

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

MAYO 2025

SANTIAGO DOMÍNGUEZ

UN CHEF CON MUSEO

SAN SEBASTIÁN

CAPÍTULO DE BUENA MESA 2025

AOVE

RECETAS DE BUENA MESA

BUENA MESA

GUÍA DE RESTAURANTES

ROMERO, ANSÓN,

ROCA, PAGÁN,

MORILLO,

&+

SANTIAGO DOMÍNGUEZ

A CHEF WITH A MUSEUM

SAN SEBASTIÁN

CHAPTER OF BUENA MESA 2025

EVOO

BUENA MESA RECIPES

BUENA MESA

RESTAURANTS GUIDE

ROMERO, ANSÓN,

ROCA, PAGÁN,

MORILLO,

&+

EDITORIAL



Estimados Asociados,

Desde la Junta Directiva queremos agradecer, una vez más, el compromiso, la pasión y la excelencia que cada uno de vosotros demuestra día a día en vuestras cocinas y salas. Formar parte de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España significa asumir una responsabilidad que va mucho más allá del buen hacer gastronómico: representamos lo mejor de la restauración española, y con ello, somos embajadores del sabor, la tradición, la innovación y la hospitalidad que caracterizan a nuestro país.

Se avecinan meses de gran actividad. El calendario está lleno de retos, oportunidades y eventos en los que nuestro sector volverá a demostrar su vitalidad, creatividad y capacidad de liderazgo. La temporada alta se aproxima y, con ella, la llegada de miles de visitantes que eligen España, entre otras cosas, por su rica oferta culinaria.

No podemos olvidar que la restauración es un pilar esencial en el equilibrio económico del turismo nacional. Nuestra labor tiene un impacto directo en la percepción que los viajeros tienen de nuestro país y, por tanto, en los resultados de uno de los sectores clave de la economía española. Cada plato, cada servicio, cada experiencia que ofrecemos contribuye a consolidar la reputación de España como destino gastronómico de referencia en el mundo.

Por ello, como restaurantes de Buena Mesa, asumimos con orgullo y determinación la gran responsabilidad que recae sobre nuestros hombros. Somos un ejemplo de profesionalismo, de respeto por el producto, de amor por la cultura culinaria y de compromiso con la excelencia. Sigamos trabajando juntos, con energía y entusiasmo, para mantener y elevar aún más los estándares que nos definen.

Contad con el apoyo de esta Junta Directiva en cada paso del camino. Unidos, seguiremos fortaleciendo el prestigio de nuestra asociación y del sector que tan dignamente representamos. Con afecto y gratitud,

La Junta Directiva
Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Dear Members,

On behalf of the Board of Directors, we would like to express our sincere gratitude once again for the commitment, passion, and excellence each of you demonstrates every day in your kitchens and dining rooms. Being part of the Buena Mesa Spain Restaurant Association means taking on a responsibility that goes far beyond culinary excellence: we represent the very best of Spanish hospitality, and with that, we are ambassadors of the flavor, tradition, innovation, and warmth that define our country.

The coming months promise to be full of activity. The calendar is packed with challenges, opportunities, and events in which our sector will once again showcase its vitality, creativity, and leadership. The high season is approaching, along with the arrival of thousands of visitors who choose Spain, among other reasons, for its rich culinary offerings.

We must not forget that the restaurant industry is a cornerstone of the national tourism economy. Our work has a direct impact on the perception travelers have of our country and, consequently, on the results of one of the key sectors of the Spanish economy. Every dish, every service, every experience we offer helps reinforce Spain's reputation as a world-renowned gastronomic destination.

Therefore, as Buena Mesa restaurants, we proudly and determinedly embrace the great responsibility placed upon our shoulders. We are a model of professionalism, respect for quality ingredients, love for culinary culture, and a commitment to excellence. Let us continue working together with energy and enthusiasm to uphold and elevate the standards that define us.

You can count on the full support of this Board of Directors every step of the way. United, we will continue to strengthen the prestige of our association and of the sector we so proudly represent.

With affection and gratitude,

*The Board of Directors
Buena Mesa Spain Restaurant Association*

La Tarjeta para restaurantes The Card for restaurants

AMERICAN EXPRESS



Busca el distintivo de American Express
en la puerta del restaurante.

Look for the American Express decal
on the door of the restaurant.



DON'T *live life* **WITHOUT IT™**

MORROFINO

Restaurantes tradicionales en Madrid Rafael Ansón	06	<i>Traditional restaurants in Madrid Rafael Ansón</i>
SAN SEBASTIÁN LI Capítulo Familiar	08	<i>SAN SEBASTIÁN LI Family Chapter</i>
Los Gustos Gastronómicos de Francisco y otros Papas Mar Romero	16	<i>The Culinary Tastes of Francis and Other Popes Mar Romero</i>
La Armonía perfecta en el Servicio Nuria Nicolau	28	<i>Perfect Harmony in Service Nuria Nicolau</i>
Ingredientes & Recetas AOVE	30	<i>Ingredients & Recipes EVOO</i>
Ingeniería de Procesos Manel Morillo	42	<i>Process Engineering Manel Morillo</i>
MUST HAVE	44	<i>MUST TASTE</i>
Torrijas Tomás M. Pagán	46	<i>Torrijas Tomás M. Pagán</i>
SANTIAGO DOMÍNGUEZ Nuevo Museo en Vadocondes (Burgos)	48	<i>SANTIAGO DOMÍNGUEZ New Museum in Vadocondes (Burgos)</i>
Saber o No Saber. Un Juego de Palabras. Lorenzo Roca	58	<i>To Know or Not to Know. A Play on Words. Lorenzo Roca</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**
Agradecemos fotografías y homenaje a Santiago Domínguez: Marivi Plaza Santibañez y Mar Romero.

Colaboran | Sponsored by



Restaurantes tradicionales en Madrid

Dentro del **extraordinario escenario gastronómico de Madrid** (con propuestas de autor, de tapeo, de cocina internacional, de producto y otras muchas), siempre tendrán un lugar destacado los **restaurantes tradicionales y familiares**, aquellos que nos sigue encantando ir a visitar para disfrutar de sus míticas recetas, de su buen hacer y de su ambiente acogedor.

Los **restaurantes de buena mesa** son establecimientos familiares, algunos con la tercera o cuarta generación a su cargo, con una amplia trayectoria dentro de la hostelería y que gozan de un gran reconocimiento por la calidad de su cocina y de su servicio.

Hoy quiero referirme, en especial, a los que hay en Madrid, donde **destacan nombres propios de profesionales** que llevan años haciendo grandes aportaciones a la gastronomía de la capital, al frente de restaurantes con una larga trayectoria.

Si hablamos, por ejemplo de **Portonovo**, es un auténtico rincón de Galicia en Madrid. Fundado en 1968 por José y María Jesús Limeres, hoy son sus hijos los que están al frente. Es un buen sitio para probar la caldeirada de raya o la lamprea al estilo Arbo en temporada.

Hablar de **Casa Lucio**, es hacerlo de una auténtica institución en la capital. Lucio Blázquez es uno de los personajes madrileños más populares (y no solo de la hostelería). Sus tres hijos han tomado el testigo de este emblemático local, famoso por sus huevos rotos con patatas.

La Trainera es otro establecimiento que forma parte de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa. Nació en el año 1966, de la mano de Miguel García Gómez, y también hoy son sus hijos, Juan Miguel y Rosa, quienes

siguen sus pasos. Aquí la especialidad son los pescados y mariscos.

La misma familia está al frente de **Los Remos**, en la localidad de Aravaca. Aquí hacen una cocina mediterránea, con platos como el arroz con bogavante, la sartén de almejas de Carril, las delicias de merluza salteadas con gambas o el chuletón de vaca.

Para disfrutar de la cocina andaluza y de sus frituras de pescado (acedías, calamares, cazón en adobo, puntillitas...), un buen lugar es **El Espigón**, con sedes en el centro de Madrid y en Sevilla.

Amparito Roca estuvo emplazado primero en Guadalajara, y ya lleva años en el barrio de Salamanca. El nombre le viene del famoso pasodoble que protagoniza las fiestas de Atienza, el pueblo natal de su propietario y chef, Jesús Velasco.

Y termino con **El Picachuelo**, que abrió sus puertas hace cuatro décadas en El Berrueco, de la mano del gallego José Domínguez. En El Picachuelo se pueden probar platos de la cocina tradicional española, acompañados de unas maravillosas vistas.

Traditional restaurants in Madrid

Within Madrid's **extraordinary gastronomic scene—featuring signature cuisine**, tapas, international flavors, product-driven cooking, and much **more—traditional family-run restaurants** will always hold a special place. These are the kind of places we still love to visit to enjoy their legendary recipes, expert craftsmanship, and welcoming atmosphere.

“Buena Mesa” restaurants are family establishments, some now run by the third or fourth generation, with long-standing careers in hospitality and a strong reputation for the quality of both their cuisine and their service.

Today, I want to focus particularly on those found in Madrid, where several **well-known professionals** have made significant contributions to the city's culinary landscape, leading restaurants with decades of history.

Take **Portonovo**, for example—an authentic corner of Galicia in Madrid. Founded in 1968 by José and María Jesús Limeres, it is now run by their children. It's a great place to try “caldeirada de raya” (ray stew) or, in season, “lamprea al estilo Arbo” (lamprey prepared in the Arbo style).

Speaking of **Casa Lucio** is to speak of a true institution in the capital. Lucio Blázquez is one of the most beloved figures in Madrid—not just in hospitality. His three children have taken the reins of this iconic spot, famous for its “huevos rotos con patatas” (broken eggs with potatoes).

La Trainera is another member of the Buena Mesa Restaurant Association. It was established in 1966 by Miguel García Gómez, and today it is run by his children, Juan Miguel and Rosa. Here, the specialty is fish and seafood.

The same family also runs **Los Remos**, located in Aravaca. They offer Mediterranean cuisine with dishes such as rice with lobster, sautéed

Carril clams, hake delights with shrimp, and beef ribeye steak.

