

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

FEBRERO 2024

PAU GASOL

EL PÍVOT INQUIETO

BIO

RIQUEZA GASTRONÓMICA

CORDERO

RECETAS DE BUENA MESA

BUENA MESA

GUÍA DE RESTAURANTES

ROMERO, ANSÓN,

ROCA, PAGÁN,

MORILLO,

&+

PAU GASOL

THE RESTLESS PIVOT

BIO

GASTRONOMIC WEALTH

LAMB

BUENA MESA RECIPES

BUENA MESA

RESTAURANTS GUIDE

ROMERO, ANSÓN,

ROCA, PAGÁN,

MORILLO,

&+



EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Ya falta muy poco para celebrar nuestro gran encuentro anual, el Capítulo Familiar y 50 Aniversario de la Asociación, que este año se lleva a cabo en la mediterránea ciudad de Ceuta, donde nuestro querido compañero, Rafael Carrasco de El Refectorio, ha preparado con sumo esfuerzo un evento inolvidable, con el soporte de Servicios Turísticos, de la Consejería de Comercio, Turismo y Empleo.

Explorar la cocina ceutí es adentrarse en los orígenes de los ingredientes, como su espectacular atún. Sus fogones, con una larga historia, han sabido evolucionar con creatividad y cuidado, preservando lo mejor de la tradición culinaria. Ceuta, con su rica historia y diversidad cultural, representa un destino turístico que abraza la autenticidad y la hospitalidad. En el ámbito de la restauración gastronómica, los valores que definen a Ceuta se centran en la excelencia culinaria, la preservación de las tradiciones locales y el compromiso con la calidad de los productos.

Ceuta es una preciosa ciudad, moderna y abierta al mar, llena de luz y de agradables temperaturas. Tendremos ocasión de conocer la gastronomía caballa en profundidad y descubrir el magnífico patrimonio cultural ceutí. Las actividades incluyen el paso por restaurantes y establecimientos como El Oasis, El Cielo y el Hotel Parador de la Muralla.

Quiero felicitar a los Restaurantes de Buena Mesa de España por cumplir 50 años de Asociación, a aquellos hombres y mujeres de antes de que existieran las guías de viaje. Hoy seguimos en el candelero, proporcionando alegría y felicidad por cada rincón de esta piel de toro. Seguimos ayudando a que el talento de nuestros hijos estén a la altura de esos padres. En esencia, somos grandes familias apasionadas por nuestro oficio.

¡Orgullosos de la Buena Mesa!

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

EDITORIAL



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES

Dear MORROFINO:

There is very little left to celebrate our great annual meeting, the Family Chapter and 50th Anniversary of the Association, which this year takes place in the Mediterranean city of Ceuta, where our dear colleague, Rafael Carrasco from El Refectorio, has carefully prepared effort an unforgettable event, with the support of Tourist Services, of the Ministry of Commerce, Tourism and Employment.

Exploring Ceuta cuisine means delving into the origins of the ingredients, such as its spectacular tuna. Its kitchens, with a long history, have been able to evolve with creativity and care, preserving the best of culinary tradition. Ceuta, with its rich history and cultural diversity, represents a tourist destination that embraces authenticity and hospitality. In the field of gastronomic restoration, the values that define Ceuta focus on culinary excellence, the preservation of local traditions and the commitment to the quality of the products.

Ceuta is a beautiful city, modern and open to the sea, full of light and pleasant temperatures. We will have the opportunity to learn about mackerel gastronomy in depth and discover the magnificent cultural heritage of Ceuta. Activities include visiting restaurants and establishments such as El Oasis, El Cielo and the Hotel Parador de la Muralla.

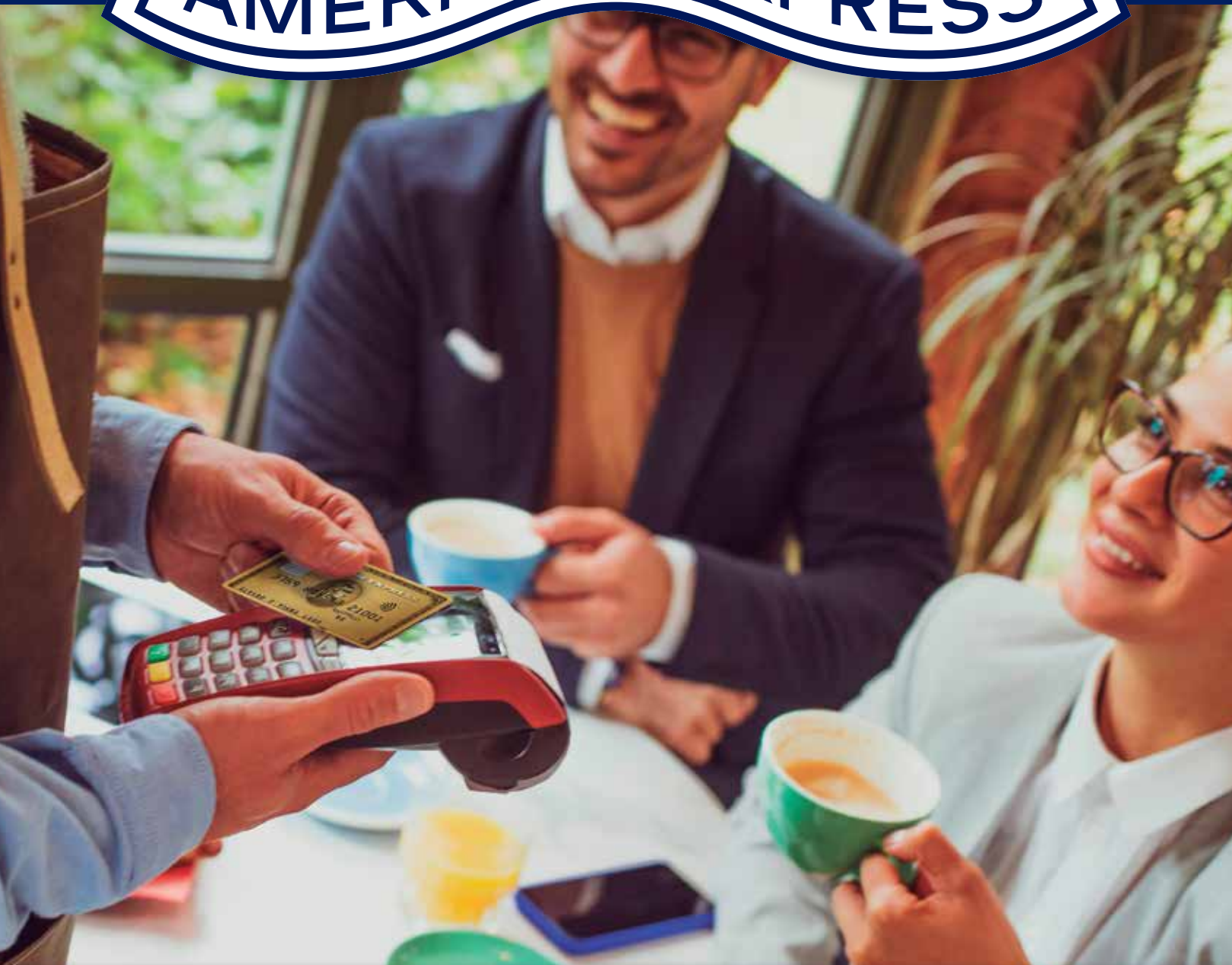
I want to congratulate the Good Table Restaurants of Spain for celebrating 50 years of Association, to those men and women from before travel guides existed. Today we are still in the spotlight, providing joy and happiness in every corner of this bull's skin. We continue to help our children's talents match those of their parents. In essence, we are big families passionate about our craft.

Proud of Buena Mesa!

Adolfo Muñoz
President of Restaurantes
de Buena Mesa España

La Tarjeta para restaurantes The Card for restaurants

AMERICAN EXPRESS



Busca el distintivo de American Express
en la puerta del restaurante.

Look for the American Express decal
on the door of the restaurant.



DON'T *live life* **WITHOUT IT™**

MORROFINO

La Nueva Gastronomía de Madrid Fusión Rafael Ansón	06	<i>The New Gastronomy of Madrid Fusion Rafael Ansón</i>
BIO Riqueza Gastronómica de España	08	<i>BIO Gastronomic Wealth of Spain</i>
Isabel Mijares. Vino y Vida In Memoriam Mar Romero	22	<i>Isabel Mijares. Wine and Life In Memoriam Mar Romero</i>
Ingredientes & Recetas CORDERO	24	<i>Ingredients & Recipes LAMB</i>
Al elegir un restaurante, cuánto nos influye un buen servicio y atención al cliente Nuria Nicolau	36	<i>When choosing a restaurant, how much does good service and customer service influence us? Nuria Nicolau</i>
Tradicición y Tendencia Manel Morillo	42	<i>Tradition and Trend Manel Morillo</i>
MUST HAVE	44	<i>MUST TASTE</i>
El Asiático Tomás M. Pagán	46	<i>The Asiático Tomás M. Pagán</i>
PAU GASOL El Pívor Inquieto	48	<i>PAU GASOL The Restless Pivot</i>
El Salario de los Empresarios Lorenzo Roca	58	<i>The Salary of Entrepreneurs Lorenzo Roca</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: El Ayuntamiento de Barcelona y la Gasol Foundation suman esfuerzos por la promoción de los hábitos saludables en las escuelas de la ciudad" by BcnSantMartí se licencia con un CC BY 2.0.

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

Colaboran | Sponsored by



La Nueva Gastronomía de Madrid Fusión

Cuando se creó, en 2003, **Madrid Fusión fue una revolución para el mundo gastronómico**. Un congreso pionero que congregó, en Madrid, a algunos de los mejores cocineros del mundo, artistas de la alta cocina.

He tenido la suerte de ser partícipe como miembro del Comité de Honor, desde su creación, y he podido observar de primera mano la **evolución que ha experimentado** a lo largo de todos estos años.

Lo que empezó como un lugar de encuentro para los grandes de la cocina a nivel internacional, como un escenario donde exponer al mundo sus últimas creaciones culinarias, se ha convertido en algo más amplio y global que **abarca no solo la cocina, sino toda la cadena alimentaria**, desde la producción agroalimentaria hasta la industria, la distribución y el comercio y, por supuesto, la hostelería.

Y, en las últimas ediciones, organizadas por **Vocento Gastronomía** y su director **Benjamín Lana**, la materia prima ha cobrado especial importancia, los alimentos y bebidas de calidad, la producción y la industria alimentaria.

Protagonismo de la materia prima

Con la denominación “**Madrid Fusión, Alimentos de España**”, los stands se han convertido en expositores donde las empresas de alimentación y los productores de las diferentes regiones exponen sus mejores productos.

