

R VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA
AL CHEF

Fernando P.
Arellano

RESTAURANTE ZARANDA (MALLORCA)

Hablamos con los
ENÓLOGOS del
CAVA



**BODEGAS
BARAHONDA
YECLA
(MURCIA)**

ESPECIAL

Baleares

Genuino sabor
mediterráneo

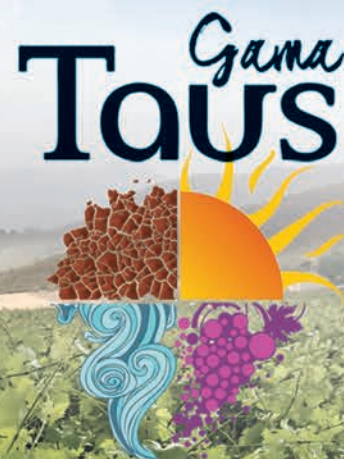
Jerez

PARA EL VERANO

SANGRÍA ROMPIENDO TÓPICOS



HACIENDA DEL CARCHÉ
B O D E G A S



La esencia de nuestra Tierra, Agua, Uvas y Sol.

Síguenos en:   @hacienda_carche

www.haciendadelcarche.com · Ctra. de El Carche Km 8.5 · JUMILLA · Murcia



Casa de la Ermita

PERSONALIDAD Y TRADICIÓN ÚNICAS

Lunático
MONASTRELL



2017
Decanter
WORLD WINE AWARDS
90 PTS

casadelaermita.com



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

BE VINO SOLO SE DISPONE IN MODERATION

Prueba el *blanco*.
Ponte de *moda*.

Celebra la vida
— CON —
RIOJA



Rioja Wine España
#RiojaCelebraLaVida

www.riojacelebralavida.com



Desde 1925
Siempre DE MODA

Primera Denominación de Origen
Calificada de España

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre



Propuestas para empezar el verano

A finales de mes cambiamos de estación por lo que el número de este mes llega cargado de propuestas refrescantes. Una de ellas es una bebida ideal cuando empiezan a subir las temperaturas: la sangría. Durante años la sangría de mala calidad consiguió minar la imagen de esta popular bebida pero desde hace un tiempo, un buen puñado de marcas y de restaurantes se han empeñado en devolverle la dignidad perdida. Ahora empieza a ser de nuevo la reina del verano. Y para darles ideas de cara al estío, hemos viajado a Murcia y a las Baleares, dos zonas con unos vinos y una gastronomía que no deben perderse. Para conocer de primera mano estas regiones a nivel vinícola y de restauración hemos hablado con algunos de sus máximos representantes. Así, hemos entrevistado a los presidentes de las D.O. Bullas, Jumilla y Yecla, y a tres chefs de Baleares: Fernando P. Arellano, el protagonista de nuestra portada, que luce dos estrellas Michelin, y los recién estrenados en esto de las estrellas, Adrián Quetglas y Álvaro Salazar. También hemos palpado la opinión de más de una docena de enólogos que elaboran cava para que nos dieran alguna pista sobre el secreto de la elaboración de este espumoso

Este mes les sugerimos viajar con nosotros a Murcia, Baleares y Jerez

so que está subiendo como la espuma, nunca mejor dicho. Por otro lado, les sugerimos viajar este mes de junio a Jerez. Y es que tomarnos un buen Jerez en la tierra que lo ve nacer es una manera ideal de empezar el verano. Además, pueden aprovechar la visita para asistir el 12 y 13 de junio en Jerez de la Frontera a la Copa Jerez Forum & Competition, que en su séptima edición alcanza una nueva dimensión convirtiéndose en un gran encuentro sobre vino y gastronomía. Otro gran encuentro con la gastronomía como eje fue el Salón de Gourmets celebrado hace unas semanas en Madrid. Les hemos preparado un reportaje con las novedades que más nos llamaron la atención. Finalmente, cerramos el número con un destilado: el vodka. Su sabor redondo permite disfrutarlo como un trago solo servido en vaso helado –igual que en Rusia– o como ingrediente de cócteles clásicos y modernos, entre los que destaca el vodka-tonic. Por supuesto, incluimos, como cada mes, todas las noticias que se han ido produciendo en el sector a lo largo del último mes. Que lo disfruten.

Enrique Curt

RVINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt

Área Manager: Pilar López

pilarlopez@curtediciones.com

Redactora Jefe: Laura Morales

redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte: Imma Párrizas

Colaboradores: Xavier Agulló, Miguel

Ángel Almodóvar, Enrique Caldach, Joan

Capell, Montse Clavero, Laura Curt,

Yolanda Llinás, Horacio Mangas, Ricardo

Masabeu, Alfred Peris, Enric Ribera,

Miquel Sen

Fotografía: Alejandra Ribas

DEPARTAMENTO PUBLICIDAD:

Sonia García

soniavinosityrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez

mjvinosityrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:

publicidadvinosityrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:

Encarna Rubia.

Tel.: 934 121 177

Suscripción anual: 40 €

Precio ejemplar: 4 €

Canarias y aeropuertos: 4,20 €

Impresión: Litografía Rosés

Distribución España: Sgel

Depósito Legal: B-26373/2002

Distribución Portugal: Logista

Se solicitará



Edita: **CURT**
EDICIONES S.A.

CURT EDICIONES S.A.

Consell de Cent, 398, bajos · 08009 Barcelona.

Tel.: 933 180 101. Fax: 933 183 505.

www.curtediciones.com

Presidente Fundador: Enrique Curt

Consejera Delegada:

Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.

Printed in Spain.

Revista Mensual

FAMILIA
TORRES



LA MARCA DE VINO
MÁS ADMIRADA DEL MUNDO

DRINKS INTERNATIONAL
2017

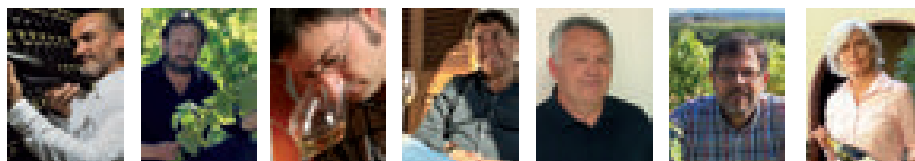


Bodegas Torres es elegida por 3^{er}. año como la 'Marca de vino más admirada del mundo'
en la prestigiosa revista británica Drinks International

www.torres.es

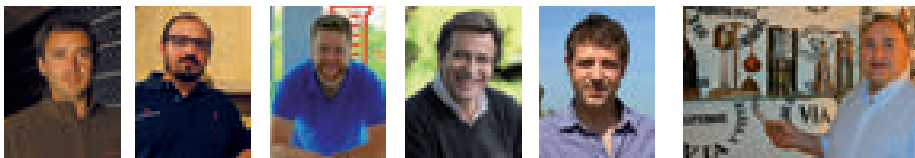


Junio 2017



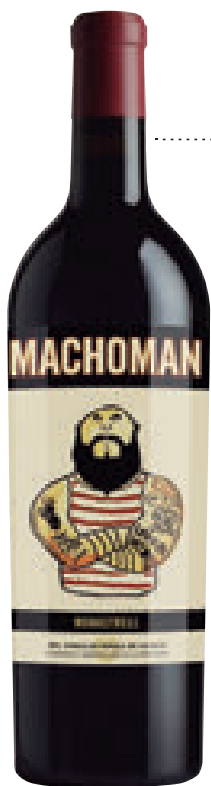
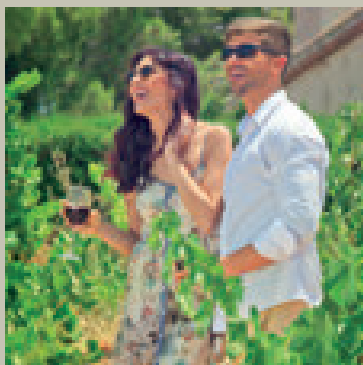
14 LOS ENÓLOGOS DEL CAVA

La mayoría llevan el vino, y más concretamente el cava, en la sangre, pues han nacido en familias que se han dedicado a su elaboración durante generaciones. Hemos hablado con más de una docena de estos alquimistas que diseñan el cava mucho antes de que las uvas ni siquiera hayan llegado a la bodega.



26 MURCIA VINOS Y GASTRONOMÍA

Murcia es mar, es interior, es cultura, es vino, es gastronomía y sobre todo, es otro ritmo de vida. Los estresados urbanitas encontrarán la tranquilidad soñada en sus pueblos de interior, aunque si quieren ambiente también lo encontrarán, por ejemplo, en cualquiera de los *beach clubs* que serpentean la costa del Mar Menor.



10

VINO DEL MES: MACHO MAN MONASTRELL

Es el puro reflejo del terreno de donde procede, con aromas a frutas rojas (ciruela, cereza), romero, tomillo y notas de cacao. Fresco, sedoso, aterciopelado, una explosión impresionante de fruta.

64 SANGRÍA: ROMPIENDO TÓPICOS

¿Quién ha dicho que añadirle al vino fruta es un sacrilegio y que la bebida resultante, la sangría, es apta solo para turistas de paladar poco exigente? Es cierto que durante años la sangría de mala calidad consiguió minar la imagen de esta popular bebida pero desde hace un tiempo, un buen puñado de marcas y de restaurantes se han empeñado en devolverle la dignidad perdida.



52 JEREZ PARA EL VERANO

Tomarnos un buen Jerez en una terraza con el mar de fondo recordando las tierras gaditanas que ven nacer este vino es una manera ideal de empezar el verano y si podemos viajar hasta allí y tomárnoslo *in situ*, mejor. Además, el 12 y 13 de junio, Jerez de la Frontera acoge la Copa Jerez, que en su séptima edición alcanza una nueva dimensión convirtiéndose en un gran encuentro sobre vino y gastronomía

72 ESPECIAL BALEARES



Destino turístico de primer orden, las islas Baleares añaden un nuevo argumento para visitarlas: el auge de su gastronomía de vanguardia. Propuestas que se sustentan en el recetario tradicional, rico y variado, y que maridan a la perfección con los vinos de las islas.

78 ENTREVISTA A FERNANDO P. ARELLANO

Pocos saben que este chef madrileño comenzó de fregaplatos en un hotel de Dublín. Actualmente es el único que posee dos estrellas Michelin en Baleares y nos confiesa que su sueño es conseguir la tercera aunque tampoco le obsesiona. Para sus platos se inspira en sus viajes y en alguna de sus aficiones, como el buceo.

96 SALÓN DE GOURMETS: LAS NOVEDADES PRESENTADAS

Los cuatro días del salón dedicado a los alimentos y bebidas más exquisitos de Europa permitieron conocer y disfrutar de las nuevas *delicatessen* que seducirán los paladares más sibaritas. Hemos seleccionado alguno de los productos que se presentaron para que vayan tomando nota.

100 VODKA

Este destilado que asociamos a Rusia y los países fríos está cada vez más de moda en nuestro país, siguiendo la estela del *boom* de las ginebras *premium*. Su sabor redondo permite disfrutarlo como un trago solo servido en vaso helado –igual que en Rusia– o como ingrediente de cócteles clásicos y modernos, entre los que destaca el vodka-tonic.



GUÍA RESTAURANTES *Selección*

Disponible on line a través
de nuestra página web

www.revistavinosyrestaurantes.com

RESPECTO POR LA ESENCIA



www.juvecamps.com

WINEINMODERATION.com
Art de Viver



*Agricultura
Ecológica
Certificada
por el CCPAE.

■ 16-18/06

19 Feria del vino de la D.O.Tarragona

La decimonovena edición de la Feria del Vino de la D.O. Tarragona volverá a la Rambla Nova de Tarragona los días 16, 17 y 18 de junio como siempre en horario de viernes por la tarde y de mañana y tarde en las jornadas de sábado y domingo. En las próximas semanas se darán a conocer los detalles y las novedades de este evento que reunirá una veintena de bodegas de las cuatro comarcas del territorio vitivinícola de la D.O. Tarragona, Alt Camp, Baix Camp, el Tarragonès y la Ribera d'Ebre y también productores de cava y vermut de estas comarcas.

Más información: www.dotarragona.es



■ 1-05/5-06

Concurso Pizza Barcelona

Durante un mes y medio los barceloneses podrán elegir la mejor pizza de la ciudad entre un abanico de 20 pizzerías y pizzeros elegidos por la organización. El público podrá elegir votando *on line* las tres mejores pizzas y los tres mejores pizzeros en el blog: www.siamotutteblogger.com, organizador de la convocatoria. Los ganadores de cada categoría serán escogidos por un jurado de expertos durante un evento que tendrá lugar el próximo 22 de junio en la terminal de la naviera napolitana Grimaldi Lines en el puerto de Barcelona.

■ 12-13/06

I Foro Gastronómico Internacional Copa Jerez



Esta iniciativa, promovida por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez, congregará en la ciudad a algunas de las figuras más destacadas del panorama gastronómico internacional, como Josep Roca, Andoni Aduriz, Ricard Camarena o François Chartier. Tras catorce años de concurso gastronómico en los que decenas de profesionales de todo el mundo han competido para encontrar las mejores armonías, Copa Jerez da un salto cualitativo erigiéndose en un foro de diálogo con un extenso programa de ponencias, talleres y *showcooking*s.

Más información: www.copajerez.com

■ 8-9/06

Free From/Functional Food Expo Barcelona

Free From/Functional Food Expo regresa a Barcelona para su quinta edición y reunirá productos funcionales y "sin" de todo el mundo. La feria es la única en Europa dedicada completamente a la industria profesional de la alimentación saludable.

El evento atraerá visitantes de más de 56 nacionalidades y llenará Fira de Barcelona con los productos especializados que mejor combinan gastronomía, dieta y salud: los productos



funcionales y *free from*. Como novedad, habrá tres nuevos pabellones: el vegano, el sin lactosa y el de productos innovadores.

www.firabarcelona.com

www.freefromfoodexpo.com

www.functionalfoodexpo.com

■ 18-21/06

Vinexpo Burdeos

España es por primera vez país invitado en la 19 edición de Vinexpo Burdeos, el evento del vino y bebidas espirituosas más importante a nivel mundial, una elección que responde a que los vinos de nuestro país son tendencia en el mercado inter-

nacional. Los expositores españoles tendrán un protagonismo relevante durante esta edición, contarán con una ubicación privilegiada en el centro de la feria y una cartelería específica para resaltar sus stands. Además se organizará un importante evento dedicado a los vinos y a la gastronomía española.

Más información: www.vinexpo.com



Flor de Muga, el rosé llegado de Haro

La última novedad de la familia Muga es un rosado de gama alta fresco, delicado e ideal para tomar con arroces, fideuás y carnes a la brasa. Se trata de un garnacha 100% de cepas viejas que aspira a convertirse en el rosé imprescindible este verano.



Perelada Comercial PRESENTA SU CATÁLOGO EN BARCELONA

Cerca de mil profesionales de la restauración y la distribución llenaron el recinto modernista del Hospital de Sant Pau de Barcelona en la presentación del catálogo de esta distribuidora especializada en vinos, cavas, destilados y productos de alimentación *premium*. Entre las novedades destaca la línea de cavas ecológicos *Privat*.

SANGRÍA 7º PREMIUM, ideal para el verano



La empresa toledana Parriza Premium tiene entre sus productos de alta calidad esta sangría de elaboración artesana, elegante y natural. Una combinación del mejor vino de Toledo, una selección de frutas de calidad, zumo de limón y naranja y un toque final de canela. Para disfrutarla en toda su plenitud, se recomienda servirla muy fría.

Alimentaria 2018

Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience

HUB
INDUSTRY
TOURISM
FOOD SERVICE
INTERVIN
INNOVATION
RESTAURAMA
157 COUNTRIES
INTERNATIONAL
FOOD
& DRINKS
GASTRONOMY
BUSINESS
OVER 140,000 VISITORS
MULTIPLE FOODS
INTERCARN
KNOWLEDGE
ALIMENTARIA EXPERIENCE
INTERLACT
FINE
FOODS

Co-located
event



BARCELONA

16-19 Abril

Recinto Gran Via

www.alimentaria-bcn.com

The
Alimentaria
Hub

The
Alimentaria
Experience

Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

CAYETANO RIVERA PRESENTA LA *Glamping Bag*

El torero presentó hace unos días el complemento imprescindible para hacer una escapada con estilo este verano: la *Glamping Bag* de Schweppes Ginger Ale. Se trata de una elegante mochila de edición limitada, fabricada en cuero de forma artesanal y de diseño *vintage* que contiene dos miniaturas de whisky, dos botellas de Schweppes Ginger Ale, una lata de queso curado de oveja, una divertida mini-navaja de diseño y una bolsa de Rosquitas de La Chinata.



FLORIDA RETIRO inaugura La Terraza



Ubicada en uno de los rincones más privilegiados de la ciudad de Madrid y con una oferta culinaria diseñada por Joaquín Felipe, todo indica que se convertirá en el punto de encuentro de las noches veraniegas de la capital. Además de La Terraza, Florida Retiro cuenta con La Galería –tapas bar–, y Los Kioskos –la opción de *street food* familiar–.

AZURMENDI, número 1 del mundo para Elite Traveller

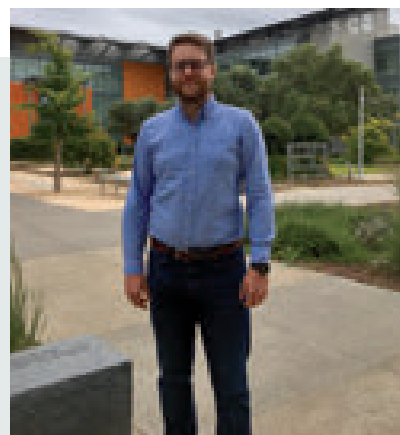
Azurmendi se convierte en el número 1 de Los 100 Mejores Restaurantes del mundo según la revista *Elite Traveler* 2017, desbancando a Alinea (Chicago, EEUU) que ha liderado el ranking durante cuatro años.



LA TAVERNA DEL MAR FICHA A LLUIS PLANAS



El restaurante La Taverna del Mar de S'Agaró (Girona) empieza la nueva temporada de la mano de un nuevo chef, Lluís Planas. La nueva carta mantiene sus clásicos, como los arroces, el rodaballo al horno o la lubina a la sal, que conviven con propuestas novedosas como la *crema de guisantes con cigalas* y *curri* o el *salteado de puntillas de sepia con alcachofas al vino blanco*.



EL CAVA, EN LA UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA

El Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science de la Universidad de California (UC Davis) acogió recientemente una cata de cavas reserva y gran reserva. Los asistentes pudieron probar cavas de las bodegas Castell Sant Antoni, Codorniu, Freixenet, Gramona, Giró Ribot, Josep Foraster, Juvé y Camps, Mestres, Pere Ventura, Recaredo, Torelló, Segura Viudas, Vilarnau y Raventós i Blanc. El evento fue organizado Sergi Canals Canals de la bodega Castell Sant Antoni, quien está cursando sus estudios de Viticultura y Enología en la Universidad de California.

NUEVO VINO PREMIUM DE BODEGAS VIÑA MAYOR



Almudena Alberca, directora técnica de la bodega ribereña, presenta su última creación: El Secreto, un ilusionante proyecto enfocado hacia la singularidad y la búsqueda de la más alta calidad. Se trata de un tempranillo fresco, intenso y expresivo. Una nueva forma de interpretar la Ribera del Duero a partir del respeto por su *terroir* y su fruto. Ya ha recibido prestigiosas calificaciones.

CUMBRE CON EL XAREL·LO COMO PROTAGONISTA



El próximo 26 de junio tendrá lugar la tercera edición de *La Cimera del Xarel·lo*, será en la Ermita de Foix (Torrelles de Foix, Barcelona), como ya es habitual. Durante la jornada, más de 30 bodegas y elaboradores ofrecerán sus vinos creados únicamente a partir de esta variedad: jóvenes, envejecidos con barrica, cavas, *clàssics*, ancestrales, ecológicos, biodinámicos, naturales, dulces, etc.

CÉRVOLES CELLER, 20 años de un reto

La bodega leridana celebra 20 años de historia elaborando vinos de finca de alta calidad. Tomàs Cusiné, su propietario, decidió rendir homenaje a un territorio vinícola ancestral, el de La Poble de Cérvoles, recuperando la viticultura de montaña. El proyecto representaba un regreso a los orígenes sin dar la espalda a los avances tecnológicos. Así, nació en 1997 una bodega concebida para elaborar vinos de finca de alta calidad con una clara expresión del territorio.



Bodega Carlos Moro PRESENTA SU PRIMER RIOJA

CM by Carlos Moro 2015 ha sido el nombre escogido y fue presentado en el Museo Nacional del Prado tras una visita privada por las principales obras pictóricas vinculadas al mundo del vino. Un escenario elegido, como explicó el propio Carlos Moro, “con la intención de que sirva de inspiración en el mundo del arte, de la vida y del vino, fiel embajador de la marca España en el mundo y reflejo de los grandes vinos realizados en Rioja”.



Presentación mundial de HEINEKEN 0,0 en Barcelona



La compañía holandesa ha escogido España, concretamente Barcelona, para mostrar al mundo esta innovación por ser el país de la Unión Europea en que más cerveza sin alcohol se consume (14%). Heineken 0,0 es una cerveza de calidad *premium* que posee un sabor único y solo 69 calorías por cada 33 cl.

BILBAO ACOGERÁ LOS PREMIOS THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2018



Los premios del 2018, y su programa de eventos, tendrán lugar en Bilbao, una tierra que destaca por su extraordinaria gastronomía. La elección de esta sede marca el regreso a Europa de la reunión anual más importante del mundo culinario después de haber celebrado ediciones muy exitosas en Australia y Nueva York.

Pekín, capital mundial del vino en 2018



El Concurso Mundial de Bruselas (CMB) ha designado como anfitrión para su 25 edición al distrito de Haidián, en Pekín. Por primera vez en sus más de dos décadas de historia, el concurso recalará en un país no europeo, suponiendo una auténtica revolución, que también materializa la realidad que viven los vinos chinos, que experimentan un gran auge en la actualidad.

MACHO MAN MONASTRELL

PURO REFLEJO DEL TERRITORIO

Macho Man Monastrell

TIPO: Tinto

D.O.P: Jumilla

VARIEDAD: Monastrell

GRADUACIÓN: 14%

P.V.P: 17 €

La expresión más fresca de esta variedad. Un Jumilla que, entre otros reconocimientos, ha logrado llamar la atención de uno de los *Master of Wine* más prestigiosos, Tim Atkin, quien lo eligió entre los 100 mejores vinos de España en el certamen *Wines from Spain Awards*.

Procedente de 6 parcelas de viñedos de monastrell del Paraje de La Raja (donde se encuentra la bodega) entre las sierras de El Carche y La Pila. Viñedos con edades comprendidas entre los 20 y los 70 años y con una vendimia manual por tramos óptimos de maduración, en cajas de 15 kg. La uva llega a bodega en camión refrigerado en pocos minutos para pasar por una doble mesa de selección a su entrada. La fermentación se realiza en depósitos troncocónicos inversos de 7.000 litros. Crianza durante 5 meses en barricas de roble francés de primer año de las tonelerías Saury, Seguin Moreau, Saint Martin y Ana. Macho Man Monastrell es el puro reflejo del terreno de donde procede, con aromas a frutas rojas (ciruela, cereza), romero, tomillo y notas de cacao. Fresco, sedoso, aterciopelado, una explosión impresionante de fruta.

BODEGAS CASA ROJO

Carretera de la Zarza KM 8

30520 Paraje La Raja, Jumilla (Murcia)

Tel: 968 151 520

www.casarojo.com

En tan sólo 6 años Casa Rojo –una jovencísima empresa vinícola fundada en 2011– ha traído un aire fresco al mundo del vino, capitaneando el grupo de bodegas que han revolucionado el sector, ampliando el disfrute del mismo a una experiencia completa, no sólo a su consumo. En estas páginas descubrimos algo más de los “enólogos creativos” que están al frente de la misma y en concreto del vino que Casa Rojo elabora en la D.O.P. Jumilla, en el Paraje de La Raja, Macho Man Monastrell, un tinto tan espectacular como su nombre.





Con su especial visión del mercado Casa Rojo ha conseguido revolucionar el mundo del vino. Para ellos no es suficiente con producir un vino de gran calidad. Todo lo que gira en torno a éste tiene que estar cuidado al milímetro y extremadamente analizado. Persiguen reflejar el *terroir*, el aroma, su procedencia, y lo consiguen con sus 9 proyectos, cada uno de ellos en una denomi-

nación de origen de España. Pequeñas producciones con uvas autóctonas reflejando fielmente su tipicidad. Con el equipo repartido entre Jumilla (Paraje de La Raja) y Ribera del Duero (Vadocondes), este joven pero experimentado grupo de murcianos profesionales del mundo del vino hace de su diversidad de perfiles uno de sus puntos fuertes. Sumilleres, periodistas, enólogos, diseñadores, produc-



ELEGIDA DE NUEVO SEGUNDA MEJOR BODEGA DEL AÑO

La bodega murciana se ha quedado a las puertas por dos años consecutivos de conseguir el primer puesto (este año ha sido la prestigiosa bodega riojana Izadi la que se ha alzado con el reconocimiento) en el concurso que organiza la web de vinos Verema para elegir a la Bodega del Año. El sistema de votación es simple y totalmente democrático, ya que durante varios meses se realiza una votación pública para que todos los usuarios de la web y seguidores del mundo del vino puedan votar a la mejor bodega del año, al mejor vino tinto, blanco, etc.

Esta noticia alcanza una mayor transcendencia cuando sabemos que este hecho, quedar medalla de plata dos años consecutivos, no se había dando antes en la historia del concurso. Sin embargo, este éxito no ha alterado a estos jóvenes profesionales que ven la enología como un arte multidisciplinar. En palabras de Fran Hidalgo, director de comunicación de Casa Rojo: "Para nosotros no es más que un premio a la labor que desarrollamos cada día, precisamente se nos reconoce por lo que nos gusta hacer. No nos cuesta trabajo luchar por mejorar puesto que hacemos lo que amamos. Por supuesto que estamos muy contentos de este segundo puesto por segundo año consecutivo, pero lejos de conformarnos ya estamos pensando en qué va a pasar el año que viene".

Lo cierto es que en un panorama tan dominado por las grandes empresas vinícolas del norte, o por las bodegas de millones de litros de producción, esta bodega ha sabido hacerse un hueco con un modelo fresco y actual de entender la viticultura y ha acercado el mundo del vino a una nueva generación que se encontraba más atraída por otro tipo de bebidas.



tores de cine, economistas... un equipo sumamente heterogéneo que tiene muy claro lo que quiere: elaborar el vino perfecto y, por supuesto, comunicarlo a la perfección. Todo suma, saben que todo puede romper la cadena de valor, de calidad, por eso controlan desde la fecha exacta de vendimia, la selección de las mejores uvas en el viñedo o la gestión del viñedo con los agricultores a los que consideran su principal activo.

Filosofía

En Casa Rojo sienten pasión por el vino, esa frase resume a la perfección el punto del que parte su proyecto. Entienden el vino como la expresión de una familia, de una tierra, de un clima, de un origen, en definitiva. La gran diversidad de terruños y climas del Mediterráneo les ofrecen toda una gama de uvas locales, fieles a cada tipo de *terroir*. Ese es el patrimonio vinícola que pretenden reflejar en sus vinos.

Además, en un sector regido por el poder de los grandes grupos, Casa Rojo plantea una visión innovadora y revolucionaria. Mas allá del lugar del embotellado o de las grandes bodegas está la viticultura, la enología y el diseño de un vino, que al final es el transmisor del placer de tomarlo.



Enoturismo

En Casa Rojo desean compartir su experiencia vitivinícola con todo aquel que se anime a visitarlos. Proponen conocer el mundo del vino de una forma cercana donde los visitantes puedan ver el lado más in-

visible de la enología, descubrir juntos la magia de los viñedos, la sabiduría que vive en las barricas, en las botellas y cómo se trabaja para conseguir unos vinos que hablan de una tierra y de una gente que ama lo que hace.🍷

Gama de vinos

Casa Rojo acaba de presentar la cuarta añada de este espectacular proyecto. Una gama en la que la protagonista, de nuevo, es la uva. José Luis Gómez, Laura Muñoz y Patrick Meraz son los enólogos que capitanean la elaboración de las 9 referencias. 9 vinos con carácter propio y personalidad única:

- LA MARIMORENA, Albariño (DO Rías Baixas)
- THE ORANGE REPUBLIC, Godello (DO Valdeorras)
- LADRÓN, Mencía (DO Bierzo)
- EL GORDO DEL CIRCO, Verdejo (DO Rueda)

- THE INVISIBLE MAN, Tempranillo (DOC Rioja)
- ALEXANDER VS THE HAM FACTORY, Tinta Fina (DO Ribera del Duero)
- MAQUINON, Garnacha (DOQ Priorat)
- MOLTÓ NEGRE, Trepat (DO Cava)
- MACHOMAN, Monastrell (DO Jumilla)





¿CÓMO QUIERES QUE TE VEAN?

Es muy fácil evitar que en el momento de servir el vino o el Cava, la etiqueta presente un estado deteriorado que afecta muy negativamente a la imagen de marca.

Las etiquetas de **PAPEL DE PIEDRA®** son 100% impermeables y resistentes y permiten que en cualquier situación presenten un aspecto impecable.

