

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

MAYO 2017

AMAYA VALDEMORO

VALORES DE ALTURA

ALGAS + UNAMI

LOS NUEVOS SUPERALIMENTOS

ARROZ

PROTAGONISTA EN TRADICIONALES

OSTRAS SORLUT

LA TRADICIÓN DEL PLACER

RAFAEL ANSÓN

LA BUENA MESA,

ALGO MÁS QUE COMIDA

AMAYA VALDEMORO

HIGH VALUES

SEAWEED + UNAMI

THE NEW SUPERFOOD

RICE

MAIN CHARACTER IN TRADITIONALS

SORLUT OYSTERS

THE TRADITION OF PLEASURE

RAFAEL ANSÓN

BUENA MESA, SOMETHING

MORE THAN FOOD

&+





Juvé & Camps

RESERVA DE LA FAMILIA
GRAN RESERVA,
BRUT NATURE.

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



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

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

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



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

EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Estamos contentos de presentar una nueva edición de la revista. Como si estuviéramos bailando unas sevillanas, lo celebraremos a lo grande el próximo año en el Capítulo de Sevilla, la próxima reunión anual de todos los Asociados. Esta primavera ha estado llena de importantes encuentros profesionales en los que la Buena Mesa ha estado presente. Un año más el Salón Gourmets ha presentado novedades y tendencias, siendo punto de encuentro de grandes profesionales y productos. Materias primas que los restauradores perseguimos incansables para llevar a nuestras mesas, con tradición e innovación, pero siempre con el máximo respeto a sus valores culinarios y nutricionales.

Se han celebrado además otras interesantes citas, como el Campeonato de Abridores de Ostras. Nos pasamos por el Bocuse de Oro en Lyon y también hemos estado en Fenavin, la feria nacional del vino, donde de nuevo se ha hecho patente el enorme interés que despiertan los vinos españoles en el mundo. En todos estos eventos, la Buena Mesa ha estado representada, con gran éxito de profesionales procedentes de innumerables países. Una muestra más del protagonismo de la gastronomía española. Este éxito certifica que España cuenta con envidiables recursos pesqueros, agrícolas y ganaderos, con una ejemplar industria agroalimentaria, que produce alimentos muy variados, que son referencia de calidad y sabor. Y, cómo no, con unos profesionales de la restauración que saben día tras días crear y servir platos con oficio, con pasión y a la altura de los mejores del planeta.

Adolfo Muñoz

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Dear MORROFINO,

We are very excited to present a new edition of the magazine. As if we were dancing 'sevillanas', we will celebrate it in style next year in the Seville Chapter, the next annual meeting of all the Associates. This spring has been full of important professional meetings in which the Buena Mesa has been present. One more year the Salón de Gourmets has introduced novelties and trends, being a meeting point for great professionals and products. Raw materials that the restaurateurs pursue tirelessly to bring to our tables, with tradition and innovation, but always with the maximum respect to their culinary and nutritional values.

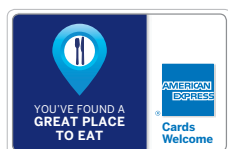
There have also been other interesting appointments, such as the Oyster Openers Competition. We visited the Bocuse d'Or in Lyon and we have also been to Fenavin, the national wine fair, where once again the enormous interest that the world has in Spanish wines has become evident. In all these events the Buena Mesa has been represented with great success of professionals from countless countries. One more sample of the prominence of the Spanish gastronomy. This success certifies that Spain has desirable fishery, agricultural and livestock resources, with an exemplary agri-food industry, which produces varied foods, which are a reference of quality and flavour. And, of course, with catering professionals who know how to create and serve dishes with craft day after day, with passion and like the best on the planet.

Adolfo Muñoz
President of Restaurantes de Buena Mesa España

AMERICAN EXPRESS SU TARJETA PARA RESTAURANTES YOUR CARD FOR RESTAURANTS



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



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

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



MORROFINO

La Buena Mesa, algo más que comida Rafael Ansón	08	<i>Buena Mesa, something more than food Rafael Ansón</i>
ALGAS+UNAMI Los Nuevos Superalimentos El Quinto Sabor	10	<i>SEAWEED+UNAMI The New Superfood The Fifth Flavour</i>
Ingredientes ARROZ Protagonista en Tradicionales Recetas	26	<i>Ingredients RICE Main Character in Traditionals Recipes</i>
Objetos de Deseo	38	<i>Must Have</i>
Ostras Daniel Sorlut La Tradición del Placer	40	<i>Daniel Sorlut Oysters The Tradition of Pleasure</i>
Amaya Valdemoro Valores de Altura	52	<i>Amaya Valdemoro High Values</i>
Guía de Restaurantes de Buena Mesa España	60	<i>Buena Mesa España 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

Colaboran | Sponsored by



La Buena Mesa, algo más que comida

España ha conseguido impulsar dos movimientos a nivel universal: por un lado, la **cocina de la libertad** y, por otro, un nuevo concepto de gastronomía como actividad **saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria**.

Ambos han dado lugar a la cocina creativa, de vanguardia, de autor, y también han impulsado la tradicional, modernizada y actualizada.

En España, en los últimos años, se ha consolidado esa cocina que, de alguna manera, representan los restaurantes que están en la **Asociación de Restaurantes de Buena Mesa**.

El nuevo modelo de gastronomía pone de relieve la importancia que tiene la buena mesa para comer saludable, disfrutar comiendo y comer en compañía; porque salud, placer y compartir es el eslogan que debe presidir las nuevas formas de la alimentación en el siglo XXI.

Precisamente, los Restaurantes de la Buena Mesa dan importancia a la conversación, a la convivencia y a la amistad.

Nadie dudaría de la importancia que tiene lo que nos sirven en un plato, pero también cuenta cómo lo comemos, cómo funciona el servicio de sala, cómo se enriquecen y potencian la hospitalidad y la convivencia.

Si la gastronomía es la industria de la felicidad, esa felicidad se genera entorno a la buena mesa, con una cocina tradicional, cargada de materia prima de calidad y lugares en los que el cliente se siente como en familia.

Buena Mesa; something more than food

Spain has managed to promote two movements at the universal level: on one hand, the **cuisine of freedom** and, on the other, a new concept of gastronomy as a **healthy, solidary, sustainable and satisfactory** activity.

Both have led to the creative, avant-garde, author cuisine, and have also boosted the traditional cuisine but modernized and updated.

*In Spain, in the last few years, this cuisine has been consolidated, which somehow is represented by the restaurants members of the **Asociación de Buena Mesa.***

The new model of gastronomy highlights the importance of good food to eat healthy, enjoy eating, and eat in company, because health, pleasure and sharing is the slogan that should guide the new ways of eating in the 21st century.

Precisely, the restaurants of la Buena Mesa give importance to conversation, coexistence and friendship.

No one would doubt the importance of what is served to us on a plate, but it is also important how we eat it, how the maître d's and waiters perform their duties, how the hospitality and coexistence enrich and enhance each other.

If gastronomy is the industry of happiness, that happiness is generated around the fine dining, with a traditional cuisine, loaded with quality raw material and places where the customer feels at home.



Rafael Ansón

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

ALGAS | SEAWEED

Los nuevos superalimentos | The new superfood

+

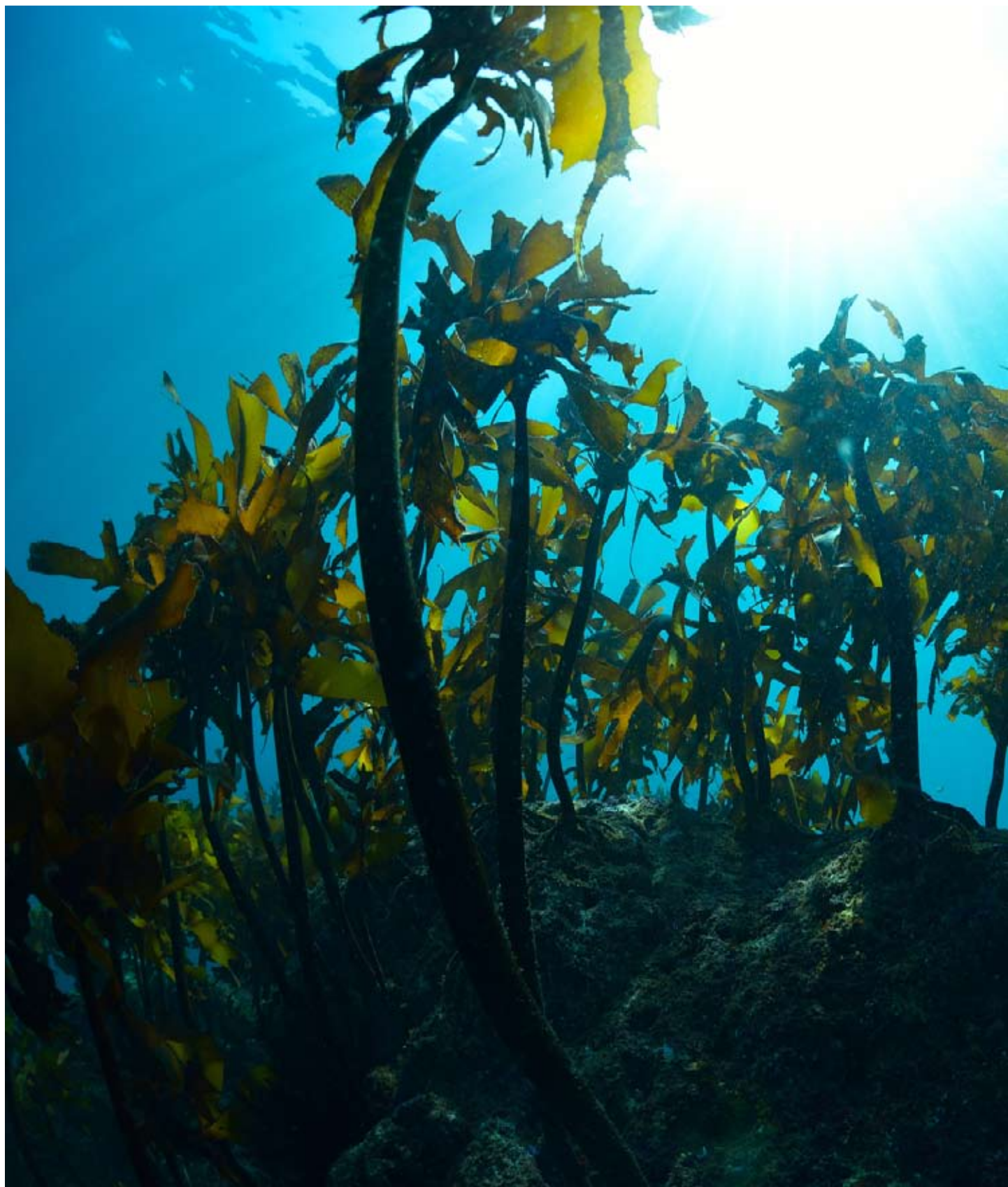
UNAMI

El Quinto Sabor | The Fifth Flavour

Se conocen alrededor de 25 000 especies de algas
y casi el 90 % de su producción mundial proviene de la acuicultura.
En Galicia, en 2016 se han recogido 713 toneladas.

