



200 VINOS Y
RESTAURANTES

elEconomista
GUÍA 2016

Popular



Índice

Prólogo	pag. 4
Introducción restaurantes	pag. 7
Índice restaurantes	pag. 8
Restaurantes	pag. 16
Introducción vinos	pag. 217
Índice vinos	pag. 218
Vinos blancos	pag. 227
Vinos rosados	pag. 259
Vinos tintos	pag. 269
Vinos espumosos	pag. 327
Vinos dulces y generosos	pag. 337
Staff	pag. 348

La conquista del sabor

Por Alfonso de Salas
Presidente de elEconomista



Desde hace ocho años, la guía de vinos y restaurantes de elEconomista da testimonio del mejor talento nacional en dos de las áreas que más contribuyen a reforzar la marca España.

Nuestros caldos pueblan cada año las ferias internacionales más prestigiosas, y, aliados con la potencia de nuestra gastronomía, cautivan cada año los paladares más exigentes de Europa, América, Asia y aun África. Así, 17 bodegas españolas están entre las 100 mejores del mundo, según la clasificación que elabora cada año la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores; España es el país con más representación en este afamado ran-





king y el tercero en número de bodegas premiadas. Durante 2014 se convirtió además en líder mundial de exportación.

Algo similar ocurre en el ámbito gastronómico: este año, un restaurante español volvió a alzarse con la primera posición global de la prestigiosa revista británica *Restaurant*, y hay cinco locales españoles entre los 20 primeros.

Hoy más de 170 restaurantes situados en España cuentan con al menos una estrella Michelin, uno de los baremos más fiables para medir la excelencia culinaria. No en vano, una decena de nuestros cocineros más internacionales, como Sergi Arola, Martín Berasategui o Juan Mari Arzak recibieron en 2013 el reconocimiento del ICEX como embajadores de la marca España.

Pero no todo es proyección exterior. El sector de restauración, que comprende también los bares, es uno de los que más ha crecido durante la crisis, logrando más de 100.000 nuevos empleos en España desde 2009. Más de 1,1 millones de trabajadores participan ya en este motor de crecimiento para la economía nacional. Estas cifras avalan el excelente momento que atraviesan los sabores de España, sostenidos por una combinación idónea de tradición e innovación y el énfasis en la calidad. Esta guía es un reconocimiento a su buen hacer.







Limpia, fija y da esplendor

Por Ana Marcos
Directora



Todo es distinto bajo el mismo sol. El sector gastronómico se ha convertido en una gran marmita, con su “poción mágica” particular, para todas y cada una de las iniciativas de nuestros cocineros, que nunca han sido tan libres. Ya no hay un único

frente de batalla en pos de esa excelencia que pasaba por el lujo disparatado, sino muchísimas causas abiertas que buscan esa excelencia hasta en lo más humilde, del simple bocadillo al plato combinado. Dignamente. Y por supuesto, esa alta cocina que se perpetúa y reinventa a sí misma: limpia, fija y da esplendor.

Los nuevos tiempos jalean la enseña de los emprendedores. La materia prima de calidad gana por puntos al rebuscamiento de tiempos pasados que, es verdad, en ocasiones trató muy a la ligera el producto. No hay líneas rojas. Conceptos transformados que buscan el show como algo que trasciende el puro acto gastronómico o vuelven a la tradición como fuente inagotable: platos de cuchara, parrillas... La cocina contemporánea mezcla calidad, técnica y busca una relación calidad- precio ajustada. Los grandes chefs ya consagrados encuentran una línea *casual* para llevar su trabajo a la gente de la calle. Nunca han sido tantas las mentes brillantes. Un año más, todo es distinto bajo el sol de la gastronomía. Y un año más, va por ustedes.



Los 200 restaurantes

recomendados por elEconomista

ANDALUCÍA

Acánthum. Huelva	16
Antonio Martín. Málaga	17
Aponiente. El Puerto de Santa María (Cádiz)	18
Canela en Rama. Linares (Jaén)	19
Choco. (Córdoba)	20
Dani García. (Marbella, Málaga)	21
El Campero. Barbate (Cádiz)	22
El Claustro. Granada	23
La Costa. El Egido (Almería)	24
La Taberna del Alabardero. Sevilla	25
Messina. Marbella	26



ARAGÓN

Bal d'Onsera. Zaragoza	27
Lillas Pastia. Huesca	28

ASTURIAS

Auga. Gijón	29
Casa Fermín. Oviedo	30
Casa Gerardo. Prendes	31
Casa Marcial. Arriendas-Parres	32
El Corral del Indianu. Arriendas	33
El Retiro. Pancar-Llanes	34
Regueiro. Puerto de Vega - Navia	35

BALEARES

Es Cranc. Fornells (Menorca)	36
Jardín. Alcudia (Mallorca)	37
Sa Nansa. Ibiza	38
Simply Fosh. Palma de Mallorca (Mallorca)	39
Zaranda. Capdella (Mallorca)	40

CANARIAS

Las Aguas. Sta. Cruz de Tenerife (Tenerife)	41
MB. Guía de Isora (Tenerife)	42



CANTABRIA

Annua. San Vicente de la Barquera	43
Cenador de Amós. Villaverde de Pontones	44
El Serbal. Santander	45
La Bombi. Santander	46
Solana. Ampuero	47

CASTILLA-LA MANCHA

Adolfo. Toledo	48
Amparito Roca. Guadalajara	49
El Bohío. Illescas (Toledo)	50
Mesón Pincelín. Almansa (Albacete)	51
Tierra. Torrico (Toledo)	52
Trivio. Cuenca	53

CASTILLA Y LEÓN

Baluarte. Soria	54
Cepa 21. Castrillo de Duero (Valladolid)	55
Dámaso. Puente Duero (Valladolid)	56
El Almacén. Ávila	57
El Capricho. Jiménez de Jamuz (León)	58
El Nazareno. Roa (Burgos)	59
Estrella del Bajo Carrión. Villoldo (Palencia)	60
José María. Segovia	61
Lera-Mesón Labrador. Castroverde de Campos (Zamora)	62
Maracaibo. Segovia	63

CATALUÑA

Àbac. Barcelona	64
Aq. Tarragona	65
Bar Bas. Barcelona	66
BistrEau de Ángel León. Barcelona	67
Bravo. Barcelona	68
Caelis. Barcelona	69
Cal Pere del Masset. Sant Pau d' Ordal (Barcelona)	70
Caldeni/ Bardeni. Barcelona	71
Celeri. Barcelona	72
Disfrutar. Barcelona	73
Dos Cielos. Barcelona	74
Dos Palillos. Barcelona	75
El Cellar de Can Roca. Girona	76





Els Tinars. Llagostera (Girona)	77
Espai Kru by Rías de Galicia. Barcelona	78
Fermí Puig. Barcelona	79
Freixa Tradició. Barcelona	80
Gaig. Barcelona	81
Koy Shunka. Barcelona	82
La Gavina. S'Agaró (Girona)	83
Lasarte. Barcelona	84
Manairó. Girona	85
Mas de Torrent. Torrent (Girona)	86
Massana. Girona	87
Miramar. Llança (Girona)	88
Miramar Enoteca. Barcelona	89
Moments. Barcelona	90
Mont Bar. Barcelona	91
Niño Viejo + Hoja Santa. Barcelona	92
Oaxaca. Barcelona	93
Pakta. Barcelona	94
Petit Comité. Barcelona	95
Roca Moo. Barcelona	96
Roig Robí. Barcelona	97
Sant Pau. Sant Pol de Mar (Barcelona)	98
Speakeasy. Barcelona	99
Suculent + Taverna Suculent. Barcelona	100
Tickets. Barcelona	101





Via Veneto. Barcelona	102
Villa Retiro. Xerta (Tarragona)	103

COMUNIDAD DE MADRID

99 Sushi Bar. Madrid	104
"A" Japanese Kirikata. Madrid	105
Alabaster. Madrid	106
Araceli. Alcobendas	107
Ars Vivendi. Madrid	108
Asia Gallery. Madrid	109
Aspen. Alcobendas	110
Bacira. Madrid	111
Benares. Madrid	112
Cabaña Marconi. Alcobendas	113
Cachivache Taberna. Madrid	114
Caray. Madrid	115
Casa Ciriaco. Madrid	116
Casa José. Aranjuez	117
Casa Tere. Pozuelo de Alarcón	118
Club Allard. Madrid	119
Combarro. Madrid	120



Coque. Humanes	121
De la Riva. Madrid	122
Diverxo. Madrid	123
Don Giovanni. Madrid	124
Dstage. Madrid	125
El 38 de Pedro Larumbe. Madrid	126
El Barril de la Moraleja. Alcobendas	127
El Borbollón. Madrid	128
El Espigón. Madrid	129
El Gordo de Velázquez. Madrid	130
El Landó. Madrid	131
El Mentidero de la Villa. Madrid	132
El Oso. Madrid	133
El Paraguas. Madrid	134
El Pescador. Madrid	135
El Qüenco de Pepa. Madrid	136
Filandón. Madrid	137
García de la Navarra. Madrid	138
Gaztelubide La Florida. Madrid	139
Goizeko Wellington. Madrid	140
Horcher. Madrid	141
Izariya. Madrid	142
Kabuki Wellington. Madrid	143
KBK Aravaka. Pozuelo de Alarcón	144
La Cabra. Madrid	145
La Hoja. Madrid	146
La Manduca de Azagra. Madrid	147
La Máquina. Madrid	148
La Taberna de Elia. Pozuelo de Alarcón	149
La Terraza del Casino. Madrid	150
La Torcaz. Madrid	151
La Trainera. Madrid	152
Lago de Sanabria. Madrid	153
Lúa. Madrid	154
Montia. San Lorenzo del Escorial	155
Punto MX. Madrid	156
Ramón Freixa. Madrid	157
Rooster. Madrid	158
Sacha. Madrid	159
Santceloni. Madrid	160
Sergio Arola Restaurante. Madrid	161



Sudestada. Madrid	162
Suria. Madrid	163
Taberna del Alabardero. Madrid	164
Taberna Pedraza. Madrid	165
Tatel. Madrid	166
Triciclo. Madrid	167
Tse Yang. Madrid	168
Viavélez. Madrid	169
Villoldo. Madrid	170
Zalacaín. Madrid	171

COMUNIDAD VALENCIANA

Arbequina. Castellón	172
Casa Carmina. El Saler (Valencia)	173
Casa Pepa. Ondara (Alicante)	174
El Poblet. Valencia	175
La Finca. Elche (Alicante)	176
La Perla de Jávea. Jávea (Alicante)	177
L'Escaleta. Cocentaina (Alicante)	178
Paco Gandía. Pinoso (Alicante)	179
Quique Dacosta. Denia (Alicante)	180
Ricard Camarena. Valencia	181

EXTREMADURA

Atrio. Cáceres	182
Lugaris. Badajoz	183

GALICIA

Alborada. La Coruña	184
Casa Solla. San Salvador de Poio (Pontevedra)	185
Culler de Pau. O Grove (Pontevedra)	186
Nito. Viveiro (Lugo)	187
Nova. Orense	188

LA RIOJA

Asador Alameda. Fuenmayor	189
El Portal de Echaurren. Ezcaray	190
Tondeluna. Logroño	191

MURCIA

Venezuela. San Pedro del Pinatar	192
---	-----





NAVARRA

El Molino de Urdániz. Urdániz	193
Europa. Pamplona	194
Maher. Cintruénigo	195
Rodero. Pamplona	196
Túbal. Tafalla	197

PAÍS VASCO

Akelare. San Sebastián (Guipúzcoa)	198
Andra Mari. Galdácano (Vizcaya)	199
Arzak. San Sebastián (Guipúzcoa)	200
Azurmendi. Larrabetzu (Vizcaya)	201
Baserri Maitea. Forua (Vizcaya)	202
Boroa Jatetxea. Amorebieta (Vizcaya)	203
Casa Urola. San Sebastián (Guipúzcoa)	204
Elkano. Guetaira (Guipúzcoa)	205
El Mirador de Ulía. San Sebastián (Guipúzcoa)	206
Etxanobe. Bilbao (Vizcaya)	207
Etxebarri. Durango (Vizcaya)	208
Marqués de Riscal. Elciego (Álava)	209
Martín Berasategui. Lasarte (Guipúzcoa)	210
Mugáritx. Rentería (Guipúzcoa)	211
Narru. San Sebastián (Guipúzcoa)	212
Nerúa. Bilbao (Vizcaya)	213
Zaldiarán. Vitoria (Álava)	214
Zuberoa. Oyarzun (Guipúzcoa)	215





1. Acánthum

Huelva

Dirección: San Salvador, 17

Teléfono: 959 24 51 35

Horario: Cierra domingos noche y lunes. Cenas sólo J, V y S

Otros datos: Reservado de hasta 18 personas. Parking cercano

Web: www.acanthum.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Tartar de jarrete de jamón de bellota y yema curada

Segundo: Tollos con manitas

Postre: Torrija del pobre
y helado de Inés
Rosales



Xanty Elías, chef y propietario, ha renovado el local dándole aires más modernos, en sintonía con la cocina que practica, que le ha valido este año su primera estrella Michelin. Formado en diferentes restaurantes (Arzak entre ellos), su discurso culinario está marcado por la creatividad a partir de una materia prima de mercado, aunque en el repertorio no caben los excesos y la

base tradicional se reconoce a la perfección en sus platos. La experiencia gastronómica que propone refleja la influencia de otras cocinas, de lo que resulta una sabia y sorprendente combinación de sabores y texturas. Acánthum fue el primer restaurante gastronómico abierto en la ciudad, y propone dos menús: Electio (40 euros), y Acánthum (65 euros).



2 · Antonio Martín

Málaga

Dirección: Plaza de la Malagueta, 4

Teléfono: 951 776 502/071 y 952 223 364

Horario: BA y El Tres, cierra D y L mediodía; El Merendero, no cierra

Otros datos: Parking cercano

Web: www.grupogorki.com



PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Terrina de anguila ahumada y pera 'El Tres'

Segundo: Rape en costra de mostaza y hierbas

Postre: Crêpes Suzette

Frente a la playa de la Malagueta, encontramos un histórico de la restauración (cerrado desde 1994) que, tras infructuosos experimentos, ha pasado a manos del Grupo Gorki. Ahora se ha convertido en tres espacios independientes: El Merendero, BA - 'japo- malagueño'-, y El Tres, de cocina clásica. El primero es un chiringuito ilustrado, con delicias como la concha fina, la gamba

malagueña o su fritura típica; en BA hay especialidades niponas a partir del producto de la zona: tartar de quisquillas, unos inusuales niguiris de borriquete... Y es en El Tres donde la joven Rosa Serrano borda clásicos como el solomillo Rossini al oporto, o preparaciones como los raviolis de cigalas con salsa americana y alioli de erizos; aquí, ofrecen dos menús a 37 y 57 euros.



3. Aponiente

El Puerto de Santa María (Cádiz)

Dirección: Molino El Caño. C/Fco. Cossí Ochoa s/n.

Teléfono: 956 851 870

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.aponiente.com

El menú

Primero: Arroz plancton

Segundo: Suprema de caballa

Postre: Helado de pera y jengibre

PRECIO
MEDIO:
200€



Tras recibir la segunda estrella Michelin, Ángel León estrena impactante localización en un antiguo molino de mareas del XVII, en las afuera del pueblo. A partir de la tradición de la cocina andaluza, León ha hecho del medio marino su fuente de inspiración: salsas hechas con plancton, uso de algas, peces de descarte, ibéricos de pescados o el empleo de su sangre. En su nuevo y

precioso local, con cocina a la vista, 40 personas en su equipo y espacio para 50 comensales, ofrecen dos menús (160 y 190 euros). Entre sus creaciones: aguachiles de calamar osmotizado, sopa yódica de berberechos con gelatina de agua de mar; cocochas de pescadilla con pil-pil de plancton... En la bodega, de 300 referencias, destaca el apartado de vinos generosos.



4. Canela en Rama

Linares (Jaén)

Dirección: Espronceda, 22

Teléfono: 953 602 532

Horario: M, X, J y D comidas, y también cenas V y S. Cierra L

Otros datos: Un reservado hasta 12 personas

Web: www.canelaenramalinares.com

PRECIO
MEDIO:
35€

El menú

Primero: Ajoblanco de habas secas, setas y foie escabechado

Segundo: Cochinitillo ibérico a baja temperatura

Postre: Leche, hierbabuena, chocolate



Juan Carlos Trujillo, propietario y cocinero, ha abierto una segunda dirección. Hasta finales de 2015, convivían la taberna gastronómica -para un picoteo andaluz evolucionado, sugerencias de temporada y vinos por copas- con un comedor para 26 comensales donde disfrutar de la cocina imaginativa de Juan Carlos. Ahora ha trasladado el restaurante a un local cercano y

su primer establecimiento será únicamente taberna. En cuanto a su propuesta 'gastro', es estacional: enraizada en el producto local y la tradición andaluza, que recupera y actualiza desde la técnica. Papel destacado en esta casa para el aceite de oliva virgen extra de Jaén, además del cerdo ibérico de Huelva y, en temporada, las setas y la caza de Sierra Morena.



5 · Choco

Córdoba

Dirección: Compositor Serrano Lucena, 14

Teléfono: 957 264 863

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Mesa del chef para 10 personas. Terraza (barra)

Web: www.restaurantechoco.com

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Picadillo cordobés

Segundo: Lechón crujiente

Postre: Pastel califal



Kisko García ha renovado su establecimiento a finales del pasado año y es la mesa del chef, dentro de su cocina y con espacio para diez personas, uno de los principales atractivos. Con una culinaria que tiene como base el sur y, en concreto, la gastronomía cordobesa, la fusión constante entre modernidad y tradición ha sido reconocida hace unos años con una estrella

Michelin. Su imaginación le avala y el repertorio, inagotable, creativo y de absoluta vanguardia, supera todas las fronteras y supone un sabroso e inolvidable viaje. Los ingredientes son principalmente productos de la tierra, entre los que el aceite de oliva es primordial. En lo que a vinos se refiere, cientos de referencias en la bodega y destacada presencia de etiquetas de la zona.



6 · Dani García

Marbella (Málaga)

Dirección: Príncipe Alfonso von Hohenlohe s/n. Hotel Puente Romano

Teléfono: 952 764 252

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Reservado para 18 persona. Parking propio

Web: www.grupodanigarcia.com

PRECIO
MEDIO:
130€

El menú

Primero: Patata Moái, caviar de arenque y cabello de ángel

Segundo: Músculo de cordero ras el hanout y kéfir

Postre: Pestiños, chocolate y aguacate



Dani García abrió su nuevo establecimiento en el hotel Puente Romano en 2014. Una nueva etapa, podemos decir, en plenitud. A partir de la tradición andaluza todo es innovación, imaginación, combinaciones inesperadas y gratas sorpresas. En el comedor, libertad para disfrutar como uno quiera: raciones, medias raciones, a través de la carta, Once Upon a Time- donde incluye

sus platos históricos- o el Menú Degustación Principito (185 €). Con ese hilo conductor, cada plato representa un capítulo y una reflexión del libro, donde sabor, producto local y creatividad van de la mano. Junto al restaurante está Bibo: más informal, con diferentes ambientes (cocktail bar, terraza, rincón de la abuela, oyster bar...), y significativamente más económico.



7 • El Campero

Barbate (Cádiz)

Dirección: Avda. de la Constitución, local 5C

Teléfono: 956 432 300

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Reservado hasta 22 personas. Terraza

Web: www.restauranteelcampero.es

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Combinado de salazones y semiconservas.
Surtido de crudo

Segundo: Ventresca a la plancha

Postre: Tocino de cielo con sorbete de limón



José Melero, pionero en la reivindicación de bondades del atún rojo y la defensa de distintos tipos de preparación según las distintas piezas, es el propietario de este restaurante, templo por excelencia de este pez. Su cocina aún el repertorio más tradicional barbateño (atún encebollado, en adobo...), incluye cortes japoneses y recetas contemporáneas a partir de nuevas técnicas. Con

tres cartas diferenciadas (Terraza, Tapas y Restaurante), brilla con luz propia la ingente oferta de platos en torno al *Thunnus thynnus*, aunque otros pescados y los mariscos sean también su especialidad. Es obligado reservar con antelación. En el cercano pueblo de Zahara de los Atunes tienen una sucursal, llamada La Taberna del Campero, que también merece una visita.



8. El Claustro

Granada

Dirección: Gran Vía de Colón, 31. Hotel AC Santa Paula

Teléfono: 958 805 740

Horario: No cierra

Otros datos: Reservado para 10. Parking cercano. Terraza

Web: www.juanandresmorilla.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Carpaccio de quisquillas, aceitunas, pepinillos, gel de gin tonic

Segundo: Salmonete, guisantes, plancton

Postre: Sopa de chirimoya, almendras de chocolate, helado de Mari Toñi



Se encuentra en un antiguo convento del siglo XVI, en el interior del bonito hotel AC Santa Paula. El comedor se ubica en lo que fuera el refectorio, y la terraza en el bucólico claustro (cuando el tiempo lo permite). Gestionado por el joven y pujante chef Juan Andrés Morilla, tiene en Rafael Arroyo su jefe de cocina. Riqueza de matices y texturas, e influencia de otras culturas, en

una culinaria de mercado asentada en los productos andaluces y de temporada. El resultado, platos que entran por los ojos y conquistan al paladar. Para acompañar, una extensa carta de vinos, a cargo de Marco Cantini, con vinos de todas las denominaciones nacionales y una destacada selección internacional, y en la que no faltan novedades y etiquetas menos conocidas.



9 • La Costa

El Ejido (Almería)

Dirección: Bulevar de El Ejido, 48

Teléfono: 950 481 777

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Dos reservados (6 y 10 personas). Parking cercano

Web: www.restaurantelacosta.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Crema de tomate raff, bivalvo y trufa blanca

Segundo: Lomo de salmonete con oxidaciones de Jerez

Postre: Helado de coco, sopa de cítricos y gel de ron



El bar que los padres de José Álvarez regentaron en los 70 es ahora un gran restaurante que ha sabido mantener, justo al lado, aquel bar inicial, hoy reformado. Pero es en el restaurante, donde José investiga, cocina y triunfa, con sentido común y respeto a la cocina de su madre. Una filosofía de trabajo por la que disfruta de una estrella Michelin desde 2006. En su oferta, carta y dos

menús, uno dedicado a los platos más solicitados por los clientes, y otro en el que están sus últimas creaciones. Las verduras se cuentan entre sus ingredientes fundamentales, y son varios los platos que terminan en la mesa, a la vista del cliente, como las recomendables gambas rojas. En bodega, grandes marcas, muchas de ellas en mágnams, y destacado apartado andaluz.



10 · La Taberna del Alabardero

Sevilla

Dirección: Zaragoza, 20

Teléfono: 954 502 721

Horario: No cierra

Otros datos: 9 reservados. Parking propio y cercano. Terraza

Web: www.tabernadelalabardero.es

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Láminas de carabinero, hongos, uva, piñones

Segundo: Bacalao al pil-pil y patata morada

Postre: Sabores de otoño, crema de calabaza, arena de castaña, helado de coco



Propiedad del grupo Lezama, es una institución en Sevilla desde que abriera sus puertas en 1992. Una mansión señorial del XIX, ubicada en el centro capitalino, donde se encuentra además un hotelito exclusivo de cuatro estrellas, con solo siete habitaciones y el mismo estilo clásico que impera en el restaurante, con varios salones de diferente decoración pero dentro de la

misma estética. En lo que a su cocina respecta, la temporada determina los cuatro cambios de carta que hacen al año, donde el producto autóctono es la materia principal. Luego, tradición y modernidad van de la mano como reflejan algunos de sus platos. Además tienen dos propuestas de menú: Aniversario 40 años (36 euros, sólo en almuerzos) y Degustación (55 euros).



11 • Messina

Marbella (Málaga)

Dirección: Avda. Severo Ochoa, 12

Teléfono: 952 864 895

Horario: Cierra D. Solo cenas. Almuerzos de febrero a junio

Otros datos: Aparcacoches en julio y agosto

Web: www.restaurantemessina.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Vieira semi-cruda con cúrcuma fresca

Segundo: Curry de oreja, pluma ibérica, arroz inflado y yogur

Postre: Chocolate con crema ácida de plátano



Con su primera estrella Michelin recién estrenada, Mauricio Giovanini y Pía Ninci ven reconocido su trabajo. Tras terminar estudios de alta gastronomía en Argentina, esta joven pareja llega a Marbella huyendo del 'corralito'. Comienzan con un primer local, pequeño, donde logran tal éxito que les anima a cambiar de dirección y abrir Messina. Un espacio donde Mauricio desarrolla

una cocina de autor, basada en el producto, con dosis de creatividad. Carabineros con emulsión de naranja y albahaca, piñones y acedera; raya en amarillo; cuello de chivo lechal malagueño, pa-yoyo y cebollitas, o la torrija Thai son algunas de sus propuestas. Además, tienen dos menús: Degustación (62 euros) y Messina (78 euros). Buena bodega con gran representación andaluza.



12 · Bal d'Onsera

Zaragoza

Dirección: Blasón Aragonés, 6

Teléfono: 976 203 936

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Parking cercano

Web: www.baldonsera.com



PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Steak tartar de presa ibérica con sorbete de pimienta rojo

Segundo: Morros de ternera y foie

Postre: Ciruela Claudia con mousse de chocolate blanco y espuma de cítricos

Renovarse o morir. Tal es la máxima de Josechu Corella, uno de los chefs aragoneses que más ha contribuido a situar la cocina de su tierra en el mapa de la gastronomía contemporánea española. Hace año y medio reformó este ahora minimalista y pequeño local de El Tubo (popular zona de tapeo del casco histórico de Zaragoza), dotándole de una barra, abriéndose a la calle y al

ciudadano de a pie, también en los precios. Pero ha mantenido su rigor y honestidad para con la cocina y productos locales, la creatividad y el sabor en sus platos, decididamente actuales. En formato tapa (entre 2,5 y 4 euros), en la carta o en sus tres menús degustación (30, 45 y 82 euros, sin bebidas) brilla la técnica y el oficio de un cocinero de vocación tardía y largo recorrido.



13 · Lillas Pastia

Huesca

Dirección: Pza. de la Navarra, 4

Teléfono: 974 211 691

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Dispone de reservado para 12 personas

Web: www.lillaspastia.es

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Ostras a la brasa con papada y salsa kabayaki

Segundo: Merluza con royal de azafrán

Postre: Chocolate blanco con albahaca y limón



Carmelo Bosque es la cara más conocida de la cocina aragonesa actual. Despuntó en el restaurante Flor (Basbastro) y su carrera se ha consolidado en este emblemático comedor del Casino de Huesca (con una estrella Michelin), que regenta desde 1995, y al que hay que añadir dos locales más en Zaragoza, La Granada y el reciente Quema (abierto este año), más asequible. Técnico,

creativo, muy moderno, sus platos defienden el producto cercano, con especial énfasis en la trufa negra -es un auténtico especialista- a la que dedica todos los años un menú *ad hoc* (entre 55 y 65 euros). Además de la carta, sirve dos menús con una estupenda relación calidad-precio (Carmen, 45 euros, y Degustación, 66 euros, ambos sin vino). Muy recomendable.



14. Auga

Gijón

Dirección: Claudio Alvargonzález, s.n

Teléfono: 985 168 186

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Reservado para 10 comensales. Parking propio. Terraza

Web: www.restauranteauga.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Oricio y manzana ácida

Segundo: Salmonete de roca con pilpil de sus espinas y coliflor encurtida

Postre: Arroz con leche



El mar dentro y fuera de la mesa. Un mar que casi se toca desde este restaurante de grandes cristalerías ubicado en un pantalán del puerto de Gijón, y que se saborea gracias al saber hacer de Antonio Pérez y Gonzalo Pañeda. Y es que los pescados y mariscos -sobre todo, aunque no exclusivamente- brillan en una carta de corte clásico, de producto y temporada, que se

actualiza lo justo y necesario y no desdeña clásicos de cuchara como la fabada o los callos. El toque más actual se deja ver en el bocado de vieira con manzana y coliflor trufada, en la merluza de pincho con sopa de patata, cítricos y cardamomo o el cochinillo ibérico confitado con puré de piña y grosellas. Cuenta con una estrella Michelin, y ofrece un menú degustación a 73 euros.



15 · Casa Fermín

Oviedo

Dirección: C/ de San Francisco, 8

Teléfono: 985 216 452

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Tres reservados (de 2 a 40 personas). Parking cercano

Web: www.casafermin.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Cigalas con pil-pil de bacalao y ajo negro

Segundo: Merluza con calamar y cuscús de manzana

Postre: Manzana asada con aguardiente viejo



Comedor elegante y clásico con toques actuales que refleja muy bien la cocina que firma Luis Alberto Martínez. Y es que clasicismo y tradición se unen en una propuesta donde los guiños modernos son un plus. Un muy buen producto protagoniza una oferta en la que destacan especialmente los pescados y mariscos, con querencia por lo asturiano. En la primera visita a

esta casa no conviene perderse la ostra escabechada, los caramelos de morcilla, la fabada o un delicioso arroz con leche. Resulta interesante pedir el menú degustación (65 euros, sin vinos), aunque la carta muestra recetas tan apetecibles como el salmonete con quínoa de bellota o el taco de salmón ahumado. De la sala se encarga con acierto su mujer, M^a Jesús Gil.



16 · Casa Gerardo

Prendes

Dirección: Ctra. AS-19, Km. 8,5

Teléfono: 985 887 797

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Dos reservados (de 6 a 50 personas). Parking propio

Web: www.restaurantecasagerardo.com



PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Calabacín, anguila y mole de castaña

Segundo: Albóndigas de gochu

Postre: Crema requemada de arroz con leche

La convivencia entre pasado y presente, entre la tradición y la vanguardia, forman en esta casa un tándem perfecto. Marcos Morán -supervisado de cerca por su padre, Pedro, toda una institución en la gastronomía del Principado- es ya la quinta generación de un negocio familiar que ha mantenido la esencia de los sabores y productos de la tierra, pero que ha sabido evolucionar

hacia lo contemporáneo. Ese talante queda de manifiesto en la carta y sus tres menús (60, 75 y 120 euros, sin vinos), propuestas en la que cohabitan con naturalidad la merluza a la sidra con las cocochas planctónicas. Producto magnífico, técnica depurada, creatividad, que le han supuesto una estrella Michelin. No se pierdan su célebre fabada o el arroz con leche: ambos, "de diez".



17 • Casa Marcial

Arriondas-Parres

Dirección: La Salgar, 10

Teléfono: 985 840 991

Horario: Cierra lunes y noches de domingo

Otros datos: Parking propio

Web: www.casamarcial.com



El menú

Primero: Berenjenas, crema agria y matices amargos

Segundo: Ensalada de merluza, holandesa y huevas secas

Postre: Crema de yogurt con merengada de fresas y kimchi

PRECIO
MEDIO:
90€

La Asturias rural acoge uno de los cocineros más interesantes de la actualidad. Nacho Manzano regenta esta casona familiar que ha convertido en destino gourmet (tiene dos estrellas Michelin), y punta de lanza de otros negocios de restauración (La Salgar, en Gijón, Gloria, en Oviedo e Ibérica, cinco locales de tapas en Reino Unido). En su cocina interpreta los productos y

el recetario asturiano desde una perspectiva muy contemporánea donde la técnica y la creatividad arrojan platos de sabor irrenunciable. Son míticas sus croquetas de jamón (difíciles de igualar), el revuelto sobre tortos de maíz, el pitu de caleya... No tiene carta, pero sí tres recomendables menús degustación: Casa Marcial, Tradición, y Esther y Nacho (60, 89 y 115 euros, sin vinos).



18 · El Corral del Indianu

Arriondas

Dirección: Avda. de Europa, 14

Teléfono: 985 841 072

Horario: Cierra jueves y domingos noche

Otros datos: Reservado para 10 personas. Terraza-jardín. Parking

Web: www.elcorraldelindianu.com

PRECIO
MEDIO:
80€

El menú

Primero: Dos ahumados: queso Gamoneu del Puerto y anguila

Segundo: Guiso de calamar hasta el fondo

Postre: Bizcocho de chocolate y maíz, helado de jalapeño y beicon frito



José Antonio Campoviejo, miembro fundador del movimiento culinario NUCA (Nueva Cocina Asturiana) se mantiene en plena forma. Gracias a él la cocina tradicional del oriente del Principado se reinventa con notable imaginación, ayudado por los magníficos productos de cercanía -atención a sus platos de pescado- y enorme sentido común, como avala su estrella

Michelin. Trabaja la temporada, busca materia prima de procedencia ecológica y resuelve platos con gran acierto, ayudado en la sala por su mujer, la sumiller Yolanda Vega, responsable de una bodega que, como la carta, cambia al ritmo de las estaciones. Ofrece dos menús degustación, a 60 y 80 euros, sin vinos. El espacio, de tono rústico, tiene una magnífica terraza.



19 · El Retiro

Pancar-Llanes

Dirección: Pancar, s/n

Teléfono: 985 400 240

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Un reservado para 6 personas. Parking propio

Web: www.elretirollanes.es

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Zanahorias tiernas, pulpo y jugo de verduras asadas

Segundo: Callos caseros en cocotte

Postre: Esponja de chocolate y café



Este 2015 le ha ido bien a Ricardo González Sostres. Ha conseguido su primera estrella Michelin y reinaugurado su restaurante, tras una reforma que, como dicen por aquí, “ha quedado bien guapa”, ganando amplitud y calidez. La cocina sigue siendo la misma: sabores ricos, producto bien cuidado, platos de raíz asturiana actualizados con toques contemporáneos, originales y pensados,

lo que no implica que huya de la tradición, la fabada y el arroz con pitu. Pero para conocer su cocina más personal lo mejor es probar el menú degustación de diez platos (75 euros, sin vinos), entre ellos el foie gras macerado en sidra o la ostra con manzana, albahaca y limón verde. Además, ha introducido un carro de quesos artesanos con referencias foráneas y de la tierra.



20 • Regueiro

Puerto de Vega-Navia

Dirección: Tox, s.n.

Teléfono: 985 648 594

Horario: Cierra lunes y todas las noches, excepto viernes y sábado

Otros datos: Parking propio

Web: www.restauranteregueiro.es

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Calamar con hierba-luisa, ravioli de su guiso, pilpil de bacalao y guindilla

Segundo: Merluza, alioli de lima y cebolletas encurtidas

Postre: Migas dulces de avellana, piña y café



No es fácil ejercer en un pueblecito del occidente astur la cocina decididamente moderna que practica Diego Fernández. Una casona de indianos reconvertida en agradable hotelito con restaurante, de sólo siete mesas y tres menús (entre 38 y 65 euros), uno de ellos con platos típicos del Principado (pitu de caleya, fabada o arroz con leche). En los otros, platos de planteamientos

muy actuales, que gustan sobre todo por el equilibrio de sabores (no faltan toques picantes y ácidos) como en el foie gras asado a las hierbas con caldo de cocido y manzana ácida o en la oreja de gochu con pez mantequilla. Resulta imperdonable no probar sus croquetas, con las que Diego ganó este año el "Concurso a la mejor croqueta de jamón del mundo". ¡Son un vicio!



21 • Es Cranc

Fornells (Menorca)

Dirección: Escolles, 31

Teléfono: 971 376 442

Horario: Cierra X, excepto verano; Nov.-feb.

Otros datos: Parking cercano

Web: No tiene

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Escupiñas (almejas mallorquinas)

Segundo: Caldereta de langosta

Postre: Tarta de queso



Un referente de la caldereta de langosta en el centro de Fornells. Capiteado por José y Fernanda desde sus inicios, hace más de treinta años, este restaurante familiar se mantiene entre los de mayor nivel gastronómico de la isla menorquina. Especializado en pescados y mariscos, cinco barcos pescan para ellos, lo que asegura la máxima frescura del producto. Además, dispone de

un gran vivero de langostas que los clientes pueden visitar y que garantiza el punto óptimo de frescura que requiere su elaboración estrella. Recomendables también los arroces caldosos, la parrillada de pescados o las escupiñas (almejas mallorquinas), y obligada la tarta de queso casera, que hay que encargar al hacer la reserva. Terminado el verano incluyen menú en la carta.



22 · Jardín

Alcudia (Mallorca)

Dirección: Tritons, s/n

Teléfono: 971 892 391

Horario: Cierra lunes y martes. Octubre-abril

Otros datos: Semi- reservado 12 personas. Parking propio

Web: www.restaurantejardin.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Romero, berenjena y trufa de la Sierra de Tramontana

Segundo: Españolas al pil-pil

Postre: Sorbete de judía verde con yogur y cacahuets



Al norte de Mallorca, entre la bahía de Alcudia y la sierra Tramontana, tiene su restaurante Macarena de Castro, una cocinera cuya propuesta es pura esencia mallorquina desde una interpretación personal. Practica una culinaria valiente, de platos que miran hacia la isla y sus productos, bajo el prisma de la vanguardia y la originalidad. En una bonita villa ajardinada con

varias zonas y ambientes, es Jardín el espacio gastronómico, donde la cocinera apuesta por la recuperación de vegetales, especies marinas infravaloradas o carnes con toque especial autóctono. Cocina mediterránea y creatividad a raudales que se fija en la tradición para seguir unas sofisticadas técnicas. Posee una estrella Michelin y ofrece sólo dos menús de 80 y 100 euros.



23 · Sa Nansa

Ibiza (Ibiza)

Dirección: Avenida 8 de agosto, 27

Teléfono: 971 318 750

Horario: Cierra D noche y L. Verano, mediodía de S y L

Otros datos: Reservado hasta 15 personas. Terraza

Web: www.restaurantesanansa.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Calamar salteado en su tinta

Segundo: Arroz abanda Sa Nansa (sepia, espardeñas y gamba roja)

Postre: Graixonera casera (pudding ibicenco)



Una de las direcciones que sitúan la cocina local en lo más alto. En la localidad de Ibiza, Pedro Tur propone una culinaria 'ibicenca de mar', como le gusta decir, esto es, de pescados, mariscos y arroces, todo producto fresco y de proximidad. Dispone de huerta propia y vivero a la vista del cliente para que elija. Recomendables el atún rojo, la tempura de verduras y gamba roja, o el cala-

mar salteado en su tinta. Luego, especialidades como el bullit de pescado, la berrida de raya (guiso de aleta de raya, patatas panaderas, almendra y pan tostado) o su afamada langosta, que prepara a la plancha, al ajillo o en caldereta. Estupenda la gamba roja, la cigala en cama de sal o las espardeñas, que participan también en el arroz. Completa bodega y postres caseros.



24 ▪ **Simply Fosh**

Palma de Mallorca (Mallorca)

Dirección: Carrer de la Missió 7. Hotel Convent de la Missió

Teléfono: 971 720 114

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Un reservado para 12 personas

Web: www.simplyfosh.com

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Sopa de pescado, carpaccio de gamba roja, pescado marinado

Segundo: Pollo trufado, cebada perlada, remolacha ahumada, mandarina

Postre: Ganache de plátano, sobao, manzana, azafrán, ron



Dentro del casco antiguo de Palma, en el Hotel Convent de la Missió, el restaurante responde al nombre de su chef, el inglés Marc Fosh. Con una estrella Michelin, la suya es una cocina mediterránea y moderna, plena de aroma y sabor, asentada en ingredientes locales, frescos y de temporada. Su propuesta la conforman diferentes menús. Al mediodía, uno en el que se puede

optar por un combinado de tres o cinco platos (26 y 36,5 euros, respectivamente). Por la noche la oferta se amplía a tres, todos fiel reflejo de su estilo de cocina: degustación (89 euros), vegetariano (68 euros), y Simply (62 euros). Se puede pedir maridaje de vinos, e incluir una selección de quesos (suplemento de 10 euros). Seleccionada bodega con referencias mallorquinas.



25 · Zaranda

Capdellá (Mallorca)

Dirección: Hotel Son Claret. Carretera Capdellá- Galilea, km. 1,7

Teléfono: 971 138 627

Horario: Cierra D y L. Julio y agosto, L. Noviembre-febrero

Otros datos: Un reservado para 40. Terraza. Parking propio

Web: www.zaranda.es

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Huevo negro con caviar de sepia

Segundo: Los tres cerditos

Postre: Las 4 estaciones de la almendra mallorquina



Fernando Pérez Arellano, uno de los dos nuevos estrellas Michelin de este año, afrontó el desafío de trasladar su restaurante y equipo desde Madrid a Mallorca, primero en el hotel Hilton y ahora en el Castell Son Claret. Con una destacada cocina que desde sus comienzos llamó poderosamente la atención por su altura y creatividad, su aclimatación a la isla como cocinero ha sido

espectacular. Tanto que ahora es uno de los máximos valedores de la gastronomía balear y sus productos. En el restaurante ofrece distintos menús: “Dejarse llevar”, (155 euros, según gustos del cliente), Descubrir” (115 euros); “Degustar” (130 euros), y “Disfrutar” (140 euros). Se puede pedir maridaje de vinos. Nutrida bodega, y sala dirigida con eficacia por Itziar Rodríguez.



26 · Las Aguas

Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)

Dirección: Bahía del Duque Resort. Avda. Bruselas, s/n.

Teléfono: 922 746 900 (ext. 2814)

Horario: Solo cenas, cierra domingo y lunes

Otros datos: Reservado hasta 20 personas. Parking. Terraza

Web: www.bahia-duque.com

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Lomo de escolar ahumado, salsa de mandarina y jengibre

Segundo: Cherne con arroz meloso a la marinera

Postre: Sopa de chocolate blanco, sorbete de parchita, menta, cardamomo



Braulio Simancas es uno de los cocineros tinerfeños que han renovado la cocina popular sin abandonar la tradición ni los ingredientes propios de la isla. En el Silbo Gomero (La Laguna), su primer establecimiento, revolucionó con sus personales mojos. Esa culinaria renovadora ahora la practica en Las Aguas, el restaurante top del exclusivo y lujoso Gran Hotel Bahía del

Duque. Recetas de vanguardia con productos locales, donde el pescado es uno de sus puntos fuertes. Atentos a la lonja diaria, siempre hay cherne y la tradicional carne de cabra. Además, carro de quesos canarios, afinados en el restaurante. Dos menús, degustación (54 euros) y gastronómico (74 euros), y amplia selección vinícola donde no faltan elaboraciones locales.



27 · M.B.

Guía de Isora (Tenerife)

Dirección: The Ritz-Carlton Abama. Ctra. Gral., TF-47, km. 9

Teléfono: 922 126 000

Horario: Solo cenas. Cierra domingos y lunes

Otros datos: Reservado para 12. Aparcacoches y parking. Terraza

Web: www.ritzcarlton.com/abama

PRECIO
MEDIO:
103€

El menú

Primero: Tataki de wagyu, salsa teriyaki cítrica, patata soufflé de hongos

Segundo: Taco de lubina sobre salsa de percebes

Postre: Esponja helada de chocolate sobre bizcocho de avellana



M.B. es el restaurante exclusivo que lleva el nombre del gran Martín Berasategui y donde ya disfruta de dos estrellas Michelin. Desde su primer local de Lasarte ha ido poniendo su firma en otros rincones del país y del mundo. Aquí dirige y asesora una cocina que ejecuta de manera impecable el chef Erlantz Gorostiza. Su cocina es constante creatividad e innovación, pero

siempre desde el respeto a los ingredientes y el sabor auténtico. Tiene un menú degustación (125 euros) y el menú del chef (140 euros), más largo y al que se puede añadir una pequeña selección de su carro de quesos (17 euros) y armonía de vinos (59 euros). Todo esto en el marco del lujoso hotel Abama, donde también está Kabuki, la alta cocina japonesa de Ricardo Sanz.



28 ▪ Annu

San Vicente de la Barquera

Dirección: Paseo de la Barquera, s/n.

Teléfono: 942 715 050

Horario: L cerrado. En invierno, cenas solo V y S. 15 oct-15 marzo

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.annuagastro.com



PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Ostra de nuestra ría con quinoa estofada

Segundo: Sardina ahumada, ñoqui de quesucos y caldo de cocido lebaniego

Postre: Yuca, cajeta y café de Java

En lo que fuera una antigua ostrería, constituye un precioso espacio de cocina moderna sobre el mar, con vistas a los Picos de Europa. Su alma máter, Óscar Calleja, es uno de esos profesionales que, tras larga formación, optó por abrir un local en su tierra con la renovación y la vanguardia como bandera. Su cocina parte de las aguas del Cantábrico, donde la ostra tiene

gran protagonismo (tienen su propio parque de cultivo), y del resto de productos de la zona. Luego llega la imaginación y sus platos de fusión. Solo trabaja dos menús, Gastronómico y el que llama Experience. Cerrado desde el 11 de octubre hasta mediados de marzo, en estos meses se dedica a Mexsia, su nuevo local en el centro de Santander (Gándara, 3) de cocina asiática y mexicana.



29 - Cenador de Amós

Villaverde de Pontones

Dirección: Plaza del Sol, s/n.

Teléfono: 942 508 243

Horario: Cierra D noche y L. De octubre a junio, M y X noche

Otros datos: Tres reservados. Parking propio. Terraza

Web: www.cenadordeamos.com

PRECIO
MEDIO:
68€

El menú

Primero: Anchoa de Cantabria, nigiri y alga nori

Segundo: Pichón, quinoa venere y albóndigas

Postre: Leche merengada, cítricos y eucalipto



En una bonita casa del XVIII, completamente restaurada, Jesús Sánchez (una estrella Michelin) desarrolla su imaginación culinaria. Otro amante del producto, defensor de los sabores de la tierra y reconocido por una cocina de autor pensada y trabajada con mimo. Entre sus creaciones: arroz con cachón; callos de vaca con morcilla lebaniega; lenguado con mantequilla

de chalotas y algas, o escalope de molleja con brotes vegetales. Ofrece tres propuestas de menú: Memoria (45 euros), Esencia (63 euros) y Experiencia (94 euros) donde confluyen tradición y modernidad. Destacable la nutrida tabla de quesos, y muy completa carta de vinos, a cargo del sumiller Aratz Mendieta. Recomendable disfrutar de la sobremesa en el jardín.



30 · El Serbal

Santander

Dirección: Andrés del Río, 7

Teléfono: 942 222 515

Horario: Cierra domingo noche y lunes

Otros datos: Un reservado para 9 personas. Parking cercano

Web: www.elserval.com



PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Ensalada de salmón marinado y ahumado, salsa tártara

Segundo: Lomos de salmonete, perlas de tapioca, caldo de sus espinas

Postre: Chocolates en fases y texturas

Otra de las estrellas Michelin que tiene Cantabria, en este caso en la capital, en el barrio de Puertochico. Un acogedor restaurante, con más de quince años de historia, con una carta contemporánea basada en la oferta diaria del mercado, en la que abundan los productos regionales. En este sentido, es reseñable su espectacular selección de quesos. En el comedor disponen de una

espectacular bodega, con más de 500 referencias, accesible para los clientes, donde pueden elegir qué beber. José Antonio González, jefe de cocina, y Rafael Prieto, sumiller y director de sala, son sus propietarios. En cuanto a su propuesta gastronómica, creativa y equilibrada, suman a la carta tres menús: Del chef (29,9 euros); Gastronómico (38 euros) y Degustación (58 euros).



31 • La Bombi

Santander

Dirección: Casimiro Sáiz, 15

Teléfono: 942 213 028

Horario: No cierra

Otros datos: Tres reservados (12, 25 y 40). Parking cercano

Web: www.restaurantelabombi.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Almejas a la sartén

Segundo: Cocochas al pil pil

Postre: Hojaldre típico de Cantabria



Un clásico en Santander, ubicado en lo que fue el mesón La Bombilla, allá por los treinta, y de donde procede el nombre. Hace 25 años lo volvió a abrir Bonifacio Movellán como taberna, y hoy son sus hijos César y Boni quienes lo gestionan. Combina salones originales de estilo rústico con un espacio minimalista, moderno, en la planta baja, de mesas más amplias. Lo que nada

ha cambiado ha sido su cocina. Lo suyo es la gastronomía tradicional especializada en marisco y pescados frescos a la sal, al horno con patatas panaderas –un clásico–, a la plancha o asados. Un éxito el calamar fresco, los chipirones de guadañeta encebollados, o las almejas a la sartén. Pero no faltan las carnes rojas y estofados de caza en temporada. Como final, postres caseros.