Por supuesto, los chefs aún generan la máxima expectación, pero también las **conferencias de los productores, enólogos, pasteleros o panaderos**. Algo que tiene mucho sentido porque, sin la producción y la industria, no podría haber cocina de ningún tipo, y sin una materia prima de calidad, la cocina nunca podrá alcanzar la excelencia.

La Nueva Gastronomía

Por otro lado, se han introducido nuevas temáticas para dar respuesta a las exigencias de la sociedad actual. La **Nueva Gastronomía** demanda una alimentación **saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria** y, para ello, es preciso analizar los retos y soluciones que se plantean, de la mano de los mejores expertos y profesionales del sector.

Cuestiones como la importancia de la nutrición y los hábitos saludables, la seguridad alimentaria, el problema de la España vaciada o del cambio climático, los nuevos ingredientes, las tendencias de consumo, la aplicación de la tecnología y la inteligencia artificial, son algunos de los temas que se han planteado en las diferentes mesas redondas, ponencias y talleres.

The New Gastronomy of Madrid Fusion

When it was created in 2003, **Madrid Fusión** was a revolution for the gastronomic world. A pioneering congress that brought together, in Madrid, some of the best chefs in the world, artists of haute cuisine.

I have been fortunate to be a member of the Honor Committee since its creation, and I have been able to observe first-hand **the evolution it has experienced** over all these years.

What began as a meeting place for the greats of international cuisine, as a stage where they can expose their latest culinary creations to the world, has become something broader and more global that **encompasses not only the kitchen, but the entire chain.** food, from agri-food production to industry, distribution and commerce and, of course, hospitality.

And, in the latest editions, organized by **Vocento Gastronomía** and its director **Benjamín Lana**, raw materials, quality food and beverages, production and the food industry have gained special importance.

Prominence of the raw material

With the name "**Madrid Fusion, Foods from Spain**", the stands have become exhibitors where food companies and producers from different regions exhibit their best products.

Of course, the chefs still generate maximum expectation, but so do the **conferences by producers, winemakers, pastry chefs or**

bakers. Something that makes a lot of sense because, without production and industry, there could be no cuisine of any kind, and without quality raw materials, cuisine will never be able to achieve excellence.

The New Gastronomy

On the other hand, new themes have been introduced to respond to the demands of today's society. The **New Gastronomy** demands a **healthy, supportive, sustainable and satisfactory diet** and, to achieve this, it is necessary to analyze the challenges and solutions that arise, with the help of the best experts and professionals in the sector.

Issues such as the importance of nutrition and healthy habits, food safety, the problem of emptied Spain or climate change, new ingredients, consumer trends, the application of technology and artificial intelligence, are some of the topics that have been raised in the different round tables, presentations and workshops.



Rafael Ansón

Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía

ALIMENTOS ECOLÓGICOS | ORGANIC FOOD

+

BIO

Riqueza Gastronómica de España | *Gastronomic wealth of Spain*

Las declaraciones de Segolene Royale, exministra francesa de Medio Ambiente, han generado controversia en torno a la industria alimentaria ecológica española y su uso en los restaurantes.

The statements of Segolene Royale, former French Minister of the Environment, have generated controversy around the Spanish organic food industry and its use in restaurants.



BR

—

O







En el vasto panorama de la gastronomía española, los alimentos BIO, también conocidos como orgánicos, han emergido como una opción cada vez más popular y respetada. La rica diversidad del terreno español y el compromiso con la sostenibilidad han permitido que este país sea un líder en la producción de alimentos ecológicos. Sin embargo, recientes declaraciones de Segolene Royale, exministra francesa de Medio Ambiente, han arrojado una sombra sobre la industria alimentaria ecológica española. En este reportaje, exploraremos la excelencia de los alimentos BIO de origen español, las polémicas declaraciones de Royale y la tendencia en su uso en los restaurantes, así como las preferencias de los comensales y hasta qué punto están dispuestos a pagar la diferencia de precio por estos productos.

.....

In the vast panorama of Spanish gastronomy, BIO foods, also known as organic, have emerged as an increasingly popular and respected option. The rich diversity of the Spanish terrain and the commitment to sustainability have allowed this country to be a leader in the production of organic food. However, recent statements by Segolene Royale, former French Minister of the Environment, have cast a shadow over the Spanish organic food industry. In this report, we will explore the excellence of BIO foods of Spanish origin, Royale's controversial statements and the trend in their use in restaurants, as well as the preferences of diners and to what extent they are willing to pay the price difference for these products.





LA DIVERSIDAD BIO DE ESPAÑA

España es un país rico en recursos naturales y cuenta con una amplia variedad de climas y paisajes que favorecen la producción de alimentos BIO. Desde los campos de olivos en Andalucía hasta los viñedos en La Rioja, pasando por las huertas en Valencia y las granjas en Galicia, cada región de España ofrece una gama única de productos orgánicos.

En Andalucía, el aceite de oliva virgen extra es un elemento fundamental en la cocina y se produce de forma ecológica en muchas fincas. En el norte de España, la pesca sostenible proporciona una amplia variedad de pescados y mariscos frescos, mientras que en el interior, las tierras fértiles producen una gran variedad de frutas y verduras orgánicas. Además, la ganadería ecológica es común en todo el país, lo que garantiza la disponibilidad de carne y productos lácteos de alta calidad.

LAS DECLARACIONES DE SEGOLENE

A pesar de la reputación de España como líder en la producción de alimentos ecológicos, las declaraciones de Segolene Royale han causado revuelo en la industria alimentaria. En una entrevista reciente, la exministra francesa de Medio Ambiente criticó las prácticas agrícolas españolas, afirmando que el país carece de una “cultura ecológica” y que sus métodos son “desastrosos para el medio ambiente”.

Estas declaraciones han generado indignación entre los agricultores y defensores de los alimentos ecológicos en España, quienes argumentan que el país ha hecho grandes avances en la promoción de la agricultura sostenible y la producción orgánica. Señalan los numerosos proyectos y programas que fomentan las prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, así como los esfuerzos para reducir el uso de pesticidas y fertilizantes químicos.

LOS BIO EN LOS RESTAURANTES

En los restaurantes españoles, los alimentos BIO son una presencia constante en los menús, desde platos de verduras frescas y ensaladas orgánicas hasta carnes y pescados de origen sostenible. Muchos establecimientos han hecho de la cocina con ingredientes ecológicos una parte integral de su identidad culinaria, promoviendo la agricultura local y apoyando a los productores ecológicos de la región.

THE BIO DIVERSITY OF SPAIN

Spain is a country rich in natural resources and has a wide variety of climates and landscapes that favor the production of BIO foods. From the olive fields in Andalusia to the vineyards in La Rioja, orchards in Valencia and farms in Galicia, each region of Spain offers a unique range of organic products.

In Andalusia, extra virgin olive oil is a fundamental element in cooking and is produced organically on many farms. In northern Spain, sustainable fishing provides a wide variety of fresh fish and seafood, while in the interior, fertile lands produce a wide variety of organic fruits and vegetables. Furthermore, organic livestock farming is common throughout the country, ensuring the availability of high-quality meat and dairy products..

SEGOLENE'S STATEMENTS

Despite Spain's reputation as a leader in organic food production, Segolene Royale's statements have caused a stir in the food industry. In a recent interview, the former French Environment Minister criticized Spanish agricultural practices, stating that the country lacks an “ecological culture” and that its methods are “disastrous for the environment.”

These statements have generated outrage among farmers and organic food advocates in Spain, who argue that the country has made great strides in promoting sustainable agriculture and organic production. They point to the numerous projects and programs that encourage environmentally friendly agricultural practices, as well as efforts to reduce the use of pesticides and chemical fertilizers.

BIO IN RESTAURANTS

In Spanish restaurants, BIO foods are a constant presence on the menus, from fresh vegetable dishes and organic salads to sustainably sourced meats and fish. Many establishments have made cooking with organic ingredients an integral part of their culinary identity, promoting local agriculture and supporting organic producers in the region.





A pesar de la controversia generada por las declaraciones de Royale, los alimentos BIO de origen español están ganando popularidad en los restaurantes de todo el mundo. Los chefs valoran la calidad y frescura de estos productos, así como su contribución a la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente.

En España, los alimentos BIO son una presencia constante en los menús de muchos restaurantes, desde platos de verduras frescas y ensaladas orgánicas hasta carnes y pescados de origen sostenible. Muchos establecimientos han hecho de la cocina con ingredientes ecológicos una parte integral de su identidad culinaria, promoviendo la agricultura local y apoyando a los productores orgánicos de la región.

COMENSALES Y FACTOR PRECIO

A medida que los consumidores se vuelven más conscientes de la importancia de una alimentación saludable y sostenible, la demanda de alimentos BIO ha aumentado significativamente en los últimos años. Sin embargo, una de las principales barreras para muchos consumidores es el precio más alto de los productos ecológicos en comparación con sus contrapartes convencionales.

Aunque muchos comensales están dispuestos a pagar un poco más por alimentos orgánicos debido a sus beneficios para la salud y el medio ambiente, existe un límite en cuanto a cuánto están dispuestos a gastar. En un estudio reciente, se encontró que la mayoría de los consumidores están dispuestos a pagar hasta un 20% más por productos orgánicos, pero más allá de ese punto, la mayoría encuentra que el precio es prohibitivo.

Sin embargo, con el aumento de la demanda y la disponibilidad de productos BIO, se espera que los precios eventualmente se vuelvan más accesibles. Además, los consumidores están cada vez más dispuestos a pagar un poco más por productos en los que confían y que apoyan sus valores de salud y sostenibilidad.

Despite the controversy generated by Royale's statements, BIO foods of Spanish origin are gaining popularity in restaurants around the world. The chefs value the quality and freshness of these products, as well as their contribution to sustainability and environmental conservation.

In Spain, BIO foods are a constant presence on the menus of many restaurants, from fresh vegetable dishes and organic salads to sustainably sourced meats and fish. Many establishments have made cooking with organic ingredients an integral part of their culinary identity, promoting local agriculture and supporting organic producers in the region.

DINERS AND PRICE FACTOR

As consumers become more aware of the importance of healthy and sustainable eating, demand for BIO foods has increased significantly in recent years. However, one of the main barriers for many consumers is the higher price of organic products compared to their conventional counterparts.

Although many diners are willing to pay a little more for organic foods due to their health and environmental benefits, there is a limit to how much they are willing to spend. In a recent study, it was found that most consumers are willing to pay up to 20% more for organic products, but beyond that point, most find the price prohibitive.