Para etiquetas adhesivas o bien encoladas, ideales para vino, cava, aceite, cerveza, refrescos y productos cosméticos, entre otras aplicaciones.

ETIQUETAS SIEMPRE IMPECABLES



La mayoría llevan el vino, y más concretamente el cava, en la sangre, pues han nacido en familias que se han dedicado a su elaboración durante generaciones. Hemos hablado con más de una docena de estos alquimistas que diseñan el cava mucho antes de que las uvas ni siquiera hayan llegado a la bodega. Texto: Laura Morales

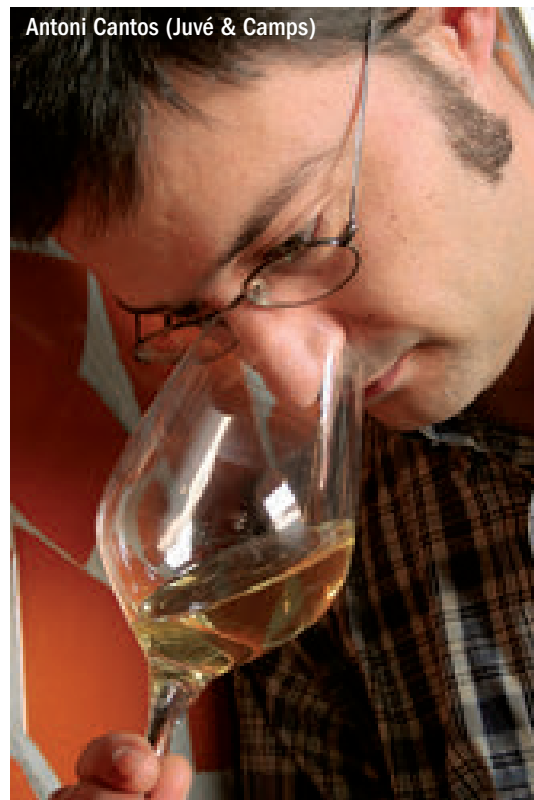
LOS ENÓLOGOS DEL CAVA

Alquimistas a pie de viña

Montserrat Mascaró (Mascaró)



Antoni Cantos (Juvé & Camps)



Según el Artículo 102 de la Ley 50/98 el enólogo tiene la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo se le reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con

Joan Maria Rovira Grau (Giró Ribot)



Paco de la Rosa Torelló (Cavas Torelló)



las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y de la enología.

Historia de la profesión en España

La profesión de enólogo comenzó a organizarse en España en el año 1965 con la creación de la Asociación Nacional de Enólogos dependiente entonces del Sindicato Nacional de la Vid y posteriormente transformada en la Asociación de Enólogos de España con delegaciones regionales.

En esas fechas no existían estudios superiores específicos de Enología, por lo que la profesión era ejercida por titulados universitarios de diferentes procedencias con especialización posterior y por técnicos especialistas en vitivinicultura de formación profesional.

A finales de los años 80 comenzó la moderna revolución de los vinos españoles que hizo mejorar de forma decisiva su imagen y calidad. Ello se debió en buena parte a la mejora de la formación de los enólogos que los elaboraban. Por ello, en el año 1991 se implantó la exigencia de titulación universitaria para pertenecer a la asociación de enólogos y en 1996 comienza a impartirse la Licenciatura de Enología.

Para adaptarse a la estructura autonómi-

Profesión vieja, titulación reciente

Aunque a nivel práctico la función del enólogo ha existido toda la vida, en España no se regula la profesión de enólogo hasta mediados de los años noventa del pasado siglo, cuando el sistema universitario incluyó la titulación específica dentro del Catálogo de Títulos Universitarios oficiales. Actualmente para ejercer legalmente la profesión se exige el título universitario de Licenciado en Enología establecido mediante el Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio. BOE 31 de diciembre de 1998 (BOE nº 313). En España existen varios Centros Universitarios donde estudiar el Grado en Enología. Es por este motivo que exceptuando, los enólogos más jóvenes, la mayoría de los entrevistados realizaron estudios de Ingeniería Técnica Agrícola.



Daniel Expósito (Dominio de la Vega)

Juan José Muñoz Requena (Bodegas Murviedro)



Josep Torres Sibill (Cava Bertha)



¿Qué hace exactamente un enólogo?

La Federación Española de Enólogos resume así las funciones que abarca el ejercicio de la profesión:

- Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.
- Colaborar en las decisiones a tomar sobre el diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de la bodega, con la finalidad de aumentar la eficiencia de la misma y la calidad de los productos a obtener.
- Gestionar y controlar la calidad del vino, productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
- Controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.
- Controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas.
- Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
- Colaborar en las decisiones a tomar sobre plantaciones de viñedo, elección de variedades, conducción y cultivo del viñedo, momento óptimo de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.

■ Dirigir la selección, recepción y control de la cantidad y calidad de las materias primas y productos enológicos a utilizar, programando su aprovisionamiento. Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo

de su proceso evolutivo.

- Dirigir la obtención de mostos para vinificación y conservación, realizando los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos previos precisos, en base a la caracterización de la materia prima y el tipo de producto a obtener.
- Controlar la fermentación de los mostos para la obtención de todos los tipos de vinos a elaborar.
- Dirigir los trabajos de bodega: limpieza, trasiegos, conservación, clarificación, filtración, y estabilización de los vinos y controlar su evolución, realizando las prácticas enológicas precisas, incluso las condicionadas según la legislación vigente.



Bruno Colomer (Codorníu)



Pere Llopart Llopart (Llopart)

ca del estado español, la Asociación de Enólogos de España se transformó en el año 1993 en la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, que en la actualidad la componen once asociaciones autonómicas.

La existencia de enólogos de titulación y de ejercicio obligó a regular la profesión, lo que tuvo lugar con la Ley 50/1998 que establece que para ejercer la profesión de enólogo se exigirá el título de Licenciado en Enología.

Posteriormente el RD 595/2002 desarrolla el perfil profesional del enólogo. Pero para respetar los derechos adquiridos por los que habían ejercido anteriormente la profesión se prevé un proceso de habilitación profesional que se reguló mediante la Resolución del MAPA de 7 de Julio de 2004.

El proceso de habilitación profesional se desarrolló en las diferentes comunidades autónomas durante los años 2005 a 2007.

La Union Internationale des Oenologues

La necesidad de contactos entre las profesiones de los diversos países, la convicción del papel que el enólogo estaba adquiriendo y la importancia que la profesión desempeñaba para el constante mejoramiento y el progreso del sector, en 1962, impulsaron a Gabriel Humeau de la Unión Francesa de Enólogos, a evaluar la posi-

bilidad de reunir a nivel mundial, en un solo organismo, las Asociaciones Nacionales de Enólogos. Esta hipótesis fue muy bien aceptada por Antonio Carpené, Presidente por aquel entonces de la Asocia-

objetivos eran prácticamente los mismos que los que están actualmente redactados en sus Estatutos, siendo estos objetivos en la actualidad más importantes que nunca.

ción Italiana de Enólogos, que inmediatamente se puso a disposición para colaborar en la realización del proyecto que desembocaría en la constitución de la UIOE, fundada en la ciudad de Milán el 24 de abril de 1965 tras la aprobación de sus Estatutos. Las Asociaciones fundadoras fueron las de Argentina, Chile, España, Francia, Italia y Portugal. Gabriel Humeau fue elegido Presidente y Antonio Carpené Vicepresidente, mientras el cargo de Secretario General fue atribuido al español Luis Albalade.

La sede de la UIOE se estableció en la ciudad de París con dos sedes auxiliares, Madrid y Milán. Los



Manuel Via Roig (Cavas Rovellats)

El secreto para elaborar un buen cava es...

Les hemos pedido a los enólogos con los que hemos hablado que nos dijeran cuál es el secreto para elaborar un buen cava. Algunos se lo han guardado para ellos (han debido considerar que no debían desvelar la fórmula de su éxito), otros nos confiesan que no hay secretos, pero la mayoría nos han aportado una serie de pistas o factores a tener en cuenta. Son éstos:

- Gran importancia de los varietales y el terruño
- Disponer de cosecha propia
- Cuidadosa selección de la uva que debe ser de calidad
- El modo y cuándo se vendimia y la elaboración del vino base es absolutamente crucial
- Ensamblaje de los vinos para cada tipo de producto que se desee elaborar
- Crianza adecuada en la cava
- Cuidar cada detalle del proceso: de la viña a la copa
- Elaboración respetuosa
- Paciencia y dedicación
- Pasión, amor y cariño por el oficio y el producto



Agustí Torelló (Agustí Torelló Mata)



Actualmente la Union Internationale des CEnologues reúne dieciséis Asociaciones Nacionales que pertenecen a su vez a los principales productores vitivinícolas del planeta: Argentina, Canadá, Croacia, Brasil, Chile, Francia, Alemania, Grecia, Inglaterra, Italia, Eslovenia, España, Suiza, Portugal y Uruguay.

La UIOE consigue aglutinar a todo el sector a nivel mundial, favoreciendo la homo-

geneización de los criterios de calidad en los procesos de producción de las Industrias Vitivinícolas y Enológicas, y sirviendo como herramienta de impulso y punto de encuentro para todos los miembros de la profesión.

Los elaboradores de cava

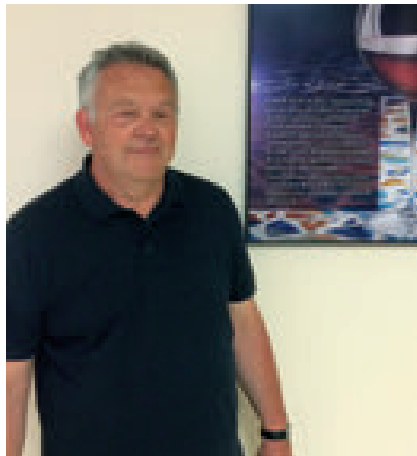
En las siguientes páginas les presentamos una selección de enólogos –indudablemente son muchos más– que elaboran

cava. Les hemos preguntado cómo se iniciaron en este mundo, si ser enólogo es algo vocacional o simplemente se lleva en la sangre, qué estudiaron, cómo ha sido su trayectoria profesional, cómo son los cavas que elaboran actualmente en las bodegas para las que trabajan y cuáles son los proyectos que verán la luz próximamente. A continuación lo que nos han contestado. 11

CASTELL D'OR

Joan Rabadà Baiges, actualmente director técnico de Castell d'Or, reflexiona así sobre la profesión de enólogo y nos cuenta cuándo tuvo claro que se dedicaría a ello: "Desde mi punto de vista y en la actualidad, más que una vocación, desde un inicio sería una profesión, una profesión que en cierta forma engancha. En principio empecé a tenerlo claro al finalizar mis estudios de Ingeniería Química y realizar la tesis en el análisis cromatográfico de la fracción volátil del vino". Sobre su trayectoria, la resume así: "Desde el año 1982 siempre he estado vinculado al sector de la enología, mi primer trabajo fue en una bodega exportadora de Tarragona que se llamaba José López Bertrán & Cía. En el año 1984 empecé

"Intentamos que cada botella sea un fiel reflejo de nuestro territorio, de nuestro clima y nuestro paisaje"



un proyecto en la Conca de Barberà dentro del mundo cooperativo *Concavins*, alrededor del año 1986 y hasta la actualidad como profesional liberal asesorando a diferentes bodegas y cooperativas de la D.O. Conca de Barberà, la D.O. Tarragona y la D.O. Cava. En el año 2000 accedo a la dirección técnica de Cevipe y en el 2006 a la dirección técnica de Castell

D'Or. Además, desde su fundación hace 26 años, soy profesor asociado de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona."

Entre los cavas que elabora Castell d'Or, Joan Rabadà destaca en esta ocasión el Cossetània Gran Reserva 2011 y Flama d'Or Brut Reserva Imperial. **Más información: www.castelldor.com**

Joan
Rabadà Baiges



LLOPART



Pere
Llopart Llopart

Pere Llopart es la quinta generación de elaboradores de espumoso y vigésimoquinta generación de viticultores. Nos cuenta que pasó su infancia "jugando entre cepas, rodeado de botellas de cava, tinas de fermentación, rollos de etiquetas, jese era mi mundo!". Y para seguir en ese mundo de forma profesional, se formó: es Ingeniero Técnico Agrónomo por la Universidad de Barcelona y Máster en Enología en la Universidad Politécnica de Barcelona. Aunque no deja de aprender: "Estoy en constante formación en las nuevas técnicas de cultivo agrario y de vinificación". En cuanto a su trayectoria, podemos decir que siempre estuvo vinculado a la producción en la empresa familiar, siendo director técnico de Llopart Cava a partir de 1999 y enólogo junto con su padre, Pere Llopart Vilarós. En cuanto a la pregunta clave: ¿cuál es el secreto para elaborar un buen cava? Nos responde: "No hay secretos, sino mucha dedicación. Empezando por buenas

"Nuestros cavas son personales, singulares, delicados y elegantes"

prácticas en los viñedos para garantizar la obtención de una materia prima de calidad y continuando con una elaboración cuidada al más mínimo detalle". Con respecto a los cavas que elabora en su bodega los describe así: "Nos especializamos en cavas de largas crianzas, reservas y gran reservas; brut nature principalmente, elaborados mayormente con variedades autóctonas, procedentes de agricultura orgánica de los terruños de nuestra propiedad, situados en el macizo de Ordal (Subirats), llegando a alcanzar

los 430 metros de altitud en el viñedo". Finalmente nos comenta que desean "seguir realizando un proyecto sostenible y rigurosamente integrado en el entorno; seguiremos implementando mejoras para mantener nuestra bodega en línea con nuestra idea. Estamos desarrollando microvinificaciones, recuperando variedades autóctonas y técnicas de vinificación ancestrales".

Más información: www.llopart.com



DOMINIO DE LA VEGA

“Elaboramos cavas elegantes, complejos y con mucho equilibrio, pero sobre todo con personalidad, con esencia, con expresión y autenticidad”

Daniel Expósito

El director técnico y enólogo de Dominio de la Vega nos cuenta que su interés por la enología le llegó en la adolescencia. “A los 16 años, gracias a los consejos principalmente de mi padre, comencé los estudios de viticultura y enología en la Escuela de Enología Félix Giménez de Requena (Valencia). En muy poquito tiempo se me despierta una gran curiosidad y en tan solo un año tengo muy claro que yo quiero dedicarme a este mundo, el del vino”. Y añade: “Es en la vendimia del 2001



Más información: www.dominiodelavega.com

cuando tres familias de la bodega en la que trabajaba con mi padre decidimos crear otro proyecto diferente, con nuestra personalidad y valores propios, que respondiera a las características de la zona y sus variedades, así nace Dominio de la Vega. Desde su creación la bodega se sustenta en dos pilares fundamentales: los grandes cavas y los vinos de nuestra bobal”. Los cavas de Dominio de la Vega responden a una clara visión de sus creadores. “Queremos hacer cavas que hagan vivir experiencias, que sean capaces de contar historias que transmitan las sensaciones inherentes al mundo de la enología, en definitiva, queremos que nuestros productos muestren una filosofía de vida, marcada por experiencias y emociones que transmitan el amor por el detalle, la pasión y el saber hacer de las personas que formamos Dominio de la Vega”. Sobre sus nuevos proyectos Daniel nos cuenta que están realizando varios para, de forma natural, obtener mostos-vinos base con mayor frescura (acidez); también están desarrollando cambios que les permitan ser mucho más respetuosos con la uva y trabajando para obtener *cava paraje*.



GIRÓ RIBOT

donde tuve la oportunidad de conocer las peculiaridades de la enología de la geografía española, así como de América del Sur”. Nos comenta que en Giró Ribot elaboran una amplia variedad de cavas: “Desde los estilos clásicos, elaborados con variedades autóctonas y crianzas muy largas (*Mare* y *Excelsus*, con 100 meses de crianza), a cavas más vanguardistas, en los que

introducimos variedades como chardonnay y pinot noir, fermentados parcialmente en barrica y crianza sobre lías (*Avant* y *Unplugged*). O cavas totalmente innovadores como el Spur, elaborado utilizando únicamente como fuente de azúcar el propio mosto proveniente de la uva, tanto en primera como segunda fermentación, como en el licor de expedición”. En cuanto a los proyectos inmediatos Joan Maria nos explica que actualmente están realizando cambios en los licores de expedición para la gama completa de cavas Giró Ribot, sustituyendo la fuente de azúcar de los licores de expedición por el propio azúcar del mosto. Además, no avanza que están realizando ensayos de distintas vinificaciones de una variedad en proceso de recuperación llamada giró, con la que elaboran el vino blanco *Giró²*.

Más información: www.giroribot.es

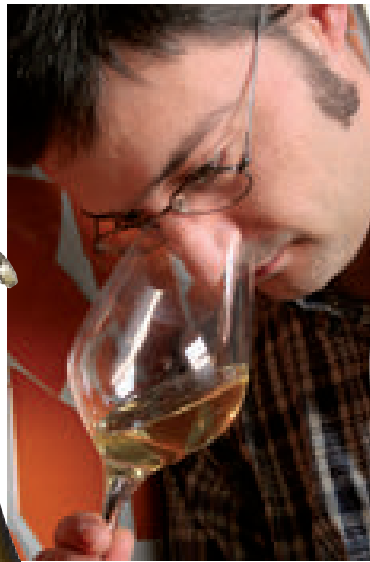
El director técnico y enólogo de Giro Ribot desde hace 17 años, nació en una familia de viticultores. “Finalizados mis estudios de Ingeniería Técnica Agrícola, realicé un máster en Viticultura y Enología por la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona. Después de unos diez años trabajando en el mundo de la enología, me licencié en Enología en la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona. Mis inicios profesionales fueron en AEB Ibérica como director comercial,

Joan Maria Rovira Grau

“La nota común en todos los cavas que elaboramos –desde clásicos a vanguardistas– son un buen frescor y limpidez, su estructura varía en función del método de elaboración empleado”



JUVÉ & CAMPS



Hijo de enólogo, primero estudió Ingeniería Técnica Agrícola en la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona y más tarde fue alumno de la primera promoción de la licenciatura en Enología que nació en 1996 en la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona). Tuvo claro desde su infancia a qué se dedicaría: “Lo supe desde bien pequeño. En muchas ocasiones acompañaba a mi padre en su trabajo, de manera que laboratorios y bodegas me eran muy familiares”.

Antoni Cantos ha desarrollado su carrera profesional exclusivamente en Juvé & Camps, donde se incorporó



Antoni
Cantos

en 1997, por lo que este año cumple 20 años en la bodega. Cuando le preguntamos cuál es el mayor reto al que se ha enfrentado a la hora de ejercer su profesión nos contesta: “El reto es mantener un perfil en los productos con una materia prima variable. Los cambios en el clima nos están llevando a una variabilidad en las vendimias que no se daba años atrás”. Y añade: “El secreto para hacer un buen cava es utilizar uva de calidad y realizar una elaboración respetuosa con el vino”. Con respecto a su último proyecto, el cava *La Capella*, nos explica que nace de un viñedo único de xarel·lo y que ha sido criado en las cavas durante más de 10 años. “En cuanto se publique la normativa de la nueva denominación *Cava de Paraje Calificado*, tendremos la culminación definitiva de este proyecto que empezamos en 2005”.¹⁰

Más información: www.juvecamps.com

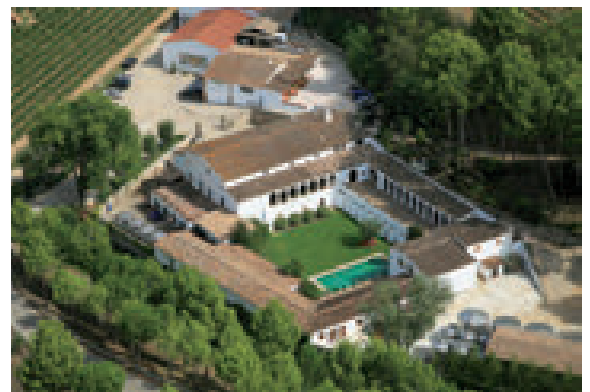
“Intentamos elaborar cavas complejos, equilibrados y armónicos que mantengan una frescura y un vínculo con el territorio del que nacen”

CAVAS TORELLÓ

El enólogo y director de Cavas Torelló no tuvo duda alguna en saber qué sería de mayor: “Cuando naces en una familia que se ha dedicado a la viticultura desde hace más de 6 siglos (1395) y que elabora vino y cava embotellado desde hace más de 65 años (1951) es fácil imaginar que te dedicarás al mundo del vino” y añade: “Estudié enología

“Los cavas que elaboramos son secos, complejos, con mucha expresión de crianza y muy gastronómicos”

Paco
de la Rosa
Torelló



en Falset (Tarragona) y antes de desembarcar en Cavas Torelló trabajé y gané experiencia en las Cooperativas de La Granada y l'Arboç, en cuyas bodegas aprendí a superar obstáculos debido al gran volumen de litros de vino elaborados”. Su secreto para elaborar un buen cava es éste: “Sacar la máxima expresión de la uva. El secreto empieza en una viña de cierta edad y con bajo rendimiento, vendimiada a mano, transportada la uva rápidamente a la bodega para su inmediato prensado, con bajos rendimientos en prensa y vinificación cuidadosa del mosto, escogiendo el mejor *coupage* de vinos y dando largas crianzas al cava tras la segun-

da fermentación”. Una filosofía que aplica en los cavas Torelló: “Nuestros cavas provienen 100 % de cosecha propia de nuestra Finca Can Martí (Alt Penedés). Solo elaboramos cava de larga crianza, reserva y gran reserva y recientemente hemos presentado candidatura a la nueva categoría de *Cava de Paraje Calificado* que está a punto de ver la luz”. Entre los proyectos más inmediatos Paco destaca “el lanzamiento del nuevo Torelló Finca Can Martí 2011, que es un brut gran reserva elaborado con las tres variedades tradicionales más chardonnay, un cava con más de 60 meses de crianza”.¹¹

Más información: www.torello.com

CASTELL SANT ANTONI

El joven enólogo de Castell Sant Antoni cursó el Grado Universitario en Enología en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona y ahora mismo se encuentra finalizando el segundo año del máster en Viticultura y Enología por la Universidad de California Davis (UC Davis). Nos cuenta que, paralelamente, desde bien joven se fue involucrando en el negocio familiar. Con respecto al secreto para elaborar un buen cava, Sergi tiene claro que no existe solo uno: “Hay muchos, pero quizás los más importantes son la dedicación, el mimo y la paciencia. Desde luego la tarea empieza con el cuidado minucioso del viñedo, sigue con la cuidadosa selección y ensamblaje de los vinos para cada tipo de producto que se desee elaborar, y acaba con la crianza adecuada en la cava. Los otros ingredientes claves son la pasión por el oficio y el producto; ¡sin pasión, no se puede elaborar el mejor cava!”. También nos cuenta cómo son los que elaboran en su bodega: “Nues-

“Elaboramos cavas de alta expresión, delicados, de tacto y burbuja fina, que representan la esencia y la personalidad de nuestra bodega”

Sergi
Canals Canals



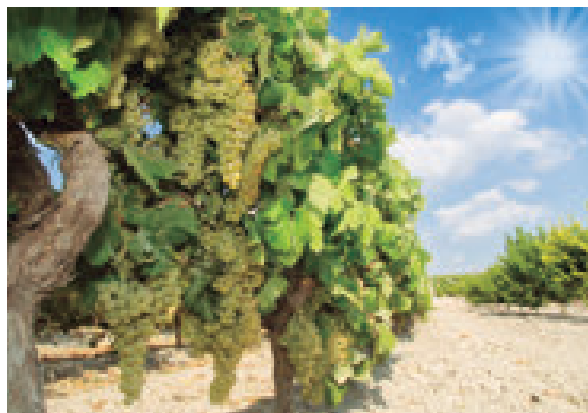
tros productos tienen como base las variedades clásicas del Penedès y se caracterizan por la complejidad que concede la larga crianza sobre lías, en algunos casos llegando a periodos superiores a los diez años”. En cuanto a sus proyectos inmediatos Sergi nos adelanta una primicia: “Justamente estamos ahora mismo inmersos en el lanzamiento de un nuevo

cava, el *Jazz Nature*. Se trata de un reserva elaborado con vinos procedentes de la trilogía tradicional, pero con un *storytelling* muy especial: hemos patrocinado el lanzamiento de un nuevo álbum de la banda de jazz *Txell Sust & August Tharrats Trío*, que hemos coordinado con la elaboración de este cava”. **Más información:** www.castellsantantoni.com

BODEGAS MURVIEDRO

El enólogo de Bodegas Murviedro nos cuenta que siempre tuvo clara su vocación: “Recuerdo como si fuera hoy que de pequeño me encantaba repasar los apuntes de mi padre, que había estudiado enología de joven. Además, en casa tenemos viñas y toda la vida he respirado el ambiente del vino, así que nunca me planteé dedicarme a otra cosa”. Tras estudiar Ingeniería Técnica Agrícola y licenciarse en Enología por la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, Juan José trabajó en Burdeos, Australia y Chile pero como el mundo del cava le apasionaba, estuvo un año en la Conca de Barberà

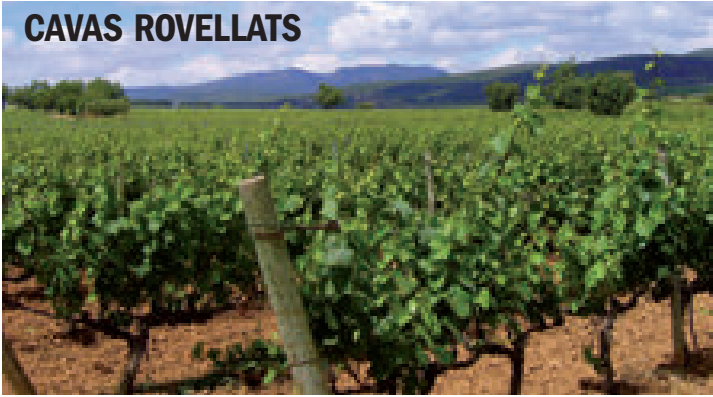
Juan José
Muñoz Requena



“En Murviedro llevamos muchos años haciendo un gran esfuerzo en realizar cavas sofisticados y novedosos, aprovechando las singularidades que nos da Requena”

elaborando vino base para cava. Cuando le preguntamos por el secreto para elaborar un buen cava nos responde: “No hay ninguna fórmula magistral, es un proceso muy largo, con muchos pasos, y todos ellos clave a la hora del resultado final. Son muy importantes los varietales y el terruño pero el único secreto que funciona es poner pasión a todo lo que haces y mucho amor”. Con respecto a los que elabora en Bodegas Murviedro, los define así: “Estamos orgullosos de nuestros cavas, que elaboramos aprovechando las singularidades que nos da Requena (único municipio de la Comunidad Valenciana que puede elaborar D.O. Cava), consiguiendo unos cavas muy aromáticos y frescos, muy apreciados por la crítica y cada día más por el gran público”. Con respecto a los proyectos inmediatos Juan José nos avanza: “Uno de ellos es la puesta en funcionamiento de una antigua bodega en el casco antiguo de Requena llamada La Villa, junto con la compra de un viñedo centenario de bobal”. **Más información:** www.murviedro.es

CAVAS ROVELLATS



“El cava tiene que ser fácil de beber y capaz de provocar solamente sensaciones placenteras, antes, durante y después de tomarlo”

cluidos mis estudios de enología en Valencia, me incorporé al equipo técnico de las cavas del Marqués de Monistrol. Posteriormente fui director técnico de la Compañía Internacional de Grandes Vinos, donde además de elaborar vinos y cavas, me reencontré con los alambiques para la destilación de brandy. En 1988 la prestigiosa casa Moët & Chandon, me requirió para capitanear su proyecto en el Penedès: la construcción de una bodega vanguardista para elaborar un cava de la máxima calidad. Tras 15 vendimias, el grupo francés decidió cesar su actividad en el mundo del cava. Desde 2004 realizo un bello proyecto en compañía de la familia Cardona Vallés en Cavas Rovellats”.

Preguntado por el secreto para elaborar un buen cava nos responde: “Disponer de cosecha propia y cuidar al máximo el más mínimo detalle en el largo proceso de elaboración así como un buen conocimiento de los medios, paciencia y una buena dosis de romanticismo. Los cavas deben tener una fina y abundante burbuja, aroma, sabor y postgusto”. 

Manuel Via Roig

El director técnico de Cavas Rovellats nos explica que el vino está grabado en su ADN: “Nací hace 58 años en el seno de una familia dedicada por entero al vino y a los destilados, de hecho mi tatarabuelo fue el primero en exportar vinos y aguardientes del Penedès (Barcelona) a la entonces colonia de Cuba. De casta le viene al galgo”. Y añade: “Con-



Más información: www.cavasrovellats.com

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

Àlex Torelló es Técnico especialista en Viticultura y Enología y Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino. Después de realizar varias vendimias en distintas bodegas se incorporó a la dirección técnica de la empresa familiar junto a su padre, Agustí Torelló Mata, el fundador. Àlex nos explica en primera persona cómo vivió desde niño el mundo del cava: “Me crié en una familia elaboradora de cava con lo cual se respiraba más carbónico que oxígeno. Evidentemente cuando eres joven no sabes lo que quieres ser, pero con el tiempo vas introduciéndote en un mundo tan apasionante como es el cava y entonces ya no hay otra opción”.

