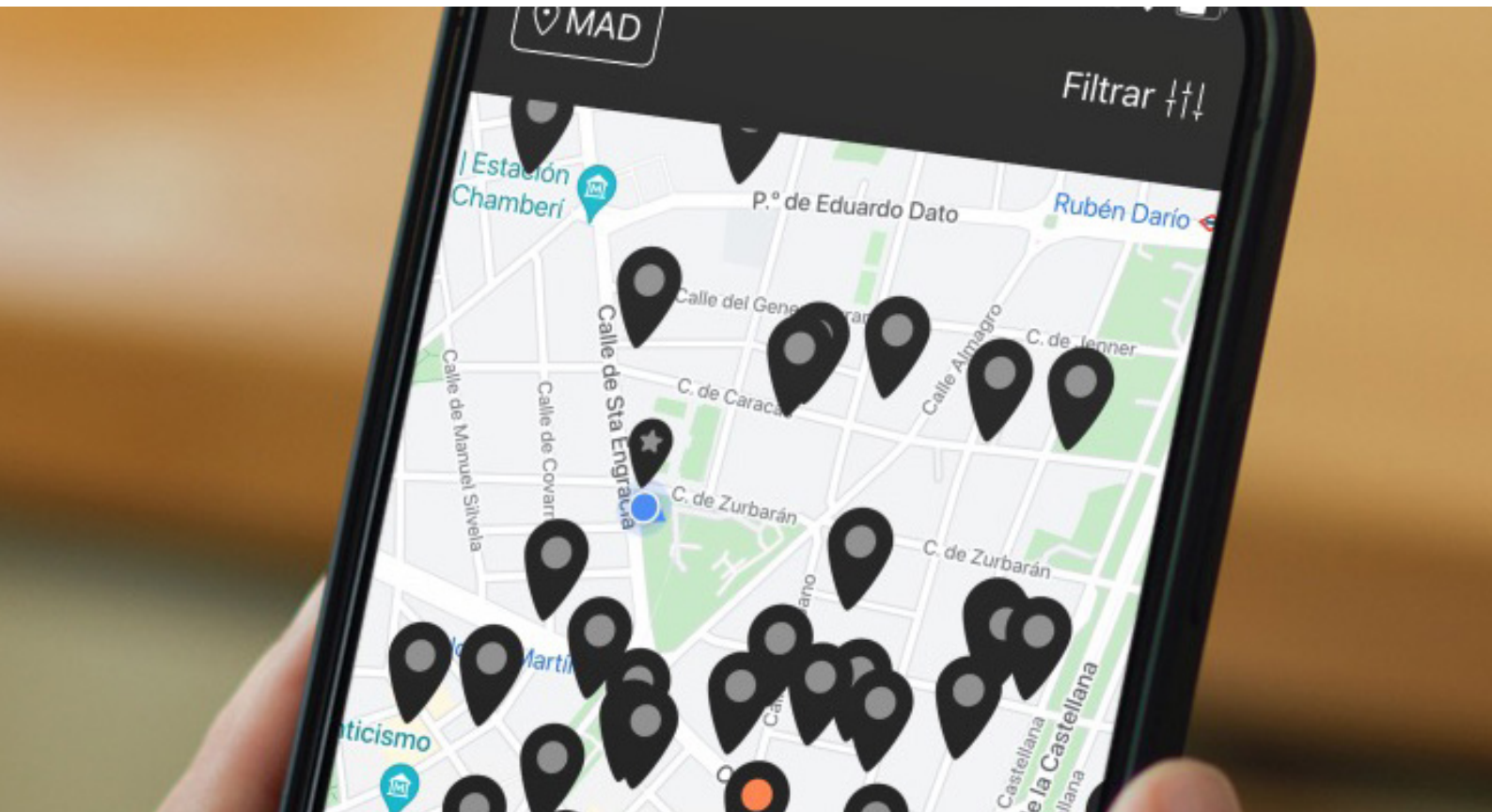
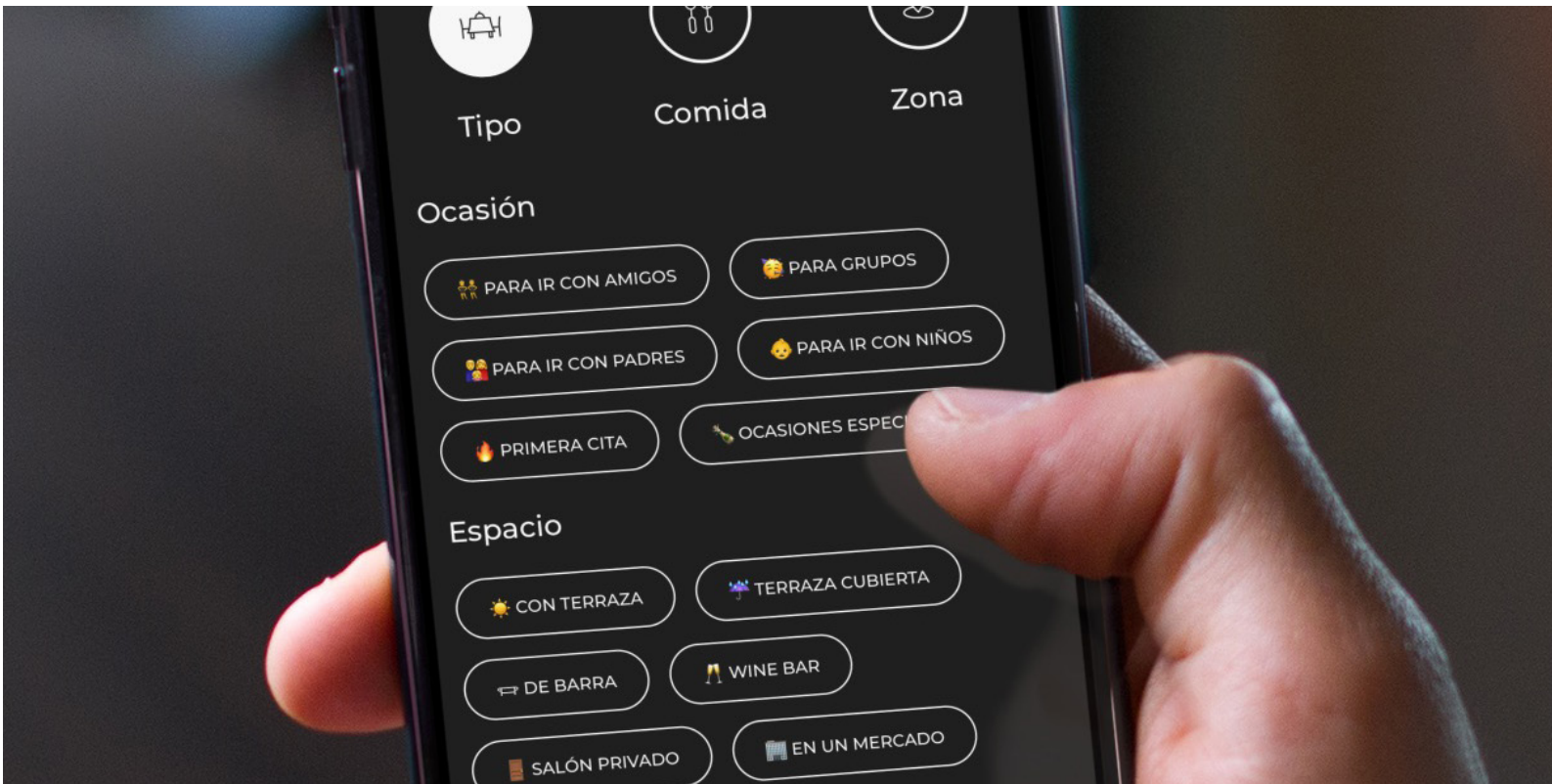
*They have given rise to a product that includes, on the one hand, a selection of the best restaurants made by food critics and industry experts. On the other hand, all the necessary information about the establishments (photos, recommended dishes, menus, expert advice, address, telephone number, possibility of reserving, etc.), as well as more than 100 filters with “real needs” (to go with parents, to go with children, with a covered terrace, for a first date, dog friendly etc.)*

*“Our goal is that users can find the perfect restaurant for every occasion. In addition, Velada is the first gastronomic guide that makes personalized recommendations to users based on their interests, thanks to our machine-learning technology”, says Alexandra Papadopoulou, CEO and Co-founder of Velada.*

***This is the app that shows the most information about the restaurant and that offers a global vision of the market, including places that use online reservation platforms but also places where you can only book by phone, or even restaurants where they do not accept reservations***

*The process is simple and effective. Every time they launch in a new city, they look for the most influential person with the most knowledge about the area’s food scene. “We contacted that person and asked him to prepare a selection of the best restaurants in the city, adding the dishes he recommends for each location and some advice about the restaurant, such as which table is the best, if they have interesting wine references, if he recommends a specific menu etc.” Alexandra explains.*





.....

