

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

MAYO 2026

ALASKA

ENTRE EL ARTE Y LA LIBERTAD

SANTANDER

CAPÍTULO DE BUENA MESA

RECETAS

BACALAO

BUENA MESA

GUÍA DE RESTAURANTES

ANSÓN, NICOLAU,

ROMERO, PAGÁN,

DÍEZ PÁRRAGA,

&+

ALASKA

BETWEEN ART AND FREEDOM

SANTANDER

BUENA MESA CHAPTER

RECIPES

COD

BUENA MESA

RESTAURANTS GUIDE

ANSÓN, NICOLAU,

ROMERO, PAGÁN,

DÍEZ PÁRRAGA,

&+



EDITORIAL



Estimados Asociados,

Con enorme satisfacción presentamos este nuevo número de Morrofino, una edición especialmente significativa para nuestra Asociación, en la que dedicamos un amplio reportaje al 52º Capítulo Familiar celebrado el pasado mes de marzo en Santander. Fueron jornadas de convivencia, gastronomía, tradición y emoción compartida que volvieron a demostrar la fortaleza de una entidad única, formada por familias restauradoras que llevan generaciones defendiendo una manera de entender la hostelería basada en la excelencia, el esfuerzo y el respeto por el cliente. Santander nos recibió con la elegancia y hospitalidad propias del norte de España, permitiéndonos disfrutar de momentos inolvidables junto a asociados, patrocinadores y amigos que continúan haciendo crecer el prestigio de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España. En cada visita, en cada mesa y en cada conversación quedó patente que seguimos siendo una referencia indiscutible dentro del panorama gastronómico nacional.

Ahora encaramos una de las etapas más intensas y apasionantes del año: la temporada de verano. Meses de enorme actividad en los que nuestros restaurantes volverán a convertirse en punto de encuentro para miles de personas que buscan mucho más que una comida; buscan autenticidad, tradición, calidad y experiencias memorables. Porque los restaurantes de Buena Mesa no solo forman parte de la gastronomía española: forman parte esencial de la imagen turística y cultural de nuestro país. España continúa siendo uno de los grandes destinos gastronómicos del mundo, y detrás de ese reconocimiento internacional hay profesionales, familias y equipos humanos que trabajan cada día con dedicación silenciosa para mantener vivo un legado que trasciende generaciones. Nuestros asociados representan precisamente eso: casas con alma, establecimientos donde el producto, el servicio y la hospitalidad siguen siendo los verdaderos protagonistas.

Vivimos tiempos de transformación constante, pero hay valores que permanecen intactos y que hoy son más importantes que nunca. La cercanía, el buen hacer, el compromiso con la calidad, el respeto al cliente y la defensa de nuestras tradiciones continúan siendo la esencia de nuestra Asociación desde 1974. Desde estas páginas queremos agradecer el trabajo y la entrega de todos nuestros asociados, equipos y colaboradores, especialmente en unos meses donde la exigencia será máxima. También a nuestros clientes y amigos, que siguen eligiendo las mesas de nuestros restaurantes para celebrar, compartir y disfrutar de algunos de los momentos más importantes de sus vidas. Afrontamos este verano con ilusión, responsabilidad y orgullo, conscientes de que seguimos representando una manera única de entender la restauración española: la que une Familia, Tradición y Buen Hacer.

Con afecto y gratitud,

La Junta Directiva
Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España

EDITORIAL



Buena Mesa España
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES

Dear Members,

With great satisfaction, we present this new issue of Morrofino, a particularly meaningful edition for our Association, in which we dedicate an extensive report to the 52nd Family Chapter, held last March in Santander. These were days of fellowship, gastronomy, tradition and shared emotion, once again demonstrating the strength of a unique organisation, made up of restaurant families who, for generations, have defended a way of understanding hospitality based on excellence, hard work and respect for the customer.

Santander welcomed us with the elegance and hospitality so characteristic of northern Spain, allowing us to enjoy unforgettable moments alongside members, sponsors and friends who continue to contribute to the growing prestige of the Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España. In every visit, at every table and in every conversation, it was clear that we remain an unquestionable benchmark within Spain's gastronomic landscape. We now face one of the most intense and exciting periods of the year: the summer season. These are months of tremendous activity, during which our restaurants will once again become meeting places for thousands of people seeking much more than a meal; they seek authenticity, tradition, quality and memorable experiences. Because the restaurants of Buena Mesa are not only part of Spanish gastronomy: they are an essential part of our country's tourist and cultural image.

Spain continues to be one of the world's great gastronomic destinations, and behind that international recognition are professionals, families and human teams who work every day with quiet dedication to keep alive a legacy that transcends generations. Our members represent precisely that: establishments with soul, places where product, service and hospitality remain the true protagonists.

We live in times of constant transformation, but there are values that remain intact and are more important today than ever. Closeness, good craftsmanship, commitment to quality, respect for the customer and the defence of our traditions have continued to be the essence of our Association since 1974. From these pages, we wish to thank all our members, teams and collaborators for their work and dedication, especially during these months when the demands will be at their highest. We also thank our customers and friends, who continue to choose the tables of our restaurants to celebrate, share and enjoy some of the most important moments of their lives.

We approach this summer with enthusiasm, responsibility and pride, aware that we continue to represent a unique way of understanding Spanish restaurant culture: one that brings together Family, Tradition and Good Craftsmanship.

With affection and gratitude,

*The Board of Directors
Buena Mesa Spain Restaurants 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

| | | |
|--|----|--|
| '100 recetas a mis 100', de Giuliana Arioli de Calvo-Sotelo Rafael Ansón | 06 | <i>100 Recipes at 100, by Giuliana Arioli de Calvo-Sotelo Rafael Ansón</i> |
| SANTANDER LII Capítulo Familiar | 08 | <i>SANTANDER LII Family Chapter</i> |
| Entre Brasas anda el Fuego Mar Romero | 24 | <i>Among Embers Burns the Fire Mar Romero</i> |
| Ingredientes & Recetas BACALAO | 26 | <i>Ingredients & Recipes COD</i> |
| La Recuperación del Servicio Nuria Nicolau | 42 | <i>Service Recovery Nuria Nicolau</i> |
| MUST HAVE | 44 | <i>MUST TASTE</i> |
| El Club 21 María Adela Díaz Párraga | 46 | <i>The Club 21 María Adela Díaz Párraga</i> |
| ALASKA Entre el Arte y la Libertad | 48 | <i>ALASKA Between Art and Freedom</i> |
| Arroz de Calasparra Tomás M. Pagán | 58 | <i>Calasparra Rice Tomás M. Pagán</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

Foto Portada: DONOSTIA KULTURA - Licencia CC BY-SA 2.0 Transformada con filtro método Robb Carr.

Colaboran | Sponsored by



‘100 recetas a mis 100’, de Giuliana Arioli de Calvo-Sotelo

Giuliana Arioli de Calvo-Sotelo ha sido, y sigue siendo, una de las grandes gastronomas de nuestro país. Aunque es italiana de nacimiento, ha vivido en España prácticamente toda su vida.

De la mano de su madre, dio sus primeros pasos en la cocina a los 16 años, y desde entonces no ha dejado de cocinar. Con el tiempo, se hizo popular porque todo el mundo que iba a su casa, tenía la seguridad de que tomaría un buen aperitivo o de que comería realmente bien. Al principio, recetas y productos italianos que, poco a poco, fue complementando con lo mejor de la gastronomía española.

Su marido, Joaquín Calvo-Sotelo -escritor, poeta y dramaturgo de los años 60 y 70-, fue quien le puso el nombre a la Cofradía de la Buena Mesa, que se inició en el año 1969, y que se consagró jurídicamente en el año 1972 con ese nombre.

Hay una anécdota curiosa, y es que Joaquín intentó que el patrono de la gastronomía en España fuera San Francisco Javier, pero yo, y algunos más, insistimos en que fuera Santa Teresa. Y no solo por aquello de que “Dios está también entre los pucheros”: en cierta ocasión, en un banquete, era día de vigilia, pero se habían olvidado y había perdices para comer; entonces la santa dijo, textualmente: “cuando perdiz, perdiz; y cuando penitencia, penitencia”. Y, al parecer, se comió dos.

Pues bien, Joaquín tenía un grupo de amigos de la época interesantísimo, y todos además de otras disciplinas, escritores como Torcuato Luca de Tena, científicos como Gregorio Marañón o políticos como Castiella o Fanjul. Cuando se reunían en su casa de Madrid, y sobre todo en Mallorca, en Costa de los Pinos, los aperitivos de Giuliana eran famosos.

Todo el que llegaba a su casa era recibido como un amigo, y no dejaba de probar alguno de esos aperitivos que cocinaba admirablemente bien.

Yo tuve la suerte de conocerles en Madrid, en la época de la Cofradía de la Buena Mesa, y de disfrutar de su maravillosa acogida, de su fraternidad y de su comida, especialmente en Costa de los Pinos.

Por eso, me encanta saber que Giuliana aún sigue activa y generando proyectos interesantes. Hace diez años, escribió un libro, “90 recetas a mis 90”, que tuvo un gran éxito. Y ahora, diez años después, ha escrito otro: “100 recetas a mis 100”.

La obra se presentó recientemente en la Fundación Rafael del Pino, con la participación de su hijo, nietos, bisnietos y, por supuesto, de María del Pino y Joaquín (Joaco) del Pino. Fue una maravilla ver lo bien que habló Giuliana, lo bien que se desenvuelve y cómo intervino de la manera más adecuada en cada momento.

Hay que decir que es una aportación de interés no solo para España, sino para toda Iberoamérica, pues entre sus páginas hay recetas e influencias de diferentes países. Este ejemplar puede convertirse en un libro de cabecera para muchos restaurantes, especialmente para los tradicionales y los de buena mesa.

Una vez más, Giuliana nos deja un legado gastronómico invaluable que seguirá enriqueciendo nuestras cocinas, sin duda, muchos años más.

100 Recipes at 100, by Giuliana Arioli de Calvo-Sotelo

Giuliana Arioli de Calvo-Sotelo has been, and continues to be, one of the great gastronomes of our country. Although Italian by birth, she has lived in Spain for virtually her entire life.

Guided by her mother, she took her first steps in the kitchen at the age of sixteen and has never stopped cooking since. Over time, she became well known because everyone who visited her home knew they would enjoy an excellent aperitif or a truly outstanding meal. At first, her cooking focused on Italian recipes and products, which she gradually complemented with the very best of Spanish gastronomy.

