

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

AGOSTO 2017

GAY DE LIÉBANA

EL OBSERVADOR DEL SENTIDO COMÚN

BALENCIAGA 100 AÑOS

RACHEL L. MELLON COLLECTION

ATÚN

PURA DIETA MEDITERRÁNEA

VILAS DEL TURBÓN

EL ALTO SECRETO DE LOS PIRINEOS

LO QUE EL VINO DA

MAR ROMERO

LA COCINA DE LAS

MADRES Y ABUELAS

JAVIER ATANCE

GAY DE LIÉBANA

THE COMMON SENSE OBSERVER

BALENCIAGA 100 YEARS

RACHEL L. MELLON COLLECTION

TUNA

PURE MEDITERRANEAN DIET

VILAS DEL TURBÓN

THE WELL-KEPT SECRET

OF THE PYRENEES

WHAT WINE GIVES

MAR ROMERO

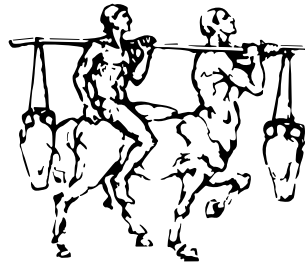
MUM AND NAN'S

COOKING

JAVIER ATANCE

&+





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”

EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Estamos en pleno verano y todos los Restaurantes de Buena Mesa España se llenan de amigos que nos eligen, para compartir momentos y experiencias en el entorno a una Buena Mesa.

Nada debe fallar y todos los profesionales que formamos parte de esta gran familia de Buena Mesa no escatimamos esfuerzos en perseguir la excelencia.

Tanto en cocina como en sala, sabemos muy bien, que la experiencia en un Restaurante es la suma de muchos detalles.

En la Buena Mesa, siempre gozarás, además de profesionales en la cocina y las mejores materias primas, de unos grandes profesionales en sala. La excelencia no se improvisa, se aprende a lo largo de décadas de experiencias.

Te esperamos como siempre para brindarte una acogida excelente y un servicio único.

FAMILIA TRADICIÓN Y BUEN HACER

¡Feliz Verano!

Adolfo Muñoz

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Dear MORROFINO,

We are in the middle of summer and all the Restaurants of Buena Mesa Spain are filled with friends who choose us to share moments and experiences around a Buena Mesa. Nothing should fail and all the professionals who are part of this great family of Buena Mesa spare no effort in pursuing excellence. Both in the kitchen and at the front of the house, we know very well that the experience in a Restaurant is the addition of many details.

In the Buena Mesa, you will always benefit from great professionals in the kitchen and the best ingredients as well as great professionals at the front of the house. Excellence is not improvised, it is learned through decades of experiences.

We are waiting for you, as always, to give you a superb welcome and a unique service.

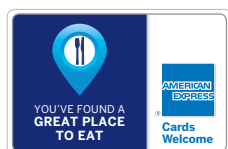
*FAMILY, TRADITION AND SAVOIR-FAIRE.
Happy summer!*

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

Lo que el Vino Da Mar Romero	08	<i>What Wine Gives Mar Romero</i>
BALENCIAGA 100 Años Rachel L. Mellon Collection	10	<i>BALENCIAGA 100 Years Rachel L. Mellon Collection</i>
Ingredientes ATÚN Dieta Mediterránea Recetas	26	<i>Ingredients TUNA Mediterranean Diet Recipes</i>
Must Have	38	<i>Must Taste</i>
Agua Mineral Vilas del Turbón El Alto Secreto de los Pirineos	40	<i>Vilas del Turbón Mineral Water The Well-kept Secret of the Pyrenees</i>
La Cocina de las Madres y Abuelas Javier Atance	48	<i>Mum and Nan's Cooking Javier Atance</i>
Jose María Gay de Liébana Observador del Sentido Común	52	<i>José María Gay de Liébana The Common Sense Observer</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



Lo que el vino da

Cualquier sitio puede ser perfecto para tomar un vino si se elige bien el momento y la compañía. Hay vinos que requieren la intimidad de una casa, otros un confidente para compartirlos en una terraza de verano; los que se disfrutan con amigos en una taberna donde se hace una buena selección de ellos a buena temperatura y por supuesto el restaurante donde se crea el clima ideal para transmitir emoción en una comida.

El vino va tan unido a la gastronomía que es parte de ella y los detalles son los que marcan y diferencian el estilo de un restaurante tanto en la cocina como en el servicio, por eso la carta de vinos ha de estar acorde con el restaurante, su cocina y sus pretensiones.

Una carta puesta al día en cuanto a referencias y sobre todo añadidas, a veces es más difícil de encontrar de lo que parece. Y cada vez más difícil es, ver cartas con personalidad y criterio propio que no sean un mero listado de referencias copiadas de los mejores vinos puntuados en las guías.

Es verdad que hay que quitarle hierro al vino, aligerar su protocolo en la mesa y buscar por parte de los bodegueros etiquetas atractivas con nombres divertidos y fáciles de recordar a la hora de pedirlos, pero cartas que solo se dejan llevar por las modas es lo que llevamos viendo en muchos restaurantes en los últimos tiempos.

Por supuesto que hay que seguir las tendencias, pero la cautela es una buena amiga.

Me gustan los restaurantes donde se ofrecen vinos para convencer, vinos para seducir, vinos que cuentan historias de sus gentes, de los viticultores comprometidos con su tierra. Vinos que los elige un sumiller con amor por el oficio, con humildad, con sensibilidad, con criterio, con cortesía y elegancia.

¡Cuánta importancia se da al vino en los Restaurantes de Buena Mesa y cuanto amor y respeto expresan por él!. Tanto que, sin pararme a dar nombres, algunos de estos hosteleros se han convertido con los años de profesión en bodegueros o viñadores consiguiendo hacer de sus vinos referencias de culto. Otros han sido las primeras “narices de oro” en nuestro país, representando lo mejor de la sumillería.

A veces es tan sencillo como ofrecer una buena copa, que no cambie el comportamiento ni el destino del vino que hemos elegido con la temperatura ideal. Con eso el vino nos dará emoción, cuidado y mimo para acompañar cualquier creación culinaria y disfrutarla más y mejor.

What wine gives

Any place can be perfect for a wine if one chooses the right moment and the right company. There are wines that require the intimacy of a home, others that require a confidante with whom to share on a summer terrace; those that are enjoyed with friends in a tavern in which there is a good selection of them at a good temperature and of course the restaurant where the ideal climate to transmit the emotion in a meal is created.

Wine is so linked to gastronomy that it makes up part of it and the details are what mark and differentiate the style of a restaurant both in the kitchen and in service, which is why the wine list must be in accordance with the restaurant, its cuisine, and its pretensions.

A list updated in terms of references and above all vintages is sometimes more difficult to find than what it may seem. And it is increasingly difficult to see menus with the correct personality and criteria that are not merely a list of references copied from the best scoring wines lists in guides.

It is true that wine must be played down, protocol at the table must be lightened and winemakers should come up with attractive labels with names that are amusing and easy to remember when ordering, but lists that are only carried along by fashion are what we have been seeing in many restaurants as of late. Of course, trends must be followed, but caution is a good friend.

I like restaurants that offer wines to convince, wines to seduce, wines that tell stories of their people, of the winemakers committed to their land. Wines chosen by a sommelier with love for the craft, with humility, sensitivity, discretion, courtesy, and elegance.

Such importance is given and such love and respect expressed to wine in the Restaurants of Buena Mesa! So much that, without saying who, some of these restaurateurs have become winemakers or wine growers over the years, making their wines objects of worship. Others have been the first 'golden noses' of our country, representing the best of sommeliers.

It is sometimes as simple as offering a good glass that does not change the behaviour or the destination of the wine that we have chosen at the ideal temperature. With that, the wine gives us excitement, care, and pampering to go with any culinary creation and to enjoy it more and better.



Mar Romero

RACHEL L. MELLON COLLECTION

1956-1968

+

BALENCIAGA

100 Años | 100 Years

“Con los tejidos, nosotros hacemos lo que podemos.
Balenciaga hace lo que quiere.”
Christian Dior

“With tissues, we do what we can.
Balenciaga does what he wants.”
Christian Dior



Balenciaga abrió su primer taller en 1917, en San Sebastián, cuando contaba tan solo 22 años. Este fue el inicio de una intensa actividad que le consagraría en París, ciudad a la que se trasladó veinte años más tarde, para convertirse en el «Maestro» de la Alta Costura internacional.

En 2017 se cumplen, por tanto, 100 años del inicio de la aventura creativa y empresarial de aquel joven Balenciaga y 80 de la apertura de su famosa casa parisina en el número 10 del Boulevard George V.

.....
Rachel Lowe Lambert Mellon (1910-2014), conocida como *Bunny*, fue una de las grandes damas de la alta sociedad norteamericana del siglo XX.

El Museo Cristóbal Balenciaga presenta, en el contexto de este centenario, la exposición Rachel L. Mellon Collection, que se podrá visitar desde el 27 de mayo de 2017 hasta el 25 de enero de 2018, y que rinde homenaje a una gran dama con peso específico propio como cliente para la Maison Balenciaga, como figura social de su tiempo, como paisajista autodidacta y como benefactora de muchas entidades culturales en diferentes países, entre ellas, el propio Museo Cristóbal Balenciaga, en Getaria, Gipúzcoa.