However, with the increase in demand and availability of BIO products, it is expected that prices will eventually become more affordable. Additionally, consumers are increasingly willing to pay a little more for products they trust and that support their health and sustainability values.







EL FUTURO DE LOS BIO ORIGEN ESPAÑA

El futuro de la agricultura y la ganadería ecológica en España se presenta prometedor y lleno de oportunidades. Con un creciente interés por la sostenibilidad y la salud, así como la creciente demanda de alimentos orgánicos por parte de los consumidores, se espera que el sector BIO continúe expandiéndose en los próximos años.

España cuenta con condiciones climáticas y geográficas óptimas para la producción de alimentos ecológicos, lo que la convierte en un lugar privilegiado para este tipo de agricultura y ganadería. La diversidad de sus paisajes, desde las llanuras del centro hasta las montañas del norte y las costas del Mediterráneo, ofrece una amplia variedad de productos que pueden cultivarse y criarse de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Además, el apoyo gubernamental y las políticas agrícolas cada vez más orientadas hacia la sostenibilidad están fomentando el desarrollo del sector BIO en España. Se están implementando medidas para promover la conversión de tierras convencionales a orgánicas, así como programas de apoyo y financiamiento para los agricultores y ganaderos que deseen hacer la transición hacia prácticas más sostenibles.

La creciente conciencia de los consumidores sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible también está impulsando el crecimiento del mercado de alimentos ecológicos en España. Los consumidores están dispuestos a pagar un poco más por productos que se producen de manera ética y respetuosa con el medio ambiente, lo que está generando nuevas oportunidades para los productores orgánicos.

El futuro de la agricultura y la ganadería ecológica en España es prometedor, con un crecimiento continuo impulsado por la demanda de los consumidores, el apoyo gubernamental y las condiciones favorables para la producción sostenible de alimentos.

THE FUTURE OF BIO ORIGIN SPAIN

The future of organic agriculture and livestock farming in Spain looks promising and full of opportunities. With growing interest in sustainability and health, as well as growing consumer demand for organic foods, the BIO sector is expected to continue expanding in the coming years.

Spain has optimal climatic and geographical conditions for the production of organic food, which makes it a privileged place for this type of agriculture and livestock. The diversity of its landscapes, from the central plains to the northern mountains and the Mediterranean coasts, offers a wide variety of products that can be grown and raised in a sustainable and environmentally friendly way.

Furthermore, government support and agricultural policies increasingly oriented towards sustainability are promoting the development of the BIO sector in Spain. Measures are being implemented to promote the conversion of conventional lands to organic, as well as support and financing programs for farmers and ranchers who wish to make the transition to more sustainable practices.

Growing consumer awareness of the importance of healthy and sustainable eating is also driving the growth of the organic food market in Spain. Consumers are willing to pay a little more for products that are produced ethically and environmentally friendly, which is creating new opportunities for organic producers.

The future of organic agriculture and livestock farming in Spain is promising, with continued growth driven by consumer demand, government support and favorable conditions for sustainable food production.

Isabel Mijares. Vino y Vida In Memoriam

El mundo del vino se levantaba esta mañana con la increíble noticia de que anoche 10 de febrero nos habías dejado. Así sin más, sin despedirte, sin alzar una copa por la despedida, a una semana de tu cumpleaños. Una noticia poco elegante, poco fragante, sin notas florales, ni ahumadas, ni fondos de almizcle y sí con poco equilibrio y mucho de acidez y amargor. Todo lo contrario a cualquier vino que hubiera podido gustarte.

Esa dama fea a la que nadie quiere abrirle la puerta, te pilló todavía trabajando antes de irte a la cama y en tu mesa llena de papeles se han quedado las notas organizando el Concurso de Vinos del Real Casino con el que me comprometí contigo para catar el 20 de marzo y tu último billete de avión para ir al Concurso Vinalies en unos días. Trabajando hasta el último segundo de tu vida. Los que te conocíamos sabíamos que iba a ser así, sin descanso hasta el final, en defensa y por el disfrute del vino.

Se queda vacío tu sillón de la Real Academia Española de Gastronomía pero también muchos otros de cualquier capital europea o latinoamericana, incluso aquel tallado de un árbol de la isla de El Hierro que te regalaron y estrenaste con uno de tus puros favoritos y un vino muy especial. Cualquier sillón, cualquier mesa redonda, cualquier micrófono, eran el apoyo idóneo para difundir y comunicar de esa manera tan personal y única.

Inteligente, sagaz, divertida, inagotable, llena de personalidad, irónica y directa; con una memoria privilegiada, recodabas nombres y

apellidos con una facilidad sorprendente, daba igual que fueran personalidades relevantes que trabajadores humildes con los que habías tratado profesionalmente décadas atrás. Tu trato era el mismo para con los que compartías el chato tabernario o la copa de champán.

Has sido el feminismo en persona a base de trabajo. Después de formarte en Burdeos con el llamado Papa del Vino, Emile Peynaud, volviste a España, aceptando el reto de ser la primera mujer en dirigir una bodega y convertirte después en la primera en presidir un Consejo Regulador, el de Valdepeñas, años en los que se consideraba mala suerte el mero hecho de que una mujer entrara en una bodega. De viaje en moto, con puro y vino en mano, todos te consideraron uno más de ellos. Quiero dejar aquí esa frase que tanto me divertía escucharte y que te hice repetir muchas veces: “El hombre es un mal deliciosamente necesario”.

En esa búsqueda incesante de ahora por hacer más cercano el lenguaje del vino fuiste también la primera en reinventarlo para acercarlo a cualquiera, sin distinción. Si hubo críticas por eso (que las hubo), tu ignorancia y tu sordera ante ellas fueron la mejor arma a utilizar para quien no estaba preparado ante tanta agilidad mental.

Ahora todos los que te esperan en la otra orilla del Aqueronte brindarán contigo por lo que nos diste y por tu recuerdo. Cántales esas rancheras que tanto te gustan. Gracias por tanto vino, gracias por tanta vida. ¡Buen viaje, amiga!

Isabel Mijares. Wine and Life In Memoriam

The world of wine woke up this morning with the incredible news that last night, February 10, you had left us. Just like that, without saying goodbye, without raising a glass in farewell, a week before your birthday. Not very elegant news, not very fragrant, without floral or smoky notes, or musk backgrounds and with little balance and a lot of acidity and bitterness. Quite the opposite of any wine you might have liked.

That ugly lady that no one wants to open the door to, caught you still working before going to bed and on your table full of papers are the notes organizing the Real Casino Wine Competition that I agreed to taste with you. on March 20 and your last plane ticket to go to the Vinalies Contest in a few days. Working until the last second of your life. Those of us who knew you knew it was going to be like this, without rest until the end, in defense and for the enjoyment of the wine.

Your chair at the Royal Spanish Academy of Gastronomy is left empty, but so are many others from any European or Latin American capital, even that carving of a tree from the island of El Hierro that they gave you and you debuted with one of your favorite cigars and a very special. Any armchair, any round table, any microphone, were the ideal support to disseminate and communicate in that personal and unique way.

Intelligent, sagacious, fun, inexhaustible, full of personality, ironic and direct; With a privileged memory, you remembered names and surnames with surprising ease, it didn't matter whether they were relevant personalities or humble workers with whom you had dealt professionally decades ago. Your treatment was the same for those with whom you shared the flat tavern

or the glass of champagne. You have been feminism in person through work. After training in Bordeaux with the so-called Pope of Wine, Emile Peynaud, you returned to Spain, accepting the challenge of being the first woman to run a winery and later becoming the first to preside over a Regulatory Council, that of Valdepeñas, years in the that it was considered bad luck for a woman to enter a winery. On a motorcycle trip, with cigar and wine in hand, everyone considered you one of them. I want to leave here that phrase that I enjoyed listening to you so much and that I made you repeat many times: "Man is a deliciously necessary evil."

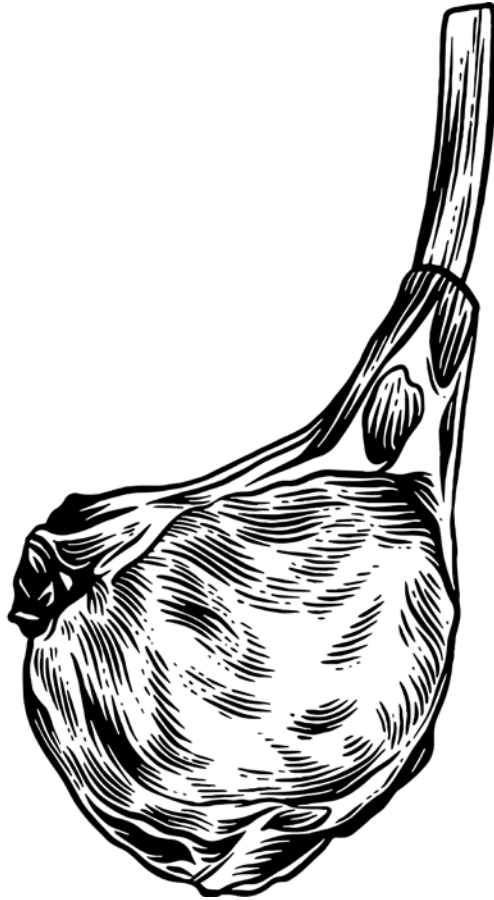
In this incessant search now to make the language of wine closer, you were also the first to reinvent it to bring it closer to anyone, without distinction. If there was criticism for that (which there was), your ignorance and your deafness to them were the best weapon to use for those who were not prepared for such mental agility.

Now all those who await you on the other bank of the Acheron will toast with you for what you gave us and for your memory. Sing to them those rancheras that you like so much. Thank you for so much wine, thank you for so much life. Have a good trip, my friend!



Mar Romero





CORDERO | L A M B

El cordero no solo es un pilar en la cocina tradicional, sino que también es la esencia misma de innumerables platos emblemáticos de nuestra gastronomía.

Lamb is not only a mainstay in traditional cuisine, but it is also the very essence of countless emblematic dishes of our gastronomy.

Sabor | Flavour

Delicado y robusto, con un carácter distintivo que evoca la tierra y las hierbas frescas.

Delicate and robust, with a distinctive character that evokes the earth and fresh herbs

Estación | Season

Dice el refranero: «Enero y febrero preparan el buen cordero». En primavera tiene su mejor sabor.

The proverb says: "January and February prepare the good lamb." In spring it has its best flavor.

Preparación | Cooking Methods

Asado, estofado, parrilla o barbacoa, Cocido o guisado, frito, al horno de barro entre otros.

Roasted, stewed, grilled or barbecued, boiled or stewed, fried, baked in a clay oven, among others.

