

# MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

NOVIEMBRE 2017

## AL GORE

MÁS VERDADES INCÓMODAS

## MIN TURAB

OTRA MIRADA DE ORIENTE MEDIO

## CACAO

CON TODOS LOS SENTIDOS

## DEHESA DE LUNA

VINOS DE PURA NATURALEZA

## PREMIOS NACIONALES DE

## GASTRONOMÍA

RAFAEL ANSÓN

---

## AL GORE

MORE UNCOMFORTABLE TRUTHS

## MIN TURAB

ANOTHER LOOK AT MIDDLE EAST

## COCOA

WITH ALL THE SENSES

## DEHESA DE LUNA

PURE NATURE WINES

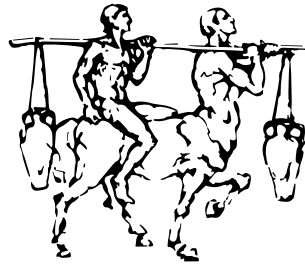
## NACIONALES DE GASTRONOMÍA

## AWARDS

RAFAEL ANSÓN

&+





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





“Tierra y mito”

# EDITORIAL



Querido MORROFINO:

En los últimos años nuestra profesión ha tomado un auge y trascendencia nunca vistos. Tanto es así, que los más pequeños de la casa sueñan con ser grandes Chefs de Cocina, Sala y Sumilleres. Esto es algo en verdad muy gratificante pero que además aporta una nueva trascendencia y responsabilidad a nuestro trabajo diario.

Por eso, valores como sostenibilidad, solidaridad o ecología han entrado con fuerza en nuestras cocinas y en la gestión de nuestros establecimientos. Y han venido para quedarse. Hoy ya no es posible desarrollar nuestro trabajo sin tener muy en cuenta el respeto por el medio ambiente y la salud. La potenciación de los productos de proximidad y de temporada, la optimización del uso de la energía y el reciclaje también forman parte de nuestro buen hacer.

Pero, además de sostenibles, debemos ser solidarios. Por eso los Restaurantes de Buena Mesa participamos en numerosas iniciativas y acciones que colaboran en proyectos contra la desnutrición, con platos solidarios u otras iniciativas. Es importante que todos seamos conscientes de la trascendencia de las pequeñas acciones diarias, que son las que pueden brindarnos un mundo mejor.

Gracias por elegir los Restaurantes de Buena Mesa.

*Adolfo Muñoz*

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España



# EDITORIAL



*Dear MORROFINO,*

*In recent years our profession has taken a boom and transcendence never seen. So much so, that the youngest of the house dream of being great Chefs of Kitchen, Room and Sommeliers. This is indeed very rewarding but also brings a new transcendence and responsibility to our daily work.*

*For this reason, values such as sustainability, solidarity or ecology have entered strongly into our kitchens and into the management of our establishments. And they are here to stay. Today it is no longer possible to develop our work without taking into account respect for the environment and health. The promotion of proximity and seasonal products, the optimization of energy use and recycling are also part of our good work.*

*But, in addition to being sustainable, we must be supportive. That is why the Restaurants of Buena Mesa participate in numerous initiatives and actions that collaborate in projects against malnutrition, with solidarity dishes or other initiatives. It is important that we are all aware of the transcendence of small daily actions, which are what can give us a better world.*

*Thank you for choosing the Restaurantes de Buena Mesa.*

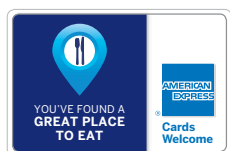
**Adolfo Muñoz**

*President of Restaurantes de Buena Mesa España*

# AMERICAN EXPRESS SU TARJETA PARA RESTAURANTES YOUR CARD FOR RESTAURANTS



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



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

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





# MORROFINO

La Trascendencia de los Premios Nacionales de Gastronomía Rafael Ansón	08	<i>The Transcendence of the Nacionales de Gastronomía Awards Rafael Ansón</i>
MIN TURAB Otra Mirada de Oriente Medio Roger Grasas	10	<i>MIN TURAB Another Look at Middle East Roger Grasas</i>
Ingredientes CACAO Con Todos Los Sentidos Recetas	24	<i>Ingredients COCOA With All The Senses Recipes</i>
Must Have	38	<i>Must Taste</i>
Bodegas Dehesa de Luna Vinos de Pura Naturaleza	40	<i>Bodegas Dehesa de Luna Pure Nature Wines</i>
Beber al Son de la Luna Juan José Nicolás Monteagudo	48	<i>Drink According Lunar Cycles Juan José Nicolás Monteagudo</i>
Al Gore Más Verdades Incómodas	52	<i>Al Gore More Uncomfortable Truths</i>
La Mejor Celebración Benito Alcaraz Ortas	58	<i>The Best Celebration Benito Alcaraz Ortas</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](http://morrofino-club.es)

Colaboran | Sponsored by



## La trascendencia de los Premios Nacionales de Gastronomía

El pasado 25 de septiembre, la **Real Academia de Gastronomía** y la cofradía de la **Buena Mesa** entregamos, en el curso de un acto celebrado en el Museo del Traje de Madrid, que contó con la presencia del ministro de Educación, Cultura y Deporte, **Iñigo Méndez de Vigo**, los **Premios Nacionales de Gastronomía**, en su edición correspondiente a 2016, es decir, la número 42.

A lo largo de estas cuatro décadas (el primer Jefe de Cocina galardonado fue **Juan Mari Arzak** en 1974), los Premios han reconocido la labor de 47 jefes de cocina, 44 directores de sala, 18 sumilleres, 49 Premios Especiales, 45 periodistas especializados, 79 publicaciones, además de destacar a medio centenar de personalidades e instituciones por su apoyo y difusión de la cultura gastronómica, así como otras personas e instituciones comprometidos con la salud y la alimentación. Y, por supuesto, entre ellos han figurados los mejores de cada momento histórico.

La relación de los **Premios Nacionales de Gastronomía** es una magnífica muestra de la sensacional evolución de la cultura gastronómica en nuestro país. Porque los galardones han ido adquiriendo a lo largo de estas cuatro décadas una extraordinaria resonancia no solo social y profesional, sino también mediática.

Analizar esa relación, desde todas las perspectivas, es un excelente ejercicio para descubrir el espectacular milagro de nuestros fogones y las razones por las cuales la buena

mesa ocupa actualmente una presencia más que destacada en la sociedad, asociada tanto al placer como a la salud, dos vertientes tan insustituibles como complementarias que la definen por completo.

Desde la cocina tradicional hasta la de autor, la gastronomía española es espejo en el que se miran los aspirantes a cocineros de todo el mundo y, sobre todo, emerge, dentro de ella, lo que a mí me gusta llamar “la cocina de la libertad”, tanto para el cocinero como para el comensal, la gran aportación de nuestro país al mundo y, en la que, de algún modo, se integran todos los premiados en esta ocasión. Quiero destacar la labor de los **Restaurantes de la Buena Mesa**, que tanto contribuyen al prestigio de nuestra Gastronomía y que constituyen un atractivo esencial para el turista y el viajero.

Con los años, ha crecido la trascendencia de estos Premios, como ejemplo de una gastronomía renovada, que ha evolucionado desde los antiguos modelos que la vinculaban exclusivamente al placer de la comida. Hoy, la gastronomía no podría entenderse sin su vinculación a la cultura, a la educación, a la sanidad, a las relaciones sociales, al turismo y a la economía.

Porque a estas alturas todos estamos de acuerdo en que la gastronomía del siglo XXI es Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria, las “cuatro eses”, cuatro valores esenciales e insustituibles que se promueven a través de estos galardones.



## The transcendence of the Nacionales de Gastronomía Awards

On 25 September, the **Real Academia de Gastronomía** and the **cofradía de la Buena Mesa** delivered, during an event held at the Museum del Traje of Madrid, which was attended by the Minister of Education, Culture and Sport, **Iñigo Méndez de Vigo**, the **Nacionales de Gastronomía Awards**, in its edition corresponding to 2016, that is, number 42.

Over the course of these four decades (the first Chef awarded was **Juan Mari Arzak** in 1974), the Awards have recognized the work of 47 chefs, 44 room directors, 18 sommeliers, 49 Special Awards, 45 specialized journalists, 79 publications, in addition to highlighting about fifty personalities and institutions for their support and dissemination of gastronomic culture, as well as other people and institutions committed to health and food. And, of course, among them they have figured the best of each historical moment.

The relationship of the **Nacionales de Gastronomía Awards** is a magnificent example of the sensational evolution of the gastronomic culture in our country. Because the awards have been acquiring during these four decades an extraordinary resonance not only social and professional, but also media.

Analyzing this relationship from all perspectives is an excellent exercise to discover the spectacular miracle of our stoves and the reasons why the good table currently occupies a more prominent presence in society, associated with both pleasure and health, two irreplaceable and complementary aspects that define it completely.

From traditional to author cuisine, Spanish cuisine is a mirror in which aspiring cooks from all over the world look, and above all, it emerges within what I like to call “the kitchen of the freedom”, both for the chef and for the diner, the great contribution of our country to the world and, in a way, all the winners are integrated on this occasion.