Cuando le preguntamos cuál es el secreto para elaborar un buen cava nos responde: “El secreto es que no hay secreto. Hay que cuidar cada paso: desde el viñedo hasta la copa, haciendo vinos sensibles y con mucha personalidad. La viña, el modo y cuando se vendimia y la elaboración del vino base es absolutamente crucial. Hacer un buen cava es difícil, pero con-

Àlex Torelló



“Nuestros cavas expresan la singularidad del origen y tienen una personalidad propia”

seguir cavas excepcionales año tras año es una suma de experiencia y trabajo que requiere un millón de cosas bien hechas”.

Con respecto a los cavas que elabora su bodega los define así: “Son la expresión del año. Cada añada nos habla de lo que ha sucedido y cada año es distinto”.

Finalmente, nos cuenta que entre sus proyectos inmediatos está “seguir profundizando en nuestras variedades tradicionales únicas: macabeo, xarel.lo y parellada. Tienen un largo recorrido pendiente de explorar, y nuestro futuro empieza en la viña”. 

Más información: www.agustitorellomata.com

CAVAS CODORNÍU



Más información: www.codorniu.com

El Responsable de Enología de Cavas Codorníu de pequeño quería ser jardinero. “Recuerdo que fue cuando finalicé los estudios básicos cuando crecí mi interés por el viñedo, las uvas y el vino”. Bruno acabó por graduarse en Ingeniería Agrícola y Técnica en 1988 por la Universidad Politécnica de Barcelona y obtuvo el Diplôme National d’Oenologie en la Université de Bourgogne (Francia). Nos cuenta que su carrera profesional siempre ha estado muy vinculada al mundo del cava y desde 2008 forma parte del Grupo Codorníu Raventós. Cuando le preguntamos cuál es el secreto para elaborar un buen cava no lo duda: “Por supuesto, la calidad de la uva. En Codorníu somos muy afortunados porque tenemos el control de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta la botella, y contamos con más de 3.000 ha de viñedo propio

en 3 subzonas diferentes de Cataluña por lo que somos capaces de crear cavas de gran calidad con estilos y personalidades muy diferentes”. Y añade: “Somos partidarios de buscar frescura y un paso en boca agradable y fácil incluso en los cavas más envejecidos como los gran reserva. Además, hemos sido pioneros en la introducción de pinot noir y chardonnay en los mejores vinos de la gama. Estas uvas aportan estructura y complejidad de sabor a la mezcla. La gama de Cavas Codorníu va del tradicional Clásico a los sofisticados Gran Codorníu Gran Reserva, Reina María Cristina, los Gran Plus Ultra Chardonnay y Pinot Noir o el emblemático Jaume Codorníu”. El último proyecto de Bruno Colomer del que está “realmente orgulloso” es Ars Collecta, del que ya les hemos hablado en otras ocasiones. ⑩

Bruno Colomer

“Elaboramos cavas frescos, muy gastronómicos y sobre todo frutales. Nuestro objetivo es que el cava descubra el tipo de uva con el que ha sido elaborado”

Su familia lleva dedicándose a la elaboración de vinos y cavas desde 1915 y Óscar nos confiesa que el método de elaboración es exactamente el mismo que hace 100 años pero que lo que ha cambiado es “la automatización de parte del proceso. Podríamos decir que tanto técnica como tradición son importantes a la hora de realizar un buen cava”. En cuanto al secreto para elaborar un buen cava nos responde: “Practicamos una viticultura cada vez más integrada en el medio ambiente y el planeta. Es tan importante la labor realizada en los viñedos como la labor realizada en la bodega. Para elaborar un buen cava hay que entender el proceso como un todo absoluto. Sólo así se puede conseguir lo mejor de lo mejor” y añade: “En nuestro caso, hace cosa de 9 años que elaboramos vinos y cavas de la línea ecológica, para cubrir las necesidades de un segmento nuevo muy especial. Un consumidor que piensa, en verde como una manera de pensar y vivir. No sólo una tendencia temporal si no un estilo de vida propio”. Con respecto a los cavas que elabora su bodega, resalta que aunque ahora se ha puesto de moda los rosados “en

CANALS & MUNNÉ



“Para elaborar un buen cava hay que entender el proceso como un todo absoluto, solo así se puede conseguir lo mejor de lo mejor”

Óscar Canals



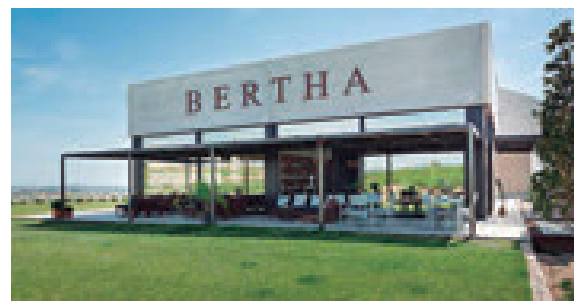
Canals & Munné siempre se ha elaborado cava rosado de las variedades monastrell y garnacha, pero hace 6 años que cambiamos la elaboración exclusivamente a la variedad pinot noir”. En cuanto a los proyectos de futuro, sin duda pasan por potenciar el enoturismo: “Es un elemento muy importante para las bodegas de hoy en día. De hecho es uno de nuestros pilares de negocio. Podemos decir que miles de personas nos vienen a visitar cada año. ⑩

Más información: www.canalsimunne.com

CAVA BERTHA

Josep Torres, enólogo y gerente-propietario de Cava Bertha, nos confiesa que “No tenía ni idea de que me dedicaría a esto, pero cuando has nacido en Sant Sadurní d’Anoia y has vivido desde pequeño lo que representa el cava para nosotros, sabes que directa o indirectamente te dedicarás a ello”. Y añade “Cursé mis estudios empezando en la Escuela de Enología de Falset (Tarragona) y terminé en la Escuela de Enología de Espiells (Barcelona). En Falset estudié con José Luis Pérez y en Espiells con Joan Milá, dos auténticos referentes de los que aprendí que la enología y la viticultura no son una profesión sino una forma de vida”.

Josep nos cuenta que empezó el proyecto de la cava, muy joven, cuando tenía 18 años: “Por tanto, mi trayectoria profesional ha sido como una montaña rusa por



TJosep
Torres
Sibill

la dificultad de empezar un negocio sin experiencia, en un aprendizaje constante. Creo que he sabido sacar provecho de los aciertos y sobre todo de los errores”. Con respecto a los cavas que

elaboran en la bodega, los describe así: “Elaboramos 9 cavas distintos en Bertha. Algunos con crianzas cortas de un año, y otros con crianzas más largas, pero en todos ellos existe un denomina-

“Elaboramos 9 cavas distintos pero en todos ellos existe un denominador común: carbónicos muy integrados, burbuja muy fina, acidez equilibrada y muy largos en boca”

dor común: carbónicos muy integrados, burbuja muy fina, acidez equilibrada y muy largos en boca. Además, cada uno, según la crianza, y según las variedades, tiene unos aromas determinados. También nos gusta trabajar mayoritariamente con nuestras variedades autóctonas”. En cuanto a los últimos proyectos, nos cuenta que en 2015 empezaron a elaborar vinos tranquilos de viñas muy viejas y con técnicas muy novedosas y que este año empezarán la vendimia elaborando su primer cava de paraje. **Más información: www.cavabertha.com**

MASCARÓ

La directora técnica de Mascaró creció en la bodega familiar, sin embargo nos confiesa que de “De niña decía que de mayor sería bailarina o trabajaría en un laboratorio. No obstante, mi familia se ha dedicado al mundo del vino desde hace cuatro generaciones, por lo que podemos decir que el ambiente vinícola se respiraba a diario en casa”. Montserrat nos resume así su trayectoria: “Estudié Ingeniero Agrónomo, especialidad en Industrias Agrarias. Al finalizar estuve trabajando en bodegas de Suiza y Francia. A mi vuelta a España, me incorporé al negocio familiar y decidí ampliar mi formación en gestión de negocios, por lo que hice un MBA en Esade”. Le preguntamos por el secreto para elaborar un buen



“Creemos en las largas crianzas y en la variedad parellada para obtener cavas con personalidad y muy gastronómicos”

MMontserrat
Mascaró

cava y nos apunta tres claves: “El secreto está en el terreno y en la uva. Saber interpretar cómo podrá ser ese cava con el paso del tiempo también es crucial”.

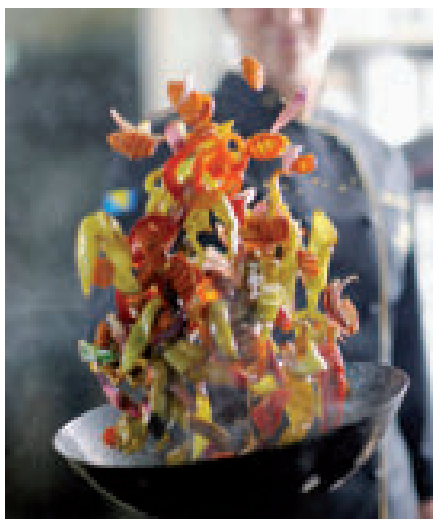
Y es que en Mascaró tienen muy claro cómo deben ser sus cavas: “Creemos que el cava debe ser un reflejo del territorio. Esta es la razón por la que utilizamos mucho la variedad parellada. Nuestra finca Mas Miquel está situada en una de las mejores zonas para cultivar esta variedad y para preservar su identidad, toda la vendimia se realiza a mano. También creemos en el prensado al estilo champánés, con la uva entera, y en las largas crianzas. Con estos tres principios queremos poder presentar cavas con personalidad y muy gastronómicos”.

Con respecto a los proyectos inmediatos Montserrat nos adelanta que están muy ilusionados con lanzar al mercado un *Cava de Paraje* de su Finca Mas Miquel. **Más información: www.mascaro.es**

MURCIA

UNA REGIÓN HERMOSA Y DELICIOSA

© Sergio González



Murcia es mar, es interior, es cultura, es vino, es gastronomía y sobre todo, es otro ritmo de vida. Los estresados urbanitas encontrarán la tranquilidad soñada en sus pueblos de interior, aunque si quieren ambiente también lo encontrarán, por ejemplo, en cualquiera de los *beach clubs* que serpentean la costa del Mar Menor.

Los vinos son otro de los motivos para visitar Murcia, que cuenta con tres Denominaciones de Origen: Bullas, Jumilla y Yecla. ¿Viajan con nosotros a esta hermosa tierra?

Texto: Laura Morales. Fotos cedidas por el Instituto de Turismo de la Región de Murcia y las Denominaciones de Origen Bullas, Jumilla y Yecla.





Fiestas del Vino en Jumilla

Íberos, fenicios, bizantinos, cartagineses, romanos y árabes poblaron durante siglos esta zona dejando su impronta en una cocina tradicional muy heterogénea. Una diversidad que se debe a esas influencias culturales pero también a la gran variedad de productos de los que dispone esta privilegiada región, entre los que destacan los de su famosa huerta –como los tomates de Águilas y Mazarrón, lechugas, pimientos, brócolis y la calabaza totanera– así como pescados y mariscos, como los langostinos del Mar Menor. Pero tampoco podemos olvidar sus quesos –como el Queso de Murcia al vino o el Queso de cabra curado a la almendra–; el aceite elaborado con las variedades cuquillo, cornicabra y picual; el arroz –como el de Calasparra, el primero en todo el mundo que consiguió la Denominación

de Origen–; las almendras, los cereales, embutidos –como el Imperial de Lorca–; el pimentón –que también cuenta con D.O.–; los jínjoles –un fruto similar al dátil–, el pimientito de bola y ñora; la miel de azahar; y frutas como la cereza y la pera de Jumilla, el melocotón de Cieza, el melón de Torrepacheco, el pero de Alcuza, el albaricoque, la uva de mesa y las naranjas.

Cocina tradicional y de vanguardia

Con todos estos productos se elabora una cocina en la que la tradición convive con las nuevas formas de entender la cocina, en la que las recetas se reinventan y actualizan. A pesar de sus diferencias, la cocina tradicional y la de vanguardia comparten una base común que tiene precisamente como eje la utilización de los mejores productos. Y es

que los cocineros murcianos tienen al alcance de su mano infinidad de productos de Km0 con los que crear infinidad de platos. Esta nueva generación de cocineros innova sin olvidar la tradición, sin perder de vista esa cocina de siempre, una cocina sabrosa y apegada a la tierra.

Platos típicos

En Valencia la paella, en Madrid el cocido, en Galicia el pulpo... pero ¿y en la Región de Murcia? Lo sentimos, pero aquí los propios murcianos reconocen que no tienen un plato típico: tienen mil. Aquí les sugerimos algunos: ajo cabañil (un adobo a base de vinagre y ajo que se añade al cordero, al conejo o a las patatas una vez cocinados); arroces como el de conejo y *serranas* (caracoles) si estamos en el interior; o con verduras o *pava* (coliflor) si nos encontramos por la huerta; o con mariscos, como el bogavante, si estamos visitando la costa. También podemos probar el arroz con habichuelas o “empedrao”, el asado de cordero o cabrito, el caldero, el caldo con pelotas, las gachasmigas o migas, los gazpachos, el guiso de caracoles “chupaeros”, el guiso de pavo con pelotas, el guiso de trigo, el jallullo, la olla fresca o de cerdo, la olla gitana, el pulpo –en ensalada, a la plancha o al horno– o los pescados a la sal. Tampoco debemos dejar de probar algunos platos servidos en forma de tapas como las berenjenas

PARA LOS GOLOSOS...

Los que se pierden por el dulce encontrarán en la provincia de Murcia un paraíso, se sentirán como Hansel y Gretel en el momento en que descubrieron *La casita de chocolate*. Y por supuesto, en este caso el final será también feliz. ¿Quién no se queda satisfecho después de darse un capricho en forma de dulce típico y artesano?. La oferta es amplísima y para todos los gustos: almojábanas, arrope y calabazate; bienmesabe, flores de novia, huevos a la nieve, leche frita, macedonia de frutas, mantellina, pan de Calatrava, paparajotes, peras al vino tinto, tocino de cielo, tortada...



a la crema, el pisto murciano, las habas crudas con bonito, las patatas con ajo, el queso fresco a la plancha, verduras a la plancha o alguna de las tortillas típicas como la de chanquetes en la costa y de habas o de ajos tiernos en toda la Región.

¿El maridaje perfecto? ¡Con vinos murcianos, por supuesto!

Para acompañar esta rica gastronomía nada mejor que echar mano de los vinos de la zona, que cuenta con tres Denominaciones de Origen y con los Vinos de la Tierra, entre los que se encuentran los del Campo de Cartagena. A continuación les ofrecemos una pincelada sobre las Denominaciones de Origen Bullas, Jumilla y Yecla. Para ampliar la información, no dejen de leer las entrevistas que les hemos realizado a los presidentes de los respectivos consejos reguladores.

D.O.P. Bullas

Abarca los municipios de Bullas, Mula, Ricote, Cehegín, Lorca, Caravaca, Moratalla y Calasparra. La conforman 11 bodegas para las que trabajan 428 viticultores que cultivan 1.800 ha de viñedo que se caracteriza por su resistencia en un suelo pobre. A ello se suma un clima mediterráneo con fuerte influencia de montaña. La variedad reina es la monastrell, a la que se suman siete tintas más (cabernet sauvignon, garnacha tinta, syrah, tempranillo, merlot, petir verdot y garnacha tintorera) y siete blancas (macabeo, airén, chardonnay, malvasía, moscatel de Alejandría, sauvignon blanc y moscatel de grano menudo). Resumiendo, podría decirse que lo que diferencia a esta D.O. de otras zonas es la altitud del viñedo (el 80% está a 600 m.), la singularidad del viñedo asentado en pequeños valles que poseen su propio microclima, el cultivo ecológico, de secano y ar-

tesanal, y la vendimia manual. En la vendimia del año 2016 se cosecharon 3.100.000 kilos de uva. Estos datos se traducen en 2 millones de litros de vino certificados al año y 1,3 millones de botellas de vino comercializadas anualmente. Una cifra que incluye los tres tipos que aquí se elaboran: blancos, rosados y tintos.

D.O.P. Jumilla

La D.O.P. Jumilla es una de las tres D.O.P. de España de las llamadas pluriprovincial ya que en ella conviven seis pueblos de Castilla La Mancha y uno de la Región de Murcia que es el que le da nombre. Esta zona está caracterizada por amplios valles y planicies surcados por montañas, con altitudes que oscilan entre los 320 y 900 m, siendo la transición entre el litoral levantino mediterráneo y la meseta castellano-manchega. Actualmente la zona de producción incluye alrededor de

Diccionario del tapeo murciano

Para facilitarles la interpretación de las cartas de los bares de tapas de la Región, les ofrecemos un útil diccionario. No crean que exageramos, los propios murcianos son conscientes de que leer la carta de uno de sus bares o restaurantes puede ser cuanto

menos desconcertante para un foráneo. Siempre podemos preguntar a los camareros que suelen ofrecer un trato amable y cercano pero por si acaso aquí van algunas pistas:

■ **CABALLITOS.** Gambas con un abrigo de buñuelo que se pre-

sentan en el plato ensartadas en un palillo. Es costumbre echarles un poco de limón exprimido por encima una vez en mesa.

■ **ENSALADA CANTONAL.** Ensalada de ahumados típica de Cartagena en la que predomina el

pescado conservado con esa antigua (y sabrosa) técnica. Salmón, bacalao y palometa, con tápenas, cebolla y aceite de oliva.

■ **MOJETE O ENSALADA MURCIANA.** La combinación perfecta entre conserva y natural, entre granja, huerta y mar. Tomate pelado "de bote", huevos duros,



© Sergio González

Valle de Aceniche (Bullas)



21.000 ha, de las cuales el 44% se encuentran en la provincia de Murcia y el resto en la de Albacete. La variedad predominante (en un 80%), es la monastrell (que es la base del 90% de los vinos), a la que se suman la cencibel (tempranillo), garnacha tintorera, garnacha, cabernet-sauvignon, merlot, syrah y petit verdot en tintas, y airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo y verdejo, en blancas. Con ellas se elaboran cuatro tipos distintos de vino: tintos, rosados, blancos y dulces. Destacar el Certamen de Calidad Vinos de Jumilla que este año ha llegado a su vigésimo tercera edición, un certamen de carácter anual que premia los mejores vinos de esta Denominación.

D.O.P. Yecla

Es la única Denominación de Origen de España formada por las tierras de un sólo municipio, que le da su nombre, Yecla. Es una D.O.P. muy dinámica, con gran vocación exportadora, ya que alrededor del 90% de su comercialización se realiza fuera de España y está presente en más de 40 países de todo el mundo.

En palabras del presidente del Consejo Regulador, Pascual Molina "El relieve yeclano influye muchísimo en los vinos, con suelos de roca caliza, profundos y de gran permeabilidad, dibuja un viñedo situado a una altitud de entre 535 y 800 metros sobre el nivel del mar. Estas tierras son cuna de cultivos que se han enamorado del clima continental-mediterráneo, con inviernos muy fríos y veranos calurosos como la personalidad y el carácter de sus vinos. En esta tierra encontramos viñas con producciones muy cotizadas por su calidad y reducida producción". Como en Bullas y Jumilla, aquí la variedad predominante es la monastrell, a la que se suman las tintas garnacha tintorera, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta y petit verdot y las blancas, macabeo, airén, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc y verdejo.

Los vinos tintos son los más característicos pero también se elaboran blancos y rosados, estos últimos principalmente de la variedad monastrell, tienen notas a flores y frutas frescas, son frescos, brillantes y luminosos y no dejan a nadie indiferente.🍷

¿NOS PEDIMOS UN ASIÁTICO?

Dice el refrán "Donde fueres haz lo que vieres" y nosotros, en nuestra reciente visita a Cartagena lo hemos aplicado al pie de la letra. A la pregunta ¿qué café tomarán? la mayoría de autóctonos con los que compartíamos mesa optaron por "un Asiático", así que decidimos probarlo. Se trata de un café que lleva leche condensada, coñac, unas gotas de Licor 43 y un poco de canela y que se sirve en una copas de cristal que se fabrican exclusivamente para ello. Típico de Cartagena y su comarca, el Asiático es el final perfecto de una comida o cena porque está a medio camino entre el postre y el café. Eso sí, un consejo: no se fíen de su inocente y dulcísimo sabor y no pidan más de uno o corren el riesgo de no poder levantarse de la mesa.



BSI. © Sergio González

cebolla tierna, olivas y atún. Ideal para el verano.

■ **MARINERA.** Uno de los buques insignia de esta tierra. Ensaladilla rusa sobre una rosquilla coronada con una anchoa. Si la prefieren sin el salazón se llama *bicicleta* y el arte se demuestra al comerla sin que se destruce el invento.

■ **MATRIMONIO.** La historia de amor entre una anchoa y un boquerón. El sabor del mar en un solo bocado.

■ **MICHIRONES.** Habas que se sirven muy calientes en cazuelita de barro con pimentón, panceta, hueso de jamón, chorizo ¡genial para entrar en calor en invierno!

■ **PERDICES.** Que su nombre no

les engañe. Estas "aves de la huerta" no son otra cosa que corazones de lechuga partidos en dos o cuatro trozos, aderezados con aceite, vinagre, sal o un poco de pimentón ¡una deliciosa sorpresa!

■ **PIPIRRANA.** En otras regiones también la hacen, pero en Murcia la elaboran con lechuga, to-

mate, pimienta, pepino y la compañía indispensable de sardinas de bota o bacalao.

■ **TOMATE "PARTÍO".** Cortado a gajos y aderezado. También puede servirse en compañía de olivas, *tápenas* (alcaparras), tallos, boquerones o atún.

■ **ZARANGOLLO.** Frito de calabacín, cebolla y huevo con aceite.

FRANCISCO CARREÑO SANDOVAL, PRESIDENTE DE LA D.O.P. BULLAS

“Intentamos llevar a cabo de manera periódica iniciativas para que los propios murcianos conozcan la calidad de sus vinos buscando su complicidad”

¿Cómo definiría los vinos de la D.O.P. Bullas?

Nuestro elemento diferenciador es la variedad monastrell. Tiene unas características especiales debido a la climatología, altura y tipo de cultivo lo que pone de manifiesto la estrecha relación con el territorio en el sentido más amplio, donde el paisaje supone otro hecho distintivo.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de esta denominación?

Gracias a la variedad de blancos, rosados y sobre todo tintos jóvenes y de crianza el abanico de maridaje es amplio. Creo que los tintos están perfectamente ensamblados con la gastronomía regional. La personalidad y cuerpo estimulan su consumo y los jóvenes ofrecen unos matices muy agradables.

¿Son estos vinos “profetas en su tierra” o se consumen más fuera de su zona? ¿Cuál es el volumen de exportación?

Hay que considerar las especiales características de nuestra tierra, el calor incentiva el consumo de otras bebidas en contra de los vinos debido también a que no se cuidan suficientemente las condiciones a la hora de ofrecerlos y servirlos. Murcia es una de las regiones que menos vino consume dentro de un país que está también a la cola del consumo. Como consecuencia de estos hechos hemos llevado a cabo un gran esfuerzo por tener presencia en los mercados foráneos y los resultados y reconocimientos son muy esperanzadores. Respecto a los porcentajes hay que tener en cuenta las estructuras empresariales, el peso de las cooperativas es muy significativo y es el que explica la mayor parte de la presencia en el exterior lo que implica un doble esfuerzo digno de alabar.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?



Lamentablemente carecemos de recursos en términos relativos con respecto a nuestros competidores. A pesar de ello llevamos a cabo acciones que responden más al voluntarismo que a una acción estratégica que, por otro lado, es imprescindible. Intentamos llevar a cabo de manera periódica iniciativas para que los propios murcianos conozcan la calidad de sus vinos buscando su complicidad. Es de resaltar que hemos dedicado mucho esfuerzo a recuperar el apoyo de la administración regional, siendo el único lugar de España donde este apoyo no existía y estamos en vías de resolverlo, al menos parcialmente.

¿Se impulsa el enoturismo desde la Denominación?

No solo se impulsa sino que fue el origen. El recorrido exitoso de las Rutas del Vino de España sin duda se debe a su ligazón a las máximas figuras territoriales de calidad. He sido el presidente durante años de la Ruta del Vino de Bullas y ahora vicepresidente. El potencial en este sentido es exponencial. El problema es que en la región el discurso de turismo de calidad, de experiencias y sensaciones está poco arraigado, se sigue pesando mucho en el sol y playa incluso en la cultura turística local. Hay que elaborar un discurso

potente junto con otros elementos que enriquezcan la oferta y seguro que redundará de manera relevante en la imagen y el destino turístico regional.

¿Qué encontrarán los visitantes si se acercan hasta aquí?

Algo diferente. Este es el secreto de nuestro país, la diversidad, también en vinos, paisajes, patrimonio cultural y natural pero hay que crear el destino de calidad y Murcia en general y el territorio de la D.O.P. Bullas en particular tiene todas las condiciones para ser un destino estrella. Yo ya lo he comprobado y los resultados son extraordinarios.

Es usted Presidente de Consejo Regulador desde 2011 ¿Qué balance hace de estos seis años al frente del mismo?

Justo entré en la época de los recortes, cuando se eliminó la poca ayuda que recibíamos sin razones ni aviso previo. Tuvimos que reaccionar ajustando plantilla hasta el mínimo para cumplir adecuadamente nuestra función y tirando de recursos ajenos. Desde entonces me pregunto cómo es posible que una herramienta con tanta bondad que cumple una función económica, social y medioambiental de primer nivel en territorios frágiles de interior sea tan ignorada y tenga tan poco reconocimiento.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?

Hay que hacer mucha pedagogía, incluso en las clases dirigentes. Hay que unirse para defender de manera conjunta el papel que desarrollamos y sobre todo nos gustaría que los murcianos se sintieran orgullosos de los productos de calidad, buenos, seguros y saludables que poseen amparados por figuras de calidad y que cumplen una función útil en la fijación de actividad, empleo y patrimonio en los territorios rurales de interior de la Región de Murcia. (1)

Barahonda

CUATRO GENERACIONES APASIONADAS POR EL VINO

Alrededor de 1850 Pedro Candela Soriano comenzó a producir y vender localmente pequeñas cantidades de vino hasta que en 1925 Antonio Candela García fundó una pequeña bodega en Yecla, al norte de Murcia. Posteriormente se hizo cargo de ella Antonio Candela Poveda, que la hizo crecer y evolucionar a lo largo de los años y en la actualidad, sus dos hijos, Antonio y Alfredo, recogen el testigo y dirigen la empresa que gestiona las bodegas y las fincas familiares.

Desde la pequeña explotación local a la moderna bodega que produce vinos de calidad apreciados en los mercados internacionales, cuatro generaciones han pasado conocimientos y tradición de padres a hijos. Los Candela han dedicado su vida al vino y Barahonda es el resultado visible de esta pasión.

Una bodega entre viñedos centenarios

La construcción de la bodega asoma con su característica silueta de líneas sencillas y simétricas en contraste con los viejos caseríos que la rodean. Aún así, está perfectamente integrada en el paisaje del valle, construida con materiales tradicionales y rodeada por los viñedos que le proporcionan la preciada materia prima.

Dentro, se pueden visitar las modernas instalaciones para la elaboración del vino, catar sus productos y contemplar el paisaje mien-



tras se disfruta de una exquisita comida en el restaurante ubicado en la planta alta. En Barahonda elaboran vinos estructurados, expresivos, de intenso color y sabor; vinos complejos y con carácter que cada año cosechan premios, reconocimientos y altas puntuaciones de los mejores críticos del mundo. Como proclama el símbolo de Barahonda, sus vinos están unidos a la tierra, elaborados desde la cepa, dando a la viña el cuidado que le corresponde como parte esencial en la personalidad de un vino de calidad.

El restaurante

El restaurante es espacioso y confortable, con diseño moderno, marcado por la profesionalidad del personal que lo regenta, joven pero con una larga experiencia y prestigio en hostelería y restauración a nivel nacional.

En Restaurante Barahonda, Cristian Palacio (chef) y Sofía Sanz (jefa de sala) han creado una cocina muy personal y divertida que les ha llevado a obtener un Sol en las Guías Repsol 2016 y 2017, y a nombrar a Cristian Palacio Mejor Jefe de Cocina en los Primeros Premios Gastronomía de la Región de Murcia. Recibieron también el X Premio Mursiya Mezze al Mejor Establecimiento Hostelería de 2016, entregado por el Club Murcia Gourmet. Cristian Palacio es un joven cocinero de Zaragoza

za que empezó a trabajar entre fogones con sólo 15 años, estudiando y trabajando en un hotel de su ciudad natal. Con 19 años decidió comenzar a viajar por el territorio nacional para ampliar sus conocimientos en el sector. Así, trabajó con varios chefs de distintas disciplinas culinarias. Su visión de la cocina cambió después de trabajar de la mano del chef David Boldova en el restaurante El Lago de Pedro Subijana, donde le inculcaron la importancia del trabajo en equipo y la necesidad de dar rienda suelta a la imaginación.

