

# MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

MAYO 2018

**RAFA NADAL**

ACTITUD MATCH POINT

**GUÍA DE RESTAURANTES**

NUEVOS BUENA MESA 2018

**LA DEMOCRATIZACIÓN  
DEL VINO**

EL ÉXITO DE VINOLOA

**MARC CHAGALL**

LOS AÑOS DECISIVOS

**BACALAO**

VERSÁTIL Y DELICADO

**RAFAEL ANSÓN**

**HUIDOBRO**

**&+**

**RAFA NADAL**

MATCH POINT ATTITUDE

**MARC CHAGAL**

THE BREAKTHROUGH YEARS

**RESTAURANTS GUIDE**

THE NEW BUENA MESA 2018

**THE DEMOCRATIZATION  
OF WINE**

THE VINOLOA SUCCESS

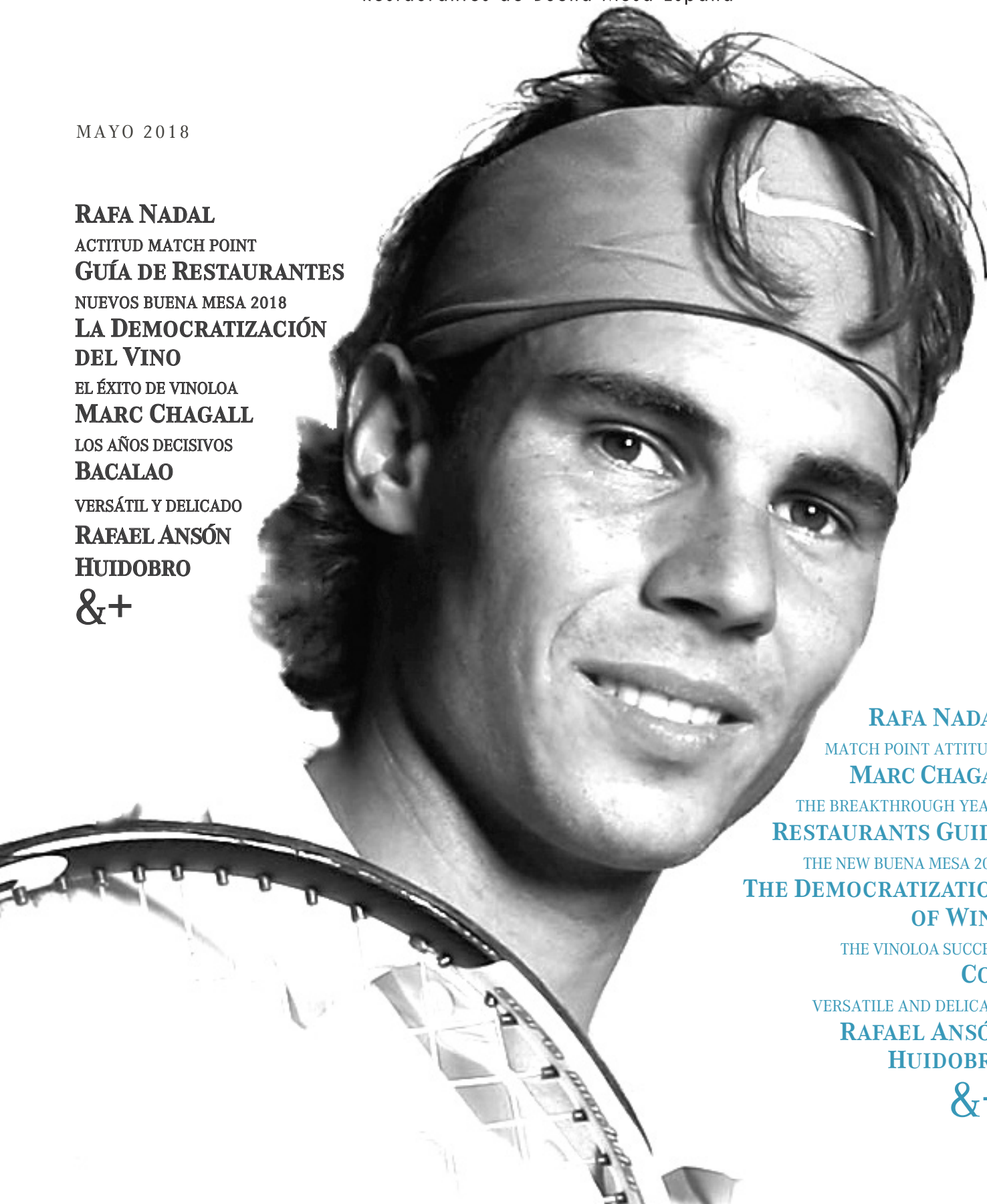
**COD**

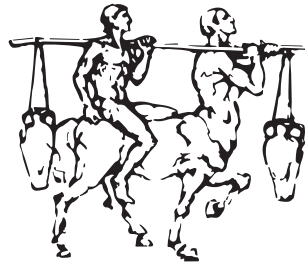
VERSATILE AND DELICATE

**RAFAEL ANSÓN**

**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.





ONTAÑÓN



RIOJA  
Denominación de Origen Calificada



ONTAÑÓN

ELABORADO EN LA PROPIEDAD

TEMPRANILLO  
GRACIANO



RESERVA

“Tierra y mito”



# EDITORIAL



Querido MORROFINO:

¿Muchas veces hemos escuchado frases como estas? “Las mejores croquetas son las de mi padre”, “como mi abuelo no cocina nadie” o “esto sabe a la cocina de papá”.

Quiero hablaros hoy del enorme papel de las mujeres en la cocina. Y es que, aunque sabemos que la cocina es un invento de las mujeres, parece que últimamente sólo oímos hablar de alta cocina masculina.

Pues bien, me enorgullece asegurar que, en los Restaurantes de Buena Mesa de España, las mujeres siempre tienen y han tenido un papel fundamental.

Nuestras cocinas y salas cuentan con grandísimas profesionales. Por no hablar de la gestión, donde demuestran día a día unas cualidades sobresalientes.

No debemos olvidar nunca que los Buena Mesa somos los restaurantes del Buen Hacer, la Familia y la Tradición. Por eso, las mujeres siempre han sido, son y serán nuestra piedra angular. Y esto se transmite diariamente en todo lo que hacemos para nuestros comensales.

Por eso somos establecimientos tan y tan especiales: los preferidos por españoles y turistas, que persiguen nuestro emblema allá donde van.

Saben que tras nuestras puertas les espera un plato excelente y un servicio con una actitud muy positiva y sobre todo una gran familia de la Buena Mesa de España.

*Adolfo Muñoz*

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España



# EDITORIAL



*Dear MORROFINO,*

*Have we often heard phrases like these? “The best croquettes are those of my father”, “nobody cooks like my grandfather”, or “this tastes like dad’s cooking”.*

*I want to tell you today about the enormous role of women in the kitchen. And, although we know that cooking is an invention of women, it seems that lately we only hear about male haute cuisine.*

*Well, I am proud to assure that, in the Buena Mesa Restaurants of Spain, women always have and have had a fundamental role. Our kitchens and dining rooms have great professional women. Not to mention the management, where they demonstrate outstanding qualities day after day.*

*We must never forget that the Buena Mesa are the restaurants of Good Work, Family and Tradition. That is why women have always been, are and will be our cornerstone. And this is transmitted daily in everything we do for our guests.*

*That is why we are so and so special establishments: those preferred by Spanish people and tourists, who pursue our emblem wherever they go.*

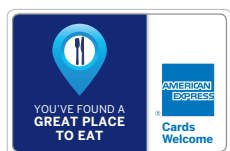
*They know that behind our doors an excellent dish awaits them and a service with a very positive attitude and above all a great family of the Buena Mesa of Spain.*

**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

MARC CHAGALL Los Años Decisivos	08	<i>MARC CHAGALL The Breakthrough Years</i>
Curiosidad, Sorpresa y Emoción: los Nuevos Ingredientes de la Cocina de la Libertad Rafael Ansón	18	<i>Curiosity, Surprise and Emotion: the New Ingredients of the Cuisine of Freedom Rafael Ansón</i>
La Democratización del Vino	20	<i>The Democratization of Wine</i>
Ingredientes & Recetas BACALAO, Versátil y Delicado	28	<i>Ingredients &amp; Recipes COD, Versatile and Delicate</i>
Must Have	46	<i>Must Taste</i>
Las Edades del Hombre Gastró Vicente Huidobro	48	<i>The Ages of the Gastró Man Vicente Huidobro</i>
RAFAEL NADAL, Actitud Match Point	50	<i>RAFAEL NADAL, Match Point Attitude</i>
Entrar en Casa Benito Alcaraz	58	<i>Enter Home 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](http://morrofino-club.es)  
Fotografía Portada Getty Images | Getty Images Publicity | Getty Images

Colaboran | Sponsored by



# GUGGENHEIM BILBAO

Junio - Septiembre 2018 | June - September 2018

+

# CHAGALL

Los Años Decisivos | *The Breakthrough Years*

En 1911 se produjo una decisiva ruptura en el trabajo temprano del joven Marc Chagall, consecuencia del contraste de experiencias entre su Bielorrusia natal y la nueva vida de la capital francesa que lo acogió.

*In 1911 a decisive rupture took place in the early work of the young Marc Chagall as a result of the contrast between life in his native Belarus and the new life that welcomed him in the French capital.*













El Museo Guggeneheim Bilbao acoge desde el 1 de junio al 2 de septiembre un conjunto de obras admirables de uno de los pintores más interesantes del siglo XX. La muestra permite ahondar en el período fundamental de la trayectoria del artista, cuando se produce la gestación del estilo que caracterizará su producción. Constituye una indagación en el origen del lenguaje absolutamente personal y reconocible de Chagall, una inmersión en su lirismo y en lo que subyace a sus escenas llenas de luz y color; en su universo expresivo y enigmático, poblado por criaturas de su particular mitología, protagonistas de cuentos y poesías; rituales y personajes judíos, y amantes voladores. Un lugar donde las ventanas se abren a nuevos horizontes.

.....

*The Guggenheim Museum Bilbao welcomes from June 1 to September 2, a selection of glorious paintings by Marc Chagall, one of the most interesting painters of the twentieth century. The exhibition delves into an essential period of the artist's work, during which he gave birth to the style that would come to characterize his whole production. It is an exploration of the origins of Chagall's wholly personal and distinctive language and an immersion into the lyricism and underlying currents of his bright, colorful scenes; a voyage through his enigmatic and expressive universe, replete with creatures that are the product of his particular mythology, figures from tales and poetry, Jewish traditions and characters, flying lovers, in images like windows that open onto new horizons.*



BRUT NATURE  
GRAN RESERVA

75 cl.

Juvé y Camps

RESERVA DE LA FAMILIA  
2012

Botellat nº. 400

Elaborador Juvé i Camps S.A. - R.E. 2006/3 - Propietat d'Espells

CAVA

WINE MODERATION.eu  
Art de Vivre



RESERVA DE LA FAMILIA  
GRAN RESERVA,  
BRUT NATURE.

Nacido en 1887 el seno de una familia judía jasídica en la pequeña ciudad de Vitebsk, vinculada entonces a la Rusia de los zares, Chagall crece en un entorno confinado, donde las limitaciones para acceder al arte y a la cultura rusa vienen dadas tanto por su comunidad como por las políticas de la época que marginan en guetos a los judíos y les privan de sus derechos. Aún así, el joven Marc Chagall pronto rompe con lo establecido accediendo a la escuela rusa, después estudiando arte con Yuri Pen en Vitebsk y más tarde trasladándose a San Petersburgo, una gran urbe a la que los judíos solo pueden acceder con un permiso especial.

Sin embargo, es en 1911 cuando se produce la ruptura decisiva para Marc Chagall, a raíz de su traslado a París y de su nueva vida allí. Durante tres años, hasta mayo de 1914, Chagall trabaja en la capital francesa creando un conjunto de obras en las que se combinan los recuerdos de la vida en de la comunidad jasídica de Vitebsk con los iconos de la metrópolis moderna. Así, las reminiscencias del arte popular ruso y de su cultura familiar se mezclan con los experimentos estilísticos más avanzados que le ofrece la vanguardia parisina, incluyendo a Pablo Picasso, Robert y Sonia Delaunay, y Jacques Lipchitz.