*Velada supera el millón de euros en ronda de financiación y se consolida como la primera guía gastronómica de nueva generación*

**“Las guías tradicionales se habían quedado anticuadas y aunque tenían el sello de confianza, no eran útiles a la hora de buscar opciones concretas. Además, en las apps de reservas no puedes tener una visión global de todos los restaurantes y se pierde mucho tiempo separando el grano de la paja”, confiesa David.**

En octubre de 2020, estos emprendedores aplicaron a “Culinary Action”, la aceleradora de startups del Basque Culinary Center, a partir de lo cual fueron seleccionados como una de las 10 startups para impulsar la “transformación digital del restaurante y toda su cadena de valor”. Ese momento fue un punto de inflexión importante para Velada.

.....

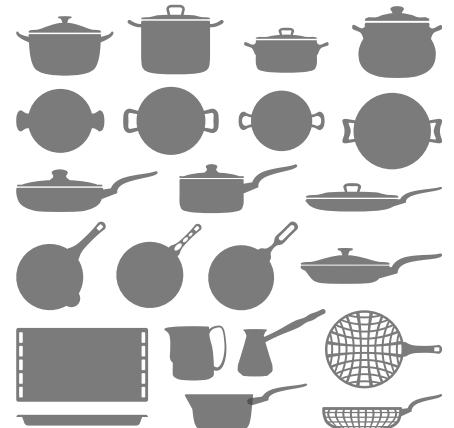
*Velada exceeds one million euros in a financing round and consolidates itself as the first new generation gastronomic guide*

**“The traditional guides had become outdated and although they had the seal of trust, they were not useful when looking for specific options. In addition, in the reservation apps you cannot have a global vision of all the restaurants and a lot of time is wasted separating the wheat from the chaff”, confesses David.**

*In October 2020, these entrepreneurs applied to “Culinary Action”, the startup accelerator of the Basque Culinary Center, from which they were selected as one of the 10 startups to promote the “digital transformation of the restaurant and its entire value chain”. That moment was a major turning point for Velada.*



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



SCHOTT ZWIESEL



Stölzle born in fire



IDURGO maestros cuberteros

pujadas

robot coupe The Worlds Best Food Processors

Luigi Bormioli ITALY

PINTINOX MADE IN ITALY

ARCOS

Lacor

C&S Chef & Sommelier

Vigo Valle

Arcoroc PROFESSIONAL

DUDSON

Salvinelli Italian cutlery concept

## Sobre la Hostelería Rural

No sé si el término rural es adecuado en contraposición a lo urbano, si hago referencia a las pequeñas poblaciones de nuestra España vaciada respecto a las urbes que ganan población. Y es a eso a lo que voy, porque España vaciada tenemos en todos los rincones y no solo en algunas zonas. Miremos donde miremos hay pequeñas poblaciones que pierden habitantes y servicios mientras los núcleos de población urbana cada vez son más grandes.

No estamos aquí para hablar de demografía, pero es relevante hacer ese apunte antes de abordar el tema. ¿Qué ocurre con bares y restaurantes de esas cada vez más pequeñas poblaciones?

Convivimos con tres niveles de realidad hostelera en pequeñas poblaciones, todos dignos de una reflexión,

1. Aquellos bares y restaurantes que sobreviven en poblaciones con cada vez menos habitantes y una población más envejecida; muchos de ellos se marchitan con unas ventas cada vez más bajas, menores márgenes y escaso reemplazo de clientes con los cambios en redes de carreteras (circunvalaciones) o concentraciones comerciales e industriales fuera de estas poblaciones. Por ejemplo, las compras generalizadas por internet reducen el tejido comercial y el movimiento de personas entre poblaciones para comprar... y el tráfico a los bares con ello.

2. Aquellos restaurantes que florecen con el turismo interno en fines de semana y vacaciones en esas poblaciones no muy lejanas de centros urbanos o próximas a atractivos naturales o culturales. Esta hostelería concentra cada vez más sus ventas en muy pocos servicios, debe subir precios

para ser rentable, adaptarse culturalmente a un cliente que no conoce la cotidianidad de ese entorno rural y, además, enfrentarse a graves problemas para completar plantillas en un entorno con pocos habitantes y cada vez menos jóvenes. Y que en días laborales languidece o cierra.

3. En tercer lugar y, sin duda, la situación más grave, es cuando el bar ya no es solo un negocio de sus propietarios si no un servicio social en sí mismo. El bar como único lugar del pueblo donde dar cobijo a una conversación casual, lugar de reunión habitual con un café o una tapa. Ese bar como escenario neutro y tranquilo que ejerce de ágora. En este caso es un servicio público que debe ser subvencionado y cuyo negocio puede verse justificado por aunar en ese espacio la tienda de ultramarinos, quiosco, estanco, parafarmacia, correos y paquetería y un sinnúmero de servicios que ayudarían a mejorar la vida de muchos pueblos. Si pierdes el último bar estás bajando el último escalón de ese abandono que empieza cuando pierdes el colegio.

¿Nos planteamos ya, institucionalmente, dar solución a esa España vaciada y tomar al Bar como un eje sobre el que construir -cuanto menos parcialmente- la mejora de esos pueblos?

En los tres casos citados no me cabe duda que los implicados deben reflexionar, si no lo han hecho ya, sobre cómo encaminar sus negocios a un futuro exitoso en este entorno poco favorable para ellos

## About Rural Hostelry

*I do not know if the term rural is adequate as opposed to the urban, if I refer to the small towns of our emptied Spain compared to the cities that are gaining population. And that is what I am going for, because we have emptied Spain in all corners and not just in some areas. Everywhere we look, there are small populations that lose inhabitants and services while the urban population centers are getting larger.*

*We are not here to talk about demography, but it is relevant to make that note before addressing the subject. What happens to bars and restaurants in these increasingly small towns?*

*We live with three levels of hospitality reality in small towns, all of them worthy of reflection,*

*1. Those bars and restaurants that survive in populations with fewer and fewer inhabitants and an older population; many of them are withering away with ever lower sales, lower margins and little customer replacement with changes in road networks (ring roads) or commercial and industrial concentrations outside these towns. For example, widespread purchases over the Internet reduce the commercial fabric and the movement of people between towns to buy... and the traffic to bars with it.*

*2. Those restaurants that flourish with domestic tourism on weekends and holidays in those towns not far from urban centers or close to natural or cultural attractions. This hospitality industry is increasingly concentrating its sales on very few services, it must raise prices to be profitable, adapt culturally to a client who is not familiar with the daily life of this rural environment and, in addition, face serious problems to complete staff in an environment with few inhabitants and fewer and fewer young people. And that on business days it languishes or closes.*

*3. Third, and undoubtedly the most serious situation, is when the bar is no longer just a business for its owners, but a social service in itself. The bar as the only place in town to shelter a casual conversation, a regular meeting place with a coffee or a tapa. That bar as a neutral and calm setting that acts as an agora. In this case, it is a public service that must be subsidized and whose business can be justified by combining in that space the grocery store, kiosk, tobacconist, parapharmacy, post office and parcel delivery and a host of services that would help improve the lives of many towns. . If you lose the last bar, you are going down the last step of that abandonment that begins when you lose school.*

*Are we already planning, institutionally, to give a solution to that emptied Spain and take the Bar as an axis on which to build -at least partially- the improvement of those towns?*

*In the three cases cited, I have no doubt that those involved should reflect, if they have not already done so, on how to guide their businesses towards a successful future in this unfavorable environment for them.*



**Manel Morillo**

ConGustoConsulting.com  
Consulting Partner de Con Gusto Robótica





## A V E S | P O U L T R Y

Las carnes de aves destacan por ser ligeras, fáciles de digerir y masticar, y por su menor contenido calórico en comparación con otras carnes como la de cerdo y ternera.