32 · Solana

Ampuero

Dirección: La Bien Aparecida, 11

Teléfono: 942 676 718

Horario: Cierra lunes (excepto en verano)

Otros datos: Un reservado para 8-10. Parking cercano. Terraza

Web: www.restaurantesolana.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Cocochas de merluza al ajo arriero

Segundo: Salmonete de roca, meunier de sus espinas y puré de sus higaditos

Postre: Tiramisú en paisaje



Ignacio Solana, cocinero y propietario, es otro de los tocados por la buena estrella (Michelin). El producto de calidad es la base del discurso culinario, y el mercado el que determina el contenido de su carta. Una cocina que fusiona tradición con modernidad, pues Ignacio aprendió a la sombra de su madre, Begoña, hasta que salió del pueblo para formarse. Es en 2007 cuando,

en un anexo de la casa familiar, abren este restaurante gastronómico. Entre sus recomendables, el pichón en dos cocciones, "la tudanca que se nos quemó" -con chocante nombre pero muy jugoso-, o los platos de cuchara, que varían a diario y forman parte de la identidad de la casa. Para un primer acercamiento es buena alternativa su menú Degustación (60 euros).



33 · Adolfo

Toledo

Dirección: Hombre de Palo, 7

Teléfono: 925 227 321

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Tres reservados (entre 12 y 40 personas). Parking cercano

Web: www.grupoadolfo.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Flor de calabacín en tempura con queso manchego

Segundo: Lomo de ciervo en reducción de vino tinto

Postre: Migas dulces de chocolate



No puede concebirse la gastronomía castellano-manchega sin la presencia de un hombre tan emprendedor como Adolfo Muñoz. Cocinero y empresario (posee varios negocios hosteleros en la ciudad) ha hecho de la caza -especialmente de la perdiz roja- y la tradición sus señas de identidad. Pero la parte más actual de su cocina se aprecia en la buscada ligereza y el sabor

natural de los productos. Ofrece versiones modernas de recetas de siempre (caso de sus migas dulces) e introduce ingredientes de moda, como la quínoa o los encurtidos. Propietario de viñedos y productor de los tintos Pago del Ama, el restaurante cuenta con una monumental bodega de 35.000 botellas ubicada en un edificio medieval, junto al restaurante.



34 · Amparito Roca

Guadalajara

Dirección: Toledo, 19

Teléfono: 949 214 639

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado (8 a 30 personas). Terraza. Aparcacoches

Web: www.amparitoroca.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Esturión ahumado en pan de sandía, escabeche y helado de ruibarbo

Segundo: Ossobuco sobre risotto de rabo y trufa

Postre: Infusión fría de frutas de La Alcarria



Hace más de 20 años que Jesús Velasco abrió este restaurante con nombre de mujer y pasodoble que, a pesar del tiempo transcurrido, mantiene su vigencia. El secreto no es otro que la regularidad. Producto, calidad y criterio, definen una cocina que sabe conciliar lo mejor de la tradición con las técnicas de hoy. La carta es una buena muestra de ello: cambia con las estacio-

nes y mantiene los clásicos: la menestra de verduras, las setas, los guisos, los escabeches, los pescados salvajes, el rabo de toro estofado o la gallina en pepitoria. Y también elaboraciones más modernas como el buñuelo de torrezno en su corteza. Todo cohabita en armonía. Recomendable menú de temporada a 46 euros, y uno gastronómico a 60 euros (ambos con maridaje).



35 · El Bohío

Illescas (Toledo)

Dirección: Avda. de Castilla-La Mancha, 81

Teléfono: 925 511 126

Horario: Cierra noches de domingo a miércoles

Otros datos: Tres reservados (entre 8 y 13 personas)

Web: www.elbohio.net

PRECIO
MEDIO:
100€

El menú

Primero: La pringá del cocido

Segundo: Cabrito asado con
cebollitas

Postre: Flan de caramelo



Uno de los restaurantes más sólidos y recomendables del país. Al frente, están los hermanos Rodríguez Rey, Pepe desde la cocina y Diego en la sala, que han logrado un tándem muy bien coordinado. Los platos del cocinero (famoso gracias al concurso Master Chef) gustan, y mucho. De planteamientos contemporáneos pero no excesivos, con guiños a los productos y recetario manchego,

se actualizan con ideas propias, buena técnica, delicadeza y un fondo de sabor que aparece en todas sus creaciones. Una cocina de las pocas que todavía mantienen la capacidad de emocionar. De sus diferentes salones, el más bonito es el privado, con vistas a una bodega de mucho nivel. No hay carta; sólo sirven tres menús degustación a 40, 60 y 105 euros (sin vinos ni IVA).



36 · Mesón Pincelín

Almansa (Albacete)

Dirección: Norias, 100

Teléfono: 967 340 007

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Tres reservados (8 a 20 personas). Parking concertado

Web: www.pincelin.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Bombón de foie

Segundo: Lomo alto de Angus

Postre: Crujiente de crema



Pascual Blanco, su fundador, siempre iba hecho un pincel, de ahí su apodo y el de su restaurante, abierto en 1952. Hace ya 34 años que sus hijos tomaron las riendas del negocio, convertido en baluarte de la gastronomía manchega. La carta es larga: buenos embutidos, quesos y salazones, mariscos de la bahía de Santa Pola y de Galicia, verduras, arroces, pescados nobles y car-

nes rojas (sin olvidar el cabrito asado y la perdiz) se unen en una propuesta comandada por clásicos de la cocina local. Y aquí entramos de lleno en platos como el lomo de orza, el ajoaceite, el pisto, las gachasmigas y los guisos, especialmente los afamados gazpachos manchegos. Ofrecen un menú a 38,5 euros (todo incluido). La barra surtida es también buena opción.



37 · Tierra

Torricon (Toledo)

Dirección: Ctra. Oropesa-Puente del Arzobispo, Km. 9

Teléfono: 925 457 534

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Reservados en salones del hotel. Terraza. Parking propio

Web: www.valdepalacios.es

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Caballa marinada en miso, salmorejo de alquejeje y sake

Segundo: Pato de nuestra finca, berenjenas y rabanitos

Postre: Naranja y cerveza negra



Un Relais&Château de libro. Preciosa finca en medio del campo, encantador y pequeño hotel con múltiples detalles, y un restaurante de nivel comandado por José Carlos Fuentes. Su alta cocina de autor, producto y temporada le ha valido la estrella Michelin que luce, y que se sustenta en la materia prima del entorno -incluyendo huerta y granja propias-, sin dejar de

lado las piezas de caza (ñoquis de pichón salvaje, tórtola asada, corzo...) La carta, no muy larga, bebe de la tradición, modernizándose con toques actuales y platos de gusto clásico. Además ofrece dos menús, Esencia, a 90 euros, y Gran Menú Tierra, a 105 euros (sin vinos, ni IVA). Destaca la elegante puesta en escena, la magnífica bodega y un servicio de alta escuela.



38 • Trivio

Cuenca

Dirección: Colón, 25

Teléfono: 969 030 593

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Dos reservados (entre 6 y 12 personas). Parking cercano

Web: www.restaurantetrivio.com

PRECIO
MEDIO:
30€

El menú

Primero: Royal de alcachofas con espuma de pipas

Segundo: Carrillera de ternera glaseada

Postre: Los cereales de Castilla-La Mancha



Abierto este 2015, es el primer restaurante en propiedad del cocinero Jesús Segura (ex Ars Natura), un proyecto que pivota en torno a un concepto gastronómico heterogéneo y versátil. Barra de tapeo, coctelería nocturna y restaurante, una propuesta polivalente y urbanita que culinariamente se basa en la tradición y el producto, pero siempre con un plus, un guiño contemporáneo.

Aquí tiene cabida la croqueta de jamón, pero también las arepas de cochinita pibil, la costilla glaseada o el guiso de cocochas con morros. En clave más creativa, el ramen de sopas de ajo, los callos vegetales o los galianos versionados, platos de múltiples influencias. Los precios, muy razonables, incluyen tres menús (sin vino) a 27, 33 y 55 euros (este último, con 10 platos).



39 · Baluarte

Soria

Dirección: Caballeros 14, bajo

Teléfono: 975 213 658

Horario: Cierra domingo noche y lunes (salvo festivos)

Otros datos: Parking cercano

Web: www.baluarte.info

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Huevo con panceta, remolacha, ensalada líquida de hongos

Segundo: Cordero en dos cocciones con patata panadera y brotes tiernos

Postre: Torreznillo dulce con helado de romero



Tras una dilatada experiencia adquirida en cocinas ajenas, Óscar González abre su propio establecimiento a finales de 2008 en Soria. Inspirada en la tradición castellana, la suya es una culinaria moderna con los pies en la tierra. En la base, productos de cercanía entre los que destacan, en temporada, los hongos y trufas negras (celebración de Jornadas incluida), pero

también cordero, embutidos, etc. En el centro de la ciudad, dentro de un palacete, el estilo minimalista que define el espacio da el protagonismo a su propuesta gastronómica. La carta varía con mucha frecuencia y tiene dos menús: Tradicional (46 euros) y Boletus (56 euros), con los vinos aparte. Y una oferta vinícola en la que las etiquetas de Ribera del Duero son mayoritarias.



40 • Cepa 21

Castrillo de Duero (Valladolid)

Dirección: Nacional 122, Km. 297

Teléfono: 983 484 084

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Reservado para 23 personas. Parking. Terraza

Web: www.cepa21restaurante.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Arroz cremoso de carabinero y trufa

Segundo: Pichón, setas y foie

Postre: Peras al vino



En el corazón de la Ribera del Duero, cocina cosmopolita en un privilegiado entorno con vistas a un viñedo centenario. Es el restaurante de Bodegas Ceba 21, un imponente espacio arquitectónico donde la creatividad culinaria de Alberto Soto destaca sobre la oferta clásica de la zona. Pasión y talento a partes iguales: no olvida sus raíces castellanas, poniendo el acento en los productos de la

zona, para someterlas a un alarde de técnicas modernas. Dos alternativas: Menú Degustación (50 euros) y Menú Tradicional (40 euros), espléndidas versiones de un mismo restaurante, acompañadas de una generosa carta de vinos que contiene también referencias de otras bodegas. Una grata experiencia que se puede acompañar de una visita a la bodega, previa reserva.



41 · Dámaso

Puente Duero (Valladolid)

Dirección: Real, 14

Teléfono: 983 405 372

Horario: Cierra domingo noche y lunes

Otros datos: Reservado para 8. Parking público. Terraza

Web: www.restaurantedamaso.es

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Guiso de calamar y alcachofas

Segundo: Arroz de pichón y anchoa

Postre: Quesos de Rueda



Dámaso Vergara da vida y nombre a este pequeño restaurante, un lugar único a pocos kilómetros de Valladolid. Es el proyecto personal de su creador, un lugar donde prepara un único menú a la semana, de unos seis platos (41 euros), a partir de la mejor materia prima que le proporciona tanto el mercado como la temporada. Dado su reducido tamaño, para unos 25 comen-

sales, resulta obligado hacer reserva previa pues la demanda es numerosa. Con una amplia experiencia, Dámaso guisa para compartir su manera de entender la cocina; aromas, sabores y sensaciones que se centran en el plato. El resto, un escenario sencillo; y un anfitrión cercano con gran sensibilidad por el vino, que también admite que el cliente lleve sus propias botellas.



42 · El Almacén

Ávila

Dirección: Carretera Salamanca, 6

Teléfono: 920 211 026

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Reservado hasta 30 personas. Parking cercano. Terraza

Web: www.restauranteelalmacen.es

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Shiitake- foie gratinado con salsa holandesa

Segundo: Bola de cerdo ibérico sellado con amapola

Postre: Galleta de almendra rellena de manzana sobre crema de yogur



Uno de los restaurantes españoles más destacados, y referente por llevar las nuevas tendencias culinarias a tierras abulenses. Hablamos de una cocina moderna, con buenas dosis de creatividad pero sin perder las raíces tradicionales. Propiedad del reconocido sumiller Julio Delgado y de su mujer Isadora Beotas, artífice de esa culinaria. El producto de temporada es

el punto de partida con el que confeccionan diferentes menús a lo largo del año. Lo que nunca falta es el chuletón de buey ni las judías de El Barco de Ávila, clásicos obligados. Luego, el tema vinícola son palabras mayores. Delgado, un gran profesional de la sumillería, se ocupa de una amplísima bodega, atenta a las últimas novedades, donde conviven vinos nacionales y foráneos.



43 • El Capricho

Jiménez de Jamuz (León)

Dirección: Paraje de la Vega, s/n. Salida 303 de la A6

Teléfono: 987 664 224 227

Horario: Cierra noches de lunes y miércoles

Otros datos: Reservado hasta 12 personas. Parking. Terraza

Web: www.bodegaelcapricho.com

PRECIO
MEDIO:
80€

El menú

Primero: Boletus con foie

Segundo: Chuleta de buey

Postre: Torta de buey, helado de galleta y espuma de chocolate blanco



José Gordón, maestro asador, está al frente de este restaurante-bodega de visita obligada para los carnívoros. Su plato estrella es la chuleta de buey, y las carnes, en general, su fuerte, que sirve con al menos 60 días de maduración. Ternera, vaca y buey "de verdad", apostilla, son las piezas que José adquiere en aldeas cercanas y ferias. Luego se ocupa de criarlas, sacrificarlas

y conservarlas hasta que alcanzan la textura, aroma y sabor exigidos. Dirección que hace las delicias de los grandes aficionados a la carne. Abierto en una cueva centenaria excavada en la tierra, este negocio familiar completa la carta con una atractiva cocina de producto, donde no caben aderezos ni extravagancias. En la bodega, predominio de los vinos de la tierra.



44 · El Nazareno

Roa (Burgos)

Dirección: Puerta del Palacio, 1

Teléfono: 947 540 214

Horario: Sólo trabajan por encargo y al mediodía

Otros datos: Parking cercano

Web: www.asadosnazareno.es

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Tomate con ventresca, anchoa del Cantábrico, embutidos y morcilla

Segundo: Lechazo asado

Postre: Tarta de hojaldre



Propiedad de la familia Cristóbal, su reclamo ha sido siempre el lechazo asado, exitoso y único plato fuerte de la carta. Pero en el último año, los hermanos Javier y Roberto, encargados de cocina y sala respectivamente, han ampliado la oferta con otras tres carnes (carrilleras, perdiz escabechada y solomillo) para atender gustos más variados. También han añadido a los

entrantes anchoas o tomate con ventresca, sin abandonar sus clásicos embutidos, la morcilla de Burgos, los espárragos, o los langostinos al ajillo, además de la ensalada que acompaña al lechazo. Por lo demás, siguen dando sólo comidas y atienden encargos para llevar. En cuanto al vino, predominio de la Ribera y llamativa representación francesa.



45 • Estrella del Bajo Carrión

Villoldo (Palencia)

Dirección: Mayor, 32. Hotel Estrella del Bajo Carrión

Teléfono: 979 827 005

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Reservado hasta 30 personas

Web: www.estrellabajocarrion.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Revuelto de hongos con cebolla confitada y foie fresco

Segundo: Paletilla entreasada

Postre: Helado de queso con infusión de frutos rojos



Propiedad de las hermanas Pedrosa. Alfonso Fierro, hijo de una de ellas, ofrece una cocina en la que la tradición castellana se acompaña de platos más actuales y modernos. El restaurante es uno de los atractivos del coqueto hotel en el que se localiza, rodeado de naturaleza y donde se cuida hasta el más mínimo detalle. En la despensa, el producto fresco de temporada es

el que determina la carta (setas, caza, verduras, legumbres), aunque nunca faltan especialidades como los pichones estofados o las alubias de Saldaña. Los pescados llegan del Cantábrico y los preparan en función de la pieza. En la bodega cuentan con unas cien etiquetas españolas de muy diversas procedencias. Villoldo, en Madrid, es su otra dirección (ver en esta Guía).



46 · José María

Segovia

Dirección: Cronista Lecea, 11

Teléfono: 921 461 111/ 921 466 017

Horario: No cierra

Otros datos: Ocho salones- comedor. Parking propio

Web: www.restaurantejosemaria.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Verduras en tempura con miel de caña

Segundo: Cochinillo asado

Postre: Tarta de quesos de Castilla y León



Un clásico segoviano al que llegan muchos de los turistas que a diario visitan la ciudad. José María Ruiz Benito es toda una institución, reconocido y premiado en infinidad de ocasiones y Mesonero Mayor de Castilla. La cocina tradicional ha contribuido al éxito de esta casa desde sus inicios, con el cochinillo como estandarte. De hecho, cuenta con criadores propios, ha realizado

diversos estudios sobre el tema, y ha conseguido la denominación Marca de Garantía para los ejemplares que prepara en horno de leña. Como acompañamiento, extensa oferta vinícola. Por otro lado, desde hace unos años José María es propietario de la bodega Pago de Carraovejas (Ribera del Duero). En ambos negocios cuenta con la participación de sus hijos, José María y Rocío.



47 · Lera- Mesón Labrador

Castroverde de Campos (Zamora)

Dirección: C/ Conquistadores Zamoranos, s/n.

Teléfono: 980 664 653

Horario: Cierra martes

Otros datos: Reservado de 10-15 personas. Parking. Terraza

Web: www.restaurantelera.com

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Alubias con liebre

Segundo: Pichones de Tierra de Campos

Postre: Tarta de queso casera



Minica Collantes y su hijo Luis Alberto Lera están al frente de este restaurante, evolución de la casa de comidas que en origen fue el Mesón el Labrador. Una dirección, en marcha desde 1973, en la que ahora Luis Alberto interpreta la tradición castellana. El resultado, una cocina de autor asentada en el producto y distintas técnicas culinarias. Escabeches, legumbres, setas y

caza, en temporada, se cuentan entre sus elaboraciones emblemáticas. Además, organizan unas Jornadas Gastronómicas de la Caza en noviembre (menú, 55 € sin vino) desde hace más de 25 años. Como platos recomendables, las lentejas con pato, la perdiz con berza, el rabo de toro y la repostería casera. Poseen en el mismo recinto el hotel Senda los Frailes y su bodega.



48 · Maracaibo

Segovia

Dirección: Paseo Ezequiel González, 25

Teléfono: 921 461 545

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Reservado hasta 30. Parking concertado. Terraza

Web: www.restaurantemaracaibo.com



PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Tartar de patata y trompeta de los muertos con anguila

Segundo: Orejas de cochinillo al vacío y crujientes

Postre: Helado de vino tinto con gelatina de blanco y yogur

Óscar Hernando merece reconocimiento por su trabajo y por una apuesta gastronómica distinta en una ciudad donde se impone el clasicismo (judiones, sopa castellana, cochinillo...). Sus platos muestran renovación, evolución, modernidad; osadía que cuenta con el beneplácito del público *foodie*. Hernando es un cocinero autodidacta formado entre fogones junto a sus padres,

quienes abrieron este local como casa de comidas en el 72. Por eso la tradición está en la base de su cocina, defensor a ultranza del producto más cercano: legumbres, quesos, setas (a las que dedica unas jornadas micológicas cada noviembre), etc. En la bodega, unas 360 etiquetas entre nacionales y foráneas, entre las que incluye la propia (Bodega Pago el Almendo).



49 · Àbac

Barcelona

Dirección: Av. Tibidabo, 1

Teléfono: 933 196 600

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Dos reservados de 10 y 20 personas. Parking propio

Web: www.abacbarcelona.com

PRECIO
MEDIO:
135€

El menú

Primero: Sabores de playa con calamar y gamba

Segundo: Pichón royal con acelgas

Postre: Manzanas con apio, perifollo y raifort



A pesar de su éxito como presentador televisivo y chef mediático, Jordi Cruz sigue manteniendo la tensión en su cocina. Su estilo, en constante evolución y cada vez más sutil y elegante, sabe mantener una gran precisión técnica y mucha armonía conceptual, con lo que ha logrado salvaguardar un nervio coquinaro muy notable en un restaurante de lujo como el

Àbac. Cruz es siempre esencial y refinado en sus propuestas, un talante contemporáneo y con distintas referencias a la cocina asiática que se mimetiza a la perfección con el mobiliario de diseño y los jardines que decoran el establecimiento, ubicado en la parte más alta de la ciudad. Firme candidato a las tres estrellas Michelin cualquier día de estos. Menús de 135 y 165 euros.



50 · Aq

Tarragona

Dirección: Les Coques, 7

Teléfono: 977 215 954

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Reservado para 18 personas. Parking concertado

Web: www.aq-restaurant.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Ostra con toques orientales

Segundo: Callos de bacalao con caracoles de mar

Postre: Yogurt, lima y zanahoria



La filosofía de la pareja propietaria de este restaurante, que ilumina prácticamente en solitario la cocina progresiva de la capital tarraconense, basa sus argumentos en el minimalismo de fondo y la succulencia como resultante. Está encastrado en la propia muralla romana de Tarragona, frente a la catedral. Gusto inequívoco por el binomio mar y montaña y el enaltecimiento

de la materia prima con el punto justo de efervescencia en los contrastes. Ana y Quintín buscan acercar la cocina contemporánea a los ciudadanos, apegados al producto puro y duro o a las composiciones tradicionales. Su trabajo es arduo; pero el confort palatal y la precaución de sus platos hacen de este local una buena manera de entrar en la cocina contemporánea.



51 • Bar Bas

Barcelona

Dirección: Rambla Catalunya, 7

Teléfono: 933 427 516

Horario: No cierra

Otros datos: Parking cercano. Churrería en la entrada

Web: www.barbas.es

PRECIO
MEDIO:
35€

El menú

Primero: Berberechos con salsa secreta

Segundo: Garbanzos guisados con espinacas y bacalao

Postre: Trufas de chocolate



Enrique Valentí, originario de Madrid pero trabajando en Barcelona desde hace años, expresa ese punto maravilloso a medias entre la elegancia 'british' y el canilleo madrileño. Imbuido de los vermouths de la capital, presenta en Barcelona una visión de aquellos desde la máxima excelencia. Producto brutal y hecho 'maison' (berberechos, mejillones) con virguerías alienígenas como

las patatas chips (¿pueden ser las mejores del mundo?), que elabora en la entrada del local, también churrería en invierno. Esas patatas son Dios. Y luego están los guisos, siempre orbitando entre el erotismo y lo chic. Este local, ubicado en zona 'guiri', es probablemente la mejor propuesta del centro de la ciudad, tanto si sólo se quiere tapear como si se va de olupento.



52 · BistrEau de Ángel León

Barcelona

Dirección: Paseo de Gracia 38-40. Hotel Mandarin

Teléfono: 931 518 783

Horario: No cierra

Otros datos: Mesa del chef. Parking cercano

Web: www.mandarinoriental.es

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Tortillita de camarones

Segundo: Arroz con plancton

Postre: Fishermans & coco



Todo un lujo tener a Ángel León en uno de los mejores hoteles de la ciudad. En distintos registros, además. Menú, carta surgida de su Aponiente y mesa del chef, con las últimas creatividades suyas. Al mando ejecutivo, Ismael Alonso. La carta, llena de sugerencias divertidas y hasta extravagantes (siempre testadas antes en El Puerto de Santa María) propone un viaje de 20.000

leguas de viaje submarino. Los platos más bistrót de su Aponiente (el gran menú, en la mesa del chef) salpican de espuma a los comensales... Alucinantes embutidos marinos, el ravioli de calabaza relleno de matrimonio y boronía, el cazón en adobo, la burrata de erizos, la caballa curada al sol, los tallarines de calamar, el arroz de plancton... Un 'must' de la vanguardia.



53 · Bravo

Barcelona

Dirección: Plaza Rosa dels Vents, 1. Hotel W

Teléfono: 932 952 636

Horario: No cierra

Otros datos: Terraza. Aparcacoches

Web: www.w-barcelona.es

El menú

Primero: Ensaladilla rusa con cangrejo real

Segundo: Foie a la brasa con setas

Postre: Texturas de chocolate, avellanas y café

PRECIO
MEDIO:
75€



El 'leit motiv', la cocina de Barcelona. Una interpretación culta y actualizada del eclecticismo culinario de la ciudad en la visión de Carles Abellán. Con una gran barra de tapas a la entrada, vistas a la gran terraza y a una exclusiva panorámica de las playas de Barcelona. Así pues, en lo culinario, Carles ha apostado por introducir su nuevo concepto, la cocina de Barcelona, un trabajo

que incide en la recuperación de la gastronomía de la ciudad. Con una carta tipo 'fonda', encontramos recetas como la bomba de la Barceloneta, las croquetas de pollo rustido, los mejillones 'revolucionarios', el arroz 'barcelonés', la col rellena de rabo de buey, los fideos a la cazuela, la 'sarsuela'... Un conjunto de sabores marinos y también grandes carnes a la brasa de encina.



54 · Caelis

Barcelona

Dirección: Gran Vía de les Corts Catalanes, 668. Hot. El Palace

Teléfono: 935 101 130

Horario: Cierra lunes, domingos y mediodía del martes

Otros datos: Un reservado para 10 personas. Parking propio

Web: www.caelis.com



PRECIO
MEDIO:
95€

El menú

Primero: Lata de caviar y buey de mar con aguacate 'hass'

Segundo: Filete de buey 'Rossini', cojín de foie gras, espárragos

Postre: Explosión St. Honoré

'Feeling' francés, amor por la tradición catalana y constantes juegos especulares entre el clasicismo de Escoffier (hay un menú dedicado a él, actualizado) y las técnicas más contemporáneas aplicadas. Romain Fornell: lujo en las formas y progresión en las elaboraciones. Ubicado en el remozado y esplendoroso hotel El Palace (antiguo Ritz), el comedor tiene una estética sofisticada

pero contemporánea. Una carta brillante y muy fiel a los sabores esenciales. Cocina contemporánea, pues, con alta expresividad organoléptica y resultante coral muy comfortable. Además, con la adquisición total de la propiedad del restaurante, Romain propone, para el mediodía, un menú por tan sólo 39 euros y con platos de luxe en ingredientes y elaboración. Menús de 85 y 130 euros.



55 · Cal Pere del Masset

Sant Pau d'Ordal (Barcelona)

Dirección: Ponent, 20

Teléfono: 938 99 30 28

Horario: Cierra lunes y noches de M, X, J y D

Otros datos: Reservados modulables. Mesa en la bodega

Web: www.calperedelmaset.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Caracoles a la 'llauna'

Segundo: Cigalas salteadas con
cebolla confitada

Postre: Capricho de
chocolate



El restaurante de referencia (y deseo) del Penedés, el lugar de cita de bodegueros y gourmets. Este restaurante, en cuya cocina ya brilla el hijo de Joan Massana, Pere, canta cada día al producto. ¿Cigalas tronco de 1 kg? Sí, alguna vez en el año. Estricta materia prima de Mercabarna y Cambrils al servicio de elaboraciones tradicionales pero con cocciones y acabados puestos

al día. Gastronomía directa. Con carta de vinos del Penedés muy notable, surgen platos y platos de succulenta generosidad. Anchoas Nardín 000, extravagantes, macanudas. Guisantes a la catalana. Colmenillas rellenas de foie gras, un clásico bordado. Cigalas de Tarragona. Canelón de gallo del Penedès con trufa. Buñuelos. Y lo mejor de cada temporada, elegido obsesivamente.



56 - Caldeni/Bardeni

Barcelona

Dirección: Valencia, 452

Teléfono: 932 325 811

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.caldeni.com



PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Cococha de atún asada, ñoquis y plancton

Segundo: Steak tartare de solomillo de angus beef

Postre: Brownie blanco con frutos rojos

Tras un tiempo de dudas, con una carta amplia que intentaba conjugar modernidades, Dani se ha lanzado a lo que él mejor conoce: las carnes. Y, con la misma filosofía, también el Bardeni, justo al lado y en versión 'casual' de 'meat bar' ilustrado. Dani Lechuga es el cocinero, con un historial que incluye el bulliniano Talaia Mar, Mugaritz y La Broche, para darle chispas y diversión a

todo. Posibilidades infinitas con la carne siempre como protagonista en pequeñas porciones: Taco Mex de cochinito; canelón de rabo de buey; albóndigas de Angus con sepionetas y orégano; burger de Ternera Black Angus Beef Nebraska, all i oli picantito; steak tartar de Angus Beef; Carpaccio de Black Angus como un ceviche; onklet (entraña) de Wagý; lomo de buey Charolais...



57 · Celeri

Barcelona

Dirección: Pasaje Marimón, 5

Teléfono: 932 529 594

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Supermercado ecológico. Parking cercano

Web: www.tribuwoki.com/restaurante/celeri/

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Celeri a la sartén, dátil y salsa meunière

Segundo: Curry verde de pollo, manzana, piña y bulgur

Postre: Torrija de coco y arroz



La filosofía de Xavier Pellicer, el chef, es clara pero heterodoxa: 70% del producto, 'eco' certificado (incluyendo algunos ingredientes biodinámicos 'signature'); todo 'km 0', trazabilidad transparente... pero libertad total en las resultantes. ¿Una cocina vegana? No, pero la hay. ¿Vegetariana? No, pero la hay. ¿Proteínica? No, pero la hay. Ideario 'healthy' de buen

rollo, afirma el chef. En lo formal, diseño 'casual' (made in Sandra Tarruella), con barras convergentes en la cocina descaradamente vista (y abierta), y platos siempre con 1/3 del contenido habitual, es decir, entre tapa y ración. Todas las verduras, de temporada... Y cada elaboración especificada, a tono con lo dicho: vegana, vegetariana o con proteína. Al gusto. Sostenibilidad culta.



58 · Disfrutar

Barcelona

Dirección: Villarroel, 163

Teléfono: 933 486 896

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Terraza. Parking cercano

Web: www.disfrutarbarcelona.com

PRECIO
MEDIO:
85€

El menú

Primero: Ravioli transparente de pesto

Segundo: Langostino al ajillo unilateral

Postre: Lionesa de café



Ya estallaron. Y en un año ya tienen estrella Michelin. Normal. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (los ex jefes de cocina de El Bulli hasta su cierre) regentan en Barcelona este restaurante increíble tras el éxito ya consolidado de su Compartir en Cadaqués. Local de 600 m2, con barra informal en la entrada, amplio comedor abierto a una terraza y al cielo (el blanco) y

una planta sótano de próxima inauguración. Cocina, ejem, bulliniana. Conceptos, técnica, humor. Vanguardia... Una propuesta con cócteles, aperitivos, moluscos, pescados, carnes, postres y golosinas... Cocina abierta, por la que se debe pasar para acceder al comedor, servicio de relumbrón contemporáneo y mariposas revoloteando en el estómago... Sólo dos menús.



59 · Dos Cielos

Barcelona

Dirección: Pere IV, 272. Hotel ME

Teléfono: 933 672 070

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Dos reservados, 15 y 20 personas. Terraza. Parking

Web: www.doscielos.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Ravioli de foie gras, tomates secos y aceitunas negras

Segundo: Cabrito lechal a la brasa

Postre: Gin tonic



Tradición, modernidad, sutileza, sabor, Catalunya y el mundo entero... Los gemelos Torres son uno de los hits de la cocina contemporánea de Barcelona. Ciertamente, su estilo no es parecido a ningún otro. ¿Qué es lo que les distingue? Varios conceptos que son, justamente, lo que los diferencia entre sí. Por un lado, sensibilidad contemporánea, que mira hacia Asia en cuanto

a limpieza, esencialidad; por el otro, un gusto por lo académico, por los sabores sin sonrojos. Y, en medio, Brasil, el Amazonas (tienen dos locales allí) y su exotismo. Todo ello configura una oferta chispeante, pulcra, sugestiva, coloreada. Una carta delicada y opulenta a la vez que se mira desde el piso 24 del hotel ME, con las Barcelonas estallando más allá de los ventanales.



60 • Dos Palillos

Barcelona

Dirección: Elisabets, 9. Hotel Casa Camper

Teléfono: 933 040 513

Horario: Cierra domingos, lunes, martes y miércoles al mediodía.

Web: www.dospalillos.com

El menú

Primero: Crujientes de pollo con curry

Segundo: Tempura de chanquete con shiso

Postre: Fruta kru

PRECIO
MEDIO:
75€



Comer o cenar en Dos Palillos, además del espectáculo culinario que se desarrolla justo delante del plato, es recorrer de forma refinadísima y hasta onírica todos los sabores, colores y aromas asiáticos. Personal, exquisito, exótico, toques bullinianos, provocación, tradición... Todo ello es Albert Raurich, ex jefe de cocina de El Bulli durante 10 años. Y pasión por Asia. La

resultante de ambos parámetros es una gran barra, con cocina en riguroso directo (y con platos absolutamente interactivos, que elabora al momento el mismo cliente), sensación de autenticidad exótica y apabullante rigor organoléptico. Platos radicales, cocciones afiladas y texturas en el límite. Menús degustación de 75 y 90 euros Una experiencia insólita en pleno Raval.



61 • El Celler de Can Roca

Girona

Dirección: Can Sunyer, 48

Teléfono: 972 222 157

Horario: Cierra domingos y lunes. Agosto

Otros datos: Un reservado para 15 personas. Parking propio

Web: www.cellercanroca.com

PRECIO
MEDIO:
160€

El menú

Primero: Alfombra de castañas a la brasa con anguila ahumada

Segundo: Jarrete de ternera con tuétano y tendones

Postre: Anarkía de chocolate



De justa vuelta este año al número 1 del mundo por World's 50 Best Restaurants, El Celler deslumbra más que jamás. Vanguardia creativa furiosa (Jordi), sensibilidad extraordinaria (Josep), academicismo y alta capacidad globalizadora (Joan). Tres hermanos, tres genios. Mundo salado, mundo dulce y vinos en una armonía inexplicable, suprema. Entramos en el mundo de los

sueños... Visitar la bodega, que explica en formato multimedia algunas de las mejores regiones vitivinícolas del mundo. Desgranar en cuadrafonía el monumental menú que recorre sabores y sensaciones, ensoñaciones y sofisticaciones, esencias y ciencia ficción. Quedarse en el salón con los gin tonics hasta la noche o la madrugada recordando todo lo vivido... Único, sí.



62 · Els Tinars

Llagostera (Girona)

Dirección: Ctra. Sant Feliu de Guíxols-Girona, Km 7,2

Teléfono: 972 830 626

Horario: Cierra domingos por la noche y lunes (excepto agosto)

Otros datos: Tres reservados, 22, 10 y 18 personas. Parking

Web: www.elstinars.com

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Trencadissa de huevos fritos con patatas fritas y jamón

Segundo: Arroz seco con espardenyes

Postr: Pasteles del carro



Pocos restaurantes pueden alardear de tener tres cartas simultáneas, y más si hablamos de un establecimiento siempre a reventar. Aquí sí: tradicional, producto y cocina progresiva. Y es gracias a Marc Gascons, que, manteniendo el producto estelar, los grandes platos ampurdaneses y los propios clásicos de la casa, sigue trabajando en su carta más personal, más avanzada. Historia

y futuro juntos. Ahí reside el éxito de Els Tinars. Así pues, el cliente puede optar por darse un homenaje con el producto de la zona (pescados, mariscos), sentir suculencias o ir un poco más lejos. Mariscos, guisos, innovaciones. De todo. Marc es impecable en todo tipo de registros, con técnica acerada y una clase sorprendente en un espacio capaz para 200 comensales.



63 · Espai Kru by Rías de Galicia

Barcelona

Dirección: Lleida, 7

Teléfono: 934 248 152

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Un reservado, 12 personas. Terraza. Aparcacoches.

Web: www.espaikru.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Aguachile de gamba de Palamós

Segundo: Carpaccio de wagyu

Postre: Lingote de chocolate



Ever Cubilla, el chef de este restaurante, ha sido el gran descubrimiento. Con una paleta donde se mezclan grandes productos y miradas internacionales, ha sabido llevar al límite de la excelencia el mundo del pescado y el marisco. Ubicado en la primera planta de la marisquería Rías de Galicia, el Espai Kru es un top barcelonés. Marisco de alto standing, pero de menor tamaño y con

elaboraciones más sofisticadas y cosmopolitas. O sea, producto a precios posibles y con colores contemporáneos. Más aún, con conceptos culinarios de Ferran Adrià, socio de los Iglesias, los propietarios. Producto crudo, desde el vivo hasta el marinado, y tocado desde la heterodoxia exótica pero con los pies en España. Y luego la otra carta, la que 'descubre el fuego'.



64 • Fermí Puig

Barcelona

Dirección: Balmes, 175

Teléfono: 936 241 835

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Un reservado para 12 personas. Parking cercano

Web: www.restaurantfermipuig.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Canelón de aguacate con cangrejo real

Segundo: Merluza con tomate y albahaca

Postre: Melón, lima y granizado de gin



El éxito de Fermí Puig, pionero en la alta restauración de hotel con el llorado y desaparecido Drolma del Majestic, ya es un realidad apabullante (hay lista de espera). Junto a su socio, el mítico maître Alfred Romagosa y con una cocina más desenfada que la que le hizo célebre, aunque manteniendo en carta sus platos neoclásicos más recordados, Fermí plantea un menú

de mediodía -todo incluido- por sólo 35 euros (45 por la noche). O la carta, donde se expresa toda su sabiduría. Ahí están, sin ir más lejos, elaboraciones munificentes como el parmentier de bogavante, el codillo envuelto en cap i pota o el celeberrimo cabrito enfangado. El privado, accesible para todos, todo un homenaje al Barça con profusión de objetos de culto y momentos históricos.



65 • Freixa Tradició

Barcelona

Dirección: Sant Elies, 22

Teléfono: 932 097 559

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.freixatradicio.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Coca de gambas con cebollitas

Segundo: Pollo de payés a la cazuela con langostinos

Postre: Milhojas de crema de vainilla



Ramon Freixa se fue a Madrid, pero sus padres (Josep Maria y Doris) quedaron al frente del restaurante, que han convertido en templo de la cocina tradicional catalana; elaborada por uno de los referentes de la historia contemporánea de la misma, Josep Maria. ¡No olvidar pedir el pan! Junto a su mujer Doris, ha convertido este local -que ya ellos llevaron a la fama antes de

pasarle la antorcha a su hijo-, en uno de los más sabrosos estandartes de la nueva tradición catalana. Freixa Tradició ha vuelto a los orígenes de la mano de su creador, un cocinero de gran sabiduría y clase en las ejecuciones, siempre brillantes. La carta viaja a través de la cocina catalana de siempre, con ingredientes de temporada, succulencias y elegancia en las hechuras.



66 · Gaig

Barcelona

Dirección: Córcega, 200

Teléfono: 934 532 020

Horario: Cierra domingos noche, lunes y festivos noche

Otros datos: Parking cercano

Web: www.fondagaig.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Ensalada de bogavante azul

Segundo: Solomillo de buey y texturas de patata

Postre: Cítricos con coco y mango



Símbolo vivo de la nueva cocina catalana, Gaig, con Carles al frente, factura una cocina que, partiendo de la tradición, llega a altas cotas de sofisticación. Maestro de maestros, sus universos son la tradición en estado puro y aquella nueva cocina catalana que él mismo ayudó a crear hace años. El local ofrece un espacio limpio, con mesas bien separadas. Con este amplio look

y las dos ofertas en la misma carta, los comensales pueden, en una sola sentada, disfrutar de la cocina más sofisticada (catalana progresiva con gran producto) de Gaig o las propuestas tradicionales de la antigua Fonda Gaig, como la versión más popular de sus canelones o los famosos macarrones. Gaig sigue siendo el referente de la alta cocina catalana. Menús de 68 y 120 euros.



67 · Koy Shunka

Barcelona

Dirección: Copons, 7

Teléfono: 934 127 939

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Un reservado para 8 personas. Parking cercano

Web: www.koyshunka.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Dashi con tempura de espardeñes

Segundo: Sashimi

Postre: Tiramisú



Con una fuerte personalidad fruto de la fusión inteligente de la tradición nipona y el paisaje mediterráneo, este restaurante es considerado uno de los mejores 'japos' del país. Al frente, Hideki Matsuhisa. Un largo camino del primer Shunka -todavía abierto- al actual y más lujoso y contemporáneo Koy Shunka. Hideki es además de un maestro del sushi y el sashimi, un japonés

fascinado por el Mediterráneo sin sonrojos. Vio posible la hibridación. Y, sumando sensibilidad y carácter, hizo una nueva cocina que es 'melting pot' virtuoso. Sensaciones, emociones, producto, técnica. Tempuras de singular delicadeza, fusiones que se antojan clásicos, raro gusto en tratamientos culinarios, sorpresa, diversión... Glorificación insólita de técnica y creatividad.



68 • La Gavina

S'Agaró (Girona)

Dirección: Plaza Roserar s/n. Hostal La Gavina

Teléfono: 972 321 100

Horario: No cierra

Otros datos: Salones en el hotel. Parking propio

Web: www.lagavina.com



PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Ensalada niçoise

Segundo: Lubina a la sal

Postre: Pastelería de la casa

Mítico hotel que fue el contenedor de las tórridas historias de amor y traición de Ava Gardner y el torero Mario Cabré en los años 50 del siglo pasado (allí, en el bar, Frank Sinatra, despedido, abofeteó a la actriz infiel). El lujo opulento de sus instalaciones ensoñadoras –se arroja sobre el mar en la cala de S'Agaró– se ha puesto al día en la restauración. Para ello, han contado con el chef

Romain Fornell (Caelis), que a lo largo de estos meses ha ido metiendo mano a los distintos restaurantes del establecimiento. De momento, el restaurante de la piscina, el Garbí, ya es 'nuevo'; este próximo verano el resto. Cocina precisa, fresca, con suaves toques franceses y grandes platos clásicos del hotel revisitados y aligerados convenientemente por Romain.



69 • Lasarte

Barcelona

Dirección: Mallorca, 259. Hotel Condes de Barcelona

Teléfono: 934 453 242

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Un reservado para 14 personas. Parking propio

Web: www.restaurantlasarte.com

PRECIO
MEDIO:
120€

El menú

Primero: Zamburiña con hojas de nabo salteadas, tuétano y trufa

Segundo: Rodaballo salvaje a la brasa con frutos de mar y curry verde

Postre: Crema cuajada a la trufa blanca, pera y avellana



Con un look de alto lujo contemporáneo -diseño a cargo del arquitecto Óscar Tusquets-, a tono con la remodelación del hotel, Lasarte, el restaurante top de Martin Berasategui en Barcelona, juega con dos estrellas Michelin y un mundo de colores y sensaciones que viajan desde el caserío vasco a la evolución. Emociones en definitiva que continúan admirando en esta

hoy flamante sucursal barcelonesa. Platos que nos acercan la cocina impecable de Martin con guiños mediterráneos: cocina de matices y cromatismos, con multitud de ingredientes, reflejo del multiestrellado chef de San Sebastián, con los precisos toques de personalidad catalana para colorear un recetario bien conocido desde hace años. Menú de 165 euros.



70 • Manairó

Barcelona

Dirección: Diputació, 424

Teléfono: 934 453 242

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Parking cercano

Web: www.manairo.com

PRECIO
MEDIO:
85€

El menú

Primero: Boquerones en dos cocciones con pan y tomate

Segundo: Gamba ahumada con trinxat de acelgas

Postre: Naranja de calabaza, zanahoria y naranja



Jordi Herrera y Manairó, chef y restaurante, ambos en las antípodas de lo convencional. Conviene decir que Jordi, ex jugador de rugby y 'motard', posee un coeficiente de inteligencia que se sale. Y así es su cocina... Creador de la 'sferificación' como bien señala Ferran en el libro correspondiente de El Bulli (con otra técnica menos sofisticada pero con el mismo 'wow effect'),

de las cocciones de dentro hacia fuera (parrilla faquir, plancha de vapor...) y de otras extravagancias (aunque siempre con fines organolépticos), Jordi es puramente vanguardista porque alucina sabores y texturas en sus insomnios nocturnos y, luego, busca las técnicas para convertirlos en platos. Para él, sus sueños son mandato en la cocina y en la mesa. Menús de 75 y 90 euros.



71 • Mas de Torrent

Torrent (Girona)

Dirección: Afores de Torrent s/n

Teléfono: 972 303 292

Horario: Domingos noche y lunes. De noviembre a marzo

Otros datos: Salones en el hotel. Parking propio. Terraza, jardín

Web: www.mastorrent.com

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Cóctel de gambas con salsa rosa

Segundo: Suquet de pescado de roca

Postre: Quesos catalanes



Cambios en el lujoso hotel ampurdanés. Es Fina Puigdevall, la cocinera y propietaria del restaurante Les Cols de Olot la que ha tomado el timón culinario del lugar, siempre con su fiel chef Pere Planagumà, sustituyendo a Jordi Garrido. Fina, cuya cocina original en Olot no contempla el pescado -es de estricto Km 0-, se ha desmelenado aquí con el cercano mar Mediterráneo y

su riqueza organoléptica. Y su estilo refinadamente minimalista, esencialista y suavemente lúdico se ha llenado de salitre y yodo. En un entorno paradisiaco escondido entre jardines, Fina ofrece una mirada fresca, innovadora y de gran sensibilidad al producto de la zona, siempre con una poesía que busca el alma del producto aplicándole técnicas y conceptos muy actuales.



72 · Massana

Girona

Dirección: Bonastruc de Porta, 10

Teléfono: 972 213 820

Horario: Cierra martes por la noche y domingos

Otros datos: Dos reservados de 12 a 25 personas

Web: www.restaurantmassana.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Tartare de atún rojo

Segundo: Pichón al cacao

Postre: Yuzu y pepino



Sin duda alguna, este restaurante es el gran representante de la cocina burguesa de Girona. Dirigido por Pere Massana, la filosofía es sencilla pero implacable: gran producto en todas las circunstancias; cocciones siempre en busca del alma de la materia prima; modernidad sin estridencias y color en las presentaciones. Massana es un restaurante para disfrutar de manera directa, sin

radicalidades; es decir, cocina de talante burgués aunque con una visión ecléctica de las estaciones y el mercado. Nada más que no sea el tratamiento religioso del producto. Pere es tozudo en esta filosofía, aunque cada año sus elaboraciones sufran el justo 'aggiornamento'. Elaboraciones de tradicional autenticidad pero puestas al día con gusto y clase. Menú a 90 euros.



73 · Miramar

Llançà (Girona)

Dirección: Paseo Marítimo, 7

Teléfono: 972 380 132

Horario: Cierra domingos por la noche y lunes. Enero y febrero

Otros datos: Parking gratuito cercano

Web: www.restaurantmiramar.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Tartar de ostras y caviar con aire de manzana

Segundo: Arroz meloso de sepia y bogavante

Postre: Pijama



Embarcado en la más rabiosa vanguardia, tanto a nivel técnico como conceptual, Paco Pérez no cede ni un milímetro en su compromiso con la cocina altamente progresiva, de la que es, a día de hoy, máximo representante. El menú degustación es en realidad tres menús completos: La huerta, El mar y El bosque, cada uno con sus snacks y sus platos. O el entorno y sus secuencias. Pre-

sentaciones apabullantes, en naturalismo sintetizado. Texturas y brillos imposibles... Un paseo por el alambre culinario. Ejemplos: La huerta (taco de judía, maíz y trufa de verano, espardenya, lulo), El mar (tortilla 'surprise', cigala en canelón, kokotxa), El bosque: (bearnesa, Príncipe Beukelaer, músculo, tendones y tuétano). Postres como el gruyère, la caña de azúcar...