*Her husband, Joaquín Calvo-Sotelo – writer, poet and playwright of the 1960s and 1970s – was the person who gave the name to the *Cofradía de la Buena Mesa*, founded in 1969 and legally established under that name in 1972.*

*There is an interesting anecdote connected to this: Joaquín tried to make Saint Francis Xavier the patron saint of gastronomy in Spain, but I, together with others, insisted it should be Saint Teresa. And not only because of the saying *‘‘God is also among the pots and pans.’’* On one occasion, at a banquet, it was a fasting day, but this had been forgotten and partridges were served. The saint reportedly said, word for word: *‘‘When there is partridge, partridge; and when there is penance, penance.’’* Apparently, she ate two.*

Joaquín belonged to a fascinating circle of friends who, besides excelling in their own disciplines, included writers such as Torcuato Luca de Tena, scientists such as Gregorio Marañón and politicians such as Castiella and Fanjul. When they gathered at his home in Madrid, and especially in Mallorca, in Costa de los Pinos, Giuliana’s aperitifs became famous.

Everyone arriving at her home was welcomed as a friend and would inevitably try one of those appetisers she prepared so exceptionally well.

*I had the privilege of meeting them in Madrid during the years of the *Cofradía de la Buena Mesa* and of enjoying their wonderful hospitality, friendship and cuisine, especially in Costa de los Pinos.*

*That is why I am delighted to know that Giuliana remains active and continues creating inspiring projects. Ten years ago, she published a book, *‘‘90 Recipes at 90’’,* which achieved great success. Now, ten years later, she has written another: *‘‘100 Recipes at 100’.’**

The work was recently presented at the Rafael del Pino Foundation, with the participation of her son, grandchildren, great-grandchildren and, of course, María del Pino and Joaquín (‘‘Joaco’’) del Pino. It was wonderful to see how eloquently Giuliana spoke, how naturally she carried herself and how appropriately she contributed at every moment.

It must be said that this is a contribution of interest not only for Spain, but for the whole of Ibero-America, since its pages contain recipes and influences from different countries. This volume may become a reference book for many restaurants, especially traditional establishments and those devoted to fine dining.

Once again, Giuliana leaves us an invaluable gastronomic legacy that will undoubtedly continue enriching our kitchens for many years to come.



Rafael Ansóñ

Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía

RESTAURANTES DE BUENA MESA | BUENA MESA RESTAURANTS

+

SANTANDER

LII Capítulo Familiar | LII *Family Chapter*

Santander acogió el pasado marzo, el 52º congreso anual de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España, la primera agrupación nacional de restaurantes, fundada en 1974.

Last March, Santander hosted the 52nd annual congress of the Buena Mesa Restaurants Spanish Association, the first national group of restaurants, founded in 1974.







“Familia, Tradición y Buen Hacer” es el lema de los restaurantes Buena Mesa, una asociación que desde hace más de medio siglo promueve la gastronomía española y los valores más nobles de la hostelería familiar. Sus restaurantes, repartidos por toda España, son referentes en sus provincias y mantienen viva una forma de entender la mesa basada en el producto, la hospitalidad y la continuidad generacional. Cada año, sus miembros se reúnen en una ciudad distinta para celebrar su Capítulo Familiar, compartir experiencias y poner en valor la cocina de cada territorio. En marzo de 2026, Santander acogió este encuentro con una agenda marcada por la cultura, la tradición cántabra, la convivencia y la excelencia gastronómica.

.....

“Family, Tradition and Good Craftsmanship” is the motto of the Buena Mesa restaurants, an association that for more than half a century has promoted Spanish gastronomy and the noblest values of family-run hospitality. Its restaurants, located throughout Spain, are benchmarks in their provinces and keep alive a way of understanding the dining table based on local produce, hospitality and generational continuity. Every year, its members gather in a different Spanish city to celebrate their Family Chapter, share experiences and highlight the cuisine of each region. In March 2026, Santander hosted this gathering with a programme marked by culture, Cantabrian tradition, fellowship and gastronomic excellence.

52º CAPÍTULO FAMILIAR

El restaurante Boga Boga, de San Vicente de la Barquera, ejerció como magnífico anfitrión del 52º Capítulo Familiar, celebrado con gran éxito de asistencia y con representantes de restaurantes de referencia de todo el país. Durante estas jornadas, los asociados disfrutaron de una ciudad abierta al mar, vinculada al producto y a una cocina de profunda identidad. El programa incluyó actividades gastronómicas y culturales, entre ellas la colaboración de Anchoas Codesa, donde los asistentes visitaron la fábrica y conocieron de cerca el trabajo artesanal de una de las grandes referencias conserveras de Cantabria. También hubo una demostración dedicada a los sobaos pasiegos, encuentros profesionales y momentos de convivencia que volvieron a reflejar el espíritu familiar de Buena Mesa.

VISITA INSTITUCIONAL Y GALA

Uno de los momentos destacados fue la recepción institucional celebrada en Santander, presidida por la alcaldesa, Dña. Gema Igual, en reconocimiento a una asociación que reúne a algunas de las casas más emblemáticas de la restauración española. Durante el Capítulo también se celebró una Eucaristía en la Catedral de Santander con ofrenda floral, en recuerdo de los asociados fallecidos.

La Cena de Gala tuvo lugar en el Hotel Bahía de Santander, donde se entregó el Premio Buena Mesa al Mejor AOVE 2026 al Reserva Familiar Picual de Aceites Castillo de Canena, recogido por Rosa Vañó y Paco Vañó. Asimismo, se concedió la Insignia de Buena Mesa España a D. Luis Suárez de Lezo Ferrer, presidente de la Real Academia de Gastronomía.

NUEVOS RECONOCIMIENTOS

El Capítulo de Santander sirvió también para dar la bienvenida a nuevos nombres al universo Buena Mesa. En esta ocasión se nombró nuevo asociado al restaurante D'Candela, de Palencia, una incorporación que refuerza el crecimiento de la Asociación y su presencia en Castilla y León, manteniendo vivo el compromiso con la cocina de calidad, la hospitalidad y los valores de la hostelería familiar. Santander volvió así a demostrar que Buena Mesa sigue avanzando fiel a su lema y a la defensa de la gastronomía española.

52nd ANNUAL CONGRESS

The restaurant Boga Boga, in San Vicente de la Barquera, acted as the magnificent host of the 52nd Family Chapter, held with great attendance and with representatives from leading restaurants across the country. During these days, members enjoyed a city open to the sea, closely linked to local produce and to a cuisine with a strong sense of identity. The programme included gastronomic and cultural activities, among them the collaboration with Anchoas Codesa, where attendees visited the factory and learned first-hand about the artisanal work of one of Cantabria's great anchovy-preserving references. There was also a demonstration dedicated to sobaos pasiegos, as well as professional meetings and moments of fellowship that once again reflected the family spirit of Buena Mesa.

INSTITUTIONAL VISIT AND GALA

One of the highlights was the institutional reception held in Santander, presided over by the Mayor, Ms Gema Igual, in recognition of an association that brings together some of the most emblematic names in Spanish gastronomy. During the Chapter, a Eucharist was also celebrated in Santander Cathedral, with a floral offering in memory of the deceased members.

The Gala Dinner took place at the Hotel Bahía de Santander, where the Buena Mesa Award for Best EVOO 2026 was presented to Reserva Familiar Picual by Aceites Castillo de Canena, collected by Rosa Vañó and Paco Vañó. The Buena Mesa España Insignia was also awarded to Mr Luis Suárez de Lezo Ferrer, president of the Royal Academy of Gastronomy.

NEW RECOGNITIONS

The Santander Chapter also served to welcome new names into the Buena Mesa family. On this occasion, the restaurant D'Candela, from Palencia, was appointed as a new member – an addition that strengthens the Association's growth and its presence in Castilla y León, while keeping alive its commitment to quality cuisine, hospitality and the values of family-run restaurants. Santander once again showed that Buena Mesa continues to move forward, faithful to its motto and to the defence of Spanish gastronomy.





La Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España concedió la Insignia de Buena Mesa España a D. Luis Suárez de Lezo Ferrer, presidente de la Real Academia de Gastronomía, en reconocimiento a su destacada labor en la promoción, defensa y difusión de la gastronomía española.

The Spanish Buena Mesa Restaurants Association awarded the Buena Mesa España Insignia to Mr Luis Suárez de Lezo Ferrer, President of the Royal Academy of Gastronomy, in recognition of his outstanding work in promoting, defending and disseminating Spanish gastronomy.





La Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España entregó el Premio Buena Mesa al Mejor AOVE 2026 a Reserva Familiar Picual de Castillo de Canena, recogido por Rosa Vañó y Paco Vañó durante la Cena de Gala del 52º Capítulo Familiar en Santander.

The Spanish Buena Mesa Restaurants Association presented the ****Buena Mesa Award for Best EVOO 2026**** to ****Reserva Familiar Picual by Castillo de Canena****, collected by ****Rosa Vañó and Paco Vañó**** during the Gala Dinner of the 52nd Family Chapter in Santander.







BARQUERO

el bacalao más
aclamado por
los chefs de la
alta cocina.



MICHELIN

2026

ESPAÑA



BARQUERO

alta culinaria en bacalao

PARTNER OFICIAL

BACALAO BARQUERO

partner oficial de la Gala de la Guía MICHELIN







COOP DEL CAMPO
VIRGEN DE
LA ESPERANZA

Arroz de Calasparra









Entre Brasas anda el Fuego

Es curioso cómo la cocina al fuego basada en brasas, humo y carbón, no solo ha vuelto, sino que se ha consolidado en los últimos años como una tendencia gastronómica dominante que mezcla la técnica ancestral con la sofisticación moderna. La parrilla se ha convertido en un espacio de refinamiento y experiencias sensoriales y algunos interpretan este regreso al fuego como una vuelta a la honestidad en el plato, donde la destreza del cocinero frente a las llamas es protagonista.

Dominar la brasa va más allá de aplicar calor: implica comprender el comportamiento del fuego, anticipar sus ritmos y responder a sus caprichos. Desde el instante en que se enciende la primera chispa, comienza una especie de diálogo entre el cocinero y las llamas, un intercambio silencioso, aunque a menudo también hablado, que se intensifica en los momentos clave de la cocción.

El fuego, como organismo vivo, exige atención y respeto: necesita aire para mantenerse, se ve influenciado por el entorno, el recipiente que lo contiene, el tipo de combustible que lo alimenta y esa leña que aporta aromas y sabores únicos. Aprender a leer estos signos es parte del arte que muchos maestros parrilleros transmiten a través de sus enseñanzas y de libros que publican.

Los “101 World’s Best Steak Restaurants”, es el ranking que publica de manera anual la editorial londinense Upper Cut Media House desde 2019, una clasificación que reconoce a los templos para carnívoros en 101 puestos con unos criterios propios de evaluación y que aplica a cerca de mil restaurantes de los cinco continentes donde se reconoce a España con un buen número de ellos de manera sobresaliente.

Independientemente de ese criterio, la maestría de nuestros asadores es indiscutible internacionalmente. Comenzando por el que es considerado el mejor asador del mundo, el Asador Etxebarri, liderado por el chef Víctor Arguinoniz en Axpe (Vizcaya), es un referente mundial de la cocina a la brasa, famoso por su cocina de producto con distintos tipos de leña y utensilios diseñados por el propio chef.