I want to highlight the work of the **Buena Mesa Restaurants**, which contribute so much to the prestige of our Gastronomy and that constitute an essential attraction for the tourist and the traveler.

Over the years, the significance of these Awards has grown, as an example of a renewed gastronomy, which has evolved from the old models that linked it exclusively to the pleasure of food. Today, gastronomy could not be understood without its connection to culture, education, health, social relations, tourism and the economy.

Because by now we are all in agreement that the gastronomy of the 21st century is Healthy, Solidary, Sustainable and Satisfactory, four essential and irreplaceable values that are promoted through these awards.



**Rafael Ansón**

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

ROGER GRASAS

El Viaje como Método Artístico | The Journey as an Artistic Method

+

MIN TURAB

“De La Tierra” | “From The Earth”

En pocas décadas los países árabes de la región del Golfo han experimentado una mutación de sus paisajes debido al aumento de los ingresos generados por los recursos naturales, la globalización o el turismo de masas.

*In a few decades the Arab countries of the Gulf region have experienced a mutation of its landscapes due to the increase of the generated income by natural resources, globalization or mass tourism.*









En un intervalo  
relativamente corto  
de tiempo se ha pasado del  
nomadismo de los 'beduinos'  
(en árabe moradores del desierto)  
a una sociedad urbana  
y ultra tecnológica.

En Min Turab  
-expresión árabe cuya  
traducción literal es "de la tierra"-  
Roger Grasas documenta  
meticulosamente esta transformación  
que fluctúa de una  
civilización tradicional  
y austera a una cultura postmoderna  
muy influenciada por el capitalismo  
y la sociedad de consumo.

.....

*In a relatively short  
period of time,  
we have moved from  
the nomadism of the 'Bedouins'  
(in Arabic desertdwellers)  
to an urban and ultra-technological society.*

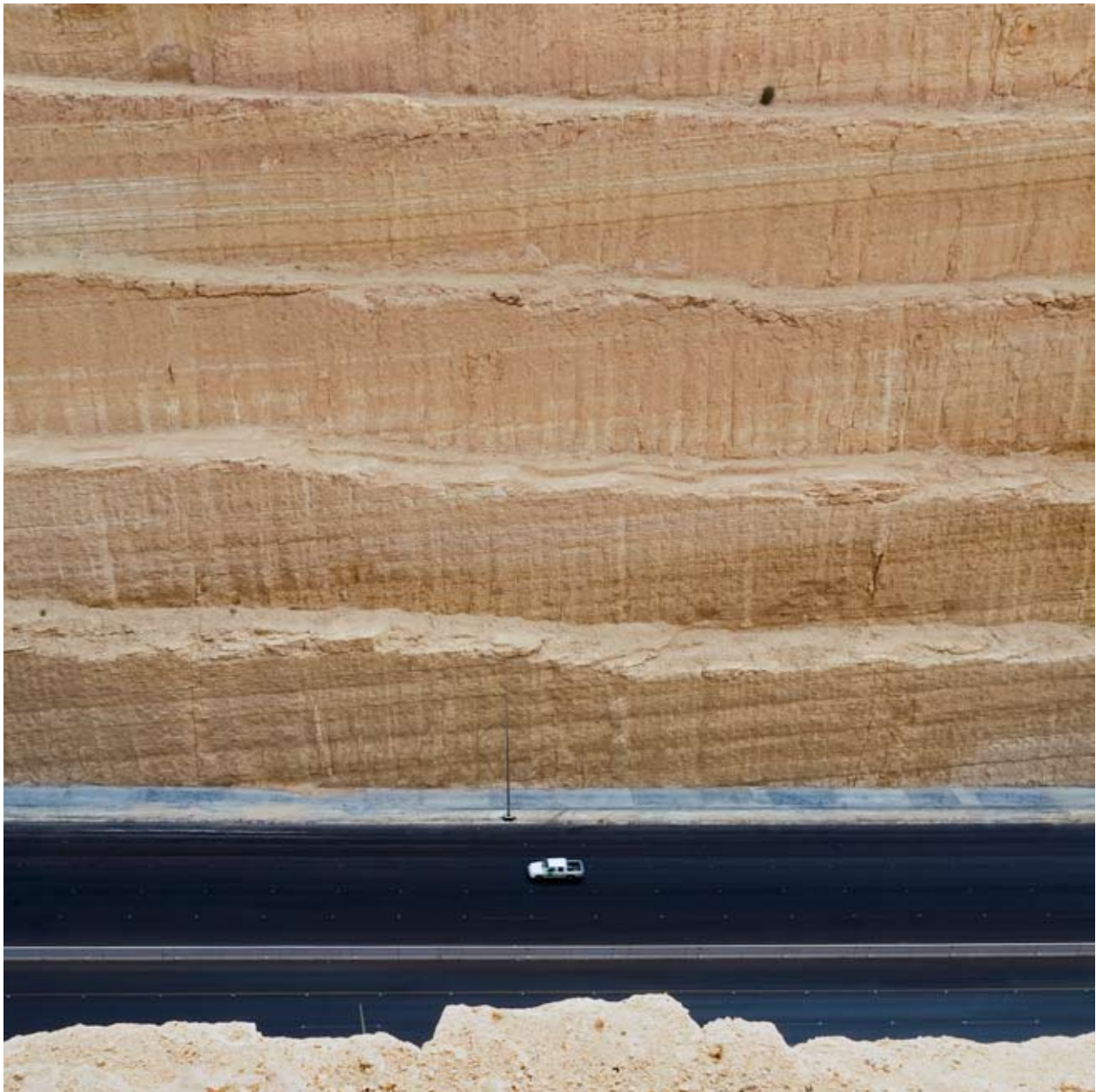
*In Min Turab  
- an Arabic expression whose literal  
translation is "from the land" -  
Roger Grasas meticulously  
documents this transformation  
that ranges  
from a traditional  
and austere civilization  
to a postmodern culture heavily  
influenced by capitalism  
and consumer society.*



.....

*Starting with the idea of traveling as an artistic method, his pictures are a reflection of the duality of nature and technology, where the old and the new meet and become diluted. This tension is reproduced both in the vast landscapes of the desert and in the images of cities, where past and future, are compressed in the present. Landscapes of Saudi Arabia, Oman, Bahrain, Kuwait, United Arab Emirates or Qatar are mimicked in a natural-unreal binomial that almost does not allow to decipher in which country we are, forming the idea of drifting in the trip. A drift without final destination, which leads the author to the search for new situations and experiences.*

Partiendo de la idea del viaje como método artístico, sus fotografías son reflejo de la dualidad naturaleza-tecnología, donde lo antiguo y lo nuevo se encuentran y se diluyen. Esta tensión se reproduce tanto en los vastos paisajes del desierto como en las imágenes de ciudades, donde pasado y futuro, se comprimen a su vez en el presente. Paisajes de Arabia Saudí, Omán, Bahreín, Kuwait, Emiratos Árabes o Qatar se mimetizan en un binomio natural-irreal que casi no permite descifrar en qué país nos encontramos, conformando la idea de deriva en el viaje. Una deriva sin destino final, que lleva al autor a la búsqueda de nuevas situaciones y experiencias.







Juvé & Camps

RESERVA DE LA FAMILIA  
GRAN RESERVA,  
BRUT NATURE.



De forma onírica, Roger Grasas reflexiona en torno a los conceptos de real e irreal, provocando incertidumbre en el espectador, el cual se pregunta qué está sucediendo en la imagen. Sin casi presencia humana, sus fotografías muestran la huella de la sociedad de consumo en el paisaje, buscando a la vez la belleza de lo extraño. Este concepto se percibe por ejemplo en las imágenes donde la tecnología se camufla hábilmente en la naturaleza generando inquietud y sumergiendo al espectador en múltiples interpretaciones.



*In a dreamlike way, Roger Grasas reflects around the concepts of real and unreal, causing uncertainty in the viewer, who wonders what is happening in the image. Without almost human presence, his photographs show the footprint of the consumer society in the landscape, seeking at the same time the beauty of the strange. This concept is perceived, for example, in images where technology cleverly camouflages itself in nature, generating restlessness and immersing the viewer in multiple interpretations.*





Con fina ironía, el autor fija su mirada en la idea de simulacro expresada por Baudrillard:

*«si en el simulacro lo real está desapareciendo, no es debido a su ausencia; es más, hay demasiada realidad. Y es este exceso de realidad lo que pone fin a la realidad»*



*With fine irony, the author fixes his gaze on the idea of simulacrum expressed by Baudrillard:*

*“If in the simulacrum the real is disappearing, it is not due to its absence; indeed, there is too much reality. And it is this excess of reality that puts an end to reality “*







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](http://ostrasorlut.com)



Esta misma idea de simulacro la encontramos en los muros decorados de las ciudades o en interiores que exhalan una sofisticación bañada de cierto gusto por el hiperrealismo.