📞 Más información: www.barahonda.com



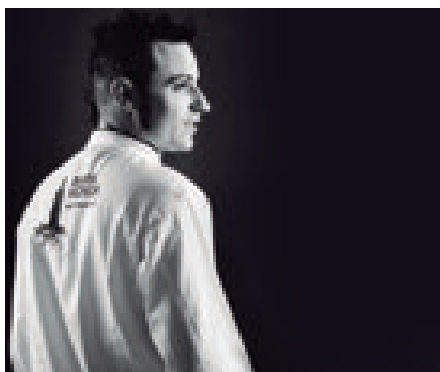
FICHA DE CATA

NOMBRE: Lualma

D.O.: Yecla

VARIEDAD: Monastrell, tintorera y syrah

CARACTERÍSTICAS: Aunque no es el primer vino de la bodega sí es el primero de la generación que ahora está al frente de la misma: la quinta, la más joven, la que recoge la sabiduría de los mayores y añade el entusiasmo y la ilusión que caracteriza a la juventud. Lualma es un juego de tres: tres variedades, tres personalidades. En la monastrell se reconoce la fortaleza de Lucía, en la tintorera la amabilidad y el carácter de Alfredo, y en la syrah la dulzura de Martina. Las tres variedades pasan 18 meses en barricas de roble francés.



PEDRO LENCINA, PRESIDENTE DE LA D.O.P. JUMILLA

“Trabajamos para que Jumilla sea sinónimo de calidad y de vinos actuales, pero comprometidos también con nuestra historia”

¿Cómo definiría los vinos de la D.O.P. Jumilla?

La identidad distingue a los Vinos de Jumilla. La historia de nuestras plantaciones, la antigüedad de nuestros viñedos, el saber hacer del agricultor y el clima, son el prólogo de un libro que se escribe desde la poda hasta la vendimia y continúa en la bodega hasta llegar al paladar de nuestros consumidores.

¿Cómo influye el territorio?

Jumilla es seco, nuestros viñedos renacen cada año por estas fechas tras soportar periodos de sequía como el actual en un entorno agreste, rodeado de montañas, sobre una altitud entre 400 y 800 metros.

Los suelos de la zona son pardos, pardo-calizos y calizos, pobres en materia orgánica, por su estructura no es posible la propagación de la filoxera. De ph alto y baja salinidad, poseen una textura franca y franco-arenosa que les confiere una buena aireación.

¿Qué los diferencia de los vinos de otras zonas?

El carácter de los vinos de Jumilla está determinado por lo que se conoce como terruño, esa mágica combinación de variedad de uva, composición del suelo, orientación y podado de las cepas, y la climatología.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos Jumilla?

Los Jumilla están acompañando en la actualidad una gran variedad de platos y productos en todo el mundo. Si bien es preciso destacar que maridan en origen con platos consistentes, tapas que sorprenden al paladar y una repostería singular, la de la zona. Todo ello con la impronta que ofrece su aceite de oliva, y el sabor de sus quesos de cabra, ambos también con Denominación de Origen.



La D.O.P. Jumilla nace en 1966 ¿Qué balance hace de estos 51 años?

Este medio siglo de vida ha supuesto toda una evolución para nuestra zona vitivinícola. Jumilla es, sin duda, una denominación de origen emergente y cada vez mejor valorada por la calidad de nuestros vinos.

¿Han evolucionado mucho los vinos de Jumilla desde entonces?

La denominación surgió ante la necesidad de concretar claramente la zona de la que procedían vinos que durante siglos fueron valorados en media Europa como los mejores, identificados por el nombre del puerto de mar donde embarcaban hacia Alemania, Rusia o Reino Unido y no por su lugar de origen. Hoy en día llegamos a todos los continentes y exportamos más del 65% de nuestra producción. Todo ello a través de la labor que desarrollan las bodegas, verdaderas artífices de nuestra expansión mundial.

¿Se han adaptado al gusto de los consumidores?

Continuamente investigamos las mejores

opciones para adaptar la oferta a la demanda, y eso es algo que solo se puede lograr escuchando a los consumidores.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?

Nuestra labor es doble. Por un lado estamos trabajando en la certificación de las bodegas para poder contar al mundo que elaboramos los mejores vinos bajo los criterios más exigentes de calidad. Por el otro, impulsamos acciones de divulgación que permitan que Jumilla sea sinónimo de calidad y de vinos actuales, pero comprometidos también con nuestra historia.

El enoturismo está de moda. ¿Se impulsa este tipo de turismo desde la Denominación?

La D.O.P. Jumilla forma parte de una iniciativa que llega mucho más allá, hasta una oferta de turismo gastronómico que permite conocer todos los valores de la zona. La Ruta del Vino de Jumilla es una iniciativa que se encuentra integrada por la administración pública, el sector de la hostelería y las bodegas, y que funciona muy bien a través de diversas iniciativas que se desarrollan a lo largo del año, como *Música entre vinos*.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?

Debemos continuar siendo exigentes con los controles y la certificación de calidad, por un lado, mientras apoyamos la labor de comercialización y distribución de las bodegas por el otro, favoreciendo incluso la apertura de nuevos mercados. También queremos consolidar la historia de nuestra tradición vinícola y para ello trabajamos actualmente en dos proyectos, uno de *storytelling* sobre el origen de los vinos de la zona que dirige el famoso creativo Jorge Martínez, y un libro donde se documenta toda esa historia que está siendo redactado por un equipo de investigadores de la Universidad de Murcia. (1)

XXIII Certamen de Calidad Vinos de Jumilla

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Jumilla organiza, con carácter anual, este certamen. La vigésimo tercera edición tuvo lugar durante los días 30 y 31 de marzo en el Museo del Vino de Jumilla. Consiste en un encuentro de sumilleres profesionales que, tras realizar una cata a ciegas de los vinos presentados por cada bodega, premian a los mejores vinos en función de sus cualidades. Éste es el palmarés de la edición 2017:

■ Vinos blancos:

Oro: Juan Gil Moscatel 2016 (Bodegas Hijos de Juan Gil).

Plata: Ribera Alta del Mundo 2016 (Cooperativa Ntra. Sra. Encarnación). **Bronce:** Pío del Ramo Chardonnay (Bodegas Pío del Ramo Núñez)

■ Vinos rosados:

Oro: Desierto. **Plata:** Torrecastillo Monastrell 2016 (Bodega Torrecastillo). **Bronce:** Alceño Monastrell 2016 (Bodegas Alceño)

■ Vinos tintos elaborados o envejecidos sin contacto con barricas, añadas 2015 y 2016:

Oro: Viña Vetola 2016 (Bodegas Pío del Ramo Núñez). **Plata:** Numun Syrah 2016 (Bodegas San Isidro de Jumilla). **Bronce:** Castillo de Jumilla Tempranill-Monastrell (Bodegas Bleda)

■ Vinos tintos elaborados o envejecidos en barricas, añadas 2015 y 2016:

Oro: Señorío de Fuenteálamo Syrah 2016 (Cooperativa San Dioniso). **Plata:** La Puntillas Bonachón 2015 (Bodegas El Lagar de Las Puntillas). **Bronce:** Alceño

Premium 50 Barricas Syrah 2015 (Bodegas Alceño)

■ Vinos tintos monastrell elaborados o envejecidos sin contacto con barricas, añadas 2015 y 2016:

Oro: Castillo de Jumilla Monastrell 2016 (Bodegas Bleda). **Plata:** Señorío de Fuenteálamo Monastrell 2016 (Cooperativa San Dioniso).

Bronce: Numun Monastrell 2016 (Bodegas San Isidro de Jumilla)

■ Vinos tintos monastrell elaborados o envejecidos en barricas, añadas 2015 y 2016:

Oro: Pío Ecológico Monastrell 2016 (Bodegas Pío del Ramo Núñez). **Plata:** Torrecastillo Barrica Monastrell 2016 (Bodega Torrecastillo).

Bronce: Alceño Organic Monastrell 2015 (Bodegas Alceño)

■ Vinos tintos elaborados o envejecidos en barricas, añadas 2014 y anteriores:

Oro: Divus Monastrell 2013 (Bodegas Bleda). **Plata:** Juan Gil Etiqueta Plata Monastrell 2014 (Bodegas Hijos de Juan Gil). **Bronce:** Alceño 12 Meses Monastrell 2014 (Bodegas Alceño)

■ tintos crianza:

Oro: Alceño Selección Crianza 2014 (Bodegas Alceño).

Plata: Torrecastillo El Tobar Crianza Monastrell 2014 (Bodega Torrecastillo).

Bronce: Luzón Selección Crianza 2014 (Bodegas Luzón)

■ Vinos dulces y de licor:

Oro: Amatus 2015 (Bodegas Bleda). **Plata:** Alceño 2014 (Bodegas Alceño). **Bronce:** Camelot 2015 (Bodegas Salzillo) 🍷



Descubre más...



Monastrell Jumilla.
La mejor elección



UNIÓN EUROPEA
Protección Geográfica
Denominación de Origen Protegida



rojo
y en botella



PASCUAL MOLINA, PRESIDENTE DE LA D.O.P. YECLA

“Nuestros vinos se siguen consumiendo más fuera de nuestras fronteras, aunque este último año hemos dado un gran salto en la comercialización nacional”

¿Cómo definiría los vinos de la D.O.P. Yecla?

Los vinos de Yecla cuentan con una tradición histórica definida por un carácter riguroso y a la vez creativo. El vino es imagen de nuestro pueblo.

Su esencia permite descubrir diferentes matices en la copa, nobles, complejos, ricos, exquisito sabor a uvas pasas, su tanino suave y su potente sabor.

Este tesoro nace de la interpretación que cada bodega realiza de la magia de la monastrell sola o matizada en delicadas combinaciones con otras variedades para abrirnos una puerta a la excelencia, la creatividad y la vanguardia.

¿Qué los diferencia de los vinos de otras zonas?

Yecla es la única D.O.P. de España formada por un sólo municipio, con lo cual las características específicas de nuestro territorio están impresas en todos nuestros vinos. La calidad de los mismos es fruto de unas condiciones agroclimáticas excelentes para la viticultura y en especial para nuestra variedad autóctona monastrell, junto el buen hacer de los agricultores que cuidan con esmero sus viñedos y el trabajo de las bodegas a la hora de elaborar productos de alta calidad y con personalidad diferente, aunando tradición y tecnología.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos Yecla?

El vino monastrell es mucho más versátil de lo que en un principio se pueda pensar. Tanto el tinto como el dulce son el acompañamiento ideal para complementar una amplia variedad de platos. Además, armoniza muy bien con platos típicos de la gastronomía española como el Cocido madrileño, el Gazpacho manchego, arroces de carne y de verduras, pastas, legumbres y setas. También combina muy bien con todo tipo de quesos, en particular con los elaborados a partir de leche de oveja y los poco curados, los patés y los chocolates.



La D.O.P. Yecla se constituyó en 1975 ¿Qué balance hace de estos 42 años?

El balance es muy positivo, es una Denominación pequeña con 9 bodegas inscritas, pero con un potencial comercial muy bueno. A mediados de los años 80, una lenta revolución promovida por pequeñas bodegas privadas y cooperativas permitió el comienzo de la producción de vinos tintos de calidad y comenzó a el auge comercial.

¿Son estos vinos “profetas en su tierra” o se consumen más fuera de su zona? ¿cuál es el volumen de exportación?

Se siguen consumiendo más los vinos D.O.P. Yecla fuera de nuestras fronteras, aunque este último año hemos dado un gran salto en la comercialización nacional, estamos en un buen momento con reconocimientos importantes hacia nuestros vinos. En las últimas campañas hemos conseguido ir aumentando la comercialización de nuestros vinos con respecto a las campañas anteriores, saliendo la cifra de los 6.500.000 litros en 2016. Estos datos dan ilusión a todos los que formamos esta Denominación para continuar

trabajando y esforzándonos en el cultivo y embotellado de nuestros vinos de monastrell que son los que nos están dando estos excelentes resultados.

En 2016 el 90% de los vinos comercializados se han realizado fuera de nuestras fronteras y el 10% se ha dirigido al mercado nacional.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?

Se está realizando un esfuerzo en la promoción de nuestros vinos muy fuerte asistiendo a ferias y eventos especializados. Además, todos los años realizamos nuestro Certamen de vinos D.O.P. Yecla “San Isidro” que este año llega ya la X edición, y colaboramos intensamente junto a la

Ruta del Vino de Yecla en eventos locales como son La Gala Enoturista del año, La Noche tinta, La feria del vino de Yecla y La ruta del vino y la tapa.

El enoturismo está de moda. ¿Se impulsa este tipo de turismo desde la Denominación?

Por supuesto que sí, sin duda estamos teniendo una gran proyección como zona a visitar, aumentando cada vez más el número de visitantes, con todo lo bueno que esto conlleva para todos los implicados. El enoturismo se refleja en Yecla en su Ruta del vino, que ofrece al turista un destino de calidad. La ciudad de Yecla impulsa su turismo, cultura, patrimonio y naturaleza basándose en la historia y tradición de nuestro pueblo y con el vino como nexo de unión.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?

Seguir trabajando para dar una mayor difusión de nuestros vinos, mantener el prestigio y notoriedad alcanzados, así como garantizar la calidad de los mismos. ①

Certamen de Vinos Yecla San Isidro 2017

El viernes 19 de mayo se llevó a cabo el X Certamen de Calidad de vinos D.O.P. Yecla San Isidro, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Yecla y patrocinado por el Ayuntamiento de Yecla.

Con este concurso la Denominación de Origen Protegida Yecla pone a prueba el nivel de calidad de sus vinos, para poder seleccionar aquellas elaboraciones que resulten más destacadas. Para ello, la organización del certamen apuesta siempre por incorporar profesionales de prestigio al panel de cata: periodistas especializados, enólogos y sumilleres. Este año los catadores fueron el Director del Certamen, Adrián Martínez Cutillas, Fernando Riquelme Ballesteros, José Ignacio Fernández Fernández, Vicent Escamilla, Rocío Gil Muñoz, José Luis Murcia García, Colin Harkness, Bartolomé Sanchez, Martin Philipse, Joan Belda, Nuria España, Antonio Chacón, Marta Palencia Siguenza, Gertrudis García Pérez y Pascual Hernández.

El certamen se ha realizado con el procedimiento de cata a ciegas, garantizando así la imparcialidad y anonimato de los vinos sometidos a examen. Se aplican las normas para concursos de vinos homologadas por la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). Se utiliza la ficha de cata

homologada por la OIV y la Unión Internacional de Enólogos.

En función de las calificaciones obtenidas, se conceden tres tipos de premios, Premios San Isidro 2017 de "oro", "plata" y "bronce" a cada una de las seis categorías en las que son clasificados los vinos: blancos, rosados, tintos sin madera de las cosechas 2015 y 2016, tintos con madera de las cosechas 2015 y 2016, tintos con madera de la cosecha 2014 y anteriores y vinos dulces.

La proclamación de ganadores y entrega de premios se realizó en una cena de gala ofrecida en la noche del mismo día 19 en el restaurante Los Chispas de Yecla (Murcia) con asistencia de representantes políticos locales y regionales compañeros de las DOP de vinos cercanas Almansa y prácticamente todo el sector vinícola de la DOP Yecla.

Los vinos catados en el X Certamen Vinos Yecla San Isidro 2017, han tenido un nivel excelente consolidando aún más, las bases de esta pequeña Denominación de Origen para lograr su máxima proyección nacional e internacional.®

SEIS CATEGORÍAS

La ciudad de Yecla fue el punto de encuentro de catadores profesionales, procedentes de distintos lugares de la geografía española y de otros países, que valoraron en cata ciega los vinos presentados por las bodegas de la D.O.P. Yecla, concediendo los premios a las mejores elaboraciones, distribuidos en seis categorías: vinos blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos con madera añadas 2015 y 2016, tintos con madera añadas 2014 y anteriores y dulces.



X CERTAMEN DE VINOS D.O.P. YECLA SAN ISIDRO 2017



	Medalla de Oro	Medalla de Plata	Medalla de Bronce
Vinos Blancos: Añadas 2015 y 2016	BODEGAS CASTAÑO Dominio Espinal Macabeo	BODEGAS CASTAÑO Castaño Macabeo-Chardonnay	BODEGAS LA PURÍSIMA Consentido
Vinos Rosados: Añadas 2015 y 2016	BODEGAS CASTAÑO Dominio Espinal Monastrell Rosado	BODEGAS EVINE Evine Rose	BODEGAS LA PURÍSIMA Estío
Vinos Tintos sin Madera: Añadas 2015 y 2016	B. LA CASA DE LAS ESPECIAS Casa de las Especies (PV-S)	BODEGAS CASTAÑO Castaño Monastrell Tinto	BODEGAS LA PURÍSIMA Consentido Cabernet
Vinos Tintos con Madera: Añadas 2015 y 2016	BODEGAS EVINE Evine Joven	BODEGAS CASTAÑO La Nymphina	B. LA CASA DE LAS ESPECIAS Casa de las Especies (T-S)
Vinos Tintos con Madera: Añadas 2014 y anteriores	BODEGAS BARAHONDA Lualima	BODEGAS CASTAÑO Santa	BODEGAS BARAHONDA Barahonda Summum
Vinos Dulces	BODEGAS CASTAÑO Castaño Dulce	BODEGAS BARAHONDA Bellum el Remate	BODEGAS LA PURÍSIMA Enesencia

RESTAURANTES

■ **Arqua.** Muelle Alfonso XII, 22. 30202 Cartagena. Tel. 968 124 422.

■ **Asador El Pincho de Castilla.** Jimenez de la espada, 53. 30203 Cartagena. Tel. 968 081 322.

■ **Aurora. (Hotel Avenida).** San Pascual, 3. 30510 Yecla. Tel. 968 751 215.

■ **Casa El Gallato.** Avda. de los Pinos, 33. 30009 Murcia. Tel. 968 292 517.

■ **Club de Golf Altorreal.** Urb. Altorreal Avda del Golf Cd-o, Parcela Ss-2. 30500 Molina de Segura. Tel. 968 648 144.

■ **Club de Golf Torrepacheco.** Gregory Peter, s/n. 30700 Torre Pacheco. Tel. 968 585 111.

■ **El Casón de La Vega.** Crta Santomera Albanilla, 414 Km 2,8. 30140 Santomera. Tel. 968 277 171.

■ **El Paso (Hotel El Paso).** Cartagena, 13. 30880 Águilas. Tel. 968 447 125.

■ **Fuentes del Marqués.** Prje. Fuentes del Marqués, s/n. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 702 909.

■ **Habaneros (Hotel Los Habaneros).** San Diego, 60. 30202 Cartagena. Tel. 968 505 250.

■ **Hostería Palacete Rural La Seda.** Vereda Catalán, 30162 Santa Cruz (Murcia). Tel. 968 870 848.

■ **La Bodega. (La Manga Club Príncipe Felipe).** Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

■ **La Cala. (La Manga Club Príncipe Felipe).** Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

■ **La Marquesita.** Plaza Alcolea, 6. 30201 Cartagena. Tel. 968 507 747.

■ **La Meseguera.** Mayor, 75. 30150. La Alberca. Tel. 968 840 043.

■ **La Meseguera. (Hotel Playa Grande).** Avda del Castellar, 19. 30860 Pto Mazarrón. Tel. 968 155 715.

■ **La Onda.** Bando de la Huerta, 8. 30009 Murcia. Tel. 968 247 882.

■ **La Tartana.** La Puerta de Murcia, 14. 30201 Cartagena. Tel. 968 500 011.

■ **Las Brisas.** Explanada del Muelle, 14. 30880 Águilas. Tel. 968 410 027.

■ **Luigi (La Manga Club Príncipe Felipe).** Las Lomas Village & Spa. La Manga Club. 30385 Los Belones-Cartagena. Tel. 968 331 234.

■ **Mastia.** Monte San Juan, 10. 30394 Cartagena. Tel. 968 535 303.

■ **Mare Nostrum.** Paseo Alfonso XII. Puerto Deportivo. 30202 Cartagena. Tel. 968 522 131.

■ **Mesón de Pepe.** Arquitecto Emilio Piñero, 16. 30007 Murcia. Tel. 968 200 242.

■ **Miramar.** Crta Playa de la Isla s/n. 30860 Puerto de Mazarrón. Tel. 968 594 050.

■ **Monasterio.** Avda de la Asunción, 40. 30203 Jumilla. Tel. 968 782 092.

■ **Pepe El Torrao.** Ronda Norte, 6. 30009 Murcia. Tel. 968 291 008.

■ **Quinientos 25 (Hotel 525).** Río Borines, 58. 30710 Los Alcázares. Tel. 902 325 525.

■ **Ranga.** Puente de la Muleta s/n. 30007 Zardana. Tel. 968 850 217.

■ **Restaurante Asia. (La Manga Club Príncipe Felipe).** Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

■ **Restaurante Casablanca.** Crta

Alicante, Km 10. 30163 El Esparragal. Tel. 968 850 976.

■ **Restaurante Duque de Lerma.** Rambleta del Convento, 7. 30520 Jumilla. Tel. 968 784 121.

■ **Restaurante La Rafa.** Paraje La Rafa, Camping La Rafa. 30180 Bullas. Tel. 968 655 035.

■ **Restaurante Molino de Abajo.** Paraje Molino de Abajo, Crta de Bullas-Totana, km 2. 31180 Bullas. Tel. 968 431 383.

■ **Restaurante Reyes Católicos.** Avda Reyes Católicos, 33. 30520 Jumilla. Tel. 968 781 283.

■ **Rincón de Paco.** Lonja, 5. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 708 390.

■ **Sg Restaurante Hotel.** Gral. Antonio Sánchez, 38. 30180 Bullas. Tel. 902 220 203.

■ **Venta La Cayetana.** Crta de Caravaca-Empalme de Calasparra. 30430 Cehégín. Tel. 968 740 274.

■ **Acuario.** Pl. Puxmarina, 3. 30004 Murcia. Tel. 968 219 955.

■ **Alborada.** Andres Baquero, 15. 30001 Murcia. Tel. 968 232 323.

■ **Amapola. (La Manga Club Príncipe Felipe).** Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

■ **Angelín.** Vereda del Rolo, 55. 30130 Beniel. Tel. 968 601 100.

■ **Bodegón los Toneles.** Cánovas del Castillo, 7. 30003 Murcia. Tel. 968 210 205.

■ **Casa de La Tía Roja.** Miguel Hernandez, 8. 30163. El Campillo-Es Esparragal. Tel. 968 851 297.

■ **Casa del Reloj.** Ctra. Nacional, 332. 30740 San Pedro del Pinatar. Tel. 968 182 406.

■ **Casa Sebastián.** Avda de Levante, 6. 30520 Jumilla. Tel. 968 780 194.

■ **De Loreto Restaurante.** Canalejas, 73. 30520 Jumilla. Tel. 968 780 360.

■ **El Chaleco.** Avda Bastarache, 9. 30840 Alhama de Murcia. Tel. 968 630 104.

■ **El Chato Wine Bar.** Avda de la Libertad, s/n. 30710 Los Alcázares. Tel. 968 170 161.

■ **El Churra.** Obispo Sancho de Ávila, 13. 30008 Murcia. Tel. 968 271 522.

■ **El Continental Bistro.** Simón García, 1. 30003 Murcia. Tel. 968 908 152.

■ **El Estudio de Ana.** Carril de los Canos, 104. 30006 Puente Tocinos. Tel. 968 100 031.

■ **El Olivar.** Crta de Caravaca, 50. 30440 Moratalla. Tel. 968 724 054.

■ **La Cava.** Alameda de la Constitución, 3. 30800 Lorca. Tel. 968 441 247.

■ **El Oro Negro. (Hotel Nelva).** Av. Primero de Mayo, 9. 30006 Murcia. Tel. 968 060 200.

■ **El Pasaje de Zabalburu.** Plaza San Pedro, 3. 30004 Murcia. Tel. 622 622 167.

■ **El Sol.** Mayor, 17. 30430 Cehégín. Tel. 968 740 064.

■ **El Sordo.** Alhabona, s/n. 30. 30610 Ricote. Tel. 968 697 150.

■ **Enso Sushi.** Santa Teresa, 6. 30004 Murcia. Tel. 968 906 611.

■ **Hispano (Hotel Hispano II).** Radio Murcia, 4. 30001 Murcia. Tel. 968 216 152.

■ **José Mª Los Churrascos.** Avda Filipinas, 13. 30366 El Algar. (Cartagena). Tel. 968 136 028.

■ **La Cerdanya.** Subida Al Plan, 5. 30310 Cartagena. Tel. 968 311 578.

■ **Monteagudo.** Avda Constitución, 93. 30160 Monteagudo. Tel. 968 850 064.

■ **La Cocina de Alfonso. (Hotel Alfonso XIII).** Paseo Alfonso XIII, 40. 30203 Cartagena. Tel. 968 320 036.

■ **La Mariposa Pizzeria.** Miguel Hernández, 9. 30110 Churra. Tel. 868 074 707.

■ **La Tana.** Paseo La Barra, 33. 30370 Cabo de Palos. Tel. 968 563 003.

■ **La Tapería de la Huerta.** Trovero el Repu-

tin. 30100 Murcia. Tel. 678 325 058.

■ **La Vieja Ermita.** Bando de la Huerta, 3. 30007 Murcia. Tel. 968 202 626.

■ **Los Churrascos. (Hotel T3 Arco de San Juan).** Pl San Juan, s/n. 30003 Murcia. Tel. 968 221 200.

■ **Malvasia.** Julieta Orbaiceta, 6. 303885 Playa Honda. Tel. 968 145 073.

■ **Miramar La Ribera.** Explanada Barnuevo, s/n. 30720 Santiago de la Ribera. Tel. 968 573 357.

■ **Mosqui.** Subida al Faro, 50. 30370 Cabo de Palos. Tel. 968 564 563.

■ **Morales.** Avda Constitución, s/n. 30008 Murcia. Tel. 968 231 026.

■ **Pedro Marín.** Raimundo Rodríguez, s/n. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 701 106.

■ **Por Herencia.** Cánovas del Castillo, 9. 30003 Murcia. Tel. 868 974 600.

■ **Restaurante D'Almansa.** Jabonerías, 53. 30201 Cartagena. Tel. 868 099 666.

■ **Restaurante El Barrio De San Roque.** Jabonería, 30 bajo. 30201 Cartagena. Tel. 968 693 881.

■ **Restaurante El Vinagrero.** Bailen, 8. 30360 La Unión. Tel. 968 541 084.

■ **Restaurante La Seda.** Vereda del Catalán, s/n. 30162 Santa Cruz. Tel. 968 870 848.

■ **Restaurante Real Casino de Murcia.** De la Trapería, 18. 30001 Murcia. Tel. 968 222 809.

■ **Restaurante San Agustín.** Avda. de la Asunción, 64. 30520 Jumilla. Tel. 968 781 314.

■ **Rincón de Pepe.** Pl. Apóstoles, 34. 30001 Murcia. Tel. 968 212 239.

■ **Rincón Huertano.** De los Lorcas, 16. 30570 Beniján, Murcia. Tel. 968 874 152.

■ **Rodenas. (Hotel La Paz).** Avda. de la Paz, 180. 30510 Yecla. Tel. 968 751 350.

■ **Sacromonte.** Monte de San Juan, 1. 30394 Canteras. Tel. 968 535 328.

■ **Salzillo.** Cánovas del Castillo, 28. 30003 Murcia. Tel. 968 218 298.

■ **Señorío de Barahonda (Bodegas Antonio candela).** Crta de Pinoso, Km 3 (Finca la Castañona). 30510 Yecla. Tel. 968 753 604.

■ **Sierra de Cazorla.** Avenida Francisco Franco, 193. 30720 Santiago de la Ribera. Tel. 968 336 738.

■ **Torre de Zoco.** Crta Jerónimos, 33 (Pedanía de Guadalupe). 30107 Murcia. Tel. 968 839 700.

■ **Torreón Las Fuentes.** Paraje Fuentes del Marqués, 20. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 722 114.

■ **Venezuela.** Campoamor s/n. 30740 Lo Pagán. Tel. 968 181 909.

■ **Venta Cristobal.** Crta. de Murcia. 30815 Tercia-Lorca. Tel. 968 466 903.

■ **Virgen del Mar.** Plaza San Nicolás, 3. 30005 Murcia. Tel. 968 216 679.

GUÍA DE RESTAURANTES

Selección

~ VINOS Y RESTAURANTES ~

Trapío

D.O.P. YECLA

Trapío nace en 2002 con dos objetivos: uno, el de demostrar al mundo todo el potencial vitícola y enológico que es capaz de ofrecer una Cooperativa como Bodegas La Purísima, y el segundo, para rendir homenaje a la variedad reina de esta tierra: la monastrell.

La calidad de los viñedos, las nuevas tecnologías de cultivo desarrolladas en los últimos tiempos, sin olvidar la experiencia adquirida y transmitida de generación en generación sobre el respeto por la tierra, por la vid y por la naturaleza, han sido claves para el éxito. Además, adaptaron una parte de las instalaciones de la bodega para elaborar pequeñas cantidades de uva y compraron depósitos pequeños y barricas nuevas de roble francés. Hay que tener en cuenta que en Bodegas La Purísima dispo-

nen de unas 2.100 ha de viñedos que equivalen a unos 12 millones de kilos de uva. Una vez seleccionadas unas 4-7 ha de viñedo, marcan el momento exacto de vendimia en función de la madurez de la uva. Una vez el vino está elaborado, lo dejan reposar en barricas de roble francés de primer uso, donde en función de la añada, el tiempo de crianza en madera podrá variar. Trapío es un vino de color rojo picota intenso, con complejos aromas a cuero, regaliz, tabaco, y notas minerales, con un paso por boca amplio y un final torrefacto largo e intenso. Un vino merecedor de numerosos premios como la medalla de oro en Mundus Vini. Pero sin duda, el mejor resultado obtenido ha sido el haber llevado la variedad monastrell por todos los rincones del mundo. 