74 • Miramar Enoteca

Barcelona

Dirección: Marina, 19-21. Hotel Arts

Teléfono: 934 838 108

Horario: Cierra domingos y mediodías de martes a sábado

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: www.hotelartsbarcelona.com

PRECIO
MEDIO:
80€

El menú

Primero: Ensalada thai con gamba roja

Segundo: Mero con matices del Alt Empordà, huerta, mar y montaña

Postre: Kryptonite



La visión contemporánea de Paco Pérez adecuada, con toques neoclásicos, al lujoso hotel Arts. Lleno de luz, con terraza y el Mediterráneo afuera, la cocina fulgurante y filigranesca del gran Paco adquiere aquí todo su significado, con platos clásicos del Miramar y también elaboraciones específicas. Porque Paco es el demiurgo del Mare Nostrum, el hombre que habla con las olas,

piensa con la espuma y reflexiona en azul. Pero lo hace a través de su mente inquieta, por la que desfilan técnicas de última generación, conceptos provocadores y sueños gourmet imposibles. Sus snacks, salvajes; verdaderas sacudidas texturales. Interpretaciones hiperbólicas, 'trompe l'oeil' sorprendidos, composiciones funambulescas y muchas metáforas. Menú de 170 euros.



75 · Moments

Barcelona

Dirección: Paseo de Gracia, 38-40. Hotel Mandarin

Teléfono: 931 518 888

Horario: Cierra domingos por la noche y lunes

Otros datos: Un reservado, 10 personas. Parking y aparcacoches

Web: www.mandarinoriental.com/barcelona



PRECIO
MEDIO:
115€

El menú

Primero: Tempura de erizo

Segundo: Coca
Asia-Maresme

Postre: Crème brûlée

Con un éxito diario aplastante, la cocina sensible y poética de Carme Rusalleda es aquí ejecutada por su hijo, Raül Balam. Aquí brillan algunas de las grandes elaboraciones de Carme y también creaciones propias de Raül, configurando un menú delicioso y singular. El restaurante, muy chic, está arrojado sobre la terraza y el jardín y posee una mesa del chef. La culinaria se

desarrolla, como en sus otros locales (Sant Pol y Tokio), a partir de la inspiración de los productos frescos y del entorno, buscando la rima en los matices y texturas de los productos y sus armonías. En el diseño de la carta, algunos de los clásicos 'made in Rusalleda' y, también, platos emblemáticos de la tradición catalana actualizados con mimo. Menú de 153 euros.



76 · Mont Bar

Barcelona

Dirección: Diputació, 220

Teléfono: 933 239 590

Horario: No cierra

Otros datos: Parking cercano

Web: www.montbar.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Mollete de papada
con salsa hoisin

Segundo: Ventresca de
atún ahumada

Postre: Galleta
Chiquilín



Ha sido la gran revelación 2015 en Barcelona. Ana Merino; joven, tímida, pero una bomba en la cocina... Junto con Iván en la sala, ha sabido buscar las mejores materias primas, que luego elabora con armonías y hechuras sorprendentes, convirtiendo este bar en lugar de culto gourmet nacional y hasta internacional. Diversión, fiesta, color, succulencias, elegancia subyacente...

Mucho más que un bar de vinos ilustrado. Y la muestra: ostra con apio y yuzu; las hamburguesitas (de verduritas y Comté de 24 años en mollete ahumado; de calamares con alioli de marisco y ketchup en mollete de tinta y de 'dry aged' con panceta y papada); las ya famosas espardenyas a la carbonara; tartare de atún con berenjena; cochinillo ibérico con salsa oriental, tiramisú...



77 · Niño Viejo + Hoja Santa

Barcelona

Dirección: Av. Mistral, 54

Teléfono: 933 482 194

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.ninoviejo.es

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Ceviche sobre estanque helado

Segundo: Taco de camarón con tuétano

Postre: Mango con queso fresco



Con una flamante estrella Michelin por Hoja Santa, Albert Adrià y Paco Méndez ven reconocida su enorme labor en la expresión de la cocina mexicana tradicional vista con ojos eclécticos. Dos propuestas: Niño Viejo, con intención de taquería popular, y Hoja Santa, la visión desde la cultura Bulli de la gastronomía mexicana más seria. Niño Viejo: margaritas con toque, cóctee-

les, más de 100 referencias en tequilas y mezcales... Guacamole en vivo, pico de gallo, totopos y chicharrones; 'vuelve a la vida' de gambas con chile, aguacate, tomate; ostra bandera; palomita de pollo; quesadilla de huitlacoche; taco al pastor; costillas de Duroc... Hoja Santa: piel de pollo Caesar; guacamole con erizo; cebolla 'x ni pek'; ostras con jugo de tuna; mole cenizo de codorniz.



78 · Oaxaca

Barcelona

Dirección: Pla de Palau, 19

Teléfono: 933 190 064

Horario: No cierra

Otros datos: Parking cercano. Mezcalería. Terraza

Web: www.oaxacacuina mexicana.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Ostras al aguachile verde

Segundo: Cochinita pibil de raza ibérica

Postre: Arroz con leche



Con la idea de reflejar toda la autenticidad de la cocina mexicana, Joan Bagur, con 15 años en México en la cocina de Titita en El Bajío y propietario de distintos negocios en el DF, rompe moldes en el Oaxaca junto a Iñaki López de Viñaspre (Grupo Sagardi). Restaurante mexicano de nivel y mezcalería (200 referencias artesanas). Cocina popular y colorista, en directo y con los

ingredientes llegados semanalmente desde México (otros cultivados ya aquí). Tortillas al momento con maíz nixtamalizado en la casa. Guacamole en guerdón. Ostra con aguachile verde y granizado de pepino con limón. 'Vuelve a la vida'. Quesadillas de mercado. Sopa de lima yucateca. Costilla de vaca gallega como en Sonora. Cochinito al mole 'manchamanteles'...



79 - Pakta

Barcelona

Dirección: Lleida, 5

Horario: Cierra domingo, lunes y medio-días de martes a viernes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.pakta.es

El menú

Primero: Ostra con sake y koji

Segundo: Tiradito de abalone vegetal con panca y soja

Postre: Manzana teriyaki con helado de miso

PRECIO
MEDIO:
80€



El vértigo culinario de Albert Adrià junto con el gran Jorge Muñoz, chef peruano que ha hecho de este restaurante un 'must' del Perú de fusión más onírico. Paisajes culinarios que recrean siempre un recuerdo perfecto generando orografías ensoñadoras pero hiperreales. Pakta es una cosmogonía culinaria nikkei que Albert ha situado en otra dimensión, en su dimensión. Este Pakta,

cómo no, es más nikkei que Lima. Lo étnico tornado extraordinario. Ejemplos de un menú infinito (los snacks iniciales sólo): nigiri de calamar con caviar; sashimi en el mar; tofu de aguacate con erizos de mar y dashi shoyu; cep con escabeche de ají amarillo; tiradito de vieira... Albert Adrià interpretando Perú y Japón. Glorificando el nikkei hasta lo imposible. Menú: 110 euros.



80 · Petit Comité

Barcelona

Dirección: Passatge de la Concepci , 13

Teléfono: 935 500 620

Horario: No cierra

Otros datos: Parking cercano

Web: www.petitcomite.cat

El menú

Primero: Verduras escalibadas con anchoas y romesco

Segundo: Tuétano de ternera con tartare de ternera

Postre: Pan con chocolate, aceite y sal

PRECIO
MEDIO:
50 



Nandu Jubany celebró en 2015 el 20 aniversario de su restaurante madre en Calldetenes (Vic), Can Jubany, origen de una alta culinaria tradicional catalana que se expresa también en Barcelona en su forma más auténtica. Nandu en explosión suculenta (pero con elegancia y swing) en un recoleto pasaje en la zona noble de la ciudad, junto al paseo de Gracia. Gilda de bacalao; gambitas de la

Barceloneta; coca con hígado de pato y manzana caramelizada; ostra escabechada con verduras y algas; canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao y ajo negro; arroz del señorito con esperdenyas, gamba, rape y calamar; langosta con cebolla; bacalao a la 'llauna' con alubias y tripita; fricand  de ternera con setas de temporada ; albóndigas con sepionetas...



81 · Roca Moo

Barcelona

Dirección: Rosellón, 265. Hotel Omm

Teléfono: 934 454 000

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.hotelomm.es

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Ravioli de rabo de buey y gamba de Palamós

Segundo: Pichón con texturas de maíz

Postre: Nube



Brazo urbano del mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca, se puede intuir en la planta calle del hotel Omm. Informalidad, muchas opciones, el restaurante de los Roca en Barcelona, con interiorismo de Sandra Tarruella, se define en formato lúdicamente interactivo para el cliente. Con dos universos Roca distintos: al fondo, junto al gran diorama, los platos con más

enjundia, surgidos de la cocina de El Celler; y junto al lobby, el informal bar. Ostras, champagne, cangrejo real en la barra... O los peculiares 'roca-dillos', especie de molletes sellados con una máquina especial y con rellenos tan sugestivos como los de rabo de buey al vino tinto, pollo al mole o anguila con teriyaki. Y tapas divertidas. Y clásicos Roca. Menús de 49, 95 y 110 euros.



82 · Roig Robí

Barcelona

Dirección: Séneca, 20

Teléfono: 932 189 222

Horario: Cierra sábados al mediodía y domingos

Otros datos: Reservados, 4 y 25 personas. Parking cercano. Terraza

Web: www.roigrobi.com



PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Buñuelos de bacalao

Segundo: Arroz de esparde-
nyas y alcachofas

Postre: Babá al ron con
helado de nata

Uno de los grandes de la cocina tradicional catalana interpretada en clave contemporánea de corte burgués. Pasan los años y el pistón no baja. Delicioso local con exquisita terraza. Joan Crosas, en la sala, y su hermana Imma, en cocina, son los responsables de este restaurante creado por la gran Mercè Navarro. Destaca en su carta la regularidad, por lo que éste es uno de los pocos

restaurantes que jamás defrauda ni traiciona la memoria gustativa. Efectivamente, este discreto restaurante ha sabido mejorar sin sobresaltos su cocina; un clásico con todas las de la ley. Aquí hay materia prima irreprochable, tensión, emoción, perfección. Cocina catalana en su máxima expresividad con elaboraciones delicadas, sobrias y atemporales. Menús de 30, 43 y 65 euros.



83 - Sant Pau

Sant Pol de Mar (Barcelona)

Dirección: Nou, 10

Teléfono: 937 600 622

Horario: Cierra D noche, L y J mediodía. Mayo y noviembre

Otros datos: Parking propio y aparcacoches

Web: www.ruscalleda.com

PRECIO
MEDIO:
170€

El menú

Primero: Bizcocho coulant salpimentado de queso y pistacho

Segundo: Pez loro con sabores thai

Postre: Beso de almendras



En una casona con vistas al mar, Carme Ruscalleda y Toni Balam han creado el sueño de la cocina del Maresme proyectada hacia el mundo con una culinaria local y a la vez universal. Considerada una de las mejores cocineras del mundo y gran intérprete de la tradición catalana desde la creatividad poética y el talante internacional, Carme es la gran artista de la cocina 'glocal'. Su

cocina, de sencilla complejidad, de elegante humildad, de suntoso minimalismo, llena de ensañación sin renunciar a la fuerza del terruño, es cada temporada un viaje hacia placeres ignotos donde confluyen sensaciones lúdicas, alquímicas, románticas y oníricas. Carme ha hecho, con introspección y cosmopolitismo, de su paisaje panorama universal. Degustación, 165 euros.



84 · Speakeasy

Barcelona

Dirección: Aribau, 162 (Dry Martini)

Teléfono: 932 175 080

Horario: Cierra sábados al mediodía, domingos y festivos

Otros datos: Parking cercano

Web: www.speakeasy-bcn.com



PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Ostra con carpaccio de amanita cesárea

Segundo: Chateaubriand con patatas soufflé y salsa bearnesa

Postre: Detalle de frutas

Carles Tejedor y Javier de las Muelas, sin freno... Local de inspiración clandestina anexo al Dry Martini. Sutilezas que se admiran de potencias: huevos fritos con patata, consomé y caviar. El horno Jospser y sus aromas a la cocina es otro de los factores determinantes del nuevo Speakeasy. El rodaballo suavemente tocado de brasas, en un punto de cocción 'Tejedor'

(sinónimo de perfecto) y con salicornias y agua de mejillones es un caleidoscopio girando voluptuosamente en el cerebro. La carne (costilla), también ebria de humos, se sirve con crema de celerí y trufa negra. Cóctel: Jim-Let Fox Trot, en granizado de Gimlet sobre tónica para modular el pelotazo. Babá con higos y ensaimada de Mallorca reinterpretada en fantasía napolitano-baleárica.



85 • Suculent + Taverna Suculent

Barcelona

Dirección: Rambla del Raval, 43

Teléfono: 934 436 579

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Privado para 10 personas. Parking cercano

Web: www.suculent.com

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Coral de bogavante con caldo de pollo thai

Segundo: Liebre con ficoide glacial y foie gras rallado

Postre: Sorbete casero



Un local rudo, tabernario, mesas de madera sin tratar y ausencia de mantel. En el policromo barrio de El Raval barcelonés. Éste es el restaurante más canalla de Carles Abellán, junto a su entusiasta socio Javier Cotorruelo. Una metáfora de la fonda pobre, en contraposición con la burguesa. Justo una de las líneas argumentales de la cocina de Barcelona que vindica Carles: la popular, la

casera, la posible. Cada domingo, rumba en directo al mediodía. Y al lado, más tralla: la Taverna del Suculent, con carta más gamberra para tomar sólo en barra. Pequeñas raciones, divertimentos, platos que no están en el vecino Suculent... Chicharrón al corte con pimienta y limón; tartare de salmón con sus huevas; mejillones de roca con jengibre; torreznos de pulpo...



86 · Tickets

Barcelona

Dirección: Paralelo, 164

Teléfono: 932 924 254

Horario: Cierra domingos, lunes y mediodías de M a S

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.ticketsbar.es

PRECIO
MEDIO:
80€

El menú

Primero: Mini chapata de cochinillo crujiente

Segundo: Spicy lobster

Postre: El cheesecake de Tickets



Considerado el mejor bar de tapas del mundo. Una fiesta de impactos, colores, gastronomías del mundo interpretadas desde el genio de Albert Adrià... Porque aquí estamos ante el gran espectáculo de la gastronomía bulliniana informal en plena ciudad. El circo de las sensaciones, las emociones, el vértigo gastronómico. Barras y mesas, cocinas y brasas, carritos y jamones,

cetáceas con mariscos, toldos de colores, taburetes y sillas... En medio, el gran Albert Adrià, probablemente el mejor cocinero del mundo fuera de listas. Tradición y vanguardia en 'melange'. Producto y técnica al servicio del placer y la sorpresa. "El Bulli de barrio", en definición de Albert. Una auténtica referencia de nivel mundial. Y gran fresco de las posibilidades de la tapa.



87 · Via Veneto

Barcelona

Dirección: Ganduxer, 10

Teléfono: 932 007 244

Horario: Cierra sábados mediodía y domingos

Otros datos: Siete reservados desde 4 a 100 personas. Aparcacoches

Web: www.viavenetorestaurant.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Vieiras salteadas con ensalada Waldorf

Segundo: Lenguado de costa a la meunière

Postre: Buñuelos de chocolate y avellana con velo de cacao y helado thai



El tiempo no importa aquí, en este suntuoso restaurante que, desde una visión neoclásica de la cocina, ha sabido sin embargo adecuarse a los tiempos actuales. Sergio Humada en la cocina. Alta cocina burguesa; pero con creatividad. Una concepción gastronómica fuera de las modas y puesta al día e incluso con toques osados y cosmopolitas. Via Veneto es una

máquina perfecta dirigida por Josep Monge, la leyenda, y Pere Monge, la saga continúa. Más de 40 años contemplan este lujoso establecimiento, auténtico turning point de la alta cocina con los mejores salones privados de la ciudad. Aquí todavía se sirven en guerdón el pato a la presse, el steak tartar y otros incunables... Y platos más contemporáneos. Una visión abierta del lujo.



88 • Villa Retiro

Xerta (Tarragona)

Dirección: Molins, 2

Teléfono: 977 473 003

Horario: Cierra domingos por la noche y lunes

Otros datos: Parking propio. Hotel

Web: www.hotelvillaretiro.com

PRECIO
MEDIO:
35€

El menú

Primero: Ensalada 'in situ'

Segundo: Guiso de bogavante

Postre: Las cuatro estaciones de chocolates en texturas



Ubicado en un hotel de exquisita elegancia modernista. La cocina de Fran López, chef y director del establecimiento familiar, tiene ese equilibrado compromiso entre lo que abarca su mirada y las técnicas y emociones contemporáneas. Se mueve entre algunos barroquismos (bien entendidos) y muchas esencialidades; lo 'gourmand' estilizado. Platos jugosos y afilados, manierismo

organoléptico... Un tour sin prisas por las tierras ubérrimas donde acaba el Ebro. López apuesta por lo que le ofrece su entorno. Pero no olvidemos que allí coinciden río, mar, delta, campos y montañas... Una paleta inacabable de productos que va mutando al capricho de las estaciones. Y Fran es el aprendiz de brujo en medio de todo. Poseen viñedos propios y marca de vinos.



89 • 99 Sushi Bar Eurobuilding

Madrid

Dirección: Padre Damián, 23

Teléfono: 913 593 801

Horario: Cierra domingos por la noche

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.99sushibar.com

El menú

Primero: Sashimi de atún en humo

Segundo: Costilla de wagyu a baja temperatura

Postre: Tarta de queso con dulce de leche

PRECIO
MEDIO:
60€



99 Sushi Bar Eurobuilding, la última apertura del Grupo Bambú (que cuenta con los restaurantes 19 Sushi Bar y 99 Sushi Bar Ponzano, La Moraleja y Hermosilla y que este año celebra su décimo aniversario), ha pasado con nota su primer año de vida. Más de 30.000 comensales se han sentado ya en su sala y la crítica especializada le ha situado como uno de los referentes de la mejor

cocina japonesa en la capital. En su carta, que ofrece suculentas novedades desde la inaugural, destacan representantes de la más pura ortodoxia, como la tempura de langostino tigre, y transgresoras propuestas como el gunkan de tuétano templado o las gyozas de jabalí. Sobresale su esmerado servicio y su bodega, confeccionada por Mónica Fernández, directora del Grupo.



90. "A" Japanese Kirikata

Madrid

Dirección: Antonio Acuña, 19

Teléfono: 914 358 829

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Dos reservados de 4 y 12 personas

Web: www.adearzabal.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Selección de niguiris

Segundo: Roast beef de vaca vieja

Postre: Tarta fina de manzana



El anterior y clandestino Club A, que no terminó de cuajar, se ha convertido ahora en A Japanese Kiritaka. Es la nueva taberna japonesa de Álvaro Castellanos e Iván Morales, ambos chefs y también propietarios de las tabernas Arzábal- con el novedoso Arzábal Reina Sofía ahora-, y Lovnis, centrado en el plato combinado contemporáneo A Japanese Kirikata ofrece un marco

cosmopolita donde se fusiona la esencia de la izakaya y la taberna castiza con una oferta de especialidades niponas (niguiris, makis...) que conviven con propuestas tradicionales (croquetas, cuchara del día...) y embutidos al corte, quesos y conservas de alta gama. Una gran bodega: más de 80 referencias nacionales e internacionales, 100 champagnes y 250 destilados.,



91 · Alabaster

Madrid

Dirección: Montalbán, 9

Teléfono: 915 121 131

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Dos reservados para 12 personas. Parking cercano

Web: www.restaurantealabaster.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Huevo mollet empanado con setas de temporada

Segundo: Merluza de Burela al vapor con pil-pil

Postre: Bizcocho fluido de pistacho y helado de yogurt griego



Alabaster es el proyecto en Madrid del Grupo coruñés Alborada, que tendrá novedad próximamente en Mallorca. Un local consagrado al producto y a la cocina de raíces gallegas que cuenta con dos zonas. En la barra y mesas altas se pueden pedir medias raciones de algunos platos de la carta principal, como las alcachofas con crema de patata trufada o las croquetas de cigala,

y vinos por copas entre los que se oferta algún borgoña y champagne de pequeño viticultor. En el comedor, mesas primorosamente vestidas y platos de mar y de montaña como pescados, mariscos y carnes gallegas bien ejecutados y con justas dosis de imaginación. Como muestra, bogavante en salpicón o merluza de Burela al vapor con pil-pil de lima limón y espinacas.



92 · Araceli

Alcobendas

Dirección: Plaza de la Moraleja, s/n. Edificio 1 post.

Teléfono: 916 508 348

Horario: Cierra domingos por la noche

Otros datos: Parking propio. Aparcacoches. Terraza

Web: www.grupoaraceli.es

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Alcachofas rellenas de habitas y foie

Segundo: Rape negro del Cantábrico con txangurro y su pil-pil

Postre: Infusión de frutos rojos



Con varias sedes en Madrid, Araceli es estandarte de la mejor cocina tradicional vasco-castellana en la Comunidad y un cierto seguro a la hora de celebrar. El de La Moraleja está concebido como un moderno asador- dotado de una terraza acristalada abierta todo el año-, y atendido por un servicio de los que te hacen volver. Su éxito radica en una cocina honesta de elabora-

ciones sencillas que ensalzan sin enmascarar una materia prima de categoría. Entre su propuesta hay asados (como el cochinito y el cordero), carnes rojas (como el chuletón de buey), platos para compartir (como las habitas o el picadillo) y pescados, entre los que destacan la lubina salvaje o las kokotxas en salsa verde. Sus buenos y cuidados postres caseros completan la oferta.



93 · Ars Vivendi

Madrid

Dirección: Zurbano, 6

Teléfono: 913 103 171

Horario: Cierra domingos noche y lunes noche

Otros datos: Parking cercano. Cuatro reservados de 6 a 8 personas

Web: www.restaurantearsvivendi.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Tagliatelle con pesto siciliano y ricotta

Segundo: Costillar a baja temperatura con salsa de carne

Postre: Pudding de naranja con helado de hierbabuena y sorbete de naranja



Abierto hace casi dos décadas en Majadahonda, el restaurante de la chef Maria Rosa García Manso y su marido Dino Nanni se trasladó hace un par de años a la capital. Desde su nueva ubicación, de decoración elegante y cálida, ha seguido levantando pasiones gracias a la atenta atención de Dino y su amplio conocimiento en materia vinícola -que se traduce en una acertada bodega

con referencias italianas y algún vino español- y a la personalísima cocina de Rosa, que rezuma técnica, sensibilidad y ciertas concesiones a la vanguardia y la imaginación. No deben faltar su afamado huevo frito sobre timbal de patatas con queso ahumado y trufa ni sus pastas caseras de perfecta cocción. No desmerecen sus ensaladas, pesces, carnes y postres *homemade*.



94 · Asia Gallery

Madrid

Dirección: Hotel Westin Palace. Plaza de las Cortes, 7

Teléfono: 913 600 049

Horario: No cierra

Otros datos: Dos reservados de 9 personas. Aparcacoches

Web: www.asiagallerymadrid.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Dim Sum variados

Segundo: Lubina salvaje al vapor

Postre: Tapioca con mango



Ubicado en el emblemático Hotel Westin Palace y bajo la dirección de Roger Chen (propietario del grupo Zen), Asia Gallery es uno de los comedores más elegantes de Madrid y uno de los grandes de la alta cocina cantonesa en nuestro país. Su decoración, obra del conocido arquitecto de interiores Ignacio García Vinuesa, es tan refinada y exótica como su cocina en la que

destacan especialidades como el pato laqueado al estilo Pekín (la estrella de la casa), los dim sum y rollitos nem, los langostinos fénix de jade, la lubina salvaje con jengibre, el buey wagyu, la pimienta Szechuan o la codorniz con cinco especias chinas. Amplia carta de vinos y con tres menús degustación: Pekinés (45 euros), Asia Gallery (58 euros) e Indochina (45 euros).



95 · Aspen

Alcobendas (Madrid)

Dirección: Plaza de la Moraleja, s/n

Teléfono: 916 252 500

Horario: No cierra. Cocina abierta de 13 a 0 horas

Otros datos: Un reservado para 40 personas. Parking cercano. Terraza

Web: www.restauranteaspen.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Canelones de foie

Segundo: Tartar de atún rojo

Postre: Tarta fina de
manzana



Aspen nació de la mano de Miguel Arias (propietario del mítico Flanigan de Mallorca) y fue el primero que abrió en la hoy tan en boga Plaza de La Moraleja. Entre sus especialidades destacan la ensaladilla rusa, los calamares, el steak tartar de ida y vuelta, la hamburguesa con o sin pan (de las mejores de Madrid), el escalope a la milanesa, el tartar de atún y su tarta

fina de manzana, un clásico en carta desde 1992. Decorado por el estudio A-Cero, el restaurante cuenta además con un reservado y dos terrazas: una de 300 m² abierta todo el año y una nueva terraza solárium inspirada en las de la estación de esquí de Colorado. Excelente carta de vinos con 135 referencias presentadas en formato tabloide para facilitar la elección del cliente.



96 • Bacira

Madrid

Dirección: Del Castillo, 16

Teléfono: 918 664 030

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Privado para 16 personas. Parking cercano

Web: www.bacira.es

PRECIO
MEDIO:
30€

El menú

Primero: Tiradito de dorada con vieiras de la Patagonia

Segundo: Albóndiga guisada de rabo de toro

Postre: Colores nipones. Coco, fresa y almendra



El encuentro entre Asia y el Mediterráneo, con guiños a otras cocinas del mundo y con el producto de temporada como protagonista, define la propuesta de Bacira. Detrás, tres jóvenes chefs con gran bagaje, unidos por las ganas de sorprender y con muy buenos resultados. En un local moderno de aires retro, Gabriel Zapata, Carlos Langreo y Vicente de la Red presentan insólitas

propuestas como el mollete japonés de mollejas de ternera con chimichurri y ají amarillo, cocochas con curry, el jarrete de cordero con crema de apionabo y tsatsiki de shiso o los niguiris de lubina a la bilbaína y de anchoas de Santoña con aguacate y pico de gallo. Menú degustación por 40 euros y amplio apartado de fuera de carta. Fantástica relación calidad-precio.



97 · Benares

Madrid

Dirección: Zurbano, 5

Teléfono: 913 198 716

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Dos reservados de 6 y 14 personas. Aparcacoches

Web: www.benaresmadrid.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Mar y montaña,
degustación tandoori

Segundo: Cordero Rogan Josh
con lentejas Dal y naan

Postre: Cassata de fresa
y jengibre



El chef Atul Kochhar, con una estrella Michelin en su restaurante londinense de Mayfair, ha abierto en el antiguo Annapurna la versión madrileña de Benares. Un bonito comedor al que no le falta detalle y donde Kochhar reivindica una cocina de autor que fusiona elementos indios y españoles. Una opción que le ha llevado a incluir materias primas como la vieira o los carabineros

nacionales y que hace que la oferta varíe según mercado del día. Su menú degustación (65 y 35 euros más con maridaje) es un recorrido por la carta: desde un succulento guiso de cordero al azafrán e hinojo al tradicional pollo tikka, pasando por platos menos puristas como el magret de pato con curries. Magnífica carta de vinos que incluye champagnes de *petits vigneron*s.



98 · Cabaña Marconi

Alcobendas

Dirección: Camino del Cura, 233. Urb. El Encinar de los Reyes

Teléfono: 916 507 913

Horario: No cierra

Otros datos: Parking concertado. Terraza

Web: www.cabanamarconi.com

El menú

Primero: Caviar de Kalix

Segundo: Roast beef con puré de patata y cebolla caramelizada

Postre: Mousse de limón

PRECIO
MEDIO:
35€



Un pabellón acristalado con jardín es el bonito escenario donde degustar una de las cocinas más originales y viajeras de Madrid. Francia, Bélgica, Italia y especialmente Suecia, están presentes en una carta cosmopolita que reproduce recetas tradicionales como los mejillones con salsa cremosa y patatas fritas (de origen belga y muy extendidos por Francia), la burrata al

pesto, el salmón marinado con salsa de eneldo o los huevos encapotados, de procedencia ecológica. Como sorprendente materia prima, las huevas de corégono (un pez de la familia de los esturiones que habita las desembocaduras de los ríos escandinavos) que se sirven con crema agria. Este año sus dueños acercan el concepto a la capital con Marconi, en Velázquez 61.



99 • Cachivache Taberna

Madrid

Dirección: Serrano, 221

Teléfono: 917 524 176

Horario: No cierra

Otros datos: Un reservado para 25 personas. Terraza. Parking cercano

Web: www.cachivachetaberna.com

PRECIO
MEDIO:
30€

El menú

Primero: Coca de foie con manzana y piperrada

Segundo: Albóndigas de butifarra de Arán con salsa de trufas

Postre: Torrija de sobaos El Macho



Desde 2013 la zona alta de Serrano alberga esta moderna y colorida taberna que cuenta con barra, mesas altas, terraza y comedor. Con Javier Aparicio a los fogones y su hermano Francisco a cargo de la sala y bodega, ofrece una visión moderna y dinámica de la tapa y la cocina tradicional española con numerosas opciones para compartir. Como ejemplo, los torreznos a

baja temperatura, los tacos de chicharro y las cocas de pulpo, revolconas y ali-oli, de calabacín, bacon y queso tetilla o de foie con piperrada y manzana. Hay también platos más recios como el risotto negro de calamares y parmesano o el curry Massaman de carrilleras. Los mismos dueños han abierto este año La Raquetista (Doctor Castelo, 19) con una propuesta original.



100 • Caray

Madrid

Dirección: Hermosilla, 2

Teléfono: 914 857 801

Horario: No cierra

Otros datos: Un reservado para 12 personas. Aparcacoches

Web: www.caraymadrid.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Juliana de verduras
con jamón

Segundo: Tartar de ciervo
tostado

Postre: Buñuelos de cho-
colate templados



El hotel Gran Meliá Fénix acoge este nuevo restaurante, decorado por el interiorista Lorenzo Castillo y que viene a cumplir las expectativas de una ciudad con especial afición por la cocina clásica. Al frente de los fogones, Miguel Ángel Román, cocinero y propietario de La Montería, que ha querido apostar aquí por una carta no muy larga en la que prima el producto de calidad con

representantes como la cotizada trufa blanca (rallada en la propia mesa sobre el risotto) o unas deliciosas gambas en gabardina que denotan el dominio del chef en frituras. Espectaculares la merluza con tirabeques y carabinero, las carnes rojas y la caza y espléndida la propuesta del sumiller Valerio Carrera, quien maneja una carta de más de 200 etiquetas nacionales y foráneas.



101 • Casa Ciriaco

Madrid

Dirección: Mayor, 84

Teléfono: 915 480 620

Horario: Cierra miércoles

Otros datos: Parking cercano

Web: No tiene

PRECIO
MEDIO:
35€

El menú

Primero: Lentejas estofadas

Segundo: Carne de ternera a la riojana

Postre: Ponche segoviano



Ubicada a escasos metros de la Catedral de la Almudena, Casa Ciriaco es una austera y castiza taberna que forma parte de la historia de Madrid desde 1887. Sus paredes rememoran las tertulias del periodista y escritor Julio Camba, parroquiano del lugar y quien da nombre a su revuelto de patatas con huevo, así como de otros escritores de los años 40 y 50. Entre sus es-

pecialidades hay platos con más de 100 años de tradición, como la gallina en pepitoria, y destacan pucheros como el cocido de dos vuelcos que sirven los martes, los judiones de La Granja o el potaje de vigilia. Soberbios también son sus callos, sus escabeches -especialmente de trucha y perdiz- y postres como el flan de huevo casero. Un clásico madrileño con platos hoy casi desaparecidos.



102 - Casa José

Aranjuez

Dirección: Abastos, 32

Teléfono: 918 911 488

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Un reservado para 16 y un semi-privado. Parking cercano

Web: www.casajose.es

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Musaka de berenjenas con jugo de cordero

Segundo: Delicias de bacalao

Postre: Tarta de manzana asada



El chef Fernando del Cerro dirige los fogones de este restaurante familiar, instalado en un edificio del siglo XVII perfectamente conservado. Galardonado con una estrella Michelin desde 1992. Su propuesta, que denota la sensibilidad innata y el dominio técnico del cocinero, se basa casi al 80 por ciento en las magníficas verduras y hortalizas que cultivan ecológicamente en sus

propios terrenos de la huerta de Aranjuez. Ofrecen varios menús: el Degustación, con sus 'imprescindibles' (75 euros), el Seis Pases (55 euros) y el Express (35 euros); cuentan con una breve carta de temporada que se completa con una excelsa carta de vinos, a precios razonables, gestionada por Armando del Cerro. Un centro de peregrinación más de esta ciudad Patrimonio.



103 - Casa Tere

Pozuelo de Alarcón

Dirección: Avenida Juan Pablo II, 64. Pozuelo de Alarcón

Teléfono: 917 157 622

Horario: No cierra

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: No tiene

El menú

Primero: Pochas con merluza

Segundo: Guisado de rabo de toro

Postre: Leche frita

PRECIO
MEDIO:
70€



Su propietario, Amancio Casillas, mantiene un público incondicional en un comedor también típico, donde día a día se acredita ese buen hacer desde su apertura. Un restaurante pionero en Pozuelo de Alarcón, caracterizado desde siempre -lleva abierto más de 40 años-, por una cocina casera muy tradicional, asentada en sabrosos guisos como arroz con almejas o su afamado cocido

de los jueves. Elaboraciones destacadas en la sugerente carta como el guisado de rabo de toro, los huevos con angulas, las pochas con merluza, berenjenas rellenas de centollo o las almejas. Los finales dulces son todos caseros, los más destacables son el arroz con leche, las natillas, el flan o la leche frita. En sintonía con el claro clasicismo de la cocina, bodega en similar estilo.



104 • Club Allard

Madrid

Dirección: Ferraz, 2 (Bajo derecha)

Teléfono: 915 59 09 39

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Reservados, 8 y 14 p. y 'La Pecera, de 6. Aparcacoches

Web: www.elcluballard.com

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Crema de berza con
berberechos al limón

Segundo: Pichón de Bresse
con verduras y setas de
temporada

Postre: Pera - piña



María Marte (Premio Nacional de Gastronomía y única mujer en la Comunidad de Madrid que ostenta dos estrellas Michelin), es una autora imaginativa y prolífica que parte del estudio de la cocina moderna y tradicional española, domina el léxico culinario mundial y respeta el producto por encima de todo. Entre sus sofisticadas propuestas destacan el arroz del mar y conchas de

arroz, el solomillo inglés con espuma de pimientos y chantarella y la roca de chocolate; platos que pueden disfrutarse a través de tres menús degustación: Encuentro (86 euros), Seducción (98) y Revolución (115). La propuesta de este elegante comedor de altos techos se completa con la incorporación de Javier Gila como sumiller, quien apuesta por una carta de vinos actual.



105 • Combarro

Madrid

Dirección: Reina Mercedes, 12

Teléfono: 915 54 77 84

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Reservados para 4-6, hasta 60. Aparcacoches. Terraza

Web: www.combarro.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Centollo de la ría
Segundo: Rodaballo salvaje a la gallega
Postre: Mousse de yogur con cristales de miel



Desde 1973 Combarro es un icono de la mejor gastronomía gallega en Madrid por la frescura de sus pescados y mariscos (llegados a diario de las lonjas gallegas), la calidad de sus carnes, verduras y legumbres y la cuidada elaboración de sus platos. Ostras Flor de Arcade, nécoras, centolla y percebes de la ría, angulas del Miño, buey gallego o sus magistrales empanadas son

algunos de sus best sellers, junto a la lamprea en temporada. Además, el invernal cocido de Lalín. Todos los platos pueden pedirse en barra para un picoteo de altura o para llevar. El restaurante fue fundado por Manuel Domínguez Limeres quien, junto a su hijo Diego, dirige también Sanxenxo en la calle Ortega y Gasset (con la misma carta) y la nueva finca para eventos El Albero.



106 • Coque

Humanes

Dirección: Francisco Encinas, 8

Teléfono: 916 040 202

Horario: Cierra lunes y noches, excepto V y S

Otros datos: Aparcacoches y parking propio. Reservado para 18

Web: www.restaurantecoque.com

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Gastrogenómica de semillas de verduras

Segundo: Ravioli meloso de liebre y tendones de ternera

Postre: Cremoso de boletus, candy de whisky y helado de amanita



Un nuevo dos estrellas Michelin en Madrid en esta última edición de la Guía Roja. Merecidísima, dada la audacia y perseverante trabajo de Mario Sandoval, cuyo mérito pendula entre el arraigo a la tierra y una continua investigación. En Coque, junto a sus hermanos Diego (en sala) y Rafa (a cargo de la espléndida bodega de 2.500 etiquetas), ahora trabaja con leches vegetales (extraídas

de frutos secos), polifenoles de vino tinto y la hidrólisis del huevo... aunque permanece en Coque aquel delicioso cochinito que dio fama al asador paterno. Salvo esta excepción, cocina vanguardista en dos menús: Max Madera (cocciones de horno con diferentes maderas), y Arqueología, que incluye recorrido por la bodega, la cocina, la sala y el lounge del establecimiento.



107 · De la Riva

Madrid

Dirección: Cochabamba, 13

Teléfono: 914 588 954

Horario: Cierra domingos de junio a septiembre. Sólo almuerzos

Otros datos: Aparcacoches

Web: www.restaurantedelariva.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Lentejas con chorizo

Segundo: Congrio en salsa verde

Postre: Flan casero de huevo de corral



La cocina tradicional es la protagonista de esta auténtica casa de comidas que lleva funcionando desde 1932 (aunque su actual ubicación data de los años 80), que solo abre a mediodía y donde no hay carta. Sujeta al mercado, la comanda varía y se canta a diario, aunque hay clásicos que no fallan como la ensaladilla rusa, los bocartes con anchoas, el zancarrón, el congrio

o el pecho de ternera. También es frecuente encontrar un guiso del día siendo muy recomendables sus lentejas pardinas. Entre los postres -todos caseros, hasta los helados-, cabe destacar el flan, el arroz con leche y el membrillo asado cuando es temporada. Entre los vinos abundan los tintos y en su ambiente, el jolgorio, las caras de siempre y esas largas sobremesas de copa y baraja.



108 • Diverxo

Madrid

Dirección: Padre Damián, 23

Teléfono: 915 700 766

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.diverxo.com

PRECIO
MEDIO:
190€

El menú

Primero: Bacalao negro en salmuera de pimienta, pilpil de ajos negros

Segundo: Kimchi de remolachas y chile chipotle con vaca gallega

Postre: Madrizzzz by Daviz



El cocinero más transgresor del momento, David (o Dabiz, como él prefiere) lleva como estandar-te su lema, "Vanguardia o morir". En su Diverxo del Eurobuilding todo es único y original: desde la sala (una visión onírica de su cocina desarrollada por Lázaro Rosa-Violán) hasta los vinos (servidos en cuchara, pajita, con aliños...). Su cocina rebelde tres estrellas Michelin ofrece combi-

naciones impensables de sabores, texturas y presentaciones en sus Lienzos; éstos configuran dos menús: El Xow (145 euros) y El Glotón Xow (200 euros). Vivir Diverxo es asistir a una performance que va mucho más allá del simple acto gastronómico. La versión de precios más aptos para todos los públicos está en su nuevo StreetXO (El Corte Inglés, C/ Serrano con Ayala).



109 • Don Giovanni

Madrid

Dirección: Paseo Reina Cristina, 23

Teléfono: 914 348 338

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.dongiovanni.es

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Bosconara, la carbonara del bosque con boletus y trufa blanca

Segundo: Tagliatta con parmesano y rúcula

Postre: Torrija de panetone con helado



Con la sobriedad propia de la auténtica trattoria italiana, Don Giovanni se ha hecho un hueco entre los mejores de su especialidad. Originales pizzas, virtuosos risottos y setenta variedades de pasta fresca hecha en casa conforman una deliciosa oferta en la que en temporada abunda la trufa y donde destaca una de las mejores cartas de vinos italianos del país, con precios muy

ajustados. Su propietario y chef, Andrea Tumbarello, de arrolladora personalidad, ha incorporado este año una tienda donde pueden adquirirse algunos productos que usa en su cocina -como trufa y caviar Per Sé- y dulces de Paco Torreblanca. El cocinero ha abierto además la cadena de corners Piccolo Andrea y el restaurante Andrea e i suoi Amici en Alcalá 142 con idea de franquiciar.



110 · Dstage

Madrid

Dirección: Regueros, 8

Teléfono: 917 02 15 86

Horario: Cierra sábados y domingos

Otros datos: Parking cercano

Web: www.dstageconcept.com

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Gallos y Gallinas

Segundo: Kokotxa de salmón a la mantequilla de algas

Postre: Chantilly de coliflor



Diego Guerrero se arriesgó con restaurante propio y recibió su primera estrella Michelin a los seis meses de inaugurar. Alejado de las rigideces del protocolo, en Dstage eliminó corsés de la alta cocina para incidir en la informalidad y la naturalidad, tanto en sala como con su equipo; también dio la vuelta a su culinaria que sitúa al comensal en un escenario viajero de total fusión,

junto a una técnica y audacia sobresalientes. Posee dos menús (88 y 118 euros) desarrollados de una curiosa manera: el comensal comienza el festín en el bar, donde le sirven los aperitivos (siempre un cóctel y tapas), luego pasa por la cocina- donde el propio Diego saluda a cada cliente y le sirve personalmente algún snack-, y por fin en la mesa... a disfrutar del festín.



111 • El 38 de Pedro Larumbe

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 38

Teléfono: 915 751 112

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un comedor privado para 16. Parking cercano. Terraza

Web: www.larumbe.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Gyozas de centollo con mahonesa de lima y cilantro

Segundo: Ceviche de lubina en Bloody Mary

Postre: Obleas de manzana con helado de canela



A cargo de Félix Guerrero (chef ejecutivo) y bajo la batuta del gran Pedro Larumbe, El 38 hace gala de la siempre irreprochable cocina del chef navarro. Por ella desfilan productos de primera tratados en pos del sabor y aderezados con una dosis justa de vanguardia creativa. Entre sus clásicos destacan la ensalada de bogavante, las verduras de noble procedencia y el steak tartar pre-

parado a la vista del comensal. Y entre los nuevos, esferas de foie y papaya caramelizada y Crab & Rabbit, plato homenaje al Bocadillo de Autor ganador de Madrid Fusión 2015. Tras la reforma del local, ahora luminoso y alegre, alberga un gastrobar informal para tomar elaboradas tapas, tostas y cócteles en el aperitivo o el afterwork. Hay un menú de cuatro pases por 57 euros.



112 · El Barril de la Moraleja

Alcobendas

Dirección: Estafeta, 4. Plaza de la Fuente, s/n. La Moraleja

Teléfono: 916 509 586

Horario: No cierra

Otros datos: Reservado hasta 30 personas. Terraza. Parking cercano

Web: www.grupo-oter.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primer plato: Pulpito a la brasa

Segundo plato: Arroz con
carabinero

Postre: Tiramisú de mas-
carpone con gelatina de
Amaretto



Perteneciente al grupo familiar fundado por Gerardo Oter, que cuenta con 24 restaurantes en Madrid, El Barril de La Moraleja se presenta como una moderna marisquería, de ambiente animado, cocina vista y mucha calidad. Perfecto para celebraciones, aquí se pueden degustar especialidades marineras de gran calado: mariscos de las mejores lonjas (ostras de Cambados, almejas

de Carril, gamba roja de Denia, centollo de O'Grove, carabineros de Isla Cristina...), pescados de anzuelo (incluyendo un apartado especial de merluza de pincho en cuatro recetas), pulpo en dos maneras (a la gallega y a la brasa), arroz, fideuá y fritos, salazones, chacinas y ensaladas para compartir. Tienen terraza acondicionada y todos sus platos pueden pedirse para llevar.



113 · El Borbollón

Madrid

Dirección: Recoletos, 7

Teléfono: 914 314 134

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Reservados, dos de 12 personas y otro de 22. Parking

Web: www.elborbollon.es

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Alcachofas con almejas

Segundo: Carré de cordero

Postre: Crepe relleno de helado flambeado con Grand Marnier



La vocación y la pasión por su oficio definen a los tres hermanos Castro, propietarios de este local con más de tres décadas de vida. Una pasión que se vislumbra en cada detalle y rincón del local, provisto de barra donde disfrutar de excelsos cócteles y de una de las mejores tortillas de patata de la ciudad. En sus tres salones, cocina de inspiración vasco-francesa en la que son

protagonistas platos como el foie (frío, caliente o con habitas), la sopa de cebolla, las kokotxas de merluza o el chateaubriand al whisky, además de la caza en temporada y de un amplio repertorio de crêpes dulces y salados. Entre los finales destaca el soufflé de mandarina y el ponche El Borbollón; en el apartado vinícola abundan referencias de Rioja y Ribera del Duero.



114 · El Espigón

Madrid

Dirección: Capitán Haya, 58

Teléfono: 915 793 232

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Varios reservados. Aparcacoches

Web: www.eleespigon.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Arroz caldoso de bogavante

Segundo: Tartar de atún rojo

Postre: Tarta de manzana



Con sucursal también en Sevilla, El Espigón madrileño es estandarte de la más genuina cocina marinera andaluza en la capital. Para comenzar o picar en barra hay ibéricos, pescaitos fritos y una surtida oferta de mariscos de noble procedencia como langostinos de Sanlúcar, gambas blancas de Huelva o cañaíllas de Isla Cristina. Mientras que entre los principales son muy solicita-

dos los arroces- especialmente el caldoso de bogavante, todo un hit de la casa-, son el atún rojo el Mediterráneo y los pescados a la sal que han dado fama al restaurante. En la carta de vinos conviven etiquetas nacionales con algunas referencias foráneas y, además de la carta, cuentan con cuatro menús desde 38 a 54 euros. No hay que olvidarse de los ricos postres, todos caseros.



115 · El Gordo de Velázquez

Madrid

Dirección: Velázquez, 80

Teléfono: 91 826 03 23

Horario: No cierra

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: www.elgordodevelazquez.com

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Colas de cigala en tempura

Segundo: Albóndigas de ternera en salsa con colmenillas

Postre: Bomba de chocolate caliente



Desde que abrió en marzo del año pasado se ha erigido como el nuevo *meeting point* del barrio Salamanca por su animada parroquia, su música, su decoración, su bonita terraza y sus distintos ambientes. Pero no nos quedemos ahí. La culinaria de El Gordo tiene altura y personalidad ya que la rubrica José María Ibáñez, que ha trabajado en Jockey, Akelarre, el Hotel Velázquez y el

catering Semon. Buena relación calidad-precio en platos ya señeros como las colas de cigala en tempura, los muslitos de codorniz en chups, el pastel de berenjena (de Jockey) o la coca de calabacín y queso de cabra, un clásico de Semon. Propuesta sencilla pero atractiva y de fondos trabajados que se acompaña de unas 40 referencias de vinos, muchos por copas.



116 · El Landó

Madrid

Dirección: Plaza de Gabriel Miró, 8

Teléfono: 913 667 681

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado para 18 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.casalucio.es

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Espárragos fritos

Segundo: Steak tartar

Postre: Arroz con
leche



Arropado por el casticismo de dos iconos del Madrid antiguo, el Viaducto y los Jardines de Las Vistillas, El Landó fue proyectado por el celeberrimo hostelero Lucio Blázquez (Casa Lucio) y funciona bajo la dirección de su cuñado Ángel González. En sintonía con la casa madre, este acogedor mesón hace honor al producto y al recetario popular español con platos como el co-

cido, las lentejas, el marmitaco, el jamón con pan tumaca, unos soberbios callos, una ensalada de tomate del que sabe a tomate y carnes de primera fila, sin olvidar esos huevos estrellados de los que se habla de aquí a Nueva York. Las paredes del local atestiguan que entre su clientela se encuentras altas celebridades patrias y foráneas como Tom Cruise o Woody Allen.



117 · El Mentidero de la Villa

Madrid

Dirección: Almagro, 20

Teléfono: 913 081 285

Horario: Cierra D y S mediodía

Otros datos: Cinco reservados de 3 a 22. Aparcacoches por Zurbano

Web: www.ementiderodelavilla.es

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Rissotto de cochinillo confitado

Segundo: Chipirones a la plancha con cebolleta caramelizada.