Una estética impregnada de escenificación y artificio que nos habla de una sociedad que, al igual que sus paisajes, está en proceso de transformación.



*This same idea of simulacrum we find it in the walls decorated of the cities or in interiors that exhale a sophistication bathed of a certain taste by the hyperrealism.*

*An aesthetic impregnated with staging and artifice that speaks of a society that, like its landscapes, is in the process of transformation.*











La sutileza es otro de los rasgos esenciales de Min Turab: un castillo de cartón-piedra o un barco abandonado en medio del desierto son signos y objetos de naturaleza distinta que confunden y contribuyen a la sensación de extrañeza en quien los mira. Esta conjugación de elementos opuestos potencia la idea de un mundo soñado que se sucede en un espacio no concreto y en un tiempo indefinido.

La contemplación de la constelación visual y conceptual que nos propone la obra de Roger Grasas nos habla de la colonización tecnológica de los paisajes contemporáneos y del extrañamiento del ser humano en la sociedad digital de los países árabes de la región del Golfo de Arabia. Sus imágenes de arquitecturas silenciosas e interiores desolados invitan a la reflexión sin emitir un posicionamiento previo, dejando vía libre a las múltiples interpretaciones que conectan con el propio imaginario de quien las mira.

*Subtlety is another of Min Turab's essential features: a stone-carton castle or a ship abandoned in the middle of the desert are signs and objects of a different nature that confuse and contribute to the sense of strangeness in the beholder. This conjugation of opposing elements enhances the idea of a dream world that happens in a space not concrete and in an indefinite time.*

*The contemplation of the visual and conceptual constellation proposed by the work of Roger Grasas tells us about the technological colonization of contemporary landscapes and the alienation of the human being in the digital society of the Arab countries of the Arabian Gulf region. Its images of silent architectures and desolate interiors invite to the reflection without emitting a previous positioning, leaving free way to the multiple interpretations that connect with the own imaginary of who looks at them.*

.....

**ROGER GRASAS** | Fotógrafo-viajero o viajero-fotógrafo, Roger Grasas articula su proyecto teórico y artístico a través de la imagen fotográfica. Algunos de los temas recurrentes en su trabajo son el 'extrañamiento' del ser humano en un mundo enigmático e inquietante y el papel de la tecnología en la sociedad postindustrial. La experiencia del viaje constituye el núcleo de su método de producción. Desde 1990 ha viajado a lo largo de más de 70 países en los 5 continentes. Roger Grasas (Barcelona 1970) es Licenciado en Filosofía (UB), Graduado en Fotografía (UPC) y Diplomado en Estética (UAB). Actualmente reside entre Riyadh y Barcelona.

.....

**ROGER GRASAS** | Photographer-traveler or traveler-photographer, Roger Grasas articulates his theoretical and artistic project through the photographic image. Some of the recurring themes in his work are the 'estrangement' of the human being in an enigmatic and disturbing world and the role of technology in post-industrial society. The experience of the journey constitutes the core of its method of production. Since 1990 he has traveled throughout more than 70 countries on all 5 continents. Roger Grasas (Barcelona 1970) graduated in Philosophy (UB), Graduated in Photography (UPC) and Diploma in Aesthetics (UAB). Currently residing between Riyadh and Barcelona.









## CACAO | COCOA

El cacao es uno de los alimentos más antiguos del mundo y ofrece una amplia gama de presentaciones para disfrutarlo con todos los sentidos.

*Cocoa is one of the oldest foods in the world and offers a wide range of presentations to enjoy with all the senses.*

## Sabor | Flavour

Multifacético. Sus notas son: vainilla, cremoso, lácteo, cacao, floral y tostado.  
*Multi-faceted. Its notes are: vanilla, creamy, dairy, cocoa, floral and toasted.*

## Estación | Season

En los cacaotales, durante todo el año, hay mazorcas maduras y corte.  
*In the cacao plantations, throughout the year, there are mature cobs and collect.*

## Preparación | Cooking Methods

De posibilidades casi infinitas, estrella de postres y aparece cada vez más en platos sofisticados.  
*Of almost infinite possibilities, it is star of desserts, appearing also in sophisticated dishes.*

## Combinaciones | Flavour Affinities

Asombrosas: Frutas, ácidos, especias, carnes, panes y bizcochos, pepino, tomate y algunos quesos.  
*Amazing: Fruits, acids, spices, meats, breads and cakes, cucumber, tomato and some cheeses.*

## Maridaje | Pairing

Uvas Syrah, Pinot Noir. Brandy, espumosos, olorosos y dulces. Oporto semidulce o dulce.  
*Grapes Syrah, Pinot Noir. Brandy, sparkling, fragrant and sweet. Oporto semi-sweet or sweet.*

En un principio el Xocolatl (comida de dioses) era un alimento cotidiano en los poblados aztecas y mayas, que lo consumían tostado y mezclado con agua y chiles... pura energía. Considerado una droga capaz de permitirte andar todo un día y un potente afrodisíaco.

*At first the Xocolatl (food of the gods) was a daily food in Aztec and Mayan villages, which consumed it roasted and mixed with water and chiles... pure energy. Considered a drug capable of allowing you to walk all day and a powerful aphrodisiac.*

En nuestra cocina no acostumbramos a mezclar sabores dulces y salados, pero el uso del chocolate en recetas saladas es muy común en otros países. Normalmente preferimos tomarlo como postre, pero nuestro recetario sí que cuenta con recetas tradicionales que mezclan carne de caza con chocolate. Y es que aunque algunas combinaciones suenan imposibles, la realidad es que cocinar con un ingrediente como el chocolate es siempre sorprendente. Sus armas residen en el sabor, la textura, el color y el aroma.

*In our kitchen we do not usually mix sweet and salty flavors, but the use of chocolate in salty recipes is very common in other countries. Usually we prefer to take it for dessert, but our recipe book does have traditional recipes that mix game meat with chocolate. And is that although some combinations sound impossible, the reality is that cooking with an ingredient like chocolate is always surprising. Their virtues reside in taste, texture, color and aroma.*









## Selva Negra versión Manolo Mayo

**Restaurante Manolo Mayo, Sevilla.**

**Ingredientes:** nata 35% m.g., azúcar, claras de huevo, vaina de vainilla, gelatina, cobertura chocolate 63%, leche, glucosa, almendra en polvo, huevos, mantequilla, cacao, cobertura de chocolate de 70%, chocolate líquido atemperado, reducción de amarena, frutos rojos, pan de oro, nata montada.

**Elaboración:** Mouse helada de vainilla: calentar al baño maría las claras de huevo y el azúcar en polvo a 50/55°C. Después montar la mezcla para realizar el merengue suizo, Infusionar las vainas de vainilla en frío a 4°C 24h. Mezclar la nata espumosa con el merengue suizo. Colar o moldear y guardar en congelador. Mouse ligera de cobertura chocolate 63%: hidratar la gelatina, llevar a ebullición la leche y añadir la gelatina. Verter aproximadamente 1/3 de líquido caliente sobre la cobertura parcialmente fundida.

## Black Forest Manolo Mayo's version

**Restaurant Manolo Mayo, Sevilla.**

**Ingredients:** cream 35% mg, sugar, egg whites, vanilla pod, gelatin, chocolate coating 63%, milk, glucose, almond powder, eggs, butter, cocoa, 70% chocolate coating, tempered liquid chocolate, reduction of amarena, red berries, golden bread, cream.

**Procedure:** Vanilla Ice Mouse: Heat the egg whites and powdered sugar to 50° C / 55°C. Then assemble the mixture to make the Swiss meringue, Infuse the vanilla pods in cold at 4°C 24h. Mix the foam with the Swiss meringue. Paste or mold and store in freezer. Mouse light coverage 63% chocolate: hydrate the gelatin, bring the milk to boil and add the gelatin. Pour about 1/3 of the hot liquid into the partially melted coating. Mix until you get the desired texture. Add the rest of the milk. When the mixture of chocolate is at 35 / 40°C, pour over the whipped cream foam. Sponge

Mezclar hasta obtener textura deseada. Añadir el resto de la leche. Cuando la mezcla de chocolate esté a 35/40°C, verter sobre la nata montada espumosa. Bizcocho esponjoso de cobertura chocolate 70%: En un robot coupé, mezclar el polvo de almendras, el cacao en polvo y el azúcar. Añadir los huevos para montar el conjunto. Incorporar la mantequilla y la cobertura de chocolate 70%.

.....

*cake Sponge chocolate 70%: In a coupe robot, mix almond powder, cocoa powder and sugar. split in half and salt to taste, and bring it to a boil. Let simmer for ten minutes. Add the eggs to assemble the set. Incorporate the butter and the chocolate coating 70%.*

.....



## Pasión por el Chocolate

Restaurante Mesón El Copo, Cádiz.

**Chef: Vanessa Moreno.**

**Ingredientes: Para la salsa de cítricos:** 200 ml crema de leche, 200 g chocolate negro 75-80% cacao, 20 g gelatina, 3 claras de huevo, 100 g azúcar. **Para el glaseado de cacao:** 120 ml crema de nata, 180 ml agua, 60 g cacao en polvo, 10 g gelatina neutra.

