

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

FEBRERO 2018

MURILLO & SEVILLA

EL ARTISTA TOTAL DEL BARROCO

MARIBEL VERDÚ

SIN RODEOS

HOSTELERÍA

CON TODOS LOS SENTIDOS

CANTABRIA

TRADICIÓN LEGÍTIMA

HASTA LOS ANDARES

LAS RECETAS CON CERDO

PEDRO SUBIJANA,

RAFAEL ANSÓN,

MAR ROMERO,

HUIDOBRO,

&+

MURILLO & SEVILLA

THE TOTAL ARTIST
OF THE BARROQUE

MARIBEL VERDÚ

BLUNTLY

HOSTELRY

WITH ALL THE SENSES

CANTABRIA

LEGITIMATE TRADITION

HASTA LOS ANDARES

THE PORK RECIPES

PEDRO SUBIJANA,

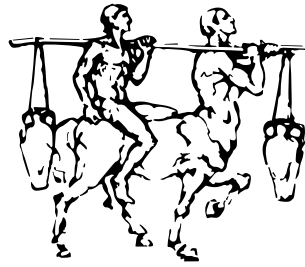
RAFAEL ANSÓN,

MAR ROMERO,

HUIDOBRO,

&+





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



ONTAÑÓN



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



ONTAÑÓN

ELABORADO EN LA PROPIEDAD

TEMPRANILLO
GRACIANO

RESERVA

“Tierra y mito”

EDITORIAL



Querido MORROFINO:

Celebramos en marzo la esperada reunión nacional anual de todos los Restaurantes de Buena Mesa, la que llamamos Capítulo Familiar y que tiene lugar, en esta ocasión, en la mágica capital de Andalucía. Sevilla y su provincia se han convertido en uno de los lugares más universales, conocidos y visitados del mundo, con una excelsa gastronomía, siempre aderezada por la gracia y hospitalidad de sus gentes.

Los Restaurantes de Buena Mesa estamos muy orgullosos: llevamos ya nada menos que 45 años encontrándonos, estrechando lazos, intercambiando conocimientos y experiencias, creciendo y dando impulso a nuestras nuevas generaciones. Y es que, además de ser familiares, los Buena Mesa nos congratulamos de ser siempre referencia de los mejores valores culinarios, aquellos que atraen año a año a millones de viajeros a disfrutar de la gastronomía más auténtica por toda la geografía española.

Por eso resulta tan importante que la sostenibilidad, la solidaridad y la ecología sigan siendo también ejes capitales de nuestros establecimientos, garantes siempre de la mejor hostelería profesional. La familia Robles y la familia Mayo son grandes ejemplos de ello y nos reciben con un magnífico programa de actividades coincidiendo además este año, con el IV centenario del nacimiento del célebre pintor sevillano Bartolomé Esteban Murillo.

Gracias por elegir los Restaurantes de Buena Mesa.

Adolfo Muñoz

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Dear MORROFINO,

We celebrate in March the expected annual national meeting of all the Buena Mesa Restaurants, which we call the “Family Chapter” and which takes place, this time, in the magical capital of Andalusia. Seville and its province have become one of the most universal, known and visited places in the world, with an excellent cuisine, always seasoned by the grace and hospitality of its people.

The Restaurants of Buena Mesa feel very proud: we have been meeting for less than 45 years, strengthening ties, exchanging knowledge and experiences, growing and giving impetus to our new generations. And, in addition to being family business, the Buena Mesa Restaurants we congratulate ourselves for being the reference of the best culinary values, those that year after year attract millions of travelers to enjoy the most authentic cuisine throughout the Spanish geography.

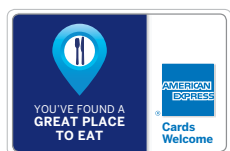
That is why it is so important that sustainability, solidarity and ecology continue to be the main hubs of our establishments, always guarantors of the best professional hospitality. The Robles family and the Mayo family are great examples of this and they welcome us with a magnificent program of activities coinciding this year, with the IV centenary of the birth of the famous Sevillian painter Bartolomé Esteban Murillo.

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

Frutos del mar, algunos muy vivos Pedro Subijana	08	<i>Seafoods, some of them very alive Pedro Subijana</i>
MURILLO, El Artista Total del Barroco	10	<i>MURILLO, The Total Artist of the Baroque</i>
El Suma y Sigue de la Buena Mesa Mar Romero	16	<i>Buena Mesa Going On and On Mar Romero</i>
Tradición Legítima de Cantabria	18	<i>Legitimate Tradition of Cantabria</i>
Ingredientes & Recetas CERDO, Hasta los Andares	24	<i>Ingredients & Recipes PORK, Even When it Walks</i>
La Importancia del Servicio de Sala Rafael Ansón	36	<i>The Importance of Room Service Rafael Ansón</i>
Must Have	40	<i>Must Taste</i>
Gastrobar, ese Extraño Palabro Vicente Huidobro	42	<i>Gastrobar, that Strange Word Vicente Huidobro</i>
Hostelería con Todos los Sentidos	44	<i>Hostelry, with All the Senses</i>
El Mundo del Hielo, Tomás M. Pagán	50	<i>The World of Ice, Tomás M. Pagán</i>
MARIBEL VERDÚ, Sin Rodeos	52	<i>MARIBEL VERDÚ, Bluntly</i>
Por un Huevo Frito, Benito Alcaraz	58	<i>For a Fried Egg, Benito Alcaraz</i>
Guía de Restaurantes de Buena Mesa	60	<i>Buena Mesa Restaurants Guide</i>

MORROFINO | El Magazine de los que no sólo viven de comer bien

© Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España
Redacción y Edición | SUMMA ARTIS COMUNICACIÓN | Publishing and Editing
redaccion@morrofino-media.es | morrofino-club.es
Fotografías Maribel Verdú © Rubén Vega | Pedro Subijana © Juantxo Egaña

Colaboran | Sponsored by



Frutos del mar, algunos muy vivos

De un tiempo a esta parte viene sucediendo que mucha gente reclama a establecimientos hosteleros el haberse intoxicado con la comida. Desde luego, los hay y se ha sabido por informaciones de la prensa, que son especialistas en buscarse la gratuidad mediante una reclamación y el simple recibo de haber comprado en una farmacia un medicamento contra la diarrea y los vómitos. Siendo esto verdad, y teniendo en cuenta que en muchos establecimientos de comida se sirven entre su oferta, mariscos, moluscos y crustáceos, hay que poner atención a las alergias e incompatibilidades que unas veces sabidas y otras ignoradas, cada vez hay más gente afectada. Conozco varios casos en que habiendo podido disfrutar de semejantes manjares durante toda su vida, empiezan a tener problemas a partir de un momento determinado. Se han vuelto sensibles a un producto a partir de ese momento y para el futuro. Solo me quiero referir hoy a los frutos del mar. Especialmente a los bivalvos (ostras, almejas, navajas, mejillones, berberechos etc...). Y más especialmente a aquellos que se comen crudos o poco cocinados (que es como se comen).

Tengo amigos médicos que no comen bivalvos ni atados. Y que me increpan sobre lo locos que estamos los que los comemos. Teniendo en cuenta, como dicen ellos, que los bivalvos son filtradores de miles de litros de agua, de la que retienen toda clase de microorganismos para nutrirse. Y que, desde luego, no se afectan de dichos microorganismos pero pueden causar trastornos a los que comemos dichos mariscos. El que a alguien le produzcan problemas dichos bivalvos estando absolutamente vivos y frescos, no quiere decir que no estén en buenas condiciones y que no se hayan comprado con las máximas garantías de calidad. Eso está muy claro para nosotros los cocineros o camareros de los establecimientos, pero muchos clientes,

comensales, no están suficientemente informados o no lo quieren estar, y lo primero que hacen es echar la culpa al restaurante. No nos dejemos amedrentar por esas personas que reaccionan mal ante una indisposición, si vienen con actitud de reto o de demanda airada. Menos aún ante aquellos que pretenden que les salga gratis no solamente la comida, sino hasta el hotel y el viaje. Antes bien, deberíamos poner en nuestras cartas que servimos esos productos con todas las garantías de calidad y salud pero que asuman que determinados productos pueden causar inconvenientes a algunas personas, incluso aunque hasta el día de hoy no les hayan causado, y que son libres de comerlos y se los serviremos bajo su aceptación y responsabilidad. Porque hemos hablado de los bivalvos pero lo mismo podríamos decir de las cabezas de las gambas o las cigalas que tanto nos gusta sorber, ya que es ahí donde más sabor se concentra, pero donde están sus branquias, que son los filtros por donde pasa el agua del mar en el que viven.

Primero seamos honestos y sepamos comprar lo mejor, conservarlo de la mejor manera y cocinarlos de la más higiénica de las formas. Formemos a nuestros equipos en profundidad y constantemente. Y luego no nos dejemos amedrentar por los comensales que buscan gresca. Pero tampoco olvidemos que los proveedores nos deben la garantía de que el paso por las depuradoras ha sido el necesario y con las debidas condiciones. Tenemos todos las mismas o parecidas problemáticas en nuestro día a día. Y además de compartirlas, nos tenemos que ayudar. Una de las formas de estar unidos y compartir inquietudes es el asociacionismo y dentro del mismo, nuestra asociación internacional Euro-Toques mantiene el nexo entre los Chefs de los países de Europa y las instituciones que la componen.

Seafoods, some of them very alive

For some time now, it has been happening that many people complain to catering establishments that they have been intoxicated with food. Of course, there are and has been known by press reports, which are specialists in looking for free through a claim and the simple receipt of having bought in a pharmacy a drug against diarrhea and vomiting. Being this true, and having in mind that in many food establishments are served between its offer, shellfish, molluscs and crustaceans, we must pay attention to allergies and incompatibilities that sometimes known and ignored others, more and more people are affected. I know several cases in which having enjoyed such delicacies throughout their lives, they begin to have problems from a certain moment. They have become sensitive to a product from that moment and for the future. I just want to refer to the fruits of the sea today. Especially to the bivalves (oysters, clams, razors, mussels, cockles etc ...). And more especially to those who eat raw or undercooked (which is the right way to eat them).

I have friends, doctors, who never eat bivalves. And they tell me about how crazy we are those who eat them. Taking into account, as they say, that the bivalves are filtering thousands of liters of water, from which they retain all kinds of microorganisms to feed themselves. And that, of course, do not affect of said microorganisms but they can cause disorders to those who eat such shellfish. The fact that someone produces problems said bivalves being absolutely alive and fresh, does not mean that they are not in good condition and that they have not been purchased with the maximum guarantees of quality. That's very clear to us chefs or waiters of establishments, but many customers, diners, are not informed enough or do not want to be, and the first thing they do is blame the restaurant. Let us not be intimidated by those people who react badly to an indisposition, if they come with an attitude of challenge or angry demand. Even less to those who want to get free not only food, but

even the hotel and the trip. Rather, we should put in our letters that we serve those products with all the guarantees of quality and health but that they assume that certain products may cause inconveniences to some people, eventhough they have not caused them to this day, and that they are free to eat them and we will serve them under your acceptance and responsibility. Because we have talked about the bivalves but the same could be said about the heads of the prawns or the crayfish that we like so much to sip, since that is where the most flavor is concentrated, but where are the gills, which are the filters through which the water of the sea in which they live.

First let's be honest and we can buy the best, preserve it in the best way and cook it in the most hygienic of ways. We train our teams in depth and constantly. And then do not let ourselves be intimidated by the diners that are looking for a fuss. But let's not forget that the suppliers owe us the guarantee that the passage through the sewage treatment plants has been the necessary one and with the necessary conditions. We have all the same or similar problems in our day to day. And in addition to sharing them, we have to help each other. One of the ways to be united and share concerns is the associationism and within it, our international association Euro-Toques maintains the link between the Chefs of the countries of Europe and the institutions that compose it.