*About 25,000 species of seaweed are known
and almost 90% of their world production comes from aquaculture.
In Galicia, in 2016, 713 tonnes of seaweed have been harvested.*







Cuando uno prueba un trozo de Lechuga de Mar recién recogida siente, además del sabor característico a mar, un sabor único, particular, pero a la vez completamente conocido. Es algo que los japoneses describen como “*umami*”, algo sabroso y agradable. Es que el sabor de las algas no se puede describir solamente como dulce, salado, ácido o amargo, se necesita el umami, el quinto sabor. Y es justamente ese sabor peculiar el que hace que también resalten el sabor de otros alimentos cuando se las utiliza en gastronomía, además de aportar texturas y sabores nuevos.

.....

After tasting a piece of fresh from the sea hand-plucked Sea Lettuce, it tastes like the sea but also has a unique, peculiar and at the same time very familiar flavour. Something the Japanese describe as ‘umami’, something savoury and pleasant. The flavour of seaweeds cannot be described just with the four common tastes: sweet, salty, sour and bitter; we need the fifth one: umami. And it is that peculiar flavour that enhances the flavour of other ingredients used in cooking, besides bringing to the plate new textures and new flavours.

Las algas son vegetales acuáticos con una gran diversidad que, al igual que los vegetales terrestres, presentan múltiples formas y tamaños. Contienen gran cantidad de minerales: azufre, calcio, cloro, cobre, fósforo, hierro, yodo, magnesio, manganeso, potasio, sodio y oligoelementos como cobalto, flúor, litio, selenio y zinc. También tienen vitaminas A, C, E, vitaminas del complejo B, incluyendo la vitamina B12 que comúnmente es escasa en los vegetales terrestres.

También aportan una buena cantidad de fibra alimentaria que brinda muchos efectos beneficiosos sobre algunas patologías habituales. En lo relativo a las proteínas, su aporte varía entre 3 - 45 % dependiendo de la especie, la zona en donde se recoge y la etapa de crecimiento en la cual se encuentre, pero la mayoría de las algas contienen todos los aminoácidos esenciales en cantidades mayores incluso que la soja. También tienen altas concentraciones de polifenoles, moléculas con actividad antioxidante.

.....
 Las algas son usadas desde la antigüedad por griegos, romanos, vikingos, mayas y japoneses con fines terapéuticos.

.....
 También se utilizan como fertilizantes y alimento para animales y, más recientemente, como biomasa para biocombustibles y para la producción de aditivos de uso en las industrias alimenticia, cosmética y farmacéutica.

Seaweeds are aquatic vegetables with a great diversity that, like terrestrial vegetables, have multiple shapes and sizes. They contain many minerals: sulfur, calcium, chlorine, copper, phosphorus, iron, iodine, magnesium, manganese, potassium, sodium, and trace elements such as cobalt, fluorine, lithium, selenium and zinc. They also have vitamins A, C, E and B, including vitamin B12 that is commonly scarce in terrestrial vegetables.

They also provide a good amount of dietary fiber that offers many beneficial effects on some common pathologies. Regarding proteins, their contribution varies between 3 - 45% depending on the species, the area where it is collected and the stage of growth in which it is found, but most seaweed contains all the essential amino acids in amounts even greater than soy. They also have high concentrations of polyphenols, molecules with antioxidant activity.

.....
Since ancient times, Greeks, Romans, Vikings, Mayans and Japanese have used seaweeds for therapeutic purposes.

.....
They are also used as fertilizers and cattle feed and more recently as biomass for biofuels and for the production of additives for the food, cosmetic and pharmaceutical industries.



¿Qué vino darían unas cepas rodeadas de 3.000 hectáreas de naturaleza virgen?

Esa fue la pregunta que nos hicimos hace algo más de 16 años. Muchos dudaban que se pudiera elaborar un vino de tanta calidad alejados de las regiones con tradición vinícola. No todo el mundo entendía que solo utilizásemos 83 hectáreas de las 3.000 de la Finca Reserva Dehesa de Luna para elaborar nuestro vino.

Gran Luna, Graciano, Orígenes, Purgapecados, nos han dado la razón. Vinos de calidad y prestigio, sí. Pero también un ecosistema habitado por águilas imperiales, avutardas, azores, perdices rojas y una creciente gama de productos ecológicos como olivos, almendros, pistachos y cereales.

Es el equilibrio entre el respeto por nuestro entorno y el aprovechamiento de los recursos naturales. Es el camino que hemos elegido.

DEHESA DE LUNA

**FINCA RESERVA DE
BIODIVERSIDAD**

dehesadeluna.com



Por su alto contenido de proteínas, vitaminas, minerales y fibra alimentaria y por su baja cantidad de grasas, de las cuales la mayoría son los saludables ácidos grasos insaturados del tipo omega-3 y omega-6, se las considera un alimento funcional que puede contribuir a lograr una nutrición equilibrada.

Sumado a todos estos beneficios nutritivos que aportan las algas, muy superiores en muchos casos a los de cualquier cultivo tradicional, los alguicultivos tienen un menor impacto ambiental y son más sostenibles; las algas no requieren agua potable para su crecimiento ni el agregado de fertilizantes, ya que obtienen sus nutrientes del agua de mar. Un superalimento en toda ley y uno de los posibles alimentos del futuro que en breve veremos incorporado no solamente en la alta gastronomía, sino en la alimentación cotidiana de la familia.

Si bien los consumidores tradicionales de este tipo de alimentos han sido los países asiáticos, en algunos países del norte de Europa como Escocia, Noruega e Irlanda también las utilizan en su gastronomía tradicional. En Gales, desde el siglo XVII se consume el “laverbread”, un alimento de valor histórico consumido por las familias que fueron expulsadas de sus hogares durante las invasiones vikingas, que se hace con el alga laver, más conocida como nori, un alga rica en vitaminas y minerales, llena de proteínas y baja en calorías.

Due to their high content of proteins, vitamins, minerals and dietary fiber, and because of their low fat content, most of which are healthy omega-3 and omega-6 unsaturated fatty acids, they are considered a functional food that can contribute to a balanced nutrition.

In addition to all these nutritional benefits of the seaweed, much higher than in any traditional crop, the seaweed cultivars have a lower environmental impact and are more sustainable; seaweeds do not require potable water for their growth, nor the addition of fertilizers as they get their nutrients from seawater. A true superfood and one of the possible foods of the future that soon we will see incorporated not only in the high gastronomy but also in our daily family menus.

While the Asian countries have been traditional consumers, some northern European countries such as Scotland, Norway and Ireland also use them in their traditional cuisine. In Wales since the 17th century, ‘laverbread’, a food of historical value consumed by families expelled from their homes during the Viking invasions, is made with laver seaweed, better known as nori, a seaweed rich in vitamins and minerals, full of protein and low in calories.

Se conocen alrededor de 25 000 especies de algas y casi el 90 % de su producción mundial proviene de la acuicultura. Los mayores productores y consumidores son China, Corea del Sur y Japón, pero también se producen en países como Indonesia, Filipinas, el Reino Unido, Francia, Chile, Holanda, Canadá, Estados Unidos y España. En Galicia, en 2016 se han recogido 713 toneladas de algas, mayoritariamente

About 25,000 species of seaweed are known and almost 90% of their world production comes from aquaculture. The largest producers and consumers are China, South Korea and Japan, but also Indonesia, the Philippines, the United Kingdom, France, Chile, the Netherlands, Canada, the United States and Spain. In Galicia, in 2016, 713 tonnes of seaweed have been harvested,



Wakame, estando presentes más de 60 especies con valor comercial. Galicia es una comunidad autónoma española que tiene costas en el mar Cantábrico y en el océano Atlántico y es llamada la “gran huerta marina del sur de Europa”. La costa gallega cuenta con 1500 kilómetros y se caracteriza por la presencia de las rías, que destacan por su importante ayuda a la pesca de Galicia y contribuyen a

mostly Wakame, having more than 60 species with commercial value. Galicia is a Spanish autonomous community, which has coasts in the Cantabrian Sea and in the Atlantic Ocean and is called the ‘great coastal orchard of southern Europe’. The Galician coast has 1,500 kilometers and is characterized by the presence of the ‘rías’; estuaries which stand out for their important


que la costa gallega sea una de las zonas pesqueras más importantes del mundo. En esta comunidad autónoma existen varias empresas dedicadas a la explotación y comercialización de algas cuyo cultivo muchas veces se integra con el de peces, moluscos, equinodermos o crustáceos, con lo que se mejora el aprovechamiento de los recursos y la calidad de las aguas.

contribution to fishing in Galicia, making the Galician coast being one of the most important fishing areas in the world. In this autonomous community, there are several companies dedicated to the exploitation and commercialization of seaweed whose farming is often integrated with that of fish, molluscs, echinoderms or crustaceans, which improves the use of resources and water quality.