*Poultry meats stand out for being light, easy to digest and chew, and for its lower caloric content compared to other meats like pork and beef.*

## Sabor | Flavour

Con grandes diferencias entre las aves de caza y de corral, pero siempre versátiles en la cocina.  
*With big differences between game and poultry, but always versatile in the kitchen.*

## Estación | Season

Finales de otoño y principios de invierno es una época abundante en cuanto a aves de caza.  
*Late fall and early winter is a bountiful time for game birds.*

## Preparación | Cooking Methods

Pueden elaborarse asadas, a la sal, hervidas, al vapor, cocidas, fritas o salteadas.  
*They can be made roasted, salted, boiled, steamed, cooked, fried or sautéed.*

## Combinaciones | Flavour Affinities

Combinan bien las patatas, las manzanas doradas en mantequilla y los membrillos asados.  
*Potatoes, buttered apples and roasted quinces go well together.*

## Maridaje | Pairing

Más allá de tradicional tinto, estas carnes de sutil sabor admiten también blancos y rosados.  
*Beyond the traditional red, these meats with a subtle flavor also admit whites and rosés.*

Existe un dicho que dice: “ave que vuela, a la cazuela”. Y es que las aves se han consumido siempre a lo largo de la historia de la humanidad. Las aves del campo en general eran cálidas y secas, por lo que se recomendaba consumirlas con salsas.

España se sitúa como el cuarto país en producción de carnes de aves. De hecho, su producción es uno de los motores principales de la economía ganadera de España. Actualmente, la carne de ave es la segunda más consumida por detrás de la carne de cerdo, y la primera si se considera el consumo en fresco. El componente mayoritario de la carne es el agua; concretamente, supone más del 50 % del total. La característica fundamental de la carne, por la que se la dota de interés nutricional, es su contenido en proteína de alto valor biológico.

*There is a saying that says: “bird that flies, to the casserole”. And it is that birds have always been consumed throughout the history of humanity. The birds of the field in general were warm and dry, reason why it was recommended to consume them with sauces.*

*Spain is the fourth country in poultry meat production. In fact, its production is one of the main engines of the Spanish livestock economy. Currently, poultry meat is the second most consumed after pork, and the first if fresh consumption is considered. The majority component of meat is water; Specifically, it accounts for more than 50% of the total. The fundamental characteristic of meat, for which it is endowed with nutritional interest, is its protein content of high biological value.*



MORROFINO



# Canelón de Confit de Pato con Salsa de Miel

Restaurante La Noria,  
Náquera, Valencia.

**Chef:** Lorena Fuentes Tamarit.

**Ingredientes:** (para 4 personas) 4 muslos de pato, 400 gr calabacín, 250 cl de zumo de naranja, 80 gr de Miel, 60 gr de pan tostado, aceite de girasol, sal, pimienta y kumquat.

**Elaboración:** Confitamos los muslos de pato. Hacemos una salsa con la miel, el zumo de naranja y la piel del kumquat en juliana. Laminamos los calabacines con un espesor de 1,5 mm. Desmigamos el confit de pato y hacemos un canelón con el calabacín, lo pintamos con aceite de oliva y horneamos 10 minutos a 170°C. **Presentación:** Colocamos un canelón de confit de pato en el plato, napamos con la salsa de miel y naranja. Colocamos las tostas de pan sobre el canelón.

.....



## Duck Confit Cannelloni with Honey Sauce

*Restaurant La Noria,  
Náquera, Valencia.*

**Chef: Lorena Fuentes Tamarit.**

**Ingredients:** (for 4 people) 4 duck legs, 400 g courgette, 250 cl of orange juice, 80 g of honey, 60 g of toasted bread, sunflower oil, salt, pepper and kumquat.

**Procedure:** Confit the duck legs. We make a sauce with honey, orange juice and julienned kumquat skin. We slice the courgettes with a thickness of 1.5 mm. Crumble the duck confit and make a cannelloni with the courgette, brush it with olive oil and bake for 10 minutes at 170°C.

**To serve:** We place a cannelloni of duck confit on the plate, cover it with the honey and orange sauce. Place the toasted bread on the cannelloni.

.....

## Pichón Estofado

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

**Chef:** Pedro Salcedo.

**Ingredientes:** 4 pichones ahogados, 1/4 aceite de oliva virgen extra, 2 cebolletas, 1 tomate maduro, 4 ajos, 1 cucharada sopera de pimentón dulce, 1 clavo, 1 hoja de laurel, una pizca de pimienta negra molida, 1/2 vaso de fino montilla-moriles, 1/2 litro de agua, sal.

**Elaboración:** Limpiamos los pichones sin quitarles el hígado (es uno de los pocos animales que no tienen hiel) sazonamos por dentro y los colocamos en una olla en crudo. En una sartén sofreimos los ajos, cebolleta picada y el tomate rayado. Incorporamos el sofrito a la olla de los pichones junto al pimentón dulce, clavo, laurel, pimienta negra molida, vino de montilla-moriles, agua y una pizca de sal. Herviran entre 35 y 45 minutos a fuego lento. Iremos añadiendo agua si es necesario y probando de sal. Una vez tiernos es conveniente dejarlos tapados y reposando durante dos o tres horas.

## Stewed Pigeon

Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.

**Chef:** Pedro Salcedo.

**Ingredients:** 4 drowned pigeons, 1/4 extra virgin olive oil, 2 spring onions, 1 ripe tomato, 4 garlic cloves, 1 tablespoon sweet paprika, 1 clove, 1 bay leaf, a pinch of ground black pepper, 1/2 glass of fine montilla-moriles, 1/2 liter of water, salt.

**Preparation:** We clean the pigeons without removing their liver (it is one of the few animals that does not have gall) we season inside and place them in a pot raw. In a frying pan, fry the garlic, chopped onion and grated tomato. Add the sofrito to the pigeons' pot together with the sweet paprika, cloves, bay leaf, ground black pepper, montilla-moriles wine, water and a pinch of salt. Boil between 35 and 45 minutes over low heat. We will add water if necessary and try salt. Once tender, it is convenient to leave them covered and resting for two or three hours.





## Perdices Escabechadas

Restaurante Casa Duque, Segovia.

**Chef:** Carlos Martín.

**Ingredientes:** (para 6 personas) 6 perdices de tiro (bien limpias), 2 cebollas pequeñas, 1 puerro, 3 zanahorias, 3 hojas de laurel, 1 ramillete pequeño de tomillo, 8 granos de pimienta blanca, 2 unidades de clavo, 8 dientes de ajo, 300 gr de aceite de oliva, 1 litro de vino blanco, 1 Litro de caldo de ave, 50 gr de jerez, sal, pimienta blanca molida, aceite de girasol para freír, harina y 1 litro de vinagre.

**Elaboración:** Tenemos las perdices bien limpias de plumas y de su interior, las salpimentamos y pasamos por harina. Las freímos en una sartén con el aceite de girasol, las ponemos en la sartén del aceite que este a temperatura de freír, poniéndolas por la parte de la pechuga en la base de la sartén y cuando están tomando color las damos la vuelta para que queden bien selladas por los dos lados. Una vez bien selladas las reservamos en un plato. Por otro lado ponemos una cazuela en el fuego con el aceite de oliva, le añadimos los ajos, el laurel, la pimienta blanca en grano, los clavos y el tomillo, cuando está empezando a coger color el ajo incorporamos la cebolla cortada en juliana, las zanahoria y el puerro cortados en rodajas finas, una vez que se empiece a sofreír bien toda la verdura añadimos las perdices ya reservadas y selladas. Las damos unas cuantas vueltas con toda la verdura para que se mezclen bien todos los sabores y pasamos a incorporar primero el vinagre, seguido del vino blanco, el jerez y el caldo, le añadimos un poco de sal y dejamos cocer todo junto en la cazuela tapado con una tapadera por un espacio de una hora y media aproximadamente. El fuego no ha de ser muy fuerte en la cocción. Transcurrido ese tiempo se comprueba si están cocidas presionando en los muslos y en la pechuga para comprobar que esta la carne tierna. Se probaría el punto de sal, y si fuera necesario añadiríamos un poco más.

## Pickled Partridges

Restaurant Casa Duque, Segovia.

**Chef:** Carlos Martín.

**Ingredients:** (for 6 people) 6 partridges (clean), 2 small onions, 1 leek, 3 carrots, 3 bay leaves, 1 small sprig of thyme, 8 grains of white pepper, 2 units of cloves, 8 cloves of garlic, 300 gr of olive oil, 1 liter of white wine, 1 liter of poultry broth, 50 gr of sherry, salt, ground white pepper, sunflower oil for frying, flour and 1 liter of vinegar.

**Preparation:** We have the partridges well cleaned of feathers and their interior, we season them and pass them through flour. We fry them in a pan with the sunflower oil, we put them in the pan with the oil that is at frying temperature, placing them by the part of the breast at the base of the pan and when they are taking color we turn them over so that they are well sealed on both sides. Once well sealed, reserve them on a plate.