Pedro Subijana

Presidente de la Euro-Toques España
President of Euro-Toques España

SEVILLA

La mirada innovadora tras 400 años | The innovative look after 400 years

+

MURILLO

El Artista Total del Barroco | *The Total Artist of the Baroque*

El Año Murillo nos permite redescubrir al gran artista sevillano,
evocador magistral del mundo religioso, pero también su faceta menos conocida,
la de documentalista de su tiempo.

*The Murillo Year allows us to rediscover the great Sevillian artist,
masterful reminder of the religious world, but also its lesser known facet
of documentalist of his time.*



En las obras de Bartolomé Esteban Murillo (Sevilla, 1617-1682) resplandece la esencia de Sevilla. El artista barroco mezclaba los pigmentos con agua del Guadalquivir dando como resultado sus claroscuros genuinos, unos tonos marrones parduzcos característicos del artista de la luz y el color. Pintor conocido principalmente por su producción religiosa, “miró a la tierra para contemplar el cielo”, convirtió a sus propios hijos en “carne de sus ángeles” y usó a prostitutas como modelos para vírgenes. Fue el pintor más cotizado en su época, reclamado por comerciantes sevillanos y por instituciones religiosas.



In the paintings of Bartholomé Esteban Murillo (Seville, 1617-1682) the essence of Seville shines. The baroque artist mixed the pigments with the Guadalquivir water giving as result of chiaroscuros genuine, some brown tones characteristic brownish artist of light and color. Painter known mainly for his religious production, “He looked at the earth to contemplate the sky, “he converted to his own children in “flesh of his angels” and used prostitutes as models for virgins. He was the most quoted in his time, claimed by Sevillian merchants and by religious institutions.







RESERVA DE LA FAMILIA
GRAN RESERVA,
BRUT NATURE.



Hijo de un barbero-cirujano, quedó huérfano a los ocho años y le tocó vivir una Sevilla assolada por la peste. Tras la epidemia, habiendo sido el pintor de la luz y el color, sus obras asoman un repentino tenebrismo. Murillo regaló a sus hijos la inmortalidad, haciéndolos carne de ángeles sobre sus lienzos. Practicaba pintura al natural y se fijaba en tipos de la calle para representar personajes sagrados, en esa Sevilla donde coincidían los personajes más miserables y los más acaudalados, la ciudad más beata y la más degradada. La Sevilla de entonces es una ciudad lujuriosa, con luces y sombras. La capital hispalense celebra el “Año Murillo” en un esfuerzo sin precedentes digno de la talla del artista. Fotografías: Pág. 11 San Leandro y San Buenaventura (1665, detalle), pág 12 Piedad (1668) , pág 15 Retrato de Murillo, Coke Smyth, (1853), llegada del Jubileo de Porciúncula cedido por el Wallraf-Richartz Museum, San Félix (detalle).

.....

Son of a barber-surgeon, he was orphaned at the age of eight and had to live a Seville plagued by plague. After the epidemic, having been the painter of light and color, his works show a sudden tenebrism. Murillo gave his children immortality, making them the flesh of angels on his canvases. He practiced natural painting and looked at street types to represent sacred characters, in that Seville where the most miserable and the most affluent characters coincided, the most blessed and the most degraded city. The Seville of that time is a lustful city, with lights and shadows. The capital of Seville celebrates the “Murillo Year” in an unprecedented effort worthy of the artist’s stature. Pictures: Page 11 San Leandro and San Buenaventura (1665, detail), page 12 Piedad (1668), page 15 Portrait of Murillo, Coke Smyth (1853), arrival of the Jubilee of Portiuncula donated by the Wallraf-Richartz Museum, San Felix (detail).

El suma y sigue de la Buena Mesa

A finales de cada año, uno de los acontecimientos principales del sector gastronómico y el broche de oro en clave culinaria es la concesión de las estrellas Michelin en un evento que con nueve ediciones celebradas crea cada vez más expectación.

No es que “nuestros” Soles Repsol –los que también reconocen a aquellos restaurantes y cocineros de España que han manifestado la excelencia culinaria y la vanguardia en su trabajo-, no nos hagan ilusión tanto a cocineros como a gastrónomos pero, cierto es, que el reconocimiento internacional suele venir de la mano de la guía francesa y esto se traduce en más visitas al restaurante premiado, reservas con más antelación y más interés también por parte de los españoles que a veces se nos olvida que la excelencia gastronómica puede estar en cualquier rincón de nuestro país.

Nada me alegra más que estrenar 2018 con la noticia de una estrella que se suma a las ya conseguidas entre los **Restaurantes de la Buena Mesa**. La Guía Michelin para España y Portugal ha querido reconocer el esfuerzo, el talento y la innovación del restaurante **El Doncel de Sigüenza**, referente de la gastronomía en Guadalajara y Castilla-La Mancha, convirtiéndose en el primero de esta provincia en obtener el preciado galardón junto a los dos Soles Repsol conseguidos anteriormente.

La cocina de **Enrique Pérez** tiene mucho que decir y que enseñar. Por una parte, su investigación de sabores y combinaciones de productos foráneos aportan creatividad y modernidad y muestra con rotundidad su indudable preparación técnica desde hace años. Por otra, el respeto por el producto autóctono de temporada está siempre presente en sus elaboraciones. Su hermano **Eduardo** ha sabido completar el tándem perfecto de

la cuarta generación que representan, con una atención y un servicio en sala heredado de una escuela clásica como la de **Zalacaín**. Con ello han elevado a este restaurante a la categoría de grande, sin perder su esencia: la del restaurante y la de ellos.

Cumpliendo una de las premisas de esta asociación, el profundo conocimiento de la cocina de su tierra ha sido requisito imprescindible para saber adaptarse a los nuevos tiempos de forma sobresaliente y crear una coquinaria con versiones renovadas que destacan por su genialidad y la perfección de sus técnicas.

Así pues, estrenamos año luciendo cocina, paisaje y territorio en **El Doncel** y en cada uno de los **Restaurantes de Buena Mesa**, demostrando que el ayer y el hoy siempre van de la mano en este grupo de amigos y profesionales que comparten éxitos.

¡Felicidades a todos!

Buena Mesa going on and on

At the end of each year, one of the main businesses of the gastronomic sector and the culinary highlight in the award of the Michelin stars in an event that with nine editions held creates more and more expectation.

It is not that “our” Soles Repsol -those that also recognize the restaurants and chefs of Spain that have manifested the culinary excellence and the vanguard in their work, do not make us illusion so much to the chefs as to the gastronomes but, in truth, that international recognition usually comes hand in hand with the French guide and this translates into more visits to the award-winning restaurant, with reservations and more interest than can be anywhere else in the world corner of our country.

*Nothing pleases me more than to release 2018 with the news of a new star added to those already achieved among the **Buena Mesa Restaurants**. The Michelin Guide for Spain and Portugal has recognized the effort, talent and innovation of the restaurant **El Doncel de Sigüenza**, a reference for gastronomy in Guadalajara and Castilla-La Mancha, becoming the first in this province to obtain the prized award together with the two Soles Repsol obtained previously.*

*Enrique Pérez’s kitchen has a lot to say and to teach. On the one hand, his research on flavors and combinations of foreign products brought creativity and modernity, clearly showing its undoubted technical preparation for years. On the other hand, the respect for the native product of the season is always present in its elaborations. His brother **Eduardo** has managed to complete the perfect tandem of the fourth generation that represents, with attention and service*

*in the room inherited from a classical school like **Zalacaín**. With all this they have pushed this restaurant to the category of great, without losing its essence: that of the restaurant and theirs.*

Fulfilling the premises of this association, deep knowledge of the cuisine of their land has been indispensable to know how the new times of the outstanding form and create a machine with the latest renovations that stand out for their genius and the perfection of their techniques.

*Thus, we premiered year showcasing cuisine, landscape and territory in **El Doncel** and in each of the **Buena Mesa Restaurants**, demonstrating that yesterday and today always go hand in hand in this group of friends and professionals who share successes.*

Congratulations to all!



Mar Romero

Anchoas CODESA,
Tercera Generación de Maestros Conserveros

Tradición Legítima de
Cantabria

Desde Laredo, esta gran empresa familiar consigue la máxima calidad en Anchoa de Cantabria optimizando día a día los más estrictos métodos tradicionales y artesanos.

*From Laredo, this great family business gets the highest quality in Anchoa de Cantabria optimizing everyday the most strict, traditional and artisan methods.
[CODESA Anchovies, Third Generation of Master Conserveros]*



Son las 4h de la madrugada. Fidel Ortiz, tercera generación llama a su padre, José Luis. Los whatsapps no han dejado de sonar desde la tarde de ayer. Son los pesqueros que van contando qué están pescando: cómo son las piezas de bocarte. Hay que moverse rápido pues esta noche está entrando “pescado gordo”.

A las 4:45h padre e hijo salen hacia Ondarra. A las 6:30h ya están en lonja controlando todas las partidas. Antes de las 10h las piezas escogidas marchan rumbo a la fábrica de Laredo. Saben muy bien que el éxito de Codesa depende primero de hacerse con las mejores piezas.



.....

It's 4 o'clock in the morning. Fidel Ortiz, the third generation, calls his father, José Luis. Whatsapps have not stopped ringing since yesterday afternoon. They come from the fishermen who are counting what they are fishing: how are the pieces of bocarte. They have to move fast because tonight is entering “fat fish”.

At 4:45, father and son leave for Ondarra. At 6:30 am they are already in the market controlling all the fish. Before 10 o'clock the selected pieces are sent to the Laredo factory. They know very well that Codesa's success depends first of all on getting the best pieces.



BOCARTE CAPTURADO AL ALBA

Los pescadores saben bien que a Codesa no le vale cualquier bocarte o boquerón. Sólo trabajan el capturado “al alba”, entre las 4 y las 6 de la mañana. “La diferencia es muy grande, nada que ver con el que se ha capturado a las 4 de la tarde del día anterior”, comenta Fidel Ortiz.

ANCHOVY CAUGHT AT DAWN

The fishermen know well that Codesa is not worth any anchovy. Only the captured “at dawn” work, between 4 and 6 in the morning. “The difference is very big, nothing to do with the one that was captured at 4 pm, the last afternoon” says Fidel Ortiz.



100% CANTÁBRICO PRIMAVERA

Es en los meses de Abril a Junio cuando para Codesa las piezas tienen el nivel de grasa perfecta y mejor textura. “Nunca trabajamos el de agosto o septiembre, pierde calidad y tiene exceso de grasa”. Así lo exige además el sello “Anchoas de Cantabria” que hoy tan sólo 6 empresas ostentan. La modalidad de pesca de cerco es la más selectiva, ecológica y tradicional.

100% CANTÁBRICO SPRINGTIME

It is in the months of April to June when for Codesa the pieces have the level of perfect fat and better texture. “We never work in August or September, lose quality and have excess fat.” This is also required by the “Anchoas de Cantabria” label, which today only 6 companies have. The purse seine is the most selective, ecological and traditional.

CERTIFICADO DE ORIGEN

El etiquetado Anchoa de Cantabria es el único que certifica captura y elaboración 100% en Cantabria, y es que **“Hay producto cuya manipulación se hace en Marruecos, salvo captura y envasado final y se vende como Cantabria. Ahí hay un vacío legal, puede llevar a engaño al consumidor.”** Además Codesa trabaja mayores tamaños, granos 26-38 (unidades por kilo), cosa que da una especial presencia al producto y lo hace ideal para restauración. Su Serie Limitada de 8 unidades Especial Hostelería goza de una enorme implantación nacional en sector Horeca.