Pedro Arregui, “el rey del rodaballo”, reinventó la culinaria marítima en Getaria (Guipúzcoa) y fue el pionero del asado moderno de pescados desde su restaurante Elkano, que ahora cuenta con una estrella Michelin. Un chef que fue considerado todo un revolucionario por haber asado el primer cogote de merluza a la parrilla. Su dominio de los terruños marinos es la base del éxito de unos de los mejores restaurantes de pescado del mundo, liderado hoy por su hijo Aitor.

Volviendo a la carne, en Jimenez de Jamuz (León), la Bodega El Capricho es considerada como un paraíso para los carnívoros, con algunas de las mejores carnes del mundo, donde su propietario José Gordon junto con su jefe de cocina, Diego Zárate, garantizan que cada corte servido sea una muestra tanto de su habilidad como de su respeto por el animal.

La lista de nombres se extiende por muchos lugares: Casa Julián de Tolosa, también en Madrid: un clásico indiscutible que sentó las bases de la chuleta de vaca vieja a la parrilla. Con parecida fama en la capital, Taberna Pedraza en la que Santiago Pedraza y Carmen Carro se han convertido en una institución o Javier Bricetto que ha consolidado el culto argentino al asado en sus restaurantes Piantao con cortes selectos de animales jóvenes criados y sacrificados en Argentina que llegan hasta su parrilla con el cuidado de un maestro al que emociona el fuego. No hay que olvidarse de Laia Erretega en Hondarribia, Bidea2 en Cizur Menor (Pamplona), Asador Iñaki en Málaga o Txispa en el Valle de Atxondo (Vizcaya).

Los restaurantes de alto nivel buscan productos de km0, potenciados por la leña y donde el fuego, el humo y el chisporroteo son parte de la puesta en escena, a menudo en cocinas abiertas donde el comensal ve el proceso. Un universo fascinante de carne, del fuego de carbón y de aroma a brasa y una moda que, lejos de ser pasajera, responde a la búsqueda de conectar la tradición con la innovación, revalorizando el producto local que incluye pescados, verduras y hortalizas, para ofrecer una experiencia auténtica.

Among Embers Burns the Fire

It is curious how fire-based cooking – built around embers, smoke and charcoal – has not only returned, but has become consolidated in recent years as a dominant gastronomic trend, blending ancestral technique with modern sophistication. The grill has become a space of refinement and sensory experiences, and some interpret this return to fire as a return to honesty on the plate, where the cook's skill before the flames takes centre stage.

Mastering the embers goes far beyond applying heat: it means understanding the behaviour of fire, anticipating its rhythms and responding to its whims. From the moment the first spark is lit, a kind of dialogue begins between the cook and the flames – a silent exchange, although often also spoken, that intensifies at the key moments of cooking.

Fire, like a living organism, demands attention and respect: it needs air to remain alive, it is influenced by its surroundings, by the vessel that contains it, by the type of fuel that feeds it and by the wood that contributes unique aromas and flavours. Learning to read these signs is part of the art that many master grill chefs transmit through their teachings and the books they publish.

The “101 World’s Best Steak Restaurants” is the ranking published annually by the London-based publisher Upper Cut Media House since 2019, a classification that recognises carnivorous temples in 101 positions, using its own evaluation criteria and assessing nearly a thousand restaurants across the five continents, where Spain is recognised with a significant number of outstanding establishments.

Regardless of that criterion, the mastery of our grill restaurants is internationally unquestionable. Beginning with what is considered the best grill restaurant in the world, Asador Etxebarri, led by chef Víctor Arguinzoniz in Axpe, Biscay, is a global benchmark for ember cooking, famous for its product-based cuisine, different types of wood and utensils designed by the chef himself.

Pedro Arregui, “the king of turbot”, reinvented maritime cuisine in Getaria, Gipuzkoa, and pioneered the modern grilling of fish at his restaurant Elkano, which now holds a Michelin star. He was considered a true revolutionary for grilling the first hake neck over the embers. His mastery of marine terroirs is the foundation of the success of one of the best fish restaurants in the world, now led by his son Aitor.

Returning to meat, in Jiménez de Jamuz, León, Bodega El Capricho is regarded as a paradise for carnivores, with some of the finest meats in the world. There, its owner José Gordón, together with head chef Diego Zárate, ensures that every cut served is a reflection of both their skill and their respect for the animal.

The list of names extends across many places: Casa Julián in Tolosa, also in Madrid, an undisputed classic that laid the foundations for old cow steak cooked over the grill; Taberna Pedraza, similarly renowned in the capital, where Santiago Pedraza and Carmen Carro have become an institution; and Javier Brichetto, who has consolidated the Argentine cult of asado at his Piantao restaurants, with select cuts from young animals raised and slaughtered in Argentina, arriving at his grill with the care of a master moved by fire. Nor should we forget Laia Erretegia in Hondarribia, Bidea2 in Cizur Menor, Pamplona, Asador Iñaki in Málaga or Txispa in the Atxondo Valley, Biscay.

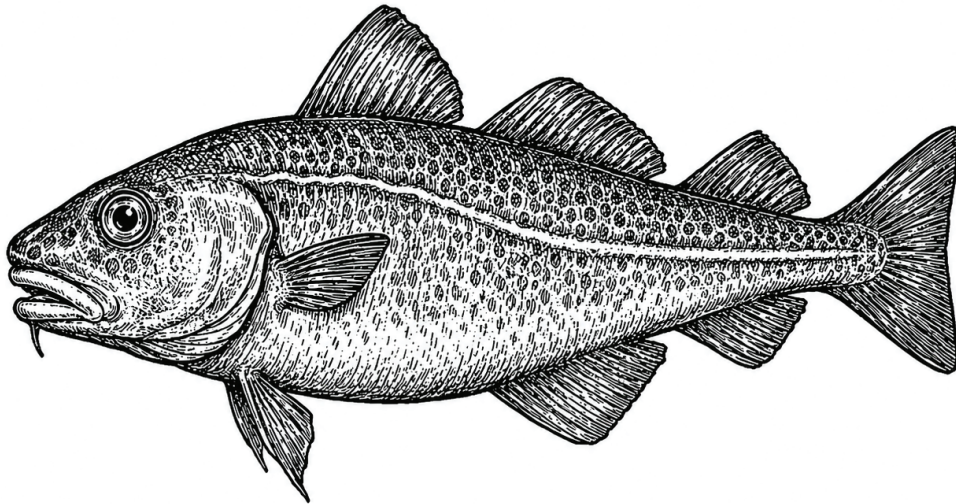
High-end restaurants seek out kilometre-zero products enhanced by wood, where fire, smoke and crackling embers form part of the staging, often in open kitchens where diners can watch the process. It is a fascinating universe of meat, charcoal fire and the aroma of embers – a trend that, far from being fleeting, responds to the desire to connect tradition with innovation, revaluing local produce, including fish, vegetables and garden produce, in order to offer an authentic experience.



Mar Romero

MORROFINO





BACALAO | C O D

El bacalao, sabroso y versátil, es un pescado emblemático de la cocina tradicional.
Su carne blanca, firme y delicada aporta elegancia
y profundidad a cada receta..

*Cod, flavourful and versatile, is an emblematic fish in traditional cuisine.
Its white, firm and delicate flesh brings elegance
and depth to every recipe.*

Sabor | Flavour

El bacalao ofrece un sabor elegante y delicado, con notas marinas y un punto salino que aporta profundidad.

Cod offers an elegant and delicate flavour, with marine notes and a subtle salty touch that adds depth.

Estación | Season

El bacalao se disfruta todo el año, aunque brilla especialmente en los meses fríos y en la cocina de Cuaresma.

Cod is enjoyed all year round, although it shines especially during the colder months and in Lent

Preparación | Cooking Methods

Se puede confitar, hornear, guisar, freír, cocinar al vapor o preparar en salsas clásicas como el pil-pil o la vizcaína.

It can be confited, baked, stewed, fried, steamed or prepared with classic sauces such as pil-pil or Biscayan

Combinaciones | Flavour Affinities

Combina especialmente bien con aceite de oliva, ajo, cebolla, pimientos, tomate, patata, legumbres, perejil y guindilla.

It pairs especially well with olive oil, garlic, onion, peppers, tomato, potato, pulses, parsley and chilli.

Maridaje | Pairing

Sabroso y delicado, armoniza con blancos frescos, espumosos y tintos ligeros.

Complex and flavourful, it pairs well with fresh whites, sparkling wines and light reds.

El bacalao es uno de los pescados más representativos de la gastronomía atlántica, mediterránea y europea, apreciado por su carne blanca, su textura firme y su personalidad culinaria. Procedente tradicionalmente de aguas frías del Atlántico Norte, ha llegado a muchas cocinas gracias a la salazón, técnica que permitió conservarlo y convertirlo en un producto esencial. Consumido habitualmente desalado, confitado o al horno, también puede prepararse al pil-pil, a la vizcaína, en guisos marineros o en buñuelos, croquetas y ensaladas templadas. Su sabor delicado y ligeramente salino combina a la perfección con patatas, pimientos, tomate, legumbres, ajo, cebolla, hierbas aromáticas y aceites de calidad. Además de su valor gastronómico, el bacalao aporta proteínas de alto valor biológico, vitaminas del grupo B y minerales esenciales como el fósforo y el yodo, convirtiéndose en un aliado de la alimentación saludable y equilibrada. Su capacidad para adaptarse a distintas técnicas culinarias y aportar elegancia a cualquier receta lo convierte en un ingrediente imprescindible en la cocina diaria.

Cod is one of the most representative fish in Atlantic, Mediterranean and European gastronomy, appreciated for its white flesh, firm texture and culinary personality. Traditionally sourced from the cold waters of the North Atlantic, it became part of many cuisines thanks to salting, a technique that allowed it to be preserved and transformed into an essential product. Usually enjoyed desalted, confited or baked, it can also be prepared pil-pil style, Biscayan style, in seafood stews, or in fritters, croquettes and warm salads. Its delicate, slightly salty flavour pairs perfectly with potatoes, peppers, tomato, pulses, garlic, onion, aromatic herbs and quality oils. Beyond its gastronomic value, cod provides high-quality protein, B vitamins and essential minerals such as phosphorus and iodine, making it an ally of a healthy and balanced diet. Its ability to adapt to different culinary techniques and bring elegance to any recipe makes it an indispensable ingredient in everyday cooking.



Bacalao Gratinado con Lecho de Tomate, Piñones y Pasas

Restaurante Asador Concepción.
Albacete.

Ingredientes (para 2 personas): dos trozos de bacalao de 200 g cada uno, mayonesa previamente mezclada con ajo.

Para el pisto: dos tomates, una cebolla pequeña, 200 g de tomate frito, sal, pimienta, orégano, tomillo, pasas, piñones y aceite de oliva virgen extra.