To enjoy Andalusian cuisine and its famous fried fish (such as acedías, squid, marinated dogfish, puntillitas...), a great option is **El Espigón**, with locations in both central Madrid and Seville.

Amparito Roca was originally located in Guadalajara and has now been in Madrid's Salamanca district for several years. The restaurant is named after the famous pasodoble that is central to the festivities in Atienza, the hometown of its owner and chef, Jesús Velasco.

Finally, I'll end with **El Picachuelo**, which opened its doors four decades ago in El Berrueco, founded by Galician José Domínguez. At El Picachuelo, you can enjoy traditional Spanish cuisine along with stunning views.



Rafael Ansón

Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía

RESTAURANTES DE BUENA MESA | BUENA MESA RESTAURANTS



SAN SEBASTIÁN

LI Capítulo Familiar | LI *Family Chapter*

San Sebastián acogió el pasado marzo, el 51^º congreso anual de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España, la primera agrupación nacional de restaurantes, fundada en 1974.

Last March, San Sebastián hosted the 51st annual congress of the Spain Good Food Restaurant Association, the first national restaurant association, founded in 1974.







“Familia, Tradición y Buen Hacer” es el espíritu que define a los Restaurantes Buena Mesa, dedicados a impulsar la cocina española y los valores más elevados de su oficio. Estos locales, gestionados por familias con una sólida herencia en la restauración, se han convertido en referentes en sus respectivas provincias. Muchos están liderados por la tercera o incluso cuarta generación, que trabaja con dedicación para preservar y renovar lo mejor de la tradición gastronómica. Cada año, los integrantes de Buena Mesa celebran su encuentro anual en una ciudad distinta del país. En 2025, San Sebastián ha tenido el honor de acoger el evento, brindando una cálida bienvenida y una programación repleta de actividades, actos oficiales y propuestas culturales.

.....

“Family, Tradition, and Craftsmanship” is the spirit that defines the Buena Mesa Restaurants, devoted to promoting Spanish cuisine and the highest values of their profession. These establishments, run by families with a strong legacy in hospitality, have become benchmarks in their respective provinces. Many are led by the third or even fourth generation, who work with dedication to preserve and renew the best of culinary tradition. Each year, the members of Buena Mesa hold their annual gathering in a different city across the country. In 2025, San Sebastián had the honor of hosting the event, offering a warm welcome and a program full of activities, official events, and cultural experiences.

QUINCUAGÉSIMO PRIMER CONGRESO

El Restaurante Aratz, de los hermanos Iker y Xabier Zabaleta, con una trayectoria de más de 25 años ha sido el magnífico anfitrión de este inolvidable Capítulo con gran éxito de asistencia, donde los asociados han podido descubrir el gran patrimonio cultural, histórico, natural y gastronómico de la Bella Enso. Entre los miembros de esta Asociación se encuentran propietarios y chefs de restaurantes con soles Repsol, Premios Nacionales de Gastronomía y estrellas Michelin.

VISITAS INSTITUCIONALES

El 51º Capítulo Familiar de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa se celebró en San Sebastián del 9 al 11 de marzo de 2025, con un completo programa que combinó asamblea, visitas culturales e institucionales y experiencias gastronómicas de primer nivel. El domingo se dio la bienvenida a los participantes en el emblemático Hotel de Londres y de Inglaterra, con una Asamblea General Ordinaria y un cóctel de recepción en el restaurante La Perla, donde se resaltó la gastronomía local y se oficializó la bienvenida por parte de autoridades de Gipuzkoa. Se nombraron a los nuevos miembros: Cepas (Algeciras, Cádiz), El Espigón (Madrid) y Zinco Zentido (Talavera de la Reina, Toledo). El lunes, los actos comenzaron con una misa en la iglesia Santa María, seguida de una recepción institucional con el alcalde Eneko Goia en el Ayuntamiento. Luego, una comida en la Sociedad Gastronómica donostiarra sirvió como muestra de la cocina vasca, preparada por los reconocidos chefs Iker y Xabier Zabaleta junto a Elena Arzak. La jornada concluyó con una visita a la sidrería Urdiain de Usurbil, donde se disfrutó del ambiente tradicional vasco y su cocina típica. El martes, los asistentes realizaron una excursión a Getaria, un pintoresco pueblo costero con profunda tradición marinera, donde también visitaron la bodega de txakolí "Ameztoi" para conocer de cerca la elaboración de este vino típico. La jornada culminó con una cena de gala en el prestigioso restaurante Mirador de Ulía, reconocido por su cocina innovadora y liderado por el chef Rubén Trincado. Este encuentro puso de manifiesto el equilibrio entre la tradición culinaria vasca y la innovación, consolidando el Capítulo Familiar como un evento de alto nivel gastronómico, cultural e institucional.

FIFTY-FIRST ANNUAL CONGRESS

The Aratz restaurant, run by brothers Iker and Xabier Zabaleta and boasting a track record of over 25 years, was the magnificent host of this unforgettable Chapter, which was a great success in terms of attendance. Members had the opportunity to discover the rich cultural, historical, natural, and gastronomic heritage of the "Bella Easo" (San Sebastián). Among the members of this Association are owners and chefs from restaurants awarded Repsol Suns, National Gastronomy Prizes, and Michelin Stars.

INSTITUTIONAL VISITS

The 51st Family Chapter of the Association of Fine Dining Restaurants was held in San Sebastián from March 9 to 11, 2025, featuring a comprehensive program that combined a general assembly, cultural and institutional visits, and top-tier gastronomic experiences. On Sunday, participants were welcomed at the iconic Hotel de Londres y de Inglaterra with a General Assembly and a welcome cocktail at La Perla restaurant, where local cuisine was showcased, and regional authorities from Gipuzkoa formally welcomed attendees. New members were also inducted: Cepas (Algeciras, Cádiz), El Espigón (Madrid), and Zinco Zentido (Talavera de la Reina, Toledo).

On Monday, activities began with a mass at the Santa María church, followed by an official reception with Mayor Eneko Goia at City Hall. Lunch took place at a traditional Donostian gastronomic society, featuring a menu prepared by renowned chefs Iker and Xabier Zabaleta and Elena Arzak. The day concluded with a visit to Urdiain cider house in Usurbil, where participants enjoyed authentic Basque cuisine in a traditional setting.

On Tuesday, attendees embarked on an excursion to Getaria, a charming coastal village with a strong seafaring heritage. They visited the Ameztoi txakoli winery to learn firsthand about the production of this unique Basque wine. The Chapter closed with a gala dinner at the prestigious Mirador de Ulía restaurant, famed for its innovative cuisine under the leadership of chef Rubén Trincado. This event highlighted the perfect balance between Basque culinary tradition and modern creativity, establishing the Family Chapter as a premier gastronomic, cultural, and institutional gathering.







Los Gustos Gastronómicos de Francisco y otros Papas

Quizás, el primer acontecimiento culinario de la cristiandad fuera el menú de la última Cena. Desde entonces, los secretos de la cocina del Vaticano han generado cierta curiosidad. A lo largo de la historia en sus fogones se han inventado desde la cocción al baño María hasta diferentes salsas como la carmelita o la salsa verde, también llamada “vaticana”. Se han descubierto auténticos bocatto di cardenalli que han llegado a nuestros días, como los huevos benedictinos, al gusto de Benedicto XI, la langosta con trufa blanca, habitual en las coronaciones del Renacimiento, o la mousse de faisán a la salsa chaud-froid, plato preferido de Pío VI; el flan de naranja y calabaza, era el dulce preferido de Juan XXIII.

De los tres últimos papas, es sabido que Juan Pablo II no fue un papa sibarita ni un gran gourmet, pero le gustaba comer, valoraba la cantidad de comida en la mesa y los platos guisados, calóricos y tradicionales, especialmente de la cocina polaca, que nunca abandonó, y de la italiana, que se acostumbró con el tiempo a valorar. Las verduras no le gustaban especialmente y la pasta bien condimentada llegó a encantarle y entre sus caprichos culinarios estaban los pasteles, la mermelada de pétalos de rosa y la tarta de manzana típica polaca. El acto de comer parecía para él una excusa para conversar. A la hora de los postres le encantaba contar chistes que representaba, ya que había sido actor, según comenta Kluger, su amigo personal, que durante veintisiete años compartió su mesa en más de cien ocasiones.

La madre de Benedicto XVI fue cocinera, por lo que estaba acostumbrado a comer bien, sin embargo no apreciaba la sofisticación en las elaboraciones, apenas tomaba los tradicionales embutidos alemanes y consumía muy poca carne, tampoco era un gran amante de las verduras, no le gustaban las pastas y tomaba pocos lácteos y

fritos. Su debilidad eran los postres y los helados, la receta imprescindible siempre en su mesa era el apfelstrudel, tarta de manzana que merendaba con frecuencia. En sus visitas por España, en la última ocasión se alojó en El Rincón de Pepe en Murcia y degustó las deliciosas verduras de la zona y le entusiasmó la leche frita flambeada con helado de turrón. Era prácticamente abstemio.

Lejos del lujo, Francisco eligió siempre lo sencillo. Sus platos preferidos eran argentinos, esos que remiten a los almuerzos de familia y a los sabores de barrio que nunca se olvidan. Jorge Mario Bergoglio prefería los platos caseros que lo transportaban a su infancia en Flores. Su relación con la comida era íntima y humilde, como todo en su vida pastoral.

Entre sus mayores debilidades estaban los alfajores de hojaldre, especialmente los de la tradicional marca El Nazareno. Tanto era su amor por esos dulces que, en 2017, la entonces canciller alemana Ángela Merkel le obsequió una caja de esos alfajores en una visita al Vaticano.

El dulce de leche también ocupaba un lugar especial en su corazón y en su mesa. Lo disfrutaba de todas las formas: sobre pan, como relleno de postres o simplemente solo, como un verdadero homenaje a las sobremesas familiares argentinas.