.....
 En la página anterior, el modisto, en su taller de París, en 1959, (imagen de la exposición «Rachel L. Mellon Collection», del Museo Cristóbal Balenciaga. A la derecha, Rachel L. Mellon en su jardín. ©Fred R. Conrad/NYTS, con uno de sus libros de botánica, ©Fred R. Conrad/NYTS, en la National Gallery of Art de Washington el 17 de mayo de 1968, ©National Gallery of Art, Gallery Archives, y con su gran amiga Jackie Kennedy.

Balenciaga opened his first atelier in 1917, in San Sebastian, when he was only 22 years old. This was the beginning of an intense activity which would see him set up business in Paris, the city he moved to twenty years later, where he would become the “Master” of the international Haute Couture.

The year 2017 therefore marks 100 years since the start of the young Balenciaga’s creative and business adventure and 80 since he opened his famous Parisian Maison at number 10 Avenue George V.

.....
Rachel Lowe Lambert Mellon (1910-2014), known as *Bunny*, was one of the great ladies of the North American high society in the 20th century.

As part of the centenary, the Cristóbal Balenciaga Museum has organised the exhibition Rachel L. Mellon Collection running from 27 May 2017 until 25 January 2018, and paying tribute to a great lady with her own specific weight as a client of the Maison Balenciaga, as a social figure of her time, as a self-taught landscape artist and as a benefactor of many cultural entities in different countries, among them, the Cristóbal Balenciaga Museum at Getaria, Gupuzoa.

.....
On the previous page, the modiste, in his Paris workshop, in 1959 (image of the exhibition «Rachel L. Mellon Collection», from the Museo Cristóbal Balenciaga. On the right, Rachel L. Mellon in his garden. ©Fred R. Conrad/NYTS, with one of his botanical books, ©Fred R. Conrad/NYTS, in the National Gallery of Art of Washington on May the 17th , 1968, ©National Gallery of Art, Gallery Archives, and with her great friend Jackie Kennedy.



Filántropa, coleccionista de arte, diseñadora de jardines, amiga personal de la familia Kennedy, y esposa del magnate financiero y gran mecenas Paul Mellon, Mrs. Mellon constituye el arquetipo de la adinerada, sensible y exclusiva cliente de la maison Balenciaga. Como tal, y avalada además, por una relación de afinidad y amistad con el modisto, Mrs. Mellon gozó del privilegio de contar con uno de los más importantes guardarropas Balenciaga de su tiempo. En él se incluyen todo tipo de prendas y complementos para su vida social y privada, concentrados cronológicamente en 12 años, desde 1956 hasta el cierre de Balenciaga en 1968.

Philanthropist, art collector, garden designer, personal friend of the Kennedy family, and wife of the financial magnate and great patron Paul Mellon, Mrs. Mellon constitutes the archetype of the wealthy, sensitive and exclusive client of the Balenciaga Maison. As such, and also given her relationship of affinity and friendship with the couturier, Mrs. Mellon enjoyed the privilege of having one of the most important Balenciaga wardrobes of her time. It included all kinds of garments and accessories for her social and private life, chronologically concentrated into 12 years, from 1956 until Balenciaga closed his doors in 1968.





La interrelación entre la constancia documental y la colección de indumentaria refleja perfectamente el proceso de compra de una clienta internacional en la casa Balenciaga, comenzando con los bocetos enviados para la selección de los modelos hasta el envío de la factura. A su vez, existe documentación que remarca la exclusividad y el trato preferente que se le otorgaba a Mrs. Mellon.

The interrelation between documentary evidence and the collection of attire perfectly reflects the purchasing process of an international client at the Balenciaga house, starting with the sketches sent for her to choose models and ending with the invoice. In turn, a number of documents also highlight the exclusivity and preferential treatment dispensed to Mrs. Mellon.



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

Mrs. Mellon descubre a Cristóbal Balenciaga a través de un amigo común, el prestigioso diseñador de joyas Jean Schlumberg, muy conocido por sus trabajos para la firma Tiffany&Co.

Acopio o coleccionismo son dos términos que podrían desprenderse del estudio detallado de la correspondencia comercial de Mrs. Mellon con la casa Balenciaga. Así lo prueban las 128 facturas que guardó a lo largo de los años, desde la primera, datada en el año 1956, hasta la factura correspondiente a la última colección de Cristóbal Balenciaga en el año 1968. Su relación de amistad, sin duda propició un trato preferente dentro de la Maison, pero no podemos obviar la cifra de 614.310 dólares que la norteamericana gastó en la casa Balenciaga en algo más de una década.

Mrs. Mellon discovered Cristóbal Balenciaga through a mutual friend, the prestigious jewellery designer Jean Schlumberg, hugely famous for his work for the company Tiffany&Co.

Gathering or collecting are two terms which could be drawn from the detailed study of the commercial correspondence between Mrs. Mellon and the Balenciaga house. Evidence can also be seen in the 128 invoices she kept over the years, from the first, dating from 1956, to the invoice corresponding to Cristóbal Balenciaga's last collection in 1968. While her friendship unquestionably favoured the preferential treatment she enjoyed at the Maison, we mustn't forget the sum of 614,310 dollars spent by the North American at the Balenciaga house in a little over a decade.



Balenciaga nació en 1895 en Getaria, pequeña villa pesquera situada en Gipuzkoa, País Vasco. Un enclave al que se sintió siempre unido y al que regresó recurrentemente a lo largo de toda su vida. Aprendió a coser de la mano de su madre, Martina Eizaguirre, costurera de los Marqueses de Casa Torres, cuando en temporada y siguiendo a la Corte española estos residían en Getaria para descansar.

La marquesa, mujer de gran elegancia y relevancia social, fue uno de los primeros apoyos de Balenciaga en su carrera pero sin duda, la figura materna es la más importante referencia para Balenciaga a lo largo de su vida.

Balenciaga was born in 1895 in Getaria, a small fishing village in Gipuzkoa, the Basque Country. A place to which he always felt close and to which he would return repeatedly throughout his life. He learned how to sew with his mother, Martina Eizaguirre, seamstress to the Marquises of Casa Torres, when they would follow the Spanish Court during the season, coming to Getaria to rest.

The Marchioness, a woman of enormous elegance and social relevance, was one of the people who lent Balenciaga early support in his career; however, the maternal figure was unquestionably the most important reference for Balenciaga throughout his life.





Sin duda, estos primeros años de trabajo en España son fundamentales para el perfeccionamiento de su técnica, para la determinación de sus influencias artísticas y estéticas y para la consolidación de su faceta empresarial.

Todos ellos aspectos importantes para comprender su posterior trayectoria, desarrollo y eclosión que sólo podían darse en el indiscutible contexto de Capitalidad Mundial de la Moda que ofrecía París. Y conseguir llegar a adquirir una importante clientela internacional, de primer nivel como la que representa Mrs. Mellon, cliente y amiga.

Undoubtedly those early years of work in Spain were essential for perfecting his technique, for establishing his artistic and aesthetic influences and for consolidating his business acumen.

All are important aspects in understanding his subsequent trajectory, development and eclosion, which could only have taken place in the undisputable context of a World Capital of Fashion like Paris. Added to this was his ability to attract important top-line international clientele, among whom were Mrs. Mellon, his client and friend.





“La elegancia es eliminación”
“Elegance is elimination”
Cristóbal Balenciaga



**“El único couturier verdadero entre nosotros, capaz de diseñar, de cortar,
de montar y de coser un vestido enteramente por sí mismo”**
*“The only true couturier amongst us, able to design, cut,
assemble and sew a dress entirely by himself”*
Coco Chanel