On the other hand we put a pan on the fire with the olive oil, we add the garlic, the bay leaf, the white peppercorns, the cloves and the thyme, when the garlic is beginning to take color we incorporate the onion cut in julienne, the carrot and the leek cut into thin slices, once all the vegetables begin to fry well, add the already reserved partridges and sealed. We give them a few turns with all the vegetables so that all the flavors are well mixed and we go on to incorporate the vinegar first, followed by the white wine, the sherry and the broth, we add a little salt and let cook everything together in the pan covered with a lid for a space about an hour and a half. The fire must not be very strong in cooking. After that time, check if they are cooked by pressing on the thighs and the breast to check that the meat is tender. The point of salt would be tasted, and if necessary we would add a little more.



Ya las tendríamos listas para comer, donde las podemos acompañar con su verdura por encima o bien de base en el plato. Se puede comer tanto caliente como fría. El tiempo de cocción más o menos de una perdiz está entre una hora y media o dos horas, dependiendo del tamaño y si es hembra o macho. También se pueden cocinar en el horno metido y tapado, la misma operación que en el fuego de gas.

*We would already have them ready to eat, where we can accompany them with their vegetables on top or as a base on the plate. It can be eaten both hot and cold. The cooking time for a partridge is between an hour and a half or two hours, depending on its size and whether it is female or male. They can also be cooked in the covered oven, the same operation as on the gas fire.*





## Codorniz Deshuesada Rellena

**Restaurante Mesón El Refectorio, Ceuta.**

**Elaboración:** Pelamos y limpiamos el ave, cuidadosamente. Deshuesamos la codorniz con cuidado de no abrir ninguna grieta en la piel ni en la carne, y apartamos. Formamos una farsa compuesta con los siguientes elementos por cada pieza: 50 g de carne de cerdo picada, el higadito de la codorniz, ajos, sal y pimienta al gusto, unos piñones, huevo batido, con un poco de trufa o, en su lugar, trufa molida en frasco, un poquito de foie fresco. Amasamos bien todos los elementos y los introducimos en el ave. Cocemos con hilo con mucho cuidado. En una sartén con muy poco aceite de oliva, rehogamos el ave o las unidades que tengamos preparadas para dorarlas y darle su color. A continuación las introducimos en el horno con un poco de vino blanco y soja en el fondo de la bandeja, lógicamente con horno de vapor o en su defecto, humedecidas suficientemente con una fuente con agua para que aporte humedad. Tenemos mientras en un sartén haciéndose unas cebollitas con ajos, un pimiento, un tomate y lo que nos guste para un refrito. Cuando todo esté listo pasamos el refrito con el jugo del horno por la batidora, colamos y regamos el animal con esa discreta salsa.

## Stuffed Boneless Quail

**Restaurant EL Refectorio, Ceuta.**

**Procedure:** Peel and clean the bird carefully. Bone the quail, taking care not to open any cracks in the skin or in the meat, and set aside. We form a farce composed of the following elements for each piece: 50 g of minced pork, the quail liver, garlic, salt and pepper to taste, some pine nuts, beaten egg, with a little truffle or, instead, ground truffle in a jar, a little fresh foie. We knead all the elements well and introduce them into the bird. We cook with string very carefully. In a frying pan with very little olive oil, sauté the bird or the units that we have prepared to brown them and give them their colour. Then we put them in the oven with a little white wine and soybeans at the bottom of the tray, logically with a steam oven or, failing that, sufficiently moistened with a source of water to provide moisture. We have meanwhile in a frying pan making some onions with garlic, a pepper, a tomato and whatever we like for a rehash. When everything is ready, pass the sauce with the juice from the oven through the blender, strain and sprinkle the animal with that discreet sauce.

## Perdiz al Malvar con Setas en Escabeche

**Restaurante La Orza, Toledo.**

**Chef: Josu Bruña Yusta**

**Ingredientes:** 4 perdices, 350 gr de mantequilla, 8 dientes de ajo, 150 gr de cebolla, 350 ml de vino Malvar, c/s aceite.

**Para las setas en escabeche:** 800 gr de setas: angula de monte, trompeta de la muerte y shimeji, 150 gr cebolla, 4 dientes ajo, 150 ml vinagre de Jerez, c/s sal, c/s aceite.

**Elaboración: Para la perdiz:** Limpiar la perdiz y retirar las menudencias, dejarlas completamente limpias retirando para ello la parte de la columna vertebral del animal.

**Para la salsa de malvar:** Fundir mantequilla con aceite, cocinar ajos y cebolla picados en brunoise, quedando transparentes, añadir Malvar y dejar reducir. Cocinar perdiz dentro del jugo glaseando continuamente.

**Para las setas en escabeche:** Picar cebolla y diente ajo brunoise. Dorar ajo y cebolla en aceite, añadir setas, incluir el vinagre Jerez y dejar que dé un hervor. Retirar.



## Malvar Partridge with Pickled Mushrooms

**Restaurant La Orza, Toledo.**

**Chef: Josu Bruña Yusta**

**Ingredients:** 4 partridges, 350 g of butter, 8 cloves of garlic, 150 g of onion, 350 ml of Malvar wine, c/s oil. **For the pickled mushrooms:** 800 gr of mushrooms:

mountain eel, trumpet of death and shimeji, 150 gr onion, 4 cloves of garlic, 150 ml sherry vinegar, c/s salt, c/s oil.

**Procedure: For the partridge:** Clean the partridge and remove the giblets, leaving them completely clean by removing the part of the animal's spine. **For the malvar sauce:** Melt butter with oil, cook chopped garlic and onion in brunoise, remaining transparent, add Malvar and let reduce. Cook partridge in the juice, glazing continuously. **For the pickled mushrooms:** Chop onion and brunoise garlic clove. Brown the garlic and onion in oil, add mushrooms, include the Sherry vinegar and bring to a boil. Withdraw.





## Un Viaje por el Restaurante

Me presento como una amante del buen comer y me defino como “morrofino”, en busca del restaurante que me haga vivir una experiencia inolvidable, con ese producto y servicio de excelencia, del que no te puedes olvidar.

Siempre que viajo, el segundo motivo del viaje es siempre visitar ese restaurante, del que he oído hablar y que deseo conocer, para poder vivir una experiencia culinaria inolvidable. O simplemente ir hasta cierta ciudad para comer en tal sitio y luego volver.

En las últimas décadas estamos viendo como está evolucionando el mundo de la restauración. La gran mayoría de los restaurantes han ido actualizando su casa y adaptándose a los tiempos actuales. También descubrimos que no es tan idílico y fácil como se cree, el tener un restaurante.

**Para mí, el servicio es el pilar en el que se asienta parte del buen comer. Cuántas veces vamos con ilusión a un bar, tasca, restaurante, etc. a comer, pues nos han dicho que es excelente y lo primero que nos encontramos es que el servicio no está a la altura de su cocina**

Cuando vamos al restaurante, siempre hemos querido que nos hagan sentir especiales y bien tratados. Y nos encontramos con que no saben si tenemos mesa reservada, no se conocen la Carta y sus platos y mucho menos que vino va con ese plato.

Hoy todo ha cambiado muy deprisa y la restauración más. El cliente tiene mucha información, sabe lo que quiere y exige una experiencia culinaria. Muchos todavía no saben lo que es la experiencia culinaria ni como conseguirla. Los tiempos van a tanta velocidad que, si no nos actualizamos perderemos el tren.

Por ello he escrito este libro, que da título al artículo, Un viaje por el restaurante, para que sirva de guía y poder tener un restaurante rentable, eficiente y que el cliente recuerde. Está dedicado a los que quieren montar un restaurante y a los que ya lo tienen y necesitan una actualización y no saben por dónde empezar.

Me gustaría mucho que después de ese viaje podáis tener un restaurante que vuestros clientes recuerden, no solo por la buena cocina, si no por el excelente servicio.