En 1914, en su regreso a casa para asistir a la boda de su hermana y para ver a su prometida, Bella Rosenfeld, la primera contienda mundial sorprende a Chagall y le confina allí durante ocho años. El artista vive entonces una fase de auto-búsqueda que se refleja en la obra de este periodo, constituida por autorretratos, representaciones cotidianas con su familia y su comunidad, dibujos sobre los estragos de la guerra y representaciones de la nueva Rusia que surge tras la Revolución de octubre.

*Born in 1887 to a Hasidic Jewish family in the small town of Vitebsk, then under the control of the Russian czars, Marc Chagall grew up in a very confined world, where access to Russian culture and art was limited by his own community and the government policy of relegating Jews to ghettos and denying them basic rights. Even so, the young Marc Chagall soon made a break with convention, securing a place in a Russian school, studying art with Yehuda Pen in Vitebsk, and later moving to St. Petersburg, a major city which Jews could only enter with a special permit.*

*However, the decisive turning point for Marc Chagall came in 1911, when he moved to Paris and began a new life there. He worked in the French capital for three years, until May 1914, producing works that combined recollections of life in the Hasidic community of Vitebsk with the icons of the modern metropolis. Thus, reminiscences of Russian folk art intermingled with the most progressive stylistic experiments of Parisian avant-garde leaders like Pablo Picasso, Robert and Sonia Delaunay, and Jacques Lipchitz.*

*In 1914 Chagall returned home to attend his sister's wedding and see his fiancée, Bella Rosenfeld, but the unexpected outbreak of World War I turned what was supposed to be a short visit into an eight-year confinement. At that point, the artist entered into a phase of intense soul-searching that is reflected in his works from this period, comprising self-portraits, everyday depictions of his family and community, drawings of the ravages of war, and images of the new Russia that emerged after the October Revolution.*



En mayo de 1911, tras pasar por la escuela de León Bakst y recibir el apoyo económico de Maxim Vinaver, un importante mecenas y abogado judío que luchó por los derechos de esta comunidad, Marc Chagall abandona San Petersburgo rumbo a París. Si bien ya había tenido un primer contacto con el arte moderno de Cézanne, Manet, Monet o Matisse de la mano de Bakst, es en la urbe parisina donde Chagall descubre el arte de las primeras vanguardias y los grandes maestros que colgaban en las paredes del Louvre.

A su llegada a París Chagall vive unos meses en un estudio en Montparnasse, pero pronto se traslada a La Ruche, o La Colmena, ubicada por la misma zona, donde, en palabras del propio artista, se concentraba “la bohemia artística de todas las tierras”. Es en este gran enjambre de habitaciones y estudios a precios módicos para creadores, donde entabla amistad con Blaise Cendrars y Sonia y Robert Delaunay, quienes a su vez le presentan al poeta Guillaume Apollinaire. Éste pronto se convierte en valedor de la obra de Chagall, que denomina como “sobrenatural”, y que en esta etapa revela experimentos con los colores, las formas abstractas y geométricas, el movimiento y las propias ensoñaciones.

Aunque en su pintura se aprecia la influencia de los “ismos” que le rodean, Chagall narra su mundo personal, compuesto de diferentes universos. Al igual que ocurre con el yidis, la obra de Chagall constituye un lenguaje de fusión, singular, que no puede percibirse como cubista, expresionista, órfico o surrealista, sino como una amalgama de estilos que él transforma de forma personal para contar su propia historia.

**“Estoy tumbado entre dos mundos y miro por la ventana”** Marc Chagall, *Mi vida* (1960).

*In May 1911, after studying at Léon Bakst's school and securing financial support from Maxim Vinaver, an important Jewish philanthropist and lawyer who fought for the rights of his community, Marc Chagall left St. Petersburg for Paris. Although Bakst had already introduced him to the modern creations of Cézanne, Manet, Monet, and Matisse, it was not until arriving in the French capital that Chagall was able to contemplate the art of the early avant-garde movements and the old masters hanging on the walls at the Louvre.*

*Upon arriving in Paris, Chagall lived in a studio in Montparnasse for several months, but he soon moved to an artists' residence in the same area called La Ruche or “The Beehive” where, in his own words, he mixed with “the artistic bohemia of every land.” In this great hive of reasonably priced rooms and studios for creative minds, he became friends with Blaise Cendrars and Sonia and Robert Delaunay, who introduced him to poet Guillaume Apollinaire. The latter soon became a staunch supporter of Chagall's work, describing it as “supernatural,” which in this period denoted experiments with color, abstract and geometric forms, movement, and the artist's own fantasies.*

*Although the influence of the “isms” flowing around him is apparent in his work, Chagall narrated his own personal world, comprising different universes.*

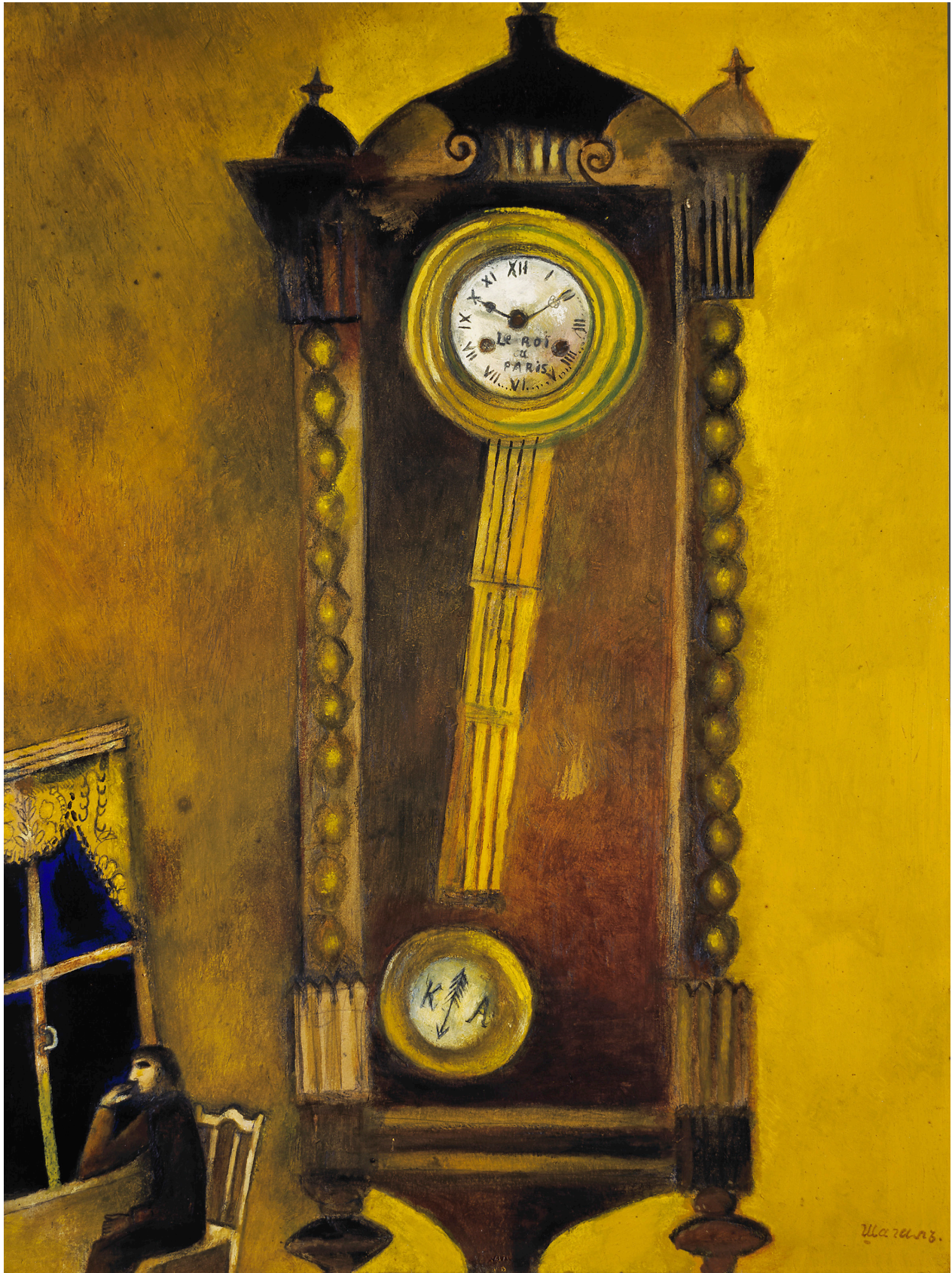
*Chagall's art, like Yiddish, is a singular fusion of languages; transcending labels such as Cubism, Expressionism, Orphism, or Surrealism, it is an amalgam of styles transformed in a personal way to tell his own story.*

**“I lie between those two worlds, looking out of the window.”** Marc Chagall, *My Life* (1960).

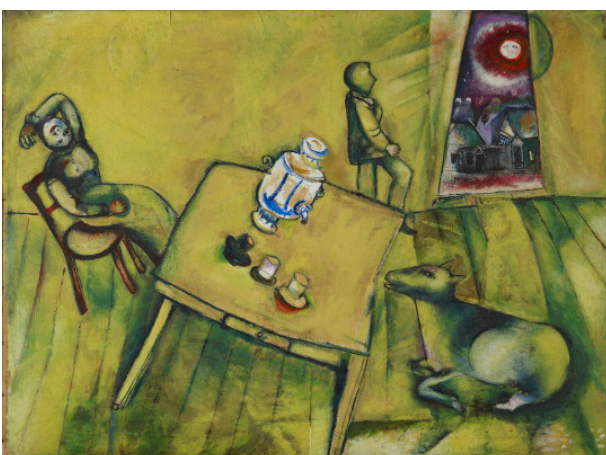












Fotografías: Pág. 11 Paseo (Promenade), 1917-18, óleo sobre lienzo 170 x 163,5 cm. Museo Estatal Ruso, San Petersburgo, pág 12 El cumpleaños (L'anniversaire), 1915, óleo sobre cartón, 80,6 x 99,7 cm. The Museum of Modern Art, Nueva York, Adquirido a través del legado Lillie P. Bliss (por intercambio), 275.1949. © 2018. Imagen digital, The Museum of Modern Art, Nueva York / Scala, Florencia, pág 17 Estudio para la música (Cuarto panel para el Teatro de Cámara Estatal Judío, Moscú), [Étude pour La Musique (Quatrième panneau pour Le Théâtre d'art juif de Moscou)], 1917. Lápiz y gouache en hoja de cuaderno, sobre papel japonés 32 x 22 cm. Colección particular Foto © Ewald Graber, pág 18 El reloj (La Pendule), 1914, gouache, óleo, y lápices de color sobre papel 49 x 37 cm. Galería Estatal Tretyakov, Moscú, pág 19 superior: Las fresas o Bella e Ida en la mesa (Les fraises ou Bella et Ida à table), 1916 óleo sobre cartón, sobre lienzo 45,5 x 59,5 cm. Colección particular, foto © Ewald Graber, inferior: La habitación amarilla (La chambre jaune), 1911, óleo sobre lienzo 84,2 x 112 cm. Fondation Beyeler, Riehen/Basel, Colección Ernst y Hildy Beyeler, foto: Robert Bayer, derecha: Marc Chagall, ca. 1910/1911 © Archives Marc et Ida Chagall. © Marc Chagall, Vegap, Bilbao 2018

Pictures: Page 11 Promenade (Promenade), 1917-18, oil on canvas 170 x 163.5 cm. State Russian Museum, Saint Petersburg, page 12 Birthday (L'anniversaire), 1915, oil on cardboard, 80.6 x 99.7 cm The Museum of Modern Art, New York, Acquired through the Lillie P. Bliss Bequest (by exchange), 275.1949 © 2018. Digital image, The Museum of Modern Art, NewYork/Scala, Florence, page 17 Study for Music (Fourth panel for the State Jewish Chamber Theater, Moscow) [Étude pour La Musique (Quatrième panneau pour Le Théâtre d'art juif de Moscou)], 1917, pencil and gouache on sketchbook page on Japan paper 32 x 22 cm. Private Collection. Photo © Ewald Graber, page 18 The clock (La Pendule), 1914, gouache, oil, colored pencil on paper 49 x 37 cm. State Tretyakov Gallery, Moscow, page 19 Strawberries or Bella and Ida at the Table (Les fraises ou Bella et Ida à table), 1916, oil on cardboard on canvas 45.5 x 59.5 cm. Private Collection. Photo © Ewald Graber, The Yellow Room (La chambre jaune), 1911, oil on canvas, 84.2 x 112 cm- Fondation Beyeler, Riehen/Basel, Ernst and Hildy Beyeler Collection Photo: Robert Bayer, Marc Chagall, c. 1910/1911 © Archives Marc et Ida Chagall. © Marc Chagall, Vegap, Bilbao 2018



## Curiosidad, sorpresa y emoción: los nuevos ingredientes de la cocina de la libertad

La cocina de la libertad, tanto para el cocinero como para el comensal, que es la que desde España ha triunfado en el mundo hace ya casi tres décadas, es “solidaria, sostenible, saludable y satisfactoria”, la “cocina de las cuatro eses”, como a mí me gusta calificarla. Pero tiene otros ingredientes complementarios muy interesantes.