## Passion for Chocolate

Restaurant Mesón El Copo, Cádiz.

**Chef: Vanessa Moreno.**

**Ingredients: For the citrus sauce:** 200 ml cream of milk, 200 g dark chocolate 75-80% cocoa, 20 g gelatin, 3 egg whites, 100 g sugar. **For cocoa glaze:** 120 ml cream, 180 ml water, 60 g cocoa powder, 10 g neutral gelatin.

# 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](http://www.valderrama.es) - T +34 916 502 919



**Elaboración:** Semi-montar la crema de leche. Montar las claras junto con el azúcar hasta llegar a merengue. Calentar el chocolate al baño María, sin dejar de mover. Diluir la gelatina e incorporar al chocolate, movemos bien, vertemos progresivamente la crema de leche y una vez integrado, mezclamos con movimientos envolventes el merengue. Montamos el aro, poniendo en su base unas láminas de sableé de cacao con chips de chocolate y vertemos la crema del semifrío. Poner en el congelador mínimo 3 horas. Mientras realizamos el glaseado: Hervimos la nata, el azúcar y el agua, agregar el cacao y llegar hasta 103°C, retirar del fuego y enfriar a 60°C, añadir la gelatina y dejar reposar hasta alcanzar 30°C. Desmoldar el aro y poner sobre una rejilla, verter el glaseado y enfriar.

.....

**Procedure:** Semi-assemble the cream. Mount the egg whites together with the sugar until meringue. Heat the chocolate water bathing, stirring all the time. Dilute the gelatine and incorporate the chocolate, stir well, gradually pour the cream and once integrated, mix the meringue with wrapping movements. We assemble the ring, putting in the base sheets of cocoa sableé with chocolate chips and pour the cream of the semifreddo. Put in the freezer for at least 3 hours. While we perform the glazing: Boil the cream, sugar and water, add the cocoa and reach until 103°C, remove from the heat and in a cold 60°C, add the gelatine and leave to stand until reaching 30°C. Unmold the ring and put on a grid, pour the icing and cool.

.....

## Cremoso de chocolate, crema de menta y pistacho, teja de chocolate

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

**Ingredientes: Cremoso de chocolate:** 425 g cobertura 70%, 5 yemas, 8 claras, 4 hojas gelatina, 125 ml nata. **Crema de menta y pistacho:** 125 ml nata, 125 ml leche, 50 g azúcar, 20 g menta, pistacho. **Teja de chocolate:** 50 g leche, 50 g azúcar, 50 g harina, 10 g cacao.

## Creamy chocolate, mint cream and pistachio, chocolate tile

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

**Ingredients: Creamy chocolate:** 425 g covering 70%, 5 yolks, 8 clear, 4 leaves gelatin, 125 ml cream. **Mint cream and pistachio:** 125 ml cream, 125 ml milk, 50 g sugar, 20 g mint, pistachio. **Tile of chocolate:** 50 g milk, 50 g sugar, 50 g flour, 10 g cocoa.



**Elaboración:** En la preparación del cremoso de queso tendremos que elaborar las tres piezas que formarán el plato. Montar yema y añadir chocolate fundido, mezclar la gelatina en la nata a 50°C e incorporar a la mezcla anterior. Añadir las claras montadas y mezclar. Pasar a un recipiente y enfriar. Infundir la menta con la nata, la leche y el azúcar. Dejar reposar 20 minutos fuera del fuego tapado con film, triturar y espesar con el pistachio. Colar y reservar. Mezclar todos los ingredientes, estirar sobre un silpack una capa fina de masa y cocer 180°C, 3 ó 4 minutos. Una vez que tengamos elaborados todos los elementos, emplataremos como en la fotografía.

**Procedure:** In the preparation of the cream cheese we will have to elaborate the three pieces that will form the dish. Assemble yolk and add molten chocolate, mix the gelatin in the cream at 50°C and add to the previous mixture. Add the egg whites and mix. Transfer to a bowl and cool. Infuse the mint with cream, milk and sugar. Let stand 20 minutes out of the fire covered with film, shred and thicken with the pistachio. Paste and set aside. Mix all the ingredients, stretch on a silpack a thin layer of dough and cook 180°C, 3 or 4 minutes. Once we have elaborated all the elements, we will place it as in the picture above.



**SERHOTEL**  
@

**Si existe, LO TENEMOS.**



**SERHOTEL | Suministros Especiales para Hostelería**

**CATÁLOGO ONLINE:**

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

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

**Tel. 691 869 694 | 02640 Almansa**

Marca colaboradora de  
MORROFINO Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España





# Helado de Vainilla con Aove sobre Chocolate Negro Templado

**Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.**

**Chef: Pedro Salcedo.**

**Ingredientes:** 200 g leche entera con 3,5% M.G., 170 g nata para montar con 36% M.G., 3 yemas de huevo, 120 g de azúcar, 60 g glucosa líquida (en su defecto azúcar invertido), 30 g leche entera en polvo, 20 g harina de maíz, 100 g aceite de oliva virgen extra, 1 vaina vainilla natural, 50 g cobertura de chocolate negro 70%.

**Preparación:** Infundir la vainilla en leche. Mezclar harina de maíz, leche en polvo y azúcar. trabajar. Mezclar nata con leche infundida en vainilla y añadir a la mezcla anterior junto a glucosa líquida y yemas. Llevar a fuego removiendo constantemente hasta que haya alcanzado 90°C para conseguir la pasteurización del helado. Pasar por un chino para evitar grumos, verter en un cuenco y remover 8-10 minutos hasta que enfríe un poco y espese ligeramente. Dejar enfriar completamente y guardar en nevera durante unas 8 horas hasta que baje a unos 3°C. Batir con varillas para evitar grumos. Llevar la mezcla al congelador (si se dispone de una heladora pasarla directamente cuando esté a unos 3°C) y remover con ayuda de la varilla y batir bien el helado para mantecarlo, que quede cremoso y no cristalice. Añadir el aceite poco a poco, dejar enfriar y remover dos veces cada 15 minutos. Disponer la cobertura de chocolate en un baño María y templar a la hora de servir.

.....

# Vanilla Ice Cream with Aove on Dark Chocolate

**Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.**

**Chef: Pedro Salcedo.**

**Ingredients:** 200 g whole milk with 3.5% MG, 170 g cream to mount with 36% MG, 3 egg yolks, 120 g of sugar, 60 g liquid glucose (if not inverted sugar), 30 g whole milk powder, 20 g corn flour, 100 g extra virgin olive oil, 1 natural vanilla pod, 50 g dark chocolate coating 70%.

**Procedure:** Infuse the vanilla into milk. Mix corn flour, milk powder and sugar and stir it. Mix cream with milk infused in vanilla and add to the previous mixture along with liquid glucose and yolks. Bring to a boil stirring constantly until it has reached 90°C to achieve the pasteurization of the ice cream. Pass through a Chinese colander to avoid lumps, pour into a bowl and stir 8-10 minutes until it cools slightly and thickens slightly. Let cool completely and store in refrigerator for about 8 hours until it falls to about 3°C. Beat with rods to avoid lumps. Take the mixture to the freezer (if you have a freezer then pass it directly when it is about 3°C) and stir with the help of the rod and beat the ice cream well to keep it creamy and non-crystallizing. Add the oil little by little, let cool and stir twice every 15 minutes. Lay the chocolate cover in a water bath and season with the serving.

.....







**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](mailto:redaccion@morrofino-media.es)



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

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





# MUST HAVE



1. Desmaquillante Nars Aqua-Infused 200 ml 36,90€ | 2. Maletín Gin&Tonic selección 12 botánicos Toque 99€ | 3. Utopian Pendientes de plata con topacios Swiss Blue en Suarez 595€ | 4. Lámpara pie Masett Cala Outdoor diseño Joan Gaspar 1100€ | 5. Maleta Rimowa 140 Aniversario Ed. Limitada Hotel Mandarin 1488€ | 6. Gorro clásico cachemir puro Oatmeal 135€ | 7. Reloj pulsera IWC Portofino 18200€ | 8. Botas Alumnae Black Mule 480€ | 9. Foie Gras de Oca Trufado Castaing 210g 42€ | 10. Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva CODESA (20 filetes pesca grande) Peso neto: 190 grs. 39€ | 11. Habitas baby extrafinas en aceite de oliva La Catedral de Navarra 200g 24€ | 12. Vino Altos de Ontañón Crianza D.O. Ribera del Duero 12 meses 11€ | 13. Juvé & Camps Reserva Brut Millesimé 75cl 24€ | 14. Vodka 3 Kilos 51€ | 15. Whisky Malta Mars 2012 Komagatake 192€ | 16. Vino Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 17€ | 17. Sobre de jamón de bellota 100% ibérico D.O. Dehesa de Extremadura 80gr Cofre 10 unidades 160€ | 18. Agua Vilas del Turbón 75cl 2,75€