Postre: Tarta de dulce de leche con galleta.



De ambiente refinado y acogedor, El Mentidero de la Villa sigue cumpliendo años de la mano de Borja Anabitarte. Cocina mediterránea de temporada muy cuidada, actualizada y contemporánea, junto a una selecta bodega a la vista del comensal, satisfacen día a día los gustos de sus exigentes clientes. En su carta, el producto manda siempre. Una propuesta con platos

de cuchara elaborados a fuego lento, pescados traídos directamente de la lonja, carnes como el solomillo de Black Angus o el wagyu componen una nutrida y muy atractiva oferta. Irresistibles postres caseros. En verano todo se puede disfrutar en su agradable terraza con mesas vestidas impecablemente. Detrás, un snack bar de copas, comidas informales y picoteo.



118 · El Oso

Madrid

Dirección: Avda. de Burgos, 214. Vía de servicio La Moraleja

Teléfono: 917 666 060

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Varios reservados, de 12 a 40 personas. Terraza. Parking

Web: www.restauranteeloso.com



PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Verdinas con rape

Segundo: Carne gobernada

Postre: Mousse de higos

Reformado hace poco, El Oso abrió en 1995 y desde entonces se mantiene firme en sus altos niveles de exigencia en producto y preparaciones. De clara vocación asturiana, en la carta son señeros su fabada (con fabes de cosecha propia y compango casero), las verdinas, el pixín frito, en caldereta y de barriga negra y la carne gobernada. También su surtido de quesos asturianos (Vi-

diago, Ahumado de Pría, Afuegal Pitu Rojo, La Peral y Cabrales) y los platos de setas y caza en temporada. El comedor otorga privacidad y relax y en el apartado de vinos destaca una vertical de Vega Sicilia. El éxito de El Oso precedió la apertura hace tres años de Esbardos (C/ Maldonado, 4), con la misma carta y zona de barra, también propiedad de la gran María Lorenzo.



119 · El Paraguas

Madrid

Dirección: Jorge Juan, 16

Teléfono: 914 315 840

Horario: Cierra domingos noche y domingos en julio y agosto

Otros datos: Dos reservados para 8 y uno para 12. Aparcacoches

Web: www.elparaguas.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Fabes con centollo

Segundo: Milhojas de cordero

Postre: Flan de manzana y pasas



En 2004, el matrimonio formado por Sandro Silva y Marta Seco abrieron en el barrio Salamanca este icono de la restauración asturiana en Madrid. Una cocina regional pero de altos vuelos perfila una oferta en la que con el tiempo han incorporado innovaciones como la pasta con almejas o la lasaña de faisán. Aunque sus infalibles siguen siendo la fabada, las verdinas, el

arroz con pitu de caleya, la merluza asada con carne de centolla (un clásico), los fritos de pixín y los frixuelos con espuma de queso. El buen hacer de la pareja se demuestra también en el incom bustible y concurridísimo Ten con Ten (Ayala, 6) y en su más reciente apertura: Ultramarinos Quintín, un delicioso restaurante en C/ Jorge Juan con puestos de mercado, barra y alegre comedor.



120 • El Pescador

Madrid

Dirección: José Ortega y Gasset, 75

Teléfono: 914 021 290

Horario: Cierra domingos. Terraza.
Aparcacoches

Web: www.marisqueriaelpescador.net

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Salpicón de marisco

Segundo: Lenguado Evaristo

Postre: Filloas rellenas
de crema



Fue inaugurado en 1975 por Evaristo García con el propósito de ofrecer sin enmascarar el producto de Pescaderías Coruñesas y se ha mantenido firme en sus altos niveles de exigencia. El hermano pequeño de O'Pazo, que en 2010 acometió una reforma decorativa con Marta García al frente, es santuario de pescados y mariscos salvajes de elevado nivel en un ambiente desenfada-

do y a precios más comedidos. Dispone de barra y tanto en ésta como en el comedor sólo se sirven productos del mar, a excepción de los ibéricos. Como resulta imposible elegir entre nécoras gallegas, gambas blancas o almejas de Carril, es buena opción la bandeja de marisco (48 euros). El savoir faire del Grupo se hace patente también en su catering y finca para eventos.



121 · El Qüenco de Pepa

Madrid

Dirección: Henri Dunant, 21-23

Teléfono: 913 451 084

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Un reservado, 20 - 30 personas. Terraza. Aparcacoches

Web: www.quenco.com



PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Boletus con burrata

Segundo: Lubina salvaje a la mahonesa de mostaza gratinada

Postre: Tarta fina de manzana

Un local amplio y con mucha luz natural envuelve la cocina de Pepa Muñoz, una solvente profesional con más de 25 años de dedicación plena a la hostelería. Su cocina se basa en la selección de una materia prima de empaque (pescados del Cantábrico, mariscos de las rías, carnes de Guadarrama y Ávila y verduras eco de un huerto propio) y en elaboraciones tra-

dicionales, sin dejar de lado ese punto de atrevimiento con el que siempre consigue sorprender. Sus extraordinarios tomates (de merecida fama en el mundillo foodie) y un estupendo arroz con gurumelos y foie son algunos de las especialidades que pueden encontrarse también en tres menús degustación de 43, 47 y 55 euros. Con el similar concepto, la chef abrió La Chamartina.



122 · Filandón

Madrid

Dirección: Ctra. Fuencarral- El Pardo (M- 612), Km. 1,9

Teléfono: 917 343 826

Horario: Cierra domingos por la noche y lunes

Otros datos: Reservados de 10 a 100. Terraza. Parking y aparcacoches

Web: www.filandon.es

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Patitas de pulpo a la brasa

Segundo: Rodaballo a la parrilla

Postre: Oblea de manzana



Este amplísimo y luminoso espacio, inteligentemente decorado por Isabel López Vilalta y enclavado en el monte de El Pardo, fue en 2011 la última apertura hasta el momento del Grupo Pescaderías Coruñesas. A diferencia de El Pescador y O´Pazo -referentes en materia prima del mar-, aquí las carnes y las verduras cobran protagonismo, especialmente preparadas a la parrilla. Tomates

de la huerta, hamburguesa de buey, chuleta de vaca vieja, garbanzos con sus sacramentos y algún arroz se encuentran en carta, aunque lo que más abundan son las opciones marinas, con los pescados a la brasa, -como el pixín o el besugo-, como su gran especialidad. Filandón tiene jardín, zona infantil y llena casi a diario a pesar de su magnitud (400 comensales).



123 · García de la Navarra

Madrid

Dirección: Montalbán, 3

Teléfono: 915 238 770

Horario: Cierra domingos y lunes noche

Otros datos: Reservado, hasta 26 personas. Terraza. Parking cercano

Web: www.garciadelanavarra.com

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Tomate con ventresca

Segundo: Carrillada de ternera estofada

Postre: Tocinillo de cielo



Restaurante-vinoteca con barra y un sencillo comedor que lleva la firma del sumiller Luis García de la Navarra, presidente durante años de la Asociación Madrileña de Sumilleres. Con tal apellido al frente no podía faltar una excepcional bodega con más de 750 referencias entre clásicos y vinos de corte moderno seleccionadas por el propio Luis. Aunque tampoco desmerece la cocina,

de la que se ocupa su hermano Pedro y de la que salen recetas de toda la vida sujetas a la estacionalidad y a la calidad de una escogida materia prima. Buen pisto, anchoas del Cantábrico desespinaadas en el lugar, callos o patatas a la importancia son, entre otros, su santo y seña. Este año el otro local de los hermanos, La Taberna de Pedro, se ha trasladado al local contiguo.



124 • **Gaztelubide La Florida**

Madrid

Dirección: Crta. de A Coruña. A-6, Km 12. (Urb. La Florida)

Teléfono: 913 728 544 / 913 728 419

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Reservado para 12. Parking y aparcacoches. Terraza

Web: www.gaztelubide.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Salpicón de marisco

Segundo: Merluza rellena
de txangurro con almejas y
langostinos

Postre: Tarta de zana-
horía



Más de 50 años de trayectoria ratifican el buen hacer de este restaurante que abrió primero en Comandante Zorita de la mano de Darío Prada, aún al pie del cañón. Tanto allí como en su actual emplazamiento, ha basado su trayectoria en ofrecer productos de primera línea: verduras navarras, pescados salvajes, mariscos gallegos y grandes carnes del norte conforman una cocina

vasca con vocación tradicional debidamente actualizada. Foie de oca de manufactura casera, rape negro a la bilbaína, boqueros victorianos, entrecot a la brasa y su legendario salpicón de mariscos son algunas de las especialidades. Tras la reforma acometida, la propuesta de este quasi histórico, puede disfrutarse en una imponente terraza acristalada apta para invierno.



125 • Goizeko Wellington

Madrid

Dirección: Villanueva, 34

Teléfono: 915 770 138

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Dos reservados de 10 y 20 personas. Aparcacoches

Web: www.goizekogaztelupe.com

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Pencas de acelgas rellenas de queso brie y trufa negra

Segundo: Bacalao dos estilos, pil-pil y ranero

Postre: Esponjoso de chocolate con helado de Bailey's



Quince años de andadura avalan el continuado éxito de este elegante comedor que ha sido escuela de numerosos chef de renombre. Su propietario, Jesús Santos, esgrime una cocina anclada en sus raíces vascas y con primacía del producto de estación. Hay propuestas tradicionales, como las auténticas angulas del Cares a la bilbaína, las kokotxas al pil-pil, el txangu-

rro al horno o la merluza frita a la bilbaína y fórmulas más actuales como el ceviche de bogavante gallego y pez mantequilla. El bacalao, con cinco recetas en carta, es su especialidad y, cuando es época, trufas negras y blancas de Alba protagonizan un apartado monográfico que incluye pasta, huevos, canapés y el producto en estado puro. Elaborados finales y muy buena bodega.



126 · Horcher

Madrid

Dirección: Alfonso XII, 6

Teléfono: 915 220 731

Horario: Cierra sábados al mediodía y domingos

Otros datos: Reservados para 10, 20 y 24. Parking. Aparcacoches

Web: www.restaurantehorcher.com

PRECIO
MEDIO:
100€

El menú

Primero: Ensalada de bogavante

Segundo: Ragout de ciervo

Postre: Strudel de manzana



Un clásico donde los haya. Ejemplo del servicio de alta escuela, referente indiscutible de la gran cocina burguesa y defensor del ritual protocolario que exige chaqueta y corbata al caballero y tiene a bien ofrecer a las señoras almohadas para descansar de los tacones. Con Carlos Horcher -cuarta generación de la legendaria familia- a los fogones, su carta atesora hitos de orientación

centroeuropea como el steak tartar, el goulash de ternera a la húngara, la perdiz asada, los riñones de ternera o el Stroganoff a la mostaza de Pommery. Capítulo aparte merecen los platos de caza (becada, pichón de Bresse, ciervo, libre...) que son especialidad de la casa. puro clasicismo también en la bodega que guarda grandes champagnes y lo mejorcito de cada D.O.



127 · Izariya

Madrid

Dirección: Zurbano, 63

Teléfono: 913 083 812

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.izariya.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Kuchidori, combinación de aperitivos japoneses

Segundo: Dorada en salsa de nabo y cebollino

Postre: Tabla de frutas en distintas versiones



Con una pequeña barra y una sala de 16 asientos, Izariya se erige como el 'japo' del momento. Es el proyecto de Masahito Okazoe, que cuenta con tres restaurantes en Japón, y es el único local en Madrid consagrado al kaiseki, variante de la cocina nipona sujeta a un ritual de servicio en que los platos debe seguir un orden preestablecido y donde no pueden faltar aliños, encurtidos,

sopas y sashimis. Hay shabu-shabu, pez sable -siendo uno de los pocos que lo ofrecen en la capital- y platos acordes con el mercado diario. No hay carta sino menús repletos de sorpresas cuyos precios van desde los 16,50 euros del diario hasta 120 euros del degustación. Destaca su selección de sakes inéditos en nuestro país. Toda una revelación y un lugar muy purista.



128 ■ Kabuki Wellington

Madrid

Dirección: Velázquez, 6

Teléfono: 915 777 877

Horario: Cierra sábados al mediodía, domingos y festivos

Otros datos: Reservado para 15- 22 personas. Aparcacoches

Web: www.restaurantekabuki.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Bocata de calamares

Segundo: Bol de de huevo frito,
atún picante y papa canaria
frita

Postre: Falso yokan de
manzana y lichis



Siete espacios conforman actualmente el conglomerado ideado por José Antonio Aparicio y el sushi-man Ricardo Sanz: Kabuki de Presidente Carmona, Kabuki Abama en Tenerife, Kabuki Raw en Málaga (con una nueva estrella Michelin este año), Komori en Valencia, los Kirei del Aeropuerto y el buque insignia Kabuki Wellington. Aquí el cocinero, pionero de la fusión japo-mediterránea,

trabaja con más de 60 pescados, algunos tan inusuales como el albur. Entre sus imaginativas propuestas hay inamovibles como el sashimi de toro o el niguri de huevo y trufa, junto a constantes innovaciones. Bodega con 500 opciones, una oferta de sakes única en Europa y un bombazo: el Grupo ha instituido este año un nuevo servicio a domicilio para todo el territorio español.



129 - KBK Aravaka

Pozuelo de Alarcón

Dirección: Navacerrada, 1

Teléfono: 918 051 8 97

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: www.kbkaravaka.es

El menú

Primero: Ikizukuri de salmone-
te a la bilbaína

Segundo: Carrillada de atún al
teriyaki de oloroso

Postre: Paparajote de
limón kéfir y yuzu

PRECIO
MEDIO:
70€



Tras la marcha de Mario Payán (ahora en Londres), Hugo Muñoz ha tomado las riendas de KBK. Hugo se formó también con Ricardo Sanz en el Wellington, además de en el Zuma de Londres y en varias direcciones de renombre en País Vasco y Cataluña. Aquí continúa con la línea que bien conoce, la unión de lo mediterráneo y lo japonés, dando un paso más si cabe al incorporar

piezas de caza (tataki de corzo, sukiyaki de pichón...) y productos como la trufa, con la que en otoño prepara age dashi de trufa y queso burrata, en sustitución del tofu reglamentario. Mantienen éxitos de la carta de Payán, como la palometa roja, la robata de binchotán, y una carta de vinos con mucho contenido francés. Se trabaja con el 'fuera de carta' en cocina y en bodega.



130 • La Cabra

Madrid

Dirección: Francisco de Rojas, 2

Teléfono: 914 457 750

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Reservados de 15 a 50. Parking concertado. Terraza

Web: www.restaurantelacabra.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Ostra, chablis y encurtidos

Segundo: Salmonete guisado

Postre: Coco, pistacho y curry



Con una estrella Michelin en su haber, el restaurante del joven chef Javier Aranda es ya un establecimiento de destino para el público gourmet. Dos conceptos distintos pero sustentados en las mismas premisas, las de respeto al producto e innovación por igual, conviven con idéntico éxito en el espacio: a la entrada, una moderna tapería en la que degustar el menú del día,

comer de raciones y chatear y, al fondo, un comedor vestido en el que disfrutar sin prisa de una gastronomía de empaque que se sustenta en la teoría del menos es más (no usa más de tres ingredientes por receta). Cocina más esencial en pos del producto que se aglutina en dos menús degustación a 77 y 121 euros. Bodega bien resuelta y zona con sofás para la sobremesa.



131 · La Hoja

Madrid

Dirección: Doctor Castelo, 48

Teléfono: 914 092 522

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Un comedor privado de 20 personas. Parking cercano

Web: www.lahoja.es

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Verdinas con langosta

Segundo: Rape a la plancha con gambas y almeja

Postre: Torrija de leche con melaza



El restaurante fundado en 1981 por Francisco Rodríguez y Conchita Sánchez -asturianos de pro- se consolidó hace años como uno de los representantes de la cocina del Principado en la capital. Entre sus clásicos la succulenta fabada, el pote asturiano, las fabes con almejas y las verdinas con langosta adelantan posición, seguidos del pitu de Calella (pollo de corral hecho en

pepitoria) y la merluza a la sidra. Tienen también buenas y variadas carnes rojas y un apartado dedicado a la caza con piezas de jabalí, corzo, venado y perdiz. Platos tradicionales de generosas raciones que acompañan una bodega confeccionada por Javier Rodríguez -hijo de los propietarios- y un capítulo de postres caseros como el arroz con leche o la crema de manzana.



132 • La Manduca de Azagra

Madrid

Dirección: Sagasta, 14

Teléfono: 915 910 112

Horario: Cierra domingos, festivos y agosto

Otros datos: Dos reservados de 4 y 8 personas. Parking cercano

Web: www.lamanducadeazagra.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Verduras naturales del huerto familia

Segundo: Pimientos del cristal con huevos fritos

Postre: Torrija caramelizada con helado de galleta María



El restaurante de los Soto es el paraíso de las verduras en Madrid. Una sala de estética minimalista, cuyo diseño lleva la firma de Francisco Mangado, que acoge un elenco de extraordinarios vegetales, traídos diariamente de la huerta familiar que la propiedad posee en Azagra (Navarra) y que van variando en función de cada estación. Alcachofas, espárragos, cardo,

borrajas, ajetes, habas, guisantes y sus ya míticos pimientos del cristal, todos frescos y en su óptimo punto de cocción, son los destacados de una carta en la que no faltan notables pescados y opciones para carnívoros como rabo de toro con boletus, cordero en chilindrón o sesos de cordero rebozados. Para rematar, amplia bodega con predominio de los vinos navarros.



133 • La Máquina

Madrid

Dirección: Sor Ángela de la Cruz, 22

Teléfono: 915 723 319

Horario: No cierra

Otros datos: Aparcacoches. Terraza. Un salón reservado para 70

Web: www.grupolamaquina.es

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Fabada asturiana con compango casero

Segundo: Rodaballo salvaje gallego

Postre: Arroz con leche



El grupo de la familia Tejedor reúne 14 negocios hosteleros en la capital, si incluimos las barras del Gourmet Experience en El Corte Inglés. Nemesio, Puerta 57, El Asador de la Esquina o La Máquina de La Moraleja son algunos de los más conocidos, aunque el más emblemático sigue siendo La Máquina de Sor Ángela de la Cruz. Éste fue el primer establecimiento del Grupo

de de Carlos Tejedor (1982) y es estandarte de una culinaria inspirada en la cocina de siempre que recurre al mejor producto disponible. Su propuesta parte del recetario asturiano y en ella son reseñables los pescados y mariscos, los fritos, los arroces marineros y la fabada asturiana con compango casero. Además del comedor hay una gran barra donde el tiempo parece no pasar.



134 • La Taberna de Elia

Pozuelo de Alarcón

Dirección: Vía de las Dos Castillas, 23

Teléfono: 911 627 429

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Terraza abierta todo el año

Web: www.latabernadeelia.es

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Croquetas de jamón

Segundo: Chuletón de buey
a la brasa

Postre: Capricho de
chocolate.



Catalin Lupu es el propietario de uno de los grandes templos de la carne en la Comunidad de Madrid. Lupu selecciona personalmente las piezas, normalmente maduradas por él, y hechas de manera magistral. Este año ha habido un cambio clave: su gran parrilla, antes sólo para carnes, ha sido renovada para instalar otra para pescados a la brasa. Rodaballos, lubinas y rapes con-

viven con chuletas de diferentes tipos de reses, auténtico buey wagyu con infiltración máxima. Para acompañar, proponen verduras y mariscos de temporada, junto a unas deliciosas croquetas con auténticos adeptos. El restaurante cuenta además con barra para el aperitivo y terraza abierta todo el año. Vinos a precio de tienda, sólo añaden 7 euros por el servicio.



135 • La Terraza del Casino

Madrid

Dirección: Alcalá, 15

Teléfono: 915 321 275

Horario: Cierra domingos, lunes y festivos

Otros datos: Reservado de 15 a 30 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.casinodemadrid.es

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Arroz cremoso de yogurt con berberechos y limón

Segundo: Lenguado a la mantequilla negra

Postre: Raíces



La cocina de Paco Roncero es el resultado de las evolucionadas técnicas, de su desbordante creatividad y de su espíritu investigador; un estilo que ha hecho de su restaurante principal (dos estrellas Michelin) uno de los más destacados templos de la vanguardia. En él se cuidan todos los detalles: el espacio, decorado por Jaime Hayón; la bodega, con más de 900 referencias esco-

gidas por María José Huertas, y el servicio, capitaneado por Alejandro Rodríguez. Cuenta con menú degustación (135 euros) y otro más corto (113). Roncero es además responsable del gastrobar Estado Puro -con sucursales en Madrid, Ibiza y Shanghái-, de otros proyectos (Colombia, Asia y México) y de Sublimotion (Ibiza), el restaurante más avanzado y original jamás imaginado.



136 · La Torcaz

Madrid

Dirección: Lagasca, 81

Teléfono: 915 754 130

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado de 10 personas. Aparcacoches

Web: www.latorcaz.com

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Ravioli de cigala con salsa de marisco

Segundo: Pichón de caserío relleno de setas y foie

Postre: Dátiles rellenos de chantilly con crema de almendras



Segundo Alonso, propietario también del restaurante La Paloma, es uno de los pocos cocineros de alta escuela que quedan en Madrid; la gran cocina burguesa y palaciega- trabajó para la Casa de Alba-, llevada a su máxima excelencia. La caza es uno de sus puntos fuertes, con el añadido de que en su caso, ofrece ejemplares de origen 100 por cien nacional, algo nada habitual

porque son piezas más caras y escasas. Su liebre a la Royal (con 43 horas de cocción), el solomillo de venado, las tórtolas asadas con raviolis de boletus y trufa y cotizadas aves como la becada o el caprichoso zorzal conviven con especialidades de siempre como las manitas de cerdo deshuesadas con trufa. También ofrecen tapas y una surtida bodega que gestiona Lorena Alonso.



137 • La Trainera

Madrid

Dirección: Lagasca, 60

Teléfono: 915 768 035

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Reservados desde 2 a 50. Aparcacoches. Parking

Web: www.latrainera.es

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Salpicón de mariscos

Segundo: Rodaballo a la Trainera

Postr: Tarta de Santiago



Los propietarios de este restaurante (dueños también del archiconocido Los Remos), regentan un puesto de pescados y mariscos en Mercamadrid. Y es ahí donde seleccionan los camarones de la ría, las almejas de Carril, los percebes, el buey de mar y las merluzas, lenguados, lubinas y rodaballos que sirven (este último en pieza entera) en un comedor de espíritu y

decoración marinero. En carta, con cerca de 50 opciones, solo hay un trío de cárnicos (el buey gallego, el lomo y el jamón) y un par de platos verdes que no lleven algún fruto del mar. Entre los más demandados, los salmoneados de roca terciados, las gambas de Huelva y las angulas de Aguinaga en temporada. Una de las mejores ofertas piscícolas de la capital en variedad y calidad.



138 · Lago de Sanabria

Madrid

Dirección: Ayala, 23

Teléfono: 915 767 421

Horario: Cierra D y festivos. Sólo almuerzos, excepto V (cenas)

Otros datos: Parking cercano

Web: www.restaurantelagodesanabria.com



PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Garbanzos con gambones

Segundo: Bacalao al pil-pil

Postre: Tocinillo de cielo

Concebido en sus inicios como una casa de comidas, a finales de los ochenta Juan Loriente tomó las riendas y la remodeló para convertirla en uno de esos referentes de cocina tradicional en los que se hace imprescindible reservar. Su éxito radica tanto en el trato cercano de su anfitrión como en el producto y en su manera de prepararlo. Los platos de cuchara (verdinas con boletus,

callos con garbanzos, patatas a la importancia o judiones con oreja), la caza (hay perdices al modo Alcántara, ragout de ciervo, tórtolas, civet de liebre y becada por encargo), los escabeches caseros y los ahumados, que preparan el propio Juan y su hijo, son su seña de identidad. Los postres, a la misma altura, especialmente el flan casero y los piononos de Santa Fé.



139 · Lúa

Madrid

Dirección: Eduardo Dato, 5

Teléfono: 913 952 853

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Un reservado 12 -25 personas. Parking cercano. Terraza

Web: www.restaurantelua.com

PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Tartar de carabinero sobre gazpacho de manzana y apio

Segundo: Raya, ajada y sopa de ibérico

Postre: Brownie de chocolate con helado de turrón y crema de vainilla



El particular estilo del chef gallego Manuel Domínguez, que ofrece una cocina actual y sincera basada en la dedicación al producto, le ha valido este año conseguir su primera estrella Michelin. El restaurante consta de dos espacios: una zona de barra y mesas altas donde degustar deliciosas e informales raciones plenamente galaicas y de sesgo tradicional aunque

con una vuelta de tuerca; pulpo en tres versiones, trampantojos divertidos como las bravas de langostino o los nuggets de mollejas y guisos de toda la vida conforman la carta informal, que tiene un precio medio de 35 euros. En el comedor de abajo, más formal, una cocina de toque contemporáneo y vanguardista, muy de producto, en un menú degustación único (60 euros).



140 • Montia

San Lorenzo del Escoria

Dirección: Calvario, 4

Teléfono: 911 336 988

Horario: Abierto de M a D al mediodía y viernes y sábado noche

Otros datos: Parking cercano

Web: www.montia.es



PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Paté de palomas con cerveza de trigo y níscolo escabechado

Segundo: Conejo al ajillo a la royal con alcachofas

Postre: Macaron de apio con ensalada de pollo y manzana

Un coqueto comedor de ocho mesas en torno a una chimenea, levantado piedra a piedra por sus propietarios y chefs Daniel Ochoa y Luis Moreno en San Lorenzo de El Escorial que, con su revolucionario estilo, transformaron el panorama restaurador de la sierra madrileña. Su filosofía es la recuperación, estudio e interpretación creativa de los ingredientes autóctonos de la lo-

calización, incluyendo productos manufacturados de pequeñas granjas, huertos y obradores locales y frutas, flores y hierbas silvestres recolectadas del entorno en temporada. Con estos ingredientes se confecciona una oferta gastronómica fresca y con personalidad que varía cada estación y se plasma en tres menús cerrados: Corto (38 euros), Largo (52 euros) y XL a 56 euros.



141 · Punto MX

Madrid

Dirección: General Pardiñas, 40

Teléfono: 914 022 226

Horario: Cierra sábados a mediodía y domingos

Otros datos: Parking cercano

Web: www.puntomx.es

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Guacamole Punto MX

Segundo: Tuétano a la brasa

Postre: Crepes de cajeta



Punto MX ha creado escuela gracias a una cocina refinada que, sin perder sus raíces, orquesta el chef mexicano Roberto Ruiz. Un planteamiento fundamentado en la diversidad culinaria de México y en la labor del chef por poner al día recetas tan populares como los moles o las tortitas de maíz, únicas de Europa elaboradas a mano mediante la técnica de la 'nixtamalización'. Una carta

en continua revisión con platos como la cochinita pibil, aguachile o su best-seller, el tuétano a la brasa con salsa molcajeteadada. Cuentan con una zona informal donde disfrutar de unos tacos, gran carta de mezcales o una potente michelada. En el Gourmet Experience de Serrano, Ruiz regenta la 'antojería' Cascabel. De los dos mexicanos en España con estrella Michelin.



142 - Ramón Freixa Madrid

Madrid

Dirección: Claudio Coello, 67. Hotel Único

Teléfono: 917 818 262

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Un reservado para 14 personas. Aparcacoches

Web: www.ramonfreixamadrid.com

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primer plato: Setas, castañas y calabaza, yema de huevo y de ajo negro

Segundo plato: Ventresca de atún con fideuá, torreznos y alcachofas

Postre: El beso de Rey Silo con piña-hinojo en tamal



Un espacio de felicidad. Así es como Ramón Freixa entiende su elegante restaurante del hotel Único en Madrid y así, feliz, se siente uno al vivir la explosión sensorial que ofrecen su sucinta carta y sus tres menús degustación: Territorio (30 euros), La experiencia (45) y El homenaje (65). Tanto sus platos icónicos (Estudio del tomate, Micromenú de bogavante...) como sus

novedades -de base tradicional y lúdica presentación-, desvelan su carácter y su manifiesta pasión por el producto. La propuesta se completa con un menú de arroces a mediodía y una excelsa bodega con más de 450 etiquetas. Freixa, que asesora la gastronomía del Teatro Real y dirige el Arriba de Platea Madrid, abrió el pasado año Ático en el Hotel The Principal de Gran Vía.



143 · Rooster

Madrid

Dirección: Juan Bravo, 25

Teléfono: 915 465 996

Horario: Cierra lunes noche y domingos

Otros datos: Semi- reservado para 8 personas. Terraza

Web: www.rooster-restaurant.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Huevos camperos en manteca colorá

Segundo: Arroz meloso de gallo ligero castellano

Postre: Milhojas de manzana y té verde sobre cremoso de apio



Rooster fue un proyecto muy pensado y hoy plenamente asentado del chef Alfonso Castellanos. A la seriedad de su cocina, que opta por preparaciones tradicionales con toque propio, se suma el hecho de comprar directamente en origen a pequeños proveedores que le surten productos sumamente singulares. Buenos ejemplos son la ternera lechal, los pescados de

bajura, las pamplinas o los gurumelos, que el chef acompaña de castañuelas de cerdo en un plato de la sierra onubense. Carta de vinos con más de 175 etiquetas escogidas por la sumiller Ana Castellanos y menú degustación por 50 euros. Recientemente han renovado la barra donde se puede disfrutar de sus clásicos, como callos doña Leo, y de una cerveza artesanal propia.



144 • Sacha

Madrid

Dirección: Juan Ramon Jimenez 37

Teléfono: 913 455 952

Horario: Cierra domingos y festivos

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: No tiene

El menú

Primero: Ostras escabechadas

Segundo: Steak tartar

Postre: Tocino de cielo

PRECIO
MEDIO:
55€



Fotógrafo, cineasta y cocinero por herencia y vocación, Sacha Hormaechea es uno de los personajes más conocidos de la hostelería madrileña. Regenta el restaurante fundado por sus padres, un pequeño y escondido local con aires de bistró parisino de mitad de siglo que cuenta con una clientela fiel. Cocina fundamentada en el producto de mercado que, sin vanguardias

efectistas, da como resultado platos únicos, contemporáneos y ya convertidos en clásicos. Ostras escabechadas, falsa lasaña rellena de erizo de mar, steak tartar, ventresca de atún, raya templada o las tradicionales filloas son básicos, aunque lo mejor aquí es dejarse llevar y asesorar por un chef siempre anfitrión que juega cada día con el menú según el mercado.



145 • Santceloni

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 57

Teléfono: 912 10 88 40

Otros datos: Cierra S a mediodía y D. Un reservado, 20 personas. Aparcacoches. Cigar- bar

Web: www.restaurantesantceloni.com



PRECIO
MEDIO:
180€

El menú

Primero: Ravioli de ricotta ahumada con caviar "Petrossian Imperial"

Segundo: Costilla de cerdo blanco, ajo-limón y salsa barbacoa

Postre: Carro de quesos artesanos

Una de las opciones culinarias más lujosas de Madrid, y con dos estrellas Michelin, donde todo es intachable y magnífico. Desde el servicio, capitaneado por Abel Valverde, que atesora una mesa de quesos con más de 50 piezas y una cava de puros de unas cien vitolas, hasta la bodega, diseñada por David Robledo con 1.600 referencias de todo el mundo. Sin olvidar su imponente carro de

repostería elaborada por Monste Avellá. En lo gastronómico, Óscar Velasco respeta ante todo el producto de pequeño productor y da vida a platos tradicionales en su tratamiento pero contemporáneos en su concepción. Su carta es de temporada pero hay clásicos inamovibles como el jarrete de ternera blanca o el carré de cochinillo en reivindicación al origen segoviano del chef.



146 · Sergi Arola Restaurante

Madrid

Dirección: Zurbano, 31

Teléfono: 913 102 169

Horario: Solo cenas. Cierra domingos y lunes.

Otros datos: Un reservado para 12 personas. Aparcacoches

Web: www.sergiarola.es

PRECIO
MEDIO:
150€

El menú

Primero: Mollejas de ternera con remolacha en texturas y puré de boletus.

Segundo: Besugo de pinta en chablis y mantequilla de mejillones

Postre: Raíces y brotes verdes



Sergi Arola Restaurante abrió sus puertas en 2008 como el proyecto más personal del mediático chef catalán. Galardonado con dos estrellas Michelin, el restaurante ha conseguido mantenerse como uno de las referencias de alta cocina de autor gracias al sofisticado estilo de Arola, junto a las ganas constantes de investigar para innovar. Cuenta con tres menús degustación: Sergi Arola

(135 euros), Descubrimiento (105) y De Locura a Locura (que por 195 euros incluye todos los platos de la carta) y con un menú infantil, algo muy poco común en comedores de tamaño nivel de exigencia. Además, en el sótano del establecimiento ha inaugurado SOT, un concepto más rápido y económico con opciones para compartir, cócteles y una veintena de variedades de vermús.



147 · Sudestada

Madrid

Dirección: Ponzano, 85

Teléfono: 915 334 154

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.sudestada.es



El menú

Primero: Papel de arroz, cerdo ibérico, butifarra y angula de monte

Segundo: Vaca gallega, leche de coco, cebolletas asadas y plátano

Postre: Banana

PRECIO
MEDIO:
50€

Platos de sabores intensos, inspirados en distintas cocinas asiáticas y marcados por producto nacional. Estanis Carenzo y Pablo Giudice realizan una propuesta única, explosiva y compleja tanto en matices como en su composición, que parte de una despensa de más de 250 ingredientes. Trabajan con cerdo ibérico en tiempo de matanza, con piezas de caza y con setas de tempo-

rada y buscan la frescura hasta el punto de plantar sus propias especias y hierbas aromáticas. Ofrecen dos menús de 7 (45 euros) y de 9 pases (55) y también carta independiente. Importante coctelería en la que la Caipiriña es la estrella. Los chefs dirigen Chifa (Modesto la Fuente, 68) de fusión chino-peruana y Pycsa (Ponzano, 76), de sobresalientes pizzas de masa argentina.



148 • Suria

Madrid

Dirección: Plaza de la Independencia, 4

Teléfono: 914 351 666

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Tres reservados para 15, 12 y 10. Aparcacoches. Terraza

Web: www.ramseslife.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Tartar de ventresca de atún y ostras con matices orientales

Segundo: Solomillo de vaca gallega con salsa al vino tinto

Postre: Carrot cake



El restaurante gourmet de Ramsés, multi-espacio decorado por Philippe Starck, inicia nueva etapa con el nombre de Suria y bajo la batuta de Aurelio Morales. Profesional de nutrido bagaje -ha trabajado diez años en el Miramar de Paco Pérez-, ha confeccionado una carta mediterránea en la que no faltan comienzos como las ostras con ponzu o el caviar iraní, ni delica-

das creaciones de logradísima técnica y suaves contrastes. Como muestra, el canelón de carabineros con salsa americana y jugo de trufa negra o el rodaballo con meunière cítrica, hinojo y estragón. Como partenaire del festín, espléndida carta de vinos con champagnes y verticales de Pingus o L'Ermita. Entre las novedades de Ramsés: la inauguración del japonés, Natsuki.



149 • Taberna del Alabardero

Madrid

Dirección: Calle de Felipe V, 6

Teléfono: 915 472 577

Horario: No cierra

Otros datos: Tres reservados para 12, 16 y 26. Terraza. Parking cercano

Web: www.grupolezama.es

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Brandada de bacalao con tapenade y pan tostado

Segundo: Merluza en salsa verde con almejas

Postre: Torrija clásica del Alabardero



Ubicada en pleno Madrid de los Austrias y junto al Palacio Real, la Taberna del Alabardero es uno de los restaurantes ya históricos de la capital. Abierto en 1974, sus mesas han sido punto de reunión de intelectuales, políticos y grandes figuras del toreo. Propiedad del Grupo Lezama- con El Café de Oriente o La Mar entre otros-, la Taberna del Alabardero además de su barra de pinchos

para tapear, ofrece una cocina tradicional vasca actualizada a cargo del chef Roberto Hierro. En su carta destacan raciones para compartir como las chacinas y las croquetas de jamón, junto a platos con fundamento como los callos o la carrillera de ternera estofada. En el apartado de pescados, el rodaballo y los chipirones en su tinta son opciones a tener muy en cuenta.



150 • Taberna Pedraza

Madrid

Dirección: Ibiza, 38

Teléfono: 910 32 72 00

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.tabernapedraza.com

PRECIO
MEDIO:

35€

El menú

Primero: Huevos fritos de pollita de corral con puntilla y pisto

Segundo: Costilla ibérica de bellota con salsa de almendrucos

Postre: Arroz con leche



Tras el apabullante éxito en su primer y recoleto local, tras año y medio de andadura, Santiago Pedraza y Carmen Carro se han trasladado a un local cercano, más amplio y decorado nada menos que por Lázaro Rosa-Violán. A la grandísima cocina tradicional que ofrecían y sigue intacta, ahora han añadido platos de cuchara y el protagonismo de la preparación al carbón:

carnes, pescados y también los guisos en ollas dispuestas en la parrilla a la lumbre. Todo basado en productos de primera línea -llegados desde toda España-, en una culinaria de mercado y popular con la autenticidad como enseña. Tortilla de Betanzos, croquetas cremosas de ibérico puro y novedades como la butifarra con judías del ganxet, callos de ternera o el bacalao al pil-pil.



151 • Tatel

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 36

Teléfono: 911 721 841

Horario: No cierra

Otros datos: Cinco reservados hasta para 40 personas. Aparcacoches

Web: www.tatelmadrid.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Tortilla trufada

Segundo: Milanesa de ternera
San Román con huevo y trufa

Postre: Tarta Tatel de
manzana



La diversión y el ambiente fashionista no pueden faltar en este restaurante proyectado por los creadores de Ushuaïa (Ibiza). Pero el nuevo local de Castellana va más allá con la pretensión de convertirse en embajador de la mejor cocina española tradicional. Su oferta tiene empaque ya que ha sido ideada por Nino Redruello -chef de La Ancha, Las Tortillas de Gabino y La Gabino-

teca-, y en ella sobresalen los boqueroncitos al ajo fritos al revés, la tortilla trufada y el escalope de ternera San Román, un filete muy fino que se termina en mesa rompiendo un huevo cocinado a baja temperatura al que se añade trufa rallada. Por las tardes hay scones londinenses y mini pâtisserie artesana para tomar acompañado de té o champagne. A todas horas, cócteles.



152 · Triciclo

Madrid

Dirección: Santa María, 28

Teléfono: 910 244 798

Horario: Cerrado domingos

Otros datos: Dos reservados de 12 y 15 personas. Parking cercano

Web: www.eltriciclo.es

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Gambas, shiso y mango

Segundo: Guiso de pollo de corral con carabineros

Postre: Frutas frescas aliñadas al estilo thai



Los chefs David Alfonso, Javier Mayor y Javier Goya mantienen su éxito y sus mesas son de las más solicitadas de la capital. Con una barra para tapear y un comedor con carta, en este local sencillo de ambiente informal, ofrecen producto fresco, platos gastronómicos y preparaciones con sabor internacional. Desde cecina de León a una ensalada de puerros, tiradito de gamba

blanca, besugo a la madrileña, rollito vietnamita de costilla de cerdo, anticucho de carrillera o alcachofas frescas crujientes de temporada. Todo, a precios ajustados y con posibilidad de medios y tercios de ración. Muy cerca, su otro restaurante, Tandem (Santa María, 39), una fórmula callejera con TriCiclo Foodtruck, que ha funcionado en diferentes eventos 'streetfood'.



153 · Tse Yang

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 22

Teléfono: 914 311 888/ 914 311 818

Horario: No cierra

Otros datos: Un semi-reservado para 10- 20. Aparcacoches. Terraza

Web: www.cafesaigon.es

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Dim Sum Gourmet

Segundo: Lubina al vapor com
jengibre y soja fina

Postre: Rollitos de
chocolate



Con la mayoría de edad ya cumplida, este comedor de lujo ubicado en el Hotel Villamagna es uno de los máximos exponentes de la cocina china de altos vuelos del país. En una refinada sala, decorada con tejidos naturales, tapices artesanos y delicadas porcelanas, sirven éxitos que no pasan de moda como los Dim Sum Gourmet (de foie, huevas de salmón, boletus, langosta y

trufa blanca), el mushi de langosta o el pato lacado al estilo Pekín que se trincha en mesa y se acompaña de finísimos crêpes, pepino y salsa hoisin. También hay platos más creativos como los tallarines crujientes con carabinero o el cabracho con salsa de soja. Cuidada carta de vinos en la que destaca una amplia selección de champagnes, incluyendo los de pequeños productores.



154 • Viavélez

Madrid

Dirección: Avda. General Perón, 10. Madrid

Teléfono: 915 799 539

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.restauranteviavelez.com

El menú

Primero: Emberzao con tortos de maíz y grelos

Segundo: Merluza a la gallega

Postre: Torrija caramelizada con helado de leche

PRECIO
MEDIO:
50€



El tenaz cocinero Paco Ron es estandarte de la renovación de la cocina asturiana. Lo fue en su modesta taberna del puerto astur de Viavélez (donde llegó a ostentar una estrella Michelin) y lo es desde 2008 en su Viavélez de Madrid. Las patatas a la importancia, la fabada, el emberzao con tortos de maíz y grelos, el bonito con crema de jalapeños, la merluza a la sidra

con hinojo o el cabrito asado con polenta son ejemplos de una cocina clásica en la selección del producto y sus sápidos fondos, pero contemporánea en su concepción. No hay que saltarse los postres, en especial la torrija caramelizada. Su hermana Sara gestiona una carta de vinos con unas 120 referencias nacionales y extranjeras y cuenta también con barra estupenda de tapas.



155 · Villoldo

Madrid

Dirección: Lagasca, 134

Teléfono: 910 224 552

Horario: Cierra domingos todo el día y lunes noche

Otros datos: Un semi- reservado para 12-14 personas. Parking cercano

Web: www.villoldomadrid.com

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Ensalada templada de manitas y pies de cerdo

Segundo: Cochinillo asado a baja temperatura

Postre: Helado de queso con infusión de frutos rojos



Abierto en 2014 por las hermanas Pedrosa, Villoldo es baluarte de la mejor cocina castellano-leonesa en la ciudad. Su fama viene avalada por los más de 35 años de trayectoria del hotel la Estrella del Bajo Carrión que la familia dirige en Palencia y cuya fórmula replican en este bonito local del barrio Salamanca. Excelentes verduras de huerta propia (cardo rojo, borraja, alcachofa...),

lechazo churro y cochinillo ibérico de cría ecológica, queso zamorano y unas suaves alubias blancas viudas de la vega de Saldaña son la piedra angular de una carta que resume la rica culinaria de Castilla 'La Vieja'. Y para finalizar dulcemente, el tocinillo de cielo al estilo Villoldo es opción perfecta. Ambiente acogedor y un trato afable y cercano que invita a volver.



156 ▪ Zalacain

Madrid

Dirección: Álvarez de Baena, 4

Teléfono: 915 614 840

Horario: Cierra domingos y sábados al mediodía

Otros datos: Cuatro reservados, de 4 a 55 personas. Aparcacoches

Web: www.restaurantezalacain.com

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Ensalada de perdiz roja escabechada

Segundo: Bogavante guisado con su coral y tagliatelle

Postre: Volcán de chocolate con helado de pistacho



Asociado a la historia viva del país, por sus mesas ha pasado lo más ilustre de la sociedad y sala y cocina han sido escuela de grandes profesionales de la hostelería. El que fuera el primer tres estrellas Michelin de Madrid conserva su elegancia extrema, su ambiente distinguido, su atención de gran nivel y una alta cocina clásica de las que ya casi no se encuentra. Como ejemplo:

el búcaro Don Pío (huevos de codorniz, salmón ahumado y caviar de beluga), el bacalao Tellagorri o una menestra de diez. No faltan algunas novedades más evolucionadas como la merluza con salsa de soja, rape con plancton o los langostinos empanados con kikos. Aunque ya sin Custodio se mantiene excelsa una bodega de 750 opciones. Imprescindible llevar chaqueta y corbata.



157 · Arbequina

Castellón

Dirección: Bartolomé Reus, 35

Teléfono: 964 269 301

Horario: Cierra domingos y lunes noche; del 15 junio a 31 octubre

Otros datos: Dos reservados (12-14 personas). Parking concertado

Web: www.restaurantearbequina.com



PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

- Primero:** Alcachofas, hinojo y castañas con moluscos y curry
- Segundo:** Corvina con suquet de cap i pota de ternera y tripas de bacalao
- Postre:** Cremoso de chocolate con espuma de coco

Hace 15 años que Modesto Fabregat abrió este restaurante en el que pone a punto una cocina de temporada y producto local. Apostando por la tradición mediterránea desde una perspectiva actual, el cocinero castellonense ofrece una carta cambiante en la que son habituales las alcachofas de Benicarló, las setas, los pescados azules de la lonja del Grao, los moluscos, la sepia... El

resultado son platos sencillos pero resultones, con un toque de autor, algunos de ellos ya clásicos, como las albóndigas de butifarra y sepia con trompetas de los muertos, receta estrella de la casa. En su haber también una magnífica bodega, con más de 300 referencias. Durante el verano cierra este local de la ciudad para trasladarse al restaurante Taula d'Irta, en Alcosesbre.



158 • Casa Carmina

El Saler (Valencia)

Dirección: El Embarcadero, 4

Teléfono: 961 830 254

Horario: Cierra lunes y martes. Sólo comidas (excepto verano)

Otros datos: Terraza

Web: www.casacarmina.es



PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Pulpo a la brasa con puré de patata ahumada y salsa romescu

Segundo: Paella de sepia y alcachofas

Postre: Tarta de queso gorgonzola

M^a José en la cocina y M^a Carmen en la sala han continuado al frente de este establecimiento histórico en El Saler que fundara su madre, Carmina, hace 27 años. Ubicado dentro del parque natural de La Albufera, es de lógica que su cocina se rinda a los productos y platos típicos del humedal, desde las anguilas (que preparan encebolladas, crujientes o en all i pebre), al es-

garraet, los buñuelos de bacalao, las cigalitas de playa, las fideuás y por supuesto los arroces, ya sean secos, melosos, al horno, caldosos (algunos por encargo, como el meloso de coliflor y bacalao, el de conejo y caracoles y el de anguilas). Son emblema de la casa, especialmente el de fessols y naps (judías y nabos), el más tradicional de Valencia. Conviene reservar.



159 • Casa Pepa

Ondara (Alicante)

Dirección: Partida de Palmís 7-30

Teléfono: 965 766 606

Horario: Cierra lunes y noches de D y M. Verano, sólo cenas

Otros datos: Reservado hasta 25 personas. Terraza. Parking

Web: www.restaurantecasapepa.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Confit de conejo, guiso de pastor, torta de miel y anchoas

Segundo: Arroz de pescado de roca y frutos del mar

Postre: Sopa de frutos rojos con helado de yogurt



Rústico, agradable y acogedor. Así es el restaurante que hace 30 años transformó Pepa Romans hasta situarlo en el mapa gastronómico de la Comunidad Valenciana (de hecho, cuenta con una estrella Michelin). Hoy, parcialmente retirada, son sus hijas las que han tomado el relevo y, sin perder la esencia de lo que ha sido esta casa, han actualizado la carta con bocados más creativos

como el figatell de manitas de cerdo con cacahuets y fondillón o el rape al alli pebre de cítricos, acelgas asiáticas y habas de soja. Con todo, los arroces preparados en caldero siguen siendo su especialidad, ya sea el negro de sepionet, el de conejo y pollo o el de pescado de roca. Sirven dos menús (40 y 70 euros, sin vinos). Bodega bien surtida y una encantadora terraza.