En Galicia, las algas que se recogen normalmente son: Golfo o Carballa (*Undaria pinnatifida*, conocida más comúnmente por su nombre asiático: Wakame), Touca (*Porphyra purpurea*, conocida en todo el mundo como Nori), Lechuga de Mar (*Ulva rigida*), Cinta o Correa (*Himanthalia elongata*, también llamada Espagueti o Judía de mar) y Carrasca Brava (*Codium tomentosum*, también llamada Ramallo de Mar).

*In Galicia, the seaweeds usually collected are Golfo or Carballa (*Undaria pinnatifida*, commonly known by its Asian name: Wakame), Touca (*Porphyra purpurea*, known worldwide as Nori), Sea Lettuce (*Ulva rigida*), Cinta or Correa (*Himanthalia elongata*, also called Sea Spaghetti or Sea Bean) and Carrasca Brava (*Codium tomentosum*, also called Velvet Horn).*



La Wakame, de origen asiático, está presente en Galicia desde el año 1988. Se cree llegó al Mediterráneo y el Atlántico de manera accidental con la importación de ostras desde Francia, adherida a las bateas que las contenían. A nivel global, es la segunda alga alimentaria de mayor producción, con cantidades por encima de las 2 millones de toneladas anuales. Una vez que se recoge, se seca y es cuando adquiere su color verde oscuro brillante característico. En fresco, tiene un aroma muy suave y su sabor tiene reminiscencias de ostras. Se puede usar en distintas preparaciones, cruda en ensaladas, cocida en sopas o como acompañamiento de carnes. Es una muy buena opción para iniciarse en el consumo de algas.

The Wakame, of Asian origin, has been present in Galicia since 1988. It is believed that it arrived in the Mediterranean and the Atlantic by accident with the importation of oysters from France, adhered to the trays containing them. Globally, it is the second largest edible seaweed, with quantities above 2 million tonnes per year. Once it is harvested and dries, it acquires its characteristic bright dark green color.

In fresh, it has a very soft aroma and its flavour has reminiscences of oysters. It can be used in different preparations, raw in salads, cooked in soups or as garnish of meats. It is a very good option to start eating seaweed.



WAKAME

SABOR

Suave sabor a mar.

TEXTURA

Lámina ligeramente crujiente y algo carnosa.

RIQUEZA

Alto contenido de proteínas y fibra. Bajo contenido de grasa. Sin azúcar. Alto contenido de vitaminas B9. Fuente de vitamina A. Alto contenido de: Calcio (Ca), Magnesio (Mg), Fósforo (P), Hierro (Fe) y Yodo (I). Fuente de Zinc (Zn).

USOS EN LA COCINA

Natural: Aliñada en ensalada.
Tostada: Horneada y triturada en mortero como condimento.
Hervida: Como guarnición o lecho en platos de pescado, carne o marisco. En ensaladas, revueltos, croquetas, potajes de vigilia, hamburguesas, arroces, pastas, etc.

TASTE

Mild sea flavour.

TEXTURE

Slightly crunchy and a bit fleshy.

PROPERTIES

Wakame contains no sugar and has a high content in proteins, fibre, vitamin B9, Calcium (Ca), Magnesium (Mg), Phosphorus (P), Iron (Fe) and Iodine (I).

It has a low content of fat and it is a source of Zinc (Zn) and vitamin A.

USES IN COOKERY

Fresh: Eat it in salad with a nice dressing.

Toasted: Use it as seasoning after baking and then grinding it.

Boiled: Use it to compliment your fish, seafood and meat dishes or to prepare salads, scrambled eggs, croquettes and vegetable stews. You can also eat it with burgers, rice, pasta, etc.



NORI

El alga Nori es el producto alimentario más importante en la cultura oriental y conocida en todo el mundo por ser el alga con la que se realiza el sushi maki.

Es la tercera alga alimentaria mundial, con cantidades cercanas a las 1,4 millones de toneladas anuales, pero dado su alto precio (6 veces más que Kombu y el doble que Wakame) el mayor productor de esta alga, Japón, es el segundo mayor productor mundial de algas si se toma en cuenta el valor económico.

SABOR

Oblea.

TEXTURA

Cartilaginosa.

USOS EN LA COCINA

Natural: Aliñada en ensaladas.

Tostada: Horneada como aperitivo.

Triturada como condimento.

Hervida: En sopas, cremas, croquetas, empanadas, revueltos, arroces y potajes.

Nori seaweed is the most important food product in oriental culture and known worldwide as the seaweed with which maki sushi is made. It is the third largest edible seaweed in the world, with quantities close to 1.4 million tonnes per year, but given its high price (6 times more than Kombu and twice that of Wakame), the largest producer, Japan, is the second largest producer of seaweed if economic value is taken into account.

TASTE

Wafer flavour.

TEXTURE

Cartilaginous.

USES IN COOKERY

Fresh: Eat it in salad with a nice dressing.

Toasted: Use it as seasoning after grinding it or bake it and have it as a snack.

Boiled: In soups, purées, croquettes, pies, scrambled eggs, rice and stews.



ESPAGUETI DE MAR | SEA SPAGHETTI

El Espaguete o Judía de Mar recibe su nombre por su característica forma de cinta con ramificación dicotómica.

Es muy abundante y llega a formar bosques de algas. Cuando hay temporales, es común encontrar en la playa grandes cantidades de las “cintas” que se desprenden de su base. Es comúnmente utilizada como fertilizante para cultivos, en particular el de alcachofa.

SABOR

Recuerda a la judía fresca.

TEXTURA

Carnosa.

USOS EN LA COCINA

Tostada: Horneada y triturada en un mortero se puede utilizar como condimento.

Rebozada y frita como aperitivo.

Hervida: Como guarnición en platos de carne o pescado. Como ingrediente en la preparación de croquetas, arroces, pastas y legumbres. También en la preparación de sopas, revueltos, canapés, etc.

The Sea Spaghetti or Sea Bean gets its name for its characteristic form of tape with dichotomous branching.

It is very abundant and forms forests of seaweeds. When there are storms, it is common to find on the beach large amounts of the ‘tapes’ that come off its base. It is commonly used as fertilizer for crops, particularly artichoke.

TASTE

It reminds us to fresh green beans.

TEXTURE

Fleshy.

USES IN COOKERY

Toasted: Use it as seasoning after baking and then grinding it or batter it and fry it to have as a snack.

Boiled: Use it to compliment your fish and meat dishes. Use as well as an ingredient when cooking croquettes, rice, pasta, vegetables, soups, scrambled, canapés, etc.



LECHUGA DE MAR | SEA LETTUCE

La Lechuga de Mar debe su nombre a su color y forma característica.

Es una de las típicas algas verdes de las que se recogen mundialmente cerca de 100 000 toneladas. Se utiliza en alimentación humana y animal y para producir energía a partir de biomasa.

SABOR

Intenso sabor a mar.

TEXTURA

Fina y cartilaginosa.

USOS EN LA COCINA

Natural: Aliñada en ensaladas.

Tostada: Horneada y triturada en un mortero se puede utilizar como condimento.

Hervida: En sopas, cremas, croquetas, revueltos, potajes y empanada.

Como guarnición en platos de pescado o marisco. Para envolver arroz con pescados crudos o marinados: sushi verde japonés.

The Sea Lettuce owes its name to its characteristic color and shape.

It is one of the typical green seaweed and around 100,000 tonnes are collected worldwide.

It is used in human and animal food and to produce energy from biomass.

TASTE

Intense sea flavour.

TEXTURE

Fine and cartilaginous.

USES IN COOKERY

Fresh: Eat it in salad with a nice dressing.

Toasted: Use it as seasoning after baking and then grinding it.

Boiled: Use it to prepare soups, purées, croquettes, scrambled eggs, stews and pies; to accompany your fish and seafood dishes or to make Japanese green sushi by wrapping with it rice and raw or smoked fish.



RAMALLO DE MAR | VELVET HORN

El Ramallo de mar, es un alga verde oscura de hasta 30 cm. En Japón se consume tanto cruda como cocida.

Es un alga con gran interés para la industria farmacéutica, utilizándose como antihelmíntico y para la obtención de lecitinas.

SABOR

Intenso sabor a mar que recuerda al percebe.

TEXTURA

Esponjosa.

USOS EN LA COCINA

Natural: En ensaladas.
Aderezando aliños: sustituyendo al perejil. Aromatizando aceites.
Hervida: Como una verdura más, en croquetas, tortillas, purés, etc.

The Velvet Horn is a dark green seaweed up to 30 cm. In Japan, it is consumed both raw and cooked.

It is a seaweed of great interest for the pharmaceutical industry, being used as anthelmintic and for the obtaining of lecithin.

TASTE

Intense sea flavour that reminds us of goose barnacles.

TEXTURE

Spongy.

USES IN COOKERY

Fresh: Use it in salads; to season, as a substitute of parsley, and to scent oils.

Boiled: Use it as any other vegetable to prepare croquettes, omelettes, purées, etc.





ARROZ | RICE

Alimento básico en muchas culturas, es también protagonista de innumerables platos tradicionales españoles.

Basic food in many cultures, is also the main character of countless traditional Spanish dishes.

Sabor | Flavour

Suave, casi neutro. Camaleónico: tiene la virtud de hacer suyos los mejores fondos.
Soft, almost bland. Chameleonic: it has the virtue of making the best broths its own.

Estación | Season

Todo el año. Se nutre del verano, se cultiva en primavera y se recolecta en otoño.
All year round. It nourishes from the summer; it grows in spring and it is harvested in autumn.

Preparación | Cooking Methods

Seco, meloso, caldoso, al vapor o en sushi. En ensalada, como entrante, plato o postre.
Dry, mellow, in broth, steamed or in sushi. In salads, as an entree, main dish or dessert.

Combinaciones | Flavour Affinities

Casi infinitas: pescados, mariscos, carnes, verduras y un largo etcétera.
Almost infinite: fish, seafood, meats, vegetables and a long etcetera.

Maridaje | Pairing

A base de verdura o carnes blancas, tinto joven o crianza.
 Con pescados y mariscos los blancos o espumosos.
For vegetables or white meat based dishes: young or aged red wine.
For fish or seafood based dishes: white and sparkling wines.