MANOS EXPERTAS

Tras el paso por salazón en bodega de un año aproximadamente, será el Maestro Conservero **Julián Fernández** quien determinará el momento exacto para que las manos de las expertas fileteras cántabras elaboren las Series Oro, Limitada y Ecológica, de un modo totalmente tradicional y artesanal, asegurando un control total en la calidad de producto y manteniendo los puestos de trabajo en su tierra. Muchas empresas del sector deslocalizaron captura y elaboración, sacrificando todas las bondades de este excelso producto de nuestra gastronomía. Codesa es un caso de éxito en la clara y decidida apuesta por la calidad máxima, la artesanía y el producto nacional.

CERTIFICATE OF ORIGIN

The label Anchoa de Cantabria is the only one that certifies 100% capture and processing in Cantabria, and that is that “There is a product whose handling is done in Morocco, except for capture and final packaging and sold as Cantabria. There is a legal vacuum, this can mislead the consumer.” In addition Codesa works larger sizes, patterns of 26-38 units per kilo, which gives a special presence to the product and makes it ideal for restoration. Its Limited Series of 8 Special Hostelería units has a large national presence in Horeca.



EXPERT HANDS

*After the salting step in cellar of a year approximately, it will be the Master **Julián Fernández** who will determine the exact moment for the hands of the expert Cantabrian fillets to elaborate the Gold, Limited and Ecological Series, in a totally traditional and artisanal way, ensuring a total control in the quality of product and keeping the jobs in their land. Many companies in the sector relocated their capture and processing, sacrificing all the benefits of this excellent product of our gastronomy. Codesa is a case of success in the clear and determined commitment to maximum quality, craftsmanship and national product.*



LA EXCELENCIA COMO RESULTADO

El resultado de este trabajo conjunto, es una anchoa limpia, carnosa, tierna, tersa, con una textura y un buqué inconfundibles que se repite únicamente en la “memoria del paladar”, recordándonos en boca lo que podríamos definir como el “Jamón del Mar”. La Anchoa del Cantábrico es un alimento saludable, rico y natural, con nutrientes como el Omega 3, minerales como Calcio, Magnesio, Hierro y Potasio, vitaminas, antioxidantes A,E, liposolubles A, EK, y otras como B, B1, B2, B6, B12, D y D2.



.....
 Premiada como Mejor Productor Artesano Europeo en el XI Congreso de CEUCO celebrado en Hungría, dos veces Máximo Galardón “3 Estrellas” en los ITQi fallados en Bruselas por más de 120 Sumilleres y Chefs internacionales, y sello “A” y “High Level” por BRCTS e IFS.

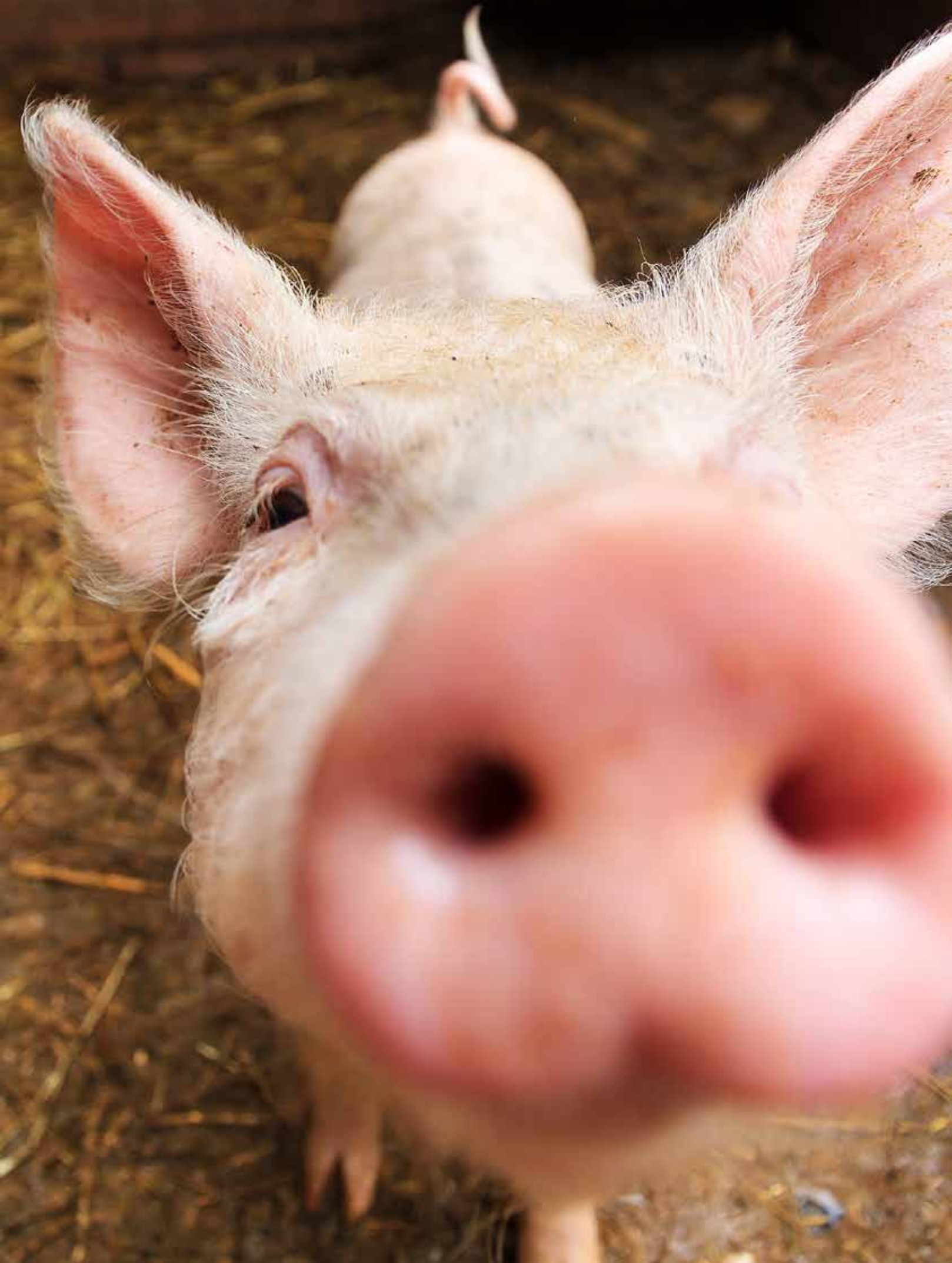
EXCELENCE AS A RESULT

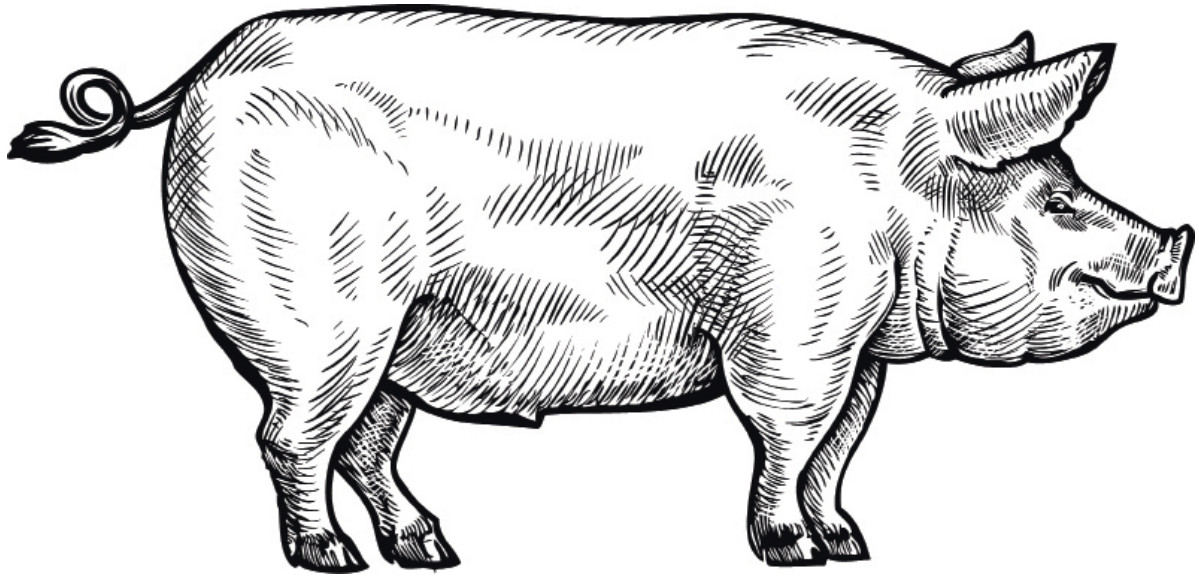
The result of this joint work is a clean, meaty, tender, smooth anchovy, with an unmistakable texture and bouquet that is repeated only in the “memory of the palate”, reminding us in its bouquet of what we could define as the “Ham of the Sea”. Cantabrian Anchovy is a healthy, rich and natural food, with nutrients such as Omega 3, minerals such as Calcium, Magnesium, Iron and Potassium, vitamins, antioxidants A, E, liposolubles A, EK, and others such as B, B1, B2, B6, B12, D and D2.



.....
 Awarded as Best European Artisan Producer in the XI Congress of CEUCO held in Hungary, twice Maximum Award “3 Stars” in the ITQi failed in Brussels by more than 120 International Sommeliers and Chefs, and “A” and “High Level” by BRCTS and IFS.

CONSERVAS CODESA | Laredo (Cantabria) | Tel. 942 606 533 | Shop Online www.codesa.es





CERDO | PORK

Todas las partes de este animal han contribuido decisivamente a la alimentación humana desde hace milenios.

All parts of this animal have contributed decisively to human nutrition for millennia.

Sabor | Flavour

Una cita clásica de Plinio: el cerdo ofrece cincuenta sabores distintos.

A classic Plinio quote: the pork offers fifty different flavors.

Estación | Season

Tradicionalmente la matanza del cerdo se realizaba una vez al año, en los meses de invierno.

Traditionally the pig slaughter was carried out once a year, usually during the winter months.

Preparación | Cooking Methods

Curado, ahumado, rustido, asado, a la parrilla, al vapor, salteado, braseado, frito y estofado.

Cured, smoked, roasted, grilled, steamed, sautéed, braised, fried and stewed.

Combinaciones | Flavour Affinities

Muy amplias, frutas fuertes y cítricas: manzana, naranja, jengibre, grosellas, arándanos, ciruelas.

Very broad, strong and citrus fruits: apple, orange, ginger, currants, blueberries, plums.

Maridaje | Pairing

Blancos o tintos ligeros suaves (Merlot, Cabernet, Pinot Noir) para asados. Amontillados.

White or soft light reds (Merlot, Cabernet, Pinot Noir) for roasts. Amontillado wines.

Es una de las carnes más consumidas en el mundo. Algunas religiones la consideran un alimento prohibido. Por ejemplo, el judaísmo la considera treifá y el islamismo, haram. Es además una de las más aprovechadas, porque se utiliza casi todo el cuerpo del animal, así como muchos de sus subproductos: jamón, chorizo, panceta, morcilla, tocino, paté, etc.

La carne de cerdo tiene una larga tradición culinaria en nuestro país, con diferentes formas de prepararla y muchas recetas típicas según la región. Es una carne muy versátil de la que se aprovecha casi todo, económica y adecuada para cualquier ocasión. Para sacarle el máximo partido en la cocina no hace falta complicarse, lo mejor es apostar por elaboraciones sencillas y acompañar la carne de verduras y hortalizas para aprovechar todas sus propiedades saludables.