En el terreno salado, su corte de carne preferido era la colita de cuadril. Siempre la pedía bien cocida, en porciones moderadas y sin adornos, disfrutándola con la misma espiritualidad que ponía en cada gesto de su vida pública. Las empanadas, por supuesto, no podían faltar: las prefería de carne, con huevo duro y aceitunas, siguiendo el clásico estilo norteno. Para Francisco, la comida era un acto de humildad, de comunión y de cercanía con los demás. Hasta en los sabores, cada papa nos deja su huella.

The Culinary Tastes of Francis and Other Popes

Perhaps the first culinary event in Christendom was the menu of the Last Supper. Since then, the secrets of Vatican cuisine have sparked curiosity. Over the centuries, its kitchens have seen the invention of techniques such as the bain-marie (double boiler), as well as various sauces like the Carmelite sauce or the green sauce, also known as “Vatican sauce.” Some truly *bocatto di cardinali* (delicacies worthy of cardinals) have endured through the ages—such as Benedictine eggs, favored by Pope Benedict XI; lobster with white truffle, common at Renaissance coronations; or pheasant mousse with *chaud-froid* sauce, a favorite of Pope Pius VI. Pope John XXIII, on the other hand, had a sweet tooth for orange and pumpkin flan.

Of the last three popes, it is known that John Paul II was not a refined epicure or gourmet, but he did enjoy eating. He appreciated hearty portions and traditional, caloric, home-cooked meals—especially Polish cuisine, which he never abandoned, and Italian food, which he came to value over time. He wasn’t particularly fond of vegetables, but he came to love well-seasoned pasta. His culinary indulgences included pastries, rose petal jam, and traditional Polish apple pie. For him, meals seemed like an excuse for conversation. At dessert, he loved to tell jokes—often acting them out—thanks to his background in theater, as noted by his close friend Kluger, who shared over a hundred meals with him over 27 years.

Pope Benedict XVI’s mother was a cook, so he was used to eating well. However, he didn’t appreciate elaborate dishes—he mostly ate traditional German sausages and very little meat. He wasn’t fond of vegetables, avoided pasta, dairy, and fried foods. His weakness was desserts and ice cream. The one essential recipe always on his table was *Apfelstrudel*, a type of apple tart he often had for an afternoon snack. During his visits to Spain, on his last trip he stayed at El Rincón de Pepe in Murcia and enjoyed the region’s wonderful vegetables, as well as a *flambéed leche frita* with nougat ice cream. He was practically a teetotaler.

Far removed from luxury, Pope Francis has always chosen simplicity. His favorite dishes are Argentine—those that evoke family lunches and neighborhood flavors one never forgets. Jorge Mario Bergoglio preferred homemade meals that transported him back to his childhood in the Flores neighborhood of Buenos Aires. His relationship with food was intimate and humble, just like everything in his pastoral life.

Among his greatest weaknesses were *alfajores de hojaldre* (puff pastry cookies), especially those from the traditional brand El Nazareno. His love for these sweets was so great that, in 2017, then-German Chancellor Angela Merkel gifted him a box of them during a visit to the Vatican.

Dulce de leche also held a special place in his heart—and on his table. He enjoyed it in all forms: spread on bread, as dessert filling, or simply on its own, a true homage to the Argentine after-dinner tradition.

As for savory dishes, his favorite cut of meat was *colita de cuadril* (rump tail). He always ordered it well done, in moderate portions, and unadorned—savoring it with the same spiritual devotion he brought to every public gesture. And of course, *empanadas* were never missing: he preferred the classic northern-style ones filled with meat, hard-boiled egg, and olives. For Pope Francis, food was an act of humility, communion, and closeness with others. Even in flavor, each pope leaves his mark.



Mar Romero





















La Armonía perfecta en el Servicio

La cocina puede ser el alma de un restaurante, pero es la sala quien le da vida. El comensal no solo busca una buena comida, sino una experiencia completa, donde cada detalle fluya con naturalidad. Y aquí entra en juego una figura clave: el camarero.

El camarero ya no es simplemente el que lleva los platos de un sitio a otro, es el director de orquesta de todo el servicio. Su papel es marcar el ritmo, coordinar tiempos y asegurarse de que cada momento transcurra con precisión. Cuando lo hace bien, el cliente apenas se da cuenta. Cuando falla, la sinfonía se convierte en ruido.

Así pues, el servicio de un restaurante tiene su propio tempo. Cada mesa es un mundo: hay clientes que disfrutan de un servicio ágil y otros que prefieren tomarse su tiempo. Un camarero con experiencia sabe adaptar el ritmo sin que se note.

Si los platos llegan demasiado rápido, el cliente siente que lo están despachando. Si la espera se alarga demasiado, la experiencia se convierte en una prueba de paciencia. La clave está en la observación: ¿el comensal ha terminado de hablar y busca la mirada del camarero? Es el momento de acercarse. ¿Llega el café mientras la sobremesa aún está en su punto álgido? Un error de cálculo que puede arruinar el momento. La armonía está en saber cuándo intervenir y cuándo dar espacio.

Si el camarero es el director de orquesta, la cocina es su sección instrumental más exigente. En los mejores restaurantes, la coordinación entre ambos espacios es milimétrica. No se trata solo de llevar platos de un punto a otro, sino de gestionar tiempos, anticipar necesidades y evitar fallos que rompan el flujo del servicio.

El equilibrio es delicado. Un retraso en cocina puede generar tensión en sala; una mala gestión

de comandas puede saturar a los cocineros. La comunicación debe ser clara y eficiente. Un camarero que domina este arte sabe cómo ajustar el servicio para que todo fluya sin fricciones, manteniendo la sincronización perfecta entre el pase y la mesa.

El lenguaje corporal, el tono de voz, incluso la forma en que un cliente responde al primer contacto puede dar pistas sobre qué espera del servicio. Un buen camarero ajusta su actitud como un músico que adapta su interpretación al público. Y lo hace sin que se note.

Más allá de la técnica, el gran diferencial de un buen camarero está en su capacidad para interpretar a cada comensal. Algunos clientes buscan conversación, recomendaciones, una experiencia más cercana. Otros prefieren un servicio discreto, casi imperceptible. Aquí no hay fórmulas universales: el secreto está en la observación y la intuición. Por tanto, decimos que la excelencia está en la armonía.

Os deseo un feliz verano.

Perfect Harmony in Service

The kitchen may be the soul of a restaurant, but it's the dining room that brings it to life. Diners don't just seek a good meal—they crave a complete experience, where every detail flows naturally. And at the heart of it all is a key figure: the waiter.

Today, a waiter is no longer just someone who carries plates from one place to another—they are the conductor of the entire service. Their role is to set the pace, coordinate timing, and ensure that every moment unfolds with precision. When done well, the guest hardly notices. When it fails, the symphony turns into noise.

Restaurant service has its own tempo. Every table is its own world: some guests enjoy swift service, while others prefer to take their time. An experienced waiter knows how to adjust the rhythm without drawing attention to it.

If the dishes arrive too quickly, the guest feels rushed. If the wait drags on, the experience becomes a test of patience. The key lies in observation: Has the diner stopped talking and started looking around for the waiter? That's the moment to step in. Does the coffee arrive while the conversation is still in full swing? A misstep that can ruin the mood. Harmony is knowing when to intervene—and when to give space.

If the waiter is the conductor, the kitchen is their most demanding section of the orchestra. In top-tier restaurants, coordination between the dining room and kitchen is precise down to the second. It's not just about transporting dishes—it's about managing timing, anticipating needs, and preventing breakdowns that could disrupt the service flow.

It's a delicate balance. A delay in the kitchen can create tension in the dining room. Poor order management can overwhelm the chefs. Communication must be clear and efficient. A skilled waiter knows how to fine-tune service to keep everything running smoothly, maintaining perfect synchronization between kitchen and table.

Body language, tone of voice—even how a guest responds during the first interaction—can reveal what they expect from the service. A good waiter adjusts their approach like a musician tailoring a performance to the audience. And does it all seamlessly.

Beyond technique, the true mark of an exceptional waiter is the ability to read each guest. Some guests seek conversation, recommendations, and a more personal experience. Others prefer a discreet, nearly invisible service. There's no universal formula—the secret lies in observation and intuition. That's why we say excellence is found in harmony.

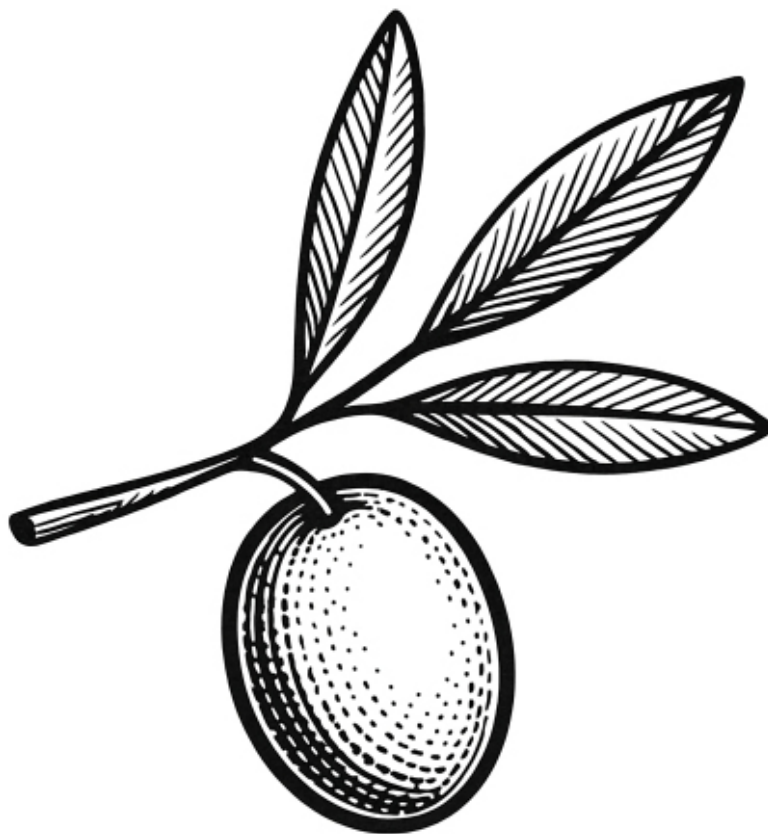
Wishing you all a wonderful summer.