En efecto, los cocineros actuales ya no se conforman con producir una satisfacción sensorial sino que su objetivo es mucho más ambicioso, crear emociones, generar sorpresas, despertar la curiosidad. Con sus diferentes fórmulas y estilos, hemos pasado de la cocina de la tradición a la cocina actual, que va más allá de lo sensorial y se convierte en un mundo de emociones. Esta es acaso la gran aportación a la gastronomía de los grandes cocineros españoles de estos inicios del siglo XXI, situados entre los más influyentes del mundo y será su principal herencia dentro de unos años.

Es maravillosa esta cocina de las emociones, porque genera cualquier reacción menos la indiferencia. Supone la apertura de un nuevo espacio para la creatividad, tanto para los cocineros como para los propios comensales, a quienes se les abre un gran abanico a la hora de tomar sus propias decisiones. Pasó a la historia ese cliente como sujeto pasivo en la mesa y surge un “gourmet” que tiene una inmensa curiosidad, mucho de decir y opinar y reivindica la validez de sus criterios gustativos.

La cocina actual permite que el comensal puede, mejor que en ninguna otra época de la historia, no solo disfrutar con los sentidos a la hora de comer sino también sorprenderse y emocionarse igual que con cualquier otra manifestación artística.

España es hoy líder en la gastronomía mundial gracias a una propuesta que no solo es extraordinariamente variada y respetuosa de las exigencias nutricionales y de todos los paladares, sino porque favorece la curiosidad, la sorpresa y la emoción de una clientela cada vez más formada y exigente.

Cocineros y hosteleros reivindican ese amplio territorio de la cocina de la libertad en la que conviven lo tradicional y lo creativo, el genio y el trabajador, la receta de la abuela y la “tecnoemoción” más pura, también esa cocina en miniatura que, más allá del prestigio de los maestros, es una de nuestras principales banderas, simplemente porque es capaz de poner en guardia a todos nuestros sentidos.

Pero que conste que la cocina de la **Buena Mesa**, la cocina tradicional, también despierta la curiosidad, sorprende y emociona.



## *Curiosity, surprise and emotion: the new ingredients of the cuisine of freedom*

*The cuisine of freedom, both for the chef and for the diner, which is the one that since Spain has triumphed in the world for almost three decades, is “solidary, sustainable, healthy and satisfying”. I like to taste it the “kitchen of the four axes“. But it has other very interesting complementary ingredients.*

*In fact, today’s chefs are no longer content to produce sensory satisfaction but their goal is much more ambitious, create emotions, generate surprises, arouse curiosity. With its different formulas and styles, we have gone from the kitchen of tradition to the current kitchen, which goes beyond the sensory and becomes a world of emotions. This is perhaps the great contribution to the gastronomy of the great Spanish chefs at the beginning of the 21st century, located among the most influential in the world and will be their main legacy in a few years.*

*This cuisine of emotions is wonderful, because it generates any reaction except indifference. It means the opening of a new space for creativity, both for the cooks and for the diners themselves, who are open to a wide range when making their own decisions. This client passed into history as a passive subject at the table and a “gourmet” emerges who has an immense curiosity, a lot of saying and expressing opinions and claims the validity of his taste criteria.*

*The current kitchen allows the diner can, better than at any other time in history, not only enjoy with the senses at lunchtime but also be surprised and get excited as with any other artistic manifestation.*

*Spain is now a leader in world gastronomy thanks to a proposal that is not only extraordinarily varied and respectful of the nutritional requirements and of all palates, but also because it favors the curiosity, surprise and excitement of an increasingly more demanding and demanding clientele.*

*Cooks and innkeepers claim that wide territory of the kitchen of freedom in which the traditional and the creative coexist, the genius and the worker, the recipe of the grandmother and the purest “techno-emotion”, also that miniature kitchen that, more beyond the prestige of teachers, is one of our flags, simply because it is able to put on guard all our senses.*

*But for the record, the cooking of **Buena Mesa**, traditional cooking, also arouses curiosity, surprises and excites.*



**Rafael Ansón**

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



Corporación Vinoloa, el otro mundo del vino

La  
*Democratización*  
del Vino

Sin viñedos ni bodegas, Vinoloa comercializa más de dos millones de botellas al año a primer precio, con doce marcas propias de vino.

*Without vineyards or wineries, Vinoloa sells two million bottles a year at first price, with twelve own brands of wine.*

*[The democratization of wine. Corporación Vinoloa, the other world of wine]*











## ¿El objetivo? Llegar directamente al cliente final evitando intermediarios y sobrecostes.

### SIN INTERMEDIARIOS NI VIÑEDOS

Puntuaciones, catas, maridajes, opiniones expertas, leyes inmutables y, a menudo también, precios desorbitados... Esto es lo que el consumidor suele encontrar al acercarse al tantas veces elitista mundo del vino. Un mundo en el que enólogos, perdón, winemakers, compiten por arañar medio punto más en las calificaciones, elaborando, a veces deliberadamente, pequeñas cantidades por referencia. Los vinos de Corporación Vinoloa buscan precisamente lo contrario: ofrecer la máxima calidad posible dentro de un precio ajustado en base de grandes volúmenes, trasladando así, las economías de escala hacia el consumidor final.

En un caso de éxito empresarial sin precedentes, Vinoloa comenzó su andadura hace tan sólo seis años, cuando **Antonio Camacho**, fundador y actual presidente de la compañía, detectó un gran hueco de mercado: el negocio del vino de calidad basado en volumen, con marcas propias y totalmente orientado al consumidor final, pero con otra gran particularidad: sin poseer un solo viñedo ni una bodega propia. Este ahorro de costes de estructura y gracias a la enorme rotación de sus marcas, a precios muy ajustados, ha hecho que en pocos años, **Corporación Vinoloa** haya consolidado una firme posición en el mercado, con más de 270 puntos de venta.

### WITHOUT INTERMEDIARIES OR VINEYARDS

Scores, tastings, pairings, expert opinions, immutable laws and, often, also exorbitant prices... This is what the consumer usually finds when approaching the often elitist world of wine. A world in which oenologists, sorry, winemakers, compete to scratch half a point more in the scores, elaborating, sometimes deliberately, small quantities by reference. Corporación Vinoloa's wines seek exactly the opposite: to offer the highest possible quality within an adjusted price based on large volumes, thus moving economies of scale towards the final consumer.

In a case of unprecedented business success, Vinoloa began its journey only six years ago, when **Antonio Camacho**, founder and current president of the company, detected a large market gap: the wine business based on volume, with its own brands and totally oriented to the final consumer, but with another great particularity: all this without having a single vineyard or a winery of its own. This savings in structural costs and thanks to the enormous turnover of its brands, with very tight prices, has made that in a few years, **Corporación Vinoloa** has consolidated a firm position in the market, with more than 270 points of sale.

*The objective? Reach directly to the end customer avoiding intermediaries and extra costs.*

MONTEVELAZ



Vino de autor con certificación de uva Verdejo y Sauvignon Blanc, de color amarillo verdoso. Posee un aroma cítrico con toques balsámicos, que combina una sutil nota dulce con una acidez expresiva. Vino de color amarillo verdoso. Destacan aromas francos a fruta madura y cítricos, con toques balsámicos, acompañados de ligeras notas herbáceas y florales. En boca es sabroso, fresco y afrutado, mostrando a su paso por el paladar una sutil nota dulce con una acidez expresiva.

.....

*Signature wine with certification of Verdejo and Sauvignon Blanc grapes, greenish yellow. It has a citrus aroma with balsamic touches, which combines a subtle sweet note with an expressive acidity. Wine of greenish yellow color. They emphasize frank aromas of ripe fruit and citrus, with balsamic touches, accompanied by light herbaceous and floral notes. The palate is tasty, fresh and fruity, showing on its palate a subtle sweet note with an expressive acidity.*

CALAZUL



De las Rías Baixas nace un delicioso Albariño con un aroma fresco y sugerente que no dejará indiferente a ningún amante del vino. Destaca su color amarillo limón con reflejos dorados. Limpio y brillante. En nariz es intenso con recuerdos a frutas de hueso y manzana con notas minerales. Cuenta con una acidez bien integrada en boca, obteniendo un conjunto armonioso. Es frescura sin aristas y persistente en boca.

.....

*From the Rías Baixas a delicious Albariño is born with a fresh and suggestive aroma that will not leave indifferent any wine lover. It emphasizes its lemon yellow color with golden reflections. Clean and bright. The nose is intense with hints of stone fruits and apples with mineral notes. It has a well integrated acidity in the mouth, obtaining a harmonious whole. It is freshness without edges and persistent in the mouth.*



## NOCTÁMBULO



Elaborado con uvas Tempranillo de la Rioja Alavesa, consiguiendo un aroma avainillado, con toques a nuez moscada y madera ahumada. En paladar es suave y elegante, característica que le convierte en el vino perfecto para disfrutar de la tranquilidad e intimidad de la noche. Color rubí con ribete a tejado, de capa media. Aromas a frutos negros, madera ahumada e, incluso, notas a vainilla y nuez moscada. Paladar con textura suave y elegante.

.....

*Made with Tempranillo grapes from the Rioja Alavesa, achieving a vanilla aroma, with touches of nutmeg and smoked wood. On the palate it is soft and elegant, a characteristic that makes it the perfect wine to enjoy the tranquility and intimacy of the night. Ruby color with rim to roof, medium layer. Aromas of black fruits, smoked wood and even notes of vanilla and nutmeg. Palate with soft and elegant texture.*

## GUARDIANO REAL



Su intenso color granate, junto a un aroma suave y fresco que recuerda a frutos del bosque y regaliz, consigue trasladarnos a un gusto propio de los bellos bosques de la Rioja Alta. De color granate y notas rojas en el borde. La primera sensación en nariz es de aromas que recuerdan a frutos del bosque y regaliz, dejando paso con el tiempo a los aromas adquiridos en su fase de crianza: especias, vainillas y torrefactos. Entrada en boca agradable y fresca, con paso redondo y equilibrado y un toque fresco final.

.....

*Its intense garnet color, together with a soft and fresh aroma reminiscent of berries and licorice, translates to a taste of the beautiful forests of the Rioja Alta. Garnet colored and red notes on the edge. The first sensation on the nose is aromas reminiscent of berries and licorice, giving way over time to the aromas acquired in its aging phase: spices, vanilla and roasted. Entry into the mouth pleasant and fresh, with a round and balanced step and a final fresh touch.*



Al frente de este proyecto joven, se encuentra **Antonio Camacho**, quien está absolutamente convencido de que aún queda muchísimo por hacer en este sector tan tradicional.