BODEGAS LA PURÍSIMA

Pinosa, 3 · 30510 Yecla (Murcia)

Tel.: 968 751 257

www.bodegaslapurisima.com



Bodegas Salzillo

D.O.P. JUMILLA

Bodegas Salzillo nos presenta sus dos novedades para este año 2017. Concretamente son Güertano y Güertana.

Ubicada en la Denominación de Origen Jumilla, esta empresa familiar de profundas raíces murcianas, con un nombre no menos murciano, y tan asociado a la cultura de esta región como es Salzillo, trata de hacer un homenaje a los orígenes, a la tradición, a la tierra y a los antepasados, que con su esfuerzo y dedicación consiguieron convertir a Murcia en la "Huerta de Europa". Como anécdota, el nombre de los vinos es un guiño al *panocho*, dialecto que se hablaba entre los huertanos de la época. Y qué mejor ejemplo que hacerlo con estos vinos, cuyo disfrute no sería posible sin el trabajo, la dedicación y el mimo del agricultor con las vides.

Güertana Sauvignon Blanc es vino blanco joven, de color amarillo pajizo, limpio y brillante, seductor y elegante con aromas a cítricos verdes como el pomelo, frutas exóticas y flores blancas. En boca es expresivo, amplio y con buena persisten-



cia y acidez, lo que le hace agradable y fresco. El hecho de que en su elaboración haya permanecido en su lía durante 2 meses, le confiere cierta complejidad.

Güertano es un monastrell roble de 4 meses en barrica nueva de roble francés, donde lleva a cabo la fermentación maloláctica. Presenta un color cereza intenso, con tonos púrpuras. En nariz, predominan los aromas frutales y florales como la rosa, ligados a aromas lácteos. Tiene matices de humo, café y diversas especias debido a su paso por madera. En boca es expresivo, carnoso, puro achocolatado y persistente. Acompañamiento perfecto para los platos típicos de la cocina mediterránea. 

BODEGAS SALZILLO

Carretera Nacional 344, Km 57.2

30520 Jumilla (Murcia)

Tel.: 968 782 735

www.bodegassalzillo.com

Conde de Montornés Petit Verdot

D.O.P. YECLA


Enrique María Trénor y Lamo de Espinosa, es el III Conde la Vallesa de Mandor, II Conde de Montornés y VIII Conde de Noroña. Una rama de la extensa familiar Trénor. La Bodega Enrique Trénor y que da nombre a los vinos Conde de Montornés, se encuentra situada en un paraje excepcional conocido como Casa D. Lucio, a tan solo 15 km de Yecla.

Fundada a mediados del siglo XIX por D. Pedro del Portillo y Ortega, bisabuelo del actual propietario, la bodega pertenece a la Denominación de Origen de Yecla, una de las zonas vitivinícolas de mayor calidad de España y cuenta con unas 1.000 hectáreas de viñedo propio.

La bodega nos presenta Conde de Montornés Petit Verdot. Se trata

de un monovarietal cuyas uvas proceden del viñedo propio en la finca La Casa Don Lucio, propiedad de Enrique Trénor desde 1.900. Con una crianza corta de 4 meses en barrica de roble francés, este vino joven ofrece unos aromas varietales a frutos rojos y violetas, con marcados matices tostados. Presenta un bonito color rojo rubí, limpio y brillante. En boca es intenso y suave, expresivo, carnoso, y mineral. Con final largo y agradable. Adecuado para carnes rojas, cordero, arroces y platos elaborados. ☞

**ENRIQUE TRÉNOR
LAMO DE ESPINOSA**

Paraje Balsillas, s/n
30510 Yecla (Murcia)

Tel.: 968 790 138

www.condedemontornes.com

Bodegas Luzón

D.O.P. JUMILLA

Los vinos de Bodegas Luzón son fruto de la variedad, suelo, clima, vinificación y crianza bien armonizada con objeto de obtener el carácter personal que trasmite el entorno.

En esta ocasión nos presentan Altos de Luzón, Finca Luzón y Luzón Crianza.

Altos de Luzón: Es un tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Elaborado con 50 % monastrell, 25% tempranillo y 25% cabernet sauvignon. Color cereza. En nariz se muestra aromas a fruta madura, especias, notas de cacao, vainilla y torrefactos. En boca es sabroso, amable, fluido y goloso. Ha recibido sendas medallas de plata en los Decanter World Wine Awards 2017 y en International Wine Spirits Competition 2017.

Finca Luzón: Es un tinto joven

elaborado con 70 % monastrell y 30% syrah. Color granate con ribete de abundantes violetas. En nariz destacan aromas a fruta roja y fruta madura. En boca se muestra muy afrutado y fresco, suave, glicérico y carnoso. Ha recibido un doble premio en International Wine Challenge 2017: Jumilla Trophy y una medalla de oro.

Luzón Crianza: Es un tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Color rojo cereza intenso con ribete rubí. En nariz destacan aromas a fruta roja y negra; aparecen notas balsámicas y recuerdos de hierbas de monte mediterráneo. En boca es fino y elegante. Ha recibido sendas medallas de plata en International Wine Challenge 2017 y en International Wine Spirits Competition 2017. ☞



BODEGAS LUZÓN

Carretera Jumilla Calasparra, Km 3.1 · 30520 Jumilla (Murcia)

Tel.: 968 784 135 · www.bodegasluzon.com

Bodegas Alceño

Bodegas Alceño es una bodega de tradición familiar situada en el centro de Jumilla desde 1870, siendo la primera bodega en comercializar vinos en la zona. Actualmente está al frente de la misma la familia Bastida y cuenta con modernas técnicas de vinificación, adaptando sus instalaciones y procesos de elaboración a las nuevas normas de calidad y adaptando el gusto de sus vinos al consumidor final.

Los vinos de Bodegas Alceño están incluidos en las mejores guías, triunfan en certámenes de calidad y les son otorgadas menciones año tras año, y lo que es más importante, reciben el reconocimiento y la valoración de los consumidores que los degustan.

Entre sus vinos destacan el Alceño 12 meses Roble y el Alceño Syrah Premium 50 Barricas.

Alceño 12 meses: es profundo y elegante, procedente mayoritariamente de los viñedos más antiguos de mo-



D.O.P. JUMILLA

nastrell de la bodega. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y americano, da lugar a un tinto con aromas a frutos negros, torrefactos, cacao y especias. En boca es muy persistente y equilibrado.

Alceño Syrah Premium 50 Barricas: es diferente y moderno. responde a una línea de vinos procedentes del *coupage* de syrah y un pequeño porcentaje de monastrell. Permanece en barricas nuevas de roble americano y francés, durante un corto periodo de tiempo. Se aprecia un perfecto equilibrio entre aromas afrutados y de madera de roble nuevo. Un vino de gran expresión. (1)

BODEGAS ALCEÑO

Calle del Duque, 34
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 780 142
www.alceno.com

D.O.P Queso de Murcia al vino



(Jumilla), Palancares (Bullas), Alimer Scoop (Lorca), Villavieja (Calasparra), Especialidades Lácteas (Caravaca de la Cruz), La Granja del Fraile (Águilas), Cuatro Reales (Jumilla) y Coagacart Scoop. (Cartagena).

La cabra de raza autóctona murciana cuenta con un saneado censo ganadero repartido en 151 explotaciones, la mayoría de carácter familiar y repartidas por toda la geografía regional, que producen una leche especialmente apta para la elaboración de quesos de pasta prensada. El clima, el manejo de los rebaños o su alimentación son otros factores que determinan en parte las características sensoriales de estos quesos. Pero su principal seña de identidad son los baños en vino tinto de uva monastrell, que desde hace siglos, vienen realizando los queseros y

pastores artesanos como elemento de maduración y conservación de estos quesos. Sin duda, la gran riqueza en vino de esta región, representada en sus tres denominaciones de origen (Bullas, Jumilla y Yecla), determinó la consolidación de esta práctica por toda la región.

La fusión del vino monastrell en corteza con los aromas lácticos en su interior, hace de este queso un producto muy interesante, tanto para los amantes del vino como para entusiastas del queso de cabra. Otra seña de identidad sensorial de este queso es su textura cremosa y fundente, que unida a un sabor suave y ligeramente ácido lo diferencian de otros quesos semicurados.

El queso de Murcia al vino D.O.P., es reconocido y muy valorado incluso en otros países y mercados, como Estados Unidos, que se ha convertido desde hace más de 17 años en el principal destino de este producto gourmet. (1)

D.O.P MURCIA AL VINO

Pza de la Alcohola 3, 2ª planta
Ed. Sociocultural Roque Baños
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 679 162 813
Apartado de Correos 314
www.quesosdemurcia.com

En la Región de Murcia se elabora este queso de cabra único, registrado por la Unión Europea como producto amparado por Denominación de Origen Protegida. Ocho queserías certificadas por el Consejo Regulador elaboran a diario el queso: Montesinos

Bodegas BSI

D.O.P. JUMILLA



A partir del conocimiento y del dominio de la variedad, Bodegas BSI propone dos nuevos vinos con un nexo común: la variedad monastrell.

Celia Rosé es un vino rosado elegante, fresco, joven, divertido capaz de enamorar a los nuevos consumidores más jóvenes y a los *wine*lovers que encontraran en él matices muy interesantes. Celia Rosé es el complemento ideal para estas fechas donde el calor empieza a hacer mella. De delicado color rosado salmón, en nariz es intenso y elegante, con aroma floral y sutiles frutos rojos de fresa, mora y cereza. En boca es ligero, muy suave, con sensaciones dulces y una discreta acidez que lo hace muy fresco.

Numun Selección es la segunda propuesta de Bodegas BSI, un vino de vendimia nocturna donde las variedades monastrell, pe-

tit verdot y cabernet sauvignon se integran de manera excepcional con la madera tras permanecer 8 meses en barricas de roble francés. Numun Selección es un vino de intenso color. Sutil, complejo y limpio en nariz. Entre sus aromas se pueden encontrar recuerdos de frutos rojos maduros, madera y especiados. En boca está bien estructurado con taninos elegantes, goloso, sedoso, gran cuerpo y agradable final en boca. Bodegas BSI es una bodega abierta al enoturista, al que ofrece desde 1992 una amplia oferta de actividades donde descubrir la D.O.P. Jumilla y su seña de identidad, la variedad monastrell. Desde paseos por la viña, visitas a bodega, catas de vinos y aceites de oliva virgen extra, vendimia en familia o música entre vinos, entre otras actividades, BSI acerca la cultura del vino a toda la familia. ⑩



BODEGAS BSI

Ctra. Murcia, s/n · 30520 Jumilla (Murcia) · Tel.: 968 780 700 · www.bsi.es

Pino Doncel 12 Meses 2014

Premiado en diferentes concursos nacionales e internacionales. Por ejemplo, en 2016 obtuvo Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, Medalla de Oro en el XX Berliner Wein Trophy, Medalla de Oro en los Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell y Medalla de Oro en el XXII Certamen de Calidad de los vinos de Jumilla.

NOTA DE CATA

D.O.P: Jumilla

VARIEDAD: 70% monastrell y 30% syrah

CARACTERÍSTICAS: Tras 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano, se obtiene este vino color rojo cereza. En nariz destacan las especias dulces combinadas con aromas de frutas rojas y negras maduras. Buen equilibrio en boca. Mucho volumen y golosidad en el final.



BODEGAS BLEDA

Ctra. Jumilla-Ontur km.2 · 30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 780012 · www.bodegasbleda.com

Chaveo 2011

Vino tinto de gran personalidad elaborado y criado en la finca de Bodega Monastrell en el corazón del Valle del Aceniche, entre 800 m y 900 m de altitud. Proyecto familiar comprometido con el medio ambiente. Apuesta por la calidad en su viñedo ecológico (35-55 años) para transmitir su identidad y sus excelentes características.

NOTA DE CATA

D.O.: Bullas

VARIEDAD: 100% monastrell ecológico

CARACTERÍSTICAS: Color rojo vivo y brillante. Aromas a frutas rojas maduras y monte bajo típicos de la variedad monastrell. Tras su paso por barricas (12 meses), destapa un abanico de especias. De trago sutil, elegante, potente y fresco. Es un vino muy largo que pide calma y compañía para disfrutarlo.



BODEGA MONASTRELL

Gran Vía 8, 1ª dcha · 30180 Bullas (Murcia)
Tel.: 648 702 412 · www.bodegamonastrell.com

Bodegas Fernández



BODEGAS FERNÁNDEZ Av. de Murcia, S/N · 30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 78 05 59 · www.bodegasfernandez.es

Bodegas Fernández nace en 1920 gracias al esfuerzo de una familia muy vinculada al cultivo de la vid. Esta bodega, a punto de cumplir un siglo de vida, localizada en Jumilla, inicialmente se instaló en el paraje de La Jimena y gracias a su continua innovación se hizo necesario ir adquiriendo nuevas instalaciones hasta llegar a las actuales, situadas a la entrada de la localidad. Bodegas Fernández fue una de las primeras bodegas en formar parte de la D.O.P. Jumilla y aún salvaguarda su tradición familiar siendo dirigida en la actualidad por la cuarta generación, que aúna tradición y vanguardia. Su gran gama de vinos, desde los jóvenes hasta llegar al gran reserva, cubren gran parte de las actuales exigencias del mercado lo que les permite estar presentes en mas de 15 países, obteniendo en los últimos años medallas en prestigiosos

concursos internacionales.

Campolargo: tinto, rosado y blanco, es la marca de vinos jóvenes, frescos y aromáticos.

Perla Real: blanco, rosado y tintos monovarietales de monastrell o syrah. Pasan varios meses en barricas de roble hasta que obtienen vinos de intenso color rojo y recuerdos a frutas maduras. Perla Real Syrah 2016 ha obtenido una medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2017.

Vega Jimena Crianza: es un tinto de crianza que tras su paso por barricas de roble y evolución en botella, se muestra como un vino con cuerpo y poco astringente por sus taninos maduros y suaves.

Escudo de Plata: disponible en reserva y gran reserva, son los grandes vinos de su catálogo, monovarietales de monastrell de pie franco procedente de los viñedos más antiguos de la Denominación de Origen.®



FAMILIA CASTAÑO

UN NUEVO DISEÑO PARA
EL MEJOR MONASTRELL

HÉCULA

The art of Monastrell

YECLA
RUTA DEL VINO
ENOLÓGICO



Ctra Fuenteálamo, 3. YECLA (Murcia) Telf: 968 79 11 15

www.bodegascastano.com



EL ENOTREN POTENCIARÁ EL ENOTURISMO EN EL BAGES



Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya (FGC) ha firmado un convenio de colaboración con la Fundación FERIA de Manresa y la Denominación de Origen Pla de Bages para impulsar el *Enotren*, una nueva iniciativa para dar valor a toda la oferta lúdica y turística del Bages –comarca del interior de la provincia de Barcelona que limita con Lleida– y que es cercana a

la línea Llobregat-Anoia de FGC.

Con el *Enotren*, Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya amplía la oferta del *Turistren* para dar valor al factor lúdico y a las posibilidades turísticas del tren, atrayendo nuevos sectores de público y extendiendo la finalidad del viaje en tren más allá de su uso diario por motivos profesionales o escolares.



Primera Copa Astobiza

El pasado mayo tuvo lugar la primera *Copa Astobiza*, una regata que marca la apertura de las grandes regatas que se van a disputar en el RCMA-RSC. Se trata de una regata inspirada en un vino mundialmente único, un vino con notas de mar y aire fresco. Un vino que navega por tierras lejanas y que da aliento a todos los patrones que se cruzan por su camino.

En esta primera *Copa Astobiza* se dieron cita más de 30 barcos y casi 200 tripulantes en las aguas vizcaínas del Abra. Cruceros y monotipos J80 lucharon codo con codo por llevarse el galardón.

Este Trofeo constó de 3 jornadas divididas entre los días 6, 7, 13, 14 y 20 de mayo, cuando se disputó la final y se procedió en el saltillo del RCMA-RSC al reparto de premios.

Théméra se viste de rosado

Théméra, la marca de vinos del enólogo Jorge González Granada, ya cuenta en su catálogo de vinos con un rosado que lleva el nombre Madreselvas en Flor. Se trata de un vino que destaca por una gran personalidad que ya se observa en su nombre propio y en su imagen. Es un guiño al famoso tango de Carlos Gardel en el que la madreselva cobra un protagonismo que también se refleja en la etiqueta. Madreselvas en Flor Rosado procede de la cosecha de 2016 y contiene la variedad de uva tempranillo de viñedos de Peñafiel (Valladolid). Se trata de un vino de mesa que sobresa por ser un vino joven y fresco con notas florales y afrutadas en cata.



Nueva añada de Finca Duroña Parellada 2016



La vocación innovadora de Heretat MontRubí (D.O. Penedès) se manifiesta en este monovarietal de parellada elaborado en vasijas de cerámica hechas por un artesano ceramista de la zona expresamente para este vino, unas vasijas creadas con arcilla de la tierra en la que crecen las cepas de parellada de la Finca Duroña. Tras una crianza sobre sus lías durante 4 meses en la misma tinaja, se obtiene este vino de nariz elegante, sutil, con ligero sotobosque y algo floral. En boca es sedoso, con buen recorrido y agradable contraste mineral. Vino de gran personalidad y marcada pureza varietal.

LOS JÓVENES PREMIAN DOS VINOS DE GONZÁLEZ BYASS

El jurado del concurso VinoSub30 España 2017, compuesto en su totalidad por jóvenes menores de 30 años, ha reconocido con Gran Medalla de Oro a Viñas del Vero Gewürztraminer 2016 y con Medalla de Oro a Altos de la Finca 2014.

Viñas del Vero Gewürztraminer se elabora con las uvas del pago "El Enebro". Este paraje presenta las mejores condiciones para que esta variedad, de nombre impronunciable, muestre todo su potencial. El resultado es un vino brillante, con aromas florales, muy sedoso y envolvente perfecto para maridar con ensaladas, pastas, pescados, mariscos o platos exóticos.

Altos de la Finca, por su parte, es el fiel reflejo del *terroir* del norte de Toledo, es un *coupage* de las variedades syrah y petit verdot procedentes de la parte más alta de Finca Constancia. Tras 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés, el resultado es un vino goloso y muy expresivo, perfecto para acompañar platos de caza, carnes rojas y quesos curados.





Mangas Verdes, ideal a todas horas

Mangas Verdes es un verdejo 100% cuya frescura y equilibrio lo hacen ideal para disfrutar en cualquier ocasión. Elaborado con uvas procedentes de viñas situadas a 750 m de altura, entre los ríos Duero y Adaja, en el corazón de Castilla y

León, tierra prolíficas en viñedo y en refranes, como el que evoca este vino. Un elaborado de gusto fresco en boca, con acidez equilibrada y un final largo en el que se expresan los sabores característicos de la verdejo: anises y frutas tropicales.

Oro para Rioja Vega Gran Reserva 2008 Viejas Añadas

Este gran reserva de Rioja Vega ha recibido la medalla de oro en *Challenge International du Vin*, un reconocimiento que confirma el potencial de la uva tempranillo en los viñedos de Rioja Vega en 2008 y que ya intuía la bodega, hasta el punto de reservar una partida para destinarla a la elaboración de un Gran Reserva Tempranillo 100%. Rioja Vega Gran Reserva 2008 Viejas Añadas veía la luz a principios de 2017 y en tan poco tiempo ha recibido ya dos medallas de oro. La primera fue otorgada en el concurso internacional *Mundus Vini*.

ROSADO ECOLÓGICO DE RIBERA DE DUERO

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo se creó el año 2000 con la misión de elaborar vinos ecológicos, un objetivo que se hizo realidad en 2003 cuando salió al mercado su primer vino con sello de agricultura ecológica otorgado por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León. Tras él han aparecido otros más, todos ellos elaborados sin sulfitos. Ahora llega Ser Vivo y Natural rosado, D.O. Ribera del Duero. Se trata de un rosado joven ecológico elaborado con las variedades tempranillo y albillo de elegante color rosa fresa, aromas a frutas y bayas silvestres y gusto a atractiva fresca y fruta.





IRRESISTIBLES

CON B DE BORNOS



BORNOS
VERDEJO - RUEDA



palaciodebornos.com

González Byass y Albert Adrià crean **Fino La Cala**



Intensas y emotivas sesiones de cata y selección en bodega “a pie de bota” protagonizadas por Antonio Flores, *master blender* de González Byass y el mejor enólogo de vinos generosos del mundo, y el equipo de La Cala de Albert Adrià, uno de los chefs españoles más influyentes, han dado como resultado Fino La Cala, un vino de Jerez que evoca el tradicional aperitivo entendido desde el respeto a la tradición, pero con creatividad y, sobre todo, pasión. Fino La Cala posee un marcado carácter cosmopolita y guarda la esencia del vino de Jerez. Limpio, brillante y de intenso color oro con toques verdosos, es perfecto para acompañar la propuesta gastronómica de La Cala de Albert Adrià basada en la fusión entre el aperitivo, la tapa y la conserva.

AUGE DEL VINO ECO ESPAÑOL EN PROWEIN 2017

El grupo de bodegas ecológicas españolas Spanish Organic Wines, a través de su asociación SOW, presentó su oferta de vinos ecológicos en la mayor feria de vinos del mundo, ProWein 2017, celebrada en Düsseldorf (Alemania). En la muestra, los visitantes son especialistas del sector que buscan novedades, estudian tendencias y consolidan relaciones comerciales con sus proveedores. Fernando Maillo de Bodegas Corisca constató en su visita “un aumento de la búsqueda de vinos ecológicos por parte de los profesionales”.

Los vinos de Rioja, muy apreciados en EEUU

Cuatro vinos de Rioja se han posicionado en el listado de los cincuenta vinos más populares de los restaurantes de Estados Unidos, según la prestigiosa revista *Wine & Spirits*. Se trata de R. López de Heredia, La Rioja Alta, Ontañón y Muga. La clasificación, realizada a partir de la

cuota de mercado del último trimestre de 2016, refleja un crecimiento constante de los vinos españoles, y sobre todo de Rioja, que siguen triunfando en los restaurantes de Estados Unidos, pasando a ocupar posiciones privilegiadas de sus listados.

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL PARA *Altos de Rioja*

Altos de Rioja ha destacado en el *Concurso Internacional de Lyon* consiguiendo una medalla de oro, la máxima distinción que otorga el certamen, para su Altos R Pigeage 2014. En esta categoría, de los 900 vinos premiados, tan solo 21 eran españoles y ocho de la D.O.Ca. Rioja. En la VIII edición de este concurso se cataron más de 5.800 muestras de vinos, cervezas y espírituosos de 28 países. El certamen, de relevancia internacional, premia a los mejores vinos de cada categoría con medallas de oro y plata, y desde hace dos años selecciona también las mejores cervezas y espírituosos.

Nueva añada de **Beronía de Rueda**



Beronia Rueda 2016 propone maridar este verdejo 100%, sutil y equilibrado, con una menestra elaborada con verduras ecológicas de la Dehesa el Milagro, que sigue la receta de los hermanos Echapresto, del restaurante Venta Moncalvillo. Este “triángulo gastronómico” se materializa en una cesta que contiene una selección de deliciosas verduras de esta granja ecológica, y la receta original de la genuina menestra de este restaurante, situado en Daroca de Rioja. El resultado se convierte en una armonía que une el plato que rinde tributo los productos de la huerta, con la nueva añada de Beronia Rueda, un vino brillante y sabroso, fruto de la selección de las mejores uvas de verdejo, procedentes de dos vendimias: una más temprana y otra tardía.

M Monastrell, reconocido en China

El vino tinto M Monastrell, de Vins del Comtat, bodega de la montaña alicantina, ha sido reconocido con la medalla de plata en el concurso G 100 Super Awards, el concurso de vinos más importante de China, al que se presentaron un total de 100.000 muestras. El premio lo recogió en persona David Carbonell, socio

fundador y director de la bodega de Cocentaina. Vins del Comtat elabora este tinto únicamente con uvas de la variedad autóctona alicantina monastrell, permaneciendo un mínimo de tres meses en barricas de roble americano y francés, y se exporta con gran éxito a países como EEUU, Alemania, Holanda y China.



Lola, un vino alternativo, fresco y transgresor



Este vino rosado es fruto de la colaboración de la bodega sanluqueña Delgado Zuleta con Bodegas Aragonesas, de donde han salido éxitos enológicos como Coto de Hayas, Fagus o Garnacha Centenaria. Según el director comercial de Delgado Zuleta, José Federico Carvajal, "Lola es un proyecto de corazón aragonés, pero de alma andaluza, porque si bien es cierto que el vino proviene de viñedos de la D.O. Campo de Borja, está concebido desde nuestra perspectiva, que no es otra que la de ofrecer al mercado un vino alternativo, fresco y transgresor". El *perfect serve* se recomienda en vaso ancho, con hielo y pajita.

NUEVA AÑADA DE BODEGA OTAZU VITRAL 2008

Con una producción muy limitada de la que solo se pondrán a la venta 888 botellas, sale de nuevo al mercado Bodega Otazu Vitral 2008, después de las añadas 2004, 2005 y 2007. Elaborado con una selección de las mejores uvas de cabernet sauvignon procedentes de los viñedos de esta bodega navarra, está certificado con la Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu. El Bodega Otazu Vitral 2008 ha evolucionado muy bien, tiene un color vivo y un muy buen nivel de acidez, además de una buena estructura, un paso firme y elegante en boca, con un final muy largo.



PAGOS DEL REY, ENTRE LOS MEJORES SAUVIGNON BLANC DEL MUNDO

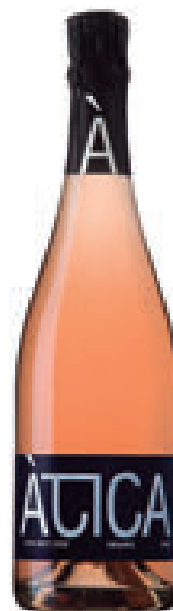


Los vinos Blume Sauvignon Blanc 2016 y Analivia Sauvignon Blanc 2016, pertenecientes a la bodega de Pagos del Rey, en la D.O. Rueda, se han impuesto en la máxima categoría que concede el prestigioso Concurso Mundial de Sauvignon, este año celebrado en Burdeos. Con más de 800 vinos participantes, es el concurso más importante del mundo sobre esta variedad de uva, cuya implantación y relevancia internacional va en aumento.

Premio a Las Campanas rosado 2015

Las Campanas Rosado 2015 ha sido elegido por los usuarios de la *Guía de Vinos Gourmets* (GVG), mediante sus votos a través de la *app* y la versión impresa, como el Mejor Rosado de los Premios de la 32 GVG 2017, entregados en el marco del 31 Salón de Gourmets. De color rosa brillante con reflejos violáceos, Las Campanas Rosado, que puede presumir de haber sido el primer rosado de Navarra, se presenta fresco en nariz, intenso, con notas de frutas rojas y un fondo floral. En boca es denso y carnoso, pleno de frutalidad, equilibrado y persistente.

Àtica, un cava extra-brut rosado y eco del Penedès



Àtica es un cava extra brut de tono rosado pálido, sutil y floral que recuerda los frescos amaneceres primaverales del Penedès, con las suaves brisas del Mediterráneo.

Es un cava joven y fresco, ligero pero con firmeza, que expresa la fuerza de las dos variedades, pinot noir y chardonnay, con las que se elabora. Podemos disfrutarlo como copa de aperitivo o acompañando todo tipo de ensaladas, pastas, pescados o carnes blancas. Posee el sello que garantiza que este cava ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica, y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización. Elaborado por Parató Vinícola.

BODEGAS Protos SUPERA LAS 36.200 VISITAS



A lo largo del año 2016, 36.221 personas descubrieron de primera mano los encantos de Bodegas Protos concentrándose el grueso de las visitas entre los meses de primavera y otoño. La bodega se afianza así como epicentro del enoturismo en la Ribera del Duero. Parte de la fórmula de su éxito se en-

cuentra en saber conjugar el romanticismo de sus legendarias galerías y la grandiosidad de la nueva bodega, sin olvidarse del protagonismo que merece la exposición del meticuloso trabajo de la elaboración del vino. Además, cada temporada el departamento renueva su oferta con actividades especiales.