## *A Journey through the Restaurant*

*I introduce myself as a lover of good food and I define myself as “morrofino”, in search of the restaurant that makes me live an unforgettable experience, with that excellent product and service, which you cannot forget.*

*Whenever I travel, the second reason for the trip is always to visit that restaurant, which I have heard about and which I want to visit, in order to have an unforgettable culinary experience. Or simply go to a certain city to eat in that place and then come back.*

*In the last decades we are seeing how the world of restoration is evolving. The vast majority of restaurants have been updating their home and adapting to current times. We also discovered that it is not as idyllic and easy as it is believed to have a restaurant.*

***For me, service is the pillar on which part of good eating is based. How many times do we go to a bar, tavern, restaurant, etc. with enthusiasm? to eat, because they have told us that it is excellent and the first thing we find is that the service is not up to the standard of its cuisine***

*When we go to a restaurant, we have always wanted to be made to feel special and well treated. And we find that they do not know if we have a reserved table, they do not know the menu and its dishes, much less what wine goes with that dish.*

*Today everything has changed very quickly and restoration more. The client has a lot of information, knows what he wants and demands a culinary experience. Many still don't know what culinary experience is or how to get it. Times go so fast that if we don't update ourselves we will miss the train.*

*That is why I have written this book, which gives the article its title, A trip around the restaurant, to serve as a guide and to be able to have a profitable, efficient restaurant that the client will remember. It is dedicated to those who want to set up a restaurant and to those who already have one and need an update and don't know where to start.*

*I would really like that after this trip you can have a restaurant that your customers will remember, not only for the good cuisine but also for the excellent service.*



**Nuria Nicolau**

Consultora de CX para Restaurantes

# MUST HAVE



1



2



3



4



5



6



7

1. Biotherm 72032 Crema anti-arrugas para hombres, 50 ml 55€ | 2. Homcom Chimenea de Bioetanol de Suelo 25x25x60 64€  
 3. Robot Pastelero KitchenAid 5KSM125 530€ | 4. Reloj de mujer Annie Rosewood Chronograph 320€ | 5. La Cocina Española Antigua, Emilia Pardo Bazán 17,10€ | 6. Manta Artigiani del Cashmere 100% 1400€ | 7. PubliSnow Tube, Trineo 1715€  
 8. Mejillones Fritos Escabeche Conservas Rosa Lafuente: 9€ | 9. Gildas Codesa Serie Oro 12€ | 10. JUVÉ&CAMPS Reserva Familia RoséCava Gran Reserva Brut Nature 22,50€ | 11. Anchoas CODESA Serie Limitada 20€ | 12. Anguila rellena de frutas de Mazapanes Barroso 13€ | 13. La Raya 2019 de Bod. Palacio Quemadom, Vino de la Tierra de Extremadura 22€  
 14. Jamón de Bellota 100% Ibérico Ecológico Señorío de Montanera, desde 502€ | 15. Tomás-Ferro 2021 de Bodegas Luzón 100% Meseguera 9,95€ | 16. La Vista 2019. Bodegas Eduardo Peña (D.O. Ribeiro): 29€

## MUST TASTE



8



9



11



12



13



14



10



15



16

1. Biotherm 72032 Anti-wrinkle cream for men, 50 ml 55€ | 2. Homcom Bioethanol Floor Fireplace 25x25x60 64€  
 3. KitchenAid 5KSM125 Pastry Robot 530€ | 4. Annie Rosewood Chronograph women's watch 320€ | 5. The Ancient Spanish Kitchen, Emilia Pardo Bazán 17,10€ | 6. Artigiani 100% Cashmere blanket 1400€ | 7. PubliSnow Tube, Sledge 1715€ | 8. Fried Mussels Escabeche Conservas Rosa Lafuente 9€ | 9. Gildas Codesa Gold Series 12€ | 10. JUVÉ&CAMPS Family Reserve Rosé Cava Gran Reserva Brut Nature 22,50€ | 11. Anchovies CODESA Limited Series 20€ | 12. Eel stuffed with Mazapanes Barroso fruit 13€ | 13. La Raya 2019 by Bod. Palacio Quemadom, Wine from the Land of Extremadura 22€ | 14. SEÑORÍO DE MONTANERA Organic 100% Iberian Bellota Ham, from 502€ | 15. Tomás-Ferro 2021 from Bodegas Luzón 100% Meseguera 9,95€ | 16. La Vista 2019. Eduardo Peña Winery D.O. Ribeiro 29€

## Las Ánforas y el Vino

Las ánforas son unos recipientes que servían en la época de romanos, fenicios y griegos para transportar diferentes líquidos y salsas. Las conocidas ánforas romanas transportaban principalmente vino, aceite y salazones como el Garum. En el mundo de la arqueología, la anforología es una especialidad muy desarrollada. La existencia de un gran número de tipos de ánforas, su evolución de larga duración al ser elaboradas a partir de barro cocido formado por diferentes tipos de arcilla, según el lugar de fabricación. Posiblemente fueron los romanos quienes más perfeccionaron el ánfora como recipiente para el transporte del vino. En aquella época el volumen medio era de una capacidad de 39 litros. Las formas del recipiente no era casual, sino que estaba diseñada para adaptarse al transporte por barco. Comenzando por dos asas que permiten cogerlas para moverlas, su cuello es estrecho, siendo su parte baja o base de forma similar a una cúpula invertida, lo que le permitía una mayor resistencia. En los distintos pecios aparecidos en las costas de Cartagena, se han encontrado ánforas en muy buen estado de conservación, intactas o casi completas, ellas han servido como ejemplo para que varias bodegas de nuestra Región hayan producido vino en ánforas, incluso en ánforas que han sido alojadas en fondos marinos y que tienen unas singularidades únicas, no solo por las formas si no por lo caldos que contienen.

En nuestra Cartagena de España, son dos las bodegas que comercializan vinos en distintos tipos de ánforas, aprovechando el amplio muestrario que podemos ver visitando nuestros museos, tanto en el Nacional de Arqueología Submarina ARQUA, como en el Arqueológico Municipal, donde nos transportan a la gloriosa época romana, disfrutando no solo de tan singular recipiente, si no de muchos utensilios de la época.

Bodegas El Pitero, elabora sus ánforas bajo la marca Ara Pacis (Altar de la Paz), simboliza la paz y los beneficios que de ella se obtienen. Fue encontrado este altar en Cartagena en el siglo XVI en el Monte Sacro, lo que fue templo de Saturno, la bodega está situada en pleno Campo de Cartagena, justo detrás del Monasterio Ciaterciense de la Palma, en la Finca Los Vidales, donde se crían las cepas de uva meseguera blanca, que contienen las ánforas. Situada más al norte, en Pozo Estrecho, se encuentra otra bodega, en este caso centenaria Bodegas La Cerca con más de 150 años en su cuarta generación, sus vinos reflejan una gran calidad de variedades autóctonas, cultivadas por sus antepasados, desarrollando la variedad Monastrell y Merseguera, vino dorado de nuestros campos y que se comercializa en una singular ánfora romana, con un soporte que sirve para utilizarla como decantador.

En la costa de Águilas, más al Sur, se encuentra la muy singular Bodega Submarina Veronica, una idea para envejecer vino bajo el mar y en ánforas, ya que es capaz de mejorar los caldos dotándolos de singulares y maravillosas características, un vino proveniente de uvas Monastrell, con una crianza de 15 meses en barrica, alojada posteriormente con 6 meses de atesoramiento bajo el mar con los que se ha logrado obtener un vino redondo, con un bouquet muy especial. Una singular novedad en el mundo de la enología, con esta variedad de vinos en ánforas, una gran singularidad y con unos precios realmente competitivos, que hacen que se están imponiendo en la restauración más moderna.



## Amphorae and Wine

*Amphoras are containers that were used in Roman, Phoenician and Greek times to transport different liquids and sauces. The well-known Roman amphorae mainly transported wine, oil and salted foods such as Garum. In the world of archeology, amphorology is a highly developed specialty. The existence of a large number of types of amphoras, their long-term evolution as they are made from fired clay made up of different types of clay, depending on the place of manufacture. Possibly it was the Romans who most perfected the amphora as a container for transporting wine. At that time the average volume was a capacity of 39 liters. The shape of the container was not accidental, but was designed to adapt to transport by ship. Beginning with two handles that allow you to hold them to move them, its neck is narrow, its lower part or base being similar in shape to an inverted dome, which allowed it greater resistance. Amphoras have been found in a very good state of preservation, intact or almost complete, in the various wrecks that have appeared on the coast of Cartagena. They have served as an example for several wineries in our Region to have produced wine in amphoras, even in amphoras that have been lodged in the seabed and have unique singularities, not only because of their shapes but also because of the liquids they contain.*

*In our Cartagena, Spain, there are two wineries that sell wines in different types of amphoras, taking advantage of the wide range of samples that we can see visiting our museums, both in the National Underwater Archeology ARQUA, and in the Municipal Archeology, where we are transported to the glorious Roman times, enjoying not only such a unique container, but also many utensils of the time.*

*Bodegas El Pitero, produces its amphoras under the brand Ara Pacis (Altar of Peace), symbolizes peace and the benefits obtained from it. This altar was found in Cartagena in the 16th century on Monte Sacro, which was the temple of Saturn.*