**“Nuestro objetivo es que el consumidor final obtenga un producto de la máxima calidad, sin ningún tipo de incremento en el precio”.** No tener viñedos propios podría parecer una limitación, sin embargo, bien al contrario, lo que proporciona es una **libertad total a la hora de poder seleccionar cuidadosamente los mejores granos** y comprar a los mejores productores en cada momento.

Además **Vinoloa** es, junto a **Amazon**, la única empresa en España que cuenta con estanterías dinámicas por gravedad para facilitar el manejo de las cajas y palés de vino dentro de sus almacenes.



*Leading this young project, we find **Antonio Camacho**, who is absolutely convinced that there is still a lot to do in this traditional sector.*

**“Our goal is for the final consumer to obtain a product of the highest quality, without any type of increase in price.”** Not having your own vineyards might seem a limitation, however, quite the contrary, what it provides is **total freedom when it comes to being able to carefully select the best grains** and buy the best producers at all times.

*In addition **Vinoloa** is, together with **Amazon**, the only company in Spain that has dynamic shelves by gravity to facilitate the handling of boxes and pallets of wine within their warehouses.*





## SIGUIENTE PARADA: LA VENTA ONLINE

Pero la innovación de Vinoloa no queda restringida al área de la producción y la logística, sino que abarca también el modelo de distribución.

Precisamente acaba de estrenar una flamante plataforma de venta online totalmente enfocada al cliente final. La Corporación tiene muy claro cuál es el futuro de la distribución y el cambio en los hábitos de compra de los clientes.

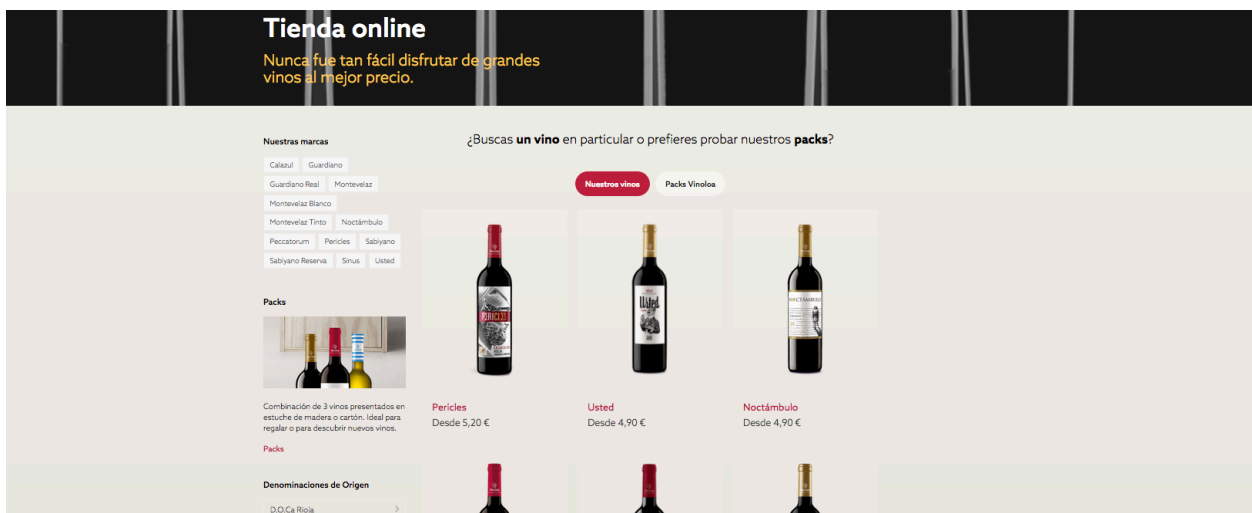
Las ventas de vino online no cesan de crecer. Comodidad, rapidez, disponibilidad, amplia información, son factores que atraen cada vez a más clientes a la compra online.

## NEXT STOP: ONLINE SALES

*But Vinoloa's innovation is not restricted to the area of production and logistics, but also covers the distribution model.*

*Precisely just launched a brand new online sales platform totally focused on the final customer. The Corporation is very clear about the future of distribution and the change in customers' purchasing habits.*

*Online wine sales are constantly growing. Comfort, speed, availability, extensive information, are factors that attract more and more customers to purchase online.*



**En un mercado que evoluciona despacio, los vinos de Corporación Vinoloa han irrumpido no sólo por su variedad sino también por su relación calidad precio. Una gama muy cuidada que obtiene una alta fidelidad. Descúbrelos en las grandes superficies y directamente en su sitio web.**

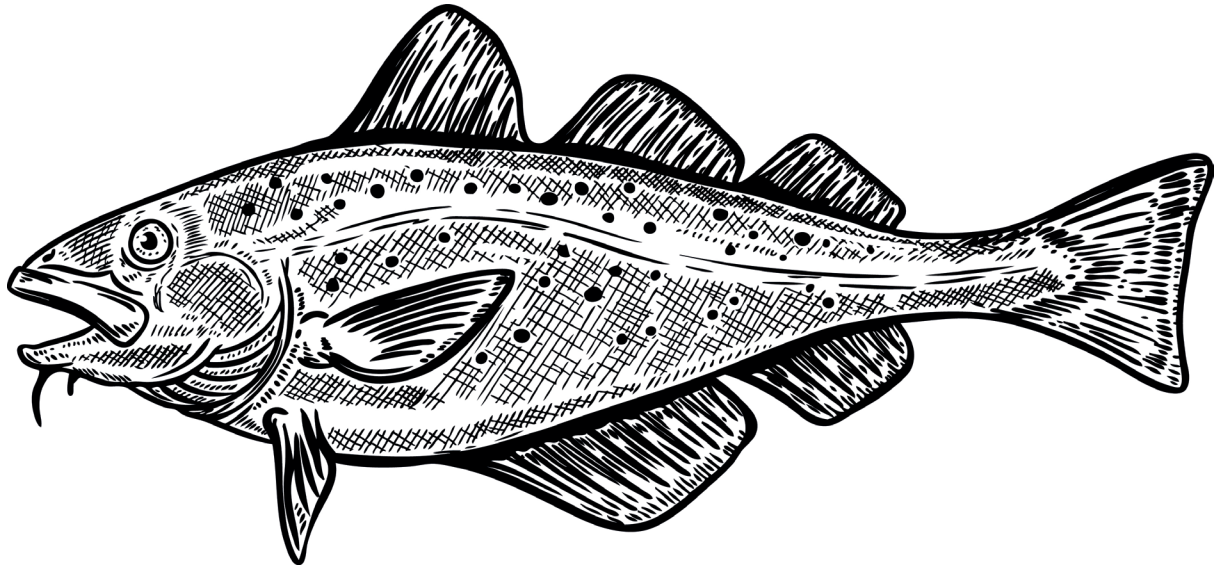
*In a market that evolves slowly, the wines of Corporación Vinoloa have burst in not only for its variety but also for its price-quality ratio. A very careful range that achieves high fidelity. Discover them in large stores and directly on your website.*

vinoloa.com | Tel. 913 311 742









## BACALAO | COD

El bacalao es uno de los pescados más consumidos en Europa y uno de los más conocidos en todo el mundo.

*Cod is one of the most consumed fish in Europe and one of the best known around the world.*

## Sabor | Flavour

Muy singular: versátil y delicado, en función de procedencia y conservación.

*Very unique: versatile and delicate, depending on origin and conservation.*

## Estación | Season

El bacalao de temporada es el que se pesca desde finales de otoño hasta la primavera.

*The seasonal cod is the one that is caught from late autumn to spring.*

## Preparación | Cooking Methods

El refrán dice que “en Cataluña, el bacalao se guisa; en el norte, se salsa y en el sur se fríe”.

*The saying says that “In Catalonia, cod is cooked, in the north it is sauced and in the south it is fried.”*

## Combinaciones | Flavour Affinities

Sus mejores amigos pueden ser aceite de oliva, pimiento, naranja, huevo y garbanzos.

*Best friends can be olive oil, pepper, orange, egg and chickpeas.*

## Maridaje | Pairing

En general blancos secos ácidos: ribeiro, verdejo o txakolí, albariño. Rosados frutales.

*Generally acid dry white wines: ribeiro, verdejo, txakolí or even albariño. Fruity rosé wines.*

Los pescadores primitivos comprobaron que el bacalao se salaba y se secaba muy bien y no se estropeaba tanto como otros pescados. Por ello, el bacalao se ha conservado de forma tradicional en salazón. Suponía así una excelente manera de consumir pescado para aquellas poblaciones alejadas de los puertos costeros y a un precio económico, de ahí que se convirtiera en un alimento muy consumido. Además, debido a que la Iglesia Católica impuso días en los que estaba prohibido comer carne -los viernes de Cuaresma y de Semana Santa-, el bacalao se convirtió en uno de los protagonistas indiscutibles de la mesa. En el mercado, el bacalao puede encontrarse de diferentes maneras; fresco, en salazón, ahumado o congelado, lo que hace que sus formas de elaboración sean muy variadas y se tenga la posibilidad de degustar este pescado en cualquier momento del año.

*The primitive fishermen found that the cod was salted and dried very well and did not spoil as much as other fish. For this reason, cod has been traditionally preserved in salting. It was thus an excellent way to consume fish for those populations far from the coastal ports and at an economic price, hence it became a very consumed food. In addition, because the Catholic Church imposed days in which it was forbidden to eat meat - on Fridays of Lent and Easter, cod became one of the indisputable protagonists of the table. In the market, cod can be found in different ways; fresh, salted, smoked or frozen, which means that its forms of preparation are varied and you have the opportunity to taste this fish at any time of the year.*







## Bacalao Tio Xan

**Restaurante Mesón Galego Antoxo, Torremolinos, Málaga.**

**Ingredientes:** 200 gr lomo de bacalao, 100 gr cebolla, 50 gr pimiento verde, 50 gr pimiento rojo, 200 gr patatas, un puñado de pasas y aceite de oliva.

**Elaboración:** Se corta en juliana toda la verdura. En un papel de aluminio se colocan las patatas pochadas, las verduras, el lomo de bacalao, las pasas y un chorreón de aceite.

Se cierra el papel de aluminio estilo papillote y se mete en el horno unos 20 min. Al sacarlo del horno hay que tener cuidado a la hora de abrir el papel puesto que puede quemar, ponerlo todo en un plato y listo para consumir.

.....

## Tio Xan Cod

**Restaurant Mesón Galego Antoxo, Torremolinos, Málaga.**

**Ingredients:** 200 gr cod loin, 100 gr onion, 50 gr green pepper, 50 gr red pepper, 200 gr potatoes, a handful of raisins and olive oil.

**Procedure:** All the vegetables are cut in julienne. In an aluminum foil place the poached potatoes, the vegetables, the loin of cod, the raisins and a drizzle of oil. The aluminum foil is closed and placed in the oven for about 20 minutes.

When you take it out of the oven you have to be careful when opening the paper since you can burn it, put it all on a plate and ready to consume.

.....







## Bacalao con Salsa de Pimiento Seco

**Restaurante Mesón del Cid, Burgos.**

**Ingredientes (para 4 personas):** 1 kg de bacalao desalado, aceite de oliva virgen, ajos, pimiento choricero (seco), 1 guindilla cayena.

**Elaboración:** Hacer la salsa de pimiento y reservar. Confitar el bacalao en aceite de oliva con unos ajos y la guindilla cayena, y retirar todo del recipiente. Mover el aceite que queda hasta conseguir el pil-pil (crema de aceite de oliva).

**Presentación:** Poner en el plato el bacalao con la piel hacia arriba. Napar la porción con el pil-pil y colocar al lado una cucharada de salsa de pimiento.

## Cod with Dry Pepper Sauce

**Restaurant Mesón del Cid, Burgos.**

**Ingredients (four servings):** 1 kg of desalted cod, virgin olive oil, garlic, choricero pepper (dry), 1 Cayenne pepper.

**Procedure:** Make the pepper sauce and reserve. Confit the cod in olive oil with garlic and Cayenne chilli, and remove everything from the container. Move the remaining oil until you get the pil-pil (olive oil cream).

