

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

AGOSTO 2018

TOM CRUISE

MISIÓN MÁS IMPOSIBLE

TOMATE

LAS RECETAS DE BUENA MESA

AL FILO DE

LA INNOVACIÓN

WALTER, EL CORTE PROFESIONAL

INSECTOS

THE NORDIC FOOD LAB

BUENA MESA

GUÍA DE RESTAURANTES

PEDRO SUBIJANA

&+

TOM CRUISE

MISSION MORE IMPOSSIBLE

TOMATO

THE BUENA MESA RECIPES

AT THE EDGE OF

INNOVATION

WALTER, THE PROFESSIONAL CUT

INSECTS

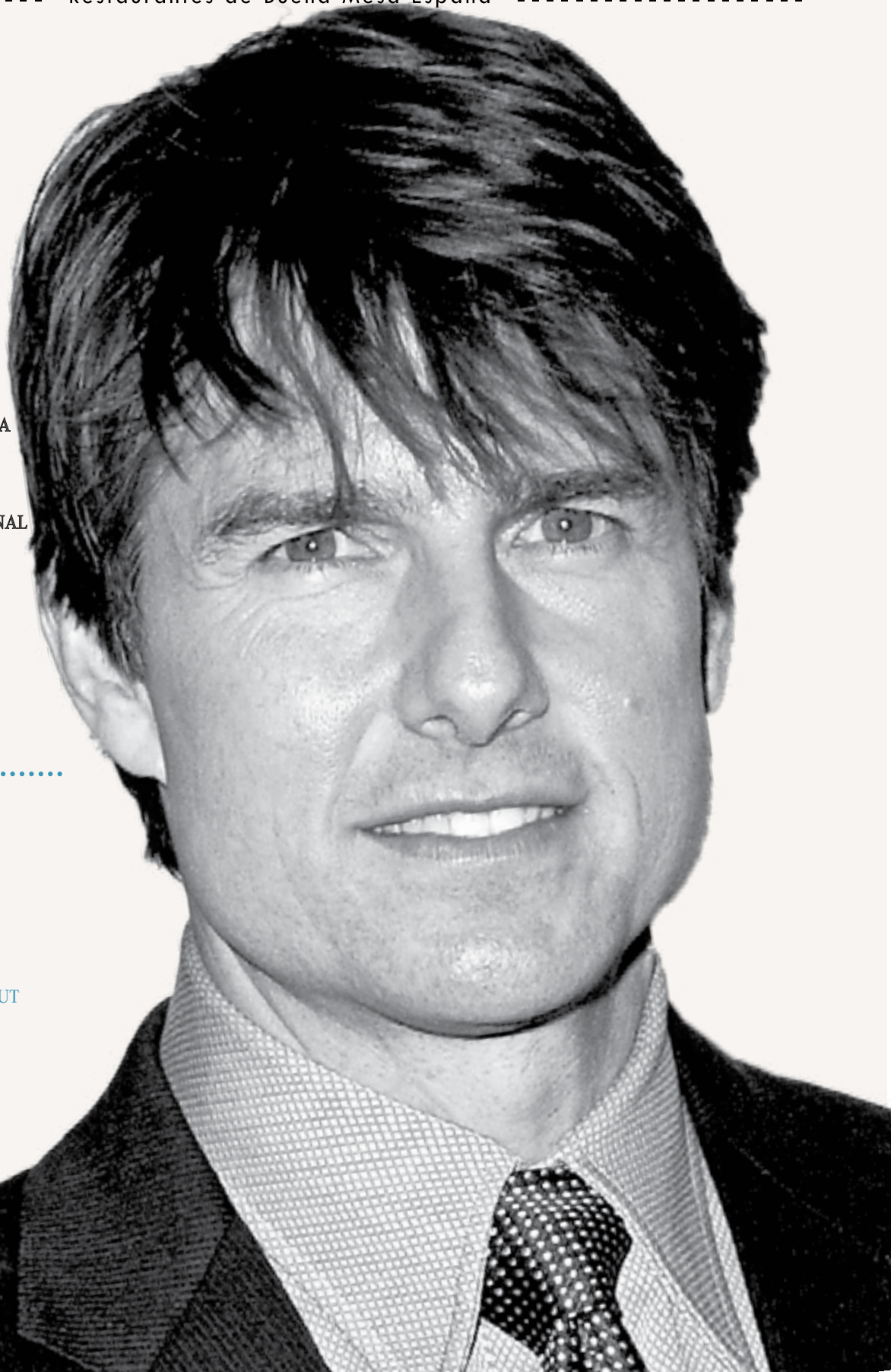
THE NORDIC FOOD LAB

BUENA MESA

RESTAURANTS GUIDE

PEDRO SUBIJANA

&+



LA TRADICIÓN DEL PLACER





DANIEL SORLUT
OSTRAS

MERCADO DE SAN MIGUEL | Puesto de Ostras N°67 | Plaza de San Miguel s/n | 28005 Madrid | Tel. 915 591 041

ostrasorlut.com

EDITORIAL



Querido MORROFINO:

El pasado mes de enero asumí el reto de presidir **Saborea España**, una plataforma nacional con vocación internacional para potenciar el turismo y la gastronomía, compuesta por la **Federación Española de Hostelería (FEHR)** para el ensalzamiento de la gastronomía, la **Asociación Española de Destinos** para la promoción de turismo sostenible y gastronómico, la **Organización Europea de Cocineros (Euro-Toques)**, **FACYRE** y **Paradores de Turismo**. Todos unidos con un mismo propósito: transformar el producto sostenible en lo más gastronómico, en una experiencia única, con sabores y aromas de alto valor nutricional.

Sabemos bien que los turistas ya no vienen solo a España en busca de sol y playa, hoy nos visitan también para saborear nuestra Gastronomía, el tesoro que tiene España. Por eso nuestros restaurantes familiares de **Buena Mesa**, los decanos de la restauración, son establecimientos para descubrir y conocer las maravillas que ponemos en nuestros platos, tradición y un excelente vino.

Nuestros camareros y recepcionistas son incansables a la hora de explicar y mostrar cuáles son las bondades de nuestras materias primas, elaboradas con la mejor tradición culinaria. Los **Restaurantes de Buena Mesa España**, somos y seguiremos siendo los más leales embajadores de todas y cada una de las más altas cocinas de nuestra rica gastronomía local. Nuestra tradición es un atributo diferencial de la **Marca España**, con un gran prestigio y reconocimiento tanto nacional como internacional. ¡Feliz Verano!

Adolfo Muñoz

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Dear MORROFINO,

Last January I assumed the challenge of presiding over **Tasting Spain**, a national platform with an international vocation to promote tourism and gastronomy, composed by the **Spanish Federation of Hospitality (FEHR)** for the promotion of gastronomy, the **Spanish Association of Destinations** for the promotion of sustainable and gastronomic tourism, the **European Organization of Chefs (Euro-Toques)**, **FACYRE** and **Paradores de Turismo**. All united with the same purpose: to transform the sustainable product into the most gastronomic and unique experience, with flavors and aromas of high nutritional value.

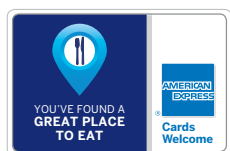
We know well that tourists no longer come to Spain only looking for sun and beach. Nowadays they also visit us to taste our gastronomy, the treasure that Spain has. That is why our **Buena Mesa** family restaurants, the deans of hostelry, are places to meet and discover the wonders that we put into our dishes, tradition and excellent wine.

Our waiters and receptionists are tireless when it comes to explaining and showing what are the benefits of our raw materials, prepared with the best culinary tradition. The **Restaurants of Buena Mesa Spain**, we are and we will continue being the most loyal ambassadors of each and every one of the highest kitchens of our rich local gastronomy. Our tradition is a differential attribute of the **Marca España**, with great prestige and recognition both nationally and internationally. Happy summer!

Adolfo Muñoz
President of Restaurantes de Buena Mesa España

AMERICAN EXPRESS SU TARJETA PARA RESTAURANTES YOUR CARD FOR RESTAURANTS

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



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

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



MORROFINO

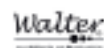
¿Por qué no de Otra Manera? Pedro Subijana	08	<i>Why not Otherwise? Pedro Subijana</i>
INSECTOS ¿Estamos Listos para Recibirlos?	10	<i>INSECTS Are We Ready to Receive Them?</i>
El Sabor de Verano Mar Romero	16	<i>The Taste of Summer Mar Romero</i>
Cuchillos Walter, al Filo de la Innovación	18	<i>Walter Knives, At the Edge of Innovation</i>
Ingredientes & Recetas TOMATE, Esencial de Verano	24	<i>Ingredients & Recipes TOMATO, Essential of Summer</i>
Vanitas Culinaria Vicente Huidobro	46	<i>Vanitas Culinary Vicente Huidobro</i>
Must Have	48	<i>Must Taste</i>
Las Tres Velocidades Diego Coquillat	50	<i>The Three Gears Diego Coquillat</i>
TOM CRUISE, Misión Más Imposible	52	<i>TOM CRUISE, Mission More Impossible</i>
Orgullo a Precio de Guerra Benito Alcaraz	58	<i>Pride at War Price 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**

Fotografía Portada Eamonn M. McCormack | Getty Images Publicity | Getty Images
Misión Imposible Fallout © Paramount Pictures International Limited | Fotografía Pedro Subijana © Juantxo Egaña

Colaboran | Sponsored by



¿Por qué no de otra manera?

Desde hace unos años a esta parte ha entrado una furia con lo asiático y la mal entendida fusión, que parece que quien no introduzca en su oferta Sushi, Sashimi, Maki, Tempura, etc, no es nadie. Y ¿eso es malo?

Pues no exactamente. Si no fuese, en primer lugar, porque en la mayoría de los casos no tienen ni idea de hacerlo y lo destrozan. En segundo lugar porque copiar y mal, no merece la pena. Y en tercer lugar porque no solo no aportan nada personal al plato sino que mancillan el buen nombre del mismo.

Ya en los años 70/80 unos cuantos locos, hicimos una campaña muy importante para despegarnos de la uniformidad que suponía hacer todos la cocina internacional, o más bien, francesa, y además mal hecha. Lo que suponía que, si cerrabas los ojos en una discoteca, no importaba en qué ciudad o país estuvieses, todo sonaba igual. Y si hacías lo mismo en los restaurantes, pasaba otro tanto, todo era sota, caballo y rey.

Buscamos hacer una cocina más personal, romper cánones, asumir riesgos y cambiar hacia una cocina más libre, más personal y con el toque del gusto del lugar de donde somos. Así fue bien. Se rejuveneció la cocina, nos hicimos más libres para practicarla y menos falsos a la hora de denominarla. Menos académicos también.

Mi frase más repetida era y es: ¿porqué no de otra manera?. Una vez sabido que tal o cual técnica o realización era necesariamente sujeto a “lo de toda la vida”, debíamos intentar buscar otras vías. Dedicándole tiempo y dinero para, de vez en cuando, conseguir triunfar en una de esas pruebas que algunos han terminado llamando “laboratorio”.

Con el tiempo y los congresos, la globalización y las plataformas de internet, ha llegado un

momento en que estamos llegando al inicio, de nuevo. ¿Por qué todos tienen que ser ahora innovadores y creativos y nadie va a quedar para hacer la cocina de toda la vida pero bien hecha? ¿Por qué se va a avergonzar nadie de hacer una cocina que le guste y sepa manejar en lugar de perderse en un laberinto del que no sabe ni porqué entró?