It is one of the most consumed meats in the world. Some religions consider it a forbidden food. For example, Judaism considers it treifá and Islamism, haram. It is also one of the most used, because almost all the body of the animal is used, as well as many of its by-products: ham, chorizo, bacon, blood sausage, bacon, pâté, etc.

Pork has a long culinary tradition in our country, with different ways of preparing it and many typical recipes depending on the region. It is a very versatile meat that takes advantage of almost everything, economic and suitable for any occasion. To get the most out of the kitchen does not need to be complicated, it is best to opt for simple elaborations and accompany the meat of vegetables to take advantage of all their healthy properties.





Olla Poderida

Restaurante Mesón del Cid, Burgos.

Ingredientes (para 4 personas): 300 gr alubias rojas de Ibeas, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 pimiento verde, 1 hoja de laurel, aceite de oliva y sal. Morcilla, chorizo, tocino, pata, oreja, rabo, careta y costilla. Huevo, miga de pan, perejil, pan rallado y ajo.

Elaboración: El día anterior poner a remojo las alubias, de tal forma que el agua las cubra por encima aproximadamente 2 cm. Poner a remojo también los tropezos, excepto el chorizo, la morcilla, el tocino y el relleno.

Rotten Pot

Restaurant Mesón del Cid, Burgos.

Ingredients (four servings): 300 gr of Ibeas' red beans, 1 carrot, 1 leek, 1 onion, 4 cloves of garlic, 1 green pepper, 1 bay leaf, olive oil and salt. Stumbles: Blood sausage, chorizo, bacon, leg, ear, tail, mask and rib. Filling: Egg, breadcrumbs, parsley, bread crumbs and garlic.

Procedure: The day before, soak the beans, so that the water covers them about 2 cm above. Soak also the stumbles, except for chorizo, black pudding, bacon and stuffing.

En la misma cazuela poner las alubias al fuego con las verduras. A los 40 minutos “asustarlas” vertiéndoles agua fría. Pasados otros 40 minutos repetir la acción de verter agua fría. Añadir el chorizo y el tocino y cocer dos horas más a fuego lento. El resto de los tropezos cocerlos aparte. El relleno se hace como una tortilla, con huevo, miga de pan, perejil, pan rallado y ajo.

.....

In the same casserole put the beans to the fire with the vegetables. After 40 minutes, “scare” them by pouring cold water. After another 40 minutes repeat the action pouring cold water. Add the chorizo and bacon and cook for two hours over low heat. Cook the rest of the stumbles apart. The filling is made like an omelet: with egg, breadcrumbs, parsley, bread crumbs and garlic.

.....



Manitas de Cerdo

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

Ingredientes: 2 kg de manitas de cerdo abiertas por la mitad, 200 g vino blanco, sal y pimienta. **Relleno:** 4 cebollas en juliana pochadas, 150 g crujiente jamón (200°C 8 min horno), 150 g simeji. **Tofe de ajo:** 100 g azúcar blanquilla, 2 ajos, 4 bolsas pimienta negra, 1 ramita romero, 200 g nata. Hacer un

Pig's Trotters

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

Ingredients: 2 kg pig's trotters opened in half, 200 g white wine, salt and pepper. **Filling:** 4 poached julienne onions, 150 g crispy ham (200 ° C 8 min oven), 150 g simeji. **Garlic toffee:** 100 g white sugar, 2 garlic, 4 bags black pepper, 1 rosemary sprig, 200 g cream. Make a toasted caramel with the sugar, add

MORROFINO

caramelo tostado con el azúcar, añadir la nata y los demás ingredientes cocer 2' y colar.

Elaboración: Cocer 80' en olla a presión Deshuesar y poner sobre una placa con papel sulfurizado con la piel hacia abajo, meter el relleno y poner otra capa de manitas con la piel hacia arriba, prensar con algo de peso en una nevera 8 horas.

the cream and the other ingredients, cook 2' and strain.

Procedure: *Cook 80' in pressure cooker. Bone and put on a plate with greaseproof paper with the skin facing down. Put the stuffing and put another layer of handles with the skin facing up, press with some weight in a refrigerator for 8 hours.*

.....

.....



Manitas de cerdo rellenas de cebolla caramelizada, cremoso de espinacas, puré de patata y aire de Idiazábal.

Restaurante La Noria, Náquera, Valencia.

Chef: Javier Izquierdo.

Ingredientes (para 4 personas):

4 manitas de cerdo, puerro, zanahoria, cebolla, guindilla, ajos, vino blanco y agua.

Puré de patatas: Caldo de ave, cebolla, patatas, nata y aceite de oliva.

Cremoso de espinacas: puré de patatas, espinacas, leche, mantequilla y queso Idiazábal.

Elaboración: Quemar, afeitar, blanquear y cocer las manitas con las verduras por espacio de 3 horas. Deshuesar en caliente y rellenar con la cebolla caramelizada. Hacer un rulo con papel de plata y cocer en el horno a 180º durante 2 h, dejar enfriar y cortar.

Presentación: En plato, poner un trozo de manita previamente pasada por la sartén y lacar con el jugo de cocción. Poner una cucharada de cremoso de espinacas, una quenelle de puré de patata, aire de Idiazábal, patata confitada y acompañar con una hoja de espinaca y flores de romero.

Pig trotters stuffed with caramelized onions, creamy spinach, mashed potatoes and Idiazábal air.

Restaurant La Noria, Náquera, Valencia.

Chef: Javier Izquierdo.

Ingredients (four servings): 4 pig's trotters, leeks, carrots, onions, chilli peppers, garlic, white wine and water.

Mashed potatoes: Chicken broth, onion, potatoes, cream and olive oil.

Creamy spinach: mashed potatoes, spinach, milk, butter and Idiazábal cheese.

Procedure: Burn, shave, blanch and cook the hands with the vegetables for 3 hours. Boning hot and stuffing with caramelized onions. Make a roll with silver paper and bake in the oven at 180º during 2 h, let cool and cut.

To serve: Put a piece of hand previously passed through the pan and lacar with the cooking juice. Put a spoonful of creamy spinach, a quenelle mashed potato, Idiazábal air, candied potato and accompany with a spinach leaf and rosemary flowers.



Manos de Cerdo Estofadas

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes (para 4 personas):

4 manos de cerdo, 1 cebolla grande, 10 ajos, 1 cucharada pimentón dulce molido, 4 clavos, 10 hebras azafrán, 2 hojas laurel, 1/2 cucharada pimienta negra molida, sal.

Elaboración: Trocear la mano en cuatro, lavar y limpiarlas. Disponerlas en olla añadiendo la cebolla troceada y ajos pelados en crudo. Incorporar los demás ingredientes y agregar agua hasta cubrir. Hervir a fuego muy lento hasta que estén tiernas (aproximadamente 2 horas). Una vez que logremos la textura deseada, sazonarlas a gusto. Después, separar las manos del resto para triturar los ingredientes y que resulte una salsa muy fina y ligera.

.....

Stewed Pig's Trotters

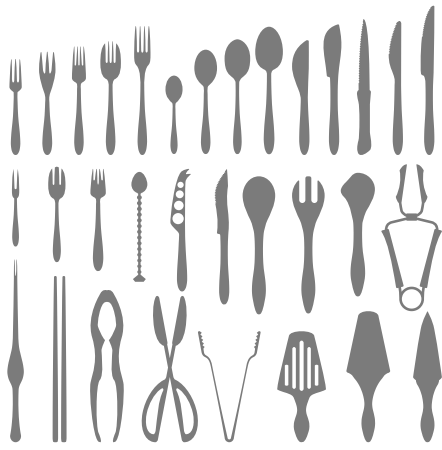
Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

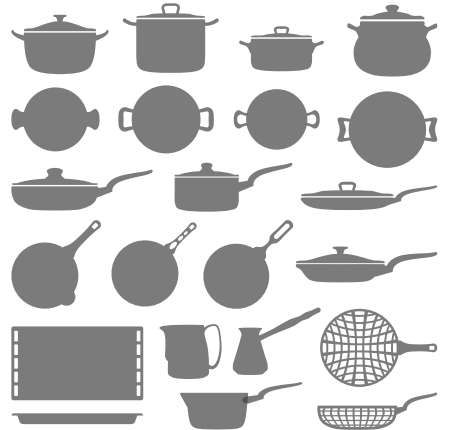
Ingredients (four servings): 4 pig's trotters, 1 large onion, 10 garlic, 1 tablespoon ground sweet paprika, 4 cloves, 10 saffron threads, 2 bay leaves, 1/2 tablespoon ground black pepper, salt.

Procedure: Chop the trotters in four, wash and clean them. Arrange them in pot adding the chopped onion and raw peeled garlic. Add the other ingredients and add water until covered. Boil over very low heat until tender (about 2 hours). Once we achieve the desired texture, season them to taste. Then, separate the trotters from the rest to crush the ingredients to obtain a very thin and light sauce.

.....



Si existe, LO TENEMOS.



SERHOTEL | Suministros Especiales para Hostelería

CATÁLOGO ONLINE:

www.suministros hosteleros-serhotel.com

info@suministros hosteleros-serhotel.com

Tel. 691 869 694 | 02640 Almansa

Marca colaboradora de MOROFINO Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España



SCHOTT
ZWIESEL



Stölzle
born in 1858



IDURGC
maestros cuberteros

pujadas

robot coupe
The Worlds Best Food Processors

Luigi Bormioli
ITALY

PINTINOX
MADE IN ITALY

ARCOS

Lacor

C&S
Chef & Sommelier

Vigo Valle

Arcoroc
PROFESSIONAL

DUDSON

Salvinelli
professional by design

Cochinillo Asado estilo Maestro Asador

Restaurante Duque, Segovia.

Ingredientes (para 6-8 personas):

Un cochinillo blanco de 4,5 a 5 Kg aproximadamente en limpio, a ser posible de por tierras de Segovia, agua, sal gorda, manteca de cerdo. **Elaboración:** Pedir en la carnicería que limpien el cochinillo y le quiten la asadura y que lo abran por la mitad desde la cabeza hasta el final del espinazo por la parte de dentro sin partirlo del todo. Se coloca en una cazuela ovalada de barro o en una bandeja de horno con las costillas hacia arriba poniéndole debajo unas tablas o uno palitos de laurel con el fin de que no se pegue la corteza a la chapa. Se sala, con sal gorda y se pone medio litro de agua más o menos en la bandeja y un poco entre las costillas. Se calienta el horno a 200 ó 210 grados y se asa el cochinillo por espacio de 60-90' aproximadamente vigilándolo de vez en cuando. Transcurrido dicho tiempo se saca, se le da la vuelta, se pica con un tenedor para que suelte el agua que haya absorbido entre la corteza y se barniza con un poco de manteca de cerdo; esta operación es para que quede con mucho brillo. Se vuelve a meter al horno protegiéndole las orejas y el rabo con un poquito de papel de aluminio para que no se quemem. Debe asarse aproximadamente una hora más hasta que consigamos una corteza dorada y crujiente, de modo que apretando un poquito con el dedo cruja como si fuera un pastel de hojaldre; en este momento ya está listo para servir. Al servir hay que tener cuidado de no poner el jugo encima de la corteza ya que la ablandaría. Es tradición partir el cochinillo con el borde de un plato. En mi nombre bríndese a los comensales, ya que así queda autorizado el cocinero, por haber practicado esta receta de cochinillo asado "Duque" estilo panaderos.