**To serve:** Put the cod on the plate with the skin facing upwards. Napar the portion with the pil-pil and place next to a tablespoon of pepper sauce.



## Bacalao Fresco Salvaje con Manzana, Puerro, Cebolla y Puré de Cachelos

**Restaurante Portonovo, Madrid.**  
**Ingredientes (para 4 personas):** Para la farsa: 1 diente de ajo, 600 grs de cebolla, 300 grs de puerro, 3 hojas de laurel, 1 sobre de colorante, 150 ml aceite de oliva y sal.

## Fresh Wild Cod with Apple, Leek, Onion and Mashed Cachelos

**Restaurant Portonovo, Madrid.**  
**Ingredients (four servings):** For the farce: 1 clove of garlic, 600 g of onion, 300 g of leeks, 3 bay leaves, 1 sachet of dye, 150 ml of olive oil and salt.



**Para la manzana en almíbar:** 1 manzana golden, 50 grs de azúcar, 30 ml de agua y zumo de 1/2 limón.

**Para el puré de cachelos:** 250 grs de cachelos, 150 ml leche, 15 grs mantequilla y sal.

**Bacalao:** 750 grs de bacalao fresco salvaje desalado.

**Elaboración:** Para la farsa, cortar y picar toda la verdura y sofreír a fuego lento hasta que este pochada y añadir el colorante.

Para el puré de cachelos, cocer las patatas, pelar y triturar, añadir la mantequilla, la leche y la sal. Para la manzana, cortar en dados y añadir al almíbar y dejar reposar. Por último, el bacalao se hace a la plancha y se añade tanto la farsa como la manzana y su guarnición de puré de cachelos.

**For the apple in syrup:** 1 golden apple, 50 grams of sugar, 30 ml of water and 1/2 lemon juice.

**For the mash of cachelos:** 250 grs of cachelos, 150 ml milk, 15 grs butter and salt.

**Cod:** 750 g wild desalted fresh cod.

**Procedure:** For the farce, cut and chop all the vegetables and fry over low heat until poached and add the coloring.

For the mashed potatoes, cook the potatoes, peel and shred, add the butter, milk and salt.

For the apple, cut into cubes and add to the syrup and let stand.

Finally, the cod is grilled and both the farce and the apple and its garnish of mashed cachelos are added.

.....

## Lomo de Bacalao Ajoarriero con Espárragos y Trufa

Restaurante Frontera, Tobarra, Albacete.  
Chef: Antonio Martínez Bleda.

**Ingredientes:** 200 gr bacalao desalado, 1 ajo tierno, 10 gr trufa indicum, 5 ml aceite de trufa blanca, 60 gr espárragos trigueros, 50 gr patata, 2 ajos, agua de bacalao, aceite de oliva, leche.

.....

## Cod Fillet Ajoarriero with Asparagus and Truffle

Restaurant Frontera, Tobarra, Albacete.  
Chef: Antonio Martínez Bleda.

**Ingredients:** 200 gr desalted cod, 1 tender garlic, 10 gr truffle indicum, 5 ml white truffle oil, 60 gr asparagus, 50 gr potato, 2 garlic, cod water, olive oil, milk.





**Elaboración:** El bacalao se prepara en raciones de 200 gr y se cocina durante 14 minutos al horno 180°. Para el ajoarriero blanco se recoge parte del puré de patata y se mezcla con fumet o agua de bacalao, añadiéndole unos ajos confitados hasta conseguir una crema ligera. A continuación se blanquean los espárragos y los ajetes, reservándolos. Al emplatar se pone la crema de patata y se coloca el bacalao abriéndolo con cuidado para sacarle sus lascas. Le rallamos un poco de trufa negra y colocamos encima los trigueros y los ajetes. Al pase se le echa un poco de aceite de trufa blanca.

**Procedure:** The cod is prepared in rations of 200 gr and cooked for 14 minutes in the oven 180°. For the white ajoarriero, part of the mashed potato is collected and mixed with fumet or cod water, adding some candied garlic to get a light cream. Next the asparagus and the garlicks are blanched, reserving them. When putting on the plate, put the cream of potato and place the cod, opening it carefully to remove its flakes. We grate a bit of black truffle and place the wild greens and the garlicks on top. Add a little white truffle oil just before serving the dish.

Porque los mejores momentos  
son para compartir



  
**Vinoloa**  
CORPORACIÓN  
[vinoloa.com](http://vinoloa.com)





## Bacalao con Pil-Pil ligero de A.O.V.E. y Aroma de Pimentón de la Vera

**Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.**  
**Chef: Pedro Salcedo.**

**Ingredientes:** 500 gr de bacalao desalado, 250 ml aceite de oliva virgen extra, 6 ajos, 6 guindillas cayena, sal, cáscara de pimiento de la Vera.

**Elaboración:** Calentar en una cazuela, preferentemente de barro, el aceite de oliva virgen extra con algo de sal, los ajos fileteados y las guindillas, es muy importante no elevar nunca en esta receta la temperatura del aceite de oliva virgen extra. Cuando estén dorados los ajos, retirar junto con las guindillas y reservar. Incorporar las tajadas de bacalao, con la piel hacia arriba, debemos ir calentado el aceite muy lentamente y realizar movimientos circulares con el recipiente hasta que el bacalao quede confitado y observemos que suelta su grasa (una especie de burbujas de color blanquecino en el fondo del aceite), retirar el bacalao.

Con un colador de acero inoxidable agitar con energía siempre en el mismo sentido y con movimientos circulares hasta que se emulsione la grasa con el aceite, obtener una salsa ligera. Rectificar de sal. Añadir cáscara deshidratada de pimiento de la Vera por encima del bacalao.

.....

## Cod with light Pil-Pil of E.V.O.O. and Pimentón de la Vera aroma

**Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.**  
**Chef: Pedro Salcedo.**

**Ingredients:** 500 gr of desalted cod, 250 ml extra virgin olive oil, 6 garlic, 6 cayenne chillies, salt, peel of Vera pepper.

**Procedure:** Heat in a pan, preferably clay, extra virgin olive oil with some salt, filleted garlic and chilli peppers- It is very important not to raise the temperature of the extra virgin olive oil.

When the garlic is golden, remove together with the chilli peppers and set aside.

Incorporate the cod slices, skin up, we must heat the oil very slowly and make circular movements with the container until the cod is confit and we see that it releases its fat (a kind of whitish bubbles at the bottom of the oil) remove the cod.

With a stainless steel colander stir with energy always in the same direction and with circular movements until the fat is emulsified with the oil, obtain a light sauce. Rectify the salt. Add dehydrated peel of Vera pepper over the cod.

.....









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

**¿Quiere anunciarse aqui?**  
*Want to advertise here?*

*We probably share  
the goals of your brand.*

MORROFINO

El Magazine de los que no sólo viven de comer bien  
E-mail: [redaccion@morrofino-media.es](mailto:redaccion@morrofino-media.es)





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

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



**Guía  
Repsol**



**REAL ACADEMIA  
ESPAÑOLA DE  
GASTRONOMÍA**





## Lomo de Bacalao Gratinado

Restaurante Ribera del Río Miño, Las Palmas de Gran Canaria.

**Chef:** Alfonso Miguez.

**Ingredientes:** lomo de bacalao, patatas, salsa marinera, salsa alioli, aceite y sal.

**Elaboración:** Cortamos las patatas en rodajas finas y ponemos a fuego lento junto con la salsa marinera y el bacalao.

Cuando esté hecho, pasamos a un plato, cubrimos con salsa alioli y gratinamos.

## Cod Loin Steak au Gratin

Restaurant Ribera del Río Miño, Las Palmas de Gran Canaria.

**Chef:** Alfonso Miguez.

**Ingredients:** loin of cod, potatoes, seafood sauce, aioli sauce, oil and salt.

**Procedure:** Cut the potatoes into thin slices and put over a low heat with the marinara sauce and the cod.

When it is done, we go to a plate, cover with aioli sauce and gratin.







## Lomo de Bacalao sobre Falso Alioli de Ajo y Azafrán

**Restaurante José María, Segovia.**

**Ingredientes (para 4 personas):** 720 gr de bacalao (180 gr por persona), 3 dientes de ajo, 6 rebanadas de pan tostado, 1/2 g de azafrán, 200 ml nata, 12 tomates cherry, 1 l aceite de oliva virgen extra, cáscara de 1 limón, micro mézclum.

**Elaboración:** Cogemos el bacalao y hacemos 2 pequeños surcos de forma lineal en la piel. Con la plancha a fuego alto marcamos el bacalao por la parte de la piel.

## Cod on False Alioli Garlic and Saffron Sauce

**Restaurant José María, Segovia.**

**Ingredients (four servings):** 720 gr of cod (180 gr per person), 3 cloves of garlic, 6 slices of toast, 1/2 g of saffron, 200 ml of cream, 12 cherry tomatoes, 1 l extra virgin olive oil, 1 lemon peel, micro mézclum.

**Procedure:** We take the cod and make 2 small grooves linearly on the skin. With the grill over high heat we mark the cod on the skin part. In a separate pan, heat the oil with the peel of a lemon over medium heat.



En una sartén aparte, calentamos a fuego medio el aceite con la cáscara de un limón. Una vez marcado el bacalao, se sumerge en el aceite y se baja el fuego al mínimo. Se deja confitando durante 10 minutos. Se lamina 1 ajo y se fríe hasta dejarlo dorado. **Para la salsa:** Cocemos 2 ajos durante 10 minutos, los escurrimos y freímos hasta dejarlos dorados. En una cazuela juntamos los ajos, el azafrán, la nata y el pan. Lo cocemos a baja temperatura durante 10 minutos, después lo trituramos y colamos. **Presentación:** En un plato hondo añadimos un poco de la salsa, colocamos un trozo de bacalao (180 g) ya escurrido en el centro y lo adornamos con 3 tomates cherry cortados por la mitad, el micro mézclum y un par de láminas de ajo doradas.

*Once the cod is marked, it is immersed in the oil and the fire is lowered to the minimum. It is left confining for 10 minutes. The garlic is rolled and fried until golden brown.*

**Sauce:** *Cook 2 garlic for 10 minutes, drain and fry until golden brown. In a casserole, combine the garlic, saffron, cream and bread. We cook it at low temperature for 10 minutes, then we crush and strain it.*

**To serve:** *In a deep dish add a little of the sauce, place a piece of cod (180 g) already drained in the center and decorate it with 3 cherry tomatoes cut in half, the micro mézclum and a couple of slices of golden garlic.*

.....

.....



## Bacalao Confitado con sus Callos, Bechamel de Espinacas y Chips de Ajo

Restaurante La Noria, Náquera, Valencia.

**Chef:** Javier Izquierdo.

**Ingredientes (para 4 personas):** 500 gr de bacalao, 200 gr de callos de bacalao, 1 cebolleta, mantequilla, ajos, pimentón picante, aceite. Para la bechamel de espinacas: leche, mantequilla, harina y espinacas.

**Elaboración:** Porcionar el Bacalao en trozos de 2x2 y confitar a 65° durante 4 minutos en un aceite infusionado con ajos. Desalar, limpiar y cortar los callos. Los guisamos con mantequilla y cebolleta. Una vez estén translúcidos, retiramos y enfriamos. Hacer un roux con mantequilla y harina, añadir leche y cocer. Cuando esté fría, triturar añadiendo la espinaca escaldada. A la hora del pase mezclar con los callos.

**Presentación:** En plato, poner en el fondo los callos mezclados con la bechamel de espinacas, pondremos encima los tacos de bacalao confitado y decoraremos con chips de ajo, flor de romero, crujiente de bacalao, aceite de pimentón, hilo de chorricero y unas hojas de rúcula.

.....

## Cod Confit with their Callos, Spinach Bechamel and Garlic Chips

Restaurant La Noria, Náquera, Valencia.

**Chef:** Javier Izquierdo.

**Ingredients (four servings):** 500 gr of cod, 200 gr of cod tripe, 1 spring onion, butter, garlic, spicy paprika, oil. For the spinach béchamel sauce: milk, butter, flour and spinach.