Combinaciones | Flavour Affinities

Hierbas frescas, vegetales de raíz (zanahorias, patatas, etc), legumbres, frutas (ciruela, manzana).

Fresh herbs, root vegetables (carrots, potatoes, etc.), legumes, fruits (plum, apple).

Maridaje | Pairing

Tintos robustos como un Cabernet Sauvignon, un Syrah o un Merlot para acompañar su intensidad .

Robust reds like Cabernet Sauvignon, and Syrah or Merlot to accompany their intensity.

El cordero ha formado parte de la historia de la humanidad, prácticamente desde sus inicios; como sacrificio predilecto en la mayoría de las religiones. No solo es una carne apreciada en la tradición culinaria local, sino que también ocupa un lugar destacado en una amplia gama de platos emblemáticos de la gastronomía española. Desde los asados tradicionales hasta guisos reconfortantes y sofisticadas preparaciones contemporáneas, el cordero es una pieza clave que aporta sabor y textura distintivos a la mesa española. Su versatilidad en la cocina permite la creación de platos clásicos arraigados en la cultura regional, así como innovadoras interpretaciones que destacan su calidad y excelencia. Desde clásicos estofados hasta innovadoras combinaciones gastronómicas, el cordero se erige como un elemento esencial en la cocina, ofreciendo una experiencia culinaria incomparable.

The lamb has been part of the history of humanity, practically since its beginnings; as a favorite sacrifice in most religions. Not only is it a prized meat in the local culinary tradition, but it also occupies a prominent place in a wide range of emblematic dishes of Spanish gastronomy. From traditional roasts to comforting stews and sophisticated contemporary preparations, lamb is a key piece that brings distinctive flavor and texture to the Spanish table. Its versatility in the kitchen allows the creation of classic dishes rooted in regional culture, as well as innovative interpretations that highlight their quality and excellence. From classic stews to innovative gastronomic combinations, lamb stands as an essential element in the kitchen, offering an incomparable culinary experience.



Caldereta de Cordero

Restaurante El Refectorio, Ceuta.

Chef: Rafael Carrasco Morón.

Ingredientes: Media canal de cordero recental, harina, sal, pimienta, 250 ml Aceite de oliva virgen extra, laurel, 500 ml de vino blanco seco, 500 ml de agua, tres cebollas grandes, una cabeza de ajos pelada, un poco de salsa de pimiento choricero y dos tomates.

Elaboración: Preparamos un refrito con las cebollas, ajos, salsa choricera y los tomates para, más tarde, pasarlo por la batidora. En el recipiente donde haremos el guiso, vertemos el aceite y los trozos de cordero del tamaño que nos guste. Salpimentamos y pasamos por un poco de harina, sellando todos los trozos de carne. Seguidamente, volcamos la salsa del refrito, añadiendo o no agua al gusto y el vino blanco. Es importante que estemos pendientes durante la cocción de añadir agua o no, dependiendo de lo que se consuma durante el guiso. La cocción es mejor a fuego lento.

.....

Caldereta of Lamb

Restaurant El Refectorio, Ceuta.

Chef: Rafael Carrasco Morón.

Ingredients: *Half a recent lamb carcass, flour, salt, pepper, 250 ml extra virgin olive oil, bay leaf, 500 ml of dry white wine, 500 ml of water, three large onions, a peeled head of garlic, a little pepper sauce chorizo and two tomatoes.*

Procedure: *We prepare a sauce with the onions, garlic, chorizo sauce and tomatoes to later put it in the blender.*

In the container where we will make the stew, pour the oil and the pieces of lamb of the size we like. Season with salt and pepper and coat in a little flour, sealing all the pieces of meat. Next, we pour the refried sauce, adding or not adding water to taste and the white wine. It is important that we are aware during cooking whether to add water or not, depending on what is consumed during the stew. Cooking is best over low heat.

.....

Cordero Asado

Restaurante Duque-Marisa Duque, Segovia. Chef: Carlos Martín.

Ingredientes: (para 6 personas): Medio cordero lechal, con su tez, de unos 3 kg partido en dos cuartos, tipo churro, sal gorda, zumo de medio limón, mezclado con 750 ml de agua, preparado la víspera y chorrito de vino blanco.

Elaboración: Encender el horno y calentarlo a unos 210-230 grados. Colocar los 2 cuartos de cordero con las costillas hacia arriba en una cazuela de barro, salarlo con sal gorda, y añadirle 750 ml de agua aproximadamente en la que se ha exprimido medio limón y la cáscara de éste. Meterlo en el horno durante 1 hora aproximadamente. Cuando esté hecho por una parte, se le da la vuelta, se salpica otra vez con sal y se deja dorar a gusto por espacio de unos tres cuartos de hora hasta que tome un bonito color. Se sirve en la misma cazuela de barro con su propio jugo. Se puede acompañar con patatas panadera o a lo pobre, o también con ensalada de lechuga o escarola. Es muy importante dar un corte en la parte de la mano del delantero, para cortar el nervio.



Roast Lamb

Restaurant Duque-Marisa Duque, Segovia. Chef: Carlos Martín.

Ingredients (6 servings): Half suckling lamb, with its complexion, about 3 kg, cut into two quarters, churro style, coarse salt, juice of half a lemon, mixed with 750 ml of water, prepared the day before and a splash of white wine.

Preparation: Turn on the oven and heat it to about 210-230 degrees. Place the 2 quarters of lamb with the ribs facing up in a clay pot, salt it with coarse salt, and add approximately 750 ml of water into which half a lemon and its peel have been squeezed. Put it in the oven for approximately 1 hour. When it is done in one part, turn it over, splash it again with salt and let it brown to taste for about three-quarters of an hour until it takes on a nice color. It is served in the same clay pot with its own juice. It can be served with baked or poor potatoes, or also with lettuce or escarole salad. It is very important to make a cut on the front part of the hand, to cut the nerve.



EN FERREMATINO
TAMARIT, 146
BARCELONA



Costillar de Cordero caramelizado con Mousse de Arándanos

Restaurante Mesón El Copo, Plamones, Cádiz. Chef: Vanessa Moreno.

Ingredientes: 250 gr de costillar de cordero, agua, 100 gr de azúcar, romero, 100 gr de arándanos, 1 cucharada sopera de licor de coco, gelatina de pescado y 100 gr de espárragos trigueros.

Elaboración: Ponemos hervir el agua en una sartén con el azúcar. Una vez que comience a caramelizar, añadimos la costilla de cordero y, a fuego lento, dejamos que caramelice. Una vez terminado, apartamos. En otra sartén salteamos los arándanos con el licor de coco. Una vez terminado, lo pasamos por la licuadora y lo vertemos en una sartén; le añadimos la gelatina de pescado hasta obtener la consistencia deseada. Para su emplatado, utilizaremos un plato llano grande colocando, en un lado el costillar de cordero (bien presentado) y con un aro, le daremos forma a la mousse de arándanos, añadiendo una ramita de romero a un lado y a otro los espárragos trigueros ya cocinados.

Caramelized Lamb Rack with Blueberry Mousse

Restaurant Mesón el Copo, Palmones, Cádiz. Chef: Vanessa Moreno.

Ingredients: 250 g of lamb rack, water, 100 g of sugar, rosemary, 100 g of blueberries, 1 tablespoon of coconut liqueur, fish gelatin and 100 g of wild asparagus.

Preparation: We boil the water in a pan with the sugar. Once it begins to caramelize, add the lamb rib and, over low heat, let it caramelize. Once finished, we set aside. In another pan, sauté the blueberries with the coconut liquor. Once finished, we put it through the blender and pour it into a pan; We add the fish gelatin until we obtain the desired consistency. To plate it, we will use a large flat plate, placing the rack of lamb (well presented) on one side and with a ring, we will shape the blueberry mousse, adding a sprig of rosemary to one side and the wild asparagus to the other. cooked.

.....

.....



Mollete de Mollejas de Cordero a la Moruna

Restaurante El Faro de Cádiz, Cádiz.

Director de Cocina: Mario Jiménez.

Ingredientes: Mollejas de cordero, ajo, perejil, especias marroquíes (Harissa), aceite de oliva virgen extra, pan de mollete elaborado en fuego de leña en Prado del Rey, en la Sierra de Cádiz. **Elaboración:** Salteamos las mollejas hasta que están listas y lo terminamos con una emulsión de harissa, limón y perejil. Lo servimos en un pan de Mollete especial que ha sido elaborado en horno de leña, lo que le otorga un delicioso aroma ahumado muy característico.



Lamb Gizzard “Mollete” Moorish style

Restaurant El Faro de Cádiz, Cádiz.

Kitchen Manager: Mario Jiménez.

Ingredients: Lamb sweetbreads, garlic, parsley, Moroccan spices (Harissa), extra virgin olive oil, muffin bread made over a wood fire in Prado del Rey, in the Sierra de Cádiz. **Procedure:** We sauté the sweetbreads until they are ready and finish it with an emulsion of harissa, lemon and parsley. We serve it in a special Mollete bread that has been made in a wood-fired oven, which gives it a delicious, very characteristic smoky aroma.

.....

Al elegir un restaurante, cuánto nos influye un buen servicio y atención al cliente

El otro día estaba comiendo con mi familia y se acercó un amigo y le preguntamos: “Hola, cuanto tiempo sin verte. ¡Una pregunta! ¿dónde crees que se come mejor ahora aquí en el pueblo?” Y él nos contestó, “en el restaurante X, por su buen servicio, ya que en el resto tienen buen producto, pero el servicio no es igual”.

Estas fueron las palabras exactas que este amigo nos dijo y pensé, suerte que todavía se valora un buen servicio y una mejor atención al cliente en los restaurantes. Que una persona joven acostumbrada a ir al restaurante nos conteste así, pues te hace creer que todavía están vigentes las buenas costumbres.

Aunque muchos, piensen que un buen Servicio y Atención al Cliente está pasado de moda o que ralentiza el servicio, etc., yo creo que se equivoca ya que este pone orden y ritmo al servicio, y además creo que está de rabiosa actualidad. Solo hay que fijarse en las nuevas aperturas y ver cómo le dan valor al servicio.

En primer lugar, un buen Servicio y Atención al Cliente, es la cara visible de cualquier establecimiento gastronómico. Desde que el cliente cruza la puerta, hasta que se va, todo va en torno a la calidad del trabajo recibido. También influye directamente en la percepción general del restaurante. Un personal amable, atento y bien capacitados, crean un ambiente acogedor que invita a los clientes a sentirse bienvenidos y valorados. Este primer contacto establece una base emocional que afecta positivamente la experiencia gastronómica.