Terminamos por cerrar los ojos y comer en cualquier lugar del mundo y no saber distinguir dónde estamos. Los asiáticos venían en tromba en aquellos años a ver qué pasaba por estos mundos no panteístas, tomaban buena nota y se iban. Compraban productos de aquí y adoptaban recetas de aquí, pero las adaptaban a su cultura y a su cocina. Fueron inteligentes y, sabido es que en gran parte son muy buenos copiando y superando al copiado.

Aquí tampoco somos tontos, pero muchas veces hemos caído en la trampa de, en los lugares turísticos, adaptarnos de mala manera a los gustos de los extranjeros y terminando por hacer algo mal de lo suyo y olvidando lo bueno de lo nuestro. Como decía, terminamos por cerrar los ojos y sentir que estamos en un asiático malo.

Soy, como todos sabéis, de los que miro hacia adelante y gusto de intentar mejorar cada día. De los que nunca están satisfechos y siempre está dispuesto a aprender y a cambiar. Pero humildemente creo que no debemos dejarnos *asiatizar*. Antes bien proteger nuestra personalidad, la de nuestra tierra, nuestro país, nuestra ciudad, nuestro barrio y defender los productos y los productores de nuestro entorno. Sin que ello quiera decir que no podamos traer lo que sea, de donde sea, siempre que tengamos las garantías de calidad, servicio y precio que nuestro estilo exige.

Why not otherwise?

For some years now, there has been a fury with the Asian and the misunderstood fusion cuisine, which it seems that whoever does not introduce Sushi, Sashimi, Maki, Tempura, etc., is not anyone. And... is it bad?

Well, not exactly. If it was not, in the first place, because in most cases they have no idea what to do and they destroy it. Second because copy and wrong, it's not worth it. And in third place because not only do they not contribute anything personal to the dish, they also blemish the good name of it.

Already in the 70/80 a few crazy, we made a very important campaign to detach ourselves from the uniformity that supposed to make all international cuisine, or rather, French, and also poorly made. Which meant that, if you closed your eyes in a nightclub, it did not matter what city or country you were in, everything sounded the same. And if you did the same in restaurants, the same thing happened, everything was the same old story.

We seek to make a more personal kitchen, break canons, take risks and change towards a more personal and free kitchen, with the touch of the taste of where we are from. That was good. The kitchen was rejuvenated, we became more free to practice it and less false when it came to naming it. Being less academics too.

My most repeated phrase was and is: why not otherwise? Once we knew that this or that technique or realization was necessarily subject to "the same old story", we should try to find other ways. Dedicating time and money to, from time to time, succeed in one of those tests that some have ended up calling "laboratory".

With time and congresses, globalization and internet platforms, a time has come when we are reaching the beginning, again. Why all have to be innovative and creative now and nobody will be left to do the kitchen of a lifetime but well done? Why is anyone going to be embarrassed about

making a kitchen that he likes and knows how to manage instead of getting lost in a maze he does not know why he entered?

We end up closing our eyes and eating anywhere in the world and not knowing where we are. The Asians came in thunders in those years to see what happened in these non-pantheistic worlds, they took good note and left. They bought products here and adopted recipes here, but adapted them to their culture and cuisine. They were intelligent and, it is known, they are very good at copying and overcoming copying.

Here we are not stupid either, but many times we have fallen into the trap of, in tourist places, to adapt in a bad way to the tastes of foreigners and ending up doing something wrong of their own and forgetting the good things of ours. As I said, we ended up closing our eyes and feeling that we are in a bad Asian.

I am, as you all know, of those who look forward and enjoy trying to improve every day. Of those who are never satisfied and always willing to learn and change. But I humbly believe that we should not let ourselves be assimilated. Before protecting our personality, that of our land, our country, our city, our neighborhood and defend the products and producers of our environment. Without that means that we can not bring whatever, wherever, as long as we have the guarantees of quality, service and price that our style demands.



Pedro Subijana

THE NORDIC FOOD LAB

Seis Años de Investigación | Six Years of Research



INSECTOS | INSECTS

¿Estamos listos para recibirlos? | *Are we ready to receive them?*

Ya es posible comercializarlos y comprarlos en España como ingredientes o alimentos. La regulación de la Unión Europea se ha modificado para incluir los insectos en la lista de productos aprobados para su venta y consumo. La polémica está servida.

It is already possible to market and buy them in Spain as ingredients or food. The regulation of the European Union has been modified to include insects in the list of approved products for sale and consumption. The controversy is served.



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.

Para el año 2050, el planeta estará repleto de 9.000 millones de personas. En los países de ingresos bajos y medianos, la demanda de productos de origen animal está aumentando a medida que crecen las economías y los ingresos; en las próximas décadas, necesitaremos descubrir cómo producir suficiente proteína para miles de millones más de bocas. La harina de insectos también podría reemplazar algunos de los costosos ingredientes (por ejemplo la harina de pescado y la soja) que se suministran a los animales de granja, lo que puede reducir el coste de los productos ganaderos y liberar cultivos de piensos para el consumo humano.

Hasta hace muy poco a la mayoría de los occidentales nos parecía imposible pensar en comer pescado crudo. Hoy el sushi es una opción frecuente. El cuerpo de una gamba o quisquilla quizás no es tan distinto al de un saltamontes o un grillo. **Pensar en los insectos para alimentarse no es una idea novedosa: la Biblia menciona la entomofagia, como lo hacen los textos de la Antigua Grecia y Roma.** Sin embargo el consumo de insectos finalmente nunca prosperó en la Europa moderna, quizás por la llegada de la agricultura y la opinión de que los insectos eran principalmente plagas y que su consumo era primitivo. Sin embargo, la entomofagia sigue siendo común en algunas partes del mundo: al menos 2.000 millones de personas en todo el mundo comen insectos, según la FAO.

La publicación **“Sobre comer insectos: Historias, ensayos y recetas”** (por Josh Evans, Roberto Flore, Michael Bom Frøst y Nordic Food Lab, Phaidon), resultado de seis años de trabajo del **Nordic Food Lab** ha tenido un rol determinante en occidente a la hora de contemplar el consumo de estos alimentos. El **Nordic Food Lab** fue fundado en 2008 por los propietarios de Noma, **René Redzepi y Claus Meyer.**

By 2050, the planet will be filled with 9,000 million people. In low and middle income countries, the demand for products of animal origin is increasing as economies and incomes grow; In the coming decades, we will need to discover how to produce enough protein for billions more mouths. Insect meal could also replace some of the costly ingredients (such as fishmeal and soybeans) that are supplied to farm animals, which can reduce the cost of livestock products and release feed crops for human consumption.

*Until very recently, most Westerners thought it impossible to think of eating raw fish. Today sushi is a frequent option. The body of a prawn or shrimp is perhaps not so different from that of a grasshopper or cricket. **Thinking about insects for food is not a novel idea: the Bible mentions entomophagy, as do the texts of Ancient Greece and Rome.** Nevertheless the consumption of insects finally never prospered in the modern Europe, perhaps by the arrival of the agriculture and the opinion that the insects were mainly plagues and that their consumption was primitive. However, entomophagy is still common in some parts of the world: at least 2 billion people around the world eat insects, according to the FAO.*

*The publication **“On eating insects: Stories, essays and recipes”** (by Josh Evans, Roberto Flore, Michael Bom Frøst and Nordic Food Lab, Phaidon), the result of six years of work by **The Nordic Food Lab**, has had a determining role in the West, when contemplating the consumption of these foods. **The Nordic Food Lab** was founded in 2008 by the owners of Noma, **René Redzepi and Claus Meyer.***

La incorporación de estos alimentos, liberalizada hace pocos meses en la UE, parece irrevocable. Los primeros formatos occidentalizados nos llegan en forma de aperitivos o galletas elaborados con harina de grillo, o directamente harina de grillo de la marca californiana **Chirps**.

En España no nos quedamos atrás. **Carrefour** ha anunciado la comercialización de una nueva gama de alimentos elaborados con insectos, resaltando que este lanzamiento tiene como objetivo ofrecer a los consumidores los productos “más innovadores” e incorporar a su surtido alternativas de compra “sostenibles y respetuosas” con el medioambiente. En total, la compañía lanza diez artículos entre los que se encuentran barritas energéticas, snacks, aperitivos, pasta y granolas.

Pero no sólo la gran distribución se ha lanzado a los “nuevos alimentos”. El referente **Mercado de la Boquería** de Barcelona, cuenta con nuevos inquilinos: **Hormigas culonas, chapulines, gusanos de bambú, grillos gigantes, saltamontes...** Más de 25 tipos diferentes de insectos en forma de snacks, caramelos o licores. Se trata de **BCN Insects**, creado por la familia **Petràs**, los referentes históricos de la comercialización de setas. **Isaac Petràs** explica que 30 gramos de insectos tienen las mismas proteínas que un bistec de 400 gramos.

Precisamente es este alto valor proteico el que ha llevado a tres alicantinos a crear **InsectFit**, una empresa dedicada a hacer barritas energéticas proteicas y productos alimenticios con harina de grillo. **InsectFit** es una de las empresas que ha nacido de la lanzadera de empresas fundada por el dueño de **Mercadona, Juan Roig**. Las barritas tienen diferentes sabores: chocolate, chocolate con naranja y caramelo. El precio ronda los dos euros.

*The incorporation of these foods, liberalized a few months ago in the EU, seems irreversible. The first westernized formats come in the form of snacks or cookies made with cricket flour, or directly cricket flour from the Californian brand **Chirps**.*

*In Spain we are not left behind. **Carrefour** has announced the commercialization of a new range of foods made with insects, highlighting that this launch aims to offer consumers the “most innovative” products and incorporate “sustainable and environmentally friendly” purchase alternatives into their assortment. In total, the company launches ten items among which are energy bars, snacks, snacks, pasta and granolas.*

*But not only the large distribution has launched to the “new foods”. The reference **La Boquería** market of Barcelona, has new tenants: **culonas ants, grasshoppers, bamboo worms, giant crickets, grasshoppers...** More than 25 different types of insects in the form of snacks, candies or liquors. This is **BCN Insects**, created by the **Petràs** family, the historical referents of mushroom marketing. **Isaac Petràs** explains that 30 grams of insects have the same proteins as a 400 gram steak.*

*It is precisely this high protein value that has led to three Alicante people to create **InsectFit**, a company dedicated to making protein energy bars and food products with cricket flour. **InsectFit** is one of the companies that was born from the company shuttle founded by the owner of **Mercadona, Juan Roig**. The bars have different flavors: chocolate, chocolate with orange and caramel. The price is around two euros.*



Fotografías: Galletas de Chocolate de Proteínas de Grillo de Chirps, (superior izquierda), Piruleta de Grillo, de BCNInsects (superior derecha), Barritas de Harina de Grillo de InsectFit (medio izquierda), Chips de Harina de Grillo de Chirps (medio derecha), Caja de insectos variados de Insectéo en futurefoodshop.com (inferior izquierda), Galletas pimienta de Espelette y gusano de la harina (inferior derecha).

