



LOS 200 VINOS Y 200 RESTAURANTES DE **eEconomista**

Guía **2017**

Popular



Índice

Prólogo	4
Introducción restaurantes	6
Índice restaurantes	8
Restaurantes	16
Introducción vinos	217
Índice vinos	218
Vinos blancos	226
Vinos rosados	258
Vinos tintos	268
Vinos espumosos	324
Vinos dulces y generosos	334
Staff	349

Buenos motivos para brindar

Por Alfonso de Salas
Presidente de *elEconomista*



La Guía de Vinos y Restaurantes de *elEconomista*, que alcanza su novena edición, no hace sino dar testimonio del buen hacer de nuestros empresarios, que han hecho de la restauración y el sector vinícola dos de los vectores más sobresalientes de la marca España.

Año tras año, la reputación de nuestros vinos queda refrendada en las clasificaciones internacionales que elaboran instituciones como la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (WAWWJ, por sus siglas en inglés). Un conjunto de 37 referencias españolas fueron reconocidas como *Vinos del año* en su clasificación para el año 2016 —más que ningún otro país—. España ocupa el tercer puesto en el ranking de la WAWWJ, mientras que de los 100 mejores vinos del mundo destacados por la asociación, 32 son españoles.

Una anécdota reciente resume de forma inmejorable la proyección de este sector: un vino español de la Ribera del Duero presidió la mesa en la histórica visita del presidente Barack Obama a Cuba, en marzo de 2016.

Algo parecido puede decirse de nuestra gastronomía; tres de nuestros restaurantes

figuran en el *top ten* mundial de la prestigiosa revista británica *Restaurant*, de nuevo distinguiendo a España como el país con mayor representación. Esta pujanza se refleja asimismo en las preferencias de los viajeros internacionales, recopiladas por la firma americana TripAdvisor.

Todo lo anterior añade al prestigio una notable derivada económica. España fue en el año 2015 la primera exportadora mundial de vino, con cerca de 24 millones de hectolitros, a buena distancia de Italia y Francia. Ello reportó ingresos de más de 2.600 millones de euros, un registro que podría crecer aún mucho más si se apostara con mayor firmeza por los vinos con denominación de origen.

De igual manera, más de siete millones de turistas internacionales visitaron España atraídos por nuestra cocina —174 establecimientos españoles tienen al menos una estrella Michelin—, aportando a la economía más de 7.500 millones de euros.

Son cifras que auguran nuevos éxitos para el año 2017, que nos honraremos en recoger en la próxima entrega de esta Guía.



Espíritu de líderes

Por Ana Marcos Directora



La noria gastronómica no deja de girar. A gran velocidad y bien cargada. Son muchas las novedades de este fructífero año. Las materias primas de calidad se reivindican como nunca y la gran despensa española - pocas hay en el mundo con tal variedad y alto nivel - se enriquece más y más gracias al intenso esfuerzo de pequeños productores y minoristas. Tiendas de legumbres frescas al peso, queserías y panes artesanos, insuperables aceites de oliva... El poder de lo básico para seguir creciendo, porque ellos construyen los cimientos de esa larga cadena que permite a los restaurantes experimentar estos momentos de auge. Por otra parte, un año más destaca con brillantez la maestría de nuestros chefs: los jóvenes aportan su creatividad y viveza, mientras los más mayores les enseñan, apoyan y contribuyen con su experiencia a mantener nuestra cocina en perfecto estado de revista. Como resultado, los establecimientos de interés se multiplican incesantemente. La elite es cada vez más amplia y va desde la tradición a la más rabiosa vanguardia. En ambas corrientes, un público interesado -de 'foodies' a gourmets clásicos- les sigue con entusiasmo y aporta su valiosa opinión. La cultura gastronómica en España alcanza los niveles más altos de su historia. Por eso, un año más, va por ustedes. 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.





200 restaurantes recomendados por el **Economista**

ANDALUCÍA

Acánthum. Huelva	16
Aponiente. El Puerto de Santa María (Cádiz)	17
Canela en Rama. Linares (Jaén)	18
Dani García. Marbella (Málaga)	19
El Campero. Barbate (Cádiz)	20
José Carlos García. Málaga	21
Kabuki Raw. Casares (Málaga)	22
La Carboná. Jerez (Cádiz)	23
La Costa. El Ejido (Almería)	24
La Taberna del Alabardero. Sevilla	25
Noor. Córdoba	26

ARAGÓN

La Prensa. Zaragoza	27
Lillas Pastia. Huesca	28

ASTURIAS

Casa Fermín. Oviedo	29
Casa Gerardo. Prendes	30
Casa Marcial. Arriondas-Parres	31
El Corral del Indianu. Arriondas	32

El Retiro. Pancar-Llanes	33
Güeyu Mar. Ribadesella	34
La Salgar. Gijón	35
Real Balneario. Salinas-Castrillón	36

BALEARES

Can Dani. San Ferrán de Ses Roques (Formentera)	37
Es Cranc. Fornells (Menorca)	38
Jardín. Alcudia (Mallorca)	39
Zaranda. Capdellá (Mallorca)	40

CANARIAS

El Rincón de Juan Carlos. A. de los Gigantes (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
El Bohío. Illescas (Toledo)	49
El Molino de Alcuneza. Guadalajara	50
Maralba. Almansa (Albacete)	51
Tierra. Torrico (Toledo)	52
Trívio. Cuenca	53

CASTILLA Y LEÓN

Cepa 21. Castrillo de Duero (Valladolid)	54
Dámaso. Puente Duero (Valladolid)	55
El Almacén. Ávila	56
El Capricho. Jiménez de Jamuz (León)	57

Estrella del Bajo Carrión. Villoldo (Palencia)	58
José María. Segovia	59
La Fábrica. Burgos	60
La Lobita. Navaleno (Soria)	61
Lera- M Labrador. Castroverde de Campos (Zamora)	62
Víctor Gutiérrez. Salamanca	63
Villena. Segovia	64

CATALUÑA

4 amb 5 Mujades. Barcelona	65
Àbac. Barcelona	66
Alkimia- Alkimia Unplugged. Barcelona	67
BistrEau by Ángel León. Barcelona	68
Bravo. Barcelona	69
Caelis. Barcelona	70
Cal Pere del Masset. Sant Pau d'Ordal (Barcelona)	71
Celeri. Barcelona	72
Disfrutar. Barcelona	73
Dos Cielos. Barcelona	74
Dos Palillos. Barcelona	75
Dos Pebrots. Barcelona	76
El Celler de Can Roca. Girona	77
Els Tinars. Llagostera (Girona)	78
Espai Kru by Rías de Galicia. Barcelona	79
Estimar. Barcelona	80
Fermí Puig. Barcelona	81
Gaig. Barcelona	82
Koy Shunka. Barcelona	83
La Caléndula. Regencós (Girona)	84
La Gavina Candlelight. S'Agaró (Girona)	85
La Mundana. Barcelona	86
Lasarte. Barcelona	87
Mas de Torrent. Torrent (Girona)	88
Massana. Girona	89
Mextizo. Barcelona	90
Miramar. Llançà (Girona)	91

Moments. Barcelona	92
Mont Bar. Barcelona	93
Niño Viejo- Hoja Santa. Barcelona	94
Oaxaca. Barcelona	95
Pakta. Barcelona	96
Roca Moo. Barcelona	97
Sant Pau. Sant Pol de Mar (Barcelona)	98
Spoonik. Barcelona	99
Suculent- Taverna Suculent. Barcelona	100
This & That co. L'Hospitalet (Barcelona)	101
Tickets. Barcelona	102
Via Veneto. Barcelona	103
Villa Retiro. Xerta (Tarragona)	104

COMUNIDAD DE MADRID

99 Sushi Bar Eurobuilding. Madrid	105
A´ Barra. Madrid	106
Alabaster. Madrid	107
Álbora. Madrid	108
Amazónico. Madrid	109
Amparito Roca. Madrid	110
Ánima. Madrid	111
Araceli. Alcobendas	112
Aspen. Alcobendas	113
Bibo. Madrid	114
Café de Oriente. Madrid	115
Casa Ciriaco. Madrid	116
Casa José. Aranjuez	117
Casa Tere. Pozuelo de Alarcón	118
Cebo. Madrid	119
Club Allard. Madrid	120
Coque. Humanes	121
Cruz Blanca Vallecas. Madrid	122
De la Riva. Madrid	123
Diverxo. Madrid	124
Don Giovanni. Madrid	125

Dstage. Madrid	126
El 38 de Larumbe. Madrid	127
El Espigón. Madrid	128
El Invernadero. Collado Mediano	129
El Jardín de la Máquina. Madrid	130
El Landó. Madrid	131
El Mesón de Doña Filo. Colmenar del Arroyo	132
El Oso. Madrid	133
El Paraguas. Madrid	134
El Pescador. Madrid	135
El Qüenco de Pepa. Madrid	136
Enso Sushi. Madrid	137
Filandón. Madrid	138
Fismuler. Madrid	139
Florida Retiro. Madrid	140
García de la Navarra. Madrid	141
Goizeko Wellington. Madrid	142
Horcher. Madrid	143
Kabuki Wellington. Madrid	144
Kappo. Madrid	145
Kena. Madrid	146
La Bien Aparecida. Madrid	147
La Cabra. Madrid	148
La Hoja. Madrid	149
La Manduca de Azagra. Madrid	150
La Tasquería. Madrid	151
La Terraza del Casino. Madrid	152
La Torcaz. Madrid	153
La Trainera. Madrid	154
Lago de Sanabria. Madrid	155
Lúa. Madrid	156
Montia. San Lorenzo de El Escorial	157
Ox's. Madrid	158
Piñera by Carlos Posadas. Madrid	159
Punto MX. Madrid	160
Ramón Freixa. Madrid	161

Random. Madrid	162
Sacha. Madrid	163
Santceloni. Madrid	164
Sudestada. Madrid	165
Taberna Pedraza. Madrid	166
Tatel. Madrid	167
Thai Garden on the Khlong. Madrid	168
Tse Yang. Madrid	169
Viavélez. Madrid	170
Villoldo. Madrid	171
Zalacaín. Madrid	172

COMUNIDAD VALENCIANA

Cal Paradís. Vall d'Alba (Castellón)	173
Casa Carmina. El Saler (Valencia)	174
Casa Pepa. Ondara (Alicante)	175
El Poblet. Valencia	176
El Portal Taberna & Wines. Alicante	177
La Finca. Elche (Alicante)	178
L'Escaleta. Cocentaina (Alicante)	179
Paco Gandía. Pinoso (Alicante)	180
Quique Dacosta. Denia (Alicante)	181
Ricard Camarena. Valencia	182

EXTREMADURA

Atrio. Cáceres	183
Lugaris. Badajoz	184

GALICIA

Alborada. La Coruña	185
Casa Solla. San Salvador de Poio (Pontevedra)	186
Culler de Pau. O Grove (Pontevedra)	187
Nito. Viveiro (Lugo)	188
Nova. Orense	189



LA RIOJA

El Cachetero. Logroño	190
El Portal de Echaurren. Ezcaray	191
Venta Moncalvillo. Daroqa de Rioja	192

MURCIA

Cabaña Buenavista. El Palmar	193
-------------------------------------	-----

NAVARRA

El Molino de Urdániz. Urdániz	194
Europa. Pamplona	195
Maher. Cintruénigo	196
Rodero. Pamplona	197
Túbal. Tafalla	198

PAÍS VASCO

Akelare. San Sebastián (Guipúzcoa)	199
Andra Mari. Galdácano (Vizcaya)	200
Arzak. San Sebastián (Guipúzcoa)	201
Azurmendi. Larrabetzu (Vizcaya)	202
Baserri Maitea. Forua (Vizcaya)	203
Boroa Jatetxea. Amorebieta (Vizcaya)	204
Casa Urola. San Sebastián (Guipúzcoa)	205
Elkano. Guetaira (Guipúzcoa)	206
Etzanobe. Bilbao (Vizcaya)	207
Etxebarri. Durango (Vizcaya)	208
Marqués de Riscal. Elciego (Álava)	209
Martín Berasategui. Lasarte (Guipúzcoa)	210
Mugáritz. 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 domingo noche y lunes. Cenas solo J, V y S

Otros datos: Reservado de hasta 18 personas. Parking cercano

Web: www.acanthum.com



Primero: Gamba de Huelva, gracilaria y arroz

Segundo: Merluza, manteca colorá y boniato

Postre: Productos de ida y vuelta

PRECIO
MEDIO:
50€

El trabajo del joven Xanty Elías fue reconocido el pasado año con su primera estrella Michelin, coincidiendo con la modernización de su local. La suya es una cocina asentada en el sabor, el producto de mercado, arraigada a la tierra y con la que busca emocionar a través de la creatividad e innovación. Sin dejar a un lado la tradición, su discurso va más allá marcado por la influen-

cia de otras cocinas y originales mezclas de ingredientes, sabores y texturas que sorprenden. Éste fue el primer gastronómico que llegó a Huelva y en este momento su propuesta de menú se resume en dos alternativas: 100% Emoción (desde 72 euros) y el Menú Clásicos (desde 48 euros). Ambos disponibles también en la tienda *online*, donde comprarlos para regalar.

2 • **Aponiente**

El Puerto de Santa María (Cádiz)

Dirección: Molino de Mareas 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



Primero: Berlina de choco; Brazo de gitano de plancton

Segundo: Sopa mejillones picante; Descartes en arcilla; Potaje marino

Postre: Cereza y chocolate; ceviche; pan perdido

PRECIO
MEDIO:
200€

Espectacular ubicación en un antiguo molino de mareas, localizado a las afueras de El Puerto de Santa María, donde Ángel León llegó con la segunda estrella bajo el brazo, otro reconocimiento a una cocina de vanguardia andaluza que mantiene en constante evolución desde que abriera su primer local hace diez años. Hoy cocinero de referencia, tiene en el mar su principal fuente de inspi-

ración: peces de descarte, algas marinas, ibéricos de pescado. Su oferta se resume en dos menús, Mar en Calma (165 euros) y Mar de Leva (195 euros), que el cliente puede pedir con maridaje. Estupenda bodega a cargo de Juan Ruiz- Henestrosa. Además, este año León ha estrenado otro restaurante, Alevante, en el Meliá Sancti Petri, con creaciones de ayer y de hoy.

3 - 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



Primero: Ensalada de presa en aceite, setas, manzana y lima

Segundo: Manitas, gamba y berza

Postre: Melón, cítricos y hierbabuena

PRECIO
MEDIO:
40€

Desde el pasado año disfruta de local propio, pero hasta esa fecha convivía con una taberna que ahora ocupa la totalidad de aquella primera dirección. Un lugar más informal con una cocina de temporada, para disfrutar de un picoteo andaluz modernizado y vinos por copas. Juan Carlos Trujillo, cocinero y propietario, es el artífice de ambos espacios, y en Canela en Rama desarrolla

una cocina imaginativa, asentada en la tradición, el producto local y de mercado, y donde muestra un buen conocimiento y manejo de las técnicas más actuales. Dicho esto, en su cocina son fundamentales materias primas como el aceite de oliva virgen extra de la tierra, y clásicas las setas y la caza en temporada además de todo lo que puede dar de sí el cerdo ibérico de Huelva.

4 • Dani García

Marbella (Málaga)

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

Teléfono: 952 764 252

Horario: Cierra D y L. Julio y agosto abre también los L

Otros datos: Reservado para 18 personas. Parking propio

Web: www.grupodanigarcia.com



Primero: Gazpachuelo de gamba roja

Segundo: Salmonete confitado en manteca colorá y jugo de roteña

Postre: Rosa 2

PRECIO
MEDIO:
100€

Con el producto como protagonista indiscutible, la cocina de Dani García es una experiencia para los sentidos. Contrastes de temperatura, combinación de texturas, reducciones, nitrógenos, platos que parecen lo que no son... Creación a partir del dominio de la técnica y un discurso culinario que mantiene desde sus inicios. La tradición andaluza está muy presente

pero en torno a ella despliega su imaginación. El cliente es libre de crear y vivir la experiencia a su gusto: raciones, pequeños bocados de la carta, o el menú degustación (185 euros). Luego tiene *Asteroide B-612* (65 euros), un menú de mediodía compuesto por pinceladas del menú gastronómico. Requiere media etiqueta. Al lado Bibó, más informal y varios ambientes.

5 • El Campero

Barbate (Cádiz)

Dirección: Avda. de la Constitución, local 5C

Teléfono: 956 432 300

Horario: Cierra los lunes

Otros datos: Reservado hasta 22 personas. Terraza

Web: www.restauranteelcampero.es



Primero: Ortigas de mar fritas. Jamón marino. Sashimi de lomo

Segundo: Parrillada (ventresca, tarantelo contramormo, corazón)

Postre: Maceta de café

PRECIO
MEDIO:
50€

Es el templo del atún rojo, obra de José Melero, su propietario y cocinero. Aprovecha el pescado en su totalidad y lo presenta en toda clase de elaboraciones. La cocina es una mezcla de tradición y modernidad donde el recetario de los pueblos marineros de la Bahía de Cádiz se fusiona con técnicas de vanguardia y modernas presentaciones. En la carta tienen cabida los pescados

y mariscos de mercado (gambas, lenguado, rodaballo...) aunque el atún es el auténtico protagonista con dos apartados propios: *atuneando*, donde incluye diferentes cortes japoneses; y *sólo atún* con una propuesta por cada parte de su cuerpo (ventresca, morrillo, tarantelo, facera...). Necesario hacer reserva previa. La Taberna del Campero es su segunda dirección en Zahara de los Atunes.

6 • José Carlos García

Málaga

Dirección: Plaza de la Capilla. Muelle 1. Puerto de Málaga

Teléfono: 952 003 588

Horario: Cierra el domingo

Otros datos: Terraza

Web: www.restaurantejcg.com/es



Primero: Tiradito de vieiras con vinagreta de verduras

Segundo: Jurel-ajada-coliflor. Cigala mar y pollo montaña

Postre: El mercado de las especias

PRECIO
MEDIO:
90€

José Carlos García se cuenta entre los profesionales que han contribuido a colocar Málaga en lo más alto de la gastronomía. Vinculado a la cocina desde muy joven -en sus inicios, junto a sus padres- y tras una década al frente de Café de París -uno de los locales emblemáticos de la ciudad malagueña-, abrió hace cinco años su propio restaurante. Reconocido con una estrella

Michelin, la suya es una cocina de raíces, con el mar y la montaña como protagonistas, sobre la que innova con imaginación y técnica. La propuesta, con nombres de lo más sugerentes, se distribuye entre la carta y un completísimo Menú Degustación (140,50 euros). Dispone sólo de seis mesas en un espacio moderno y muy luminoso, acristalado, y con vistas al mar.

7 • Kabuki Raw

Casares (Málaga)

Dirección: Carretera de Casares, Km 2. Hotel Finca Cortesín

Teléfono: 952 937 800

Horario: Cierra domingo y lunes. Sólo cenas

Otros datos: Parking propio

Web: www.fincacortesin.com



Primero: Carabinero en carbón binchotan, espuma de pomelo y sake

Segundo: Tataki de wagyu con ponzu frutos rojos

Postre: Especial del chef

PRECIO
MEDIO:
115€

Con una estrella Michelin, es el restaurante gastronómico del fantástico resort Finca Cortesín. La cocina lleva el sello de Ricardo Sanz, el gran chef español de la cocina japonesa, un auténtico referente cofundador de la marca Kabuki (actualmente propietaria de cinco establecimientos). Por tanto, la suya es una propuesta nipona elaborada a partir del producto seleccionado, que se

nutre también de una huerta orgánica propia. Sentados a la mesa, Kabuki Raw sirve un único menú en un espacio muy elegante, de pocas mesas y donde el comensal es partícipe de todo lo que acontece en los fogones, porque la cocina está a la vista. La ortodoxia japonesa convive con platos en los que se presenta fusionada con la tradición y cultura mediterráneas.

8 • La Carboná

Jerez (Cádiz)

Dirección: San Francisco de Paula, 2

Teléfono: 956 347 475

Horario: Cierra martes y mes de julio

Otros datos: Dos reservados de 6 y 14 personas. Parking cercano

Web: www.lacarbona.com



Primero: Pastel de perdiz roja, escabeche de fino y naranja

Segundo: Raviolis de carabineros, verduras, palo cortado

Postre: Sopa chocolate, toffee, bombón mango, granizado de oloroso

PRECIO
MEDIO:
40€

Se ubica en una antigua bodega declarada edificio histórico, aunque ahora es un negocio familiar con el joven Javier Muñoz en la cocina, uno de los más reputados chefs gaditanos. Formado en restaurantes como el Celler de Can Roca (Gerona) o El Serbal (Santander), su culinaria transmite grandes dosis de creatividad, fruto de las influencias recibidas, pero sin perder

la identidad jerezana. Luego los vinos de Jerez, con gran protagonismo en su bodega (¡para disfrutar!), están muy presentes en sus platos, como conocedor que es y gran defensor de esas elaboraciones. Son ingrediente habitual, pero también piensa en que sus creaciones hagan un buen papel en su compañía. La oferta vinícola, además, recorre todo el país.

9 • La Costa

El Ejido (Almería)

Dirección: Bulevar de El Ejido, 48

Teléfono: 950 481 777

Horario: Cierra los domingos

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

Web: www.restaurantelacosta.com



Primero: Quisquilla de hueva azul con cocción de esencias marinas

Segundo: Raya a baja temperatura con colágeno de vaca y encurtidos

Postre: Invernadero de cristal (se monta en sala)

PRECIO
MEDIO:
65€

Posee una estrella Michelin desde hace una década gracias al buen trabajo de José Álvarez, su chef y propietario. Un restaurante gastronómico abierto en lo que fuera el bar de sus padres en los 70 donde estudia e innova, desde el sentido común, a partir de un respeto absoluto a la cocina aprendida de su madre. Oferta basada en pescados, mariscos y verduras que distri-

buye entre la carta y un menú degustación, con sus creaciones más novedosas, que renueva cada año. Los que siempre están son sus clásicos como el arroz con bogavante; el carpaccio de gamba roja de Garruca o el calamar de potera al aceite, un plato muy popular en Almería. En cuanto al vino, destaca la presencia andaluza y su propuesta de mágnams.

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



Primero: Vieiras a la parrilla, cremoso de apionabo, trufa

Segundo: Cochinillo confitado, lombarda estofada, pastel de patatas

Postre: Homenaje al aceite de oliva

PRECIO
MEDIO:
60€

Desde que La Taberna abrió sus puertas hace 25 años es toda una institución en la capital, propiedad del afamado Grupo Lezama. En una casa palacio del siglo XIX, además de este restaurante –del que toma el nombre–, incluye un hotel de cuatro estrellas con sólo siete habitaciones y una cafetería en su patio interior. Definido por un estilo clásico en todos sus espa-

cios, la modernidad sí ha llegado a su cocina. Una carta que varía conforme a la temporada y asentada en el producto autóctono, que completan con un Menú Degustación (56 euros). Interesante la selección de vinos con referencias de muy diferentes lugares y apartado exclusivo para las etiquetas andaluzas. También es sede de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

11 - Noor

Córdoba

Dirección: Pablo Ruiz Picasso, 8 (Esq. Pintor Muñoz Lucena)

Teléfono: 957 964 055

Horario: Abierto de M a S, y D. Sólo almuerzos

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

Web: www.noorrestaurant.es



Primero: Ostra con pesto de Sabankh, Smen y flores de Egipto

Segundo: Bollo de molleja tostada al azafrán con mahonesa de canela

Postre: Cal de yogurt, queso fresco y Binajir

PRECIO
MEDIO:
95€

En 2016 fue uno de los estrenos de la temporada y ya recibió su primera estrella Michelin. Tras quince años fuera de su casa, Córdoba, es el proyecto más personal del aclamado Paco Morales, un artista de los fogones con la innovación, investigación e imaginación por bandera. Noor, luz en árabe, es un espacio de tan solo ocho mesas donde la cocina es una combinación de

la gastronomía andaluza con la mozárabe pasada por el prisma de su creatividad. Un propuesta vanguardista recogida en tres opciones de menú: Qurtuba (70 euros), Madinat Al-Zahra (90 euros) y Al-Ándalus (130 euros). En la carta de vinos, etiquetas mediterráneas (Líbano, Marruecos, Grecia, etc.). Cerrado enero, febrero, julio, agosto y del 1 al 12 de septiembre.

12 • La Prensa

Zaragoza

Dirección: José Nebra, 3

Teléfono: 976 381 637

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Un reservado para 10-12 personas

Web: www.restaurantelaprensa.com



Primero: Madeja de foie- gras y trufa

Segundo: Solomillo de 'agnei ibérico' con sus brasas

Postre: La torrija

PRECIO
MEDIO:
70€

Deslumbrante oferta en un comedor moderno y minimalista. Sus propietarios, David Pérez- en sala y como sumiller-, junto a su mujer la chef Marisa Barberán, ofrecen una cocina moderna, con incursiones certeras en la vanguardia. Con una estrella Michelin, servicio con detalles como cuchillos de Laguiole, panes hechos en la casa (6- 8 variedades) o la cerveza aragonesa

Ámbar 1900 que sólo se hace en otoño. Materias primas de gran nivel, como la carrillera de *agnei ibérico*, corderos menores de 26 kilos, alimentado con cereales oleaginosos, y del que tienen la exclusiva. Fantástica carta de vinos del mundo y *champagnes* de pequeños viticultores a ajustados precios. Poseen dos menús (85 y 60 euros) con posibilidad ambos de maridaje.

13 • Lillas Pastia

Huesca

Dirección: Pza. de la Navarra, 4

Teléfono: 974 211 691

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Un reservado para 12 personas

Web: www.lillaspastia.es



Primero: Arroz de trufa negra

Segundo: Pichón asado con 'duxelle' de champiñón

Postre: Royal de anís con café y boniato

PRECIO
MEDIO:
60€

Carmelo Bosque es protagonista de la cocina aragonesa más actual. Propietario de La Granada y Quema, ambos en Zaragoza, junto a este Lillas Pastia en Huesca, fue pionero en introducir una cocina avanzada y creativa en la zona, sin perder sus raíces. También su gran amor por la trufa negra le ha hecho destacar y todos los años, cuando llega el frío, elabora un menú *ad hoc* en

torno a este hongo. El restaurante, enclavado en el modernista Casino de Huesca, ofrece una carta variada, con productos de proximidad mayoritariamente, y dos menús: Carmen, (40 euros, bebida incluida) y Degustación, (70 euros, sin vino). Las setas y la caza en temporada también son dos especialidades de esta casa, donde toda la repostería es plenamente artesana.

14 - Casa Fermín

Oviedo

Dirección: C/ de San Francisco, 8

Teléfono: 985 216 452

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Tres reservados (de 2 a 30 personas). Parking cercano

Web: www.casafermin.com



Primero: Mejillones con ajo verde, manzana y cítricos

Segundo: Pixín, alga ramallo y calamar

Postre: Milhojas de yogurt y chocolate blanco

PRECIO
MEDIO:
55€

Muy cerca del teatro Campoamor, el restaurante que regenta Luis Alberto Martínez (en la cocina) y su esposa M^a Jesús Gil (desde de la sala) es todo un clásico en la ciudad. Un espacio refinado que encaja perfectamente con la cocina elaborada y de magnífico producto del chef ovetense, que enlaza tradición y modernidad en un binomio donde las raíces asturianas están

presentes, aún sin ser protagonistas ¿Qué pedir? Por supuesto sus afamados caramelos de morcilla, quizás una crema de andaricas, la fabada, las cocochas, la merluza, platos con un toque personal que no desdeñan influencias foráneas (*ras el hanut*, jalapeños). Muy recomendables setas y caza en temporada o la selección de quesos del Principado. Destacable bodega.

15 ▪ Casa Gerardo

Prendes

Dirección: Ctra. AS-19, Km. 9

Teléfono: 985 887 797

Horario: Cierra lunes y noches excepto V y S

Otros datos: Reservados, 6- 50 personas. Parking propio

Web: www.restaurantecasagerardo.com



Primero: Verduras encurtidas con jugo de callos

Segundo: Cocochas con pil-pil verde de merluza y plancton

Postre: Nuez, pomelo y chocolate blanco

PRECIO
MEDIO:
65€

Su fabada es la más conocida de España y puede que la mejor. No es extraño: desde 1882 elaboran este plato icónico de la familia Morán, hoy ya en la quinta generación. El joven Marcos marca la pauta (seguido de cerca por su padre Pedro) en una casa donde la tradición y la vanguardia se dan la mano. Se aprecia en la carta y en sus dos menús degustación (Clásico, 66 euros,

Contemporáneo, 110 euros), de alma astur, producto excelso, elegancia y mucho sabor. Ahí están para demostrarlo la tosta de caviar en torto de maíz con crema de sardina, el virrey con infusión de té verde, el salmoneete con crema de coliflor, unos platos cada vez más ligeros. Y para terminar un inolvidable arroz con leche. Ostenta una estrella Michelin.

16 ■ Casa Marcial

Arriondas-Parres

Dirección: La Salgar, s. n.

Teléfono: 985 840 991

Horario: Cierra L y noches de D. Y de noviembre a marzo

Otros datos: Parking propio

Web: www.casamarcial.com



Primero: Endivia con suero de leche, rúcula y aire de naranja

Segundo: Gochu astur-celta en su hábitat

Postre: Panna cotta de apio con granizado de hinojo y manzana

PRECIO
MEDIO:
100€

Escondido entre verdes montañas, en una antigua casa llena de encanto, se halla uno de los restaurantes más sugestivos de España (posee dos estrellas Michelin). Al frente está Nacho Manzano, cocinero y empresario (son suyos La Salgar, en Gijón, Gloria, en Oviedo y Gijón, y es socio en los 8 gastrobares Ibérica en Inglaterra) que se sirve de los productos de su

tierra para reinterpretar platos de base asturiana con elegancia, innovación y profundidad de sabores. Mantiene recetas populares (sus fabulosas croquetas, el pitu) junto a una mayoría de propuestas muy actuales (lengua con mole de lentejas, fabes con caldo dashi, almejas con licuado de perejil), presentes en sus tres menús degustación: 75, 98 y 128 euros, sin vinos.

17 • El Corral del Indianu

Arriondas

Dirección: Avda. de Europa, 14

Teléfono: 985 841 072

Horario: Cierra miércoles, jueves y domingos noche

Otros datos: Reservado, 10 personas. Terraza. Parking

Web: www.elcorraldelindianu.com



Primero: Sabores de antaño, texturas de hoy (la fabada)

Segundo: Virrey asado, el jugo intenso de su marmita

Postre: Manzana roja en su máxima expresión

PRECIO
MEDIO:
80€

José Antonio Campoviejo es un cocinero comprometido con el medio ambiente y la gastronomía sostenible. Defiende los productos del entorno (ostras del Eo, cabrales, oricios, *gochín* astur-celta), trabajando con técnicas y perspectivas muy actuales, para crear platos que ya forman parte de la historia de la nueva cocina asturiana. Así su mítico pote deconstruido, la boroña preñada

(un símil de coulant de maíz) o el postre las tres manzanas. Innovador, creativo y obseso de la cocina (curiosamente es un chef autodidacta) parte de la tradición, que revoluciona en magníficos platos –especialmente los pescados– que le han valido una estrella Michelin. Para constatarlo, nada mejor que sus dos menús degustación (60 y 80 euros). Y su bodega.

18 • **El Retiro**

Pancar-Llanes

Dirección: Pancar, s/n

Teléfono: 985 400 240

Horario: Cierra martes y noches, excepto viernes y sábado

Otros datos: Un reservado para 6 personas. Parking propio

Web: www.elretirollanes.es



Primero: Almejas en escabeche de perdiz, algas y brotes marinos

Segundo: Cabracho guisado en su marmita

Postre: Crema de manzanas asadas, yogurt y pan de especias

PRECIO
MEDIO:
45€

El joven chef ovetense Ricardo González Sostres ha conseguido situar su restaurante en la órbita de los establecimientos más creativos e interesantes del Principado. Discípulo de Nacho Manzano (no hay más que probar sus deliciosas croquetas de jamón), plantea platos muy actuales, llenos de personalidad, siempre con las raíces asturianas y sus magníficos productos

como referente culinario. Las ostras son uno de sus productos fetiche (su preparación varía de menú en menú), como la caza o los quesos, y no desdeña recetas populares (fabada, arroz con pitu de caleya, los tortos) junto a elaboraciones de mucho más riesgo. Recomendables menús (Tradición, 45 euros y Degustación, 85 euros, sin vinos). Luce una estrella Michelin.

19 - Güeyu Mar

Ribadesella

Dirección: Playa de la Vega, 84

Teléfono: 985 860 863

Horario: Cierra noches excepto V, S y en verano

Otros datos: Terraza, comedor privado, parking

Web: www.gueyumar.es



Primero: Salpicón de bogavante

Segundo: Virrey a la brasa

Postre: Tarta de queso gamoneu

PRECIO
MEDIO:
60€

Abel Álvarez ha conseguido que su sencillo restaurante, casi un chiringuito de playa pegado a la arena, figure en la agenda de gourmets de todo el país. Le comparan con Víctor Arguinzóniz, el mago de la parrilla en Etxebarri (Vizcaya), aunque en su caso sean espectaculares pescados y mariscos los que pasan por la brasa, aderezados exclusivamente por un aliño se-

creto que llama con humor *agua de Covadonga*. Ostras, percebes, centollos, nécoras, se asan con el calor de las ascuas, como los irreprochables lenguados, salmónetes, bonito, pixín, lubinas o virrey, una de las estrellas de la casa, servidos sin guarnición, pero con un perfecto punto de cocción. Para acompañarlos carta de vinos con buenos blancos y gama de champagnes.

20 ▪ La Salgar

Gijón

Dirección: Museo del Pueblo de Asturias. Pº Dr. Fleming s/n

Teléfono: 985 331 155

Horario: Cierra lunes completo y noches de domingo y martes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.lasalgar.es



Primero: Calamar tibio en texturas

Segundo: Paletilla de lechal asada al momento

Postre: Arroz con leche a la asturiana

PRECIO
MEDIO:
55€

Esther Manzano es cocinera y también copropietaria junto a su hermano Nacho (Casa Marcial) de este restaurante, donde ostenta una estrella Michelin. En sus comienzos, Esther optó por una cocina plenamente tradicional -a diferencia de la casa madre-, aunque sin embargo su evolución natural como chef la ha conducido por una senda creativa, cada vez

con mayor presencia en carta de imaginativos platos. Las fabes con berberechos, gallina y caldo dashi de la abuela o el bacalao con su pil-pil ligero y verduras ahumadas, comparten espacio con las riquísimas croquetas o el arroz con pitu de caleya. Y esta mezcla, bien resuelta, es sin duda uno de los atractivos de La Salgar. Interesante Menú Gastro-nómico a 74 euros, sin vinos.

21 ▪ Real Balneario

Salinas-Castrillón

Dirección: Avda. de Juan Sitges, 3

Teléfono: 985 518 613

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Comedores privados, aparcamiento cercano

Web: www.realbalneario.com



Primer plato: Bogavante en ensalada con rábanos y agua de tomate

Segundo plato: Lubina al champagne Félix Loya

Postre: Tocinillo de cielo con leche merengada

PRECIO
MEDIO:
70€

Una casa que formaba parte del antiguo balneario acoge el restaurante de la familia Loya desde 1991. Las espectaculares vistas sobre la playa de Salinas son el escenario del comedor acristalado, perfecto para conocer la cocina clásica y de producto del chef Isaac Loya (una estrella Michelin). Los mejores pescados salvajes y mariscos del Cantábrico visten

una carta de sabores genuinos, con toques renovadores y ciertas concesiones a lo astur. Entre sus clásicos las croquetas, los callos o la fabada, además de la ensalada de bogavante o la merluza confitada. Más actuales, las almejas con pil-pil de hinojo o el bonito sobre ponzu, sin olvidar alguna propuesta de carnes. Junto a la carta ofrece un Menú Degustación (88 euros).

22 - Can Dani

San Ferrán de Ses Roques (Formentera)

Dirección: Ctra. de la Mola, Km. 8,5

Teléfono: 971 328 505

Horario: Cierra lunes. Consultar, varía invierno- verano

Otros datos: Terraza-jardín. Un reservado, 12 personas

Web: www.candaniformentera.com



Primero: Frito de pulpo, tuétano y hierbas de playa

Segundo: Arroz de matanzas, trigueros, cresta de gallo, hibisco

Postre: Requesón de cabra con pino y piñones

PRECIO
MEDIO:
75€

Un lugar con indudable encanto y magníficas vistas en el que triunfa una cocina de raíces isleñas, productos de estricta temporada y base tradicional. El creativo chef Cristian Periscal -formado en el Basque Culinary Center-, presenta platos innovadores que se resuelven de distinta forma en invierno y en verano. Con el frío, el más sencillo *bistrot* de tapas y platillos

para compartir (sobre 40 euros de media) con gyozas, carrillera glaseada o fideuá con mollejas. En temporada alta (de abril a octubre) ofrecen exclusivamente dos menús degustación (65 y 80 euros, sin vinos) en la deliciosa terraza, siempre bajo la atenta mirada de su propietario: Dani Serra. Bonita y agradable terraza-jardín. Un lugar perfecto para una experiencia gourmet.

23 - Es Cranc

Fornells (Menorca)

Dirección: Escoles, 31

Teléfono: 971 376 442

Horario: Cierra X, excepto verano; Diciembre-febrero

Otros datos: Parking cercano

Web: No tiene



Primero: Albóndigas de pulpo

Segundo: Caldereta de langosta

Postre: Tarta de queso

PRECIO
MEDIO:
65€

Enclavado en el centro del pueblo, un negocio familiar que se ha convertido en todo un referente de la caldereta de langosta (68 euros por persona, abundante ración) en Baleares. Inauguraron hace más de 30 años y es imprescindible reservar. José y Fernanda son los propietarios de este lugar que, además de la caldereta, está especializado en pescados y mariscos:

cinco barcos pescan para ellos diariamente. También poseen un gran vivero de langostas que los clientes pueden visitar y que garantiza el punto óptimo que requiere su elaboración estrella. Muy recomendables también los arroces caldosos, la parrillada de pescados o las escupiñas (almejas mallorquinas), y es obligada la tarta de queso casera que se encarga al reservar.

24 ■ Jardín

Alcudia (Mallorca)

Dirección: Tritones, s/n

Teléfono: 971 892 391

Horario: Varía el cierre, consultar.

Otros datos: Un semi- reservado, 12 personas. Parking propio

Web: www.restaurantejardin.com



Primero: Morena con tumbet

Segundo: Salmonete con sobrasada

Postre: Almendra tierna

PRECIO
MEDIO:
90€

Mallorca y sus productos son el eje vital de la chef Macarena de Castro que, con una estrella Michelin, se basa en ellos para elaborar una cocina que es pura esencia de su tierra desde un prisma muy personal. El restaurante, enclavado al norte de la isla, es una bonita villa ajardinada con varias zonas y ambientes, donde Jardín es el espacio gastronómico, aunque poseen

otro más informal regentado por su hermano, Dani de Castro. En Jardín, la cocinera apuesta por la recuperación de vegetales, especies marinas infravaloradas o carnes con toque especial autóctono. Cocina mediterránea y creatividad con raíces en la más pura tradición para seguir sofisticadas técnicas. Gran bodega a cargo del experimentado sumiller Guillermo de Lucas.

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: Sólo cenas. Reservados, 30-10 personas. Terraza

Web: www.zaranda.es



Primero: Chili-crab, cangrejo

Segundo: Tuétano y aguaturmas

Postre: Miel de la Tramontana

PRECIO
MEDIO:
140€

El hotel Castell Son Claret -cinco estrellas gran lujo-, es el bucólico escenario donde el chef Fernando Pérez Arellano se convirtió en el único chef con dos estrellas Michelin de Baleares. Alta cocina imaginativa y muy personal, con influencias de la cuenca mediterránea en creaciones de fuerte impronta mallorquina, como la ostra *Majórica* -con impactante terminación en sala-

o las cotizadas espardeñas en un escabeche ligero. Ofrecen el Menú Descubrir (120 euros), Degustar (135 euros), Disfrutar, (150 euros) o Dejarse Llevar (170 euros), éste último de 12 pases. Todos maridados si se desea, con distintos vinos de su impresionante carta de referencias nacionales y foráneas. Mimo y lujo en sala, con impecable menaje y atenciones.

26 ■ El Rincón de Juan Carlos

Acantilado de los Gigantes (Tenerife)

Dirección: Pasaje Jacaranda, 2

Teléfono: 922 868 040

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.elrincondejuancarlos.com



Primer: Ravioli de parmesano y caldo de lentejas

Segundo: Черne negro con gazpachuelo de vinagre macho

Postre: Chocolate tostado con yogurt, limón, anís, haba tonka

PRECIO
MEDIO:
80€

Pequeño restaurante familiar del sur de la isla, una zona muy turística donde no es fácil encontrar cocina de nivel. Una *pica en Flandes*, por tanto, la de los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón, cocineros ambos, que con sus mujeres M^a José y Raquel (las dos al frente de la sala) han hecho de su local un referente gastronómico. Buena técnica, puesta en valor

de productos isleños y elegancia en elaboraciones -clásicas y también chispeantes-, que dotan a sus platos de mucha personalidad. Una cocina atlántica y cosmopolita que le valió en 2016 una estrella Michelin (es el cuarto establecimiento estrellado en Canarias). Perfecta para disfrutar en alguno de los dos menús degustación que ofrecen a 55 y 75 euros, sin vinos.

27 - MB

Guía de Isora (Tenerife)

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

Teléfono: 922 126 698

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Reservado, 18 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.ritzcarlton.com/abama



Primero: Ostra escabechada, sake de pepino y bruma marina

Segundo: Merluza envuelta en tocino y jugo ahumado

Postre: Mini-coco de piña colada y crema helada

PRECIO
MEDIO:
90€

En el sur de la isla de Tenerife se encuentra el hotel Ritz- Carlton Abama, que cuenta en su interior con diez restaurantes diferentes. Entre ellos MB, máxima expresión de la alta cocina de vanguardia y asesorado por Martín Berasategui, con siete estrellas Michelin en toda España, dos de ellas en este sibarita reducto. Al frente de los fogones, en el día a día, Erlantz Gorostiza es el

responsable de una cocina de base vasca, desbordantemente imaginativa y de mercado, a base de productos canarios (*papas arrugás*, mojos, verduras y frutas locales...) junto a otras variadas materias primas de toda España. El restaurante dispone de un elegante comedor, fastuosa carta de vinos y terraza en los jardines del hotel. Ofrecen un largo menú degustación de 140 euros.

28 - Annu

San Vicente de la Barquera

Dirección: Paseo de la Barquera, s/n.

Teléfono: 942 715 050

Horario: L cerrado. Invierno, cenas V y S. 30 octubre-30 marzo

Otros datos: Terraza

Web: www.annuagastro.com



Primero: Ostra de nuestra ría con quinoa estofada

Segundo: Foie gras a la brasa con anguila y toque lebaniego

Postre: Arroz con leche

PRECIO
MEDIO:
65€

Un nuevo dos estrellas Michelin 2017. Enclavado frente al estuario de San Vicente de la Barquera, con vistas a los Picos de Europa, el comedor está situado en una plataforma sobre el mar en lo que fue un antiguo criadero de ostras. Un fastuoso entorno en uno de los pueblos más bonitos de Cantabria para disfrutar de la cocina moderna y creativa, con toques de fusión,

del chef Óscar Calleja. También inauguró Mexsia en el centro de Santander (Gándara, 3) de cocina asiática y mexicana en armonía. En Annu se respira Cantábrico, depuradas elaboraciones y una imaginación desbordante. Ofrecen Menú Gastronómico y *Experience*. Surtida carta de vinos. Cruzando la calle un espectacular vivero en una gruta que merece la pena visitar.

29 - Cenador de Amós

Villaverde de Pontones

Dirección: Plaza del Sol, s/n.

Teléfono: 942 508 243

Horario: Cierra D noche y L. Enero- 15 marzo

Otros datos: Tres reservados. Parking propio. Terraza

Web: www.cenadordeamos.com



Primero: Leche quemada y lomo de sardina

Segundo: Vaca tudanca con salsifí

Postre: Crema de leche merengada, cítricos y eucalipto

PRECIO
MEDIO:
65€

Otro nuevo dos estrellas Michelin en Cantabria, donde su gastronomía parece que empieza a ser reconocida como merecen. Amante del producto, defensor de los sabores de su tierra y una cocina de autor imaginativa, el chef Jesús Sánchez *oficia* en una bonita casona de piedra del XVIII con jardín. En sus tres menús, Memoria (55 euros), Esencia (75 euros) y Experiencia (105 euros)

se resume su cocina contemporánea de raíces clásicas, basada en el mercado de temporada con platos como anchoa de Cantabria con nigiri y alga nori, bonito de costera con salsa de yema curada o pollo pedrés con arroz o tosta rota de magano. Espectacular tabla de quesos artesanos y deliciosos postres. Gran carta de vinos: 320 referencias nacionales y foráneas.