Nuria Nicolau

Consultora de CX para Restaurantes ! www.nurianicolau.com





AOVE | EVOO

El aceite de oliva virgen extra, base de la cocina mediterránea, aporta sabor y aroma únicos. Ideal para aliños, tostadas o como toque final en platos calientes.

Extra virgin olive oil, a Mediterranean staple, adds unique flavor and aroma. Perfect for dressings, toast, or a final touch on warm dishes.

Sabor | Flavour

El aceite de oliva virgen extra tiene un sabor frutado, con notas amargas y picantes que equilibran cada plato.
Extra virgin olive oil has a fruity flavor, with bitter and peppery notes that balance any dish.

Estación | Season

La cosecha es en otoño e invierno, cuando alcanza su punto óptimo de sabor y textura.
The harvest takes place in autumn and winter, when it reaches its optimal flavor and texture.

Preparación | Cooking Methods

Tanto en crudo, para realzar sabores, como en cocciones suaves que respeten su aroma.
Both raw, to enhance flavors, and in gentle cooking that preserves its aroma.

Combinaciones | Flavour Affinities

Especialmente con verduras frescas, pan artesanal, quesos curados y pescados blancos.
Especially with fresh vegetables, artisanal bread, aged cheeses, and white fish.

Maridaje | Pairing

Mejor con vinos blancos jóvenes, tintos suaves y vinos generosos como el fino o la manzanilla.
Better with young white wines, light reds, and fortified wines like fino or manzanilla.

El aceite de oliva virgen extra es un ingrediente fundamental en la cocina mediterránea y europea, valorado por su sabor frutado, su aroma intenso y sus múltiples beneficios para la salud. Extraído por presión en frío de aceitunas cuidadosamente seleccionadas, este aceite conserva todas sus propiedades naturales. Es perfecto tanto para usar en crudo –en ensaladas, tostadas o como toque final en platos calientes– como en cocciones suaves que respeten su aroma. Su versatilidad permite realzar sabores en preparaciones sencillas o complejas, combinando a la perfección con hierbas frescas, cítricos, ajo y pescados blancos. Además de su perfil gastronómico, el aceite de oliva virgen extra es rico en antioxidantes, ácidos grasos monoinsaturados y vitaminas E y K, lo que lo convierte en una opción saludable para una dieta equilibrada. Su calidad, sabor y capacidad para transformar cualquier receta lo hacen imprescindible en cocinas de todo el mundo.

Extra virgin olive oil is a cornerstone of Mediterranean and European cuisine, prized for its fruity flavor, rich aroma, and numerous health benefits. Cold-pressed from carefully selected olives, this oil retains all its natural properties.

It is ideal for both raw use—on salads, toast, or as a finishing touch on warm dishes—and gentle cooking that preserves its fragrance. Its versatility enhances both simple and elaborate preparations, pairing beautifully with fresh herbs, citrus, garlic, and white fish. Beyond its culinary profile, extra virgin olive oil is rich in antioxidants, monounsaturated fats, and vitamins E and K, making it a healthy choice for a balanced diet. Its quality, taste, and ability to elevate any recipe make it an essential ingredient in kitchens around the world.

MORROFINO



Paté de Perdiz en AOVE

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén.

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredientes: 2 perdices, 250 ml aceite de oliva virgen extra, 1 cebolla mediana, 4 ajos, 1 tomate maduro, 1 hoja de laurel, 1 clavo, 200 ml brandy, 1 cucharada postre pimentón dulce, pizca de pimienta negra molida, pizca de nuez moscada, 6 huevos frescos, 500 ml leche y sal.

Elaboración: Cortamos la cebolla en dados, freímos junto con los ajos en el aceite de oliva virgen extra hasta que este pochada. Disponer las perdices sazonadas en una olla e incorporarle la cebolla y ajos fritos.

Añadir el tomate maduro, laurel, clavo, pimentón dulce, pimienta negra molida, nuez moscada y el brandy quemado. Cubrir de agua las perdices y hervir durante 30-35 minutos a fuego lento con la olla tapada, agregar agua y sal si fuese necesario en el proceso de cocción. Dejar reposar tapadas durante una hora, para después triturar la salsa. El tiempo de hervir difiere según sea la procedencia y edad de la perdiz. Si la salsa resultante es demasiado líquida podemos reducirla aparte o reservar la mitad.

Elaboración paté: Troceamos la perdiz de los huesos, mezclamos la salsa con 6 huevos y medio litro de leche hasta conseguir una pasta homogénea. En un molde rectangular y engrasado de aceite de oliva virgen extra y pan rayado, vaciamos el paté para disponerlo al baño maría hasta que cuaje y quede consistente. Dejar enfriar y refrigerar. Para su consumo se aconseja rociarle aceite de oliva virgen extra una vez troceado.

Partridge Pate in EVOO

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén..

Chef: Pedro Salcedo.

Ingredients: 2 partridges, 250 ml extra virgin olive oil, 1 medium onion, 4 garlic cloves, 1 ripe tomato, 1 bay leaf, 1 clove, 200 ml brandy, 1 dessert spoon of sweet paprika, pinch of ground black pepper, pinch of nutmeg, 6 fresh eggs, 500 ml milk and salt.

Preparation: Dice the onion and fry it with the garlic in extra virgin olive oil until softened. Place the seasoned partridges in a pot and add the fried onion and garlic. Add the ripe tomato, bay leaf, cloves, sweet paprika, ground black pepper, nutmeg, and burnt brandy. Cover the partridges with water and simmer for 30-35 minutes, covering the pot. Add water and salt if necessary during the cooking process. Let it sit covered for an hour, then blend the sauce. The boiling time varies depending on the origin and age of the partridge. If the resulting sauce is too thin, we can reduce it separately or reserve half.

Making the pâté: Cut the partridge off the bones, mix the sauce with 6 eggs and 1/2 liter of milk until you have a smooth paste. Pour the pâté into a rectangular mold greased with extra virgin olive oil and breadcrumbs and place it in a bain-marie until it sets and becomes firm. Let it cool and refrigerate. For consumption, we recommend drizzling extra virgin olive oil over the pâté once it has been cut.



Rizos de Calamar al AOVE con Gambas de Garrucha y Perlas de Verduritas almerienses

Restaurante Terraza Carmona, Vera, Almería.

Chef Antonio Carmona Baraza

Ingredientes: 16 gambas rojas medianas, 1 calabacín, 200 gr calabaza, 1 cebolla pequeña, 1 calamar grande (1 kg. aproximadamente), 0,2 l. De AOVE del desierto de Almería, medio decilitro de vino blanco, sal, pimienta negra, 2 dientes de ajo y laurel.

Elaboración: Se pica la cebolla en juliana y con un saca-bolas pequeño hacemos bolitas de calabacín y calabaza, en crudo. Limpiamos bien el calamar y lo abrimos (como en libro). Lo cortamos en rectángulos y les hacemos unas incisiones para que quede marcado en cuadraditos. Las gambas las preparamos a la plancha, sobre una capa de sal gruesa, después las pelamos y reservamos el jugo de las cabezas. En una sartén con el aceite de oliva rehogamos la cebolla junto con el ajo y el laurel. Seguidamente le incorporamos el vino, sal, pimienta y lo dejamos reducir todo a fuego lento. En una sartén aparte, a fuego fuerte, salteamos los calamares, con un poco de aceite, hasta que se enrollen y queden dorados. Los agregamos al preparado anterior y cocemos unos 10 minutos más. Sofreímos las verduras, se sazonan y las reservamos para guarnición.

Presentación: Colocamos las gambas en el centro de cada rizo de calamar, en la base del plato ponemos la cebolla, los calamares encima y se mojan con el jugo de las gambas. Disponemos las verduras alrededor y decoramos con hierbas aromáticas fritas.

.....



Squid Curls in EVOO with Garrucha Prawns and Almería Vegetable Pearls

*Restaurant Terraza Carmona,
Vera, Almería.*

Chef: Antonio Carmona Baraza.

Ingredients: 16 medium red prawns, 1 zucchini, 200 g pumpkin, 1 small onion, 1 large squid (approximately 1 kg), 0.2 l of Almería desert EVOO, half a decilitre of white wine, salt, black pepper, 2 garlic cloves and bay leaf.

Procedure: Julienne the onion and, using a small melon baller, form raw zucchini and squash into balls. Clean the squid thoroughly and open it (like a book). Cut it into rectangles and score it with small incisions to form small squares. Grill the shrimp on a layer of coarse salt, then peel them and reserve the juice from the heads.

In a pan with olive oil, sauté the onion with the garlic and bay leaf. Then, add the wine, salt, and pepper, and let it reduce over low heat. In a separate pan, over high heat, sauté the squid with a little oil until curled and golden brown. Add them to the previous mixture and cook for another 10 minutes. Sauté the vegetables, season, and set aside for garnish.

To Serve: Place the shrimp in the center of each squid curl. Place the onion on the bottom of the plate, then top with the squid and drizzle with the shrimp juice. Arrange the vegetables around the edges and garnish with fried herbs.

.....



Sopa Fría de Puerro y Mango

Restaurante Mesón El Copo, Palmones, Cadiz. Chef: Manuel Moreno Rojas.

Ingredientes: 250 gr puerro, 1 mango, 100 ml agua, una pizca de nuez moscada, una pizca de sal y pimienta, 40 ml aceite de oliva, 20 gr almendras peladas.

Preelaboración: Pelar, lavar y cortar los puerros, reservando la parte blanca y verde por separado. A continuación pelamos el mango y le quitamos el hueso reservando la piel. Pasar los ingredientes líquidos.