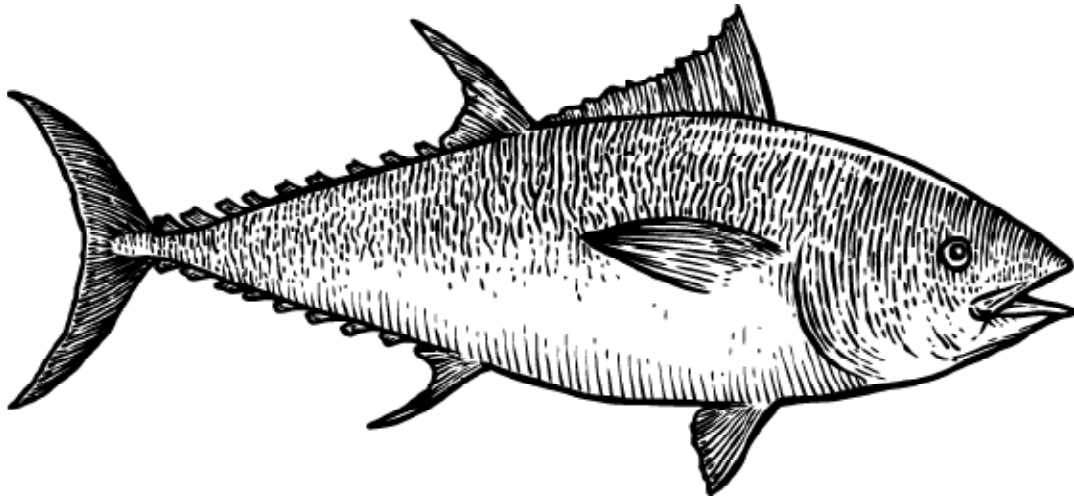




En la página 14, Cristóbal Balenciaga trabajando, Paris, 1968. Fotografía de Henri Cartier-Bresson © Henri Cartier-Bresson, Magnum Photos. En página 15, Vestido de noche, Cristóbal Balenciaga, Paris, 1962. Fotografía de Cecil Beaton, 1971 © Cecil Beaton Studio Archive de Sotheby's, Boceto déshabillé en faya amarilla bordado de cardos en chenilla morada de Lesage. Modelo 210. Agosto 1960. © Fundación Cristóbal Balenciaga, Boceto del modelo 149 de febrero 1962 y vestido de día en piqué estampado. © Fundación Cristóbal Balenciaga. Foto: Paredes, Factura del año 1956. © Colección Rachel L. Mellon/Cristóbal Balenciaga Museoa, El modisto en el interior de su establecimiento, en el número 10 de la Avenida George V de París. © Juan Gyenes. Biblioteca Nacional de España/Cristóbal Balenciaga Museoa. En la página 17, el número 10 de la Avenida George V de París. © Juan Gyenes. Biblioteca Nacional de España/Cristóbal Balenciaga Museoa. En página 18, Elise Daniels con artistas callejeros, viste Balenciaga, Le Marais, Paris, 1948. Fotografía de Richard Avedon © The Richard Avedon Foundation. En página 19 Dovima con Sacha, abrigo y vestido de Balenciaga, Café des Deux Magots, Paris, 1955. Fotografía de Richard Avedon © The Richard Avedon Foundation. En página 20, Alberta Tiburzi con vestido "sobre" de Cristóbal Balenciaga, Harper's Bazaar, June 1967 © Hiro 1967. En página 21, Lisa Fonssagrives-Penn viste abrigo de Cristóbal Balenciaga, Paris, 1950. Fotografía de Irving Penn © Condé Nast, Irving Penn Foundation. En página 22, 3 conjuntos. © Colección Rachel L. Mellon/Cristóbal Balenciaga Museoa. En página 23, 8 piezas. © Colección Rachel L. Mellon/Cristóbal Balenciaga Museoa. En página anterior, traje de noche y capa, en ziberline, Cristóbal Balenciaga, Paris, 1967 © Victoria and Albert Museum, London. Abajo, Museo Cristóbal Balenciaga en Getaria. © Cristóbal Balenciaga Museoa y Cristóbal Balenciaga. © Cristóbal Balenciaga Museoa.

On page 14, Cristóbal Balenciaga at work, Paris, 1968. Photograph Henri Cartier-Bresson © Henri Cartier-Bresson, Magnum Photos. On page 15, Evening dress, Cristóbal Balenciaga, Paris, 1962. Photograph by Cecil Beaton, 1971 © Cecil Beaton Studio Archive at Sotheby's, Sketch of a déshabillé in yellow faille embroidered with thistles in purple Lesage chenille. Model 210. August 1960. © Fundación Cristóbal Balenciaga, Sketch of Model 149 from February 1962 and day dress in printed pique. © Fundación Cristóbal Balenciaga. Photo: Paredes, Invoice for the year 1956. © Collection Rachel L. Mellon/Cristóbal Balenciaga Museoa. The couturier inside his establishment, at number 10 on George V Avenue in Paris. © Juan Gyenes. Biblioteca Nacional de España/Cristóbal Balenciaga Museoa. On page 17, number 10 on George V Avenue in Paris. © Juan Gyenes. Biblioteca Nacional de España/Cristóbal Balenciaga Museoa. On page 18 Elise Daniels with street performers, suit by Balenciaga, Le Marais, Paris, 1948. Photograph by Richard Avedon © The Richard Avedon Foundation. On page 19 Dovima with Sacha, cloche and suit by Balenciaga, Café des Deux Magots, Paris, 1955. Photograph by Richard Avedon © The Richard Avedon Foundation. On page 20, Alberta Tiburzi in 'envelope' dress by Cristóbal Balenciaga, Harper's Bazaar, June 1967 © Hiro 1967. On page 21 Lisa Fonssagrives-Penn wearing coat by Cristóbal Balenciaga, Paris, 1950. Photograph by Irving Penn © Condé Nast, Irving Penn Foundation. On page 22, 3 pieces. © Colección Rachel L. Mellon/Cristóbal Balenciaga Museoa. On page 23, 8 pieces. © Colección Rachel L. Mellon/Cristóbal Balenciaga Museoa. On previous page, Evening gown and cape, ziberline, Cristóbal Balenciaga, Paris, 1967 © Victoria and Albert Museum, London. On this page, Cristóbal Balenciaga Museum in Getaria. © Cristóbal Balenciaga Museoa and Cristóbal Balenciaga. © Cristóbal Balenciaga Museoa.





ATÚN | TUNA

El atún rojo ha sido durante siglos un alimento destacado en la dieta mediterránea gracias a las múltiples propiedades beneficiosas para la salud.

For centuries, bluefin tuna has been a relevant item in the mediterranean diet, thanks to its multiple properties benefitting human health.

Sabor | Flavour

Su sabor, olor y textura son múltiples en función de su elaboración y procedencia.
Its flavor, odor and texture are multiple depending on its elaboration and origin.

Estación | Season

La captura es de verano pero gracias a las almadrabas, lo tenemos fresco todo el año.
The catch is only in summer but, thanks to the traps, we find it fresh all year round.

Preparación | Cooking Methods

Crudo, en salazón, guisado, a la plancha, en conserva, siempre estrella de grandes platos.
Crude, dried salted, stewed, grilled, canned, it is always the star of great dishes.

Combinaciones | Flavour Affinities

El producto pide sencillez y humildad, no enmascararlo.
The product asks for simplicity and humility, not mask it.

Maridaje | Pairing

Por su grasa, casa muy bien con blancos tintos jóvenes frescos o con poca crianza y de maceración carbónica.
Because of its grease, it marries very well with fresh young or small red wines and carbonic maceration.

El atún rojo, de nombre científico *Thunnus Thynnus*, pertenece a la familia Scombridae. Es la especie de mayor tamaño entre los túnidos pudiendo alcanzar los 3 metros de longitud y los 600 kg de peso. Se alimenta de peces (principalmente de arenques, anchoas, sardinas, jureles, caballas), crustáceos y cefalópodos.

El atún rojo ha sido durante siglos un alimento destacado en la dieta mediterránea gracias a las múltiples propiedades beneficiosas para la salud. En su composición destaca la presencia de ácidos grasos omega3. Es rico en minerales como el selenio, el fósforo y el magnesio, aporta diferentes vitaminas (A, B, B3, B9, B12 y D) y constituyen una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico.

Bluefin tuna, scientific name Thunnus thynnus, belongs to the Scombridae family. It is the largest thunnid species, reaching up to 3 meters of length and 600 kg of weight. It feeds on fin fish (mainly herring, anchovy, sardine, horse mackerel, mackerel), crustaceans and cephalopods.

For centuries, bluefin tuna has been a relevant item in the Mediterranean diet, thanks to its multiple properties benefitting human health. Remarkable among its components are Omega-3 fatty acids. It is also rich in minerals such as selenium, phosphorus and magnesium, and vitamins (A, B, B3, B9, B12 i D) and makes an excellent source of high biological value protein.





**Seguramente
compartimos los objetivos
de su marca.**

¿Quiere anunciarse aqui?
Want to advertise here?

*We probably share
the goals of your brand.*

MORROFINO

El Magazine de los que no sólo viven de comer bien

E-mail: redaccion@morrofino-media.es



Atún Rojo con Crema de Mango

Restaurante Adolfo Toledo.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredientes (6 pax): 150 g de atún rojo, aceite de oliva virgen extra, 30 g de vinagre, 2 g de sal en escama, 200 g de mango, 10 g de frutos secos, 2 dl de agua mineral, 5 g de salsa de soja, 50 g de cebolla, 1 diente de ajo, ralladura de 1 lima, 4 granos de pimienta de Sechuán, 2 g de sal fina.

Elaboración: Cortar el lomo de atún en escalopes de unos 50 g. Pelar y trocear el mango. Escabechar junto con el agua, la cebolla picada, el diente de ajo, la sal fina, la ralladura de lima, la pimienta de Sechuán y el vinagre. Triturar y colar. Tostar los frutos secos y mezclar con el aceite y la salsa de soja. Cocinar el atún al vapor durante 2 segundos y reservar. Colocar una lágrima de escabeche de mango en el fondo del plato. Ubicar encima el atún, añadir sal en escamas y los frutos secos con el aceite y la soja. Decorar con unas flores de temporada.

.....

Red Tuna with Mango Cream

Restaurant Adolfo Toledo.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredients (6 pax): 150 g of red tuna, extra virgin olive oil, 30 g of vinegar, 2 g of kosher salt, 200 g of mango, 10 g of nuts, 2 dl of mineral water, 5 g of soy sauce, 50 g onion, 1 clove of garlic, zest of a lime, 4 grains of Sichuan pepper, 2 g of salt.