Pictures: Chirps Grillo Protein Chocolate Cookies, (upper left), Cricket Lollipop, from BCNInsects (top right), InsectFit Cricket Flour Sticks (middle left), Chirps Cricket Flour Chips (middle right), Insectéo's box of insects at futurefoodshop.com (bottom left), Espelette pepper biscuits and flour worm (bottom right).

El sabor del verano

El verano es sinónimo de playa, vacaciones, rutas en coche... ¡y fiestas gastronómicas! España no concibe una fiesta si no hay algo de comer. Es el tiempo en el que aumentan las horas para compartir con familia y amigos. Así que mi consejo es dieta mediterránea, largas sobremesas y alguna siesta que otra para hacer gala del mejor modo de vida.

Huerta, mar, montaña... Todo para sacar jugo a nuestros platos veraniegos y llenarlos de ricos productos o exquisiteces allá donde vayamos y sobre todo, porque en ningún otro lugar del mundo, se dan las circunstancias necesarias para conseguirlos: Del mar, los buenos percebes de la Costa de la Muerte que han crecido en las olas batidas por las olas; los langostinos de Sanlúcar, del Mar Menor, de Vinaroz o del Delta del Ebro, todos ellos únicos y de una calidad extraordinaria; la gamba blanca de Huelva y la roja de Almería, de Denia y de Palamós. Centollos, lubricantes y camarones de las Rías Baixas, y fabes, erizos y andaricas asturianos.

Entre los pescados, el atún de almadraba, las frituras y los espetos de Málaga, muy cerca de ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; la merluza de pincho de Bermeo, las anchoas de Santoña, el salmón de los ríos del Cantábrico y en Canarias, exclusivos como la vieja o el cherne para acompañar con las "papas arrugás", que expresan el clima y las tierras de estas islas, junto a la original forma de cocinarlas.

Carnes como el cordero segureño, el cabrito de Guadalajara, el cochinillo castellano o la perdiz roja de los Montes de Toledo. Salazones de Murcia, la joya gastronómica del Mediterráneo... Todo ello acompañado con panes como los de Cea, el candeal de Castilla, el hornazo de Salamanca o una buena

empanada gallega, regado con los aceites de cornicabra de los Montes de Toledo, empeltre del Bajo Aragón, hojiblanca de Antequera, el picual de la Sierra del Segura o el multivarietal de Baena. Aderezado con el azafrán de La Mancha, el pimentón de La Vera o los ajos de Chinchón y de las Pedroñeras. Y regado con los vinos de Rioja, Ribera del Duero, Somontano, Penedés, Jerez...

Y a cualquier hora del día, un producto único, exclusivo de la Península Ibérica, admirado por todos e irrepetible en su calidad: el jamón ibérico de bellota.

Disfrutar de cada uno de estos productos en su lugar de origen, no será difícil si hacemos parada y fonda en cada uno de los Restaurantes de Buena Mesa España, los defensores de la excelencia del producto local.

A esto habrá que añadir los paseos a la orilla del mar, el caminar descalzos sobre la hierba, las escapadas con los amigos, los mercadillos, las canciones del verano, los chiringuitos, los festivales de música, los fuegos artificiales de las fiestas del pueblo, el terraceo, los cines de verano... De vez en cuando, no está mal recordar que lo extraordinario está en las pequeñas cosas. ¡Feliz verano!

The taste of summer

Summer is synonymous with the beach, holidays, driving routes... and gastronomic festivals! Spain does not conceive a party if there is not something to eat. It is the time in which the hours increase to share with family and friends. So my advice is Mediterranean diet, long after-hours and some nap that another to show the best way of life.

Vegetable garden, sea, mountain... Everything to get juice to our summer dishes and fill them with delicious products or delicacies wherever we go and above all, because nowhere else in the world are there the necessary circumstances to achieve them: From the sea, good barnacles from the Costa de la Muerte that have grown on the waves beaten by the waves; prawns from Sanlúcar, Mar Menor, Vinaroz or Delta del Ebro, all unique and of extraordinary quality; the white prawn of Huelva and the red one of Almería, Denia and Palamós. Crabs, lubricantes and shrimp from the Rías Baixas, and fabes, hedgehogs and Asturian wallabies.

Among the fish, the almadraba tuna, the fritters and the espetos of Málaga, very close to being Intangible Cultural Heritage of Humanity; the hake of pincho de Bermeo, the anchovies of Santoña, the salmon of the Cantabrian and Canary Islands rivers, exclusive like the old one or the cherne to accompany with the "papas arrugás", that express the climate and the lands of these islands, next to the original way of cooking them.

Meats such as lamb segureño, the kid from Guadalajara, the piglet Castilian or the red partridge of the Montes de Toledo. Salazones from Murcia, the gastronomic jewel of the Mediterranean... All this accompanied by breads such as Cea, the Candéal de Castilla,

the Hornazo de Salamanca or a good Galician pie, watered with cornicabra oils from the Montes de Toledo, empeltre of Bajo Aragón, Hojiblanca de Antequera, Picual from Sierra del Segura or Baena multivarietal. Seasoned with saffron from La Mancha, paprika from La Vera or garlic from Chinchón and from Pedroñeras. And watered with the wines of Rioja, Ribera del Duero, Somontano, Penedes, Jerez...

And at any time of day, a unique product, exclusive to the Iberian Peninsula, admired by all and unrepeatable in its quality: the acorn-fed Iberian ham. **Enjoy each of these products in their place of origin, it will not be difficult if we stop and rest in each of the Buena Mesa Spain Restaurants, the defenders of local product excellence.**

To this we must add the walks to the seashore, the barefoot walking on the grass, the escapades with friends, the markets, the summer songs, the beach bars, the music festivals, the fireworks of the village festivities, the terracing, the summer cinemas... From time to time, it is not bad to remember that the extraordinary is in the little things. Happy summer!



Mar Romero

Walter, la evolución del corte profesional

Al Filo de la
Innovación

Cuchillos Walter, avalada por la tradición de Albacete, viene marcando, desde hace casi 50 años, un paso por delante en la excelencia que requiere el profesional.

Walter knives, endorsed by the tradition of Albacete, has been marking, for almost 50 years, a step ahead to find the excellence that professionals require.

[At the edge of innovation. Walter, the evolution of the professional court]

Walter

ALBACETE Made in Spain



ADHERENT + Black

C 0,6 Cr 14 Mo 0,5 V 0,15

3182

28 cm (10")



Walter ha apostado siempre por la innovación con una dedicación continua al I+D+I

TRADICIÓN DE ALBACETE CON ORÍGENES DE TECNOLOGÍA ALEMANA

Cuchillos Walter nace en **La Roda**, Albacete, hace casi 50 años, de la mano de un hijo de inmigrante que regresa de Alemania. A los conocimientos adquiridos allí, tanto en el trabajo de cuchillero como en el método productivo, sumó la enorme tradición cuchillera de la provincia de Albacete, puntera en España, dando lugar a la marca internacional de cuchillos Walter.

Al frente de la compañía, **Ricardo Recio**, sabedor de la constante evolución del mercado, ha apostado siempre por la innovación con una dedicación continua al I+D+I, superándose día a día y ofreciendo los mejores cuchillos y útiles a los profesionales de la hostelería y a los hogares de medio mundo.

No en vano, en las más prestigiosas cocinas, donde se requiere suprema precisión y prestaciones, está presente la manufactura de Walter, que posee la tecnología más puntera. Pioneros en la tecnología anti-microbiótica en España, Walter cuenta con una gama específica para el uso profesional como **Adherent+**, con tecnología anti-microbiótica y doble inyección, o el **Titanio Azul** que aporta ligereza y precisión.

TRADITION OF ALBACETE WITH ORIGINS OF GERMAN TECHNOLOGY

*Walter Knives was born in **La Roda**, Albacete, almost 50 years ago, by the hand of an immigrant son who returns from Germany. To the knowledge acquired there, both in the work of knife and in the productive method, added the enormous tradition knife of the province of Albacete, leading in Spain, giving rise to the international brand of knives Walter.*

*At the head of the company, **Ricardo Recio**, aware of the constant evolution of the market, has always opted for innovation with a continuous dedication to R + D + I, surpassing himself day by day and offering the best knives and tools to the professionals of the hospitality and homes around the world.*

*Not in vain, in the most prestigious kitchens, where supreme precision and performance is required, Walter's manufacturing is present, which has the most cutting-edge technology. Pioneers in anti-microbial technology in Spain, Walter has a specific range for professional use as **Adherent+**, with anti-microbial technology and double injection, or the **Blue Titanium** that provides lightness and precision.*

*Walter has always opted
for innovation with a continuous dedication to R+D+I*



Ricardo Recio



ADHERENT+: MÁXIMO CONTROL

Cuchillos Walter ha desarrollado una nueva tecnología de cinco etapas en el tratamiento térmico de la hoja, proporcionando al acero unas cualidades nunca antes vistas en el sector profesional.

Pero Walter no sólo es pionera en la innovación para la tenacidad, dureza y durabilidad de la hoja, sino también en el mango, incorporando ADHERENT+.

ADHERENT+ monta un mango de doble inyección, con un corazón fuerte y rígido que mantiene la hoja en la posición idónea de trabajo: fijando la hoja al mango de manera permanente. Además, proporciona una excelente estanqueidad entre la hoja y el mango, evitando cualquier tipo de abertura donde se puedan alojar gérmenes.

.....

ADHERENT +: MAXIMUM CONTROL

Walter Knives has developed a new technology of five stages in the thermal treatment of the blade, providing the steel qualities never before seen in the professional sector.

But Walter is not only a pioneer in innovation for the tenacity, hardness and durability of the blade, but also in the handle, incorporating ADHERENT+.

ADHERENT+ mounts a double injection handle, with a strong and rigid heart that keeps the blade in the ideal working position: fixing the blade to the handle permanently. In addition, it provides an excellent seal between the blade and the handle, avoiding any type of opening where germs can be lodged.

La cobertura exterior, fabricada con un nuevo material plástico desarrollado en exclusiva por Walter, proporciona un tacto suave y agradable. Una comodidad y adherencia que el profesional demanda para la seguridad de su trabajo diario. La dilatada experiencia y los consejos y demandas de los mejores profesionales, han dado como fruto un mango totalmente ergonómico y adaptable a cualquier mano.

EL ULTRALIGERO TITANIO AZUL

El preferido por los chefs, monta una hoja elaborada con molibdeno vanadio, recubierto de una capa de titanio en color azul. El titanio no es tóxico ni alérgico, evitando que los alimentos se oxiden.

El titanio es además muy resistente a la corrosión y a la abrasión, siendo muy fácil de limpiar porque es extremadamente deslizante. Los cuchillos elaborados con este material tienen un peso muy ligero proporcionando un corte muy preciso.

La hoja de titanio, 100% inoxidable, tiene una mayor resistencia a la corrosión y al desgaste confiriendo un altísimo grado de anti-adherencia. El mango está compuesto por acetal, un material que le dota de gran rigidez, tenacidad y una extraordinaria resistencia al desgaste.

Walter, en su clara vocación por el máximo nivel, elabora cuberterías personalizadas, tanto en la forma como en la marcación de las piezas, lo que le hace trabajar codo con codo con los restauradores más prestigiosos a nivel internacional, para brindar al comensal la más alta experiencia gastronómica.

The outer cover, made with a new plastic material developed exclusively by Walter, provides a soft and pleasant touch.