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.elserbal.com



Primero: Arroz con cachón y langostinos

Segundo: Lomo de tudanca ahumada, crema de queso y cilantro

Postre: Hojaldre, crema de avellanas y mango

PRECIO
MEDIO:
55€

Inaugurado en el año 1999, es el mejor ejemplo de lo que es un restaurante clásico con una genuina puesta al día. Conservan el servicio en gueridon y los carros de postres, pero todo en un entorno moderno con la bodega integrada en la sala: 500 referencias donde los clientes pueden entrar y elegir qué beber. Con una estrella Michelin revalidada durante años y ahora con nuevo

cocinero -Roberto Terradillo-, de amplio bagaje anterior en los *grandes*, optan por una cocina de mercado actualizada en la que abundan productos autóctonos como el machote o la vaca tudanca. Un estilo culinario refinado con delicados toques creativos y equilibrada que, además de la carta, ofrece el Menú Gastronómico (38 euros) y Degustación (60 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



Primero: Sopa de pescado

Segundo: Dorada a la sal

Postre: Hojaldre de Cantabria

PRECIO
MEDIO:
45€

El nombre proviene de lo que fue en los años treinta el mesón de La Bombilla, hasta que hace ya veintiséis años, Bonifacio Movellán lo volvió a abrir como taberna, creándose una clientela fiel y entendida que acude en busca del maravilloso producto de esta casa. Todo un clásico en Santander, enclavado en el barrio de Puertochico, hoy regentado por sus hijos César y

Boni Movellán y convertido en un agradable restaurante con frecuentada barra. Especializados en mariscos y pescados a la sal, tienen además otras grandes *vedettes en carta* como los maganos encebollados o las almejas a la sartén. En el apartado de carnes destaca su chuletón y las chuletilas de lechazo. Golosos postres caseros como el tocino de cielo o la quesada.

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



Primero: Alubias pochas con almejas y cocochas

Segundo: Molleja de ternera glaseada con puré de calabaza

Postre: La manzana de oro

PRECIO
MEDIO:
65€

Tres generaciones han hecho falta para que Ignacio Solana, cocinero y propietario, diera el salto y convirtiera lo que era una taberna -en un emplazamiento privilegiado- en uno de los mejores restaurantes de Cantabria. Con una estrella Michelin, su cocina funde tradición con modernas técnicas en un perfecto tándem. Son únicos los huevos de corral con jamón o

chorizo casero fritos, patatas y pimientos, un canto a la tradición junto a otros platos más actuales como la merluza con caldo dashi o el bacalao con espuma de ajo negro y mejillón en tempura. Nunca falta un guiso de cuchara, en homenaje del chef a su madre Begoña, gran cocinera. Ofrecen un Menú Degustación a 68 euros. Carta de vinos con más de 470 etiquetas.

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



Primero: Bullabesa de pescado y marisco

Segundo: Oreja de cerdo ibérico glaseado

Postre: Pisto manchego dulce

PRECIO
MEDIO:
65€

Adolfo Muñoz es todo un personaje en la gastronomía; no ya de Toledo, sino de toda La Mancha. Con diferentes negocios repartidos por la ciudad, el restaurante que lleva su nombre es el *alma mater* del grupo hostelero: Adolfo, una antigua casona judía del siglo XIV y su primer negocio. El empresario y cocinero es abanderado de su tierra gracias a sus platos manchegos evolu-

cionados. En una primera visita hay que pedir su perdiz roja, receta emblemática de la casa, como los son también el lomo de ciervo, el lechón o el cordero, sin olvidar su delicioso pisto o el famosísimo mazapán. Junto a la carta ofrece un Menú del Chef (65 euros, sin vinos). Impresionante bodega en la que no faltan sus propios y premiados tintos, Pago del Ama.

34 ■ 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



Primero: Calamar, hinojo con jugo de almendras y calamar

Segundo: Rabo de toro, judías y emulsión de pimientas

Postre: Queso, miel y manzana verde

PRECIO
MEDIO:
100€

Antes de que Pepe Rodríguez Rey se hiciera famoso gracias al concurso televisivo *Master Chef*, ya era un magnífico cocinero (de hecho cuenta con una estrella Michelin). La solidez de su propuesta gastronómica está fuera de toda duda: magnífico producto, técnica y creatividad se ponen al servicio del disfrute del comensal. Con el trasfondo de la tradición y guiños a la cu-

linaria manchega construye una propuesta muy actual, delicada y con registros de sabor que nunca dejan indiferente. Para demostrarlo están sus tres menús (no sirven a la carta) tarifados a 45, 70 y 110 euros (sin vinos e IVA) y una bodega de mucho nivel en la que se sitúa un solicitado comedor privado. Sin duda estamos ante uno de los grandes restaurantes de España.

35 - El Molino de Alcuneza

Alcuneza (Guadalajara)

Dirección: Ctra. Aboreca Km.0,5

Teléfono: 949 391 501

Horario: Cierran domingos noche y de lunes a miércoles

Otros datos: Parking propio

Web: www.molinodealcuneza.com



Primero: Menestra de verduras y setas con mollejas de cordero

Segundo: Aleta de raya estofada con verduras y caldo de manitas

Postre: Bizcocho borracho de ron con helado de jengibre

PRECIO
MEDIO:
55€

Encantador hotel con restaurante -perteneciente al sello de calidad Relais&Châteaux-, que tiene al cocinero Samuel Moreno al frente de los fogones. Caza, setas, verduras de la huerta de producción propia, miel y productos de cercanía son la base de una cocina de estilo muy actual que se basa en la tradición y no renuncia a escabeches y guisos. Platos gustosos como el

carpaccio de boletus con paté de conejo, las cocochas con bacalao, la bullabesa de gambas con vieiras o el roast beef de corzo con foie, mostaza, naranja y avellana, figuran en la carta o en alguno de sus tres menús degustación (entre 45 y 60 euros, sin vinos). A destacar los siete tipos de panes artesanos de harina ecológica que Moreno prepara diariamente.

36 ■ Maralba

Almansa (Albacete)

Dirección: Violeta Parra, 5

Teléfono: 967 312 326

Horario: Cierra martes y noches de domingo a miércoles

Otros datos: Dos privados (8-20 personas)

Web: www.maralbarestaurante.es



Primero: Conejo de monte con setas y jugo de gazpachos manchegos

Segundo: Rape con vinagreta de almendras, algas e hígado de rape

Postre: Esponja de cítricos, sorbete de calabaza y sopa de eneldo

PRECIO
MEDIO:
55€

En 2003 el joven matrimonio formado por el cocinero Fran Martínez y Cristina Díaz (al frente de la sala) puso en marcha su propio negocio. Un local claro y minimalista en el que la cocina manchega es protagonista, pero que por su situación (Almansa, a una hora del mar) también es un poco levantina. Por eso la tradición está en los modernos snacks (versiones del

ajopringue o el zanguango, un guiso de patatas y bacalao), y la lonja de Villajoyosa se impone con los segundos (gallopedro, sepia, gamba roja), sin olvidar la caza (pato, paloma, conejo) o el cordero. Platos de hechuras modernas y producto cercano que le han valido una estrella Michelin. Además de la carta, sirve dos menús degustación (44 y 63 euros, sin vinos).

37 • Tierra

Torrío (Toledo)

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

Teléfono: 925 457 534

Horario: Cierra domingos noche y lunes y martes mediodía

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

Web: www.valdepalacios.es



Primero: Langostino salvaje y dashi del mismo

Segundo: Lomo de corzo marinado en jugo fermentado de piña

Postre: Un pedacito de cielo

PRECIO
MEDIO:
120€

José Carlos Torres dirige con acierto la cocina del encantador hotel rural Valdepalacios. Un acogedor Relais&Châteaux que además del hospedaje ha apostado desde el principio por la gastronomía. Prueba de ello es la estrella Michelin que luce y que el chef defiende con criterio. Los argumentos: una cocina de temporada basada en el producto cercano (la caza, uno de sus

fuertes, las setas), vegetales del huerto propio y los pescados y mariscos de Palamós. Con ellos compone platos de marcada personalidad, técnica clásica y hechuras contemporáneas (ahí están sus guiños asiáticos) que no renuncian a lujos como el caviar. De ello da fe su carta y sus dos menús degustación (95 y 125 euros, sin vinos). Un buen lugar para perderse.

38 ■ Trivio

Cuenca

Dirección: Colón, 25

Teléfono: 969 030 593

Horario: Cierra L y D noche

Otros datos: Dos reservados, 7 y 12 personas. Parking cercano

Web: www.restaurantetrivio.com



Primero: Caballa en escabeche con avena

Segundo: Callos vegetales (guiso)

Postre: Cereales

PRECIO
MEDIO:
45€

Tras lograr una estrella Michelin con el equipo de cocina del restaurante Ars Natura de la ciudad, ahora cerrado, Jesús Segura abrió su propia dirección el pasado año. Trivio es un proyecto personal donde conviven tradición con modernidad, las raíces con la influencia de otras cocinas. En su discurso hay esencia castellana y producto autóctono, pero luego grandes

dosis de creatividad, técnica y sorpresa. Se puede comer a la carta (arroz, guisos, cuchara, carnes, pescados) o elegir entre cuatro propuestas: Menú Degustación (65 euros), Trivio (45 euros), Tradicional (32,50 euros) y Menú de Arroz (27,50 euros). En cuanto al espacio, es cálido, amplio y moderno, y la bodega y una zona de videoteca hacen las veces de reservados.

39 - Ceba 21

Castrillo de Duero (Valladolid)

Dirección: Nacional 122, Km. 297

Teléfono: 983 484 084

Horario: Cierra lunes y martes

Otros datos: Reservado 23 personas. Parking. Terraza

Web: www.cepa21restaurante.com



Primero: Ravioli de setas a la carbonara

Segundo: Steak tartare C21

Postre: Mousse de vino tinto en esfera de caramelo

PRECIO
MEDIO:
55€

Forma parte de la bodega del mismo nombre, en la Ribera del Duero, y se encuentra rodeado de viñas centenarias. Éstas son las privilegiadas vistas que ofrece a sus comensales desde un moderno e imponente espacio. El chef Alberto Soto ofrece una cocina muy actual y creativa, lo que los distingue en la zona. Es verdad que se asienta en la material prima más cercana, y

que en sus platos hay raíces, pero revoluciona la tradición con la aplicación de las técnicas más novedosas. En sus dos opciones de menú queda patente esa convivencia: Gran Menú Ceba 21 (55 euros) y Menú Ceba 21 (45 euros), éste de perfil mucho más tradicional. Muy destacable que en la carta de vinos no sólo tengan referencias propias, sino también de otras bodegas.

40 ■ **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**Primero:** Menestra de verduras y setas**Segundo:** Empanada de berberecho y mejillón con curry**Postre:** Pastel caliente de chocolate con naranja y vainilla

PRECIO
MEDIO:
40€

Con sólo un menú semanal Dámaso Vergara ha conquistado al público y a la crítica. Una iniciativa original y arriesgada pero que le está funcionando muy bien. Son unos seis platos los que conforman cada una de sus propuestas, a partir del producto de mercado y de temporada, y el precio es cerrado. La cocina es una propuesta mimada, trabajada con sensibilidad, donde

mandan los aromas y el sabor. El restaurante se encuentra a poca distancia de la capital castellana pero es obligado reservar previamente dado su pequeño tamaño, para un máximo de 25 comensales. Un lugar sencillo y acogedor, a imagen y semejanza de su creador, donde te sientes como en casa. Además, sensibilidad vinícola y opción de que el cliente lleve sus vinos.

41 ■ El Almacén

Ávila

Dirección: Carretera Salamanca, 6

Teléfono: 920 211 026

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Reservado para 30. Parking cercano. Terraza

Web: www.restauranteelalmacen.es



Primero: Huevos fritos con carabineros

Segundo: Solomillo a las uvas con trufa

Postre: Tarta fina de manzana

PRECIO
MEDIO:
45€

Propiedad del reconocido sumiller Julio Delgado y de su mujer, la chef Isadora Beotas, es uno de los mejores establecimientos de nuestro país. Trabajo serio, buena ejecución, buen producto de temporada y referente tanto por las bondades de su mesa como por la impresionante bodega que Delgado maneja. Gastronomía moderna pero sin perder las raíces y con buenas

dosis creativas. Sin duda, de los primeros que apostaron por las nuevas tendencias en una tierra donde manda la tradición. Pero eso sí, en la casa nunca faltan clásicos como las judías de El Barco de Ávila o el chuletón de buey. En cuanto a la oferta vinícola, inabarcable, se compone de vinos de las más variadas procedencias además de estar en constante movimiento.

42 • **El Capricho**

Jiménez de Jamuz (León)

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

Teléfono: 987 664 224 227

Horario: No cierra

Otros datos: Reservado 12 personas. Parking. Terraza

Web: www.bodegaelcapricho.com



Primero: Carpaccio de lomo madurado 120 días

Segundo: Chuleta de buey con pimientos a la parrilla

Postre: Flan 'poco hecho'

PRECIO
MEDIO:
75€

Abierto en una cueva centenaria excavada en la tierra, es dirección obligada para carnívoros. José Gordón, maestro asador, fue pionero en maduración de carnes, ahora una moda en toda España. Él compra las reses de buey, ternera o vaca, tanto en ferias como en aldeas cercanas que después cría y sacrifica. Luego las madura hasta que considera que han alcanzado el aroma

y la textura exigida; en general sirve la carne con al menos 60 días de maduración. La chuleta de buey es la estrella de la casa y un imprescindible. El resto de la cocina es puro producto, con el aderezo indispensable: parrillada de verduras, pimientos asados al carbón, cecina, setas de temporada... Algunos productos los venden envasados al vacío para llevar.

43 ■ 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. Parking. Terraza de verano

Web: www.estrellabajocarrion.com



Primero: Menestra de verduritas al dente

Segundo: Paletilla y pichones de Tierra de Campos

Postre: Natillas espumosas con helado de galleta María

PRECIO
MEDIO:
50€

Se encuentra en un entorno privilegiado, rodeado de naturaleza y dentro del acoger hotel del que recibe el nombre. Un *dos en uno* propiedad de las hermanas Pedrosa, quienes además tienen un local en Madrid, Villoldo. Aquí, en tierras palentinas, el producto fresco de temporada (caza, setas, pescados gallegos...) condiciona la confección de la carta, dominio de Alfonso

Fierro, hijo de una de las hermanas. La propuesta fluctúa entre la tradición, muy presente, y elaboraciones más modernas aunque sin entregarse a las tendencias. Entre sus elaboraciones míticas, se encuentra el revuelto de boletus con foie y yema, las alubias de Saldaña, el cochinillo crujiente o la paletilla de lechazo entreasada. Repostería casera, y unos cien vinos para acompañar.

44 • 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



Primero: Patata trufada, huevos ecológicos, jamón bellota

Segundo: Cochinillo asado

Postre: Choco negro, núcleo de naranja, espejo de caramelo

PRECIO
MEDIO:
45€

José María Ruiz Benito es toda una institución de la restauración española que ha hecho de la cocina tradicional segoviana su seña de identidad. El cochinillo es el reclamo de esta casa y la clave de su éxito desde un primer momento, llenando a diario su comedor. Incluso dispone de criadores propios y ha obtenido la denominación Marca de Garantía para los ejemplares

que prepara en el horno de leña. El resto, productos de la tierra y grandes clásicos como la sopa castellana, la sartén de setas variadas, el picadillo de matanza con huevos ecológicos, los judiones de La Granja, escabechados de caza, cordero lecha asado, y un largo etcétera. En la bodega buena selección, además de sus vinos Pago de Carraovejas y Ossian.

45 ■ La Fábrica

Burgos

Dirección: Briviesca, 4

Teléfono: 947 040 420

Horario: Cierra domingo noche y lunes

Otros datos: Un reservado para 8-10 personas

Web: www.fabricarestaurante.com



Primer: Raviolis de perdiz y trufa

Segundo: Bacalao confitado, guisito de morro, oreja y kimchi

Postre: Cremoso de chocolate wengué, helado de albaricoque

PRECIO
MEDIO:
40€

Es el proyecto personal de Ricardo Temiño, un joven burgalés criado entre fogones y formado en su tierra natal. También ha sido en Burgos donde ha desarrollado su experiencia profesional antes de abrir La Fábrica hace dos años. Se reconoce un amante de su tierra y de lo que ésta le proporciona, materias de temporada con las que confecciona una cocina personal de mercado.

Gastronomía burgalesa, con toques de vanguardia y modernidad que tiene continuidad en el minimalismo del comedor. En la carta, posibilidad de tomar medias raciones y dos menús, el de Temporada (18 euros), más tradicional y disponible sólo al mediodía de martes a viernes; y el Degustación (40 euros) donde despliega mayor creatividad y que requiere reserve previa.

46 • La Lobita

Navaleno (Soria)

Dirección: Avenida La Constitución, 54

Teléfono: 975 374 368

Horario: Cierra L y M.
Almuerzos de M a D, y cenas V y S

Web: www.lalobita.es



Primero: Un trozo de suelo de pinar

Segundo: Pasta a la carbonara soriana

Postre: Manzana al jengibre, chocolate, mermeladas de setas

PRECIO
MEDIO:
60€

Reconocido entre los restaurantes micrológicos de nuestro país, Elena Lucas es su máxima responsable desde que se incorporara al negocio familiar hace quince años. La historia de La Lobita se remonta a mediados del pasado siglo, cuando la abrieron sus abuelos como casa de comidas. Pasó después a sus padres pero con la tercera generación ha llegado el gran cambio.

La tradición castellana convive con una cocina más actual y creativa a partir del producto autóctono. No hay carta, sino un menú degustación que va variando conforme al mercado y las estaciones. Además, jornadas micrológicas en temporada. Completa bodega con unas 300 referencias. La segunda quincena de julio y el mes de agosto también dan cenas miércoles y jueves.

47 ▪ Lera | Mesón Labrador

Castroverde de Campos (Zamora)

Dirección: Conquistadores Zamoranos, s/n

Teléfono: 980 664 653

Horario: Cierra martes

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

Web: www.restaurantelera.com



Primero: Ciervo curado con praliné de piñón y lombarda

Segundo: Pechuga de paloma con su 'rillette'

Postre: Helado de leche de oveja

PRECIO
MEDIO:
40€

Abierto en el año 73 como casa de comidas Mesón el Labrador, es ahora el restaurante de Minica Collantes y Luis Alberto Lera. Madre e hijo al frente de un negocio que incluye el hotel Lera y su bodega. La cocina es cosa de Luis Alberto quien realiza una cocina de autor en la que interpreta la tradición castellana. En la base el producto de temporada con el que va modificando su

carta. Legumbres, escabeches, caza y setas se cuentan entre sus platos emblemáticos, con propuestas que mantienen todo el año como el escabeche de caza menor o el rabo de toro. Cada noviembre, desde hace más de 25 años, celebran unas Jornadas de Caza durante las que ofrecen un menú cerrado (62 euros). Repostería casera y bodega de corte clásico.

48 • Víctor Gutiérrez

Salamanca

Dirección: Empedrada, 4

Teléfono: 923 262 973

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Un reservado de hasta 20 personas

Web: www.restaurantevictorgutierrez.com



Primero: Toro

Segundo: Pichón asado y té verde

Postre: Cacao mental

PRECIO
MEDIO:
70€

Detrás de esta casa se encuentra quien le da nombre, Víctor Gutiérrez, un chef de larga trayectoria que desde hace doce años mantiene su estrella Michelin. Nacido en Perú y con casi treinta años en España, su cocina es una combinación de raíces de su país natal y alma española, pues su cocina natal y la tradición salmantina están en su esencia. No faltan guiños

asiáticos. Influencias fruto de sus viajes, vivencias, y donde las técnicas más actuales están muy presentes. Su obsesión principal es el producto y, especialmente los autóctonos, tienen gran peso en su discurso culinario. Ofrecen dos opciones de menú que cambian según temporada: Raíces 1 Acto (65 euros) y Raíces 2 Acto (95 euros), más extenso y una gran experiencia.

49 • Villena

Segovia

Dirección: Plazuela de Capuchinos, s/n

Teléfono: 921 461 742

Horario: Cierra D noche, L y M noche

Otros datos: Reservados, 8 y 12 personas. Parking. Terraza

Web: www.restaurante-villena.com



Primero: Puerro a la llama con trucha

Segundo: Pichón en arcilla con maíz

Postre: Crema de whisky y achicoria

PRECIO
MEDIO:
75€

Se ubica en la capilla del antiguo Convento de los Capuchinos, a pocos metros de la Catedral y la Plaza Mayor segovianas. El joven Rubén Arnánz está al frente de la cocina desde el año 2014, tras su paso por diferentes restaurantes europeos y posterior etapa en la restauración madrileña. De vuelta a su tierra natal, y junto a un equipo tan joven e ilusionado como él, han optado por ofrecer

una cocina de temporada que se mueve entre tradición y modernidad. A partir del producto de proximidad y la aplicación de las nuevas técnicas proponen un recetario atrevido, en cuidadas presentaciones y muy distinto de lo que les rodea. En Villena tienen una breve carta, pero es sumamente interesante optar por uno de sus tres menús degustación (53, 72 y 95 euros).

50 ■ 4 amb 5 Mujades

Barcelona

Dirección: Rambla Raval, 45**Teléfono:** 936 815 093**Horario:** Cierra domingos y lunes**Otros datos:** Un reservado de ocho personas. Parking cercano**Web:** No tiene**Primero:** Berenjena yakitori**Segundo:** Nabo guisado con jugo de codorniz**Postre:** Dulce coliflor

PRECIO
MEDIO:
45€

Un concepto *trendie* y seductor: biodinamismo vegano... con proteínas pero no. A ver... Platos vegetarianos, hasta veganos, sin aparente proteína animal en los mismos aunque con su presencia en fondos, caldos... Aquí, jamás se mastica proteína. Detrás de la idea, Javier Coto Cotorruelo. Todo de su huerto biodinámico, que se extiende también por las paredes del establecimiento. Y en la

cocina (la parte más creativa del asunto), Toni Romero y Quim Coll, dos *cracks*. Es entonces cuando, desde una carta dividida en frutos, flores, tallos y hojas, surgen platos sorprendentes y munificentes como la ensalada waldorf con los dedos, las croquetas de algas, la coliflor con mantequilla negra, los guisantes con ostra, el tupinambo al pil pil o el genial *sin callos*.

51 ■ 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



Primero: Bullabesa de gamba infuscionada

Segundo: Arroz negro y chipirones de potera con alioli de citronela

Postre: Dulces en calabaza

PRECIO
MEDIO:
145€

Jordi Cruz lo tiene claro: lo primero en su vida es la cocina. Más allá de la TV, Jordi ha dado un gran salto adelante este año en su menú, que, alejado de cosmopolitismos (aunque siempre hay matices), se sumerge en las más delicadas esencialidades. Su estilo, en constante evolución y cada vez más sutil y elegante, posee una gran precisión técnica y mucha armonía conceptual.

Cruz es siempre esencial y refinado en sus propuestas, con un talante contemporáneo que se mimetiza a la perfección con el mobiliario de diseño, los verdes jardines y el discreto y efectivo servicio del establecimiento, ubicado en la parte más alta de la ciudad. Jordi es cada vez más un firme candidato a las tres estrellas Michelin. Menús de 140 y 170 euros.

52 - Alkimia | Alkimia Unplugged

Barcelona

Dirección: Ronda Sant Antoni, 41

Teléfono: 933 196 600

Horario: Cierra sábados y domingos

Otros datos: Un reservado de 10 personas. Parking cercano

Web: www.alkimia.cat



Primero: 'Bocatto di cardinale'

Segundo: Arroz de ñoras y cigala

Postre: Fondant de chocolate con helado de ciruela escabechada

PRECIO
MEDIO:
100€

Dos formatos animan el (por fin) nuevo Alkimia del gran Jordi Vilà: el propio Alkimia –cocina catalana contemporánea, sofisticada y de arrebató en el producto- y el Alkimia Unplugged (desenchufado), una visita a algunos de sus platos míticos del antiguo Alkimia y la absoluta *folie* en la materia prima ya sin límites (tiene a un cocinero viajando por España para conseguir lo

imposible). En la primera planta de la Fábrica Moritz, con estilizada decoración *neogigieriana*, los impactos se suceden como supernovas estallando: tartare de cigala, gamba y dorada con caviar; *shot* de cabeza de gamba en vertical (líquida) con caviar, percebes monstruosos, suquet de langosta; rodaballo de Getaria a la brasa (de verdad); ravioli de pollo asado, lomo de cordero...

53 ■ BistrEau by Ángel León

Barcelona

Dirección: Paseo de Gracia 38-40. Hotel Mandarin

Teléfono: 931 518 783

Horario: No cierra

Otros datos: Parking cercano

Web: www.mandarinoriental.es



Primero: Bienmesabe de raya

Segundo: T-bone marino

Postre: Albahaca

PRECIO
MEDIO:
75€

Ángel León le ha dado una vuelta de tuerca más a su brazo culinario en Barcelona. Ahora, el menú de la cena es una experiencia casi igual –en platos e intensidad– a la de ir a su restaurante madre en El Puerto. 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 de su Aponiente salpican de espuma a los comensales... Alucinantes embutidos marinos, la tortillita de camarones, el bocata de calamar, el arroz de gamba roja, el risoni marino, el gallo de San Pedro, la lubina, el famoso arroz de plancton... León es uno de los chefs más brillantes y singulares de la cocina de vanguardia.

54 ■ **Bravo****Barcelona**

Dirección: Plaza Rosa dels Vents, 1. Hotel W

Teléfono: 932 952 636

Horario: Siempre abierto

Otros datos: Terraza. Aparcacoches

Web: www.w-barcelona.es



Primero: Croquetas de pollo asado del Prat

Segundo: 'Pilota' rustida a la catalana

Postre: Torrija de horchata y bourbon

PRECIO
MEDIO:
80€

Con una decidida apuesta por la *cocina de Barcelona* (y todas las interacciones que ha sufrido desde los tiempos de Roma), Carles Abellán ha pergeñado una carta culta y actualizada del eclecticismo culinario de la ciudad a lo largo de los siglos. Con una gran barra de tapas a la entrada, vistas a la gran terraza y a una exclusiva panorámica de las playas de Barcelona. Con

una carta tipo *fonda*, en la que se explica el origen de cada plato, 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*, los pescados... Sin olvidar el apartado dedicado a las brasas de encina, con las grandes carnes...

55 - 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



Primero: Gamba de costa en 3 servicios

Segundo: Canetón 'à la presse' en dos servicios

Postre: Quesos afinados

PRECIO
MEDIO:
110€

Dos posibilidades: un menú de corte clásico (reinterpretado) homenajeando a Escoffier, y otro más personal, más atrevido. En medio, el refinamiento francés y la sensibilidad catalana de 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 moderna, con alta expresividad organoléptica y resultante coral muy confortable. Y si por la noche brillan el gusto, la clase, el lujo, al mediodía existe la opción de un menú por tan sólo 39 euros pero con platos de luxe tanto en ingredientes como en elaboración. Dos interesantes menús de 87 y 132 euros.

56 ■ Cal Pere del Masset

Sant Pau d'Ordal (Barcelona)

Dirección: Ponent, 20

Teléfono: 938 993 028

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

Otros datos: Reservados modulables

Web: www.calperedelmasset.com



Primero: Coca de foie e higos

Segundo: Lenguado a la plancha

Postre: Croquetas de chocolate

PRECIO
MEDIO:
60€

Uno de los templos de la gastronomía del Penedés. El lugar donde se citan y juntan bodegueros y gourmets de la zona. Este restaurante, con la cocina dirigida por el hijo de Joan Massana, Pere, canta cada día al producto eléctrico. ¿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 suculenta 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. Lo más de cada estación.

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/



Primero: Hummus, cúrcuma y flores

Segundo: Berenjena como caviar, aromas del Magreb

Postre: Fresas con helado de fresón

PRECIO
MEDIO:
50€

Xavier Pellicer transita entre el veganismo y las proteínas. Pero sin confundirse. 70 por ciento del producto, eco certificado (con algunos ingredientes biodinámicos); todo km. 0, trazabilidad transparente... Y 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. 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. Consiguió la primera Michelin en 2016 .

58 • Disfrutar

Barcelona

Dirección: Villarroel, 163

Teléfono: 933 486 896

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Terraza. Parking cercano

Web: www.disfrutarbarcelona.com



Primero: 'Sandwich' de gazpacho

Segundo: Pandang

Postre: Brazo de gitano de café

PRECIO
MEDIO:
125€

Una progresión inaudita. Valorado como uno de los mejores restaurantes del mundo y no tiene más de dos años. 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. Local de 600 m²,) y una planta sótano todavía sin definir. Cocina, ejem, bulliniana. Conceptos, técnica, humor.

Vanguardia. Una propuesta esplendorosa con cócteles, aperitivos, moluscos, pescados, carnes, postres y golosinas. Cocina abierta, por la que se debe pasar para acceder al comedor, servicio joven y contemporáneo y constante sorpresa sávida y táctil a lo largo de todas las propuestas. Tienen fama sus macarrones a la carbonara. Dos menús, sin carta: 105 y 145 euros.

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 propio

Web: www.doscielos.com



Primero: Tartare de bloque de buey curado en bodega, flores y panes

Segundo: Cochinillo Ibérico crujiente, manzanas y flores

Postre: Café XXL

PRECIO
MEDIO:
90€

A pesar de su éxito televisivo, los gemelos Torres no paran su marcha culinaria, y su próximo proyecto está en Madrid. Su restaurante barcelonés, en pleno proceso de reforma. Y ellos: tradición, modernidad, sutileza, sabor, Catalunya y el mundo entero... 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 y su exotismo. El Dos Cielos regala sabores ciertos, chispazos creativos, limpieza de fondo, clase y mucho color. Y vistas vertiginosas a Barcelona...

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



Primero: Wonton frito de carne

Segundo: Temaki de toro con shiso

Postre: 'Ninyo yaki' de chocolate con jengibre

PRECIO
MEDIO:
80€

Siempre a tope. No es fácil acceder a la barra de este restaurante (aunque en el bar de la entrada también se puede comer). Todo un espectáculo culinario recorriendo 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 se elabora al momento el mismo cliente), la sensación de autenticidad *exótica* y el apabullante rigor organoléptico. Alta cocina asiática con cocciones en el límite. Menús degustación de 75 y 90 euros.

61 ■ Dos Pebrots

Barcelona

Dirección: Doctor Dou, 19

Teléfono: 938 539 598

Horario: Cierra lunes y martes

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

Web: www.dospebrots.com



Primero: Mejillones en escabeche

Segundo: Arroz viudo (con amante)

Postre: Postre romano

PRECIO
MEDIO:
45€

La segunda revolución de Adrià se llama *método Sapiens*. Una metodología que, desde los orígenes, estudia, explica y pone en valor la historia de la cocina, sus recetas... Justo lo que ha hecho Albert Raurich en su nuevo restaurante. Una locura que nos lleva desde Roma hasta el siglo XIX con la mirada contemporáneamente descargada, técnicamente impecable y

siempre emocionante del chef. ¡Ese alioli al mortero! Aquí se elaboran embutidos, fermentados, curados... alquimia culinaria. Platos salvajes como el fricandó de pescado, el salpicón de carne, la tortilla unilateral de piñones, los pezones de cerdo... Productos *maison* como las anchoas *de un año*, los boquerones, las patatas, cebollas y pimientos al garum... O el flan de pimienta rosa.

62 • 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



Primero: Salmonete marinado con kombu

Segundo: Bosque lluvioso

Postre: Cromatismo naranja

PRECIO
MEDIO:
185€

El Celler sigue deslumbrando a propios y extraños. 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

las mejores regiones vitivinícolas del mundo. Desgranar en cuadrafonía el monumental menú que recorre sabores y sensaciones del mundo, ensoñaciones y sofisticaciones, esencias y ciencia ficción. Para la mayoría, sigue siendo el mejor del mundo más allá de rankings y listas. En España, sus tres estrellas Michelin, desde luego. Menús de 180 y 195 euros.

63 • Els Tinars

Llagostera (Girona)

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

Teléfono: 972 830 626

Horario: Cierra domingos noche y lunes (excepto agosto)

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

Web: www.elstinars.com



Primero: Ensalada de setas con foie gras

Segundo: Pichón de Araiz en gueridón

Postre: 'Petit soufflé' de gruyere con cítricos

PRECIO
MEDIO:
80€

Con un nuevo proyecto de restaurante creativo personal en las mismas instalaciones de Els Tinars, Marc Gascons aborda el 2017 con mucha ilusión. Como siempre, mientras, tres cartas simultáneas ennoblecen el restaurante. Los grandes platos ampurdaneses, los propios clásicos de la casa y los más vanguardistas, siempre con el denominador común del producto supremo y

del estricto día (cambia precios según mercado). Así pues, el cliente puede optar por darse un homenaje con el producto de la zona, 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 establecimiento para más de doscientos comensales.

64 ■ 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



Primero: Tiradito de salmónete

Segundo: Mollete de langosta

Postre: Piña cocorrón

PRECIO
MEDIO:
60€

El formato ha resultado ser un gran éxito en la ciudad: pescados y mariscos en frío y viajando por el mundo sin sonrojarse. Detrás, Ever Cubilla, el chef. Ubicado en la primera planta de la legendaria marisquería Rías de Galicia, el Espai Kru es un top barcelonés ya consolidado. Marisco de alto standing, pero de menor tamaño y con elaboraciones más sofisticadas y cosmopolitas que en el

piso de abajo. O sea, producto a precios asequibles y con elaboraciones muy contemporáneas y cosmopolitas... Más aún: con conceptos culinarios creados por 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 mucho más para clientes menos audaces...

65 ■ Estimar

Barcelona

Dirección: Sant Antoni dels Sombres, 3

Teléfono: 932 689 197

Horario: Cierra domingo y
lunes mediodía

Web: www.restaurantestimar.com



Primero: Ostra en salsa verde

Segundo: Colitas de rape

Postre: Torrija

PRECIO
MEDIO:
60€

El hambre y las ganas de comer: Rafa Zafra, ex Bulli y actual chef del Heart de Albert Adrià y Anna Gotanegra, de Peixos Gotanegra, Roses, los que servían al Bulli. La combinación es explosiva. Estimar (“amar” en catalán). Restaurante en *la misma cocina* en promiscuidad. Gran display de pescados rampantes (también *material* de Galicia) en la barra del pase. Y luego, una carta sólo

marina que se sumerge en la taxonomía final (en la línea de El Bulli Lab) de los pescados y los mariscos. Una epifanía pelágica en toda regla. Cocciones supremas, clase, gusto... Rafa. Ostras, anchoas, caballa en vinagre, mejillones al vapor, navajas en escabeche, chipirones taumatúrgicos con mahonesa de su tinta, gamba y cigala al toque Jospere... Celebrando al capitán Nemo.

66 • 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**Primero:** Huevos mollet con crema de cangrejos**Segundo:** Alcachofas con calamares y salchichas**Postre:** Tarta fina de manzana

PRECIO
MEDIO:
50€

Aunque en su carta el chef Fermí Puig propone los platos más notables de su antiguo Drolma, su fórmula de menú a precio cerrado ya es un gran éxito. Junto a su socio, el mítico maître Alfred Romagosa y con una cocina más desenfadada que la que le hizo célebre, básicamente partiendo de la tradición catalana, Fermí plantea un menú de mediodía -todo incluido- por sólo 35 euros

(45 por la noche). En la zona de la carta, donde se expresa su historia, 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 objetos de culto y momentos históricos. Imprescindible reservar.

67 - 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



Primero: Ostra y vieira a la brasa

Segundo: Lubina, erizo de mar

Postre: Texturas de chocolate

PRECIO
MEDIO:
70€

Elegante representante de la alta cocina catalana contemporánea, Carles Gaig (con restaurante también en Singapur) sigue siendo el referente más deseado. Maestro de maestros, sus universos culinarios 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 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. Indispensable para conocer la cocina catalana hoy. Menús de 68 y 120 euros.

68 • Koy Shunka

Barcelona

Dirección: Copons, 7

Teléfono: 934 127 939

Horario: Cierra domingo y lunes

Otros datos: Un reservado para 8 personas. Parking cercano

Web: www.koyshunka.com



Primero: Tataki de salmonete

Segundo: Ternera wagyu por avión

Postre: Tarta de queso

PRECIO
MEDIO:
95€

La fama (justa) del Koy Shunka en toda España responde a la rara sensibilidad de su chef y propietario, que ha sabido mezclar con sabiduría y emoción Japón y el Mediterráneo. 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. Tempuras de singular delicadeza, fusiones que se antojan clásicos, raro gusto en tratamientos culinarios, sorpresa, diversión. Técnica y creatividad al servicio del sentimiento. Menús de 89 y 132 euros.

69 • La Caléndula

Regenços (Girona)

Dirección: Nou, 2

Teléfono: 972 303 859

Horario: Siempre abierto

Otros datos: Hotel. Jardín con piscina

Web: www.lacalendula.net/es/



Primero: Pensado de gamba de Palamós con emulsión de aguacate

Segundo: Tataki de atún rojo sobre berenjena, albahaca y sésamo

Postre: Piña infusionada con flores de hibisco y sorbete de estragón

PRECIO
MEDIO:
65€

Cocina élfica. La magia de las flores y las hierbas bailando en el silencio ampurdanés. Yolanda Bustos conoce todos los secretos de los pétalos y los pistilos gracias a que su madre le mostró el maravilloso mundo floral de los prados y los montes gerundenses. Las flores son el elemento principal de su cocina, que transita por territorios de alto cromatismo con el Empordà como

base. Hay platos iniciáticos como el *mini huerto de lolanda*, que es un vértigo verde y ensoñador... Y otros más convencionales aunque hechizados de fragancias campestres: *bloody mary* de tomate, fresa y vodka con flores y pétalos de camomila; tempura de hoja de borraja; hoja de capuchina con atún y pétalos de la flor; flor de sauco en tempura con láminas de foie gras.

70 ■ La Gavina Candlelight

S'Agaró (Girona)

Dirección: Plaza Roserar s/n. Hostal La Gavina

Teléfono: 972 321 100

Horario: Cierra mediodías

Otros datos: Salones en el hotel. Parking propio

Web: www.lagavina.com



Primero: Tartare de buey con yema a baja y helado de mostaza

Segundo: Salmonete en 'bouillabaisse', patata ratte, verduras y 'rouille'

Postre: Tubo jivara, mousse jivara y sorbete de pasión

PRECIO
MEDIO:
100€

Por fin Romain Fornell, tras una auditoría completa, abrió el restaurante gastronómico del 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, despechado, abofeteó a la actriz infiel). Con un *restyling* que ha suavizado las opulencias del espacio, el come-

dor (con piano en vivo) y la recoleta terraza son ahora patrimonio de la cocina catalano-francesa contemporánea - y algunos platos clásicos- de Fornell. Entre los *hits* de la carta: huevo poché con virutas de jamón; ostras en escabeche con caviar y tostada de mantequilla ahumada; complejo capuchino de gamba al momento; filete de buey ahumado a la ceniza con foie...

71 ■ La Mundana

Barcelona

Dirección: Vallespir, 93

Teléfono: 934 088 023

Horario: cierra domingo noche y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.lamundana.cat



Primero: Navajas ahumadas

Segundo: Carpaccio de pie de cerdo

Postre: Crème brûlée al caramelo

PRECIO
MEDIO:
35€

Entre un bar de tapas de postín y un restaurante. Alain Guiard y Marc Martín transitan un espacio culinario que permite tanto lo informal y rápido como lo más contundente. Con una línea argumental sávida basada en su máquina de ahumar (casera), la carta ofrece producto casi sin tocar –caso de las patatas bravas, en lingote y con pimentón de espelette; la ostra, sólo ligera-

mente ahumada; el carpaccio de gamba, toque estragón; el tartare de atún; la caballa en escabeche, el extraordinario foie gras con crema de maíz...- y platos más elaborados. En esta última categoría, el *huevo sorpresa*, con patata y carbonara; el pincho moruno sin pincho (con cabeza de lomo y aromas de *ras el hanout*) y la exitosa panceta confitada, de imposible melosidad y erotismo.

72 • 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



Primero: 'La trufa' con setas fermentadas y berza al aceite de oliva

Segundo: Gamba roja templada sobre un fondo marino

Postre: Praliné de almendra, caramelo, albaricoque y crema de ron

PRECIO
MEDIO:
120€

Ya a hotel abierto -su nuevo nombre, Monument Hotel-, todavía el Lasarte luce más. Look de alto lujo contemporáneo a cargo de Óscar Tusquets. Lasarte, el restaurante *top* de Martin Berasategui en Barcelona, juega con tres 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 sucursal barcelonesa triestrellada. Platos que nos acercan la cocina impecable de Martin con los guiños mediterráneos del italiano Paolo Casagrande: matices y cromatismos, con multitud de ingredientes, reflejo del chef de San Sebastián, con los precisos toques de personalidad catalana. Es el primer triestrellado de Barcelona en 2016. Menús de 150 y 185 euros.

73 - 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



Primero: Royale de boletus

Segundo: Rodaballo al horno

Postre: Moras silvestres con recuit

PRECIO
MEDIO:
75€

Ya en su segunda temporada en este exquisito hotel, la chef Fina Puigdevall sigue cultivando su singular cocina marina... La propietaria del restaurante Les Cols de Olot, con su fiel chef Pere Plaganagumà, ha diseñado un menú en que el mar es protagonista, aunque insertando algunos de los platos más afamados de su local de La Garrotxa. Fina, cuya cocina original en Olot no con-

templa el pescado -es de estricto Km. 0-, se ha desmelenado aquí con el cercano Mediterráneo y su riqueza organoléptica. Y su estilo refinadamente minimalista, esencialista y suavemente lúdico se ha llenado de salitre y yodo. Entre jardines, Fina ofrece una mirada fresca e innovadora, siempre con una poesía que busca el alma del producto. Técnicas muy actuales. Menú, 85 euros.

74 ■ **Massana****Girona****Dirección:** Bonastruc de Porta, 10**Teléfono:** 972 213 820**Horario:** Cierra martes noche y domingo**Otros datos:** Dos reservados de 12 a 25 personas**Web:** www.restaurantmassana.com**Primero:** Coca de caballa**Segundo:** Espaldita de cabrito**Postre:** 'Huevo estrellado'

PRECIO
MEDIO:
90€

Cocina confortable, de gran materia prima y base eminentemente catalana y estacional. Dirigido por Pere Massana, aquí la filosofía es sencilla pero implacable: gran producto en todas las circunstancias; cocciones siempre en busca del alma de los ingredientes; modernidad sin estridencias y color en las presentaciones. Massana se disfruta 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 con gesto auténtico pero revisitadas con elegancia y sensibilidad actual. Menú a 99,75 euros.

75 - Mextizo

Barcelona

Dirección: Diputació, 239

Teléfono: 935 414 623

Horario: Cierra domingo noche

Otros datos: Parking cercano

Web: www.mextizo.es



Primero: Ajoblanco de habas secas, setas y foie escabechado

Segundo: Cochinillo ibérico a baja temperatura

Postre: Leche, hierbabuena, chocolate

PRECIO
MEDIO:
70€

Adrián Marín, ex chef del recordado Drolma de Fermí Puig, ha regresado de su etapa en México para proponer, con espectacular interiorismo de Juli Capella, un verdadero mestizaje culinario, una propuesta diferente que se mueve entre su Castellón natal, su gusto por la parrilla marina vasca y, desde luego, su fascinación por México. De esta surte, la carta va saltando de mares,

de continentes y de aromas bajo la depurada técnica del chef. A los wonton rellenos de atún marinado le sigue un sope de *tinga* de pollo. O un panucho de cochinita pibil. En el apartado de tacos, divertimentos como el de gamba con panceta ahumada, el de lechón o el munífico *dorado*, travestido de canelón a la catalana. Y arroces con toques *mex*, y el potente rodaballo parrilla...

76 - **Miramar****Llançà** (Girona)**Dirección:** Paseo Marítimo, 7**Teléfono:** 972 380 132**Horario:** Cierra domingos noche y lunes. Enero y febrero**Otros datos:** Parking gratuito cercano**Web:** www.restaurantmiramar.com**Primero:** Ostra en batea y lulo**Segundo:** Wagyu y flor de azahar**Postre:** Horchata, dátíl y 'fartons'

PRECIO
MEDIO:
120€

Paco no cesa en su cruzada vanguardista, buscando en cada temporada el *más difícil todavía*. Instalado en la más estricta vanguardia, tanto a nivel técnico como conceptual, Paco Pérez no cede ni un milímetro en su compromiso con la cocina altamente progresiva. El menú-degustación 2016 es en realidad una sucesión vertiginosa de 30 momentos impensados. Presentaciones

apabullantes, en naturalismo sintetizado. Un paseo por el alambre culinario. Ejemplos: caqui-mandarina, menestra 2016, consomé de minestrone, palomitas y maíz, mi jardín, taco; higos y foie, Neanderthal, comiendo huesos, flauta de maíz y *cap i pota*, sam de queso y trufa, burger *Café París*... Postres como el gruyère, la caña de azúcar... Menú, 160 euros.

77 ■ 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



Primero: Hong Kong

Segundo: New York

Postre: Marrakech

PRECIO
MEDIO:
120€

Es Raül Balam, el hijo de Carme Ruscalleda, quien está al frente de este restaurante de continuo y apabullante éxito. En efecto, la cocina poética de Ruscalleda muestra aquí los reflejos del Sant Pau, y ya con dos Michelin. Aquí brillan algunas de las grandes elaboraciones de Ruscalleda y también creaciones propias de Raül, configurando un menú delicioso y singular. El restau-

rante 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, en este 2016, todo un recorrido por el mundo, un viaje a los sabores y aromas del planeta. Menú de 166 euros.