Procedure: Cut the tuna loin in 50 g fillets. Peel and chop the mango. Brine it along with the water, the chopped onion, the garlic clove, the salt, the lime zest, the Sichuan pepper and the vinegar. Grind and strain.

Toast the nuts and mix with the oil and the soy sauce. Steam the tuna for 2 seconds and set aside. Place a dollop of mango cream on the dish. Place the tuna on top, add kosher salt and the nuts with oil and soy.

Garnish with seasonal flowers.

.....



Atún en Escabeche

**Restaurante Juanito,
Baeza, Jaén.**

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes: 4 filetes de atún, 250 ml de aceite de oliva virgen extra, 125 ml de vinagre de vino (Montilla-Moriles), 1 cebolla mediana, 1 hoja de laurel, 30 g de pimienta negra en grano, 2 clavos, 1 cabeza de ajo, agua, sal.

Elaboración: En una olla con un litro de agua agregar la cebolla troceada, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino, laurel, clavo, pimienta negra, la cabeza de ajo partida por la mitad y sal.

Dejar hervir diez minutos.

Después, incorporar los filetes de atún, dejándolos hervir el tiempo necesario para su cocción.

Dependiendo del grosor del filete es posible que sea necesario añadir algo de agua.

Se aconseja consumir al día siguiente.

Se puede acompañar de pimientos rojos asados y aros de cebolla cruda.

.....

Marinated tuna

**Restaurant Juanito,
Baeza, Jaén.**

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredients: 4 tuna steaks, 250 ml extra virgin olive oil, 125 ml wine vinegar (Montilla-Moriles), 1 medium onion, 1 bay leaf, 30 g of black peppercorns, 2 cloves, 1 head of garlic, water, salt.

Preparation Pour one litre of water in a pot and add the chopped onion, the extra virgin olive oil, the wine vinegar, the bay leaf, the cloves, the black peppercorns, the garlic head split in half and salt to taste, and bring it to a boil. Let simmer for ten minutes.

Add the tuna steaks and let them boil until they are properly cooked.

Depending on the thickness of the fillet, it may be necessary to add some water.

It is recommended to try this dish the following day.

Roasted red peppers and raw onion rings make a great side dish.

.....



Marinada de Lomo de Atún Rojo de almadraba con Rabanitos y Salsa de Cítricos

Restaurante El Faro del Puerto, Puerto de Santa María, Cádiz. Chef: Fernando Córdoba.

Ingredientes: 250 grs lomo de atún rojo, 100 grs de rabanitos frescos.

Para la salsa de cítricos: Zumo de 2 limas, 2 cucharadas de salsa de soja clara, zumo de 2 naranjas, 1 copa de Jerez amontillado, 25 g de sésamo tostado, blanco y negro, 50 g de mojama, 50 g de algas wakame.

Elaboración: Poner al fuego la soja, zumo de lima, zumo de naranja y la copa de Jerez, reducirlo hasta obtener la consistencia deseada y dejar enfriar. Cortar el atún en fina láminas y poner encima de las algas, espolvorear el atún con el sésamo y añadir la salsa de cítricos. Repartir a lo largo con el rábano picante y unas láminas de mojama.

.....

Marinated Red Tuna Loin from trap with Radishes and Citrus Sauce

Restaurant El Faro del Puerto, Puerto de Santa María, Cádiz. Chef: Fernando Córdoba.

Ingredients: 250 g of red tuna loin, 100 g of fresh radishes.

For the citrus sauce: Juice of 2 limes, 2 tablespoons of light soy sauce, juice of 2 oranges, 1 glass of amontillado Sherry, 25 g of roasted black and white sesame seeds, 50 g of mojama (dried salted tuna), 50 g of wakame seaweed.

Procedure: Bring to a boil the soy sauce, citrus juices and the sherry. Once boiling reduce the heat and simmer until achieving the desired consistency and let cool. Cut the tuna loin into thin sheets and put on top of the wakame. Sprinkle the tuna with the sesame seeds and add the citrus sauce and spread the radishes and a few slices of mojama.

.....



Lomo de Atún Rojo a la Parrilla con Salsa de Soja y Alcachofa Frita

Restaurante Mesón Pincelín, Almansa, Albacete.

Chefs: Encarna Tornero y Josefa Moreno.

Ingredientes: atún, soja, aceite de oliva virgen, mahonesa de limón, aceite de cebollino, alcachofa, pisto manchego, (berenjena, calabacín, pimiento rojo, pimiento verde, tomate y cebolla).

Preparación: Marinar el atún en soja y aceite de oliva virgen. Marcar en la plancha a fuego fuerte por ambos lados. Cortar por la mitad y comprobar que queda completamente rosado. Ligar la salsa caliente y salsear. Arreglar las alcachofas y confitar en aceite de oliva virgen a fuego lento, para más tarde freír. Para la elaboración del pisto, cortar las verduras en mirepoix y sofreír en la sartén a fuego fuerte hasta que esté dorado, pero sin que la verdura quede blanda. Terminar con tomate frito casero.

Decorar con pisto alrededor del atún y mahonesa de limón, la alcachofa confitada y frita y decoramos con romero o brotes de temporada..

Grilled Red Tuna Loin with Soy Sauce and Fried Artichokes

Restaurant Mesón Pincelín, Almansa, Albacete.

Chefs: Encarna Tornero y Josefa Moreno.

Ingredients: tuna, soy sauce, virgin olive oil, lemon mayonnaise, chives oil, artichokes, 'Pisto Manchego' (eggplant, zucchini, red pepper, green pepper, tomato and onion).

Procedure: Marinate the tuna in soy sauce and virgin olive oil. Seal the loin on a grill pan, on both sides. Cut in half and check that it is completely pink. Thicken the hot sauce and pour over the tuna. Clean the artichokes and confit them in virgin olive oil over low heat. After this process, they will be ready to fry. To prepare the 'Pisto Manchego'; cut the vegetables in mirepoix and sauté them in a hot pan until golden brown. Use high heat to avoid sogginess. To finish, add homemade fried tomato. Garnish the tuna with the 'Pisto', add the lemon mayonnaise, the confitted and fried artichokes and decorate with rosemary or seasonal sprouts.

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

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



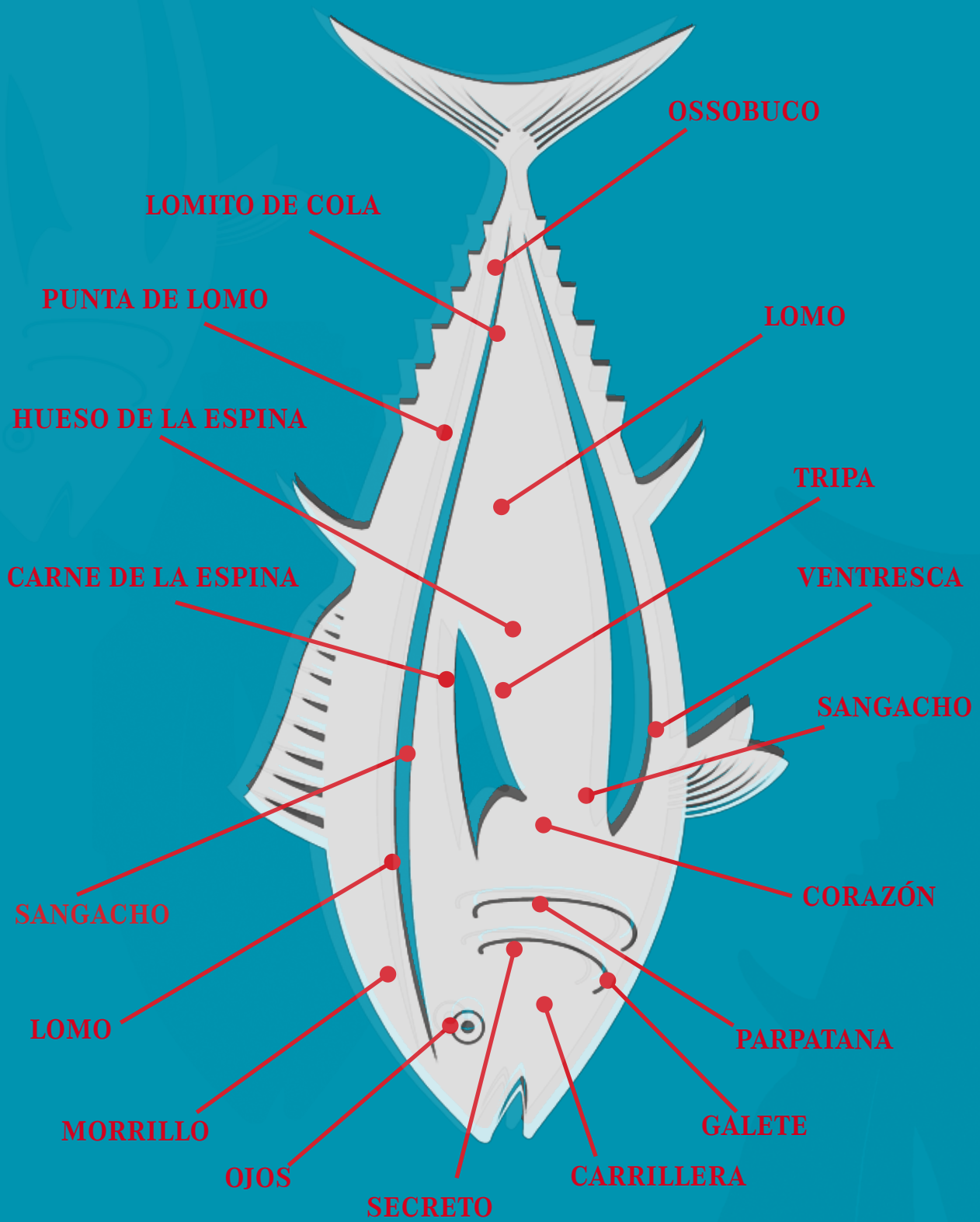
Descarga la App MORROFINO. Participa en Sorteos y Promociones Especiales.
 Entérate de Catas, Menús Degustación, Jornadas Gastronómicas, Eventos, etc.
 y accede a todos los contenidos del Magazine MORROFINO