160 • El Poblet

Valencia

Dirección: Carrer de Correus, 8. 1ª planta

Teléfono: 961 111 106

Horario: Cierra domingos y martes; agosto, sábados mediodía

Otros datos: dos reservados (6 y 14 personas). Parking cercano

Web: www.elpobletrestaurant.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Cubalibre de foie

Segundo: Arroz cenizas

Postre: Campo de
cítricos



Si nunca se ha ido al restaurante Quique Dacosta (Denia) o no se conoce la cocina de uno de los chefs españoles más vanguardistas, venir aquí es una buena idea. Es más asequible y, sobre todo, permite conocer buena parte de los platos que han marcado su trayectoria profesional. El mítico cubalibre de foie, la gallina de los huevos de oro, la bruma y el arroz de anguila ahumada

y cerezas son algunas de las célebres creaciones que pueden probarse en alguno de sus cuatro menús degustación (entre 38,50 y 110 euros, sin vinos). Además, picaditas y secuencias (25,28 euros), tapas informales. Puede también comerse a la carta. Una siempre interesante cocina dacostiana que pone a punto el jefe de cocina, Luis Valls, y que le ha valido una estrella Michelin.



161 · La Finca

Elche (Alicante)

Dirección: Partida de Perleta 1, nº 7

Teléfono: 965 456 007

Horario: Cierra lunes y noches de domingo y martes

Otros datos: Un reservado (6- 26 personas). Terraza. Parking

Web: www.lafinca.es

PRECIO
MEDIO:
80€

El menú

Primero: Alcachofa rellena de cebolla y gamba roja con mayonesa de ajo

Segundo: Sepieta con arroz negro de galeras y guisantes

Postre: Barrita de chocolate con crujiente de praliné



Mucho antes de que Susi Díaz se hiciera famosa gracias al programa de televisión Top Chef, ya era una cocinera consagrada (con estrella Michelin desde 2006). Autodidacta pero con innegables dotes culinarias, los pescados y mariscos, las verduras, cítricos, hierbas y flores -muchas de su propio jardín-, visten una cocina preciosista, delicada, con innegables toques creativos y

magnífico producto. Y aunque trabaja muy bien la culinaria tradicional (como los arroces), sus propuestas contemporáneas brillan a gran altura. El elegante restaurante, el servicio, la magnífica bodega y la deliciosa terraza predisponen para probar la carta o los dos menús que ofertan: Tentaciones (89 euros) y Su Menú (69 euros, hecho ad hoc para el cliente), ambos sin vinos.



162 • La Perla de Jávea

Jávea (Alicante)

Dirección: Avda. Libertad, 21. Playa del Arenal

Teléfono: 966 470 772

Horario: Cierra lunes de octubre a abril

Otros datos: Parking cercano

Web: www.laperladejavea.com

PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Tomate valenciano con salazones

Segundo: Arroz de rape, sepionet y alcachofas

Postre: Tarta tatin



Hace 30 años que Antonio Box y Loli Candela se vinieron a este merendero de la playa del Arenal. Hoy son sus hijos los que han recogido el testigo. Tras la última reforma, el restaurante luce elegante y minimalista, con unas preciosas vistas del mar. La vinoteca acristalada, con más de 150 referencias, gana protagonismo y acompaña a una cocina que casi no ha cambiado en tres

décadas. Espectaculares gambas rojas, los sepionets o los pescados traídos a diario de la lonja de Jávea (mero, dorada, pargo, sardo), que preparan a la plancha o al horno. Sin olvidar los arroces (a banda, de pollo y conejo, el de ajos tiernos con calamares y cigalas), porque sean secos, melosos o caldosos llegan en su punto exacto de cocción. Para los carnívoros, chuleta gallega.



163 · L'Escaleta

Cocentaina (Alicante)

Dirección: Pujada Estació Nord, 204

Teléfono: 965 592 100

Horario: Cierra lunes y noches del domingo, martes y miércoles

Otros datos: Dos reservados (8 y 14 personas). Terraza. Parking.

Web: www.lescaleta.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Yema en salazón, garum y hueva de pescado

Segundo: Pichón reposado sobre agua de rosas, azafrán y hierbabuena

Postre: Súper-mousse de chocolate



Una estrella Michelin avala la trayectoria de Kiko Moya (cocinero) y Alberto Redrado (sumiller y responsable de sala) en este restaurante de vocación familiar, actualmente en la segunda generación. Al chef alicantino se le asocia al mundo arrocero (que prepara magníficamente en paellas o llaunas cuadradas de una ración), pero tiene muchas más cosas que mostrar. Y es que

posee personalidad culinaria y una capacidad innata para armonizar ingredientes y productos, consiguiendo siempre un fondo innegable de sabor, potente, sutil o elegante, según los platos. Técnica, conocimiento y producto remiten a la tradición desde una perspectiva mediterránea muy actual. Absolutamente recomendable. Ofrece carta y cuatro menús entre 55 y 120 euros.



164 • Paco Gandía

Pinoso (Alicante)

Dirección: San Francisco, 10

Teléfono: 965 478 023

Horario: Abre sólo al mediodía.
Cierra lunes

Web: www.pacogandia.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Embutidos a la brasa

Segundo: Arroz de conejo de granja y caracoles serranos

Postre: Coronel



Un local sencillo a más no poder al que sin embargo acuden gastrónomos y foodies en peregrinación. La razón no es otra que los arroces –o mejor dicho, el arroz– que prepara Josefa Navarro, mujer de Paco Gandía, jefe de sala y propietario de este restaurante cuya fama ha traspasado fronteras. Con apenas dos cms. de altura de arroz, la paella se prepara con el fuego vivo de leña

de sarmientos e ingredientes tan simples como el conejo de granja y los caracoles serranos. Pero pasa por ser la mejor paella de España, de ahí que continúen elaborándola exactamente igual desde hace tres décadas. Para acompañarla se puede pedir mojama, hígado con cebolla, pan con tomate y alioli, revuelto de morcilla con habitas, cordero, cabrito y el pescado del día.



165 • Quique Dacosta

Denia (Alicante)

Dirección: Ctra. Las Marinas, Km. 3.

Teléfono: 965 784 179

Horario: Cierra lunes y martes (excepto en verano), diciembre y enero

Otros datos: Terraza

Web: www.quiquedacosta.es



PRECIO
MEDIO:
240€

El menú

Primero: Taco mediterráneo

Segundo: Huevo entre cenizas

Postre: Cóctel manzana de oro

Tres estrellas Michelin constatan el magnífico estado de forma, la madurez profesional y creativa de Quique Dacosta. Su capacidad de trabajo, su alto nivel de autoexigencia y su inteligencia natural le han llevado a estar entre la élite de la cocina mundial. Venir a conocer su cocina de vanguardia es toda una experiencia. Un derroche técnico de sabor y productos del entorno, refle-

jados en platos de gran belleza (una constante en él) que juegan con la sorpresa, los contrastes y las emociones del comensal. Eso es precisamente lo que se ha propuesto con el menú de este año, Estados de ánimo (185 euros, sin vinos). Para conocer sus platos consolidados en el tiempo, su evolución, es mejor optar por su otro menú: Universo Local (185 euros, sin vinos).



166 • Ricard Camarena

Valencia

Dirección: Doctor Sumsi, 4

Teléfono: 963 355 418

Horario: Cierra domingos, lunes y tres semanas en enero

Otros datos: Semiprivado para 8 personas

Web: www.ricardcamarena.com

PRECIO
MEDIO:
110€

El menú

Primero: Sopa picante de gamba roja, boletus y tomillo

Segundo: Galette de atún en esca-beche, coliflor frita y perejil

Postre: Calabaza asada, yogur y jengibre



Que era un cocinero sobresaliente lo sabíamos desde que empezó en Arrop (Gandía). Han pasado los años y perfeccionado un estilo culinario propio, mientras ampliaba sus negocios (son suyos Canalla Bistró, la cantina de mercado Central Bar, y el recién abierto Habitual). El restaurante que lleva su nombre constituye su punta de lanza. Un espacio relajado y minimalista donde el

valenciano se luce con una cocina llena de personalidad. Técnica depurada, profundo conocimiento del producto y el sabor son los argumentos de platos muy complejos y múltiples registros. Con influencias y materia prima local, construye un menú clásico (35 euros, sólo comidas de L a V) y tres degustación (75, 90 y 115 euros, sin vinos). Un festival. Cuenta con una estrella Michelin.



167 · Atrio

Cáceres

Dirección: Plaza de San Mateo, 1

Teléfono: 927 242 928

Horario: No cierra

Otros datos: Un reservado para 8-35. Aparcacoches. Terraza

Web: www.restauranteatrio.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Zanahoria con empanado, anémona marina e hinojo

Segundo: Carabinero, maíz y meloso de cerdo ibérico

Postre: Tocinillo con helado de yogur y tierra de cacao



Toño Pérez y José Polo, sus propietarios, han hecho de este restaurante cita obligada para todo gastrónomo que se precie. La refinada cocina que firma Toño le ha supuesto los mayores reconocimientos, dos estrellas Michelin incluidas. En ella confluyen tradición, invención y sorpresa. Se suma la impresionante bodega gestionada por José, de las mejores del mundo. Más de

cuarenta mil referencias, muchas de ellas colecciones únicas, fiel reflejo de su pasión. Localizado en el casco histórico de Cáceres, dentro de un precioso hotel, es el primer Relais & Châteaux de Extremadura. El discurso gastronómico de Toño parte de los mejores productos de la tierra extremeña, que después transforma en originales y modernas elaboraciones.



168 • Lugaris

Badajoz

Dirección: Avda. Adolfo Díaz Ambrona, 44

Teléfono: 924 274 540

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado hasta 28 personas. Terraza de verano

Web: www.restaurantelugaris.es

PRECIO
MEDIO:
40€

El menú

Primero: Carpaccio de ternera con virutas de foie

Segundo: Bacalao con su ali oli, aceite de perejil, pimientos

Postre: Milhojas de tocinillo de cielo, borracho de almendras, helado



Con una década a sus espaldas, esta dirección es un referente en la ciudad para disfrutar de una cocina actualizada, de fusión y bien resuelta. Ángel Pereita, sumiller, y Javier García, cocinero, son sus propietarios. En las tres cartas que confeccionan a lo largo del año, la tradición en la que se asientan se reviste de modernidad, atentos a las nuevas tendencias culinarias. En la

base, la amplia gama de materias primas que les proporciona esta tierra: ternera de Extremadura, cerdo ibérico, quesos, criadillas de tierra... Pero también variado repertorio de pescados. Disponen de un menú degustación por 38 euros. En el apartado vinícola, etiquetas procedentes de las denominaciones nacionales más destacadas, con especial atención a los vinos extremeños.



169 • Alborada

La Coruña

Dirección: Paseo Mº Alcalde Francisco Vázquez, 25

Teléfono: 981 929 201

Horario: Cierra domingos. Cenas sólo J, V y S

Otros datos: Reservado para 12 personas. Parking cercano

Web: www.restaurante-alborada.com



PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Vieiras a la sal, crema de ramallo de mar, raíz de capuchina

Segundo: Jurel asado y ahumado, crema picante de berzas, zanahorias

Postre: Milhojas de merengue y frutos rojos

El joven Iván Domínguez es el chef y director gastronómico del Grupo Alborada, que añade a esta dirección coruñesa el exitoso Alabaster de Madrid (Montalbán, 9), y un nuevo local que tienen previsto abrir en Palma de Mallorca. Alborada -una estrella Michelin-, es un espacio moderno y con vistas al mar, en la que Domínguez hace una cocina radical basada en la indiscu-

tible excelencia de los productos gallegos para componer platos modernos ejecutados con las técnicas más actuales. Y siempre sin perder las raíces galaicas, muy presentes en todo su trabajo. El chef apoya la recuperación de productos propios como el pescado de bajura o el galo celta entre otros. Tienen dos menús (45 y 75 euros), y una bodega con unas 600 referencias.



170 - Casa Solla

San Salvador de Poio (Pontevedra)

Dirección: Avda. Sineiro, 7 (A 2 kms. de Pontevedra)

Teléfono: 986 872 884

Horario: Cierra L y noches de J y D. 15 días en Navidad

Otros datos: Parking propio. Terraza

Web: www.restaurantesolla.com



PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Centolla con sopa de patata asada

Segundo: Merluza con crema de almejas y salsa verde

Postre: Nuestra versión de la tarta de Santiago

Uno de los referentes de la cocina gallega actual, con Pepe Solla a la cabeza, instalado en lo que fuera el restaurante de sus padres. En ese momento modificó el contenido y el continente. La sede, una bonita casa de piedra típica gallega rehabilitada, con unos espacios modernos, amplios, diáfanos, y un maravilloso jardín para las sobremesas veraniegas. En cuanto al conte-

nido, del recetario más popular Pepe saltó a una gastronomía de vanguardia, muy creativa, que tiene en la materia prima cercana de temporada uno de sus pilares fundamentales. Tienen dos menús: Gastronómico (79 euros), y Gran Menú (104), opción ésta en la que el cliente se deja llevar por el chef. En la carta de vinos, más de 320 etiquetas donde ocupan un lugar destacado las foráneas.



171 • Culler de Pau

O Grove (Pontevedra)

Dirección: Reboredo, 73

Teléfono: 986 732 275

Horario: Cierra M, y noches de L y J en invierno

Otros datos: Un reservado hasta 10 personas. Parking propio

Web: www.cullerdepau.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Castañas, setas, nabo y vinagreta de lombarda fermentada

Segundo: San Martiño con sopita de pescado, encurtidos y maruxa

Postre: Frambuesa, yogur, acelga y cacao



Galicia en esencia. Es así como Javier Ollero, chef y propietario, define la cocina de proximidad de su restaurante. Un discurso culinario con raíces, asentado en la interpretación del territorio a partir de los productos cercanos, y para lo que sus proveedores son clave. A la vista, desde los amplios ventanales que rodean la sala, la ría de Arousa, un entorno natural que luego traslada al

plato. En la carta, breve pero atractiva y siempre en movimiento, manda la materia prima de temporada con la que buscan emocionar y sorprender desde la creatividad. Además, tienen dos menús, Degustación y Gastronómico (50 y 90 euros, respectivamente). Para acompañar, una seleccionada bodega centrada en los vinos gallegos, muchos de pequeños elaboradores.



172 - Nito

Viveiro (Lugo)

Dirección: Playa de Area, 1

Teléfono: 982 560 987

Horario: No cierra

Otros datos: Reservado para 25-30. Parking propio. Terraza

Web: www.hotelego.es



PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Salpicón de bogavante

Segundo: Merluza de Celeiro a la gallega

Postre: Leche frita

Establecimiento familiar puesto en marcha en los setenta por Manuel Balseiro, Nito, a quien debe su nombre. Ubicado junto al hotel Ego, del mismo propietario, disfruta de espectaculares vista sobre la ría de Viveiro y la playa de Area. Lo suyo es la cocina tradicional gallega, por la que ha sido reconocido, especializada en los productos de la costa cantábrica y en los sabores de la

gastronomía local. Entre los recomendados, una exitosa merluza de pincho de Celeiro, que preparan de diferentes formas, los calamares de la ría en su tinta, el atún rojo, o el bonito -en rollo, en salsa de tomate, y a la plancha-. Repostería casera. Dos menús, Diario (35 euros) y Degustación (90 euros/ 2 personas). Buena oferta vinícola, con destacada representación gallega.



173 - Nova

Orense

Dirección: Valle Inclán, 5

Teléfono: 988 217 933

Horario: Cierra domingos por la noche y lunes

Web: www.novarestaurante.com

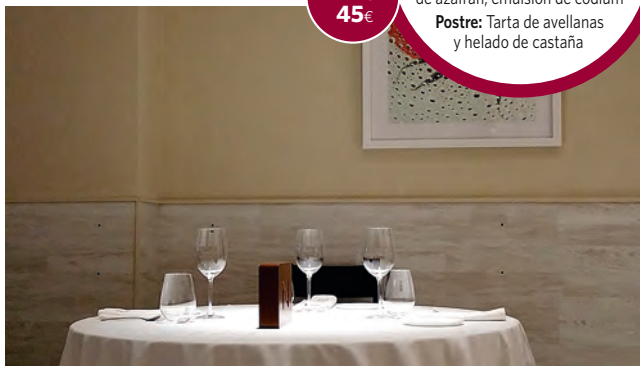
PRECIO
MEDIO:
45€

El menú

Primero: Empanada de niscalos y chorizo. Arroz de erizo y alcachofas

Segundo: Lubina salvaje, cebolla de azafrán, emulsión de codium

Postre: Tarta de avellanas y helado de castaña



Es el sueño de dos cocineros, socios y primos, Julio Sotomayor y Daniel Guzmán, ambos con una dilatada experiencia profesional detrás. Un espacio para disfrutar del producto de la tierra, su único protagonista, y un planteamiento que ya les ha supuesto la primera estrella Michelin. Ubicados en el centro de Orense, su cocina es actual, cambiante y comprometida con la materia prima de

cercanía, donde cada semana modifican los menús. Aquí no hay carta, su oferta la componen tres menús que, además, varían completamente en función de la temporada. Raíces (6 platos, 28 euros), Nova (8 platos por 42), y Cima (11 platos por 56). La carta de vinos es una extensión de su filosofía culinaria, con lo que abundan las elaboraciones de pequeños viticultores gallegos.



174 · Alameda

Fuenmayor

Dirección: Plaza Félix Azpilicueta, 1

Teléfono: 941 450 044

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.restaurantealameda.com

El menú

Primero: Garbanzos con bogavantes

Segundo: Chuleta de vaca vieja

Postre: Tarta de manzana casera

PRECIO
MEDIO:
60€



Uno de esos restaurantes de toda la vida que nunca falla. Excepcional recetario clásico riojano obra de Esther Álvarez, autora de estupendos guisos, y Tomás Fernández, maestro de los asados. Atentos al producto de temporada (trufas, espárragos, alcachofa, borraja, guisante de lágrima...), su cocina se asienta en elaboraciones sencillas, naturales y muy sabrosas. Estupen-

dos pescados y carnes gallegas a la parrilla, una de sus especialidades, junto a la casquería, presente todo el año en la carta. Luego, junto a las croquetas, recomendables las verduras de temporada y los platos de cuchara que hacen a diario (garbanzos con bogavante, garbanzos con bacalao y espinacas, pochas, capparón rojo...). Repostería casera y dominio riojano en la bodega.



175 · El Portal de Echaurren

Ezcaray

Dirección: Padre José García, 19

Teléfono: 941 354 047

Horario: Cierra D noche, L y M. 15 diciembre-1 marzo

Otros datos: Parking propio. Terraza

Web: www.echaurren.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Sesos lacados de cordero. Navajas, a partir de tendones de cerdo

Segundo: Arroz Saignant. Calamar, mole negro de sus asaduras

Postre: Manzana "casquería de manzana"



Con dos estrellas Michelin, comandado por el prestigioso Francis Paniego, constituye un destino gastronómico de primer nivel donde disfrutar de su imparable creatividad. Se localiza en el renovado hotel restaurante de sus padres y en su cocina se reconoce una base tradicional que además defiende a ultranza. Obligadas resultan las croquetas de su madre, Marisa Sánchez,

insuperables. Pero es la vanguardia, la evolución, la modernidad y la técnica lo que define el discurso de Paniego. Su propuesta se desarrolla en varios menús, y Desde las Entrañas (105 euros), dedicado a la casquería, ha sido la sensación la pasada temporada. Los otros dos, Miradas a esta Tierra 2015 (125 euros), y Los Clásicos del Portal (80 euros). Recomendable reservar.



176 • Tondeluna

Logroño

Dirección: Muro de la Mata 9

Teléfono: 941 236 425

Horario: Cierra domingos por la noche

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.tondeluna.com

El menú

Primero: Croquetas. Ceviche suave de salmón

Segundo: Arroz a modo de risotto con láminas de sepia

Postre: Tosta templada con queso, manzana, helado de miel. Torrija.

PRECIO
MEDIO:
35€



La segunda dirección de Paniego, en este caso en la capital riojana y que dirige su mujer, Luisa Barrachina. Con un planteamiento más informal, y un espacio distribuido en seis largas mesas para compartir, la suya es una cocina tradicional actualizada. Productos de temporada en platos que tan pronto nos hablan de cercanía y territorio como de allende nuestras fronteras. Un lo-

cal moderno, original y divertido en su estética, con animada cocina a la vista, donde comer a base de raciones o medias raciones. Tienen un menú para compartir de 45 euros, y luego su menú degustación, Tierra (35 euros). Interesante la oferta de vinos, limitada a 40 referencias pero una carta en la que hay mucha rotación. Y el cliente puede llevar su vino con total libertad.



177 • Venezuela

San Pedro del Pinatar

Dirección: Paseo Marítimo (Pedanía Lo Pagán)

Teléfono: 968 182 021 / 968 181 515

Cierra: Domingos noche y lunes, excepto verano

Otros datos: Parking propio. Terraza

Web: www.restaurantevenezuela.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Carpaccio de bacalao.
Almejas de Carril, gamba roja,
cañailas...

Segundo: Caldero del Mar
Menor

Postre: Pan de Cala-
trava



Con más de 50 años de vida, los pescados y mariscos del Mar Menor centran el discurso culinario de esta casa. José Luis Jiménez, propietario y cocinero, ha convertido esta dirección en un referente de la cocina marinera murciana, donde los arroces son uno de sus platos fuertes. Cocina de producto donde degustar una amplia variedad de mariscos frescos al peso, a los

que suman clásicos populares como pescadito frito, sepia a la plancha, almejas a la marinera, calamares, puntillas, pulpo o surtido de hueva y mojama, entre otros muchos. Luego, imprescindible el arroz al caldero (Caldero del Mar Menor), su especialidad, una comida tradicional de los pescadores que sirven en cinco vuelcos (caldo, arroz, rodajas del pescado...). Postres caseros.



178 • El Molino de Urdániz

Urdániz

Dirección: Ctra. Francia por Zubiri (N-135), km. 16,5

Teléfono: 948 304 109

Horario: Cierra lunes y noches de M, X y D

Otros datos: Parking propio. Terraza

Web: www.elmolinouрдaniz.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Pepino encurtido, aliño de ostras

Segundo: Carpaccio de pies de cerdo con navaja, jengibre, chalotas encurtidas

Postre: Helado de trufa de invierno, cerveza, leche fermentado



El buen hacer de David Yarnoz en esta casa viene avalado por la estrella Michelin de la que disfruta. Abierto por sus padres hace unos veinte años, se ocupa de los fogones desde hace más de una década y su propuesta es una cocina en constante evolución, a partir de un producto de temporada selecto. El Molino de Urdániz es un lugar diferente, un espacio cálido en un entorno na-

tural para descubrir la gastronomía personal y creativa de su autor. En una culinaria moderna, en la que queda patente el dominio de las técnicas más actuales, una recomendable primera toma de contacto es el menú degustación (70 euros), distinto en función de la temporada y el mercado. En sintonía, la bodega también refleja inquietud y atención a las novedades.



179 · Europa

Pamplona

Dirección: Espoz y Mina, 11

Teléfono: 948 221 800- 229 235

Horario: Cierra domingos

Otros datos: 7 reservados (de 4 a 120). Parking cercano

Web: www.hreuropa.com



PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Carpaccio de trufa, parmentier de patata, huevo en costra de cereales

Segundo: Rape ahumado con té y canela, salsa de pimiento verde

Postre: Tocinillo de cielo de maracuyá, infusión de frambuesas, yogur

Ubicado en el centro capitalino, forma parte de las instalaciones del hotel del mismo nombre, propiedad de la familia Idoate desde los años setenta. La casa disfruta de una estrella Michelin, y es Pilar Idoate quien continúa oficiando y dirigiendo la cocina. A partir de la materia prima autóctona, su oferta es una culinaria tradicional actualizada, por la que se le reconoce, a la que ha

incorporado otras elaboraciones más modernas, en sintonía con las nuevas tendencias. Además de la carta, ofrecen varias propuestas de menú: La Carta del Chef (de una selección de sus platos tradicionales, 40,9 euros), Menú Eugenia (52 euros), y Menú Degustación (68 euros), ambos con maridaje de vinos incluido. Una de las direcciones ya históricas de la ciudad.



180 • Maher

Cintruénigo

Dirección: Ribera, 19

Teléfono: 948 811 150

Horario: Cierra domingos noche y lunes todo el día. 20 dic.- 20 enero

Otros datos: Reservado para 18 personas. Parking. Terraza

Web: www.hotelmaher.com

PRECIO
MEDIO:
50€

El menú

Primero: Láminas de cebolletas, taco de bacalao, pil-pil de ajetes

Segundo: Rabo de novilla glaseado, parmentier de patata

Postre: Sopa de frutos rojos, helado de mango y romero



Enrique Martínez, cocinero y propietario, firma una culinaria de autor que tiene en la huerta uno de sus indispensables, favorecido por su localización en la ribera navarra. En esta dirección, donde confluyen hotel y restaurante, la atención exquisita a la materia prima es fundamental. A partir de aquí, Martínez reinterpreta platos tradicionales y propone elaboraciones más actuales

y creativas. En unos y otros queda patente su dominio de la técnica y el respeto que profesa al producto, siempre atento a la temporada. Sin duda, uno de los grandes nombres de la mejor gastronomía navarra. Además de la carta, cuenta con dos menús degustación: A la Parrilla de Encina (28 euros) y Experiencias de las verduras (45 euros). Buena selección de vinos en la bodega.



181 · Rodero

Pamplona

Dirección: Emilio Arrieta, 3

Teléfono: 948 228 035

Horario: Cierra domingos y lunes noche

Otros datos: Dos reservados (de 12 y 14). Parking cercano

Web: www.restauranterodero.com

PRECIO
MEDIO:
65€

El menú

Primero: Oleo- miel de guisantes, espárragos y trufa de verano

Segundo: Merluza con borrajas, alga codium y nécora

Postre: Frío caliente de turrón, con chantilly de cítricos



Miembro de la segunda generación familiar, Koldo Rodero se cuenta entre los profesionales que conforman la nueva cocina navarra. Y es que esta casa, con larga historia en Pamplona, vivió un cambio de rumbo cuando Koldo se hizo cargo de la cocina. Comenzó modernizando la tradición para después dar el paso a una propuesta de vanguardia, siempre sin perder de vista sus

raíces y el producto autóctono de temporada. Con una técnica impecable, transforma la materia prima en creaciones de lo más imaginativas e innovadoras respetando, en todo momento, su identidad. Su oferta suma a la carta dos tipos de menú, Para Gustar (60 euros, con vino) y Para Degustar (75 euros). Añade un original Regale Rodero, tarjetas regalo de una comida o cena.



182 · Túbal

Tafalla

Dirección: Plaza de Navarra, 4

Teléfono: 948 700 852

Horario: Cierra lunes. Cenas sólo viernes y sábado

Otros datos: Reservado de hasta 30 personas. Terraza

Web: www.restaurantetubal.com

PRECIO
MEDIO:
55€

El menú

Primero: Alcachofas de Tudela fritas y a la plancha, papada, ajetes tiernos, cigala

Segundo: Patorrillo (menudicos de cordero)

Postre: Torrija caliente caramelizada con Sopa del Niño



Una de las direcciones de referencia en nuestro país comandada por la gran cocinera Atxen Jiménez. Está acompañada por su hijo Nicolás, en cocina y a quien se deben los platos más modernos. En todo caso, la tradición ha sido siempre su seña de identidad, a partir del mejor producto autóctono, con las verduras por bandera. Y en la carta siempre sus clásicos: menestra

de verduras, cocochas de merluza, cordero lechal al horno o el "corderico" al chilindrón, entre otros. Además, ofrecen diferentes menús: Degustación (63 euros), Túbal (49 euros), junto al Menú del Día (39 euros) y De Trabajo (20 euros). Vinoteca en la planta baja, donde adquirir alguno de sus platos más representativos, selectos productos y los vinos de su bodega.



183 · Akelare

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Padreo Orcolaga, 56 (Igueldo)

Teléfono: 943 311 209

Horario: Cierra D noche, L y M (enero-julio; resto abre martes)

Otros datos: 1 reservado, 8-12 personas

Web: www.akelarre.net

PRECIO
MEDIO:
240€

El menú

Primero: Hojas y foie bajo la lluvia

Segundo: Mero "umami"

Postre: Tocino de cielo con naranja



Pedro Subijana sigue en plena forma en la cúspide de la gastronomía mundial, como corroboran sus tres estrellas Michelin. Artífice junto a Arzak de la Nueva Cocina Vasca, germen de la revolución de la cocina española, ha sabido evolucionar, aunando tradición y vanguardia, siempre presente en su cocina. Sus raíces, los productos de su tierra, subyacen en el fondo de sus platos,

elegantes, técnicos, no carentes de sorpresa e imaginación. Así, la ensalada de bogavante al vinagre de sidra, o el gintonic en plato, propuestas de alguno de sus menús degustación (Aranori, Bekarki y Clásicos de Akelare, cada uno 175 euros, sin vinos ni IVA). Las preciosas instalaciones, con unas magníficas vistas de la bahía de la Concha y una impresionante bodega, son un plus.



184 • Andra Mari

Galdácano (Vizcaya)

Dirección: Barrio de Elexalde, 22

Teléfono: 944 560 005

Horario: Cierra martes

Otros datos: 3 reservados (9-25 personas). Terraza. Parking

Web: www.andra-mari.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Arroz cremoso de liebre

Segundo: Kokotxas de merluza al pil-pil

Postre: Helado de nueces con intxaursaltza



Es un clásico, una muestra palpable de que la cocina tradicional actualizada, pegada al terruño y de buena materia prima, resulta un valor seguro. Siempre que se trabaje bien, claro. Como lo hace Roberto Asúa, hijo del fundador de este precioso caserío, que inaugurara su padre, Patxi, hace cinco décadas. Él es el responsable de una cocina rural y marinera, de magníficos pro-

ductos (verduras, caza, setas, lo que dicta la temporada), que se nutre del recetario vizcaíno pero que no desdeña propuestas más creativas. Los hongos sobre patatas y ravioli de huevo, la merluza koskera, la perdiz en escabeche o el corzo asado con boniato y cacao conviven en equilibrio en la carta, bien regados por una bodega más que notable. Con razón luce una estrella Michelin.



185 · Arzak

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Avda. Alcalde José Elosegui, 273

Teléfono: 943 278 465

Horario: Cierra domingo y lunes

Otros datos: Posibilidad de reservados. Aparcacoches

Web: www.arzak.es

PRECIO
MEDIO:
205€

El menú

Primero: Bogavante con polen de abeja

Segundo: Castañas asadas con kokotxas

Postre: Luna cuadrada



Viendo el comedor moderno y minimalista cualquiera diría que éste es un restaurante centenario que ha hecho historia en la gastronomía española. Y es que está hecho a la imagen y semejanza de su artífice, Juan Mari Arzak, una de las grandes figuras de la cocina mundial. Creador de la Nueva Cocina Vasca que dio lugar a revolución culinaria española, su decidida apuesta por

una vanguardia que no pierde la tradición le mantiene en la cresta de la ola, aunque ahora delegue más en su hija Elena, excelente chef. Elegantes, muy contemporáneos, sus platos no pierden la esencia vasca, pero como él mismo dice, "abierto al mundo", que le hicieron conseguir las tres estrellas Michelin que mantiene. Para probarlos, su menú degustación, a 219 euros (sin vinos).



186 • Azurmendi

Larrabetzu (Vizcaya)

Dirección: Barrio Leguina, s.n.

Teléfono: 944 558 866

Horario: Cierra lunes y noches de D, M, X y J

Otros datos: Aparcamiento propio

Web: www.azaurmendi.biz



PRECIO
MEDIO:
220€

El menú

Primero: Ostra, tartar y gelde

Segundo: Salmonete asado,
huevos fritos y caldo de sus
espaldas

Postre: Coco y
pasión

Eneko Atxa es el primer chef vizcaíno en conseguir tres estrellas Michelin, tras una meteórica carrera que ha llevado a su restaurante (inaugurado en 2005) a alcanzar en sólo una década la cima gastronómica. Ya sólo el espacio en sí es digno de visita: un cubo de cristal en mitad de una colina; un edificio sostenible que cuenta con un invernadero donde se cultivan

vegetales autóctonos. Desde el comedor (paredes de madera natural, granito) se divisa un espléndido paisaje, marco perfecto para la cocina de Atxa, un festín de productos de proximidad, conceptos contemporáneos, técnicas de vanguardia, sofisticación y creatividad desbordada, que se hace patente en sus dos menús degustación a 145 y 175 euros (sin vinos ni IVA). Algo único.



187 · Baserri Maitea

Forua (Vizcaya)

Dirección: Atxondo, s.n.

Teléfono: 946 253 408

Horario: Cierra noches de D a J (en invierno)

Otros datos: Varios reservados (6-40 personas). Terraza. Parking

Web: www.restaurantebaserrimaitea.es



PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Foie sobre pan de maíz

Segundo: Solomillo al carbón con salsa de Idiazábal

Postre: Torrija de pan de brioche con helado de naranja

¿Se puede hacer cocina de autor con una técnica de cocina ancestral como es la parrilla? Claro que sí. Sólo hay que acudir hasta este precioso caserío para cerciorarse de que asar con brasas implica maestría y un sabor irrenunciable. Juan Antonio Zaldúa domina este arte que tanto caracteriza a los vascos, haciendo de los asados un reclamo. Magníficas piezas de vacuno (el chuletón es

la estrella), la merluza a la brasa con vinagreta de moluscos, los langostinos a la brasa con mayonesa de tomate, el bonito sobre crema de marmita, el txangurro al horno, el rodaballo a la parrilla con verduras ligadas con su pil-pil son alguno de los platos presentes en la carta o los tres menús degustación (52, 57 y 63 euros, sin IVA), que incluyen un crianza de Rioja.



188 • Boroa Jatetxea

Amorebieta (Vizcaya)

Dirección: Caserío Garay, 11

Teléfono: 946 734 747

Horario: No cierran

Otros datos: 1 reservado (14 personas). Terraza. Parking

Web: www.boroa.com

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Alubias de morcilla, aire de calabaza, vainilla y berza

Segundo: Suprema de perdiz con pipas crocantes

Postre: Pavlova de mandarina



Javier Gartzia -desde la cocina- y Asun Ibarro -en la sala- han situado este bonito caserío del siglo XV en el mapa gastronómico del País Vasco. Sus tradicionales y agradables comedores de madera y piedra, los jardines, son argumentos que se suman a una cocina de corte moderno, con buenos productos y una cuidada presentación. Lo vasco está en el fondo de los platos,

aunque las recetas se abren a otras influencias. Por eso en la carta coexisten la degustación de bacalaos (brasa, vizcaína, pil-pil) con el cochinillo euskal txerri confitado con pureé de piña y chocolate, una selección de mariscos a la plancha, el chuletón o los productos de temporada. Con una estrella Michelin, sirve dos menús, a 38,50 y 88 euros (seis y doce pases, respectivamente).



189 • Casa Urola

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Fermín
Calbetón, 20

Teléfono: 943 441 371

Horario: Cierra martes

Web: www.casauroloajatetxea.es

El menú

Primero: Salteado de vainas del país con lascas de bacalao

Segundo: Rape negro a la parrilla

Postre: Postre Txomin Etxaniz

PRECIO
MEDIO:
50€



Es uno de los clásicos de lo Viejo de Donostia. De hecho existe desde 1956, aunque fue hace tres años cuando lo adquirió Pablo Loureiro, que cumplía así su sueño de tener un restaurante propio. Una barra bien surtida de pinchos antecede al comedor (moderno, sencillo) por el que desfilan platos de producto escogido donde manda la temporada. Una cocina tradicional actualiza-

da que se apoya en una parrilla de carbón -seña de identidad del establecimiento- y conforma una carta apetecible: alcachofa y cardo a la parrilla con crema de jamón y praliné de almendras, txapelas de hongo a la parrilla con yema de huevo, guisantes lágrima de costa, ostra en ravioli de papada ibérica, las grandes piezas de pescado, los cortes de carne roja de Luismi a la brasa...



190 • Elkano

Guetaria (Guipúzcoa)

Dirección: Herrerrieta Kalea, 2

Teléfono: 943 140 024

Horario: Cierra martes y domingos y lunes noche

Otros datos: Terraza

Web: www.restauranteelkano.com

PRECIO
MEDIO:
90€

El menú

Primero: Kokotxas tres maneras

Segundo: Rodaballo a la brasa

Postre: Helado de queso



Es una meca gastronómica. El dominio de las brasas ha hecho del restaurante que en 1964 fundara Pedro Arregui (ya fallecido) un lugar de culto, sobre todo en lo que a pescados se refiere (de ahí su estrella Michelin). Aquí se hizo por primera vez un cogote de merluza a la parrilla y aquí también preparan el rodaballo a la brasa más famoso de toda España. Con la piel crujiente,

meloso por dentro, resulta único. Pero todos los productos los trata Aitor -el hijo, sucesor en la cocina- con idéntica destreza: la merluza, las cocochas, los besugos, el marisco (langosta, angulas, gambas) que también pasan por las brasas, como el producto propio de cada estación, sean unos guisantes, unos hongos, las anchoas, los chipirones de potera... un banquete marino.



191 • El Mirador de Ulía

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Pº de Ulía, 193 (Monte Ulía)

Teléfono: 943 272 707

Horario: Cierra domingos noche, lunes y martes

Otros datos: 1 reservado (15 personas). Terraza

Web: www.miradordeulia.es

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Alcachofa confitada con pil-pil de codium

Segundo: Paloma encartuchada

Postre: Esferas crujientes



Rubén Trincado es ya la tercera generación que dirige este negocio familiar al que poco a poco ha logrado situar en el ámbito de la cocina contemporánea del País Vasco (cuenta con una estrella Michelin). Basada en el producto y sus raíces culturales vascas, su cocina de autor, creativa, se nutre de las técnicas y conceptos más actuales, que no desdeñan la materia prima local, pero tam-

poco ingredientes globales (foie braseado sobre tallarines, ajo negro y caldo de umami, kokotxas confitadas, limón y encurtidos, solomillo asado con mojo de té verde), en ocasiones en forma de trampantojos que juegan con el comensal. Además de la carta ofrece un menú degustación (90 euros, sin vinos ni IVA). Increíble terraza, con unas vistas únicas de Donosti y su bahía.



192 • Etxanobe

Bilbao (Vizcaya)

Dirección: Avda. Abandoibarra, 4. Palacio Euskalduna

Teléfono: 944 421 071

Horario: Cierra domingos

Otros datos: 2 Reservados (15-30 personas). Terraza

Web: www.etxanobe.com



PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Salmón marinado y ahumado

Segundo: Costilla de euskal txerri

Postre: Capricho de hinojo con fresas y tomate

Desde que en 1998 el cocinero Fernando Canales inaugurara su restaurante en lo alto del Palacio Euskalduna –por cierto, con unas estupendas vistas de Bilbao– tenía claro lo que quería y desde entonces ha venido practicando: hacer posible una cocina contemporánea en la que tradición e innovación van de la mano, sin renunciar a cierto clasicismo. Platos bien presentados, pro-

ductos muy cuidados y sabores definidos. Entre sus incunables, la lasaña de anchoas (que cuenta con un club de fans), el carpaccio de cigalas con panceta ahumado, la sopa de pescado o la merluza con azafrán y mejillones (apartado específico en la carta para platos de merluza). Varios menús degustación, entre 66 y 88 euros. Deliciosas croquetas. Cuenta con una estrella Michelin.



193 · Etxebarri

Durango (Vizcaya)

Dirección: Pza. de San Juan, 1

Teléfono: 946 583 042

Horario: Cierra lunes y todas las noches, salvo sábados

Otros datos: 1 reservado (14 personas). Terraza. Parking

Web: www.asadoretxebarri.com

PRECIO
MEDIO:
150€

El menú

Primero: Hongos con berenjenas

Segundo: Bonito a la brasa

Postre: Helado de leche con jugo de remolacha



Víctor Arguinzóniz ha sido el primer establecimiento de este tipo en recibir una estrella Michelin. Desde entonces se ha convertido en un santuario gastronómico al que acuden clientes de todo el mundo, dispuestos a comprobar in situ su maestría con las brasas. Usa diferentes carbones y leñas, herramientas e instrumentos inventados por él, para preparar al calor de las ascuas cualquier

alimento, desde los clásicos pescados, mariscos y carnes, las setas y verduras, hasta angulas, percebes, caviar, ostras, incluso, postres, que elabora con leche ahumada. Todo aquí pasa por esa ancestral técnica que el parrillero vasco ha logrado elevar a alta cocina. El producto brilla a un nivel excepcional en este asador 'siglo XXI'. Menú, 125 euros (sin vinos ni IVA).



194 ■ Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

Dirección: Torrea, 1

Teléfono: 945 621 213

Horario: Cierra domingo y lunes

Otros datos: Terraza. Parking

Web: www.marquesderiscal.com

PRECIO
MEDIO:
75€

El menú

Primero: Remolacha
asada a la sal

Segundo: Cordero glaseado,
jengibre y lima

Postre: Uvas de hielo



Enclavado en la bonita Ciudad del Vino de las bodegas Marqués de Riscal, el edificio donde se encuentra el restaurante fue diseñado por el famoso arquitecto Frank Gehry. A modo de un moderno château, cuenta con la antigua bodega, un hotel y dos restaurantes, ambos asesorados por el cocinero riojano Francis Paniego (dos estrellas Michelin con El Portal del Echaurren, en

Ezcaray). Ubicados los dos en la segunda planta, Bistró 1860 ofrece cocina tradicional, con un menú a 49 euros. Para el gastronómico, Paniego ha pergeñado una cocina de autor, innovadora y creativa, con guiños a la Rioja, tan vanguardista como el edificio. El menú degustación de nueve platos (90 euros), puede maridarse con vinos de la casa (110). Posee una Michelin.



195 ■ Martín Berasategui

Lasarte (Guipúzcoa)

Dirección: Loidi Kalea, 4

Teléfono: 943 366 471

Horario: Cierra D noche, L y M completos. Del 13 dic. al 15 marzo

Otros datos: 1 reservado (15-30 personas). Terraza

Web: www.martinberasategui.com

PRECIO
MEDIO:
230€

El menú

Primero: La trufa con setas fermentadas y berza

Segundo: Manitas de ibérico rellenas con conguitos de morcilla

Postre: Chocolate al horno con escarcha de pera



Martín Berasategui acaba de cumplir sus 40 años de ejercicio profesional en plena forma. Es el chef con más estrellas Michelin del país: tres aquí, en Lasarte, y las otras cuatro en otros restaurantes del país. Reconocido por su capacidad docente -por sus manos ha pasado lo más granado de la profesión-, es un chef minucioso, intuitivo, auto-exigente y de increíble paladar

mental, además de un repostero de altísimo nivel (pocos cocineros dominan la faceta salada y dulce a la vez). Comer mirando al monte en su elegante salón es una experiencia que todo gourmet se debe permitir una vez en la vida. Recomendable su Gran Menú (205 euros, sin vinos) un recorrido por sus platos emblemáticos y últimas creaciones. Bodega monumental.



196 ■ Mugáritz

Rentería (Guipúzcoa)

Dirección: Ardura Aldea, 20. Caserío Oztazulueta

Teléfono: 943 518 343

Horario: Cierra L, D noche y M mediodía. Del 12 Dic. al 16 Abr.

Otros datos: Parking

Web: www.mugaritz.com

PRECIO
MEDIO:
240€

El menú

Primero: Hojaldre gelatinoso de salmón

Segundo: Raya asada y empapada

Postre: Tarta de toffee y chirivía



“Buscamos saciar el hambre alimentando la curiosidad, los sentidos y el deseo”. Esa es la declaración de intenciones de Andoni Aduritz, el alma de este restaurante irrepetible (dos estrellas Michelin), un templo gastronómico que lleva a vivir experiencias únicas a través de la comida. Aromas, texturas, sabores, son el medio que permite descubrir una perfecta combina-

ción entre la auténtica vanguardia y la tradición, los productos locales y globales, la técnica más rabiosa, el respeto a la naturaleza y la belleza de platos que no siempre son lo que parecen. El objetivo es emocionar. Y sin duda lo consiguen en su menú degustación (única opción), de entre 22 y 25 pases que cambia todos los días según el mercado (185 euros, sin vinos).



197 - Narru

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Zubieta, 56. Hotel Niza

Teléfono: 943 423 349

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Terraza. Parking próximo

Web: www.narru.es

El menú

Primero: Ravioli de setas sobre fondo de hongo

Segundo: Bacalao con su pil-pil y crema de patata

Postre: Crema de queso con migas crujientes

PRECIO
MEDIO:
40€



Con una inmejorable localización, en pleno paseo de la Concha (en los bajos del hotel Niza) este pequeño restaurante con bar de pinchos, fue inaugurado hace ocho años por el joven cocinero donostiarra Iñigo Peña. Hoy resulta ya imprescindible en esa ruta de la cocina vasca actualizada en Donostia, de producto local tratado con corrección, platos de temporada bien resueltos que

permiten comer perfectamente a un precio razonable. Por el comedor sencillo y de tono moderno desfilan recetas de autor entre las que triunfa el secreto ibérico con manzana y mostaza, el arroz de crustáceos y chipirón o la merluza en salsa verde con almejas. Interesante menú diario de martes a viernes al mediodía (o hasta el jueves para cenas) por 30 euros, vino incluido.



198 ■ Nerúa

Bilbao (Vizcaya)

Dirección: Avda. Abandoibarra, 2. Museo Guggenheim

Teléfono: 944 000 430

Horario: Cierra lunes y noches de domingo y martes

Otros datos: Parking propio (previa reserva)

Web: www.nerua.com



PRECIO
MEDIO:
70€

El menú

Primero: Pochas en un fondo vegetal

Segundo: Merluza frita con hojas guisadas de crisantemo

Postre: Mochis, manzana y estragón

Josean Alija (una estrella Michelin) dirige la oferta gastronómica del museo Guggenheim, tanto del bar-cafetería como del bistró, y por supuesto del comedor blanco, sencillo y minimalista que es Nerúa. Fiel reflejo de la personalidad de su autor, el espacio invita a concentrarse en la degustación de unos platos aparentemente simples, pero con una enorme complejidad técnica

y conceptual. De corazón vasco y espíritu universal, son creaciones absolutamente contemporáneas, muy pensadas, que llevan detrás grandes dosis de trabajo e investigación. Sabores esenciales, delicadeza, composiciones de gran belleza que a veces juegan con el comensal y siempre sorprenden, especialmente por su dominio del mundo vegetal. Menús entre 95 y 155 euros (sin bebidas).



199 • Zaldiarán

Vitoria (Álava)

Dirección: Avda. de Gastéiz, 21

Teléfono: 945 134 822

Horario: Domingos noche

Otros datos: Varios privados (4-30 personas)

Web: www.restaurantezaldiaran.com

PRECIO
MEDIO:
60€

El menú

Primero: Verduras asadas y tempurizadas con toffe de guisantes

Segundo: Steak tartar

Postre: Helado de trufa con texturas y balsámicos



Forma parte de la historia de la gastronomía por haber acogido el certamen de Cocina de Autor, por el que pasaron 107 estrellas Michelin, incluida la suya propia, obtenida por su jefe de cocina, Patxi Eceiza. Tras tres décadas de andadura todo sigue funcionando igual de bien. Ahí siguen los platos propios de la cocina vasca actualizada del chef, armónicos y muy bien ejecutados, con

productos en los que manda la estación. Su menú degustación (ocho platos, 55 euros, sin IVA) rota siete veces al año, y en la carta no faltan clásicos como el carpaccio de atún con mayonesa de trufa, la lubina crujiente con tomate asado, además de los postres, a los que sí o sí (Patxi fue Premio Nacional de Repostería) hay que dejar un hueco. Atención a sus platos de trufa.