A comfort and adherence that the professional demands for the safety of his daily work. The extensive experience and the advice and demands of the best professionals, have resulted in a fully ergonomic handle and adaptable to any hand.

THE ULTRALIGHT BLUE TITANIUM

The preferred by the chefs, mounted a sheet made of molybdenum vanadium, coated with a layer of titanium in blue. Titanium is not toxic or allergic, preventing food from oxidizing.

Titanium is also very resistant to corrosion and abrasion, being very easy to clean because it is extremely slippery.

The knives made with this material have a very light weight providing a very precise cut.

The titanium sheet, 100% stainless, has a greater resistance to corrosion and wear, conferring a high degree of anti-adhesion.

The handle is composed of acetal, a material that gives it great rigidity, tenacity and extraordinary resistance to wear.

On the other hand, Walter, in his clear vocation for the highest level, elaborates personalized cutlery, both in the form and in the marking of the pieces, which makes him work side by side with the most prestigious restorers at the international level, to provide to the diner the highest gastronomic experience.

walter.es | walter-knives.com | Tel. 967 440 562





TOMATE | TOMATO

Tras cinco siglos presente en la gastronomía española,
hoy es estandarte de la dieta mediterránea e ingrediente esencial de verano.

*After five centuries present in Spanish gastronomy,
today is the standard of the Mediterranean diet and essential ingredient of summer.*

Sabor | Flavour

Presentan un ligero sabor ácido que se compensa con su particular sabor dulce.
They have a slight acid taste that is compensated with its particular sweet taste.

Estación | Season

Muy sensibles al frío, los de mejor calidad son los que se recolectan en los meses de verano.
Very sensitive to cold, the best quality are those that are collected in the summer months.

Preparación | Cooking Methods

Base del sofrito, pilar de la cocina de cuchara, crudo, asado, seco, en mermelada o en cremas.
Sofrito base, as pillar of the "spoon dishes", raw, roasted, dry, in jam or in creams.

Combinaciones | Flavour Affinities

Con casi con todo; aguacate, queso, pan, pasta, anchoa, cebolla, patata, pimiento, aceitunas...
With almost everything; avocado, cheese, bread, pasta, anchovy, onion, potato, pepper, olives ...

Maridaje | Pairing

En crudo, blancos semi-secos. Con salsas, mejor jóvenes o rosados. Guisado, mejor crianzas.
Raw, better semi-dry whites. As sauce, better young reds or rosé. If stewed, better aged wines.

En el mundo encontramos más de 20.000 variedades de tomates. Para clasificar los tomates, a grandes rasgos debemos tener en cuenta el color, el olor, el tamaño, si están llenos y carnosos o vacíos, y el predominio de la acidez o la dulzura.

Hay evidencias arqueológicas que demuestran que el tomatillo, una variedad ácida y de color verde de esta hortaliza, que aún se consume en México, fue usada como alimento desde épocas prehispánicas. Guisos, gazpachos, salmorejos o ensaladas. Crudo, frito, asado, cocido, seco. Los principales productores son Almería, Alicante, Murcia y también Canarias.

En la actualidad, el tomate es uno de los alimentos más populares en Europa, debido en parte a su versatilidad y su facilidad para combinarse bien con una amplia variedad de alimentos y de hierbas aromáticas.

In the world we find more than 20,000 varieties of tomatoes. To classify the tomatoes, roughly we must take into account the color, the smell, the size, if they are full and fleshy or empty, and the predominance of acidity or sweetness.

There is archaeological evidence that the tomatillo, an acid and green variety of this vegetable, which is still consumed in Mexico, was used as food since pre-Hispanic times. Stews, gazpachos, salmorejos or salads. Raw, fried, roasted, cooked, dry. The main producers are Almería, Alicante, Murcia and also the Canary Islands.

Currently, tomato is one of the most popular foods in Europe, due in part to its versatility and its ability to combine well with a wide variety of foods and aromatic herbs.



Bacalao con Tomate

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes: 500 gr de bacalao desalado, 1 kg de tomates rojos maduros, 1/2+1/8 de AOVE, sal y azúcar. **Elaboración:** Trocear los tomates y disponerlos en un recipiente para su cocción. Cuando se le ha restado la mayor parte del agua, dejamos enfriar y tamizamos para deshacernos del pellejo y semillas. A fuego muy lento procedemos a freír el tomate con el 1/8 de aceite de oliva virgen extra, sazonomos. El tiempo es muy relativo dependiendo de la intensidad del fuego. Al final añadiremos azúcar si resulta muy ácido a gusto. En el 1/2 l de AOVE y a temperatura muy baja, confitaremos el bacalao hasta que encontremos una textura tierna. Escurremos el bacalao y en una sartén lo mezclaremos con el tomate frito a baja temperatura para que se ligen los sabores.

.....

Cod with Tomato

Restaurant Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredients: 500 gr of desalted cod, 1 kg of ripe red tomatoes, 1/2 + 1/8 of EVOO, salt and sugar.

Procedure: Chop the tomatoes and arrange them in a container for cooking. When you have subtracted most of the water, let cool and sift to get rid of the skin and seeds. We proceed to fry the tomato, very slow fire, with the 1/8 of extra virgin olive oil, season. The time is very relative depending on the intensity of the fire. At the end we will add sugar if it is too acidic to taste. In 1/2l of extra virgin olive oil and at very low temperature, confit the cod until we find a tender texture. Drain the cod and in a pan mix it with the fried tomato at low temperature so that the flavors are linked.

.....





Gazpacho de Frutos Rojos

Restaurante Asador Concepción, Albacete.

Ingredientes: 2 kg de tomate natural, 1kg de cereza deshuesada, 20 gr de vinagre de jerez, 1 diente de ajo, 100 gr de pan (sin gluten), 200 ml de AOVE, c.s. sal. Frutos Rojos para la decoración. **Elaboración:** Trituramos el tomate con la cereza, la sal, el vinagre, el ajo y el pan. Vamos añadiendo el aceite poco a poco hasta conseguir la textura de consistencia deseada. Una vez la tenemos, lo pasamos por un colador tipo chino y lo guardamos en nevera al menos un par de horas para tener la temperatura que queremos para servir frío. Lo servimos en plato hondo previamente decorado con frutos rojos y una quenelle de helado de almendra o de cualquier otro sabor si se prefiere.

.....

Red Fruit Gazpacho

Restaurant Asador Concepción, Albacete.

Ingredients: 2 kg of natural tomato, 1 kg of boneless cherry, 20 g of sherry vinegar, 1 clove of garlic, 100 g of bread (without gluten), 200 ml of EVOO, salt. Red fruits for decoration. **Procedure:** We crush the tomato with the cherry, the salt, the vinegar, the garlic and the bread. We are adding the oil little by little until achieving the texture of desired consistency. Once we have it, we pass it through a Chinese type colander and store it in the refrigerator at least a couple of hours to have the temperature we want to serve cold. We serve it in a deep dish previously decorated with red fruits and a quenelle of almond ice cream or any other flavor if you prefer.

.....

Chipirones con Tomate Negro

Restaurante Arzak, San Sebastián.

Ingredientes (para 4 pax): Para el chipirón: 12 chipirones pequeños de anzuelo, pizca de perejil picado, 2 c.s. de aceite de oliva, sal y jengibre en polvo. Para el mojo de chipirón: 50gr de nueces (ya peladas), 20gr de jengibre pelado en trozo, 1 c.s. de zumo de lima, 20 hojas de menta, 30 gr de pan tostado, 10gr de cebollino, 15gr de brandy, sal y pimienta. Para la salsa de psyllium: 50gr de tomate seco, 2 gr de pimentón dulce, 100 gr de aceite de oliva, 3 gr de psyllium en polvo, zumo de un limón, sal y pimienta. Para el tomate negro: 2 tomates medianos, 250gr de salsa de tinta de

chipirón (*), 2 c.s. de aceite de oliva virgen, pizca de tomillo, sal, pimienta y azúcar. Para la silueta verde de chipirón: 1 manojo de perejil, 1 c.c. de aceite de oliva y sal. (*) Salsa de tinta de chipirón: 1 sepia 300 gr, 1 cebolla, 2 pimientos verdes, 1 diente de ajo, 1 tomate pequeño, 1/4dl aceite de oliva, 1/2 vaso de vino tinto, 2,5 L. agua, sal.

.....





Baby Squid with Black Tomato

Restaurant Arzak, Donostia.

Ingredients (4 servings): *For the baby squid:* 12 small cuttlefish with hook, a pinch of chopped parsley, 2 tablespoon of

olive oil, salt and ginger powder. **For the baby squid mojo:** 50gr of walnuts (already peeled), 20gr of peeled ginger in pieces, 1 c.s. of lime juice, 20 mint leaves, 30 g of toasted bread, 10 g of chives, 15 g of brandy, salt and pepper. **For psyllium sauce:** 50gr of dried tomato, 2 gr of sweet paprika, 100 gr of olive oil, 3 gr of psyllium powder, juice of a lemon, salt and pepper. **For the black tomato:** 2 medium tomatoes, 250gr of squid ink sauce*, 2 tablespoon of virgin olive oil, pinch of thyme, salt, pepper and sugar. **For the green silhouette of squid:** 1 bunch of parsley, 1 teaspoon of olive oil and salt. (*) Baby squid ink sauce: 1 sepia 300 gr, 1 onion, 2 green peppers, 1 clove of garlic, 1 small tomato, 1/4dl olive oil, 1/2 glass of red wine, 2,5 l water, salt.

Elaboración: Picar la cebolla, los pimientos y el ajo en juliana y rehogarlo todo con aceite. Por otro lado limpiar la sepia y separar la tinta. Cortar la carne en pedazos. Cuando esté la verdura, añadir la carne. Rehogarlo todo en conjunto durante 15 minutos. Incorporar el tomate cortado en pedazos y cocer hasta que apenas se deshaga, mojar con el vino y dejar reducir, añadir las tintas diluidas en agua. Mezclar todo bien y cubrir con agua. Dejar cocer unos 50 minutos a fuego medio. Separar toda la carne y triturar el resto. Colar y sazonar e utilizar solo la salsa. Guardar la carne para otros usos. **Para el chipirón:** Limpiar bien los chipirones en entero y separar los cuerpos. Guardar la tinta, aletas y tentáculos que utilizaremos para otros usos en otras elaboraciones. Hacer dos cortes paralelos en la parte cóncava (final) del chipirón. Sazonar y añadir una pizca de jengibre, perejil y el aceite. Reservar. **Para el mojo de chipirón:** Blanquear el jengibre en agua hirviendo un par de veces y enfriarlo en agua fría. Mezclar el conjunto de los ingrediente y triturarlo. Salpimentar. **Para la salsa de psyllium:** Cortar los tomates en trozos pequeños y mezclar con el resto de los ingredientes y salpimentar. **Para el tomate negro:** Pelar los tomates y cortarlos por la mitad. Colocarlos sobre una placa de horno y añadir una pizca de tomillo, azúcar y salpimentar. Finalmente incorporar el aceite de oliva e introducirlos al horno durante 4 horas a 140°C. Sacar la placa del horno y cubrir los tomates con la salsa caliente de salsa tinta de chipirón. Dejar reposar durante 3 horas y los tomates quedarán napados de color negro. **Para la silueta verde de chipirón:** Lícuar solamente las hojas de perejil y colarlas por una estameña. Añadir el aceite, sal y mezclarlo bien. Introducir en conjunto un spray. **Final y presentación:** Pasar los chipirones por la plancha por ambos lados. Sobre un lado del plato colocaremos la platilla de chipirón y la pintaremos con la ayuda del spray de perejil. Retirar la plantilla dejando la silueta del chipirón en el plato. Disponer en medio el tomate negro y a su lado los chipirones colocando sobre su base una poco de mojo. Finalizar el plato salseando con la salsa de psyllium.