**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



MUST HAVE



1. Zapatillas Dandy Ceylon de Penélope Chilvers. 290€ | 2. Gafas Cartier. 520€ | 3. Pajarita Abarca. 19€ | 4. Sensilis Upgrade Lipo lifting. 69€ | 5. Radiance DNA Intensive Mesoestetic®. 77€ | 6. Pulseras Customima Waves Plata. 29€ | 7. Sandalias Tierra Rojo Unisex Abarca. 60€ | 8. Patinete-Maleta Micro Luggage. 350€ | 9. Swatch Gent Venice Beach. 50€ | 10. Lámpara Portátil Ecológica Solidaria Hook de Faro a partir de tapones de botella. 90€ | 11. Beluga Tsar Imperial® Caviar 30g. 294€ | 12. Mojama de Atún Ricardo Fuentes 100gr. 6€ | 13. Juvé & Camps, Finca La Siberia Gran Reserva, 2010. 28€ | 14. Alcaparrones Ecológicos 100gr. 2€ | 15. Filetes de Anchoa Codesa del Cantábrico en Aceite de Oliva Ecológico y Sal Rosa del Himalaya 120 gr. 26€ | 16. Bruto, 2014 de Juan Gil. 36€ | 17. Aceite de Oliva Virgen Extra Wasabi Maceración Natural Valderrama 200 ml. 14€ | 18. Collados Gazpacho Cereza 750cl. 3,49€ | 19. Vichy Catalan Edición 1881 75 cl. 1,89€ | 20. Blanco Rueda Vetiver. 9€ | 21. Purgapcados 2013 Bodegas Dehesa de Luna. 23€ | 22. Jerez González Byass Cuatro Palmas 2015 100% Palomino Fino. 90€

MUST TASTE



11



12



14



15



16



13



20



22



17



18



21

1. Penelope Chilvers Dandy Ceylon Shoes. 290€ | 2. Cartier sunglasses. 520€ | 3. Bow Tie Abarca. 19€ | 4. Sensilis Upgrade Lipo lifting. 69€ | 5. Radiance DNA Intensive Mesoesthetic®. 77€ | 6. Customima Silver Waves Bracelets. 29€ | 7. Unisex Red Earth Sandals Abarca. 60€ | 8. Micro-Luggage. 350€ | 9. Swatch Gent Venice Beach. 50€ | 10. Faro Eco-Friendly Portable Lamp made from bottle stoppers. 90€ | 11. Beluga Tsar Imperial® Caviar 30g. 294€ | 12. Dried Salted Tuna Ricardo Fuentes 100gr. 6€ | 13. Juvé & Camps, Finca La Siberia Gran Reserva, 2010. 28€ | 14. Ecological Capers 100gr. 2€ | 15. Fillets of Anchovy Codesa in Ecological Olive Oil and Salt of the Himalayan 120 gr. 26€ | 16. Bruto, 2014 de Juan Gil. 36€ | 17. Extra Virgin Olive Oil Wasabi Natural Maceration Valderrama 200 ml. 14€ | 18. Collados Gazpacho Cherry 750cl. 3,49€ | 19. Vichy Catalan Edition 1881 75 cl. 1,89€ | 20. White Vetiver Rueda 9€ | 21. Purgapecados 2013 Bodegas Dehesa de Luna. 23€ | 22. Xery González Byass Cuatro Palmas 2015 100% Palomino Fino. 90€

Vilas del Turbón, Agua Mineral Natural

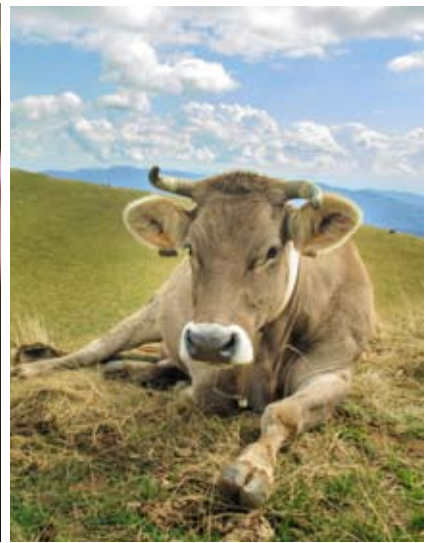
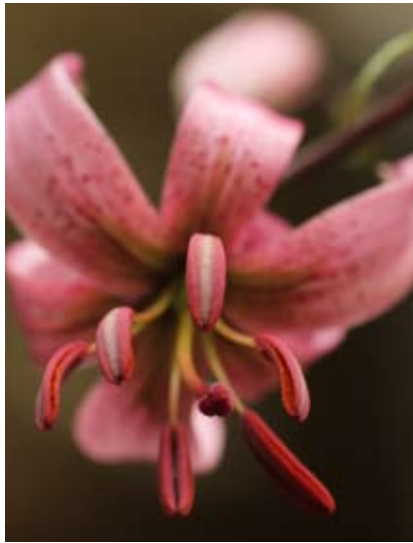
El Alto Secreto de los
Pirineos

A dos mil metros de altura emerge
el agua ideal para el maridaje de vinos.

*At a height of two thousand meters emerges
the ideal water for wine pairing.*

[The Well-kept Secret of The Pyrenees]





Su localización, prácticamente inaccesible, nada menos que a 1975 metros de altura sobre el nivel del mar, la dota de cualidades de pureza inigualables e inalterables.

LA GRAN ALTURA DEL MANANTIAL

Nos encontramos en el corazón de la primera región hidrológica española, la pirenaica del nordeste, en la provincia de Huesca.

Es en la aldea de Las Villas, a los pies del monte Turbón entre los valles de Esera y el Isabena, donde hallamos el manantial de donde emergen estas reconocidas aguas.

Se trata de un agua emergente, que brota de manera natural sin necesidad de sistemas mecánicos, a una temperatura constante de 9°C.

La historia de Vilas del Turbón se remonta a 1908, cuando Manuel Camo, farmacéutico y vecino de Huesca, inició un expediente de declaración pública de la fuente al percatarse de la gran fama con la que contaba en la comarca y convencido de sus propiedades terapéuticas.

THE GREAT HEIGHT OF THE SPRING

We are in the heart of the first Spanish hydrological region, the northeast Pyrenean, in the province of Huesca.

It is in the village of Las Villas, at the foot of Mount Turbón between the valleys of Esera and Isabena, where we find the spring from which these renowned waters emerge.

It is gushing water, which springs naturally without the need for mechanical systems, at a constant temperature of 9°C.

The history of Vilas del Turbón dates back to 1908, when Manuel Camo, a pharmacist and resident of Huesca, filed a public disclosure of the source when he realized the great fame which it enjoyed in the region and was convinced of its therapeutic properties.



Its location, practically inaccessible, no less than 1,975 meters above sea level, endows it with qualities of purity unequalled and unalterable.

BAJA EN SODIO, DE MINERALIZACIÓN DÉBIL

Su origen natural le otorga propiedades terapéuticas conocidas y probadas que recomiendan su utilización en tratamientos terapéuticos por ser agua declarada mineromedicinal en 1958. Su débil mineralización la convierte en un agua gourmet de gran transparencia, con un sabor exquisitamente neutro y especialmente indicada para dietas pobres en sodio y preparación de alimentos infantiles. Posee además un efecto diurético idóneo para cálculos renales.

MÁXIMA CALIFICACIÓN EN EL “SUPERIOR TASTE AWARD”

iTQi, la Organización Internacional de Chefs y Sumilleres dedicada a evaluar, premiar y promover comidas y bebidas de un sabor superior por todo el mundo, certificó con el “Superior Taste Award” a Vilas del Turbón. El ‘Superior Taste Award’ es un reconocimiento único que se ha convertido en un referente en el sector alimentario.

El iTQi evalúa los productos mediante una cata a ciegas, sin indicación de origen, sin envase y sin conocer el fabricante ni la marca. El jurado valora los artículos en base a cuatro criterios, que se puntúan de 0 a 100: primera impresión, claridad, olfato y gusto. Vilas del Turbón ha alcanzado la calificación de ‘Excepcional’. El Agua Mineral de Vilas del Turbón destaca por ser referente de los chefs internacionales. Por otro lado, en 2008 obtuvo también la certificación Kosher por el rabinato de la comunidad israelita de Barcelona.