**Procedure:** Divide the cod in 2x2 pieces and confit at 65° for 4 minutes in an oil infused with garlic. Desalt, clean and cut corns. We cook them with butter and chives. Once they are translucent, we remove and cool. Make a roux with butter and flour, add milk and cook. When it is cold, mash it adding the scalded spinach. At the time of the pass mix with the calluses.

**To serve:** In a plate, place the tripe mixed with the spinach béchamel sauce on the bottom, top with the tacos of cod confit and decorate with garlic chips, rosemary flower, crunchy cod, paprika oil, chorricero pepper thread and a few leaves of rucola.

.....



# MUST HAVE



1



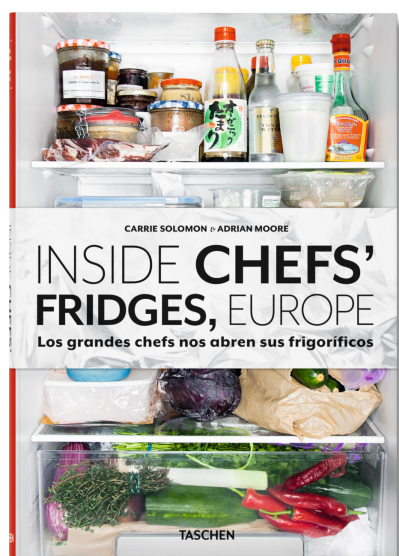
2



3



4



7



5



6



8



11



12



9



10

1. Gafas de Sol California Tortoise 2018 de Wilde 290€ | 2. Bicicleta de Paseo Vintage Capri Valentina Aquamarina 229€ | 3. Vichy Mineral 89 Booster Diario Fortificante y Reconstituyente 50 ml 24€ | 4. Crema Efecto Calor MARNYS® Dempure 16€ | 5. Coctelera Aliño Ensalada 40ml de WMF 30€ | 6. Bose SoundLink Mini II Altavoz Portátil Bluetooth, color perla 160€ | 7. Inside Chefs' Fridges. Europe 31€ | 8. Reloj ION de ZIIRO 140€ | 9. Sandalia Manolo Blahnik Mod Rapalla Blue Satin 570€ | 10. Cinturón con forro de nobuk Hugo Boss 115€ | 11. Molinillo de café eléctrico, bistro de Bodum 39€ | 12. Lámpara de Sobremesa Bicola de Marset 22x14cm 180€ | 13. Jamón Ibérico de Bellota Admiración Salamanca Blázquez 36 meses 9kg 390€ | 14. Salsa de Trufa Negra de LAUMONT 90gr 8€ | 15. Ventresca de Atún Claro ESCURIS en Aceite de Oliva 5€ | 16. Cipriani Pasta italiana Pappardelle bianchi extra fino al huevo Cipriani 9€ | 17. Surtido de 7 patés La Baguette Comtesse du Barry 25€ | 18. Agua Mineral Vilas del Turbón 75cl 3€ | 19. Vetiver Blanco 100% Viura de Bodegas ONTAÑÓN 5 meses barrica 9€ | 20. Despelta Trigo Negrillo Ecológica Pasta Fusilli 0.4kg 3,4€ | 21. Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Orgánico Ultra Premium de ed'o 500ml 69€ | 22. Vino Príncipe de Viana Edición Rosa Caja 6 botellas 42€ | 23. Queso Olavidia de "Quesos y Besos" 36€ | 24. Superfoods Box ecológico semillas Regional Co. 34€

# MUST TASTE



1. California Tortoise 2018 Sunglasses 2018 by Wilde 290€ | 2. Capri Valentina Aquamarina Vintage Ride Bicycle 229€ | 3. Vichy Minéral 89 Fortifying and Reconstituting Daily Booster 50 ml 24€ | 4. MARNYS® Dermalpore Heat Effect Cream 16€ | 5. Shaker Salad 40ml WMF 30€ | 6. Bose SoundLink Mini II Portable Bluetooth Speaker, pearl color 160€ | 7. Inside Chefs' Fridges. Europe 31€ | 8. ION watch from ZIIIRO 140€ | 9. Sandal Manolo Blahnik Mod Rapalla Blue Satin 570€ | 10. Belt with nubuck lining Hugo Boss 115€ | 11. Electric coffee grinder, Bodum bistro 39€ | 12. Bicoca de Maset Table Lamp 22x14cm 180€ | 13. Acorn Iberian Ham Admiración Salamanca Blázquez 36 months 9kg 390€ | 14. Black Truffle Sauce LAUMONT 90gr 8€ | 15. Tuna Belly Fillets ESCURIS in Olive Oil 5€ | 16. Cipriani Italian pasta Pappardelle bianchi extra fine with the egg Cipriani 9€ | 17. Assortment of 7 pâtés La Baguette Comtesse du Barry 25€ | 18. Vilas del Turbón Mineral Water 75cl 3€ | 19. Viverio White 100% Viura from Bodegas ONTAÑÓN 5 Months Barrel 9€ | 20. Despelta Trigger Negrillo Ecológica Pasta Fusilli 0.4kg 3,4€ | 21. ed'o Organic Extra Virgin Organic Olive Oil 500ml 69€ | 22. Wine Príncipe de Viana Edition Rosa Box 6 bottles 42 € | 23. Cheese Olavidia "Quesos&Besos" 36€ | 24. Superfoods Box Organic Seeds Regional Co. 42 €



## Las edades del hombre gastró

Recuerdo con detalles casi escabrosos cómo la satisfacción para mí, en mi juventud, estaba ligada a la jubilosa festividad. Era la diversión de los excesos que se movía, a pesar de ello, al ritmo stoniano de *I can get no satisfaction*.  
*No, no, no.*

Esa tozuda búsqueda marcó mis primerizas ambiciones y querencias culinarias que asomaban en inexcusables cenotes preparatorios de la nocturnidad postrera y tardía posterior. A los que, salvo ciertas cenas galantes acuciadas por motivos de honrilla viril, acudíamos en tropel bullanguero y convertíamos sin excusa en festín y festival.

Entonces la vida restaurantil madrileña ofrecía a los imberbes burgueses estudiantiles como yo, un sinfín de posibilidades. Benditas casas de comidas en las que nos recibían con los brazos abiertos y en las que éramos, a pesar de los pesares de nuestra insolente juventud borrachuza, queridos y bientratados. De ellas, a las tantas y a gatas salíamos o a las tantas y a tientas entrábamos, triste día después, resacosos y necesitados. Un no parar festivalero.

Los tiempos y las edades han cambiado, me han cambiado. Ahora me gusta ser un comensal al servicio interactivo de las hechuras del cocinero. Lo busco, me preparo, lo voy conociendo a él y sus haceres, para ser testigo de sus actuaciones, dar testimonio de lo vivido y formar parte de la obra con ciencia

y con consciencia. Y la satisfacción es más serena que festiva aunque pudiera seguir entonando el mismo estribillo marchoso de antaño que hasta los rollings repican aún por los escenarios.

Este saber acompasarse a la propia naturaleza carnal y espiritual es esencial para todo. Para el disfrute gastró, la templanza, la atención y la participación en el evento que siempre puede llegar a ser una buena comida, son una bendición y una obligación. Sin por ello desdeñar la embriaguez, la risa y el alboroto, pero sí apreciando más la justa proporción de una alimentación más filosófica y parsimoniosa.

Pero la satisfacción máxima y completa se nos sigue escapando aunque sea hoy Amy quien tome el relevo en el cante de ese no, no, no. Somos insaciables e insatisfechos, es decir perfectamente imperfectos.

## The ages of the Gastró man

*I remember with almost rugged details how the satisfaction for me, in my youth, was linked to the jubilant festivity. It was the fun of the excesses that moved, in spite of that, to the Stonian rhythm of I can get no satisfaction. No no no.*

*That stubborn search marked my first ambitions and culinary desires that loomed in inexcusable huge dinners preparatory to late and later late nocturnal. To those who, except for some gallant dinners that were staged for reasons of virile pride, we used to come in a boisterous crowd and turn without excuse into a feast and a festival.*

*Then the Madrid restaurant life offered the student bourgeoisie imbeciles like me, endless possibilities. Blessed houses of meals in which they welcomed us with open arms and in which we were, despite the sorrows of our insolent drunk youth, beloved and well-treated. Of them, to the many and crawling we went out or to the many and to gropes we entered, sad day after, hangover and needy. A festive non-stop.*

*Times and ages have changed, they have changed me. Now I like to be a guest to the interactive service of the chef's works. I look for him, I prepare myself, I know him and his doings, to witness his actions, give testimony of what he has lived and be part of the work with science and with consciousness. And the satisfaction is more serene than festive although I could continue to sing the same old-time chorus that even the rollings still echo on stage.*

*This knowing how to adjust oneself to one's carnal and spiritual nature is essential for everything. For the enjoyment of gas, temperance, attention and participation in the event that can always be a good meal, they are a blessing and an obligation. Without disdain for drunkenness, laughter and fuss, but appreciating more just proportion of a more philosophical and parsimonious.*

*But the maximum and complete satisfaction is still escaping us even though Amy today who takes over in the cante of that no, no, no. We are insatiable and dissatisfied, that is, perfectly imperfect.*

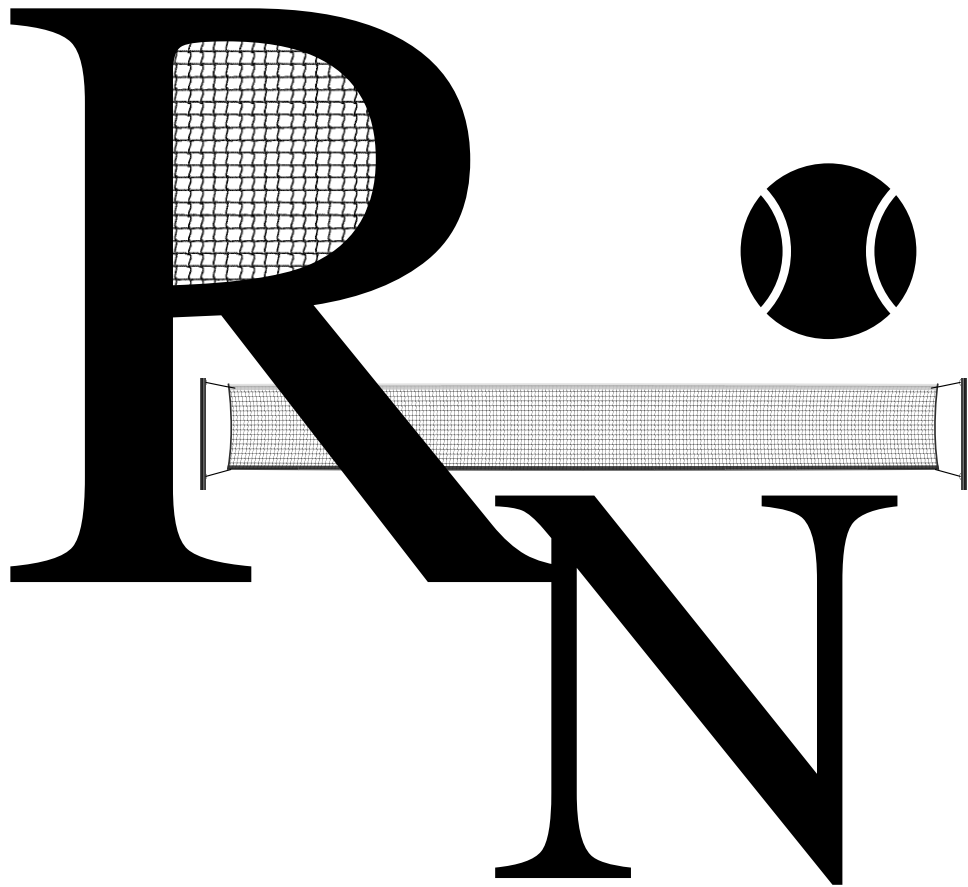


**Fernando Huidobro**

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



RAFAEL NADAL



ACTITUD MATCH POINT

MATCH POINT ATTITUDE





**Final de Masters de Roma, 2006. Nadal juega la final contra Federer. Tras perder el primer set, llega al tie-break en el segundo. La tensión es máxima cuando falla una volea fácil en la red. Pero no, Rafael Nadal no pierde la compostura ni tira la raqueta al suelo, aunque confiesa que ese día estuvo a punto de hacerlo.**

“Muy pocas veces me enfado. Contra Federer, tras perder 7-6 en el primer set, llegué al tie-break del segundo y se colocó 2-1. Entonces fallé una volea fácil en la red. Allí si estuve a punto de tirar la raqueta. Es lo que tenía a mano. Pero me dije: “Aguanta”. Si de pequeño la hubiera tirado, mi tío me hubiera sacado de la pista.”, contó a El País aquel año. Detrás aparece siempre su entrenador: “En esta vida hay que aprender a conjugar el verbo aguantarse. Yo me aguanto, tú te aguantas y él...”, le decían a Toni en el internado en el que estuvo, y ahí nació el consejo para su sobrino:

**“Eso es lo que no hace la gente hoy en día”, dice Toni, “Aguantarse. Todo son pegas... Sin darle un concepto religioso, la gente es menos sacrificada. Eso es lo que he intentado transmitir a Rafael.”**

No es tarea fácil ser **Rafa Nadal** (Manacor, 1986). Con tan sólo 15 años consiguió su primera victoria profesional. A los 18 consiguió su primera **Copa Davis**. A los 19 su primer **Roland Garros**. Hoy, ya ha alzado dieciséis títulos **Grand Slam**.