200 • Zuberoa

Oyarzun (Guipúzcoa)

Dirección: Araneder Bidea. Bº Iturrioz

Teléfono: 943 491 228

Horario: 1 Nov-31 Mayo: X y noches D y M. 1 Jun-31 Oct: D y X

Otros datos: 2 reservados (10-18 personas). Terraza. Parking

Web: www.zuberoa.com



PRECIO
MEDIO:
135€

El menú

Primero: Ostras frías en gelatina

Segundo: Rodaballo asado con berberechos y oloroso

Postre: Crème brûlée de melocotón

Royal de erizos de mar, vieira asada con civet de su coral, râble de liebre, borracho sobre gelée de naranja... Una carta así sólo podía firmarla Hilario Arbelaitz (una estrella Michelin), uno de los grandes cocineros del país. Su clasicismo afrancesado de regusto vasco resulta un oasis por inhabitual. Reconforta seguir encontrando ese refinamiento tan difícil de hallar, esa ar-

monía succulenta que define perfectamente su alta cocina con mayúsculas. Sus platos, laboriosos y precisos, parten de un magnífico producto y denotan a un chef artesano al margen de las vanguardias –y ni falta que le hace-. Su menú degustación por 130 euros (sin vinos ni IVA) se acompaña con una excepcional bodega de 2.000 referencias. Todo en un encantador caserío.





Sitio para todos

Por Paz Ivison,
Asesora de vinos



Es cierto. Hay sitio, sitio para moverse. ¿Recuerdan la espléndida canción del gran John Mayall de los años setenta? Una explosión de fuerza, modernidad y energía. Hay sitio para todos los vinos y sitio para moverse. Vinos grandes de pequeñas

empresas, vinos normales de grandes multinacionales, obras maestras de un artesano bodeguero y vinatero, elaboraciones cortísimas de una bodega de medio tamaño, miles de botellas de una firma de gran tamaño... De pequeñas empresas, de grandes multinacionales, de viticultores exclusivos, de enólogos que casi rayan en el fundamentalismo enológico, completamente radicales... Hay sitio para todos. Vinos modernos, clásicos, ecológicos, biodinámicos y simplemente vinos, sin más pretensiones, pero eso sí, con calidad, gracia, singularidad y/o hecho diferencial. Todos los hemos probado y todos ellos tienen algo que decir, por eso están aquí. Hay muchos más, lo sabemos, pero no los hemos conocido tan de cerca. Debemos conocerlos muy bien porque detrás de cada marca, bodega, zona, denominación, indicación geográfica, vino de mesa, parcela, viñedo, bodega o botella hay una historia que tiene derecho a ser contada. Y nosotros se la contamos con conocimiento de causa... Los efectos felices de su ingesta, a ustedes corresponde comprobarlos y disfrutarlos.



Los 200 vinos recomendados por elEconomista

VINOS BLANCOS

As Sortes. D.O. Valdeorras	228
Belondrade y Lurton. D.O. Rueda	229
Chivite Colección 125. D.O. Navarra	230
Do Ferreiro Cepas Vellas. D.O. Rías Baixas	231
Edètaira Selecció. D.O. Terra Alta	232
Ossian. V.T. Castilla y León	233
Pazo de Señorans 2011 Colección. D.O. Rías Baixas	234
Viña Verino. D.O. Monterrey	235
Abadal. D.O. Pla de Bages	236
Abadía Retuerta le Domaine. V.T. Castilla y León	236
Albariño de Fefiñanes III Año. D.O. Rías Baixas	237
Albret. D.O. Navarra	237
Alma de Vino Mar y Montaña. D.O. Ribeiro	238
Arrayán Albillo Real. D.O. Mérida	238
Caminante. D.O. Catalunya	239
Campo Eliseo. D.O. Rueda	239
Casa Abril. D.O. Valdeorras	240
Circe. D.O. Rueda	240
Cuatro Rayas Viñedos Centenarios. D.O. Rueda	241
Dido. D.O. Montsant	241
Dominio de Tares. D.O. Bierzo	242
Enate Uno. D.O. Somontano	242
Entrechuelos. V.T. Cádiz	243
Eulogio Pomares. D.O. Rías Baixas	243
Excellens. D.O. Rueda	244
Gómez Cruzado. D.O. Rioja	244
Guitián sobre Lías. D.O. Valdeorras	245
Habla de tí. V.T. Extremadura	245
La Pola. D.O. Ribera Sacra	246
La Rebeldía. V.T. Castilla	246
Lagar de Cervera. D.O. Rías Baixas	247



Look. D.O. Penedés	247
Mais Cunqueiro. D.O. Ribeiro	248
Mar de Frades. D.O. Rías Baixas	248
Massipa. D.O. Priorato	249
Milmanda. D.O. Conca de Barberá	249
Muga. D. O. Rioja	250
Nicolás de Tricó. D.O. Rías Baixas	250
Nosso. V.T. Castilla y León	251
Perro Verde Edición Limitada. D.O. Rueda	251
Quíbia. V.T. Mallorca	252
Remírez de Ganuza. D.O. Rioja	252
Rosa Ruíz. D.O. Rías Baixas	253





Señorío de Otazu Chardonnay. D.O. Pago de Otazu	253
Son Net. V.T. Mallorca	254
V Malcorta. D.O. Rueda	254
Vetiver. D.O. Rioja	255
Viadero. V.T. Castilla y León	255
Viandel. D.O. Rías Baixas	256
Viña Albina Vendimia Tardía. D.O. Rioja	256
Viña Mayor Fermentado en Barrica. D.O. Rueda	257
Viña Pomal. D.O. Rioja	257

ROSADOS

Quinta Clarisa. V.T. Castilla y León	260
Scala Dei Pla dels Angels. D.O. Priorato	261
Arbayún. D.O. Navarra	262
Azpilcueta. D.O. Rioja	262
Blush Rosé. V.T. Castilla y León	263
Caminito. D.O. Empordà	263
Castelo. V.T. Castilla y León	264
Clot dels Oms. D.O. Penedés	264
Larrosa. D.O. Rioja	265
Le Rosé. D.O. Ribera del Duero	265
Pagos de Negredo. D.O. Ribera del Arlanza	266
Príncipe de Viana Edición Rosa. D.O. Navarra	266
Rioja Vega. D.O. Rioja Vega	267
Rosado de Lágrima. D.O. Rioja	267

VINOS TINTOS

Alabaster. D.O. Toro	270
Flor de Pingus. D.O. Ribera del Duero	271
Hacienda Monasterio Reserva Especial. D.O. Ribera del Duero	272
Las Beatas. D.O. Rioja	273
Malleolus de Sanchomartín. D.O. Ribera del Duero	274
Montecastro. D.O. Ribera del Duero	275
Pujanza Norte. D.O. Rioja	276
Terreus. V.T. Castilla y León	277
Abadía de Gomariz. D.O. Ribeiro	278
Abadía de Retuerta Selección Especial. V.T. Castilla y León	278
Aires de Garbet. D.O. Empordà	279
Albert Tempranillo. D.O. Navarra	279
Alma de Vino Old Vine. D.O. Ribera del Duero	280
Alonso del Yerro. D.O. Ribera del Duero	280



ÀN. V.T. Mallorca	281
Antídoto. D.O. Ribera del Duero	281
Arrayán Premium. D.O. Méntrida	282
Áster Finca El Otero. D.O. Ribera del Duero	282
Barón de Ley Siete Viñas. D.O. Rioja	283
Bienteveo. Sierra de Aracena y Picos de Aroche	283
Blecuá. D.O. Somontano	284
Bohórquez Reserva. D.O. Ribera del Duero	284
Carmelo Rodero Pago de Valtarreña. D.O. Ribera del Duero	285
Casa Abril Coupage. V.T. Castilla.	285
Cénit VDC. D.O. Tierra del Vino de Zamora	286
Christina. D.O. Ribera del Duero	286
Clos Martinet. D.O. Priorato	287
Conde de Salcedo Reserva. D.O. Rioja	287
Corimbo. D.O. Ribera del Duero	288
Cortijo de Jara. V.T. Cádiz	288
Cosme Palacio Reserva. D.O. Rioja	289
Dominio de Bibei. D.O. Ribeira Sacra	289
El Fundamentalista. D.O. Manchuela	290
El Microscopi. D.O. Penedés	291
El Regajal Selección Especial. D.O. Vinos de Madrid	291



El Senat del Montsant. D.O. Montsant	292
Eterna Selección. V.T. Castilla y León	292
Finca Dofí. D.O. Priorato	293
Finca El Bosque. D.O. Rioja	293
Finca La Emperatriz. D.O. Rioja	294
Finca Villacreces. D.O. Ribera del Duero	294
Flor de Vetus. D.O. Toro	295
Gaintus Radical. D.O. Penedès	295
Gran Clot dels Oms. D.O. Penedès	296
Gran Reserva 890 Selección Especial. D.O. Rioja	296
Habla Nº12. V.T. Extremadura	297
Herencia Juan Alcorta Reserva. D.O. Rioja	297
Hipperá. V.T. Castilla	298
Imperial Reserva. D.O. Rioja	298
La Inocencia. V.T. Castilla	299
La Locomotora. D.O. Rioja	299
La Personal. D.O. Tierra Alta	300
La Viña Escondida. D.O. Métrida	300
Lafou de Batea. D.O. Terra Alta	301
Luis Medrano Graciano. D.O. Rioja	301
Magma de Cráter. D.O. Tacoronte-Acentejo	302
Mahara. Vino de mesa	302
Malabrido. D.O. Ribera del Duero	303
Marqués de Terán Edición Limitada. D.O. Rioja	303
Marqués de Vargas. D.O. Rioja	304
Martinet Bru. D.O. Priorato	304
Martué Syrah. D.O. Campo de la Guardia	305
Masdeu. D.O. Priorato	304
Moncerbal. D.O. Bierzo	306
Museum Numerus Clausus. D.O. Cigales	306
Orube. D.O. Rioja	307
Pago El Anejón de la Cuesta de las Liebres. D.O. Ribera del Duero	307
Pago El Espino. D.O. Sierras de Málaga	308
Pagos de Mirabel. V.T. Extremadura	308
Pancrudo Selección Terroir. D.O. Rioja	309
Paydos. D.O. Toro	309
Payoya Negra. D.O. Sierra de Málaga	310
Pendón de la Aguilera. D.O. Ribera del Duero	310
Peña Caballera. D.O. Madrid	311
Prado Enea Gran Reserva. D.O. Rioja	311
Propiedad Viñas Tradicionales. D.O. Rioja	312



Quincha Corral. D.O. El Terrerazo	312
Rioja Vega Edición Limitada. D.O. Rioja	313
Roda. D.O. Rioja	313
San Román. D.O. Toro	314
San Vicente. D.O. Rioja	314
Señorío de Otazu. D.O. Pago de Otazu	315
Táganan. Vino de mesa. Islas Canarias	315
Termanthia. D.O. Toro	316
Tiento. V.T. Castilla y León	316
Toc-Toc. D.O. Uclés	317
Torre de Oña Reserva. D.O. Rioja	317
Trasnocho. D.O. Rioja	318
Tudanca Vendimia Seleccionada. D.O. Ribera del Duero	318
Usted. D.O. Empordà	319
Valbuena 5º año. D.O. Ribera del Duero	319
Valderiz. D.O. Ribera del Duero	320
Valduero. D.O. Ribera del Duero	320
Valserrano Finca Montevejo. D.O. Rioja	321
Venus. D.O. Montsant	321
Viña Pedrosa Especial 35 aniversario. D.O. Ribera del Duero	322
Viña Pomal 106 Barricas. D.O. Rioja	322
Viña Tondonia. D.O. Rioja	323
VX 6 Cuvée Caco. D.O. Ribeiro	323
Ysios. D.O. Rioja	324
4 Kilos. V.T. Mallorca	324





4D. D.O. Rioja	325
7 Navas Selección. V.T. Castilla y León	325

ESPUMOSOS

Kripta Gran Añada. D.O. Cava	328
La Capella. D.O. Cava	329
AA Opus Evolution. D.O. Cava	330
Casa Sala. D.O. Cava	330
Gramona III Lustros. D.O. Cava	331
Gran Claustro. D.O. Cava	331
Jaume Codorniu. D.O. Cava	332
Mar de Frades. D.O. Rías Baixas	332
Oriol Rosell La Propietat. D.O. Cava	333
Recaredo Reserva Particular. D.O. Cava	333
Rogert Goulart. D.O. Cava	334
Tantum Ergo. D.O. Cava	334
Villarnau Vintage. D.O. Cava	335
Viña Pomal. D.O. Cava	335

GENEROSOS Y DULCES

Callejuela. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	338
Los Toneles. D.O. Jerez	339
Secret del Priorat. D.O. Priorat	340
Tradición. D.O. Jerez	341
Barajuelo. D.O. Jerez	342
Colección 125 Vendimia Tardía. D.O. Jerez	342
Coquínero. D.O. Jerez	343
Cruz Vieja. D.O. Jerez	343
Fino en Rama Vintage. D.O. Jerez	344
Maruja Pasada. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	344
PX de Añada. D.O. Montilla-Moriles	345
Solear En Rama. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	345
Tintilla de Rota. D.O. Cádiz	346
Tío Pepe en Rama. D.O. Jerez	346
V Dulce de Invierno. D.O. Rueda	347
3 en Rama Lustau. D.O. Jerez	347







Blancos

España ha descubierto que los blancos pueden ser grandes vinos y se han puesto de absoluta moda. Aparte de la gran eclosión de Rueda, la mayoría muy mediocres -dos o tres extraordinarios- encontramos unos blancos de gran calado y de extraordinarias hechuras y facturas. Son además, excelentes compañeros de mesa puesto que su capacidad de maridajes es mucho más variada que la de sus hermanos tintos y resultan comodines perfectos.



As Sortes

D.O: Valdeorras **Añada:** 2012



Bodega: Rafael Palacios. A Rúa (Ourense). Tel. 988 310 162. www.rafaelpalacios.com

Crianza: 7 meses en roble con lías

Uva: Godello

Rafal Palacios llegó a Galicia el año 2009 procedente de las bodegas familiares Palacios Remondo, en la Rioja Baja. Quería investigar en universo blanco, uvas de altura, de situaciones y terrenos casi extremos. Había estado preparándose por todo el planeta, visitando y trabajando el mundo de los vinos blancos, entonces tan desconocido en España. Es el hermano pequeño de Alvaro Palacio, que se decantó por el vino blanco. Buscó las cepas viejas de godello, algunas prácticamente casi muertas y las llevó a la vida. Desde la aparición en el mercado de sus primeros vinos, el éxito acompañó siempre a sus Louro, As Sortes y Sorte o Soro). Vino muy sofisticado y complejo, con gran armonía, mucho volumen y una delicadísima frescura. Una verdadera joya.



Belondrade y Lurton

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Belondrade. La Seca
(Valladolid)
Tel. 983 481 001.
www.belondrade.com

Crianza: 10 meses en roble

Uva: Verdejo

Recién salido al mercado esta nueva añada 2014, antes de lo habitual. Hace meses que no quedan existencias de la 2013, ni de la 2012... Los Belondrade y Lurton, a pesar de haber ido incrementando poco a poco su producción, en base a la paulatina adquisición de nuevas parcelas por parte de la propiedad, siguen siendo escasos. De esta cosecha, la 2014, se ha embotellado unas 95.000 unidades que prácticamente están todas vendidas. Un lujo de vino, de bodega y de filosofía, producto de un enorme esfuerzo en búsqueda de la excelencia. Didier Belondrade, ya mucho más español que francés, sigue siendo un obseso de los buenos verdejos de guarda. Este 2014, aunque recién nacido, se muestra ya intenso y con gran carácter. Será extraordinario con un par de años más.



PRECIO
MEDIO:
24€



Chivite 125 Años Colección

D.O: Navarra Añada: 2012



Bodega: J. Chivite Family Estates. Aberín. (Navarra).

Tel. 948 811 000.

www.bodegaschivite.com

Crianza: 10 meses en roble

Uva: Chardonnay

Sigue siendo uno de los grandes chardonnays de nuestro país. Finura, elegancia y acidez perfectamente armonizadas y maderas muy bien integradas. No es fácil. Julián Chivite, de nuevo al mando de las bodegas familiares – menos la hermosa Señorío de Arínzano, que ha sido vendida a un grupo ruso- sigue apostando por su 125 Aniversario, un vino icónico que desde su nacimiento, se ha movido en el pódium de los grandes vinos de España. Se nota que ha sido educado desde su más tierna infancia por el eminente profesor Dubourdieu, experto en grandes vinos blancos. Las notas de avellana están muy presentes en esta nueva cosecha que deja entrever la gran capacidad de guarda. Estos 125 Colección Chardonnay ganan mucho en botella hasta el punto de ser joyas muy deseadas.

PRECIO MEDIO:
59€



Do Ferreiro Cepas Vellas

D.O: Rias Baixas **Añada:** 2013

Bodega: Gerardo Méndez. Meaño (Pontevedra). Tel 986 747 046. www.bodegasgerardomendez.com.

Crianza: 10 meses en depósito con lías

Uva: Albariño

Gerardo Méndez no falla ni sus Cepas Vellas, menos. Año tras año siempre en la cresta de la ola. Y ya va por el 20 pues Cepas Vellas está de cumpleaños, al menos como marca ya que el vino existe desde que se fundó la bodega en 1973, cuando aún se vendían sin etiquetas. El primer año en el que se embotellaron con la marca Do Ferreiro fue en 1986, año de nacimiento de la DO Rías Baixas, de la cual es uno de sus fundadores. El 2013 es un vino de una fuerza descomunal pero con una finura extraordinaria. De no creérselo, casi un milagro. Milagro que se llama cepas viejas, muy viejas, prefiloxéricas, con más de 200 años y troncos retorcidos. La mejor herencia que le dejaron sus antepasados. La parcela está situada justo bajo el pazo donde vive la familia.



PRECIO
MEDIO:
30€



Edètaria Selecció

D.O: Terra Alta **Añada:** 2013



Bodega: Edètaria. Gandesa (Tarragona).

Tel. 977 421 534.

www.edetaria.com

Crianza: 7 meses en roble

Uva: garnacha blanca

Un gran vino blanco de esta zona vitivinícola que hace años, era prácticamente desconocida fuera de la comarca. Sus viticultores, hombres apegados a sus vides y tierras, hicieron que se convirtiera en un referente, sobre todo para la garnacha blanca, donde se expresa a la perfección. Es el caso de Joan Lliberia, agrónomo, hijo y nieto de viticultores, que se ha convertido en el gran señor de la Terra Alta. Su Edètaria Selecció proviene de 8 parcelas de garnacha blanca con más de 50 años y de muy escasa producción. Son racimos muy pequeños y sueltos, aireados por el viento marino del garbim que llega del mediterráneo y le da un singular toque salino, que unido a las características de la tierra, casi prácticamente arena, le otorga una gran personalidad.

PRECIO
MEDIO:
21€



Ossian

V.T: Castilla y León **Añada:** 2013

Bodega: Ossian Vides y Vinos.
Nieva (Segovia).
Tel. 983 878 020. www.ossian.es

Crianza: 9 meses en roble con sus lías

Uva: Verdejo

Creada en 2005, uno de los socios, Javier Zaccagnini vendió sus acciones hace un par de años a la familia Ruiz, propietaria de Pago de Carraovejas. Un verdejo ecológico concebido al estilo Borgoñón. Elaborado a partir de cepas muy viejas de la uva blanca castellana, Ossian es uno de los proyectos más ambiciosos de cuantos han visto la luz en los últimos años en la zona aunque curiosamente no pertenece a la D.O. Rueda. Los viñedos están en tierras segovianas, a casi 1000 mm de altitud y son cepas muy viejas y sanas de uva verdejo propiedad de Ismael Gozalo, el otro socio fundador de la bodega, que permanece a pie de viña y bodega junto a los nuevos socios. Un blanco que siempre destacó por su carácter de tipo borgoñón, y su calado y profundidad.



PRECIO
MEDIO:
20€



Pazo de Señorans 2011 Colección

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2011



PRECIO
MEDIO:
18,50€

Bodega: Pazo de Señorans. Meis (Pontecedra). Tel. 986 715 373 .
www.pazodesenorans.com

Crianza: 12 meses en depósito y 24 meses en botella

Uva: Albariño

Nueva apuesta por los vinos de guarda que aparece justo cuando la bodega cumple sus 25 años de vida. No es el extraordinario Selección de Añada -que este año corresponde al 2011- sino que estamos hablando de un Pazo de Señorans de la cosecha 2011 que, tras haber pasado un año de crianza en depósito con sus lías, se queda en feliz reposo en la botella dos años más y en la bodega. No se comercializa hasta que tenga el tiempo preciso. Un lujo que Marisol Bueno, la propietaria de esta ejemplar y hermosa bodega de Rías Baixas, se puede permitir. Porque estos vinos ocupan espacio y no dejan de ser capital inmovilizado. Pero la excelencia es la meta de esta familia. Un blanco sofisticadísimo, lleno de matices y de una elegancia casi sobrenatural.



Viña Verino

D.O: Monterrey **Añada:** 2012

Bodega: Gargalo.
Verín (Orense).
Tel. 988 590 203.
www.gargalo.es

Crianza: Crianza: 6 meses en roble

Uva: Godello

Se trata de un gran vino de godello, de elegante corte y factura, como no podía ser menos dado que su propietario es el conocido diseñador Roberto Verino. Un blanco muy escaso y casi desconocido que muestra una delicadeza, equilibrio y elegancia infinitos. Selección minuciosa de los mejores racimos de godello y una corta estancia en barrica, para que no se altere su alma de flor blanca, de anís, de melocotón. Es el modelo de alta costura que lidera la colección de los Gargalo y Terra do Gargalo blancos y tintos, nacidos en la cuidada y bonita bodega de Verín, cerca del Castillo de Monterrey, rodeada por ocho hectáreas de viñedos donde conviven godello, albariño, dona branca, loureira, mencía, arauxa, merenzao... la esencia de la viticultura gallega.



PRECIO
MEDIO:
35€



Abadal

D.O: Pla de Bages **Añada:** 2014

Bodega: Bodegas Abadal. Santa María d'Hortad'Avinyó (Barcelona).
Tel 938 743 511. www.abadal.net

Crianza: 3 meses en depósito con lías

Uva: Picapoll

Valentí Roqueta, empresario perteneciente a una familia bodeguera del Bages desde el siglo XII, luchó por recuperar esta uva autóctona de gran capacidad de expresión –es como una cesta de albaricoques y flores blancas– con enorme éxito. Fue toda una revolución hace años. Él y ahora con su hijo, siguen investigando

PRECIO
MEDIO:
11€



Abadía Retuerta le Domaine

V.T: Castilla y León **Añada:** 2014

Bodega: Abadía de Retuerta. Sardón de Duero (Valladolid). Tel. 983 680 314.
www.abadia-retuerta.com

Crianza: 5 meses en roble

Uva: Sauvignon blanc y verdejo

Hotel de lujo, parajes bellísimos, bodega y vinos de gran altura. Abadía Retuerta es un complejo enológico precioso con un equipo humano perfectamente conjuntado. La armonía de todo esto se refleja en este vino blanco, que vió la luz hace unos años, con la delicadeza de los grandes blancos franceses.

PRECIO
MEDIO:
21€



Albariño de Fefiñanes III Año

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2011

Bodega: Palacio de Fefiñanes.
Cambados (Pontevedra). Tel. 986 542 204.
www.fefinanes.com

Crianza: 28 meses en depósito con sus lías.

Uva: Albariño

Buena muestra de la espectacular evolución que los buenos albariños llegan a alcanzar. Primera marca embotellada de la D.O. Rías Baixas. Juan Gil el noble descendiente que hoy controla la bodega familiar, sita en el hermoso Palacio de Fefiñanes, ha sabido adaptarse a los tiempos. Excelso en boca, glicérico.

PRECIO
MEDIO:
25€



Albret

D.O: Navarra **Añada:** 2014

Bodega: Finca Albret. Cadreita (Navarra).
Tel 948 40 68 06.
www.fincaalbret.com

Crianza: 6 meses en barrica

Uva: Chardonnay

Bodega perteneciente al Grupo Príncipe de Viana, que también integran Rioja Vega, Príncipe de Viana y Bodegas Clunia. Finca Albret elabora vinos modernos, equilibrados, directos y con gran carga frutal. Este chardonnay es muy gozoso y disfrutable, con buena acidez y recurrente para muchas ocasiones.

PRECIO
MEDIO:
11€



Alma de Vino Mar y Montaña

D.O: Ribeiro **Añada:** 2014

Bodega: Cunqueiro (Abril S.). P. de Miño (Ourense) Tel. 677 06 01 69. almadevinos.com

Crianza: No tiene

Uva: treixadura, torrontés, godello, albariño y loureiro

El nuevo ribeiro de la colección creada por la norteamericana April Cullon, que pasa largas temporadas en nuestro país. Con ayuda de diferentes enólogos, viticultores y bodegueros, consigue su sueño de elaborar vinos por distintas zonas de España, todos con alma y personalidad propia. Complejo y sabroso ribeiro.

PRECIO
MEDIO:
12€



Arrayán Albillo Real

D.O: Méntrida **Añada:** 2014

Bodega: Arrayán. Sajta Cruz del Retamar (Toledo). Tel. 916 633 131. www.arrayan.es

Crianza: 7 meses en roble con lías

Uva: Albillo real

La bodega que heredó María Marsans, viuda del conocido empresario Jose María Entrecanales, goza de muy buena salud. Por primera vez han decidido elaborar un vino con uva albillo, una blanca que hasta hace poco, era casi denostada. Un blanco glicérico con toques anisados y de hierbas secas, muy interesantes.

PRECIO
MEDIO:
12€



Caminante

D.O: Catalunya **Añada:** 2014

Bodega: Terra Remota. Sant Climents Sesebes (Girona). Tel. 628 943 666. www.terraremotacom

Crianza: 6 meses en roble con lías

Uva: Garnacha blanca, chardonnay y chenin

Marc Bournazeau presenta la nueva añada bajo el amparo de la D.O. Catalunya y no de la DO Empordà, como había sido hasta ahora. Porque no le aceptan la uva chenin, cuando se la permitían hasta ahora. Complejo y original, recuerdos de eneldo, flores blancas y vainilla. Muy curiosos y enormemente gastronómico.

PRECIO
MEDIO:
18€



Campo Eliseo

D.O: Rueda **Añada:** 2013

Bodega: Bodega Burdigala. La Seca. (Valladolid). Tel. 983 034 030. www.burdigala.es

Crianza: 14 meses en roble

Uva: Verdejo

Nuevo rueda de François Lurton -descendiente de la conocida saga de bodegueros en Burdeos, y los consultores más internacionales del mundo del vino, François Rolland y su mujer, Danny, también bordeleses. Han querido hacer en Rueda lo mismo que hace años hicieron en Toro. Vinos elegantes y con aire francés.

PRECIO
MEDIO:
23€



Casa Abril

D.O: Valdeorras **Añada:** 2014

Bodega: Carballal (Abril Selection).
Petin (Ourense). Tel. 677 060 169.
www.casaabrilvino.com

Crianza: No tiene

Uva: Godello

Vino de autora y americana. April Cullon es una gran concedora de España y de sus vinos y está elaborando, vinos por diferentes zonas. Las godellos de Álvaro Vidal, crecidas sobre sus propios viñedos de pizarra por las laderas de Montefurado, han sido la materia prima para esta su primera añada. Excelente.

PRECIO
MEDIO:
10€



Circe

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Avelino Vegas S.A.
Santiuste (Segovia). Tel. 921 59 60 02.
www.avelinovegas.com

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo

Fernando Vegas, descendiente de Avelino Vegas, y su mujer Ana controlan más de 600 hectáreas de viñedo, de las cuales 90 son de viñedos viejos -algunos casi centenarios- situados principalmente en la zona de Segovia, donde ha enclavado su nueva bodega. La hija de ambos, enóloga, se ha incorporado al equipo.

PRECIO
MEDIO:
9€



Cuatro Rayas Viñedos Centenarios

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Agrícola Castellana. La Seca.
(Valladolid). Tel. 983 81 63 20.
www.cuatrorayas.es

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo

Capricho de enólogo Ángel Calleja. elaborado con los viñedos de más de 100 años, prefiloxéricas incluso, por el método más tradicional de vendimia y vinificación que aportan toda la elegancia y equilibrio a la verdejo. Pequeña y exclusiva producción nacida como homenaje a los 75 años de vida de la bodega.

PRECIO
MEDIO:
8€



Dido

D.O: Montsant **Añada:** 2013

Bodega: Venus La Universal. Tel. 699 43 51 54.
Falset (Tarragona). www.venuslauniversal.com

Crianza: 9 meses en arcilla y roble

Uva: Macabeo, garnacha blanca y cartoixà
(xarel-lo)

Bodega que nació en los años 90, comandada por Sara Pérez y René Barbier, vástagos de los dos míticos enólogos. Blanco con gran estructura, sabor, densidad y originalidad. Muy especiado. Sugerente. Ecológico. Finca con huevos, burros, gallinas... Un vino blanco perfecto para cocinas orientales y picantes.

PRECIO
MEDIO:
17€



Dominio de Tares

D.O: Bierzo **Añada:** 2014

Bodega: San Román de Bembibre (León).
Tel. 987 514 550.

www.dominiodetares.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Godello

Grupo empresarial que comenzó en tierras bercianas, y ahora se extiende por la vecina galicia al adquirir Pazos de Lusco. Viñas de más de 20 años. Blanco potente, complejo y afrutado. Levaduras autóctonas. Un vino que marca mucho los aromas de la variedad. Brillante, dorado, denso y equilibrado.

PRECIO
MEDIO:
12€



Enate Uno

D.O: Somontano **Añada:** 2011

Bodega: Enate. Salas Bajas (Huesca)
Tel.974 302 580.

www.enate.es

Crianza: 26 meses en roble

Uva: Chardonnay

La crisis del ladrillo que afectó a la propiedad de esta espléndida bodega, nunca felizmente se notó en la calidad y el brillo de esta firma enológica. Como muestra la enorme calidad y singularidad de este chardonnay de parcela, de viñedos muy viejos y con elaboración de diseño. Sólo 1.200 botellas. Enorme.

PRECIO
MEDIO:
295€



Entrechuelos

V.T: Cádiz **Añada:** 2014

Bodega: Entrechuelos. Cortijo de Torrecera (Cádiz). Tel 856 030 035.
www.entrechuelos.com

Crianza: No tiene

Uva: Chardonnay

Varios de los hermanos Domecq Solís, una rama de esta célebre saga vinatera, decidieron elaborar vinos tintos y blancos tranquilos por esas tierras. En Torrecera, un poblado cercano a Jerez, encontramos esta moderna y bonita bodega, cuyo chardonnay se va implantando como uno de los mejores de la zona

PRECIO
MEDIO:
4,75€



Eulogio Pomares

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2011

Bodega: Bodega: Zárate. Meaño (Pontevedra). Tel 986 718 503.
www.bodegas-zarate.com

Crianza: 4 años de crianza oxidativa

Uva: Albariño

Realmente singular, diferente a todos los albariños, elaborado en este bellísimo pazo del siglo XVI propiedad de esta noble familia gallega, que llevan muchas generaciones haciendo vino. Este es un albariño ajerezado, hermano mayor del albariño Zárate, del que se elaboran pocas botellas. Una curiosidad.

PRECIO
MEDIO:
37,5€



Excellens

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Marqués de Cáceres. Cenicero (La Rioja). Tel. 941 454 744.

www.marquesdecaceres.com

Crianza: No tiene

Uva: Sauvignon blanc

Hace poco más de un año que la conocida firma riojana, Marqués de Cáceres, presidida por Cristina Forner, aterrizó en tierras de Rueda, pero lo hizo con bodega y viñedos propios. A diferencia de otras que alquilan bodegas o compran uvas, Cáceres se ha implicado del todo. Un blanco impecablemente elaborado.

PRECIO
MEDIO:
9€



Gómez Cruzado

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Gómez Cruzado. Haro (La Rioja). Tel 941 312 502.

www.gomezacruzado.com

Crianza: 5 meses en roble

Uva: Viura, tempranillo blanco

Bodega boutique del Barrio de la Estación. Fundada en 1886, y adquirida años después por la familia mexicana Baños y dos socios más españoles, Juan Antonio Leza y David González. Con muchísimo nervio y volumen. Sabroso y particular. En abril, saldrá un nuevo hermano blanco que promete: el Montes Obarenes.

PRECIO
MEDIO:
10€



Guitián sobre Lías

D.O: Valdeorras **Añada:** 2014

Bodega: La Tapada. Rubiá de Valdeorras (Ourense).

Tel: 988 324 197.

Crianza: 6 meses en depósito sobre lías.

Uva: Godello

Proyecto pionero que los hermanos Guitián crearon en 1985, plantando 9 hectáreas de una finca familiar con cepas godello, cuando esta uva era poco menos que una desconocida.

Ramón Guitián murió en un accidente en 1996, pero pudo ver el éxito de sus vinos. Son valores seguros año tras años. Un referente en la D.O.

PRECIO
MEDIO:
12€



Habla de Tí

V.T: Extremadura **Añada:** 2014

Bodega: Habla. Trujillo (Cáceres)

Tel. 907 659 180.

www.bodegashabla.com

Crianza: 5 meses en depósito sobre lías.

Uva: Sauvignon blanc

Un blanco muy fresco y fácil, sin pretensiones. Frutas tropicales, hoja de tomatera y boj. Es el nuevo blanco de estas bodegas que nacieron hace unos 15 años, en un precioso edificio rodeado de viñedos y con filosofía californiana para Extremadura. Creada por los empresarios Juan Tirado y José Civantos.

PRECIO
MEDIO:
9€



La Pola

D.O: Ribeira Sacra **Añada:** 2013

Bodega: Dominio do Bibei. Manzaneda (Ourense). Tel. 627 071 544.
www.dominiodobibei.com

Crianza: 9 meses. Barricas, fudres y hormigón

Uva: Albariño, dona blanca y godello

Un blanco de guarda lleno de contrastes, de cepas cultivadas a orillas del río Bibei en terrazas naturales y en un paraje espectacular. Tiene notas de fruta blanca y minerales. Es un blanco de gran calado y estructura, parecería un tinto. Ideal para comer. Una joya blanca de Sara Pérez y René Barbier.

PRECIO
MEDIO:
16€



La Rebeldía

V.T: Castilla **Añada:** 2014

Bodega: Viña Luparia. Daimiel (Ciudad Real).
 Tel 926 853 650.
www.manadaluparia.com

Crianza: No tiene

Uva: Sauvignon blanc

Manada Luparia es una colección de vinos modernos y fragantes, vestidos de forma exquisita, con espectaculares etiquetas y nombres relacionados con cuentos y mitos protagonizados por los lobos que antaño ocupaban las tierras manchegas. Es fresco, descaradamente frutal, de intenso color y sensaciones.

PRECIO
MEDIO:
6€



Lagar de Cervera

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2014

Bodega: Bodega: Lagar de Fornelos. Rosal (Pontevedra). Tel 986 625 875.
www.lagardecervera.com

Crianza: No tiene

Uva: Albariño

La Rioja Alta entró en el accionariado de Lagar de Cervera en 1998, para hacerse con la totalidad poco después. Hace dos años, construyó una nueva bodega y en esta añada se presenta con nueva y muy cuidada imagen. Gran añada la 2014, muy atlántica, y gallega. Intensa, sabrosa y con excelente acidez.

PRECIO
MEDIO:
10€



Look

D.O: Penedés **Añada:** 2014

Bodega: Cellers Avgvstvs Forvm. El Vendrell (Tarragona). Tel 977 666 910. avgvstvsforvm.com

Crianza: No tiene

Uva: Moscatel, sauvignon blanc, garnacha blanca y xarel-lo

Un ejemplo de lo que podría ser un buen frizzante del Penedés, pero con los grados precisos; es decir, con sus 11,5 % vol. Descaradamente joven y frutal, refrescante y sin más pretensiones que seducir a un público más joven y que comienza a interesarse por el mundo del vino. Frutas y flores exóticas.

PRECIO
MEDIO:
7,50€



Mais Cunqueiro

D.O: Ribeiro **Añada:** 2014

Bodega: Cunqueiro. Castelo de Miño (Ourense). Tel 988 489 023.
www.bodegascunqueiro.com

Crianza: 2 meses en depósito con lías

Uva: Torrontés

Es poco habitual encontrar un vino monovarietal de esta uva gallega que siempre estuvo conformando coupages, pero casi nunca va sola. De 4 ha de suelos graníticos y pizarrosos. Elaborado en una bodega muy artesana y auténtica a orillas del Miño. Carácter original y exótico. Muy asequible para su rareza.

PRECIO
MEDIO:
12€



Mar de Frades

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2014

Bodega: Mar de Frades. Meis (Pontevedra).
Tel. 986 680 911.
www.mardefrades.com

Crianza: No tiene

Uva: Albariño

El de la botella azul con etiqueta termocromática. Bodega surgida en los primeros años de la D.O. Rías Baixas. Un vino que crece asomado al mar y guarda toda la expresividad de esta uva. Afrutado, marino, fresco, sugerente. Pertenece al Grupo Zamora (Ramón Bilbao. La Rioja; Cruz de Alba. Ribera del Duero).

PRECIO
MEDIO:
12,50€



Massipa

D.O: Priorato **Añada:** 2013

Bodega: Scala Dei. La Morera de Montsant (Tarragona). Tel. 977 827 027. www.cellersdesacaladei.com

Crianza: 15 meses en fudres

Uva: Garnacha blanca y chenin

Nuevo blanco viejo. Recuperación del antiguo blanco de garnacha del Priorato elaborado según la tradición, de un solo viñedo y de un solo fudre (barrica de mil litros) Un blanco excepcional de edición limitada que se elabora en la bodega más antigua del Priorato, Scala Dei, adquirida por el Grupo Codorniu.

PRECIO
MEDIO:
30€



Milmanda

D.O: Conca de Barberá **Añada:** 2012

Bodega: Miguel Torres. Vilafranca del Penedés (Barcelona). Tel 938 177 400. www.torres.es

Crianza: 7 meses en roble francés

Uva: Chardonnay

Elegante, noble y de gran linaje. Milmanda formaba parte de una ruta de castillos medievales que cobijaban a los cristianos en tiempos de reconquista. En el S. XII se reinicia el cultivo de la vid. Al pie de este espléndido castillo, Torres cultiva la variedad chardonnay y consigue uno de sus mejores ejemplos.

PRECIO
MEDIO:
47€



Muga

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Muga. Haro (La Rioja)
Tel.941 311 825.
www.bodegasmuga.com

Crianza: 3 meses en roble con sus lías

Uva: Viura y malvasía riojana

Con viuras viejas y malvasía riojana plantadas en las laderas de los montes Obarenes. Ape-
tlicable siempre, es un blanco muy "casamen-
tero" y seductor. Otro hijo estupendo de esta
espléndida familia bodeguera de gran altura,
en todos los sentidos. Uno de los grandes del
Barrio de la Estación de Haro. Estilo Muga.

PRECIO
MEDIO:
8,50€



Nicolás de Tricó

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2012

Bodega: Compañía de Vinos Tricó. Vigo
(Pontevedra).
Tel. 637 507 311

Crianza: 14 meses en acero con sus lías

Uva: Albariño

José Antonio López, ex de Morgadío, ex de
Lusco do Miño, lleva varios años consiguiendo
éxitos con este proyecto personal, y supone-
mos que intransferible!. Un gran vino albariño
con larga crianza en depósito y botella, como
tiene que ser. Muy opulento, enorme, una de
las mejores expresiones de la uva albariño.

PRECIO
MEDIO:
22€



Noso

V.T: Castilla y León **Añada:** 2014

Bodega: Menade. Rueda (Valladolid)
Tel. 983 103 223.
www.menade.es

Crianza: 3 meses en depósito con lías

Uva: Verdejo

Agricultura orgánica certificada. Tratamientos de infusiones de hierbas y suero de leche. Levaduras salvajes. Huele a vendimia y tierra húmeda y sabe a paseo por la meseta castellana. Elaborado por Ricardo Sanz, joven veterano en las lides de manejar uvas mesetarias en su nuevo proyecto de Menade. Untuoso.

PRECIO
MEDIO:
9€



Perro Verde Edición Limitada

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Angel Lorenzo Cachazo. Pozaldez (Valladolid). Tel. 983 822 481.
www.martivilli.com

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo

Ángel Lorenzo Cachazo, de estirpe vinícola, creó su propia bodega y al El Perro Verde hace 10 años con uvas verdejo de parajes muy altos. Con una nueva presentación conmemorativa y con tapón de cristal. Buen verdejo. Pertenece a Uvas Felices, proyecto participado por Vila Viniteca y diversos bodegueros

PRECIO
MEDIO:
12€



Quíbia

V.T: Mallorca **Añada:** 2014

Bodega: *Ánima Negra* Viticultors. Felanitx. (Mallorca). Tel. 971 584 481. www.annegra.com

Crianza: 4 meses con sus lías en cemento

Uva: callet, prensal y muscat -giró

Varietades autóctonas. Segunda añada del innovador blanco de esta bodega creada en el 94 por amigos que buscaban lo autóctono y peculiar. Nada de uvas importadas. Viñedos en vaso y antiguos. Un blanco de gran personalidad, mineral y corpulento, que puede acompañar perfectamente a la sobrasada. Matrimonio feliz.

PRECIO
MEDIO:
12€



Remírez de Ganuza

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Remírez de Ganuza. Samaniego (Álava). Tel. 9345 609 022. www.remirezdeganuzza.com

Crianza: 9 meses en barrica

Uva: Viura, malvasía y garnacha blanca.

Nuevo blanco de la firma alavesa que se suman a las que vienen apostando por la moda feliz de elaborar blancos. Muy fresco, untuoso, estructurado deja recuerdos de fruta cítrica y notas de vainilla. Buena acidez. Final largo. Un blanco de altura ideal para maridar grandes quesos de cabra, y muchas cosas más.

PRECIO
MEDIO:
23€



Rosa Ruiz

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2014

Bodega: Santiago Ruiz. San Miguel de Tabagón (Pontevedra). Tel 986 614 083.
www.bodegasantiagoruiz.com

Crianza: No tiene

Uva: Albariño

Rosa Ruiz, hija del bodeguero Santiago Ruiz, el padre del Albariño, bautiza a esta nueva criatura blanca de gran calado que homenajea al trabajo que hizo ella junto a su padre, desde los años 80. Potente, maduro, perfecto. Botella tipo Rhin y con un estilo de etiqueta similar a su hermano/padre Santiago.

PRECIO
MEDIO:
16€



Señorío de Otazu Chardonnay

D.O: Pago de Otazu **Añada:** 2008

Bodega: Señorío de Otazu. Etxauri (Navarra)
Tel. 948 329 200.
www.otazu.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Chardonnay

Un gran chardonnay con años en botella que constata la feliz expresión que tiene esta uva francesa, instalada desde hace años en parajes navarros y elaborada en este magistral y señorial conjunto de bodega, palacio barroco, ermita románica... Elegante, con finos toques de mantequilla. Muy afrancesado.

PRECIO
MEDIO:
17,5€



Son Net

V.T: Mallorca **Añada:** 2014

Bodega: Can Feliú. Porreres (Mallorca).
Tel 647 721 083. www.sonfont.es

Crianza: No tiene

Uva: malvasía, chardonnay, sauvignon blanc y prensal

Los viñedos propios de malvasía de este espléndido hotel de lujo en Puigpuyent, bajo la sierra de Tramontana, son los utilizados para este "vino de la casa. Bodega en construcción. De momento elaboran en la alquería próxima Son Font. Será un caso único en el país de hotel de lujo con auténtica bodega propia.

PRECIO
MEDIO:
12€



V Malcorta

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Javier Sanz Viticultor. La Seca. (Valladolid). Tel 983 816 669.
www.bodegajaviersanz.com

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo malcorta

Con 150 años, la bodega Javier Sanz presenta su nueva colección V. Reivindica sus viejos viñedos como el clon verdejo malcorta, llamado así por su dificultad en ser cosechado., por lo que se fue abandonando. Fino y succulento, con matices más herbáceos que frutales y una boca amplia, grasa y persistente.

PRECIO
MEDIO:
17€



Vetiver

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Ontañón. Logroño (La Rioja).
Tel 941 234 200.
www.ontanon.es

Crianza: 5 meses en roble

Uva: Viura

Blanco nuevo. Muy curioso, con claras notas de arcilla y minerales elaborados con viejas viñas de Quel, en la Rioja Baja. En 1999 la familia propietaria inaugura su nueva bodega museo en Logroño, manteniendo la de toda la vida en Quel, donde acaban de recuperar dos lagares antiguos en el barrio de las bodegas.

PRECIO
MEDIO:
9€



Viadero

V.T: Castilla y León **Añada:** 2014

Bodega: Valduero. Gumiel de Mercado (Burgos). Tel: 947 545 459.
www.bodegasvalduero.com

Crianza: No tiene

Uva: Albillo mayor

Uva autóctona recuperada por la familia García Viadero, tan ligada a Burgos y a la Ribera del Duero burgalesa desde hace años, para elaborar su primer blanco de albillo, que aún el Consejo no permite, pero parece que lo harán en breve. Sorprendente, untuoso, lleno de aromas, como una noche de verano.

PRECIO
MEDIO:
10€



Vindel

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2012

Bodega: Martín Códax. Vilariño-Cambados (Pontevedra). Tel.986 526 040.
www.martincodax.com

Crianza: 4 meses en roble; un año en depósito

Uva: Albariño

Vindel es el manuscrito con letra y música del trovador Martín Códax, que celebra sus 100 años. El equipo de viticultura ha seleccionado una parcela con muy buena iluminación que parece dotar a las uvas de un suave color rosado cobrizo, y las cosechan 20 días más tarde, con un resultado espectacular y novedoso.

PRECIO
MEDIO:
30€



Viña Albina Vendimia Tardía

D.O: Rioja **Añada:** 2008

Bodega: Bodegas Riojanas. Cenicero (La Rioja). Tel.941 454 050.
www.bodegasriojanas.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Viura y malvasía

Uvas olvidadas en las cepas. que mostraron una maduración tardía e incluso algunas con botritys, fueron el inicio de este especial vino que no se consigue más que en determinadas cosechas. Las Bodegas Riojanas celebran su 125 Aniversario con este vino delicadamente ahumado, con tonos de café y naranja.

PRECIO
MEDIO:
9,50€



Viña Mayor Fermentado en Barrica

D.O: Rueda **Añada:** 2012

Bodega: Hijos de Antonio Barceló. Laguna de Duero (Valladolid). Tel. 983 546 608.
www.habarcelo.es

Crianza: 6 meses en barrica

Uva: Verdejo

De una fincas compradas por el Grupo Entrecanales, ahora Acciona, en el año 2000, a muy buena altura, casi la máxima de la zona y por distintos parajes del corazón de la D.O. Rueda. Son casi 400 ha por tierras de Caserio de Dueñas, Villaverde de Medina... Un blanco muy idóneo para comer, gran estructura y poderío.

PRECIO
MEDIO:
11€



Viña Pomal

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Bilbaínas. Haro (La Rioja).
Tel. 941 310 147
www.bodegasbilbainas.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Tempranillo blanco

Esta tradicional familia riojana, ahora en manos catalanas (Grupo Codorníu) ha decidido ampliarse con una serie de nuevos vástagos singulares. Uno de ellos es este tempranillo blanco, una mutación genética del tempranillo localizada en 1988 en Murillo del Río. Fresco, cítrico, flores blancas... ¡vibrante!

PRECIO
MEDIO:
25€





Rosados

Los vinos rosados están viviendo circunstancias paralelas a las que rodean a los blancos. Ya no son los patitos feos de las barras y mesas públicas en las que antaño, pedir un vino rosado era poco menos que hacer el ridículo. Están poniéndose de moda y por tanto, hemos considerado oportuno aumentar el número de rosados en esta edición puesto que debemos reflejar las tendencias del mercado y los gustos de los consumidores. En los rosados también hay estilos cromáticos, los fresa/frambuesa y los salmón/piel de cebolla.