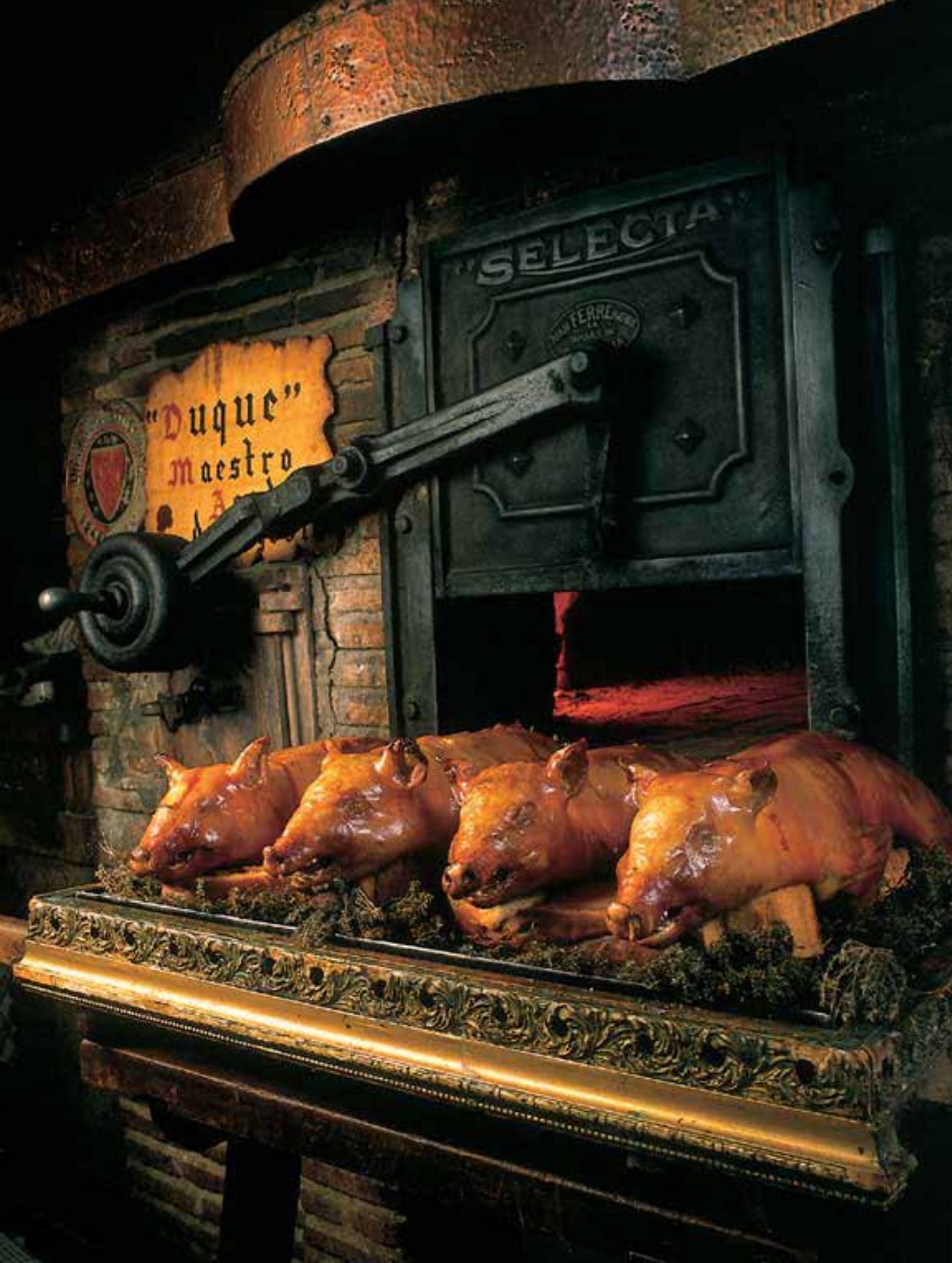
.....

Suckling Pig Master Roaster's Style

Restaurant Duque, Segovia.

Ingredients (6-8 servings): A white clean piglet of 4.5 to 5 Kg approximately, preferably from the lands of Segovia, water, fat salt, lard. **Procedure:** Ask the butcher to clean the suckling pig and remove the spit and open it in half from the head to the back of the spine on the inside without splitting it completely. It is placed in an oval earthenware dish or on a baking tray with the ribs facing up, placing underneath some tables or a laurel sticks so that the crust does not stick to the sheet. It is salted, with coarse salt and it is placed half a liter of water more or less in the tray and a little between the ribs. The oven is heated to 200 or 210 degrees and the suckling pig is roasted for approximately 60-90 'while watching it from time to time. After this time has elapsed, it is removed, turned over, chopped with a fork to release the water that has been absorbed between the rind and varnished with a bit of lard; this operation is to be very bright. It is returned to the oven protecting the ears and the tail with a little aluminum foil so they do not burn. It should be roasted for about another hour until we get a crunchy golden crust, so that squeezing a little bit with your finger crunches like a puff pastry; At this time you are ready to serve. When serving, be careful not to put the juice on the bark as it softens it. It is tradition to split the suckling pig with the edge of a plate. In my name, give to the diners, since this way the cook is authorized, for having practiced this recipe for roast suckling pig "Duque" bakers style.

.....



SELECTA

MAESTRO
FERRERES

"Duque"
maestro

La importancia del servicio de sala en la experiencia gastronómica

Recientemente han aparecido en el mercado excelentes libros que reivindican la figura del profesional de sala, firmados por extraordinarios maîtres nacionales, como **Abel Valverde**, director de sala de **Santceloni**, o **Josep Pitu Roca**, de **El Celler de Can Roca**. Los dos coinciden en un dato singular y muy elocuente: les gusta autocalificarse como “camareros”.

Que profesionales tan premiados y acreditados (ambos son **Premios Nacionales de Gastronomía**) hayan escrito estas obras representa un gran paso de cara a la reivindicación del servicio de sala, demasiado oculto durante muchos años, mientras todos los focos se centraban en los grandes cocineros. Hoy hablamos mucho del chef, pero poco de la crucial labor del director y del resto del personal de sala, que puede destrozar o poner en valor todo el trabajo de la cocina.

En España siempre ha habido siempre grandes directores de sala. Quizás, el primero, **Clodoaldo Cortés** y **Félix Rodríguez (Jockey)**; **José Jiménez Blas** y **Carmelo Pérez** (ambos en **Zalacaín**) o **Cristóbal López (Horcher)**.

En Cataluña, **José Monje**, una institución al frente de **Via Veneto**, y el llorado **Juli Soler**, el 50 % del éxito mundial de **elBulli**. Hoy hay una nueva generación de grandes profesionales, de la que forman parte, por ejemplo, **Didier Fertilat (Quique Dacosta Restaurante)**, **José Ramón Calvo (Mugaritz)** o **Paco Patón (Cebo)**.

Siempre he estado convencido de que la visita al restaurante de alta cocina es una experiencia conjunta, en la que debe destacar

la calidad del servicio y la amabilidad y discreción del trato. El director de sala debe aunar atención, estilo, amor por el detalle, precisión y también personalidad.

Nunca me ha gustado que maîtres, camareros y sumilleres actúen como comunicadores a veces dubitativos de las creaciones que proceden de las cocinas. El buen “camarero” es, a la vez, cercano y discreto, está siempre informado, no pierde detalle y permanece atento a todo.

Ojalá, al calor de los ejemplos anteriores, empiecen a llegar a las escuelas de hostelería numerosos aspirantes a maîtres, sumilleres y camareros que, dentro de unos años, llenen nuestros restaurantes de “savoir faire” y de profesionalidad. La cocina española de vanguardia y la gastronomía tradicional, la “cocina de la libertad” en suma, necesita de la contribución del personal de sala.

Quizás una de las primeras cuestiones es modificar los nombres. Las palabras tienen una extraordinaria importancia. Los Maîtres d’Hotel tienen que ser Directores de Sala; los Sumilleres, Directores de Bodega. Y, sobre todo, los camareros, Profesionales de Sala, con una posibilidad de formación continua, de tener una auténtica carrera profesional.

Desde la **Real Academia de Gastronomía** llevamos tiempo pidiendo mayor respeto hacia una profesión maravillosa que aspira y merece similares glorias a las de sus mitificados compañeros de los fogones.

The importance of room service in the gastronomic experience

Recently they have appeared in the market excellent books that claim the professional figure of the room, signed by extraordinary national *maîtres*, such as **Abel Valverde**, **Santceloni's** room director, or **Josep Pitu Roca**, from **El Celler de Can Roca**. The two coincide in a singular and very eloquent fact: they like to describe themselves as “waiters”.

That professionals so awarded and accredited (both are Nacional de Gastronomía Awards) have written these works represents a big step towards the vindication of the room service, too hidden for many years, while all the focuses were focused on the great chefs. Today we talk a lot about the chef, but little about the crucial work of the director and the rest of the room staff, who can destroy or put in value all the work of the kitchen.

In Spain there have always been great room directors. Perhaps, the first one, **Clodoaldo Cortés** and **Félix Rodríguez (Jockey)**; **José Jiménez Blas** and **Carmelo Pérez** (both in **Zalacaín**) or **Cristóbal López (Horcher)**.

In Catalonia, **José Monje**, an institution at the head of **Via Veneto**, and the mourned **Juli Soler**, 50% of the global success of **elBulli**. Today there is a new generation of great professionals, of which they are part, for example, **Didier Fertilati (Quique Dacosta Restaurant)**, **José Ramón Calvo (Mugaritz)** or **Paco Patón (Cebo)**.

I have always been convinced that the visit to the haute cuisine restaurant is a joint experience, in which the quality of the service and the friendliness and discretion of the service should be emphasized. The room director must combine attention, style, love for detail, precision and personality.

I have never liked that *maîtres*, waiters and *sommeliers* act as sometimes hesitant communicators of the creations that come from the kitchens. The good “waiter” is, at the same time, close and discreet, is always informed, does not lose detail and remains attentive to everything.

Hopefully, in the heat of the previous examples, many aspiring *maîtres*, *sommeliers* and waiters will start coming to the catering schools that, within a few years, will fill our restaurants with “savoir faire” and professionalism. Spanish avant-garde cuisine and traditional cuisine, the “kitchen of freedom” in short, needs the contribution of room staff. Perhaps one of the first issues is to modify the names. Words have an extraordinary importance. The *Maîtres d'Hotel* have to be Room Directors; the *Sommeliers*, Warehouse Directors. And, above all, the waiters, Room Professionals, with a possibility of continuous training, of having an authentic professional career.

From the Real Academia de Gastronomía we have been asking for more respect for a wonderful profession that aspires and deserves similar glories to those of its mystified companions in the kitchen.