Elaboración: En un cazo vertemos el agua junto con el verde del puerro y lo llevamos a ebullición durante unos 15 minutos. Después colamos y reservamos todo

En sauté añadimos el aceite de oliva y el blanco del puerro y doramos. Una vez dorado salpimentamos y añadimos la nuez moscada. Ahora es el momento de añadir las almendras y el caldo que apartamos anteriormente, hervir por 10 minutos. Pasamos todo por la batidora y dejar enfriar. Cuando esté frío, añadimos el mango y volvemos a triturar y lo pasamos por un chino para que la sopa fría esté cremosa y totalmente lisa.

Presentación: Colocamos la piel del mango y unos picatostes sobre el plato en el que hemos vertido anteriormente la sopa fría.

Cold Leek and Mango Soup

Restaurant Mesón EL Copo, Palmones, Cadiz. Chef: Manuel Moreno Rojas.

Ingredients: 250 g leek, 1 mango, 100 ml water, a pinch of nutmeg, a pinch of salt and pepper, 40 ml olive oil, 20 g peeled almonds.

Pre-procedure: Peel, wash, and chop the leeks, reserving the white and green parts. Next, peel the mango and remove the pit, reserving the skin. Blend in the liquid ingredients.

Procedure: In a saucepan, pour the water along with the leek greens and bring to a boil for about 15 minutes. Then, strain and set everything aside.

In a sauté pan, add the olive oil and the whites of the leek and brown them. Once browned, season with salt and pepper and add the nutmeg. Now it's time to add the almonds and the broth we set aside earlier and boil for 10 minutes. Blend everything and let it cool. When it's cold, add the mango and blend again, then strain it through a sieve to make the cold soup creamy and completely smooth.

To serve: We place the mango skin and some croutons on the plate into which we previously poured the cold soup.



Salmonete al Río Viejo

Restaurante El Espigón, Sevilla y Madrid. Propietario: Miguel Ángel Moro Lara. Chef José Francisco Carrasco Orozco.

Ingredientes: salmonete, aceite de oliva, cebolla, nata, vino Río Viejo, sal, harina.

Elaboración: Añadimos el aceite de oliva en el perol (4-5 cucharadas) y calentamos hasta humear. Seguidamente, enharinamos el salmonete, con un poco de sal. Freímos el salmonete por ambas caras y apartamos, una vez frito. Freímos la cebolla una vez picada y le añadimos el vino Río Viejo a esa cebollita frita y esperamos a que hierva con el pescado. Añadimos la nata, rectificamos el punto de sal y esperamos a que se termine el pescado de cocinar con la nata.

Presentación: Guarnicionar con patatas panaderas, un toque de vinagre balsámico y perejil.

.....



Red Mullet in the Río Viejo

Restaurant El Espigón, Sevilla y Madrid.

Owner: Miguel Ángel Moro Lara.

Chef: José Francisco Carrasco Orozco.

Ingredients: red mullet, olive oil, onion, cream, Río Viejo wine, salt, flour.

Procedure: Add 4-5 tablespoons of olive oil to the pan and heat until smoking. Next, coat the red mullet with flour and a little salt. Fry the red mullet on both sides and set it aside once fried. Fry the chopped onion and add the Río Viejo wine to the fried onion and wait for it to boil with the fish. Add the cream, adjust the salt, and wait for the fish to finish cooking in the cream.

To serve: Garnish with baked potatoes, a touch of balsamic vinegar, and parsley.

.....

Ingeniería de Procesos

Antes de ponerme a escribir esta columna, me creo que es el título menos glamuroso para un artículo sobre restaurantes. Todo el mundo espera de determinados restaurantes que sean todo artesanía, experiencia humana, producto exclusivo y de proximidad. Gastronomía. Y es por ello que titular un artículo, en una publicación de gran talla gastronómica, llamado “Ingeniería de procesos” me resulte, incluso siendo el autor, un tanto molesto.

Como clientes no somos responsables de conocer cómo se desarrollan las operaciones internas de un restaurante, nos toca disfrutar de sus platos, su confort y su servicio. Con eso basta. Pero SI, en cada restaurante existen unos procesos internos que, cuanto más trabajados y entrenados están, más aseguran esa experiencia gastronómica que todos esperamos como clientes.

El funcionamiento interno de un restaurante es complejo, mucho más complejo de lo que muchos piensan. Atender a 100 comensales en transcurso de un par de horas, cada uno de los cuales ha pedido platos diferentes, no es fácil, y requiere unos protocolos firmes, bien pensados y entrenados: pura ingeniería de procesos.

Parte de nuestro trabajo en consultoría se centra en hacer ingeniería de procesos, descubrir qué puntos de fricción generan lentitud o problemas en el servicio, y corregirlos. Desde luego no es lo mismo auditar y mejorar los procesos de un restaurante de alta cocina con 30 sillas, que hacer lo mismo en un restaurante de casual food de 250 sillas y dos turnos y medio por servicio. Un restaurante tiene un front, la sala, que es como un escenario teatral, donde se desarrolla la trama que cada cliente desea disfrutar. Pero la tramoya es enorme, compleja, llena de cuerdas, telones, decorados que entran y sale. Una fábrica bien engrasada donde cada componente y cada segundo cuentan.

Muchos restaurantes tienen éxito porque su ingeniería de procesos es buena: Utilizan buena materia prima que utilizan en sus procesos, para ofrecer extraordinarios platos, justo a tiempo y temperatura. En cambio, otros muchos, son un desastre en crear esos procesos y ofrecen una experiencia insatisfactoria a sus clientes.

La “fábrica” necesita nutrirse de suministros. A veces, solo el proceso de pedir los suministros (¿qué, cuántos, a quién, cuándo?) ya es un caos, que se multiplica cuando hay que recibirlos, revisarlos, gestionarlos y almacenarlos. Y eso solo es el inicio de una compleja cadena que continua con la producción y la ejecución del servicio.

Los buenos restaurantes utilizan excelente materia prima, saben qué hacer con ella y, para ser exitosos, han hecho un trabajo de ingeniería de procesos, poco glamuroso, pero esencial. A veces las cosas que no lucen, son las más importantes.

Process Engineering

I think it's the least glamorous title one could give an article about restaurants. Everyone expects certain restaurants to be all about craftsmanship, human experience, exclusive and locally sourced ingredients—gastronomy in its purest form. That's why naming an article in a prestigious culinary publication "Process Engineering" feels, even to me as its author, a bit off-putting.

As customers, we're not expected to understand how a restaurant's internal operations work. Our role is to enjoy the food, the comfort, and the service. That should be enough. But the truth is: every restaurant has internal processes, and the more refined and well-rehearsed they are, the more they guarantee that dining experience we all hope for.

A restaurant's internal functioning is complex—far more than most people realize. Serving 100 guests within a couple of hours, each of whom has ordered different dishes, is no small feat. It demands strict, well-designed, and well-trained protocols: pure process engineering.

Part of our work in consulting focuses on process engineering—identifying the points of friction that slow down or disrupt service, and fixing them. Of course, auditing and improving the processes of a fine dining restaurant with 30 seats is vastly different from doing the same in a 250-seat casual dining venue with two and a half seatings per service. A restaurant has a front—the dining room—which is like a theater stage where the story each guest wants to experience unfolds. But behind the scenes, the system is enormous and intricate, filled with pulleys, curtains, and set pieces constantly in motion. It's a well-oiled factory where every component and every second matters.

Many restaurants succeed because their process engineering is solid: they use quality raw ingredients and have designed processes to transform them into extraordinary dishes, served at just the right time and temperature. Others, however, fail at creating such systems and deliver a disappointing experience.

The "factory" needs to be supplied. Sometimes, even just the process of ordering supplies (what, how much, from whom, when?) is already chaotic—and that chaos multiplies when it's time to receive, inspect, manage, and store them. And that's just the start of a long, complex chain that continues with preparation and service execution.

Great restaurants use excellent ingredients, know what to do with them, and—crucially—have done the unglamorous but essential work of process engineering. Sometimes the things that don't shine are the most important.



Manel Morillo

www.congustoconsulting.com

MUST HAVE



1



2



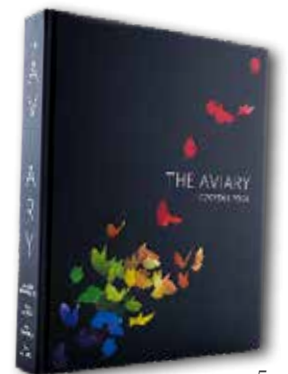
3



4



6



5

1. PIZ BUIN Allergy Sun Sensitive Skin Lotion FPS 50 (200 ml) 9,9€ | 2. Spatium Bicicleta de agua SUP 1200€ | 3. Ponette - Bolsa de Playa Familiar Estampada con Asas 16€ | 4. YETI Roadie 24 - Hielera para 18 latas 225€ | 5. Libro de coctelería The Aviary Cocktail Book (2018) 133€ | 6. Dispensador de cerveza Wëasy PINT568, adecuado para barriles presurizados 5L, 60W, 3° C a 6° C 120€
 7. NOVEDAD Conservas Lafuente Huevas de Erizo al Natural (interior) 45€ | 8. Reserva Familia MAGNUM Cava Gran Reserva Brut Nature 45,50€ | 9. NOVEDAD Conservas Lafuente Huevas de Erizo al Natural (exterior) 45€ | 10. La Gran Rosa 2024 magnum de Bodegas Izadi 35€ | 11. Aceite de oliva Virgen Extra Premium Coratina Dehesa El Molinillo 20€ | 12. "La Vista" de la bodega Eduardo Peña de D.O. Ribeiro 28€ | 13. "Xocas" de la Bodega Joaquín Rebolledo de D.O. Valdeorras 50€

MUST TASTE



7



8



9



10



11



12



13

1. PIZ BUIN Allergy Sun Sensitive Skin Lotion SPF 50 (200 ml) 9.9€ | 2. Spatium Water Bike SUP 1200€ | 3. Ponette - Printed Family Beach Bag with Handles 16€ | 4. YETI Roadie 24 - Cooler for 18 Cans 225€ | 5. The Aviary Cocktail Book (2018) 133€ | 6. Wëasy PINT568 Beer Dispenser, suitable for 5L pressurized kegs, 60W, 3°C to 6°C 120€ | 7. NEW Conservas Lafuente Natural Sea Urchin Roe (interior) 45€ | 8. Reserva Familia MAGNUM Cava Gran Reserva Brut Nature 45.50€ | 9. NEW Conservas Lafuente Natural Sea Urchin Roe (exterior) 45€ | 10. La Gran Rosa 2024 Magnum by Bodegas Izadi 35€ | 11. Coratina Premium Extra Virgin Olive Oil - Dehesa El Molinillo 20€ | 12. "La Vista" by Bodega Eduardo Peña, D.O. Ribeiro 28€ | 13. "Xocas" by Bodega Joaquín Rebolledo, D.O. Valdeorras 50€

Torrijas

Los expertos piensan que la elaboración de las torrijas se debía a la necesidad de aprovechar el pan sobrante durante el tiempo que no se podía comer carne con la capacidad de este alimento para llenar el estómago, siempre sin ofender a las creencias. Es uno de los postres más antiguos que conocemos. Aunque su consumo es típico de Cuaresma y Semana Santa, ya se han convertido en parte de las cartas de postres de toda España.