78 ■ Mont Bar

Barcelona

Dirección: Diputació, 220**Teléfono:** 933 239 590**Horario:** No cierra**Otros datos:** Parking cercano**Web:** www.montbar.com**Primero:** Coca de cristal, foie y piñones**Segundo:** Erizos de mar**Postre:** Arroz con leche oriental

PRECIO
MEDIO:
50€

Sergi Palacín (ex del Gaggan de Bangkok, mejor restaurante de Asia por *50 Best Restaurants*) ha tomado las riendas culinarias de este local de alto éxito y deseo. Junto con Iván en la sala, el chef busca las mejores materias primas, que luego elabora con armonías y hechuras sorprendentes, convirtiendo este bar en lugar de culto gourmet nacional y hasta internacional. Fiesta,

color, succulencias, elegancia subyacente en formato tapa... Más que un bar de vinos ilustrado. Y la muestra: ventresca de atún marinada con teriyaki, emulsión de piñones dulce y *apple blossom*; merengue de plancton, mascarpone y erizo de mar; empanadillas de daikon y calabaza, caldo de ceps con lima keffir y payoyo; helado de ostra, mochi de sobrasada y queso de Mahón.

79 ■ Niño Viejo | Hoja Santa

Barcelona

Dirección: Av. Mistral, 54

Teléfono: 933 482 194

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.elbarriadria.com



Primero: Gazpacho de aguacate

Segundo: Gambas rojas con mole de anacardos y macadamia

Postre: Higos, pasión y cacao

PRECIO
MEDIO:
75€

En el primero, el México más canalla y popular; en el segundo, un México onírico y creativo mirado por Paco Méndez y Albert Adrià desde la heterodoxia y la alta diversión. Dos propuestas distintas, pues. Niño Viejo, con intención de taquería popular; Hoja Santa, la visión desde la cultura Bulli de la gastronomía mexicana seria. Niño Viejo: margaritas con toque, cócteles, 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: jícara de barbacoa de carrillera de cordero; mole cenizo de rosas con codorniz de Bresse *Como agua para chocolate...*

80 • 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**Primero:** Ceviche verde con pescados de la lonja**Segundo:** El gran taco de vaca gallega**Postre:** Ceremonia del café de la olla

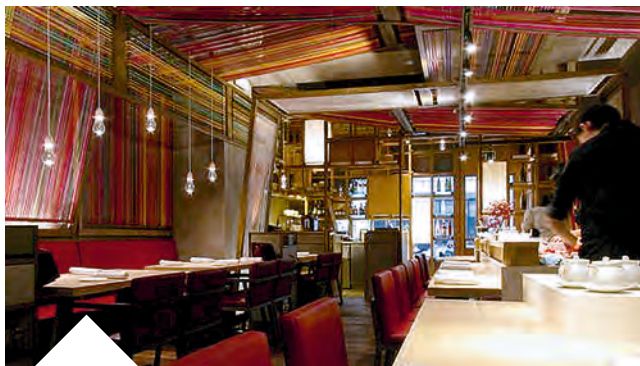
PRECIO
MEDIO:
50€

El concepto inicial ya es una realidad: la *milpa* de Oaxaca en Catalunya ya está en pleno funcionamiento con todas las variedades mexicanas. Con el producto auténtico y 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, ya va suelto 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 ingredientes muy especiales llegados semanalmente desde México. Tortillas al momento con maíz nixtamalizado en la casa. Guacamole en gueridón. Ostras. Aguachiles. Quesadillas de mercado. Sopa de lima yucateca.

81 • Pakta

Barcelona

Dirección: Lleida, 5**Horario:** Cierra domingo, lunes y mediodías de martes a viernes**Otros datos:** Parking cercano**Web:** www.pakta.es**Primero:** Tiradito de vieira curada en miso con leche de tigre de yuzu**Segundo:** Tempura de cocochas de salmón con salsa wong kung**Postre:** Tiramisú de té verde con Nikka whisky

PRECIO
MEDIO:
80€

La mirada creativa de Albert Adrià, el conocimiento directo de Jorge Muñoz y la sensibilidad nipona de Kioko Li. Creatividad disparada, Perú en la sangre y Oriente en los sueños. Esto es Pakta, una propuesta nikkei de altísima tensión. Paisajes culinarios que recrean siempre un recuerdo perfecto generando orografías ensoñadoras pero hiperreales. Pakta es una cosmo-

gonía culinaria nikkei que Albert ha situado en otra dimensión, en su dimensión. Lo étnico tornado extraordinario. Ejemplos de un menú infinito: mejillones con polvo de coco ahumado y salsa kimchi de daikon y manzana; sashimi de ventresca de atún con erizo; tataki de wagyu chileno con chips de patata y ponzu... Adrià cabalgando sobre Perú y Japón. Menú de 110 euros.

82 - 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



Primero: Pulpo a feira

Segundo: Sopa de foie gras con higos

Postre: Sorbete de 'earl grey'

PRECIO
MEDIO:
80€

Una visión más fresca y urbana del enorme corpus culinario de El Celler. Y una barra *decontracté*, fácil, rápida pero muy lúdica. 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 *rocadillos*, 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. Tapas muy dinámicas y menús de 49, 95 y 110 euros.

83 - Sant Pau

Sant Pol de Mar (Barcelona)

Dirección: Nou, 10**Teléfono:** 937 600 622**Horario:** Cierra D, L y J mediodía. Tres semanas en mayo y noviembre**Otros datos:** Parking propio y aparcacoches**Web:** www.ruscalleda.com**Primero:** Abstracto catalán**Segundo:** Post impresionismo holandés**Postre:** 'poku'

PRECIO
MEDIO:
170€

Cambios en el mobiliario, en las vajillas... Modernización suave para esta bella casa solariega con vistas al mar desde la que 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, llena de ensoñación sin renunciar a la fuerza del terruño, es un viaje hacia placeres ignotos, en 2016 con la pintura como tema. Una cocina en constante evolución temática y de gran fantasía. Menú degustación, 165 euros.

84 ▪ **Spoonik****Barcelona****Dirección:** Bertrán, 28**Teléfono:** 934 886 484**Horario:** Siempre
abierto**Web:** www.spoonik.com**Primero:** Ceviche eléctrico**Segundo:** Bogavante en texturas**Postre:** 'Bloody peach'PRECIO
MEDIO:
90€

El Spoonik es mucho más que un restaurante. Los dos chefs y propietarios, Jon Giraldo y Jaime Lieberman (colombiano y mexicano, respectivamente), han buscado recrear una experiencia global con cocina, música y proyecciones sobre la mesa (piezas de video-arte). En la cocina, naturalmente, Colombia y México en colisión. Creatividad sin fronteras a partir funda-

mentalmente de las verduras. Y maridajes sorprendentes. El menú se inicia en la cocina con la pizza efímera, la arepa de Stilton y el panucho de cochinita pibil. Luego, en la mesa, taxonomía del maíz; semifrío de verduras de proximidad; ceviche de erizos; coco loco; arroz con coco 'titoté' y lubina salvaje; mousse de foie gras a la plancha; vieira plancha con verduras; *yema cruda*...

85 ▪ **Suculent** | **Taverna Suculent**

Barcelona

Dirección: Rambla del Raval, 43

Teléfono: 934 436 579

Horario: Cierra domingo y lunes

Otros datos: Privado para 10 personas. Parking cercano

Web: www.suculent.com



Primero: Ceviche de gambeta roja

Segundo: 'All i pebre' de anguila

Postre: Fresones con mató trufado y miel

PRECIO
MEDIO:
40€

La taberna ideal. Sin lujos aparentes, pero con una cocina de alta autenticidad (y exquisitez en lo técnico). Mesas de madera sin tratar y ausencia de mantel. En el mestizo 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... Pucheros, platos de cuchara, guisos, molletes...

86 ■ **This & That co.****L'Hospitalet** (Barcelona)**Dirección:** Amadeu Torner, 41**Teléfono:** 933 372 277**Horario:** Cierra domingo y lunes**Otros datos:** Cercano a Fira de Barcelona**Web:** www.thisandthatco.com**Primero:** Lingote de queso fresco trufado con berenjena asada**Segundo:** Pulpo parrilla**Postre:** 'Yuzu pie'
**PRECIO
MEDIO:
35€**

Mónica Artero, de familia de la restauración de L'Hospitalet, y Pablo Carrizo, chef argentino, han revolucionado la gastronomía demasiado estática de esta gran población anexa a Barcelona. Con This & That. Un pequeño local que en un solo año ha logrado triunfar. Tapas y platos ejecutados con rigor y, desde luego, mucha diversión. Gazpacho de cereza con mató y

pistachos. Ceviche de pez mantequilla con yuzu. Ensalada César en una hoja de lechuga. Tataki de salmón sobre hummus con salsa nipona. Churros de bacalao con mahonesa de kimchi. Bao de la casa relleno de rabo con salsa de puerros. Pluma ibérica a la parrilla glaseada de teriyaki con puré de calabaza asada. Mousse de chocolate con avena y helado de violeta.

87 ▪ Tickets

Barcelona

Dirección: Paralelo, 164**Teléfono:** 932 924 254**Horario:** Cierra domingos, lunes y mediodías (excepto sábado)**Otros datos:** Parking cercano. Terraza**Web:** www.ticketsbar.es**Primero:** Homenaje al vermut**Segundo:** Caldero de bogavante**Postre:** 'Baklava'

PRECIO
MEDIO:
85€

Cada año mejorando (aunque parezca imposible). El que fue considerado el mejor bar de tapas del mundo ya es mucho más que eso. 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 emocio-

nes, 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. Tradición y vanguardia en perfecta sinfonía. Producto y técnica al servicio del placer y la sorpresa. Una verdadera locura rebosante de sensaciones (y luego llegará la dulcería anexa...).

88 • 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**Primero:** Canelones de pollo 'pota blava'**Segundo:** Filete de buey charolais con cebolla trufada**Postre:** Buñuelos de chocolate y avellanas

PRECIO
MEDIO:
90€

Cuando el clasicismo y la modernidad se alían... Los Monge y el joven chef Sergio Humada. Entonces todo es posible... 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 gueridón el pato a la presse, el steak tartare y otros incunables... Y platos más contemporáneos. La metáfora del *gran restaurante* devenido otra vez contemporáneo en el XXI.

89 - Villa Retiro

Xerta (Tarragona)

Dirección: Molins, 2

Teléfono: 977 473 003

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Parking propio. Hotel

Web: www.hotelvillaretiro.com



Primero: Ibéricos y calabaza

Segundo: Lomito de conejo

Postre: Ácidos

PRECIO
MEDIO:
80€

Fran López ha conseguido convertir la oculta gastronomía de las tierras del Ebro en exquisito descubrimiento. Su cocina, un 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 casi exclusivamente 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. Ubicado en un hotel de exquisita elegancia modernista. Viñedos propios.

90 - 99 Sushi Bar Eurobuilding

Madrid

Dirección: Padre Damián, 23. Hotel NH Eurobuilding

Teléfono: 913 593 801

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.99sushibar.com



Primero: Gunkan de tuétano templado

Segundo: Pichón Mont Royal con haba tonka

Postre: Chocolates

PRECIO
MEDIO:
60€

El Grupo Bambú abrió este verano nuevo restaurante en Barcelona (C/ Tenor Viñas, 4), su primera incursión fuera de Madrid, donde poseen ya cuatro restaurantes. En este Eurobuilding, enclavado en los bajos del hotel NH, ya han cumplido su segundo aniversario y continúan en la cresta de la ola con una cocina japonesa de fusión y productos de primera. Entre sus clásicos,

la tempura de langostino tigre: toda una delicia, junto a otras opciones como atún en humo o el lomo de vaca gallega con bear-nesa de ponzu y wasabi. Dos chefs atienden la cocina, David Arauz en elaboraciones frías y Roberto Limas, para las calientes. Mónica Fernández, directora del Grupo, recibió en 2015 el Premio Nacional de Gastronomía. Espléndida bodega.

91 ■ **A'Barra****Madrid****Dirección:** Pinar, 15**Teléfono:** 910 210 061**Horario:** Cierra domingos**Otros datos:** Tres reservados de 12- 14 personas. Aparcacoches**Web:** www.restauranteabarra.com**Primero:** Espárragos en velo de tocino con salsa holandesa**Segundo:** Cuna de cordero con riñones**Postre:** Helado de flor de saúco con frutas naturales
**PRECIO
MEDIO:
65€**

Inaugurado en 2016, su éxito ha sido fulgurante y ya ha recibido su primera estrella Michelin en la edición 2017. Es la segunda incursión de José Gómez-Jamones Joselito- y Cayo Martínez (Verduras La Catedral, LC), después de Álborá, también *uni-estrellado*. El local del desaparecido El Bodegón se ha transformado por completo con un luminoso comedor y una

barra gastronómica con menús de 7 y 14 pasos en *show cooking*. El chef, Juan Antonio Medina -ex Zalacaín- otorga un toque creativo y personal: alta cocina trasladada al siglo XXI. Excelso producto y refinadas preparaciones que aparentan sencillez, ahí está el verdadero *quid* de la cocina de escuela. Espléndida bodega a cargo del experimentado sumiller Valerio Carrera.

92 - 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



Primero: Zamburiñas curadas, salsa acidulada y còdium

Segundo: Mero al vapor, pimiento asado y caldo de jamón

Postre: Milhojas casero con crema de vainilla Bourbon

PRECIO
MEDIO:
60€

Todo un fenómeno imparable, con llenos diarios y una cocina que revalida día a día su prestigio desde que abrió sus puertas en 2014. La gastronomía atlántica es la *reina*, bajo la dirección gastronómica del chef Iván Domínguez, en un local que cuenta con zona de barra y mesas altas, para tomar medias raciones de algunos platos de la carta principal, sus deliciosas

empanadas de maíz... también numerosas referencias de vinos por copas. En el comedor, mesas primorosamente vestidas, atento servicio y una carta con excelsos productos- pescados, mariscos y carnes gallegas-, bien ejecutados y con exactas dosis de creatividad. Posee una estrella Michelin. Alabaster fue el primer restaurante en Madrid del coruñés Grupo Amicalia.

93 - Álora

Madrid

Dirección: Jorge Juan, 33

Teléfono: 917 816 197

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Reservado, 8 personas. Parking concertado. Terraza

Web: www.restaurantealora.com



Primero: Royal de frutos del mar con navajas y coliflor

Segundo: Gamo asado con remolacha, aceituna negra y acelga roja

Postre: Maíz dulce y helado de trufa

PRECIO
MEDIO:
65€

Álora (una estrella Michelin) fue la primera aventura de Cayo Martínez (Verduras La Catedral) y José Gómez -Jamones Joselito- en el negocio de la restauración. Y con gran éxito. Hoy es casi un clásico en Madrid, con una zona de barra y mesas más informal -picoteo de raciones, conservas y deliciosas chacinas de ibérico- y el restaurante gastronómico en el primer piso. Allí, el chef

Raúl Prior hace una cocina de mercado, basada en las materias primas de pequeños productores, con las verduras y el ibérico siempre protagonistas, como no podía ser menos. Cocina tradicional de técnicas contemporáneas con carta y dos menús degustación, Corto (58 euros) y Largo (78 euros). Buena carta de vinos a cargo del experimentado José María Marrón.

94 ■ Amazónico

Madrid

Dirección: Jorge Juan, 20

Teléfono: 915 154 332

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Parking cercano

Web: www.restauranteamazonico.com



Primero: Espetos malagueños

Segundo: Rodizio de 'picanha'

Postre: Piña asada

PRECIO
MEDIO:
60€

Sandro Silva y Marta Seco (El Paraguas, Ten con Ten, Quintín...) lo han vuelto a conseguir. Amazónico es su reciente apertura y el éxito no se ha hecho esperar. Un precioso y divertido local con varios ambientes, desde una amplia barra y mesas altas, a otra barra de cocina japonesa y dos comedores. La gran cocina a la vista es protagonista y la brasa, en todas sus formas, brilla

con luz propia. Allí evolucionan los maestros asadores tanto para preparar un espeto de pescado como un rodizio brasileño (carnes ensartadas en una gran espada), utilizar la gran parrilla convencional, el horno tandoori o el Jospier. Un viaje hasta los trópicos, con parada en exóticos países, también con materias primas originales provenientes de otras latitudes.

93 - Amparito Roca

Madrid

Dirección: Juan Bravo 12 (esq. Lagasca)

Teléfono: 913 483 304

Horario: Cierra lunes noche y domingos

Otros datos: Aparcacoches

Web: En construcción



Primero: Salpicón de bogavante con gazpacho marineró

Segundo: Cabrito frito en sartén

Postre: Tarta de almendrucos, helado de yogur y bizcocho de café

PRECIO
MEDIO:
55€

Jesús Velasco, chef y propietario de Amparito Roca (Guadalajara) abrió en Madrid y triunfó. Un local luminoso y elegante, de mesas perfectamente vestidas, con Eugenio Collado como su segundo al frente de los fogones. Y una carta con platos tradicionales -pochas, sus famosos callos, menestra de verduras, etc.- y también preparaciones más actuales, como el ajo blanco

con sorbete de tempranillo y sardina ahumada. Golosos postres y nutrida carta de vinos. Ofrecen dos menús: Al Gusto (47 euros) muy recomendable y abundante, y Gastronómico de Temporada (62 euros), más largo y con maridaje de vinos incluido. Al cierre de estas líneas y transitoriamente, el Amparito Roca de Guadalajara estaba cerrado, pero afirman que reabrirá de nuevo.

95 ■ **Ánima****Madrid**

Dirección: Avda. de Alberto de Alcocer, 5

Teléfono: 913 597 386

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Tres reservados para 7, 10 y 20 personas. Parking cercano

Web: www.animarestaurante.com



Primero: Guiso de lentejas y foie- gras

Segundo: Cazuela de rape estilo Cedeira

Postre: Tarta de queso al horno

PRECIO
MEDIO:
60€

La segunda incursión del grupo coruñés Amicalia en Madrid con la inauguración en octubre de 2016 de este restaurante que confirma la excelencia del cocinero Iván Domínguez como director gastronómico. En el día a día, estará el chef Óscar Muñoz, antes segundo jefe de cocina de Alabaster. Cocina de raíces clásicas y producto atlántico, en la línea del Grupo, con un impe-

cable comedor en tonos blancos, buena separación entre las mesas y distintos reservados. Y el mismo sello de Alabaster pero con diferente carta, ésta más *comfort food*. Buena bodega con 135 referencias. Imprescindible probar la empanada de berberechos (es única) y algún pescado a la sal. Sabores cercanos y casi familiares, con un ligero toque sofisticado y creativo.

96 ■ **Araceli****Alcobendas****Dirección:** Plaza de la Moraleja, 1**Teléfono:** 916 508 348**Horario:** Cierra domingo noche**Otros datos:** Parking propio. Aparcacoches. Terraza**Web:** www.grupoaraceli.es**Primero:** Canelón de boletus y langostinos con trigueros**Segundo:** Solomillo, brocheta de romero, patatas avellana**Postre:** Brick de mandarina, naranja confitada, salsa de chocolate
**PRECIO
MEDIO:
45€**

Se cuenta entre los clásicos de la hostelería madrileña, con dos establecimientos en las proximidades de Madrid y diferentes espacios para celebraciones. Cocina tradicional castellana y vasca a partir de una materia prima seleccionada y protagonista sobre la elaboración, aunque en estos últimos años se nota algún que otro toque más sofisticado. Entre sus especialidades tienen

las carnes rojas a la parrilla, los asados (cochinillo, cordero) y pescados como el lenguado, el rodaballo o la lubina. Antes, entradas recomendables son la tortilla de bacalao, los pimientos, las anchoas, y en invierno los platos de cuchara que varían a diario. Cuenta además con repostería casera. Reseñable el servicio y bonita terraza climatizada, abierta todo el año.

97 - Aspen

Alcobendas

Dirección: Plaza de la Moraleja, s/n

Teléfono: 916 252 500

Horario: No cierra

Otros datos: Reservado para 40 personas. Terraza. Aparcacoches

Web: www.restauranteaspen.com



Primero: Ensaladilla rusa

Segundo: Steak tartar

Postre: Tarta fina de manzana con helado de vainilla

PRECIO
MEDIO:
60€

La marcha del anterior cocinero ha marcado un momento de transición, aunque sin perder esas señas de identidad que atraen cada día a sus clientes: buen producto para una propuesta tradicional, mediterránea y de mercado. Miguel Arias, su propietario, es todo un referente de la gastronomía en España y fue pionero en La Moraleja. Su carta ofrece desde arroces

variados a pescados a la brasa, tataki de atún rojo o chuletón de buey,... Y no faltan sus grandes clásicos como ensaladilla rusa, steak tartar, hamburguesa o la tarta de manzana. La cocina abre todo el día y cuentan con dos terrazas entre sus atractivos: una solárium (aperitivos y copas) y la otra en un bonito patio. Más de cien vinos, nacionales y foráneos, en carta.

98 ■ Bibo

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 52

Teléfono: 918 052 556

Horario: No cierra. Abierto desde las 13 h.

Otros datos: Un reservado para 25 personas. Aparcacoches

Web: www.grupodanigarcia.com



Primero: Lasaña de parpatana

Segundo: Dorada en costra de sal verde

Postre: Queso payoyo con frutos rojos

PRECIO
MEDIO:
55€

Madrid ha acogido con entusiasmo el nuevo restaurante de Dani García, una fórmula importada de Marbella, con la cocina desenfadada del gran chef. Un local de ambiente cosmopolita y sugestivo, distintas barras, comedor informal y divertido ambiente. Ecléctica carta con tapas, *verde que te quiero verde*, frituras andaluzas, apartado raw, y desde luego, pescados y carnes

de original preparación, como la lasaña de parpatana de atún de almadraba o la pluma de ibérico en miso y bimi. Una carta que explora a fondo las variadas posibilidades de una gastronomía global pero conserva su identidad sureña. Aperitivos en barra (gran selección de generosos y cócteles), copas y carta reducida por la tarde. Brunch en fin de semana.

99 ■ Café de Oriente

Madrid

Dirección: Plaza de Oriente, 2

Teléfono: 915 471 5 64

Horario: No cierra. Bistrot, abierto todo el día hasta las 1:30 h.

Otros datos: Reservados, 26, 10, 8 y 6 personas. Parking cercano

Web: www.cafedeoriente.es



Primero: Tartar de atún con guacamole y mayonesa de mango

Segundo: Ternera con sardina ahumada y ajo fermentado

Postre: Torrija Café de Oriente

PRECIO
MEDIO:
50€

Uno de los lugares emblemáticos de Madrid, frente al Palacio Real, en una deliciosa plaza peatonal y ajardinada. Perteneciente al Grupo Lezama, en el año 2015 se reformó con una nueva puesta en escena de estilo clásico-contemporáneo. En la planta de entrada está El Bistró con barra y mesas para tomar algo a cualquier hora del día, almorzar o cenar. En la planta baja, se

encuentra el restaurante más formal, en el espacio de un convento del siglo XVII. El experimentado chef Roberto Hierro ha cambiado la carta para ofrecer una innovadora cocina creativa aunque con enorme respeto a la materia prima. Permanecen algunos platos tradicionales, como la paletilla de cordero. Brunch los sábados y domingos en la soberbia terraza y en El Bistró.

100 - Casa Ciriaco

Madrid

Dirección: Mayor, 84**Teléfono:** 915 480 620**Horario:** Cierra miércoles**Otros datos:** Parking cercano**Web:** No tiene**Primero:** Revuelto de patatas Julio Camba**Segundo:** Bonito con tomate**Postre:** Fresas con nata

PRECIO
MEDIO:
35€

En 1923 Paco y Ciriaco Muñoz adquieren un viejo almacén de vinos para convertirlo en comedor. 40 años después Godofredo Chicharro se hace con el negocio, aunque hoy es Francisco, sobrino del recientemente desaparecido *Godo*, quien maneja las riendas, fiel al espíritu de esta casa casi centenaria que conserva la devoción por una cocina madrileña y castellana,

ponderada por intelectuales como Camba, Ortega y Gasset o Valle Inclán (que lo immortalizó en la obra *Luces de Bohemia*). La pepitoria de gallina, el cocido en tres vuelcos, las truchas y perdices escabechadas, los judiones o los asados conviven en esta tan madrileña taberna ilustrada, de albóndigas, riñones al jerez y escalope de ternera. La tradición no pasa de moda.

101 - Casa José

Aranjuez

Dirección: Abastos, 32

Teléfono: 918 911 488

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Reservado 16 personas; semi-privado, 6. Parking cercano

Web: www.casajose.es



Primero: Cebolla asada al regaliz con mollejas de ternera

Segundo: Civet de tórtola

Postre: Pan migado de chocolate blanco y frutos rojos

PRECIO
MEDIO:
65€

La novedad de este año es el nuevo *Atelier* en la planta baja del restaurante, un lugar informal con la barra como gran protagonista, donde sirven sofisticadas elaboraciones (albacora con piperada thai, bravas en alioli de berros...) y vinos por copas. El restaurante, en la planta de arriba, sigue ofreciendo su refinada cocina de siempre, desde que el chef Fernando del

Cerro -hijo pequeño de la familia propietaria- cogió las riendas. Galardonado con una estrella Michelin, su propuesta se basa principalmente en las verduras ecológicas que cultiva él mismo en la huerta de Aranjuez y ahora también sus aguas, de los ríos Tajo y Jarama. Ofrecen el Menú de Clásicos (75 euros) y el Seis Pases (55 euros), además de una carta de temporada.

102 • Casa Tere

Pozuelo de Alarcón

Dirección: Avda. Juan Pablo II, 64.

Teléfono: 917 157 622/ 913 521 998

Horario: No cierra

Otros datos: Terraza. Aparcacoches

Web: No tiene



Primero: Huevos con angulas

Segundo: Arroz con almejas

Postre: Flan casero

PRECIO
MEDIO:
70€

Ubicado en el centro de la localidad madrileña, es un clásico de la zona abierto hace más de 45 años. Proponen una cocina muy tradicional, que no ha variado con el tiempo dado su éxito, basada en guisos populares y sabrosos como el famoso cocido de los jueves. Su fiel clientela acredita el buen hacer de esta casa, con elaboraciones destacadas e imprescindibles

como la merluza frita, el rabo de toro, los huevos con angulas, las pochas con merluza o las almejas. Platos que se pueden acompañar de postres caseros como la leche frita, el arroz con leche o las natillas, cualquiera de ellos recomendable. En cuanto a la oferta vinícola tiene el mismo perfil clásico que el local y su cocina, con referencias por todos conocidas.

103 - Cebo

Madrid

Dirección: Carrera de San Jerónimo, 34. Hotel Urban

Teléfono: 917 877 770

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Dos reservados de 6 y 10 personas. Aparcacoches

Web: www.cebomadrid.es



Primero: Caviar iraní con dados de pollo y sopa de tomillo

Segundo: Jarrete de ternera blanca con berenjenas, tendones y tuétano

Postre: Boquería (frutas en texturas)

PRECIO
MEDIO:
80€

Un exquisito ambiente para disfrutar de excepcionales productos con toque creativo. El hotel Urban, cinco estrellas madrileño famoso por su modernidad, ha estrenado restaurante con cambio de decoración con espectaculares resultados. Un entorno, perfecto para disfrutar de la cocina del pujante cocinero Aurelio Morales, con gran experiencia en Cataluña: fue durante

diez años chef de Miramar junto a Paco Pérez, pasó por El Bulli, Tickets... su último fue en el madrileño Ramsés. Ahora ofrece una cocina de sello propio en Cebo, con toque mediterráneo y basada en un maravilloso producto al que aplica técnicas y presentaciones contemporáneas. Carta de vinos a la altura de la gastronomía. Ofrecen un Menú Degustación de 80 euros.

104 - Club Allard

Madrid

Dirección: Ferraz, 2 (Bajo derecha)

Teléfono: 915 59 09 39

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Tres reservados, 14, 8 y 6 personas. Aparcacoches

Web: www.elcluballard.com



Primero: Raviolis de guisantes con papada ibérica

Segundo: Rodaballo con arbequina ahumada

Postre: Rocas de chocolate

PRECIO
MEDIO:
110€

Un comedor clásico, elegante y luminoso en un primer piso de una elegante casa es el medioambiente perfecto para disfrutar de la preciosista cocina de la chef María Marte (Premio Nacional de Gastronomía y única mujer en la Comunidad de Madrid que ostenta dos estrellas Michelin). Una oferta sofisticada e imaginativa, con absoluto respeto por el producto, que Marte

ha ido perfeccionando y gana enteros año tras año. Cocinera prolífica, ofrece tres menús degustación: Encuentro (90 euros), Seducción (105 euros) y Revolución (120 euros). Un impecable servicio y la buena separación de las mesas que otorga privacidad, completan esta propuesta, con el sumiller Javier Gila, experimentado profesional por el que hay que dejarse recomendar.

106 ■ **Coque****Humanes**

Dirección: Francisco Encinas, 8

Teléfono: 916 040 202

Horario: Cierra lunes y noches, excepto V y S

Otros datos: Parking propio. Reservado, 18 personas

Web: www.restaurantecoque.com



Primero: Guiso de callos a la madrileña con erizo de mar

Segundo: Ravioli de liebre y tendones de ternera con higos

Postre: Cremoso de boletus con candi de whisky

PRECIO
MEDIO:
130€

De Madrid al mundo en un mágico viaje a la alta cocina de vanguardia. Mario Sandoval asumió con energía el pasado año su segunda estrella Michelin y sigue en plena forma. El chef investiga en recuperación de frutas y verduras de Madrid de huerta propia, hidrólisis de los alimentos, polifenoles del vino como ingrediente... Y, como no, su 'arqueología de los sabores',

para hallar los gustos de antaño en guisos y alimentos a través de las técnicas más actuales. Ofrecen dos menús a 110 y 150 euros, con posibilidad de armonizar ambos con vinos. Con él están sus hermanos Diego (en sala) y Rafa (a cargo de la impresionante bodega de 2.500 etiquetas). Y no falta el delicioso cochinito tradicional, que dio fama al asador paterno.

107 - Cruz Blanca Vallecas

Madrid

Dirección: Carlos Martín Álvarez, 58

Teléfono: 914 773 438

Horario: No cierra, abierto de 6 a 0 horas

Otros datos: Terraza climatizada

Web: www.cruzblancavallecas.com



Primero: Croquetas con tomate frito

Segundo: Cocido madrileño

Postre: Arroz con leche

PRECIO
MEDIO:
35€

Estamos en *Vallecas city*, un popular barrio madrileño donde se encuentra este restaurante, especializado en ricos guisos, con comedor, larga barra de aperitivos y terraza climatizada. Destaca su magnífico cocido madrileño (21 euros por persona) que elaboran todos los días del año, incluso en verano. Garbanzos con punto perfecto de cocción, las carnes

de primera... Hay una larga lista de espera para disfrutarlo. Antonio Cosmen, asturiano de pro y el dueño, no olvida su tierra y dan una inmejorable fabada. Ambos guisos multi-premiados. También calamares a la romana de perfecto rebozo, un conejo de granja al ajillo en su punto y, desde luego, unos callos que *hacen historia*. Postres caseros. En definitiva, el trabajo bien hecho.

108 • 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



Primero: Patatas guisadas con costillas

Segundo: Delicias de merluza

Postre: Natillas

PRECIO
MEDIO:
40€

Una casa que no falla. Cocina tradicional española con buenas materias primas -adquiridas en el cercano mercado de Chamar-tín- y apetecibles guisos en un entorno sencillo. No hay carta ya que la compra del día define su oferta, sólo dan almuerzos y se admiten las largas sobremesas. Muy buena relación calidad-precio. Tienen grandes clásicos como su ensaladilla rusa, ba-

calao con tomate, el zancarrón, congrio en salsa verde o o el pecho de ternera. Diariamente ofrecen un guiso, como sus famosas lentejas con chorizo y oreja o en temporada el potaje de vigilia. Magistral la gallina en pepitoria y en temporada, platos con setas como boletus. Buena caza. Postres clásicos (arroz con leche, etc.) junto a helados y sorbetes caseros.

109 • **Diverxo****Madrid****Dirección:** Padre Damián, 23**Teléfono:** 915 700 766**Horario:** Cierra domingos y lunes**Otros datos:** Parking cercano**Web:** www.diverxo.com**Primero:** Vichyssoise y condimento de cochinillo asado**Segundo:** Raya, pimientos del mundo, kimchi casero**Postre:** Dibujos animados
**PRECIO
MEDIO:
200€**

2016 ha sido el gran año de Daviz Muñoz, que ha abierto en Londres (Mayfair) un StreetXO, como *lanzadera* a una expansión internacional. Aquí en Madrid, comer en Diverxo, su restaurante gastronómico y en el que ostenta tres estrellas Michelin, es pisar *otro mundo*. Un colorista y original comedor donde disfrutar de una transgresora creatividad concretada en impensables

combinaciones de sabores, texturas y presentaciones. Todo manejado por un equipo joven, desenfadado y profesional. Larga lista de espera e imprescindible pagar con antelación 60 euros para la reserva (por Internet). Actualmente ofrecen únicamente dos menús: El Xow Hedonista y Lujurioso (185 euros) y El Xef y su Loca Bacanal Gastronómica (200 euros). ¡Wow!

110 - Don Giovanni

Madrid

Dirección: Paseo Reina Cristina, 23

Teléfono: 914 348 338

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Parking cercano. Terraza

Web: www.dongiovanni.es



Primero: Taglioni con trufa blanca

Segundo: Carpaccio de ternera con avellana a la trufa negra

Postre: Helado de higos y mascarpone

PRECIO
MEDIO:
45€

Con diez años cumplidos desde la apertura de su restaurante, Andrea Tumbarello sigue dando lecciones de auténtica cocina italiana en su restaurante. Un ambiente sencillo, pero con detalles de refinado gourmet como larga carta de ginebras, carro de aceites, veinte tipos de sal, surtido de embutidos italianos cortados en máquina Berkel... Por lo demás, deliciosas pastas,

pizzas de fina masa y otros platos típicos del país transalpino hechos con dedicación y esmero. Famoso por su amor a la trufa -blanca de Alba y *melanosporum*- que en temporada siempre tendrá en su carta. Además, Tumbarello posee dos establecimientos en Barcelona, otro en el cinco estrellas Finca Cortesín (Casares, Málaga) y los corners Piccolo Andrea.

111 - **Dstage****Madrid****Dirección:** Regueros, 8**Teléfono:** 917 021 586**Horario:** Cierra sábados y domingos**Otros datos:** Parking cercano**Web:** www.dstageconcept.com**Primero:** Pandan radish/Té de Pandan/ Tailandia en un bocado**Segundo:** El solomillo del carnicero**Postre:** Maíz
**PRECIO
MEDIO:
120€**

El nuevo y flamante dos estrellas Michelin de Madrid que reconoce la fulgurante trayectoria del chef Diego Guerrero en su primera aventura en solitario. Un restaurante de estética industrial, informalidad en sala -también sirven cocineros que explican el plato- y alta cocina hecha al momento, de carácter viajero y fusión, con lo aprendido por Guerrero en sus periplos por

el mundo. Y técnicas punteras basada en una desbordante creatividad. Ofrecen dos menús (88 y 118 euros) desarrollados de una curiosa manera: primero, el comensal toma en el bar un cóctel y alguna tapa, luego pasa por la barra de la cocina a la vista -donde el propio Diego Guerrero saluda a cada cliente y le sirve personalmente algún snack-, y al fin en la mesa.

112 • El 38 de Larumbe

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 38

Teléfono: 915 751 112

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado de 16 personas. Parking cercano. Terraza

Web: www.larumbe.com



Primero: Ragú de setas con huevo asado

Segundo: Lomo de corzo con paté de castañas

Postre: Torrija de mango con chocolate blanco y helado

PRECIO
MEDIO:
55€

El 38 de Pedro Larumbe siempre hace gala de la irreprochable cocina del chef navarro. Productos de temporada y primer nivel, aderezados con una dosis justa de vanguardia creativa. Entre sus clásicos destacan su ya histórica ensalada de bogavante, la delicada preparación de verduras navarras y el steak tartar elaborado a la vista del comensal. En los últimos años la filosofía del chef

se ha abierto a otras latitudes con platos como las gyozas de centollo con mayonesa de lima o el ceviche de lubina en Bloody Mari. También sirven setas y caza en temporada. Ofrecen un menú por 58 euros. Tras la reforma del elegante local, alberga un gastrobar informal de horario *non-stop* donde tomar tapas, cócteles en el aperitivo o copas en el *afterwork*.

113 • El Espigón

Madrid

Dirección: Capitán Haya, 58

Teléfono: 915 793 232

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Varios reservados. Aparcacoches

Web: www.eleespigon.com



Primero: Tortillitas de camarones

Segundo: Lubina a la sal

Postre: Soufflé de tres chocolates

PRECIO
MEDIO:
45€

Genuina cocina andaluza en la capital. Una barra bien surtida con pescaítos, ibéricos, mariscos *con apellido* (gambas blancas de Huelva, cañaillas de Isla Cristina, langostinos de Sanlúcar...) y un comedor de ambiente marinero. Una carta clásica y tradicional, con predominio de productos y preparaciones sureñas, entre las que destacan como una de sus grandes especialidades los arro-

ces y, entre ellos, el de bogavante. Todo un éxito revalidado año a año. Tiene fama su tartar de atún rojo, los frescos pescados hechos a la sal y el solomillo Stroganoff. Ofrecen cuatro menús con precios comprendidos entre los 38 y los 55 euros. En la carta de vinos se combinan etiquetas nacionales con algunas referencias foráneas. Los postres, todos hechos en la casa.

114 • El Invernadero

Collado Mediano (Madrid)

Dirección: Paseo de los Rosales, 48

Teléfono: 672 568 729

Horario: Cierra lunes, martes y miércoles

Otros datos: Parking propio

Web: www.elinvernadero-rdelacalle.com



Primero: Cardo, leche, trufa, semillas

Segundo: Cebolla, yema, quinoa

Postre: Albaricoque y aloe vera

PRECIO
MEDIO:
90€

Enclavado en el Box Art Hotel -una casa serrana en el pueblo madrileño de Collado Mediano-, El Invernadero es el sueño hecho realidad del chef Rodrigo de la Calle, quien este año ha obtenido aquí su primera estrella Michelin. Creador de la *Gastrobotánica* -recuperación de especies vegetales-, El Invernadero es el restaurante donde el chef ha concretado sus aspiraciones: un

único menú a base de vegetales de temporada, en platos en los que las proteínas (carne o pescado) se encuentran si acaso en las salsas o pequeños aditamentos. Cobro de 25 euros por comensal en la reserva, a descontar de la factura final. Sólo ofrecen un menú, Vegetalia, (82 euros) de 12 pasos, a los que se puede añadir una carne. Son sólo cuatro mesas.

115 • El Jardín de la Máquina

Madrid

Dirección: Avda. Victoria, s/n

Teléfono: 912 998 247

Horario: Cocina de 13 a 00:30. No cierra

Otros datos: Aparcacoches. Jardín- terraza

Web: www.grupolamaquina.es



Primero: Paccheri all'arrabiata con gamba roja y cigalitas

Segundo: 'Rib eye', centro de chuleta de vaca de 6-9 años

Postre: Soufflé de vainilla

PRECIO
MEDIO:
60€

Una espectacular casa de campo rodeada de jardín, a pocos kilómetros de la ciudad, es la novedad de este año 2016 del Grupo La Máquina, en el que ya hace su decimoquinto restaurante en Madrid. Un precioso recinto, decorado con materiales naturales y con varios ambientes, desde la terraza emparrada al agradable porche frente al jardín, la terraza junto al lago artificial o

comedores de interior. Carta de cocina tradicional basada en la calidad del producto, aunque con platos nuevos y propios como los huevos fritos con puntilla de pollita de corral y pisto o el tartar de ventresca de atún rojo con coca de algas. Abierto non-stop desde las 13 horas hasta la noche. Perfecto también para tomar una copa de sobremesa. Zona de niños con cuidadores.

116 • El Landó

Madrid

Dirección: Plaza de Gabriel Miró, 8

Teléfono: 913 667 681

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Reservado, 18 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.casalucio.es



Primero: Callos a la madrileña

Segundo: Rape a la plancha

Postre: Tarta de Santiago

PRECIO
MEDIO:
60€

Inaugurado en 1977, El Landó ha escrito parte de la historia gastronómica de la capital. Un restaurante clásico de estilo madrileño, impecable, con un equipo de escuela y una carta tradicional. Enclavado en el Madrid de Las Vistillas, en pleno centro, lo regenta Ángel González, cuñado de del célebre Lucio Blázquez (Casa Lucio). Como éste, hace honor al producto y

al recetario popular español con platos como el jamón ibérico (que no falte el pan tomaca), el cocido, las lentejas, marmitaco, los callos y, desde luego, los *huevos estrellados como en Lucio*. Muy típicos sus ricos tomates en rodajas, junto a pescados y carnes de primera fila. Surtida carta de vinos y golosos postres. Un clásico entre los clásicos para no dejar de visitar.

117 • El Mesón de Doña Filo

Colmenar del Arroyo

Dirección: San Juan, 3

Teléfono: 918 651 471

Horario: Cierra L, M, X y noches de D (J abre con reserva)

Otros datos: Parking cercano

Web: No tiene



Primero: Carillas estofadas con verduras y caldo de ibéricos

Segundo: Rabo de ternera deshuesado relleno de foie gras

Postre: Tartita de pera templada con helado de caramelo

PRECIO
MEDIO:
55€

Uno de los restaurantes más recomendables de los alrededores de Madrid, con un espacio acogedor y amabilísimo servicio. Estamos ante la cocina de Julio Reoyo, de producto y temporada, creatividad mesurada y gran regularidad, que tiene en el sabor el principal argumento. Todo ello se concreta en platos confortables, guisos muy sabrosos que lucen más al

llegar el frío, con las legumbres, la caza, las setas o la casquería (en la que es un especialista y a la que dedica unas jornadas anuales). Para no perderse sus carrilleras de ternera o los callos. Carece de carta, pero ofrece dos menús degustación de imbatible relación calidad-precio (cuatro platos, queso y postre, 55 euros; con dos platos más, 66 euros, incluyendo vinos).

118 - El Oso

Madrid

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

Teléfono: 917 666 060

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Reservados, de 12- 40 personas. Terraza. Parking propio

Web: www.restauranteeloso.com



Primero: Patatas con langostinos

Segundo: Perdiz estofada

Postre: Tarta de queso

PRECIO
MEDIO:
45€

De vocación asturiana, en la carta son señeros su fabada (con fabes de cosecha propia y compango casero), las verdinas (a las que añaden rape si se desea), el pixín frito, en caldereta y de barriga negra, callos con sus sacramentos y la carne gobernada. También sus quesos asturianos artesanales (Vidiago, Ahumado de Pría, Afuegal Pitu Rojo, La Peral y Cabrales), junto a

las setas y la caza en temporada. El Oso abrió en el año 1995 y hace pocos años fue reformado, posee varios comedores de gran privacidad. Desde su apertura, nunca perdió su estilo: buenos productos y recetario tradicional astur. Carta de vinos con algunas referencias espectaculares. María Lorenzo es la dueña y *alma mater*. Agradable terraza con el buen tiempo.

119 • El Paraguas

Madrid

Dirección: Jorge Juan, 16

Teléfono: 914 315 840

Horario: Cierra D noche y D en julio y agosto

Otros datos: Tres reservados, 8- 12 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.elparaguas.com



Primero: Fabes con almejas

Segundo: Merluza con caviar de oricios

Postre: Tarta de queso y cuajada

PRECIO
MEDIO:
90€

Primer restaurante del matrimonio formado por Sandro Silva y Marta Seco, que ahora triunfan con otros locales como Amazónico (ver en esta Guía, en Madrid). Todo un icono de la restauración asturiana en la capital en un local elegante de impecable servicio. Enclavado en el barrio Salamanca, sus clásicos siguen siendo la fabada, las verdinas, el arroz con pitu de caleya,

la merluza asada con carne de centolla, los fritos de pixín y los frixuelos con espuma de queso. Una cocina de temporada en la que se incluyen setas, caza... y lo mejor que ofrece el mercado en cada estación. Seco y Silva son propietarios del famoso y concurrido Ten con Ten (Ayala, 6) y Ultramarinos Quintín (Jorge Juan, 17), con mercado, barra y un alegre comedor.

120 • El Pescador

Madrid

Dirección: José Ortega y Gasset, 75

Teléfono: 914 021 290

Horario: Cierra domingos.

Otros datos: Aparcacoches. Terraza.

Web: www.marisqueriaelpescador.net



Primero: Salpicón de marisco

Segundo: Lenguado Evaristo

Postre: Filloas

PRECIO
MEDIO:
55€

El hermano pequeño de O´Pazo (Reina Mercedes, 20) con Marta García al frente del local. Su padre, Evaristo García -propietario de Pescaderías Coruñesas- lo inauguró en 1975 y fue toda una revolución al proponer tomar los pescados y mariscos sin mayonesas ni aditamentos. Hoy es un santuario marino, de ambiente más desenfadado que O´Pazo -y algo más económico-, donde to-

mar soberbios productos como los carabineros de Huelva, la langosta del Cantábrico, distintas ostras...y angulas en temporada. En cuanto a cocina, mero del Cantábrico, rodaballo salvaje, lenguado Evaristo (para 2 personas) o besugo a la bilbaína. Todo el pescado en su punto justo de cocción. Junto al comedor, una barra bien surtida para tomar un aperitivo.