Mirándose en el *Mediterráneo*

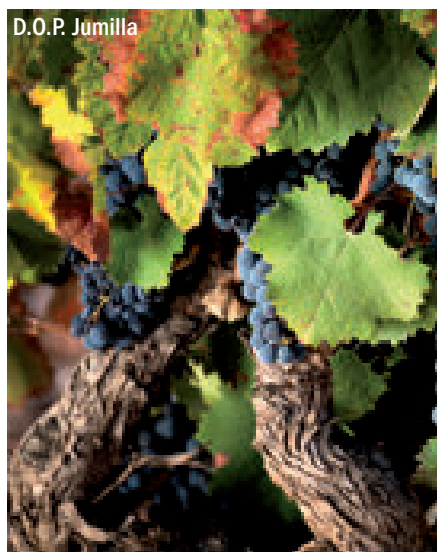
De la variedad callet a la monastrell



El Mediterráneo es un mar generoso; sobre todo a la hora de repartir sol, calor y vida. Que el cultivo de la vid haya tenido en torno a este mar su desarrollo histórico, es completamente lógico. Sin embargo, desde hace ya bastante tiempo, se considera que los vinos elaborados en las orillas mediterráneas son más cálidos, más opulentos, sí; pero algo más rudos, digamos que de trazo grueso. Probablemente el motivo de esta errónea definición es por el fracaso que han tenido en muchas ocasiones y en estas costas, variedades atlánticas como la cabernet sauvignon o la merlot, que por unos motivos u otros, sobre todo por modas mal entendidas, se han cultivado allí. Sin embargo los que han apostado por las variedades autóctonas están sacando vinos tan finos como elegantes.

Dicen que existe un canal submarino entre Baleares y la costa media peninsular, entre Dénia en Alicante y Garrucha en Almería, por donde circula esa gozada gastronómica que es la gamba roja mediterránea. Yo les propongo otro canal, este en la imaginación, entre la variedad callet en Mallorca hasta la monastrell de Alicante, y sobre todo de Murcia, en busca de esa otra gozada para los sentidos que son los vinos bien hechos.

Hace unos días acudí en Madrid a la presentación de unos vinos que me gustan mucho, los de la bodega Ànima Negra, que se elaboran en Felanitx, en Mallorca. Sigo a esta firma desde que nació, porque la variedad autóctona callet siempre me ha llamado la atención. Por una parte con ella salen unos vinos muy elegantes, finos, expresivos, como los Ànima Negra, o los de 4 Kilos Vinícola; y por otra parte, también con ella otros elaboradores hacen unos vinos más bien mediocres; y no daré nombres.



Parcelitas dispersas

Fue hace casi 20 años cuando tres socios: Pere Obrador, Miquel Àngel Cerdà y Francesc Grimalt montan Ànima Negra. Unos 10 años después Grimalt se separa y crea su propia bodega, 4Kilos Vinícola, en referencia a los 4 millones de pesetas que le costó ponerla en marcha. Mantienen una misma filosofía, que es defender la originalidad y virtudes de las variedades autóctonas, fundamental-

mente la callet. Hay otras variedades de Baleares muy interesantes como la manto negro, que utilizan muchas bodegas, Ànima Negra entre ellas también; pero no es comparable a la finura de la callet.

Contaba Pere Obrador cual era el secreto de la calidad de su callet. Hace ya muchos años quebró la cooperativa de Felanitx y los pequeños viticultores se dispersaron. Las tierras más fértiles iban para otros cultivos; mientras que en las más pobres cada uno cultivaba su callet de toda la vida, pero para consumo propio. Docenas de parcelitas pequeñas. Con el paso de los años, los viejos viticultores, prácticamente dejaban de trabajar sus pequeñas parcelas entre otras cosas porque sus hijos se dedicaban a actividades mejor remuneradas. Es ahí donde entraron los de Ànima Negra, a comprar o arrendar esas parcelitas repartidas aquí y allá; y el resultado es esa materia prima, muy diferente a otras callet, y de la que sacan esos vinos geniales.

Cruzando el canal imaginario

En la presentación participó Xavier Ausàs, al que han contratado Obrador y Cerdà para que les asesore en la elaboración. Ausàs fue durante muchísimos años el enólogo de Vega

Sicilia, y la primera llamada que recibió, cuando se hizo pública su marcha de la mítica bodega de Ribera de Duero, fue la de los mallorquines. Le contactaron algo temerosos pensando que el famoso enólogo les iba a pedir una fortuna; y la verdad es que Ausàs, que en la actualidad asesora a Pago de Carraovejas, a Marqués de Vargas, y está con su proyecto propio, le encantó la personalidad de los mallorquines y la de su apuesta vinícola, y se puso a colaborar. En la presentación comentaba que acostumbrado a los vinos tiesos y robustos de



la Ribera de Duero, pensaba en la generosidad mediterránea, en las horas de sol y luz que recibirían las cepas, y se encontró sorprendido con unos vinos finísimos y elegantes. Los participantes en la presentación asentamos silenciosos mientras trasegábamos sin piedad, AN del 2014, del 2012, unas muestras de bodega del 2016, otra del AN/2 también del 16 en bodega; y de Son Negre del 2010. En la elaboración de los AN utilizan también un porcentaje de la otra gran variedad local, la manto negro, que aporta estructura y potencia a los vinos, aunque es baja de color, lo que resuelven añadiendo un poco de la también autóctona fogoneu, que tiene en el color su mayor virtud.

Crucemos ahora, a través de ese canal imaginario, al otro lado del mar. Empezaremos por Alicante, donde hay que quitarse el sombrero antes los vinos que hace Pepe Mendoza en la bodega familiar Enrique Mendoza. Trabaja todos los palos y variedades, pero su vino que más me gusta se llama *Estrecho* y es el monovarietal de monastrell; precisamente me gusta por su elegancia y frescura. Igualmente en Alicante está El Sequé, perteneciente a Juan Carlos López de la Calle, el propietario de Artadi, junto con el jumillano Agapito Rico. Monastrell en altura, otra maravilla. No es Alicante la zona donde más prospera la monastrell, es Murcia y fundamentalmente Jumilla; pero el primer congreso sobre esta variedad, sus posibilidades, sus diferencias en función del clima y la altura, se realizó bajo el auspicio de la D.O. Alicante.

Bullas, la más pequeña de las denominaciones murcianas, cuenta como más destacado con Bodegas Lavia. En Yecla se distingue Castaño, varias generaciones luchando con la monastrell y haciendo vinos ricos, desde el más sencillo y espectacular *Hécula*, al complejo y éste sí claramente opulento, *Casa Cisca*. Jumilla, junto con Yecla están en el Altiplano, en altura. Sus dos zonas más famosas, están a más altura todavía: el Carche; y el Término de Arriba. Jumilla es el nombre de una agradable ciudad murciana; pero la denominación de origen Jumilla agrupa también a siete pueblos de Albacete que comparten Altiplano, y con unos viñedos excelentes.

D.O.P. Yecla



Bandol y Jumilla

No me voy a poner a enumerar las bodegas de esta denominación que hacen vinos a base de monastrell geniales, porque son tantas que seguro que me dejo alguna y se me enfadan. Sólo comentaré dos datos sobre estos vinos, hasta hace poco algo desconocidos por los poco conocedores. El primero es que hace un par de semanas y pasando unos días en Nueva York me encontré con una tienda en el Soho que se llama *Despaña*, una genialidad en donde había de todo, desde *Colacao*, tetras de gazpacho, conservas de *La Catedral de Navarra*, quesos, aceites, jamón ibérico para cortar, pero con la pezuña negra quitada para que no se asuste nadie. Toda una exposi-

ción y selección muy bien hecha. Me fui de cabeza al nutrido departamento de vinos y allí me encontré con el más famoso vino de Jumilla, *El Nido*, al precio de 130 dólares la botella.

El segundo es que existe una denominación de origen francesa llamada Bandol. Está en la zona sur y provenzal, entre Marsella y Tolón. Están considerados los mejores vinos tintos del sur de Francia. Se elaboran con la variedad mourvedre, es decir, monastrell. Vinos de mucho reconocimiento por los expertos, en el 2010, la revista especializada en vinos francesa *La revue des vins de France* organizó una cata ciega de mourvedres y monastrelles de las D.O. Bandol y españolas, básicamente de Jumilla, realizada por especialistas de aquel país. Resultó equilibrada y de prácticamente empate técnico, ya que entre los seis vinos mejor clasificados había tres de cada zona. Por Bandol los muy famosos, *Tempier*, *Pibarnon* y *La Bagude*; por Jumilla, *Casa Castillo*, *Pie Franco*, *Juan Gil* y *El Nido*.

Contó la seriedad y no el famoso "chauvinisme" francés. Igual soy yo el que peca ahora de chauvinismo presumiendo de nuestros vinos mediterráneos. Pero qué le voy a hacer, adoro este tipo de vinos, y la gamma roja también, claro. ①



Puesta de largo de los mejores vinos

Agrocanarias 2017 en Fenavin



La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria de (ICCA), llevó hasta Fenavin sus mejores vinos, es decir, los premiados en el último certamen regional Agrocanarias 2017 –Viña Arese Blanco, Marba Tinto Barrica y Testamento Malvasía Esencia–, para presentarlos oficialmente en un evento exclusivo ante la prensa nacional especializada.

El acto contó con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, acompañado por el director general del ICCA José Díaz Flores, así como con representantes de siete denominaciones de origen y bodegueros del Archipiélago. Quintero destacó la importancia de dar a conocer en el ámbito nacional los vinos canarios por “lo diferente que son debido a nuestra condición de islas, nuestros suelos volcánicos y nuestro clima” y agradeció a los bodegueros el encomiable esfuerzo que realizan para “impulsarlos y engrandecerlos”. Periodistas, *blogueros* y reconocidos especialistas del mundo del vino pudieron compartir estas producciones con la delegación de bodegueros canarios –muchos de ellos elaboradores en agricultura heroica– du-



UNOS VINOS ÚNICOS

Las peculiaridades del suelo volcánico, la variedad de microclimas, la fuerte diferencia de altitudes, y la existencia de múltiples variedades, muchas exclusivas del Archipiélago, así como métodos de cultivo únicos en el mundo, dan lugar a vinos con auténtica personalidad, y unas características diferenciales que los convierten en un producto singular, cada vez más demandado dentro de un subsector que requiere sabores diferenciados.

rante un evento en el restaurante El Bodegón, en Daimiel (Ciudad Real), en el que el chef manchego, Rubén Sánchez, jugó con su gran conocimiento de la gastronomía isleña para sorprender y armonizar sus platos con los mejores vinos de Canarias de este año.

Los vinos y el menú

El brut nature rosado de Altos de Trevejos (DOP Abona) dio la bienvenida durante el aperitivo. El blanco seco de Viña Arese (DOP Abona), *coupage* de listán blanco, malvasía, albillo y moscatel, radiante de frutas blancas, fresco y mineral, se armonizó con el cru-

jiente de cerdo; crujiente de algas, camarones, wakame y polvo de mojo rojo; “las aceitunas”; la sardina, el arenque, la mojama y la sandía y el pulpo frito con mahonesa de tempranillo. El también gran medalla de oro Marba tinto barrica (DOP Tacoronte Acentejo), con un 50% de listán negro y vijariego negro y un *coupage* de diferentes variedades, limpio, con aromas a tabaco y especias, un juego potente y equilibrado, estableció una sinuosa armonía con la versión del chef manchego del plato tradicional canario conejo en salmorejo. Al que siguió un potente “Dolor y quebranto”; la caballa con cúrcuma y el especial cochinillo de Rubén. Como prepostre, con sorpresa de los asistentes, se abrió el queso declarado

Mejor de España 2017 en Gourmets, el afamado Maxorata curado untado en pimentón, del Grupo Ganaderos de Fuerteventura, de la DOP Queso Majorero. La fruta por antonomasia de las Islas Canarias, el plátano, fue versionado por el cocinero e hibridado con el catalogado como Mejor Vino de Canarias 2017, un malvasía aromática, de uva sobremadurada, Testamento Esencia (DOP Abona), la estrella de la velada. Es un vino de fascinante color amarillo oro, aromas a frutas confitadas, tostados y hierbas aromáticas y con paladar untuoso, de gran equilibrio y persistencia. ①

Enoteca Gramona 2001

EL CAVA ENTRA EN LA HISTORIA DE LOS GRANDES VINOS



Hace 25 años ningún cava estaba en los puestos de honor de guías de vinos o artículos de prensa. El cava era considerado un vino de bajo precio, poca capacidad de crianza y pocas posibilidades de figurar entre los grandes vinos y no se comparaba ni siquiera con los espumosos más básicos de champagne.

Los elaboradores de cava, algunos de los cuales trabajan con ahínco desde hace más de 100 años, ni siquiera se han atrevido hasta un pasado reciente a buscar la excelencia necesaria para jugar en las grandes ligas del vino espumoso y, por ende, del vino en general. Excepto por contadas bodegas. En los últimos 25 años algunas de ellas, creyentes de las posibilidades y de la excelencia de sus cavas, han marcado un nuevo horizonte para este tipo de vino y para la economía asociada.

Unos años clave

Entre los años 2005 y 2010, los primeros prescriptores y expertos en vinos en reconocer y escribir claramente que el cava podía ser un gran espumoso y, por lo tanto, un gran vino, fueron algunos periodistas y críticos internacionales como Will Lyons en el *Wall Street Journal*, Andrew Jedford en *Decanter*, Asimov en el *New York Times*, o, Michel Bettane, el gran crítico del vino francés, en su libro de los *300 Mejores Vinos del Mundo*. Sus catas de Gramona eran consideradas por todos ellos como el inicio de un cambio de pa-

radigma: “el cava –Gramona– podía estar en la mesa de los mejores vinos espumosos del mundo”, dice Will Lyons.

En esa década, la prensa de nuestro país empieza a dar muy buenas puntuaciones a algún cava, siendo también esta marca la que lidera estos reconocimientos. En 2008, la Guía Peñín marca un hito y compara por primera vez en el mundo del cava un Gramona con los iconos de la Champagne, y dice:

ENOTECA GRAMONA 2001, MEJOR VINO ESPAÑOL 2017

Por primera vez en la historia de las guías de vinos, la Guía Peñín otorga a un cava, Enoteca Gramona 2001, la condición de Mejor Vino Español del año. Lo define como “una dignificación del cava de grandes vuelos, una auténtica demostración de excelencia, complejidad y finura”. Este reconocimiento se describe en la guía como “la culminación de un proceso que se inició hace muchos años en la bodega Gramona, la demostración de que la apuesta de esta casa por las largas crianzas tenía que arrojar resultados nunca antes experimentados”.

“Gramona Celler Batlle, con un cava de 10 años, alcanza la más grande expresión de los grandes champagnes”. La *Guía Gourmets*, la otra decana de las guías, otorga también a la marca –y, por tanto, al cava– similar tratamiento. Los premios *Metrópoli*, concedidos por el exigente grupo de cata *Mundovino*, incluyen en dos ocasiones en 5 años a Gramona en el podio de los tres mejores vinos españoles.

Una nueva realidad

A nivel internacional, en la última edición de la revista *The World of Fine Wine* (WFW) y en el artículo recientemente publicado por Andrew Jefford en *Decanter*, se habla de que hay una nueva realidad del cava liderado por una serie de familias que han alcanzado la excelencia en sus productos. En WFW escriben “...los aficionados al champagne se han estado perdiendo este espumoso del sur mediterráneo que tiene una nobleza equivalente a la de su contraparte Atlántica del norte”. Asimismo, por primera vez en la historia de la revista *Drinks International*, en su clasificación *Top 50 Most Admired Wine Brands 2016*, obtenida a partir de una encuesta a más de 200 periodistas y MW, se incluye un cava en el puesto 26. Gramona se sitúa entre bodegas de gran reconocimiento mundial como Margaux, Latour, Laffite, Cheval Blanc y Petrus. ①

Más información: www.gramona.com

D.O Ca. RIOJA

Reconocida por su especialización en tintos, la Denominación de Origen histórica y referente de España posee una gran tradición elaboradora de vinos blancos, que ahora se relanza con la ampliación a nueve variedades de uva autorizadas para su elaboración, así como la aptitud para la crianza en bodega y envejecimiento, exclusivo de las zonas vinícolas más privilegiadas.



LA REVOLUCIÓN DE LOS VINOS BLANCOS



oferta. Estas seis variedades se sumaron a las tres variedades blancas autorizadas desde 1925: viura, garnacha blanca y malvasía, sumando actualmente un total de nueve variedades autorizadas.

Las nuevas variedades plantadas durante estos años se van incorporando paulatinamente a la producción, lo que representará al final del proceso unas 1.500 hectáreas. Hasta la cosecha 2015 la D.O Ca. Rioja tenía 4.004 hectáreas de uva blanca en producción, en su mayoría de la variedad viura (85%).

Ahora es cuando los consumidores pueden empezar a disfrutar de los resultados.

Los vinos blancos comercializados por Rioja acumulan un crecimiento próximo al 40% en los tres últimos años

A partir del año 2008 se incorporan al Reglamento tres variedades blancas autóctonas: matura blanca, tempranillo blanco y turruntés, así como tres variedades internacionales: chardonnay, sauvignon blanc y verdejo. El objetivo del Consejo Regulador de la D.O Ca. Rioja al aprobar la incorporación de estas seis nuevas variedades blancas era dotar de una mayor competitividad a los vinos blancos de Rioja, adaptando sus características a las tendencias actuales del consumo, mediante la diversificación y mejora de su

RECUPERACIÓN DE VARIEDADES DE CULTIVO MINORITARIO

Destacan las elaboraciones que están haciendo algunas bodegas a partir de variedades tradicionales de cultivo muy minoritario, como son la malvasía de Rioja y la garnacha blanca –“eternas convidadas de piedra, pero con un potencial extraordinario”, afirma el reputado investigador Enrique García Escudero–, que proporcionan vinos aromáticos muy agradables y con gran personalidad. También la recuperada matura blanca, además de su perfil aromático muy característico y elevada acidez, tiene la particularidad de ser la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues aparece citada en 1622.

Rioja dedica a la renovación de sus vinos blancos todo su potencial innovador



Una amplia gama al servicio del consumidor

Rioja ha irrumpido con fuerza en el mercado de vinos blancos con una atractiva gama que constituye, en opinión de algunos prescriptores, la revolución enológica más importante que se ha producido en España en estos comienzos del siglo XXI. Los nuevos blancos de Rioja son, por tanto, la expresión del gran potencial innovador de una Denominación que siempre se ha mantenido a la vanguardia de los vinos españoles.

Vinos singulares gracias a su crianza en barrica

Sin duda lo que más ha distinguido tradicionalmente a los vinos blancos de Rioja ha sido su singularidad como vinos de largo envejecimiento, una característica que muy pocas regiones vinícolas del mundo pueden exhibir. La variedad viura, que representa sin duda el ADN del vino blanco de Rioja, alcanza en esta Denominación unas cualidades excepcionales para el envejecimiento en barrica de roble. Resulta sorprendente la vitalidad que presentan vinos blancos de añadas muy antiguas cuando se descorchan en algunas de las catas realizadas por las bodegas centenarias. Las

características enológicas de algunas de las nuevas variedades autorizadas, como la tempranillo blanco, maturana y chardonnay, contribuirán a reforzar aún más las posibilidades de crianza en barrica y largo envejecimiento de los nuevos blancos de Rioja.

TIPOLOGÍA

Aunque no resulta fácil establecer una tipología de los vinos blancos de Rioja, dada la amplia gama que encontramos desde los blancos jóvenes afrutados hasta los más complejos con crianza en barrica, el Consejo Regulador plantea un modelo de clasificación ateniéndonos exclusivamente a su composición varietal y envejecimiento:

- Blancos jóvenes, frescos y afrutados.
- Blancos de variedades autóctonas (monovarietales o complementarias).
- Blancos de variedades internacionales (complementarias).
- Blancos fermentados en barrica.
- Blancos criados en barrica con largo envejecimiento. Los clásicos de Rioja.

LAS CLAVES DEL ÉXITO

Varios son los factores que han influido en la revolución de los blancos de Rioja en el mercado y en la buena aceptación por parte de los consumidores. A grandes rasgos, son éstos:

- El valor de la experiencia de una D.O. histórica
- Calidad y diversidad con una atractiva gama
- Originalidad y diferenciación con el uso de nueve variedades y crianza en barrica

Buenos resultados de comercialización

Los buenos resultados de la estrategia innovadora en vinos blancos que se ha venido desarrollando desde la incorporación de nuevas variedades de uva se ha traducido en el buen comportamiento que los blancos de Rioja están teniendo en el mercado, con incremento de las ventas a dos dígitos. Los 18,7 millones de litros de vinos blancos comercializados por Rioja en 2016 confirman esta tendencia positiva, que acumula ya un crecimiento próximo al 40% en los tres últimos años, por encima incluso de otras zonas de referencia en este tipo de vinos.

Gastronomía

Los vinos blancos de Rioja, sinónimo de personalidad y elegancia, ofrecen múltiples posibilidades gastronómicas y momentos de consumo, desde el aperitivo a los postres, pasando por los clásicos maridajes con pastas, arroces, pescados y quesos. Dada su diversidad y los matices de complejidad que presentan, los blancos de Rioja son vinos ideales para satisfacer gustos diferentes en un sinfín de situaciones (disfrutar con amigos, beber en terrazas, en las noches de verano...). Citamos a modo de ejemplo la experiencia gastronómica puesta en marcha por el Consejo Regulador, que ha organizado catas de armonías entre vinos blancos de Rioja y quesos de varias regiones españolas, comprobándose a juicio de los periodistas gastronómicos y sumilleros asistentes la perfecta combinación que existe entre los dos productos. Desde los jóvenes afrutados para maridar con quesos frescos de fina acidez, a los fermentados en barrica o los criados con largo envejecimiento, capaces de hacer frente a todo tipo de quesos curados de cabra, oveja o vaca. **Más información: www.riojawine.com**

Jerez

para el
VERANO



Tomarnos
un buen Jerez en una
terrazza con el mar de fondo
recordando las tierras gaditanas que
ven nacer este vino es una manera ideal
de empezar el verano y si podemos viajar
hasta allí y tomárnoslo *in situ*, mejor.
Además, el 12 y 13 de junio, Jerez de la
Frontera acoge la Copa Jerez, que en su
séptima edición alcanza una nueva
dimensión convirtiéndose en un
gran encuentro sobre vino y
gastronomía.

Información y fotos facilitadas por el Consejo
Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-
Xérès-Sherry" - "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" -
"Vinagre de Jerez"

Para conocer los vinos de una zona se hace imprescindible situarnos y conocer la tierra donde nacen las vides. En este caso el Marco de Jerez se encuentra situado en el noroeste de la provincia de Cádiz, la provincia más meridional de la península Ibérica. Enclavada en la costa atlántica y enmarcada por los ríos Guadalquivir y Guadalete, se trata de una región privilegiada para el cultivo de la vid. Nueve términos municipales tienen sus viñedos acogidos a la Denominación de Origen Vinos de Jerez: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Rota, Trebujena y Lebrija, localidad ésta última perteneciente a la provincia de Sevilla.



Amontillado

Cream

Fino

Manzanilla

Medium

Unos vinos con historia

Aunque la zona marca el carácter de los vinos, en el caso de los de Jerez, no son solamente el resultado de un origen geográfico determinado, por más excepcionales que sean las condiciones naturales que confluyen en el Marco de Jerez, sino que son fruto de una larga historia. Durante 3.000 años, las distintas circunstancias históricas han ido moldeando la identidad de estos vinos, del mismo modo que el vino en sí, su producción, su comercio y su disfrute, han supuesto un factor determinante en la historia de esta región y en la identidad cultural de sus habitantes. Y es que los vinos de Jerez son el resultado de la impronta dejada en esta tierra por culturas muy diversas, desde los fenicios, pasando por los romanos, árabes e ingleses.

¿Cómo son los vinos jerezanos?

• **Secos o generosos.** Los vinos generosos se definen en el Reglamento del Consejo Regulador como vinos secos (con un máximo de azúcar residual de 5 gramos por litro). Su proceso de elaboración incluye una fermentación completa de los mostos –habitualmente de uva palomino– al final del cual se produce la aparición del velo de levaduras de “flor” en el vino base. La decisión del bodeguero de fortificar el vino base bien a 15° o bien por encima de 17° de alcohol va a determinar el tipo de crianza a la que va someterse el vino posteriormente. A partir de ahí surgen los distintos tipos de Vino de Jerez: manzanilla, fino, amontillado, oloroso y palo cortado.

• **Generosos de Licor.** Se definen en el Reglamento del Consejo Regulador como vi-

NO TE PUEDES PERDER... LA INTERNATIONAL SHERRY WEEK

Por cuarto año consecutivo, el Consejo Regulador de la D.O. Jerez y Manzanilla organiza la *International Sherry Week*, un evento global que promocionará los vinos de Jerez entre aficionados de todo el mundo. Tendrá lugar del 6 al 12 de noviembre. Miles de restaurantes, bares y enotecas de más de 25 países acogerán catas de vinos y ofrecerán menús-maridaje, además de otros eventos relacionados con el vino de Jerez, para mostrar que este vino combina a la perfección con todo tipo de gastronomías del mundo.



Pedro Ximénez

Palo Cortado

Pale Cream

Oloroso

Moscatel

Maridajes

El jerez es el acompañamiento perfecto para una enorme cantidad de sabores y de recetas. Desde los más secos a los dulces, la versatilidad de los vinos de Jerez ha cautivado a prestigiosos cocineros de todo el mundo. Su extraordinaria variedad de aromas y sabores no solo armoniza, sino que enriquece de forma admirable aperitivos, platos principales y postres. Ya se trate de pescados o mariscos, carnes, quesos o repostería, el vino de Jerez simplemente eleva la experiencia gastronómica a un nivel superior. En la última Copa Jerez el menú de Casa Marcial que resultó ganador comenzó con un entrante de *Tortellini de Faisán y Algas*, acompañado con un Amontillado Viejo Zuleta. El plato principal, con el nombre de *Becada... sus partes*, fue servido en tres entregas con tres armonías diferentes: primero, el *Parfait de los Hígaditos y Cabeza de la Becada Asada* servido junto a un Colosía Palo Cortado, seguido de la *Pechuga de la Becada a la Brasa* junto a un Sacristía AB Amontillado Selección de Antonio Barbadillo, y terminando con el *Muslo de la Becada Guisado* en comunión con un Hidalgo Oloroso Villapanés. Como postre, el equipo asturiano presentó *Chocolate, menta y pasión* con un Pedro Ximénez Urium VORS.



LÍDERES EN ENOTURISMO

Ya en los años sesenta las bodegas del Marco de Jerez fueron pioneras en la apuesta por el turismo enológico, abriendo sus puertas a los visitantes y añadiendo a la tradicional hospitalidad de la zona un alto nivel de profesionalidad en la satisfacción de las necesidades de unos visitantes cada vez más numerosos. No en vano en la actualidad las bodegas del Marco de Jerez son las más visitadas de Europa, atrayendo anualmente a casi medio millón de turistas. Además, Jerez ha desbancado al Penedès como primer destino enoturístico del país con más de medio millón de visitas y un repunte del 8% y algo más de 50.000 visitantes. Así lo certifica el informe anual sobre enoturismo que elabora la asociación de ciudades del vino de España, consagrando a la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez como la más visitada en 2016 de entre las 27 rutas certificadas en el territorio nacional.

nos obtenidos mediante la práctica tradicional de cabeceos o combinaciones, a partir de Vinos Generosos con Vinos Dulces Naturales o, en determinados casos, con mosto concentrado. Se trata de vinos con distintos grados de dulzor, pero siempre con un contenido en azúcares superior a 5 gramos por litro. Dependiendo de los vinos generosos utilizados como base y de los niveles de dulzor finales del cabeceo, se distinguen los siguientes tipos de Vino de



Una figura clave: el venenciador



El oficio de venenciador es uno de los más antiguos, tradicionales y genuinos del Marco de Jerez. Desde la primera clasificación de los mostos hasta el largo proceso de envejecimiento en las criaderas, el bodeguero necesita obtener y catar muestras del contenido de las botas de forma casi constante, por eso

es fundamental el trabajo de los venenciadores, que ayudan a capataces y catadores a obtener esas muestras gracias a las venencias, que permiten extraer una pequeña cantidad de vino totalmente limpio y brillante y escanciarlo en los catavinos desde una cierta distancia, lo que ayuda a que el vino se



"abra" en la copa, permitiendo a los catadores apreciar todos sus matices.

No se trata por tanto de una forma espectacular de servir el vino, sino de una tarea que se realiza a diario en las bodegas y que resulta totalmente insustituible. Este oficio ha traspasado fronteras y géneros: el año pasa-

do el premio al mejor venenciador –un concurso que va ya por la decimosexta edición– recayó en una mujer de nacionalidad japonesa: Megumi Makino, ya que en el país nipón son unos grandes amantes de los vinos de Jerez, y cada año más de 300 profesionales aspiran a convertirse en venenciadores.

Jerez Generosos de Licor: Pale Cream, Medium y Cream

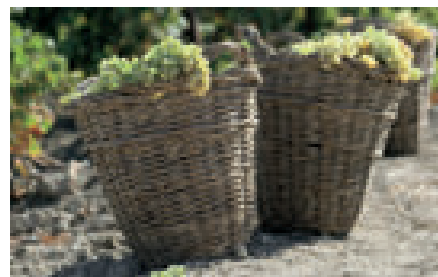
• **Dulces naturales.** Los Vinos de Jerez Dulces Naturales son los obtenidos a partir de mostos procedentes de uva muy madura o soleada, generalmente de las varie-

dades Pedro Ximénez y moscatel. Los mostos, con una gran riqueza en azúcares como consecuencia del proceso de pasificación, son fermentados sólo parcialmente, con el objeto de conservar la mayor parte del dulzor original. Para ello se les adiciona alco-

hol vínico una vez que comienzan a fermentar. Los vinos así obtenidos envejecen posteriormente en contacto directo con el oxígeno del aire, lo que provoca que adquieran un intenso color caoba y un aspecto denso. Dependiendo de las variedades de uva empleadas se distingue los siguientes vinos dulces naturales: Moscatel y Pedro Ximénez.