Quinta Clarisa

V.T: Castilla y León **Añada:** 2014



Bodega: Belondrade. La Seca (Valladolid)

Tel. 983 481 001.

www.belondrade.com

Crianza: No tiene

Uva: Tempranillo

Una parcela de tempranillo se “coló” entre las de verdejo de las tierras cercanas a la Seca, el reinado de la verdejo. Entró en el lote de unas de las varias compras de viñedo que el empresario francés Didier Belondrade hacía, y sigue haciendo, desde que empezó su proyecto, ahora ya con veinte años cumplidos, en Quinta de San Diego. Iba a arrancarla para plantar verdejo y ese año decidió aprovechar la tempranillo para elaborar un rosado. Le puso el nombre de su bella hija Clarisse. Y a su hija como a los consumidores, les gustó tanto ese rosado, que ya no hubo vuelta atrás. Año tras año, se sigue elaborando y siempre resulta un vino cercano, agradable, conversador, sin complejos ni exuberancias. Con un toque especial: parte del vino ha pasado por barrica.

PRECIO MEDIO:
9€



Scala Dei Pla dels Angels

D.O: Priorato **Añada:** 2014

Bodega: Bodegas Scala Dei. La Morera de Montsant (Tarragona). Tel. 977 827 027. www.cellersdesacaladei.com

Crianza: 4 meses en depósito

Uva: Garnacha

Nuevo en la plaza. Sólo 2000 botellas. Las bodegas más antiguas del Priorato, las que llevan el nombre de la escalera de Dios, la que condujo a los monjes cartujos de San Bruno a fundar en estos territorios tan mágicos y agrestes la primera Cartuja en el siglo XII. Actualmente esta histórica bodega está gestionada por el grupo Codorniu y, con las posibilidades que tiene este gran gigante del vino, se pueden permitir el lujo de elaborar un delicioso rosado de garnachas viejas crecidas sobre licorellas y en parcelas de mucha altitud. Un rosado pleno de frutas rojas y cítricos. Muy fresco pero poderoso. De gran versatilidad en las mesas pues puede aguantar muchos tipos de culinarias. Una explosión de frescor y de sensaciones, fresas, pomelos, tonos anisados. Invita a seguir bebiendo.



PRECIO
MEDIO:
18€



Arbayún

D.O: Navarra **Añada:** 2014

Bodega: Baja Montaña Bodegas y Viñedos. Liédana (Navarra).
Tel 626 546 424

Crianza: No tiene

Uva: Garnacha

Fernando Chivite vuelve a reinar en el universo rosa. Tras salir de la bodega familiar, acomete varios proyectos y uno de ellos es este delicioso rosado que elabora en la Cooperativa de Liédana. De viejas garnachas de parcelas al pie de los Pirineos. De color piel de cebolla, franco, sin complejos, directo.

PRECIO
MEDIO:
7€



Azpilicueta

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Azpilicueta. Logroño (La Rioja)
Tel. 943 445 700.
www.azpilicueta.com

Crianza: No tiene

Uva: Viura y tempranillo

Nuevo rosado de corte moderno y pálido, al estilo provenzal, fruto de la inquieta profesionalidad de Elena Adell, su autora, siempre a la última en tonos, modas y tendencia. Un vino deliciosamente fresco, perfumado y persistente, con mucha personalidad riojana. Bodegas pertenecientes al Grupo Pernod Ricard

PRECIO
MEDIO:
9€



Blush Rosé

V.T: Castilla y León **Añada:** 2014

Bodega: Cuatro Rayas- Agrícola Castellana. La Seca (Valladolid). Tel. 983 816 320. www.cuatrorayas.es

Crianza: No tiene

Uva: Tempranillo

Nueva elaboración de esta cooperativa tan prestigiosa como clásica. Color rosa de tono muy tenue. Con intensas notas de fresa y frambuesa en nariz y un paladar suave y aterciopelado. Un vino refrescante, alegre, ligero, muy agradable y sencillo. Sin pretensiones. Puro blanco ruborizado, como su nombre indica.

PRECIO
MEDIO:
7€



Caminito

D.O: Empordá **Añada:** 2014

Bodega: Terra Remota. Terra Remota. Sant Climents Sescebes (Girona). Tel. 628 943 666. www.terraremotacom

Crianza: 4 meses en roble

Uva: Garnacha y syrah

Este rosado con barrica de Marc Bournazeau se confirma como un rosado de alta gama. Poco habitual, con gran personalidad y carácter. Su método de elaboración escapa al típico perfil del rosado fresco de verano, de forma que su consumo puede prolongarse más allá de la temporada estival. Ecológico y de gran calado.

PRECIO
MEDIO:
15€



Castelo

V.T: Castilla y León **Añada:** 2014

Bodega: Castelo de Medina. Villaverde de Medina (Valladolid). Tel. 983 831 932.
www.castelodemedina.com

Crianza: No tiene

Uva: Garnacha

Localizada en la localidad vallisoletana Villaverde de Medina, esta pequeña bodega elabora habitualmente vinos de verdejo, pero se ha incorporado a la moda de la vida en rosa y acaba de lanzar este vino sin pretensiones, directo, fresco y en la línea de los famosos rosados de Provenza con su clásico tono salmón.

PRECIO
MEDIO:
6,50€



Clot dels Oms

D.O: Penedés **Añada:** 2014

Bodega: Ca N'Estella.
San Esteve Sesrovires (Barcelona).
www.fincacanestella.com

Crianza: No tiene

Uva: Merlot

Importante masía y bodega que elabora vinos desde mitad del siglo XIX. La última Estella murió sin descendencia y la finca, bodega y viñedo, fue adquirida por el barcelonés Delfí Rabetllat, quien la hizo resurgir. Un vino rosado de intenso color rubí violáceo, aromas claros de frambuesa y arándanos.

PRECIO
MEDIO:
6,90€



Larrosa

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Bodegas Izadi. Villabuena de Álava (Álava). Tel. 945 609 086.
www.grupoartevino.com

Crianza: No tiene

Uva: Garnacha y tempranillo

Segunda añada de este interesante rosado de tono rosa palo que apareció el pasado año e irrumpió con enorme éxito. De la rioja alavesa y de cepas viejas de garnacha y tempranillo plantadas a casi 800 m de altitud. Bodegas propiedad de Gonzalo Antón y su hijo. Floral, fresco y aromático .

PRECIO
MEDIO:
6€



Le Rosé

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2014

Bodega: Hernando y Sourdais.
San Esteban de Gormaz (Burgos).
Tel. 676 536 390

Crianza: Fermentado en barrica

Uva: Tinto fino, garnacha y albillo

David Hernando y Bertrand Sourdais, francés del Loira, ex Atauta, son dos apasionados del mundo del vino que cuentan con una larga experiencia y que decidieron crear su propio proyecto en 2010. Producción muy limitada: 1.440 botellas. Uvas de altura y de cepas viejas. De alta gama, de culto que rompe esquemas.

PRECIO
MEDIO:
39€



Pagos de Negredo

D.O: Ribera del Arlanza **Añada:** 2014

Bodega: Pagos de Negredo. Palenzuela (Palencia). Tel. 979 700 450
www.pagosdenegredo.com

Crianza: 5 meses sobre lías

Uva: Tempranillo

En el precioso Valle del Arlanza encontramos esta bodega a unos 800 m de altitud en una finca de más de 100 años propiedad de la extensa familia Primo Cavia, once hermanos que se dedican desde hace años a los negocios de hostelería. Un viñedo de 22 ha rodeado de encinas centenarias. Limpio, fresco y frutal.

PRECIO
MEDIO:
6,40€



Príncipe de Viana Edición Rosa

D.O: Navarra **Añada:** 2014

Bodega: Príncipe de Viana. Murchante (Navarra). Tel. 948 838 640.
www.principedeviana.com

Crianza: No tiene

Uva: Cabernet sauvignon y merlot

Innovador rosado que destaca por su finura y frescura. Color rosa satén muy pálido. Todo ha sido planificado al detalle, también su atrevida y elegante presentación. Sutil, redondo y equilibrado, con intensidad frutal. De garnachas de una sola parcela. Producción limitada y vendimia nocturna.

PRECIO
MEDIO:
4,75€



Rioja Vega

D.O: Rioja Vega **Añada:** 2014

Bodega: Rioja Vega. Viana. Navarra.
Tel. 948646 263.
www.riojavega.com

Crianza: No tiene

Uva: Tempranillo blanca y tempranillo

De reciente aparición para integrar la colección de novedades de Rioja Vega, perteneciente al grupo navarro Príncipe de Viana, creado en 1983 por un conjunto de accionistas. Tienen bodegas en Rioja y en Castilla y León, además de las dos navarras (Príncipe de Viana y Al-bret). Único en su composición de uvas.

PRECIO
MEDIO:
8€



Rosado de Lágrima

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Barón de Ley. Mendavia. Navarra.
Tel. 948 694 303.
www.barondeley.com

Crianza: No tiene

Uva: Tempranillo y garnacha

No te hace llorar sino que alegra la vida. Se llama lágrima al sistema tradicional de "sangrado" que extrae sólo el corazón de las uvas. Aromas intenso a frutas rojas y flores blancas, sabroso, frutal, elegante y muy fresco. Un delicioso rosado riojano que nos hace viajar casi al corazón de la Provenza.

PRECIO
MEDIO:
6€





Tintos

Casi de todas las zonas y denominaciones de origen del país. También vinos de Canarias y de Baleares, por derecho propio. Por primera vez encontramos interesantes, francos y originales Vinos de Mesa, de zonas impensables hace unos años para el cultivo de la vid algunas de ellas dentro de Parques Naturales. La selección de vinos tintos muestra la enorme riqueza enológica que tiene España y la suerte que tenemos los españoles de tener tanto dónde elegir y con precios muy diferentes.



Alabaster

D.O: Toro **Añada:** 2012



Bodega: Teso La Monja.
Valdefinjas (Zamora).
Tel. 980 568 143.
www.eguren.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinta de Toro

Los hermanos Eguren llegaron a Toro con una probada experiencia con la tempranillo, y aquí han seguido demostrando que saben manejarla a la perfección. Tempranillo que aquí se llama tinta de Toro, y un carácter difícil en un terreno austero y lleno de viñas centenarias, donde la clave es saber conjugar potencia y finura. Este vino es una de las máximas expresiones de los nuevos toros, y muestra claramente esa capacidad de la versión toresana de la tempranillo para aunar elegancia con estructura, madurez con complejidad y finura. Es, además, uno de los mejores ejemplos del enorme potencial de esta región zamorana, que ha atraído en los últimos años a bodegueros españoles y franceses, seducidos por ese llamativo contraste entre la fuerza y la distinción.



Flor de Pingus

D.O.: Ribera del Duero **Añada:** 2013

Bodega: Dominio de Pingus.
Quintanilla de Onésimo
(Valladolid). Tel. 983 680 189.
www.pingus.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinto fino

Hermano pequeño del mítico y menos accesible Pingus, uno de los riberas más internacionales, creado por un sabio enólogo danés, Peter Sisseck, en una bodega que empezó como un garaje. Sisseck es un apasionado del vino y aquí, en su bodega, sigue un modelo bordelés, con un primer vino top (Pingus) y un segundo (Flor de Pingus). Flor es producto de la relación de Peter con los viticultores de la zona, un vino que procede de algunos de los mejores pagos de la que se considera la mejor zona de Ribera, La Horra. Es un vino complejo, monumental, con nervio, profundidad y frescura, una de las señas de identidad del danés. Se elabora con una intervención mínima, con levaduras autóctonas y no añadidas y respetando al máximo la expresión del terreno. Puro terroir.



PRECIO
MEDIO:
109€



Hacienda Monasterio Reserva Especial

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011



Bodega: H. Monasterio. Pesquera (Valladolid). Tel. 983 484 002. haciendamonasterio.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tinto fino y cabernet sauvignon

La familia de procedencia jerezana, y de abolengo bodeguero, Del Río González, es desde hace años y tras varios cambios, la única propietaria de esta gran bodega una de las primeras que se establecieron y construyeron, con edificios y bodegas que respondían a la modernidad y al diseño, al glamour arquitectónico, y que empezaron a posicionarse a esta zona en el pódium de los tintos españoles a finales de los 80, y principios de los 90. Esta bodega dio a conocer, por mediación del enólogo danés implicado en ella, a Peter Sisseck. Que llegó expresamente desde Burdeos para hacerse cargo de sus elaboraciones especiales como ésta, la Reserva Especial, un ejemplo desde su nacimiento del potencial y el calado del gran Ribera del Duero. Año tras año, impecable. Un gran Ribera.

PRECIO MEDIO:
70€



Las Beatas

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Cía. de Vinos de Telmo Rodríguez. Lanciego (Álava). Tel. 945 628 315. telmorodriguez.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Garnacha, tempranillo, graciano, garnacha blanca y otras

Flechazo. Así define Telmo Rodríguez lo que sintió al ver la parcela de 0,8 hectáreas de Las Beatas, en Lanciego. Altitud y viña vieja se conjugan aquí para conformar el vino riojano más exclusivo de la Compañía, un tinto en el que también intervienen variedades blancas. Y es que el viñedo antiguo era así, con mezcla de uvas, algunas casi desconocidas ahora o poco cultivadas en Rioja (torrontés, moristel, granegro, tempranillo francés), y eso, ese sabor antiguo, ancestral, es lo que ha querido rescatar Telmo con Las Beatas. El vino es capaz de provocar también ese coup de coeur al que lo bebe, con su frescura y su carácter, su mineralidad, en definitiva, su paisaje, cuyo encierro en una botella persigue este incansable enólogo en cada zona donde trabaja.



PRECIO
MEDIO:
145€



Malleollus de Sanchomartín

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010



Bodega: Pesquera de Duero (Valladolid)
Tel. 983 878 400.
www.emiliomoro.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinto Fino

La familia Moro, con Javier y José al frente, forman uno de los conjuntos más sólidos de la Ribera del Duero. Desde hace años trabajan con su propio clon de tempranillo, fruto de la observación y de años de experiencia en la viticultura, el oficio de su bisabuelo, que da nombre a la bodega. Ese clon es uno de sus elementos diferenciadores, además de una calidad constante que les ha hecho estar en grandes mesas de restaurantes en el mundo y frecuentar amistades entre las celebridades. Sanchomartín es uno de sus vinos más frescos, procede de una parcela de suelos calizos con apenas una hectárea, y es una de las joyas de la bodega, junto con su otro hermano, Valderramiro, que procede de unas cepas sobre suelo arcilloso y es más concentrado y maduro.



Montecastro

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: Montecastro.
Castrillo de Duero (Valladolid).
Tel. 983 484 013.
www.bodegasmontecastro.es

Crianza: 19 meses en roble

Uva: Tinto fino

Un año más y por derecho propio encontramos en esta selección de sólo diez tintos destacados, este vino que desde su nacimiento destacó sobre muchos de la zona. Y a un precio de perplejidad pues es infinitamente menor al de prácticamente todos los Riberas del Duero de renombre y campanillas. Excelente uva, perfecta maduración de la misma, fresca, calado y profundidad. Bodega boutique, en la milla de oro, que hace un par de años unió su buena causa y calidad a la de Hacienda Monasterio, constituyendo una sociedad conjunta para la comercialización de sus grandes riberas. Una especie de lobby de alta calidad e influencia. Con garra y nervio, se muestra tras un año de botella, con un cuerpo musculoso pero elegantemente constituido. Nada de estridencias.



PRECIO
MEDIO:
27€



Pujanza Norte

D.O: Rioja **Añada:** 2011



Bodega: Bodegas y Viñedos Pujanza. Laguardia (Álava).
Tel. 945 600 548.
www.bodegaspujanza.co

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo

Carlos San Pedro, fundador y propietario de Bodegas Pujanza, tiene especial cariño por la Finca Norte, un pedazo de terreno que su padre le regaló siendo casi adolescente y que plantó con sus propias manos y la ayuda de unos amigos. Hoy sus cepas han sabido agradecer el entusiasmo de San Pedro y le ofrecen sus mejores uvas, para hacer un tinto elegante y complejo, auténtico, que además se vende a un precio de risa en comparación con su grandeza. Tiene nervio, es vivaz, preciso, y tras él se nota la mano certera del equipo de Pujanza. Un vino con el que acertar, con las dosis adecuadas de potencia y cuerpo, pero sin renunciar a la seductora frescura de esa orientación hacia la Sierra de Cantabria, lo que hace de esta mezcla una combinación (casi) perfecta.

PRECIO
MEDIO:
47€



Terreus

V.T: Castilla y León **Añada:** 2011

Bodega: Bodegas Mauro.
Tudela de Duero (Valladolid)
Tel. 983 521 972
www.bodegasmauro.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tempranillo

La familia García, con Mariano como cabeza visible, Eduardo, su hijo menor, como inquieto elaborador y Alberto, periodista de profesión, como hombre para muchas cosas, es una de las mejores intérpretes del carácter del Duero, entendido como esa corriente aglutinadora de una personalidad singular que implica no solo a la Ribera, sino a otros vinos que surgen al pie de sus orillas. Ésta, la de Tudela, es su bodega fundacional y donde nace Mauro, su vino más emblemático. Pero ojo, que Terreus, un vino del paraje de Cueva Baja, tiene una personalidad especial, una expresión de finura, fruta y fluidez que hizo a los García elaborarlo por separado para mostrar su personalidad. Un vino con espíritu del Duero, visto con el pincel infalible de los García



PRECIO
MEDIO:
79€



Abadía de Gomariz

D.O: Ribeiro **Añada:** 2010

Bodega: Bodega: Coto de Gomariz ASociedad Atlantic Terroirs. Leiro (Orense).
Tel. 988 488 741. www.cotodegomariz.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Sousón, brancellao, ferrol y mencía

Gomariz está llevando el nombre de Ribeiro por nuevos caminos, con vinos muy bebibles y con una apuesta clara por los tintos que, aunque ahora parezca extraño, estaban ahí antes que los blancos. Abadía es una muestra deLpotencial del Ribeiro en tintos. Conjuga deLprescura y potencia, intenso y fluido.

PRECIO
MEDIO:
12€



Abadía Retuerta Selección Especial

V.T: Castilla y León **Añada:** 2011

Bodega: Abadía Retuerta. Sardón de Duero (Valladolid). Tel. 983 680 314.
www.abadia-retuerta.com

Crianza: 19 meses en roble

Uva: Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon

La finca de Abadía Retuerta es un complejo enoturístico donde, además de elaborarse vinos, también cuenta con hotel y restaurante con Estrella Michelin, elabora vinos monovarietales, pero también este Selección Especial, que procede de uvas de todas sus parcelas, redondo, cremoso, y de una excelente añada.

PRECIO
MEDIO:
20€



Aires de Garbet

D.O: Empordà **Añada:** 2012

Bodega: Perelada. Peralada (Gerona).
Tel. 972 538 011.
www.perelada.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Garnacha

Garbet es una finca propiedad del Grupo Perelada, en la D.O. Empordà. En ella la garnacha se cultiva en terrazas y la cercanía con el mar (el viñedo está próximo al Cabo de Creus) provoca un clima sin temperaturas extremas, una maduración que da como resultado un vino fresco, equilibrado y con mucho paisaje.

PRECIO
MEDIO:
39€



Albret Tempranillo

D.O: Navarra **Añada:** 2014

Bodega: Finca Albret. Cadreita (Navarra). Tel. 948 406 806.
www.fincalbret.com

Crianza: 4 meses en roble

Uva: Tempranillo

La bodega navarra, perteneciente al grupo Príncipe de Viana, continúa una línea de elaboración de vinos que muestren el carácter de cada una de sus variedades. Este vino procede de uvas de su propia finca y trata de mostrar su frescura y expresión frutal. Armónico, maduro, y a un precio irresistible.

PRECIO
MEDIO:
8,5€



Alma de Vino Old Vine

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Montebaco (Casa Abril Selection).
Valbuena de Duero (Valladolid).
Tel. 677 06 01 69. www.almadevinos.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tinto fino

La estadounidense AprilCullom pone en marcha uno de sus proyectos. En éste, forma tándem con su amigo el maestro y viticultor César Muñoz. El objetivo: elaborar con uvas de viña vieja de dos parcelas, una en Burgos y otra en Soria, plantadas en cotas límite. Frescura, autenticidad y complejidad en forma de vino.

PRECIO
MEDIO:
25€



Alonso del Yerro

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Videños Alonso del Yerro.
Roa (Burgos). Tel. 91160 121.
www.alonsodelyerro.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

La familia Alonso del Yerro lleva con mano firme esta bodega, cada vez más afianzada en la Ribera gracias a la certera elección del enólogo francés Lionel Gorgue y del asesor Stéphane-Derenoncourt. Han logrado un vino de corte clásico, elegante y con potencia, pero con mucha expresión de sus cuidadas parcelas.

PRECIO
MEDIO:
20€



ÀN

V.T: Mallorca **Añada:** 2012

Bodega: Àn Negra Viticultors S.L. Felanitx (Mallorca). Tel. 971 584 481.
www.annegra.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Callet

Miquel Angel Cerdà y Pere Obrador son los padres de Ànima Negra, bodega mallorquina que apostó por las uvas autóctonas. Àn es su vino más emblemático, el que muestra la callet en todo su esplendor, una variedad que manejan a la perfección y a la que sacan todo el partido. Silvestre, encantador, y placentero.

PRECIO
MEDIO:
30€



Antídoto

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2013

Bodega: Antídoto. Hernando y Sourdais. San Esteban de Gormaz (Soria).
www.bodegasantidoto.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

Bertrand Sourdais puso en pie Dominio de Atauta pero tras su salida de la bodega se quedó con la espinita de seguir aprovechando la bondad de la tempranillo vieja soriana, plantada en altitudes límite para el cultivo de la vid. Así el resultado es un ribera fresco y fluido, muy bebible, distinto y con chispa.

PRECIO
MEDIO:
12€



Arrayán Premium

D.O: Méntrida **Añada:** 2010

Bodega: Arrayán. Santa Cruz de Retamas (Toledo). Tel. 916 633 131. www.arrayan.es

Crianza: 14 meses en roble

Uva: Syrah, merlot, cabernet sauvignon y petit verdot.

Arrayán es la bodega que montó el ya desaparecido José María Entrecanales y que hoy gestiona su viuda, María Marsans, con enorme entrega. Premium es vino de su primera etapa, de corte internacional y elaborado con uvas de la propia finca, potente, redondo, maduro y equilibrado. Un tinto pensado para comer.

PRECIO
MEDIO:
30€



Áster Finca El Otero

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010

Bodega: Viñedos y Bodegas Aster. S.L. Anguix (Burgos). Tel. 947 522 701. www.bodegasaster.com

Crianza: 15 meses en barrica

Uva: Tinta del País

Áster es la bodega ribereña del grupo La Rioja Alta, una experiencia diferente con la tempranillo que, si bien es menos conocida, no va por mal camino. Finca el Otero es un tinto de selección doble para escoger solo los mejores vinos elegante, pulido, con un encantador balance de fruta y madera integrada.

PRECIO
MEDIO:
24€



Barón de Ley Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Barón de Ley.
Mendavia (Navarra) Tel. 948 694 303.
www.barondeley.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tempranillo

Aunque es un grupo bodeguero grande (que hasta cotiza en bolsa) sabe manejar muy bien la calidad de sus vinos gracias a un solvente equipo liderado por la enóloga Mayte Calvo y supervisado por Gonzalo Rodríguez. Un tinto a precio de risa que está muy bueno, es sabroso, frutal, intenso... una compra perfecta.

PRECIO
MEDIO:
10€



Bienteveo

S. de Aracena y Picos de Aroche **Añada:** 2013

Bodega: Cerro San Cristóbal. Almonaster la Real. Huelva. Tel. 959 541 579.
www.bodegacerrosancristobal.es

Crianza: 8 meses en roble

Uva: Merlot, syrah y tintilla

Hace tiempo que Huelva, también tierra de vinos, es una de las regiones olvidadas para el gran público y los medios, pero eso puede cambiar gracias a proyectos como este, un viñedo en altura y con vocación ecológica para un vino que incluye tintilla, variedad andaluza rescatada. Divertido, franco, honrado.

PRECIO
MEDIO:
9,8€



Blecua

D.O: Somontano **Añada:** 2008

Bodega: Viñas del Vero. Barbastro (Huesca).
Tel. 974 302 216. www.vinasdelvero.es

Crianza: 20 meses en barricas

Uva: Garnacha, tempranillo, merlot y cabernet sauvignon.

Blecua es la bodega boutique de Viñas del Vero, propiedad de González Byass (Tío Pepe), recoleta, pequeña, cuidada al máximo... Para expresar lo mejor del Somontano. Triple selección, del viñedo, de los racimos y de las barricas y sólo se elabora en añadas excepcionales. Siempre elegante, pleno, intenso, grande.

PRECIO
MEDIO:
72,5€



Bohórquez Reserva

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2006

Bodega: Bohórquez. Pesquera de Duero.
(Valladolid). Tel. 983 870 123.
www.bodegasbohorquez.com

Crianza: 36 meses en roble

Uva: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot

Suena más a Jerez que a Ribera, y así es, los propietarios son los Bohórquez, una familia con reminiscencias taurinas que se embarcaron en esta bodega hace unos 15 años, con la intención de poner el nombre del vino en las mejores plazas. Este tinto tiene poderío, elegancia y toques minerales. Buena casta.

PRECIO
MEDIO:
20€



Carmelo Rodero Pago de Valtarreña

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Rodero. Pedrosa de Duero (Burgos).
Tel. 947 530 046.

www.bodegasrodero.com

Crianza: 30 meses en barricas

Uva: Tempranillo

Viticultor ribereño de toda la vida que ha sabido ir creciendo hasta hacer de su vino un referente imprescindible para entender la región. Auténtico, trabaja mano a mano con su hija Beatriz, enóloga, que toma el testigo de una tradición bien asentada. El Valtarreña, de parcela, un nuevo logro al estilo Rodero.

PRECIO
MEDIO:
40€



Casa Abril Coupage

V.T: Castilla **Añada:** 2013

Bodega: Bodegas y Viñedos Barreda. Corral de Almaguer (Toledo). Para Casa Abril Selection.
Tel 915 435 387. www.bodegas-barreda.com

Crianza: 5 meses en barricas

Uva: Tempranillo, syrah, cabernet sauvignon

De April Cullom, pero esta vez procedente de un viñedo familiar en Toledo. Parte de viñas de tempranillo en pie franco (una rareza) y en altura (800 metros) que se completa con algo de cabernet y syrah, y se elabora manteniendo la fruta, con el mínimo de intervención posible. Es bebible, sincero y fresco.

PRECIO
MEDIO:
6€



Cénit VDC

D.O: Tierra del Vino de Zamora **Añada:** 2009

Bodega: Bodega: Viñas del Cénit.
Campean (Zamora). Tel. 980 569 346.
www.bodegascenit.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tempranillo

El vino pertenece a la bodega del mismo nombre, parte del grupo empresarial Avanteselecta, con bodegas en distintas zonas de España. Este es uno de los top de Tierra del Vino de Zamora, un vino del Duero firmado por la certera mano de la enóloga Almudena Alberca. Es preciso, intenso, especiado, carnoso.

PRECIO
MEDIO:
77€



Christina

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: Los Astrales Anguix (Burgos).
Tel. 947 554 222.
www.astrales.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinta del país

Los Astrales es una bodega familiar de los Romera de la Cruz que recientemente ha comenzado a trabajar con la asesoría del enólogo Pepe Hidalgo, tras la salida de Eduardo García (Mauro). Este vino procede del pago de Fuentesanta, de viñas centenarias, y es el hermano mayor de Astrales, su vino de bandera.

PRECIO
MEDIO:
36€



Clos Martinet

D.O: Priorato **Añada:** 2005

Bodega: Mas Martinet Viticultors. Falset (Tarragona). Tel. 629 238 236. masmartinet.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Garnacha, cariñena peluda, cariñena, syrah, cabernet sauvignon y merlot

Vino de bandera de la bodega familiar de los Pérez Ovejero y una de las pioneras del nuevo Priorato. José Luis Pérez la fundó y hoy está a cargo de sus hijos Sara y Adrià, que dejan el pabellón alto con vinos como este, de paisaje, con toda la elegancia que los exploradores prioratinos vieron en los 80.

PRECIO
MEDIO:
53€



Conde de la Salceda Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Viña Salceda. Elciego (Álava). Tel. 945 606 125. www.vinasalceda.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Es el vino más excelso de la bodega alavesa de los Chivite, conocidos por sus vinos navarros. De estilo clásico, todo el mimo se pone en juego para seleccionar las mejores uvas y confeccionar un tinto envolvente y con fuerza, elegante, con apellido navarro pero con todo el carácter de la Rioja Alavesa.

PRECIO
MEDIO:
19€



Corimbo

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: La Horra. La Horra (Burgos)
Tel. 941 303 001.
www.bodegaslahorra.es

Crianza: 14 meses

Uva: Tempranillo

Los creadores de Bodegas Roda ampliaron sus miras hasta la Ribera del Duero, donde siguen explorando las posibilidades de la tempranillo. Corimbo es el hermano menor de la gama ribereña (elaboran también Corimbo I) y con él se busca la expresión más frutal de la uva y la sedosidad en las texturas. Estilo Roda.

PRECIO
MEDIO:
19€



Cortijo de Jara

V.T: Cádiz **Añada:** 2012

Bodega: Puerta Nueva. Jerez (Cádiz.)
Tel. 956 338 163
www.cortijodejara.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo, merlot y syrah

El viñedo forma parte del conjunto del bellissimo cortijo y abastece a la bodega para elaborar vinos sencillos y con vocación ecológica, propiedad de los hermanos García de Angulo, muy vinculados a la agricultura jerezana. Sencillo y frutal, de trago agradable y cálido, un buen renglón para leer los tintos gaditanos.

PRECIO
MEDIO:
9€



Cosme Palacio Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Palacio S.A. Laguardia (Alava).
Tel. 945 600 057.
www.bodegaspalacio.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Nueva imagen y un concepto en esta bodega centenaria propiedad del grupo Hijos de Antonio Barceló (Acciona) y que ha sabido renovarse y cuenta con hotel y restaurante. Reserva de la Rioja Alavesa de nuevo cuño (fue pionera en los vinos llamados "de alta expresión"), concentrado e intenso, con fruta madura.

PRECIO
MEDIO:
26€



Dominio do Bibei

D.O: Ribeira Sacra **Añada:** 2011

Bodega: Dominio do Bibei. Manzaneda (Orense) Tel. 627 071 544.
www.dominiodobibi.com

Crianza: 19 meses en roble y 24 en botella

Uva: Brancellao

Que se pueden hacer tintos excelentes en Galicia lo atestiguan vinos como éste, elaborado sólo con una brancellao, autóctona recuperada por el joven equipo de bodega en 2006 y del que se sacan al mercado apenas 3.000 botellas. No deja indiferente, fresco, muy bebible y redondo, seductor, adictivo, grande.

PRECIO
MEDIO:
35€



El Fundamentalista

D.O: Manchuela **Añada:** 2014

Bodega: Finca Sandoval. Ledaña (Cuenca).
Tel. 696 910 769.
www.fincasandoval.com

Crianza: No tiene

Uva: Syrah y monastrell

El más joven de la familia de vinos creada por el conocido crítico gastronómico y periodista Víctor de la Serna, un apasionado del campo y del viñedo que lleva con mucho acierto y rigor su bodega en La Manchuela. Su capacidad de investigación es infinita. Tinto joven a base de syrah y monastrell de sangrado.

PRECIO
MEDIO:
12€



El Microscopi

D.O: Penedes **Añada:** 2013

Bodega: Alemany i Corrio. Vilafranca del Penedés (Barcelona). Tel. 938 180 949.
alemany-corrio.com

Crianza: No tiene

Uva: Merlot, cariñena y cabernet sauvignon

Vino con corazón cuyos beneficios se destinan a comprar un microscopio al Instituto Oncológico del Hospital Universitario Vall D'Hebrón. Solo por eso, ya merece la pena probarlo, aunque también porque tras él están Irene Alemany y Laurent Corrio, un matrimonio que sabe elaborar vinos elegantes y auténticos.

PRECIO
MEDIO:
8€



El Regajal Selección Especial

D.O: Vinos de Madrid **Añada:** 2013

Bodega: El Regajal. Aranjuez (Madrid).
Tel. 913 078 903. www.elregajal.es

Crianza: 13 meses en roble

Uva: Tempranillo, cabernet sauvignon,
merlot y syrah

Fue uno de los primeros en mostrar el potencial de Madrid. De la familia García Pita. Aranjuez es su patria, una finca que se encuentra en un lugar de peregrinaje para los aficionados a las mariposas, en una reserva natural de estos lepidópteros. Este tinto fruto de una exhaustiva selección, elegante y sabroso.

PRECIO
MEDIO:
15€



El Rincón de Clunia

V.T: Castilla y León **Añada:** 2010

Bodega: Bodega: Clunia. Coruña del Conde (Burgos) Tel. 607185 951.
www.bodegasclunia.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Pertenece al Grupo Príncipe de Viana y debe su nombre a las ruinas romanas cercanas a esta localidad burgalesa con viñedos de gran importancia. Tempranillo de la Finca El Rincón, situada a 970 metros de altitud y afectada por un clima extremo, lo que provoca maduraciones largas, vinos finos y apetecibles.

PRECIO
MEDIO:
38€



El Senat del Montsant

D.O: Montsant **Añada:** 2013

Bodega: 7 Magnifics.
Terra Alta (Tarragona)
www.7magnifics.com

Crianza: 8 meses en roble

Uva: Samsó y garnacha

Un grupo de jóvenes enólogos del grupo Miguel Torres creó esta colección para rescatar la memoria ancestral en distintas regiones de Catalunya y este es el tercer vino de la gama, un tinto del Montsant procedente de viñas viejas con frescura y volumen, complejo pero lleno de vivacidad. Divertido, atractivo.

PRECIO
MEDIO:
11,75€



Eterna Selección

V.T: Castilla y León **Añada:** 2009

Bodega: Bodega Terna. La Seca (Valladolid)
Tel. 983 103 223.
www.sitiosdebodega.com

Crianza: 8 meses en roble

Uva: Prieto Picudo

Los hermanos Sanz siguen explorando las uvas de su comarca y se lanzan esta vez a elaborar un vino de prieto picudo, uva leonesa utilizada mucho para rosados, con buenas sorpresas con los tintos. Las cepas que abastecen a este tienen entre 60 y 80 años, y el resultado es fresco y con buena intensidad.

PRECIO
MEDIO:
25€



Finca Dofí

D.O: Priorato **Añada:** 2012

Bodega: Álvaro Palacios. Gratallops (Tarragona).
Tel. 977 839 195.

Crianza: 16 meses

Uva: Garnacha y cariñena

L'Ermita es la niña mimada de Alvaro Palacios, y su hermano Finca Dofí es un poco menos exclusivo pero igualmente importante. También renuncia a la syrah y la cabernet sauvignon para apostar por la garnacha y, en esta añada, un poco de cariñena. Priorato auténtico y autóctono, salvaje y delicado. Gran vino de finca.

PRECIO
MEDIO:
76,5€



Finca El Bosque

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Viñedos Sierra Cantabria. San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).
Tel. 941 338 040

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Con una parcela de hectárea y media, los hermanos Eguren, magos de la Sonsierra que todo lo que tocan lo convierten en oro, elaboran este espléndido y exclusivo vino. De estilo moderno, con concentración y potencia, pero con una fina elegancia que resulta seductora. Gran regalo, por qué no, para uno mismo.

PRECIO
MEDIO:
80€



Finca La Emperatriz

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: La Emperatriz. Baños de Rioja (La Rioja). Tel. 941 300105.
www.bodegaslaemperatriz.com

Crianza: 11 meses en roble

Uva: Garnacha

La finca perteneció a la emperatriz Eugenia de Montijo, ya entonces producía vinos destacados. En los 90 los hermanos Hernáiz recuperaron la vocación vitícola de la finca y elaboran, entre otros vinos, esta garnacha de cepas de unos 65 años, plena de fruta y con mucha intensidad, opulenta y expresiva.

PRECIO
MEDIO:
24€



Finca Villacreces

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010

Bodega: Finca Villacreces. Quintanilla de Onésimo (Valladolid). Tel. 983 680 437.
www.fincavillacreces.com

Crianza: 11 meses en roble

Uva: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot

Vino emblema de la bodega ribereña de Gonzalo y Lalo Antón, propietarios del grupo Artevino (Izadi, Vetus, Orben), elaborado con una selección de lo mejor de su viñedo, situado en plena Milla de Oro de la denominación. Con esos mimbres y la eficiencia de su equipo, el resultado es más que apetecible.

PRECIO
MEDIO:
22€



Flor de Vetus

D.O: Toro **Añada:** 2013

Bodega: Vetus. Toro (Zamora).
Tel. 983 680 437.
www.bodegasvetus.com

Crianza: 12 meses

Uva: Tinta de Toro

Gonzalo y Lalo Antón (Grupo Artevino) ampliaron su emporio a principios del siglo XXI con esta bodega zamorana, donde Vetus es su vino de bandera. Tinta de Toro de parcela y selección cuidada que arroja un tinto potente y elegante, con cierta opulencia y mucha fruta. Los Antón se mueven con pasos seguros.

PRECIO
MEDIO:
14€



Gaintus Radical

D.O: Penedès **Añada:** 2014

Bodega: HeretatMontRubi. Font Rubi (Barcelona). Tel. 938 979 066
www.montrubi.com

Crianza: 6 meses en roble con lías.

Uva: Sumoll

Por fin el Penedès parece mirar con buenos ojos a la sumoll, variedad autóctona que no estaba reconocida por el Consejo Regulador. Este Radical procede de cepas en formación vertical sobre postes de madera y viñedo ecológico, de ahí su nombre, y es un vino atractivo y aromático, lleno de fruta.. Estilo natural.

PRECIO
MEDIO:
13€



Gran Clot dels Oms

D.O: Penedès **Añada:** 2011

Bodega: Finca Ca N'Estella. Sant Esteve SesRovires (Barcelona). Tel. 934 161 387.
www.fincacanestella.com

Crianza: 15 meses de roble

Uva: Merlot y cabernet sauvignon

Uno de los top de la bodega, procedente de las mejores uvas de dos de sus fincas. Tiene un estilo clásico, con dos de las variedades francesas que más se encuentran en el Penedès. Tinto para amantes de los vinos con cuerpo y potencia, con intensidad de aromas y con una textura cremosa, que invita a comer.

PRECIO
MEDIO:
11€



Gran Reserva 890 Selección Especial

D.O: Rioja **Añada:** 2001

Bodega: La Rioja Alta. Haro (La Rioja).
Tel. 941 310 346.
www.riojalta.com

Crianza: 6 años total en roble y botella

Uva: Tempranillo, graciano y mazuelo

Es uno de los tesoros de la centenaria La Rioja Alta, que este año ha cumplido sus 125 vendimias. La prestigiosa casa sigue manteniendo un estilo clásico en estos vinos que no pasan de moda, porque siempre han estado por encima de ellas. Suave y elegante, pero con nervio y vida, un rioja que no falla.

PRECIO
MEDIO:
86€



Habla Nº 12

V.T: Extremadura **Añada:** 2011

Bodega: Habla. Trujillo (Cáceres).
Tel. 927 659 180.
www.bodegashabla.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Syrah

Habla se puso en marcha con una imagen algo confusa en sus vinos, que fueron apareciendo numerados y así han seguido. Este es el duodécimo, elaborado con syrah ecológica de parte de sus 200 hectáreas cerca de Trujillo. Frescura y frutuosidad, resulta muy atractivo para los gustos del gran público. Conecta.

PRECIO
MEDIO:
25€



Herencia Juan Alcorta Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Juan Alcorta. Logroño.
Tel. 941 279 900.
www.pernodricardbodegas.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Sabia y moderna rehabilitación de esta marca, dedicada al fundador de esta clásica casa riojana, desde hace años propiedad del Grupo Pernod Ricard. La enóloga Elena Adell ha sabido resucitarlo y dotarle de energía y vida. Con nervio. Alegre y desenfadado. De trago muy apetecible. Dedicado a la hostelería.

PRECIO
MEDIO:
12€



Hipperia

V.T: Castilla **Añada:** 2010

Bodega: Pago de Vallegarcia. Retuerta del Bullaque (C. Real). Tel. 925 421 407. vallegarcia.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot y cabernet franc

Hipperia es una de las últimas creaciones de esta bodega toledana, propiedad del empresario Alfonso Cortina y gestionada por él y sus hijos. Con vocación de pago, en este vino se utilizan variedades francesas para confectionar un tinto con complejidad y notas vegetales, fresco pero intenso y elegante.

PRECIO
MEDIO:
28€



Imperial Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Cvne. Haro (La Rioja).
Tel. 941 304 809.
www.cvne.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano y mazuelo

Añada excelente, la mejor del siglo XXI, de este vino que es una de las grandes marcas clásicas de rioja, un vino para acertar en las cenas que tiene además una muy buena capacidad de envejecimiento. Ahora está perfecto para beber, con buena combinación de fruta y especias. Seguirá mejorando.

PRECIO
MEDIO:
23,5€



La Inocencia

V.T: Castilla **Añada:** 2014

Bodega: Viña Luparia. Daimiel (Ciudad Real).
Tel. 926 853 650.
www.manadaluparia.com

Crianza: Sin crianza

Uva: Tempranillo

Estupenda iniciativa, parte de una colección con una imagen moderna y desenfadada por fuera y por dentro con vinos fáciles de beber, accesibles para principiantes e iniciados. Este es un tempranillo fresco y bebible, parte de una "manada" donde hay vinos de syrah, garnacha o sauvignon blanc. Alegre y vivaz.

PRECIO
MEDIO:
6€



La Locomotora

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Finca Allende para Uvas Felices.
Briones (La Rioja). Tel. 937 777 017.
www.vilaviniteca.es

Crianza: 12 meses

Uva: Tempranillo

Uvas Felices es un proyecto que etiqueta vinos elaborados en distintas zonas de España. Aquí la colaboración se hace con uno de los rebeldes de Rioja, el enólogo Miguel Ángel de Gregorio, que ha creado un vino de tempranillo pensado para beber sin complicaciones, con fruta y especias, amable y redondo.

PRECIO
MEDIO:
9,50€



La Personal

D.O: Terra Alta **Añada:** 2013

Bodega: Edetària. Gandesa (Tarragona).
Tel. 977 421 534.
www.edetaria.com

Crianza: 8 meses en roble (500 l.)

Uva: Garnacha peluda

Joan Àngel Lliberia, propietario de esta modélica bodega, tras muchas investigaciones ha conseguido elaborar un monovarietal de garnacha peluda, una variedad muy minoritaria y silvestre. Un tinto único y original, que nada más salir al mercado gana premios y puntuaciones. Muy fresco, complejo y elegante.

PRECIO
MEDIO:
38€



La Viña Escondida

D.O: Méntrida **Añada:** 2010

Bodega: Canopy. Toledo.
Tel. 619 244 878.
www.bodegasdcanopy.com

Crianza: 15 meses en fudre

Uva: Garnacha

Belarmino Fernández y Alfonso Chacón elaboran este original tinto sólo con las uvas que crecen en la zona más alta de una viña diminuta, en las estribaciones de la sierra de Gredos, a 750 metros de altitud, con suelos graníticos y garnachas muy, muy viejas.. Exclusivo, delicado, elegante, y lleno de energía.

PRECIO
MEDIO:
25€



Lafou de Batea

D.O: Terra Alta **Añada:** 2010

Bodega: Lafou Celler. Batea (Tarragona).
Tel. 938 743 511. www.lafou.net

Crianza: 24 meses en roble y huevos de hormigón

Uva: Garnacha, cabernet sauvignon y syrah

Este vino es una de las creaciones de Ramón Roqueta, encargado de esta bodega que está dando cada vez mejores noticias. La apuesta por la garnacha es uno de sus puntos clave, además de la vocación de elaborar vinos bebibles que también tengan ciertas dosis de señorío. Es amplio y gustoso, de trago largo.

PRECIO
MEDIO:
37€



Luis Medrano Graciano

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Medrano-Irazu. Elvillar (Álava).
Tel. 945 604 066.
www.bodegasmedranoirazu.com

Crianza: 14 meses

Uva: Graciano

Amador Medrano es el ideólogo de este vino monovarietal de graciano, para el que escoge uvas de las mejores parcelas cada año y que sólo se elabora cuando la cosecha ha sido adecuada para esta uva. El resultado es un vino muy bien confeccionado, sabroso y profundo, con frescura y fruta negra, maduro.

PRECIO
MEDIO:
44€



Magma de Cráter

D.O: Tacoronte- Acentejo **Añada:** 2008

Bodega: Crater. El Sauzal (Tenerife)
Tel. 922 573 272.
www.craterbodegas.com

Crianza: 30 meses en roble

Uva: Negramoll y syrah

Vino top de lo que empezó llamándose Buten, una bodega fundada por amigos con viñedos que dieron el salto a la vinificación casi en garaje. Magma de Cráter es un ejemplo de su vocación de excelencia, una edición muy limitada a base de la autóctona negramoll. Un vino distinguido, especiado, mineral y volcánico.

PRECIO
MEDIO:
50€



Mahara

Vino de Mesa **Añada:** 2014

Bodega: Vinificate.
San Fernando (Cádiz).
www.mahara.es

Crianza: 7 meses en barricas y roble

Uva: 100% tintilla

Los hermanos Gómez Lucas han dado la vuelta al mundo para volver a su tierra, Cádiz, y elaborar vinos amables y alegres que gusten a cualquiera. Así es Mahara, un tinto de una variedad casi olvidada, la tintilla, que estos hermanos vinifican y transforman en un vino limpio, complejo, salino y casi adictivo.

PRECIO
MEDIO:
23€



Malabrigo

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Cepa 21.
Castrillo de Duero (Valladolid).
Tel. 983 484 803. www.cep21.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

La más alta gama de Cepa 21, la otra bodega de los hermanos Moro. Vino de un viñedo orientado al norte y expuesto al viento, lo que provoca una maduración lenta de las uvas y un vino complejo y excitante. Toda la gama de la bodega ha cambiado de imagen, con etiquetas diseñadas y pintadas por el propio José Moro.

PRECIO
MEDIO:
49€



Marqués de Terán Edición Limitada

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Marqués de Terán.
Ollauri (La Rioja). Tel. 941 338 373
www.marquesdeteran.com

Crianza: 28 meses en roble

Uva: Tempranillo

Una edición limitada a 5.000 botellas, elaborada por estas bodegas súper modernas y punteras en tecnología e investigación. La primera en aplicar la geotermia para generar calor o frío en los depósitos. Pionera en ahorrar en combustible y minimizar las emisiones de CO2. Muy complejo y concentrado.

PRECIO
MEDIO:
18€



Marqués de Vargas

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Marqués de Vargas.
Logroño (La Rioja). Tel. 941 261 401.
www.marquesdevargas.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo, mazuelo, garnacha y viura

El grupo Marqués de Vargas, dirigido por el mismo aristócrata propietario del título nobiliario, Pelayo de la Mata, elabora en Rioja, Rías Baixas y Ribera del Duero. Este celebra el centenario de la bodega riojana. Combina uvas tintas y un poco de viura, elaboración *vintage*. Vivaz, estructurado y concentrado.

PRECIO
MEDIO:
44€



Martinet Bru

D.O: Priorato **Añada:** 2013

Bodega: Mas Martinet Viticultors. Falset (Tarragona). Tel. 629 238 236. masmartinet.com

Crianza: 19 meses en roble

Uva: Garnacha, syrah, cabernet sauvignon y merlot

Uno de los hermanos pequeños de esta gama de vinos de Mas Martinet, una de las bodegas impulsoras del Priorato. El esquema es de un priorat que mezcla uvas autóctonas y foráneas, como se hace desde los 80, y en esta añada se consigue un vino mediterráneo, ligeramente cálido, de taninos mullidos y agradables.

PRECIO
MEDIO:
18€



Martué Syrah

D.O. Pago: Campo de la Guardia **Añada:** 2011

Bodega: Martué-Laguardia.
La Guardia (Toledo). Tel. 925 123 333.
www.martue.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Syrah

Bodega ejemplar creada por un pequeño grupo de socios liderados por el empresario toledano Fausto González, que consiguió la confusa D.O. Pago en 2009. En cuestión de técnicas, el que manda es Ignacio de Miguel, el conocido enólogo, desde que se creó en el año 2002. Bien estructurado y con buena energía.