Además, la Atención al Cliente contribuye a fomentar la fidelidad del cliente, a solucionar cualquier problema que surja durante el servicio. Un restaurante que prioriza la satisfacción del comensal mediante un servicio personalizado y una atención cuidada tiene más posibilidades de generar clientes fieles. Y esto se traduce en la recomendación boca a boca, o en buenas reseñas, lo que se convierte en una herramienta de mucho valor. Para atraer nuevos clientes.

Hoy va todo en torno a la rapidez, todo lo queremos rápido y enseguida, pero tenemos que ser capaces de ser rápidos y eficientes en nuestro servicio.

En un mundo donde el tiempo es un recurso preciado, los clientes valoran la agilidad en la atención, pero piden eficiencia y calidez en el trato

En conclusión, en un mercado competitivo, un servicio excepcional no solo es un valor añadido, sino un elemento determinante que marca la diferencia entre un restaurante común y uno que perdura en la memoria de los comensales.

When choosing a restaurant, how much does good service and customer service influence us?

The other day I was eating with my family and a friend came up and we asked him: "Hello, long time no see. A question! Where do you think you can eat better now here in town?" And he answered us, "in restaurant

These were the exact words this friend told us and I thought, lucky that good service and better customer service are still valued in restaurants. That a young person used to going to the restaurant answers us like this, because he makes you believe that good customs are still in force. Although many think that good Service and Customer Service is out of fashion or that it slows down the service, etc., I think they are wrong since it brings order and rhythm to the service, and I also believe that it is extremely topical. You just have to look at the new openings and see how they add value to the service.

First of all, good Service and Customer Service is the visible face of any gastronomic establishment. From the moment the client walks through the door until they leave, everything revolves around the quality of the work received. It also directly influences the overall perception of the restaurant. Friendly, attentive and well-trained staff create a welcoming atmosphere that invites customers to feel welcome and valued. This first contact establishes an emotional foundation that positively affects the gastronomic experience.

In addition, Customer Service helps to promote customer loyalty and solve any problems that arise during the service. A restaurant

that prioritizes diner satisfaction through personalized service and careful attention is more likely to generate loyal customers. And this translates into word-of-mouth recommendation, or good reviews, which becomes a very valuable tool. To attract new clients. Today everything is about speed, we want everything quickly and immediately, but we have to be able to be fast and efficient in our service.

In a world where time is a precious resource, clients value agility in service, but demand efficiency and quality in treatment

In conclusion, in a competitive market, exceptional service is not only an added value, but a determining element that makes the difference between a common restaurant and one that lasts in the memory of diners.



Nuria Nicolau

Consultora de CX para Restaurantes

Cabrito Asado con Aceite de Oliva Virgen Extra y Patatas Infusionadas en Tomillo

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes: 4 paletillas de cabrito (400 gr cada una), 250 ml de aceite de oliva virgen extra, 500 ml de vino blanco, 1 cebolla mediana, 1 tomate maduro, 500 ml y 250 ml de agua y sal. Para las patatas infusionadas: 500 gr de patat, 250 ml de aceite de oliva virgen extra, 3 ramas de tomillo y sal.

Elaboración: De las paletillas asadas: Sazonar la paletilla, disponer la cebolla en juliana, el tomate rayado sobre la misma y asar a 160 grados durante una media hora con el aceite de oliva virgen extra, el vino blanco y los 500 ml de agua, Transcurrida media hora, voltearlas y añadir 250 ml de agua más. Asar el tiempo suficiente hasta obtener una textura dorada y crujiente en la superficie.

Elaboración de las patatas infusionadas: Cortar las patatas rompiéndolas irregularmente, sazonar. Disponer el aceite de oliva virgen extra con el tomillo en un cazo y llevar a fuego lento con las patatas sumergidas. Comprobar la textura hasta que resulten mantecosas. Dejar reposar hasta que se enfríen.



Roasted Goat with Extra Virgin Olive Oil and Thyme-Infused Potatoes

Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo

Ingredients: 4 goat shoulders (400 g each), 250 ml of extra virgin olive oil, 500 ml of white wine, 1 medium onion, 1 ripe tomato, 500 ml and 250 ml of water and salt. For the infused potatoes: 500 g of potatoes, 250 ml of extra virgin olive oil, 3 sprigs of thyme and salt..

Procedure: Of the roasted shoulders: Season the shoulder, arrange the julienned onion, the grated tomato on it and roast at 160 degrees for half an hour with the extra virgin olive oil, the white wine and the 500 ml of water, After half an hour hour, turn them over and add 250 ml of more water.

Roast long enough to obtain a golden, crispy texture on the surface.

Preparation of the infused potatoes: Cut the potatoes, breaking them irregularly, season. Place the extra virgin olive oil with the thyme in a saucepan and bring to a simmer with the submerged potatoes. Check the texture until they turn out to be buttery. Let them rest until they cool.





Ravioli de La Mancha

Restaurante Asador Concepción, Albacete.

Ingredientes: Pierna de cordero lechal IGP La Mancha, zanahoria, puerro, pimienta roja, vino tinto, AOVE, agua y sal. Queso manchego Finca la Cuadra, azafrán, nata, perlas de miel, pasta wonton, pistacho.

Elaboración: Arreglaremos la pierna de cordero, la cual asaremos a la parrilla junto con unas verduras. Guisaremos posteriormente para poder desmenuzar la carne y rellenar nuestros raviolis. Nos ayudaremos de un poco de yema de huevo para cerrar los raviolis. Para la salsa, juntaremos en la Thermomix, el queso manchego y la nata. Una vez tengamos una salsa homogénea, en caliente, añadiremos unas hebras de azafrán que le darán a nuestra salsa un sabor diferencial de La Mancha y un color amarillo muy llamativo. El pistacho simplemente lo pelaremos y lo trituraremos hasta darle una textura de “tierra”. Una vez tengamos todas nuestras elaboraciones terminadas, pondremos nuestros raviolis en una vaporera para cocinarlos y aparte calentaremos nuestra salsa de queso manchego y azafrán. Cuando tengamos cocinados los raviolis servimos y napamos con la salsa de queso. Para finalizar añadiremos por encima la tierra de pistacho y las esferas de miel. También vestiremos un poco más el plato con unos brotes y unas flores.



La Mancha Ravioli

Restaurant Asador Concepción, Albacete.

Ingredients: Leg of suckling lamb PGI La Mancha, carrot, leek, red pepper, red wine, EVOO, water and salt. Finca la Cuadra Manchego cheese, saffron, cream, honey pearls, wonton dough, pistachio.

Preparation: We will arrange the leg of lamb, which we will grill along with some vegetables. We will stew later to be able to shred the meat and fill our ravioli. We will help ourselves with a little egg yolk to close the ravioli. For the sauce, we will combine the Manchego cheese and the cream in the Thermomix. Once we have a homogeneous, hot sauce, we will add some strands of saffron that will give our sauce a distinctive La Mancha flavor and a very striking yellow color. We will simply peel the pistachio and grind it until it gives it a “dirt” texture. Once we have all our preparations finished, we will put our ravioli in a steamer to cook them and separately we will heat our Manchego cheese and saffron sauce. When we have the ravioli cooked, we serve and cover it with the cheese sauce. To finish we will add the pistachio ground and the honey spheres on top. We will also dress the plate a little more with some sprouts and flowers.





Tradición y Tendencia

En los días en que escribo este texto me encuentro en una población de unos 30.000 habitantes y aprovecho mi estancia para glosar lo que la hostelería local me ofrece:

- No hay Café de Especialidad
- No hay Avocado Toast en los desayunos
- No hay ningún local de brunch
- No hay huevos benedict en ninguna carta
- No he encontrado cerveza artesana
- No hay vinos naturales. Si pides uno te dicen que tienen el blanco en nevera y el tinto “del tiempo”
- Al brioix le llaman media luna y al lemon pie, mousse de limón
- No hay hummus en ningún menú
- En ningún lado encuentro sobrasada o queso vegano
- Ningún bar ni restaurante tiene una bicicleta colgada en la pared (y no he visto una Brompton circulando)
- La selección de vermouths se reduce a Martini y uno que produce una bodega local (ni tan mal). De hecho el consumo de vermouth es muy bajo.
- Bitter Kas tiene aquí un nicho de mercado potente.
- No hay pan de masa madre en ningún lado y, por tanto, no hay versiones con diversos cereales, etc...
- No hay ninguna franquicia de “Cafetería-Degustación” y, de hecho, los pocos croissants que encuentro están pasadísimos de fermentación. Aquí hay casi una devoción religiosa por desayunar mollete con cosas.
- Las pizzas no son de larga fermentación ni se les añade ingredientes tras el horneado
- No hay ningún restaurante de burger gourmet

- No hay Pulled Pork en ninguna parte. Ni hablar ya de pastrami
- No he escuchado ni una sola vez pedir “leche” de avena. He visto de lejos algún brik de leche de soja con pinta de caducar pronto
- No conocen el cinnamon roll y no hay carrot cake.
- A las croquetas no les ponen nada por encima

Se puede vivir, y bien, sin todo eso. Y a la vez es una pena que no lo tengan en una población tan grande (y otras decenas en media España).

**Mi duda es:
¿Dónde está la frontera entre lo pedante y lo razonable?
¿Dónde mejoramos y dónde empeoramos?**

Los fanáticos de la tradición y lo “auténtico” estarán de enhorabuena con estos espacios de resistencia. Oros pensarán (con suma idiotéz) que aquí llevan la boina a rosca.

A los que nos dedicamos a mejorar el negocio de los hosteleros, la visión de qué es tendencia y que es redundante es una clave del equilibrio y el éxito.

Tradition and Trend

In the days in which I write this text I am in a town of about 30,000 inhabitants and I take advantage of my stay to review what the local hospitality industry offers me:

- There is no Specialty Coffee
- There is no Avocado Toast at breakfast
- There is no brunch place
- There are no eggs benedict on any menu
- I haven't found craft beer
- There are no natural wines. If you order one they tell you that they have the white one in the refrigerator and the red "of the time"
- They call brioix half moon and lemon pie, lemon mousse
- There is no hummus on any menu
- Nowhere can I find sobrasada or vegan cheese
- No bar or restaurant has a bicycle hanging on the wall (and I have not seen a Brompton circulating)
- The selection of vermouths is reduced to Martini and one produced by a local winery (not that bad). In fact, vermouth consumption is very low.
- Bitter Kas has a powerful market niche here.
- There is no sourdough bread anywhere and, therefore, there are no versions with various cereals, etc...
- There is no "Cafeteria-Tasting" franchise and, in fact, the few croissants I find are very over-fermented. There is almost a religious devotion here for having muffins and things for breakfast.
- The pizzas are not fermented for a long time nor are ingredients added after baking.
- There is no gourmet burger restaurant
- There is no Pulled Pork anywhere. Not to mention pastrami

- I have not heard a single time ask for "oat milk". I have seen from a distance some carton of soy milk that looks like it will expire soon.
- They don't know the cinnamon roll and there is no carrot cake.
- They don't put anything on top of the croquettes

You can live, and live well, without all that. And at the same time it is a shame that they do not have it in such a large population (and dozens of others in half of Spain).