Procedure: Chop the onion, peppers and garlic in julienne and sauté everything with oil. On the other hand clean the cuttlefish and separate the ink. Cut the meat into pieces. When the vegetable is, add the meat. Sauté everything together for 15 minutes. Incorporate the tomato cut into pieces and cook until it just melts, wet with the wine and let reduce, add the inks diluted in water. Mix everything well and cover with water. Leave to cook for about 50 minutes over medium heat. Separate all the meat and crush the rest. Strain and season and use only the sauce. Save the meat for other uses. **For the baby squid:** Clean the squid thoroughly and separate the bodies. Save the ink, fins and tentacles that we will use for other uses in other elaborations. Make two parallel cuts in the concave (final) part of the squid. Season and add a pinch of ginger, parsley and oil. Reserve. **For the baby squid mojo:** Blend the ginger in boiling water a couple of times and cool it in cold water. Mix the whole of the ingredients and crush it. Add salt and pepper. **For psyllium sauce:** Cut the tomatoes into small pieces and mix with the rest of the ingredients and season with salt and pepper. **For the black tomato:** Peel the tomatoes and cut them in half. Place them on a baking sheet and add a pinch of thyme, sugar and salt and pepper. Finally, add the olive oil and place it in the oven for 4 hours at 140°C. Remove the plate from the oven and cover the tomatoes with the hot dip sauce of baby squid. Let rest for 3 hours and the tomatoes will be nappé of black color. **For the green silhouette of squid:** Blend only the parsley leaves and strain them through a straw. Add the oil, salt and mix well. Introduce a spray as a whole. **To end and serve:** Pass the squid through the griddle on both sides. On one side of the plate we will place the baby squid and we will paint it with the help of the parsley spray. Remove the template leaving the silhouette of the squid on the plate. Arrange the black tomato in the middle and the squid at your side, placing a little mojo on its base. Finish the dish salting with the psyllium sauce.

UNA NUEVA ERA ACABA DE EMPEZAR

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Ultra Premium



edo
(*the gold essence*)

www.edo-oliveoil.com

Tartar de Tomate

Restaurante Rías de Galicia, Barcelona.
Chef: Ever Cubilla.

Ingredientes: 5 tomates largos, 1 yema de huevo, 15 gr aceite de oliva suave, 3,5 gr mostaza de Dijon sin granos, 3,5 gr salsa kétchup, 1 gr alcaparra, 1 gr txalota, 1 gr pepinillo, 1 gr anchoa, 3 gr salsa Perrins, Tabasco al gusto, 5 gr de salsa de soja, sal, 5 giros de pimienta, 2 gr de calvados y 5 gotas de Lea & Perrins.

Elaboración: Escaldamos y pelamos los tomates, retiramos las pepitas, picamos el tomate muy finito y dejamos escurrir con un colador, reservar. En un bol disponemos la yema de un huevo “mejor si es de gallineta joven, así evitaremos que el sabor de huevo no se note mucho”, y, con la ayuda de una varilla, vamos montando la yema junto con el aceite, añadimos la mostaza y el kétchup seguimos emulsionando manteniendo lo más estable posible, añadimos el pepinillo, la txalota, la anchoa y la alcaparra, seguimos integrando y agregamos el tabasco, la salsa de soja y el Perrins, salpimentamos a gusto y por último el chorrito de calvados, agregamos el tomate picado y removemos con una cuchara hasta que esté todo integrado, reservamos un par de minutos y servimos. Hay tomates en conservas de calidad que dan muy buenos resultados.



Tomato Tartar

Restaurant Rías de Galicia, Barcelona.
Chef: Ever Cubilla.

Ingredients: 5 long tomatoes, 1 egg yolk, 15 gr soft olive oil, 3.5 gr Dijon mustard without grains, 3.5 gr ketchup sauce, 1 gr caper, 1 gr txalota, 1 gr gherkin, 1 gr anchovy, 3 gr sauce Perrins, Tabasco to taste, 5 gr of soy sauce, salt, 5 turns of pepper, 2 gr of calvados and 5 drops of Lea & Perrins.

Procedure: Blanch and peel the tomatoes, remove the seeds, chop the very finite tomato and let drain with a sieve, reserve. In a bowl we have the yolk of an egg “better if it is a young redfish, this way we will avoid that the egg flavor is not noticeable”, and, with the help of a rod, we go assembling the yolk along with the oil, we add the mustard and ketchup keep emulsifying keeping as stable as possible, add the pickle, txalota, anchovy and caper, we continue to integrate and add the tabasco, soy sauce and Perrins, pepper to taste and finally the trickle of calvados, add the chopped tomato and stir with a spoon until everything is integrated, reserve a couple of minutes and serve. There are quality canned tomatoes that give very good results.







**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





Sopa Fría de Tomate Verde con Caballa Marinada

Restaurante La Noria, Náquera, Valencia. Chef: Javier Izquierdo.

Ingredientes (para 4 personas): 10 tomates verdes, aceite de oliva, vinagre, sal, pimienta, agar agar, agua de tomate, gelatina y caballa.

Elaboración: Cortar los tomates verdes en cuartos, triturar y dejar reposar la mezcla en una escurridora 24 horas, aliñar con aceite de oliva, sal, vinagre y pimienta. La caballa la fileteamos y marinamos con sal 15 minutos, lavar, quitar las espinas y cortar en dados de 1x1. Para el tembloroso de tomate subir el agua de tomate a 80 grados, añadir el agar agar, triturar, colar y cuajar el plato. Para el granizado de tomate levantar el agua de tomate, añadir la gelatina y congelar en una placa, pasar por la máquina de granizar.

Cold Green Tomato Soup with Marinade Mackerel

Restaurant La Noria, Náquera, Valencia. Chef: Javier Izquierdo.

Ingredients (four servings): 10 green tomatoes, olive oil, vinegar, salt, pepper, agar agar, tomato water, gelatin and mackerel.

Procedure: Cut the green tomatoes in quarters, crush and let the mixture rest in a 24-hour dripper, season with olive oil, salt, vinegar and pepper. The mackerel filleted and marinated with salt 15 minutes, wash, remove the spines and cut into 1x1 dice. For the trembling tomato raise the tomato water to 80 degrees, add the agar agar, crush, strain and set the plate. For the tomato granitate lift the tomato water, add the gelatin and freeze on a plate, go through the hail machine.

Presentación: En plato hondo, poner en el fondo el cuajado de agua con tomate, a continuación pondremos el agua de tomate verde, 3 dados de caballa marinada, el granizado de tomate, unos daditos de gelatina de tomate y piquillo y también unas médulas de tomate. Adornar con flores y hojas de albahaca.

.....

To serve: In a deep dish, put in the bottom the water setting with tomato, then put the green tomato water, 3 dice of marinated mackerel, the tomato granita, a few cubes of tomato and piquillo gelatin and also some tomato marrows. Garnish with flowers and basil leaves.

.....



Pisto Manchego, Huevo Poché y Crujiente de Jamón Ibérico

Restaurante Palacio de Cibeles, Madrid.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredientes (para 4 personas): 800 gr tomate maduro, 600 gr cebolla blanca, 600 gr

Pisto Manchego, Poached Egg and Crunchy of Iberian Ham

Restaurant Palacio de Cibeles, Madrid.

Chef: Adolfo Muñoz.

Ingredients (four servings): 800 gr ripe tomato, 600 gr white onion, 600 gr red

pimiento rojo, azúcar, 4 huevos pochados, 4 lonchas jamón ibérico, 8 pétalos, sal Maldon y AOVE. **Elaboración: Pisto:** Cortar el tomate, el pimentón rojo y la cebolla en jardinera (trozos cuadrados de unos 3 cm de grosor). Poner el tomate en un rondón durante 1/2 hora hasta que reduzca el líquido, añadir el pimiento y la cebolla y dejamos reducir durante 1 hora. Rectificamos sal y azúcar. Cuando las verduras están bien pochadas y no tienen líquido, las trituramos. **Huevo Poché:** En una taza ponemos en papel film haciendo un hueco donde pondremos primero el AOVE y después el huevo, cerramos haciendo un saquito y quitando el aire y hacemos un nudo dejando el huevo apretado. Cocer en agua hirviendo 6 min y abrir inmediatamente para que no se siga cociendo. **Crujiente de Jamón Ibérico:** Estirar sobre papel sulfurizado y hornear a 200°C durante 7:30 min. **Presentación:** Colocar el pisto sobre plato hondo o cuenco. Sobre el pisto, se pondrá el huevo poché recién hecho y el crujiente de jamón. El aceite de oliva virgen se termina en el plato, para que no pierda propiedades. Se añaden los pétalos y el tomillo fresco en último lugar.

pepper, sugar, 4 poached eggs, 4 slices Iberian ham, 8 petals, Maldon salt and EVOO.
Procedure: Pisto: *Cut the tomato, red paprika and onion in a garden basket (square pieces about 3 cm thick). Put the tomato in a rondón pot during 1/2 hour until it reduces the liquid, add the pepper and the onion and we let reduce during 1 hour. We rectify salt and sugar. When the vegetables are well poached and have no liquid, we crush them. Poached Egg:* *In a cup we put in paper film making a hole where we will put first the spawn and then the egg, we close making a bag and removing the air and we make a knot leaving the egg tight. Cook in boiling water for 6 minutes and open immediately so that it does not continue cooking. Crunchy Iberian Ham:* *Stretch on sulfurized paper and bake at 200°C for 7:30 min. To Serve:* *Place the ratatouille on a deep plate or bowl. On the ratatouille, the fresh poached egg and the crunchy ham will be placed. The virgin olive oil is finished in the dish, so that it does not lose properties. The petals and fresh thyme are added last.*

.....

Emulsión de Tomate, Percebe y Quisquilla

Restaurante Mesón de Pincelín, Almansa, Albacete.
Chef: Diego Blanco Moreno.
Ingredientes: Emulsión de Tomate: tomate, aceite, sal, jugo de percebe y jugo de quisquilla. **Anilla Crujiente:** fumet de marisco, tomate, harina, agua, sal y aceite de girasol.

.....

Tomato Emulsion, Barnacle and Shrimp

Restaurant Mesón de Pincelín, Almansa, Albacete.
Chef: Diego Blanco Moreno.
Ingredients: Tomato Emulsion: tomato, oil, salt, barnacle juice and shrimp juice. **Crispy Ring:** seafood fumet, tomato, flour, water, salt and sunflower oil.



.....

Elaboración: Emulsión de Tomate: En primer lugar pelamos y limpiamos los tomates trituramos con los jugos de cabeza y quisquilla y el agua de los percebes (en crudo y cocido). Añadir aceite poco a poco emulsionar y pasar por un colador.