Rafael Ansón

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



**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



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**



Guía
Repsol



MUST HAVE



1



2



3



4



8



5



6



7



9



11



10

12



1. Gafas de sol unisex mod. The Flex de Le Specs 105€ | 2. Bicicleta eléctrica Stealth Bomber 8120€ | 3. Cellular Swiss Ice Crystal Serum de La Prairie 286€ | 4. Pantalla Facial Hombre Kiehl's Facial Fuel UV 50 30ml 40€ | 5. Olla Cocotte Le Creuset 2,4l 20cm 189€ | 6. Reloj Oloctwo de Biegert & Funk 630€ | 7. Calcetines Happy Socks Caja 4 ud 18€ | 8. Parka Classic Navy de Woolrich 420€ | 9. Juego gastronómico Seasonal Dinners 30€ | 10. Bota de piel Forest Hombre de Abarca 105€ | 11. Vaso Pinnacle Mug de Contigo 30€ | 12. Alfombra Lana Shade de Nanimarquina 200x300cm 2168€ | 13. Huevos trufados 6 ud Petra Mora 9€ | 14. Mostaza de Trufa Negra de A L'Olivier 9€ | 15. Galletas saladas con tomate y aceitunas Cartwright & Butler 4€ | 16. Sirope de cerezas confitadas Fabbri 14€ | 17. Tequila añejo Don Julio 1942 120€ | 18. Vino Tinto Rioja Ontañón Antología Crianza Tempranillo, Graciano y Garnacha 75ml 14€ | 19. Galletas de mantequilla con chocolate negro House of Edinburgh 12€ | 20. Cerveza Mahou Barrica 12 Meses Roble Francés 33cl 1,6€ | 21. Filetes de anchoa del Cantábrico CODESA aceite de oliva Serie Limitada 9€ | 22. Vino La del Terreno Monastrell de Julieta Casado 18€

MUST TASTE



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22

1. Sunglasses unisex mod. The Flex de Le Specs 105€ | 2. Stealth Bomber electric bike 8120€ | 3. Cellular Swiss Ice Crystal Serum La Prairie 286€ | 4. Kiehl's Facial Skin for men Fuel UV 50 30ml 40€ | 5. Cocotte Le Creuset cooking pot 2,4l 20cm 189€ | 6. Qlocktwo watch Biegert & Funk 630€ | 7. Happy Socks box 4 pairs 18€ | 8. Classic Navy parka Woolrich 420€ | 9. Seasonal Dinners Cooking Game 30€ | 10. Forest leather boots for men Abarca 105€ | 11. Pinnacle Mug by Contigo 30€ | 13. Truffled Eggs Petra Mora 9€ | 14. Black Truffle Mustard A L'Olivier 9€ | 15. Crackers with tomato and olives Cartwright & Butler 4€ | 16. Syrup of candied cherries Fabbri 14€ | 17. Aged Tequila Don Julio 1942 120€ | 18. Rioja Ontañón Red Wine Antología Crianza Tempranillo, Graciano and Garnacha 75ml 14€ | 19. Black chocolate butter cookies House of Edinburgh 12€ | 20. Mahou Barrica Beer 12 Months French Oak 33cl 1,6€ | 21. Cantabrian Anchovy Fillets CODESA Olive Oil Limited Series 9€ | 22. Red wine La del Terreno by Julieta Casado Monastrell 75ml 18€

Gastrobar, ese extraño palabro

Apareció de la nada y ante todos nosotros para hacer frente a una necesidad de nominar y diferenciar a los bares de reciente apertura que hacían cocina modernista de la pista. Creo que fue **Capel** quien lo sacó de su ancha manga de buen crítico gastronómico. Pero no crean que tuvo una fácil niñez, no. Fue repudiado por muchos y denostado por otros, pero mal que bien el rótulo fue haciéndose grande e incluso luminoso e importante, y hoy día todo foodie que se aprecie sabe perfectamente lo que es un Gastrobar.

Porque lo cierto es que ha terminado respondiendo a una, digámoslo así, nueva realidad del sector de la hostelería. Son o dicese de aquellos locales de restauración que, manteniendo un formato informal y, usualmente, con barra, provienen de los bares de toda la vida, pues bares siguen siendo, pero basan su oferta de comida en una cocina moderna derivada de la vanguardia, que ponen al día el tapeo más convencional, que más que ser de tapeo son de picoteo compartido, que dan vinos por copas, que son libres para recrear lo tradicional y para fusionar la española con otras cocinas foráneas (si son asiáticas o iberoamericanas mejor), que gastan productos nuevos y salsas no consuetudinarias, que ponen delante a sus camareros, quienes te hablan de tú mientras te dan largas explicaciones de lo que el plato, al parecer, no evidencia, pero que ya no cantan de viva voz y memoria sus glorias.

Son bares de decoración actual y materiales de moda, funcionales y limpios, cuidados también en sus cocinas que, muchas veces, son vistas y abiertas al ojo del cliente, lo que, en principio, es una garantía adicional para éste.

Son, en serio, mejores bares, camino del restaurante sin llegar a serlo. Son, sinceramente, una realidad mejor de nuestra hostelería. Una oportunidad de mejora, de aprendizaje y formación en esta dura pero gratificante carrera del saber comer en la que los españoles de a pie estamos inmersos y, aún a pocos pasos de la salida y muchas ingestas de la meta.

A este nuevo libro asoman unos pocos de ellos: dignos, altivos, gustosos, jóvenes, fuertes y atrevidos. Démosles la bienvenida porque ellos han rebautizado nuestros bares y seguirán en ello, quizás, hasta que todos vuelvan a ser uno sólo: simplemente bares. La bendición de nuestras vidas andaluzas.

Gastrobar, that great word

*It appeared out of nowhere and before all of us to face a need to nominate and differentiate the newly opened bars that made modernist cuisine from the track. I think it was **Capel** who conjured up as good gastronomic critic. But do not think that it had an easy childhood, not at all. It was disowned by many and reviled by others, but more harm than good, the label was becoming large and even luminous and important, and today every genuine foodie knows what a Gastrobar is.*

Because the truth is that it has ended by responding to one, tell us so, a new reality in the hospitality sector. They are or are said of those restaurants that, keeping an informal format and, usually, with a bar, come from the bars of a lifetime, as bars are still, but base their offer of food in a modern kitchen derived from the avant-garde, that update the more conventional tapas, which more than tapas are shared snacks, which offer wines by the glass, which are free to recreate the traditional and to fuse the Spanish with other foreign cuisines (better if Asian or Latin American), who spend new products and non-customary sauces, who put stylistically stylish aprons on their waiters, who talk to you about you while they give you long explanations of what the dish. apparently, but no longer singing loudly and memorizing their glories.

They are modern decoration bars with fashion materials, functional and clean, also cared for in their kitchens, which are often seen and

opened to the client's eye, which, in principle, is an additional guarantee for this.

They are, seriously, better bars, on the way to the restaurant without becoming one. They are, honestly, a better reality of our catering business. An opportunity for improvement, learning and training in this hard but rewarding race of learning how to eat in which the ordinary little Spaniards are immersed and, even a few steps from the exit and many intakes of the goal.

A few of them appear in this new book: dignified, arrogant, happy, young, strong and daring. Let us welcome them because they have renamed our bars and will continue to do so, perhaps, until they all become one again: simply bars. The blessing of our Andalusian lives.



Fernando Huidobro

Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo
President of the Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

SERHOTEL
el valor de la experiencia

Hostelería
con todos los
Sentidos

Un mundo de recursos que provocan todas
las emociones en el comensal

*A world of resources that provoke all
the emotions in the diner.
[Serhotel, the value of experience]*



“Lo primero y más importante es conocer y detectar las verdaderas necesidades de cada establecimiento tiene, en función de sus procesos y su tipo de cliente...”



“The first and most important thing is to know and detect the true needs of each establishment, depending on their processes and their type of client...”

GASTRONOMÍA CON TODOS LOS SENTIDOS

La experiencia gastronómica percibida por el comensal es cada día más global y sensorial, llena de matices. Los esfuerzos en cocina o en sala por conseguir los mejores resultados pasan por acertar a la hora de escoger elementos tan importantes como la vajilla, la cristalería, la mantelería o el mobiliario.

Actuando como una verdadera consultoría de suministros hosteleros, Serhotel trabaja codo con codo con los mejores profesionales para acertar en la elección de todos los elementos, reuniendo la selección de los mejores productos y marcas del sector y ofreciendo la más completa gama de artículos especiales para los establecimientos de hostelería. Se trata sin duda de una actividad compleja y que requiere larga experiencia. No en vano, los inicios como empresa tuvieron lugar hace más de 50 años, en 1960, bajo la marca “**San Rafael**”, creada por **D. Ubaldo Cuenca**. Hoy es hijo del Fundador, **Juan Cuenca**, quien está al frente, ya bajo la conocida marca “Serhotel”, desde 1995 y **Juan Cuenca**, nieto del fundador, continuando como responsable de online. Su tipología de clientes es heterogénea: desde las grandes cadenas hoteleras, de restauración, catering, salones de eventos hasta restaurantes de primera nivel o a pequeños establecimientos de cocina de autor, bares o cafeterías.

En Serhotel encontramos más de 15.000 referencias que forman parte del servicio de mesa o en sala del restaurante y que son el puente entre el restaurador y el comensal (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, mobiliario y complementos de mesa y barra), así como los artículos necesarios para la elaboración de los platos, aquellos que el cliente final no ve, pero que son indispensables para la preparación en cocina (menaje industrial de cocina, cuchillería

GASTRONOMY WITH ALL SENSES

The gastronomic experience perceived by the diners is increasingly global and sensory, full of nuances. The efforts in kitchen or in room to obtain the best results happen to be right at the time of choosing elements as important as the crockery, the glassware, the table linen or the furniture.

Acting as a true consultancy for catering supplies, Serhotel works hand in hand with the best professionals to make the right choice of all the elements, gathering the selection of the best products and brands in the sector and offering the most complete range of special items for the hotel establishments.

*It is undoubtedly a complex activity that requires long experience. Not in vain, the beginnings as a company took place more than 50 years ago, in 1960, under the brand “**San Rafael**”, created by **Mr. Ubaldo Cuenca**. Today he is the son of the Founder, **Juan Cuenca**, who is in charge, already under the well-known brand “Serhotel”, since 1995 and **Juan Cuenca**, the grandson, working as e-commerce manager. His type of clients is heterogeneous: from the big hotel chains, catering, catering, event halls to restaurants first level or small author’s kitchen establishments, bars or coffee shops.*

In Serhotel we find more than 15,000 references that are part of the table service or in the restaurant room and that are the bridge between the restaurateur and the diner (crockery, glassware, cutlery, table linen, furniture and complements of table and bar), as well as the necessary articles for the elaboration of the dishes, those that the final client does not see, but that are indispensable for the preparation in kitchen (kitchen Industrial equipment, cutlery of trade, transport and storage

de oficio, carros de transporte y almacenaje, estanterías para colocación de materias primas, elementos de preparación de repostería). En definitiva todos los elementos necesarios para que cualquier negocio hostelero desarrolle su trabajo con la máxima eficacia y eficiencia. Otra de las grandes áreas de Serhotel es la relacionada con la presentación y preparación del buffet en los hoteles con soportes de frío, calor y neutros: cubetas, expositores, dispensadores, pinzas, soportes y elementos de transporte para reponer los productos y elaboraciones que se ofrecen al huésped.

En palabras de **Juan Cuenca**, gerente de Serhotel, el método de trabajo es claro: **“Lo primero y más importante es conocer y detectar las verdaderas necesidades de cada establecimiento tiene, en función de sus procesos y su tipo de cliente, aconsejándole los artículos y soluciones**

necessary elements for any hospitality business to carry out its work with maximum efficiency and effectiveness.

Another major area of Serhotel is related to the presentation and preparation of the buffet in hotels with cold, heat and neutral supports: cuvettes, displays, dispensers, clips, supports and transport elements to replenish products and elaborations offered the guest.

*According to **Juan Cuenca**, manager of Serhotel, the working method is clear: **“The first and most important thing is to know and detect the true needs of each establishment, depending on their processes and their type of client, advising them on the articles and solutions that can best meet those demands,***





.....
 que mejor pueden satisfacer esas demandas, siempre acorde con sus gustos por elegir lo que verdaderamente quiera cada uno. Por ello, contamos con muchas gamas de productos y con los mejores fabricantes de este amplio sector.”

La experiencia, la versatilidad y la amplísima gama de productos son claves del éxito pero hay algo más que valoran sus clientes y es el Catálogo Online Serhotel: suministros hosteleros-serhotel.com, otro servicio añadido donde es posible conocer la mayor parte de sus productos, realizar pedidos inmediatos, todo ello con la máxima agilidad y rapidez de entrega. Serhotel ofrece además la posibilidad de la personalización de vajilla, cristalería, cubertería o cualquier otro elemento del hotel o restaurante. Todo ello siempre con la atención personalizada y la voluntad de ofrecer el mejor servicio que caracterizan a esta marca en la que confían cada día más y más profesionales.