*The winery is located in the Campo de Cartagena, just behind the Ciatercian Monastery of La Palma, on the Finca Los Vidales, where they grow the white meseguera grape vines, which contain the amphorae. Located further north, in Pozo Estrecho, there is another winery, in this case a hundred-year-old Bodegas La Cerca with more than 150 years in its fourth generation, its wines reflect a high quality of native varieties, cultivated by their ancestors, developing the Monastrell variety and Merseguera, golden wine from our fields and which is sold in a unique Roman amphora, with a support that serves to use it as a decanter.*

*On the coast of Águilas, further south, is the very unique Bodega Submarina Veronica, an idea for aging wine under the sea and in amphoras, since it is capable of improving the wines, giving them unique and wonderful characteristics, a wine from Monastrell grapes, aged for 15 months in barrels, subsequently housed with 6 months of storage under the sea, with which it has been possible to obtain a round wine, with a very special bouquet. A singular novelty in the world of oenology, with this variety of wines in amphoras, a great singularity and with really competitive prices, which mean that they are prevailing in the most modern restaurants.*



Tomás M. Pagán

ROSALIA

2

R

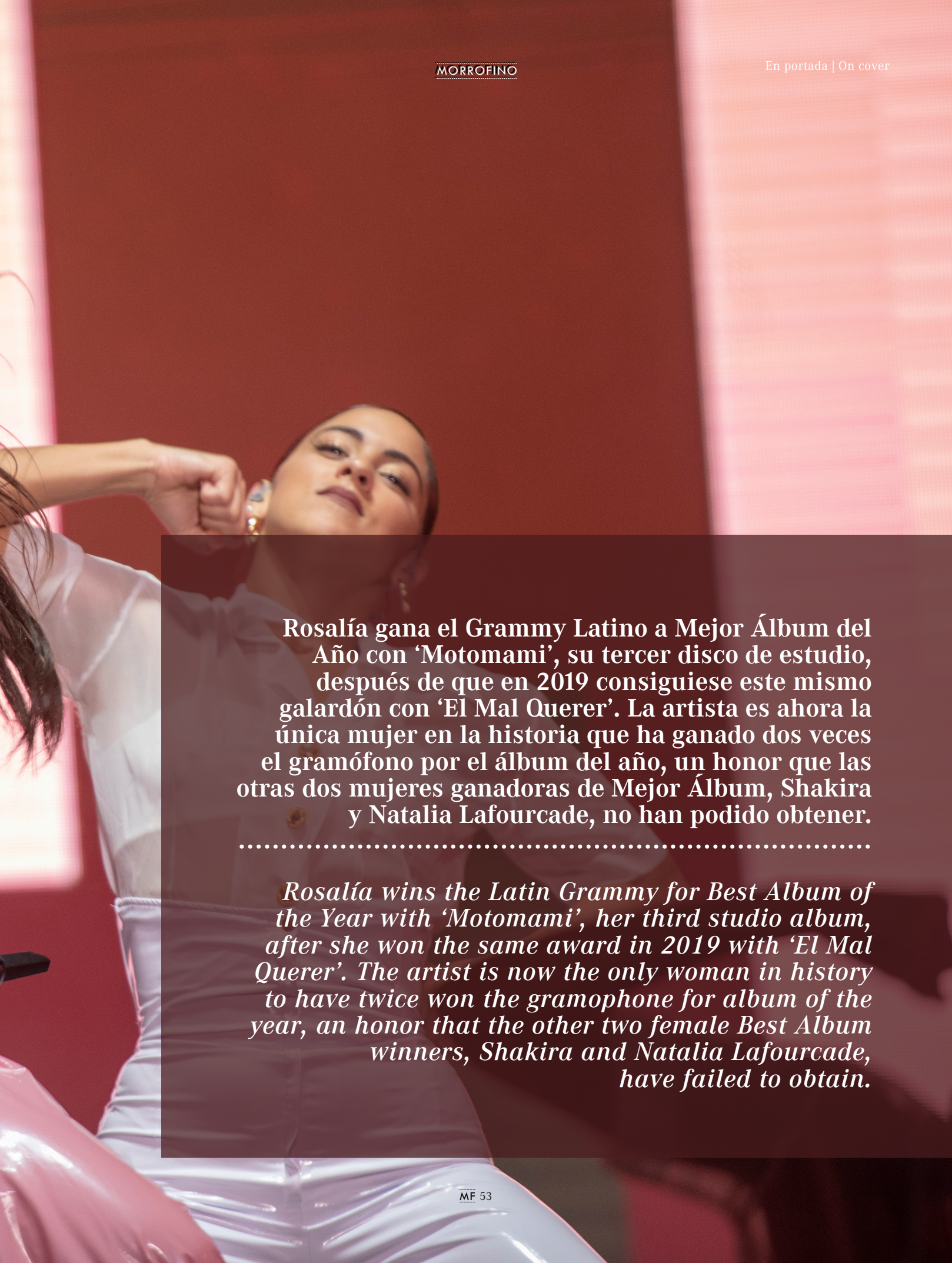


ENERGÍA DESAFIANTE

*DEFIANT ENERGY*







**Rosalía gana el Grammy Latino a Mejor Álbum del Año con ‘Motomami’, su tercer disco de estudio, después de que en 2019 consiguiese este mismo galardón con ‘El Mal Querer’. La artista es ahora la única mujer en la historia que ha ganado dos veces el gramófono por el álbum del año, un honor que las otras dos mujeres ganadoras de Mejor Álbum, Shakira y Natalia Lafourcade, no han podido obtener.**

.....

*Rosalía wins the Latin Grammy for Best Album of the Year with ‘Motomami’, her third studio album, after she won the same award in 2019 with ‘El Mal Querer’. The artist is now the only woman in history to have twice won the gramophone for album of the year, an honor that the other two female Best Album winners, Shakira and Natalia Lafourcade, have failed to obtain.*

Rosalía Vila (Sant Esteve Sesrovires, Barcelona, 1993), más conocida como Rosalía, es una cantante española que creció entre la ciudad catalana, Nueva York y París. Sus años en estas ciudades le permitieron entrar en contacto con diferentes culturas, adquiriendo su particular estilo, definido como una combinación entre la música tradicional española con géneros como el hip-hop, pop, el trap y la música electrónica, creando un nuevo sonido dentro de la música experimental. Su pasión por la música proviene de su padre, quien la animó a cantar cuando tenía siete años. A los diez años, comenzó su formación musical. A los 17 años Rosalía sufrió una lesión en sus cuerdas vocales, lo que le requirió someterse a cirugía. Tras su recuperación la cantante regresó a la Escuela Superior de Música de Cataluña, donde se graduó con una especialidad en flamenco.

**En 2008, con 15 años, fue rechazada en el escenario de *Tú sí que vales*, un programa cazatalentos de televisión en búsqueda de la nueva voz de España**

Rosalía fue alumna de ‘Chiqui de la Línea’, el maestro de los cantaores españoles, quien solo admitía a un alumno por año. En 2016 se presentó en el Tablao del Carmen, un lugar de flamenco en Barcelona. El primer proyecto discográfico como solista de Rosalía, titulado *El mal querer*, anunciado en Times Square, se lanzó el 2 de noviembre de 2018. Presentado como un álbum experimental y conceptual que gira en torno a una relación violenta. Se inspiró en una novela occitana, de autor anónimo, del siglo XIII titulada *Flamenca*.

Acaba de conseguir en los Grammy Latinos un total de cuatro gramófonos, al obtener el premio a Mejor álbum de música alternativa, Mejor diseño de empaque y Mejor ingeniería y grabación para un álbum, según recoge Europa Press.

El 2 de noviembre de 2021, coincidiendo con el tercer aniversario de *El mal querer*, anunció por sus redes sociales el nombre de su tercer álbum de estudio, titulado *Motomami* que se publicó el día 18 de marzo de 2022.