En el siglo XX se convirtió en el dulce más habitual de las tabernas de Madrid. En aquella época se servían acompañadas de un vaso de vino o chato. Las torrijas no solo se consumen en nuestro país. También en el resto de Europa las hacen pero, cada uno, con su propia versión. Al simbolismo que tiene este dulce en la Semana Santa se le identifica del siguiente modo: al pan con el cuerpo de Cristo, a la fritura en aceite con el sufrimiento y, a la leche y miel, con el resurgir y la esperanza.

El origen de las torrijas se remonta al siglo XV siendo las monjas las primeras en realizarlas, al igual que sucedió con otros muchos postres. Las primeras recetas de cómo prepararlas aparecen documentadas en el 'Libro de cocina' de Domingo Hernández de Maceras, publicado en 1607. Su nombre proviene de la palabra 'torrar' que significa 'tostar'. Existen una gran cantidad de recetas de torrijas según la zona de nuestra patria en las que se cocinen y, por supuesto, la manera de elaborarlas de nuestros chefs. La original es la que se basa en una rebanada de pan de días atrás empapada en leche, aromatizada con vainilla, canela, cítricos y unas gotas de anís. Después se reboza en huevo y, seguidamente, se fríe y se deja enfriar.

Las recetas de los postres llamados «frutas de sartén» se pueden contar por miles: de pan brioche, de pan de días anteriores,

al horno, de vino, con miel, de café, de la receta de la abuela, cubanas en almíbar, sabor chai, torrijas choco, de horchata, de pistachos, de chocolate blanco, de bombón rocher, de cerveza, veganas, de masa de roscón, saladas, de nueces, especiadas de coco, de crema inglesa, de mermelada con frutos rojos, de berenjena, caramelizadas, de vermú, de triple fermentación, invertidas, glaseadas al caramelo salado...

Las torrijas deberían estar incorporadas a las cartas de postres de nuestros restaurantes, mesones, tabernas y bares durante todo el año, pues son una singularidad con un gran repertorio de platos dulces y postres caseros con muchas variedades. Ya sean clásicas, flambeadas, sin gluten, de alta cocina o reconstruidas, hoy en día se han convertido en un bocado versátil y transversal que, a veces, encontramos tanto en locales de moda como en establecimientos tradicionales.

La realidad es que las torrijas siguen conquistando paladares pero, cada vez, con un toque más creativo que mezcla tradición, técnica y sabor en un equilibrio perfecto. En definitiva, continúan siendo una joya de nuestra repostería, capaz de reinventarse sin perder su esencia. Terminó con esta reflexión de obligado cumplimiento: «Vive todos los días de tu vida como si fuera el último pues, algún día, lo será».

Torrijas

Experts believe that torrijas were originally created out of the need to make use of leftover bread during periods when eating meat was prohibited. Bread's ability to satisfy hunger made it ideal for this purpose, all without offending religious beliefs. It's one of the oldest desserts we know. Although typically associated with Lent and Holy Week, torrijas have now become a staple on dessert menus all over Spain.

In the 20th century, they became the most common sweet treat in Madrid's taverns, where they were often served with a glass of wine or chato. But torrijas are not exclusive to Spain—variations of this dessert can be found across Europe, each country adding its own twist. The symbolic meaning of this sweet during Holy Week is interpreted as follows: the bread represents the body of Christ, the frying in oil signifies suffering, and the milk and honey symbolize rebirth and hope.

The origin of torrijas dates back to the 15th century, with nuns being the first to prepare them, as was the case with many other traditional desserts. The first documented recipes appear in Domingo Hernández de Maceras' *Libro de Cozina*, published in 1607. The name comes from the word *torrar*, which means "to toast." There are countless regional variations of torrijas throughout Spain, not to mention the creative interpretations by modern chefs. The traditional version is made with a slice of stale bread soaked in milk flavored with vanilla, cinnamon, citrus, and a few drops of anise. It's then dipped in egg, fried, and left to cool.

There are thousands of "frying pan dessert" recipes: made with brioche, with stale bread, baked, soaked in wine or coffee, drizzled with honey, following grandma's recipe, Cuban-style in syrup, chai-flavored, chocolate, horchata, pistachio, white chocolate, Rocher-style, beer-based, vegan, made with roscón dough, savory, walnut, coconut-spiced, with crème anglaise, red fruit jam, eggplant, caramelized, vermouth-flavored, triple-fermented, inverted, glazed in salted caramel...

Torrijas deserve a permanent spot on dessert menus at our restaurants, taverns, and bars year-round. They're a unique offering in the rich repertoire of traditional homemade sweets, with many versions to choose from. Whether classic, flambéed, gluten-free, haute cuisine-style, or deconstructed, torrijas have become a versatile, cross-generational treat that can be found in both trendy eateries and traditional establishments.

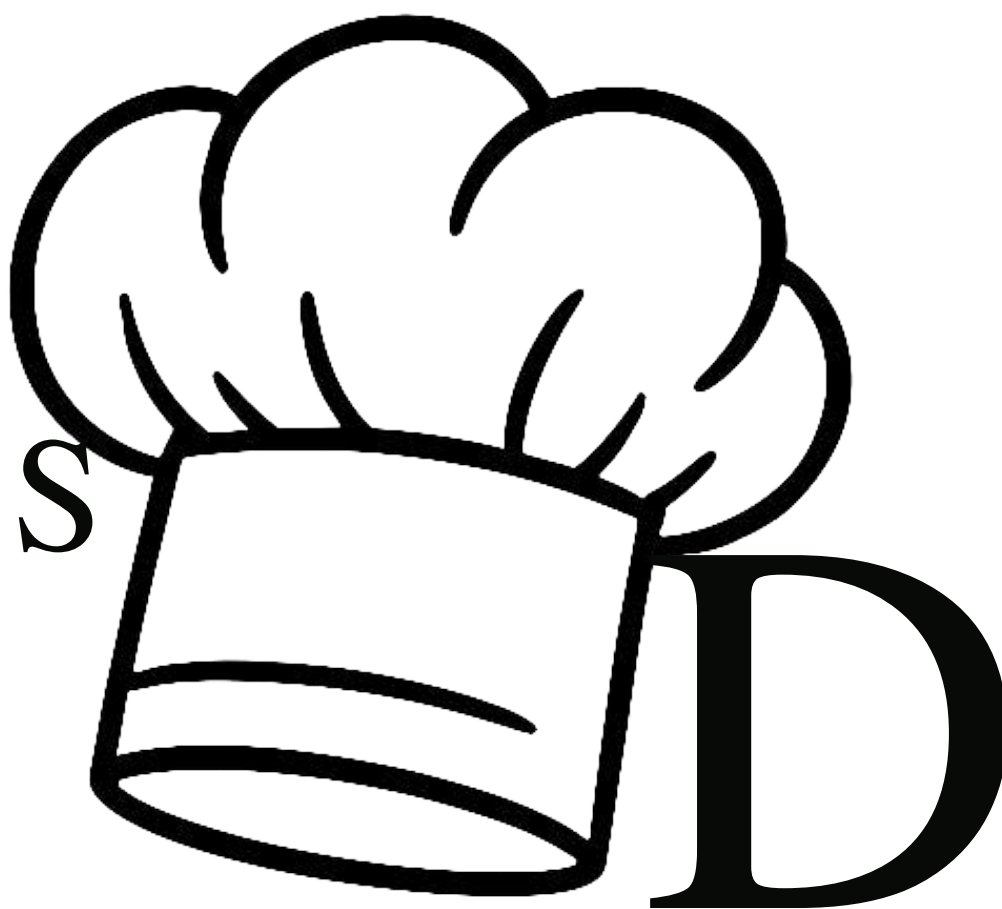
The truth is, torrijas continue to win over palates, increasingly with a creative twist that blends tradition, technique, and flavor in perfect balance. In short, they remain a jewel of our pastry heritage—capable of reinventing themselves without losing their essence. I'll close with this thought, which is well worth remembering: "Live every day of your life as if it were your last—for one day, it will be."