• **Categorías especiales.** El Consejo Regulador certifica vinos de tres categorías especiales, en base a las peculiaridades de su crianza: Vinos de Vejez Calificada de 20 y 30 años, Vinos con Indicación de Edad de 12 y 15 años y Vinos de Añada.

📞 **Más información:** www.sherry.wine/es



Copa Jerez Forum & Competition,

EL MAYOR ENCUENTRO ENTRE ALTA GASTRONOMÍA Y VINO DE JEREZ

Josep Roca, Andoni Luis Aduriz, Ricard Camarena, François Chartier y Ángel León ya han confirmado asistencia a la Copa Jerez Forum, el congreso gastronómico que acompaña a la Final Internacional de Copa Jerez entre los días 12 y 13 de junio.

Junto a las ponencias, el Forum convertirá a Jerez de la Frontera en capital de la gastronomía con un completo programa de catas, *showcookings* y demostraciones, una gran muestra de marcas y actividades exclusivas en bodegas.



Copa Jerez Forum & Competition cuenta los días para su edición más ambiciosa. Cada dos años, los vinos del Marco de Jerez ponían de relieve sus estrechos vínculos con la alta cocina a través de la Final Internacional de Copa Jerez; a partir de ahora, este natural encuentro entre los Vinos de Jerez y las mesas más prestigiosas va más allá del concurso y quedará extensamente desarrollado a través de las presentaciones y las demostraciones prácticas de algunas de las mayores figuras de la gastronomía internacional.

Nuevo concepto de congreso gastronómico

Con la unión de cocina y sala en torno a los Vinos de Jerez, Copa Jerez Forum introduce además un nuevo concepto de congreso gastronómico que lo diferencia de otros grandes eventos. Por un lado, las diferentes ponencias se acompañan de una experiencia

PROGRAMA DEL I FORO GASTRONÓMICO DEL VINO DE JEREZ

LUNES 12 DE JUNIO

■ **Mañana:** Bodega San Ginés

■ **9.30** – Josep Roca (El Celler de Can Roca***)

«El jerez y el Celler: Vida entre raíces, tiza y albariza»

■ **10.30** – Diálogos entre enólogos I: Eduardo Ojeda & Ramiro Ibáñez

«Los primeros pagos de España recuperan protagonismo»

■ **11.00** – Ferrán Centelles (Sumiller de El Bulli Foundation)

«El Jerez y El Bulli, el legado de Juli Soler»

■ **11.50** – Ángel León & Juan Ruiz (Aponiente**)

«El anfitrión generoso»

■ **12.40** – Mesas del mundo & Sherry I: Ödenturm (Alemania) - Humphrey (Bélgica) - Falsled Kro (Dinamarca) - En Rama (EEUU)

■ **13.10** – Ricard Camarena (Ricard Camarena*)

«Una mirada actual a los Vinos de

Jerez desde la cocina»

■ **Tarde:** Bodega San Ginés

■ **17.00** – François Chartier, Mejor Sumiller del Mundo 1994

«El maridaje molecular y los jereces»

■ **17.50** – Mesas del mundo & Sherry II: Casa Marcial (España) - Podium onder de Dom (Países Ba-



Andoni Luis
Aduriz



Ángel León



Ricard
Camarena



Josep Roca

PARTICIPACIÓN DE SUMILLERES Y CHEFS DE PRESTIGIO

Durante los días 12 y 13 de junio, sumilleres y chefs tan reconocidos como Josep Roca, Andoni Luis Aduriz, Ricard Camarena, François Chartier y Ángel León acudirán a la llamada del Consejo Regulador Vinos de Jerez para profundizar en el valor gastronómico de estos vinos. En esta nómina de grandes nombres se encuentran representados dos restaurantes *Top 10* en el ranking *The World's 50 Best*, entre ellos El Celler de Can Roca, dos veces elegido como mejor restaurante del mundo, y se reúnen hasta 8 estrellas Michelin con restaurantes como Mugaritz, Aponiente y Ricard Camarena.

real de cata, de modo que los asistentes pueden conocer en la práctica lo que representa cada ponencia. Por otra parte, se trata de una apuesta por la proximidad, con un auditorio de no más de 150 personas donde se puede conocer de cerca a los ponentes e interactuar con el resto de congresistas.

Como muestra del innovador formato que presenta Copa Jerez Forum, la primera jornada del congreso se cierra con una inédita cata de Vinos de Jerez guiada por Josep Roca acompañado a la guitarra por Diego del Morao. Gastronomía, vinos y arte jondo, todo en uno. *De tal palo tal jerez* es la cata concierto que permitirá degustar nueve joyas de la enología en una privilegiada cata guiada por el sumiller de El Celler de Can Roca mientras suena la guitarra flamenca en el emblemático espacio de los Claustros de Santo Domingo.

Multitud de actividades

Junto a las ponencias magistrales, Copa Jerez Forum albergará demostraciones en vivo, coloquios, talleres y otras actividades enológicas con sumilleres de envergadura internacional y referentes de la cocina, en un programa exclusivamente dirigido a profesionales del sector. En todo momento, el profundo conocimiento enológico se contrastará con la experimentación gastronómica a través de las diferentes armonías propuestas en cada actividad.

Gran *showroom* de bodegas

Como broche a dos intensas jornadas sobre gastronomía y Vinos de Jerez, un gran *showroom* de bodegas y marcas permitirá a los congresistas extender la experiencia mediante la cata de más de 200 marcas de la mano de bodegueros y enólogos. También podrán conocer en profundidad el patrimonio enológico de Jerez de la Frontera, su cultura bodeguera y su cocina a través de actividades y propuestas exclusivas en bodegas, enotecas y restaurantes de toda la ciudad. ⑪

Inscripciones Foro Gastronómico

Los profesionales interesados en asistir al foro gastronómico encontrarán toda la información sobre los distintos formatos de inscripción disponibles en la web www.copajerez.com, donde además podrán adquirir su acreditación, imprescindible para disfrutar de todas las actividades.

jos) - The Ritz London (UK)

■ **18.20** – Diálogos entre enólogos II: Montserrat Molina & Luis Pérez «Nuevos horizontes en la crianza biológica»

■ **19.00** – Diálogos entre enólogos III: Paola Medina & Antonio Flores «Alternativas a la solera: Añadas de Jerez, opción de futuro»

■ **19.30** – Andoni Luis Aduriz &

Guillermo Cruz (Mugaritz**)

«Artesanos del tiempo: Dominios de lo singular»

■ **Noche:** Claustros de Santo Domingo - Cata/Concierto

■ **21.30** – Josep Roca (El Celler de Can Roca***)

Diego del Morao - Guitarra
Cata-concierto «De tal palo tal jerez»

MARTES 13

■ **Mañana:** Bodega San Ginés

■ **9.45** – José Antonio Pavón (Director DO Jabugo) y César Saladaña (Director DO Jerez) Taller de maridaje: Jabugo & Jerez

■ **10.15** – Guillermina Sánchez (Quería El Cultivo)

Taller de maridaje: Quesos artesanos & Sherry

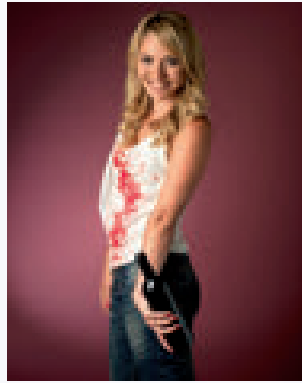
■ **11.00** – Julio Vázquez (El Campero) Taller maridaje: «La cocina sin fronteras de la almadraba»

■ **11.30** – Fernando Córdoba (El Faro de El Puerto) & Tsunahachi (Tokio) «Tempura vs Fritura: Tokio y Cádiz, dos visiones»

■ **12.10** – Degustación de tempura y fritura con vinos de crianza biológica

■ **12.30** – Showroom de bodegas

¿Hablas Xerry Wine?



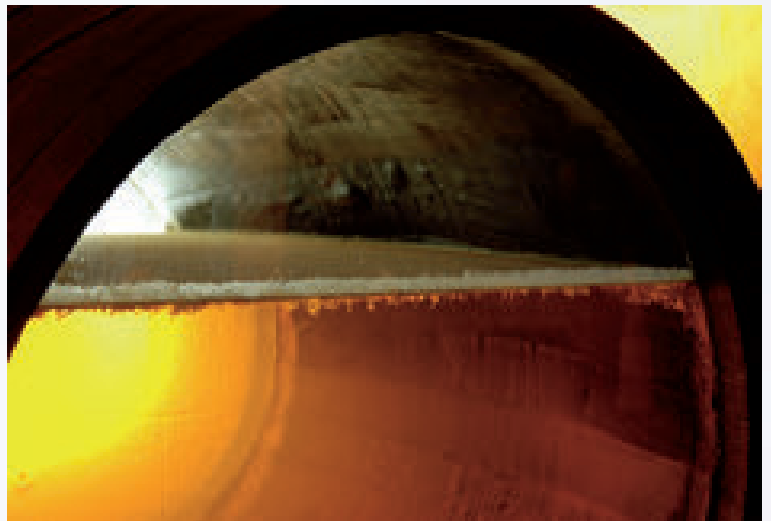
Por Merixell Falgueras

El vino de Jerez es el gran desconocido, el preferido de los grandes chefs y la puerta de entrada a los vinos generosos. Para entender las grandezas de estos vinos mágicos solo hace falta que os quedéis con estos conceptos básicos pero fundamentales.

Diccionario para entender los vinos de jerez

FLOR: la flor cubre la superficie del vino y lo protege de la oxidación. Es un fenómeno realmente sorprendente que crece espontáneamente en la superficie de los vinos destinados a ser finos. Su alimento es el oxígeno del lugar (por eso dicen que en Sanlúcar como está más cerca del mar, sus notas son más salinas) y la glicerina del vino. En los olorosos no crece porque el alto grado alcohólico protege al vino de su formación.

CRIADERAS Y SOLERAS: es el tipo de añejamiento. Las criaderas es donde se ponen los nuevos vinos y las soleras las que están más cerca del suelo. Son vinos de mezcla y siempre se pone la añada más antigua dentro del *coupage*. Así que los vinos jóvenes cada vez van envejeciendo con vinos más maduros y van pasando a barriles de vinos más interesantes y que llevan más años. Por ello, en las bodegas de Jerez hay verdaderamente reliquias.



¿Jerez es una ciudad o un vino?

El vino se denomina Jerez por la ciudad de Jerez de la Frontera aunque esta ciudad es uno de los tres ángulos donde se producen estos tesoros. El resto del triángulo lo forman las localidades gaditanas de El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

¿Cómo distinguimos un vino generoso?

Porque tiene una graduación alcohólica más elevada, generalmente entre 15 y 23 grados (se le añade alcohol) a parte de su elaboración y crianza muy peculiares.



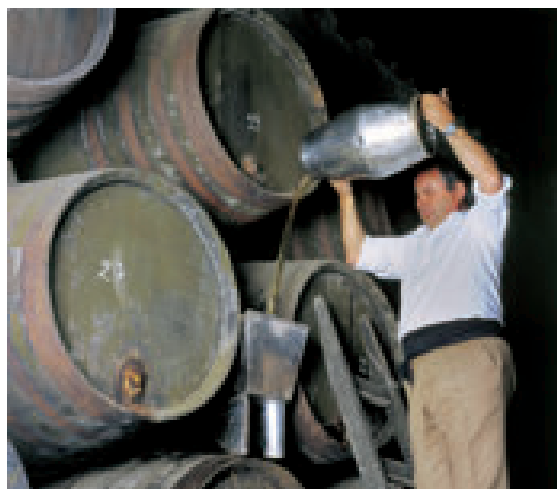
Las variedades que os tienen que sonar son...

PALOMINO: la uva por excelencia de los vinos de Jerez secos que crece en los suelos blancos de albarizas.

PEDRO XIMÉNEZ: es una uva que se puede vinificar también como vino blanco pero da unos vinos dulces increíbles de color caoba y con uvas pacificadas. Es el vino del sol.

¿Por qué estos vinos podían viajar en la antigüedad?

La respuesta es la fortificación que es parte de su elaboración y que protegía el vino de estropearse en las largas travesías navales y cambios de temperatura. Después de la fermentación se les añade alcohol y según las cualidades catadas por un sabio capataz pasan a ser finos (hasta 15.5) o olorosos (fortificados hasta 18 grados). Históricamente eran de los pocos vinos que podían viajar como podemos comprobar en las obras de Shakespeare del siglo XV.



¿Queréis saber un secreto?

El precio del Jerez es muy ajustado después de comprobar la artesanía, extrañeza y delicadeza de su elaboración. ¡Si los vinos de Jerez los tuvieran nuestros vecinos franceses estoy segura que valdrían el doble! La mejor manera de entender el Jerez es ir a ver su milagro del velo en flor, conocer sus expertos capataces, disfrutar de su clima y vivir su gastronomía.

¿Quién es quién en el mundo del jerez?

FINO: seco, de color pálido con cuerpo delicado que junto a la manzanilla (que es el nombre que coge en Sanlúcar de Barrameda) está delicioso con jamón y sin el mejor aperitivo.

AMONTILLADO: es un fino añejo que ha perdido su flor. Se diferencia del fino porque es más ambarino, seco aunque mantiene la nota "punzante" de la flor. Tiene entre 18 y 20 grados y se añeja muy bien porque ya se ha oxidado en su crianza.

OLOROSO: se diferencia por su color castaño, tiene aroma dulzón de pasas pero en boca es seco.

PEDRO XIMÉNEZ: se deja pasificar y secar al sol. Es eminentemente dulce, de una gran densidad y con unos matices a toffee y pasas espectaculares.

¡el Palo Cortado, el Sherry Cream y los vinos de moscatel son el resto de la joyas de la corona!



La Guita



HIJOS DE RAINERA PÉREZ MARÍN

Misericordia, 1

11540 Sanlúcar de Barrameda

(Cádiz)

Tel.: 956 321 004

www.laguita.com

La Guita es una de las manzanillas más conocidas de nuestro país. Sus orígenes se remontan a 1852. Desde el año 2007 pertenece al grupo bodeguero jerezano José Estévez junto a las bodegas Valdespino y Marqués del Real Tesoro.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Palomino fino

CARACTERÍSTICAS: Color amarillo pajizo pálido y brillante. Fresco, delicado, muy salino y con notas florales (cítricas). En boca, suave de entrada, tiene un recorrido de ligera estructura y fina mineralidad. Muy fresco y persistente. Ideal con jamón, quesos, conservas, patés... En la comida marida con mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.

Perfecto en el
aperitivo o un
picoteo informal
y con pescados
y mariscos

Tanto su origen, como crianza y elaboración son cien por cien sanluqueñas. Su uva procede en su totalidad de pagos costeros situados en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), principalmente el Pago de Miraflores. Su crianza biológica, bajo velo de flor, tiene lugar en las dos bodegas que la firma posee en Sanlúcar.

Un trabajo constante y una clara apuesta por la calidad, han convertido a La Guita en un referente gastronómico. Una apuesta segura para disfrutar de unas copas de la clásica manzanilla sanluqueña: fresca, salina, mineral y refrescante, tiene el equilibrio perfecto para acompañar cualquier picoteo.

Gracias a su carácter, La Guita es el acompañante idóneo para un buen picoteo.

Es importante servirla siempre muy fría y eso sí, en cualquier copa, aunque podremos disfrutarla en todo su esplendor en una copa de vino blanco.®

Tío Mateo

Tío Mateo es un fino de gran calidad, fresca y ligereza. El resultado es fruto de un largo y minucioso proceso llevado a cabo por los enólogos para criar un vino que muestre el carácter calcáreo de la tierra albariza, aportando frescura y sapidez, al mismo tiempo que mantiene con fuerza las notas de su crianza y origen.

Procedente de viñedos propios de la bodega, de los pagos de Macharnudo y Corchuelo. Tío Mateo es un vino que muestra la importancia y tipicidad del viñedo, de los suelos y de la uva palomino. Reúne en su aroma y sabor la expresión de la tierra albariza de la campiña jerezana que



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Palomino fino

CARACTERÍSTICAS: Tras una crianza por el tradicional sistema de criaderas y solera en Jerez de la Frontera, nace este vino de color amarillo pajizo, pálido, brillante y luminoso. Elegante, paso de boca intenso y fresco, con notas salinas y minerales con recuerdos de aceituna y fruto seco almendrado.

le confiere matices del terruño muy expresivos y minerales. Y es que el viñedo es pieza fundamental en la filosofía del grupo bodeguero José Estévez, siendo el principal viticultor de Andalucía con 800 hectáreas de viñedo propio en la D.O. Jerez. Al mismo tiempo, su cuerpo y sabor hacen visible sus cinco años de crianza bajo velo en flor en botas de roble americano, dando una gran finura y elegancia a Tío Mateo.®

Ideal para copenar o llevar a la mesa durante todo el año



JOSÉ ESTÉVEZ

Carretera Nacional IV, Km. 640

11408 Jerez (Cádiz) · Tel.: 956 321 004

www.grupoestevez.com

Néctar

González Byass elabora este vino dulce con uvas Pedro Ximénez. Antes de la vinificación, las uvas se someten al proceso de *soleo*, es decir, cuando se vendimian, las uvas se dejan secar al sol, haciendo que el agua de la uva se evapore y el azúcar se concentre. Posteriormente, son delicadamente prensadas para obtener un mosto con un alto contenido de azúcar. El mosto parcialmente fermentado se fortifica a 15,5%, y, posteriormente, se traslada a la solera Néctar donde envejecerá una media de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de *Solera*.¹⁹



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Pedro Ximénez.

CARACTERÍSTICAS: Posee un intenso color ébano con iridaciones yodadas, con lágrima muy amplia y sensación visual de gran intensidad. En nariz ofrece aromas extremadamente ricos, con predominio de las notas dulzanas de frutos secos como pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arropo y frutas en compota confitada, acentuándose con el tiempo de envejecimiento los tonos tostados (café, chocolate amargo y cacao) y regaliz. En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol. Final muy largo y sabroso. Se recomienda servir ligeramente frío ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta.

Es ideal como postre en sí mismo y perfecto con helado de vainilla o chocolate negro



GONZÁLEZ BYASS

Manuel María González, 12
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 357 000 · www.gonzalezbyass.com

Bodegas Rey Fernando de Castilla

Esta bodega gaditana recibe su nombre en honor al rey Fernando de Castilla, también conocido como “El Santo”, que conquistó buena parte de Andalucía en el siglo XIII y que descubrió las cualidades excepcionales del suelo y el clima para producir vinos de calidad excepcional.

La historia de la bodega empieza con la fa-

milia Andrada-Vanderwilde, que tiene larga tradición en la zona y que hace dos siglos ya producían uva y vinos para la elaboración de vinos de Jerez.

En las Bodegas Rey Fernando de Castilla, situadas en el casco histórico de la Jerez, se almacenan verdaderos tesoros de esta famosa región vinícola. La gama de vinos de Jerez incluye los más selectos vinos de la zona, desde los finos más pálidos, secos y elegantes, hasta los vinos de sacristía más singulares. En los últimos años los vinos de esta histó-

rica bodega han recibido las más altas distinciones nacionales e internacionales.

Añadir que su colección no estaría completa sin sus viejísimos vinagres de Jerez, embotellados en cantidades muy limitadas para garantizar una calidad inigualable.

La vocación de Bodegas Rey Fernando de Castilla siempre ha sido la de ofrecer los productos más selectos de Jerez, presentados de forma elegante y contemporánea para el consumidor más exigente.¹⁹



Esta bodega elabora desde los finos más pálidos, secos y elegantes, hasta los vinos de sacristía más singulares

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA

Calle Jardinillo, 7 · 11404 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 182 454 · www.fernandodecastilla.com



Vermut Blanco Lustau

Bodegas Lustau presentó recientemente su nuevo Vermut Blanco, un vermut que sorprende por sus matices y personalidad, en la que los vinos de Lustau son los auténticos protagonistas. En su creación han trabajado, mano a mano, los dos máximos responsables de Bodegas Lustau: Sergio Martínez, enólogo, y Fernando Pérez, maestro destilador. Ellos han sido los encargados de seleccionar minuciosamente los vinos y los botánicos que componen la receta secreta de este vermut. Se elabora a partir del ensamblaje de dos vinos: un fino, seco, mineral y almendrado; y un moscatel, dulce, floral y cítrico. El resultado es un vermut ligero y refrescante, de brillante color amarillo dorado, con un final marcada-

Se elabora a partir del ensamblaje de dos vinos: un fino, seco, mineral y almendrado; y un moscatel, dulce, floral y cítrico

mente amargo en el que las notas de fino se imponen. El ajeno, la genciana y la camomila destacan entre los 9 botánicos y plantas aromáticas seleccionados para su elaboración. Además, para conseguir la mejor extracción de sabores y aromas de los botánicos, cada uno de ellos macera por separado.

Tras los buenos resultados obtenidos con su Vermut Rojo, Lustau ofrece una nueva y



atractiva propuesta para el momento del aperitivo, una tradición en pleno auge entre los consumidores que sirve para acercarlos al mundo de Jerez de una forma más desenfadada.®

BODEGAS LUSTAU

Calle Arcos, 53

11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel.: 956 341 597

www.lustau.es

www.revistavinosyrestaurantes.com

@revistavinos <https://www.facebook.com/revistavinosyrestaurantes>

R VINOS Y RESTAURANTES

TODA LA
ACTUALIDAD
A SOLO UN
CLICK



CURT
EDICIONES SA

OFICINA CENTRAL BARCELONA:

Tel. 00 34 (9) 3 318 01 01 • vinos@curtediciones.com

www.curtediciones.com



Papel de Piedra®

IDEAL PARA ETIQUETAS DE VINO Y CAVA

El Papel de Piedra® es la marca registrada del distribuidor oficial en España del papel mineral, la compañía Emanagreen S.L. Desde la sede de la empresa en Barcelona se gestiona la logística y el desarrollo de proyectos de Papel de Piedra® para España, Portugal y Andorra de forma eficaz y rápida.

El Papel de Piedra® está siendo utilizado cada vez con más frecuencia para etiquetas de vino y cava por los grandes beneficios que aporta. Al ser impermeable y resistente, el Papel de Piedra® permite hacer etiquetas que permanezcan inalterables, sin arrugas ni daños, a pesar de que la botella esté en cubitera durante horas o en refrigeración, con la humedad que ello conlleva. Sin duda una ventaja que muchos fabricantes aprecian ya que la imagen de su marca permanece siempre impecable a través de todo el ciclo de consumo.

El Papel de Piedra® está fabricado con un 80% de caliza (carbonato cálcico, uno de los minerales más abundantes de La Tierra) y un 20% de resina de polietileno. Su producción no requiere el uso de madera

ni agua. Es por lo tanto un papel ecológico y disfruta del prestigioso certificado *Cradle to Cradle*, ("de la cuna a la cuna"), que premia a aquellos productos que han sido concebidos y diseñados de forma ecológicamente inteligente. Y es que la filosofía de Emanagreen se basa en las cinco "R": reducir, reutilizar, reciclar, renovar, rediseñar (reconsiderar y replantear).

Protegido con una patente a nivel mundial, el Papel de Piedra® es también ideal no solo por su impermeabilidad sino por su resistencia a la grasa. Es perfecto para etiquetas adhesivas o encoladas de vino, cava, cervezas, aceites, refrescos y productos cosméticos o detergentes. También se utiliza para mapas, libros y libretas, memorias corporativas, folletos, catálogos, bolsas de compra, collarines y tarjetas de crédito sin PVC.

Marcas de vino y cava en España vienen utilizándolo con éxito y han recibido premios en certámenes de diseño de *packaging* como *Liderpack* y *Pentawards*.⁽¹⁾

Más información: www.emanagreen.com y www.emanagreen.com/blog/

A destacar



■ Es el único papel del mundo cuya formulación es mayoritariamente carbonato cálcico, sin usar celulosa, agua o cloro para su fabricación por lo que es ecológico.

■ Es impermeable, resistente y anti-grasa: no se arruga ni se daña pese a la humedad.

■ Se calcula que hasta la fecha se han imprimido 100 millones de etiquetas.

■ Es infinitamente reciclable y es por ello que disfruta del prestigioso certificado *Cradle to Cradle*.

ROMPIENDO TÓPICOS

Sangría

¿Quién ha dicho que añadirle al vino fruta es un sacrilegio y que la bebida resultante, la sangría, es apta solo para turistas de paladar poco exigente? Es cierto que durante años la sangría de mala calidad consiguió minar la imagen de esta popular bebida pero desde hace un tiempo, un buen puñado de marcas y de restaurantes se han empeñado en devolverle la dignidad perdida. Ahora empieza a ser de nuevo la reina del verano.

Seguramente “sangría” es una de las palabras que conoce cualquier turista que visite España, aunque lo más probable es que acabe probando un bebida que en nada tiene que ver con la original. La costumbre de añadirle fruta al vino viene ya de época romana: el vino joven se mezclaba con zumos de fruta para darle más frescor, dando origen a lo que hoy conocemos como sangría, una de las bebidas españolas más populares durante la época estival. Se elabora fundamentalmente con vino, fruta picada, algún licor y azúcar. Hasta finales de los setenta, la sangría era un elemento imprescindible en buena parte de las mesas españolas cada vez que subían las temperaturas hasta que se convirtió en patrimonio de los guiris. Los españoles sentían hasta hace muy poco una especie de vergüenza ajena cuando alguien les mencionaba esta bebida, asociada durante décadas al turismo

juvenil de borrachera. Actualmente por suerte, se está intentando devolver a la sangría el lugar que nunca debió perder. Se lo debemos a las empresas que han apostado por comercializar sangrías *premium* y a los restauradores que han decidido desde hace ya algún tiempo ofrecer sangrías de calidad en sus establecimientos, rompiendo así los tópicos establecidos. La Unión Europea se encargó también hace tres años de echar una mano en este sentido.

EL SERVICIO

La sangría debe servirse muy fría y con hielo, en un vaso alto o, mejor, en una copa. Para darle un toque personal, las copas pueden adornarse con *twists* de cítricos o con trozos de frutas como naranja o limón.



© Cachitos. Foto: J.P. Escobar



LOCALES DE ALTO NIVEL APUESTAN POR ELLA

Gracias a algunos empresarios hosteleros la sangría ha dejado de servirse únicamente en locales para turistas y ha sido alzada al lugar que se merece y con la calidad que merece. Javier de las Muelas lleva años admitiendo sin ningún tipo de problema que a él le encanta la sangría. De hecho, en sus locales de Bali, Singapur y Río de Janeiro, es una de las bebidas más demandadas, aunque evidentemente, elaborada con los mejores ingredientes. Otro buen ejemplo –de hecho uno de los pioneros en apostar por el resurgir de la sangría–, lo encontramos en el restaurante Cachitos que tiene dos locales en Barcelona (Cachitos Rambla y Cachitos Diagonal). La carta de ambos locales oferta nada menos que 55 tipos de sangría *premium*.



Sabías que...

- La sangría es ideal para cualquier cóctel informal, comida o fiesta estival
- Chefs de primera línea eligen la sangría como ingrediente para sus platos más especiales
- Las nuevas marcas de sangrías *premium* elaboran productos artesanales y se dirigen a un consumidor selecto y exigente con gusto por los productos gourmet y también tienen en cuenta a la actual generación de jóvenes comprometidos y cosmopolitas

Solo es sangría si se elabora en la Península Ibérica

La sangría solo lo es si está preparada en España o Portugal, así lo reconoció en 2014 la Unión Europea, a través de una normativa. La Eurocámara acordó que solo la sangría producida en España y Portugal puede usar ese nombre, dejando para el resto de los países miembros el término “bebida aromatizada a base de vino”, seguida, obligatoriamente, del país de procedencia. Con esta iniciativa, España y Portugal disfrutaron del uso exclusivo del término sangría. Por otra parte, otro punto de la reforma realizada hace tres años fue el cambio en el grado mínimo de alcohol que se exige a la sangría, el cual bajó de 7 a 4,5 grados. Las nuevas reglas

adoptadas también protegen el uso de la denominación clarea (bebida con los mismos ingredientes que la sangría pero con base de vino blanco) y la circunscriben a España.

La calidad, ante todo

Una sangría no puede ser buena sin una buena base y unos buenos ingredientes. La base, evidentemente, debe ser un buen vino, generalmente tinto. Con buen vino no queremos decir que tengamos que coger un gran reserva pero tampoco de uno de esos que se venden en tetrabrik. En cuanto a la fruta, no vale poner la que ya está un poco pasada para aprovecharla porque es necesario que mantenga su textura. En cuanto a pelar o no las frutas, menos el limón y la naranja –cuyas

cortezas tienen aceites aromáticos que aportan aromas y sabor a la bebida– y la manzana y la nectarina, que le pueden dar un punto crujiente interesante, el resto de frutas es mejor pelarlas. Para que el vino tome el sabor de las frutas y viceversa será necesario que la mezcla macere durante una hora y media o dos horas junto con el azúcar y algún tipo de licor. Algunas recetas incluyen entre sus ingredientes a la gaseosa para aportar a la sangría un punto carbónico. Existen muchísimas variantes: con vino blanco, con cava, con canela, con fresas... Pero si no nos queremos complicar la vida, lo mejor es echar mano de una botella de alguna marca de sangría *premium* que ya viene lista, solo tendremos que ponerle hielo para disfrutarla. ④

Sangría Mar & Sol

MARCANDO TENDENCIA



cante sin añadir ningún otro tipo de bebida, o que puedan ser mezcladas con una pequeña cantidad de licor y con hielo para convertirse en una bebida ideal para los días de primavera y verano. Se recomienda servir las frías, o con hielo, y consumirlas como aperitivo o refresco o como bebida principal acompañando platos de pasta, arroces, pizza, bocadillos...