***Final of Masters of Rome, 2006. Nadal plays the final against Federer. After losing the first set, he arrives at the tie-break in the second. The tension is maximum when an easy volley in the net fails. But no, Rafael Nadal does not lose his composure or throw the racket to the ground, but confesses that day was about to do so.***

*“Very rarely do I get angry. Against Federer, after losing 7-6 in the first set, I reached the tie-break of the second and was placed 2-1. Then I failed an easy volley on the net. There if I was about to throw the racket. It is what I had at hand. But I said to myself: “Hold on”. If I had thrown it away as a child, my uncle would have taken me off the track.” he declared to El País that year. “In this life you have to learn to conjugate the verb to stand: I can stand it, you can stand it, he can stand it...”, they told Toni at the boarding school where he was, and that’s where the advice for his nephew was born:*

***“That’s what people do not do today,” says Toni, “Bear it. Everything is bad ... Without giving it a religious concept, people are less sacrificed. That’s what I tried to convey to Rafael. “***

*It is not an easy task to be **Rafa Nadal** (Manacor, 1986). With only 15 years he got his first professional victory. At 18 he got his first **Davis Cup**. At 19 his first **Roland Garros**. Today, he has already lifted sixteen **Grand Slam** titles.*

“...Allí si estuve a punto de tirar la raqueta. Es lo que tenía a mano. Pero me dije: “Aguanta”. Si de pequeño la hubiera tirado, mi tío me hubiera sacado de la pista.”



*“...There I was about to throw the racket. It is what I had at hand. But I said to myself: “Hold on”. If I had thrown it away as a child, my uncle would have taken me off the track. “*



Todos aclaman sus aptitudes de juego pero, por encima de todo, nadie duda de que la gran fuerza de Nadal es su actitud, forjada desde los tres años de edad por su tío: Toni Nadal (Manacor, 1961), que nunca ha cobrado por entrenarle y ha sido su contrapunto anti-ego.

Fue el hombre que le propuso jugar como zurdo pese a ser diestro. Más de 25 años entrenando el músculo mental: valores como la humildad, el esfuerzo, el trabajo diario, la mejora constante, la modestia, tener los pies en la tierra y no sobrevalorar los éxitos ni magnificar las derrotas.

*Everybody cheers his playing skills but, above all, no one doubts that the great strength of Nadal is his attitude, forged from the age of three by his uncle: Toni Nadal (Manacor, 1961), who has never charged for training him and has been his anti-ego counterpoint.*

*He was the man who proposed him to play as a left-hander despite being right-handed. More than 25 years training the mental muscle: values such as humility, effort, daily work, constant improvement, modesty, having your feet on the ground and not overestimate the successes or magnify the defeats.*







© Getty Images | Getty Images Publicity | Getty Images

Cuando Rafa ganó el mundial oficioso **Les Petits AS**, con 14 años, regresó a Manacor. Allí les esperaban su madrina y sus abuelos con una fiesta sorpresa y una pancarta. Cuentan que cuando **Toni** la vio, no lo dudó: la rompió. “¿Estáis locos? ¿Qué hacéis? Lo vais a echar a perder... No le deis tanta importancia a lo que hace.” Como ha declarado en otras ocasiones “creerse alguien por jugar bien al tenis sería tan estúpido como creerse alguien por jugar al escondite”.

Ahora, con casi 32 años, el tenista vive otro momento dulce, pero no están lejos los durísimos años 2015 y 2016 con malos resultados, la lesión en 2012 que no le permitió abanderar los Juegos de Londres, las derrotas en tres finales consecutivas (**Wimbledon** y **US Open 2011**, **Open de Australia 2012**).

*When Rafa won the informal world cup **Les Petits AS**, with 14 years, he returned to Manacor. There their godmother and grandparents waited for them with a surprise party and a banner. They say that when **Toni** saw her, he did not doubt it: he broke it. “Are you crazy? What are you doing? You’re going to spoil it... Do not give so much importance to what you do.” As he stated on other occasions “To feel proud for playing tennis well would be as stupid as feeling proud to play hide-and-seek.”*

*Now, with almost 32 years, the tennis player lives another sweet moment, but the hard years of 2015 and 2016 are not far away with bad results, the injury in 2012 that did not allow him to champion the London Games, the defeats in three consecutive finals (**Wimbledon** and **US Open 2011**, **Australian Open 2012**).*



“Quizás lo más difícil fue superar la “lesión mental” de 2015, cuando no podía controlar la respiración ni la pelota, ni la ansiedad interior.” Tuvo que aprender a relajarse y pensar que sencillamente, no se le podía haber olvidado jugar al tenis.

.....

*“Perhaps the most difficult thing was to overcome the” mental injury “of 2015, when he could not control his breathing or the ball, nor the inner anxiety.” He had to learn to relax and think that he simply could not have forgotten to play tennis .*





Tras ganar el décimo Garros afirmaba “Ni hace seis meses estaba tan acabado ni ahora soy tan bueno... Soy de las personas que piensan que las cosas van ocurriendo y punto; no soy muy eufórico cuando las cosas van muy bien, ni tampoco soy muy negativo cuando van mal: soy una persona más o menos estable. Intento asumir lo que va ocurriendo desde la naturalidad, sin grandes alardes ni grandes dramas. Esa perspectiva es la que me funciona y con ella sigo adelante”.

Los aficionados al tenis recordarán aquella victoria memorable en el Abierto de Australia 2009 contra Federer, cuando el suizo no soportó perder una vez más contra Rafa y sollozaba, a lágrima viva: “Esto me está matando.”

**“Soy una persona que duda todos los días, pero soy de los que entiende que la duda te hace mejor, porque te obliga a trabajar más y a superarte”.**

Rafael, como le llama su tío, es la personificación del firme deseo de ganar. El modo en que juega últimamente asusta: arrasa al rival. La fuerza de su actitud de superación y disciplina no cesa de crecer.

Pero más allá de ser un ganador, Rafael Nadal es quizás una de las personas más admiradas más allá del deporte, por su actitud. Su frase favorita lo dice todo:

**“El que da todo lo que puede no está obligado a más.”**

*After winning the tenth Garros said “Neither six months ago was so finished nor now I am so good... I am one of the people who think things are happening, period; I am not very euphoric when things are going very well, nor am I very negative when they go wrong: I am a more or less stable person. I try to assume what is happening from the natural, without great bravado or great dramas. That perspective is what works for me and with it I keep going. “*

*Tennis fans will remember that memorable victory at the 2009 Australian Open against Federer, when the Swiss could not stand to lose once more against Rafa and sobbed, to tears: “This is killing me.”*

*“I am a person who doubts every day, but I am one of those who understands that doubt makes you better, because it forces you to work more and to improve yourself.”*

*Rafael, as his uncle calls him, is the personification of the firm desire to win. The way he plays lately is scary: he devastates the opponent. The strength of his attitude of self-improvement and discipline never ceases to grow.*

*But beyond being a winner, Rafael Nadal is perhaps one of the most admired people beyond sport, for his attitude. His favorite phrase says it all:*

*“The one who gives everything, is not bound to more.”*



## Entrar en casa

No existe en el mundo mejor halago para alguien que recibe personas que no conoce que le digan: “Me encuentro como en casa.”

En estos tiempos -en los que todo tiende a la frialdad, a lo robótico, a lo minimalista, etc...-, encontrar humanidad, naturalidad en el trato, en las formas, en el aspecto... nos resulta extraño, incluso meritorio, tratar con personas que parezcan sencillamente personas.

Es precioso llegar a cualquier lugar, a cualquier restaurante en el que no te han visto nunca y sentirte acogido como en familia. Lugares que se han saltado las reglas que imponen las clases de las escuelas de negocios, que ponen el buen trato, como una parte más para sacar más dinero, mejor balance.

Si es preciso fingir lo que no te sale del alma, para sacar lo que con honestidad no saldría, pues que se haga. Por otro lado, está la especie que luce lo que le nace hacer, sin tener en cuenta lo que le reporte. En su acción está la recompensa.

Son lugares con personas nacidas para lo que realizan, todas ellas con el común denominador de hacer notar su empleo como una pasión, no como un simple trabajo. El precio de estas mujeres y hombres para ganarse la vida no es servir a los demás a través de un servicio, sino que es el cobro de su mayor recompensa, **ganarse la confianza** de las personas a las que sienten como parte de su vida.

Ven en sus negocios el medio por el que gozar de una relación humana, que les permite entregar a todos los que ocupan sus mesas lo que ellos adoran. No como una fría transacción de números, sino como una ardiente forma de ganarse la vida.

Mucha gente no entiende esta **generosidad** de darse por lo justo, porque trabajan y hacen labores que odian. No obstante, hasta los más insensibles aprecian “**entrar a casa**” cuando dan con un lugar que transmite, que de ellos no solo les importa el papel que doblan en sus carteras, es un efecto secundario, sino su más pura satisfacción.

Estas “**casas ajenas**” suelen estar regentadas por autodidactas que no han necesitado guías que les enseñen la técnica, ni maestros para tener éxito, porque han sabido mostrar a cada persona que ha cruzado sus puertas la verdadera esencia de lo que les ha llevado a conseguir lo que poseen, el **amor** por lo que elaboran, y el **cariño** por cada “familiar” que acogen.

## Enter home

*There is no better flattery in the world for someone who receives people they do not know to be told: "I feel at home."*

*In these times -where everything tends towards coldness, roboticism, minimalism, etc ...-, to find humanity, naturalness in the treatment, in the forms, in the aspect ... we find it strange, even meritorious, to deal with people who simply look like people.*

*It is lovely to get anywhere, to any restaurant where you have never been seen and feel welcomed as a family. Places that have skipped the rules that impose the classes of business schools, which put the good treatment, as one more part to get more money, better balance.*

*If it is necessary to pretend what does not go out of your soul, to get what honestly would not come out, then let it be done. On the other hand, there is the species that looks what it was born to do, without taking into account what you report. In its action is the reward.*

*They are places with people born for what they do, all of them with the common denominator of noticing their employment as a passion, not as a simple job. The price of these women and men to make a living is not to serve others through a service, but it is the collection of their greatest reward, to earn the trust of the people they feel is part of their life.*

*They see in their businesses the means by which to enjoy a human relationship, which allows them to give to all those who occupy their tables what they adore. Not as a cold transaction of numbers, but as an ardent way of earning a living.*

*Many people do not understand this generosity of giving for the right, because they work and do jobs that they hate. However, even the most insensitive appreciate "entering the house" when they find a place that transmits, that they do not only care about the paper that they fold in their wallets, it is a side effect, but their purest satisfaction.*

*These "foreign homes" are usually run by self-taught people who have not needed guides to teach them the technique, nor teachers to succeed, because they have been able to show each person who has crossed their doors the true essence of what has led them to achieve what they possess, love for what they elaborate, and affection for each "family member" they welcome.*



**Benito Alcaraz**

DejarHuella.org



# SÉ PARTE

de la solución  
contra la pobreza

**¡Hazte de Cáritas!**

si quieres ser socio entra en:

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

AYER  
HOY  
MAÑANA



***Cáritas***

Guía de Restaurantes  
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España  
Restaurants Guide





# UN AGUA DE ALTURA

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



## PORQUÉ OFRECER VILAS DEL TURBÓN A SUS CLIENTES

### ES AGUA MINERO-MEDICINAL

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

### LA ALTURA DEL MANANTIAL

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

### SER AGUA EMERGENTE

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

### ES AGUA MINERAL NATURAL, DE MINERALIZACIÓN DÉBIL

Con efecto diurético idóneo para cálculos renales.

