

Gastro 2019

LOS RESTAURANTES DE LA TEMPORADA REPARTIDOS POR TODA ESPAÑA. DE BARCELONA A CÁDIZ, DE SEVILLA A CARTAGENA Y DE MADRID A VALENCIA. ADEMÁS LOS VINOS, PRODUCTOS E INGREDIENTES QUE HAY QUE TENER Y REGALAR. Por **Alvaro Castro**



Cataria

SANCTI PETRI, CÁDIZ

Privilegiada ubicación en la playa de Sancti Petri, producto muy bien seleccionado y el saber hacer a la parrilla de la mano de **Aitor Arregi** y **Pablo Vicari**, del mítico restaurante ELKANO de Getaria, son los puntos fuertes de este restaurante de sabores marineros. Inmejorables el gambón alinado, las gambas de Huelva, los langostinos de Sanlúcar o el bogavante o langosta a las brasas. ¿Pescados? Urta de roca, bocinero, borriquete, cogote de corvinata o el mítico plato de ventresca de atún asada como un chuletón vasco. Se ubica en el Hotel Iberostar Andalucía Playa. 55 €. restaurantecataria.com



Tabasco Diamond Reserve

Para conmemorar su 150 aniversario la marca americana lanza una salsa edición limitada, presentada en una botella especial de estilo champagne y hecha con la mejor selección de chiles de Avery Island triturados con una pizca de sal, envejecidos (alrededor de 15 años) y mezclados con vinagre de vino blanco espumoso.

34,99 € tabasco.com.es



Molecot

Tres amigas y socias que se han embarcado en el mundo de las porcelanas compaginando los pinceles y pinturas con sus vidas de madres de familia numerosa. Pintan a mano fuentes, ensaladeras, platos del pan... Personalizan sus diseños con iniciales y con filo de oro. Modelos desde lisos y blancos hasta otros más coloridos e irregulares.

molecot.com



Delicious & Sons

Es el último proyecto del matrimonio formado por **Ricky Mandle** y **Mónica Navarro**, dos emprendedores unidos por el respeto hacia los pequeños productores y por la pasión hacia la gastronomía y el Mediterráneo. Esta marca sólo vende productos gourmet ecológicos de la más alta calidad. Patés veganos, salsas naturales, pestos artesanos... o este alioli casero (en la imagen) en dos versiones: azafrán con naranja o albahaca con limón.

4,99 €. deliciousandsons.com



Cocina Torres

BARCELONA

Uno de los estrenos más importantes del otoño llega de la mano de dos familias aliadas, los televisivos chefs y gemelos Javier y Sergio y los arquitectos (padre e hijo) Carlos y Borja Ferrer. Juntos han creado continente y contenido de un espectacular espacio nave industrial-cocina XL-comedor de casi 1000 m2 donde los comensales disfrutan alrededor (literalmente) de los fogones.

110 €. cocinahermanostorres.com



Orben 2016.

Bodegas Orben nace en 2005 de la mano del grupo de bodegas Artevino para recuperar los viñedos viejos de la zona de Villabuena y Laguardia y así poder elaborar vinos diferentes y modernos. En ellos la variedad tempranillo expresa toda su potencia.

19 €. izadi.com

La Terraza del Casino

MADRID

Todo es nuevo y espectacular en este clásico contemporáneo con dos estrellas Michelin. El espacio exterior e interior ha sido renovado. **Jai-me Hayón** se encarga de la renovación de la sala. La terraza es obra de **Julio Guixeres**. El chef **Paco Roncero** reinventa el concepto de alta gastronomía con una propuesta innovadora en la que su cocina, y una excelente materia prima, son las auténticas protagonistas. Referencias a sus viajes y la tradición española en preparaciones e ingredientes. Menús desde 110 €. casinodemadrid.es



Kom Vida.

La primera kombucha *premium* y ecológica de nuestro país, fabricada en Extremadura, lanza un nuevo sabor: Zanahoria & Cúrcuma. Se une a los ya existentes. **Greenvida**, elaborado a base de té verde, con el sabor más fiel a la kombucha original; **Gingervida**, la más digestiva y energética -gracias a una potente combinación de jengibre y limón- y **Berryvida**, con un agradable sabor a frutos rojos. 2,90 €. komvida.com



Apicius

VALENCIA

El restaurante de **Yvonne Arcidiacono** y **Enrique Medina** mezcla el academicismo francés, la influencia mediterránea y las raíces de interior para crear una de las propuestas más sólidas de la gastronomía levantina. Materia prima *top* como el cochinillo de Segovia, las mollejas de ternera de Ávila, el pichón del sur de Francia traído directamente de la localidad de Lombers y los espárragos de Tudela del Duero junto a fresquísimos pescados y mariscos que Yvonne se encarga de la bodega con especial protagonismo a su Alemania natal. 50 €. restaurante-apicius.com