En segundo paso cuecen las quisquillas y percebe, se pelan y reservamos las cabezas para extraer los jugos. **Anilla Crujiente:** En un fumet de pescado ir añadiendo tomate harina, agua, pizca de sal y aceite girasol. Mezclar con una varilla y una vez mezclado un molde rociamos la masa en la sartén para conseguir una forma de anillo.

En una sartén ir añadiendo la elaboración a una sartén antiadherente hasta que la masa quede crujiente.

Presentación: En un plato hondo pequeño, montamos del anillo sin tocar el fondo del plato, ya que en el fondo con una jarrita incorporaremos dichos jugos al plato.

Encima del anillo colocaremos la quisquilla y el percebe pelados alrededor de la tortilla formando un círculo.

.....

Ingredients: Tomato Emulsion: First of all, peel and clean the tomatoes with the juices of head and shrimp and the water of the barnacles (raw and cooked). Add oil little by little emulsify and pass through a sieve.

In the second step, the shrimps and barnacles cook, peel and reserve the heads to extract the juices. **Crispy Ring:** In a fish fumet add tomato flour, water, pinch of salt and sunflower oil.

Mix with a rod and once mixed a mold we spray the dough in the pan to get a ring shape. In a pan add the preparation to a nonstick skillet until that the dough is crispy.

To Serve: In a small deep plate, assemble the ring without touching the bottom of the plate, since in the bottom with a jar we will incorporate these juices to the plate. On top of the ring we will place the peeled shrimp and barnacle around the omelette forming a



Gazpacho Andaluz con Helado de Albahaca y Mango

Restaurante Almudaina, Córdoba.

Ingredientes: **Gazpacho:** 1 kg tomate pera, 1/2 diente ajo, 100 gr pimiento verde, 100 gr cebolla, 20 gr sal, 3 c.s. vinagre blanco, 5 c.s. AOVE. **Helado de Albahaca:** 50 ml nata, 20 ml leche, 1 yema huevo, 10 gr azúcar, 8 hojas albahaca fresca, ralladura de un limón y sal. **Elaboración:** **Gazpacho:** Triturar todos los ingredientes. Colar por el chino y reservar en frío. **Helado de Albahaca:** Emulsionar la leche con la albahaca y colar por el chino. Montar la nata con el huevo, añadir la leche y mezclar con la nata. Por último le rallamos el limón y añadimos sal. Congelamos y mezclamos en la heladera.

Andalusian Gazpacho with Basil and Mango Ice Cream

Restaurant Almudaina, Córdoba.

Ingredients: **Gazpacho:** 1 kg tomato pear, 1/2 clove garlic, 100 gr green pepper, 100 gr

onion, 20 gr salt, 3 tablespoon white vinegar, 5 tablespoon EVOO. **Basil Ice Cream:** 50 ml cream, 20 ml milk, 1 yolk egg, 10 gr sugar, 8 leaves fresh basil, grated lemon and salt. **Procedure:** **Gazpacho:** Grind all the ingredients. Strain through the Chinese and reserve in cold. **Basil Ice Cream:** Emulsify the milk with the basil and strain through the Chinese. To mount the cream with the egg, to add the milk and to mix with the cream. Finally we grate the lemon and add salt. We freeze and mix in the refrigerator.



Timbal Fresco de Tomates Rosamunda

Restaurante Mesón El Copo, Cádiz.

Chef: Manuel Moreno.

Ingredientes: **Gazpacho:** 2 tomates Rosamunda, salmón, ostras, crema de queso, brotes, pétalos, vainilla, AOVE y sal. **Elaboración:** Mezclamos en un bol el queso, las ostras, sal y una cucharada pequeña de vainilla. Todo muy bien mezclado, lo dejamos reposar y cogemos un molde y comenzamos a montar nuestro timbal. Primero una capa de tomates Rosamunda, luego salmón, crema de queso mezclada y repetimos el proceso. Finalizamos nuestro plato aportando una pizca de sal y aceite de oliva, decorando con brotes, salmón y pétalos.

Fresh timbale of Rosamunda tomatoes

Restaurant Mesón El Copo, Cádiz.

Chef: Manuel Moreno.

Ingredients: Gazpacho: 2 Rosamunda tomatoes, salmon, oysters, cream cheese, sprouts, petals, vanilla, EVOO and salt.

Procedure: Mix in a bowl the cheese, oysters, salt and a small spoonful of vanilla. All very well mixed, we let it rest and we take a mold and start to assemble our kettledrum. First a layer of Rosamunda tomatoes, then salmon, cream cheese mixed and we repeat the process. Finish our plate with a pinch of salt and olive oil, decorating with sprouts, salmon and petals.



Salmorejo Cordobés

Restaurante El Caballo Rojo, Córdoba.

Ingredientes (para 6 personas): 1 kg de pan de miga dura, 1/8 litro de AOVE, 1 kg de tomates maduros, 2 dientes de ajo, 3 ó 4 cucharadas de vinagre de vino, 2 huevos frescos, jamón serrano y sal al gusto.

Elaboración: Humedecemos el pan, lo cortamos en pedazos pequeños y lo unimos al resto de los ingredientes en un triturador (los tomates se habrán pelado previamente), donde deben permanecer 15 minutos hasta que se forme una crema. Le podemos añadir como guarnición jamón serrano y huevo duro.

Cordovan Salmorejo

Restaurant El Caballo Rojo, Córdoba,

Ingredients (six servings): 1 kg of hard crumb bread, 1/8 liter of EVOO, 1 kg of ripe tomatoes, 2 cloves of garlic, 3 or 4 slices of wine vinegar, 2 fresh eggs, ham and salt to taste. **Procedure:** Wet the bread, cut it into small pieces and add it to the rest of the ingredients in a grinder (the tomatoes will be peeled beforehand), where they should remain for 15 minutes until a cream forms. We can add as a side dish Serrano ham and hard boiled egg.

Bloody Olive

Ingredientes: 4 golpes salsa Maggie, 3 golpes salsa Perrins, 1 pizca generosa sal, 3 cl limón, 1 cl Ultra Premium AOVE ed'o en emulsión. **Elaboración:** Se remueve con 5 cl de vino fino Tio Pepe, 3 cl Fernet Branca, 10 cl zumo de tomate. Decorar con rama de romero o rodaja de jengibre.

.....

Ingredients: 4 strokes Maggie sauce, 3 strokes Perrins sauce, 1 pinch generous salt, 3 cl lemon, 1 cl ed'o Ultra Premium EVOO. **Procedure:** It is stirred with 5 cl of sherry fine wine Tio Pepe, 3 cl Fernet Branca, 10 cl tomato juice. Decorate with rosemary branch or slice of ginger.

Bartender:
Magel Monroy | @MaCocktail

.....





Hay un antes
y un después.
EGOChef es...
Ahora!

Vanitas culinaria

“Llaneza, Sancho, llaneza, que toda afectación es vana.”

Miguel de Cervantes, El Quijote.

El destrozante fenómeno de la fama ha irrumpido como un elefante en una cocina en La Cocina y no va a dejar ajo con cabeza.

Apretemos los dientes con los que comemos lo que nos cocinan los cocineros porque la cosa está calentita y no va a haber quien trague con los que se endiosen, con los que crean caminar sobre sopas con hondas ni con los que sean puro show. Noventa años atrás Vanity Fair publicaba las primeras y controvertidas fotos artísticas de Margaret Watkins sobre cocinas y sus utensilios, desde entonces se ha guisado mucho y hoy nos desayunamos cada día con cien mil refritos informativos sobre “mediáticos” chefs del Star System Gastró. Aquí hay tomate. El panorama es abrumador, todo lo relacionado con el comer está de moda y atrae la atención de la calle. La Gastronomía y la Restauración suben como el pan y la espuma. Hasta ahí contentos hemos de estar los ligados a la que consideramos probablemente la dedicación más agradable del mundo. La gastronomía es un sector económico en alza, potente, que suma muchos euros y también muchos héroes y tiene toda la pinta de ir para largo.

“Todo es vanidad y atrapar vientos.”

Eclesiastés.

Pero dicen que la fama, **vanitas vanitatis, per omnia vanitas**, es un veneno que flota en el ambiente como la respuesta en el viento y es absorbido, como caldo en el risotto, por quienes están crudos y recalentados, les impregna la piel y se mete en los huesos como huracán, ¡tracatrá! **Así que cuidadín**, que el sueño de los altos pucheros puede producir monstruos vanidosos y engreídos, chefs de la nada y la estulticia, paganinis de sí mismos, blufs de la culinaria y, lo rematadamente peor, chungos espejos en los que mirarse los jóvenes que engañados y deslumbrados empiezan queriendo ser famosillos antes que frailes devotos de su profesión y su clientela. De ello os guarden los dioses. Cocinerín, a tus fogones y tu restaurante, a la lucha, la formación y el sacrificio personal, que no se aprende a tocar el piano ni la batería en un día, aunque sean de cocina. Ya vendrán luego, si han de venir, porque se valga y se merezcan, las estrellas y los laureles, que la Miguelín no se conquista en un ratín y nada provoca peor vomitera que la indigestión del éxito.

Vanitas culinary

“Simplicity, Sancho, simplicity, that all affectation is vain.”

Miguel de Cervantes, Don Quixote.

The shattering phenomenon of fame has burst like a bull in a china shop in The Cusine and will break up everything in.

We better clench the teeth with which we eat what the cooks cook us because the thing is warm and there is not going to be anyone who swallows with those who deify, with those who believe they walk on soups with slings or with those who are pure show. Ninety years ago Vanity Fair published the first and controversial artistic photos of Margaret Watkins about kitchens and their utensils, since then she has stewed a lot and today we have breakfast every day with a hundred thousand informative rehashed about “mediatic” chefs of the Gastro Star System.

Something’s up. The panorama is overwhelming, everything related to eating is fashionable and attracts the attention of the street.

The Gastronomy and the Hostelry rise like bread and foam. Until we are happy we must be linked to what we consider probably the most pleasant dedication in the world. Gastronomy is a growing, powerful economic sector, which adds many euros and also many heroes and has all the signs of going for a long time.

“Everything is vanity and catching winds.”

Ecclesiastes.