121 • El Quenco de Pepa

Madrid

Dirección: Henri Dunant, 21-23

Teléfono: 913 451 084

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Reservado, 20-30 personas. Terraza. Aparcacoches

Web: www.quenco.com



Primero: Arroz cremoso con gurumelos

Segundo: Chuletitas de cordero lechal

Postre: Tarta de chocolate con merengue tostado

PRECIO
MEDIO:
50€

Uno de los restaurantes a los que se va sobre seguro. Pepa Muñoz comenzó su andadura ofreciendo buen producto y recetas sencillas pero de perfecta factura. Hoy ya es un restaurante muy conocido con verdaderos incondicionales. Un local amplio y alegre donde degustar pescados del Cantábrico, mariscos de las rías, carnes de Guadarrama y Ávila y verduras ecológicas de huerto

propio, entre ellas, unos extraordinarios tomates, de semillas recuperadas. Materias primas de pequeños productores, la mayoría de carácter sostenible. Además de la carta, tienen tres menús de menús degustación de 43, 47 y 55 euros. Ofrecen una tranquila terraza de verano. Con similar concepto, la chef abrió La Chamartina, en la calle General Gallegos 1.

123 - Enso Sushi

Madrid

Dirección: Paseo de la Castellana, 15 (entrada por Fernando el Santo)

Teléfono: 913 190 390

Horario: No cierra

Otros datos: Aparcacoches. Un reservado para eventos

Web: www.ensosushi.com



Primero: Sashimi variado

Segundo: Bacalao negro con mirin y sake

Postre: Mousse de fresa helada y trufas de té matcha

PRECIO
MEDIO:
60€

Un novedoso restaurante nipón más allá del manual clásico. En una carta aparentemente sencilla, Enso Sushi ofrece técnicas y productos muy especiales. La figura de su propietario Antonio Bernal, curtido en mil batallas durante 20 años -de exportador de atún rojo a su trabajo en el mítico mercado Tsukiji de Tokio-, le otorga ese punto único y exclusivo al primer restaurante que

abre en Madrid, con más de 20 pescados en sashimi, lo que exige calidades excepcionales, con piezas tan poco habituales como el sargo, el pargo o el dentón. Y desde luego el mujol o *cabezudo*, que sirven con sus huevas, uno de sus platos estrella. Magnífico menú maridado, a cargo de la sumiller Metodyka Popova. Poseen además una barra con sushi man.

123 - Filandón

Madrid

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

Teléfono: 917 343 826

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Varios reservados, 10- 100 personas. Terraza. Parking

Web: www.filandon.es



Primero: Arroz de almejas de Carril con boletus

Segundo: Cocochas de merluza a la parrilla

Postre: Tarta de limón casera

PRECIO
MEDIO:
55€

Desde su inauguración en 2011, los llenos son totales en este restaurante del Grupo Coruñesas (O'Pazo y El Pescador) que, además de poseer la mejor pescadería de Madrid, se introdujeron hace años en el negocio de restauración. Enclavado en el monte de El Pardo, a diferencia de El Pescador y O'Pazo, donde prácticamente sólo ofrecen mariscos y pescados, aquí la oferta

se amplía a carnes y verduras. La parrilla es la estrella, junto a unos excelentes productos como tomates de la huerta, chuleta de vaca vieja... y, como no podía ser menos, una nutrida oferta de pescados a la brasa como el pixín, rodaballo o el soberbio lenguado Evaristo (2 personas). Buenos arroces. Filandón tiene un amplio jardín y zona infantil con juegos.

124 ■ Fismuler

Madrid

Dirección: Sagasta, 29

Teléfono: 91 827 75 81

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Un reservado para 10 personas

Web: www.fismuler.es



Primero: Huevo con trufa, boletus y aguaturma

Segundo: Molleja de ternera glaseada con remolacha y bimi

Postre: Tarta de tres quesos

PRECIO
MEDIO:
40€

Nino Redruello, el *heredero* del Grupo La Ancha, ya es todo un personaje de la restauración madrileña. Tras inaugurar Las Tortillas de Gabino, La Gabinoteca y asesorar la carta de Tatel, en 2016 inauguró este Fismuler, donde concreta todas sus inquietudes junto al también cocinero Patxi Zumárraga. Un modernísimo local estilo *derribo* es el medioambiente para disfrutar

de una cocina sencilla, sabrosa y de buenas materias primas, la mayoría ecológicas. Cocina de mercado, a ser posible a base de productos de kilómetro cero, con platos como los melosos garbanzos salteados con ternera y cigalitas o sardina en ensalada con pepino, brevas y cebolleta roja. Dos mesas *comunales* donde comer sin reserva previa (imprescindible en otros casos).

125 - Florida Retiro

Madrid

Dirección: Paseo República de Panamá, 1. Parque del Retiro

Teléfono: 918 275 275

Horario: No cierra. Espectáculos J, V y sábados

Otros datos: Aparcacoches. Entrada por Menéndez Pelayo. Terraza

Web: www.floridaretiro.com



Primero: Tortilla glaseada con tuétano y boletus

Segundo: Armonía de atún rojo, cinco cortes diferentes

Postre: Éxtasis de guanaja

PRECIO
MEDIO:
40€

El antiguo Florida Park, mítica sala de fiestas madrileña enclavada en el Parque del Retiro, se ha remodelado completamente con interiorismo de Pascua Ortega. Poseen distintos ambientes con La Galería (tapas- bar y copas), El Pabellón (restaurante a la carta) Los Kioscos (mesas y distintas barras de mariscos, embutidos, etc.), La Terraza y La Sala, un teatral recinto en tonos

rojos con cena y espectáculo. Su cocina, ahora está a cargo del conocido cocinero Joaquín Felipe -Urban, Aspen...- quien es chef ejecutivo de todo el recinto. En El Pabellón, como centro neurálgico gastronómico, ha creado una práctica oferta, sin ínfulas, pero de precisos bocados muy en la onda actual. Por las noches en La Sala, se puede disfrutar de cena con espectáculo.

126 - García de la Navarra

Madrid

Dirección: Montalbán, 3

Teléfono: 915 238 770

Horario: Cierra domingos y lunes noche

Otros datos: Un reservado, 26 personas. Parking cercano. Terraza

Web: www.garciadelanavarra.com



Primero: Patatas a la importancia con rape

Segundo: Albóndigas de ternera en salsa española

Postre: Canutillos de crema

PRECIO
MEDIO:
45€

Restaurante-vinoteca con barra y un sencillo comedor que lleva la firma del sumiller Luis García de la Navarra y en el que el vino es la gran estrella: él presidió la Asociación Madrileña de Sumilleres durante un tiempo. Un local con una excepcional bodega (750 referencias, clásicas y modernas), algunos de ellos por copas para tomar en la barra y reflejados en una

gran pizarra. Al fondo, un sobrio comedor con cocina plenamente tradicional, cuadrada y marcada por la estacionalidad. Platos como los callos a la madrileña, las albóndigas de ternera, las croquetas, sardinitas marinadas o las patatas a la importancia con rape, son algunas de sus especialidades. El otro local de los hermanos, La Taberna de Pedro, se encuentra al lado.

127 - 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



Primero: Carpaccio de carabineros y bacalao

Segundo: Troncha de bacalao con ajada

Postre: Frambuesas en crema de yogur

PRECIO
MEDIO:
75€

Su propietario, Jesús Santos, ha sido maestro de numerosos chefs que hoy en día triunfan. Tras el éxito de su Goizeko bilbaíno y Goizeko Kabi en Madrid, éste restaurante se inauguró en el año 2000, con una cocina vasca que se encuentra a mitad de camino entre la modernidad y el clasicismo, aunque siempre con la excelencia de la materia prima como enseña. Un comedor

elegante con propuestas como foie-gras frío con perlas de peras al vino, ceviche de bogavante y pez mantequilla o cazuela de cigalas al ajillo. Importante apartado de trufas, tanto blancas de Alba como *Túber melanosporum*. El bacalao es otra de sus especialidades y ofrecen de él cinco recetas diferentes. Caza y setas en temporada. Bodega de 400 referencias.

128 - **Horcher****Madrid****Dirección:** Alfonso XII, 6**Teléfono:** 915 220 731**Horario:** Cierra sábados mediodía y domingos**Otros datos:** Tres reservados, 10, 20 y 24 personas. Aparcacoches**Web:** www.restaurantehorcher.com**Primer:** Ragout de bogavante con trufa negra**Segundo:** Perdiz a la prensa**Postre:** Baumkuchen, 'pastel de árbol'

PRECIO
MEDIO:
110€

Tras la jubilación del chef Carlos Horcher, una joven remesa de profesionales liderados por Elisabeth Horcher -ya en cuarta generación de la familia-, continúa al frente de este clásico especializado en alta cocina internacional. Un restaurante muy elegante en servicio y puesta en escena, con el nuevo chef Miguel Hermann, quien ha sabido mantener intacta la tradición de

esta casa. En temporada, reina la caza con su famosa *perdiz a la prensa* -terminada de hacer en sala-, becada, corzo, ganso... y otros clásicos de cocina centro-europea, como los arenques a la crema o el strogonoff a la mostaza. De postre, el *Baumkuchen* o *pastel de árbol* es único. Imprescindible la chaqueta para los señores. Cuenta además de una espectacular bodega.

129 - Kabuki Wellington

Madrid

Dirección: Velázquez, 6

Teléfono: 915 777 877

Horario: Cierra sábados al mediodía y domingos

Otros datos: Reservado para 15- 22 personas. Aparcacoches

Web: www.restaurantekabuki.com



Primero: Milhojas de anguila teriyaki

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

Postre: Cremoso de yuzu

PRECIO
MEDIO:
95€

José Antonio Aparicio y el cocinero Ricardo Sanz, son los creadores de la cadena Kabuki de restaurantes, cuatro de ellos con una estrella Michelin. En Kabuki Wellington oficia Ricardo Sanz, pionero de la fusión japo-mediterránea. Un precioso y relajante local de servicio impecable, donde el cocinero utiliza más de 60 pescados, algunos tan poco habituales como el

albur o los rodaballos baby en fritura. Preparaciones como el sashimi de toro o el niguri de huevo de codorniz y trufa le dieron la fama, aunque Sanz es un innovador total. Impactante carta de vinos con más de 500 referencias y una oferta de sakes única en Europa. Como novedad de la cadena, nuevo escenario para el Kabuki Abama (Tenerife), con parrilla japonesa.

130 ■ Kappo

Madrid

Dirección: Bretón de los Herreros, 54

Teléfono: 910 420 066

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Semi- reservado para 6 personas. Parking cercano

Web: En construcción



Primero: Niguirí variado

Segundo: Tsukune de pintada con sisho al grill

Postre: Uva blanca, melocotón y macabeo

PRECIO
MEDIO:
50€

Se trata de la primera aventura en solitario del cocinero Mario Payán, con larga experiencia anterior en restaurantes japoneses. Kappo, un pequeño restaurante para tan sólo 25 clientes, da el nombre también al estilo de cocina: menos formal que la *kaiseki* (alta gastronomía nipona) pero más exclusiva que la de *izakaya* o taberna. Ofrecen dos menús: Mario (4 platos y 10 piezas de

sushi, 45 euros) y Súper- Mario, 4 platos y 15 de sushi (65 euros), ambos a degustar en mesa o en la preciosa barra de mármol-bambú donde evoluciona Payán con todos los pescados a la vista. Sabores puros y desnudos, junto a sutilísimas combinaciones que dejan sobresalir a cada ingrediente, lo que no es fácil. Imprescindibles los niguiris, que son únicos.

131 • **Kena****Madrid****Dirección:** Diego de León, 11**Teléfono:** 917 259 648**Horario:** Cierra domingos**Otros datos:** Un semi- reservado, 6- 8 personas**Web:** www.kenadeluisarevalo.com**Primero:** Ostra con ponzu de rocoto**Segundo:** Wagyu con chimichurri de sisho**Postre:** Chocolate con matcha y jalea

PRECIO
MEDIO:
60€

Un viaje cosmopolita y global a través de las novedosas creaciones del chef que en 2016 se mudó a un bonito local, más grande, en el barrio de Salamanca. Decorado por Nacho García de Vinuesa y su equipo en una estética moderna, posee cuatro ambientes: barra, desenfadado, gastronómico y lounge, con opciones para todos los gustos, desde un tapeo o un cóctel a una

copa tranquila de sobremesa. En el comedor gastronómico, queda patente la excelencia de este cocinero que mezcla cual prestidigitador elementos de la cocina japonesa y la peruana. Con el Menú Omakase (70 euros) como estrella, con aperitivos, nueve platos y postre. Cada plato servido en originales soportes que van desde el granito a la más delicada porcelana artesanal.

132 - La Bien Aparecida

Madrid

Dirección: Jorge Juan, 8

Teléfono: 911 593 939

Horario: No cierra

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: www.restaurantelabienaparecida.com



Primero: Pencas con almejas y langostino

Segundo: Cola de merluza meunière 1981

Postre: Tarta de queso

PRECIO
MEDIO:
50€

El desembarco de *Cantabria* en Madrid se inició hace unos años con el Cañadío madrileño (Conde de Peñalver, 86), réplica del homólogo santanderino de Paco Quirós. Pero su éxito fulgurante se inició con La Maruca (Velázquez, 54), de cocina tradicional en un amplio y moderno local. Su tercera apertura en la capital ha sido La Bien Aparecida -patrona de Cantabria- en el que se repite

la cocina de raíces de aquellas tierras en un bonito y moderno entorno. Rabas, pastel de mejillones, almejas a la sartén, arroz con pollo...y no falta el cocido montañés. Poseen un comedor con mesas convencionales y otro segundo de mesas largas corridas. A finales del año 2016 inauguraron La Primera (Gran Vía, 1), de trazo algo más contemporáneo.

133 - La Cabra

Madrid

Dirección: Francisco de Rojas, 2

Teléfono: 914 457 750

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Tres reservados, 15 - 40 personas. Parking concertado

Web: www.chefjavieraranda.com



Primero: Salsifí, piel de leche, arena de jamón y trufa

Segundo: Carrillera de atún glaseada y queso payoyo

Postre: Chocolate ahumado

PRECIO
MEDIO:
80€

Su novísimo restaurante Gaytán (Príncipe de Vergara, 205), recién abierto en 2016 como una evolución de La Cabra (también uni-estrellado), ha recibido ya su primera estrella Michelin 2017. Gaytán ofrece concepto con cocina sin barreras, elaborada en directo en la misma sala frente a los comensales. En La Cabra, del joven chef Javier Aranda, se ha eliminado la zona de tapeo

dadas las solicitudes de reservas. Además de la carta, tienen dos menús degustación (67 y 121 euros, con posibilidad de maridajes ambos). Cocina inmensamente creativa y delicada, en la que la innovación es su enseña. Una vanguardia muy personal de inmenso respeto por el producto. Bodega con 140 referencias y zona de sobremesa muy agradable con cómodos sofás.

134 ■ La Hoja

Madrid

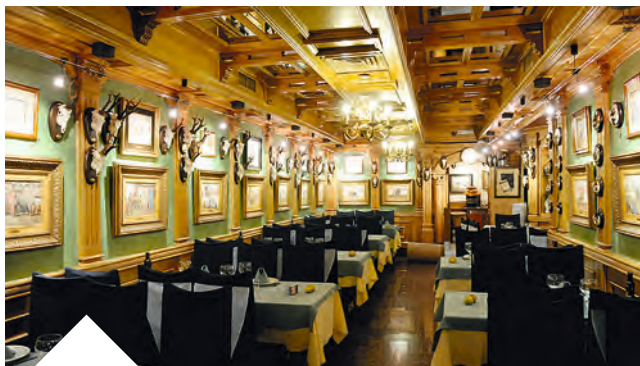
Dirección: Doctor Castelo, 48

Teléfono: 914 092 522

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Un reservado de 20 personas. Parking cercano

Web: www.lahoja.es



Primero: Fabes con almejas

Segundo: Corzo estofado

Postre: Tarta del chef

PRECIO
MEDIO:
45€

Un clásico entre los restaurantes asturianos de Madrid. Fundado en 1981 por Francisco Rodríguez y Conchita Sánchez, ambos de aquella tierra, hacen una cocina plenamente tradicional. Entre sus especialidades, la succulenta fabada, el pote asturiano, las fabes con almejas y las verdinas con langosta entre otros, como el pitu de Calella hecho en pepitoria y la merluza a la sidra.

Buen apartado de entrantes para compartir, como almejas a la marinera o el pastel de cabracho, todo en abundantes raciones. Carnes rojas, pescados y en temporada piezas caza, mayor y menor, bien elaborada. Los postres, también típicos (arroz con leche, etc.) y hechos en la casa. Javier Rodríguez, hijo de los propietarios, es el encargado de la bodega.

135 - La Manduca de Azagra

Madrid

Dirección: Sagasta, 14

Teléfono: 915 910 112

Horario: Cierra domingos

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

Web: www.lamanducadeazagra.com



Primero: Alcachofas 'de la tía Mari'

Segundo: 'Corderico' en chilindrón

Postre: Soufflé de chocolate caliente con helado

PRECIO
MEDIO:
55€

Con sello inequívocamente navarro, la familia Sola vino del pueblo de Azagra a Madrid sin perder un ápice de autenticidad. Y aquí son protagonistas las verduras, traídas a diario desde aquellas tierras, donde poseen huertas. El comedor sorprende por su minimalismo y modernidad -lo firmó el arquitecto Francisco Mangado-, pero estamos ante una cocina tradicional

con una vuelta de tuerca: salsas aligeradas, cocciones a baja temperatura... aunque con gran respeto por la materia prima y su estacionalidad. Culinaria auténtica, con buenos pescados (el bacalao ajoarriero es una de sus grandes especialidades) y carnes, como el chuletón. Golosos postres caseros y amplia carta de vinos, con atención especial a los de Navarra.

136 • La Tasquería

Madrid

Dirección: Duque de Sesto, 48

Teléfono: 914 511 000

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.latasqueria.com



Primero: Tortilla de sesos y erizos

Segundo: Manitas con alcachofas y cigalas

Postre: Tabla de quesos

PRECIO
MEDIO:
40€

El reino de la *casquería fina* en un comedor moderno de lo que sería una tasca del siglo XXI, con zona de picoteo y comedor. El cocinero Javi Estévez (Top Chef) voló por libre con esta propuesta original y difícil: Madrid tuvo una gran tradición de amor por las vísceras, ahora mucho menos solicitadas. Su maestro, Julio Reoyo (El Mesón de Doña Filo, Colmenar de Oreja) le inició en

este camino y él ha sabido recoger el guante como ninguno. El éxito ha sido rotundo con platos como sesos confitados en tortilla, zarajos laminados, morros en taco mexicano... Actualización total, sin perder autenticidad, y un apartado de *Varios* para los que se resisten a los interiores, como la coca de sardinas. Hasta el momento, mantiene una buena relación calidad-precio.

137 - La Terraza del Casino

Madrid

Dirección: Alcalá, 15

Teléfono: 915 321 275

Horario: Cierra domingos, lunes y festivos

Otros datos: Un reservado de 15 a 30 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.casinodemadrid.es



Primero: Nido de huevo carbonara

Segundo: Gallo, maíz y trufa

Postre: Café con leche

PRECIO
MEDIO:
110€

Uno de los edificios más bonitos y emblemáticos de Madrid, inaugurado en 1836 que, en su planta más alta acoge su restaurante La Terraza del Casino, dirigido por el dos estrellas Michelin, Paco Roncero. Un maestro que ha abierto nuevos caminos en gastronomía -Bares Estado Puro, Sublimotion en Ibiza...- y ha creado un estilo de cocina propio en la que creatividad e investigación son

las constantes. Vanguardia en el plato en un espacio decorado por Jaime Hayón y una preciosa terraza sobre los tejados de la capital en verano. Impactante bodega a cargo de la sumiller Maria José Huertas con más de 900 seleccionadas referencias del mundo. Cuenta con menú degustación (148 euros), Degustación Reducido (119 euros) y La Terraza (69 euros).

138 - 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**Primero:** Zamburiña sobre muselina de verduras**Segundo:** Liebre rellena a la Royal**Postre:** Soufflé de chocolate

PRECIO
MEDIO:
50€

Cocina de alta escuela y muy centrada en la caza de la mano del maestro Segundo Alonso, propietario también del restaurante La Paloma. Un derroche de *savoir-faire* en una carta basada en el producto de temporada con preparaciones de reminiscencias burguesas e incluso palaciegas (Alonso trabajó para la Casa de Alba). En esta casa, de elegante ambiente, reina la caza, con

ejemplares de origen cien por cien nacional, con más calidad, más cara y escasa. No faltan casquería ni setas en temporada. Pequeña carta, con sugerencias diarias (pochas con carrillera de ibérico, perdiz estofada a la antigua...) y menú del día. Su liebre a la Royal (43 horas de preparación) es mítica. Oferta de interesantes tapas y nutrida bodega de relevantes referencias.

139 - La Trainera

Madrid

Dirección: Lagasca, 60**Teléfono:** 915 768 035**Horario:** Cierra domingos**Otros datos:** Reservados, 2 a 50 personas. Aparcacoches**Web:** www.latrainera.es**Primero:** Tortilla de merluza**Segundo:** Lenguado meunière La Trainera**Postre:** Milhojas de crema y nata

PRECIO
MEDIO:
60€

Una casa emblemática en Madrid por la inmejorable calidad de sus pescados y mariscos. Los dueños, poseen un puesto en Mercamadrid y se surten también de distintos viveros en los pueblos de origen. No es de extrañar que su materia prima sea excepcional en este restaurante de ambiente marinero y clásico, con una oferta espectacular a base de langosta y bogavante

del Cantábrico, centollo gallego, almejas de Carril... Lo mejor de cada casa, también con platos más elaborados como la sopa de pescado, su salpicón, angulas en temporada y pescados salvajes de gran tamaño, como el rodaballo o la lubina. Para carnívoros, sólo un plato: entrecot de buey gallego. Entre los postres, desde fruta de temporada a tarta de chocolate vienesa.

140 ▪ 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



Primero: Alubias rojas de Tolosa

Segundo: Perdiz al modo de Alcántara

Postre: Piononos de Santa Fé

PRECIO
MEDIO:
40€

Una casa de comidas fundada en 1913 que aún permanece en la misma familia. Actualmente es un referente de cocina tradicional en la ciudad y los llenos son diarios, por lo que es imprescindible reservar. En este local centenario, con ambiente informal típicamente madrileño, el cocinero Juan Loriente junto a su hijo, ya en quinta generación, son los anfitriones perfectos.

Desde su huerta de Aranjuez traen las frescas verduras, en época de caza no falta la becada ni las cotizadas perdeses al modo de Alcántara y siempre hay diez platos de cuchara a elegir (pochas, verdinas, alubias...). También un delicioso salmón, ahumado por ellos mismos, junto a unos suaves escabeches caseros. Postres tradicionales como el rico flan de huevo.

141 • **Lúa****Madrid****Dirección:** Eduardo Dato, 5**Teléfono:** 913 952 853**Horario:** Cierra domingos**Otros datos:** Un reservado, 14 personas. Parking cercano. Terraza**Web:** www.restaurantelua.com**Primero:** Raya en caldeirada con crema de ibéricos**Segundo:** Cordero con salsa 'hoisin' y mollejas empanadas**Postre:** Sorbete de mandarina y espuma de coco

PRECIO
MEDIO:
75€

Cocina basada en la pureza del producto con toques creativos y vanguardistas. El chef gallego Manuel Domínguez, con una estrella Michelin, ha creado en su restaurante un fiel reflejo de su querida tierra. En la planta de entrada, una gran barra de madera de castaño y mesas altas con algunas mesas para un picoteo de altura con gambas en gabardina, fritos de merluza... también para

degustar en la terraza de verano. Abajo, el comedor formal, con Menú Degustación (65 euros) y Lúa Chea (90 euros), que cambian su composición todos los días según el mercado. La vuelta de Domínguez al producto y sus excelencias, no deja atrás su creatividad, sutilidad, ni ciertos toques globales. Elabora sus propios embutidos de *porco celta* en Galicia.

142 ■ Montia

San Lorenzo de El Escorial

Dirección: Calvario, 4

Teléfono: 911 336 988

Horario: Cierra lunes y noches de domingo a jueves

Otros datos: Parking cercano

Web: www.montia.es



Primero: Sopa de cebolla con costilla ibérico y cheddar

Segundo: Albóndiga de jabalí y raíces

Postre: Soufflé Alaska de escaramujos y quemada

PRECIO
MEDIO:
70€

Los chefs Daniel Ochoa y Luis Moreno son artífices de una cocina personal, muy contemporánea, que entronca con el universo madrileño. Hierbas y setas –que ellos mismos recogen en la sierra–, verduras y carnes de proveedores cercanos (apenas usan pescados) se unen en platos de gusto irrenunciable que en otoño se rinden a los sabores profundos de la caza

–nunca falta la clasiqúisima liebre, preparada a la royal–. Sus creaciones hacen alarde de técnica y conocimiento, propuestas complejas y pensadas, llenas de matices. Para no perderse sus increíbles callos. Sólo sirven tres menús degustación (corto, largo y XL, entre 40 y 58 euros, sin bebidas) acompañados por vinos naturales y biodinámicos. Cuenta con una estrella Michelin.

143 • Ox's

Madrid

Dirección: Juan Ramón Jiménez, 11

Teléfono: 914 581 903

Horario: Cierra domingos

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

Web: www.restauranteoxs.com



Primero: Arroz de langostinos y merluza

Segundo: Cogote de merluza y refrito

Postre: Leche frita

PRECIO
MEDIO:
50€

Cocina vasco-navarra tradicional de primer nivel. Las excelentes materias primas de temporada y la genuina cocina tradicional, aligerada y acomodada a los nuevos tiempos, es obra del chef y propietario, José Ignacio Urdiaín. En sala, su mujer, la encantadora Mila López, hace que todo vaya como la seda. Con un menú degustación a 35 euros, ofrecen especialidades (también

en medias raciones), como la menestra de verduras, merluza a la romana, albóndigas con patatas fritas... también carnes y pescados, algunos a la parrilla. Entre los postres, una delicada leche frita, única en Madrid. Detrás del restaurante, en tonos blancos, un bonito pabellón acristalado y climatizado frente a un jardín, para picar entre horas, copas, almorzar o cenar.

144 ■ Piñera by Carlos Posadas

Madrid

Dirección: Rosario Pino, 12

Teléfono: 914 251 425

Horario: Cierra domingos

Otros datos: Dos reservados (8-14 personas). Parking cercano

Web: www.restaurantepinera.com



Primero: Mousse de coliflor al café con anguila ahumada

Segundo: Lomo de ciervo a la provenzal

Postre: Pan perdido con helado de caramelo salado

PRECIO
MEDIO:
60€

Los hermanos Tino y Manuel Marrón abrieron este restaurante en 2008. Desde entonces la cocina ha estado dirigida por diferentes chefs, y desde este verano es el vasco Carlos Posadas (ex Santo Mauro) quien asume la responsabilidad culinaria, también implicándose como socio. Nueva etapa que comienza además con un cambio en la decoración –a mejor- y doble

propuesta gastronómica: junto a la barra una zona informal, y en el comedor convencional una carta con el gusto de la mejor cocina clásica, de fondos, sabor y producto. Equilibrio, ligereza, elegancia, definen una propuesta que gusta, especialmente con los platos de caza y los pescados, de punto perfecto. Muy recomendable Menú Degustación (75 euros, con vinos).

145 - 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



Primero: Tuétano a la brasa

Segundo: Arrachera de wagyu con nopales

Postre: Pastel de yogur con dulce de guayaba

PRECIO
MEDIO:
75€

El primer restaurante mexicano del mundo que obtuvo una estrella Michelin sigue en la brecha. El cocinero Roberto Ruiz interpreta los sabores mejicanos para llevarlos a la más pujante modernidad en distintos moles o las tortitas de maíz *nixtamalizadas* según un procedimiento artesanal. Refinada cocina con platos como los panuchos de cochinita pibil o el aguachile de

lomo de res le han dado fama en un restaurante donde, a pesar de la excesiva seriedad del servicio, merece la pena la visita. Su *best-seller*, el tuétano a la brasa con salsa molcajetada. Colección de mezcales y tequilas. Complicado sistema de reservas, consultar en la página web. En Gourmet Experience de El Corte Inglés (C/ Serrano) poseen el divertido gastrobar Cascabel.

146 ■ Ramón Freixa Madrid

Madrid

Dirección: Claudio Coello, 67. Hotel Único

Teléfono: 917 818 262

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Reservado, 16 personas. Aparcacoches. Terraza

Web: www.ramonfreixamadrid.com



Primero: Anguila ahumada, perlas blancas, patata nagui

Segundo: Espárragos, pichón de sangre, caviar cream

Postre: 'No combina con el chocolate'

PRECIO
MEDIO:
190€

Un oasis de lujo y alta gastronomía en Madrid. Hace siete años que Ramón Freixa llegó desde Barcelona y es aquí donde ganó su segunda estrella Michelin. Hay muchas novedades en este reducto sibarita, enclavado en el hotel Único. Revisión decorativa del comedor -¡espectacular!- y, sobre todo, la evolución del chef, que deja en segundo plano esos *platos-secuencia* que le

distinguieron, algunos transmutados en una declinación única. Ambos estilos están presentes en su "Short Menú" (53 euros), expresión de vanguardia y sofisticación, disponible de martes a viernes. Siguen vigentes la carta habitual o los otros tres Menús (130, 180 y 225 euros). Espectacular carta de vinos. En primavera, brunch dominical en la preciosa terraza.

147 - **Random****Madrid****Dirección:** Caracas, 21**Teléfono:** 914 109 250**Horario:** No cierra**Otros datos:** Reserv. 20. Aparc. mediodía y S,D. Terraza. 'Dogs friendly'**Web:** www.randommadrid.com**Primero:** Huitlacoche en su hábitat natural**Segundo:** Rodaballo al té verde con curry amarillo**Postre:** Tartufo negro, bizcocho de pistacho, arroz con leche

PRECIO
MEDIO:
40€

Más que un restaurante. Esteban Arnáiz y Aynara Menchaca (Le Cocó y El Columpio) hacen una nueva propuesta múltiple en distintos espacios. *Bistró* para un picoteo informal, el moderno comedor más formal y tranquilo, un precioso patio acristalado para tomar algo a lo largo del día (The Garden) y Anónimo, pub *clandestino* con copas Premium, champagnes, cócteles, livianas

raciones y música (a veces de D'J). Todo, con una cocina que funciona ininterrumpidamente de 13 a 0 horas. Sugestiva oferta *neo-tradicional* con una carta sin fronteras: materias primas de aquí y allá, técnicas muy diferentes en perfecta comunión y raíces clásicas con sutiles toques de sofisticación y dosis de glamour. Excelente relación calidad-precio.

148 ■ Sacha

Madrid

Dirección: Juan Ramon Jimenez, 37

Teléfono: 913 455 952

Horario: Cierra domingos y festivos

Otros datos: Aparcacoches. Terraza

Web: No tiene



Primero: Falsa lasaña de erizo de mar

Segundo: Raya templada

Postre: Filloas

PRECIO
MEDIO:
55€

Con aires de bistró parisino del siglo XIX, es un *incombustible* en Madrid. Un pequeño y singular local fundado por los padres de Sacha Hormaechea, quien actualmente lo dirige. Cuenta con una clientela fiel a esa cocina basada en el producto de mercado de cada día. Aquí no hay vanguardias efectistas, pero sí técnicas actuales y respeto por el producto con originales creacio-

nes. Sus *best-sellers* son platos como ostras escabechadas, falsa lasaña rellena de erizo de mar, steak tartar, ventresca de atún, raya templada o las tradicionales filloas. También cuentan con platos gallegos -las raíces de los Hormaechea-, *tuneados* y mejorados, junto a preparaciones sin fronteras. En verano abren una tranquila terraza en una recoleta plaza interior.

149 ■ Santceloni

Madrid

Dirección: Pº de la Castellana, 57. Hot. Hesperia Madrid

Teléfono: 912 10 88 40

Horario: Cierra sábados a mediodía y domingos

Otros datos: Reservado, 20 personas. Aparcacoches. Cigar- bar

Web: www.restaurantesantceloni.com



Primero: Gamba roja en cítricos y cebollitas ahumadas

Segundo: Lomo de lubina, tomate, avellana y sésamo

Postre: Sopa de chía, manzana y apio, sorbete de fresa

PRECIO
MEDIO:
180€

El 2016 fue un periodo de cambios para Santceloni. Su exitoso XV aniversario ha supuesto la redecoración del espacio y también un viraje en la carta del chef dos estrellas Michelin, Óscar Velasco. Platos con toques más marcados de modernidad, aunque clásicos como el jarrete de ternera permanecen. Una oferta de técnicas depuradísimas y espectaculares presentaciones.

El gran y multi-premiado equipo permanece con Abel Valverde (maître) y David Robledo, su miller que maneja en carta unas 1.200 referencias. Los postres están a cargo de Montse Abellá. Lujo sin parangón con múltiples detalles únicos como la mesa de quesos (50 variedades), cava de puros (cien vitolas) o aceites propios. Y un largo Menú Degustación (164 euros).

150 ▪ Sudestada

Madrid

Dirección: Ponzano, 85

Teléfono: 915 334 154

Horario: Cierra domingos y lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.sudestada.es



Primero: Kimchi 'maison'

Segundo: Asaditos de cerdo laosiano

Postre: Sorbete de cassis, pepino en almíbar

PRECIO
MEDIO:
50€

Estanis Carenzo y Pablo Giudice revolucionaron con Sudestada (2005) la oferta de cocina fusión en Madrid. Sus complejas mezclas, contraste de sabores y, sobre todo, la armonía del resultado final era única. Hoy perseveran con estas propuestas de cocina asiática inspirada en Tailandia, Vietnam, India, Hong Kong, Singapur, Corea... o el producto nacional. No hay límites

para esos intensos sabores, basados en una despensa de más de 250 ingredientes. Ofrecen un Menú Degustación de 8 pasos (50 euros) y la opción de elegir a la carta. Original barra que armoniza cocina y coctelería. También poseen en Madrid: Chifa (chino-peruano), Pycsa (pizzas estilo argentino) y su última apertura, Perro Bar, con singulares y originales perritos calientes.

151 ■ Taberna Pedraza

Madrid

Dirección: Ibiza, 38

Teléfono: 910 32 72 00

Horario: Cierra lunes

Otros datos: Parking cercano

Web: www.tabernapedraza.com



Primero: Tortilla de patatas 'estilo Betanzos'

Segundo: Fricandó de ternera con setas y frutos secos

Postre: Quesada pasiega

PRECIO
MEDIO:
50€

Es ya un templo de la cocina casera en Madrid. En un moderno local, Santiago Pedraza y la cocinera Carmen Carro triunfan con sus platos tradicionales de cuchara y con la parrilla al carbón para pescados y carnes. Todo basado en productos de calidad de toda España, con carácter estacional. Preparaciones auténticas y populares como el pisto con huevo frito de

pollita, las croquetas de jamón de bellota, hamburguesa de buey gallego con chips caseras, tortilla de patatas Betanzos, pichón de sangre... En su antiguo local, al lado de la Taberna, este año han abierto *Carmen Casa de Cocidos* con este guiso casi como protagonista único y abierto sólo al mediodía. Por las noches, se transforma en un restaurante catalán, La Santpere.

152 • **Tatel****Madrid****Dirección:** Paseo de la Castellana, 36-38**Teléfono:** 911 721 841**Horario:** No cierra. Abierto de 12 a 2 horas**Otros datos:** 5 reservados, hasta 40 personas. Aparcacoches**Web:** www.tatelmadrid.com**Primero:** Tortilla de patatas velazqueña**Segundo:** Rabo de toro Tatel estofado**Postre:** Pastel templado con helado de leche fresca

PRECIO
MEDIO:
55€

Animadísimo ambiente de *gente guapa* en este restaurante creado por los propietarios de Ushuaïa (Ibiza), y con participación de personajes como Rafa Nadal o Enrique Iglesias. Entorno elegante y estiloso, con música, zona de copas y picoteo, junto a un comedor al fondo de mesas vestidas. Aquí, una oferta culinaria absolutamente tradicional que fue ideada por Nino

Redruello (La Ancha, Fismuler, etc.) quien afirma “Tatel es el ahora, entendido desde el ayer”. Certera frase para especialidades como la tortilla trufada, chanquetes con huevos fritos o el gran escalope de ternera San Román. Además, cortador de jamón ibérico en sala. Con horario *non-stop*, ofrecen deliciosos cócteles, tanto aquellos clásicos como de creación propia.

153 - Thai Garden On The Khlong Madrid

Dirección: Recoletos, 4

Teléfono: 918 397 970

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado, 10 personas. Parking cercano

Web: www.thaigarden2112.com



Primero: Arroz perfumado con verduras, langostinos y piña

Segundo: Buey en curry rojo

Postre: Mango con arroz dulce y leche de coco

PRECIO
MEDIO:
35€

Es el más reciente restaurante de Emilio Carcur, propietario e ideólogo de estos restaurantes que con el nombre genérico de Thai Garden llevan con nosotros desde mediados de los 90. Un precioso local ideado por el mismo Carcur, de dos alturas y con impactante decoración artesanal de aquel país. Pura esencia de *Siam* en sus platos, como Pat Thaï (tallarines salteados con ce-

bollas, soja y verduras) o Miang Thaï, revuelto de gambas y coco rallado, mango verde, cacahuets y salsa de palma. Además de la carta, ofrecen Menú Degustación (36 euros) y Menú Mediodía, de lunes a viernes, 22 euros. Está dirigido con precisión por Edwin Tomaneng. El otro Thai Garden está en una muy bonita casa con jardín, en la calle Arturo Soria, 207.

154 ■ 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



Primero: Sopa de abalón y setas blancas

Segundo: Pato lacado al estilo Pekín

Postre: Delicias de sésamo caramelizadas

PRECIO
MEDIO:
65€

Un comedor de lujo ricamente decorado, ubicado en el hotel Villamagna (cinco estrellas) aunque con puerta de calle, decorado con sedas, tapices artesanos... Cocina cantonesa, sechuan y pequinesa adaptada al gusto europeo, con grandes clásicos como el pato lacado. Otras propuestas más creativas son las delicias de langostinos y cangrejo o el arroz de jazmín con hoja de

loto. Muy famosos sus dim-sum gourmet (foie, boletus...). Menús Shangaien (36 euros), Pekinés (42 euros) y Gastronómico, 63 euros. Impresionante carta de vinos nacionales y foráneos, con nutrido apartado de champagnes. Su hermano pequeño, Café Saigón (María de Molina, 4) especializado en cocina vietnamita, ha experimentado este año una muy positiva reforma del local.

155 - 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



Primero: Buñuelos de bacalao

Segundo: Cachopo de solomillo

Postre: Melocotones asados y helado de leche

PRECIO
MEDIO:
45€

El reino de la gran cocina asturiana tradicional, con elaboraciones y presentaciones contemporáneas. El cocinero Paco Ron, enseña de la renovación de la cocina asturiana, se trasladó a Madrid en 2008 desde su taberna Viavélez, santuario de gastronómicos y donde ganó una estrella Michelin. Preparaciones como cachopo de solomillo, *emberzao* con tortos de maíz y grelos o la

merluza a la sidra con hinojo son ejemplos de una cocina clásica, pero de actualizada concepción. Deliciosos postres. Su hermana, Sara Ron, gestiona una carta de vinos con 120 referencias nacionales y foráneas. A la entrada, una Taberna con ricas tapas y vinos por copas. Poseen menú diario de 29 euros al mediodía, tanto en la taberna como en el restaurante.

156 ■ 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**Primero:** Menestra de verduras de Palencia**Segundo:** Paletilla de lechazo entreasada**Postre:** Arroz con leche, como en Villoldo

PRECIO
MEDIO:
40€

Baluartes de la mejor cocina castellano-leonesa en Madrid en un sencillo comedor. Inaugurado en el año 2014, su éxito no se hizo esperar: verduras de huerta propia (cardo rojo, borraja, alcachofa, etc.), lechazo churro o cochinillo ibérico de cría ecológica... De genuína factura son platos como las alubias blancas de la vega de Saldaña, -muchos en medias raciones también-,

basados en unas materias primas que les llegan desde el pueblo de Villoldo (Palencia), donde poseen el afamado y bonito hotel-restaurante Estrella del Bajo Carrión. Buenas setas y caza en temporada. Y pinceladas de cocina de escuela, como el chutney de frutas (con el cochinillo) o el *foie au torchon*. Deliciosos postres, como unas auténticas natillas de huevo.

157 - Zalacaín

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



Primero: Ajoblanco de habas secas, setas y foie escabechado

Segundo: Cochinillo ibérico a baja temperatura

Postre: Leche, hierbabuena, chocolate

PRECIO
MEDIO:
70€

Zalacaín ha sido uno de los grandes protagonistas de la historia gastronómica de nuestro país. Punto de encuentro de las altas esferas, sus profesionales -como su sumiller Custodio Zamorra, ya retirado-, han creado escuela. Y por supuesto, en su época, el chef Benjamín Urdiain. Con una decoración clásica y elegante, Zalacaín este año ha incorporado nuevos ingredientes, platos y

presentaciones, con pinceladas de cocinas internacionales. Novedades como el bogavante en su jugo guisado con carillas y pimentón o la pluma ibérica con cítricos, forman parte de una revisión completa de la carta. Ofrecen el Menú *Ayer y Hoy*, interesante para probar dos platos clásicos y dos más actuales (99 euros, con vinos). Impresionante bodega.

158 - Cal Paradis

Vall d'Alba (Castellón)

Dirección: Avinguda Vilafranca, 30

Teléfono: 964 320 131

Horario: Cierra lunes. Y en invierno noches de M, X y J

Otros datos: 2 reservados (entre 8 y 12 personas)

Web: www.calparadis.es



Primero: Sepionet de la puntxa, habitas y pelota a la antigua

Segundo: Lomo de cordero del Maestrat, boniato y chirivía

Postre: Tarta de calabaza, helado de miel

PRECIO
MEDIO:
50€

En 1973 la familia de Miguel Barrera abrió un bar-restaurant de carretera que él, como cocinero, y su mujer Ángela Ribés (jefe de sala) han conseguido situar en el mapa gastronómico. Ellos se hicieron cargo del negocio en 2005 (refundándole y cambiándole de nombre), y hace tres años consiguieron una estrella Michelin. Un éxito personal del chef, con su apego por la

despensa local (trufa, tomate de penjar, langostinos, pescados del Grao, quesos de oveja), que trabaja con autenticidad, extrayendo todo el sabor al producto de la zona. Platos rotundos, elaborados y de buen gusto, desde los pescados a las carnes o los arroces, que nunca faltan en la carta. Ofrece tres menús degustación (50, 65 y 90 euros, sin vinos).

159 - Casa Carmina

El Saler (Valencia)

Dirección: El Embarcadero, 4

Teléfono: 961 830 254

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

Otros datos: Terraza

Web: www.casacarmina.es



Primero: Boquerones marinados en cítricos

Segundo: Arroz de rape con boletus

Postre: Crema de chocolate blanco al romero

PRECIO
MEDIO:
45€

Restaurante familiar fundado en el año 1988 por los padres de las actuales propietarias M^a José (que dirige la cocina) y M^a Carmen Batlle (al frente de la sala). Fueron Carmina y Eduardo los que lograron fama para sus arroces (especialmente el de *fessols* y *naps*) en este restaurante del pueblecito de El Saler. El entorno determina la carta. Así, en ella se encuentran los arroces

en paella (secos), melosos y caldosos, algunos por encargo (al horno con anguila, con costillas de cerdo, a banda de lubina) y, claro, una oferta de pescados. No faltan la lubina a la sal, el calamar a la plancha, el suquet de rape y los platos con anguila, sea un *alli pebre*, sean fritas con pasas y piñones o guisadas con cebolla y canela, siguiendo una receta de la abuela.

160 • Casa Pepa

Ondara (Alicante)

Dirección: Partida de Palmís 7-30

Teléfono: 965 766 606

Horario: Cierra L y noches de D y M. En verano, sólo cenas

Otros datos: Reservado hasta 25 personas. Terraza. Parking

Web: www.restaurantecasapepa.com



Primero: Pastela de caza y consomé de boletus

Segundo: Arroz meloso de cocochas de bacalao

Postre: Pastelito de algarroba y panela con helado de anís estrellado

PRECIO
MEDIO:
60€

Pepa Romans abrió este restaurante en 1986, y enseguida se dio cuenta de que se podía evolucionar desde la tradición. Y así lo ha venido haciendo hasta que sus hijas Sole y Tona Ballester tomaron el testigo. En esta preciosa casa de campo la cocina se sustenta en tres pilares: la ligereza de lo mediterráneo, el sabor de las recetas de siempre y la frescura de los productos de

temporada. Con estos mimbres se compone una carta (además de dos menús degustación, a 45 y 75 euros) concebida al gusto de hoy. No pueden faltar los arroces melosos como los de conejo y pollo de corral con judías y albóndigas. Tampoco falla la caza, las setas, junto a creaciones más actuales. Destacable bodega. Cuenta con una estrella Michelin.