.....
always according to their tastes by choosing what each one really wants. Therefore, we have many product ranges and the best manufacturers in this broad sector.“

Experience, versatility and a wide range of products are key to success, but there is undoubtedly something more that Serhotel customers value and it is the Serhotel Online Catalog: www.suministros hosteleros-serhotel.com, another added service where you can get to know the most of its products and being even able to make immediate orders, with maximum agility and speed of delivery. Serhotel also offers the possibility of customizing crockery, glassware, cutlery or any other element of the hotel or restaurant. All this always with personalized attention and the will to offer the best service that characterizes this brand in which more and more professionals trust every day.



Suministros Especiales de Hostelería
suministros hosteleros-serhotel.com
 Tel. 691 869 694 | 02640 Almansa

El mundo del hielo

Nada mejor que un encuentro entre viejos amigos, cerca del Mar Menor, en la trimilenaria ciudad de Cartagena y con una puesta de sol maravillosa, para dar la bienvenida al nuevo año con unos “yintonics” en plural, según la adaptación gráfica al español propuesta por la RAE.

El “bartender”, Emiliano, nos invitó a entrar en el Mundo del Hielo para disfrutar de un buen gin&tonic, como el que preparó en Madrid durante la celebración del “Internacional Gin&Tonic Day” (Día Internacional del Gin Tonic), que se celebró el 19 de Octubre, aunque otros lo celebren el 9 de Abril.

Muchos entendidos en la materia apuntan que fueron los soldados británicos desplazados en la India los que en el siglo XIX, para combatir la Malaria, empezaron a mezclar la tónica (que contiene quinina) con ginebra para mejorar su sabor. Mucho ha llovido desde aquellos inicios hasta el momento actual en el que este perfecto combinado se ha coronado como el rey del Mundo del Hielo por encima de otras bebidas brillantes como el vodka- tonic o los whiskies Premium.

Emiliano nos preparó el combinado perfecto para la ocasión, con Saint Mary, un insólito destilado producido de forma artesanal. Una ginebra con personalidad fresca y elegante que contiene unos sutiles matices de tomillo

y cítricos: una fantástica ginebra premium valenciana, al más puro estilo de las “London Dry Gin” con tónica Fever Tree, y todo ello siguiendo los cánones estipulados por los “bartenders” para obtener el perfecto Gin-Tonic: servirlo en copa ancha, con hielo consistente, habiendo enfriado bien la copa anteriormente, con la ginebra en su medida justa, empleando una buena ginebra y la tónica adecuada, sin que llegue a perder el carbónico; en cuanto al aderezo, menos es más, y siempre dejándolo reposar unos minutos antes de empezar a saborearlo.

Y es que, como dijo el político británico **Winston Churchill: “El Gin Tonic ha salvado más vidas y mentes de hombres ingleses que todos los doctores del Imperio”**, por ello les recomiendo que disfruten del “mundo del hielo” en cualquier rincón de España, pero tomándolo adecuadamente y empleando siempre los mejores productos.

The world of Ice

Nothing better than a meeting between old friends, near the Mar Menor, in the “three-thousand-year-old” city of Cartagena and with a wonderful sunset, to welcome the new year with “yintonics” in plural, according to the graphic adaptation to Spanish proposed by the RAE.

The bartender, Emiliano, invited us to enter the World of Ice to enjoy a good gin & tonic, like the one he prepared in Madrid during the celebration of the International Gin & Tonic Day, which was celebrated on October 19th, although others celebrate on April 9th.

Many experts in the matter point out that it was British soldiers displaced in India who in the 19th century, to combat Malaria, began to mix the tonic (containing quinine) with gin to improve its flavor.

Much has rained since those beginnings until the present moment in which this perfect combination has been crowned as the king of the Ice World over other brilliant drinks such as vodka-tonic or premium whiskeys.

Emiliano prepared us the perfect combination for the occasion, with Saint Mary, an unusual distillate produced in an artisanal way. A gin with a fresh and elegant personality that contains subtle nuances of thyme and citrus: a fantastic Valencian premium gin, in the purest style of the “London Dry Gin” with Fever Tree tonic, and all following the rules stipulated by the bartenders.

To obtain the perfect Gin-Tonic: serve it in wide glass, with consistent ice, having cooled well before, with the gin in its right measure, using a good gin and the appropriate tonic, without losing the carbonic; As for the dressing, less is more, and always letting it rest a few minutes before you start to savor it.

*And, as British politician **Winston Churchill** said: “**Gin Tonic has saved more lives and minds of English men than all doctors of the Empire**”, so I recommend you enjoy the “ice world” in any corner of Spain , but taking it properly and using always the best products.*



Tomás M. Pagán

MARIBEL VERDÚ

M

SIN RODEOS

BLUNTLY



Con tan sólo 13 años de edad, **Maribel Verdú** (Madrid, 1970), comenzó su incansable carrera frente a las cámaras. Fue quizás su papel en “Amantes” (1991) de **Vicente Aranda**, el que consolida su madurez como intérprete. Más tarde llegaron grandes éxitos internacionales como “Belle Époque” (1992), “Y tu mamá también” (2001) o “El laberinto del fauno” (2006). Tras casi 70 películas, protagoniza ahora “Sin Rodeos”, el nuevo taquillazo de **Santiago Segura**. En “Sin Rodeos”, Paz, la protagonista, tiene una vida aparentemente perfecta. Tiene trabajo, pareja, amigas... pero algo falla. Se siente angustiada y agobiada, hay algo que no funciona... En su desesperación acudirá a la consulta de un “sanador” indio, que le ofrece la solución a sus problemas: una poción a base de plantas milenarias para liberar su tensión. La poción parece más potente de lo esperado. Paz se encuentra con un resultado sorprendente, convirtiéndose, tras ingerir accidentalmente todo el frasco, en una mujer sin rodeos.

“...ahora les toca a las chicas que tuvieron que ir a ver *Torrente* llevar a sus novios a ver *Sin Rodeos*.”

MF: Paz, tu personaje, no se lleva muy bien con las redes sociales. Como actriz, ¿te sientes cómoda en el mundo de los influencers, hashtags, virales, etc...?

MV: {risas} No es que me sienta cómoda o no, es que no es mi mundo pero hay que adaptarse a los tiempos e intentar estar al día, siempre y cuando no sea un sacrificio absurdo. En mi caso la única red social que tengo y además disfruto y estoy activa en ella, es Instagram. Así que si queréis seguirme... mi nombre y apellido... y ahí estoy!

*With only 13 years old, **Maribel Verdú** (Madrid, 1970), she began her tireless career in front of the cameras. It was perhaps his role in “Lovers” (1991) of **Vicente Aranda**, which consolidates his maturity as an interpreter. Later came great international hits such as “Belle Époque” (1992), “And your mother too” (2001) or “Pan’s Labyrinth” (2006). After almost 70 films, he now stars in “Sin Rodeos”, the new blockbuster of **Santiago Segura**. In “Sin Rodeos”, Paz, the protagonist, has a seemingly perfect life. He has a job, a couple, friends ... but something goes wrong. She feels anguished and overwhelmed, there is something that does not work ... In her desperation she will go to the consultation of an Indian “healer”, who offers her the solution to her problems: a potion based on millenary plants to release her tension. The potion seems more potent than expected. Paz finds a surprising result, becoming, after accidentally ingesting the entire bottle, in a woman without detours.*

“...now it’s up to the girls who had to go watch *Torrente* to take their boyfriends to watch *Sin Rodeos*.”

MF: Paz, your character, does not get along very well with social networks. As an actress, do you feel comfortable in the world of influencers, hashtags, virals, etc ...?

MV: {laughs} It’s not that I feel comfortable or not, it’s that it’s not my world but you have to adapt to the times and try to be up to date, as long as it’s not an absurd sacrifice. In my case, the only social network I have and I also enjoy and am active in it, is Instagram. So if you want to follow me ... my name ... and there I am!

En “Sin Rodeos”, Paz, la protagonista, tiene una vida aparentemente perfecta. Tiene trabajo, pareja, amigas... pero algo falla. Se siente angustiada y agobiada, hay algo que no funciona...



In “Sin Rodeos”, Paz, the protagonist, has a life apparently perfect. She has a job, a couple, friends... but something goes wrong. She feels anguished and overwhelmed, there is something that does not work ...

MF: Tu última película, “Sin Rodeos” es tremendamente divertida. ¿Te ha sido complicado rodar alguna escena? ¿Recuerdas alguna anécdota de rodaje?

MV: Qué bien que la hayas disfrutado. Hombre a veces me resultó un poco difícil tener que actuar con personas que no son actores, pero tienes que entrar en el mundo de Santiago también, y al final resultó que conocí a gente encantadora con la que me reí un montón y resultó toda una experiencia... como por ejemplo Bigotes y Dientes que me cayeron fenomenal y son unos personajes.

“...a veces me resultó un poco difícil tener que actuar con personas que no son actores, pero tienes que entrar en el mundo de Santiago...”

MF: Your latest movie, “Sin Rodeos” is tremendously funny. Has it been complicated for you to shoot a scene? Do you remember any shooting anecdote?

MV: It's so good that you enjoyed it. Well, sometimes it was a little bit difficult working with people who are not actors, but you have to enter the world of Santiago too. At the end, it turned out that I met some lovely people and I laughed a lot. It turned out to be an experience... as for example Bigotes y Dientes, I liked them a lot and they are tremendous characters.

“...sometimes it was a bit difficult for me working with people who are not actors, but you have to enter the world of Santiago...”





MF: ¿Por qué recomendarías ir a ver “Sin Rodeos”?

MV: Porque ya la mezcla Santiago - Maribel resulta más que curiosa, porque es una película con la que *taaaaan*ta gente va a sentirse identificada en tantos momentos de la vida... Porque ahora les toca a las chicas que tuvieron que ir a ver Torrente llevar a sus novios a ver ésta y porque da gusto ver, aunque sea en otra persona, lo que uno nunca se atrevería a hacer y decir y sin embargo daría al vida por poder estar en el lugar de mi personaje.

MF: Y al salir del cine... nada como una Buena Mesa. Por cierto, ¿qué es lo que Maribel Verdú más valora a la hora de elegir restaurante? ¿Algún plato favorito?

MV: Quiero, por encima de todo, un trato educado y un servicio competente. Me gusta prácticamente todo de comer menos los pimientos, que me amargan cualquier plato que los lleve.

MF: *Why would you recommend to watch “Sin Rodeos”?*

MV: *Because the mix Santiago - Maribel is more than curious. Because it is a film where so many people will feel identified in soooooo many moments of life...*

Because now it's up to the girls who had to go to see Torrente take your boyfriends to watch this one and because it's nice to see, even in another person, what we would never dare to do and say and to envy to be able to be in the place of my character.

MF: *And when leaving the cinema ... nothing like a Buena Mesa. By the way, what is Maribel Verdú most value when choosing a restaurant? Any favorite dish?*

MV: *I want, above all, a polite treatment and competent service. I like practically everything to eat less the peppers, that they embitter any dish that takes them.*

Por un huevo frito

“Cobráis demasiado por un huevo frito”. ¿Qué hostelero no se ha encontrado alguna vez con esa frase en boca de algún cliente? De verdad, entendiendo la postura de cualquiera de los clientes de la restauración, pues en el restaurante se paga por un huevo, lo que valen tres docenas para casa, sin ningún ánimo de justificar lo que se pueda cobrar, diré: que el huevo no te lo cobra nadie. Sí, el huevo frito que te parece tan caro... es gratis.