Diminuto, pero con grandes propiedades nutritivas, el arroz es capaz de alimentar a una gran parte de la humanidad. Se adapta a todas las cocinas autóctonas del planeta. Existe una gran cantidad de variedades de arroz: de grano corto, grano largo, grano medio, glutinoso, vaporizado, bomba, salvaje, basmati e integral, entre otros.

En España tres magníficas denominaciones de origen: Calasparra (Bomba y Balilla X Solana), Valencia (Sénia, Bahía y Bomba) y Delta del Ebro (Sénia, Sequial y Tebre). Cada uno de estos arroces lleva un tipo diferente de cocción pues sus propiedades son muy distintas.

Almost tiny, but with great nutritional properties, rice can feed a large part of humanity. It adapts to all the native cuisines of the planet.
There are a lot of varieties of rice: short-grain, long-grain, medium-grain, glutinous, parboiled, bomba, wild, basmati and brown, among others.

In Spain three magnificent designations of origin: Calasparra (Bomba and Balilla X Solana), Valencia (Sénia, Bahia and Bomba) and Delta del Ebro (Sénia, Sequial and Tebre). Each of them has a different cooking method because its properties are very different.



Arroz de Bacalao y Coliflor

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes: 500 g arroz, 250 ml aceite de oliva, 1 cebolla mediana, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 tomate maduro, 1 coliflor, 4 trozos de bacalao salado, 3 cucharadas pimentón dulce molido, 1 pizca de pimienta negra molida, 3 ajos, 6 hojas de perejil, 6 hebras de azafrán, 250 g de almejas, agua y sal.

Preparación: Se rehoga cebolla, pimientos y la coliflor en trozos pequeños en aceite de oliva virgen extra. Añadimos el arroz, tomate rallado, almejas, bacalao troceado y lo mareamos durante unos minutos a fuego lento. Incorporamos el pimentón dulce molido, pimienta negra molida y el aliño del ajo, azafrán y perejil machacado. Añadir agua hasta que lo cubra y hervir a fuego vivo. Sazonar con

Rice with cod and cauliflower

Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredients: 500 g rice, 250 ml olive oil, 1 medium onion, 1 red pepper, 1 green pepper, 1 ripe tomato, 1 cauliflower, 4 pieces of salted cod, 3 tablespoons ground sweet paprika, 1 pinch of ground black pepper, 3 garlands, 6 sprigs of parsley, 6 strands of saffron, 250 g of clams. Water and salt.

Procedure: Sauté the onions, peppers and cauliflower in small pieces in extra virgin olive oil. Add the rice, grated tomatoes, clams, chopped cod and cook for a few minutes over low heat. Add the ground sweet paprika, ground black pepper and a mixture of garlic, saffron and parsley previously crushed together in a mortar. Add water until covered and boil



precaución ya que el bacalao aporta sal al guiso. Hervir durante 15 minutos sin dejar de mover y vigilar el agua por si hay necesidad de añadir. Al alcanzar la textura deseada del arroz retirar y reposar.

over high heat. Season with caution as the cod brings salt to the stew. Boil for 15 minutes always mixing and adding water as needed. When the rice is done, remove from the heat and let it rest.



Paloma Torcaz, Arroz con Verduras y Azafrán

Restaurante Adolfo Toledo.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredientes: 90 gr por pax de arroz arborio, 2,5 dl de caldo de verduras, 0,1 g de azafrán, 15 g de zanahoria, 15 g de judía verde, 20 g de coliflor, 1 espárrago, 1 paloma torcaz, 3 g de sal fina, 1 g de sal en escama, 1 dl de jugo de aceituna, 10 g de queso manchego, 1 rama de tomillo fresco muy aromático.

Wood Pigeon, Rice with Vegetables and Saffron

Restaurant Adolfo Toledo.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredients: 90 gr per person of arborio rice, 2.5 dl vegetable broth, 0.1 g saffron, 15 g carrots, 15 g green beans, 20 g cauliflower, 1 asparagus, 1 wood pigeon, 3 g kosher salt, 1 g salt flakes, 1 dl. olive juice, 10 g manchego cheese, 1 sprig of fresh very aromatic thyme.

Elaboración: preparar la paloma, desplumar, eviscerar y despiezar (separar los muslos y las pechugas). Marcar la pechuga levemente en plancha y reservar en frío. Estofar los muslos con un caldo de ave previamente preparado, deben quedar tiernos pero firmes. Limpiar las verduras y cortar del tamaño adecuado. Preparar un caldo con los restos de la verdura y la carcasa de la paloma. Para el arroz: preparar una infusión con el azafrán y parte del caldo de paloma. En sartén, poner la infusión al fuego y añadir el arroz para que tome el color y todo el aroma del azafrán. Calentar el caldo de paloma e ir añadiéndolo poco a poco al arroz sin dejar de remover. Añadir más caldo según se necesite. Cuando el arroz este casi a punto añadir las verduras por orden de dureza.

Dar un último hervor con las verduras. El arroz debe quedar en su punto, al dente, al igual que las verduras. Retirar del fuego y añadir el queso removiendo bien para aglutinar todo el conjunto. Reposar dos minutos y servir.

Para servicio: cortar la paloma en trozos a lo largo de la pechuga y colocar sobre papel parafinado. Poner en gratinador unos segundos, sólo para que se caliente. Calentar los muslos en su jugo.

Servir el arroz en plato soperero. Colocar los lardones de paloma sobre el arroz y sobre estos los muslos. Poner un poco de sal de escama. Terminar con un buen chorro de jugo de aceituna y el tomillo deshojado.

Procedure: Prepare the pigeon, pluck, eviscerate and cut (separate thighs and breasts). Brown the breast lightly on the grill and reserve in the fridge. Braise the thighs with a previously prepared poultry broth until tender but firm. Clean the vegetables and chop the proper size. With the remains of the vegetables and the carcass of the pigeon prepare a broth. For the rice: prepare an infusion with the saffron and part of the pigeon broth. In a frying pan, heat the infusion, add the rice and let it soak the colour and all the aroma of the saffron. Heat the pigeon broth and, always stirring, add it to the rice gradually. Add more broth if needed. When the rice is almost ready, add the vegetables in order of hardness. Give a last boil with the vegetables. The rice and the vegetables should be 'al dente'. Remove from the heat. Add the cheese and stir well to unite. Let it rest for two minutes and serve.

For the plating: cut the pigeon breast into pieces and place it on waxed paper. Put it under the grill for a few seconds, just enough to warm it. Heat the thighs in their juice. Serve the rice in a soup plate. Place the strips of breast over the rice and the thighs on top. Sprinkle with some salt flakes. Finish with a good dash of olive juice and the leaves of thyme.





Arroz, pato, setas, hierbas aromáticas

**Restaurante Palacio de Cibeles,
Madrid. Chef: Adolfo Muñoz.**

Ingredientes: 200 g de arroz, 0,5 dl de caldo de ave, 30 g de picadita de verduras de temporada, 0,15 dl de aceite de ajo, 30 g de setas del momento, 2 patos salvajes de laguna, hojas de tomillo y romero, 0,10 dl de aceite de oliva virgen extra, 2 g de sal, 0,25 g de azafrán DO Mancha, 0,50 dl de agua mineral.

Elaboración: Calentar el agua mineral. Cuando este hirviendo añadir el azafrán DO Mancha. Dejar durante 15 minutos. En una sartén poner el arroz y añadir la infusión de azafrán, para que todos los granos se impregnen. Una vez absorbido, añadir el caldo de ave después de las verduras. A media cocción seguir añadiendo caldo, las hojas de tomillo y el romero. Y por último las setas. Apartar.

Rice, duck, mushrooms, aromatic herbs

**Restaurant Adolfo Toledo.
Chef: Adolfo Muñoz.**

Ingredients: 200 g of rice, 0.5 dl of chicken broth, 30 g of minced seasonal vegetables, 0.15 dl of garlic oil, 30 g of seasonal mushrooms, 2 wild ducks, Thyme and rosemary leaves, 0.10 dl of extra virgin olive oil, 2 g of salt, 0.25 g of saffron D.O. Mancha, 0.50 dl of mineral water

Procedure: Heat the mineral water. When it boils add the saffron. Let infuse for 15 minutes. In a frying pan place the rice and add the saffron infusion to let all the grains absorb the colour and taste. Once all the liquid is absorbed, add the vegetables and afterwards add the chicken broth. When half the cooking time has passed, add more broth and the thyme and rosemary leaves. Finally add the mushrooms and set aside.

Mientras el arroz se va cocinando marcamos la pechuga de pato y calentamos el muslo (previamente lo habremos estofado). Cuando haya absorbido el caldo de ave poner el aceite de ajo y mover bien. Emplatamos el arroz colocando la pechuga y el muslo encima y terminamos poniendo aceite de oliva virgen extra y la sal.

While the rice is cooking, brown the duck breast and warm the thigh (that has been previously stewed). After all the broth is absorbed, drizzle the rice with the garlic oil and mix well. Put the rice on the serving plate, place the breast and the thigh on top and finish adding some salt and extra virgin olive oil.

.....

.....



Arroz Caldero del Mar Menor

Rte. Los Churrascos, El Algar, Murcia. Chef: José María Alcaraz.

Ingredientes: (para 10 pax): 1 kg arroz D.O. Calasparra, 12 ñoras, 1 cabeza de ajo, 0,4 litros de aceite de oliva, 2 kg de Morralla ariada del Mar Menor, 1 kg de gallineta, 2 kg Mújol de una pieza, 1 rama de perejil, 1 kg de tomate, colorante.

Caldero Rice from the Mar Menor

Rest. Los Churrascos, El Algar, Murcia. Chef: José María Alcaraz.

Ingredients: (10 pax): 1 kg of Calasparra (D.O.) rice, 12 ñoras (sweet peppers), 1 garlic bulb, 0.4 litres of olive oil, 2 kg of assorted murralla (whitebait) from the Mar Menor, 1 kg of red scorpionfish, 2 kg of mullet in one piece, 1 sprig of parsley, 1 kg of tomato, food colouring.