***My Doubt is:
Where is the border between
the pedantic and the reasonable?
Where do we improve and where do
we get worse?***

Fans of tradition and "authentic" will be in luck with these spaces of resistance. Others will think (with extreme idiocy) that they are wearing screw-on berets here. For those of us who are dedicated to improving the hospitality business, the vision of what is trendy and what is redundant is a key to balance and success.



Manel Morillo

ConGustosm.com

MUST HAVE



1



2



3



5



4



6

1. Shiseido Crema Facial Performance Skin Filler 60 ml 189€ | 2. FYRKAT® DE BODUM Picnic charcoal grill, 3 patas extensibles 99€ | 3. DOURO BAR Setde dos vasos wall tumbler whiskey 33€ | 4. Cesta de picnic de ratán de alta gama en Amazon 720€
 5. Cartografía gastronómica de don Miguel de Cervantes. Miraguano Ediciones 12€ | 6. Le Creuset Balti dish de hierro fundido, Cereza 127 € | 7. Berberechos al ajillo de las Rías Gallegas PACO LAFUENTE 12€ | 8. Milesimé Xarel·lo JUVÉ&CAMPS Cava Gran Reserva Brut Nature 29€ | 9. Navaja al natural de las Rías Gallegas 6 piezas ROSA LAFUENTE 15€ | 10. Salchichón de Vic Gran Luxe Casa Riera Ordeix 26€ | 11. Garbanzo castellano de Labajos Cruz de Hierro 6€ | 12. Vino Larrosa Rosé de Bodegas Izadi 9€
 13. Vino blanco elaborado por EDUARDO PEÑA con Treixadura y Albariño entre otros, D.O. Ribeiro 16€

MUST TASTE



1. Shiseido Performance Skin Filler Facial Cream 60 ml €189 | 2. FYRKAT® DE BODUM Picnic charcoal grill, 3 extendable legs €99 | 3. DOURO BAR Set of two wall tumbler whiskey glasses €33 | 4. High-end rattan picnic basket on Amazon €720 | 5. Gastronomic cartography of Don Miguel de Cervantes. Miraguano Editions €12 | 6. Le Creuset Balti cast iron dish, Cherry €127 | 7. Cockles with garlic from the Galician Rías PACO LAFUENTE €12 | 8. Milesimé Xarel·lo JUVÉ&CAMPS Cava Gran Reserva Brut Nature €29 | 9. Natural razor from the Galician Rías 6 pieces ROSA LAFUENTE €15 | 10. M.Vic Salchichón Gran Luxe Casa Riera Ordeix €26 | 11. Castilian chickpea from Labajos Cruz de Hierro €6 | 12. Vino Larrosa Rosé from Bodegas Izadi €9 | 13. White wine made by EDUARDO PEÑA with Treixadura and Albariño among others, D.O. Ribeiro €16

El Asiático

El café se está empezando a valorar cada día más en toda la hostelería, la imagen del café está muy ligada a una taza humeante, a la hora de desayunar, almorzar y en la cena, la realidad es que el café es muy importante en nuestra gastronomía y se presenta en diferentes formas. El café tiene un impacto muy importante en la gastronomía mundial, es una de las bebidas más consumidas en el mundo y también se ha convertido en un elemento esencial en muchas culturas. Además de una bebida energizante por su contenido en cafeína, el café ha sido incorporado en muchas preparaciones culinarias como ingrediente, empezando por el tiramisú, flanes de café, cremas a base de café, pastas y muchísimas recetas con base café. La verdad es que el café es el último sabor que nos queda después de comer, por ello debe ser de una calidad extrema, tanto en calidad de producto como en elaboración. En esta España nuestra existen infinidad de tipos de preparación de cafés: Carajillo, Bombón, Blanco y Negro, Barraquito, Ruso, Café con Gotas, Manchado, Cortado, Belmonte, Americano, Cortado, Asiático.

Y vamos a conocer el Asiático, algo más que un café. El Asiático es la combinación perfecta del sabor, la vida y la historia de Cartagena, de donde es originario, si bien se está introduciendo en toda nuestra patria a través de la empresa familiar José Díaz, este café es unamezclamuyarmoniosa decafé,lechecondensada,brandyLicor43,conuntoquede canela en polvo y corteza de limón, pudiéndose tomar a cualquier hora del día o la noche. Una bebida con mucha solera, inspirada por los marinos que llegaban al puerto de Cartagena desde Asia, en los comienzos del siglo XX y pedían en las tabernas de la época, un café con leche condensada y coñac. Esta

combinación se fundió con la personalidad de la ciudad y se fue perfeccionando hasta el típico Asiático que disfrutamos actualmente. Este especial café, se toma en una copa de cristal diseñada expresamente para tal fin, llamada inicialmente copa de campana, empieza a fabricarla en el 1908 la empresa cartagenera Unión Vidriera de España, ubicada en la Villa y Condado de Santa Lucía, en el barrio pesquero de la Trimilenaria ciudad. Es muy fácil de preparar en su copa: en el fondo pondremos un poco de leche condensada, encima de la leche pondremos café intenso y espumoso, se añadirá un poco de brandy y Licor 43, por encima aplicamos una pizca de canela y la corteza de limón, que dará un aroma especial a la mezcla. El café asiático es un icono cartagenero, igual que a Roma se le conoce por el Coliseo, nuestra ciudad está empezando a conocerse como la ciudad del asiático, además de otros símbolos importantes como el Submarino Peral o el Teatro Romano. En la ciudad existe un emblemático local conocido como Bar Pedrín, en la antigua carretera que unía Cartagena con Murcia y era parada obligada para tomar el café asiático, la expectación generada ha llegado a todos los rincones, incluso el rey emérito, en su etapa en la Academia General del Aire, como príncipe Felipe, se tomaba el asiático en el Bar Pedrín. Bar que todavía continúa con la tradición de este singular café y todavía si les apetece pueden visitar y disfrutar. Terminó con una reflexión: “Hay heridas que en vez de abrirnos la piel, nos abren los ojos”.

The Asiático

Coffee is beginning to be valued more every day in the entire hospitality industry, the image of coffee. It is closely linked to a steaming cup, at breakfast, lunch and dinner, the reality is that coffee is very important in our gastronomy and comes in different forms. Coffee has a very important impact on global gastronomy, it is one of the most consumed drinks in the world and has also become an essential element in many cultures. In addition to being an energizing drink due to its caffeine content, coffee has been incorporated into many culinary preparations as an ingredient, starting with tiramisu, coffee flans, coffee-based creams, pastas and many coffee-based recipes. The truth is that coffee is the last flavor we have left after eating, so it must be of extreme quality, both in product quality and preparation. In this Spain of ours there are countless types of coffee preparation: Carajillo, Bombón, Blanco y Negro, Barraquito, Ruso, Café con Gotas, Manchado, Cortado, Belmonte, Americano, Cortado, Asiático.

And we are going to get to know Asiático, something more than just a coffee. El Asiático is the perfect combination of the flavor, life and history of Cartagena, where it originates. Although it is being introduced throughout our country through the José Diaz family business, this coffee is a very harmonious mixture of coffee, condensed milk, brandy and liquor 43, Contains cinnamon powder and lemon peel, and can be taken at any time of the day or night. A drink with a lot of tradition, inspired by the sailors who arrived at the port of Cartagena from Asia at the beginning of the 20th century and ordered a coffee with condensed milk and cognac in the taverns of the time. This combination merged with the personality of the city and was perfected to the typical Asian that we enjoy today. This special coffee is drunk in a glass cup designed expressly for this purpose, initially called a bell cup. It began to be manufactured in 1908 by the Cartagena company Unión Vidriera de España, located in the Villa y Condado de Santa

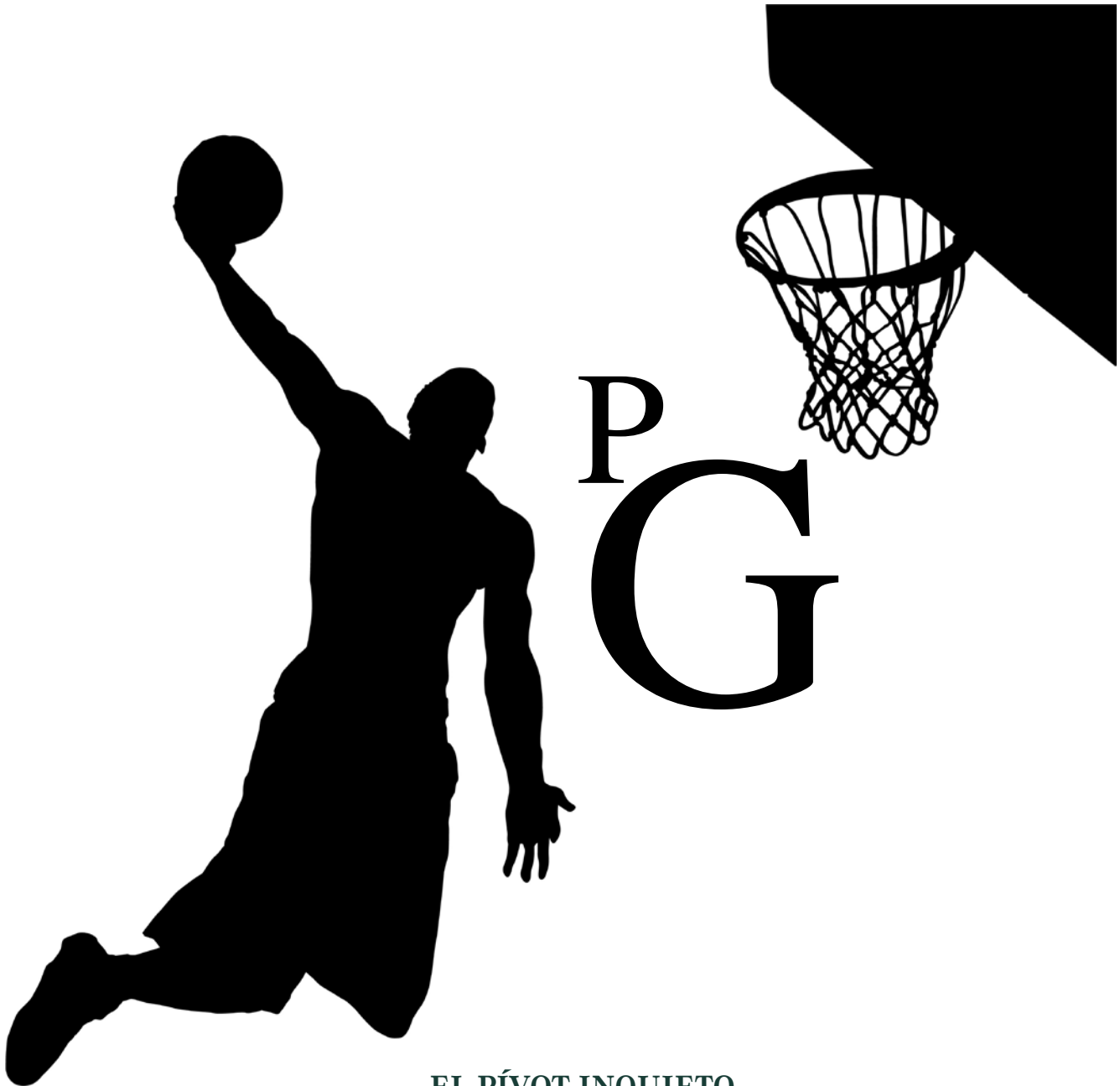
Lucía, in the neighborhood fishing boat of the Trimillennial city. It is very easy to prepare in your glass: in the bottom we will put a little condensed milk, on top of the milk we will put intense and foamy coffee, add a little brandy and Licor 43, on top we apply a pinch of cinnamon and the bark of lemon, which will give a special aroma to the mixture. The Asian coffee is an icon of Cartagena, just as Rome is known for the Colosseum, our city is beginning to be known as the Asian city, in addition to other important symbols such as the Peral Submarine or the Roman Theater. In the city there is an emblematic place known as Bar Pedrín, on the old road that connected Cartagena with Murcia and it was an obligatory stop to have Asian coffee. The expectation generated has reached every corner, even the king emeritus, in his time in the General Air Academy, like Prince Felipe, took the Asian at the Pedrín Bar. Bar that still continues the tradition of this unique coffee and if you feel like it you can visit and enjoy. I end with a reflection: "There are wounds that, instead of opening our skin, open our eyes."