Ganadero

Bodegas Canopy lanza este tinto fresco y divertido, 100% Garnacha, de paladar complejo y al mismo tiempo fácil de beber. Su incesante búsqueda de viñedos interesantes que impriman un carácter diferenciador a sus vinos ha dado lugar a este tinto joven. 6,30 €. bodegascanopy.com



Audrey's

CALPE, ALICANTE
Rafa Soler, chef del primer y único estrella Michelin de Calpe, rinde homenaje a la despensa y la tradición culinaria de la Comunidad Valenciana en los nuevos menús de temporada. En ellos reafirma su compromiso con sus raíces, su apego al terruño, su amor por lo conocido y su afán por recuperar y poner en valor los sabores y la tradición gastronómica de su entorno. Menús degustación desde 42 €. audreys.es

LAN Ecologico

LAN XTRÈME Ecológico Crianza 2014 es el resultado de una selección de cepas procedentes de una parcela de 5 hectáreas de Tempranillo ubicada al abrigo de la sierra de Cantabria. Cuenta con una climatología única y un suelo pobre, plagado de cantos rodados, que favorece una maduración equilibrada de la uva. Es ideal con carnes rojas, ahumados y quesos blandos. 8,95 €. bodegaslan.com



Magoga

CARTAGENA
El restaurante de María Gómez y Adrián de Marcos continúa su evolución con el firme objetivo de encerrar en sus propuestas de vanguardia toda la esencia gastronómica de Murcia. Delicadeza, equilibrio y el indiscutible protagonismo del producto de temporada son las bases de la cocina de estos jóvenes hosteleros. Su proyecto se ha convertido en una de las apuestas culinarias más sólidas de la región de Murcia y está galardonado con una estrella Michelin (entre otros muchos premios y reconocimientos). 42 €. restaurantemagoga.com

Pur / Impur

BARCELONA
Nandu Jubany estrena esta aventura que es el resultado de años de oficio y de un aprendizaje en el que el producto, los productores y el respeto al entorno son la esencia de todo. PUR se encuentra en el espacio de planta baja con la cocina completamente abierta en el centro de manera que los comensales disfrutan del *showcooking* en todo momento. El espacio se completa en la planta inferior con IMPUR, una coctelería con más de una quincena de combinados de elaboración propia. 60 € purbarcelona.com



Señorio de Montanera

En su afán por recuperar recetas olvidadas de la cocina tradicional de matanza, la firma de ibéricos líder en Extremadura presenta un excepcional solomillo embuchado, elaborado con la mejor materia prima -cerdos ibéricos puros alimentados con bellota- y con un aliño único y 100% artesanal. 20 € senorio.com



Casa Galleta

MADRID
Tras el éxito de BAR GALLETA, EL PERRO y LA GALLETA, RARO RARE y EL CANADIENSE, **Carlos Moreno Fontaneda** y sus socios recuperan el encanto de las casas de comida de antaño en estética y propuesta gastro. De la cocina salen platos como las berenjenas rebozadas en galleta, los chipirones con arroz negro, la carrillera de ternera, la tortilla de patata, las cocochas de bacalao y la morcilla con crema de queso de cabra, entre otros. En la carta de postres ninguno deja de tener galletas Fontaneda (obviamente) como la tarta de mamá de galleta y chocolate, o la leche frita con helado de leche merengada y crujiente de galleta. 30 €. casagalleta.com



Aubocassa

La aceitera presenta la cosecha 2017 del aceite L'AMO, la mejor de su historia. Además, la finca donde se elabora, ubicada en un idílico paraje de Manacor (Mallorca) inaugura el OLIVE OIL & WINE BAR y abre las puertas al oleoturismo con experiencias para toda la familia. 9 €. aubocassa.com



Chocolates La Chinata

La marca de aceites y productos gourmet (realizados con ellos) La Chinata amplía su gama de tabletas de chocolate. Chocolate blanco con AOVE, avellanas y trufa y chocolate con AOVE, almendras y trufa son las dos nuevas variedades que la conocida marca extremeña ofrece a los amantes del cacao. 3,50 € lachinata.es



Somos restaurante y Garra bar

MADRID
Vistas dignas del mejor *rooftop* capitalino, el estilazo del interiorismo de **Jaime Hayón**, una nueva carta basada en la gastronomía más típica madrileña, con un puntito *trendy* actual. Estos son los ingredientes del éxito del bar GARRA y del restaurante SOMOS ubicados en el Barceló Torre Madrid. “Somos” desde 35 € y “Garra” desde 15 €. somosgarra.es