Procedure: Boil in a pot 6 litres of water and add the whitebait. In a frying pan, heat the oil, add the ñoras, and let them simmer. Once they are cooked and fragrant, put them in the mortar with the garlic and parsley. Clean the fish, removing scales and guts.

Elaboración: Pondremos en una olla a hervir 6 litros de agua y a continuación le echaremos la morralla. En una sartén, pondremos el aceite a calentar y le echaremos las ñoras, para que se vayan haciendo a fuego lento. Una vez estén perfumadas, las apartaremos y se pasarán por el mortero, junto con el ajo y el perejil. Limpiaremos el pescado de escamas y de tripas. Cogemos las cabezas y las partiremos, añadiéndolas al aceite en el que anteriormente hicimos las ñoras. Rallaremos el tomate, cuando las cabezas estén ya fritas, le añadiremos el tomate rallado o triturado y el “majao” (la mezcla entre las ñoras, el ajo y el perejil). Se dejará freír hasta que el tomate esté frito. Una vez terminado este proceso, incorporaremos lo que tenemos en la sartén a la olla, donde está hirviendo la morralla. Lo dejaremos cocer entre 40 y 45 minutos. Pasado este tiempo, pasaremos todo lo que tenemos en la olla por un colador, generando un caldo de magnífica calidad.

A continuación, pondremos a cocer el arroz, añadiendo, por cada parte de arroz, tres partes de caldo. Echaremos la sal al punto: se recomienda echar la sal en los diez primeros minutos de cocción del arroz. Este proceso durará aproximadamente 20 minutos. Por último, añadiremos una cucharada de colorante de tamaño café.

En el caldo sobrante, coceremos el pescado de corte (gallineta, mújol) con el perejil. Estos pescados se presentarán en una fuente aparte, a los que se puede acompañar de alioli, ajo-aceite o de una salsa verde de perejil y aceite.

Cut the heads in halves and add them to the oil in which we previously cooked the ñoras. Grate the tomato and when the fish heads are fried, add the tomato puree and the “majao” (the paste of ñoras, garlic and parsley). Once the tomato is cooked, add the content of the frying pan to the pot, where the whitebait is boiling. Let it cook between 40 and 45 minutes.

Then, sieve all the content of the pot with a strainer to obtain a broth of magnificent quality. Next, cook the rice, adding, for one part of rice, three parts of broth. Add salt to season (it is recommended to add it in the first ten minutes of cooking).

This process will last approximately 20 minutes. Finally, add a teaspoon of food colouring. In the remaining stock, cook the scorpionfish and the mullet with the parsley. These fish should be presented in a separate dish, which can be garnished with alioli sauce, garlic-oil or a green sauce of parsley and oil.

.....



Arroz, Carne de Cordero y Caracoles

**Restaurante Mesón Pincelín
Almansa, Albacete.**

Ingredientes: (para 4 pax): 3 litros de agua, 600 g de cordero, 300 g de arroz, 18 caracoles, pimiento rojo, romero, cabeza de ajos, laurel, cebolla, tomate, azafrán, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra.

Elaboración: Empezaremos echando los caracoles en una olla, con agua y sal a fuego lento para asustarlos. Los dejaremos hasta que salga la espuma. Cuando aparezca, la retiramos y, pasados cuatro minutos, los sacamos y escurrimos.

A continuación, echaremos en una olla agua, laurel y una cabeza de ajos.

Más tarde, pondremos a freír el cordero salpimentado, añadiendo el agua al sofrito.

Dejaremos hervir 15 minutos.

Sofreímos el pimiento rojo, cebolla, tomate triturado, romero, azafrán.

Lo probaremos y sazonaremos a nuestro gusto. Dejaremos reposar hasta que hierva y a continuación añadiremos el arroz que hervirá durante 20 minutos.

Rice, Lamb Meat and Snails

**Restaurant Mesón Pincelín
Almansa, Albacete.**

Ingredients: (for 4 servings): 3 liters of water, 600 g of Lamb, 300 g of rice, 18 Snails, Red pepper, Rosemary, Head of garlic, Bay leaf, Onion, Tomato, Saffron, Salt, pepper, Extra Virgin Olive Oil

Procedure: In a large saucepan, bring the water to a boil. Add salt. Drop the snails into the salty water and simmer them until the foam appears. Skim off the foam and after about 4 minutes, lift the snails out with a slotted spoon and transfer to a plate.

Pour water, the bay leaf and a garlic bulb in a pot.

Fry the lamb, season with salt and pepper. Add the water to the pan. Let boil for 15 minutes.

Gently fry the red pepper, onion, shredded tomato, rosemary and saffron. Season to taste. When it starts to boil, add the rice and cook for about 20 minutes.

Valderrama



PRESENTA

X ORIENTAL COLLECTION X

Aceites de oliva virgen extra con maceraciones naturales de especias y plantas características del continente asiático

Aromas y sabores 100% NATURALES, sin saborizantes, aceites esenciales ni añadidos químicos



Creada en coautoría con ALBERTO CHICOTE – Encuéntrala en www.valderrama.es - T +34 916 502 919

OBJETOS DE DESEO

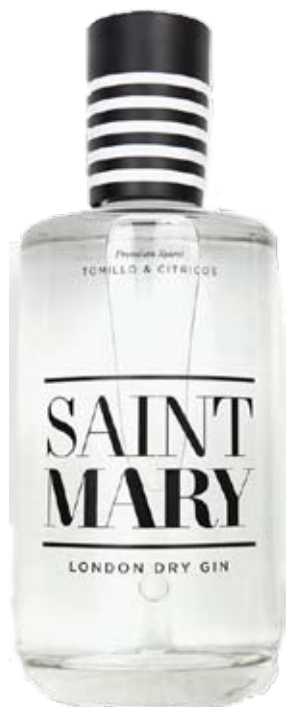


1. Pack 2 Sangría Brut Lolea con cubitera. 22€ | 2. Vino Tinto Alaya Tierra Garnacha Tintorera. 22€
 3. Vino Blanco Vetiver Viura de Bodegas Ontañón. 9€ | 4. Vino Tinto Dehesa de Luna Graciano. 14€ | 5. Vino Tinto El Secreto Ribera del Duero de Bodegas Palacio. 19€ | 6. Berberechos al Natural Conserva Gallega. 19€ | 7. Foie Gras de Oca Trufado Imperia 130gr. 32€ | 8. Azafrán en Hebras Karkom 10gr. 105€ | 9. Filetes de Anchoa Codesa. 12€ | 10. Queso Manchego Marantona Viejo. 53€ | 11. Tónica Q Tonic. 23,7 cl. 2,45€ | 12. Ginebra Saint Mary Tomillo y Cítricos. 34€ | 13. Salchichón Bofill Ecológico 1,3 Kg. 89,70€ | 14. De las Muelas Cocktail Master 15€ | 15. Libro 12 Aromas Vinos Tintos "Le Nez du Vin". 71€ | 16. Vermut Rojo Izaguirre Gran Reserva 1884. 22€

MUST HAVE



11



12



13



14



15



16

1. Lolea Sangría Brut Pack 2 with bucket. 22€ | 2. Alaya Tierra Red Wine, Garnacha Tintorera Grapes. 22€
 3. Vetiver Viura White Wine. Bodegas Ontañón. 9€ | 4. Dehesa de Luna Red Wine, Graciano Grapes. 14€ | 5. El Secreto Red Wine, Ribera del Duero, Bodegas Palacio. 19€ | 6. Conserva Gallega Natural Cockles. 19€ | 7. Truffled Goose Foie Gras Imperia 130gr. 32€
 8. Saffron in Strands Karkom 10gr. 105€ | 9. Codesa Anchovy Fillets. 12€ | 10. Marantona Viejo Manchego Cheese. 53€
 11. Q Tonic Water. 23,7 cl. 2,45€ | 12. Saint Mary Gin Thyme and Citrus. 34€ | 13. Bofill Ecological Salchichón 1,3 Kg. 89,70€ | 14. De las Muelas Cocktail Master 15€ | 15. 12 Aromas Red Wines Book "Le Nez du Vin". 71€ | 16. Izaguirre Red Vermouth Gran Reserva 1884. 22€