Tomás M. Pagán

Académico de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia

PAU GASOL




P
G

EL PÍVOT INQUIETO

THE RESTLESS PIVOT





Desde sus primeros pasos en el mundo del baloncesto, Pau Gasol se ha destacado como una figura icónica en el panorama deportivo no solo en España, sino a nivel internacional. Nacido el 6 de julio de 1980 en Sant Boi de Llobregat, Barcelona, España, Pau ha dejado una huella imborrable en el baloncesto con su talento, dedicación y liderazgo en el ámbito deportivo. Su carrera se ha forjado a lo largo de los años, convirtiéndolo en uno de los jugadores más respetados y queridos en la historia del baloncesto español.

.....

Since his first steps in the world of basketball, Pau Gasol has stood out as an iconic figure on the sports scene not only in Spain, but internationally. Born on July 6, 1980 in Sant Boi de Llobregat, Barcelona, Spain, Pau has left an indelible mark on basketball with his talent, dedication and leadership in the sporting field. His career has been forged over the years, making him one of the most respected and loved players in the history of Spanish basketball.





Pau Gasol recuerda sus inicios en las canchas con claridad. En entrevistas reveladoras, Pau ha compartido sus recuerdos de juventud: “Desde pequeño, supe que el baloncesto sería mi vida, mi pasión. Siempre soñé con competir en los más altos niveles y representar a mi país”. Estos primeros sueños y la determinación para perseguirlos marcaron el inicio de una carrera extraordinaria en el mundo del baloncesto.

Desde sus primeros años como profesional, Pau demostró ser una presencia dominante en la cancha. Su versatilidad, habilidades en ambos lados del juego y su liderazgo lo llevaron a través de diversos equipos y ligas, incluyendo la NBA y la selección nacional española. Su impacto va más allá de los números en las estadísticas; Pau Gasol es reconocido por su inteligencia táctica y su capacidad para elevar el juego de sus compañeros.

Lo que distingue a Pau Gasol es su conexión auténtica con los fanáticos y su amor por el baloncesto. “Cada partido es una oportunidad de conectar con la afición, de hacerles sentir emociones y, en ocasiones, de inspirarlos”, ha expresado. Esta conexión profunda ha consolidado su posición como uno de los jugadores más queridos y respetados no solo en España, sino en la escena global del baloncesto.

La carrera de Pau no se limita solo a las canchas de baloncesto. Ha explorado con éxito otros ámbitos, incluyendo la filantropía, la escritura y el activismo social.

“Explorar diferentes formas de impactar positivamente es enriquecedor. Me permite crecer como persona y utilizar mi plataforma para el bien”

Esta versatilidad ha añadido capas a su carrera, mostrando su habilidad para destacar en distintos escenarios.

Pau Gasol remembers his beginnings on the court clearly. In revealing interviews, Pau has shared his youthful memories: “Since I was little, I knew that basketball would be my life, my passion. “I always dreamed of competing at the highest levels and representing my country.” These first dreams and the determination to pursue them marked the beginning of an extraordinary career in the world of basketball.

From his early years as a professional, Pau proved to be a dominant presence on the court. His versatility, skills on both sides of the game and leadership took him through various teams and leagues, including the NBA and the Spanish national team. His impact goes beyond the numbers in the statistics; Pau Gasol is recognized for his tactical intelligence and his ability to elevate the play of his teammates.

What sets Pau Gasol apart is his authentic connection with fans and his love for basketball. “Every match is an opportunity to connect with the fans, to make them feel emotions and, sometimes, to inspire them,” he expressed. This deep connection has cemented his position as one of the most loved and respected players not only in Spain, but on the global basketball scene.

Pau’s career is not limited only to the basketball courts. He has successfully explored other realms, including philanthropy, writing, and social activism.

“Exploring different ways to have a positive impact is enriching. “It allows me to grow as a person and use my platform for good.”

This versatility has added layers to his career, showing his ability to excel in different settings.

Fuera de las canchas, Pau ha compartido abiertamente su amor por la gastronomía y la conexión especial que tiene con la comida.

“La comida para mí es más que nutrición; es una forma de conexión cultural. Cada plato cuenta una historia”

Estas palabras reflejan su profundo respeto por la tradición culinaria y cómo la ve como una parte integral de la identidad cultural.

La relación de Pau con la gastronomía no se queda solo en palabras. A lo largo de su carrera, ha participado activamente en eventos culinarios, compartiendo su aprecio por los sabores auténticos y su amor por la cocina de calidad.

“Cocinar para mí es una forma de expresión creativa. Me encanta experimentar con ingredientes y compartir momentos especiales alrededor de la mesa”.

Además de su participación en eventos gastronómicos, Pau ha llevado su amor por la comida más allá de la vida pública, colaborando con proyectos relacionados con la restauración y la alimentación saludable.

Su apoyo a iniciativas gastronómicas refleja su compromiso con un estilo de vida equilibrado y saludable.

A pesar de sus numerosos logros en el baloncesto y su incursión en la gastronomía, Pau Gasol mantiene una humildad que lo distingue.

“El éxito no debe alejarte de tus valores y principios. Mantenerse fiel a uno mismo es la clave”.

Off the court, Pau has openly shared his love for gastronomy and the special connection he has with food.

“Food to me is more than nutrition; It is a form of cultural connection. “Each dish tells a story”

These words reflect his deep respect for culinary tradition and how he sees it as an integral part of cultural identity.

Pau’s relationship with gastronomy is not just words. Throughout her career, she has actively participated in culinary events, sharing her appreciation for authentic flavors and her love for quality cuisine.

Cooking for me is a form of creative expression. I love experimenting with ingredients and sharing special moments around the table.”

In addition to her participation in cooking shows, Anne has taken her love of gastronomy beyond the screen by collaborating with projects related to restoration and culinary events. Her support of her gastronomic initiatives reflects her commitment to this art that unites people.

“Collaborating with restaurants and gastronomic projects is a way to contribute to the cultural and culinary wealth of our country”

Despite her numerous achievements in the media and her foray into gastronomy, Anne Igartiburu maintains a humility that sets her apart.

“Success should not take you away from your roots. Staying true to yourself is the key.”



el patrocinio de:



Working together



"la Caixa"

Pau Gasol ha logrado más que ser un jugador de baloncesto exitoso. Su historia, contada a través de entrevistas reveladoras, destaca su determinación desde el principio, su conexión única con los fanáticos y su profunda pasión por la gastronomía. Pau es más que una leyenda en las canchas; es un inspirador, un defensor de causas sociales y un amante de la riqueza cultural que la comida y el baloncesto pueden ofrecer. Su viaje continúa inspirando a aquellos que buscan el éxito con humildad y autenticidad en cada paso del camino.

.....

Pau Gasol has achieved more than just being a successful basketball player. His story, told through insightful interviews, highlights his determination from the beginning, his unique connection with fans, and his deep passion for food. Pau is more than a legend on the fields; He is an inspiration, a defender of social causes and a lover of the cultural richness that food and basketball can offer. His journey continues to inspire those who seek success with humility and authenticity every step of the way.

Deloitte.

gasNOR
f
MORROFINO

SAMSUNG



El Salario de los Empresarios

Mes a mes nos están llenando de noticias sobre los impuestos necesarios para seguir con lo que se denomina «estado del bienestar».. Al mismo tiempo, algunos personajes del engorroso y a veces oscuro mundo de la política, en particular cargos ministeriales, siguen criticando a los empresarios, incluso se atreven a sugerir un control sobre ciertos salarios en la empresa privada, recalco privada.

Esos dirigentes, políticos con mayor o menor formación económica, se deben considerar personas con dilatada experiencia empresarial y estar formados en finanzas, en estrategias económicas y de mercado y en economía; pero de ser así no se atreverían a decir ciertas barbaridades como la última, en pretender marcar normas en como dirigir una empresa y regular los salarios de los directivos.

Estas o estos mismos «expertos», necesitan cientos y cientos de asesores externos que a la vez cobran elevadas cifras de dinero que provienen de los impuestos que pagamos, incluidos los que provienen de los empresarios. Seguramente y como imaginamos, la mayoría de tantos expertos no son necesarios y tampoco se conoce la eficiencia de los resultados; pero al no existir un riguroso control en los gastos con el denominando dinero público, (es decir el nuestro), nadie se rasga las vestiduras y se sigue gastando y si hace falta más dinero para eso o para otras cosas, se procede a emitir deuda pública (nosotros y nuestros sucesores pagamos los intereses bancarios por ello). Si todavía falta más dinero, se suben una y otra vez los impuestos.