PRECIO
MEDIO:
13€



Masdeu

D.O: Priorato **Añada:** 2012

Bodega: CellersScala Dei. Scala Dei.
La Morera de Montsant (Tarragona).
Tel. 977 827 027. cellersdesacaladei.com

Crianza: 12 meses en fudre

Uva: Garnacha

Ricard Rofes está detrás de la nueva etapa de esta bodega, una de las más antiguas, ahora participada por el grupo Codorniu. Apasionado del Priorato y se ha entendido a la perfección con los viñedos de la bodega, a los que saca el máximo partido. Un vino de garnacha casi celestial, delicado y complejísimo.

PRECIO
MEDIO:
73€



Moncerbal

D.O: Bierzo **Añada:** 2012

Bodega: Descendientes de J. Palacios.
Villafranca del Bierzo (León).
Tel. 987 540 821

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Mencía

Es un vino de culto, de esos cuyos admiradores o se decantan por él o por su hermano Las Lamas, dos tintos diferentes que llevan la magia de los Palacios (Álvaro y Ricardo Pérez, su sobrino) embotellada. Moncerbal procede de un pequeño pago y es complejo y corpulento, con una intensa energía mineral.

PRECIO
MEDIO:
199€



Museum Numerus Clausus

D.O: Cigales **Añada:** 2009

Bodega: Finca Museum. Cigales
(Valladolid). Tel. 983 581029.
www.bodegasmuseum.com

Crianza: 30 meses en botella

Uva: Tempranillo

El muy saneado grupo Barón de Ley (Bodegas El Coto) llevan años apostando por los tintos de Cigales. Hace unos meses, dieron un paso más: un vino fruto de viñedos centenarios de tempranillo, seleccionados especialmente. Equilibrado, amplio de aromas y sabor, con todo el carácter de Cigales. Un descubrimiento.

PRECIO
MEDIO:
65€



Orube

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Solar Viejo. Laguardia (Alava).
Tel. 945 600 113.
www.solarviejo.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo, garnacha y graciano

Solar Viejo es la bodega que Freixenet tiene en Laguardia, y Orube, su línea de prestigio. Este crianza es un tinto elaborado con el trío de variedades clásicas de la región, y es un vino muy para disfrutar durante una comida, con aromas de fruta madura (el 2012 fue un año cálido), ligeras especias, suave y equilibrado.

PRECIO
MEDIO:
8€



El Anejón de la Cuesta de las Liebres

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010

Bodega: Pago de Carraovejas.
Peñafiel (Valladolid). Tel. 983 878 020.
www.pagodecarraovejas.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot

Tinto de alta gama de la bodega creada por el restaurador segoviano José María Ruiz, cuya gama de vinos se ha convertido en una referencia obligada en las cartas de vinos de los mejores restaurantes. Este es su tinto de finca, obtenido de uvas a 900 metros, y es un vino fresco y profundo, complejo y embriagador.

PRECIO
MEDIO:
70€



Pago El Espino

D.O: Sierras de Málaga **Añada:** 2011

Bodega: Cortijo Los Aguilares. Ronda (Málaga). Tel. 952 874 457.
www.cortijosaguilares.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Petit Verdot, merlot y tempranillo

Uno de los vinos de mezcla de esta bodega rondeña de empresario vasco, que va en imparable ascenso, gracias a la entrega de la enóloga Bibi García. Está consiguiendo tintos como este, con carácter, de uvas cultivadas a gran altitud, frescos, complejos y absolutamente bebibles, conjugando elegancia y finura.

PRECIO
MEDIO:
18,5€

Pagos de Mirabel

V.T: Extremadura **Añada:** 2013



Bodega: Pagos de Mirabel.
Pago San Clemente. Cáceres.
Tel. 927 323 154

Crianza: 9 meses en roble

Uva: Garnacha

AndersVinding- Diers, enólogo danés primo de Peter Sisseck (Pingus), se vino a Extremadura junto a Andrea Sánchez Walmsley para fundar esta bodega, una de las grandes sorpresas de los últimos años. Este es su vino top, una garnacha viejísima de Montánchez con muchos aromas frutales, redonda y bebible.

PRECIO
MEDIO:
115€



Pancrudo Selección Terroir

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Gómez Cruzado. Haro. La Rioja.
Tel. 941 312 502. www.gomezcruzado.com

Crianza: 12 meses en roble, 12 meses en hormigón

Uva: Garnacha

David González y Juan Antonio Leza tomaron las riendas de la bodega más desconocida y pequeña del Barrio de la Estación de Haro y están consiguiendo ponerla en la cresta de la ola. Nuevos vinos como éste, que lleva el nombre de unos montes cercanos y que lidera una colección de interesantes elaboraciones.

PRECIO
MEDIO:
30€



Paydos

D.O: Toro **Añada:** 2011

Bodega: Videños Alonso del Yerro.
Roa (Burgos). Tel. 911 60 121.
www.alonsodelyerro.es

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Tinta de Toro

Vino toresano de la familia Alonso del Yerro, que puso en marcha su bodega con la ayuda de los enólogos franceses Lionel Gorgue y Stéphane Derenoncourt, y que se centra en otra versión de la tempranillo, sobre suelos arcilloso calcáreos y viñas en pie franco. Concentrado, profundo, lleno de fruta negra.

PRECIO
MEDIO:
30€



Payoya Negra

D.O: Sierras de Málaga **Añada:** 2012

Bodega: Finca La Melonera. Ronda (Málaga).
Tel. 951 194 018. www.lamelonera.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Syrah, tintilla de Rota y cabernet sauvignon

Uno de los vinos del interesante proyecto ideado por el director del Grupo Perelada, Javier Suqué, y tras el cual está parte de su equipo y José Luis Pérez (Mas Martinet). Aquí se apuesta por adornar la expresión frutal de la tintilla, con otras dos variedades y conseguir un tinto divertido y con matices.

PRECIO
MEDIO:
14,5€



Pendón de la Aguilera

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2009

Bodega: Dominio de Cair. La Aguilera (Burgos). Tel. 947 545 276.
www.dominiodecair.com

Crianza: 27 meses en roble francés

Uva: Tempranillo

Nuevo. El más ambicioso de los vinos de Dominio de Caír, propiedad del conocido bodeguero alavés, Luis Cañas. Un ribera de viñas viejas de tempranillo con muy poca producción y cultivadas a 800 metros, un tinto concentrado, complejo, opulento y elegante, que sólo sale en añadas excepcionales.

PRECIO
MEDIO:
200€



Peña Caballera

D.O: Madrid **Añada:** 2012

Bodega: Marañones. Pelayos de la Presa (Madrid). Tel 918 647 702.

www.maranones.com

Crianza: 14 meses en roble

Uva: Garnacha

Ecológico y con levaduras autóctonas. De una pequeña parcela del mismo nombre (1 ha.), situada a casi 900 metros de altitud en las sierras madrileñas cercanas a Gredos. Garnachas muy viejas que se pisan con los pies. Producción escasa. La bodega pertenece al insigne abogado Fernando Cornejo y su familia.

PRECIO
MEDIO:
30€



Prado Enea Gran Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2001

Bodega: Muga. Haro (La Rioja).

Tel. 941 306 060. www.bodegasmuga.com

Crianza: 36 meses en roble

Uva: Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano

Añada excelente de uno de los mejores tintos de esta sólida bodega del Barrio de la Estación, elaborado con las variedades tradicionales de la Rioja Alta y con vocación de clásico. Con una crianza larga, que arroja un vino de conversación, concentrado e intenso, pero inmensamente elegante y seductor.

PRECIO
MEDIO:
36€



Propiedad Viñas Tradicionales

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Palacios Remondo.
Alfaro (La Rioja).
Tel.941 180 207

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Garnacha, tempranillo

Alfaro, en Rioja Baja, es tierra de las mejores garnachas riojanas, y eso lo sabe Álvaro Palacios (L'Ermita, Priorat), que toma las riendas de la bodega familiar y apuesta por esta uva también aquí para demostrar sus posibilidades de expresión y envejecimiento. El vino es suave y frutal, vivaz y expresivo.

PRECIO
MEDIO:
18€



Quincha Corral

D.O. Pago: El Terrerazo **Añada:** 2011

Bodega: Mustiguillo. Utiel (Valencia).
Tel. 962 168 269.
www.bodegasmustigillo.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Bobal

Toni Sarrion descubrió el discreto encanto de la bobal, uva que nutre aún gran parte de los graneles levantinos. De su mano, se convierte en un tinto de alta gama y expresión. Constatación de que esta uva bobal es una de las mejores apuestas vitícolas del sureste español. Diferente, elegantísimo y profundo.

PRECIO
MEDIO:
60€



Rioja Vega Edición Limitada

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Rioja Vega. Viana (Navarra).

Tel.948 646 263.

www.riojavega.com

Crianza: 14 meses en barrica

Uva: Tempranillo y graciano

Esperanza Elías, enóloga de esta bodega consolidada de la Rioja navarra, apuesta por una mayoría de tempranillo y una pincelada de graciano para elaborar un tinto de edición limitada a poco más de 4.000 botellas. Un vino muy bebible y placentero, pensado para disfrutar de cada trago, y a un precio excelente.

PRECIO
MEDIO:
8€



Roda

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Roda. Haro (La Rioja).

Tel. 941 303 001.

www.roda.es

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo y graciano

Fue la última incorporación al Barrio de la Estación, hace 25 años, obra de empresarios catalanes. Nada más llegar, sus vinos se pusieron a la altura de las prestigiosas y centenarias marcas de las bodegas vecinas. Perfecto ejemplo de madurez mediterránea en la zona más atlántica de Rioja. Gran finura.

PRECIO
MEDIO:
24€



San Román

D.O: Toro **Añada:** 2011

Bodega: B y Viñedos Mauros. Pedrosa del Rey (Valladolid). Tel. 983 784 118.
www.bodegassanroman.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tinta de Toro

La gran familia García (Mariano y sus hijos) recalaron en Toro para mostrar las posibilidades de la Tinta de Toro. Este vino es un ejemplo perfecto. Mucha fuerza y opulencia, con fruta negra y especias, un vino que hay que probar para conocer el carácter de esta tierra, pasada por el tamiz de Eduardo García.

PRECIO
MEDIO:
25€



San Vicente

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Señorío de San Vicente. San Vicente de la Sonsierra (La Rioja). Tel. 902 334 9080.
www.sierracantabria.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tempranillo peludo

La familia Eguren puso en marcha esta bodega en San Vicente de la Sonsierra para elaborar un único vino, de una sola parcela y con una tempranillo casi extinta en la zona, la tempranillo peludo, con una capacidad frutal y de envejecimiento sorprendente, placentero y elegante, que se puede guardar aún.

PRECIO
MEDIO:
37€



Señorío de Otazu

D.O: Pago de Otazu **Añada:** 2008

Bodega: Otazu. Etxauri (Navarra).
Tel. 948 329 200. www.otazu.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon, tempranillo y merlot

Esta impresionante bodega navarra cuenta con dos líneas de vinos, una adherida a la D.O. Navarra y otra con D.O. de Pago. a la que pertenece este vino, un tinto de corte moderno en el que intervienen variedades francesas junto a la tempranillo, complejo e intenso, con matices especiados y frutales, largo.

PRECIO
MEDIO:
18€



Táganan

Vino de mesa. Islas Canarias **Añada:** 2013

Bodega: Envínate.
La Roda (Albacete).
Tel. 967 343 308

Crianza: 6 meses en roble y hormigón

Uva: Listán gacho y otras

Tras este proyecto, con vinos en varias zonas de España, están los enólogos Roberto Santana (Suertes del Marqués), Laura Ramos y José Martínez, dando mucho que hablar por sus vinos "arqueológicos" que rescatan uvas ancestrales. Aquí, en las laderas de Taganana, con pendientes de vértigo. Atípico y seductor.

PRECIO
MEDIO:
16€



Termanthia

D.O: Toro **Añada:** 2012

Bodega: Numanthia. Valdefinjas (Zamora). Tel. 980 699 147. www.numanthia.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tinta de Toro

Añada entre las difíciles, por la calidez, para un tinto de finca, del Teso Los Carriles, elaborado con uvas de viña vieja y cepas prefiloxéricas, pobres y sabias, que configuran un carácter único y especial. Delicado y potente, sereno, frutal y especiado. Con más tiempo en botella será aún más excepcional.

PRECIO
MEDIO:
135€



Tiento

V.T.: Castilla y León **Añada:** 2009

Bodega: Bodegas y Viñedos La Mejorada. Olmedo (Valladolid). Tel. 983 483 057. www.lamejorada.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo y syrah

Se ubica en el antiguo monasterio jerónimo de La Mejorada, y es obra de su propietario, el arquitecto Rafael Moneo, también responsable de su rehabilitación. Dentro se elabora una línea de vinos modernos y bebibles, como este Tiento, sólo en grandes añadas, que mezcla tempranillo y syrah. Elegante y maduro.

PRECIO
MEDIO:
39€



Toc-Toc

D.O: Uclés **Añada:** 2012

Bodega: La Estación. Santa Cruz de la Zarza (Toledo). Tel. 925 143 234.
www.bodegslaestacion.es

Crianza: 4 meses en roble

Uva: Syrah

Castilla- La Mancha es una de las patrias "nacionales" de la syrah, donde se da con generosidad y buenos resultados por distintas zonas de su amplio territorio. Si a eso le sumamos una elaboración sencilla y un precio atractivo, salen vinos como este, frutal, fácil, de trago agradable y bien elaborado. Sin complejos.

PRECIO
MEDIO:
6€



Torre de Oña Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Torre de Oña. Laguardia (Álava).
Tel. 945 621 154.
www.torredeona.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tempranillo y mazuelo

Magnífica añada en Rioja Alavesa y estupendo precio para un tinto al que seguir la pista, con la firma del equipo enológico de La Rioja Alta, propietaria de esta bella finca de Laguardia. Fino y elegante, con potencia medida, de trago incansable, equilibrado, especiado, complejo... De los que gustan y gustan.

PRECIO
MEDIO:
15€



Trasnoco

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Fernando Remírez de Ganuza. Samaniego (Álava). Tel. 945 609 022. www.remirezdeganuzas.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano, viura y malvasía

Fernando Remírez de Ganuza es bodeguero e inventor. El Trasnoco es uno de esos grandes vinos que a veces no se conocen tanto como debieran, aunque quizá ese desconocimiento, ese permanecer casi escondido (en su caso, oculto tras los Reservas de la casa, uno de sus grandes activos) es parte de su encanto.

PRECIO
MEDIO:
70€



Tudanca Vendimia Seleccionada

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2009

Bodega: Vinos Tudanca. Aranda de Duero (Burgos). Tel. 947 506 011. www.vinostudanca.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinto Fino

Jesús Tudanca, de familia repostera y empresario fundador de las famosas áreas de carretera, amplía su negocio con una bodega familiar aprovechando los viñedos de su madre en La Horra y Gumiel. Este es uno de sus tintos, de edición limitada y con carácter de ribera moderno, con toques de fruta y madera.

PRECIO
MEDIO:
15€



Usted

D.O: Empordà **Añada:** 2009

Bodega: Terra Remota. SantClimentSescebes (Gerona) Tel. 972 193 727.
www.terraremotas.es

Crianza: 36 meses en roble

Uva: Garnacha y syrah

El francés Marc Bourzenau y su esposa Emma fundaron en "Tierra Remota" ampurdanesa una bodega para elaborar vinos muy personales, llenos de carácter y autenticidad. Esta es su enseña más especial, producto de la selección de uvas de su mejor finca. Tiene mucha clase, toques minerales y de aceitunas negras.

PRECIO
MEDIO:
124€



Valbuena 5º año

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010

Bodega: Vega Sicilia. Valbuena de Duero (Valladolid). Tel. 983 680 147.
www.vega-sicilia.com

Crianza: 5 años (barrica y botella)

Uva: Tempranillo, merlot

La expresión de añada y uva es lo que busca esta joya de la mítica casa. Valbuena siempre se elabora igual, con uvas de las mismas parcelas y una mayoría de tempranillo, que se matiza con una pequeña proporción de merlot. Vino fino y bebible cuando sale a la venta, pero con un gran potencial de guarda.

PRECIO
MEDIO:
100€



Valderiz

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010

Bodega: B. y Viñedos Valderiz. Roa (Burgos).
Tel. 947 540 460.
www.valderiz.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tinto fino

Tomás Esteban, de familia de viticultores, aprovechó las viñas de su padre y plantó otras, para poner en marcha esta bodega, con una sincera vocación enológica. Ahora está en camino de convertir su bodega y finca en biodinámica, un paso más para dar a vinos como este Valderiz un plus de autenticidad.

PRECIO
MEDIO:
18€



Valduero

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Valduero Bodegas y Viñedos.
Gumiel del Mercado. Burgos.
Tel. 947 545 459. bodegasvalduero.com

Crianza: 15 meses en roble.

Uva: Tinto fino

Las hermanas García Viadero conducen el devenir de esta bodega, una de las propiedades destacadas por su apuesta por las largas crianzas. Este tinto es más que un crianza, por su complejidad, su elegancia y su capacidad de guarda, aunque ahora está perfecto para tomar. ¡Asequible y deliciosamente bebestible!

PRECIO
MEDIO:
17€



Valserrano Finca Montevejo

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: B. y Viñedos de la Marquesa. Villabuena (Álava). Tel. 945 609 085. www.valserrano.com

Crianza: 17 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano y garnacha

Vino emblemático y de finca de la bodega familiar de Juan Pablo de Simón y sus tres hijos, que parte de un viñedo de casi 70 años. Un tinto con garra y fuerza, con energía y elegancia, que conserva el carácter de la zona donde nace y va ganando en opulencia y profundidad con la guarda. Gustoso, sabroso.

PRECIO
MEDIO:
26€



Venus

D.O: Montsant **Añada:** 2005

Bodega: Venus La Universal. Falset (Tarragona) Tel. 699 435 154. www.venuslauniversal.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Cariñena, syrah y garnacha

Montsant es tierra de vinos interesantísimos y de paisajes hermosos. Lo están demostrando bodegas como ésta, donde el alma la pone la irrepitible enóloga Sara Pérez y la materia prima, sus buenas cepas de cariñena, syrah y garnacha. Suave y delicado, bebible y apetitoso para comer. Cariñena domesticada.

PRECIO
MEDIO:
30€



Viña Pedrosa Especial 35 aniversario

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Pérez Pascuas.
Pedrosa de Duero. Burgos.
Tel. 947 530 100. www.perezpascuas.com

Crianza: 22 meses en roble

Uva: Tinta del país

Vino conmemorativo de una historia que supera las tres décadas y dos generaciones de la familia propietaria de esta bodega esencial. Los Pérez Pascuas son siempre admirados, queridos y respetados por su constante buen hacer. Todos sus vinos hablan de un impecable trabajo en la viña y la bodega. Infalibles.

PRECIO
MEDIO:
60€



Viña Pomal 106 Barricas

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Bodegas Bilbaínas. Haro (La Rioja).
Tel. 941. 310 147.
www.bodegasbilbaínas.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano y garnacha

De la bodega histórica de Haro y del inteligente trabajo de Diego Pinilla este vino de añada excelente, fruto de la selección de 106 barricas, que conmemora además otras tantas vendimias. Vino profundo y potente, con nervio y chispa, La bodega fue adquirida hace algunos años por el catalán Grupo Codorniu.

PRECIO
MEDIO:
19€



Viña Tondonia

D.O: Rioja **Añada:** 2003

Bodega: López de Heredia. Haro. (La Rioja).
Tel. 941 310 244. www.lopezheredia.com

Crianza: 6 años en roble

Uva: Tempranillo, garnacha, graciano,
mazuelo

Los míticos grandes reservas blancos de esta centenaria bodega no apagan la importancia de sus tintos. Este reserva de larguísima crianza y corte clásico es buena prueba del estilo de la casa. Que nunca defrauda. Notas de cueros y fruta madura y de trago agradable y chispeante, fresco y vivaz, encantador.

PRECIO
MEDIO:
20€



VX 6 Cuvée Caco

D.O: Ribeiro **Añada:** 2008

Bodega: María Álvarez Serrano.
Gomariz. (Orense). Tel. 988 488 174

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Sousón, caíño longo, caíño da terra,
mencia y carabuñeira

Coto de Gomariz lleva años siendo puntera entre los tintos del Ribeiro (también hace blancos excelentes) y este es uno de los más emblemáticos, que se ha ido perfeccionando con los años gracias al esmero del propietario, Ricardo Carreira, y el enólogo, XoseLois-Sebio. Concentrado y con fuerza. Auténtico.

PRECIO
MEDIO:
25€



Ysios

D.O: Rioja **Añada:** 2008

Bodega: Ysios. Laguardia (Álava).
Tel. 945 600 640.
www.ysios.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo

La impresionante bodega firmada por Santiago Calatrava en Laguardia merece una visita aunque sea a los alrededores para observar el panorama. Dentro, Luis Zudaire trabaja un vino de corte moderno, con mucha potencia y concentración, lleno de aromas y sabores a fruta madura y torrefactos, elegante, intenso.

PRECIO
MEDIO:
23€



4 Kilos

V.T: Mallorca **Añada:** 2012

Bodega: 4 Kilos Vinícola. Felanitx (Mallorca).
Tel. 971 580 523.
www.4kilos.com

Crianza: 14 meses

Uva: Callet y manto negro

Cuatro millones de pesetas pusieron sobre la mesa Francesc Grimalt y Sergio Caballero para comenzar esta bodega, hoy referencia en las islas baleares, con una clara apuesta por la callet y la manto negro que este equipo maneja cada vez mejor, haciendo vinos como este, bebible, seductor y mediterráneo.

PRECIO
MEDIO:
26€

**4D****D.O:** Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Términus. Villabuena de Álava. Álava. Tel. 626 636 997
www.bodegasterminus.com

Crianza: 4 meses en roble

Uva: Tempranillo

Un grupo de amigos entre los que se cuenta el enólogo Carlos González está tras esta bodega de Rioja Alavesa que elabora tintos con vocación de frescura y honestidad. Excelente expresión de la tempranillo de su finca San Ginés, al pie de Sierra Cantabria, con frescura y fruta, de trago fácil y sabroso.

PRECIO
 MEDIO:
12,5€

**7 Navas Selección****V.T:** Castilla y León **Añada:** 2010

Bodega: Grupo Garnacha Alto Alberche. Navaluenga (Ávila). Tel. 920 286 245.
www.bodegagarnachaaltoalberche.com

Crianza: 13 meses en roble

Uva: Garnacha

Rafa Mancebo lleva años reivindicando las garnachas viejas de la comarca del Alto Alberche y sus grandes posibilidades de expresión. Este es uno de sus vinos de selección, con uvas de viñas de 50 años que proceden de fincas entre 700 y 1.000 metros, fresco, de elaboración poco intervencionista. Con carácter.

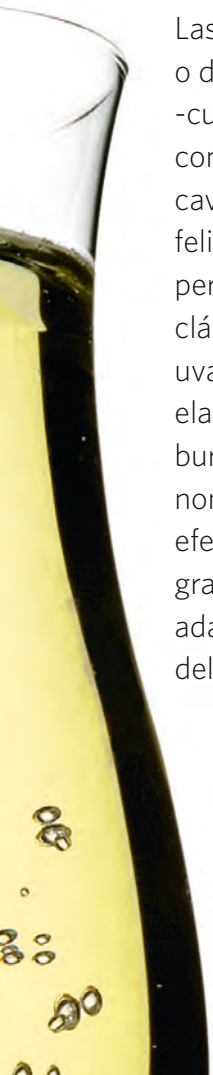
PRECIO
 MEDIO:
7€





Espumosos

Las burbujas ibéricas, catalanas o de otras muchas procedencias -cualquier vino puede elaborarse como espumoso aunque no llamarse cava- están viviendo momentos felices. Aparecen nuevas marcas, perfeccionamiento de algunas clásicas, elaboraciones en base a uvas antaño jamás utilizadas para elaborar espumosos... Un universo burbujeante que hace gala de su nombre y se mueve con alegre efervescencia. A su favor, menor grado alcohólico y capacidad de adaptar su consumo a cualquier hora del día.





Kripta Gran Añada

D.O: Cava Añada: 2006



PRECIO
MEDIO:
80€

Bodega: Agustí Torelló Mata.
Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).
Tel. 938 911 173.

www.agustitorellomata.com

Crianza: 9 años en rima

Uva: Macabeo, xarel-lo y parellada

Para celebrar 60 años de experiencia del gran maestro Agusti Torelló Mata y los 35 de la revolucionaria aparición del Kripta, un Kripta Gran Reserva Brut Nature Gran Añada 2006. Es la primera vez que sale al mercado una Gran Añada en la colección Kripta con una presentación especial que mantiene la línea Bartolozzi un poco más simplificada. En el año 2006, Agustí Torelló y su hijo Alex decidieron conservar unas 3.600 botellas de la magnífica cosecha de un coupage de tres viñas diferentes de macabeo, de xarel-lo y de parellada, para proporcionarle una larga crianza. Perfectamente cremoso, maduro pero fresco. Delicadísimo y solidario. Cada botella vendida donará 1€ a la Fundación Rosa Oriol & Sor Lucia Caram contra la pobreza infantil de nuestro país.



La Capella

D.O: Cava **Añada:** 2005

Bodega: Juvé y Camps.
Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).
Tel. 938 911 000.
www.juveycamps.com

Crianza: 9 años en rima

Uva: Xarel-lo

Gran reserva brut nature y de añada procedente de una sola parcela de viñedo xarel-lo con más de 45 años y unas 7,21 hectáreas llamada La Capella. Está situada en la cota más alta de los viñedos de Espiells y expuesta a todos los vientos. Recientemente, todos los viñedos de Juvé y Camps han obtenido el certificado de cultivo ecológico, tras esperar a tres años de adaptación total. Es una de las fincas más grandes cultivadas completamente de manera orgánica. La Capella es elegantemente maduro pero se mantiene muy fresco y vivo. Equilibrado, con recuerdos de frutas blancas y frutos secos. Joan Juvé y su hija Meritxell, con su gran y extenso equipo, año tras año buscan mantener su liderazgo con nuevas elaboraciones siempre en la gama de la alta calidad.





AA Opus Evolution

D.O: Cava **Añada:** No tiene

Bodega: Alta Alella-Cava Privat. Alella (Barcelona). Tel. 934 693 720.
www.altaaella.com

Crianza: 3 años en rima

Uva: Pansa blanca, chardonnay y pinot noir

Brut Nature Gran Reserva ecológico, salino y mineral. Es la obra culmen del proyecto que la familia propietaria comenzó hace más de 20 en el Parque Natural de la Serralada, junto al mar. Parte del vino base fermenta en barrica. Aromas de fruta madura, frutos rojos y nueces. Excelente compañero de mesa.

PRECIO
MEDIO:
25€



Casa Sala

D.O: Cava **Añada:** 2006

Bodega: Freixenet. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). Tel. 938 917 000.
www.freixenet.es

Crianza: 4 años en rima

Uva: Xarel-lo y parellada

Producción muy limitada, del tipo brut nature gran reserva y de añada, lo más de lo más, y con producción muy limitada. Elaboración artesanal y con levaduras indígenas en la antigua bodega familiar en Sant Quintí de Mediona. El prensado de la uva se realiza en una prensa de madera original. Muy seco, amplio y largo.

PRECIO
MEDIO:
35€



Gramona III Lustrós

D.O: Cava **Añada:** 2006

Bodega: Gramona. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). Tel. 938 910 113. www.gramona.com

Crianza: 6 años en rima

Uva: Xarel-lo y macabeo

Brut Nature Gran Reserva. Emblemático por su constante calidad y su larga trayectoria, tiene ya 50 años; se dice pronto. Porque...¿qué cavas teníamos hace 50 años? Muy poderoso y gastronómico, capaz de acompañar todo un banquete, desde los aperitivos hasta los postres pasando por principales de envergadura.

PRECIO
MEDIO:
25€



Gran Claustro

D.O: Cava **Añada:** 2010

Bodega: Perelada. Peralada (Gerona). Tel. 972 538 011. www.perelada.com

Crianza: 6 meses en roble y 30 en rima

Uva: Chardonnay, pinot noir, parellada, xarel-lo y macabeo

Brut Nature Gran Reserva y de añada. La máxima expresión. Una de las marcas Premium de esta conocida firma tan emblemática, ubicada en una de las bodegas más aristocráticas y casi feudales del país, las del Castillo de Peralada. Cremoso y con un puntito de madera puesto que el vino base ha pasado 6 meses en barrica.

PRECIO
MEDIO:
18€



Jaume Codorniu

D.O: Cava **Añada:** No tiene

Bodega: Codorniu. Sant Sadurní D' Anoya (Barcelona). Tel. 938 183 232.
www.codorniu.com

Crianza: Más de 40 meses en rima

Uva: Chardonnay y pinot noir

Elaborado con las dos uvas más francesas de la casa. Fina burbuja, aromas cítricos (limón, pomelo y cierto toque de piel de lima), fruta de hueso (albaricoque maduro y algo de orejones). Un cava muy fresco, y poderosamente cítrico, pero sin marcar acidez. Muy deleitable en cualquier momento, incluido el del desayuno.

PRECIO
MEDIO:
27€



Mar de Frades

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2013

Bodega: Mar de Frades. Meis (Pontevedra). Tel. 968 680 911.
www.mardefrades.com

Crianza: 12 meses en rima

Uva: Albariño

Hace unos años esta conocida bodega de las Rías Baixas quiso demostrar las posibilidades que la noble albariño tiene en todos los territorios. Vinificarla como espumoso por el método tradicional ha sido una gran idea que ganando cada año más adeptos. Original, fino y refrescante. Superior con percebes.

PRECIO
MEDIO:
20€



Oriol Rosell La Propietat

D.O: Cava **Añada:** 2009

Bodega: Orioll Rosell. Sant Marçal (Barcelona). Tel. 977 671 061.
www.oriolrosell.com

Crianza: 26 meses en rima

Uva: Xarel-lo, macabeo y parelada

Preciosa finca en el corazón del penedés con masía del XVI y bodega modernista de principios del XX. Cavas de finca, con uvas de la propiedad. Esta reserva sólo se elabora en los casos de añadas excepcionales con las uvas más viejas de la propiedad. Producción limitada a 5.000 botellas. Seco, sobrio, firme...

PRECIO
MEDIO:
25€



Recaredo Reserva Particular

D.O: Cava **Añada:** 2004

Bodega: Recadero.Sant Sadurní de A'noia (Barcelona). Tel. 938 910 214.
www.recaredo. es

Crianza: 108 meses en rima

Uva: Macabeo y xarel-lo

Firma de gran familiar de enorme prestigio, cultivo biodinámico, largas crianza., excelencia, artesanía.... Dirigida por Ton Matas. Degüelles a mano, rimas con corcho, se siguen los viejos métodos y sus cavas son espectaculares. Gran Reseva Brut Nature de gran calado y estructura. Vino base envejecido en barrica.

PRECIO
MEDIO:
52€



Roger Goulart

D.O: Cava **Añada:** 2011

Bodega: Roger Goulart. Sant Esteve Sesrovires (Barcelona). Tel. 934 191 000. www.rogergoulart.com

Crianza: 12 meses en rima

Uva: Xarel-lo

Nuevo monovarietal de xarel.lo, la uva más típica de esta zona del Penedés donde se enclava la hermosa bodega del siglo XIX, un edificio modernista de Ignasi Mas i Morell, donde el ladrillo se combina con plafones cerámicos en verde que representan uva. Fresco, con buena acidez, sensaciones de fruta blanca, e hinojo.

PRECIO
MEDIO:
15€



Tantum Ergo

D.O: Cava **Añada:** 2010

Bodega: Hispano Suizas. Requena (Valencia). Tel. 962 138 318. www.bodegashispanosuizas.com

Crianza: 15 meses en barrica y 24 en rima

Uva: Chardonnay y pinot noir

Un proyecto ejemplar de tres profesionales como la copa de un pino en Requena, donde últimamente se van concentrando realidades enológicas de gran calado. Pablo Ossorio, el gran enólogo, uno de los vértices, consigue un brut nature fresco, amplio, vivo, deleitable y para tomar a cualquier hora del día.

PRECIO
MEDIO:
39€



Vilarnau Vintage

D.O: Cava **Añada:** 2010

Bodega: Vilarnau. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). Tel. 938 912 361.
www.gonzalezbyass.es

Crianza: 36 meses en rima

Uva: Macabeo, parellada, chardonnay y pinot noir

La pica jerezana en tierras catalanas. Vilarnau hace muchos años que pertenece a las famosas bodegas González Byass y hace buenas migas con su primo el Tío Pepe. Dos grandes aperitivos. Serio, maduro con carácter, muy equilibrado y sabroso. Un brut gran reserva con los meses precisos y con carácter.

PRECIO
MEDIO:
16€



Viña Pomal

D.O: Cava **Añada:** 2013

Bodega: Bilbaínas. Haro (La Rioja).
Tel. 941 310 147.
www.bodegasbilbainas.com

Crianza: 18 meses en rima

Uva: Garnacha

Un brut reserva con todos los papeles y elaborado en blanc de noirs, completamente con una garnacha. La primera botella de espumoso que se elaboró en La Rioja, fue en 1913 y en esta casa. Desde entonces, la elaboración de cavas, se ha mantenido ininterrumpidamente en plena corazón de La Rioja. Gran novedad.

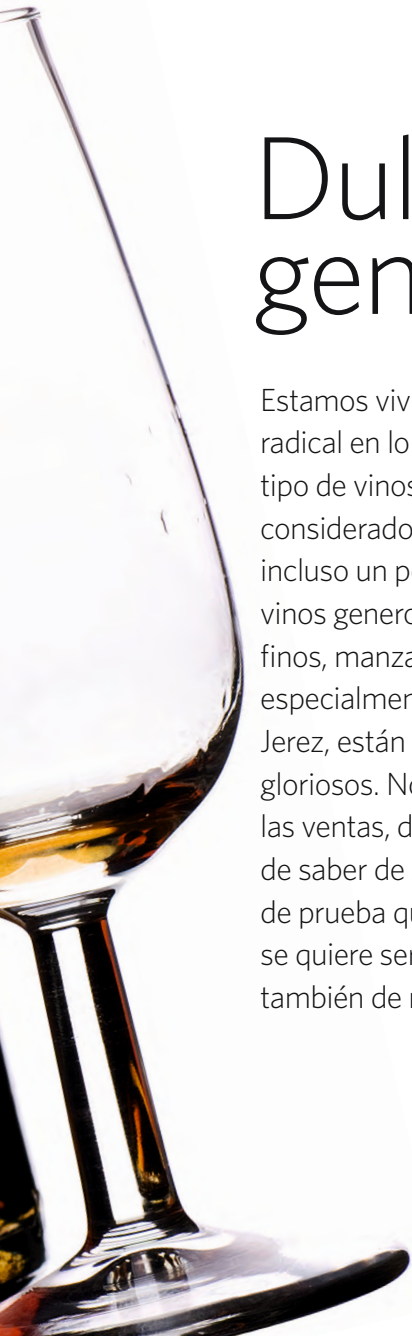
PRECIO
MEDIO:
20€





Dulces y generosos

Estamos viviendo un cambio radical en lo que respecta a este tipo de vinos, hace años tan poco considerados en su mayoría e incluso un poco anticuados. Los vinos generosos, amontillados, finos, manzanillas y palos cortados, especialmente estos últimos, y de Jerez, están viviendo momentos gloriosos. No se nota mucho en las ventas, desde luego, pero esto de saber de Jerez es una especie de prueba que hay que superar si se quiere ser entendido. Es tiempo también de momentos dulces.





Callejuela

D.O: Manzanilla de Sanlúcar **Añada:** 2012



Bodega: Callejuela Viña-Sanlúcar Bodega. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). Tel. 617 492 483. www.callejuela.es

Crianza: 3 años en roble

Uva: Palomino

La primera manzanilla de añada que sale al mercado. Una auténtica novedad. Producto de unas botas (barricas) que estaba en la bodega Callejuela, a orillas del Guadalquivir, de la cosecha del 2012, que no se habían mezclado. El enólogo/asesor Ramiro Ibáñez decidió que no debían mezclarse y cada año va a comercializar en botellas de medio litro, la cantidad que salga de una de esas barricas. Brillante color de matices levemente dorados. Huele a hierbas frescas, a té verde... Muy original y diferente. No se parece a los mostos de la zona, ni a las manzanillas clásicas. Joven y dinámica. Buen volumen en boca, sin puntas de acidez. Redonda y confortable. No es fácil de comparar puesto que no existe vara de medir. Vino blanco de categoría para beber en copa grande.

PRECIO MEDIO:
17€



Los Toneles

D.O: Jerez **Añada:** No tiene

Bodega: Valdespino.
Jerez de la Frontera (Cádiz).
Tel. 956 331 450.
www.grupoestevez.com

Crianza: Criaderas y soleras

Uva: Moscatel de Alejandría

Imposible poder superarlo. Se le calcula una vejez en sus soleras de 75 a 100 años. El Grupo Estévez adquirió las existencias de la magnífica bodega jerezana Valdespino hará cerca de veinte años, y supo conservar con mimo sus vinos, dotándolos de la importancia y el valor que tenían. Estamos ante un vino único, incomparable, de escasa existencia y presente en los grandes restaurantes con estrellas. Los 100 puntos Parker que alcanzó, consolidó a Toneles como uno de los cinco grandes vinos del mundo y lo hizo más exclusivo aún. Extraordinaria acidez, enorme concentración de aromas de tabaco, especias, cítricos, pomelo rosa, al mismo tiempo que muestra una asombrosa y elegantísima acidez que lo equilibra a la perfección. Un milagro de la naturaleza.



PRECIO
MEDIO:
105€



Secret del Priorat

D.O: Priorat Añada: 2011



Bodega: Torres Priorat.

El Lloar

(Tarragona).

Tel. 678 192 095.

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Garnacha y cariñena

Estamos ante un delicioso vino dulce natural, de vendimia tardía (uvas que se dejan sobremadurar en las cepas para que concentren azúcar) de gran voluptuosidad. Con una compleja y artesana elaboración, quiere rendir homenaje a todos los famosos vinos licoroso y rancios que siempre existieron en el Priorato, pero elaborado con criterios más higiénicos. De carácter agridulce, nada empalagoso, refrescante acidez, matices de especias, regaliz negro, chocolate, ahumados... Una densidad perfecta, pura seda, que combina a la perfección con la textura afilada y picante de un queso azul, gama con la que hace maravillas. También ideal para platos de caza, pues su longitud e intensidad de sabores combina de maravilla con la proteína salvaje de estas carnes.



Tradición

D.O: Jerez **Añada:** 1975

Bodega: Tradición. Jerez de la Frontera (Cádiz).

Tel. 956 168 628.

www.bodegastradición.es

Crianza: 38 años en roble. Estática

Uva: Palomino

Palo cortado, tipo de vino de Jerez que está entre un amontillado y un fino, y que últimamente goza de mucho predicamento, tras la famosa película El Misterio del Palo Cortado, rodada en su mayor parte y precisamente, en esta misma bodega. A ello une otra gran virtud y rareza: es de añada, del año 1975. Es decir que no ha seguido el tradicional sistema de soleras y criaderas de la zona, sino que ha permanecido en roble sin moverse ni mezclarse desde el año 1975. Y una tercera: es un formato magnum, hasta ahora, imposible de encontrar en el Marco, no se sabe por qué. Encontramos los cuatro sabores básicos: ligeramente dulce al principio, salino y con acidez sutil a mitad de la lengua y con un retrogusto agradablemente amargo. Maridajes infinitos y perfectos.



PRECIO
MEDIO:
390€



Barajuela

D.O: Jerez **Añada:** 2013

Bodega: Luis Pérez. Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel. 956 031 193.
www.bodegasluisperez.com

Crianza: Dos años en roble

Uva: Palomino

Nuevo fino de añada y con la gran particularidad añadida de no haber sido fortificado con alcohol vínico en su proceso de elaboración, como es lo habitual en la zona. Doble rareza. Constituye todo un hito y se esperaba su salida al mercado con verdadera expectación. Acaba de ponerse a la venta. Muy exclusivo.

PRECIO
MEDIO:
28€



Colección 125 Vendimia Tardía

D.O: Navarra **Añada:** 2010

Bodega: J. Chivite Family Estates. Aberín (Navarra). Tel. 948 811 000.
www.bodegaschivite.com

Crianza: 5 meses en roble

Uva: Moscatel de grano menudo

Laboriosa cosecha. Seleccionando en el propio viñedo los granos de uva que han alcanzado la sobremaduración deseada en cada racimo. Fermentación en roble. Intenso, complejo y potente. Muchos sabores y aromas entre ellos el de sándalo y miel. Nada empalagoso. Mejor tomarlo fresco. Tardes con momentos dulces.

PRECIO
MEDIO:
29€



Coquinero

D.O: Jerez **Añada:** No tiene

Bodega: Osborne. El Puerto de Santa María (Cádiz). Tel. 956 869 000.

www.osborne.es

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Un tradicional fino de esta superconocida firma que siempre ha gozado de una marcada personalidad. Es un fino con muchos años, pero no va por la línea de los amontillados. Su flor se mantiene viva y coleando, al estilo de El Puerto, de Santa María pero con un matiz de marea baja absolutamente pleno y opulento.

PRECIO
MEDIO:
9€



Cruz Vieja

D.O: Jerez **Añada:** No tiene

Bodega: Faustino González. Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel. 956 344 417.

www.bodegasfaustinogonzalez.com

Crianza: Palomino

Uva: Sistema de criaderas y soleras

Excelente amontillado de esta pequeña bodega familiar, que sólo vinifica su propio viñedo, en el pago e Montealegre y no usa depósitos de acero inoxidable. Los hermanos Gonzalez García Mier la heredaron de su padre, que la comenzó en el siglo XX, con soleras de una antigua bodega del siglo XVIII. Una joya.

PRECIO
MEDIO:
25€



Fino en Rama Vintage

D.O: Jerez **Añada:** 2006

Bodega: Williams & Humbert. Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel. 956 353 400.
www.williams-humbert.com

Crianza: 7 años en roble. Estática.

Uva: Palomino

Encabezado con alcohol vínico. Dorado con reflejos cobrizos, muy intenso, tiene recuerdos de fruta blanca sobremadura y especiados destacando sobre todo las notas punzantes características de la crianza biológica. Untuoso, con muy buena estructura, recuerdos de levadura y con mucho calado. Muy gastronómico.

PRECIO
MEDIO:
10€



Maruja Pasada

D.O: Manzanilla de Sanlúcar **Añada:** No tiene

Bodega: Juan Piñero. Sanlúcar de Barrameda. Cádiz. Tel. 956313615.
www.bodegasjuanpinero.com

Crianza: Palomino

Uva: Sistema de criaderas y soleras

Excelente manzanilla de marca antigua pero nueva expresión fruto de antiguas botas de Pastana que se han multiplicado hasta 14. Escasa y excepcional solera que se embotella a cuenta gotas, casi. Propiedad del empresario sanluqueño Juan Miguel Piñero, que casualmente se convirtió en bodeguero hace 30 años.

PRECIO
MEDIO:
20€



PX de Añada

D.O: Montilla-Moriles **Añada:** 2013

Bodega: Alvear. Montilla (Córdoba).
Tel. 957 650 100.
www.alvear.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Pedro Ximénez

Realmente el pionero en vinos generosos de añada. Desde hace unos años, elabora deliciosos y envolventes vinos dulces de uvas asoleadas y vinos de uvas asoleadas, cada cosecha, que posteriormente pasan un año de crianza en conos de madera. Muy glicéricos, sedoso, recuerdos de membrillo, higos y caramelos.

PRECIO
MEDIO:
10€



Solear En Rama

D.O: Manzanilla de Sanlúcar **Añada:** No tiene

Bodega: Barbadillo. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). Tel. 956 385 500.
www.barbadillo.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

No hay que olvidar que esta firma sanluqueña y su marca Solear, fue la primera que hace ya bastantes años, puso de moda lo de "saca en rama" en botellas pequeñas y en cada una de las estaciones del año. Directamente de la bota. El éxito fue tal que ahora todos los finos y manzanillas se van por las ramas.

PRECIO
MEDIO:
8€



Tintilla de Rota

D.O: Cádiz **Añada:** 2011

Bodega: Finca Moncloa. Arcos de la Frontera (Cádiz) Tel 956 357 000.
www.gonzalezbyass.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tintilla

Recuperación por Finca Moncloa, Grandes Pagos de España, del vino dulce de uva tinta tan tradicional en la villa gaditana de Rota y que fue famoso en el mundo entero. El proceso antaño muy laborioso se ha simplificado en su esencia, aseoleando las uvas unos días, fermentando, alcoholizando y criando en barrica.

PRECIO
MEDIO:
50€



Tio Pepe en Rama

D.O: Jerez **Añada:** No tiene

Bodega: González Byass. Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel. 956 357 000.
www.gonzalezbyass.es

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Un estadio superior a su hermano en Tio Pepe. Digamos que es el mismo pero sin filtrar ni estabilizar, tal y como se encuentra en la bota de roble. Sólo un suave colado para evitar partículas en suspensión. Tienen una vejez mínima de cinco años. Punzante, fresco, sabroso y muy gastronómico. Ideal para cocinas asiáticas.

PRECIO
MEDIO:
12€



V Dulce de Invierno

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Javier Sanz Viticultor. La Seca (Valladolid). Tel. 983 816 699. www.bodegajaviersanz.com

Crianza: 8 meses de roble

Uva: Verdejo y moscatel

Adaptación de un clásico. Delicioso y agridulce. Parte de la uva verdejo se extiende como se hacía tradicionalmente, en el desván y bajo techo. Va perdiendo agua. El resto de la verdejo se congela. La moscatel se deja en la cepa hasta diciembre. Se mezclan los tres mostos y se pasan por barrica unos 8 meses.

PRECIO
MEDIO:
19€



3 en Rama Lustau

D.O: Jerez **Añada:** No tiene

Bodega: Lustau. Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel. 956 341 597. www.lustau.es

Crianza: Criaderas y soleras

Uva: Palomino

Sensacional. El fino de jerez se muestra sublime, lleno de especias y pleno de complejidad. ¡Una muestra perfecta! No es de añada, la fecha -primavera 2015- corresponde a la saca del vino directamente de la bota (en rama) para embotellar. Los 3 en rama de Lustau constituyen todo un hito en el Marco. Muy didácticos.

PRECIO
MEDIO:
18€



Edita: Editorial Ecoprensa S.A. **Presidente editor:** Alfonso de Salas.

Vicepresidente: Gregorio Peña. **Director:** Amador G. Ayora.

Directora de la guía: Ana Marcos. **Asesora de vinos:** Paz Ivison.

Colaboradores: Raquel Castillo, Mara Sánchez,
Xavier Agulló. **Coordinador:** Víctor Barahona.

Diseño y maquetación: Elena Herrera.

Edición gráfica: Alberto Martín.

Tratamiento de imagen: Carla de Jorge.

Imprime: Impresos y Revistas SA.

Depósito legal: M-35870-2015.

ISBN: 978-84-616-4962-4



200

**RESTAURANTES
Y VINOS**

elEconomista

GUÍA 2016



14,90 €

Un año más, y ya van ocho, **elEconomista** selecciona las mejores referencias gastronómicas y los vinos más selectos de la geografía española. La guía de este nuevo año recoge los caldos patrios de mayor proyección internacional y los restaurantes que, con su buen hacer, han posicionado nuestra cocina entre las más admiradas del mundo. No cabe duda de que el buen comer y el buen beber son un ejemplo de la mejor Marca España.

Popular

Empresas, personas y sociedad.

Avanzar y hacer avanzar

Un banco de aquí. 90 años comprometidos con las empresas, ayudándolas a crecer. Comprometidos con las personas, construyendo relaciones cercanas y duraderas.

Un banco transparente, abierto y cercano.

Pensando en hoy y en mañana.