*Rosalía Vila (Sant Esteve Sesrovires, Barcelona, 1993), better known as Rosalía, is a Spanish singer who grew up between the Catalan city, New York and Paris. Her years in these cities allowed her to come into contact with different cultures, acquiring her particular style, defined as a combination of traditional Spanish music with genres such as hip-hop, pop, trap and electronic music, creating a new sound within experimental music. Her passion for her music stems from her father, who encouraged her to sing when she was seven years old. At the age of ten, she began her musical training. At the age of 17, Rosalía suffered an injury to her vocal cords, which required her to undergo surgery. After her recovery, the singer returned to the Escuela Superior de Música de Catalunya, where she graduated with a specialty in flamenco.*

***In 2008, at the age of 15, she was rejected on the stage of *Tú sí que vales*, a television talent scout program in search of the new voice of Spain***

*Rosalía was a student of ‘Chiqui de la Línea’, the master of Spanish singers, who only admitted one student per year. In 2016 she performed at the Tablao del Carmen, a flamenco venue in Barcelona. Rosalía’s first solo recording project, titled *El mal querer*, announced in Times Square, was released on November 2, 2018. Presented as an experimental and conceptual album that revolves around a violent relationship. It was inspired by an Occitan novel, by an anonymous author, from the 13th century entitled *Flamenca*.*

*He has just won a total of four gramophones at the Latin Grammys, winning the award for Best Alternative Music Album, Best Packaging Design and Best Engineering and Recording for an Album, according to Europa Press.*

*On November 2, 2021, coinciding with the third anniversary of *El mal querer*, she announced through her social networks the name of her third studio album, titled *Motomami*, which was published on March 18, 2022.*

MORROFINO



ME 55





“Motomami es el disco con el que más me he tenido que pelear para hacer, que más me ha costado hacer, (...) pero el que más alegrías me ha dado”, ha afirmado tras recoger el gramófono. “Gracias por apoyar mi música siempre, aunque mi música siempre está cambiando. Gracias a Latinoamérica por tanta inspiración. Gracias a mi país por seguir dándome cariño y por no dejarme caer. Y gracias a mi familia, a mi equipo, a Dios, y al amor de mi vida”, ha expresado la cantante, antes de agradecer a “toda la gente que está detrás de este álbum. Me tomó tres años hacerlo, yo pensaba que iba a ganar otra vez Jorge (Drexler). (...) Felicidades, Jorge”, bromeó sobre la campanada del compositor sudamericano. Rosalía protagonizó una de las actuaciones centrales de la gala en la que interpretó tres temas: arrancó tocando *Hentai* al piano, siguió con *La Fama*, y terminó bailando *Despechá* entre el público.

.....

*“Motomami is the record that I have had to fight the most to make, the one that has cost me the most to make, (...) but the one that has given me the most joy”, he stated after picking up the gramophone. “Thank you for always supporting my music, even though my music is always changing. Thanks to Latin America for so much inspiration. Thanks to my country for continuing to give me love and for not letting me fall. And thanks to my family, my team, God, and the love of my life,” the singer said, before thanking “all the people behind this album. It took me three years to do it, I thought Jorge (Drexler) was going to win again. (...) Congratulations, Jorge” she joked about the bell of the South American composer. Rosalía starred in one of the central performances of the gala in which she performed three songs: she started playing Hentai on the piano, continued with La Fama, and ended up dancing Despechá in the audience.*

## 10 Sobremesas

Hasta aquí hemos llegado. Después de compartir en esta mesa 58 (el número de página en el que me lees en Morrofino) muchas sobremesas contigo, hasta aquí hemos llegado. Sobre este mantel invisible que sostiene nuestra relación, te he hablado de la fascinante transformación de la hostelería y sus retos, del crudo impacto de la pandemia y la guerra y hasta me he permitido reírme de las gastroperformances.

En esta décima colaboración me gustaría invitarte a mirar con optimismo el futuro de un nuevo año que asoma ya la nariz por la esquina. Entre las performances navideñas en forma de lucecitas que adornan de nuevo el previsible fin del año (otro que podríamos calificar de “horribilis”, como dijo una reina cuya marcha nos recuerda el fin de era que vivimos) y las prisas por cumplir con la tradición más capitalista de la fiesta más cristiana, para dejarnos la Visa tiesa en una última pira del año, estoy segura de que has reservado un momento también para abrir un paréntesis y pensar qué vas a poner en tu lista del 2023.

Qué va a hacernos más felices, qué va a generar más valor en nuestro entorno. Qué necesitamos para conseguirlo. En qué forma nos comprometeremos con nuestro más despiadado adversario, que no es otro que ese a quien vemos cada día en el espejo, para lograrlo.

**Te propongo descartar los deseos y cambiarlos por objetivos.** Pocos, alcanzables. No nos perdamos en listas interminables de aquello que sabemos que no haremos. Objetivos realistas que podamos cumplir.

Deja los sueños para las noches de insomnio, te ayudarán a visualizar futuros imposibles con los que sustituir ovejitas. Centrémonos en **identificar las ganas, la pasión y el compromiso** necesarios para conseguirlos y valoremos **qué estamos dispuestos a poner encima de la mesa**. A qué renunciaremos para alcanzar nuestros objetivos.

Esta es nuestra décima sobremesa en la mesa 58. Te invito a saborearla en solitario alargando el tiempo de un segundo café, disfrutando de ese momento contigo mismo. Te invito a prolongarla para **pensar en los objetivos de tu lista del 2023 con alegría y optimismo**.

Te sugiero, nos sugiero, que esta vez – y tal vez queriendo que sirva de precedente – esa lista que nos planteamos todos y cada uno de nosotros en los últimos días de diciembre como propósitos para el próximo giro al sol, la hagamos con una sonrisa.

## 10 After-lunch

*So far we have come. After sharing many after-dinner conversations with you at this table 58 (the page number where you read me in Morrofino), we have come this far. On this invisible tablecloth that sustains our relationship, I have told you about the fascinating transformation of the hospitality industry and its challenges, the crude impact of the pandemic and the war and I have even allowed myself to laugh at the gastro performances.*

*In this tenth collaboration, I would like to invite you to look optimistically at the future of a new year that is already peeking around the corner. Among the Christmas performances in the form of little lights that once again adorn the foreseeable end of the year (another that we could describe as “horribilis”, as a queen whose march reminds us of the end of the era we live in) and the rush to comply with tradition The most capitalist of the most Christian party, to leave us the Visa stiff in one last pyre of the year, I am sure that you have also reserved a moment to open a parenthesis and think about what you are going to put on your 2023 list.*

*What is going to make us happier, what is going to generate more value in our environment. What do we need to achieve it? In what way will we commit ourselves to our most ruthless adversary, which is none other than the one we see every day in the mirror, to achieve it.*

*I propose to discard desires and change them for goals. Few, achievable. Let's not get lost in endless lists of what we know we won't do. Realistic goals that we can meet. Leave dreams for sleepless nights, they will help you visualize impossible futures with which to replace sheep. Let's focus on **identifying the***

***desire, passion and commitment** necessary to achieve them and assess what we are willing to **put on the table**. What will we give up to achieve our goals?*

*This is our tenth after-dinner meal at table 58. I invite you to savor it alone, extending the time of a second coffee, enjoying that moment with yourself. I invite you to prolong it to think about the goals on **your 2023 list with joy and optimism**.*

*I suggest, I suggest to you, that this time – and perhaps wanting it to serve as a precedent – that list that each and every one of us put forward in the last days of December as resolutions for the next turn of the sun, we do it with a smile. .*



**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

  
**Cáritas**

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

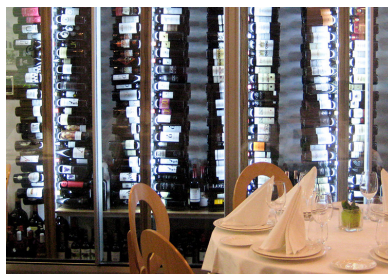
RESERVA DE LA FAMILIA

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



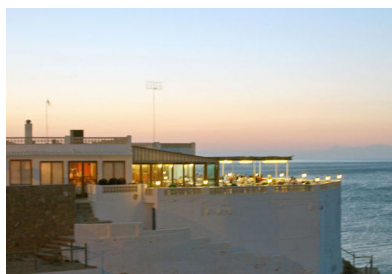
### RESTAURANTE FRONTERA

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]





## RESTAURANTE EL TONEL

Cocina tradicional con nuevas tendencias.

info@restauranteeltonel.es

Tel. 985 892 359

Familia Cueto

Manuel Álvarez Miranda, 13  
33300 Villaviciosa [Asturias]



## RESTAURANTE GORRÍA

Cocina vasco-navarra.

info@restaurantegorria.com

Tel. 932 451 164

Javier Gorría

Diputación, 421  
08013 Barcelona

## Barcelona



## RESTAURANTE BOTAFUMEIRO

Cocina mezcla de marinera y mediterránea.

info@botafumeiro.es

Tel. 932 184 230

Moncho Neira

Gran de Gracia, 81  
08012 Barcelona

## Burgos



## RESTAURANTE CASA OJEDA

Cocina castellana actualizada.

ojeda@restauranteojeda.com

Tel. 947 209 052 | 947 206 440

Familia Carcedo Ojeda

C/ Vitoria, 5.  
09004 Burgos

## Cádiz



### RESTAURANTE ANTONIO

Cocina tradicional y de mercado.

info@antoniohoteles.com

Tel. 956 439 542 | 956 439 141

Familia Mota Verdejo

Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1

11393 Zahara de los Atunes

[Cádiz]



### RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodelpuerto.com

Tel. 956 870 952

Fernando Córdoba Serrano

Av. Fuentebravía, Km. 0,5

11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



### RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodecadiz.com

Tel. 956 211 068

Mayte Córdoba Serrano

San Félix, 15 | 11002 Cádiz



### RTE. VENTORRILLO EL CHATO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@ventorrilloelchato.com

Tel. 956 250 025 | 956 257 116

José Manuel Córdoba Serrano

Vía Augusta Julia, s/n.