161 • El Poblet

Valencia

Dirección: Carrer de Correus, 8. 1ª planta

Teléfono: 961 111 106

Horario: Cierra M noche y D (en agosto, también sábados mediodía)

Otros datos: Dos reservados (entre 10 y 14 personas). Parking cercano

Web: www.elpobletrestaurante.com



Primero: Guiso de callos con bacalao

Segundo: Churrasco vikingo

Postre: Yogur y violetas

PRECIO
MEDIO:
70€

El cocinero Quique Dacosta es una de las estrellas de la vanguardia española, con la máxima calificación en la guía Michelin. Por eso no siempre resulta fácil -ni asequible- ir a su restaurante en Denia. Sin embargo venir a este local de la capital del Turia, que inauguró en 2012, es una buena forma de conocer su cocina. En sus tres menús degustación (El Poblet, 55 euros;

Históricos, 82 euros; y Festival, 118 euros, todos sin vinos) se puede hacer un recorrido por los platos más singulares del chef. La gamba roja de Denia, el arroz de cenizas, el buñuelo líquido de bacalao, no pueden faltar en la propuesta, platos a los que se unen otros ideados por Luis Valls, el jefe de cocina, artífice de la estrella que mantiene en la *Guía Roja*.

162 • El Portal Taberna & Wines

Alicante

Dirección: Bilbao, 2

Teléfono: 965 143 269

Horario: No cierra. Abierto de 13 a 00 horas

Otros datos: Un semi-reservado para 10 personas

Web: www.elportaltaberna.com



Primero: Ajoblanco de habas secas, setas y foie escabechado

Segundo: Cochinillo ibérico a baja temperatura

Postre: Leche, hierbabuena, chocolate

PRECIO
MEDIO:
70€

El empresario alicantino Carlos Bosch es el ideólogo de este cosmopolita gastrobar. Un bonito y divertido local con gran barra, mesas altas y zona de comedor donde probar una cocina, principalmente mediterránea, basada en productos autóctonos de primera línea (gamba roja, espardeñas...), tapas y platos tradicionales (arroz y cocas, mariscos, salazones ...). Sergio

Sierra, cofundador y copropietario, es el chef y responsable de esta oferta en un local que es *Embajada Krug*, con un sibarita menú (caviar, etc.) en torno a este *champagne*. Carta de vinos con más de 300 referencias. Bosch y Sierra también gestionan el cercano Teatro Bistrot, selecto comedor art- decó para 10 comensales, de cocina más sofisticada y vanguardista.

163 • La Finca

Elche (Alicante)

Dirección: Partida de Perleta 1-7

Teléfono: 965 456 007

Horario: Invierno: cierra L y las noches de D y M. Verano: cierra D y L

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

Web: www.lafinca.es



Primero: Helado y espuma de espárragos con cacahuete

Segundo: Rape y quisquillas con arroz cremoso de cebolla y congrio

Postre: Recorrido por el mundo de la mano del chocolate

PRECIO
MEDIO:
80€

Hace 30 años que la cocinera Susi Díaz (con una estrella Michelin) inauguró su encantador restaurante. El gran público la conoce por su participación en Top Chef, pero hace muchos años que su cocina delicada y de bellos emplatados, encandila a los entendidos. Alta cocina de base tradicional y producto incuestionable, pero también una culinaria de autor, pensada y de

múltiples matices. En sus platos hay dejes clásicos, materia prima del entorno, querencia por las flores y las hierbas que cultiva en su jardín, por los arroces y los productos del Mediterráneo, y sobre todo amor por las cosas bien hechas. Se puede comprobar no sólo en su carta; también en sus dos menús degustación (69 y 89 euros, sin vinos). La bodega, acompaña.

164 • 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 (para 8 personas). Terraza. Parking.

Web: www.lescaleta.com



Primero: Flores (sabayón de azafrán, polen y flores)

Segundo: Arroz de caza y setas

Postre: El espíritu de un brioche

PRECIO
MEDIO:
80€

Flamante nuevo dos estrellas Michelin 2017 en la Comunidad Valenciana. Kiko Moya (chef) y Alberto Redrado (sumiller y maître) tienen en común su restaurante y haberlo conseguido situar en el firmamento culinario de la Comunidad Valenciana. Cocinero técnico y muy previsor, Moya viste sus platos con el producto del entorno, aprovechando la estacionalidad y exprimiendo

los sabores desde una óptica muy contemporánea. Hay recetas atemporales como el queso fresco de leche de almendra o la yema curada, aunque la mayoría se mueve al ritmo de las estaciones. No hay que pasar por alto sus arroces *al cuadrado*. No hay carta, sólo tres menús degustación (80, 105 y 130 euros, sin vinos). Ofrece una mesa en la cocina para 8 personas.

165 - Paco Gandía

Pinoso (Alicante)

Dirección: San Francisco, 10

Teléfono: 965 478 023

Horario: Abre sólo al mediodía. Cierra lunes

Otros datos: Facilidad de aparcamiento

Web: www.pacogandia.com



Primero: Revuelto de morcilla/ mojama

Segundo: Arroz con conejo y caracoles, ensalada

Postre: Profiteroles

PRECIO
MEDIO:
45€

La mesa justifica el desvío en el caso de que hablemos de arroces. Si se encuentra relativamente cerca, no dude en acercarse a este comedor donde sirven uno de los mejores arroces de España. Josefa Navarro en cocina y Paco Gandía inauguraron en la casa en 1985 y hoy son famosos sus arroces, como el de conejo y caracoles, típico de la comarca y gran protagonista. Elaborados

al fuego de sarmientos -es un espectáculo pasar a la cocina y ver cómo los hacen-, tienen un dedo de altura, el grano suelto, punto perfecto... Además los sólo con conejo o de verduras. Sencillas entradas pero de gran nivel (salazones, revuelto de morcilla...). También lubina, cabrito o cordero. Buena carta de vinos, muchos de la comarca, y deliciosa repostería casera.

166 ■ **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



Primero: Té denso de galeras y hojas de alcachofas

Segundo: Arroz meloso de conejo y caracoles

Postre: Nieve de melocotón y yogurt

PRECIO
MEDIO:
260€

Tras más de un cuarto de siglo de oficio, Quique Dacosta (tres estrellas Michelin) mantiene su compromiso con la cocina, una actitud personal reflejada en su búsqueda incansable de la perfección. Ajeno a las modas, sigue dejando su impronta: platos arrolladores por estética y sabor, marcados por el territorio, la elegancia y el equilibrio de sus composiciones. No hay más que

remitirse al menú de este año, Fronteras (199 euros), donde da rienda suelta a su creatividad y en el que no puede faltar la icónica gamba roja, producto fetiche para el chef. Ofrece, además, un segundo menú (Universo Local, 199 euros) que recoge platos clásicos a lo largo de su trayectoria. Una feliz forma de ver la evolución de un chef que ya ha hecho historia.

167 - 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



Primero: Jugo frío de tomate ahumado, quisquillas y sisho

Segundo: Arroz cremoso de pulpo encebollado, laurel y pimienta negra

Postre: Turrón 1880, migas heladas de limón, miel y romero

PRECIO
MEDIO:
120€

En primavera de 2017 Ricard Camarena (una estrella Michelin) se muda a la antigua fábrica modernista de Bombas Gens, en Marxalenes. Un nuevo espacio donde demostrar que la suya es una de las cocinas más interesantes y personales del país. El producto sin artificios está en la base de sus platos de enorme complejidad en sabores, siempre con referencias locales. En los

menús (tarifados a 78, 90 y 115 euros, junto a un menú mediodía diario a 45 euros; todos sin vinos) se empieza con un preludeo, entre 12 y 15 bocados relacionados con lo vegetal. El resto de propuestas gravitan en torno al mundo del mar, con pocas carnes y postres livianos. Canalla Bistró (también en México), Habitual y el Central Bar son sus otros restaurantes.

168 • **Atrio**

Cáceres

Dirección: Plaza de San Mateo, 1

Teléfono: 927 242 928

Horario: No cierra

Otros datos: Un reservado para 8-30. Aparcacoches. Terraza

Web: www.restauranteatrio.com



Primero: Gamba en carpaccio, crema agria, caviar ahumado

Segundo: Asado con costra crujiente de hierbas

Postre: Chocolate, torrija con PX, especias, sal de hierba callera

PRECIO
MEDIO:
120€

Cocina de autor, refinada, con los mejores productos de la tierra y grandes dosis de imaginación y sorpresa. Ésta es la cocina que Toño Pérez firma desde hace años y con la que continúa manteniendo sus dos Estrellas Michelin. Luego añaden una espectacular bodega, territorio de José Polo, considerada entre las mejores del mundo, con más de 40.000 referencias y donde

cuenta con colecciones únicas. Esta casa se encuentra dentro del casco histórico de la ciudad, en el marco de un maravilloso hotel que se ha convertido en el primer Relais& Châteaux de Extremadura. Una excepcional referencia para todo aficionado al vino y la gastronomía (Menú Degustación, 149 euros) que ostenta los mejores reconocimientos, también mundiales.

169 ▪ Lugaris

Badajoz

Dirección: Avda. Adolfo Díaz Ambrona, 44

Teléfono: 924 274 540

Horario: Cierra domingos noche

Otros datos: Un reservado hasta 28 personas. Terraza

Web: www.restaurantelugaris.es



Primero: Carpaccio de presa ahumada, aceite trufado

Segundo: Milhojas de secreto ibérico, salsa de jamón

Postre: Bombón de chocolate con crema de queso, salsa de frambuesa

PRECIO
MEDIO:
40€

Es la creación de sus propietarios, Javier García y Ángel Pereira, cocinero y sumiller respectivamente, de esta casa. Abierta hace más de diez años, su discurso culinario apuesta por la modernidad, la fusión y presta atención a las tendencias actuales. Eso sí, es una cocina con raíces y sensible con el producto de la tierra: quesos, cerdo ibérico, ternera, criadillas

de tierra... La carta varía en sintonía con el mercado y la temporada pero además tienen un completo Menú Degustación (38 euros) recomendable para quien visita Lugaris por primera vez. En cuanto al vino, Pereira gestiona una bodega donde los vinos extremeños disfrutan de protagonismo destacado pero en donde no faltan referencias de las principales denominaciones.

170 - Alborada

La Coruña

Dirección: Pº Marítimo Alcalde Fco. Vázquez, 25

Teléfono: 981 929 201

Horario: Cierra lunes, martes y la noche del domingo

Otros datos: Reservado para 12 personas. Parking cercano

Web: www.restaurante-alborada.com



Primero: Judías de la horta de Antía

Segundo: Pulpo con guiso de tendones

Postre: Fresas del país

PRECIO
MEDIO:
65€

Iván Domínguez es el director gastronómico del grupo Amicalia desde 2014, y como tal se encarga no sólo de Alborada (una estrella Michelin y cabeza visible del grupo) sino también de Taberna Arallo (última propuesta en A Coruña), y los madrileños Alabáster y Ánima (recién inaugurado). Con su llegada, la cocina ha ido a más. Un espacio minimalista, de luz y madera,

que viste los platos decididamente contemporáneos del chef gallego. Los productos de su tierra, y sobre todo el mar, están presentes en una carta escueta, que cambia a diario según el mercado. Una cocina de autor, creativa y de militancia atlántica -como él define- evolucionada a partir de la tradición. Sirven un interesante menú degustación a 50 euros (sin vinos).

171 ■ Casa Solla

San Salvador de Poio (Pontevedra)**Dirección:** Avda. de Sineiro, 7**Teléfono:** 986 872 884**Horario:** Cierra lunes y noches de J y D. 15 días en Navidad**Otros datos:** Terraza. Parking propio**Web:** www.restaurantesolla.com**Primero:** Almejas en salsa verde de codium**Segundo:** Pata de vaca, navaja y puerro cremoso**Postre:** Soufflé Solla

PRECIO
MEDIO:
80€

Piedra por fuera, minimalismo y elegancia por dentro, en el comedor de grandes cristaleras que miran al verde paisaje gallego -hórreo incluido- es el escenario de este restaurante familiar (ha cumplido 55 años), que el chef Pepe Solla ha llevado al pódium culinario (de hecho, cuenta con una estrella Michelin). Destreza y conocimiento culinario, creatividad y producto, muy

buen producto gallego (sobre todo pescados y mariscos, pero también vegetales de pequeños hortelanos, vaca vieja, cerdo, capón, gallo celta) protagonizan una cocina directa, de base tradicional y concepción muy actual, abierta a otras influencias. A destacar los perfectos puntos de cocción de los pescados. Ofrece dos menús singulares degustación (83 y 108 euros).

172 - Culler de Pau

O Grove (Pontevedra)

Dirección: Reboredo, 73

Teléfono: 986 732 275

Horario: Cierran martes, y en invierno noches de L y J

Otros datos: Reservado para 10 personas. Parking propio

Web: www.cullerdepau.com



Primero: Calabacín, percebe, sopa de pescado

Segundo: Merluza, caldeirada cítrica y algas escabechadas

Postre: Remolacha helada con frutos rojos

PRECIO
MEDIO:
70€

Luz natural, madera, cristal y la ría de Aurosa como telón de fondo. La sencillez y la naturaleza son una constante en este restaurante del chef Javier Olleros, sin duda uno de los más interesantes de Galicia. Su cocina refleja sus inquietudes personales, de compromiso con el entorno, con los pequeños productores y la despensa gallega, que traslada a platos ligeros

y equilibrados, sutiles y llenos de matices. Recetas de apariencia sencilla pero con gran complejidad técnica, muy pensadas y llenas de sabor, que parten de la tradición y las raíces y se transforman haciendo de lo local universal. Junto a la carta, sirve dos menús degustación: Ronsel y Descubierta (57 y 90 euros). Desde el año 2013 cuenta con una estrella Michelin.

173 - **Nito****Viveiro** (Lugo)**Dirección:** Hotel Ego. Playa de Area, 1**Teléfono:** 982 560 987**Horario:** No cierra**Otros datos:** Un reservado (hasta 22 personas). Terraza. Parking**Web:** www.hotelego.es/restaurante**Primero:** Salpicón de bogavante**Segundo:** Merluza de pincho a la gallega**Postre:** Leche frita

PRECIO
MEDIO:
60€

Un clásico en la Mariña Lucense. Ubicado en el hotel Ego, con un precioso emplazamiento sobre la ría de Viveiro –a la que mira la espectacular terraza del comedor- es punto de cita obligado a la hora de probar los mejores pescados y mariscos. Sus chefs, Julio Parga y Suso Río, ofrecen el producto en preparaciones sencillas, sin trampa ni cartón. Empanada, pulpo a la

gallega, croquetas, salpicón de bogavante (un *top* de la casa), comparten espacio en la carta con los percebes, los santiguíños, la langosta o las angulas. No hay que pasar por alto la merluza, el bonito, los calamares de la ría en su tinta, el rodaballo o unas fabas con almejas. Bodega a la altura de los platos, comandada por el sumiller y el jefe de sala, Alejandro Balserio.

174 - Nova

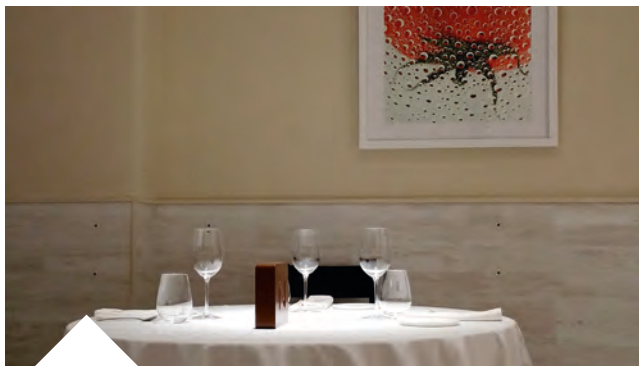
Orense

Dirección: Valle Inclán, 5

Teléfono: 988 217 933

Horario: Cierra domingos noche y lunes

Web: www.novarestaurante.com



Primero: Ravioli de centollo con caldo de bonito listado

Segundo: Hojaldre de jarrete de ternera estofado con setas y foie

Postre: Helado y sopa de castaña, espuma de vainilla y migas dulces

PRECIO
MEDIO:
45€

Jóvenes y sobradamente preparados. Así son los primos Julio Sotomayor y Daniel Guzmán, artífices de este restaurante que abrieron en su ciudad natal en 2012 y con el que dos años más tarde conseguían su primera estrella Michelin. La suya es una cocina de raíces y sabores arraigados en Orense, en la que los productos de cercanía y estricta temporalidad vertebran platos

donde también se manifiestan influencias mediterráneas. De la cocina abierta al pequeño comedor de tan sólo nueve mesas (con una mesa-barra en que da la impresión de estar comiendo a pie de los fogones) salen los tres menús degustación que ofrecen, y que, al no tener carta, cambian cada 15 días: seis, ocho y doce platos (30, 45 y 60 euros, respectivamente).

175 - El Cachetero

Logroño

Dirección: Laurel, 3

Teléfono: 941 228 463

Horario: Cierra M y D noche

Otros datos: Parking cercano

Web: www.cachetero.com



Primero: Menestra de verduras

Segundo: Cabrito asado

Postre: Coulant de chocolate

PRECIO
MEDIO:
40€

Después de 18 años trabajando en la cocina del restaurante, José Luis Vicente Txebiko se convirtió en su nuevo propietario hace tres años y medio. El resto sigue siendo lo mismo en El Cachetero. Clasicismo en su comedor y en los fogones, con una cocina riojana que con el tiempo ha ido haciendo un hueco también a propuestas con aires más actuales. En todo caso, José Luis

mantiene el recetario tradicional que tanto éxito le ha dado a esta casa. Entre sus imprescindibles, menestra de verduras, patitas de cordero, bacalao al pil pil, cabrito asado... Repostería casera y un menú degustación por 28 euros. Bodega con predominio regional. Una de las direcciones obligadas en la capital por ser un referente indiscutible de la mejor gastronomía riojana.

176 - El Portal de Echaurren

Ezcaray

Dirección: Padre José García, 19

Teléfono: 941 354 047

Horario: Cierra D noche, L y M. 18 diciembre- 5 febrero

Otros datos: Parking propio. Terraza

Web: www.echaurren.com



Primero: Adobos en escabeche, cigala asada y siempre vivas

Segundo: Merluza asada sobre néctar de pimientos

Postre: Chocolate y pimienta

PRECIO
MEDIO:
100€

De esas casas que merecen visita al menos una vez al año, donde Francis Paniego intenta sorprender cada temporada con un discurso moderno e imaginativo que ha sido reconocido con dos estrellas Michelin. A partir del mejor producto seleccionado, la suya es una cocina asentada en la tradición sobre la que el chef demuestra gran dominio de la técnica y una creatividad

infinita. Aunque las que nunca faltan son las croquetas de Marisa, su madre. inolvidables! Ofrece tres menús degustación -Miradas, 150 euros; Casquería, 125 euros; y Los Clásicos del Portal, 125 euros- y permiten que se tomen dos distintos en la misma mesa. El restaurante se ubica en el hotel-restaurant de sus padres, renovado y que continúan regentando. Gran bodega.

177 - Venta Moncalvillo

Daroca de Rioja

Dirección: Ctra. de Medrano, 6

Teléfono: 941 444 832

Horario: Cenas sólo V y S. Cierra D

Otros datos: Reservado hasta 15. Terraza. Parking propio

Web: www.ventamoncalvillo.com/vm



Primero: Homenaje a la huerta

Segundo: Cocochas de merluza asadas al sarmiento

Postre: Torrija caramelizada

PRECIO
MEDIO:
60€

Los hermanos Echapresto, Ignacio en cocina y Carlos dirigiendo la sala, han convertido esta dirección en una apuesta por la innovación culinaria a partir de la cocina de siempre. En un acogedor espacio de estilo rústico, tradición riojana bien reconocida, productos de la tierra, con huerta propia incluida en el restaurante, y las últimas tendencias con las que reinterpretan el recetario

popular. El resultado, una cocina sobresaliente elaborada con mimo y atención a todos los detalles. La carta varía en función de la temporada, y la completan con sugerencias del día y dos menús degustación (60 euros y 75 euros). La oferta vinícola, a cargo de Carlos, es amplia, cuidada y seleccionada, atenta a novedades y en constante movimiento.

178 - Cabaña Buenavista

El Palmar

Dirección: Urb. Finca Buenavista, s/n. El Palmar

Teléfono: 968 889 006

Horario: Cierra fines de semana y agosto. Cenas sólo J

Otros datos: Terraza. Parking propio

Web: www.restaurantelacabana.es



Primero: Gelatina de tomate, tartar de mújol, sésamo

Segundo: Solomillo de vaca, buñuelos de maíz

Postre: Arroz con leche, bizcocho de limón, helado de leche merengada

PRECIO
MEDIO:
70€

Abierto hace doce años en una estupenda finca, el comedor reproduce una original cabaña africana. Se llega a través de un paseo decorado con dos hileras de 50 palmeras. Luego, una inmensa puerta de madera procedente de un cortijo andaluz abre paso al comedor. Exótica arquitectura en un entorno único con una culinaria creativa, experimental, cambiante, que

disfruta de una estrella Michelin. La cocina corre a cargo de Pablo González, uno de los tres socios del proyecto, y varía conforme al mercado y la estación. Tienen carta y tres menús: Express (55 euros), Cabaña Buenavista (70 euros) y 10 Aniversario (95 euros). Bodega en sintonía, actual y bien seleccionada. Obligado reservar porque su capacidad es para un máximo de 30 personas.

179 - El Molino de Urdániz

Urdániz

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

Teléfono: 948 304 109

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

Otros datos: Parking propio. Terraza

Web: elmolinourdaniz.com



Primero: Foie gras de pato ahumado con pino

Segundo: Pechuga de pichón, tierra de chocolate y trigo sarraceno

Postre: Gin tonic

PRECIO
MEDIO:
65€

Situado en un envidiable entorno natural, este Molino está comandado por el cocinero David Yárnoz desde hace más de una década. Partiendo de una materia prima seleccionada, su propuesta culinaria se define por una inquietud creativa en constante evolución y en la que se reconoce su dominio de las técnicas más actuales. Disfruta de una estrella Michelin y optar

por el Menú Degustación (70 euros), diferente en función del mercado y la temporada, es un acierto para quien visita esta casa por primera vez. Una cocina fresca y dinámica acompañada por una oferta vinícola que camina en paralelo, esto es, en continua rotación y donde se pueden encontrar algunas de las etiquetas más novedosas que van apareciendo en el mercado.

180 ■ Europa

Pamplona

Dirección: Espoz y Mina, 11

Teléfono: 948 221 800

Horario: Cierra domingos

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

Web: www.hreuropa.com



Primero: Huevo ecológico, costra de cereales y vengere, 'parmentier'

Segundo: Lomo de rape, pasta tricolor, jugo de berberechos

Postre: Bombón crujiente de chocolate

PRECIO
MEDIO:
65€

De las direcciones más afamadas de la capital navarra donde desde hace años dirige la cocina Pilar Idoate, una propuesta que además cuenta con el reconocimiento de una estrella Michelin. Se encuentra dentro del hotel del mismo nombre, desde los años setenta propiedad de la familia Idoate. Inspirada en el recetario tradicional y los productos de temporada, Pilar desarrolla una

cocina contemporánea en la que en todo caso se reconocen las raíces navarras, aunque también ha ido incorporando elaboraciones más novedosas. Además de la amplia carta, dos opciones de menú: Menú Eugenia con platos de temporada (60 euros), y Menú Degustación (78 euros) compuesto por sus creaciones más innovadoras, ambos con maridaje de vinos incluido.

181 ▪ **Maher****Cintruénigo****Dirección:** Ribera, 19**Teléfono:** 948 811 150**Horario:** Cierra D noche y L. 20 dic- 20 enero**Otros datos:** Reservado para 18 personas. Parking. Terraza**Web:** www.hotelmaher.com**Primero:** Verduras y vegetales de temporada**Segundo:** Alubias parrocas, papada ibérica y picada de piparras**Postre:** Rulo de pan de higos

PRECIO
MEDIO:
50€

Otra dirección en la que confluyen hotel y restaurante bajo el mismo nombre y la misma propiedad. Su titular es Enrique Martínez, también máximo responsable del discurso culinario. Con los productos de la ribera navarra en la base, ha reinventando los platos tradicionales desde una interpretación personal y creativa donde queda patente su dominio de la

técnica. Propuesta adaptada a la temporada y con la huerta entre sus más destacados protagonistas como acredita el menú que le dedica, *Experiencias de las verduras* (45 euros). Junto a éste tiene otro, *A la parrilla de encina* (28 euros). Dos opciones que se añaden a la carta del restaurante, que varía en función del mercado, y que completa con una oferta de vinos seleccionada.

182 - Rodero

Pamplona

Dirección: Emilio Arrieta, 3

Teléfono: 948 228 035

Horario: Cierra domingo, y noches de L y M

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

Web: www.restauranterodero.com



Primero: Caldo de alubias rojas, berza, anguila, txungur, xaxus morcilla

Segundo: Pelea de gallos, alcaparras y berros

Postre: Lascas de Camembertiz con garnacha y frutos rojos

PRECIO
MEDIO:
65€

Los hermanos Rodero (Koldo, Verónica y Goretti) están al frente de este histórico restaurante abierto por sus padres hace cuarenta años. Los fogones son la parcela de Koldo, reconocido cocinero de la nueva culinaria navarra y artífice del cambio gastronómico protagonizado por esta casa cuando se hizo cargo de la cocina. Un trabajo que le ha supuesto la obtención de una

estrella Michelin. Sus señas de identidad: interpretación, técnica, vanguardia y producto autóctono seleccionado y cuidado, sin perder de vista la tierra y sus raíces. Carta llamativa y sugerente que redondea con dos opciones de menú, Para Gustar (60 euros, con vino incluido) y Para Degustar (76,50 euros), alternativas que se sirven sólo para mesas completas.

183 - **Túbal****Tafalla****Dirección:** Plaza de Navarra, 4**Teléfono:** 948 700 852**Horario:** Cierra L. Cenas solo V y S**Otros datos:** Reservado de hasta 30 personas. Terraza**Web:** www.restaurantetubal.com**Primero:** Crêpes de borraja con salsa de almejas**Segundo:** Corderico al chilindrón como lo hacía mi madre**Postre:** Milhojas caramelizada de arroz con leche

PRECIO
MEDIO:
55€

Atxen Jiménez dio la fama a esta casa convertida en una de las más afamadas de la tradición Navarra que tiene en la cocina regional su reclamo principal. Aunque es ahora su hijo Nicolás el encargado de los fogones y a quien se debe la modernidad que se aprecia en algunos de los platos. En todo caso el producto autóctono de temporada marca la pauta, y las verduras disfrutan

de especial protagonismo con la menestra como uno de los clásicos siempre presente en la carta. Con una oferta muy extensa, cuentan además con diversas opciones de menú: Degustación (66 euros), Clásicos del Túbal (49 euros), además uno de Trabajo (25 euros) y el del Día (39 euros). Para acompañar, más de 300 referencias vinícolas de las más variadas procedencias.

184 ■ Akelare

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Padreo Orcolaga, 56 (Igueldo)

Teléfono: 943 311 209

Horario: Cierra D noche, L y M (enero-junio). Julio- Dic.: L y D noche

Otros datos: 1 reservado, 8-12 personas

Web: www.akelarre.net



Primero: Gambas con vainas al fuego de orujo

Segundo: Calamar como un risotto, flor de mantequilla

Postre: Cupcake fundente

PRECIO
MEDIO:
250€

Pedro Subijana lo ha conseguido casi todo en la gastronomía, incluyendo la máxima calificación en la Guía Michelin. Tiene el reconocimiento de toda la profesión y su puesto en la historia de la cocina española, al haber contribuido junto a Arzak al desarrollo de la Nueva Cocina Vasca. Pero ello no es óbice para que siga al pie del cañón, con ganas de crear. Tras más

de 45 años en las mesas sigue habiendo platos que impactan, junto a algunos clásicos del chef y algunas recetas tradicionales. Así en la carta conviven la sopa de pescados y mariscos, el huevo con caviar sobre puré de coliflor o la kokotxa suflada con pil-pil de ajo blanco. Sirve tres menús degustación (185 euros). Las vistas desde el comedor son, además, un plus.

185 - Andra Mari

Galdácano (Vizcaya)

Dirección: Barrio de Elexalde, 22

Teléfono: 944 560 005

Horario: Cierra martes. Cenas sólo V y S.

Otros datos: 3 reservados (hasta 50 personas). Terraza. Parking

Web: www.andra-mari.com



Primero: Estofado de bacalao y cebolla con crema y cítricos

Segundo: Rodaballo con puré de algas y chalotas trufadas

Postre: Torrija de pan caramelizada con helado

PRECIO
MEDIO:
65€

Al abrigo del caserío familiar los hermanos Asúa inauguraban su establecimiento en 1964. Ha pasado el tiempo y se han sucedido las generaciones, aunque el restaurante sigue manteniendo el mismo encanto. Hoy es Roberto Asúa, hijo de Patxi, uno de los fundadores, el que ha tomado el relevo, actualizando la cocina y llevándola a los altares de la Michelin (cuenta con una

estrella en la guía roja). Una cocina de campo, rural, pero también del mar, que bebe de las raíces y los productos vascos que le circundan. Evolucionada y en sintonía con los gustos actuales, la carta se vuelve creativa en el menú Andra Mari (59 euros), y rezuma tradición en el Elexalde (38 euros). Pero en ambas las elaboraciones siguen el ritmo de la temporada.

186 ■ 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



Primero: Bogavante con polen de abeja

Segundo: Castañas asadas con kokotxas

Postre: Luna cuadrada

PRECIO
MEDIO:
205€

Huevo rojo espacial, cordero con aroma de ciprés, carrillera en aros... Cualquiera diría que éstos son platos del menú de Juan Mari Arzak, con 74 años cumplidos y más de 50 como chef. Un personaje entrañable que junto con su hija Elena (también magnífica cocinera) mantiene su restaurante familiar en la cima de la gastronomía mundial (desde 1989 conserva su tercera estrella

Michelin, tras Zalacaín fue el segundo establecimiento español en lograrlo). Su cocina de autor, decididamente contemporánea, es fruto de la continua investigación, de la personalidad de su artífices y de esas irrenunciables raíces vascas que no disimula, y que enriquece con aportaciones de todas partes. Es muy recomendable su Menú Degustación (205 euros, sin vinos).

187 - 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



Primero: Huevo cocinado a la inversa y trufado

Segundo: Pichón, duxelle y flores de legumbre

Postre: Plátano, coco y menta

PRECIO
MEDIO:
230€

El chef Eneko Atxa no ha tocado techo, a pesar de que posee las codiciadas tres estrellas Michelin. Azurmendi, su espacio gastronómico -que cuenta con un segundo restaurante el Bistrot Prêt a Porter, una bodega de txacolí y un jardín-invernadero-abierto hace once años es lugar de peregrinaje de comensales de todo el mundo. Cualquiera de sus dos menús degustación (180

euros) resulta sorprendente. Platos divertidos pero intensos, que dialogan con el entorno y sus productos y se basan la tradición vasca. Una cocina muy creativa, compleja pero disfrutona. El espacio, un vanguardista edificio (completamente sostenible) en una ladera rodeada de viñedos contribuye a la experiencia. Recientemente ha abierto sucursal en Londres, *Eneko London*.

188 ■ **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**Primero:** Sopa de centollo y congrio algo picante con toque de humo**Segundo:** Albóndigas de entrecot con hongos y foie de pato**Postre:** Cuajada tibia hecha al momentoPRECIO
MEDIO:
60€

Precioso caserío del S. XVII, tanto que merece la pena venir sólo por disfrutar del encanto rural de sus paredes de piedra y techos de vigas de madera, de los jardines y el entorno natural. Pero además aquí se come muy bien. El responsable es un antiguo portero del Athletic de Bilbao, Juan Antonio Zaldúa, que lo inauguró en el año 1992 con la idea de hacer de él un asador de referencia.

Por las brasas pasan productos tradicionales vascos que tratan al gusto de hoy. Anchoas a la brasa con consomé de sus espinas, las kokotxa pilpileadas con crema de aguacate, el solomillo al carbón de madera y salsa de idiazábal, todo está rico y llega en el punto adecuado. Junto a la carta convencional, se sirven dos menús degustación diferentes (39 y 55 euros, vino incluido).

189 ■ Boroa Jatetxea

Amorebieta (Vizcaya)

Dirección: Caserío Garay, 11

Teléfono: 946 734 747

Horario: Domingos noche

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

Web: www.boroa.com



Primero: Corazones de alcachofa con lascas de perdiz

Segundo: Civet de liebre y su lomito en asado breve

Postre: Tarta de queso cocida perfumada en limón

PRECIO
MEDIO:
75€

Es un precioso caserío del siglo XV que Asun Ibarondo (maître) y Javier Gartzia (chef) pusieron en marcha como negocio hostelero en 1997: el restaurante y los eventos –muchas bodas– que se celebran en sus cuidados jardines y en las instalaciones de la antigua casona. Hay mimo en el cuidado ambiente y también en una cocina de base vizcaína y hechuras modernas, de pro-

ductos seleccionados, desde la huerta a los pescados, las carnes, los huevos, las setas o la caza. Así se demuestra en la ostra asada sobre tembloroso de hinojo, el huevo de caserío con su cascarón roto o la degustación de bacalaos. Platos presentes en la carta o en sus dos menús, diario (39,60 euros) o degustación (99 euros). Cuenta con una estrella Michelin.

190 • Casa Urola

San Sebastián (Guipúzcoa)

Dirección: Fermín Calbetón, 20

Teléfono: 943 441 371

Horario: Cierra
martes

Web: www.casaurolojatetxea.es



Primero: Espárrago navarro fresco en dos coccciones

Segundo: Tacos de merluza rebozados con morrones asados

Postre: Sorbete de mojito

PRECIO
MEDIO:
50€

En 2012 el chef Paco Loureiro se hacía con un histórico de Donostia para montar su primer restaurante. Ligado por tradición familiar a la cocina tradicional vasca, como cocinero no podía hacer otra cosa que basarse en ese conocimiento pero ofreciéndolo en platos actualizados, con un toque de creatividad y la alianza de la parrilla para ennoblecer los productos de

estricta temporalidad. Y aunque hay clásicos en su carta lo más apetecible es probar lo propio de cada estación, la alcachofa y el cardo a la parrilla, los guisantes lágrima, las chapelas de hongos con yema, los chipirones de potera, los tacos de bonito... Y siempre los mariscos, pescados y carnes a la brasa. También cuenta con una agradable y animada barra de pinchos.

191 ■ **Elkano****Guetaria** (Guipúzcoa)**Dirección:** Herrerieta Kalea, 2**Teléfono:** 943 140 024**Horario:** Cierra martes y noches de domingo y lunes**Otros datos:** Terraza**Web:** www.restauranteelkano.com**Primero:** Sopa de pescado**Segundo:** Mero a la parrilla**Postre:** Hojaldre con crema de vainilla y helado de nata

PRECIO
MEDIO:
100€

“El secreto está en comprar bien y no estropearlo”. Se refería, claro, al pescado. La frase es (era) del ya fallecido Pedro Arregui, que fundó hace 52 años este templo marino que es Elkano. Hoy, comandado por su hijo y discípulo, Aitor, el restaurante sigue homenajeando el mar y las brasas, una técnica ancestral que domina como pocos y en la que su fundador

innovó (fue el primero que puso en la parrilla piezas como el rodaballo, su producto fetiche, o el cogote de merluza). Por eso es una delicia comer no ya su famosísimo rodaballo, sino las anchoas, el besugo, las kokotxas, el bogavante o incluso percebes. Sin olvidar el mundo vegetal con los hongos, los guisantes lágrima o incluso unas manzanas. Luce una estrella Michelin.

192 ■ **Etxanobe****Bilbao** (Vizcaya)**Dirección:** Avda. Abandoibarra, 4. Palacio Euskalduna**Teléfono:** 944 421 071**Horario:** Cierra domingos**Otros datos:** Dos reservados (15-30 personas). Terraza**Web:** www.etxanobe.com**Primero:** Txangurro de gambas**Segundo:** Vieiras con caviar de codium**Postre:** Panacotta de violeta con jengibre y lima

PRECIO
MEDIO:
75€

A Fernando Canales se le conoce por su faceta de cocinero televisivo desde hace muchos años, pero también por ser de los primeros renovadores de la cocina vizcaína. Son ya dos décadas las que lleva al frente de su restaurante del Palacio de Euskalduna, donde en un espacio moderno y elegante mantiene una carta en la que brilla el producto. Lo hace con sus incunables (arroz

con coquinas, las natillas de foie, los morros), con sus clásicos (la sopa de pescado, el bogavante, los bacalaos, las mollejas) o los platos más creativos (bacalao con regaliz, chicharro con vainilla). Estos y otros se encuentran en armonía en los tres menús degustación: del Chef, Gastronómico y Diversión (96, 83 y 75 euros respectivamente). 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: Terraza. Parking propio

Web: www.asadoretxebarri.com



Primero: Gambas de Palamós

Segundo: Chuleta a la brasa

Postre: Helado de leche ahumada

PRECIO
MEDIO:
150€

El fuego es la forma más primitiva de cocinar pero también puede llegar a ser una técnica refinada. Eso es lo que hace a diario Víctor Arguinzóniz que ha convertido su restaurante en un asador contemporáneo al que acuden gourmets curiosos de todo el mundo. No es raro encontrar en sus mesas norteamericanos o asiáticos fascinados ante unos percebes,

una gamba de Palamós, unos chipirones o unos hongos que han pasado previamente por las parrillas de la cocina, alimentadas con diferentes tipos de leña. Nobles piezas de pescado y su famosa chuleta, se someten al arbitrio del patrón, poseedor de una estrella Michelin. Productos de enorme nivel para una cocina esencial que no deja indiferente. Menú degustación, 135 euros.

194 ■ Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

Dirección: Torrea, 1

Teléfono: 945 180 888

Horario: Cierra lunes, domingos noche y martes mediodía

Otros datos: Mesa del chef. Parking.

Web: www.marquesderiscal.com



Primero: El pez de río que soñaba con el mar

Segundo: Cocochas en cocido untuoso

Postre: Chocolate y pimienta

PRECIO
MEDIO:
100€

La espectacular *Ciudad del Vino* de la conocida bodega alavesa ha cumplido ya diez años. Un complejo enoturístico que aloja instalaciones vinícolas, junto a un lujoso hotel diseñado por Frank Gehry y una oferta gastronómica de altura dirigida por el más famoso de los cocineros riojanos, Francis Paniego. Por ello el chef ha diseñado una propuesta doble: un restaurante tradicional

(Bistró 1860, sobre 65 euros) y otro gastronómico, este Marqués de Riscal, con una estrella Michelin (la tercera de Paniego, que tiene dos en su establecimiento de Ezcaray). Su moderna visión de la cocina y el entorno están en la carta y ofrecen tres menús degustación diferentes (85, 95 y 125 euros, precios sin vinos). Una experiencia en toda regla en un espacio único.

195 - Martín Berasategui

Lasarte (Guipúzcoa)

Dirección: Loidi Kalea, 4

Teléfono: 943 366 471

Horario: L, M y las noches del domingo. Y del 11 Dic. Al 14 Mar.

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

Web: www.martinberasategui.com



Primero: Mosto de remolacha y raifort en crudo

Segundo: Chuleta de cordero de leche con suero de parmesano

Postre: Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra

PRECIO
MEDIO:
250€

Al cierre de esta guía Martín Berasategui acaba de conseguir la tercera estrella Michelin en su restaurante de Barcelona, Lasarte. Es el único chef español con dos locales triestrellados. Desde luego es un cocinero excepcional, con enorme capacidad de trabajo (tiene proyectos en todo el mundo y acaba de abrir en Donosti un nuevo local Eme Be Garrote), y un reco-

nocido formador de equipos. Posee inteligencia natural para idear composiciones de enorme complejidad, traducido en platos ligeros, sabrosos, elegantes... Para disfrutarlos, su Menú Degustación (220 euros, sin vinos), con las últimas creaciones y alguno de sus clásicos, como el imitado millojas caramelizado de anguila, foie y manzana. Una experiencia para recordar.

196 ■ Mugáritz

Rentería (Guipúzcoa)

Dirección: Ardura Aldea, 20. Caserío Otzazulueta

Teléfono: 943 518 343

Horario: Cierra L, D noche y M mediodía. Y de 11 Dic. a 12 Abr.

Otros datos: Parking

Web: www.mugaritz.com



Primero: Hebras de changurro helado

Segundo: Me crujen las tripas

Postre: Tarta al güisqui

PRECIO
MEDIO:
250€

Andoni L. Aduriz hace una de las cocinas más vanguardistas y sorprendentes del mundo. Siempre está en la lista de los mejores (tiene dos estrellas Michelin), y a pesar de llevar muchos años en la cresta de la ola, su capacidad creativa y conceptual no merma. Sus investigaciones van más allá de lo gastronómico, interactuando con la ciencia, la filosofía, la música, para que comer en

Mugaritz sea toda una experiencia llena de aromas, texturas, sabores, recuerdos y placer. Pretende descolocar al comensal -este año, ha prescindido prácticamente de los cubiertos para comer con las manos-, creando situaciones únicas en la mesa. Para ello ofrece un único y cambiante Menú Degustación (no hay carta) al precio de 204 euros, sin vinos.

197 - **Narru****San Sebastián** (Guipúzcoa)**Dirección:** Zubieta, 56**Teléfono:** 943 423 349**Horario:** Cierra domingos noche y lunes**Otros datos:** Terraza. Parking próximo**Web:** www.narru.es**Primero:** Arroz meloso de crustáceos y chipirón**Segundo:** Pescado del día asado, patata y oliva**Postre:** Pastel cremoso de chocolate

PRECIO
MEDIO:
45€

Iñigo Peña tenía sólo 26 años cuando inauguró su restaurante (con estupendo bar de pinchos) en una de las mejores zonas de San Sebastián, el Paseo de la Concha. Tenía un sólido bagaje fruto de sus estancias con los grandes de la cocina vasca (Arzak, Berasategui, Aduriz), un *background* que se aprecia en este chef a la hora de enfrentarse a los productos y a los platos,

de tradición vasca evolucionada, basados en la sencillez y el profundo respeto a la materia prima. Por eso en su carta hay almejas y gamba roja, hongos y alcachofas frescas, chipirones de anzuelo, cocochas, bacalao al pil-pil, merluza en salsa verde o callos o morros guisados. Ofrece un menú de martes a viernes al mediodía (hasta el jueves con la cena) por 30 euros.

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



Primero: Espinacas guisadas, leche de almendra y aceite de oliva

Segundo: Molleja de ternera asada en manteca negra

Postre: Helado de rosita de cacao

PRECIO
MEDIO:
140€

Una de las cosas más difíciles en la cocina es poseer una personalidad tan definida que tus platos sean reconocibles entre otros muchos, que tengas una línea de trabajo propia que te distinga de los demás. Esto es lo que ocurre con Josean Alija, uno de los chefs más interesantes no ya del País Vasco, sino de Europa. Reflexivo, inquieto, curioso, trabaja continuamente alrededor

de los productos sobre los que investiga para extraer todo su potencial. La suya es una cocina esencial, ligera, minimalista, bella y profundamente delicada, que brilla especialmente en el mundo vegetal. Instalado en el Museo Guggenheim desde hace seis años, cuenta con una estrella Michelin. Ofrecen un total de tres menús degustación (110, 145 y 175 euros).

199 • **Zaldiarán****Vitoria** (Álava)**Dirección:** Avda. de Gastéiz, 21**Teléfono:** 945 134 822**Horario:** Domingos noche**Otros datos:** Varios privados (4-30 personas). Parking**Web:** www.restaurantezaldiaran.com**Primero:** Garbanzos con foie y pan de espelta**Segundo:** Kokotxas con guisantitos en ligero pil-pil**Postre:** Soufflé de avellana con helado de romero

PRECIO
MEDIO:
70€

Gonzalo Antón puso a Vitoria en el mapa gastronómico con la celebración del certamen *Cocina de Autor*, precursor de tantas iniciativas posteriores, por el que pasaron más de cien estrellas Michelin. Su restaurante también tiene un *rosotón*, que defiende desde el año 2004. La razón: una cocina de alma y producto vasco actualizada. Platos sabrosos que no reniegan de la tradición (ahí

están su merluza en salsa verde, los morros y callos) y se visten de modernidad en el carpaccio de cigala, el crujiente de hongos o la trufa con yema de huevo. A destacar la parrilla, de donde sale un producto magnífico, sea cogote, rodaballo o su gran chuleta. Sirve un Menú Degustación que cambia siete veces al año (compuesto de 10 platos, 63 euros sin vinos).