Preparación del pisto: sofreímos la cebolla en aceite de oliva virgen extra. Cuando esté bien pochada, añadimos los tomates previamente cortados en dados pequeños. Hidratamos las pasas para incorporarlas al final de la preparación.

Tostamos también los piñones y los reservamos. Cuando el sofrito esté listo, añadimos el tomate frito, la sal, el orégano, el tomillo y la pimienta al gusto.

A continuación, incorporamos las pasas y dejamos cocinar unos 5 minutos más.

Trituramos ligeramente con la batidora y, al final, añadimos los piñones tostados.

Preparación del bacalao: marcamos previamente el bacalao en la plancha por ambos lados. Después, lo cubrimos con la mayonesa de ajo y lo llevamos al horno a 220 °C durante 6 minutos, hasta que quede gratinado.

Emplatado: servimos una base de pisto y colocamos encima el bacalao gratinado. Decoramos al gusto.

En nuestro caso, añadimos alrededor un toque de ajo y perejil.

.....



Gratinated Cod on a Bed of Tomato, Pine Nuts and Raisins.

Restaurant Asador Concepción, Albacete. Ingredients (2 servings): Two 200 g pieces of cod, mayonnaise previously mixed with garlic.

For the pisto: two tomatoes, one small onion, 200 g of fried tomato sauce, salt, pepper, oregano, thyme, raisins, pine nuts and extra virgin olive oil.

Preparation of the pisto: sauté the onion in extra virgin olive oil. Once it is well softened, add the tomatoes, previously cut into small cubes.

Soak the raisins so they can be added at the end of the preparation. Toast the pine nuts as well and set them aside.

When the sautéed mixture is ready, add the fried tomato sauce, salt, oregano, thyme and pepper to taste. Then add the raisins and cook for about 5 more minutes.

Blend lightly with a hand blender and, at the end, add the toasted pine nuts.

Preparation of the cod: sear the cod on a griddle on both sides. Then cover it with the garlic mayonnaise and place it in the oven at 220 °C for 6 minutes, until gratinated.

Plating: serve a base of pisto and place the gratinated cod on top. Decorate to taste. In our case, we add a touch of garlic and parsley around it.



Remojón Granadino de Bacalao y Naranja

Restaurante Las Tinajas, Granada.

Ingredientes: dos o tres naranjas dulces, 100-200 g de bacalao desalado y desmigado, una cebolleta muy picada, aceitunas negras al gusto, dos o tres huevos cocidos, aceite de oliva virgen extra, una pizca de sal y pimentón.

Preparación tradicional: preparamos el bacalao desalándolo previamente durante 24-48 horas, o utilizamos migas de bacalao ya desaladas. Puede servirse en crudo, desmigado, o marcarse ligeramente al horno.

Cocemos los huevos durante 10 minutos, los enfriamos, pelamos y picamos o cortamos en rodajas.

Pelamos las naranjas eliminando bien la parte blanca para evitar el amargor y las cortamos en gajos.

Montaje: en una fuente, disponemos las naranjas, la cebolleta cortada fina, el bacalao y las aceitunas negras.

Aliño: aliñamos generosamente con aceite de oliva virgen extra y añadimos sal solo si es necesario, ya que el bacalao aporta su propio punto salino.

Finalización: decoramos con el huevo cocido y servimos frío.

.....

Granada-Style Cod and Orange Salad

Restaurant Las Tinajas, Granada.

Ingredients: Two or three sweet oranges, 100-200 g of desalted and flaked cod, one very finely chopped spring onion, black olives to taste, two or three boiled eggs, extra virgin olive oil, a pinch of salt and paprika.

Traditional preparation: prepare the cod by desalting it beforehand for 24-48 hours, or use already desalted cod flakes. It can be served raw and flaked, or lightly finished in the oven.

Boil the eggs for 10 minutes, cool them, peel them and chop them or cut them into slices.

Peel the oranges, removing the white pith well to avoid bitterness, and cut them into segments.

Assembly: arrange the oranges, finely sliced spring onion, cod and black olives on a serving dish.

Dressing: dress generously with extra virgin olive oil and add salt only if necessary, as the cod already provides its own salty note.

Finishing: decorate with the boiled egg and serve cold.

.....





Pavías de Bacalao con Wasabi y Salsa de Boniato, Miel y Curry

Receta para aperitivo o entrante

Restaurante El Faro de Cádiz,

Ingredientes: bacalao en su punto perfecto de sal, wasabi en pasta, harina, harina de tempura, agua con gas, perejil picado, aceite para freír.

Para la salsa: boniato asado, miel, curry en polvo, agua, mostaza en grano, cebolla y aceite de oliva.

Preparación del bacalao: partimos de un bacalao con el punto justo de sal. Lo untamos ligeramente con wasabi en pasta para aportarle un toque picante, sutil y aromático.

Antes de pasarlo por la tempura, enharinamos ligeramente el bacalao para conseguir una cobertura más fina y evitar que el rebozado quede demasiado consistente.

Preparación de la tempura:

elaboramos la tempura con agua con gas, harina de tempura y perejil picado, mezclando hasta obtener una masa ligera.

Pasamos el bacalao por la tempura y lo freímos primero suavemente, para que se cocine de forma uniforme. Después, le damos un golpe final en aceite muy caliente para conseguir una textura crujiente y dorada.

Preparación de la salsa: pochamos la cebolla en aceite de oliva. Añadimos el boniato asado, la miel, el curry en polvo, la mostaza en grano y un poco de agua. Hervimos el conjunto y trituramos hasta obtener una salsa fina y cremosa.

Emplatado: servimos las pavías de bacalao acompañadas de la salsa de boniato, miel y curry, buscando el contraste entre el crujiente del rebozado, el punto salino del bacalao y el dulzor especiado de la salsa.

Cod Pavías with Wasabi and Sweet Potato, Honey and Curry Sauce

Recipe for an appetiser or starter by Restaurante El Faro de Cádiz

Ingredients: cod at its perfect point of salt, wasabi paste, flour, tempura flour, sparkling water, chopped parsley and oil for frying.

For the sauce: roasted sweet potato, honey, curry powder, water, wholegrain mustard, onion and olive oil.

Preparation of the cod: start with cod at just the right point of salt. Lightly spread it with wasabi paste to give it a subtle, aromatic spicy touch.

Before dipping it into the tempura, lightly coat the cod in flour to achieve a finer coating and prevent the batter from becoming too heavy.

Preparation of the tempura: make the tempura with sparkling water, tempura flour and chopped parsley, mixing until you obtain a light batter.

Dip the cod into the tempura and fry it gently at first, so that it cooks evenly. Then give it a final burst in very hot oil to achieve a crisp, golden texture.

Preparation of the sauce: gently sauté the onion in olive oil. Add the roasted sweet potato, honey, curry powder, wholegrain mustard and a little water. Bring everything to the boil and blend until you obtain a smooth, creamy sauce.

Plating: serve the cod pavías with the sweet potato, honey and curry sauce, creating a contrast between the crispness of the batter, the salty note of the cod and the spiced sweetness of the sauce.

Bacalao con Pil-Pil Ligero de AOVE y Pisto

Restaurante Juanito, Baeza, Jaén. Chef:

Miguel Salcedo. Ingredientes: 500 g de bacalao desalado, 1/4 l de aceite de oliva virgen extra, seis ajos, seis guindillas cayena y sal, un calabacín, una berenjena, un pimiento verde, un pimiento rojo, una cebolla, dos o tres tomates maduros, dos dientes de ajo, 1/4 l de aceite de oliva virgen extra, sal y una cucharadita de azúcar si el tomate está ácido. **Elaboración:** calentamos en una cazuela, preferentemente de barro, el aceite de oliva virgen extra con un poco de sal, los ajos fileteados y las guindillas. Es importante no elevar demasiado la temperatura del aceite. Cuando los ajos estén dorados, los retiramos junto con las guindillas y reservamos. Incorporamos las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba. Calentamos el aceite muy lentamente y realizamos movimientos circulares con el recipiente hasta que el bacalao quede confitado y suelte su gelatina, visible como pequeñas burbujas blanquecinas en el fondo del aceite. Retiramos el bacalao. Con un colador de acero inoxidable, agitamos con energía siempre en el mismo sentido y con movimientos circulares hasta emulsionar la gelatina del bacalao con el aceite, obteniendo una salsa ligera. Rectificamos de sal.

Preparación del pisto: lavamos y cortamos todas las verduras en dados pequeños para que se cocinen de forma uniforme.

En una sartén grande con aceite de oliva virgen extra, sofreímos la cebolla hasta que esté transparente. Incorporamos los pimientos y cocinamos durante 5-7 minutos a fuego medio. Añadimos el calabacín, la berenjena y el ajo, y cocinamos otros 10-15 minutos, removiendo de vez en cuando. Incorporamos el tomate en dados, salpimentamos y cocinamos a fuego lento unos 20 minutos, hasta que el pisto esté bien reducido y sabroso. Probamos y corregimos de sal. Si el tomate está ácido, añadimos un poco de azúcar. **Emplatado:** servimos una base de pisto, colocamos encima el bacalao confitado y terminamos con el pil-pil ligero de aceite de oliva virgen extra. Decoramos con los ajos y las guindillas reservadas al gusto.

Cod with a Light Extra Virgin Olive Oil Pil-Pil and Pisto

Restaurant Juanito, Baeza, Jaén. Chef:

Miguel Salcedo. Ingredients: 500 g of desalted cod, 1/4 l of extra virgin olive oil, six garlic cloves, six cayenne chillies and salt. One courgette, one aubergine, one green pepper, one red pepper, one onion, two or three ripe tomatoes, two garlic cloves, 1/4 l of extra virgin olive oil, salt and one teaspoon of sugar if the tomato is acidic.

Preparation: heat the extra virgin olive oil in a casserole dish, preferably earthenware, with a little salt, the sliced garlic and the chillies. It is important not to let the oil temperature rise too high. When the garlic is golden, remove it together with the chillies and set aside. Add the pieces of cod with the skin facing upwards. Heat the oil very slowly and move the casserole dish in circular motions until the cod is confited and releases its gelatin, visible as small whitish bubbles at the bottom of the oil. Remove the cod.

Using a stainless steel strainer, whisk vigorously in the same direction with circular movements until the cod gelatin emulsifies with the oil, creating a light sauce. Adjust the salt.

Preparation of the pisto: wash and cut all the vegetables into small cubes so they cook evenly.

In a large frying pan with extra virgin olive oil, sauté the onion until translucent. Add the peppers and cook for 5-7 minutes over a medium heat. Add the courgette, aubergine and garlic, and cook for another 10-15 minutes, stirring occasionally.

Add the diced tomato, season with salt and pepper, and cook over a low heat for about 20 minutes, until the pisto is well reduced and full of flavour. Taste and adjust the salt. If the tomato is acidic, add a little sugar.