*But they say that the fame, **vanitas vanitatis, per omnia vanitas**, is a poison that floats in the environment like the response in the wind and is absorbed, like broth in the risotto, by those who are raw and reheated, it impregnates the skin and get into the bones like a hurricane, **tracatrá!** **So watch out**, that the dream of the high pots can produce vain and conceited monsters, chefs of nothing and stupidity, paganinis of themselves, bluffs of the culinary and, what’s worse, crappy mirrors in which to look at young people deceived and dazzled they begin wanting to be famous before devoted friars of their profession and their clientele. **Want he gods keep us away from it. Cook, to your stove and your restaurant, to the fight, the training and the personal sacrifice, that you do not learn to play the piano or the drums in a day, even if they are cooking. They will come later, if they have to come, because they are worthy and deserve, the stars and the laurels, that the Miguelín is not conquered in a while and nothing causes worse vomiting than the indigestion of success.***



Fernando Huidobro

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

MUST HAVE



1. Gafas de Sol Delfina 120€ | 2. Kayak hinchable Tomahawk 1150€ | 3. Lancaster Sun Beauty Dry Oil 150 ml 24€ | 4. MARNYS® Vitamina a 30 ml 7,40€ | 5. Chaqueta microfibra transpirable y espalda Cool+ EGOCHÉF® Ottavio Convoy 51€ | 6. Recetas con Historia de Ángeles Díaz Simón 25€ | 7. Tocadiscos Portátil Crosley Cruiser 80€ | 8. Muuto Bandeja de Yoox 59€ | 9. Barbacoa Kamado Joe 550€ | 10. Reloj Stone Seqoya 36€ | 11. Blucher Mujer Terra anclas marino Abarca® 65€ | 12. Luceon Cinturón marinero 39€ | 13. Balad Lámpara de Tristan Lohner 79€ | 14. Set 2 vasos térmicos Bistro 35€ | 15. Pastrami curado y ahumado NYC Petra Mora 500g 22€ | 16. Gilda con boquerón Zubelzu 5€ | 17. Crema Guisantes Menta Casabella 500ml 4€ | 18. Juvé & Camps La Capella Gran Reserva Brut Nature 100% Xarel·lo 62€ | 19. Caviaroli Drops by Albert Adrià 20€ | 20. Filetes de anchoa CODESA® 7/10 piezas Serie Limitada 8€ | 21. Agua NUMEN (Toledo) 50ml 3€ | 22. Caviar PETROSSIAN Alverta President 30gr 138€ | 23. Ontañón Clarete 9€ | 24. Manomasa Chips manchego y aceitunas verdes Manomasa 3,5€ | 25. Pago de los Capellanes El Picón 2012 130€ | 26. Flor de Sal de Ibiza 12€ | 27. Cataniass Cudié 23€ | 28. Mostaza de Trufa Negra 100gr. A L'Olivier 9€ | 29. Pasta albesi con trufa Apennino Food 15€

MUST TASTE



1. Delfina sunglasses 120€ | 2. Tomahawk inflatable kayak 1150€ | 3. Lancaster Sun Beauty Dry Oil 150 ml 24€
 4. MARNYS® Vitamin at 30 ml 7.40€ | 5. Cool+ EGOCHÉF® breathable microfiber jacket and back Ottavio Convoy 51€
 6. Recetas con Historia by Ángeles Díaz Simón 25€ | 7. Crosley Cruiser Portable Record Player 80€ | 8. Muuto Yoox Tray 59€
 9. Kamado Joe barbecue 550€ | 10. Stone Seqoya watch 36€ | 11. Woman Blucher Terra anchor Abarca® 65€ | 12. Lucleon sailor belt 39€ | 13. Balad Lamp by Tristan Lohner 79€ | 14. Set 2 thermal glasses Bistro 35€ | 15. Pastrami cured and smoked NYC Petra Mora 500g 22€ | 16. Gilda with anchovy Zubezu 5€ | 17. Casabella Mint Peas Cream 500ml 4€
 18. Juvé & Camps La Capella Gran Reserva Brut Nature 100% Xarel-lo 62€ | 19. Caviaroli Drops by Albert Adrià 20€
 20. Anchovy fillets CODESA® 7/10 pieces Limited Series 8€ | 21. Water NUMEN (Toledo) 50ml 3€ | 22. Caviar PETROSSIAN Alverta President 30gr 138€ | 23. Ontañón Claret 9€ | 24. Manomasa Manchocho Chips and Manomasa Green Olives 3,5€ | 25. Pago de los Capellanes El Picón 2012 130€ | 26. Flower of Salt of Ibiza 12€
 27. Catànies Cudié 23€ | Albesi pasta with truffle Apennino Food 15€

Las tres velocidades

Posiblemente una de las preguntas que más me han repetido durante este último año es el grado de digitalización del sector de la hostelería en España, como si fuera algo exacto, único e indiscutible. Siempre me recuerda a aquella pregunta del nivel de inglés, donde la respuesta más manida era la de nivel medio, que era como no decir nada, pero la salvabas con cierta dignidad.

Es indudable que, durante estos últimos años, el sector ha tomado conciencia de que la gestión digital y las nuevas tecnologías ya son imprescindibles en la relación con sus clientes. En la mayoría de los casos, hoy la primera impresión es digital y ya sabemos que no hay una segunda oportunidad para una buena primera impresión, aunque esta sea virtual.

Pero si analizamos la evolución del proceso de transformación es donde encuentro las grandes diferencias en la forma y en el fondo, y es que la velocidad del proceso es muy diferente en los tres principales nichos del sector.

Por una parte, están los grandes grupos de restaurantes o franquicias, muy ligados al fast o casual food, donde la velocidad de implementación del cambio digital es alta, intensa y transversal, en muchos casos siguiendo las directrices de sus centrales americanas, donde la productividad y la gestión son KPI's obligatorias. Sin olvidar que

la digitalización es un factor que cotiza al alza en su capitalización y esto no se puede dejar al azar.

Por otra parte, están los chefs, las nuevas estrellas del rock, que cada vez encuentran más dificultades para diferenciarse por producto o servicio, y que empiezan a buscar en las nuevas tecnologías esas palancas que ya difícilmente encuentran en la investigación gastronómica tradicional donde el copia y pega está a la orden del día.

Y por último, los independientes. Esos pequeños bares y restaurantes que inundan todos los rincones del país con su cercanía, pero que en muchos casos por su falta de tiempo, recursos y un sistema de gestión profesional, se siguen haciendo la pregunta de todo esto de lo digital para qué sirve. Salvo honrosas excepciones como pudimos comprobar en la pasada entrega de los premios The Best Digital Restaurants 2018.

Por todo ello, no se puede hablar de un proceso de transformación digital en la industria de los restaurantes único y homogéneo, cada segmento, como sucede con otras muchas variables en el sector, ha elegido su velocidad en base a sus necesidades y a las exigencias de sus clientes. Lo que sí que parece claro es que todos le han dado al botón "Start".

The three gears

Possibly one of the questions that I have repeated the most during this last year is the digitization degree of the hostelry sector in Spain, as if it were something exact, unique and indisputable. It always reminds me of that question of the level of English, where the most hackneyed answer was the middle level, which was like saying nothing, but you saved it with a certain dignity.

Undoubtedly, in recent years, the sector has become aware that digital management and new technologies are already essential in the relationship with their customers. In most cases, today the first impression is digital and we already know that there is no second chance for a good first impression, even if it is virtual.

But if we analyze the evolution of the transformation process, it is where I find the great differences in form and substance, and that the speed of the process is very different in the three main niches of the sector.

On the one hand, there are large groups of restaurants or franchises, closely linked to fast or casual food, where the speed of implementation of digital change is high, intense and transversal, in many cases following the guidelines of its American plants, where productivity and management are mandatory KPIs. Without forgetting that digitization is a factor that is quoted upwards in its capitalization and this can not be left to chance.

On the other hand, there are the chefs, the new rock stars, who are increasingly finding it

difficult to differentiate themselves by product or service, and who are starting to look for new levers in new technologies that are hard to find in traditional gastronomic research where the copy and stick is the order of the day.

And finally, the independents. These small bars and restaurants that flood all corners of the country with their proximity, but in many cases because of their lack of time, resources and a professional management system, they are still asking the question of what digital is all for. Except honorable exceptions as we could verify in the last delivery of the prizes The Best Digital Restaurants 2018.

Therefore, we can not speak of a process of digital transformation in the single and homogeneous restaurant industry, each segment, as with many other variables in the sector, has chosen its speed based on its needs and the requirements of Your clients. What does seem clear is that everyone has given the "Start" button.



Diego Coquillat

DiegoCoquillat.com

TOM CRUISE

TIC



MISIÓN MÁS IMPOSIBLE

MISSION MORE IMPOSSIBLE



TOM
MISSION:

TOM C
MISSION: I

TM

TM

Se acaba de estrenar en los cines de toda España “Misión Imposible - Fallout”, la sexta entrega de la saga protagonizada por Tom Cruise. A lo largo de las dos últimas décadas, Tom Cruise ha producido, protagonizado y participado en las más asombrosas escenas de acción de las películas Misión: Imposible, un fenómeno cultural mundial que ha recaudado más de 2.800 millones de dólares, lo que la convierte en una de las sagas de más éxito de la historia del cine.



Según nos cuenta Cruise, Misión: Imposible-Fallout es una culminación de todas las películas precedentes de la serie. “En la película aparecerán personajes que vuelven del pasado y líneas argumentales que llegan a su conclusión”, afirma. “El libro del principio de la película, La Odisea fue elegido por un motivo muy específico. La travesía que mi personaje, Ethan Hunt, y su equipo, tienen que recorrer es una odisea que se inspira en esa historia y la refleja. Es una historia personal épica, en la que los personajes tienen una enorme implicación emocional.”

It was just released in theaters across Spain “Mission Impossible - Fallout”, the sixth installment in the series starring Tom Cruise. Over the past two decades, Tom Cruise has produced, starred and participated in the most amazing action scenes of the films Mission: Impossible, a global cultural phenomenon that has raised more than 2,800 million dollars, which makes it one of the most successful sagas in the history of cinema.

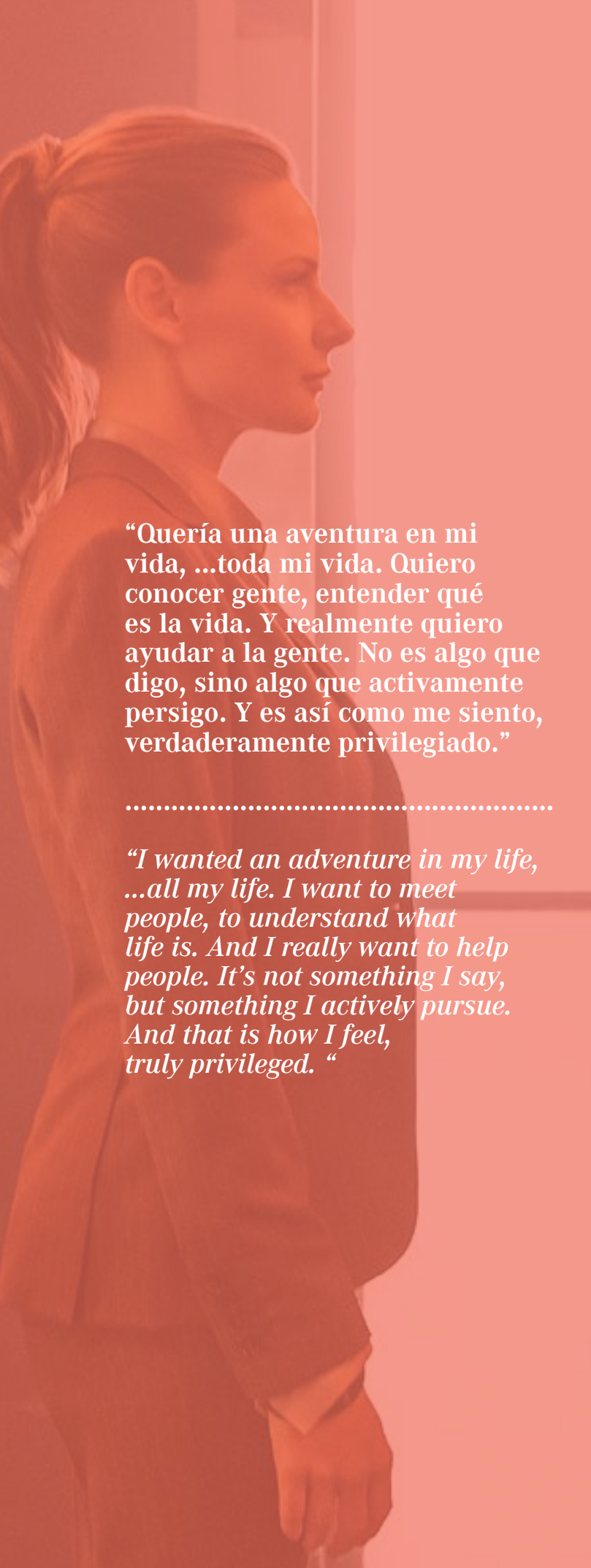


According to Cruise, Mission: Impossible-Fallout is a culmination of all the previous films of the series. “In the film will appear characters that return from the past and story lines that reach their conclusion,” he says. “The book from the beginning of the film, The Odyssey was chosen for a very specific reason. The journey that my character, Ethan Hunt, and his team have to travel is an odyssey that is inspired by that story and reflects it. It’s an epic personal story, in which the characters have enormous emotional involvement. “

“Me encantan los actores clásicos como Buster Keaton o Charlie Chaplin. Me he formado durante muchos años y lo que quiero realmente es llegar al público, colocarles en el borde del asiento, con miedo, con nervios, con todo lo que sea necesario para conseguirlo. Por supuesto que me entreno muchísimos meses para lograr hacer lo que hago.”