## MUST TASTE



9



12



10



11



17



13



14



15



18



16

1. Nars Aqua-Infused Makeup Remover 200 ml 36,90€ | 2. Briefcase Gin & Tonic selection 12 botanicals Toque 99€ | 3. Utopian Silver earrings with topaz Swiss Blue in Suarez 595€ | 4. Outdoor lamp Marsset Cala design Joan Gaspar 1100€ | 5. Suitcase Rimowa 140th Anniversary Limited Ed. Hotel Mandarin 1488€ | 6. Oatmeal pure cashmere classic hat 135€ | 7. IWC wristwatch Portofino 18200€ | 8. Alumnae Black Mule Boots 480€ | 9. Goose Foie Gras de Oca Truffled Castaing 210g 42€ | 10. CODESA Cantabrian anchovy fillets in olive oil (20 large fishing fillets) Net weight 190 g 39€ | 11. Extra-thin baby beans in olive oil La Catedral de Navarra 200g 200g 24€ | 12. Wine Altos de Ontañón Crianza D.O. Ribera del Duero 12 months 11€ | 13. Juvé & Camps Reserva Brut Milesimé 75cl 24€ | 14. Vodka 3 Kilos 51€ | 15. Whisky Malta Mars 2012 Komagatake 192€ | 16. Wine Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 17€ | 17. Sachet of acorn-fed ham, 100% Iberian with D.O. Dehesa de Extremadura 10 units chest 160€ | 18. Vilas del Turbón mineral water 75cl 2,75€



Dehesa de Luna, Reserva de Biodiversidad

Vinos de Pura  
*Naturaleza*

Tres mil hectáreas vírgenes escoltan  
su gran tesoro: unos viñedos con tecnología punta,  
origen de referencias que emocionan.

*Three thousand virgin hectares escort  
its great treasure: vineyards with optimal technology,  
origin of references that thrill.*

*[Dehesa de Luna, biodiversity reserve]*







## Los vinos de Dehesa de Luna son, en sí mismos, un maridaje perfecto entre naturaleza y tecnología.

### 3000 HECTÁREAS DE NATURALEZA VIRGEN

Los vinos de Dehesa de Luna son, en sí mismos, fruto de un maridaje perfecto. Por un lado, partimos de un entorno único, donde la uva se impregna de la tierra donde es cultivada y, por otro, contamos con la firme determinación y el esfuerzo para concebir uno de los viñedos tecnológicamente más avanzados del mundo.

Aunque fue en 2001 cuando tuvo lugar la plantación de las primeras viñas, no fue hasta 2008 cuando vio la luz la parcela “La Cañada del Navajo”: doce hectáreas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano y Syrah, concebidas desde el inicio como una auténtica lección magistral de viticultura puntera.

En un ejercicio de maestría agronómica, la viña se distribuye en una estudiada selección de terrenos, alturas, orientaciones horarias, variedades y clones, marcos de plantación y sistemas de conducción, desarrollando variedades locales y las foráneas que mejor se adaptan.

La Finca Reserva de la Biodiversidad Dehesa de Luna es un ejemplo de compromiso personal de la propiedad por conservar la riqueza natural de un paraje único por su diversidad de flora y fauna autóctonas.

### 3000 HECTARES OF VIRGIN NATURE

*The wines of Dehesa de Luna are, in themselves, fruit of a perfect pairing. On the one hand, we start from a unique environment, where the grapes are impregnated from the land where it is cultivated and, on the other hand, we have the firm determination and the effort to conceive one of the most technologically advanced vineyards in the world.*

*Although it was in 2001 when the first vineyards were planted, it was not until 2008 that the plot “La Cañada del Navajo” came to light: twelve hectares of Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano and Syrah, conceived from the beginning as an authentic magisterial lesson of viticulture leading.*

*In an exercise of agronomic mastery, the vineyard is distributed in a studied selection of lands, heights, time orientations, varieties and clones, plantation frames and systems of conduction, developing local varieties and the foreign ones that best adapt.*

*The Dehesa de Luna Biodiversity Reserve Farm is an example of the personal commitment of the property to conserve the natural wealth of a unique place because of its diversity of native flora and fauna.*

*The wines of Dehesa de Luna are, in themselves, a perfect pairing between nature and technology.*



## GARNACHA BLANCA



90-95% Garnacha Blanca y un toque de Viognier (5-10%). Crianza: 3 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable. Vendimia manual. Fermentación en depósito de acero inoxidable a una temperatura máxima de 15°C, que se prolonga entre 10 y 12 días. Un 10% del mosto se fermenta en barrica de roble francés nuevo de 500 litros de capacidad. Después, ambas partidas se ensamblan y comienza la crianza sobre lías en depósito.

.....

*90-95% Garnacha Blanca and a touch of Viognier (5-10%). Aging: 3 months on its lees in stainless steel tank. Manual harvest. Fermentation in stainless steel tank at a maximum temperature of 15°C, for a duration of between 10 and 12 days. 10% of the grape must is fermented in new French oak casks of 500 litre capacity. Afterwards, both parts are put together and the aging process begins on lees in the tank.*

## ORÍGENES



Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo. Crianza: 6 meses en barrica de roble francés de 225 litros. Vendimia manual y mecánica. El proceso de fermentación y maceración puede durar entre 12 y 27 días. Y las temperaturas de fermentación, variar entre 24 y 28°C, dependiendo de las variedades y los objetivos enológicos. La fermentación maloláctica se realiza en depósito de acero inoxidable y, una vez terminada, se realiza el ensamblaje. La crianza se lleva a cabo durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

.....

*Cabernet Sauvignon, Syrah and Tempranillo. Aging: 6 months in French oak casks of 225 litre capacity. Harvest: manual and mechanic. The fermentation and maceration process can last between 12 and 27 days. And the fermentation temperatures can vary between 24 and 28°C, depending on the varieties and the oenological objectives. The malolactic fermentation is done in a stainless steel tank and, once completed, blending is carried out. Aging is carried out over 6 months in French and American oak casks.*

## GRACIANO



100% Graciano. Crianza entre 8 y 12 meses en barrica de 500 litros. Vendimia manual. Todo el proceso de elaboración está orientado a conservar en la botella la esencia de esta delicada variedad. La fermentación no sobrepasa los 25°C. La maceración de sus finas pieles es cuidadosa, no prolongándose el proceso de vinificación más allá de 14 días. La fermentación maloláctica se realiza en barrica.

.....

*100% Graciano. Aging: between 8 and 12 months, in 500 litre oak casks. Harvest manual. The entire elaboration process is aimed at retaining the essence of this delicate flavour in the bottle. Fermentation does not exceed 25°C. The maceration of their fine skins is carried out with care, not prolonging the winemaking process beyond 14 days. The malolactic fermentation is done in oak casks.*

## GRAN LUNA



Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Graciano y Petit Verdot. Crianza entre 15 y 18 meses en barrica nueva de roble francés de 225 litros. Vendimia manual. El proceso de fermentación y maceración puede durar entre 12 y 27 días. Y las temperaturas de fermentación, varían entre 24 y 28°C, dependiendo de las variedades y los objetivos enológicos. La fermentación maloláctica se realiza en depósito de acero inoxidable y, una vez terminada, se realiza el ensamblaje.

.....

*Cabernet Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Graciano and Petit Verdot. Aging between 15 and 18 months in new French oak casks of 225 litre capacity. Harvest manual. The process of fermentation and maceration can last between 12 and 27 days. And the fermentation temperatures, vary between 24 and 28°C, depending on the varieties and oenological objectives. The malolactic fermentation is carried out in stainless steel tank and, once finished, the assembly is performed.*





“Este es un viñedo causal:  
todo tiene su razón de ser”

JOSÉ LUIS ASENJO

Al frente de esta bodega singular se encuentra **José Luís Asenjo**, un ingeniero agrónomo con una clara vocación por su profesión. Quizás fueron los primeros años profesionales lejos de la naturaleza, en una consultora de sistemas de telecomunicación, los que le conducen a dirigir todos los procesos con un rigor milimétrico. Master en Enología y Agricultura y Doctorando en Viticultura, ha encontrado la felicidad dando forma a este ambicioso proyecto desde sus inicios, cuando se plantearon elaborar los mejores vinos posibles en la finca. Las emociones las encontraremos luego en la copa, pero **“en el viñedo, las decisiones son siempre razonadas, desde un punto de vista técnico y científico, al igual en los procesos de vinificación”**. Y es que **“las corazonadas existen, pero son siempre fruto del conocimiento”**.

.....

*At the head of this unique winery is **José Luís Asenjo**, an agronomist engineer with a clear vocation for his profession. Perhaps it was the first professional years away from nature, in a telecommunication systems consultant, which led him to direct all processes with millimetric rigor. Master in Enology and Agriculture and Doctorate in Viticulture, he has found happiness by giving shape to this ambitious project since its beginnings, when it was proposed to produce the best possible wines on the estate. **“This is a causal vineyard: everything has its reason for being”**. Emotions will be found later in the glass, but **“in the vineyard, decisions are always reasoned, from a technical and scientific point of view, as well as in winemaking processes.”** And it is that **“hunches exist, but are always the result of knowledge.”***

## EL VIÑEDO CAUSAL

En este entorno tan libre y natural, cualquier acción humana tiene su razón de ser: sopesados motivos científicos y técnicos. Decisiones nada aleatorias y sí fruto del conocimiento para poder precisamente respetar y al mismo tiempo aprovechar al máximo, toda la fuerza de esa finca única, hogar de águilas imperiales, azores, avutardas, milanos, búhos reales y perdices.