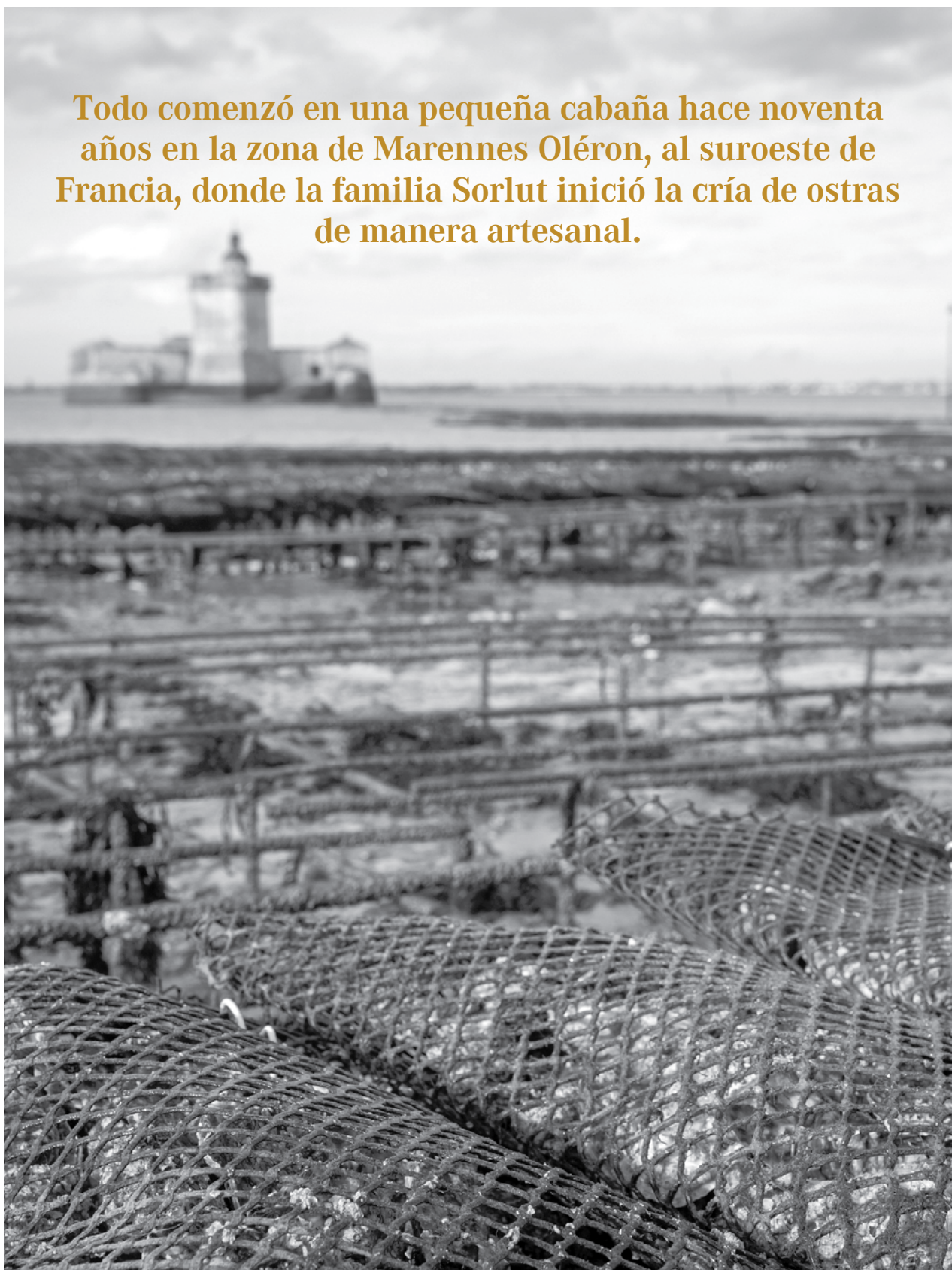
Ostras Daniel Sorlut, la referencia desde 1930

LA TRADICIÓN DEL
Placer

Daniel Sorlut oysters, the reference since 1930
[the tradition of pleasure]



Todo comenzó en una pequeña cabaña hace noventa años en la zona de Marennes Oléron, al suroeste de Francia, donde la familia Sorlut inició la cría de ostras de manera artesanal.



.....

Hablar hoy de ostra francesa en España es hablar de Daniel Sorlut, la marca de referencia de este producto a nivel internacional que se introdujo en nuestro país rápidamente hace más de una década y es claramente preferida por los chefs y los paladares más exigentes.

.....

.....

Talking today about French oysters in Spain is to talk about Daniel Sorlut, the international leading brand that was rapidly introduced in our country over a decade ago, and is clearly preferred by the most demanding chefs and palates.

.....



It all started ninety years ago in a small hut in the Marennes Oléron area, in the southwest of France, where the Sorlut family started breeding oysters by hand in the traditional way.

Los antiguos griegos ya eran muy aficionados a las ostras. Las tomaban crudas, fritas en aceite de oliva o guisadas con miel y hojas de menta. También es conocido que los romanos ya lograban hacerlas llegar vivas desde las costas de Galicia, Bretaña y, especialmente, desde la cuenca del Marennes (antiguo Mare Sanctorum) hasta la Roma imperial. Es conocido el uso de las conchas, por los antiguos romanos y griegos, como papeleta de voto para desterrar a un ciudadano.

.....

La ostra es un producto puro del mar, lleno de propiedades reconstituyentes y terapéuticas. Muy rica en proteínas y pobre en calorías, con elevadísimos porcentajes de zinc y yodo, fundamentales para la producción de testosteronas, de ahí sus cualidades afrodisíacas.

.....

Hoy encontramos este manjar en los mejores restaurantes y en las cocinas de los más prestigiosos hoteles de toda la península. Tampoco faltan en los eventos más exclusivos públicos y privados.





The ancient Greeks were very fond of oysters. They were eaten raw, fried in olive oil or simmered in honey and mint leaves. It is also known that the Romans successfully transported live oysters from Brittany and the Marennes area (the ancient Mare Sanctorum) to imperial Rome. The ancient Romans and Greeks used the shells as ballot papers to exile politicians from their cities for designated periods of time.

.....

The oyster is a natural sea product with fortifying and therapeutic properties. It is very rich in proteins, low in calories and with very high levels of zinc and iodine fundamental for the production of testosterone, it has well-known aphrodisiac qualities.

.....

Today we find this delicacy in the best restaurants and in the kitchens of the most prestigious hotels in the whole peninsula. They are also present on the most exclusive public and private events.



SUMINISTROS ESPECIALES PARA HOSTELERÍA



**VAJILLA - CRISTALERÍA - CUBERTERÍA - MANTELERÍA - MOBILIARIO
MENAJE DE COCINA - VESTUARIO - COMPLEMENTOS DE HOSTELERÍA**

suministroshosteleros-serhotel.com
info@suministroshosteleros-serhotel.com

Tel. 691 869 694 | 02640 Almansa

Marca colaboradora de
MORROFINO Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España



En 1930, George Sorlut funda la empresa en una pequeña cabaña de pescadores, cavando con sus propias manos los estanques, llamados claires, en los que ahora se termina la crianza de la ostra. Daniel y Chantal Sorlut, la segunda generación, crean una variedad que identifica a la casa, la reconocida internacionalmente Especial Daniel Sorlut.

George Sorlut began his oyster farming activity in a small fishing hut in 1930, digging by hand the ponds, called claires, in which oyster refining is completed. Daniel and Chantal Sorlut, the second generation, created a new oyster variety that defines the house, the internationally recognized Spéciale Daniel Sorlut.

En 1994, Laura Sorlut, nieta del fundador, impulsa el desarrollo tecnológico y comercial de la compañía, diseñando un proyecto cuyo vértice principal es la implantación internacional.

In 1994, their granddaughter Laura Sorlut began promoting the technological and commercial development of the company by the implementation of a project to establish the company internationally.

Todos han trabajado con un objetivo común que define a la familia, el deseo de compartir la excelencia de sus ostras. Combinando el saber que da la tradición con los métodos de producción más modernos, ofrecen una selección de ostras de sabores muy distintos y únicos, capaces de satisfacer a todos aquellos que buscan sensaciones y emociones gustativas impactantes.

Everyone works towards the common aim which defines the family: the desire to share the excellence of their oysters. Combining tradition with the most modern methods of production, they offer a selection of oysters with very different and unique flavours that are able to satisfy those who are looking for inspiration and an intense taste sensation.

Los aromas, sabores y texturas de la ostra, se forjan por varios factores: la naturaleza y la calidad del plancton con el que se alimenta, así como su origen y el “terruño” donde se desarrolla, nos darán unos resultados distintos. Tras décadas de evolución, en Ostras Daniel Sorlut han culminado su oferta en cuatro ostras de sabor único: la **Fine de Claire**, la **Fine de Claire Label Rouge**, la **Spéciale de Claire** y la **Spéciale Daniel Sorlut**.

*The aromas, flavours and textures of the oysters are shaped by several factors. The nature and quality of the plankton upon which they feed, as well as their origins and the terroir where they are grown, all provide differing results. After decades of evolution, Daniel Sorlut Oysters propose four oysters of unique flavour: the **Fine de Claire**, the **Fine de Claire Label Rouge**, the **Spéciale de Claire** and the **Spéciale Daniel Sorlut**.*



FINE DE CLAIRE

Es una ostra clásica creada según un riguroso proceso de producción. Su cría puede durar hasta 4 años. Para su finalización se deposita 4 semanas (a 3 kg/m² en invierno y 1 kg/m² en verano), en pequeños estanques del bajo de Marennes Oléron, llamados claires, alimentados en agua preservada, con el fin de endurecer su cáscara y afinar su carne. Es una ostra que tiene una carne entre el 7 y el 10,5 % de su peso total. En boca es “rica en agua” y desvela un sabor muy yodado, que provoca un intenso gusto a océano.

It is a classic oyster which follows a rigorous production process. Its development can last up to 4 years. To complete its maturation, it is placed in small ponds, called claires, for 4 weeks in the lower Marennes Oléron area (3 kg per m² in winter and, 1 kg per m² for 2 weeks in summer), fed in preserved water in order to harden its shell and refine its meat. It is an oyster whose meat represents between 7 % and 10.5 % of its total weight. On the palate, it tastes “rich in water” and reveals a very iodized flavor and an intense taste of the ocean.



SPÉCIALE DE CLAIRE

Criada en los parques durante 3 a 4 años y con una finalización en los estanques de Marennes Oléron durante 4 semanas (a 3 kg/m² en invierno y 1 kg/m² en verano), la Spéciale de Claire dispone de una masa de carne superior al 10'5% de su peso total, presentando una textura más firme. En boca, es el sabor a avellana el que resalta la finura de esta ostra de gusto intenso, tan buscado por los amantes de este bivalvo.

Developed in parks over 3 to 4 years and finally matured in the ponds of Marennes Oléron for 4 weeks (3 kg per m² in winter and 1 kg per m² in summer), the Spéciale de Claire contains a meat mass that represents 10.5 % of its total weight and offers a firmer texture. In the mouth, it is the hazelnut flavour that highlights the fineness of this intense tasting oyster, so sought after by the lovers of this bivalve mollusc.



SPÉCIALE DE CLAIRE LABEL ROUGE

La calificación Label Rouge es una Certificación de Calidad que se concede a los productores que responden al cumplimiento de estrictos criterios para su obtención. Esta calificación se renueva anualmente. El particular color verde de esta ostra Fine de Claire Label Rouge es el específico de los productos de la cuenca de Marennes Oléron y proviene del pigmento del alga unicelular Navícula azul, que vive en los estanques y colorea las branquias de la ostra cuando filtra el agua. Esta alga no influye en su sabor, pero otorga a la ostra una preciosa tonalidad.