### BAJA EN SODIO

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

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



## PREMIO AL SABOR SUPERIOR POR ITQI

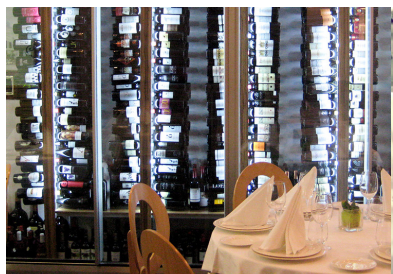
**ITQI** es la **organización internacional de Chefs y Sumellieres** dedicada a evaluar, premiar y promover comidas y bebidas de un sabor superior por todo el mundo.

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

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

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

## Albacete



### ASADOR CONCEPCIÓN

Cocina sofisticada con sabores manchegos.  
[info@asadorconcepcion.com](mailto:info@asadorconcepcion.com)  
 Tel. 967 524 350  
 Familia Rosendo  
 Concepción, 5.  
 02002 Albacete



### RESTAURANTE PINCELÍN

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

## Alicante



### RESTAURANTE FRONTERA

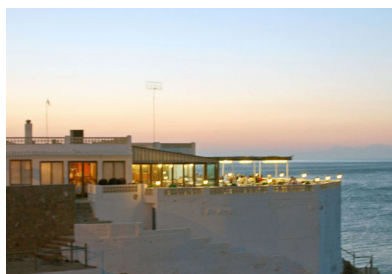
Cocina mediterránea con toques de autor.  
[info@restaurantefrontera.com](mailto:info@restaurantefrontera.com)  
 Tel. 967 365 669  
 Antonio y Carmelo Martínez Bleda  
 Peñas, 57  
 02500 Tobarra  
 Albacete



### RESTAURANTE BATISTE

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





## RESTAURANTE MENA

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



## RESTAURANTE JUAN MORENO

Cocina almeriense actualizada.  
info@restaurantejuanmoreno.es  
Tel. 950 393 051  
Juan Moreno Teruel  
Ctra. de Ronda, 3 | 04620 Vera  
Almería

# 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]

# 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]

## 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/ Lérída, 7

08004 Barcelona

## Burgos



### RESTAURANTE GORRÍA

Cocina vasco-navarra.

info@restaurantegorria.com

Tel. 932 451 164

Javier Gorría

Diputación, 421

08013 Barcelona



### RESTAURANTE CASA OJEDA

Cocina castellana actualizada.

ojeda@restauranteojeda.com

Tel. 947 209 052 | 947 206 440

Familia Carcedo Ojeda

C/ Vitoria, 5.

09004 Burgos





## RESTAURANTE MESÓN DEL CID

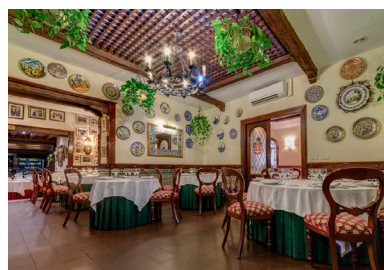
Cocina castellana.

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

# Cádiz



## RESTAURANTE ANTONIO

Cocina tradicional y de mercado.

info@antoniohoteles.com

Tel. 956 439 542 | 956 439 141

Familia Mota Verdejo

Bahía de la Plata, Atlanterra, Km. 1

11393 Zahara de los Atunes

Cádiz



## RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodelpuerto.com

Tel. 956 870 952

Fernando Córdoba Serrano

Av. Fuentebravía, Km. 0,5

11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



### RTE. VENTORRILLO EL CHATO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@ventorrilloelchato.com

Tel. 956 250 025 | 956 257 116

José Manuel Córdoba Serrano

Vía Augusta Julia, s/n.

Ctra. Cádiz-San Fernando | 11011 Cádiz



### 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 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]



### RESTAURANTE BOGA BOGA

Cocina marinera, producto de temporada.

restaurantebogaboga@gmail.com

Tel. 942 710 150

Antonio Gutiérrez Cortabitarte

Pza. Mayor del Fuero, 10

39540 San Vicente de la Barquera

[Cantabria]



## Córdoba



### RESTAURANTE ALMUDAINA

Cocina de la zona y de mercado.  
almudaina@restaurantealmudaina.com  
Tel. 957 474 342  
Pza. Campo Santo de  
Los Santos Mártires, 1  
14004 Córdoba



### RESTAURANTE EL CHURRASCO

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



### 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



### RESTAURANTE DURÁN HOTEL

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

## Granada



### RESTAURANTE CHIKITO

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



### RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

Cocina creativa con raíces autóctonas.  
miguelpedraza@rutadelveleta.com  
Tel. 958 486 134 | 958 486 381  
Miguel y José Pedraza Velázquez  
Ctra. Sierra Nevada, km. 5,5  
50011 Cenes de la Vega [Granada]



### RESTAURANTE OLEUM

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



### RESTAURANTE LAS TINAJAS

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



# *Toda la personalidad de una Buena Mesa*



En Cuchillos Walter  
nos apasiona nuestra profesión.

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

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

**Entre profesionales. ¿Hablamos?**

**Walter**<sup>®</sup>

cuchillería en **9**volución

*La Roda | Albacete | Spain*

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



## Guadalajara



### RESTAURANTE EL DONCEL

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

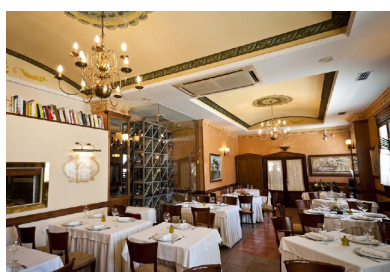
## Huelva



### RESTAURANTE AZABACHE

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

## Jaén



### RESTAURANTE LINO

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



### RESTAURANTE JUANITO

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



## La Coruña



### RESTAURANTE A LA BRASA

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

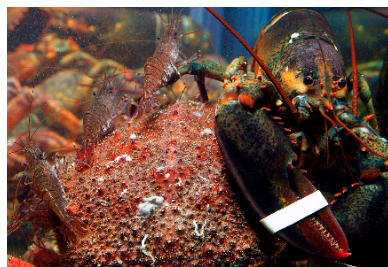
[info@restaurantealabrasa.es](mailto:info@restaurantealabrasa.es)

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.

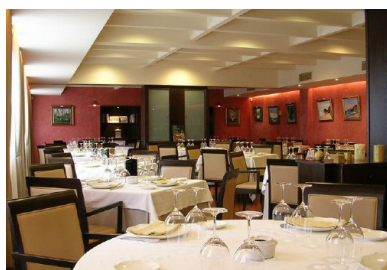
[administracion@riberadelriomino.com](mailto:administracion@riberadelriomino.com)

Tel. 928 264 431

Rafael Pulido García y Lydia

Olof Palme, 21 | 35010 Las Palmas [G.Canaria]

## Madrid



### RESTAURANTE O'PARRULO

Cocina tradicional gallega.

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

Tel. 981 318 653 | 981 317 403

José Martínez Vidal

Av. de Catabois, 401

15405 Ferrol | La Coruña



### RESTAURANTE AMPARITO ROCA

Cocina moderna de inspiración regional.

[cuantanos@amparitoroca.com](mailto: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](mailto:info@casalucio.es)

[mari@casalucio.es](mailto:mari@casalucio.es)

Tel. 913 653 252 | 913 658 217

Lúcio Blázquez y Familia

Cava Baja, 35 | 28005 Madrid



## RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

[portonovo@grupoportonovo.es](mailto:portonovo@grupoportonovo.es)

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid



## MESÓN DEL CID MADRID

Cocina castellana.

[madrid@mesondelcid.es](mailto:madrid@mesondelcid.es)

Tel. 914 420 755

Jesús López y Axel López

Fernández de la Hoz, 57

28003 Madrid



## RESTAURANTE LA SACRISTIA

Cocina de mercado, especialidad en bacalao.

[info@la-sacristia.es](mailto:info@la-sacristia.es)

Tel. 915 220 945

Valentín Galán

Pza. Pedro Cerolo, 1 | 28004 Madrid





## RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@lattrainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Juan Miguel García Ferrer

Lagasca, 60 | 28001 Madrid



## RESTAURANTE O'PAZO

Cocina de pescados y mariscos.

opazo@opazo.es

Tel. 915 532 333 | 915 343 748

Evaristo García Gómez

Reina Mercedes, 20

28020 Madrid



## RESTAURANTE 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



### MESÓN GALEGO ANTOXO

Cocina gallega: carnes, pescados y mariscos.

[antoxo@antoxo.com](mailto:antoxo@antoxo.com)

Tel. 952.384 533 | 952 371 111

Juan Mariño

Hoyo, 5. 29620 Torremolinos [Málaga]

## Mallorca



### RESTAURANTE CABALLITO DE MAR

Cocina vanguardista y moderna.

[eventos@caballitodemar.info](mailto:eventos@caballitodemar.info)

Tel. 971 721 074

Toni Gil, Jr.

Paseo Sagrega, 5 | 07012 Palma de Mallorca

## Murcia



### RESTAURANTE SANTIAGO

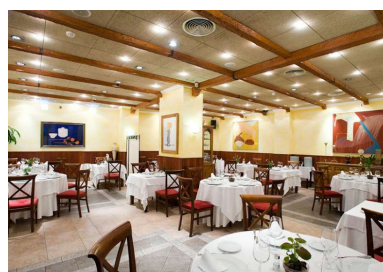
Cocina mediterránea.

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

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

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



### RESTAURANTE EL CHURRA

Cocina típica murciana

con toques modernos.

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

Tel. 968 238 400

Mariano Nicolás Hernández

Obispo Sancho Dávila, 8 | 30007 Murcia



## 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.

restaurante@arzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel  
Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián

## Segovia



### RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional  
castellana.

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

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia



### RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

Cocina tradicional castellana.

[candido@mesondecandido.es](mailto:candido@mesondecandido.es)

Tel. 921 425 911

Familia Cándido

Plaza de Azoguejo, 5 | 40001 Segovia

## Sevilla



### RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

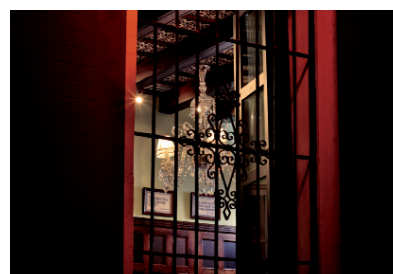
Cocina tradicional segoviana  
con toques de innovación.

[reservas@restaurantejosemaria.com](mailto: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](mailto: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

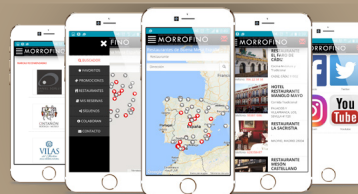
Óscar Garrote

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





# LA TRADICIÓN DEL PLACER



DANIEL SORLUT  
OSTRAS

MERCADO DE SAN MIGUEL | Puesto de Ostras Nº67 | Plaza de San Miguel s/n | 28005 Madrid | [www.ostrasorlut.com](http://www.ostrasorlut.com)