200 - **Zuberoa****Oyarzun** (Guipúzcoa)**Dirección:** Araneder Bidea. Bº Iturrioz**Teléfono:** 943 491 228**Horario:** 1 Nov-31 Mayo: X y D y M noches. 1 Jun-31 Oct: D y X**Otros datos:** 2 reservados (10-18 personas). Terraza. Parking**Web:** www.zuberoa.com**Primero:** Flan de foie y crema de castañas**Segundo:** Lubina asada al vino tinto**Postre:** Borracho sobre gelée de naranja

PRECIO
MEDIO:
140€

Un precioso caserío vasco acoge una de las cocinas más reposadas y elegantes del País Vasco. Su artífice es Hilario Arbelaitz (una estrella Michelin), chef poco mediático pero que ha contribuido a escribir la historia de la cocina actual. Partiendo de sus raíces y con un producto de máxima calidad construye platos clásicos y elegantes, un refinamiento de regusto francés ajeno

a las modas. Sabor, delicadeza, técnica, hay mucha cocina detrás de platos como las ostras frías en gelatina, el foie gras salteado en caldo de garbanzo y berza o el ravioli de cigalas. Sin olvidar los pescados, la caza, las setas... Además de ofrecer carta, dispone de Menú Degustación (130 euros) y una magnífica bodega. Como el servicio, en manos de su hermano Eusebio.



Lo mejor de cada casa

Por Paz Ivison, Asesora de vinos



Año nuevo, vinos nuevos. Sumados a los que existían, el universo enológico español crece cada año. Y con ello la dificultad de elegir sólo 200 de todos los que nos ofrece el mercado. Pero es nuestro reto. Aplicamos muchas variables. La primera, por supuesto, la calidad; la segunda, la originalidad; la tercera, la novedad; la cuarta, la pluralidad de zonas vitivinícolas del país -prácticamente en todo el territorio español, incluido el insular, se elaboran vinos y es justo y necesario que estén presentes en esta selección de *elEconomista*-; la quinta, el factor humano. En la medida de lo posible, intentamos que conozcan no sólo al vino seleccionado sino un poco del espíritu de las personas que lo han hecho posible. Como bien dice nuestro gran filósofo del vino, Pitu Roca, propietario junto a sus hermanos de El Celler de Can Roca, el hombre, y el paisaje, son variables muy a tener en cuenta. La sexta, los vinos eternos, esos clásicos que año tras año son imprescindibles, porque no sólo de novedades vive el aficionado al vino. Conjugar todos estos factores es nuestra intención y espero que, como años anteriores, lo hayamos conseguido. Son todos los que están, pero no están todos los que son. Que los disfruten.

200 vinos recomendados por elEconomista

VINOS BLANCOS

Castillo de Ygay. D.O. Rioja	228
Chivite 125 Años Colección. D.O. Navarra	229
Do Ferreira Cepas Vellas. D.O. Rías Baixas	230
Els Amellers. D.O. Terra alta	231
Pazo de Señorans Selección de Añada. D.O. Rías Baixas	232
Sorte o Soro. D.O. Valdeorras	233
Sons de Prades. D.O. Conca de Barberá	234
Viña Verino. D.O. Monterrey	235
Abadal Nuat. D.O. Pla de Bages	236
Abadía Retuerta le Domaine. V.T. Castilla y León	236
Adega do Moucho. D.O. Ribeiro	237
Arbayún. D.O. Navarra	237
Arrayán Albillo Real. D.O. Méntrida	238
Aura Vendimia Nocturna. D.O. Rueda	238
Belondrade y Lurton. D.O. Rueda	239
Caserío de Dueñas FB. D.O. Rueda	239
Edètaria Selecció. D.O. Terra Alta	240
Enate. D.O. Somontano	240
Eresma +. D.O. Rueda	241
Finca Calvestra. D.O. Vino de España	241
Finca La Emperatriz Cepas Viejas. D.O. Rioja	242
Finca Valiñas. D.O. Rías Baixas	242
Flor d'Espells. D.O. Penedés	243
Gotim Blanc. D.O. Costers del Segre	243
La Comtesse. D.O. Rías Baixas	244
La Mar. D.O. Rías Baixas	244
La Miranda de Secastilla. D.O. Somontano	245
La Rebeldía. V.T. Tierra de Castilla	245
La Sonrisa. D.O. Bierzo	246
Lagar de Cervera. D.O. Rías Baixas	246
Libero. D.O. Condado de Huelva	247
Matarromera Edición 25 Aniversario. D.O. Rueda	247
Mauro Estévez. D. O. Ribeiro	248



Mirabrás. V.T. Cádiz	248
Montes Obarenes. D.O. Rioja	249
Muga F B. D.O. Rioja	249
Nicolás de Tricó. D.O. Rías Baixas	250
Nivarius. D.O. Rioja	250
Només. D.O. Empordà	251
Ossian. V.T. Castilla y León	251
Pago de Otazu Chardonnay. D.O. Pago de Otazu	252
Perro Verde Edición Limitada. D.O. Rueda	252
Quíbia. V.T. Mallorca	253
Ramón Do Casar. D.O. Ribeiro	253
Saó Blanc. D.O. Costers del Segre	254
Sonsierra. D.O. Rioja	254
Tega do Sal. D.O. Ribeiro	255
V Malcorta. D.O. Rueda	255
Vallegarcía Viognier. V.T. Castilla	256
Viña Pomal Maturana. D.O. Rioja	256
Vionta. D.O. Rías Baixas	257
Vitheras. D.O. Vino de Cangas	257

ROSADOS

Lalomba. D.O. Rioja	260
Primer Rosé. D.O. Rioja	261
Abadal. D.O. Pla de Bages	262
Aurora d'Espells. D.O. Penedés	262
GaintusOneNight Rosé. D.O. Penedés	263
Hito. D.O. Ribera del Duero	263
Izadi Larrosa. D.O. Rioja	264
Las Fincas. V.T. 3 Riberas	264
Nicte. V.T. Castilla y León	265
Otazu. D.O. Navarra	265
Proelio. D.O. Rioja	266
Viña Pomal. D.O. Rioja	266
Viñas de Anna Flor de Rosa. D.O. España	267
Vol d'Anima. D.O. Costers del Segre	267

VINOS TINTOS

Amancio. D.O. Rioja	270
Cirsión. D.O. Rioja	271
Finca Dofi. D.O. Priorato	272
Hacienda Monasterio Reserva. D.O. Ribera del Duero	273
Malleollus de Sanchomartín. D.O. Ribera del Duero	274
Montecastro. D.O. Ribera del Duero	275
Valbuena 5º Año. D.O. Ribera del Duero	276
Viña El Pisón. D.O. Rioja	277

Abadal 3,9. D.O. Pla de Bages	278
Abadía de Retuerta Pago Negralada. V.T. Castilla y León	278
Alabaster. D.O. Toro	279
Alonso del Yerro. D.O. Ribera del Duero	279
ÀN. V.T. Mallorca	280
Áster Finca El Otero. D.O. Ribera del Duero	280
Barcolobo. V.T. Castilla y León	281
Barón de Ley 7 Viñas. D.O. Rioja	281
Belisario. D.O. Rioja	282
Bembibre. D.O. Bierzo	282
Beronia III A.C. D.O. Rioja	283
Blecuá. D.O. Somontano	283
Cabrida. D.O. Montsant	284
Calvario. D.O. Rioja	284
Carmelo Rodero. D.O. Ribera del Duero	285
Castillo de Ygay. D.O. Rioja	285
Cepa 21. D.O. Ribera del Duero	286
César Príncipe. D.O. Cigales	286
Chivite Colección 125. D.O. Navarra	287
Citius. V.T. Castilla y León	287
Clos Mogador. D.O. Priorato	288
Clunia El Rincón. V.T. Castilla y León	288
Comenge Don Miguel. D.O. Ribera del Duero	289
Conde de Valdemar. D.O. Rioja	289
Contino Viña del Olivo. D.O. Rioja	290
Corimbo I. D.O. Ribera del Duero	290
Cosme Palacio. D.O. Rioja	291
Cristina de Astrales. D.O. Ribera del Duero	291
Cuesta de las Liebres. D.O. Ribera del Duero	292
Darcio. D.O. Rioja	292
Domaines Lupier La Dama. D.O. Navarra	293
Dominio de Bibeí Lacima. D.O. Ribeira Sacra	293
El Nido. D.O. Jumilla	294
El Regajal Selección Especial. D.O. Vinos de Madrid	294
El Sequé. D.O. Alicante	295
Enate Uno. D.O. Somontano	295
Estrecho. D.O. Alicante	296
Faustino I. D.O. Rioja	296
Finca Binigual. D.O. Binissalem	297
Finca Río Negro 992. V.T. de Castilla	297
Finca Sandoval. D.O. Manchuela	298
Finca Terrerazo. D.O. Pago El Terrerazo	298
Finca Valdemediano. D.O. Toro	299
Finca Villacreces. D.O. Ribera del Duero	299
Flor de Pingus. D.O. Ribera del Duero	300



Gaudium. D.O. Rioja	300
GotimBru. D.O. Costers del Segre	301
Gran Reserva 890. D.O. Rioja	301
Grans Muralles. D.O. Conca de Barberá	302
Hacienda Calavia. D.O. Rioja	302
Herencia Juan Alcorta. D.O. Rioja	303
Hipperia. V.T. Castilla	303
Hiru 3 racimos. D.O. Rioja	304
Iohannes. D.O. Penedés	304
Juan Gil 18 meses. D.O. Jumilla	305
La Faraona. D.O. Bierzo	305
La Mala. D.O. Ribera del Duero	306
La Olvidada. D.O. Rioja	306
La Personal. D.O. Terra Alta	307
La Plazuela. V.T. Castilla	307
La Vicalanda. D.O. Rioja	308
Las Norias, La Mejorada. V.T. Castilla y León	308
Lafou de Batea. D.O. Terra Alta	309
Macan. D.O. Rioja	309
Magma de Cráter. D.O. Tacoronte-Acentejo	310
Marqués de Arviza. D.O. Rioja	310
Marqués de Terán Cosecha Especial. D.O. Rioja	311
Marqués de Vargas. D.O. Rioja	311
Mas La Plana. D.O. Penedés	312
Mirto. D.O. Rioja	312
Numanthia. D.O. Toro	313
Numerus Clausus. D.O. Cigales	313
Pago de los Capellanes El Picón. D.O. Ribera del Duero	314
Pancrudo Selección Terroir. D.O. Rioja	314
Paixar. D.O. Bierzo	315
Paydos. D.O. Toro	315
Plic, Plic, Plic. D.O. Montsant	316
Pontac de Portiles. D.O. Ribera del Duero	316
Portia Prima. D.O. Ribera del Duero	317
Prado Enea Gran Reserva. D.O. Rioja	317
Proelio Cepa a Cepa. D.O. Rioja	318
Propiedad Viñas Tradicionales. D.O. Rioja	318
Pujanza Norte. D.O. Rioja	319
Rioja Vega Edición Limitada. D.O. Rioja	319
San Román. D.O. Toro	320
Señorío de Otazu. D.O. Pago de Otazu	320
Solarce. D.O. Rioja	321
Terreus. V.T. Castilla y León	321
Valdrinal Tradición. D.O. Ribera del Duero	322
Viña Pedrosa Finca La Navilla. D.O. Ribera del Duero	322

Viña Todonia. D.O. Rioja	323
4D. D.O. Rioja	323

ESPUMOSOS

La Capella. D.O. Cava	326
Verdon Kenett Cuvée Esplendor. Método tradicional	327
Albert de Vilarnau. D.O. Cava	328
Casa Sala P Ferrer Bosch. D.O. Cava	328
Coral Rosé. D.O. Cava	329
Enoteca Gramona. D.O. Cava	329
Gran Codorniu Finca El Coster. D.O. Cava	330
Jané Ventura 1914. D.O. Cava	330
Lumé. D.O. Condado de Huelva	331
Mar de Frades. D.O. Rías Baixas	331
Oriol Rosell La Propietat. D.O. Cava	332
Tantum Ergo Vintage. D. O. Cava	332
Turó d´en Mota. D.O. Cava	333
Viña Pomal. D.O. Cava	333

GENEROSOS Y DULCES

Amontillado 1905 Solera Fundacional. D.O. Montilla Moriles	336
Capuchino Palo Cortado. D.O. Jerez	337
Coliseo. D.O. Jerez	338
Palo Cortado. D.O. Jerez	339
Alma de Reboveda. D.O. Ribeiro	340
Callejuela. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	340
Fino Imperial. D.O. Jerez	341
Fossi. D.O. Jerez	341
Goya XL. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	342
Gutiérrez Colosía. D.O. Jerez	342
L&B. D.O. Jerez	343
La Guita. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	343
Lustau 3 en rama. D.O. Jerez	344
María del Valle en Rama. D.O. Montilla Moriles	344
Maruja. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	345
Pastora. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	345
Sacristía AB. D.O. Jerez	346
Secret del Priorato. D.O. Priorat	346
Tradición. D.O. Jerez	347
Williams & Humbert Colección Añadas. D.O. Jerez	347



blanco

La apuesta vinícola española por los vinos blancos sigue creciendo. Nunca es tarde si la dicha es buena. Las clásicas zonas tintas, como Rioja, van apostando por el color blanco que prácticamente habían olvidado. La versatilidad de estos vinos en estos tiempos de cocinas asiáticas es perfecta y es muy probable que este detalle haya contribuido al incremento de su presencia. Los blancos pueden ser, y lo son, aquí se lo mostramos, grandes vinos.



OS



Castillo de Ygay

D.O: Rioja **Añada:** 1986

Bodega: Marqués de Murrieta.
Logroño (La Rioja).
Tel. 941 271 370.
www.marquesdemurrieta.com

Crianza: 21 años
en roble

Uva: Viura y malvasía

PRECIO
MEDIO:
495€

Gran Reserva. Por primera vez en la historia, un vino blanco de origen español obtiene la máxima puntuación en la guía del gurú Parker. Salir al mercado al cumplir los 30 años de vida, eso sí que es capital inmovilizado. 21 años en bodega, cinco en depósitos de cemento y más de tres en botellero. Hace años que no salía al mercado, prácticamente estaba descatalogado como marca comercial, pero el joven conde de Creixell ha querido recuperarlo. Se han embotellado poco más de ocho mil unidades. En 1986 la bodega estaba recién adquirida por su nuevo propietario, el padre de Vicente Cebrián. Da gusto recuperar esos sabores originales: mieles, albaricoques, hongos... El próximo vino Castillo de Ygay blanco que salga al mercado será el 1994.



Chivite 125 Años Colección

D.O: Navarra **Añada:** 2013

Bodega: J. Chivite Family
Estates. Aberín. (Navarra).
Tel. 948 811 000.
www.bodegaschivite.com

Crianza: 10 meses
en roble

Uva: Chardonnay

PRECIO
MEDIO:
59€

Sigue siendo uno de los grandes chardonnays de nuestro país. Julián Chivite y el equipo 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 fue asesorado por el profesor Denis Dubourdieu, que lamentablemente falleció el pasado mes de julio y que ha sido uno de los grandes expertos en vinos blancos del mundo. Esta cosecha mejorará mucho en botella pues aún se muestra poco desarrollado a pesar de la finura, elegancia, equilibrio, notas ahumadas y minerales que manifiesta sutilmente. Esperamos que la venta del viñedo del que procedía y la muerte de su asesor Dubourdieu, no cambien mucho a esta joya procedente de Navarra.



Do Ferreiro Cepas Vellas

D.O: Rias Baixas **Añada:** 2013

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

Crianza: 10 meses en depósito
con lías

Uva: Albariño

PRECIO
MEDIO:
30€

Seguimos manteniendo esta cosecha del 2013 puesto que de la añada del 2014 sólo está en el mercado su hermano menor, pero también excelente, Do Ferreiro 2014. Gerardo Méndez, su propietario, feliz heredero de esas cepas vellas y bellas, de 200 años, ha sacado nuevas marcas como Adina 2014, con 8 meses en depósito con sus lías, excelente y elegantísimo, y Rebisaca 2011, más sencillo, y con la incorporación de las uvas treixadura y loureira junto a la albariño. El primer año en el que se embotellaron caldos con la marca Do Ferreiro fue en el año 1986, coincidiendo con el nacimiento de la Denominación de Origen Rías Baixas, de la cual es uno de sus fundadores. El 2013 es un vino de una fuerza descomunal pero con una finura extraordinaria.



Els Amellers 2015

D.O: Terra Alta **Añada:** 2015

Bodega: La Fou Cellar. Batea (Tarragona).
Tel. 938 743 511.
www.lafou.es

Crianza: 4 meses
en roble

Uva: Garnacha blanca

PRECIO
MEDIO:
16€

Garnacha blanca en estado puro. Su propietario, Ramón Roqueta hijo, llegó a esta zona tarraconense desde Pla de Bages y otras zonas vitivinícolas de Barcelona -donde su familia tiene bodegas y viñedos- persiguiendo a la garnacha blanca, para encontrar el paisaje donde esta variedad se expresara en su mayor plenitud. Se convirtió en un reto personal elaborar vinos finos y delicados, elegantes y serios, en esta zona antaño muy ninguneada. Adquirió entonces 12,5 hectáreas y de ellas nació en el año 2007 su primer hijo aquí, La Fou, de viejas cepas que se van vendimiando en diferentes días para conseguir una mayor variedad de aromas y sabores. Sólo el 10 por ciento del mosto pasa unos meses en madera. Resultado: un vino muy seductor y fresco.



Pazo de Señorans Selección Añada

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2007

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

Crianza: 30 meses
en depósito

Uva: Albariño

PRECIO
MEDIO:
32€

Marisol Bueno, antigua presidenta de la Denominación de Origen Rías Baixas y, sin duda alguna, la gran dama de los vinos gallegos, presentó su primer albariño en el año 1989 y no tardó en convertirse en el modelo perfecto para los "vinos de pazo", aquellos que están elaborados con las uvas del viñedo de la propiedad. Hoy es su hija Vicky la que se encarga personalmente de gestionar la bodega, pero sus padres, Marisol y Javier, siempre están al tanto. Hace años que defendían la gran potencia de guarda que tiene la buena uva albariño, bien vinificada, para aguantar en botella o depósito de acero el paso del tiempo sin necesidad de barrica. Este 2007 es la constatación. Amplio, carnoso, bien enarzado y maduro. Emocionante.



Sons de Prades

D.O: Conca de Barberá **Añada:** 2014

PRECIO
MEDIO:
24€

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

Crianza: 6 meses
en roble

Uva: Chardonnay

Delicada criatura de la familia Torres. Recién nacida. Es el hermano pequeño y también de raza blanca del famoso Milmanda, uno de los grandes chardonnays del país. Nació en el bello paisaje que rodea al Castillo de Milmanda, un lugar bucólico y lleno de espiritualidad (el Monasterio de Santa María del Poblet se encuentra a tan solo escasos minutos). De corte afrancesado, al estilo borgoñón, desde su etiqueta hasta sus notas de suave mantequilla y avellanas. Tiene la impronta del Cister, orden de Borgoña, antigua propietaria del Castillo de Milmanda. La familia Torres lo compró castillo y tierras adyacentes hace 40 años. Delicadamente mediterráneo, tomillo, romero, enebro y complejidad de la buena madera.



Sorte O Soro

D.O: Valdeorras **Añada:** 2014

PRECIO
MEDIO:
95€

Bodega: Rafael Palacios.

A Rúa (Ourense).

Tel. 988 310 162.

www.rafaelpalacios.com

Crianza: 8 meses en roble
con lías

Uva: Godello

Rafael Palacios, hermano pequeño de la saga de los Palacios Remondo hace años que vuela solo por las laderas de la D.O. Valdeorras. Compró viejos bancales, pequeñas parcelas heredadas por sorteo, *sorte* en gallego, por las orillas del río Bibei, la parte más occidental de la región, y muchas de ellas de cota bastante considerable, casi 800 metros de altitud. Son uvas godello y treixadura de edades diferentes, algunas de ellas con más de 90 años de antigüedad. La uva godello en sus manos ha tomado una velocidad de crucero espectacular. Y este es su vino más Premium, el más exclusivo y grande. Con muchas notas minerales, elegante y muy profundo. Ganará más en botella, porque todavía es bastante joven. Guárdelo aunque le cueste.



Viña Verino

D.O: Monterrei **Añada:** 2012

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

Crianza: 6 meses
en roble

Uva: Godello

PRECIO
MEDIO:
35€

Mantenemos esta genial añada del vino de alta costura del gran diseñador Roberto Verino que sigue apasionado, como en todo lo que hace, con su bodega familiar de impecable diseño, ubicada a las faldas del Castillo de Monterrei, en Verín. Para este vino -que es el único que lleva su nombre de todos los demás, llamados Gargalo y Terra do Gargalo- se ha hecho una minuciosa selección de los mejores racimos de uva godello. Tras un año más en botella, nuestro traje de alta costura ha ganado aún más, ha alcanzado una gran succulencia, más profundidad y untuosidad, es además enormemente envolvente, como una seda estampada de olores a heno recién cortado, romero, peras, litchies, albaricoques, ahumados y vainillas sutiles.



Abadal Nuat

D.O: Pla de Bages **Añada:** 2012

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

Crianza: Sobre lías

Uva: Picapoll

Ramón Roqueta recuperó la picapoll y anda recuperando más uvas ancestrales en su bodega y viñedos de Pla de Bages. Un verdadero apasionado por la vid y la historia, pasión que transmitió a su hijo (La Fou). Un blanco de gran sutileza y magnífica acidez. Con mucho volumen, complejidad y personalidad.

PRECIO
MEDIO:
30,5€



Abadía Retuerta le Domaine 2014

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

Propiedad de Novartis, laboratorios farmacéuticos que hace años recuperaron una abadía ruinosa, y la convirtieron en hotel de lujo rodeado de viñedos y bodega, todo junto al río Duero. Belleza, espiritualidad y armonía como la de este su único blanco: cremoso, delicado, agudo como una Cantata de Bach.

PRECIO
MEDIO:
21€



Adega do Moucho

D.O: Ribeiro **Añada:** 2013

Bodega: Adega do Moucho.
Ribadavia (Ourense). Tel. 988 470 243

Crianza: 8 meses en roble

Uva: Treixadura, albariño, godello, caiño y loureira

En el siglo XIX, el abuelo de Francisco García Pérez fue el primer embotellador de Ribeiro. Él ha recuperado la vieja bodega y los viñedos, los últimos viñedos urbanos, de Ribadavia. Un vino nuevo en el mercado, muy fino y floral con unas características notas de hierbas silvestres. Un caldo escaso y atractivo.

PRECIO
MEDIO:
31€



Arbayún

D.O: Navarra **Añada:** 2014

Bodega: Baja Montaña.
Liédena (Navarra).
Tel. 914430 293.

Crianza: Sobre lías

Uva: Chardonnay

Casi en el límite recomendado para el cultivo de la vid; casi en los Pirineos. Fernando Chivite, hermano de Julián, que tuvo que dejar la bodega familiar hace unos años, por los desencuentros entre ambos, inicia ahora un proyecto personal en estas latitudes. Vino equilibrado, suave, vivo y sabroso. Fresco.

PRECIO
MEDIO:
10€



Arrayán Albillo Real

D.O: Méntrida **Añada:** 2014

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

Crianza: 7 meses en roble

Uva: Albillo rel

De la bodega que heredó María Marsans, viuda del conocido empresario José María Entrecanales, entre dehesas de encinas y caza mayor. La genial enóloga Maite Sánchez, ha decidido elaborar un vino blanco con albillo, uva que hasta hace poco, era casi denostada. Toques anisados y de hierbas secas. Genial.

PRECIO
MEDIO:
12,5€



Aura Vendimia Nocturna

D.O: Rueda **Añada:** 2015

Bodega: Bodegas Aura.
Rueda. (Valladolid).
Tel. 983 868 286. www.bodegasaura.com

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo

Con uvas recolectadas durante la noche para mantener más fresca. La bodega pertenece al potente grupo francés Pernod Ricard. Vino bien elaborado, con cierta amplitud en la boca, de tacto suave, fácil de beber, equilibrado, amable, con sensaciones herbáceas y un final que tiene deje amargo y fondo cítrico.

PRECIO
MEDIO:
7€



Belondrade y Lurton

D.O: Rueda **Añada:** 2014

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

Crianza: 10 meses en roble

Uva: Verdejo

Cada parcela es fermentada y criada por separado, y tras pasar por el roble, se seleccionan los que van a ser Belondrade y los que serán Quinta Apolonia. Un trabajo arduo. Sin duda, uno de los mejores ruedas. Su capacidad de envejecimiento es fabulosa. Guárdelos, si es que puede aguantar un tiempo sin beberlo.

PRECIO
MEDIO:
26€



Caserio de Dueñas FB

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: Viña Mayor.
Villaverde de Medina (Valladolid).
Tel 915 006 000. www.habarcelo.es

Crianza: 8 meses en roble sobre lías

Uva: Verdejo

Bodega instalada en una hermosa finca de 300 hectáreas cuyos orígenes se remontan al siglo XIX. En ella encontramos además una casona y una ermita. Es propiedad del Grupo Hijos de Antonio Barceló, con bodegas en Rioja y con importante presencia de Acciona. Este vino es complejo y suave. Buen cuerpo y profundidad. Muy varietal.

PRECIO
MEDIO:
14€



Edètaria Selecció

D.O: Terra Alta **Añada:** 2014

Bodega: Edètaria.

Gandesa (Tarragona)

Tel. 977 421 534. www.edetaria.com

Crianza: 7 meses en roble

Uva: Garnacha Blanca

De Joan Lliberia, agrónomo, hijo y nieto de viticultores, uno de los investigadores de la zona. Proviene de 8 parcelas de garnacha blanca con más de 50 años y de muy escasa producción. Potente en boca, muy compensado, con la acidez perfecta que le otorgará larga vida. Sedoso y con gran personalidad.

PRECIO
MEDIO:
21€



Enate Uno

D.O: Somontano **Añada:** 2013

Bodega: Enate.

Salas Baja (Huesca).

Tel. 974 302 580. www.enate.es.

Crianza: 6 meses en roble con lías

Uva: Chardonnay

La primera bodega que impulsó a esta zona aragonesa hace más de 25 años. Propiedad de la familia Nozaleda, la crisis derrumbó a la constructora pero felizmente no a la bodega. Filosofía y estilo parecido a los chardonnays del Nuevo Mundo. Aromas frutales y una boca muy bien definida. Cremoso y fresco.

PRECIO
MEDIO:
16,5€



Eresma+

D.O: Rueda **Añada:** 2014

Bodega: La Soterraña.
Olmedo.

Tel: 983 601 026. www.bodegalasoterrana.com

Crianza: 7 meses en roble

Uva: Verdejo

Cambia de presentación y lanza al mercado una Tentazion 2015, con botella color rosa palo y diminutas burbujas. Atractivo para un público joven. El Eresma+, con su toque de madera y buen cuerpo. La Soterraña es una de las muchas bodegas que surgieron en la zona al amparo del gran boom de la uva verdejo.

PRECIO
MEDIO:
7,50€



Finca Calvestra

D.O: Vino de España **Añada:** 2014

Bodega: Mustiguillo.
Utiel (Valencia).

Tel. 962 168 260. www.bodegamustiguillo.com

Crianza: 9 meses en roble con lías

Uva: Merseguera

Toni Sarrión, el propietario-enólogo de este viñedo y bodega familiar, ha revolucionado el concepto de los vinos de la zona. Este blanco no está adscrito a la Denominación de Origen. Otros vinos de la bodega tienen D.O. Pago El Terrerazo. Este no. Es un blanco muy sofisticado y sedoso. Lleno de fruta madura con gran personalidad.

PRECIO
MEDIO:
16€



Finca La Emperatriz Cepas Viejas

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: La Emperatriz.

Baños de Rioja (La Rioja).

Tel. 941 300 105. www.bodegaslaemperatriz.es

Crianza: 9 meses en roble

Uva: Viura

Antigua propiedad de la emperatriz Eugenia de Montijo adquirida hace años por los hermanos Hernáiz, que están logrando posicionarla entre una de las destacadas de La Rioja. La peculiaridad del suelo, de grandes cantos rodados, la convierte en la más pedregosa de toda La Rioja, y otorga mucha personalidad a sus vinos.

PRECIO
MEDIO:
20€



Finca Valiñas

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2014

Bodega: Mar de Frades.

Meis (Pontevedra).

Tel. 986 680 911. www.mardefrades.com

Crianza: 6 meses de roble

Uva: Albariño

El hermano fermentado en madera del famoso Mar de Frades botella azul. Bodega surgida en los primeros años de la Denominación de origen Rías Baixas que es propiedad del grupo murciano Diego Zamora. Muy sofisticado, y con nervio y buen cuerpo. Crece asomado al mar y guarda toda la expresividad de esta uva.

PRECIO
MEDIO:
20,5€



Flor d'Espiells

D.O: Penedés **Añada:** 2014

Bodega: Juve y Camps.
Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).
Tel. 938 911 000. www.juveycams.es

Crianza: 8 meses

Uva: Chardonnay

El hermano de Miranda, también monovarietal de chardonnay pero fermentado en barrica. Las uvas proceden de una sola parcela y como el resto de los viñedos de esta prestigiosa bodega familiar están cultivadas ecológicamente. Sabroso, con cuerpo y nervio. Un chardonnay del Penedés serio y con poderío.

PRECIO
MEDIO:
18€



Gotim Blanc

D.O: Costers del Segre **Añada:** 2015

Bodega: Castell del Remei.
Castell del Remei (Lérida).
973 58 02 00. www.castelldelremei.com

Crianza: No tiene

Uva: Sauvignon blanc y macabeo

De los viñedos de esta enorme, bella e histórica finca que es mucho más que una bodega, dedicada a cereales y árboles frutales. Fue la primera bodega catalana concebida como un *château*. Fresco, y goloso, con muchos recuerdos a frutas de todo tipo, exóticas y de hueso. Tomás Cusiné es ahora el enólogo.

PRECIO
MEDIO:
6,20€



La Comtesse

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2012

Bodega: Pazo de Barrantes.
Ribadumia (Pontevedra)
Tel.986 718 211. www.pazodebarrantes.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Albariño

Una añada espectacular: Soberbio blanco, lleno de complejidad, armonía y nervio. Este vino nace en un viñedo y pazo histórico precioso, ubicado en Ribadumia (Pontevedra), perteneciente a la familia de Vicente Cebrián, Conde de Creixell. Su hijo Vicente creó este nuevo y gran vino blanco en homenaje a su madre.

PRECIO
MEDIO:
33€



La Mar

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2013

Bodega: Terras Gauda.
O Rosal. (Pontevedra).
Tel. 986 62 10 01. www.terrasgauda.com

Crianza: 3 meses sobre lías

Uva: Caiño blanco, albariño y loureiro

La caiño, uva autóctona y poco frecuente, aporta a este gran vino blanco de esta conocida bodega gallega perteneciente al grupo presidido por José María Fonseca -Quinta Apolonia (V.T. Castilla y León) y Pittacum (Bierzo)- una gran plenitud de sabores y sedosidad. Es goloso pero con equilibrada acidez.

PRECIO
MEDIO:
20€



La Miranda de Secastilla

D.O: Somontano **Añada:** 2014

Bodega: Viñas del Vero.
Barbastro (Huesca)
Tel. 974 30 22 16. www.vinasdelvero.es

Crianza: 4 meses en roble

Uva: Garnacha blanca

Nuevo en el mercado y con una relación precio calidad extraordinaria. Esta una de las primeras grandes bodegas que se crearon en el Somontano y que hace unos años fue adquirida por el grupo jerezano González Byass. Es un blanco muy lleno, complejo y elegante de uvas de una parcela llamada La Miranda.

PRECIO
MEDIO:
8,70€



La Rebeldía

V.T: Tierra de Castilla **Añada:** 2015

Bodega: 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€



La Sonrisa

D.O: Bierzo **Añada:** 2015

Bodega: Dominio de Tares.
San Román de Bembibre (León).
Tel. 987 514 550. www.dominiodetares.com

Crianza: No tiene

Uva: Godello

Exultante, joven pletórico y asequible. Vino fresco y muy varietal. Nuevo blanco de godello berciano, que no pretende más que ser disfrutado con alegría. La bodega Dominio de Tares ha sufrido muchos cambios en su dirección, técnica y económica, y desde hace ya unos años pertenece al grupo empresarial Cupa.

PRECIO
MEDIO:
8,50€



Lagar de Cervera

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2015

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

Crianza: No tiene

Uva: Albariño

De la bodega propiedad del Grupo Rioja Alta, en O Rosal, que dispone de la ventaja de tener 75 hectáreas de viñedos propios. Dirigida por el equipo técnico que elabora los vinos de la prestigiosa bodega riojana, consigue albariños de muy buena expresión frutal. Desde el año pasado también elabora Pazo de Seoane.

PRECIO
MEDIO:
12€



Libero

D.O: Condado de Huelva **Añada:** 2015

Bodega: Contreras Ruiz.
Rociana (Huelva).
Tel. 959 41 64 26. www.contrerasruiz.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Zalema

De zalema, la uva más onubense. Viñedos ecológicos en la reserva Natural de la Biosfera, justo en los inicios del Parque Nacional de Doñana. Infusión de hierbas silvestres, salino muy seco, graso y sabroso. Jose Joaquín Contreras hijo, enólogo, consigue milagros con la zalema. Desde luego, un feliz descubrimiento.

PRECIO
MEDIO:
12€



Matarromera Ed. 25 aniversario

D.O: Rueda **Añada:** 2013

Bodega: Matarromera.
Valbuena de Duero (Valladolid).
Tel. 983 68 33 15. www.grupomatarromera.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Verdejo

Es el primer blanco del grupo que lleva el nombre del Grupo Matarromera. Un nuevo verdejo de alta gama y expresión, empeño particular de Carlos Moro, su propietario, por conseguir un rueda diferente, fermentado en barrica y con madera. Elaborado bajo el mismo concepto que los blancos borgoñones.

PRECIO
MEDIO:
30€



Mauro Estévez

D.O: Ribeiro **Añada:** 2015

Bodega: Mauro Estévez.
A Ponte. Arnoia (Ourense).
Tel. 696 402 970. www.mauroestevez.com

Crianza: No tiene

Uva: Treixadura, albariño, lado y loureiro

Pepe Estévez y su hijo Mauro, colleteiros y con pocas pero excelentes parcelas en las laderas de los valles de Arnoia, continúan la tradición que iniciara en 1940 su padre y abuelo. Este vino es afable, de un estilo fresco, con mucha intensidad aromática y carga frutal. Muy gratificante y sencillo y sin complejos.

PRECIO
MEDIO:
9,50€



Mirabrás

V.T: Cádiz **Añada:** 2014

Bodega: Barbadillo.
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).
Tel. 956 385 500. www.barbadillo.com

Crianza: Sobre lías

Uva: Palomino

Sorprendente decisión de Montse Molina, enóloga de estas conocidas bodegas. Se adentra en territorios blancos no generosos, y vinificó los mostos de las viñas más viejas de palomino en botas de manzanilla. Uvas previa y ligeramente asoleadas. Hermano mayor recién nacido del Castillo de San Diego.

PRECIO
MEDIO:
14,5€



Montes Obarenes 2013

D.O: Rioja **Añada:** 2013

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

Crianza: 12 meses, roble y hormigón

Uva: Viura y tempranillo blanco

De la nueva Colección Selección Terroir de la bodega centenaria de Haro, adquirida y rehabilitada hace algunos años por Pablo Baños, empresario mexicano, y dirigida por Juan Antonio Leza y David González. Una apuesta de gran nivel por los blancos riojanos. Graso, sabroso, voluptuoso, intenso. Admirable.

PRECIO
MEDIO:
42€



Muga F B

D.O: Rioja **Añada:** 2015

Bodega: Muga.
Haro (La Rioja).
Tel. 941 31 18 25. www.bodegasmuga.com

Crianza: 3 meses en roble con sus lías

Uva: Viura y malvasía

Muy afrancesado, estimulante, cítrico, con marcadas notas frutales ácidas muy bien compensadas con suaves notas de bollería. Como todos sus hermanos, blancos, rosados y tintos, no falla. Bodega familiar que se distingue por la calidad constante de sus vinos como la calidad humana de sus propietarios.

PRECIO
MEDIO:
9,50€



Nicolás de Tricó

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2012

Bodega: Compañía de Vinos Tricó.
Vigo (Pontevedra).
Tel. 637507311

Crianza: 14 meses en acero inoxidable

Uva: Albariño

José Antonio López sabe mucho de albariño. Creó Morgadío, después Lusco, y desde hace años esta compañía en la que se siente feliz y elabora vinos a su aire y con tiempo de depósito y botella. Gran albariño, maduro, sin rastro de evolución negativa, con un cuerpo glorioso. Para regodearse del buen albariño.

PRECIO
MEDIO:
22€



Nivarius

D.O: Rioja **Añada:** 2014

Bodega: Grupo Palacios Vinoteca.
Nalda (La Rioja).
Tel 941 447 207. www.palaciosvinoteca.com

Crianza: 7 meses en roble

Uva: Viura, matorana y tempranillo

Es un vino de altura elaborado con variedades autóctonas riojanas de viñedos en las zonas más frías de Nalda y Albelda de Iregua, concretamente a una altitud de 700 metros con orientación norte. Fresco, untuoso, elegante y frutal. De Palacios Vinoteca, que no son tiendas ni bares sino una agrupación de diferentes bodegas.

PRECIO
MEDIO:
11€



Només

D.O: Empordá **Añada:** 2015

Bodega: Castillo de Perelada.
Peralada (Girona).
Tel. 972 538 066. www.perelada.com

Crianza: No tiene

Uva: Garnacha blanca

Expresa el esfuerzo de Perelada para elaborar unos vinos que reflejan inequívocamente en su carácter las cualidades de la tierra de la que provienen. Complejo, con gran personalidad, redondo y envolvente. La bodega Castillo de Perelada probablemente sea una de las más históricas y hermosas del país.

PRECIO
MEDIO:
7€



Ossian

V.T: Castilla y León **Añada:** 2013

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

Crianza: 9 meses en roble con lías

Uva: Verdejo

Siempre un grande de Rueda. Propiedad de José María Ruiz, dueño a su vez de Pago de Carraovejas y del famoso asador José María de Segovia, ahora dirigida por su hijo Pedro. Desde hace pocos meses, bajo la batuta del enólogo Xavier Ausás, ex de Vega Sicilia, nada menos. Pontente, profundo y enorme.

PRECIO
MEDIO:
20€



Pago de Otazu Chardonnay

D.O: Pago de Otazu **Añada:** 2013

Bodega: Otazu.

Etxauri (Navarra).

Tel. 948 32 92 00. www.otazu.com

Crianza: 6 meses en roble con sus lías

Uva: Chardonnay

El nuevo equipo enológico, dirigido por Michel Rolland, ha elaborado este blanco de gama alta. La etiqueta representa el Guardián, una de las famosas esculturas del artista Xavier Mascaró, la cual se encuentra expuesta en Bodega Otazu, comprometida profundamente con el arte y la calidad de sus vinos.

PRECIO
MEDIO:
26,6€



Perro Verde Edición Limitada

D.O: Rueda **Añada:** 2015

Bodega: Angel Lorenzo Cachazo.

Pozaldez (Valladolid).

Tel 983 822 481. www.martivilli.com

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo

Después de trabajar en distintas bodegas, Ángel Lorenzo Cachazo, de estirpe familiar siempre ligada al vino y al viñedo pone en marcha su propia bodega en 1987. El Perro Verde nace en el año 2005 en colaboración con su hijo y la prestigiosa Vila Viniteca, entrando a formar parte del proyecto Uvas Felices.

PRECIO
MEDIO:
12€



Quíbia

V.T: Mallorca **Añada:** 2015

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

Crianza: 4 meses en roble sobre lías

Uva: Callet, premsal, muscat y giró

Viñas viejas que miran al Mediterráneo y un respeto absoluto por lo que la tierra ofrece. Elaborado con dos variedades tintas y dos variedades blancas Fruta blanca, albaricoque y mineral, untuoso y salino. Sus ideólogos y socios siguen triunfando. Miquel Angel Cerdá y Pere Obrador, unidos desde 1994.

PRECIO
MEDIO:
12,5€



Ramón Do Casar

D.O: Ribeiro **Añada:** 2014

Bodega: Ramón Do Casar.
Castrelo de Miño (Ourense).
Tel. 988 036 097. www.ramondocasar.es

Crianza: Sobre lías

Uva: Treixadura

Tres hermanos gallegos recogen el relevo de varias generaciones de una familia dedicada a la viticultura, que tuvo que emigrar. Han vuelto a sus orígenes. Ribeiros con clase y con sentimiento. Las etiquetas son espléndidas fotos históricas que revelan los años duros de la emigración. Vinos con alma.

PRECIO
MEDIO:
15€



Saó Blanc

D.O: Costers del Segre **Añada:** 2015

Bodega: Mas Blanch i Jové.

La Pobla de Cérvoles (Lleida).

Tel. 973 050 018. www.masblanchijove.com

Crianza: No tiene

Uva: Macabeo y garnacha blanca

Ecológico, de bodega y finca familiar situada en la comarca de Las Garrigas de Lleida, muy ligada al arte, con verdaderas obras maestras en sus viñedos y paredes y comprometida con el paisaje. Con energías sostenibles y enterrada en la tierra. Vino blanco lleno de emoción y sensibilidad, intenso y frutal.

PRECIO
MEDIO:
12,50€



Sonsierra

D.O: Rioja **Añada:** 2015

Bodega: Sonsierra.

San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

Tel. 941 334 0 31. www.sonsierra.com

Crianza: 4 meses en roble con sus lías

Uva: Tempranillo blanco.

La tempranillo blanca es una mutación albina del tempranillo tinto que se descubrió en tierras de Leza a finales de los años 80. Resultan vinos muy expresivos y seductores con sensaciones aterciopeladas. La bodega es una cooperativa nacida en los años 60 que agrupa 425 hectáreas de más de 200 viticultores.

PRECIO
MEDIO:
9€



Tega do Sal

D.O: Ribeiro **Añada:** 2014

Bodega: Viña Mein.

Leiro (Ourense).

Tel 676 358 763. www.vinamein.com

Crianza: 9 meses en roble, sobre lías

Uva: Treixadura, albariño y luoreira blanca

Nueva marca y elaboración por enólogos de relumbrón de una de las bodegas más célebres de la Denominación de Origen Ribeiro. Situada en un paisaje precioso y propiedad del empresario Javier Alén. Expresión brutal de frutas blancas con toque cítrico (melisa y hierba luisa), y ligeros toques tropicales (mango, lichi).

PRECIO
MEDIO:
24€



V Malcorta

D.O: Rueda **Añada:** 2015

Bodega: Bodega: Javier Sanz Viticultor.

La Seca. Valladolid.

Tel 983 816 669. www.bodegajaviersanz.com

Crianza: No tiene

Uva: Verdejo malcorta

Recuperación por parte de Javier Sanz de una uva casi extinta, familia de la verdejo, que por su dificultad al cortar el racimo de la cepa, se fue desechando. Produce unos vinos muy concentrados, aromáticos, florales y cítricos. Refreshantes y poderosos. Una conjunción perfecta y sumamente agradable.

PRECIO
MEDIO:
20€



Vallegarcía Viognier

V.T: Castilla **Añada:** 2013

Bodega: Pago de Villagarcía.
Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).
Tel. 925 421 407. www.vallegarcia.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Viognier

Alfonso Cortina celebra los 10 años desde que construyera la modélica bodega dentro de esta enorme finca cinegética, situada en los Montes de Toledo. Años antes ya había comenzado a plantar los viñedos. Fue pionero de la cepa viognier en España, y elabora este blanco sutilmente afrancesado, elegante y diferente.

PRECIO
MEDIO:
20€



Viña Pomal Maturana

D.O: Rioja **Añada:** 2014

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

Crianza: 4 meses en roble

Uva: Maturana

Vino singular creado por el equipo de estas centenarias bodegas riojanas, adquiridas por el Grupo Codorniu a finales del siglo pasado. Uva muy autóctona, de las más antiguas de la rioja, que se ha recuperado y produce vinos de carácter muy cítrico. Un vino muy curioso para paladares aventureros.

PRECIO
MEDIO:
26€



Vionta

D.O: Rías Baixas **Añada:** 2015

Bodega: Vionta.
Meaño (Pontevedra).
Tel. 986 747 566. www.vionta.com

Crianza: No tiene

Uva: Albariño

En Meaño, en el corazón del Valle del Salnés con privilegiadas vistas a la isla de la Toja. Mirando a la ría. Un ejemplo de tradición y modernidad. La bodega es propiedad del Grupo Freixenet, que desde hace años está presente en esta prestigiosa zona. Vino redondo, equilibrado y con la acidez característica

PRECIO
MEDIO:
8,50€



Vitheras

D.O: Vino de Cangas **Añada:** 2015

Bodega: Vitheras. Carballo (Asturias).
Tel. 917 080 450. www.vitheras.com

Crianza: No tiene

Uva: Albarín blanco y moscatel de grano menudo

Sorprendente vino asturiano, autonomía que se prodiga poco en estos territorios. La bodega se encuentra situada cerca de Cangas del Narcea, en la vertiente más soleada del valle del río Cibeá. Aromático, muy interesante y con un grado alcohólico envidiable, sólo 12,5 por ciento. Viticultores Heroicos Asturianos.