The Label Rouge grade is a Quality Certificate awarded to producers who meet the strict criteria of production. The rating is reviewed every year. Daniel Sorlut Oysters was one of the first companies to achieve this award and has received it continuously since its creation in 1989. The particular green colour of the Fine Oyster de Claire Label Rouge oyster is one of the specific characteristics of the production of the Marennes Oléron basin and comes from the pigment of the single-cell alga Navicula ostrea, which lives in the ponds and gives that colour to the gills of the oyster when it filters the water. This alga does not affect the taste, but gives the oyster a beautiful tinge.



SPÉCIALE DANIEL SORLUT

La joya de la corona Sorlut. Reconocida internacionalmente por su excelencia, la ostra Spéciale Daniel Sorlut, presenta una carne excepcional, firme y untuosa, que se sitúa entre un 13 y un 16 % de su peso total. Esta ostra es la preferida por los Chefs más prestigiosos del planeta para presentar o cocinar a sus clientes. Reconocerla es fácil: una singular textura delicada y fundente, así como por su carne, que es más abundante que en cualquier otra. En boca su sabor nos envuelve todo el paladar. Yodada y sabrosa al principio, nos desvela más tarde un pico de sabor de avellana, finalizando con una nota casi dulce. No hay palabras para definir exactamente las sensaciones gustativas que sólo podemos experimentar saboreándola.

The jewel in the Sorlut crown. World renowned for its excellence, the Spéciale Daniel Sorlut oyster offers exceptional, firm and creamy meat that represents between 13 % and 16 % of its total weight. This is the oyster preferred by the most prestigious chefs around the world. It is easy to recognise by its unique and delicate texture, as well as its meat, which is more abundant than in any other oyster. In the mouth, the taste expands around the whole palate. At first iodized and flavoursome, it later reveals a hint of hazelnut and finishes with an almost sweet tone. No words can exactly define the taste sensations that can only be experienced by savouring it.

El cultivo del bivalvo se realiza en la costa francesa de la región de Charente-Maritime, justo en la desembocadura del río Charente, en la superficie del delta de Marennes Oléron, de 3000 hectáreas. Desde hace siglos esta área de cultivo ha sido la elegida por los criadores de ostras. Con aguas poco profundas y tranquilas, las algas han prosperado abundantemente. Parcelas de agua salada conectadas por una red de canales y alimentadas en función de las mareas, las claires ofrecen el entorno óptimo para que nuestra ostra reciba los nutrientes necesarios para su crecimiento.

Our farming takes place on the French coast of the Charente-Maritime region, at the mouth of the river Charente, within the 3000 hectare Marennes Oléron delta. For centuries, this area has been chosen by oyster farmers due to its shallow, calm waters where algae thrive abundantly.

Our saltwater plots, known as claires, are connected by a network of channels and are fed by the tides which offer the optimal environment for our oysters to receive the necessary nutrients for growth.

Spéciale Daniel Sorlut

Esta ostra requiere máxima atención y es fruto de rigurosas selecciones a lo largo de su crecimiento, durante el que se atiende a las más estrictas condiciones definidas por nuestra firma para su cría.

This oyster requires the utmost care and attention and is the fruit of a rigorous selection process throughout its development during which it must meet the strictest refining criteria determined by our firm.

Sólo la experiencia de Ostras Daniel Sorlut, desde 1930, les permite decidir cuándo debe producirse exactamente el traslado del parque de las aguas saladas de Marennes, donde se inicia su cría, a las aguas frías y playas de arena de Normandía, ricas en fitoplancton, donde permanecerá su último año.

The extensive know-how of Daniel Sorlut Oysters, dating from 1930, determines the optimal moment to relocate the oyster from the saltwater park of Marennes, where its refining begins, to the cooler waters and sandy beaches of Normandy, rich in phytoplankton, where it remains during its last year.



AMAYA VALDEMORO



VALORES DE ALTURA

HIGH VALUES



Considerada la mejor jugadora española de baloncesto de la historia, Amaya Valdemoro Madariaga (Alcobendas, 1976) ha sido el deportista español más internacional.

Amaya respresenta fuerza de voluntad y espíritu de superación. Sus redes sociales echan humo. Comentarista de televisión, desarrolla ahora también con pasión nuevas facetas: blogera, ponente y motivadora de empresas.

“Yo me fui de casa a los 14 años para poder hacer lo que más me gustaba que era jugar al baloncesto, mi pasión y lo que ha sido mi vida.”

Desde los ocho años hasta los trece practicó el atletismo y el baloncesto, que, al principio, era sólo un hobby pero que luego acabó convirtiéndose en su profesión. Entregada a su pasión, el baloncesto, sigue promocionando el deporte en todos los rincones del país. En julio celebra el Campus Amaya Valdemoro, para chicas y chicos de entre 8 y 18 años que quieren seguir formándose como jugadores y también como personas.



Considered the best Spanish basketball player in history, Amaya Valdemoro Madariaga (Alcobendas, 1976) has been the most international Spanish athlete.

Amaya represents strength of will and spirit of achievement. Her social networks are on fire. Besides being a TV host, she also develops with passion new sides: blogger, speaker and business coach.

“I left home at the age of 14 to be able to do what I liked best: playing basketball, my passion and my life.”

From the age of eight to thirteen she practiced athletics and basketball, which, at first, was only a hobby but becoming later her profession. Committed to her passion; basketball, she continues to promote the sport throughout the country. In July, she organizes the ‘Amaya Valdemoro Camp’, for girls and boys between 8 and 18 years who want to continue developing as basketball players and as human beings.







La tradición del placer
A tradition of passion



DANIEL SORLUT
OSTRAS

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

MF: ¿Su plato favorito es...?

AV: Soy muy de cuchara, cualquier legumbre es gloria para mí.

MF: ¿De pequeña era una estudiante...?

AV: Regular.

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

AV: Todos porque no me gusta nada el vino.

MF: ¿Una ciudad...?

AV: Madrid.

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

AV: La honestidad.

MF: ¿Y la que más detesta...?

AV: La falsedad y el egoísmo.

MF: ¿El viaje pendiente...?

AV: Japón y los fiordos noruegos.

MF: ¿En su nevera siempre hay...?

AV: Agua.

MF: *Your favourite dish is...?*

AV: *I am a spoon person; any veggie stew tastes like heaven.*

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

AV: *Average.*

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

AV: *Everyone, because I don't like wine at all.*

MF: *A city?*

AV: *Madrid.*

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

AV: *Honesty.*

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

AV: *Deceit and selfishness.*

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

AV: *Japan and the Norwegian Fjords.*

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

AV: *I Water.*



MF: ¿Un personaje al que admira...?

AV: No tengo ninguno en especial. Me quedo con las cosas buenas de la gente a quien admiro, pero nadie en particular.

MF: ¿Un libro que le marcó...?

AV: Martes con mi viejo profesor.

MF: ¿Lo mejor del deporte es...?

AV: Las sensaciones que tenemos tanto en la victoria como en la derrota y, por supuesto, ganar.

MF: ¿Un fin de semana ideal sería...?

AV: No trabajar e irme de vacaciones. Pensé que al dejar el deporte tendría fines de semana libre, me equivoqué...

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

AV: El indomable de Will Hunting.

MF: ¿Aquella canción que le transforma...?

AV: Me gustan muchas canciones.

Depende del estado ánimo en el que me encuentre me pongo un estilo u otro de música.

MF: ¿Si no fuera deportista sería...?

AV: No lo he contemplado nunca, no entraba en mis planes, pero me hubiese encantado ser pintora.

MF: ¿Nunca perdonaría...?

AV: Creo que hay que saber perdonar, aunque luego ya nada vuelva a ser lo mismo.

MF: ¿El plato de la infancia que recuerda...?

AV: Los cocidos de mi abuela y sus platos de patatas fritas.

MF: ¿De mayor le gustaría ser...?

AV: Igual de feliz que ahora.

MF: ¿En su maleta siempre hay...?

AV: Mejor diría que en mi maleta siempre falta espacio.

MF: ¿Su lema es...?

AV: No dejes para mañana lo que puedas hacer hoy.

MF: A person you admire?

AV: No one. I like to hold to the good things that people do.

MF: A book that left its mark on you?

AV: Tuesdays with Morrie by Mitch Albom.

MF: The best part of sports is...?

AV: The feelings experienced when we succeed and when we lose, and of course, winning.

MF: An ideal weekend would be...?

AV: Having free time for myself and not working. I thought that after retiring I would have free weekends, but I was wrong...

MF: A film that you don't get tired of watching?

AV: Good Will Hunting by Gus Van Sant.

MF: A song that transforms you?

AV: I love a lot of songs. Depending on how I'm feeling I change the genre I listen to.

MF: If you weren't a basketball player you would be...?

AV: I never thought about it. It was not in my plans, but I would have loved to be a painter.

MF: You would never forgive...?

AV: I believe in forgiveness, although things will never be the same.

MF: A dish that you remember from your childhood?

AV: My grandma's stews and her chips.

MF: When you're older, you'd like to be...

AV: As happy as I am now.

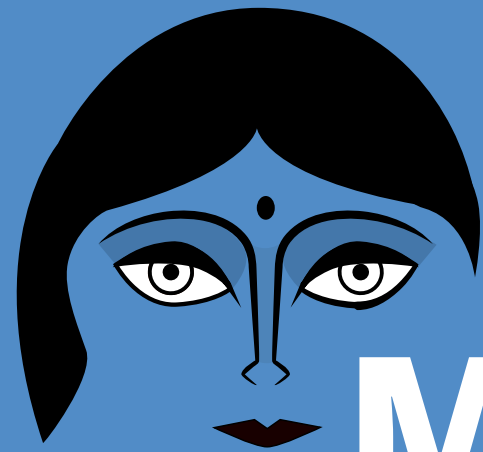
MF: In your suitcase, there's always...?

AV: I'd better say that in my suitcase there is always lack of space.

MF: Your motto is...?

AV: 'Don't put off until tomorrow what you can do today.'





పల్లెటూరు - పుణ్యక్షేత్రం

Mujeres libres, pueblos que avanzan

En los últimos 20 años **han dejado de nacer 10 millones de niñas** en la India solo por el hecho de ser niñas.