“I love classic actors like Buster Keaton or Charlie Chaplin. I have trained for many years and what I really want is to reach the public, place them on the edge of the seat, with fear, with nerves, with everything that is necessary to achieve it. Of course I train many months to achieve what I do. “



“Quería una aventura en mi vida, ...toda mi vida. Quiero conocer gente, entender qué es la vida. Y realmente quiero ayudar a la gente. No es algo que digo, sino algo que activamente persigo. Y es así como me siento, verdaderamente privilegiado.”

.....

“I wanted an adventure in my life, ...all my life. I want to meet people, to understand what life is. And I really want to help people. It’s not something I say, but something I actively pursue. And that is how I feel, truly privileged. “



En todas las películas de Misión Imposible, Cruise interpreta una escena de acción espectacular, inolvidable, en la que se juega la vida. En Misión: Imposible-Protocolo Fantasma fue la ascensión al Burj Khalifa de Dubai, el rascacielos más alto del mundo. En Misión: Imposible-Nación secreta, fue la escena en la que se colgaba de la puerta de un avión de transporte militar Airbus A400 Atlas durante el despegue. En esta nueva entrega, se cuelga de un helicóptero, atropella a una motorista y se rompe un tobillo saltando entre azoteas. Tom Cruise, famoso por rodar él mismo la mayoría de sus escenas de riesgo, cuenta que a pesar del dolor, tuvo que continuar la escena, pues era consciente de que no la iba a poder repetir y se iba a tener que tomar un largo descanso. Tras la escena, rodada hace 11 meses, Tom Cruise se sometió a una intensa rehabilitación y regresó a la filmación dos meses después.

“Necesitaba formación muy intensa en paracaidismo, porque la secuencia era muy técnica, y, si te digo la verdad, muy peligrosa.”

“Quería que el público tuviese la impresión de que estaba directamente allí, en medio de la acción”, nos dice Cruise. “En cuanto salí del C-17 empecé a dar volteretas de manera bastante violenta. Nunca estás seguro de lo que va a conseguir en cada toma. No es como si se usase una cámara normal en un ambiente controlado. No había nada bajo control, y creo que esta secuencia lo transmite perfectamente”.

La saga ‘Misión Imposible’, que nació de una serie de televisión de éxito en la cadena CBS a finales de los años 60, se ha convertido en la una de las franquicias de cine de acción más longeva de Hollywood.

In all the films of Mission: Impossible, Cruise plays a spectacular action scene, unforgettable, in which life is played. In Mission: Impossible-Ghost Protocol was the ascent to the Burj Khalifa of Dubai, the tallest skyscraper in the world. In Mission: Impossible-Secret Nation, it was the scene in which it was hung from the door of an Airbus A400 Atlas military transport plane during takeoff. In this new installment, she hangs from a helicopter, runs over a motorcyclist and breaks an ankle jumping between roofs. Tom Cruise, famous for shooting most of his risky scenes himself, says that despite the pain, he had to continue the scene, because he was aware that he would not be able to repeat it and he would have to take a long break. After the scene, shot 11 months ago, Tom Cruise underwent an intense rehabilitation and returned to the shoot two months later.

“I needed very intense training in skydiving, because the sequence was very technical, and, if I tell you the truth, very dangerous.”

“I wanted the audience to have the impression that I was directly there, in the middle of the action” Cruise tells us. “As soon as I left the C-17, I started doing somersaults quite violently. You’re never sure what you’re going to get in each shot. It is not as if a normal camera was used in a controlled environment. There was nothing under control, and I think this sequence transmits it perfectly”.

The ‘Mission Impossible’ saga, which was born out of a successful television series on the CBS network in the late 1960s, has become one of Hollywood’s longest running film franchises.

Orgullo a precio de guerra

Lo que vemos en el mundo dice mucho de nuestro interior, no hay forma de encontrar fuera lo que no llevamos dentro. Por un momento me planteo hacer una encuesta general preguntando: ¿usted se considera una mala persona?

No tengo claro cuántos de nosotros reconoceríamos que somos malas personas. Entonces... ¿por qué está el mundo lleno de malos hechos hacia los demás? ¿Quién los realiza, buena gente haciendo cosas malas? Nos planteamos la salud según su coste, la ayuda dependiendo de los beneficios que nos aporta, los entretenimientos hacia el secuestro de nuestras mentes, etc.

No estoy seguro de que seamos tan humanos como creemos, cada vez nos parecemos más a “ciber” con resquicios de corazón. Ya no somos humanos con hábitos robóticos, sino robots con trazas humanas. Estas palabras no son un ataque a nadie, son una pausa para la atención de nuestro propio interior.

La cuestión es que todo el mundo está conforme consigo mismo, mientras se esfuerza en cambiar a los demás. Lo que falla es el orgullo del resto. El mundo se encuentra al límite de “orgullos”, casi no queda espacio para reclamar lo orgullosos que estamos de ser hombre, mujer, niño, niña, mezcla, o lo que sea sin agredir al otro... perdón, pues, ya pedir que no agredamos, ¡es una agresión al derecho de agredir! Pura demencia de locos que no

reconocen su identidad, por eso el empeño en demostrar que somos algo. Pertenecemos a las generaciones que mejor adornan la intolerancia, rechazamos a los demás entre frases de motivación, de amor, de conciliación...

Lo comentaba al principio, el mundo es un reflejo de nuestro interior, hasta el cuerpo nos habla reaccionando a lo que vivimos. Somos la época de las alergias, de las intolerancias alimentarias, de la sensibilidad al no saber vivir.

Lo peor es nuestra poca gana de solucionar nada, porque cualquier cambio profundo pasaría por nosotros y destruiría nuestro orgullo. Por lo tanto, nuestro sentido de vivir se centra en curar síntomas. En secar el charco que produce la gotera, no en reparar la teja que permite que caiga agua continuamente. Os invito a un respiro en el secar charcos para que, con una buena copa de investigación interior, podamos descubrir lo que nos hace infelices.

Nuestra Felicidad no se encuentra en la guerra de sentirse orgulloso de lo “buen seca-charcos” que somos, sino en reparar la teja que inunda tu vida, esa que apenas te deja aire para respirar. ¡Feliz lo que toca!

Pride at war price

What we see in the world says a lot about our interior, there is no way to find out what we do not have inside. For a moment I think about doing a general survey asking: do you consider yourself a bad person?

I'm not clear how many of us would recognize that we are bad people. So... why is the world full of bad deeds towards others? Who makes them, good people doing bad things? We consider health according to its cost, the help depending on the benefits it brings, the entertainments towards the kidnapping of our minds, etc. I am not sure that we are as human as we believe, each time we are more like "cyber" with chinks of heart. We are no longer humans with robotic habits, but robots with human traces. These words are not an attack on anyone, they are a pause for the attention of our own interior.

The point is that everyone is happy with himself, while striving to change others. What fails is the pride of the rest. The world is at the limit of "prides", there is almost no room to claim how proud we are of being a man, woman, child, girl, mix, or whatever without attacking the other... sorry, then, asking do not attack, it is already an aggression to the right to attack! Pure dementia of crazy people who do not recognize their identity, that is why the determination to prove that we are something. We belong to the generations that best adorn intolerance,

we reject others between phrases of motivation, love, conciliation...

I commented at the beginning, the world is a reflection of our interior, even the body speaks to us reacting to what we live. We are the time of allergies, food intolerances, sensitivity to not knowing how to live. The worst is our unwillingness to solve anything, because any profound change would happen for us and destroy our pride. Therefore, our sense of living focuses on curing symptoms. In drying the puddle that produces the leak, not in repairing the tile that allows water to fall continuously. I invite you to take a break in drying puddles so that, with a good glass of inner research, we can discover what makes us unhappy.

Our happiness is not found in the war of being proud of the "good dry-puddles" that we are, but in repairing the tile that floods your life, the one that barely leaves you air to breathe. Happy what happens!



Benito Alcaraz

DejarHuella.org



Fundación Josep Carreras
CONTRA LA LEUCEMIA

| 30 Aniversario

30 años de lucha
#imparablescontralaleucemia
Entra ahora en www.imparables.org
y descúbrelo.

30 years fighting
#unstoppableagainstleukaemia
Find out more in www.imparables.org



Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide





RESERVA DE LA FAMILIA
GRAN RESERVA,
BRUT NATURE.

Albacete



ASADOR CONCEPCIÓN

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



RESTAURANTE PINCELÍN

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

Alicante



RESTAURANTE FRONTERA

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



RESTAURANTE BATISTE

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



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@restaurantejeda.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. 957 475 375
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[®]
cuchillería en **Ev**olución

La Roda | Albacete | Spain

Descubre algunas de las piezas que podemos crear en
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

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 [G.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 PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid



MESÓN DEL CID MADRID

Cocina castellana.

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

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

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

Tel. 971 721 074

Toni Gil, Jr.

Paseo Sagrega, 5 | 07012 Palma de Mallorca

Murcia



RESTAURANTE SANTIAGO

Cocina mediterránea.

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

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

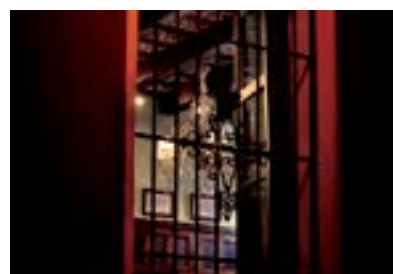
Cocina tradicional segoviana
con toques de innovación.

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

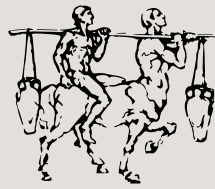


**Reserva por la puerta grande,
utiliza la App MORROFINO.**

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



EDICIÓN LIMITADA



ONTAÑÓN

Buena Mesa

De buena familia,
a la Buena Mesa



Asociación de Restaurantes
de Buena Mesa

PASIÓN POR LA VIÑA, PASIÓN POR EL VINO, PASIÓN POR EL ARTE.