PRECIO
MEDIO:
20€



Los rosados son vinos que vuelven a resurgir tras muchos años de oscurantismo y maltrato. En realidad, los rosados son delicados y, aunque no lo sepa la mayoría de la gente, difíciles de elaborar. Por eso encontramos grandes bodegas que vuelven -algunas de ellas- a confiar en esta paleta cromática de diversas tonalidades. El pantone rosado tiene muchos matices, salmón, frambuesa, rosa... Son comodines excelentes para muchos momentos y muchas culinarias.

rosa



dos



Lalomba

D.O: Rioja **Añada:** 2015

Bodega: Ramón Bilbao.
Haro (La Rioja).
Tel. 941 310 295
www.bodegasramonbilbao.es

Crianza: 1 mes
sobre lías

Uva: Garnacha y viura

PRECIO
MEDIO:
17€

Nuevo en la plaza de color rosa. Apareció en el mercado a mediados del año 2016 tras la adquisición de Bodegas Ramón Bilbao de una serie de parcelas muy singulares en la Rioja Baja. Una de ellas, llamada Lalomba bautiza este rosa de elegantes hechuras y colores. La bodega Ramón Bilbao hace años fue adquirida por el Grupo Diego Zamora, empresa muy familiar y de raigambres cartageneras, nacida a principios del pasado siglo XX bajo los auspicios del ínclito Licor 43. Fue el comienzo de lo que hoy es un grupo elaborador de marcas de calidad. Bajo la mirada atenta del Rodolfo Bastida reputado enólogo, las nuevas elaboraciones de sus diferentes bodegas son un valor seguro. Lalomba es un vino rosado seco y con muy buen cuerpo.



Primer Rosé

D.O: Rioja **Añada:** 2015

Bodega: Marqués de Murrieta.
Logroño (La Rioja).
Tel. 941 271 370
www.marquesdemurrieta.com

Crianza: 40 días en acero con sus lías

Uva: Mazuelo

PRECIO
MEDIO:
29€

Una auténtica novedad. Murrieta vuelve a sacar al mercado un rosado, como hace muchos años, pero con unas características muy particulares. Una joya rosa que vuelve a lucir en la corona que ostenta desde toda la vida su logotipo. Ha sido un reto feliz elaborar bajo esta consolidada firma, el primer rosado de uva mazuelo del país. La mazuelo goza de gran carácter pero de escasos posibles. Hay poca. Primer Rosé aparece vestido en una botella de diseño especial. Muy sugerente, con un cuerpo glorioso. Color pálido y sutil. como su nombre indica. Glicérico y aterciopelado. Un empeño feliz de María Vargas, la directora técnica, y de Vicente Cebrián, el heredero de la bodega tras el fallecimiento repentino de su padre.



Abadal

D.O: Pla de Bages **Añada:** 2015

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

Crianza: No tiene

Uva: Cabernet sauvignon y sumoll

Nuevo. De color fresa con reflejos violáceos, a la antigua usanza que para gustos están los colores. Notas a fresas, cerezas y sandía, sobre un fondo de notas especiadas. De la familia Roqueta, probablemente la más antigua enológica hablando de Cataluña, de gran implicación y compromiso con su tierra.

PRECIO
MEDIO:
8,50€



Aurora d'Espiells

D.O: Penedés **Añada:** 2015

Bodega: Juve y Camps.
San Sadurn d'Anoia (Barcelona)
Tel. 938 911 0 00. www.juveycamps.com

Crianza: No tiene

Uva: Pinot noir, xarel-lo y syrah

Nació hace unos tres años, al irrumpir la moda del rosa pálido para componer una sinfonía rosa junto a su hermano más clásico en cuanto a color, Ermita Rosé 2015, éste solo utiliza la uva pinot noir para su elaboración. Vino fresco, perfectamente elaborado, muy grato, como una aurora feliz, un amanecer bucólico.

PRECIO
MEDIO:
8€



GaintusOneNight Rosé

D.O: Penedés **Añada:** 2015

Bodega: Heretat Mont Rubí.
L'Avellà (Barcelona).
Tel. 938 97 90 66. www.montrubi.com

Crianza: 3 meses sobre lías

Uva: Sumoll

Curioso rosado de tendencia, fermentado en huevos de cemento. Sólo 8.500 botellas. De tono coral, como un atardecer en Sicilia. Con aromas de fragancias delicadas, pétalos de rosa, flores blancas y hierba fresca. Suave, untuoso, fresco y con mucho carácter varietal. Bodega familiar de trayectoria importante.

PRECIO
MEDIO:
11,5€



Hito

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2015

Bodega: Cepa 21.
Castrillo de Duero (Valladolid).
Tel. 983 48 40 83. www.cepa21.com

Crianza: No tiene

Uva: Tinta del país

Su nombre obedece al que se otorga a los postes de piedra indicadores y delimitadores de caminos. Como los cruceiros de un camino de rosas. Fresco y aromático. Bodega hace años participada por algún que otro famoso, pero en la actualidad, propiedad total de los dos hermanos José y Javier Moro. De confianza.

PRECIO
MEDIO:
6,70€



Izadi Larrosa

D.O: Rioja **Añada:** 2015

Bodega: Izadi.

Villabuena de Álava (Alava).

Tel. 945 609 086. www.grupoartevino.com

Crianza: No tiene

Uva: Garnacha y tempranillo

Bodegas Izadi nace en 1987 del empresario alavés Gonzalo Antón. Actualmente, su hijo Lalo Antón dirige esta bodega, matriz del Grupo Artevino (Finca Villacreces, Bodegas Vetus y Orben). Izadi está situada en Villabuena de Álava en la Rioja Alavesa. Vino rosa pálido, al estilo provenzal. Fresco y agradable.

PRECIO
MEDIO:
6€



Las Fincas

V.T: 3 Riberas **Añada:** 2015

Bodega: J. Family Chivite Estates.

Villatuerta (Navarra).

Tel. 948 811 000. www.chivite.com

Crianza: 4 meses sobre lías

Uva: Garnacha y tempranillo

Segunda añada de este exitoso nuevo rosado de Chivite. La primera se agotó enseguida. Untuoso, frutal, con mucha carga de cerezas. Pálido y en botella especial, muy a la moda francesa. Es una elaboración *asesorada* por el maestro Arzak, buen amante de los rosados y gran amigo de Julián Chivite.

PRECIO
MEDIO:
9,90€



Nicte

V.T: Castilla y León **Añada:** 2015

Bodega: Avelino Vegas.

Santiuste de San Juan Bautista (Segovia).

Tel. 921 596 002. www.avelinovegas.com

Crianza: No tiene

Uva: Prieto picudo

Uvas procedentes de viñedos en páramos cascajosos situados en una de las mayores altitudes de la zona, 800 metros, de Segovia. De la familia Vega, Fernando, Ana su mujer, y su hija enóloga. Tradición familiar expresada en un rosado de lujo, en botella especial y con nombre de diosa. Pura fresa en color y sabor.

PRECIO
MEDIO:
9€



Otazu

D.O: Navarra **Añada:** 2015

Bodega: Otazu.

Etxauri (Navarra).

Tel. 948 32 92 00. www.otazu.com

Crianza: No tiene

Uva: Merlot

Vendimia nocturna. Ocho horas de maceración. Al más puro estilo navarro, de la vieja escuela. Color fresa frambuesa. Intenso, notas de frutas rojas. Fresco y poderoso como la Ariadna de gran artista Manolo Delgado que ilustra su etiqueta. Sus propietarios son grandes amantes y coleccionistas del arte contemporáneo.

PRECIO
MEDIO:
8,75€



Proelio

D.O: Rioja **Añada:** 2015

Bodega Grupo Palacios Vinoteca.
Nalda (La Rioja).
Tel. 941 447 207. www.palaciosvinoteca.com

Crianza: 4 meses sobre lías

Uva: Graciano

El nombre de la bodega parece obedecer al de una tienda/ bar. No es así. Es un grupo con varias bodegas por diferentes zonas del país, todas con buen tino y calidad más que respetable. Fresco, intenso, sabroso y carnoso. Desafiando a los colores de moda. Brilla cromática y organolépticamente hablando.

PRECIO
MEDIO:
8,20€



Viña Pomal

D.O: Rioja **Añada:** 2015

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

Crianza: No tiene

Uva: Garnacha y viura

Un vino de color rosa palo, el tradicional de rioja. Flores de violeta, frambuesas... El primer vino rosado que elabora esta bodega, una de las más antiguas de Haro, que desde hace varios años pertenece al Grupo Codorníu. La actividad investigadora del equipo liderado por Diego Pinilla ha sido imparable y exitosa.

PRECIO
MEDIO:
7,50€



Viñas de Anna Flor de Rosa

D.O: España **Añada:** 2015

Bodega: Codorniu.
Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona).
Tel. 938 91 33 42. www.codorniu.es

Crianza: No tiene

Uva: Pinot noir y trepat

El Grupo Codorniu también apuesta por la vida en rosa y se suma a la tendencia provenzal. Se prevé según prestigiosas consultoras que los rosados crecerán un 7,7 por ciento hasta el 2017. Este es el primer rosado en la historia tranquila de Codorniu. Frescura, alegría y absolutamente disfrutable. Siempre bienvenido.

PRECIO
MEDIO:
8,45€



Vol d'Anima

D.O: Costers del Segre **Añada:** 2015

Bodega: Raimat.
Raimat (Lleida).
Tel. 973 724 000. www.raimat.com

Crianza: No tiene

Uva: Chardonnay y pinot noir


Un nuevo rosado, muy atractivo y bien presentado, con etiqueta que reproduce algunos de los viejos azulejos que pueden encontrarse en el histórico Castillo de Raimat, desde hace años propiedad del grupo Codorniu. Aromas frutales muy acentuados, peras, frambuesas, melocotones. Es hijo de una comarca frutal.

PRECIO
MEDIO:
7,40€



Siguen siendo los más queridos por los españoles, aunque las categorías interpretadas en blanco y en rosa van ganado cada vez más adeptos. Nuestros vinos tintos son grandes obras, los mejores compañeros de esos cochinitos, lechazos, ternascos, liebres, venados, perdices, carnes rojas... Rioja y Ribera siguen liderando este capítulo, dejando paso a otras zonas, donde uvas denostadas antaño se convierten en objeto de adoración: garnacha, bobal, monastrell, graciano, tintilla...

tintos





Amancio

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Viñedos Sierra Cantabria. San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

Tel. 941 338 040.

www.eguren.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo

PRECIO
MEDIO:
85€

Con cinco prestigiosas bodegas, la familia Eguren constituye todo un grupo empresarial. Y todo a partir de un vino que Guillermo Eguren comenzó a comercializar en el año 1959 con la marca Sierra Cantabria, sierra que les ha dado mucho juego hasta el punto de liar un poco al consumidor. Ahora bautiza a una de sus bodegas con este nombre, precisamente la que elabora este tinto excelso -un rioja prácticamente imposible de mejorar-, localizada en la localidad riojana de San Vicente de la Sonsierra que es tierra de viñas gloriosas. Sus hijos Marcos y Miguel revolucionaron la filosofía enológica de sus mayores y comenzaron a hacer grandes milagros. Buen ejemplo de ello, Amancio, que reúne en si mismo todas y cada una de las virtudes que puede tener un vino.



Cirsion

D.O: Rioja **Añada:** 2010

PRECIO
MEDIO:
138€

Bodega: Roda.
Haro (La Rioja).
Tel. 941 303 001.
www.roda.es

Crianza: 8 meses
en roble

Uva: Tempranillo

El vino más especial de Roda, la bodega más nueva del Barrio de la Estación. Propiedad de Mario Rotllán, vicepresidente y consejero delegado de Coca-Cola Iberian Partners (burbujas que en parte también han propiciado bodegas como Cvne y Castillo de Sajazarra) y coleccionista de arte. Ahora tiene más obras de arte en su colección, pues los Cirsion son, sin lugar a dudas, verdaderas joyas firmadas por la tierra donde nacen. Diversas parcelas con nombre propio y con uvas que destacan por sus características muy especiales. El estilo Cirsión es muy particular y diferente al de sus hermanos Roda 2011, y Roda 2009. Este 2011 es grande y con gran carácter pero muy suave, como si de una mano de hierro en guante de terciopelo se tratase.



Finca Dofí

D.O: Priorato **Añada:** 2013

Bodega: Alvaro Palacios.
Gratallops (Tarragona).
Tel. 977 839 195

Crianza: 13 meses
en roble

Uva: Garnacha
y cariñena

PRECIO
MEDIO:
75€

Vino sublime, estilizado, fresco y vigoroso. Finca Dofí es un nuevo gran retoño de Alvaro Palacios, de la saga riojana de los Palacios Remondo, que en 1989 llegó a Gratallops, pueblo perdido e inmerso en estas bellas y duras montañas de Cataluña, que tal vez no conoceríamos si no fuera por la llegada de Álvaro y de cuatro aventureros enológicos más que lo pusieron en el mapa para la eternidad. Cada uno de ellos ha seguido sus propios pasos pero todos juntos hicieron el milagro del Priorato. Finca Dofí es el hermano intermedio entre el ínclito L'Ermite (a día de hoy, prácticamente imposible de conseguir, y no ya sólo por su precio), Les Terrases, y Gratallops cuyas añadas actuales se pueden encontrar en el mercado. Las del año 2013, son asimismo espléndidas.



Hacienda Monasterio Reserva

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

PRECIO
MEDIO:
42€

Bodega: Hacienda Monasterio.
Pesquera de Duero (Valladolid).
Tel: 983 484 002.
www.haciendamonasterio.com

Crianza: 20 meses
en roble

Uva: Tinta del país y merlot

Más de 70 hectáreas de viñedo entre dos villas míticas de la llamada milla de oro de la Ribera: Pesquera y Valbuena de Duero. Fue construida entre los años 1991 y 1992, por unos empresarios de diferentes procedencias y su nacimiento constituyó todo un hito en la zona. Lo más de lo más!! Arquitectura: la bodega fue diseñada por el arquitecto francés Philippe Mazières.

Dirección técnica: un desconocido Peter Sisseck, enólogo danés que trabajaba en Burdeos, vino a colaborar con el enólogo titular. Concepto del vino: más moderno, menos madera, mucha fruta, cuidado extraordinario del viñedo. Gran vino, con perfecto equilibrio, madurez y textura. Seguro que tendrá una larga vida e irá mejorando más, pero ya es muy disfrutable.



Malleolus de Sanchomartín

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

PRECIO
MEDIO:
115€

Bodega: Emilio Moro Bodegas
Pesquera de Duero (Valladolid).
Tel. 983 878 400.
www.emiliomoro.com

Crianza: 18 meses
en roble

Uva: Tinta del país

La parcela más especial de todas las que los hermanos Moro, Javier y José, poseen en estas tierras que les vieron nacer. Su padre sólo tenía 30, que ya eran muchas en la década de los años 80 del siglo pasado. Un crecimiento rápido y grande pero carente de oropes superficiales. Todo pensando en la viña y en el vino. Sus investigaciones son loables y profundas. Llevan años aislando el clon de tempranillo que tenían sus ancestros, desde siempre dedicados a la viña. Sanchomartín, junto con su hermano Valderramiro, son las dos mejores expresiones de la casa. Concretamente el majuelo (*malleolus* en latín) del que procede este Sanchomartín es de sólo una hectárea, especialmente caliza. Y por tanto, gran frescura



Montecastro

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2013

PRECIO
MEDIO:
20€

Bodega: Montecastro.
Castrillo de Duero (Valladolid).
Tel. 983 484 013.
www.bodegasmontecastro.es

Crianza: 18 meses
en roble

Uva: Tinta del país y merlot

Nació en el año 2002, y siempre ha estado cosechando reconocimientos internacionales. Su fundación se debe a la pasión que Alfonso de Salas y su socio y amigo Juan González -ambos juntos desde los tiempos en los que, con otros amigos más, fundaron el diario *El Mundo*- han sentido siempre por el vino. Se construyó dentro de los parámetros de la sostenibilidad, el respeto y preocupación por el medio ambiente. Sus materiales, diseño y filosofía han estado siempre próximas a un claro estilo bordelés. La cosecha del año 2013 se expresa con claras notas de café expresso, chocolate, frutas negras y especias. Dispone de un cuerpo suave, sedoso y de elegantes hechuras. Su hermano, Montecastro Reserva 2010, está ahora en su mejor momento.



Valbuena 5º Año

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: Vega Sicilia.
Valbuena de Duero (Valladolid).
Tel 983 680 147.
www.vega-sicilia.com

Crianza: 5 años

Uva: Tempranillo,
merlot

PRECIO
MEDIO:
98€

Son muchos los adictos a este particular estilo Valbuena. De las 210 hectáreas del viñedo de la finca Vega Sicilia, un conjunto de 140 se usan para el Valbuena 5º Año. Este vino tiene una crianza que, entre madera y botella, alcanza una duración de cinco años, dando así nombre al vino. Diferentes maderas, orígenes, tamaños. El 2012 ha sido año opulento, concentrado, y excelente. La producción total de los Quinto Año se acerca a la cifra de las 200.000 botellas, gran cantidad si se compara con las microvinificaciones tan al uso por algunos. Su precio ahora casi resulta barato. Los responsables técnicos, con la marcha hace un par de años de Javier Ausás, quien fuera discípulo del mítico Mariano García, son Gonzalo Iturriaga y Begoña Jovellar



Viña El Pisón

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Artadi.
Laguardia (Alava).
Tel. 945 600 119.
www.artadi.com

Crianza: 14 meses
en roble

Uva: Tempranillo

PRECIO
MEDIO:
205€

Artadi nació en el año 1985 como una cooperativa de cosecheros con viñedos entorno a Laguardia, y con el lanzamiento de un tinto de maceración carbónica que sorprendió en su momento. Durante la década de 1990, y bajo la dirección del enólogo Juan Carlos López de Lacalle, Artadi incrementó fuertemente su prestigio con el lanzamiento de vinos top que se encuentran entre los mejores del país y con gran proyección internacional. Al final del año 2015, la bodega decide abandonar la Denominación de Origen Rioja. Sigue elaborando su vino joven a precio muy asequible y otros de parcelas. El Pisón se muestra ya enorme, repleto de expresión y lleno de sensaciones. De los tintos que hacen historia por su notable complejidad y gran elegancia.



Abadal 3.9

D.O: Pla de Bages **Añada:** 2011

Bodega: Abadal.

Santa María d'Horta d'Avigno (Barcelona).
Tel. 938 743 511. www.roquetaorigen.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon y syrah

Vino de finca máxima expresión de la hermosa y poco conocida comarca del Bages. Notas balsámicas debidas a la proximidad del bosque mediterráneo. Suave y adictivo, casi. Su nombre se debe al polígono 3, parcela 9 del plano de la finca. La bodega más antigua de toda Cataluña propiedad de Ramón Roqueta.

PRECIO
MEDIO:
22,5€



Abadía de Retuerta Pago Negralada

V.T: Castilla y León **Añada:** 2012

Bodega: Abadía de Retuerta.

Sardón de Duero (Valladolid).

Tel. 983 680 314 www.abadia-retuerta.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

El prestigioso enólogo y bodeguero Pascal Delbeck asesora desde sus comienzos esta bodega, abadía y hotel de lujo, propiedad de la farmacéutica Novartis. Un lugar paradisiaco y unos vinos de re-lumbrón. Todavía se muestra muy cerrado, es joven para su potencial. Sólo es cuestión de paciencia y tiempo.

PRECIO
MEDIO:
60€



Alabaster

D.O: Toro **Añada:** 2013

Bodega: Bodega Teso La Monja.
Valdefinjas (Zamora).
Tel. 980 568 143. www.eguren.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinta de toro

Delicioso, alto nivel. Procedente de la bodega propiedad de los riojanos Eguren, que se establecieron en estas tierras hace años buscando domar la fuerza y poderío de la uva tempranillo aclimatada a estos territorios arenosos y castellanos viejos. Fruta, poderío, equilibrio, finura. Toro de casta y nobleza.

PRECIO
MEDIO:
130€



Alonso del Yerro

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Viñedos Alonso del Yerro.
Roa (Burgos).
Tel. 911 601 21. www.alonsodelyerro.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tinta del país

Los hijos de los fundadores, María del Yerro y Javier Alonso van tomando posiciones en el negocio familiar. Viñedos Alonso del Yerro es una deliciosa bodega de filosofía *château* total. Distinción, sensibilidad, calidad y elegancia transmitida a sus vinos. María del Yerro 29011, su hermano mayor, es aún más *chic*, y lleno de energía.

PRECIO
MEDIO:
20€



ÀN

V.T: Mallorca **Añada:** 2012

Bodega: Bodega Àn Negra Viticultors S.L.
Felanitx (Mallorca).
Tel. 971 584 481. www.annegra.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Callet

El vino más carismático de la bodega mallorquina fundada en el año 1994 en una antigua *possesió* del siglo XIII, entre árboles frutales al sureste de la hermosa isla. Recientemente se ha incorporado como asesor Xavier Ausás, el enólogo responsable de los Vega Sicilia hasta hace tres años. Un vino redondo y fino.

PRECIO
MEDIO:
30€



Áster Finca El Otero

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: Viñedos y Bodegas Áster.
Anguix (Burgos).
Tel. 947 522 700. www.bodegasaster.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tinta del país

Considerado por la prensa extranjera como uno de los grandes tintos del mundo. Pertenece al grupo la Rioja Alta. Un precio excelente para un producto que no defrauda. Estrena nueva presentación. Las uvas de esta parcela antes se utilizaban para los reservas y desde el año 2006 se usan sólo para este vino.

PRECIO
MEDIO:
12€



Barcolobo

V.T: Castilla y León **Añada:** 2012

Bodega: Barcolobo.
Castronuño (Valladolid).
Tel. 914 901 871. www.barcolobo.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo y cabernet sauvignon

Bodega boutique familiar en plena Reserva Natural Riberas de Castronuño-Vega del Duero en Valladolid, un hábitat excepcional para especies como la garza imperial, ciervos, jabalíes, aguiluchos y un sinfín de animales. Barcolobo 2012 es expresivo, sencillo, alegre y disfrutable, por ejemplo, con un solomillo de venado.

PRECIO
MEDIO:
14€



Barón de Ley 7 Viñas

D.O: Rioja **Añada:** 2017

Bodega: Barón de Ley. Mendavia (Navarra).
Tel. 948 694 303. www.barondeley.com

Crianza: 36 meses en roble

Uva: tempranillo, graciano, garnacha, mazuelo, viura, malvasía y garnacha blanca

Como indica, de siete viñas y siete uvas. Bodega situada en la Navarra riojana en un espléndido monasterio. Su hermano Finca Monasterio 2014, espléndido ejemplo de todo lo contrario: monovarietal de tempranillo. Grupo empresarial presidido por Eduardo Santos con bodegas en Cigales y en Oyón (rioja El Coto).

PRECIO
MEDIO:
22,5€



Belisario

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Agrícola Labastida.
Labastida (Álava).
Tel. 945 331 123. www.tierrayvino.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo

Situada en el barrio judío de Labastida. Es una construcción compuesta por cuatro casas y un patio trasero. Bajo ellas se encuentra un curioso y divertido entramado de cuatro cuevas diferentes que datan de entre los años 1400-1500. Frutal, potente, estructurada pero con un paso untuoso y de largo recuerdo.

PRECIO
MEDIO:
42,5€



Bembibre

D.O: Bierzo **Añada:** 2010

Bodega: Dominio de Tares.
San Román de Bembibre (León).
Tel. 987 514 550. www.dominiodetares.com

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Mencía

Desde sus comienzos, en el año 2000, apostó por la uva mencía. Desde hace seis años, entró a formar parte del grupo empresarial dedicado a la pizarra Cupa Group. Mencía vieja en estado puro. Un vino intenso, de color granate y nariz de frutos rojos y negros confitados. Una cesta de frutas rojas en una copa.

PRECIO
MEDIO:
24,5€



Beronia III A.C.

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Beronia.
Ollauri (La Rioja).
Tel.941 338 000. www.beronia.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano y mazuelo

Creada en 1973 por un grupo de amigos que ahora llamaríamos *foodies*. Posteriormente la compró González Byass. Estilo Beronia, clásico y muy gastronómico, por cierto. El III A.C. de corte más moderno. Su hermano Beronia Reserva 2011 elegido El Mejor Tinto Español del Año en la International Wine Challenge

PRECIO
MEDIO:
50€



Blecua

D.O: Somontano **Añada:** 2009

Bodega: Viñas del Vero.
Barbastro (Huesca).
Tel. 974 302 216. www.vinasdelvero.es

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon, syrah y tempranillo

La joya de Viñas del Vero. Una preciosa villa de finales del XIX de elegantes aires italianos, residencia familiar que fue convertida en bodega modélica y preciosista. Rodeada de 12 hectáreas de viñedo y en un lugar mágico del Somontano que se añadió a la propiedad, ahora del grupo jerezano González Byass.

PRECIO
MEDIO:
67€



Cabrída

D.O: Montsant **Añada:** 2013

Bodega: Celler de Capçanes.
Capçanes (Tarragona).
Tel. 977 178 319. www.cellercapcanes.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Garnacha

Bodega cooperativa desde hace más de 75 años, con 250 socios que se ha modernizado absolutamente. Sus vinos de prodigan poco en el país, son muy desconocidos, pero merecen la pena por su singularidad, debido a las distintas parcelas que controlan. Este tinto es perfecto para unas judías con butifarra.

PRECIO
MEDIO:
35€



Calvario

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Finca Allende.
Briones (La Rioja).
Tel. 941 322 301. www.finca-allende.com.

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo, garnacha y graciano

En 1995 revolucionó el panorama de los vinos riojanos con el lanzamiento de su primer Finca Allende. Miguel Ángel de Gregorio, se ha consagrado como uno de los mejores enólogos de España, capaz de dar a luz tintos de la dimensión de Calvario, Aurus y un vino natural, Allende Nature 2015, muy interesante.

PRECIO
MEDIO:
79€



Carmelo Rodero

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: Rodero.

Pedrosa de Duero (Burgos).

Tel. 947 530 046. www.bodegasrodero.com

Crianza: 21 meses en roble

Uva: Tinto fino y cabernet sauvignon

Carmelo, toda una institución en la zona, viticultor de toda la vida. Ha ido ampliando sus viñedos teniendo ya una buena colección de hectáreas. Su hija Beatriz se ha incorporado al negocio familiar. Sus vinos va afinándose cada vez más. El Pago Valtarreña 2012, así lo constata. Concentrado y maduro.

PRECIO
MEDIO:
28,5€



Castillo de Ygay

D.O: Rioja **Añada:** 2007

Bodega: Marqués de Murrieta.

Logroño (La Rioja).

Tel. 941271 370. www.marquesdeurrieta.com

Crianza: 28 meses en roble

Uva: Tempranillo y mazuelo

Tras las titánicas obras de reconstrucción piedra a piedra de la vieja bodega, está en su mejor momento. Dirigida muy personalmente por su propietario, Vicente Cebrián, Conde de Creixell, y técnicamente por la enóloga María Vargas. Maduro, elegante y vivo. Espectacular su hermano más joven Dalmau 2011.

PRECIO
MEDIO:
85€



Cepa 21

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2013

Bodega: Cepa 21.

Castrillo de Duero. Valladolid.

Tel. 983 484 083. www.cep21.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tinto fino

El proyecto más personal de José Moro, presidente y propietario, junto a su hermano Javier, de las célebres bodegas Emilio Moro y heredero de la sabiduría de sus ancestros. Un tinto de perfil moderno, con mucho cuerpo y frescura, frutas bien maduras y especias. Sumamente grato y para beber siempre.

PRECIO
MEDIO:
18€



César Príncipe

D.O: Cigales **Añada:** 2012

Bodega: César Príncipe.

Fuensaldaña (Valladolid).

Tel. 983 663 123. www.cesarprincipe.es

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tempranillo

Hijo de los *claretos* famosos de la zona -sigue elaborando uno delicioso llamado Clarete de Luna, para no olvidar la historia-, Ignacio Príncipe inició en el 2000 un camino hacia los tintos de calidad. Este que lleva el nombre de su padre, fundador de la bodega en 1982, se elabora con su mejor tempranillo.

PRECIO
MEDIO:
20€



Chivite Colección 125

D.O: Navarra **Añada:** 2011

Bodega: J. Chivite Family Estates.
Aberín (Navarra).
Tel. 948 811 000. www.bodegaschivite.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo y cabernet sauvignon

Nació cuando la bodega cumplió su 125 Aniversario. Comienzo de la trayectoria de vinos grandes de la familia, hasta entonces más dedicada a vinos rosados. Todavía vivía Don Julián, el padre. Ha pasado tiempo, sí, pero sus *Colecciones* siguen siendo un valor seguro. Un vino sugerente, atractivo, vivo y amplio.

PRECIO
MEDIO:
25€



Citius

V.T: Castilla y León **Añada:** 2010

Bodega: Bodegas Alta Pavina.
La Parrilla (Valladolid).
Tel. 983 681 521. www.altapavina.com

Crianza: 19 meses en roble

Uva: Pinot noir

Joven bodega que se ha diferenciado por su clara apuesta en pro de la uva pinot noir, difícil de expresarse a la perfección en nuestro país. Una genial locura de los hermanos Ortega, sus propietarios, por cultivarla y elaborarla a orillas casi del Duero y a 1000 metros de altitud. Fresco, expresivo y seductor.

PRECIO
MEDIO:
21,4€



Clos Mogador

D.O: Priorato **Añada:** 2013

Bodega: Clos Mogador.
Gratallops (Tarragona). Tel. 977 839 171

Crianza: 22 meses en roble

Uva: Garnacha, cariñena, syrah y cabernet sauvignon

Feliz fusión de cepas autóctonas con francesas. Bodega propiedad de la familia Barbier, hijos y nietos del ínclito León Barbier que llegó a Cataluña huyendo de la filoxera. Creó una bodega que lleva su nombre y que desde hace años pertenece al Grupo Freixenet. Profundo, sólido, vigoroso. Gran Priorato.

PRECIO
MEDIO:
60€



Clunia El Rincón

V.T: Castilla y León **Añada:** 2012

Bodega: Clunia.
Coruña del Conde (Burgos).
Tel. 947 527 242. 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 parcela situada a 970 metros de altitud y afectada por un clima extremo, lo que provoca maduraciones largas y vinos finos, frescos y apetecibles.

PRECIO
MEDIO:
38€



Comenge Don Miguel

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Comenge.
Curiel del Duero (Valladolid).
Tel 983 880 363. www.comenge.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinto fino

Reserva riojano. De viñas de cultivo ecológico en el pago de las Hontanillas. Con garra, engancha desde el primer momento. Musculoso y fresco. Desde 1999, Jaime Comenge, un empresario que apostó como muchos otros por el vino, consigue resultados de gran expresión, perfil moderno y mucha carga frutal.

PRECIO
MEDIO:
27,5€



Conde de Valdemar

D.O: Rioja **Añada:** 2008

Bodega: Valdemar.
Oyón (Alava).
Tel. 945 622 188. www.valdemar.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo, mazuelo y graciano

Un reserva riojano a exquisito precio. Un reserva oficial lleno de atributos más que considerables. Jesús Martínez Bujanda, de larga experiencia y tradición en este sector, hace años que fue un auténtico pionero y sigue incansable y propiciando que se pueda disfrutar de tintos como éste. Suave y sabroso.

PRECIO
MEDIO:
11€



Contino Viña del Olivo

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Viñedos del Contino.
Laguardia (Álava).
Tel. 945 600 201. www.contino.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo y graciano

Viñedos del Contino es una de las primeras bodegas que apostaron por el modelo château, entonces inimaginable ni siquiera en esta zona. Fue iniciativa de los socios de Cvne y de la familia Pérez Villota, que recientemente ha salido de la sociedad. Uvas de la parcela El Olivo. Elegante y maduro, muy alavés, vivo y sabroso. Grande.

PRECIO
MEDIO:
70€



Corimbo I

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2010

Bodega: La Horra.
La Horra (Burgos).
Tel. 941 303 001. www.bodegaslahorra.es

Crianza: 14 meses en roble

Uva: Tinto fino

Filial de la impecable bodega riojana Roda y con su misma y sabia dirección técnica y cuidado del viñedo por parte de Agustín Santolaya. Este 2010 tal vez sea el mejor de su todavía corta historia. Se creó en el 2008. Muy sofisticado, perfectamente definido, concentración elegante y profunda. Un placer.

PRECIO
MEDIO:
42€



Cosme Palacio

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Palacio S.A.
Laguardia (Alava).
Tel. 945 600 057

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Reserva de la bodega centenaria propiedad del grupo Hijos de Antonio Barceló (Acciona) y que ha sabido renovarse y cuenta con hotel y restaurante. Uvas procedentes de los viñedos más viejos. Envoltente y musculoso. Hermano mayor del famoso Glorioso que también ha experimentado una gloriosa mejoría.

PRECIO
MEDIO:
26€



Cristina de Astrales

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: Tinto fino

Comenzó en el 2000 con una sociedad creada por Eduardo García Montaña, hijo del famoso Mariano y seguidor de los pasos de su padre y la familia Romera de la Cruz. Hace dos años, Eduardo dejó la empresa y la asesora José Hidalgo, reputado enólogo volante. Concentrado, vivo y profundo. De cepas centenarias.

PRECIO
MEDIO:
24€



Cuesta de las Liebres

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Pago de Carraovejas.

Peñafiel (Valladolid).

Tel. 983 878 020. www.pagodecarraovejas.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tinto fino

Los Carraovejas son objeto de adoración del consumidor español. Las Liebres es el hermano mayor de esta variada familia (Anejón y Pago de Carraovejas crianza y reserva). Bajo el asesoramiento de Xavier Ausás, ex de Vega Sicilia y propiedad de José María Ruiz, hostelero de prestigio en Segovia. Totalmente adictivos.

PRECIO
MEDIO:
130€



Darcio

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Hacienda Grimón.

Lagunilla de Jubera (La Rioja).

Tel. 941 48 21 84. www.haciendagrimón.es

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tempranillo

Reserva oficial. Poco conocido. De la bodega familiar fundada hace 17 años por Paco Oliván a las faldas de Camero Viejo, de gran tradición y experiencia agrícola, vitícola y ganadera. Un vino sedoso, goloso, excelente acidez y gran equilibrio. Muy buena relación precio calidad. Para no perderselo.

PRECIO
MEDIO:
17€



Domaines Lupier La Dama

D.O: Navarra **Añada:** 2011

Bodega: Domaines Lupier.
San Martín de Unx (Navarra).
Tel. 639 622 111. www.domaineslupier.com

Crianza: 14 meses en roble

Uva: Garnacha

Hace diez años que Elisa Úcar y Enrique Basarte, economista ella, agrónomo y enólogo él, se lanzaron apasionadamente en busca de las viejas garnachas navarras. Compraron viñedos abandonados, casi en tierra de lobos, y el resultado es este sofisticado tinto, fresco, mineral y sorprende. Un descubrimiento.

PRECIO
MEDIO:
35€



Dominio do Bibei Lacima

D.O: Ribeira Sacra **Añada:** 2011

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

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Mencía

Una bodega ejemplar, paradigma de la modernidad del vino en estas bellas y escarpadas orillas del Bibei. Una bodega en perfecta integración con el paisaje y una filosofía centrada en buscar la autenticidad y el gran potencial de la mención bien tratada. La enóloga Sara Pérez hace milagros. Meigas, haberlas, haylas.

PRECIO
MEDIO:
36€



El Nido

D.O.: Jumilla **Añada:** 2012

Bodega: El Nido.
Jumilla (Murcia).
Tel. 968 435 022. www.orowines.com

Crianza: 22 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon y monastrell

De la familia Gil, de larga tradición en el sector, cuyos hijos han sido los grandes revolucionarios de esta antaño ninguneada zona vitivinícola. Con El Nido se acabaron las suspicacias -y con otros de sus vinos también- pero éste el más grande de Jumilla siglo XXI. Mediterránea frescura y elegancia.

PRECIO
MEDIO:
115€



El Regajal Selección Especial

D.O.: Vinos de Madrid **Añada:** 2014

Bodega: El Regajal. Aranjuez (Madrid).
Tel. 913078 903. www.elregajal.es

Crianza: 14 meses en roble

Uva: Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, y syrah

De los primeros en mostrar el potencial de la Denominación de Origen Madrid y continúa liderándola. La familia García Pita decidió convertir su finca, reserva de mariposas de enorme valor, en viñedo hace 18 años. Desde su primera elaboración, un gran éxito. Digamos que es el vino de Madrid. Con fresas, una locura.

PRECIO
MEDIO:
15€



El Sequé

D.O: Alicante **Añada:** 2013

Bodega: El Sequé. Pinoso (Alicante).
Tel. 945 600 119. www.artadi.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Monastrell

Frontera entre las provincias de Murcia y Alicante, pleno altiplano levantino. Sin duda el mejor monastrell de la zona. Propiedad de Agapito Rico y Juan C. López de la Calle, el director y propietario de Artadi. Bodega de nueva planta, espléndido diseño, donde se han recuperado viejas construcciones abandonadas.

PRECIO
MEDIO:
21€



Enate Uno

D.O: Somontano **Añada:** 2009

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

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Syrah y cabernet

La crisis afectó sobremanera a la propiedad, familia Nozaleda. La bodega se salvó y superó la misma. Elabora menos cantidades porque dejó de comprar uva y se centró en las suyas propias. No hay mal que por bien no venga. El Uno es como su nombre indica, el vino premium de la casa. Opulento y sólido.

PRECIO
MEDIO:
136€



Estrecho

D.O: Alicante **Añada:** 2012

Bodega: Enrique Mendoza.
Alfás del Pi (Alicante).
Tel 965 888 639. www.bodegasmendoza.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Monastrell

Pepe Mendoza, el enólogo de esta tradicional bodega alicantina, propiedad de la familia, ya encontró las cepas viejas de monastrell que buscaba desesperadamente y pudo elaborar su vino monovarietal. Estrecho es todo menos estrecho. Amplio, fino, puro monastrell, fruta roja, viveza, especias y alegría.

PRECIO
MEDIO:
21€



Faustino I

D.O: Rioja **Añada:** 2004

Bodega: Faustino.
Oyón (Álava).
Tel. 945 622 500. www.bodegasfaustino.com

Crianza: 28 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano y mazuelo

Gran reserva clásico y de manual. Añada tras añada, es el Gran Reserva más exportado de toda la Rioja. Un vino muy gastronómico. Ideal para comer. Su peculiar etiqueta y la botella esmerilada, anti diseño minimalista, son iconos intocables. Se muestra perfecto, vivo, acariciador... Para amantes de lo clásico.

PRECIO
MEDIO:
35€



Finca Biniagual

D.O: Binissalem **Añada:** 2014

Bodega: Binigual.

Binissalem (Mallorca).

Tel. 689 183 954. www.bodegabiniagua.com

Crianza: 7 meses en roble

Uva: Mantonegro

Elaborado por los enólogos de la bodega, José L. Seguí e I. Curiel con Miquel Àngel Cerdá y Pere Obrador, de Ànima Negra. Un vino a ocho manos para conseguir la máxima expresión de la uva mantonegro. Intenso color, sensaciones claras de paisaje rural mallorquí, frutas silvestres, almendras, aceitunas...

PRECIO
MEDIO:
21,5€



Finca Rio Negro 992

V.T: Castilla **Añada:** 2013

Bodega: Meraven.

Cogolludo (Guadalajara).

Tel. 639 301 817

Crianza: 7 meses en roble

Uva: Tempranillo y syrah

Heroica aventura de la familia Fuentes: recuperar el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos en una finca de su propiedad en una comarca tan al límite, nada menos que a 992 metros de altitud. De ahí el nombre de esta nueva marca. Un vino fresco, sin pretensiones, con mucha fruta roja. Grato y sabroso.

PRECIO
MEDIO:
9,50€



Finca Sandoval

D.O: Manchuela **Añada:** 2010

Bodega: Finca Sandoval.

Ledaña (Cuenca).

Tel. 696 910 769. www.fincasandoval.com

Crianza: 11 meses en roble

Uva: Syrah, monastrell y bobal

Víctor de La Serna, o Fernando Point, periodista y cronista de vinos y restaurantes en el diario *El Mundo*, es uno de los críticos vinícolas más reputados y de mayor peso en nuestro país. Finca Sandoval es su proyecto personal, iniciado en el año 1998 en tierras conquenses. Fresco, sedoso, frutal y expresivo.

PRECIO
MEDIO:
22,75€



Finca Terrerazo

D.O: Pago El Terrerazo **Añada:** 2012

Bodega: Mustiguillo.

Utiel (Valencia).

Tel. 962 168 260. www.bodegasmustiguillo.com

Crianza: 21 meses en roble

Uva: Bobal

Es la única Denominación de origen Pago de la Comunidad Valenciana. Una gran finca y cuidada, en la que predomina la uva autóctona bobal, con la que Toni Sarrión, el gran enólogo valenciano, consigue resultados sorprendentes. Con marcadas notas mediterráneas muy bien afinadas. Con mucho carácter, pero domado.

PRECIO
MEDIO:
22€



Finca Valdemediano

D.O: Toro **Añada:** 2012

Bodega: Carlos Moro.

San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

Tel. 941 334 093. www.bodegacarlosmoro.es

Crianza: 16 meses en roble

Uva: Tinta de toro

Nueva colección. Tres Vinos de Finca creada por Carlos Moro en tres zonas: Cigales, Toro y Rueda. El nuevo rioja de su bodega de San Vicente de la Sonsierra no saldrá al mercado hasta 2017. Este es el vino de Finca de Valdefinjas (Zamora). Este es un toro bien domado de noble embestida, con mucha fruta negra.

PRECIO
MEDIO:
31€



Finca Villacreces

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Finca Villacreces.

Quintanilla de Onésimo (Valladolid).

Tel. 983 680 437. www.fincavillacreces.com

Crianza: 11 meses en roble

Uva: Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot

Vino emblemático de la bodega ribereña de Gonzalo y Lalo Antón, propietarios del grupo Artevino (Izadi, Vetus, Orben), hermano mayor del famoso Pruno, este año 2104, elegido año tras año como ejemplo de buen vino a mejor precio. Crianza de estilo clásico, placentero, accesible, para abrir y disfrutar.

PRECIO
MEDIO:
22€



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: 14 meses en roble

Uva: Tinto fino

Más accesible que el grandioso Pingus, Flor de Pingus se presenta como una opción muy interesante para descubrir por qué los vinos de Peter Sisseck han causado tal revuelo en el panorama vinícola, cotizándose año tras año a precios al alcance de tan solo unos pocos. Concentrado y muy mineral. Soberbio.

PRECIO
MEDIO:
99€



Gaudium

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Marqués de Cáceres.
Cenicero (La Rioja).
Tel. 941 454 026. www.marquesdecaceres.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo y graciano

El hermano mayor y máspreciado de esta famosa bodega riojana, propiedad de la familia Forner, liderada y gestionada desde el fallecimiento de su padre, por Cristina Forner. Recientemente se expandió a tierras de Rueda. Y en breve por zonas de las Rías Baixas. Expresivo, elegante y potente. Grande.

PRECIO
MEDIO:
40€



GotimBru

D.O: Costers del Segre **Añada:** 2013

Bodega: Castell del Remei.

Finca Castell del Remei, Panelles (Lleida)
www.castelldelremei.com. Tel 973 580 200

Crianza: 10 meses de roble

Uva: Garnacha, tempranillo, syrah y cabernet

A un precio muy asequible y con una calidad más que regular. Tomás Cusiné, uno de los clásicos y más veteranos enólogos catalanes, se ha hecho cargo de esta preciosa bodega, castillo, finca, explotación agrícola, que data del siglo XVIII. Un lugar histórico para un vino que es potente y estructurado.

PRECIO
MEDIO:
7,50€



Gran Reserva 890

D.O: Rioja **Añada:** 2004

Bodega: La Rioja Alta.

Haro (La Rioja).
Tel. 941 310 346. www.riojalta.com

Crianza: 72 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano y mazuelo

Gran reserva al más puro estilo clásico riojano. Canela, clavo, vainilla y pimienta negra. Elegancia característica de la casa y de la marca. Sus hermanos, el Gran Reserva 904 (2005) y el Viña Arana (2009), se muestran perfectos en su modelo de clasicismo riojano. Julio, el director técnico mantiene el estilo.

PRECIO
MEDIO:
70€



Grans Muralles

D.O: Conca de Barberá **Añada:** 2010

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

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Garnacha, cariñena, monastrell y garró

Gran vino, majestuoso, en entorno privilegiado. Una de las fincas más emblemáticas de la gran familia Torres elegida para adaptar las recuperadas uvas autóctonas como la garró y la querol. Un trabajo de investigación de gran calado. Junto con el Reserva Real, el tinto más *premium* de la gran familia.

PRECIO
MEDIO:
125€



Hacienda Calavia

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Hacienda Calavia.
Logroño (La Rioja).
Tel. 916 626 463. www.calaviagourmet.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo y graciano

Situada en el valle del Ebro, esta bodega disfruta de un microclima continental con influencia mediterránea y atlántica beneficiando la completa maduración de la uva para su vinificación. La bodega posee 45 hectáreas de viñedo propio enclavadas en unos pajares de excelentes cualidades para el desarrollo de la cepa.

PRECIO
MEDIO:
8,50€



Herencia Juan Alcorta

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Juan Alcorta.