Uno de los impuestos es el referido al que repercute directamente en los beneficios de la empresa y en los salarios de todos sus componentes.

Mas beneficios y más salarios equivalen a mayor recaudación de dinero, cuantos más puestos de trabajo se creen en la empresa privada, mejor. Sin creación de puestos de trabajo no hay asalariados, no hay riqueza, no hay consumo, no hay impuestos a recaudar.

Un empresario, ya sea autónomo o no, es un enamorado de su proyecto, trabaja horas y horas para intentar no solo ganar dinero, también crear puestos de trabajo y riqueza para el país. Todos contribuyen para pagarles a Uds., sus salarios, sus gastos, sus asesores, sus viajes a países vecinos para hablar con otros políticos y un largo etc. Si Uds. lo hacen mal o muy mal como ocurre tantas veces, no pasa nada, siguen ahí sin pestañear, pero si un empresario fracasa, a veces por falta de ayudas que se podrían «prestar» con el dinero nuestro que maneja el estado, esos mismos políticos poco harán por él, si triunfa tampoco le darán un premio, pero si gana dinero, pagará más impuestos, siempre más.

Señores del Gobierno, podrían aplicar el «**Principio de Peter**» en la que se postula lo siguiente: «**En toda jerarquía empresarial**», y añado también política, «**toda persona tiende a ascender hasta su nivel de incompetencia**».

The Salary of Entrepreneurs

Month after month we are filled with news about the taxes necessary to continue with what is called the “welfare state”. At the same time, some figures in the cumbersome and sometimes dark world of politics, particularly ministerial positions, continue to criticize Businessmen even dare to suggest control over certain salaries in private companies, I emphasize private.

These leaders, politicians with more or less economic training, must be considered people with extensive business experience and be trained in finance, economic and market strategies, and economics; But if that were the case, they would not dare to say certain atrocities like the last one, trying to set standards on how to run a company and regulate the salaries of managers.

These or these same “experts” need hundreds and hundreds of external advisors who at the same time charge high amounts of money that come from the taxes we pay, including those that come from businessmen. Surely and as we imagine, the majority of so many experts are not necessary and the efficiency of the results is not known either; But since there is no rigorous control over expenses with so-called public money (that is, ours), no one tears their clothes and continues spending and if more money is needed for that or for other things, debt is issued. public (we and our successors pay the bank interest on it). If there is still more money missing, taxes are raised again and again.

One of the taxes is the one that has a direct impact on the company’s profits and the salaries of all its components.

More benefits and more salaries equal more money raised, the more jobs created in private companies, the better. Without the creation of jobs there are no employees, there is no wealth, there is no consumption, there are no taxes to collect. An entrepreneur, whether self-employed or not, is in love with his project, he works hours and hours to try not only to make money, but also to create jobs and wealth for the country. Everyone contributes to pay you, your salaries, your expenses, your advisors, your trips to neighboring countries to speak with other politicians and much more. If you do it badly or very badly, as happens so often, nothing happens, you continue there without blinking, but if a businessman fails, sometimes due to lack of aid that could be “provided” with our money that the state manages, Those same politicians will do little for him, if he succeeds they will not give him a prize either, but if he wins money, he will pay more taxes, always more.

*Gentlemen of the Government, you could apply the “Peter Principle” in which the following is postulated: “**In every business hierarchy**”, and I also add politics, “**every person tends to rise to his level of incompetence.**”*



Lorenzo Roca

RocaLorenzo.com

SÉ PARTE

de la solución
contra la pobreza

¡Hazte de Cáritas!

si quieres ser socio entra en:
haztedecaritas.com

AYER
HOY
MAÑANA


Cáritas

Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES





SERHOTEL

SUMINISTROS ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

San Rafael

Desde 1960

Pol. Ind. "El Mugerón" - C/. Tejares, 14
02640 **ALMANSA** (Albacete)
Atención al cliente: 692 033 032
Telf. 691 869 694

www.suministroshosteleros-serhotel.com
juancuenca.serhotel@gmail.com
info@suministroshosteleros-serhotel.com

Albacete



ASADOR CONCEPCIÓN

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



RESTAURANTE PINCELÍN

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

Alicante



RESTAURANTE FRONTERA

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



RESTAURANTE BATISTE

Cocina mediterránea.
info@restaurantebatiste.es
 Tel. 965 411 485 | 965 411 186
 José López Fuentes y familia
 Pérez Ojeda, 6
 03130 Santa Pola
 Alicante

Asturias



RESTAURANTE MENA

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



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]

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]



RESTAURANTE EL TONEL

Cocina tradicional con nuevas tendencias.
info@restauranteeltonel.es
Tel. 985 892 359
Familia Cueto
Manuel Álvarez Miranda, 13
33300 Villaviciosa [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

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 GORRÍA

Cocina vasco-navarra.

info@restaurantegorria.com

Tel. 932 451 164

Javier Gorría

Diputación, 421

08013 Barcelona



RESTAURANTE CASA BIGOTE

Cocina marinera al estilo de abordo

bigote@restaurantecasabigote.com

Tel. 956 362 696

Pórtico de Bajo Guía, 10

11540 Sanlúcar de Barrameda | 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



RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.
info@elfarodelpuerto.com
Tel. 956 870 952
Fernando Córdoba Serrano
Av. Fuentebravía, Km. 0,5
11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



RESTAURANTE MESÓN EL COPO

Cocina de mercado.
elcopo@elcopo.es
Tel. 956 677 710 | 956 677 691
Manuel Moreno Rojas
Almadraba, 2.
11379 Palmones, Los Barrios
[Cádiz]

Cantabria



RESTAURANTE BOGA BOGA
Cocina marinera, producto de temporada.
restaurantebogaboga@gmail.com
Tel. 942 710 150
Antonio Gutiérrez Cortabitarte
Pza. Mayor del Fuero, 10
39540 San Vicente de la Barquera | Cantabria

Córdoba



RESTAURANTE EL CABALLO ROJO
Antigua cocina de Córdoba con ciertos platos mozárabes.
elcaballorojo@elcaballorojo.com
Tel. 957 475 375
María Escribano
Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

Ceuta



RESTAURANTE EL REFECTORIO
Cocina tradicional mediterránea con ligeros apuntes de elaboraciones modernas.
info@elrefectorio.es
Tel. 956 513 884
José María y Rafael Carrasco Morón
Poblado Marinero, Local 37
51001 Ceuta



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

Granada



RESTAURANTE LA TABERNA DE ALMODÓVAR

Casa de comidas del siglo XXI
angelsanchez@latabernadealmodovar.com
Tel.957 940 333
C. de Benito Pérez Galdós, 1,
14001 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 | 958 481 201
 Miguel y José Pedraza Velázquez
 Ctra. de Sierra Nevada, 136.
 18190 Cenes de la Vega [Granada]



RESTAURANTE LINO

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

Huelva



RESTAURANTE LAS TINAJAS

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



RESTAURANTE AZABACHE

Cocina tradicional.
 isabache@hotmail.com
 beti.huelva@gmail.com
 Tel. 959 257 528
 Juan Francisco 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]

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]

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

Madrid



RESTAURANTE AMPARITO ROCA

Cocina moderna de inspiración regional.

cuentanos@amparitoroca.com

Tel. 913 48 33 04

Jesús Velasco Moreno

C/ Juan Bravo, 12 | 28006 Madrid



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

Juan Miguel García Ferrer

Lagasca, 60 | 28001 Madrid



RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid



RESTAURANTE LOS REMOS

Cocina de pescados y mariscos.

info@losremos.es

Tel. 913 077 230 | 913 073 336

Juan Miguel García Ferrer

Ctra. La Coruña, Km. 12,7

28023 Madrid



RESTAURANTE O'PAZO

Cocina de pescados y mariscos.
opazo@opazo.es
Tel. 915 532 333 | 915 343 748
Evaristo García Gómez
Reina Mercedes, 20
28020 Madrid



RESTAURANTE SANTIAGO

Cocina mediterránea.
reservas@restaurantesantiago.com
Tel. 952 770 078
Santiago Domínguez
Av. Duque de Ahumada, 5
29602 Marbella [Málaga]

Málaga



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]

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 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



RESTAURANTE VENEZUELA

Cocina mediterránea.

info@restaurantevenezuela.com

Tel. 968 181 515 | 968 182 021

Fernanda, Sra. de Anastasio Giménez
C/ Campoamor, 1
30740 Lo Pagán [Murcia]

Palencia



RESTAURANTE SACROMONTE

Cocina española.

direccion@restaurantesacromonte.com

Tel. 968 535 328

Familia Martínez-Solano

Monte San Juan, 1 | 30394 Cartagena



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

San Sebastián



RESTAURANTE ARZAK

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

restaurante@arzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel

Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián

Segovia



RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional
castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia



RESTAURANTE ARATZ

Cocina tradicional con toque de modernidad.

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

Tel. 921 466 017 | 921 461 111

José María Ruiz Benito

Cronista Lecea, 11 | 40001 Segovia



RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

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



RESTAURANTE EL ESPIGÓN

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

Sevilla



RESTAURANTE CASA ROBLES

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



RESTAURANTE MANOLO MAYO

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

Toledo



RESTAURANTE ADOLFO

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



RESTAURANTE LA ORZA

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

Valencia



EL CAPRICHINO 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]

Zaragoza



RESTAURANTE SETAYGUES

Producto, receta y tradición.

sachanatur@gmail.com

Tel. 650 224 950

Familia Cándido

Av. Cerro, 15 | 46392 Siete Aguas



RESTAURANTE EL CACHIRULO

Tipo de cocina: aragonesa y de mercado.

esther@elcachirulo.es

congresos@elcachirulo.es

Tel. 976 460 146. Jesús Acín

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

Valladolid



PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

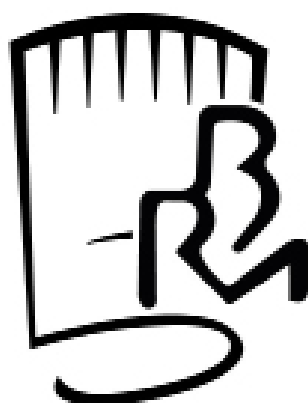
marketing@vinotintovalladolid.es

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4. 47001 Valladolid





Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES

FAMILIA, TRADICIÓN Y BUEN HACER.

PRIMERA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ESPAÑA FUNDADA EN 1974

RESERVA DE LA FAMILIA.
VITICULTURA ECOLÓGICA

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Juvé & Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

2015

Botella nº 04061

CAVA