Las altísimas puntuaciones Peñín 2018 tan recientes han sido el espaldarazo definitivo. Etiquetas como Graciano, Gran Luna o Purgapecados han dado definitivamente la razón a la firme determinación de elaborar vinos en un entorno tan singular.

## THE CAUSAL VINEYARD

*In this free and natural environment, any human action has its raison d'être: scientific and technical reasons.*

*Decisions not random and the result of knowledge to be able to precisely respect and at the same time make the most of the strength of this unique farm, home to imperial eagles, azores, bustards, kites, owls and partridges.*

*The soaring Peñín 2018 scores so recent have been the final accolade. Labels like Graciano, Gran Luna or Purgapecados have definitely given the reason for the firm determination to produce wines in such a unique environment.*



En un mercado tan atomizado, los vinos de Dehesa de Luna destacan no sólo por su alta calidad y sino también por su enorme grado de diferenciación. Una gama muy cuidada que busca la emoción del comensal. Descúbrelos en los Restaurantes de Buena Mesa de España.

*In a market so atomized, Dehesa de Luna wines stand out not only for their high quality but also for their enormous degree of differentiation. A very careful range that seeks the emotion of the diner. Discover them in the Buena Mesa Restaurants of Spain.*

dehesadeluna.com | Tel. 967 548 508



## Beber al Son de la Luna

### ¿Pueden los ciclos lunares afectar al vino?

Según algunos críticos, no existen vinos: existen botellas, y de hecho, tampoco existen botellas, sino que existen momentos. ¿Qué diría si le cuento que en Inglaterra, con esa idea como telón de fondo, se puso de moda realizar catas de vino en consonancia con el calendario lunar, pues se considera que hay días mejores que otros para celebrar ese rito?

¿La razón?, la luna tendría una influencia importante en la percepción que se tiene de los vinos. **El calendario biodinámico fue creado por la alemana Maria Thun, hace ya casi medio siglo, categorizando cada día como “fruta”, “flor”, “hoja” y “raíz”, según la posición de las estrellas y de la luna.** De acuerdo con este calendario, los días fruta y flor son los más recomendados para degustar los vinos.

Este calendario se ha utilizado tradicionalmente en agricultura; por ejemplo, el cuarto menguante es el preferido para podar ya que se cree que la savia de la planta tiene mayor localización en las raíces. También se usa en enología y algunos productores eligen esta época para mover el vino de una barrica a la otra ya que encuentran los vinos menos turbios.

Si bien hace mucho que existen productores de vino que cultivan la uva con técnicas biodinámicas –siguiendo los ciclos lunares para determinar en qué días conviene

hacer los cortes o embotellar el vino–, en la degustación es novedad.

Es así que grandes cadenas como Marks & Spencer decidieron invitar a los críticos a catar sus vinos solamente cuando el calendario indique que estén en su plenitud. Pero Marks & Spencer va más allá e incluso orienta a sus consumidores sobre en qué días y horarios conviene abrir cada botella. Este tipo de calendarios se basa en una perspectiva astrológica y parten del análisis del recorrido de la luna a través de las doce constelaciones del zodiaco. En la astrología, las doce constelaciones zodiacales se asociaban a los cuatro elementos: aire, agua, fuego y tierra, y a su vez, cada elemento se vincula con una parte de la planta: la tierra con la raíz; el agua con las hojas; el aire con la flor y el fuego con el fruto.

Las opiniones fundadas sobre este tema en España se dan sólo entre un puñado de expertos bodegueros y catadores, pues incluso la producción de vinos biodinámicos está poco instalada en nuestro país, puede que nos gusten menos los cuentos que a los ingleses, o simplemente que aun tengamos mucho que aprender.

Fantasía publicitaria o teoría científica, cada paladar puede juzgar empezando hoy mismo. Es el momento de descorchar y probar.

**Juan José Nicolás**



## **¿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](http://dehesadeluna.com)**



## Drink according Lunar Cycles

### **Can lunar cycles affect wine?**

*According to some critics, there are no wines: there are bottles, and in fact, there are no bottles either, but there are moments. What would you say if I tell you that in England, with that idea as a backdrop, it became fashionable to hold wine tastings in accordance with the lunar calendar, since it is considered that there are better days than others to celebrate that rite?*

*The reason? The moon would have an important influence on the perception of wines. **The biodynamic calendar was created by the German Maria Thun, almost half a century ago, categorizing each day as “fruit”, “flower”, “leaf” and “root”, according to the position of the stars and the moon.** According to this calendar, the days fruit and flower are the most recommended to taste the wines.*

*This calendar has traditionally been used in agriculture; for example, the fourth wither is the preferred one for pruning since it is believed that the sap of the plant has greater localization in the roots. It is also used in oenology and some producers choose this time to move the wine from one barrel to the other as they find the wines less turbid.*

*Although wine producers have been cultivating the grape with biodynamic techniques for a long time-following the lunar cycles to determine on which days it is convenient cut to or bottle the wine, tasting is new.*

*Thus, big chains like Marks & Spencer decided to invite critics to taste their wines only when the calendar indicates that they are at their peak. But Marks & Spencer goes further and even guides its consumers on what days and times should open each bottle.*

*This type of calendar is based on an astrological perspective and starts from the analysis of the moon's journey through the twelve constellations of the zodiac. In astrology, the twelve zodiacal constellations were associated with the four elements: air, water, fire and earth, and in turn, each element is linked to a part of the plant: the earth with the root; the water with the leaves; the air with the flower and the fire with the fruit.*

*The opinions founded on this subject in Spain are only among a handful of expert winemakers and tasters, because even the production of biodynamic wines is little installed in our country, we may like the stories less than the English, or simply that even we have a lot to learn.*

*Advertising fantasy or scientific theory, each palate can judge starting today. It's time to uncork and test.*

**Juan José Nicolás**

# UN AGUA DE ALTURA

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



## PORQUÉ OFRECER VILAS DEL TURBÓN A SUS CLIENTES

### ES AGUA MINERO-MEDICINAL

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

### LA ALTURA DEL MANANTIAL

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

### SER AGUA EMERGENTE

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

### ES AGUA MINERAL NATURAL, DE MINERALIZACIÓN DÉBIL

Con efecto diurético idóneo para cálculos renales.

### BAJA EN SODIO

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

### TEMPERATURA CONSTANTE EN EL PUNTO DE EMERGENCIA DE 9° C



## PREMIO AL SABOR SUPERIOR POR ITQI

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

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

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

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



AL GORE



MÁS VERDADES INCÓMODAS: AHORA O NUNCA  
*MORE UNCOMFORTABLE TRUTHS: NOW OR NEVER*





El exvicepresidente de Estados Unidos, **Al Gore** (1948, Nashville, Tennessee) continúa su incansable lucha, viajando por todo el mundo para preparar a un ejército de adalides del clima y para influir en la política climática mundial. En 2006 se convertía en el centro de atención de la película galardonada con el Oscar de la Academia por “Una verdad Incómoda”. Diez años después persevera con “Una verdad muy incómoda: ahora o nunca” donde vuelve para mostrarnos que hemos llegado al futuro del que hablaba hace una década.

**MF:** ¿Cuáles diría usted que han sido los cambios más importantes que se han producido a lo largo de la última década en la forma de abordar la crisis del clima?

**AG:** En la actualidad, la acumulación de contaminación que genera calentamiento global en la atmósfera ha aumentado hasta el punto en el que las consecuencias, en particular los incidentes meteorológicos extremos relacionados con el clima, son tan evidentes en todos los lugares del mundo que el consenso en torno a la necesidad de resolver esta crisis ha aumentado de manera espectacular. El Convenio de París de diciembre de 2015 fue un verdadero punto de inflexión.

**“Toda la belleza del mundo está en peligro.”**

**MF:** ¿Cambia la elección de Donald J. Trump este contexto? ¿Tendrá que trabajar de una manera diferente para seguir logrando cosas en Estados Unidos en concreto?