Tomás M. Pagán

Académico de Número de la Academia de
Gastronomía de la Región de Murcia

SANTIAGO DOMÍNGUEZ

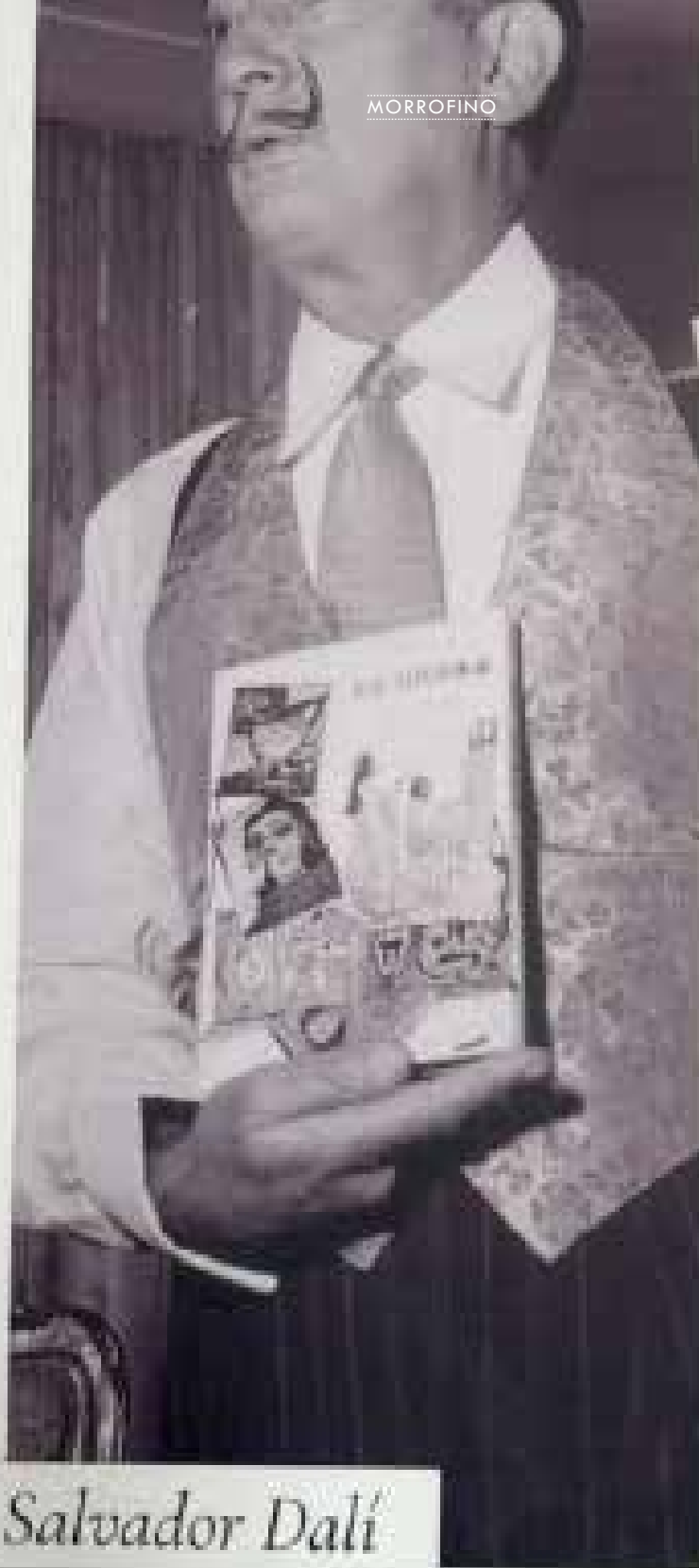


UNA VIDA DEDICADA A LA GASTRONOMÍA

A LIFE DEVOTED TO GASTRONOMY



MORROFINO



Salvador Dalí

MOROFINO



Florentino Per



Felipe Campu



MF 50

UNA VIDA DEDICADA A LA GASTRONOMIA

A los 14 años, Santiago comenzó su andadura en el mundo de la hostelería. Tras cumplir el servicio militar, se formó en reconocidos establecimientos de Madrid y Londres. En 1957, con tan solo 19 años, se trasladó a Marbella, donde abrió el primer chiringuito de la ciudad en la playa de La Fontanilla .

Su visión y esfuerzo lo llevaron a inaugurar en 1965 el Restaurante Santiago, que se convertiría en un símbolo de la alta cocina en la Costa del Sol. A lo largo de los años, amplió su oferta gastronómica con El Mesón de Santiago, La Taberna de Santiago, Ruperto de Nola y Los Guisos de Santiago .

RECONOCIMIENTO Y LEGADO

La excelencia de Santiago ha sido reconocida con numerosos galardones, entre ellos la Medalla al Mérito Turístico y la Placa de Plata de la Junta de Andalucía. Su restaurante ha sido punto de encuentro de personalidades como los Reyes de España, Aristóteles Onassis, Salvador Dalí y Kofi Annan .

En el libro que escribió la periodista María Ángeles Rabadán sobre su figura, el chef **Juan Mari Arzak** aseguraba que **“es uno de los grandes restauradores de España”**. **Martín Berasategui** iba incluso más allá, afirmando que **“si hoy existe una cocina española tan magnífica, es gracias a la sabia dirección de profesionales como Santiago”**.

EL MUSEO EN VADOCONDES

En mayo de 2025, Vadocondes ha rendido homenaje a su hijo predilecto con la inauguración del Museo Santiago Domínguez. Ubicado en el antiguo matadero del pueblo, el museo exhibe objetos personales, fotografías y recuerdos que narran la vida y carrera del chef .

Los actos de inauguración incluyeron el descubrimiento de una placa en su casa natal, un concierto en la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y la apertura de la Plaza Santiago Domínguez.

A LIFE DEVOTED TO GASTRONOMY

At 14, Santiago began his journey in hospitality. After military service, he trained in renowned establishments in Madrid and London. In 1957, at just 19, he moved to Marbella, opening the city's first beach bar on La Fontanilla beach .

His vision and effort led to the opening of Restaurante Santiago in 1965, which became a symbol of fine dining on the Costa del Sol. Over the years, he expanded his culinary offerings with El Mesón de Santiago, La Taberna de Santiago, Ruperto de Nola, and Los Guisos de Santiago .

RECOGNITIONS AND LEGACY

*Santiago's excellence has been recognized with numerous awards, including the Medal of Tourism Merit and the Silver Plaque from the Regional Government of Andalusia. His restaurant has been a meeting point for personalities such as the King and Queen of Spain, Aristotle Onassis, Salvador Dalí, and Kofi Annan. In the book written by journalist María Ángeles Rabadán about him, chef **Juan Mari Arzak** stated that **“he is one of Spain's great restaurateurs.”** **Martín Berasategui** went even further, stating that **“if such magnificent Spanish cuisine exists today, it is thanks to the wise leadership of professionals like Santiago.”***

THE MUSEUM IN VADOCONDES

In May 2025, Vadocondes paid tribute to its favorite son with the opening of the Santiago Domínguez Museum. Located in the town's former slaughterhouse, the museum exhibits personal objects, photographs, and memorabilia chronicling the chef's life and career. The opening events included the unveiling of a plaque at his birthplace, a concert at the Church of Our Lady of the Assumption, and the opening of the Santiago Domínguez Plaza.



Photo credit: "Richard Gere ad in the Tokyo subway" by Joe Jones is licensed under CC BY 2.0.



A sus 83 años, Santiago Domínguez continúa siendo una inspiración en el mundo de la gastronomía. Su historia es un ejemplo de cómo la pasión y el esfuerzo pueden transformar sueños en realidades, dejando una huella imborrable en la cultura culinaria española.

.....

At 83, Santiago Domínguez remains an inspiration in the culinary world. His story exemplifies how passion and effort can turn dreams into reality, leaving an indelible mark on Spanish culinary culture. who warmly praised his friend's career.









Saber o No Saber. Un Juego de Palabras.

En mis libros sobre la comunicación de los animales y curiosidades, acostumbro a escribir una frase que, siendo simple, creo es muy significativa en el ámbito político y en general en todos los ámbitos de nuestra comunicación con el resto de los humanos:

Los animales saben, pero no saben que saben.

Una explicación simple de ello y de modo general, se podría resumir de este modo: los otros animales, actúan y realizan acciones, digamos de un modo instintivo, a través de su información genética y las distintas generaciones van aprendiendo nuevas cosas. Por ejemplo, han aprendido a tener miedo a otro animal, el humano.

A diferencia del resto de los animales, el Homo sapiens, nosotros; tenemos una capacidad distinta.

Podemos saber y aprender con cierta rapidez y llegar a la conclusión que sabemos poco, pero podemos elegir si queremos seguir aprendiendo, saber más o no.

Lamentablemente hay personas que no saben, y no saben que no saben y algunas ocupan cargos públicos relevantes, como estamos viendo estas semanas.

Seguramente esos mismos dirigentes están rodeados de otras personas que tampoco saben que no saben.

Cuesta pensar que, si supiesen que no saben, no tomarían decisiones que perjudican gravemente

la economía mundial y lo más significativo es que también perjudican a su propia economía, la de sus ciudadanos.

Cuesta pensar que existan políticos o empresarios que pueden decidir y ejecutar normativas que son contrarias a cualquier razón lógica de un animal pensante.

Solo tiene un objetivo. Demostrar poder. Dudo mucho que se planteen las consecuencias, porque no saben.

Estamos en manos de personas con demasiado poder que nos utilizan como conejillos de indias en sus experimentos.

No parece lógico que nuestra humanidad dependa de las decisiones de unos pocos que además no saben.

To Know or Not to Know. A Play on Words.

In my books about animal communication and curiosities, I often write a phrase that, while simple, I believe is deeply meaningful in the political sphere—and in general, in all areas of human communication:

Animals know, but they don't know that they know.

A simple way to explain this, in broad terms, would be: animals act and take action instinctively, guided by their genetic information, and over time, successive generations learn new things. For instance, they've learned to fear another animal—humans.

Unlike the rest of the animal kingdom, Homo sapiens—us—possess a unique capacity.

We can know and learn quickly, and we're able to reach the conclusion that we know very little. Yet we can choose whether we want to continue learning and knowing more—or not.

Unfortunately, there are people who don't know, and don't know that they don't know—and some of them hold important public positions, as we've seen in recent weeks.

Surely, these same leaders are surrounded by others who also don't know that they don't know.

It's hard to believe that if they knew they didn't know, they would make decisions that seriously damage the global economy. And even more significantly—they harm their own economy, that of their citizens.

It's hard to believe there are politicians or business leaders who can create and enforce regulations that go against any logical reasoning expected from a thinking animal.