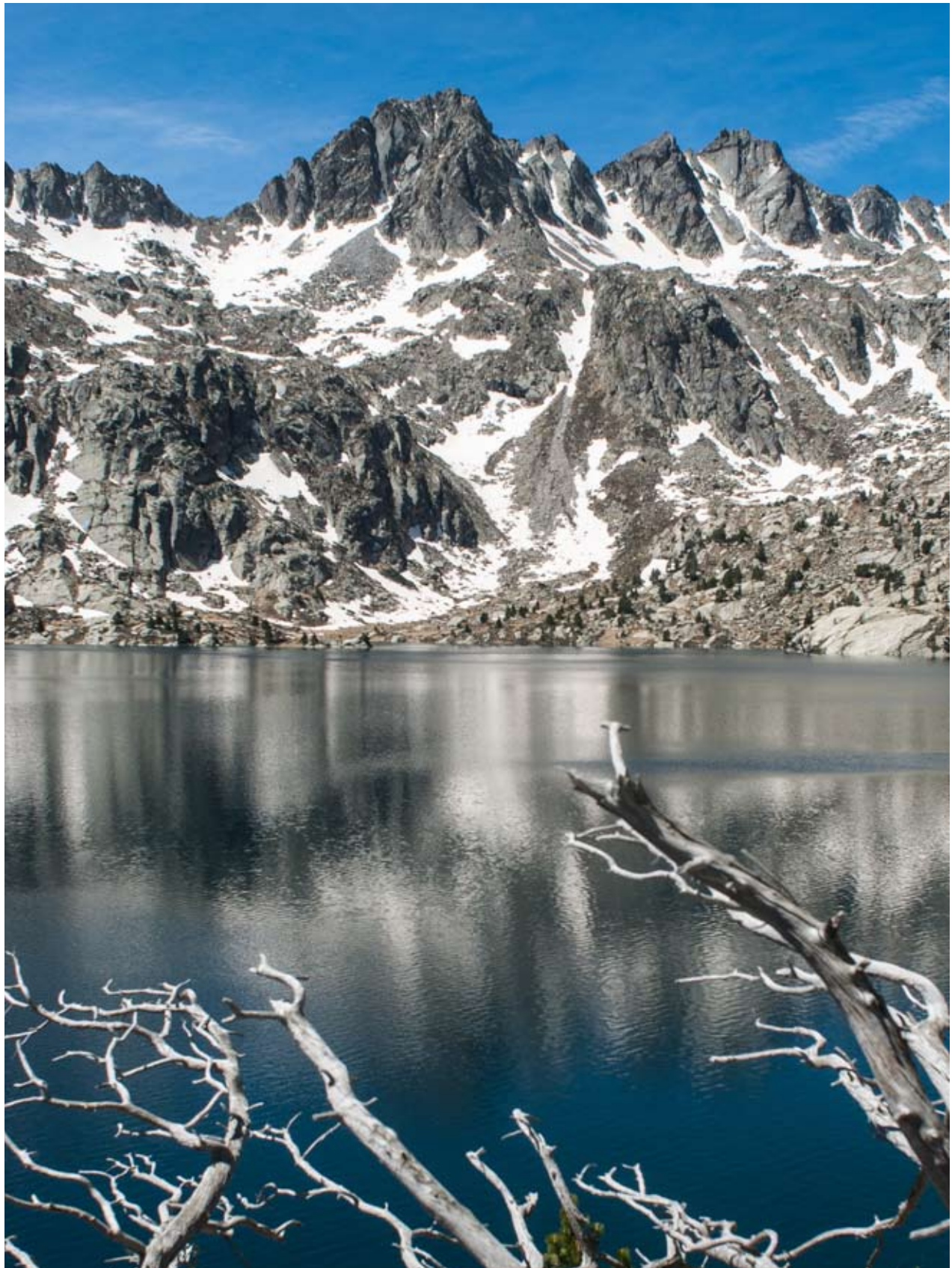
LOW IN SODIUM, WITH LOW MINERAL CONTENT

Its natural origin gives it known and proven therapeutic properties that recommend its use in therapeutic treatments, thereby being declared mineral-medicinal water in 1958. Its low mineral content makes it a gourmet water of great transparency with an exquisitely neutral taste and especially recommended for diets low in sodium and for preparation of baby foods. It also has a diuretic effect ideal for kidney stones.

TOP RATING IN THE “SUPERIOR TASTE AWARD”

iTQi, the International Taste and Quality Institute, an organization of Chefs and Sommeliers dedicated to evaluating, awarding and promoting food and beverages of a superior flavour all over the world, certified Vilas del Turbón with the “Superior Taste Award.” The “Superior Taste Award” is a unique recognition that has become a benchmark in the food sector.

The iTQi evaluates the products by means of blind tasting, without indication of origin, without packaging and without knowing neither the manufacturer or the brand. The jury assesses the items based on four criteria, which are scored from 0 to 100: first impression, clarity, smell and taste. Vilas del Turbón has achieved the rating of “Exceptional.” The Mineral Water of Vilas del Turbón stands out as a mandatory reference for international chefs. Additionally, in 2008 it obtained kosher certification by the Rabbinate of the Jewish community of Barcelona.





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
MOROFINO Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España





PREFERIDA POR CATADORES Y SUMILLERES

Vilas del Turbón ha sido el Agua Oficial de “La Nariz de Oro”, el concurso nacional que reúne cada año a los mejores sumilleres del país, donde ha conseguido el máximo galardón de 3 Estrellas y fue catalogada como agua Gourmet por todas sus cualidades.

Se recomienda, además, como agua ideal para el maridaje con los mejores vinos, ya que su bajo índice de sodio -Na 0,6- hace que tenga un sabor exquisitamente neutro. No en vano viene estando presente en eventos relacionados con el mundo del vino y la sumillería, como son ‘Winecreator’ y ‘Salón de los Mejores Vinos de España’.

Vilas del Turbón destaca por su bajo contenido en sodio, su exquisito sabor neutro y su gran transparencia. Este sabor neutro, la convierte en un agua excelente para el maridaje con vinos y alimentos. Considerada como el ‘Agua Premium Gourmet’ a nivel nacional, está presente en los Restaurantes de Buena Mesa de España.

PREFERRED BY TASTERS AND SOMMELIERS

Vilas del Turbón has been the Official Water of “La Nariz de Oro”, the national contest that brings together the best sommeliers in the country every year, where it has won the highest award of 3 Stars and was classified as Gourmet water because of all its qualities.

It is also recommended as ideal water for pairing with the best wines, as its low sodium content -Na 0.6- makes it taste exquisitely neutral. It is no coincidence that it has been present in events related to the world of wine and food, such as “Winecreator” and “Hall of the Best Wines of Spain.”

Vilas del Turbón stands out for its low sodium content, its exquisite neutral taste and its great transparency. This neutral flavour makes it an excellent water for wine and food pairings. Considered as the “Premium Gourmet Water” nationwide, it is present in the Restaurantes de Buena Mesa of Spain.

La Cocina de las Madres y Abuelas

En lo que respecta a nuestra educación alimentaria, nuestras madres y nuestras abuelas, en tantos casos por lo difícil que resulta la conciliación familiar con los trabajos modernos, son las raíces que nos unen a la tierra y al pasado, pero son algo más y mejor: los cimientos para edificar nuestro futuro propiciando las sólidas bases para una excelente salud de por vida, porque somos lo que comemos y a comer se aprende, sobre todo, en las propias casas. Las madres y abuelas de toda la vida, esas cuyo trabajo eran “sus labores” como manifestaban sus DNI al señalar su profesión, tenían dos notas de identidad. Primera: nunca pensaban en ellas mismas, sino en los demás y eso las hacía felices. Segunda: cualquier sacrificio les parecía poco con tal de hacer felices a sus hijos. Las madres y abuelas clásicas, sin apenas estudios, aplicaban lecciones de economía a diario y hacían fácil lo difícil y posible lo que parecía imposible: vivir toda la familia y llevar una casa con todos sus gastos, con un sueldo de los de posguerra, pues pocas casas había en esos años en las que entraran dos sueldos. ¿Cómo no van a creer en los milagros los niños de entonces que ahora son nuestros padres? Los veían en casa a diario. Las mejores lecciones de austeridad, generosidad y buena administración las recibían en casa y con una metodología que nunca falla: el ejemplo. Otra nota de las abuelas y madres de toda la vida, era trabajar y echarle ovarios sin horarios en casa para que el dinero se alargara de forma milagrosa y que pudiera llegar a todo. La imaginación las llevaba a aprovechar lo que compraban y no tirar a la basura absolutamente nada en lo que respecta a la comida, creando la llamada “cocina de aprovechamiento” con los restos,

haciendo magia con ellos para convertirlos en platos sabrosos y equilibrados de inolvidable recuerdo.

–Reutilizar los restos sobrantes de pollo, carne o pescado y transformarlos en maravillosas croquetas o empanadillas.

–Los generosos potajes de verduras, hortalizas o legumbres imposibles de consumir en una sola comida, se convertían al día siguiente en un apetitoso puré.