**AG:** Todavía no sabemos cuál va ser la política de la nueva administración en relación con la energía renovable y con algunas de las otras

*Former Vice President of the United States, **Al Gore** (1948, Nashville, Tennessee) continues his tireless struggle, traveling around the world to prepare an army of climate advocates and to influence global climate policy. In 2006 it became the center of attention of the film awarded with the Oscar of the Academy for “An Inconvenient Truth”. Ten years later he perseveres with “A very uncomfortable truth: now or never” where he returns to show us that we have reached the future he was talking about a decade ago.*

**MF:** *What would you say have been the most important changes that have taken place over the last decade in the way of tackling the climate crisis?*

**AG:** *At present, the accumulation of pollution that generates global warming in the atmosphere has increased to the point where the consequences, in particular the extreme meteorological incidents related to climate, are so evident in all parts of the world that the consensus around the need to resolve this crisis has increased dramatically. The Paris Convention of December 2015 was a true turning point.*

**“All the beauty of the world is in danger.”**

**MF:** *Does the election of Donald J. Trump change this context? Will you have to work in a different way to continue to achieve things in the United States in particular?*

**AG:** *We still do not know what the new administration’s policy will be in relation to renewable energy and with some of the other political initiatives that have had so much*

“La próxima generación, si tiene que vivir en un mundo asolado por inundaciones y tormentas, por el nivel creciente de los océanos y por sequías, con éxodos de refugiados que se cuenten por millones, obligados a huir de unas condiciones en las que es imposible vivir y que desestabilicen a países de todo el mundo, tendría todo el derecho del mundo a mirar hacia atrás y preguntar:  
hacia atrás y preguntar:  
“¿en qué estabais pensando?”



*“The next generation, if it has to live in a world ravaged by floods and storms, by the increasing level of the oceans and droughts, with exodus of refugees that are counted by millions, forced to flee from conditions in which it is impossible to live and destabilize countries around the world, I would have every right in the world to look back and ask:  
“what were you thinking?”*

iniciativas políticas que tanta influencia han tenido en el pasado reciente. Tengo que decir que sus nombramientos para la EPA y para otros departamentos y agencias importantes para el medio ambiente han sido profundamente preocupantes.

Pero el impulso que se está generando por parte empresas, industria, inversores y administraciones locales y estatales proseguirá, independientemente de cuáles sean las políticas de la nueva administración. No es la primera vez que los que trabajamos para resolver la crisis del clima nos hemos tropezado con inconvenientes no deseados. Hay que tener presente que el desánimo no es más que otra forma de negación. Este partido lo vamos a ganar. Sigue existiendo la preocupante posibilidad de que el mundo atraviese uno de esos denominados “puntos de inflexión” negativos sobre los cuales nos han advertido los científicos, pero soy optimista en cuanto a que el impulso que hemos alcanzado nos hará avanzar a la velocidad suficiente diga lo que diga o haga lo que haga la nueva administración.

**“El hecho de que haya tanta gente en todo el planeta emprendiendo acciones a diario... eso es lo que me hace sentir más esperanzado.”**

**MF:** Cuando se retira a descansar por la noche, ¿qué es lo que le hace sentirse más esperanzado respecto al mundo, sabiendo lo que sabe sobre lo precaria que es nuestra situación?

**AG:** Siempre me siento extraordinariamente esperanzado y agradecido pensando en los miles de líderes climáticos que hay ahí fuera todos los días ofreciendo sus versiones de la

*political initiatives that have had so much influence in the recent past. I have to say that your appointments to the EPA and to other departments and agencies important to the environment have been deeply disturbing.*

*But the momentum that is being generated by companies, industry, investors and local and state administrations will continue, regardless of the policies of the new administration. It is not the first time that those of us who work to solve the climate crisis have encountered unwanted problems. We must bear in mind that discouragement is just another form of denial. We will win this game. There is still the worrying possibility that the world will go through one of those so-called negative “turning points” about which scientists have warned us, but I am optimistic that the momentum that we have achieved will make us move forward at a sufficient speed. to say or do what the new administration does.*

***“The fact that there are so many people all over the planet taking action on a daily basis... that’s what makes me feel most hopeful.”***

**MF:** When you retire to rest at night, what makes you feel more hopeful about the world, knowing what you know about how precarious our situation is?

**AG:** I always feel extraordinarily hopeful and grateful thinking of the thousands of climate leaders out there every day offering their versions of the exhibition of slides to groups around the



exposición de diapositivas a grupos en todo el mundo, y que se reúnen con líderes locales, regionales y nacionales para impulsar los argumentos a favor de resolver la crisis del clima, y que en el proceso están poniendo a trabajar a la gente a la vez que logran que el aire y el agua sean más limpios.

*political initiatives that have had so much world, and that meet with local, regional and national leaders to push forward the arguments in favour of solving the climate crisis, and that in the process they are putting people to work at the same time as they make the air and water cleaner.*



El ex-Vicepresidente de EE.UU. Al Gore es co-fundador y presidente de Generation Investment Management. Es socio senior de Kleiner Perkins Caufield & Byers, y miembro del consejo de administración de Apple, Inc. Gore dedica la mayor parte de su tiempo a tareas relacionadas con la presidencia de The Climate Reality Project, una organización sin ánimo de lucro que fundó y que está centrada en encontrar soluciones para la crisis global del clima.

*Former US Vice President Al Gore is co-founder and president of Generation Investment Management. He is a senior partner at Kleiner Perkins Caufield & Byers, and a member of the board of directors of Apple, Inc. Gore devotes most of his time to tasks related to the chairmanship of The Climate Reality Project, a non-profit organization that founded and which is focused on finding solutions for the global climate crisis. ©Paramount Pictures International Limited film.*

## La Mejor Celebración

**El primer secreto parte de la perspectiva profesional. Consiste en tomarse el evento como lo que es, la ilusión de una familia en un día especialmente señalado para ellos, siendo conscientes que no se podrá repetir nunca más.**

Los profesionales debemos entender la importancia que tiene llevar bien un plato a la mesa, de atender con educación a un invitado o de que todo esté lo mejor posible. El negocio, a la restauración, te lo trae el gusto que pones en atender a otras personas que apenas conoces y que, se convierten en tu familia durante unas horas.

**El segundo secreto, parte desde la perspectiva del que organiza el evento. La premisa debe ser disfrutar lo que se está haciendo desde el principio.** Si has dejado de disfrutar con la organización, sufriendo excesivos nervios o angustia, algo comienza a fallar.

Muchos de los organizadores de los eventos sociales, no disfrutan, padecen su celebración. El profundo sentido de festejar algo con nuestros seres queridos es agasajarlos con nuestra alegría. Queremos llegar tan lejos en detalles, muchas veces inútiles, que nos olvidamos de lo más importante de cualquier evento, dejar ver nuestro amor en lo que hemos preparado, no llenar de muestras de nuestro dinero todo el recinto.

La boda perfecta no es la que muestra el poder económico del que la prepara, sino la que muestra el poder de nuestro amor a los invitados. No se trata de abrumar con detalles, en síntesis es impregnar de cariño hasta el último rincón de lo que estamos proyectando, empezando por el personal que participa sirviendo para que sean los embajadores del corazón de los protagonistas.

¿Detalles? Sí, siempre que no sean una fuente de sufrimiento porque deseamos abarcar más de lo que nos da tiempo. Tu celebración no es un escaparate de cacharros, debe ser un escaparate de alegría y gozo desde el mismo día que se piensa en organizar algo. Y si se nos tuerce... pasa página rápidamente o perderás minutos de tu evento, que está lleno de los detalles más valiosos y únicos del mundo, tus seres queridos.

Ellos te acompañan con un solo objetivo, verte FELIZ. No les niegues ese regalo por cualquier chorrada. Nosotros, intentaremos ser invisibles, para dejarnos sentir en la bella alma de una buena fiesta...

**Benito Alcaraz**  
| [benitoalcaraz.com](http://benitoalcaraz.com)

## The Best Celebration

***The first secret part of the professional perspective. It consists of taking the event as what it is, the illusion of a family on a day specially marked for them, being aware that it can never be repeated again.***

*Professionals must understand the importance of having a plate at the table, attending a guest with education or that everything is as good as possible. The business, to the restoration, brings you the pleasure that you put in attending to other people that you hardly know and that, become your family for a few hours.*

***The second secret, part from the perspective of the organizer of the event. The premise must be to enjoy what is being done from the beginning. If you have stopped enjoying the organization, suffering excessive nerves or anguish, something begins to fail.***

*Many of the organizers of social events, do not enjoy, suffer its celebration. The deep sense of celebrating something with our loved ones is to entertain them with our joy. We want to go so far in details, many times useless, that we forget the most important thing of any event, to show our love in what we have prepared, not to show samples of our money all over the place.*

*The perfect wedding is not the one that shows the economic power of the one who prepares it, but the one that shows the power*

*of our love to the guests. It is not about overwhelming with details, in short it is to imbue with affection until the last corner of what we are projecting, starting with the personnel that participate serving to be the ambassadors of the heart of the protagonists.*

*Details? Yes, as long as they are not a source of suffering because we want to cover more than what gives us time. Your celebration is not a showcase of pots, it should be a showcase of joy and joy from the same day you think about organizing something. And if it twists us ... pass page quickly or you will lose minutes of your event, which is full of the most valuable and unique details of the world, your loved ones.*

*They accompany you with only one goal, to see you HAPPY. Do not deny them that gift for any trifle. We will try to be invisible, to let us feel in the beautiful soul of a good party...*

***Benito Alcaraz***  
| [benitoalcaraz.com](http://benitoalcaraz.com)





Sudán del Sur © Matthias Steinbach

# Ayúdanos a salvar más vidas

Envía **MEDICO** al 28033

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



Donación íntegra del coste del mensaje, 1,20 € a favor de Médicos Sin Fronteras (MSF). Servicio de SMS de tipo solidario operado por MSF, c/ Nou de la Rambla 26, 08001 Barcelona. Atención al cliente: 900 81 85 01. Colaboran Movistar, Vodafone, Orange, Yoigo y Euskaltel. Información legal y protección de datos: [www.msf.es](http://www.msf.es)

Guía de Restaurantes  
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España  
Restaurants Guide



# *Toda la personalidad de una Buena Mesa*



En Cuchillos Walter  
nos apasiona nuestra profesión.