There's only one objective here: to show power. I doubt they even consider the consequences—because they simply don't know.

We are in the hands of people with far too much power who use us as guinea pigs in their experiments.

It makes no sense that the fate of humanity depends on the decisions of a few... who, on top of everything else, don't know.



Lorenzo Roca
RocaLorenzo.com

SÉ PARTE

de la solución
contra la pobreza

¡Hazte de Cáritas!

si quieres ser socio entra en:
haztedecaritas.com

AYER
HOY
MAÑANA



Guía de Restaurantes de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España Restaurants Guide



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES





SERHOTEL

The logo features a large, light gray letter 'S' with a white '@' symbol inside its lower loop. The word 'SERHOTEL' is written in a bold, blue, sans-serif font across the middle of the 'S'.

SUMINISTROS ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

San Rafael

Desde 1960

Pol. Ind. "El Mugrón" - C/. Tejares, 14

02640 **ALMANSA** (Albacete)

Atención al cliente: 692 033 032

Telf. 691 869 694

www.suministroshosteleros-serhotel.com

juancuenca.serhotel@gmail.com

info@suministroshosteleros-serhotel.com

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 BLANCA BRISA

Cocina mediterránea, europea y española.

contacto@blancabrisa.com

Tel. 950 370 001

Las Joricas, 49

04150 Cabo de Gata

[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 EL TONEL

Cocina tradicional con nuevas tendencias.

info@restauranteeltonel.es

Tel. 985 892 359

Familia Cueto

Manuel Álvarez Miranda, 13

33300 Villaviciosa [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

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 GORRÍA

Cocina vasco-navarra.

info@restaurantegorria.com

Tel. 932 451 164

Javier Gorría

Diputación, 421

08013 Barcelona



RESTAURANTE CASA BIGOTE

Cocina marinera al más puro estilo de abordó

bigote@restaurantecasabigote.com

Tel. 956 362 696

Pórtico de Bajo Guía, 10

11540 Sanlúcar de Barrameda | Cádiz



RESTAURANTE CEPAS

Cocina mediterránea con un toque innovador y creativo. Con sabor, cultura y sostenibilidad.

info@restaurantecepas.com

Tel. 956 572 727

Póaseo Marítimo de Getares, 6
11207 Algeciras | Cádiz



RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodelpuerto.com

Tel. 956 870 952

Fernando Córdoba Serrano

Av. Fuentebravía, Km. 0,5

11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ

Cocina tradicional, pescados y carnes.

info@elfarodecadiz.com

Tel. 956 211 068

Mayte Córdoba Serrano

San Félix, 15 | 11002 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

Ceuta



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 EL REFECTORIO

Cocina tradicional mediterránea con ligeros
apuntes de elaboraciones modernas.

info@elrefectorio.es

Tel. 956 513 884

José María y Rafael Carrasco Morón

Poblado Marinero, Local 37

51001 Ceuta

Cantabria



RESTAURANTE BOGA BOGA

Cocina marinera, producto de temporada.

restaurantebogaboga@gmail.com

Tel. 942 710 150

Antonio Gutiérrez Cortabitarte

Pza. Mayor del Fuero, 10

39540 San Vicente de la Barquera | Cantabria

Córdoba



RESTAURANTE EL CABALLO ROJO

Antigua cocina de Córdoba con ciertos
platos mozárabes.

elcaballorojo@elcaballorojo.com

Tel. 957 475 375

María Escribano

Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

Gerona



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Cocina tradicional cordobesa.
elchurrasco@elchurrasco.com
 Tel. 957 290 819
 Rafael Carrillo
 Romero, 16
 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 LA TABERNA DE ALMODÓVAR

Casa de comidas del siglo XXI
angelsanchez@latabernadealmodovar.com
 Tel. 957 940 333
 C. de Benito Pérez Galdós, 1,
 14001 Córdoba



RESTAURANTE CHIKITO

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

pequeños toques de innovación.

restaurantelastinajas@hotmail.es

Tel. 958 254 393

Carlos Nestares y José Álvarez

Martínez Campos, 17 | 18002 Granada

Huelva



RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

Cocina creativa con raíces autóctonas.

miguelpedraza@rutadelveleta.com

Tel. 958 486 134 | 958 481 201

Miguel y José Pedraza Velázquez

Ctra. de Sierra Nevada, 136.

18190 Cenes de la Vega [Granada]



RESTAURANTE AZABACHE

Cocina tradicional.

isabache@hotmail.com

beti.huelva@gmail.com

Tel. 959 257 528

Juan Francisco Martín

C/ Vázquez López, 22 | 21001 Huelva

Jaén



RESTAURANTE JUANITO

Cocina tradicional.

juanito@juanitobaeza.com

Tel. 953 740 040

Familia Salcedo

Paseo Arca del Agua, s/n

23440 Baeza [Jaén]

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]

La Coruña



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

Madrid



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 EL PICACHUELO

Cocina Española, sierra y mercado.

info@elpicachuelo.es

Tel. 918 68 60 74

Ctra. De Cervera km. 1,5

28192 El Berrueco

[Madrid]



RESTAURANTE EL ESPIGÓN MADRID

Cocina marinera.

elaspigon@elaspigon.com

Tel. 915 793 232

Calle del Poeta Joan Maragall, 58

28020 Madrid



RESTAURANTE PORTONOVO

Cocina atlántica.

portonovo@grupoportonovo.es

Tel. 913 070 173

Calle Aguarón, 7

28023 Madrid

Málaga



RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@latrainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Juan Miguel García Ferrer

Lagasca, 60 | 28001 Madrid



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]



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 SANTIAGO

Cocina mediterránea.

reservas@restaurantesantiago.com

Tel. 952 770 078

Santiago Domínguez

Av. Duque de Ahumada, 5

29602 Marbella [Málaga]

Murcia



RESTAURANTE EL CHURRA

Cocina típica murciana
con toques modernos.

restauranteelchurra@elchurra.net

Tel. 968 238 400

Mariano Nicolás Hernández

Obispo Sancho Dávila, 8 | 30007 Murcia



RESTAURANTE SACROMONTE

Cocina española.

direccion@restaurantesacromonte.com

Tel. 968 535 328

Familia Martínez-Solano

Monte San Juan, 1 | 30394 Cartagena



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 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]

Palencia



RESTAURANTE SAN REMO

Cocina de abuela con toques de fusión de texturas y sabores.

rsanremo@gmail.com

Tel. 979 712 163

Alberto Villegas Villegas

Av. Brasilia, 2 | 34004 Palencia



RESTAURANTE ARATZ

Cocina tradicional con toque de modernidad.

info@restaurantearatz.com

Tel. 943 219 204

Familia Zabaleta Kortazar

Igara Bidea 15

20018 San Sebastián

San Sebastián



RESTAURANTE ARZAK

Cocina de autor, vasca de evolución, investigación y vanguardia.

restaurantearzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel

Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián

Segovia



RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia

Sevilla



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Cocina tradicional segoviana
con toques de innovación.

reservas@restaurantejosemaria.com

Tel. 921 466 017 | 921 461 111

José María Ruiz Benito

Cronista Lecea, 11 | 40001 Segovia



RESTAURANTE CASA ROBLES

Cocina tradicional andaluza.

comercial@roblesrestaurantes.com

Tel. 954 213 150

Pedro Robles Cruzado

Álvarez Quintero, 58

41004 Sevilla



RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

Cocina tradicional castellana.

candido@mesondecandido.es

Tel. 921 425 911

Familia Cándido

Plaza de Azoguejo, 5 | 40001 Segovia



RESTAURANTE EL ESPIGÓN

Cocina marinera.

elEspigon@gmail.com

Tel. 954 626 851

D. Miguel Ángel Moro Lara

Calle Bogotá, 1

41013 Sevilla



RESTAURANTE MANOLO MAYO

Cocina tradicional andaluza.

restaurante@manolomayo.com

Tel. 955 811 086

Hermanos Mayo Cabrera

Av. de Sevilla, 29

41720 Los Palacios y Vilafraña [Sevilla]



EL CAPRICHIO 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]

Toledo



RESTAURANTE ADOLFO

Cocina creativa, regional de autor.

restaura@adolfo-toledo.com

comunicacion@adolfo-toledo.com

Tel. 925 227 321 | 639 938 140

Calle Hombre de Palo, 7

45001 Toledo



RESTAURANTE LA ORZA

Cocina basada en la tradición, el producto y estilo libre.

gerencia@restaurantelaorza.com

Tel. 925 223 011

Vicente y Lionel Barrejón

Calle Descalzos, 5 | 45002 Toledo



RESTAURANTE ZINCO ZENTIDO

Cocina de tradición,
para volver a sentir.
info@zincozentido.com
Tel. 925 295 438
Rambla del Cañillo, 30
Talavera de la Reina | 45600 Toledo



RESTAURANTE LA NORIA

Cocina mediterránea.
restaurantelanoria@restaurantelanoria.net
Tel. 961 684 103
Familia Pérez Gayete
Maestro Serrano, s/n
46119 Náquera [Valencia]

Valencia



RESTAURANTE EN-BOGA BAR

Cocina tradicional mediterránea.
enbogabar@gmail.com
Tel. 961 132 052
Av. Aragón, 16
46021 Valencia



RESTAURANTE ROCALLA

Arroces y brasas
info@restauranterocalla.com
Tel. 699 327 996
Av. Instituto Obrero, 20
46013 Valencia

Zaragoza



RESTAURANTE SETAYGUES

Producto, receta y tradición.

sachanatur@gmail.com

Tel. 650 224 950

Familia Cándido

Av. Cerro, 15 | 46392 Siete Aguas



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



PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

marketing@vinotintovalladolid.es

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4. 47001 Valladolid



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES

FAMILIA, TRADICIÓN Y BUEN HACER.

PRIMERA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ESPAÑA FUNDADA EN 1974

RESERVA DE LA FAMILIA.
VITICULTURA ECOLÓGICA

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Juvé & Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

2015

Botella nº 04064

CAVA