–La ensaladilla rusa no consumida era el relleno de los rollitos de jamón york o pechuga de pavo.

–Sabían que la piedra filosofal que convierte en algo valioso todo alimento que toca en la cocina es el huevo. Cualquier resto, de cualquier alimento, combinado con huevo se convertía en un sabroso revuelto.

–Tirar el pan sobrante era impensable; por eso, acababa en pan rallado para empanar, picatostes en los purés, maravillosas migas tradicionales o en fabulosas torrijas que hacían del postre una fiesta.

–La fruta que perdía frescura y presencia se convertía en macedonias multicolores que, endulzadas con leche condensada, espolvoreadas de azúcar, bañadas en yogur o regadas con miel, disfrutábamos como premio final de esa comida casera que nos ha criado sanos y fuertes.

Aprovechar las sobras es un arte y, como puede apreciarse, una excelente receta para hacer a las personas tan felices con tan poco. Es sacar partido a la cocina tradicional, la de siempre, la de aquellos sabores de nuestra casa que tenemos grabados y protegidos para no borrarlos nunca del disco duro de nuestra memoria selectiva más querida.

Mum and Nan's Cooking

When it comes to food and what we have been brought up eating, though modern work often makes it difficult for us to spend time with our family, it is our mothers and our grandmothers who are the cornerstones of this dietary education, and it is them who keep us in touch with our roots. But that is not all, for they are also the foundations of our future, they instil in us the good habits which pave the way for a healthy life. We are what we eat and we learn our eating habits at home above all, amongst our own people. Being a mother or a grandmother was a lifelong job, as was shown by their IDs, which displayed their profession as 'housewives'. There are two things which stand out about these women. Firstly, they never put themselves before anyone else - the happiness of others came before their own. Secondly, to them, any sacrifice they made paled in comparison to the more importance of making their children happy. The quintessential mums and nans, often not educated to a high level, nevertheless gave us vital economic lessons on a daily basis, managing to make the difficult seem easy and the impossible seem possible. This consisted of feeding and clothing the whole family and managing a household and all its expenses on a postwar salary - rare was the case in that time that a family enjoyed two salaries. How could the children that became our parents not believe in miracles at that time? They witnessed them daily at home. In the family house they got the best lessons in austerity, generosity and household management with a methodology that never fails - the example. Another thing that stood out about these lifelong mums and nans was the tireless work they did in the home, so that the money that came into the household stretched out almost infinitely and was enough for every expense. They demonstrated imagination and ingenuity, squeezing every last bit of worth out of everything they bought and never throwing any piece of food away that couldn't be used for another dish, a

practice which would come to be known as 'cost-effective cuisine'. This involved making magic with leftover ingredients, whisking them into tasty, well-balanced and memorable dishes of unrivalled quality.

-They reused leftovers of chicken, red meat or fish, transforming them into tasty croquettes or pasties.

-They prepared sumptuous soups and purées from the vegetables, greens and legumes that were leftover from the day before.

-They used Spanish style potato salad which went uneaten to make wraps with sliced ham or turkey.

-They knew that the egg was the catalyst which could convert anything of any culinary value into a wondrous dish in itself. Any leftover or any ingredient, when combined with it, could be made into a mouthwatering scrambled egg dish.

-Throwing out bread was absolutely unthinkable. They used leftover bread for breadcrumbs, to make croutons for purées and soups, for tasty traditional breadcrumb dishes or even exquisitely caramelised French toasts which used to make dessert a party.

-Any fruits which were losing their freshness and shape would be mixed together to form a colourful fruit salad, to be sweetened deliciously with condensed milk, sprinkled with sugar, slathered with yogurt or doused in honey. We really hit the jackpot with this incredible homemade food, which helped us to grow up both healthy and strong. Making the most of our leftovers is truly an art, and as you can see, an excellent recipe for making people happy with so few resources. It's doing traditional cooking as it has always been done, a cuisine with the tastes of our homeland and our culture which have been saved eternally in the file of our most cherished memories on our mental hard-disk, never to be deleted.

Y cómo borrarlos si, por muchos años que tengamos, las madres siguen teniendo la costumbre - y no van a cambiar mientras vivan - de “cargar” con comida de todo tipo a sus hijos cada vez que regresan por la casa familiar; y lo hacen porque saben que no es comida lo que regalan, sino amor hacia sus hijos, evitarles el trabajo de cocinar y seguir reafirmando con estas muestras de cariño que con la comida casera de toda la vida van a estar mejor alimentados. Hay restaurantes que entienden la revolución culinaria como “evolución” y dando un giro a la comida tradicional de nuestras madres y abuelas de siempre nos presentan comidas de antaño vestidas de modernidad al gusto actual y los clientes las disfrutamos y saboreamos porque seguimos apreciando en todas ellas un ingrediente especial que hacía únicas las comidas de nuestras madres y abuelas: un toque de cariño.

Viajando por España observarás diferentes cocinas, todas distintas y todas excelentes. Cuando entres a alguno de los muchos restaurantes seleccionados que pertenecen a BUENA MESA y sientas los olores caseros y un trato que se parece mucho al que conoces en tu casa, comprobarás que saben el secreto y es que cocinar alimenta el cuerpo, pero cocinar con amor, como han hecho siempre nuestras madres y abuelas, alimenta el alma.

¡Disfrútalos!

Actually, with our mothers and grandmothers that will never happen, no matter how old they are. They still hold the tradition of cooking for their children dear and will feed them as only they know how whenever they return to the family home. And they do this because they know that it is not food that they are gifting their children with, but love. By feeding them, they save them the chore of cooking and they can reaffirm the affection they feel for them, through this homemade food which keeps them well-nourished and ready for the world. There are restaurants which see the culinary revolution as a chance to develop and evolve the traditional dishes of our mothers and grandmothers. They bring us food from the old days, dressed up with modern touches to reflect current trends. We as customers enjoy and savour them because we continue to appreciate that special ingredient added only by our mothers and grandmothers - a touch of love.

Travelling around Spain you will see various dishes, all of them unique and all of them exquisite. When you go to one of the many selected restaurants which belong to the BUENA MESA group and you smell that homemade cooking, combined with a homely service, you will realise that they are privy to the true secret of cuisine. That is that cooking with love feeds the body and soul, and they draw upon the love that our mothers and grandmothers always did.

Enjoy!



Javier Atance



¿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

JOSÉ MARÍA GAY DE LIÉBANA



OBSERVADOR DEL SENTIDO COMÚN

THE COMMON SENSE OBSERVER



El análisis de José María Gay de Liébana (Barcelona, 1953) no se deja llevar por modas o tendencias. Comentarista de actualidad económica con voz propia, siempre crítica e independiente, es requerido en numerosos programas de televisión y radio y también en múltiples medios de prensa, revistas y medios especializados.

En 2007 ya alzó la voz avisando sobre el excesivo endeudamiento y el déficit en España diciendo que “ese año [2007] habíamos cenado langosta, pero el siguiente cenaríamos sardinas de lata”. Y así fue.

Pero, más allá de su pensamiento, Gay de Liébana se distingue por su elegancia y cercanía a la hora de hablar de economía, pero la de verdad, la que importa a empresas y familias.

“En un país que no disponga de un robusto tejido empresarial en el que las pymes sean decisivas, la economía se hunde”

Firme defensor y apasionado amante de nuestra gastronomía y de nuestros **Restaurantes de Buena Mesa**. A menudo explica que a ellos les debemos parte del protagonismo turístico de calidad, de la evolución del turismo alejándose del low-cost, en nuestra economía.

“Nuestros renombrados chefs y laureados restaurantes son héroes, a veces silenciosos, que tiran del carro de la economía española. Excelentes fogones y maravillosas mesas con sus joyas culinarias, que han de torear con toda esa dichosa problemática y la execrable burocracia que castiga a nuestras PYMES.”

The analysis of José María Gay de Liébana (Barcelona, 1953) is not carried away by fashion or trends. He has a voice as a commentator on current economic events, always critical and independent, and is a guest in many TV and radio programmes and required from several newspapers, magazines and specialized media as well.

He already stood up in 2007 against excessive debt and deficit in Spain stating that that ‘that year [2007] we had dined on lobster, but the following year we would be having tinned sardines for dinner’. And so was it.

But beyond his thinking, Gay de Liébana is well-known by his smartness and closeness when it is time to talk about economics; the true economy, the one that matters to firms and families.

“In a country that lacks a strong business network in which SMEs are decisive, economy sinks.”

Strong defender and passionate lover of our gastronomy and our Buena Mesa Restaurants. He often explains that we owe them part of the quality tourist success, of the evolution of tourism away from the low-cost, in our economy.

“Our renowned chefs and award-winning restaurants are heroes, sometimes silent, who pull the car of the Spanish economy. Excellent stoves and wonderful tables with their culinary jewels, that have to fight with all the problem of the execrable bureaucracy that punishes our SMEs.”

“Además sus nombres se están convirtiendo en leyenda para la marca España, sus galardones ponen de manifiesto que España es una gran potencia en gastronomía y arte culinario, ejerciendo, nuestros restaurantes, una capacidad de atracción singular para todo el sector del turismo.”