Recuerdo que le explicaba a uno de mis queridos clientes, no es el huevo, es procesar el pedido, recibirlo, almacenarlo, pasar el albarán por administración, preparar el pago del mismo, realizar la transferencia al proveedor; tener la sartén limpia, el aceite bueno de oliva virgen comprado (con el mismo proceso de pedidos y pagos), el cocinero que lo prepare, el plato donde servirlo limpio a más 60°C de temperatura para que esté libre de gérmenes peligrosos; tener una buena patata de freír pelada y a punto (mismo proceso de compras y pagos), llevar el plato a la mesa por un camarero profesional, educado y servicial; recoger todo lo sucio, sartén, rasera, plato, cubiertos; recolocar todo de nuevo para volver a empezar el proceso...

En realidad, solo los que han frito huevos, saben lo que cuesta un huevo frito. Porque el valor del mismo, de 0,11€ , se lo regala encantado cualquier restaurador del mundo. A cambio de un poco de paciencia y de aprecio, a la labor que realiza todo un equipo de personas que intentan poner todo su saber y cariño, en algo tan sencillo como: hacer un huevo frito.

Por cierto, mi amigo cliente después de la charla me contestó: “poco me parece el precio, después de todo”.

Si las personas en general fuésemos conscientes de los procesos de las cosas no solo seríamos más agradecidos, sino que apreciaríamos de otra forma el trabajo que ha supuesto que nuestra comida esté hecha, servida y retirada, no solo en cualquier restaurante del mundo, sino en cualquier casa del planeta.

Es un extraordinario regalo, para los que no hacemos de comer, ni lo servimos, que alguien lo haga por nosotros con tan buen gusto; porque, quizá, te puedas permitir dejar de hacer muchas cosas, no obstante nunca podrás permitirte dejar de comer.

Felicita, apremia y aprecia al que te lo pone tan fácil, sea tu madre, tu esposa, tú mismo o tu restaurante favorito... Un buen huevo frito es una obra de arte.

For a fried egg

"You charge too much for a fried egg." What hotelier has not ever found that sentence in the mouth of a customer? Really, understanding the position of any of the clients of the restaurants, knowing well that in the restaurant you pay for an egg, which is worth three dozen for home, without any spirit to justify what can be charged, I will say: that the egg is not really being charged to you. Yes, the fried egg that you think is so expensive... it's however free.

I remember that I explained to one of my dear clients, it is not just the egg but it is processing the order, receiving it, storing it, passing the delivery note by administration, preparing the payment, making the transfer to the supplier; have a clean pan, good virgin olive oil bought (with the same process of orders and payments), the cook who prepares it, the plate where it is served clean at a temperature of over 60°C so that it is free of dangerous germs; have a good frying potato peeled and ready (same process of purchases and payments), bring the plate to the table by a professional waiter, polite and helpful; pick up everything dirty, frying pan, skillet, plate, cutlery; reposition everything again to start the process again...

Actually, only those who have fried eggs know what a fried egg costs. Because the value of the same, 0.11€, is given by any charming restorer of the world. In exchange for a little patience and appreciation, to the work done by a team of people who try to put all their

knowledge and love, something as simple as: make a fried egg.

By the way, my client friend after the talk answered me: "little I think the price, after all". If people in general were aware of the processes of things, we would only be more grateful, but we would appreciate in another way the work that has meant that our food is made, served and removed, not only in any restaurant in the world, but in any house on the planet.

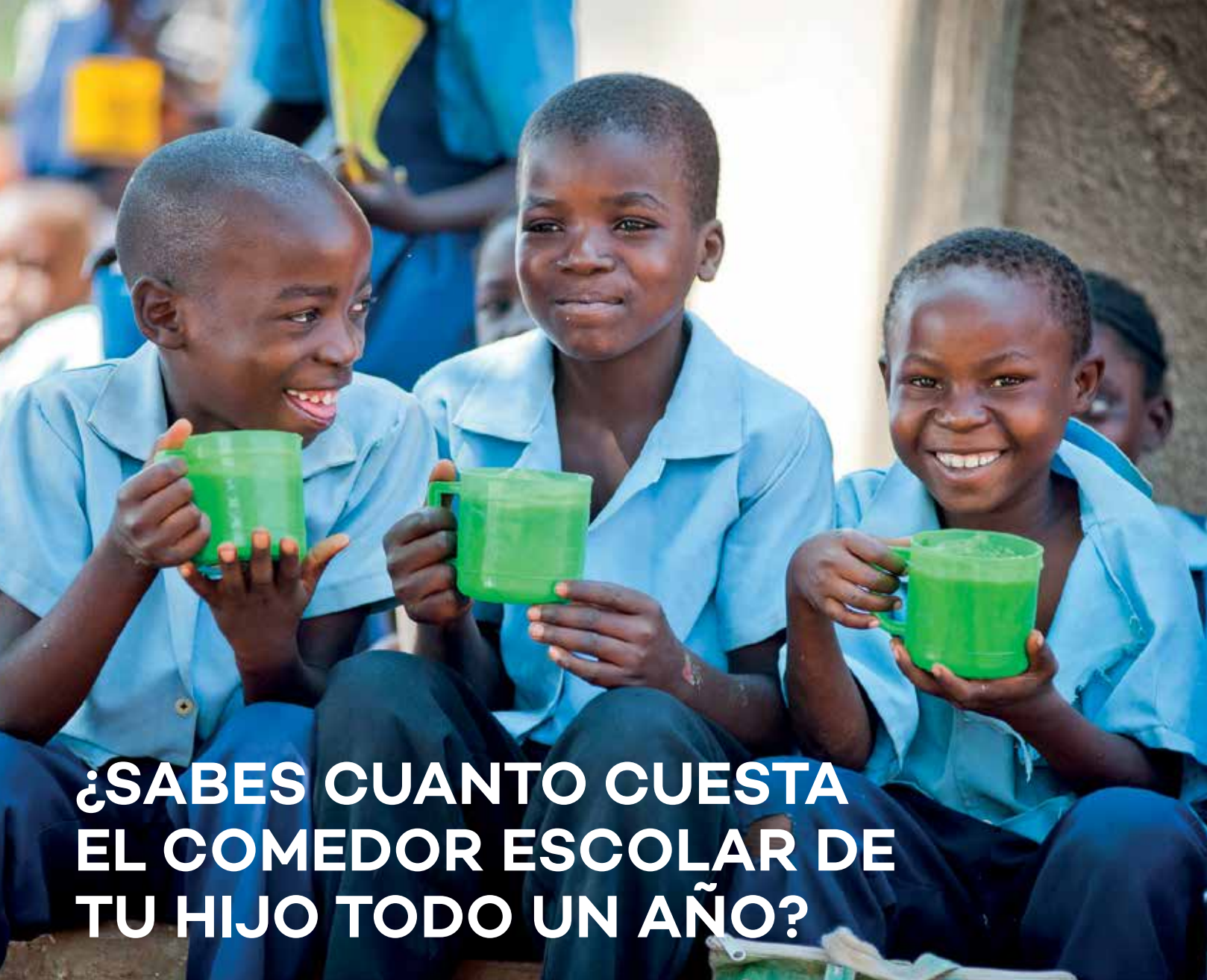
It is an extraordinary gift, for those of us who do not eat, nor do we serve it, for someone to do it for us with such good taste; because, perhaps, you can allow yourself to stop doing many things, however you can never allow yourself to stop eating.

Congratulate, urge and appreciate the one that makes it so easy for you, be it your mother, your wife, yourself or your favorite restaurant... A good fried egg is a work of art.



Benito Alcaraz

DejarHuella.org



¿SABES CUANTO CUESTA EL COMEDOR ESCOLAR DE TU HIJO TODO UN AÑO?

Cuesta sólo **15,60€** al año alimentar a un niño con Mary's Meals. Damos una comida diaria en el colegio que cambia la vida a más de 1,2 millones de niños en algunos de los países más pobres del mundo.

ENSEÑANZA + COMIDA = ESPERANZA

www.marysmeals.es

Mary's Meals Spain, c/Beltrán i Rozpide 7/9, Apt. 102, 08034 Barcelona
Email: Spain@Marysmeals.org Tel: 00 34 639100309 / 650364304

mary's
meals

a simple solution
to world hunger

Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide



UN AGUA DE ALTURA

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



PORQUÉ OFRECER VILAS DEL TURBÓN A SUS CLIENTES

ES AGUA MINERO-MEDICINAL

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

LA ALTURA DEL MANANTIAL

Su ubicación a 1.975 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 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]

Huelva



RESTAURANTE LAS TINAJAS

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



RESTAURANTE AZABACHE

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

Guadalajara



RESTAURANTE EL DONCEL

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

Jaén



RESTAURANTE JUANITO

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

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[®]

cuchillería en **9**volución

La Roda | Albacete | Spain

Descubre algunas de las piezas que podemos crear en
www.walter.es



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

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]

Madrid



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



RESTAURANTE AMPARITO ROCA

Cocina moderna de inspiración regional.

cuantanos@amparitoroca.com

Tel. 913 48 33 04

Jesús Velasco Moreno

C/ Juan Bravo, 12

28006 Madrid



RESTAURANTE 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

Tel. 913 077 230 | 913 073 336

Juan Miguel García Ferrer

Ctra. La Coruña, Km. 12,7

28023 Madrid



RESTAURANTE PALACIO DE CIBELES

Cocina creativa, de autor.

palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

Tel. 915 231 454

Adolfo Muñoz

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

Málaga



RESTAURANTE O'PAZO

Cocina de pescados y mariscos.

opazo@opazo.es

Tel. 915 532 333 | 915 343 748

Evaristo García Gómez

Reina Mercedes, 20

28020 Madrid



RESTAURANTE SANTIAGO

Cocina mediterránea.

reservas@restaurantesantiago.com

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

Av. Duque de Ahumada, 5

29602 Marbella [Málaga]



RESERVA
TEMPRANILLO BLANCO

EL TIEMPO A SU FAVOR

Nuestro Reserva de uva blanca Tempranillo se ha aliado con el tiempo. El más legendario varietal de los campos de La Rioja está en su mejor momento. Reserva Tempranillo Blanco Rioja Vega, un clásico verdaderamente moderno.

RIOJA VEGA

www.riojavega.com

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

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

Palencia



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA LOS CHURRASCOS

Cocina regional y de mercado.

reservas@loschurrascos.com

Tel. 968 136 028 | 968 136 144

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



RESTAURANTE LUCIO ASADOR GASTROBAR

Cocina tradicional castellana
y de mercado.

info@lucioasadorgastrobar.com

Tel. 979 748 190

Don Sancho, 2 | 34001 Palencia

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.

restaurantearzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel

Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián

Segovia



RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional
castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia



RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

Cocina tradicional castellana.

candido@mesondecandido.es

Tel. 921 425 911

Familia Cándido

Plaza de Azoguejo, 5 | 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

Toledo



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]



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

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.
info@gastrobarelcapricho.es
 Tel. 925 160 734 | 617 485 263
 Carlos Torres. Av. de la Mancha, 24
 45860 Vilacañas [Toledo]

Valencia



RESTAURANTE LA NORIA

Cocina mediterránea.

restaurantelanoria@restaurantelanoria.net

Tel. 961 684 103

Familia Pérez Gayete

Maestro Serrano, s/n

46119 Náquera [Valencia]

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

Valladolid



RESTAURANTE PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

marketing@vinotintovalladolid.es

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4. 47001 Valladolid



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

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



N●CTÁMBULO



Vinoloa
CORPORACIÓN

vinoloa.com



LA TRADICIÓN DEL PLACER



DANIEL SORLUT
OSTRAS

MERCADO DE SAN MIGUEL | Puesto de Ostras N°67 | Plaza de San Miguel s/n | 28005 Madrid | www.ostrasorlut.com