Logroño.

Tel. 941 279 900. www.bodegajuanalcorta.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

Marca que salió al mercado hace escasos años como homenaje al fundador de la bodega, Juan Alcorta. La Bodega Juan Alcorta es reconocida por la espectacularidad de su arquitectura. Cuenta hoy con marcas tan reconocidas como Alcorta, Campo Viejo o Marqués de Villamagna. Propiedad de Pernod Ricard.

PRECIO
MEDIO:
6,50€



Hipperia

V.T: Castilla **Añada:** 2012

Bodega: Pago de Vallegarcia.

Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).

Tel. 925 421 407. www.vallegarcia.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Cabernet -sauvignon y frac- merlot y petit verdot

Tinto mimado de Alfonso Cortina, de su bella finca de los Montes de Toledo, en la que construyó una bodega y plantó viñedo en parte de las muchas hectáreas de la finca. Es un vino excelente para acompañar las salvajes carnes de las piezas que aquí puedan cobrarse. Todo queda en casa. Muy al estilo bordelés.

PRECIO
MEDIO:
24€



Hiru 3 Racimos

D.O: Rioja **Añada:** 2007

Bodega: Luis Cañas.
Villabuena (Álava).
Tel. 945 623 373. www.luiscanas.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tempranillo y graciano

Juan Luis Cañas al frente de esta consolidada bodega familiar de la rioja alavesa que comenzó elaborando *cosecheros*. El Hiru es la máxima expresión. Un tinto de gran calado que se enmarca entre los grandes de la rioja alavesa. Bodegas Amaren es también de su propiedad y Dominio de Cair en La Ribera.

PRECIO
MEDIO:
80€



Iohannes

D.O: Penedés **Añada:** 2009

Bodega: Juve y Camps.
San Sadurn de Anoia (Barcelona).
Tel. 938 911 000. www.juveycamps.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Merlot y cabernet sauvignon

Es el vino tinto premium de la conocida firma elaboradora de cavas, Juve y Camps, que hace años apostó por los vinos tranquilos, también de uvas ecológicas, que elabora en la nueva bodega cercana a la finca familiar en Espiells. Hermano del Casa Vella d'Espiells 2011 en el que predomina el cabernet sauvignon.

PRECIO
MEDIO:
32€



Juan Gil 18 Meses

D.O: Jumilla **Añada:** 2013

Bodega: Juan Gil.
Jumilla (Murcia).
Tel. 968 435 022. www.juangil.es

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Monastrell, cabernet sauvignon y syrah

Bodega familiar, la más prestigiosa de la zona, que ha cumplido cien años. La familia Gil, capitaneada enológica por Miguel, es un ejemplo del buen hacer para consolidar una zona ninguneada y posicionarla en la categoría de tintos de gran calado. Su 18 meses, un clásico muy querido por el consumidor.

PRECIO
MEDIO:
20€



La Faraona

D.O: Bierzo **Añada:** 2013

Bodega: Descendientes de J. Palacios.
Villafranca del Bierzo (León).
Tel. 987 540 821

Crianza: 13 meses en roble

Uva: Mencía

Uno de los vinos más escasos y de más alto precio del país, sin duda. Nunca la antaño olvidada uva mencía soñó con alcanzar estas cotas crematísticas. La genialidad y sabiduría del famoso enólogo riojano e internacional Alvaro Palacios hicieron el milagro. Magnífica añada y espléndido paso de boca.

PRECIO
MEDIO:
900€



La Mala

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Dominio de Atauta.
Atauta (Soria).
Tel. 975 351 349. www.dominiodeatauta.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinto fino

La zona más oriental, el límite soriano de la Denominación de Origen Ribera. Buenas cotas para un cambio climático. Fundada por Miguel Sánchez, soriano, en 2007, hace unos años fue adquirida por el Grupo Avante Selecta. Excelente profundidad marcada por la magnífica uva. Frescura y nobleza. Una mala estupenda. Un placer.

PRECIO
MEDIO:
75€



La Olvidada 2012

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Solar de Samaniego.
Laguardia (Álava).
913 537 463. www.solardesamaniego.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

De una pequeña finca situada a los pies de la Sierra de Cantabria situada a 650 metros de altitud, Graso en boca, predominando la fruta y los sabores de caramelo, toffee y café, con taninos dulces bien ensamblados. Escasa producción de 5.000 botellas. Grupo bodeguero con más de 40 años de historia.

PRECIO
MEDIO:
60€



La Personal

D.O: Terra Alta **Añada:** 2013

Bodega: Edetària.
Gandesa (Tarragona).
Tel. 977 421 534. www.edetaria.com

Crianza: 8 meses en roble

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 Plazuela

V.T: De Castilla **Añada:** 2007

Bodega: Más que Vinos.
Cabañas de Yepes (Toledo).
Tel. 925122 281. www.bodegasercavio.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Tempranillo y garnacha

Tres enólogos, Margarita, Alexandra y Gonzalo, son los artífices de esta bodega con viñedos propios y que apostaron hace años por unos vinos modernos, de calado y categoría. Preciosa bodega antigua de crianza en el pueblo, y viñedos en propiedad. Elegante, serio y complejo. Un proyecto para estar orgullosos.

PRECIO
MEDIO:
35€



La Vicalanda

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Bilbaínas.

Haro (La Rioja).

Tel. 941 310 147

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tempranillo

Reserva oficial de uvas de una pequeña parcela del mismo nombre, es una nueva marca que se creó en el año 1994 por el enólogo José Hidalgo. Ya no está asesorando la bodega pero su obra permanece. Fue una revolución en el estilo del reserva clásico riojano. La bodega pertenece al Grupo catalán Codorniu.

PRECIO
MEDIO:
60€



Lafou de Batea

D.O: Terra Alta **Añada:** 2010

Bodega: Lafou Celler.

Batea (Tarragona).

Tel. 938 743 511. www.lafou.net

Crianza: 24 meses roble y huevos de hormigón

Uva: Garnacha, cabernet sauvignon, syrah

Creación personal de Ramón Roqueta Jr, su propietario, con bodegas familiares también en Pla de Bages. La apuesta por la garnacha es uno de sus puntos clave. Gran concentración y al mismo tiempo, disfrutable ligereza en boca. Una zona que está cambiando su perfil a pasos agigantados. Gran potencial.

PRECIO
MEDIO:
37€



Las Norias. La Mejorada

V.T.: Castilla y León **Añada:** 2010

Bodega: Bodegas y Viñedos La Mejorada.
Olmedo (Valladolid).
Tel. 983 483 057. www.lamejorada.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

La bodega está situada en Olmedo (Valladolid), construida sobre los restos del Monasterio Jerónimo de La Mejorada, y cuenta con 140 hectáreas. A finales de 2007 pasó a ser propiedad del gran arquitecto Rafael Moneo. Excelente relación precio calidad. Fruta negra, notas balsámicas, aterciopelado y cremoso.

PRECIO
MEDIO:
12€



Macán

D.O.: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia.
Leza (Álava).
Tel. 620 065 124. www.vega-sicilia.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Terminada la bodega de nueva construcción en Samaniego. Macán es el resultado del matrimonio Álvarez/Rothschild, que se casaron en 2009, compraron 90 hectáreas en tierras de Samaniego y elaboraron en otra bodega. La nueva al más puro estilo *chateau*, como corresponde a sus respectivas categorías.

PRECIO
MEDIO:
45€



Magma de Cráter

D.O: Tacoronte Acentejo **Añada:** 2008

Bodega: Cráter.

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, especialo, mineral y volcánico.

PRECIO
MEDIO:
50€



Marqués de Arviza

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Bodegas Marqués de Arviza.

Fuenmayor (La Rioja).

Tel. 941 451 245. www.marquesdearviza.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

Un rioja muy equilibrado y suave. Uno de los calados más antiguos de la Rioja, del siglo XVI. Viñedos propios con más de 50 años. Un rioja de corte moderno y de antigua historia. Tras años de inactividad y una gran obra de rehabilitación, hoy Marqués de Arviza abre sus vinos y sus puertas al público.

PRECIO
MEDIO:
12€



Marqués de Terán Especial

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Marqués de Terán.
Ollauri (La Rioja).
Tel. 941 338 373. www.marquesdeteran.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Tempranillo

Vino que enamora a la copa. La bodega Regalía de Ollauri, actualmente Marqués de Terán, fue promovida por Manuel y José Azpilicueta, bisnietos del fundador de las centenarias Bodegas AGE, Félix Azpilicueta, cuyo apellido da nombre a un conocido vino de Rioja. Para tomar en cualquier momento. Disfrutable.

PRECIO
MEDIO:
13,5€



Marqués de Vargas

D.O: Rioja **Añada:** 2010

Bodega: Marqués de Vargas.
Logroño (La Rioja).
Tel. 941 261 401. www.marquesdevargas.com

Crianza: 23 meses

Uva: Tempranillo, mazuelo y garnacha

Tinto reserva, buen representante de la calidad que poseen los vinos de la bodega fundada en el año 1990 por don Pelayo de la Mata, Marqués de Vargas, en su propiedad familiar. Es también el vino de la bodega que se encuentra con mayor facilidad en las cartas de los restaurantes y tiene un precio más asequible.

PRECIO
MEDIO:
14,8€



Mas La Plana

D.O: Penedés **Añada:** 2011

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

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon

Sin duda el gran cabernet sauvignon del Penedés y probablemente uno de los más grandes del país. Capaz de mantenerse vivo durante muchos años y crecer en botella de manera admirable. Esta añada aún se muestra joven, con mucha carga frutal. De las 29 hectáreas plantadas en el año 1966. El 2004 ahora está espléndido.

PRECIO
MEDIO:
54,75€



Mirto

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Ramón Bilbao.
Haro (La Rioja).
Tel. 941 310 295. www.bodegasamonbilbao.es

Crianza: 19 meses en roble

Uva: Tempranillo

Nació cuando la bodega la compró el grupo Zamora, creado a raíz del Licor 43, y propietario de prestigiosas bodegas por diferentes zonas vinícolas. Rodolfo Bastida, director técnico desde entonces, consiguió un gran tinto, profundo y noble. Con larga vida por delante. Y lo mejor, bastante asequible en cuanto a precio.

PRECIO
MEDIO:
36,5€



Numanthia

D.O: Toro **Añada:** 2012

Bodega: Numanthia.
Valdefinjas (Zamora).
Tel. 980 669 147. www.numanthia.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tinta de Toro

Adquirida por la multinacional del lujo, el Grupo LVMH, en el año 2008 a la familia Eguren, su fundadora 10 años antes. El enólogo y director, Manuel Louzada, fue relevado y actualmente la responsabilidad técnica está en manos del francés Stéphane Point. Refleja nobleza, madurez, amplitud y buena casta.

PRECIO
MEDIO:
35€



Numerus Clausus

D.O: Cigales **Añada:** 2009

Bodega: Finca Museum.
Cigales (Valladolid).
Tel. 983 58 10 29. www.bodegasmuseum.com

Crianza: 30 meses en roble

Uva: Tempranillo

Producto de una exhaustiva selección de uvas de viñedos superiores a 80 años, aquellas que producen menos de 4 racimos. Bodega propiedad del Grupo Barón de Ley. Suntuoso, con gran complejidad aromática (ciruela negra, laurel, incienso, maderas preciosas) casi barroco. Cigales poderoso. Grande.

PRECIO
MEDIO:
65€



Pago de los Capellanes El Picón

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2009

Bodega: Pago de los Capellanes.
Pedrosa de Duero (Burgos).
Tel. 947530 068. pagodeloscapellanes.com

Crianza: 26 meses en roble

Uva: Tinto fino

Desde hace unos años, elaborando dos vinos de parcelas, los dos grandes de esta conocida bodega ribereña, para los cuales está ultimando una nueva bodega el matrimonio Rodero-Villa, sus propietarios. Potentes y finos aromas, fresca, estructura y equilibrio. Casta y elegancia del que es, sin duda, un gran Ribera.

PRECIO
MEDIO:
120€



Paixar

D.O: Bierzo **Añada:** 2012

Bodega: B y Viñedos Paixar.
Villafranca del Bierzo (León).
Tel. 987 549 002. www.lunabeberide.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Mencía

Nació en el año 2000 de la fusión de los Luna Beberide y los hijos de Mariano Garcia. Recientemente, los Garcia dejaron la sociedad. Viejos viñedos que crecen por pendientes imposibles cerca de Villafranca de El Bierzo. Un mencía de manual, fresco, potente, amplio y con cuerpo. Para disfrutar comiendo.

PRECIO
MEDIO:
22€



Pancrudo Selección Terroir

D.O: Rioja **Añada:** 2014

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

Crianza: 12 meses en roble y huevo de hormigón

Uva: Garnacha

Alta expresión de la uva garnacha. Frescura, fruta y alegría en perfecto equilibrio. Segunda añada de Pancrudo, aún más interesante en su tipología. Pertenece a una colección de vinos que la nueva propiedad y dirección técnica de la bodega han desarrollado para expresar sus mejores parcelas y terruños.

PRECIO
MEDIO:
32€



Paydos

D.O: Toro **Añada:** 2011

Bodega: Viñedos Alonso del Yerro.
Roa (Burgos).
Tel. 913 160 121. www.alonsodelyerro.es

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Tinta de toro

Nueva añada del vino toresano que elabora la familia propietaria de la bodega Alonso del Yerro en la Ribera del Duero. Cuidado máximo de las viñas y de la elaboración como corresponde al estilo Alonso del Yerro. Elegante y de gran distinción. Un toro muy domado, con potencia y estructura controlada.

PRECIO
MEDIO:
31,5€



Plic, Plic, Plic

D.O: Montsant **Añada:** 2015

Bodega: Terra de Falanis.
Felanitx (Mallorca).
Tel. 971 583 335. www.terradefalanis.com

Crianza: 6 meses en roble

Uva: Garnacha, cariñena y syrah

Para un público joven y amante del vino. Acompañado de un cómic diseñado en exclusiva por el dibujante Pere Joan donde se cuentan las sensaciones y los placeres a los que podemos llegar a través de una copa de vino. Para tomar en casa mientras llueve. Fresco, equilibrado, con una gran explosión frutal.

PRECIO
MEDIO:
11€



Pontac de Portiles

D.O: Rioja **Añada:** 2011

Bodega: Luis Alegre.
Laguardia (Álava).
Tel. 945 600 089. www.bodegasluisalegre.com

Crianza: 27 meses en roble

Uva: Tempranillo y garnacha

Fundada en el año 1968 por Luis Alegre. En 1999, se unió al proyecto un pequeño grupo de profesionales. Entre ellos se encuentra Alejandro Simó, ya vinculado por entonces al sector vitivinícola. La filosofía se basa en la concepción de vinos de muy alta gama, como éste, de gran concentración, sólido y sabroso.

PRECIO
MEDIO:
70€



Portia Prima

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2014

Bodega: Portia.

Gumiel de Izán (Burgos).

Tel. 947 102 700. www.bodegasportia.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Tempranillo

Impresionante bodega diseñada por el famoso arquitecto Foster, cuyos vinos no han alcanzado aún la importancia del autor de su edificio, pero que sin duda merecen ser destacados por su franqueza, fresca e impecable elaboración. Resulta difícil competir con la talla mediática del famoso británico.

PRECIO
MEDIO:
15€



Prado Enea Gran Reserva

D.O: Rioja **Añada:** 2009

Bodega: Muga.

Haro (La Rioja).

Tel. 941 306 060. www.bodegasmuga.com

Crianza: 48 meses en roble

Uva: Tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo

Un gran reserva de manual. Cumpliendo los tiempos y superando el estilo. Es la marca más riojana de esta espléndida bodega familiar del barrio de La Estación de Haro. Sin duda, una de las mejores caras de un gran reserva riojano. Un vino pulido, muy fino, de cuerpo medio, siempre al lado de una buena mesa.

PRECIO
MEDIO:
40€



Proelio Cepa a Cepa

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Proelio.
Nalda (La Rioja).
Tel. 941 44 72 07. www.bodegasproelio.com

Crianza: 18 meses en roble

Uva: Tempranillo

Viñedos viejos a 650 metros de altitud. De cada una de estas cepas se obtiene únicamente un kilo de uva, por lo que por cada cepa se elabora una única botella. Elegante, fresco y bien armado. Importante. La bodega es propiedad del grupo Palacios Vinoteca, que no es una tienda sino un grupo de bodegas.

PRECIO
MEDIO:
24€



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

Perfecto ejemplo de lo que una garnacha riojana puede dar de sí. Fue el empeño de Álvaro Palacios, el más internacional de nuestros enólogos y bodegueros, que volvió a ocuparse de la bodega de su familia para acometer proyectos como éste. Fino, con nervio, con excelente paso de boca. Garnacha de lujo.

PRECIO
MEDIO:
25€



Pujanza Norte

D.O: Rioja **Añada:** 2012

Bodega: Bodegas y Viñedos Pujanza.
Laguardia (Alava).
Tel. 945 600 548. www.bodegaspujanza.com

Crianza: 15 meses en roble

Uva: Tempranillo

Tiene un hermano más suntuoso, el Pujanza Cisma 2012, pero este, el Norte, resulta aún más fastuoso y bastante más asequible. Bodega propiedad de Carlos San Pedro, inquieto y amante de hacer las cosas minuciosamente bien. Un tempranillo muy sofisticado, sin la más mínima arista. Digamos que perfecto.

PRECIO
MEDIO:
45€



Rioja Vega Edición Limitada

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Rioja Vega.
Viana (Navarra).
Tel 948 646 263. www.riojavega.com

Crianza: 14 meses de roble

Uva: Tempranillo y graciano

Muy alabado por críticos extranjeros hasta el punto de haber sido elegido Chairs Choice en la pasada edición de Londres. Un vino muy directo, sin grandes alharacas, muy sincero y a un ajustadísimo precio. Bodegas Rioja Vega pertenece al potente grupo navarro Príncipe de Viana, con varias bodegas.

PRECIO
MEDIO:
12€



San Román

D.O: Toro **Añada:** 2012

Bodega: B y Viñedos Maurodos.
Pedrosa del Rey (Valladolid).
Tel. 983 784 118. www.bodegassanroman.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tinta de Toro

Hace años que Mariano García, enólogo mítico que durante muchos años estuvo a cargo de los Vega Sicilia, buscaba viñedos por Toro, bastante antes que se pusiera de moda la zona y que llegaran los franceses. Es, sin dudad, uno de los pioneros del renacer del Toro. Austero, vivo, regaliz y especias. Una alegría.

PRECIO
MEDIO:
25€



Señorío de Otazu

D.O: Pago de Otazu **Añada:** 2009

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

Crianza: 17 meses en roble

Uva: Cabernet sauvignon, merlot y tempranillo

Bodega señorío de las más bonitas de país. Muy cerca de Pamplona y en un paraje impresionante. Palacio renacentista, ermita románica, bodega del siglo XXI y magníficas obras de arte moderno. Una joya. Como este su vino de pago que recientemente ha salido al mercado. Fruta, elegancia y nobleza obliga.

PRECIO
MEDIO:
19,4€



Solarce

D.O: Rioja **Añada:** 2013

Bodega: Natural Rioja Vintage.

Ausejo (La Rioja).

Tel. 941430 010. www.naturalriojavintage.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

Bodega creada tras la recuperación del viñedo de una bodega familiar centenaria casi abandonada. Una gran finca de 800 hectáreas, de las cuales 112 son de viña, para elaborar vinos de gama media y aceite de oliva virgen de sus más de 100 hectáreas de olivos. Un vino informal, sin pretensiones. Para todos los días.

PRECIO
MEDIO:
6€



Terreus

V.T: Castilla y León **Añada:** 2012

Bodega: Mauro.

Tudela de Duero (Valladolid).

Tel. 983 521 972. www.bodegasmauro.com

Crianza: 24 meses en roble

Uva: Tinto fino

El figura de la familia de Mariano y sus dos hijos Mauro y Eduardo García Montaña. En el Duero pero sin papeles oficiales por razones administrativas. Da igual. Su calidad no necesita apoyarse. Va por sí misma. Una joya castellana de las uvas de una sola parcela. Aún duro por su juventud. Paciencia.

PRECIO
MEDIO:
85€



Valdrinal Tradición

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2011

Bodega: Bodegas y Viñedos de Hoz Sualdea.
Fuentemolinos (Burgos).
Tel. 914 113 599. www.valdrinal.com

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Tempranillo

Crianza. Las manos del abuelo y del hijo de David Cuéllar ilustran la etiqueta de la nueva línea Tradición, de Valdrinal. Propiedad de David Cuéllar creada en el año 2000. Sentido homenaje a la tradición de sus padres y abuelos, viticultores burgaleses. Un vino especiado que tiene un fondo de frutas silvestres.

PRECIO
MEDIO:
12,8€



Viña Pedrosa Finca La Navilla

D.O: Ribera del Duero **Añada:** 2012

Bodega: Pérez Pascuas.
Pedrosa de Duero (Burgos).
Tel. 947 530 100. www.perezpascuas.com

Crianza: 20 meses en roble

Uva: Tinto fino

Bodega ejemplar, de los hermanos Pérez Pascuas, hijos de agricultores de toda la vida, y sus hijos, perfectamente ilustrados y preparados. Una familia unida y feliz de trayectoria impoluta, tanto ellos como sus vinos, desde que crearon la bodega. Antes vendían sus maravillosas uvas. Sabroso y placentero.

PRECIO
MEDIO:
29€



Viña Tondonia

D.O: Rioja **Añada:** 2005

Bodega: López Heredia.
Haro (La Rioja).

Tel .941 310 244. www.lopezheredia.com

Crianza: 6 años en roble

Uva: Tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo

Un vino fino, fresco y tostado. Reserva puro estilo López Heredia. 140 años manteniendo el tipo de rioja super clásico y de gran personalidad. Fue la primera marca de la casa y es el viñedo principal, situado en la margen derecha del río Ebro. Bodega completamente familiar y verdadero museo. Imprescindible.

PRECIO
MEDIO:
20€



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

Ana y Carlos, los ex directores y enólogos de Viñedos del Ternero, bodega hoy casi lamentablemente desaparecida del mapa español, al menos. Crearon su propio proyecto con viñedos al pie de la Sierra de Cantabria. Una verdadera joyita, casi desconocida y a un precio espléndido. Dará que hablar. No se lo pierda.

PRECIO
MEDIO:
13€



espumosos

El vino de la fiesta y la fiesta del vino. Los espumosos, cavas o no, son la alegría de cada casa y de muchas zonas en las cuales era impensable, hasta hace pocos años, elaborarlos. La burbuja española está en muy buen estado de efervescencia ¿Quién dijo miedo? Se demuestra que los años de crianza de las mismas contribuyen a otorgarles, en muchos casos, una complejidad y una capacidad de placentera ingesta, fuera de toda duda. Brindemos con burbujas hispánicas por las buenas causas.





La Capella

D.O: Cava **Añada:** 2006

PRECIO
MEDIO:
71€

Bodega: Juve y Camps.
Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona)
Tel. 938 911 000.
www.juveycamps.com

Crianza: 108 meses
en rima

Uva: Xarel-lo

Brut Nature Gran Reserva. Prestigiosa y conocida bodega propiedad de la familia Juvé con 271 hectáreas cultivadas en ecológico. Joan Juvé y su hija controlando sabiamente todos los procesos. Hermano mayor de una serie de cavas de gran prestigio: Gran Juvé Camps 2011, brut nature gran reserva (xarel-lo, parellada, macabeo y chardonnay, con 40 meses de rima. 32 euros); el poco conocido y exquisito Blanc de Noir Reserva, (monovarietal de pinot noir, con 25 meses de crianza en rima 28 euros) y el famoso Reserva de la Familia, 2012, emblemático y siempre un valor seguro, con menos crianza (16 euros). Intenso y revelador de su espléndida y larga *criança*. Todas las uvas provienen de una única parcela que bautiza al mismo: La Capella.



Vardon Kennett Cuvée Esplendor

Método: Tradicional **Añada:** 2013

PRECIO
MEDIO:
36€

Bodega: Vardon Kennet.
Santa Margarida d'Agulladolç
(Barcelona).
Tel. 938 177 400. www.torres.es

Crianza: 30 meses en rima

Uva: Pinot noir, chardonnay y
xarel.lo

Novedad. La gran bodega Torres por fin saca al mercado su primer espumoso español (hace años que tiene en Chile) y lo hace fuera de la Denominación de Origen Cava. No fue posible poder hacerlo por razones de procedencia de parte de sus uvas, que proviene de viñedos propios pero situados en terrenos no amparados por dicha Denominación. Recupera una antigua y hermosa finca, con ermita románica incluida, que el abuelo Torres compró hace muchos años. Pertenece a la familia de un ilustre comerciante inglés, Vardon Kennet, casado con una noble catalana. De gran elegancia y finura, delicadísimo y perfectamente vestido en botella de molde exclusivo. Un espumoso de gran calado y mayor futuro. La bodega de vinificación está en la propia finca.



Albert de Vilarnau

D.O: Cava

Bodega: Vilarnau.

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

Tel. 938 912 361. www.gonzalezbyass.es

Crianza: 30 meses en rima

Uva: Picapoll

Brut Nature Gran Reserva. Pertenece al gran grupo jerezano González Byass y sus cavas siempre se han distinguido por su frescura y refinamiento. Este, de crianza no muy larga se ha diseñado especialmente para ser la copa para tomar a cualquier hora. Expresivo, muy seco, con mucho nervio y alegría.

PRECIO
MEDIO:
28€



Casa Sala P. Ferrer Bosch

D.O: Cava **Añada:** 2006

Bodega: Freixenet.

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

Tel. 938 917 000. www.freixenet.es

Crianza: 84 meses en rima

Uva: Xarel-lo y parellada

Brut Nature Gran Reserva de una de las dos bodegas más conocidas, capaz de elaborar grandes tiradas de muchas de sus marcas y también de elaborar marcas como ésta, de corta tirada, en otra bodega, artesana y recoleta, situada en la antigua casa parial de la familia fundadora. Boca sabrosa y espléndida.

PRECIO
MEDIO:
40€



Coral Rosé

D.O: Cava **Añada:** 2015

Bodega: Roger Goulart. S
nat Esteve ses Rovires (Barcelona).
Tel. 934 191 000. www.rogergoulart.com

Crianza: 9 meses en rima

Uva: Garnacha y pinot noir

Brut. Firma con más de cien años, da un paso más y lanza al mercado un nuevo rosado. De color coral, como su nombre indica, acorde a la tendencia cromática de estos últimos años. Fresco y con la crianza mínima. Su nuevo hermano, de larga crianza, extra brut de añada 2005, salió al mercado recientemente.

PRECIO
MEDIO:
12€



Enoteca Gramona

D.O: Cava **Añada:** 2001

Bodega: Gramona.
Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona).
Tel. 938 910 113. www.gramona.com

Crianza: 144 meses en rima

Uva: Xarel-lo y macabeo

Brut Nature Gran Reserva. El más exclusivo de la casa que nos tiene acostumbrados a jugar maravillosamente bien con las largas crianzas de sus vinos del cual éste es un serio ejemplo. Tras 12 años se muestra fresco y muy complejo. Un señor espumoso de gran calado, perfecto -sin duda- para un banquete.

PRECIO
MEDIO:
120€



Gran Codorniu Finca El Coster

D.O: Cava **Añada:** 2009

Bodega: Codorniu.

Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona).

Tel. 938 183 232. www.codorniu.es

Crianza: 52 meses en rima

Uva: Pinot noir

Brut Gran Reserva. Este gran grupo de bodegas -tiene 11, repartidas por diferentes zonas de España- es una enorme familia, dispone de tal cantidad de viñedos, 3.000 hectáreas, que puede seguir lanzando marcas al mercado. Este es un espumoso de muy alto nivel, blanc de noirs, (de uva tinta) amplio, sofisticado y muy sávido.

PRECIO
MEDIO:
60€



Jané Ventura 1914

D.O: Cava **Añada:** 2007

Bodega: Jané Ventura.

El Vendrell (Tarragona).

Tel. 977 660 118. www.janeventura.com

Crianza: 60 meses en rima

Uva: Xarel.lo, macabeo y parellada

Brut Nature Gran Reserva. Firma completamente familiar situada en la provincia de Tarragona que empezó elaborando vinos tranquilos y se amplió al territorio de las burbujas; algo que realizó siempre con buen acierto. Una nueva marca de exclusiva y corta tirada que se muestra muy fresca a pesar de su larga crianza.

PRECIO
MEDIO:
29€



Lumé

D.O: Condado de Huelva **Añada:** No tiene

Bodega: Bodegas Contreras Ruiz.
Rociana (Huelva).
Tel. 959 41 64 26. www.contrerasruiz.com

Crianza: 15 meses en rima

Uva: Zalema

No lo expresa pero es del 2014. Un singular espumoso bien resuelto y equilibrado. Firma familiar dirigida técnicamente por José Joaquín Contreras, hijo del propietario, enólogo que trabajó con Gramona y se nota en su buen trabajo con la uva onubense por antonomasia: la zalema. Un verdadero descubrimiento.

PRECIO
MEDIO:
12€



Mar de Frades

D.O: Rías Baixas **Añada:** No tiene

Bodega: Mar de Frades.
Meis (Pontevedra)
Tel. 968 680 911. www.mardefrades.com

Crianza: 12 meses en rima

Uva: Albariño

Sencillo en su crianza y en su estilo, fresco y sin alharacas, tiene la gracia de estar elaborado con uvas albariño, parte de las que conforman su famoso Mar de Frades. Pertenece al grupo Diego Zamora, creado a principios del siglo XX, en Cartagena, hoy un líder en el sector, que comenzó con el nacimiento del Licor 43.

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 perelada

Preciosa finca en el corazón del Penedés con masía del XVI y bodega modernista. 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, por tanto, a 5.000 botellas. Seco, sobrio, firme, exuberante.

PRECIO
MEDIO:
25€



Tantum Ergo Vintage

D.O: Cava **Añada:** 2010

Bodega: Hispano Suizas.
Requena (Valencia). Tel. 962 138 318.
www.bodegashispanosuizas.com

Crianza: 12 meses en rima

Uva: Pinot noir y chardonay

De la prestigiosa bodega valencia perteneciente a una sociedad de tres amigos, uno de ellos suizo. Se creó hace unos diez años y destacó por la finura y elegancia de sus vinos. El espumoso, sin duda, es el mejor de la zona y de carácter bastante afrancesado, entre otras cosas debido a las uvas que lo conforman.

PRECIO
MEDIO:
39€



Turó d'en Mota

D.O: Cava **Añada:** 2003

Bodega: Recaredo (Mata Casanovas).
Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona).
Tel. 938 910 214. www.recaredo.es

Crianza: 120 meses en rima

Uva: Xarel-lo

Brut Nature Gran Reserva. Firma completamente familiar, los Mata Casanova, siempre muy comprometida con el cambio climático, la ecología, la trazabilidad, la calidad total... Sólo elaboran sus uvas y apuestan por largas crianzas. Suntuoso y complejo, elegantes tostados. Pura artesanía de la burbuja.

PRECIO
MEDIO:
105€



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

Bilbaínas elaboraba cava de marca Royal Carlton desde 1913. Cuando el Grupo Codorniu adquirió la bodega, dada su incuestionable veteranía en el territorio de las burbujas, introdujeron nuevas marcas como este revolucionario cava blanc de noirs, elaborado con uva tinta garnacha. El primero en la Rioja.

PRECIO
MEDIO:
22€



dulces y generoso

Son tendencia. Es la categoría más compleja y singular del panorama enológico español. Debemos enorgullecernos de ellos, conocerlos más. Constituyen la paleta cromática y organoléptica más rica de nuestro país. Vinos cargados de historia y matices que han estado casi a punto de desaparecer. Felizmente vuelven para quedarse. Y esta vez, para siempre. Montilla, Jerez, Málaga... Andalucía manda en estos territorios generosos y dulces. Dos grandes expresiones.

SOS



Amontillado 1905 Solera Fundacional

D.O: Montilla Moriles

PRECIO
MEDIO:
330€

Bodega: Pérez Barquero.
Montilla (Córdoba).
Tel. 957 65 05 00.
www.perezbarquero.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Pedro Ximénez

Amontillado muy viejo. Las bodegas se fundaron en 1905 por Pérez Barquero y muchos años después terminaron en manos de la primera Rumasa. Tras la expropiación, la adquirió una familia cordobesa- entre los cuales se encuentra José Ruz y sus sobrinos- muy apegada al vino, que ha llevado a cabo una encomiable labor de recuperación del gran patrimonio de esta bodega, una la de dos más importantes de Montilla Moriles. Sus Soleras Fundacionales -Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez- son auténticas joyas que han sabido mantener. Su vejez se remonta a la fecha de fundación de la firma cordobesa: 1905. Se comercializan desde hace poco tiempo y en ediciones muy limitadas de sólo mil botellas. Sublime. El mejor compañero del jamón de Los Pedroches.



Capuchino Palo Cortado

D.O: Jerez

Bodega: Osborne.
El Puerto de Santa María (Cádiz).
Tel. 956 869 000.
www.osborne.es

Crianza: Sistema de criaderas y soleras VORS

Uva: Palomino

PRECIO
MEDIO:
87€ (50CL)

Palo Cortado. Larga historia la que acompaña a este gran palo cortado de los de verdad, de los de antes. Soleras que pertenecieron a la bodega Agustín Blázquez, famosa en su día por la calidad y profundidad de sus vinos, pero que desapareció hace muchos años. Pero sus vinos no. Los adquirió primero la entonces poderosa firma Domecq, firma que posteriormente se vendió a la multinacional Beam Global/ Fortune Brands que asimismo se deshizo pronto de las bodegas jerezanas y de sus vinos. Las marcas y soleras premium las adquirió Osborne y entre ellos, esta maravilla de palo cortado de manual, potente y seco, uno de los primeros vinos procedentes de un pago, en este caso Macharnudo ya en el siglo XIX. Sacas muy limitadas. Vino de meditación.



Coliseo

D.O.: Jerez

Bodega: Valdespino.
Jerez de la Frontera (Cádiz).
Tel. 956 331 450.
www.grupoestevez.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras VORS

Uva: Palomino

PRECIO
MEDIO:
84€
(37,5CL)

Amontillado muy viejo. Las bodegas Valdespino han sido uno de las más señeras de Jerez, proveedores de la Casa Real sueca y española, y con un abo-lengo y prestigio indiscutibles. Los herederos de los Valdespino vendieron la bodega en 1999 al Grupo Estévez, que ha sabido mantener a la perfección el estilo singular de elaboración y crianza de la casa. Entre sus peculiaridades está el que todos sus vinos siguen haciendo la fermentación en botas de madera, a la antigua usanza y proceden de los mejores viñedos: el Pago Macharnudo. Un amontillado único por su carácter, intensidad e inmensa complejidad, carácter muy salino, gran acidez. Tiene una gran distinción. Extremadamente seco. No apto para paladares golosos. Una experiencia casi mística.



Palo Cortado

D.O: Jerez **Añada:** 1987

Bodega: González Byass.
Jerez (Cádiz).
Tel. 956 357 000.
www.gonzalezbyass.es

Crianza: 29 años
en roble

Uva: Palomino

Desde su fundación en 1835, González Byass ha reservado una pequeña parte de cada cosecha para envejecer como vino de añada, del año, sin mezclar con otras cosechas. Manuel María González, el fundador, inició esta tradición nacida de la curiosidad de su espíritu innovador. El resultado son unas obras maestras que muestran la calidad y singularidad de los vinos de Jerez que no se comercializaron hasta unos 25 años. Desde entonces salen al mercado ediciones cortas y muy cuidadas en su presentación. La botella es una réplica de la que usaban a mediados del siglo XIX. La máxima y exclusiva expresión de lo que representa un palo cortado de los de manual, puro y glorioso. Un excepcional regalo para los verdaderos conocedores de estos vinos.

PRECIO
MEDIO:
260€



Alma de Reboreda

D.O: Ribeiro **Añada:** 2005

Bodega: Campante.
Puga (Ourense).
Tel. 988 261 212. www.bodegasgrm.com

Crianza: 2 años en botella

Uva: Treixadura

Vino tostado naturalmente dulce con aromas de orejones, melazas, mermelada de ciruelas y almendras garrapiñadas. A pesar del dulzor muestra una acidez muy agradable. Recuperación del tradicional y único vino de las uvas blancas treixadura secadas bajo techo. Gran vino de postre para tomar con quesos.

PRECIO
MEDIO:
45€
(37,5CL)



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: Estática bajo velo de flor en roble

Uva: Palomino

Tercer embotellado de esta misma añada, de las mismas botas, con un año más de crianza bajo velo de flor. Intenso y con mayor complejidad. Una verdadera experiencia la realizada por el enólogo Ramiro Ibañez con esta añada sensacional de manzanilla. Un trabajo único y excepcional, de momento, irreplicable.

PRECIO
MEDIO:
17€
(50CL)



Fino Imperial

D.O: Jerez

Bodega: Díez Mérito.

Jerez de la Frontera (Cádiz).

Tel. 956 332 973. www.diezmerito.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Amontillado. Tiene sus orígenes en las bodegas de Díez Hermanos (1876). Una marca con nombre de Fino pero que es un amontillado, que ha estado a punto de desaparecer. Felizmente la bodega ha sido adquirida recientemente a los herederos de Marcos Eguizábal por el empresario jerezano Salvador Espinosa.

PRECIO
MEDIO:
87€



Fossi

D.O: Jerez

Bodega: Primitivo Collantes.

Chiclana De La Frontera (Cádiz). Tel. 956 400 150. www.bodegasprimitivocollantes.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Amontillado. De viñedos y bodega de Chiclana, turística población gaditana famosa por sus playas, cuyos vinos secularmente no gozaban de gran predicamento. El actual y joven propietario, Primi, le ha dado la vuelta a la situación. Compañero ideal para tomar con el atún rojo de las almadrabas vecinas.

PRECIO
MEDIO:
9€



Goya XL

D.O: Manzanilla de Sanlúcar

Bodega: Delgado Zuleta.
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).
Tel. 956 360 543. www.delgadozuleta.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Manzanilla pasada. De una de las bodegas más antiguas del Marco, la sanluqueña Delgado Zuleta. Casa familiar fundada en 1744 por un cargador de Indias Francisco Gil Ledesma, cuenta con viñas situadas en el pago de Miraflores, muy cercano al océano Atlántico y de gran prestigio. Seco, salino y potente.

PRECIO
MEDIO:
22€
(50CL)



Gutiérrez Colosía

D.O: Jerez

Bodega: Gutiérrez Colosía.
El Puerto de Santa María (Cádiz).
Tel. 956 852 852. www.gutierrezcolosia.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Herederas de una larga tradición vitivinícola portuense desde el año 1838. Pasó por varios propietarios hasta que a principios del siglo XX la compró D. José Gutiérrez Dosal, bisabuelo de la última generación de la familia Gutiérrez-Colosía. Junto al río Guadalete, que le aporta características singulares.

PRECIO
MEDIO:
8€



L&B

D.O: Jerez

Bodega: Lorente y Barba, S.L.
Jerez de la Frontera.
Tel. 956 909 388

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Fino. Nueva bodega con vieja historia. Dos jóvenes de profesionales liberales, tercera generación de almacenistas, estrenan un concepto nuevo. Las viejas soleras comienzan su nueva andadura en una pequeña bodega de piedra, la más antigua de Jerez, con aljibe árabe incluido. Botellas numeradas a mano.

PRECIO
MEDIO:
15€



La Guita En Rama

D.O: Manzanilla de Sanlúcar

Bodega: Hijos de Rainiera Pérez Marín.
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).
Tel. 956 31 95 64. www.laguita.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Manzanilla. Muy salina y yodada. Nueva hermana en el mercado de la famosa La Guita con mayor expresión y profundidad, con muchos recuerdos a membrillo y hierbas silvestres. La famosa bodega sanluqueña fue adquirida hace algunos años por el Grupo Estévez, mejorando la calidad de forma muy notable.

PRECIO
MEDIO:
9€
(37,5CL)



Lustau 3 en Rama

D.O.: Jerez

Bodega: Lustau.

Jerez de la Frontera (Cádiz).

Tel. 956 341 597. www.lustau.es

Crianza: Criaderas y soleras

Uva: Palomino

Dos finos (de El Puerto de Santa María y de Jerez) y una manzanilla (de Sanlúcar) embotellados bajo este mismo nombre ya que Lustau dispone de bodegas en los tres términos municipales. Una manera perfecta de poder apreciar las distintas características aportadas por sus diferentes lugares de crianza.

PRECIO
MEDIO:
18€
(50CL)



Maria del Valle en Rama

D.O.: Montilla Moriles

Bodega: Gracia Hnos.

Montilla (Córdoba).

Tel. 957 65 01 www.perezbarquero.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Pedro Ximénez

Marca muy célebre de las bodegas Gracia y Hermano, desde hace unos años pertenecientes al prestigioso grupo bodeguero cordobés Pérez Barquero. Un fino en rama muy montillano, sabroso, de gran potencia sávida, con notas de frutos secos tostados y recuerdos de aceitunas. Con un final amargo muy cordobés.

PRECIO
MEDIO:
12€



Maruja

D.O: Manzanilla de Sanlúcar

Bodega: Juan Piñero.

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Tel. 956 360 465. www.bodegasjuanpinero.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Manzanilla pasada. Extensión de su hermana del mismo nombre, con una vejez de media 15 años. Profunda, salina, sávida y mantecosa. Producción limitada. Vieja marca de fino de las desaparecidas Bodegas Terry, recuperada por el empresario sanluqueño Juan Piñero bajo el asesoramiento de Ramiro Ibáñez

PRECIO
MEDIO:
18,5€
(50CL)



Pastora

D.O: Manzanilla de Sanlúcar

Bodega: Barbadillo.

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Tel. 956 385 500. www.barbadillo.com

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Manzanilla pasada. Hunde sus raíces en las soleras de Solear y se mantiene en crianza biológica más años. Con este sonoro y contundente nombre, Pastora, acorde al poderío de su contenido, la firma Barbadillo recupera una marca antigua que estaba en desuso comercial. Etiqueta reproducción de la original.

PRECIO
MEDIO:
12,5€
(37,5CL)



Sacristía AB

D.O: Jerez

Bodega: Urium para Sacristía AB.
Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel. 956 33 55 97. www.urium.es

Crianza: Sistema de criaderas y soleras

Uva: Palomino

Oloroso muy viejo. Elegido por Antonio Barbadillo, de la familia sanluqueña pero independiente enológica hablando, para su marca Sacristía AB. Esta es su última saca de oloroso. Vino procedente de una pequeña bodega jerezana, fundada por un empresario onubense, con magníficas soleras VORS. ¡Perfecto, de libro!

PRECIO
MEDIO:
79€
(50CL)



Secret del Priorat

D.O: Priorat **Añada:** 2011

Bodega: Torres Priorat.
El LLoar (Tarragona).
Tel. 678 192 095. www.torres.es

Crianza: 12 meses en roble

Uva: Garnacha y cariñena

De compleja y artesana elaboración, rinde homenaje a los famosos vinos licorosos y rancios que siempre existieron en el Priorato. Agridulce, nada empalagoso, refrescante acidez, matices de especias, regaliz negro, chocolate, ahumados... Una densidad perfecta, pura seda. Genial con quesos azules. Sublime.

PRECIO
MEDIO:
37€
(37,5CL)



Tradición

D.O: Jerez

Bodega: Tradición.

Jerez de la Frontera (Cádiz).

Tel. 956 168 628. www.bodegastradición.es

Crianza: Sistema de criaderas y soleras (Vors)

Uva: Pedro Ximénez

Pedro Ximénez. Gran vino dulce repleto de matices y potencia, denso pero sin ser pesado. Tradición es una exquisita y pequeña bodega que alberga asimismo la colección de pintura de la familia, creada por Joaquín Rivero, recientemente fallecido. Su hija Helena es actualmente la propietaria y responsable.

PRECIO
MEDIO:
63€



Williams & Humbert Colección Añadas

D.O: Jerez **Añada:** 2003

Bodega: Williams Humbert.

Jerez (Cádiz).

Tel. 956 35 34 00. www.williams-humbert.com

Crianza: Estática bajo velo de flor en roble

Uva: Palomino

Primer amontillado de añada de Jerez. Desde 1920 Guido Williams apartó parte del mosto del año, manteniéndolos sin mezclar con otras añadas. Los nuevos propietarios, la familia Medina -anteriormente perteneció a Rumasa- ha mantenido esta tradición y han comenzado a comercializarla. Único en su género.

PRECIO
MEDIO:
39€
(50CL)





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: Pedro Vicente y Elena Herrera.

Edición gráfica: Alberto Martín
y Rocío Montoya.

Tratamiento de imagen: Carla de Jorge.

Imprime: Impresos y Revistas SA.

Depósito legal: M-42.550-2016.

ISBN: 978-84-616-4962-4



elEconomista

Guía 2017



14,90 €

Volvemos a nuestra cita anual, ya en su novena edición, con una importante y cuidada selección de vinos y restaurantes. Todo un equipo trabaja durante este tiempo en **elEconomista** para rastrear los nuevos establecimientos que merecen una visita, los clásicos que se mantienen, esa selección de vinos que traspasan con mucho la barrera de lo correcto o aquellos importantes detalles que conforman la 'gran mesa' en nuestro país. Todo un festín.

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.