Plating: serve a base of pisto, place the confited cod on top and finish with the light extra virgin olive oil pil-pil. Decorate with the reserved garlic and chillies to taste.





Bacalao a Baja Temperatura sobre Milhojas de Verduras

Restaurante Mesón El Copo, Palmones, Cádiz. Chef: Manuel Moreno. Ingredientes: media zanahoria, medio calabacín y media berenjena, un lomo de bacalao desalado, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Elaboración: cortamos las verduras con el mismo grosor, las salpimentamos y las cocinamos en la plancha hasta que estén al gusto. Reservamos.

Preparación del bacalao: introducimos el lomo de bacalao desalado en una bolsa al vacío con un poco de aceite de oliva virgen extra. Lo cocinamos a baja temperatura en roner. Si no disponemos de roner, podemos colocar la bolsa en un recipiente con agua caliente, procurando que el bacalao no se deshaga.

Mientras se cocina el bacalao, colocamos las verduras sobre una base de fritada de tomate, que aportará untuosidad al plato, formando capas unas encima de otras. Una vez cocinado el bacalao, lo retiramos de la bolsa y lo colocamos sobre la milhoja de verduras.

Emplatado: servimos el bacalao sobre la milhoja de verduras y terminamos el plato con unas gambitas de Huelva a la marinera.

Low-Temperature Cod on a Vegetable Millefeuille.

Restaurant Mesón El Copo, Palmones, Cádiz. Chef: Manuel Moreno. Ingredients: Half a carrot, half a courgette and half an aubergine, one desalted cod loin, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Preparation: cut the vegetables to the same thickness, season with salt and pepper and cook them on the griddle until done to taste. Set aside.

Preparation of the cod: place the desalted cod loin in a vacuum bag with a little extra virgin olive oil. Cook it at low temperature using a roner. If a roner is not available, the bag can be placed in a container of hot water, taking care that the cod does not break apart.

While the cod is cooking, arrange the vegetables over a base of tomato fritada, which will add richness to the dish, layering them one over another. Once the cod is cooked, remove it from the bag and place it on top of the vegetable millefeuille.

Plating: serve the cod over the vegetable millefeuille and finish the dish with Huelva prawns prepared a la marinera

Bacalao con Tomate

Restaurante El Espigón, Sevilla. Chef: Miguel Ángel Moro Lara.

Ingredientes: bacalao, tomate natural triturado, huevo, patatas paja, aceite de oliva, sal y una pizca de azúcar.

Elaboración: comenzamos preparando la salsa de tomate, sofriendo el tomate natural triturado en una sartén con aceite, sal y una pequeña cantidad de azúcar para equilibrar la acidez. Cocinamos lentamente hasta obtener una salsa concentrada y sabrosa.

Mientras tanto, enharinamos el bacalao y lo freímos hasta conseguir un exterior dorado. Retiramos y escurrimos el exceso de aceite. Freímos igualmente el huevo y preparamos las patatas paja hasta que queden crujientes.

Emplatado: colocamos primero el bacalao, cubrimos con la salsa de tomate y terminamos el plato con el huevo frito y las patatas paja sobre el conjunto, aportando contraste de texturas y sabor.

Tiempo aproximado de elaboración: la preparación del tomate requiere alrededor de 30 minutos. El tiempo total estimado del plato es de unos 40 minutos



Cod with Tomato

Restaurant El Espigón, Sevilla. Chef: Miguel Ángel Moro Lara.

Ingredients : Cod, crushed natural tomato, egg, straw potatoes, olive oil, salt and a pinch of sugar.

Preparation: start by making the tomato sauce, frying the crushed natural tomato in a pan with oil, salt and a small amount of sugar to balance the acidity. Cook slowly until you obtain a rich, concentrated sauce.

Meanwhile, coat the cod in flour and fry it until golden on the outside. Remove and drain the excess oil.

Fry the egg and prepare the straw potatoes until crisp. **Plating:** place the cod first, cover with the tomato sauce and finish the dish with the fried egg and straw potatoes on top, adding contrast in texture and flavour.

Approximate preparation time: the tomato takes around 30 minutes to cook. The total estimated time for the dish is about 40 minutes.





La Recuperación del Servicio

¡Qué alegría que ya ha llegado la primavera! Casi estamos a principios de verano y el ambiente cambia, tenemos más ganas de salir y de celebrar.

Así pues, lo que hacemos es irnos con los amigos, con la familia a celebrar la vida. Los profesionales que trabajamos en los restaurantes tenemos mucha responsabilidad, porque debemos hacer de ese día algo especial, único e inolvidable para esa familia, y sin fallos.

Para ello debemos estar bien entrenados, trabajar con eficiencia, no distraernos. Es importante cuando estamos trabajando, dejar nuestras cuitas fuera o en el vestuario, porque debemos tener los cinco sentidos concentrados, para que ese día el servicio sea excelente, hay que conseguir que no falle nada, entender bien al cliente que nos viene a visitar, porque si no tenemos los cinco sentidos trabajando para ello, puede ocurrir que nos pidan agua y llevemos agua con gas, que nos pidan vino blanco seco y lo llevemos afrutado o que se nos olvide llevar el pan.

Así pues, es importante la concentración máxima, actuar con diligencia, ser directo y discreto también, porque a lo mejor a uno de los comensales se le ha caído algo o nos necesita y no quiere que los demás lo sepan y si estás atento a sus gestos podrás acudir rápidamente a su llamada y le podrás solucionar el problema con discreción.

Todas estas cosas, los clientes las agradecen y eso hace que vuelvan otro día al restaurante en el que les trataron de una manera tan personalizada. Por ello debemos entrenar, ya sé que lo digo mucho, pero es que es imprescindible evitar fallos como que el plato esté frío, que se nos pierda una reserva, que se derrame una copa de vino y tú dirás: estas son cosas que pasan, son normales, pero no debemos dejar esos fallos en la normalidad sino en acciones que solo deben pasar alguna vez.

Existe algo que en gestión de experiencias se llama la paradoja de la recuperación: un error bien resuelto genera más fidelidad que una noche sin ningún incidente. No es una excusa para fallar. Es una realidad que obliga a prepararse.

¿Cómo prepararse? Con estas tres acciones concretas:

Actuar rápido: cada segundo que pasa sin respuesta, el cliente construye una historia negativa en su cabeza. Cortarla requiere velocidad, no perfección. No hace falta tener la solución definitiva al momento, basta con acercarse, reconocer y decir «lo estoy resolviendo». Eso solo ya cambia el estado emocional del cliente.

Sé directo, sin teatro: «Lo corrijo ahora mismo» vale más que dos minutos de disculpas elaboradas. La seguridad tranquiliza. Las explicaciones largas, en cambio, generan más dudas que confianza. El cliente no necesita entender qué pasó, necesita sentir que está en buenas manos.

Añade el gesto inesperado: No siempre es material. Puede ser una atención real, tomarse un momento para preguntar cómo está yendo la noche, o simplemente una mirada que diga «me importa». Lo que el cliente necesita sentir es que no es la mesa cuatro, sino una persona que eligió estar ahí esa noche y merece que todo salga bien.

En la formación de equipos de sala, se trabaja mucho este escenario, porque es donde se ve la diferencia entre un camarero correcto y un profesional de verdad. Cualquiera sirve bien cuando todo fluye. Los buenos están a la altura cuando algo falla. Y los equipos que entrenan la recuperación del servicio no solo resuelven mejor, también trabajan con menos tensión, porque saben que tienen herramientas para afrontar lo inesperado.

El error en sala no es el final de una buena noche. Puede ser, si se gestiona bien, el momento que el cliente recuerde con más cariño. Y el motivo por el que vuelva.

Que seáis felices en los restaurantes,

Service Recovery

How wonderful that spring has finally arrived! We are almost at the beginning of summer, the atmosphere changes, and we feel more inclined to go out and celebrate.

And so, we go out with friends and family to celebrate life.

Those of us who work professionally in restaurants have a great responsibility, because we must turn that day into something special, unique and unforgettable for that family – and without mistakes.

To achieve this, we must be well trained, work efficiently and avoid distractions. When we are working, it is important to leave our personal worries outside, or in the changing room, because all five senses must be fully focused so that the service that day is excellent. We must ensure that nothing fails and understand the customer who comes to visit us. Otherwise, if our five senses are not fully engaged, it may happen that they ask us for water and we bring sparkling water, that they ask for a dry white wine and we bring a fruity one, or that we forget to bring the bread. Therefore, maximum concentration is essential, as well as acting diligently, being direct and also discreet. Perhaps something has fallen from one of the diners, or they need us but do not want the others to notice. If you are attentive to their gestures, you will be able to respond quickly to their call and solve the problem discreetly.

Customers appreciate all these details, and that is what makes them return another day to the restaurant where they were treated in such a personal way. That is why we must train. I know I say it often, but it is essential to avoid mistakes such as a dish arriving cold, a reservation being lost, or a glass of wine being spilled. You may say: these things happen, they are normal. But we should not allow these mistakes to become normal; they should be actions that only happen occasionally.

There is something in experience management known as the service recovery paradox: a well-resolved mistake can generate more loyalty than an evening with no incident at all. This is not an excuse for making mistakes. It is a reality that requires preparation.

How do we prepare? With these three specific actions:

Act quickly: every second that passes without a response allows the customer to build a negative story in their mind. Stopping that requires speed, not perfection. You do not need to have the final solution immediately; it is enough to approach, acknowledge the situation and say, "I am taking care of it." That alone changes the customer's emotional state.

Be direct, without drama: "I will correct it right away" is worth more than two minutes of elaborate apologies. Confidence reassures. Long explanations, on the other hand, create more doubt than trust. The customer does not need to understand what happened; they need to feel they are in good hands.

Add an unexpected gesture: it does not always have to be material. It may be genuine attention, taking a moment to ask how the evening is going, or simply a look that says, "I care." What the customer needs to feel is that they are not table four, but a person who chose to be there that evening and deserves everything to go well.

In front-of-house team training, this scenario is worked on extensively, because it is where the difference between a correct waiter and a true professional becomes clear. Anyone can provide good service when everything flows smoothly. The best rise to the occasion when something goes wrong. And teams that train in service recovery not only solve problems better, they also work with less tension, because they know they have the tools to face the unexpected.

A mistake in the dining room is not the end of a good evening. If managed well, it can become the moment the customer remembers most fondly – and the reason they return.

May you be happy in restaurants.