Colabora. mujereslibres.org

Únete
Hazte socia/o
mujeres-libres.org
900 111 300



Transforma la sociedad en humanidad

#mujereslibres

Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide



UN AGUA DE ALTURA

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



PORQUÉ OFRECER VILAS DEL TURBÓN A SUS CLIENTES

ES AGUA MINERO-MEDICINAL

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

LA ALTURA DEL MANANTIAL

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

SER AGUA EMERGENTE

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

ES AGUA MINERAL NATURAL, DE MINERALIZACIÓN DÉBIL

Con efecto diurético idóneo para cálculos renales.

BAJA EN SODIO

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

TEMPERATURA CONSTANTE EN EL PUNTO DE EMERGENCIA DE 9° C



PREMIO AL SABOR SUPERIOR POR ITQI

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

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

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

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

Albacete



RESTAURANTE PINCELÍN

Comida autóctona, cocina actual.

pincelin@tvalmansa.es

Tel. 967 340 007

Diego y Pedro Blanco

Las Norias, 10.

02640 Almansa [Albacete]

Almería



RESTAURANTE TERRAZA CARMONA

Tradicional almeriense, creativa y de mercado.

terrazacarmona@terrazacarmona.com

Tel. 950 390 760

Familia Carmona Baraza

C/ del Mar, 1 | 04620 Vera [Almería]

Alicante



RESTAURANTE BATISTE

Cocina mediterránea.

info@restaurantebatiste.es

Tel. 965 411 485 | 965 411 186

José López Fuentes y familia

Pérez Ojeda, 6

03130 Santa Pola | [Alicante]



RESTAURANTE JUAN MORENO

Cocina almeriense actualizada.

info@restaurantejuanmoreno.es

Tel. 950 393 051

Juan Moreno Teruel

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

Asturias



RESTAURANTE CASA CONRADO

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

Barcelona



RESTAURANTE BOTAFUMEIRO

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



RESTAURANTE REAL BALNEARIO

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



RESTAURANTE GORRÍA

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



RESTAURANTE RÍAS DE GALICIA

Marisquería.

info@riasdegalicia.com

Tel. 934 248 152

Cándido Iglesias

C/ Lérida, 7 | 08004 Barcelona



RESTAURANTE MESÓN DEL CID

Cocina castellana.

mesondelcid@mesondelcid.es

Tel. 947 208 715

Familia López Alzaga-Pascual e hijos

Pza. Santa María, 8 | 09003 Burgos

Burgos



RESTAURANTE CASA OJEDA

Cocina castellana actualizada.

ojeda@restauranteojeda.com

Tel. 947 209 052 | 947 206 440

Familia Carcedo Ojeda

C/ Vitoria, 5.

09004 Burgos

Cádiz



RESTAURANTE ANTONIO

Cocina tradicional y de mercado.

info@antoniohoteles.com

Tel. 956 439 542 | 956 439 141

Familia Mota Verdejo

Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1

11393 Zahara de los Atunes [Cádiz]



RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodecadiz.com

Tel. 956 211 068

Mayte Córdoba Serrano

San Félix, 15

11002 Cádiz



RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodelpuerto.com

Tel. 956 870 952

Fernando Córdoba Serrano

Av. Fuentebravía, Km. 0,5

11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



RTE. VENTORRILLO EL CHATO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@ventorrilloelchato.com

Tel. 956 250 025 | 956 257 116

José Manuel Córdoba Serrano

Vía Augusta Julia, s/n.

Ctra. Cádiz-San Fernando | 11011 Cádiz



RESTAURANTE MESÓN EL COPO

Cocina de mercado.

elcopo@elcopo.es

Tel. 956 677 710 | 956 677 691

Manuel Moreno Rojas

Almadraba, 2.

11379 Palmones, Los Barrios [Cádiz]

Córdoba



LA CASA DE ELENA & JUAN LUIS

Especialidad en cerdo ibérico.

casaelenayjuanluis@gmail.com

Tel. 648 540 684 | 619 503 845

Juan Luis Muñoz Manella e Isabel Lois

Calle Santísima Trinidad, 23

11380 Tarifa

[Cádiz]



RESTAURANTE ALMUDAINA

Cocina de la zona y de mercado.

almudaina@restaurantealmudaina.com

Tel. 957 474 342

Pza. Campo Santo de

Los Santos Mártires, 1

14004 Córdoba

Cantabria



RESTAURANTE BOGA BOGA

Cocina marinera, producto de temporada.

restaurantebogaboga@gmail.com

Tel. 942 710 150

Antonio Gutiérrez Cortabitarte

Pza. Mayor del Fuero, 10

39540 San Vicente de la Barquera [Cantabria]



RESTAURANTE EL CABALLO ROJO

Antigua cocina de Córdoba con ciertos platos mozárabes.

elcaballorojo@elcaballorojo.com

Tel. 957 475 374

José García Marín

Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

Granada



RESTAURANTE EL CHURRASCO

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



RESTAURANTE CHIKITO

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

Gerona



RESTAURANTE DURÁN HOTEL

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



RESTAURANTE OLEUM

Cocina tradicional.
gregoriogarcia@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
 Tel. 958 486 134 | 958 486 381
 Miguel y José Pedraza Velázquez
 Ctra. Sierra Nevada, km. 5,5
 50011 Cenes de la Vega [Granada]



RESTAURANTE AMPARITO ROCA

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



RESTAURANTE LAS TINAJAS

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



RESTAURANTE EL DONCEL

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

Huelva



RESTAURANTE AZABACHE

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

La Coruña



RESTAURANTE A LA BRASA

Cocina tradicional gallega, carnes y pescados a la brasa, mariscos de las Rías.
info@restaurantealabrasa.es
Tel. 981 270 727
Gasthof S.L.
C/ Juan Flórez, 38
15004 La Coruña

Jaén



RESTAURANTE JUANITO

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



RESTAURANTE O'PARRULO

Cocina tradicional gallega.
info@oparrulo.com
Tel. 981 318 653 | 981 317 403
José Martínez Vidal
Av. de Catabois, 401
15405 Ferrol [La Coruña]

Las Palmas de G.C.



RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO

Cocina gallega.

administracion@riberadelriomino.com

Tel. 928 264 431

Rafael Pulido García y Lydia

Olof Palme, 21

35010 Las Palmas [Gran Canaria]



RESTAURANTE LA SACRISTIA

Cocina de mercado, especialidad en bacalao.

info@la-sacristia.es

Tel. 915 220 945

Valentín Galán

Pza. Pedro Cerolo, 1

28004 Madrid

Madrid



RESTAURANTE CASA LUCIO

Cocina castellana y de mercado.

info@casalucio.es

mari@casalucio.es

Tel. 913 653 252 | 913 658 217

Lúcio Blázquez y Familia

Cava Baja, 35 | 28005 Madrid



RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@latrainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Miguel García Gómez

Lagasca, 60 | 28001 Madrid



RESTAURANTE 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



RESTAURANTE O'PAZO

Cocina de pescados y mariscos.

opazo@opazo.es

Tel. 915 532 333 | 915 343 748

Evaristo García Gómez

Reina Mercedes, 20

28020 Madrid



RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid

Málaga



RESTAURANTE SANTIAGO

Cocina mediterránea.

reservas@restaurantesantiago.com

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

Av. Duque de Ahumada, 5
29602 Marbella [Málaga]

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

Mallorca



RESTAURANTE CABALLITO DE MAR

Cocina vanguardista y moderna.

eventos@caballitodemar.info

Tel. 971 721 074

Toni Gil, Jr.

Paseo Sagrega, 5 | 07012 Palma de Mallorca



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA LOS CHURRASCOS

Cocina regional y de mercado.

reservas@loschurrascos.com

Tel. 968 136 028 | 968 136 144

José María Alcaraz Pérez y Josefa Ortas López
Av. Filipinas, 13 | 30366 El Algar, Cartagena

San Sebastián



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 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

Palencia



RESTAURANTE CASA LUCIO PALENCIA

Cocina tradicional castellana
y de mercado.

info@lucioasadorgastrobar.com

Tel. 979 748 190

Don Sancho, 2 | 34001 Palencia

Segovia



RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional
castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia

Sevilla



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

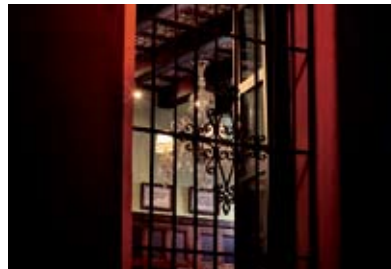
Cocina tradicional segoviana
con toques de innovación.

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 MANOLO MAYO

Cocina tradicional andaluza.

restaurant@manolomayo.com

Tel. 955 811 086

Hermanos Mayo Cabrera

Av. de Sevilla, 29

41720 Los Palacios y Vilafranca [Sevilla]

Soria



RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO

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



EL CAPRICHINO DE LOS TORRES

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

Toledo



RESTAURANTE ADOLFO

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

Valencia



RESTAURANTE LA NORIA

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

Valladolid



RESTAURANTE PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

marketing@vinotintovalladolid.es

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4

47001 Valladolid

Zaragoza



RESTAURANTE EL CACHIRULO

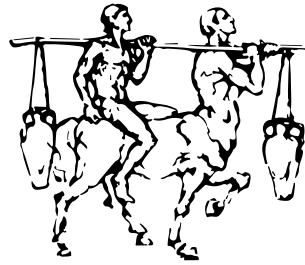
Tipo de cocina: aragonesa y de mercado.

esther@elcachirulo.es

congresos@elcachirulo.es

Tel. 976 460 146. Jesús Acín

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



ONTAÑÓN
BODEGA - MUSEO



PASIÓN POR LA VIÑA, PASIÓN POR EL VINO, PASIÓN POR EL ARTE.
PASSION FOR THE VINEYARD, PASSION FOR WINE, PASSION FOR ART.

www.ontanon.es



“Tierra y mito”

MORROFINO

DECENAS DE RESTAURANTES | DÉCADAS DE EXPERIENCIA

UNA ÚNICA APP

Descárgala Ahora

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

MORROFINO | La App de los Restaurantes de Buena Mesa España