Ctra. Cádiz-San Fernando | 11011 Cádiz

## Ceuta



### RESTAURANTE MESÓN EL COPO

Cocina de mercado.

[elcopo@elcopo.es](mailto: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  
aportes de elaboraciones modernas.

[info@elrefectorio.es](mailto:info@elrefectorio.es)

Tel. 956 513 884

José María y Rafael Carrasco Morón

Poblado Marinero, Local 37

51001 Ceuta

## Cantabria



### RESTAURANTE BOGA BOGA

Cocina marinera, producto de temporada.

[restaurantebogaboga@gmail.com](mailto:restaurantebogaboga@gmail.com)

Tel. 942 710 150

Antonio Gutiérrez Cortabitarte

Pza. Mayor del Fuero, 10

39540 San Vicente de la Barquera | Cantabria

## Córdoba



### RESTAURANTE EL CABALLO ROJO

Antigua cocina de Córdoba con ciertos  
platos mozárabes.

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

Tel. 957 475 375

José García Marín

Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

## Granada



### RESTAURANTE EL CHURRASCO

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



### RESTAURANTE CHIKITO

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

## Gerona



### RESTAURANTE DURÁN HOTEL

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



### RESTAURANTE OLEUM

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

## Guadalajara



### RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

Cocina creativa con raíces autóctonas.  
[miguelpedraza@rutadelveleta.com](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]



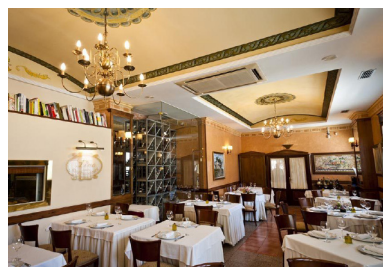
### RESTAURANTE BIOSFERA

Cocina de nuestra tierra fusionada  
 con los 5 continentes.  
[biosferaguadalajara@gmail.com](mailto:biosferaguadalajara@gmail.com)  
 Tel. 949 894 308 | Carlos Gumiel González  
 Cuesta de San Miguel, 5  
 19001 Guadalajara



### 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



### 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.

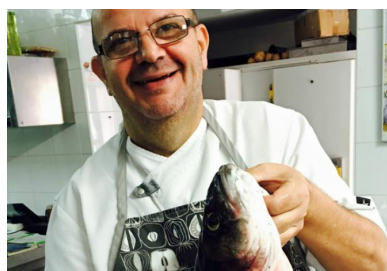
juanito@juanitobaeza.com

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

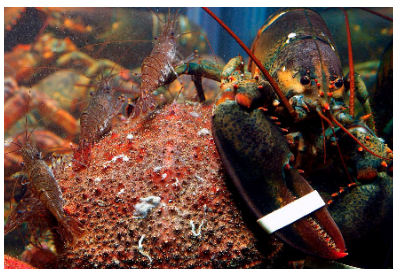
Tel. 981 318 653 | 981 317 403

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



### RESTAURANTE PANAMERA

Cocina actual con fuerza de antaño.

contacto@restaurantepanamera.es

Tel. 689 271 194 | 616 953 494

Jesús López y Axel López

Fernández de la Hoz, 57

28003 Madrid



### RESTAURANTE MESÓN CUEVAS DEL VINO

Cocina tradicional. Yajaira García Nieves.  
cuevasdelvino@cuevasdelvino.com  
Tel. 918 940 206  
C. de Benito Hortelano, 13  
28370 Chinchón, Madrid



### RESTAURANTE SPAIN PUNTO GASTRONÓMICO

Cocina española.  
info@la-sacristia.es  
Tel. 915 220 945  
Valentín Galán  
Pza. Pedro Cerolo, 1 | 28004 Madrid



### RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.  
portonovo@grupoportonovo.es  
Tel. 913 070 173  
Calle Aguarón, 7  
28023 Madrid



### RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.  
Jamón ibérico.  
info@latrainera.es  
Tel. 915 760 575 | 915 768 035  
Juan Miguel García Ferrer  
Lagasca, 60 | 28001 Madrid





## RESTAURANTE LOS REMOS

Cocina de pescados y mariscos.

info@losremos.es

Tel. 913 077 230 | 913 073 336

Juan Miguel García Ferrer

Ctra. La Coruña, Km. 12,7

28023 Madrid



## RESTAURANTE 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

## 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 SANTIAGO

Cocina mediterránea.

reservas@restaurantesantiago.com

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

Av. Duque de Ahumada, 5

29602 Marbella [Málaga]



## RESTAURANTE

## JOSÉ MARÍA LOS CHURRASCOS

Cocina regional y de mercado.

reservas@loschurrascos.com

Tel. 968 136 028 | 968 136 144

José María Alcaraz Pérez y Josefa Ortas López

Av. Filipinas, 13 | 30366 El Algar, Cartagena

# Murcia



## RESTAURANTE EL CHURRA

Cocina típica murciana

con toques modernos.

restauranteelchurra@elchurra.net

Tel. 968 238 400

Mariano Nicolás Hernández

Obispo Sancho Dávila, 8 | 30007 Murcia



## RESTAURANTE SACROMONTE

Cocina española.

direccion@restaurantesacromonte.com

Tel. 968 535 328

Familia Martínez-Solano

Monte San Juan, 1 | 30394 Cartagena



## 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]



## 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

## 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

## 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



### RESTAURANTE ARATZ

Cocina tradicional con toque de modernidad.

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

Tel. 943 219 204

Familia Zabaleta Kortazar

Igara Bidea 15

20018 San Sebastián



### RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Cocina tradicional segoviana con toques de innovación.

[reservas@restaurantejosemaria.com](mailto:reservas@restaurantejosemaria.com)

Tel. 921 466 017 | 921 461 111

José María Ruiz Benito

Cronista Lecea, 11 | 40001 Segovia

## Segovia



### RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional castellana.

[info@restauranteduque.es](mailto:info@restauranteduque.es)

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia



### RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

Cocina tradicional castellana.

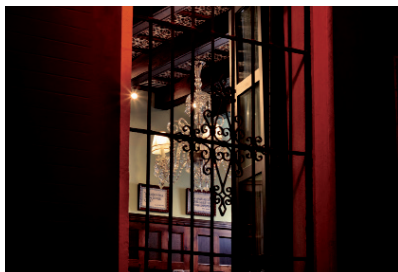
[candido@mesondecandido.es](mailto:candido@mesondecandido.es)

Tel. 921 425 911

Familia Cándido

Plaza de Azoguejo, 5 | 40001 Segovia

## Sevilla



### RESTAURANTE CASA ROBLES

Cocina tradicional andaluza.  
[comercial@roblesrestaurantes.com](mailto:comercial@roblesrestaurantes.com)  
 Tel. 954 213 150  
 Pedro Robles Cruzado  
 Álvarez Quintero, 58  
 41004 Sevilla



### 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]

## Toledo



### RESTAURANTE EL ESPIGÓN

Cocina marinera.  
[elEspigon@gmail.com](mailto:elEspigon@gmail.com)  
 Tel. 954 626 851  
 D. Miguel Ángel Moro Lara  
 Calle Bogotá, 1  
 41013 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

## Valencia



### EL CAPRICO DE LOS TORRES

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



### RESTAURANTE LA NORIA

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

## Valladolid



### RESTAURANTE LA ORZA

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



### PARRILLA VINOTINTO

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

# Zaragoza



## RESTAURANTE EL CACHIRULO

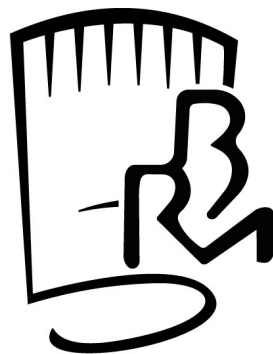
Tipo de cocina: aragonesa y de mercado.

[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



**Buena Mesa España**  
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES



# 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)