Nuria Nicolau

Consultora de CX para Restaurantes | www.nurianicolau.com

MUST HAVE



1



2



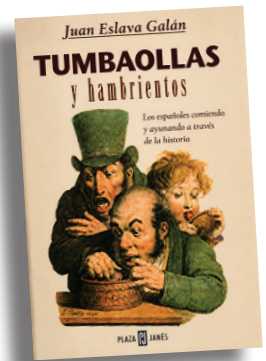
3



4



6



5

1. Clé de Peau Beauté Protector Solar Facial Sun Care UV 50 ml Clé De Peau Beauté 131,50€ | 2. Tabla Paddle Surf Hinchable Unisex BeXtreme Whale 405€ | 3. La Double J Gabardina Kintsugi de algodón 1.900 € | 4. Gorra PELAGIC Flybridge Deluxe Trucker 33,95€ | 5. Tumbaollas y Hambrientos de Juan Eslava Galán de Plaza & Janés 52€ | 6. Perfume Hombre Loewe 50 ml 78€ | 7. Pommery Mostaza de Meaux Pommery aromatizada con Vinagre Fino 13,25€ | 8. Blanc de Noirs Estuche Cava Gran Reserva Brut 34,5€ | 9. Sardinillas al limón en aceite de oliva (12 piezas). Rosa Lafuente 7,5€ | 10. DUNA BLANCO SPRITZ Páez Morilla 8€ | 11. Picofino Vermuth Original Gin Fusion 15%vol 75 ml 21,5€ | 12. Finca Trasdairrelas Godello 2024. Bodega Joaquín Rebolledo, D.O. Valdeorras 20€ | 13. Eduardo Peña 2025. Bodegas Eduardo Peña, D.O. Ribeiro 19€

MUST TASTE



7



8



9



10



11



12



13

1. Clé de Peau Beauté Facial Sunscreen UV Protection SPF 50, 50 ml Clé de Peau Beauté 131,50€ | 2. BeXtreme Whale Unisex Inflatable Paddle Surf Board 405€ | 3. La Double J Kintsugi Cotton Trench Coat 1.900€ | 4. PELAGIC Flybridge Deluxe Trucker Cap 33,95€ | 5. "Tumbaollas y Hambrientos" by Juan Eslava Galán, Plaza & Janés 52€ | 6. Loewe Men's Perfume 50 ml 78€ | 7. Pommery Meaux Mustard Flavoured with Fine Vinegar 13,25€ | 8. Blanc de Noirs Gran Reserva Brut Cava Gift Box 34,5€ | 9. Lemon Sardines in Olive Oil (12 pieces) - Rosa Lafuente 7,5€ | 10. DUNA BLANCO SPRITZ - Páez Morilla 8€ | 11. Picofino Original Vermouth Gin Fusion 15% vol, 75 ml 21,5€ | 12. Finca Trasdairrelas Godello 2024 - Joaquín Rebollo Winery, D.O. Valdeorras 20€ | 13. Eduardo Peña 2025 - Bodegas Eduardo Peña, D.O. Ribeiro 19€

El Club 21

Alguno de ustedes habrá tenido la suerte de visitar Nueva York; otros soñarán con ir algún día, pero todos habrán oído hablar de un mítico lugar: el Club 21. Un siglo en sus paredes, ya que nació en los felices años veinte del pasado siglo, en pleno poderío de la controvertida Ley Seca. Ni que decir tiene que estaba convenientemente camuflado porque, en menos que se cuenta, aparecía la policía y se llevaba a clientes, propietarios, empleados y, por supuesto, todo el licor disponible. Que ya le gustaría a una saber qué harían con él, o a qué manos iría a parar.

Fue en el año 1920 cuando dos amigos y compañeros de universidad, Jack y Charlie, tuvieron la feliz idea de abrir un club con el generoso propósito de dar de beber al sediento, y no agua precisamente. Lo instalaron en una vivienda de la calle 49, y ni siquiera tenía nombre. Fue años más tarde, al trasladarse a la calle 21, a tres edificios adosados del siglo XIX, cuando le dieron el nombre de la calle. Era el año 1930 y, a partir de entonces, representó toda la tradición y modernismo del viejo Nueva York. Su bar y restaurante vieron pasar desde Roosevelt y otros presidentes hasta Elizabeth Taylor o Sofía Loren, pasando por Onassis, loco por la Hamburguesa 21, y Joe DiMaggio, fan de su pollo con verduras. Todo el que era alguien y pasaba por la ciudad.

Nadie podría sospechar que, tras aquella inocente verja, se abría un diminuto local. De evitar que recibiera una visita inesperada se encargaba una persona de confianza que, a través de una mirilla, podía ver si eran clientes habituales, gánsteres, policías o los temidos inspectores del fisco. Y cumplía tan bien su cometido que pudo eludir casi todas las redadas de la policía, menos una, allá por los años treinta. Pero esta sirvió de escarmiento a sus propietarios, que contrataron a un célebre arquitecto, el cual diseñó un sistema de seguridad de lo más sofisticado: barras

giratorias, conductos invisibles, puertas secretas, paredes que ocultaban miles de cajas de los mejores vinos...

La bodega se ocultaba en la casa que llevaba el número 18 y, claro, podían decir que en el 21 no había alcohol. No crean que era fácil entrar en el misterioso mundo de la bodega. Solo se podía abrir introduciendo una varilla especial a través de un diminuto orificio para correr el pestillo. A la menor sospecha de la aparición de la policía, los botelleros se plegaban automáticamente y las botellas bajaban con cuidado por unas rampas, desapareciendo por arte de magia.

Lo que no consiguió la poderosa Ley Seca lo consiguió un bichito que asoló el mundo: la COVID. En noviembre de 2020, tras cien años de servicio, la pandemia obligó a cerrar las míticas puertas del Club 21. ¿Para siempre?

The Club 21

Some of you may have had the good fortune to visit New York; others may dream of going one day, but everyone will have heard of a legendary place: Club 21. A century lives within its walls, as it was born in the roaring twenties of the last century, at the height of the controversial Prohibition era. Needless to say, it was carefully concealed because, before you knew it, the police would appear and take away customers, owners, employees and, of course, all the available liquor. One can only wonder what they did with it, or into whose hands it ended up.

It was in 1920 when two friends and university classmates, Jack and Charlie, came up with the brilliant idea of opening a club with the generous purpose of giving drinks to the thirsty – and certainly not water. They established it in a house on 49th Street, and it did not even have a name. It was years later, after moving to 21st Street, into three adjoining nineteenth-century buildings, that they gave it the name of the street. It was 1930 and, from then on, it came to represent all the tradition and modernity of old New York. Its bar and restaurant welcomed everyone from Roosevelt and other presidents to Elizabeth Taylor and Sophia Loren, including Onassis, who adored the “21 Burger”, and Joe DiMaggio, a fan of its chicken with vegetables. Everyone who was anyone and passed through the city.

No one could have imagined that behind that innocent gate lay such a tiny establishment. Preventing unexpected visits was the responsibility of a trusted person who, through a peephole, could identify whether those approaching were regular customers, gangsters, police officers or the dreaded tax inspectors. They performed their duty so well that the club managed to avoid almost every police raid except one, sometime in the 1930s. That incident served as a lesson for the owners, who hired a renowned architect to design an exceptionally sophisticated security system: revolving bars, hidden ducts, secret doors and walls concealing thousands of cases of the finest wines...

The cellar was hidden in the house bearing number 18 and, of course, they could truthfully say there was no alcohol at number 21. Do not think it was easy to enter the mysterious world of the cellar. It could only be opened by inserting a special rod through a tiny hole to slide back the latch. At the slightest suspicion of the police approaching, the bottle racks folded automatically and the bottles carefully descended down ramps, vanishing as if by magic.

What the mighty Prohibition failed to achieve was finally accomplished by a tiny creature that swept across the world: COVID. In November 2020, after one hundred years of service, the pandemic forced the legendary doors of Club 21 to close. Forever?



María Adela Díaz Párraga

ALASKA



ENTRE EL ARTE Y LA LIBERTAD

BETWEEN ART AND FREEDOM





Maestros artesanos del Jamón DOP Jabugo de la Sierra de Aracena

Más de un siglo elaborando
jamones ibéricos
en pleno corazón del
Parque Natural



gusto
del Sur

Seis generaciones elaborando
artesanalmente el mejor jamón de bellota,
premiados internacionalmente y únicos
en huella de carbono certificada.

 www.jamoneseiriz.com

 www.rutadeljamondejabugo.com

 @jamoneseirizjabugo

 JamonesEirizPremium

Visítanos y reserva tu jamón Eíriz.

B O O T B A

Olvido Gara (Ciudad de México, 1963) vuelve una y otra vez al primer plano sin necesidad de reinventarse ni de competir con su propio pasado. Su presencia permanece porque nunca dependió de una moda concreta. Mientras otros artistas quedaron ligados a una época, Alaska atravesó generaciones enteras hasta convertirse en algo más amplio que una cantante: icono cultural, figura televisiva, referencia estética y símbolo de libertad individual.

Olvido Gara (Mexico City, 1963) returns again and again to the foreground without needing to reinvent herself or compete with her own past. Her presence endures because it never depended on any particular trend. While other artists became tied to a specific era, Alaska crossed entire generations to become something broader than a singer: a cultural icon, television figure, aesthetic reference, and symbol of individual freedom.



UNA VIDA A CONTRACORRIENTE

Música, televisión, cine y cultura popular han construido una trayectoria sostenida desde la identidad. No desde la adaptación. Hay artistas que cambian para sobrevivir; Alaska ha sobrevivido permaneciendo. En sus declaraciones a El País, añade “No me importa, porque no dejo de ser yo y yo sé lo que soy”, afirma con esa mezcla tan suya de distancia, ironía y absoluta conciencia de personaje.

Desde Kaka de Luxe hasta Alaska y los Pegamoides, Dinarama y Fangoria, Olvido Gara desarrolló una carrera difícil de encerrar en una única categoría. Más tarde llegaron la televisión, la vida pública junto a Mario Vaquerizo y una exposición mediática que terminó transformando al personaje en patrimonio popular.

Lejos de diluirse con el tiempo, la diferencia se convirtió en fortaleza. Lo alternativo ocupó el centro. Ese recorrido –de la contracultura al reconocimiento– tiene algo profundamente gastronómico. En restauración existen casas que sobreviven décadas porque no abandonan su esencia. Evolucionan, afinan, mejoran; pero no se traicionan. Alaska pertenece a esa misma lógica. “Mi logro es haber hecho de lo que yo pensaba que era y quería ser, lo que soy, poder vivir de eso y mantenerlo”, resume. La frase sirve casi como declaración de principios. En un mundo obsesionado con cambiar de carta cada temporada, ella ha sabido mantener el plato principal: Alaska.

LA MESA COMO LUGAR DE ENCUENTRO

La gastronomía aparece alrededor de Alaska de forma lateral, pero reveladora. No como pose gourmet, sino como vida cotidiana: una entrevista en una cocina, una Coca-Cola light, la conversación sobre el cuerpo, el deseo, la dieta y la imagen.

A LIFE AGAINST THE CURRENT

*Music, television, cinema and popular culture have shaped a career sustained by identity, not by adaptation. Some artists change in order to survive; Alaska has survived by remaining herself. In her statements to *El País*, she adds: “I don’t care, because I never stop being myself and I know what I am,” she says, with that very particular mixture of distance, irony and absolute awareness of character.*

From Kaka de Luxe to Alaska y los Pegamoides, Dinarama and Fangoria, Olvido Gara developed a career that is difficult to confine to a single category. Later came television, her public life alongside Mario Vaquerizo and a media exposure that ultimately transformed the character into popular heritage.