“In addition their names are becoming a legend for the Spain brand, their awards show that Spain is a great power in gastronomy and culinary art, and our restaurants have a unique attraction for the tourism sector.”




Vinoloa

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Usted
Crianza



Vinoloa
B O D E G A S



 @vinoloabodegas

 Vinoloa Bodegas

 ventas@vinoloa.com

MF: ¿Su plato favorito es...?
GL: Arroz a banda y marisco.
MF: ¿De pequeño era un estudiante...?
GL: Normal y de vez en cuando en el cuadro de honor.
MF: ¿Aquel vino que le hace cerrar los ojos...?
GL: Champán francés.
MF: ¿Una ciudad...?
GL: Mi Barcelona.
MF: ¿La virtud que más valora en otros es...?
GL: Sinceridad, motivación y honestidad.
MF: ¿Y la que más detesta...?
GL: La doble cara, el fariseísmo, la falta de tesón.
MF: ¿El viaje pendiente...?
GL: Australia y el sur de Argentina.
MF: ¿En su nevera siempre hay...?
GL: Coca-Cola, yogur, pescado, fruta y verdura
MF: ¿Un personaje al que admira...?
GL: Cualquier Premio Nobel: sapiencia en estado puro.
MF: ¿Un libro que le marcó...?
GL: La busca de Pío Baroja: la lucha por salir adelante.
MF: ¿Un fin de semana ideal sería...?
GL: En mi rincón de Menorca, navegando y estudiando.
MF: ¿La película que no se cansaría de ver...?
GL: Un western de John Wayne y cualquier película de Clint Eastwood.
MF: ¿Aquella canción que le transforma...?
GL: Los Beatles en mis años adolescentes: cambio de referencias.
MF: ¿Si no fuera economista sería...?
GL: ¡Hombre de radio! Periodista radiofónico.
MF: ¿Nunca perdonaría...?
GL: No entregarme a fondo en cualquier cosa.
MF: La cosa más loca que ha hecho...
GL: Simples travesuras infantiles.
MF: ¿El plato de la infancia que recuerda...?
GL: El arroz blanco con huevo frito y sobrasada. ¡Manjar de dioses!

MF: *Your favourite dish is...?*
GL: *Shellfish and 'arroz a banda'*
MF: *As a child, you were a student...?*
GL: *Standard, and from time to time in the honour roll.*
MF: *The wine that makes you close your eyes?*
GL: *French champagne.*
MF: *A city?*
GL: *My Barcelona.*
MF: *The virtue that you appreciate the most in others is...?*
GL: *Sincerity, motivation and honesty.*
MF: *And the one you hate the most?*
GL: *Two-faced people, hypocrisy, lack of tenacity.*
MF: *A trip in your 'to do' list?*
GL: *Australia and southern Argentina.*
MF: *In your fridge, there's always...?*
GL: *Coca Cola, yoghurt, fish, fruits and veggies.*
MF: *A person you admire?*
GL: *Any Nobel Prize winner: raw wisdom.*
MF: *A book that left its mark on you?*
GL: *The Quest, by Pío Baroja: the struggle to get ahead.*
MF: *An ideal weekend would be...?*
GL: *In my retreat in Menorca, sailing and studying.*
MF: *A film that you don't get tired of watching?*
GL: *A John Wayne western and any Clint Eastwood movie.*
MF: *A song that transforms you?*
GL: *The Beatles, in my teen years: change of references.*
MF: *If you weren't an economist you would be...?*
GL: *Radio broadcaster! Radio reporter.*
MF: *You would never forgive...?*
GL: *Not committing to the fullest in everything I do.*
MF: *The craziest thing you've done...?*
GL: *Just kid's pranks.*
MF: *A dish that you remember from your childhood?*
GL: *Plain rice with fried egg and 'sobrasada'. Food of the gods!*



.....

Profesor Titular de Economía Financiera y Contabilidad de la Universidad de Barcelona, José María Gay de Liébana es Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho, fundador del despacho profesional J.M. Gay & Cía., cuenta con numerosos reconocimientos profesionales como el Premio Economía 2012 otorgado por la Asociación de Corresponsales de Prensa Extranjera en España (ACPE) y el nombramiento como académico de número en la Real Academia de Doctores en 2014. Recientemente, ha publicado dos libros divulgativos sobre la crisis económica, sus causas y consecuencias: **España se escribe con E de endeudamiento** (2012) y **¿Dónde estamos? Verdades, mentiras y deberes pendientes de la recuperación económica** (2015).

.....

*Professor of Financial Economics and Accounting at the University of Barcelona, José María Gay de Liébana holds a PhD in Economics and a PhD in Law, is founder of J.M. Gay & Co. professional office, has many professional awards such as the 2012 Economics Prize awarded by the Association of Foreign Press Correspondents in Spain (ACPE) and the appointment as a full member at the Royal Academy of Doctors in 2014. He has recently published two informative books on the economic crisis, causes and consequences: **España se escribe con E de endeudamiento** (2012) and **¿Dónde estamos? Verdades, mentiras y deberes pendientes de la recuperación económica** (2015).*

MF: ¿De mayor le gustaría ser...?

GL: Abuelete, narrador de vibrantes, aleccionadoras y motivadoras batallitas.

MF: ¿En su maleta siempre hay...?

GL: Pasta de dientes, colonia, gel, ropa de recambio y cosas que leer.

MF: ¿Su frase favorita...?

GL: Pequeños detalles hacen a una gran persona.

MF: Si pudiera ir hacia atrás en el tiempo, ¿qué cambiaría?

GL: Siempre se cambiarían cosas..., pero está bien como está.

MF: ¿El mejor consejo que le han dado?

GL: Siempre tocando con los pies en el suelo, paso a paso se hace el camino... "Sic transit gloria mundi".

MF: ¿Lo que lleva peor de la fama es...?

GL: Poca fama, ¡joj!, pero se lleva muy bien: puedes conocer a muchísimas personas y aprender de todas.

MF: ¿Lo que busca en un restaurante es...?

GL: Calidad de su cocina con excelente materia prima, servicio excepcional, contacto con el chef.

MF: ¿Le gustaría cenar con...?

GL: Cualquier persona que me aporte y me enseñe, ¡eso no tiene precio!

MF: ¿Sueña con...?

GL: Muy sencillo: procurar ser mejor cada día y poder sumar.

MF: ¿Su lema es...?

GL: A largo plazo, con honestidad, entrega y motivación, todos los objetivos se acaban alcanzando.

MF: Si tuviera más tiempo...

GL: Devoraría literatura clásica y económica, jugaría más a tenis y volvería a coger los palos de golf. ¡Llegará el día, llegará!

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

GL: A grampa, narrator of vibrant, instructive and motivating little battles.

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

GL: Toothpaste, cologne, hair gel, a change of clothes and reading material.

MF: Your favourite quote?

GL: A person's greatness lies in the small details.

MF: If you were to travel back in time. What would you change?

GL: Things could always be changed ... but things are ok the way they are.

MF: The best advice you have received?

GL: 'Have your feet on the ground', 'A journey of a thousand miles begins with one step', 'Sic transit gloria mundi'.

MF: What you can't handle of being famous is...?

GL: In fact, not that much fame! But getting along well with it: you can meet a lot of people and learn something from each one of them.

MF: What you look for in a restaurant is...?

GL: The quality of the dishes, excellent ingredients, outstanding service and meet and talk to the chef.

MF: You would like to dine with...?

GL: Anyone that can teach me and enrich me, that has no price!

MF: You dream of...?

GL: Very simple: trying to be better every day and being able to contribute.

MF: Your motto is...?

GL: In the long run, with honesty, dedication and motivation, all goals can be achieved.

MF: If I have more time...

GL: I would devour classical and economic literature, play tennis more, and pick golf back up again. That day will come, it will come!

.....

.....



Fundación Josep Carreras
CONTRA LA LEUCEMIA

IMPARABLES
hasta que la curemos



**/ La leucemia se curará
Ayúdanos a decidir cuándo /**

*/Leukaemia will be cured.
Help us decide when/*

**Envía MAÑANA al 28027
y entra en www.ponlefecha.org**

*Send MAÑANA to 28027
and visit www.ponlefecha.org*

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.



VILAS
del Turbón
AGUA MINERAL NATURAL

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@restauranteoileum.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 Baeza [Jaén]



RESTAURANTE O'PARRULO

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

Las Palmas de G.C.



RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO

Cocina gallega.

administracion@riberadelriomino.com

Tel. 928 264 431

Rafael Pulido García y Lydia

Olof Palme, 21

35010 Las Palmas [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

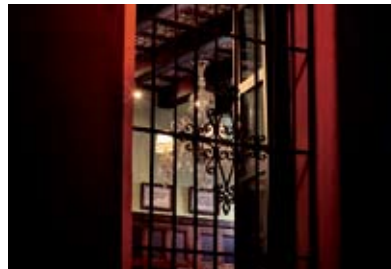
Cocina tradicional segoviana
con toques de innovación.

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



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

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



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





RESERVA DE LA FAMILIA
GRAN RESERVA,
BRUT NATURE.



Premium Spirit
TOMILLO & CÍTRICOS

SAINT MARY

LONDON DRY GIN