Más de cuarenta años escuchando  
atentamente a los mejores profesionales,  
encontrando nuevas y mejores soluciones.

Diseñamos, concebimos y elaboramos  
**cuberterías personalizadas**  
para redondear la mejor  
experiencia gastronómica.

**Entre profesionales. ¿Hablamos?**

**Walter**<sup>®</sup>  
cuchillería en **Ev**olución

*La Roda | Albacete | Spain*

Descubre algunas de las piezas que podemos crear en  
**[www.walter.es](http://www.walter.es)**





## Albacete



### RESTAURANTE PINCELÍN

Comida autóctona, cocina actual.

[pincelin@tvalmansa.es](mailto:pincelin@tvalmansa.es)

Tel. 967 340 007

Diego y Pedro Blanco

Las Norias, 10.

02640 Almansa [Albacete]

## Almería



### RESTAURANTE TERRAZA CARMONA

Tradicional almeriense, creativa y de mercado.

[terrazacarmona@terrazacarmona.com](mailto: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](mailto: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](mailto:info@restaurantejuanmoreno.es)

Tel. 950 393 051

Juan Moreno Teruel

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

## Asturias



### RESTAURANTE REAL BALNEARIO

Cocina tradicional con toques modernos.

info@realbalneario.com

Tel. 985 518 613

Isaac Loya

Av. Juan de Sitges, 3

33405 Salinas, Castrillón [Asturias]



### RESTAURANTE GORRÍA

Cocina vasco-navarra.

info@restaurantegorria.com

Tel. 932 451 164

Fermín Gorriá Bergachorena

Diputación, 421

08013 Barcelona

## Barcelona



### RESTAURANTE BOTAFUMEIRO

Cocina mezcla de marinera y mediterránea.

info@botafumeiro.es

Tel. 932 184 230

Moncho Neira

Gran de Gracia, 81 | 08012 Barcelona



### RESTAURANTE RÍAS DE GALICIA

Marisquería.

info@riasdegalicia.com

Tel. 934 248 152

Cándido Iglesias

C/ Lérida, 7 | 08004 Barcelona

## Burgos



### RESTAURANTE CASA OJEDA

Cocina castellana actualizada.  
 ojeda@restauranteojeda.com  
 Tel. 947 209 052 | 947 206 440  
 Familia Carcedo Ojeda  
 C/ Vitoria, 5.  
 09004 Burgos

## Cádiz



### RESTAURANTE ANTONIO

Cocina tradicional y de mercado.  
 info@antoniohoteles.com  
 Tel. 956 439 542 | 956 439 141  
 Familia Mota Verdejo  
 Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1  
 11393 Zahara de los Atunes [Cádiz]



### RESTAURANTE MESÓN DEL CID

Cocina castellana.  
 mesondelcid@mesondelcid.es  
 Tel. 947 208 715  
 Familia López Alzaga-Pascual e hijos  
 Pza. Santa María, 8 | 09003 Burgos



### 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]



## 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]



## 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



## 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]

## 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

## Córdoba



### RESTAURANTE ALMUDAINA

Cocina de la zona y de mercado.

almudaina@restaurantalmudaina.com

Tel. 957 474 342

Pza. Campo Santo de

Los Santos Mártires, 1 | 14004 Córdoba



### RESTAURANTE EL CHURRASCO

Cocina tradicional cordobesa.

elchurrasco@elchurrasco.com

Tel. 957 290 819

Rafael Carrillo

Romero, 16 | 14003 Córdoba

## 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@restauranteoleum.com  
Tel. 958 295 357  
Gregorio García  
San Antón, 81  
18005 Granada

## Granada



### RESTAURANTE CHIKITO

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



### 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 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]

## Guadalajara



## RESTAURANTE AMPARITO ROCA

Cocina moderna de inspiración regional.

cuentanos@amparitoroca.com

Tel. 949 214 639

Jesús Velasco Moreno

C/ Toledo, 19

19003 Guadalajara

## Huelva



## 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](mailto: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](mailto:info@oparrulo.com)

Tel. 981 318 653 | 981 317 403

José Martínez Vidal

Av. de Catabois, 401

15405 Ferrol [La Coruña]

## La Coruña



### RESTAURANTE A LA BRASA

Cocina tradicional gallega, carnes y pescados a la brasa, mariscos de las Rías.

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

Tel. 981 270 727

Gasthof S.L.

C/ Juan Flórez, 38

15004 La Coruña

## Las Palmas de G.C.



### RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO

Cocina gallega.

[administracion@riberadelriomino.com](mailto:administracion@riberadelriomino.com)

Tel. 928 264 431

Rafael Pulido García y Lydia

Olof Palme, 21

35010 Las Palmas [Gran Canaria]

# 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 SACRISTIA

Cocina de mercado, especialidad en bacalao.

info@la-sacristia.es

Tel. 915 220 945

Valentín Galán

Pza. Pedro Cerolo, 1 | 28004 Madrid



## RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid



## RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@lathainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Juan Miguel García Ferrer

Lagasca, 60 | 28001 Madrid





### RESTAURANTE LOS REMOS

Cocina de pescados y mariscos.

[info@losremos.es](mailto: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](mailto:palaciodecibeles@adolfo-toledo.com)

Tel. 915 231 454

Adolfo Muñoz

Pza. de Cibeles, 1. Planta 6ª | 28014 Madrid

## Málaga



### RESTAURANTE O'PAZO

Cocina de pescados y mariscos.

[opazo@opazo.es](mailto: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](mailto:reservas@restaurantesantiago.com)

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

Av. Duque de Ahumada, 5

29602 Marbella [Málaga]

## Mallorca



### RESTAURANTE CABALLITO DE MAR

Cocina vanguardista y moderna.

[eventos@caballitodemar.info](mailto: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](mailto:reservas@loschurrascos.com)

Tel. 968 136 028 | 968 136 144

José María Alcaraz Pérez y Josefa Ortas López

Av. Filipinas, 13 | 30366 El Algar, Cartagena

## Murcia



### RESTAURANTE EL CHURRA

Cocina típica murciana

con toques modernos.

[restauranteelchurra@elchurra.net](mailto:restauranteelchurra@elchurra.net)

Tel. 968 238 400

Mariano Nicolás Hernández

Obispo Sancho Dávila, 8 | 30007 Murcia



### RESTAURANTE VENEZUELA

Cocina mediterránea.

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

Tel. 968 181 515 | 968 182 021

Fernanda, Sra. de Anastasio Giménez

C/ Campoamor, 1

30740 Lo Pagán [Murcia]

## Palencia



### RESTAURANTE LUCIO ASADOR GASTROBAR

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

## San Sebastián



### RESTAURANTE ARZAK

Cocina de autor, vasca de evolución,  
investigación y vanguardia.  
restaurantearzak.es  
Tel. 943 278 465  
Juan Mari Arzak Arratibel  
Alto de Miracruz, 21 | 20015 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 MANOLO MAYO

Cocina tradicional andaluza.

restaurante@manolomayo.com

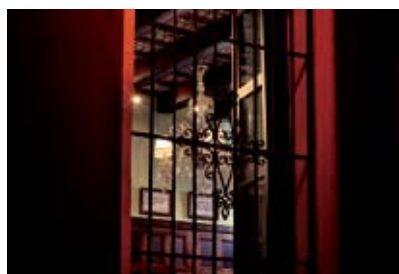
Tel. 955 811 086

Hermanos Mayo Cabrera

Av. de Sevilla, 29

41720 Los Palacios y Vilafranca [Sevilla]

## Sevilla



## RESTAURANTE CASA ROBLES

Cocina tradicional andaluza.

comercial@roblesrestaurantes.com

Tel. 954 213 150

Pedro Robles Cruzado

Álvarez Quintero, 58

41004 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

## 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



### 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 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



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



**Reserva por la puerta grande,  
utiliza la App MORROFINO.**





**¿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](http://www.morrofino-club.es)




# GUARDIANO REAL



RIOJA  
Denominación de Origen Calificada

 **Vinoloa**  
B O D E G A S

*Especialistas en  
vinos de Crianza y Reserva*

 [Vinoloabodegas](#)

 [Vinoloa bodegas](#)





*Premium Spirit*  
TOMILLO & CÍTRICOS

SAINT  
MARY

LONDON DRY GIN