Far from fading with time, difference became strength. The alternative moved to the centre. That journey –from counterculture to recognition– has something profoundly gastronomic about it. In the restaurant world, there are establishments that survive for decades because they never abandon their essence. They evolve, refine and improve, but they do not betray themselves. Alaska belongs to that same logic. “My achievement is having turned what I thought I was and wanted to be into what I am, being able to live from it and maintain it,” she sums up. The phrase reads almost like a declaration of principles. In a world obsessed with changing the menu every season, she has known how to keep the main course: Alaska.

THE TABLE AS A PLACE OF ENCOUNTER

Gastronomy appears around Alaska in an indirect yet revealing way. Not as a gourmet pose, but as everyday life: an interview in a kitchen, a Diet Coke, a conversation about the body, desire, dieting and image.



Comer, en su universo, no es solo alimentarse. Es decidir, elegir, permitirse, prohibirse, volver a empezar. Incluso cuando habla de sexo virtual lo hace con una comparación alimentaria rotunda: “Es como cuando estás a dieta y te pasas el día viendo fotos de comida. Prefiero comérmela”.

.....

Eating, in her universe, is not merely about nourishment. It is about deciding, choosing, allowing oneself, denying oneself, and starting over. Even when she speaks about virtual sex, she does so with a blunt food comparison: “It’s like when you’re on a diet and spend the whole day looking at pictures of food. I prefer to eat it.”

Celebra la Riqueza del Sur

Duna

Blanco spritz
Premium



BODEGAS
PÁEZ MORILLA

La frase, más allá del humor, dice mucho de ella. Alaska no parece una artista hecha para la contemplación pasiva. Su mundo se toca, se escucha, se mira, se vive.

Los restaurantes funcionan así como pequeños escenarios donde se mezclan carácter, afectos e identidad. Hay algo muy reconocible entre la buena restauración y su universo: ambos entienden la importancia del ambiente. Una sala, igual que una puesta en escena, no es únicamente decoración; es personalidad. Luz, música, ritmo, presencia. Todo comunica. Nacida en México y construida artísticamente en Madrid, Alaska encarna una idea de permanencia que recuerda mucho a la buena mesa: respeto por el oficio, carácter propio y una fidelidad absoluta a la identidad. Su trayectoria no celebra un momento concreto, sino una forma de estar.

UNA IDENTIDAD SIN CONCESIONES

Al revisar su recorrido, Alaska nunca construye el relato desde la nostalgia ni desde la queja. Habla desde la aceptación tranquila de quien entiende que el tiempo transforma, pero no invalida. Sobre la edad, responde con naturalidad: “No me pasó a los 50, no me pasó a los 40, no me pasó a los 30”. No hay drama en la madurez, sino una forma distinta de mirar. La estética gótica, el universo Addams, el cine clásico, la cultura pop y la música forman parte de un imaginario que convirtió en sello propio. Ella lo explica desde la libertad absoluta de manipular la propia imagen: “Me produzco, me manipulo, me invento como quiero que se me vea”. Esa frase podría estar escrita en la entrada de cualquier camerino, pero también en la cocina de cualquier gran restaurante creativo. La identidad se trabaja. Se elabora. Se presenta. No nace terminada: se cocina.

Esa misma lógica atraviesa la trayectoria de Alaska. Más allá de estilos musicales o formatos televisivos, existe una identidad reconocible. Una voz propia.

Comer no es solo ingerir. Es reunirse, recordar, construir vínculos. Sentarse a una mesa supone aceptar el tiempo compartido. Y en una época acelerada, su figura reivindica algo parecido a la cocina lenta: permanecer, insistir, defender una manera propia de estar en el mundo. “Alaska c’est moi”, afirma. Y con esa frase cierra el círculo. Alaska no es únicamente un nombre artístico. Es una creación sostenida durante décadas, una obra de vida, una estética convertida en forma de libertad.

The phrase, beyond its humour, says a great deal about her. Alaska does not seem like an artist made for passive contemplation. Her world is touched, heard, seen and lived.

Restaurants thus function as small stages where character, affection and identity come together. There is something very recognisable between fine dining and her universe: both understand the importance of atmosphere. A dining room, like a staging, is not merely decoration; it is personality. Light, music, rhythm, presence. Everything communicates.

Born in Mexico and artistically shaped in Madrid, Alaska embodies an idea of permanence that closely recalls the world of good dining: respect for craft, a distinctive character and absolute loyalty to identity. Her career does not celebrate one specific moment, but rather a way of being.

AN IDENTITY WITHOUT COMPROMISES

Looking back over her journey, Alaska never builds her story from nostalgia or complaint. She speaks with the quiet acceptance of someone who understands that time transforms, but does not invalidate. On age, she responds naturally: “It didn’t happen to me at 50, it didn’t happen to me at 40, it didn’t happen to me at 30.” There is no drama in maturity, but rather a different way of seeing. Gothic aesthetics, the Addams universe, classic cinema, pop culture and music all form part of an imaginary world that became her signature. She explains it through the absolute freedom to manipulate her own image: “I produce myself, I manipulate myself, I invent myself as I want to be seen.” That phrase could be written at the entrance to any dressing room, but also in the kitchen of any great creative restaurant. Identity is worked on. It is prepared. It is presented. It is not born complete: it is cooked.

That same logic runs through Alaska’s career. Beyond musical styles or television formats, there is a recognisable identity. A voice of her own.

Eating is not merely ingesting. It is gathering, remembering, building bonds. Sitting down at a table means accepting shared time. And in an accelerated age, her figure defends something close to slow cooking: remaining, insisting, defending one’s own way of being in the world.

Arroz de Calasparra

Tres Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) de arroz tenemos en España: la de Valencia, la del Delta del Ebro y la de Calasparra. Estas tres marcas de calidad aseguran al consumidor un producto de alta capacidad de absorción, ideal para paellas y platos de arroz. El arroz de Calasparra celebra cuarenta años de su Denominación de Origen. Un aniversario que reconoce a los agricultores que convirtieron su cultivo tradicional en uno de los arroces más valorados del mundo. El arroz forma parte de la historia de muchos territorios. Sin embargo, en pocos lugares se vive con la intensidad con la que se siente en Calasparra. Cultivados entre los ríos Segura y Mundo en un sistema de terrazas con agua en continuo movimiento, es un arroz de montaña que destaca por su gran calidad y su capacidad para absorber sabores. La aprobación de la D.O.P. llegó en 1986. Desde entonces el arroz de Calasparra ha pasado de ser un producto local a convertirse en un ingrediente imprescindible en muchas de las cocinas más prestigiosas de nuestro país.

El Coto Arrocerero de Calasparra es un espacio con cerca de 2.400 hectáreas potenciales, aunque actualmente se cultivan algunas menos. De media suman unas 700 hectáreas, ya que los productores alternan con otros cultivos para regenerar el suelo. El sistema de riego es único dado que el agua del río entra en las parcelas circulando lentamente y volviendo de nuevo al cauce. De este modo se permite renovar continuamente el agua y oxigenar el cultivo. El resultado es un arroz que madura lentamente y desarrolla unas características muy apreciadas por los chefs. La deshidratación natural que se produce durante la maduración crea un arroz con gran capacidad de absorción y una resistencia excepcional al empastado.

Este arroz se caracteriza por la pureza de sus dos variedades. Una es el 'Arroz Bomba', considerado «la joya del arroz de Calasparra». Su grano puede llegar a duplicar su tamaño al cocinarse y es capaz de absorber hasta cuatro veces y media su volumen en caldo. La otra es el 'Arroz Balilla x Sollana'. Este es de grano redondo que aumenta su tamaño durante la cocción y destaca por su gran capacidad

para absorber caldo sin perder textura. Los profesionales destacan su versatilidad y su comportamiento en la cocina. Funciona igual de bien en arroces secos, melosos o caldosos y permite trabajar con una gran variedad de ingredientes. Su capacidad de absorción hace que el sabor del caldo se concentre en cada grano. Por ello, no es extraño encontrarlo en recetas con verduras, carnes, pescados o mariscos. Desde el típico arroz con magra y costillejas, el empedrado, arroz al horno, el de perdiz y foie, arroz con conejo y caracoles, arroz negro, arroz señoret, arroz con bogavante, caldero, arroz de campo con verduras, arroz negro, arroz meloso de pulpo...

Después de 40 años de su D.O.P. el arroz de Calasparra continúa creciendo entre los dos ríos, fiel a un modelo agrícola que combina tradición, sostenibilidad y calidad. Les dejo con esta reflexión: «El arroz es un símbolo cultural de vida, trabajo y conexión, constituyendo la base energética de gran parte de la humanidad».

Calasparra Rice

Spain has three Protected Designations of Origin (PDO) for rice: Valencia, the Ebro Delta and Calasparra. These three quality labels guarantee consumers a product with a high absorption capacity, ideal for paellas and rice dishes. Calasparra rice is celebrating forty years of its Designation of Origin – an anniversary that recognises the farmers who transformed their traditional crop into one of the most highly valued rice varieties in the world.

Rice forms part of the history of many regions. However, in few places is it experienced with the same intensity as in Calasparra. Grown between the Segura and Mundo rivers in a terraced system with constantly moving water, it is a mountain rice distinguished by its exceptional quality and its ability to absorb flavours. The PDO approval arrived in 1986. Since then, Calasparra rice has evolved from a local product into an essential ingredient in many of the most prestigious kitchens in our country.

The Calasparra Rice Reserve covers an area of nearly 2,400 potential hectares, although somewhat less is currently cultivated. On average, around 700 hectares are planted, as producers alternate rice with other crops to regenerate the soil. The irrigation system is unique: river water enters the fields, flows slowly through them and then returns to the riverbed. This allows the water to be continuously renewed and the crop to remain oxygenated. The result is a rice that matures slowly and develops characteristics highly appreciated by chefs. The natural dehydration that occurs during maturation produces a rice with great absorption capacity and exceptional resistance to becoming overcooked or sticky.

This rice is distinguished by the purity of its two varieties. One is **Arroz Bomba**, considered “the jewel of Calasparra rice”. Its grain can double in size during cooking and absorb up to four and a half times its volume in stock. The other is **Arroz Balilla x Sollana**, a round-grain variety that increases in size during cooking and stands out for its excellent ability to absorb stock without losing texture.

Professionals highlight its versatility and performance in the kitchen. It works equally well in dry, creamy or brothy rice dishes and allows chefs to work with a wide range of ingredients. Its absorption capacity ensures that the flavour of the stock is concentrated in every grain. For this reason, it is commonly found in recipes with vegetables, meats, fish or seafood: from

the traditional **arroz con magra y costillejas**, **empedrado**, baked rice, partridge and foie rice, rice with rabbit and snails, black rice, **arroz señoret**, lobster rice, **caldero**, country-style rice with vegetables, black rice and creamy octopus rice.

Forty years after obtaining its PDO, Calasparra rice continues to grow between the two rivers, faithful to an agricultural model that combines tradition, sustainability and quality.

I leave you with this reflection: **“Rice is a cultural symbol of life, work and connection, forming the energetic foundation for a large part of humanity.”**



Tomás M. Pagán

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

SÉ PARTE

de la solución
contra la pobreza

¡Hazte de Cáritas!

si quieres ser socio entra en:
haztedecaritas.com

AYER
HOY
MAÑANA


Cáritas

Guía de Restaurantes
de Buena Mesa España

MORROFINO

Buena Mesa España
Restaurants Guide



Buena Mesa **España**
ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES





SERHOTEL

SUMINISTROS ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

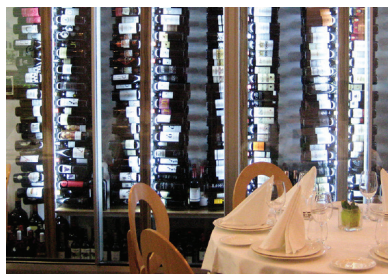
San Rafael

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



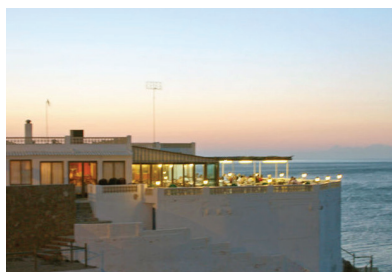
RESTAURANTE FRONTERA

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



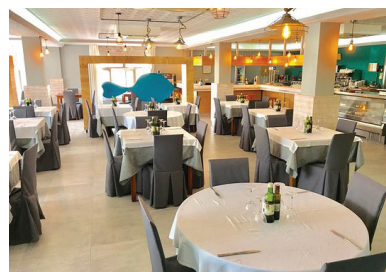
RESTAURANTE BATISTE

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 a bordo

bigote@restaurantecasabigote.com

Tel. 956 362 696

Pórtico de Bajo Guía, 10

11540 Sanlúcar de Barrameda | 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



RESTAURANTE EL FARO DEL PUERTO

Cocina tradicional, pescados y carnes.
info@elfarodelpuerto.com
Tel. 956 870 952
Fernando Córdoba Serrano
Av. Fuentebravía, Km. 0,5
11500 Puerto de Santa María [Cádiz]



RESTAURANTE MESÓN EL COPO

Cocina de mercado.
elcopo@elcopo.es
Tel. 956 677 710 | 956 677 691
Manuel Moreno Rojas
Almadraba, 2.
11379 Palmones, Los Barrios
[Cádiz]

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

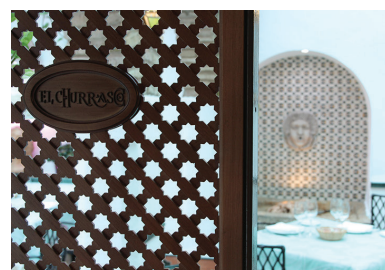


RESTAURANTE EL CABALLO ROJO
Antigua cocina de Córdoba con ciertos platos mozárabes.
elcaballorojo@elcaballorojo.com
Tel. 957 475 375
María Escribano
Cardenal Herrero, 28 | 14003 Córdoba

Ceuta



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



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

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

Gerona



RESTAURANTE DURÁN HOTEL

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



RESTAURANTE OLEUM

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

Huelva



RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

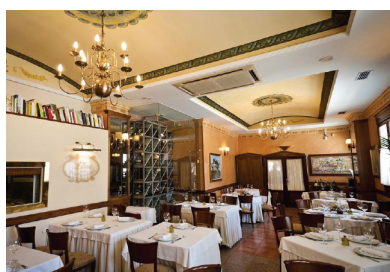
Cocina creativa con raíces autóctonas.
 miguelpedraza@rutadelveleta.com
 Tel. 958 486 134 | 958 481 201
 Miguel y José Pedraza Velázquez
 Ctra. de Sierra Nevada, 136.
 18190 Cenes de la Vega [Granada]



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 LAS TINAJAS

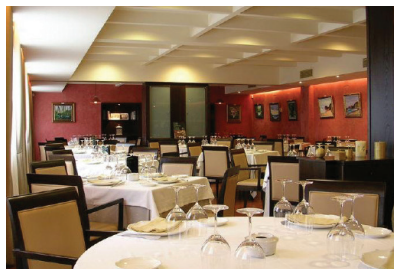
Cocina tradicional andaluza con
 pequeños toques de innovación.
 restaurantelastinajas@hotmail.es
 Tel. 958 254 393
 Carlos Nestares y José Álvarez
 Martínez Campos, 17 | 18002 Granada



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 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.

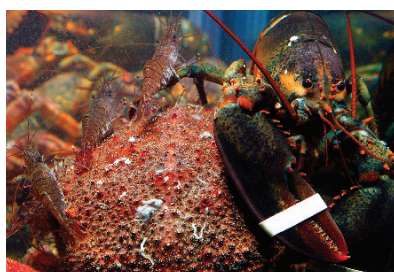
cuantanos@amparitoroca.com

Tel. 913 48 33 04

Jesús Velasco Moreno

C/ Juan Bravo, 12 | 28006 Madrid

Las Palmas de G.C.



RESTAURANTE RIBERA DEL RÍO MIÑO

Cocina gallega.

info@riberadelriomino.com

Tel. 928 264 431

Miguel Pulido y María Luisa

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



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 ESPIGÓN MADRID

Cocina marinera.

elespigon@elespigon.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



RESTAURANTE EL PICACHUELO

Cocina Española, sierra y mercado.

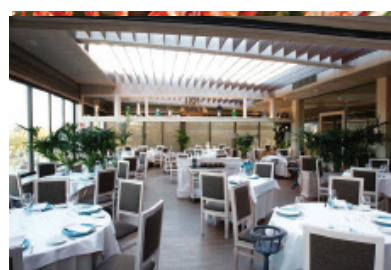
info@elpicachuelo.es

Tel. 918 68 60 74

Ctra. De Cervera km. 1,5

28192 El Berruoco

[Madrid]



RESTAURANTE LA TRAINERA

Cocina marinera; pescados y mariscos.

Jamón ibérico.

info@lathainera.es

Tel. 915 760 575 | 915 768 035

Juan Miguel García Ferrer

Lagasca, 60 | 28001 Madrid



RESTAURANTE LOS REMOS

Cocina de pescados y mariscos.
info@losremos.es
Tel. 913 077 230 | 913 073 336
Juan Miguel García Ferrer
Ctra. La Coruña, Km. 12,7
28023 Madrid



RESTAURANTE SANTIAGO

Cocina mediterránea.
reservas@restaurantesantiago.com
Tel. 952 770 078
Santiago Domínguez
Av. Duque de Ahumada, 5
29602 Marbella [Málaga]

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]

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 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 SACROMONTE

Cocina española.

direccion@restaurantesacromonte.com

Tel. 968 535 328

Familia Martínez-Solano

Monte San Juan, 1

30394 Cartagena



RESTAURANTE D'CANDELA

Pasión y fuego.

hola@decandelarestaurante.com

Tel. 979 872 878

Jesús Velasco y Carmen Valbuena

Plaza Mayor de Palencia 10

34001 Palencia

San Sebastián



RESTAURANTE ARZAK

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

restaurante@arzak.es

Tel. 943 278 465

Juan Mari Arzak Arratibel

Alto de Miracruz, 21 | 20015 San Sebastián

Segovia



RESTAURANTE DUQUE

Cocina tradicional
castellana.

info@restauranteduque.es

Tel. 921 462 487

Marisa Duque

Cervantes, 12 | 40001 Segovia



RESTAURANTE ARATZ

Cocina tradicional con toque de modernidad.

info@restaurantearatz.com

Tel. 943 219 204

Familia Zabaleta Kortazar

Igara Bidea 15

20018 San Sebastián



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Cocina tradicional segoviana
con toques de innovación.

reservas@restaurantejosemaria.com

Tel. 921 466 017 | 921 461 111

José María Ruiz Benito

Cronista Lecea, 11 | 40001 Segovia



RESTAURANTE MESÓN DE CÁNDIDO

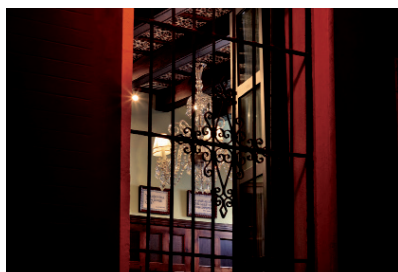
Cocina tradicional castellana.
candido@mesondecandido.es
Tel. 921 425 911
Familia Cándido
Plaza de Azoguejo, 5 | 40001 Segovia



RESTAURANTE EL ESPIGÓN

Cocina marinera.
elespigon@gmail.com
Tel. 954 626 851
D. Miguel Ángel Moro Lara
Calle Bogotá, 1
41013 Sevilla

Sevilla



RESTAURANTE CASA ROBLES

Cocina tradicional andaluza.
comercial@roblesrestaurantes.com
Tel. 954 213 150
Pedro Robles Cruzado
Álvarez Quintero, 58
41004 Sevilla



RESTAURANTE MANOLO MAYO

Cocina tradicional andaluza.
restaurant@manolomayo.com
Tel. 955 811 086
Hermanos Mayo Cabrera
Av. de Sevilla, 29
41720 Los Palacios y Vilafranca [Sevilla]

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



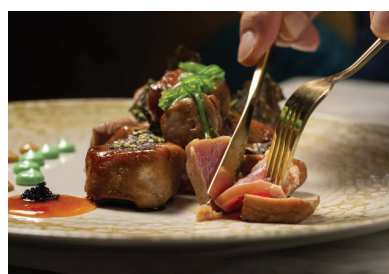
RESTAURANTE LA ORZA

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



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 Villacañas [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

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



RESTAURANTE LA NORIA

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



RESTAURANTE SETAYGUES

Producto, receta y tradición.
 sachanatur@gmail.com
 Tel. 650 224 950
 Familia Estevez-Carrascosa
 Av. Cerro, 15 | 46392 Siete Aguas

Valladolid



PARRILLA VINOTINTO

Cocina de parrilla.

marketing@vinotintovalladolid.es

Tel. 983 342 291

Óscar Garrote

Campanas, 4. 47001 Valladolid

Zaragoza



RESTAURANTE EL CACHIRULO

Tipo de cocina: aragonesa y de mercado.

esther@elcachirulo.es

congresos@elcachirulo.es

Tel. 976 460 146. Jesús Acín

Ctra. de Logroño, km. 1,5 | 50011 Zaragoza



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 04061

CAVA