Aunque puede disfrutarse todo el año, cuando empiezan a subir las temperaturas la Sangría Mar & Sol está en su mejor momento, paseando su esbelta figura y su vestido a rayas blanquiazules por todas las terrazas y chiringuitos de playa. Está disponible la sangría de 13,5% y color rojo; la clarea (de vino blanco) con fondo blanco y rayas azules, y la sangría de 9% con fondo azul y rayas blancas. En resumen –nunca mejor dicho–, para gustos... colores.

Su atractivo diseño ha creado tendencia –imitadores no le faltan– y su sabor ha cautivado a los críticos más exigentes que la han calificado entre otras cosas como “desenfadada”. Un adjetivo que resume muy bien su esencia.

Por eso Mar & Sol se ha convertido en una bebida talismán para los amantes de los pequeños placeres de la vida.

Mar & Sol etiqueta roja y Mar & Sol etiqueta azul

Ambas están elaboradas con vino tinto español de las variedades carriñena y garnacha tinta, procedentes de Cataluña, Aragón y Valencia. Se trata de una bebida dulce y aromática que transporta a nuestros sentidos el aroma y gusto del vino base con el que está elaborada, así como los aromas y gustos de los extractos naturales de las frutas utilizadas para su elaboración: cítricos, frutas y especias.

Su calidad organoléptica permite que ambas puedan tomarse como producto refres-

Mar & Sol Clarea

Sangría producida a partir de la variedad de uva blanca, la bien conocida macabeo. Variedad que nos aporta un vino equilibrado, fresco y con cuerpo, que permitirá que en el mismo se expresen con toda su potencia gustativa y aromática las notas cítricas de los limones y naranjas del Levante mediterráneo peninsular, y aparezcan de manera elegante y equilibrada las notas aromáticas especiadas de la vainilla.

Se recomienda mantenerla siempre en el frigorífico, sirviéndola bien fría, con hielo *pilé*, o también *on the rocks*, convirtiéndose así en un perfecto aperitivo o una gran base para cócteles refrescantes. ☑

Más información: www.vermutyzaguirre.com

Sangría Borriquito

MURVIEDRO RECUPERA UN CLÁSICO

La Sangría Borriquito nace como una bebida *premium* dentro de la categoría de las sangrías de baja graduación. En una atractiva botella eslivada se representa un borriquito que descansa y disfruta de unas merecidas vacaciones en la playa. De sabor dulce y especiado, y de bajo contenido alcohólico (6%vol), es una refrescante alternativa para disfrutar durante los calurosos días de verano.

Una sangría con historia

La historia de la Sangría Borriquito tiene sus orígenes en un producto que hace más de 40 años Murviedro comercializaba en todo el mundo. Aquella sangría, muy diferente de la de ahora, homenajeaba en su etiqueta a un borriquito que tiraba de un carro, simbolizando el único medio de transporte posible que existía en la época para trasladar la uva desde el viñedo a la bodega.

Atendiendo a las demandas de consumo internacionales que abogan por productos con un toque dulce, de baja graduación y presentación divertida y juvenil, la bodega decidió desarrollar una sangría *premium*. Volviendo la vista atrás decidió inspirarse en aquel antiguo proyecto y revitalizar la marca “borriquito” con un *twist* moderno tanto en su presentación, como en el producto en sí mismo, adaptándose a las demandas de un mercado actual. De color rojo rubí intenso, afrutada, con notas dulces de naranja y limón, resulta ideal como refresco añadiendo trozos de fruta y hielo.

Y es que las tendencias y la moda siempre vuelven. Y es por eso que, cuarenta años después, Murviedro recupera su sangría con una imagen moderna, fresca y joven relanzando al mercado una nueva y refrescante Sangría Borriquito de bajo contenido alcohólico. Este verano, además, se convertirá en la mejor acompañante de todo tipo de arroces y, cómo no, de una buena paella o barbacoa con amigos.



Premio a la calidad y al diseño

Ya el año pasado, coincidiendo casi con su lanzamiento, fue merecedora en julio de 2016 de una Medalla de Oro en la primera edición del concurso *Con Vino*, organizado por la consultora Alamesa que dirige y preside Ernesto Gallud; y que apuesta por evaluar y potenciar las bebidas con base de vino, dando así una oportunidad a estos productos que, por su particular forma de elaboración, no pueden entrar en la mayoría de los concursos. Pero no solo su contenido ha sido premiado sino que el diseño de su etiqueta también fue reconocido a nivel internacional, al ser elegido como “Mejor Envase” por el Jurado de los premios CLAP.

Se trata de unos premios internacionales de Diseño Industrial y Diseño Gráfico que permiten a los estudios, agencias, oficinas y profesionales independientes medirse con sus pares en toda Iberoamérica. Cuentan con el apoyo de las principales organizaciones vin-



culadas al diseño, que son quienes seleccionan a los miembros del jurado, para garantizar la total imparcialidad.

Estos premios son una oportunidad única e irrepetible para obtener el reconocimiento internacional del mundo del diseño, y así lo ha sabido aprovechar el equipo de diseño de Bodegas Murviedro.

Los responsables de este proyecto, han sabido recoger a la perfección y en un atractivo envase la idea que la bodega tenía en mente con el lanzamiento de una sangría de baja graduación, fresca y joven.

Bodegas Murviedro siempre ha sido una bodega muy preocupada con el tema de la innovación y el diseño, y recientemente ha sabido adaptar el diseño de sus productos en línea con las tendencias del mercado, tratando de cuidar la presentación de sus vinos al máximo, en función del tipo de producto y de cliente al que se dirige.①

Más información: www.murviedro.es

Pompita

LA SANGRÍA MÁS URBANITA



LA NOVEDAD: POMPITA VALENCIA

La ciudad del Turia inspira la sangría que próximamente Pompita lanzará al mercado. Se caracteriza por su sabor a mandarina (está elaborada con mandarinas de Valencia) y tiene como base vino blanco.

dientes más característicos, al que se unen una base de vino tinto de la variedad tempranillo, aromas cítricos y un ligero carbónico. El resultado es una sangría sofisticada, a imagen y semejanza de una ciudad tan cosmopolita como Barcelona, una ciudad que renace cuando cae el sol. Se sugiere tomar en un vaso con hielo y un trozo de naranja. ¿Dónde disfrutarla? A ser posible, con una paella en la playa.

España es un país muy diverso. Cada ciudad tiene su propio estilo y expresión y ¡eso hay que celebrarlo! Y Pompita lo hace con tres sangrías inspiradas en tres ciudades: Barcelona, Madrid e Ibiza. A ellas se sumará en breve una cuarta con la ciudad de Valencia como punto de referencia. Eso sí, todas tienen en común una cosa: sus sabores son 100% naturales.

Tendencias

En España el consumo de vinos afrutados y frescos está en alza entre los jóvenes, y si la bebida es espumosa, mejor. Además, el consumidor hoy día busca alternativas más saludables, con menos azúcar y alcohol y por supuesto, el consumidor español aprecia el producto nacional. Así que la fórmula de la bebida ideal está clara: una bebida afrutada, ligera, artesanal, con un toque de gas y española. Y la bebida que reúne todas estas características es la sangría Pompita.

La historia de Pompita

Michael Messum, el creador de Pompita, resume así la historia de la marca: “Mi amor por España comenzó con una paella en la playa con amigos y jarras de sangría. Habiendo viajado a través de muchas ciudades, increíblemente diversas, me di cuenta de que cada lugar tenía su propia expresión de sangría y me inspiró para tratar de capturar esa esencia en una botella. Pompita es el resultado de mi búsqueda para crear un sabor auténticamente español con sabores de fruta. Hay tres estilos hasta el momento. Para disfrutarlas solo hay que añadirles hielo”.

Diferentes ciudades, diferentes sabores

Cada ciudad tiene un ritmo de vida, un estilo... y ahora, gracias a Pompita su propia sangría.

Pompita Barcelona tiene sabor a naranja sanguina, y es que ése es uno de sus ingre-

Pompita Madrid tiene sabor de pomelo.

La base en este caso es vino blanco 100% de la variedad macabeo con aromas de pomelo y cítricos al que se le ha añadido un poco de carbónico. Una sangría inspirada en una de las capitales más acogedoras, que se saborea mejor en un vaso refrigerado con hielo y un trozo de limón o pomelo. ¿El lugar ideal para degustarla? Sin duda, en la terraza de un bar del Barrio de La Latina para palpar el ambiente de la capital o en un momento de relax en el Parque del Retiro.

Pompita Ibiza sabe a sandía. Se trata de una vibrante mezcla de vino rosado, sandía y cítricos inspirada en una isla hedonista como Ibiza. Sol, arena y sangría para disfrutar de la mayor de las Islas Pitiusas. ¿Dónde disfrutarla? En Dalt Vila, en Sant Antoni de Portmany... o en cualquier punto de la isla a la hora del atardecer. ☺

Más información: www.drinkpompita.com

P.A.&C.º

UNA SANGRÍA MODERNA NACIDA EN EL MEDITERRÁNEO

La pasión por el mundo del vino ha llevado a Perelada Vinos y Cavas a trabajar todas y cada una de las variedades de este emocionante mundo. La última novedad que ha lanzado al mercado es la sangría *premium* artesana P.A.&C.º. Conceptualizada en Barcelona, posee todas las características esenciales de la clásica sangría española nacida en el Mediterráneo.

Desde que en 1923 Miguel Mateu adquirió el Castillo Perelada, tres generaciones de la familia Suqué Mateu han trabajado para construir una oferta de gran personalidad capaz de satisfacer los gourmets más exigentes. La comercialización de los vinos y cavas del Grupo Perelada y la evidencia de que los consumidores cada vez más desean probar cosas nuevas y singulares, llevaron a la bodega a la creación de una distribuidora, Perelada Comercial, cuya mayor ambición es ofrecer una gama de gran prestigio: todas las marcas propias del Grupo Perelada, por supuesto, pero además una selección de marcas no propias de vinos, destilados, bebidas no alcohólicas y productos de alimentación cuyo común denominador es la calidad. Entre las novedades de su portfolio se encuentra la sangría P.A.&C.º (Pasión y Alegría en Compañía), una sangría *premium* artesanal ligeramente *frizzante*, elaborada a partir del mejor vino tinto de variedades autóctonas. Destaca la divertida presentación y su toque natural de frutas cítricas y canela.

La botella

Presentada en formato único de 75cl con tapón corona, incorpora el clásico tapón rápido típico de las gaseosas tradicionales. La botella viste un *sleeve* con un diseño donde predominan las líneas transversales blancas y rojas típicas del sur mezclado con la tipografía clásica. Podremos encontrar también detalles tradicionales españoles mezclados con un toque de humor como son unos to-



ros bailando sevillanas alrededor de un racimo de uva o frases como “Viva la fiesta” o algún anglicismo.

La Sangría P.A.&C.º se convierte en el accesorio esencial de las terrazas de moda de la costa española.

La sangría

En su interior, encontramos una mezcla de sabores típicos mediterráneos que recuerdan aquellas sangrías hechas artesanalmente por los maestros de la archiconocida pócima de toda la vida. Elaborada a partir del mejor vino de variedades autóctonas, combinada con extractos naturales de limón, naranja y manzana, finaliza con un toque ligero de melocotón y canela. Al acabar encontraremos una ligera burbuja chispeante fruto de la fermentación natural del método *charmat* utilizado para su elaboración.

La cata

Color rojo con ligeros tonos lilas y naranjas. Límpido y brillante. Con desprendimiento de finas burbujas. Aroma limpio y afrutado, muy expresivo, sobre todo de naranja y limón. Sabor a fruta cítrica con un toque de melocotón y canela. Buen equilibrio. Largo, dulce, sabroso y persistente en boca. Ideal como refresco o aperitivo, para acompañar arroces, platos combinados y otras comidas rápidas. Se recomienda servir con hielo y alguna rodaja de fruta. 🍷

Más información: www.pereladacomercial.com

Sangría Miró

AHORA EN BOTELLA

El apellido Miró está ligado a los vinos de licor y fortificados desde hace más de 100 años. Desde sus orígenes en 1914, la casa fundada en Cornudella del Montsant, en la provincia de Tarragona, se dedicaba a la producción y comercialización de vinos de las zonas del Priorat y Montsant. Tras mudarse a la ciudad de Reus, Miró consiguió crecer en la comercialización de vinos, no solo a nivel nacional, sino que puso el pie en muchos países de Europa, África y Asia, y también se especializó en la elaboración de vermouths. Actualmente, Miró sigue siendo una de las empresas familiares más emblemáticas de Reus y uno de los líderes en la elaboración de vermouths de calidad y vinos de licor referente en todo el mundo.

La sangría de la casa

Entre su amplia gama de vinos y fortificados, también hay un lugar para la famosa sangría de la casa. Está claro que la sangría forma parte de nuestra historia, esa bebida que nos trae verano y sol, el comer fuera, celebraciones, risas y mucha amistad. Por todo esto, la sangría Miró está hecha con mucho cariño y dedicación. Se elabora artesanalmente con vino joven 100% de la variedad tempranillo, al cual le incorporan azúcar y extractos naturales de cítricos mediterráneos y frutas tropicales, sin aromas ni colorantes añadidos. El resultado es una sangría moderna y muy fresca, de color cereza picota, muy brillante que



denota la juventud del vino base. Nariz de buena intensidad, destacando aromas de cítricos mezclados con frutos rojos muy maduros y algunas pinceladas de flor de azahar que evocan el esplendor de la primavera. En boca, nos regala sabores afrutados que recuerdan a las frambuesas y naranjas confitadas que apuntan a una bebida refrescante, dulce y muy golosa. Para tomarla, basta con añadirle hielo y disfrutar de su sabor auténtico. Pero si les gustan los sabores sorprendentes, la marca recomienda servirla con unas hojas de albahaca o de hierbabuena.

Imagen y diseño

Una sangría que trae alegría, bien por su agradable sabor y aroma, como por su nueva imagen jovial que viste un diseño muy atractivo y colorista. Uno de los grandes valores añadidos de Miró es la preocupación por su público. Y, por ello, cambia su embotellado y presenta la nueva botella de capacidad de 1 litro, lo que asegura y permite conservar intactas las propiedades del vino aromatizado, haciendo mucho más asequible el consumo de la misma. Una solución práctica sin perder la calidad ni la tradición de la sangría Miró de grifo, que seguirá estando disponible en bares y restaurantes para disfrutarla en cualquier sitio y en cualquier momento del día. ☞

Más información: www.vermutmiro.com

¿Soñando
con una
escapada?



La revista **Gran Hotel Turismo** y su web www.revistagranhotel.com te ofrecen la más amplia información sobre el mercado hotelero y turístico. Conoce nuevos hoteles, prepara tus viajes, recibe todas las novedades del mundo de la hostelería y el turismo.



REVISTA
GRAN HOTEL
TURISMO

www.revistagranhotel.com

@revistagranhotel

www.facebook.com/revistagranhotel



CURT
EDICIONES SA

GENUINO SABOR MEDITERRÁNEO

B *Especial* Baleares

Restaurante Jardín

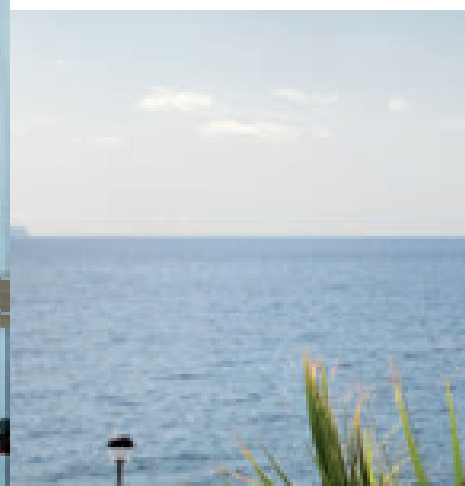


Andreu Genestra Restaurante



Destino turístico de primer orden, las islas Baleares añaden un nuevo argumento para visitarlas: el auge de su gastronomía de vanguardia. Propuestas que se sustentan en el recetario tradicional, rico y variado, y que maridan a la perfección con los vinos de las islas de una calidad que ya conquistó a los romanos.

Texto: Trinidad Orán. Fotos cedidas por Promotourist y los restaurantes.



La espléndida belleza natural y una privilegiada ubicación han hecho de las islas Baleares un codiciado territorio desde los tiempos de la antigüedad. Romanos, árabes, ingleses y franceses la han dominado en diferentes épocas y han dejado muestras de su paso en la cultura balear,

entendida en su sentido más amplio, donde se incluye la gastronomía y las costumbres culinarias. Los atractivos del archipiélago siguen intactos con el paso de los siglos y año tras año son millones las personas que invaden –en son de paz, por supuesto– estas islas, gentes en busca de esos preciados tesoros: sol, aguas turquesa, clima inmejorable,

Barceló Illetes

calidad de vida, y una gastronomía mediterránea que ha sido tamizada en el cedazo de sus tradiciones y el protagonismo de los productos autóctonos ante las dificultades de abastecimiento que afectaban a las islas.

La influencia del turismo y el posicionamiento de determinados enclaves de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera como destinos de moda y lujo han facilitado la aparición de propuestas gastronómicas vanguardistas que conviven con los establecimientos de cocina tradicional y de mercado. Un mosaico de sabores que justifica plenamente un viaje gastronómico para conocer sus recetas típicas, las creaciones de chefs de prestigio, dulces de fama internacional –pensemos en las ensaimadas– y, claro está, descubrir sus maravillosos vinos para que el maridaje sea perfecto.

Los vinos de las Islas Baleares

De la calidad de los vinos baleares ya hablaba el escritor y naturalista Plinio en el siglo I, quien los comparaba con los mejores de su Italia natal. La historia ha puesto a prueba el cultivo de la vid en estas islas en diversas ocasiones, sin embargo, jamás ha dejado de estar presente en Mallorca y Menorca. Es desde finales del siglo pasado que la viticultura se ha ido expandiendo y aumentando



su producción hasta alcanzar el momento actual, en el que cuenta con dos Denominaciones de Origen: D.O. Binissalem-Mallorca y D.O. Pla i Llevant, ambas en Mallorca. En su riqueza enológica se incluyen también dos categorías de Vinos de la Tierra: Vinos de la Tierra de Mallorca y Vinos de la Tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord.

En el resto de las islas encontramos Vino de la Tierra Isla de Menorca, Vino de la Tierra Isla de Ibiza, Vino de la Tierra Isla de Formentera. Finalmente, también son de reconocida calidad los Vinos de la Tierra Illes Balears.

Vinos muy personales

Las uvas tintas manto negro, callet, fogoneu, gorgollassa son las más representativas junto a las moll o prensal blanca, en cuanto a uva blanca. La presencia de estos granos en los vinos es la que aporta personalidad a los elaborados de Baleares. Además, se han recuperado variedades tradicionales seriamente en peligro, como la malvasía. Entre las últimas variedades autóctonas reconocidas para elaborar vino destaca la giró ros y la gorgollassa. Para conocer cómo son los vinos insulares empezaremos por acercarnos a sus dos Denominaciones de origen:

- D.O. Binissalem-Mallorca. Produce vinos tintos jóvenes o de crianza, reserva y gran reserva. En su elaboración deben intervenir las variedades manto negro y gorgollassa. En cuanto a los vinos blancos, su base es la variedad moll o prensal blanc, o a partir de moscatel. Pueden ser secos o dulces, algunos con corta estancia o fermentación en barrica de roble. También se elaboran golo-

¡EL 'SPRUNCH' VUELVE A MALLORCA!

Para los que aún no lo sepan el *Sprunch* es ideal para combatir el estrés cotidiano. ¿En qué consiste? Pues en combinar una relajante sesión de spa y un delicioso *brunch* con vista al mar. Una fórmula ideada por el Barceló Illetas. Como su nombre indica, los huéspedes que deseen probar el *Sprunch*, empezarán el día en el fantástico circuito termal climatizado del U-Wellness Spa. Después del tratamiento, y para extender el maravilloso momento de relax, disfrutarán de un menú especial de brunch en el exclusivo Restaurante Blué. El menú del paquete *Sprunch*, incluye una amplia variedad de sabores para complacer hasta a los comensales más exigentes. Desde deliciosos entrantes dulces como el cremadillo de chocolate y el yogurt de foie con espuma de frambuesa, hasta sabores que destacan lo mejor del mar como el plato de merluza con guiso de manitas de cerdo y crema de carabineros. Todo maridado con agua, zumo de naranja natural, café y el complemento perfecto: una botella de cava Freixenet Ice para compartir. Disponible hasta todo el mes de junio y de septiembre a noviembre.





IBIZA SABOR 2017

Las Jornadas Gastronómicas de Primavera y el II Foro de Gastronomía del Mediterráneo rindieron homenaje a los ingredientes y sabores más emblemáticos de Ibiza hace unas semanas. Eivissa Sabor, un auténtico viaje gastronómico que rinde tributo a los productos y sabores más emblemáticos de la isla pitiusa tuvo lugar del 20 de abril al 28 de mayo. El evento contó con la celebración de las Jornadas Gastronómicas de Primavera y el II Foro de Gastronomía del Mediterráneo que se celebró el pasado 15 de mayo, así como la participación de más de 50 restaurantes de la isla ibicenca.

Amantes de la gastronomía, cocineros y visitantes se dieron cita para disfrutar de algunas de las joyas gastronómicas ibicencas como la gamba roja, la langosta, el “peix fort”, la sobrasada o la patata roja. Los aficionados también tuvieron la opción de hacer su propio recorrido con la ruta del “sofrit payés”, el plato de fiesta en las casas de Ibiza, así como la posibilidad de realizar visitas a granjas ecológicas, a bodegas o realizar talleres de cocina especializados en los productos de la isla.

rosos y afrutados vinos rosados, así como espumosos blancos y rosados.

- D.O. Pla i Llevant. Destaca los vinos blancos de uva chardonnay, con aromas muy marcados de frutas tropicales, así como aromas lácteos y avainillados si han fermentado en botas de madera. Los moscateles secos ofrecen aromas florales, mientras que los vinos frescos procedentes de las variedades prensal blanco, macabeu y parellada presentan aroma de frutas ácidas.

En cuanto a los vinos de la Tierra de cada una de las islas poseen un aroma y paladar diferenciado a causa de la climatología y orografía particular de cada una de las islas. El Vino de la Tierra de Mallorca utiliza las

variedades de uva blanca moll, chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling y sauvignon blanc; y las variedades tintas callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monastrell, syrah, tempranillo y pinot noir.

En el Vino de la Tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord destacan los vinos blancos monovarietales de malvasía y de chardonnay. Los primeros son aromáticos, consistentes, complejos y bien estructurados; los segundos poseen aromas a frutas tropicales y en boca son muy agradables y equilibrados. Los vinos tintos son también tradicionalmente monovarietales, procedentes de

TRADICIÓN Y CALIDAD



Promotourist-Productos DO Islas Baleares

OLI DE MALLORCA

Aceite de oliva Virgen Extra elaborado en la isla de Mallorca con las variedades mallorquina, arbequina, y picual. Según el grado de maduración en el momento de la recolecta se diferencian en afrutados y dulces. El primero procede de la recolecta más temprana; y el dulce se obtiene de las olivas más maduras. Se caracteriza por su color amarillo oro, sabor dulce y sensación picante.

QUESO DE MAHÓN

Queso con forma cuadrada de cantos redondeados y corteza lisa y compacta de color amarillento. La pasta está prensada con pe-

queños agujeros del tamaño de un grano de arroz. Se elabora en la isla de Menorca con leche de vaca cuajada a baja temperatura, saldo por inmersión y madurado según es costumbre en Menorca. Debe su sabor al salitre que el viento arrastra hasta el pasto de las vacas, dando un sabor especial al queso.

OLIVA DE MALLORCA

La Denominació de Origen ampara tres presentaciones: verde, verde roto i negra. Son olivas de mesa de la variedad autóctona Mallorquina, fermentadas parcialmente en salmorra. La oliva verde se macera con hinojo y pebre de cirereta y la oliva negra con

aceite de oliva de Mallorca D.O.

SOBRASSADA

Este embutido se elabora con carne de cerdo en cruda madurada y condimentada con pimienta, sal y especias.

ENSAIMADA

Este dulce en forma de espiral era para Josep Pla “la cosa más ligera, aérea y delicada” de la repostería del país. Se elabora en diferentes tamaños, con o sin relleno.

ALMENDRAS

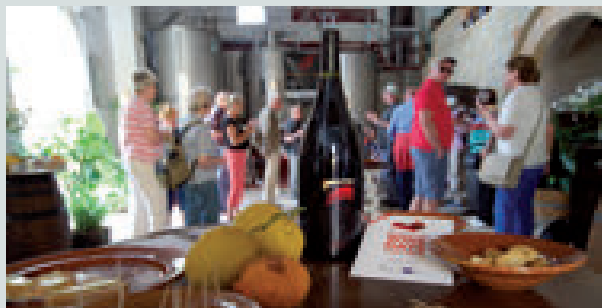
IGP Almendra de Mallorca. El fruto del almendro goza aquí de una gran calidad y podemos encontrarlo en crudo, tostado, con o sin cáscara.

WINE DAYS MALLORCA, LA ISLA A TRAVÉS DEL ENOTURISMO

El pasado mes tuvo lugar este evento enoturístico que ya va por su cuarta edición y que cada vez cobra mayor popularidad. Del 13 al 21 de mayo el vino fue el gran protagonista del Wine Days Mallorca, una feria que permite descubrir la isla en todas sus facetas a través del enoturismo. Bajo el lema “9 días, 9 experiencias”, música, literatura, arte, mercados, tradición, paisaje y gastronomía mostraron el carácter más genuino de la isla mallorquina. La Denominación de Origen DO Binissalem fue la encargada de ejercer de anfitriona en la IV edición de una feria que cobra cada año más popularidad.

El programa integraba una amplia y variada oferta de actividades, como visitas, excursiones y puertas abiertas a bodegas de la D.O., visitas arqueológicas a yacimientos de la comarca, a sus mercados semanales, conciertos nocturnos, degustaciones de vinos y tapas o una muestra de elaboración de queso de oveja artesano, entre otras muchas.

La experiencia se extendió a cinco municipios: Sencelles, Santa María del Camí, Binissalem, Santa Eugènia y Consell. En ellos se pudieron visitar las 14 bodegas que completan la ruta, catar sus vinos, disfrutar del arte y de la música degustando los productos gastronómicos locales.



Promotourist



cepas nobles como cabernet sauvignon y merlot. De color muy intenso y potentes taninos, son aptos para la crianza.

Los vinos tintos de merlot y cabernet sauvignon son los más representativos de los amparados como Vino de la Tierra Isla de Menorca. Poseen un color cereza brillante, con aromas de frutas rojas y especias. En boca son vinos redondos, bien estructurados y equilibrados. En cuanto a los vinos blancos destacan los monovarietales de malvasía, elaborados con uvas sembradas en el Parque Natural de la Albufera del Grau. Son vinos de color amarillo pálido brillante que se caracterizan por su gran caudal aromático, destacan los aromas vegetales y florales. En boca son vinos frescos, secos y de elevada intensidad y duración.

En el Vino de la Tierra Ibiza son protagonistas los tintos elaborados con monastrell. Son

vinos de color cereza con aromas de fruta madura, caramelo de fresa y notas perfumadas, destacando en algunos casos el tomillo. El tomillo, tradicionalmente, se ha utilizado para evitar la obstrucción de las cubas de fermentación, por lo que podría decirse que es un atributo identificativo del vino de Ibiza. En boca poseen cuerpo, son densos, redondos y cálidos. Respecto a los vinos blancos, destacan los elaborados con macabeo como variedad principal. Son vinos con un buen color amarillo limón o paja, con aromas de manzana y flores. En boca son frescos, estilizados y equilibrados, con un final de fruta muy madura.

En la más pequeña de las Baleares encontramos el Vino de la Tierra de Formentera, principalmente tinto y rosado. Los tintos, mayoritariamente jóvenes, se caracterizan por su color grosella y tonalidades violetas.

En nariz predominan los aromas a fruta madura y en compota. En boca son vinos con cuerpo, bien estructurados y equilibrados. Se elaboran con las variedades tintas: monastrell, fogoneu, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot y las variedades blancas: malvasía, prensal blanca, chardonnay, viognier, garnacha blanca y moscatel de grano menudo.

Por último hay que nombrar al Vino de la Tierra Illes Balears. Aplicable a cualquier vino que se elabore en las cuatro islas: Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera. Las variedades autorizadas son las blancas: moll, chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandria, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, viognier y sauvignon blanco y las tintas: callet, manto negro, fogoneu, monastrell, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y pinot noir.

Gastronomía muy variada

Los tres productos emblemáticos de este archipiélago son hiperconocidos. Hablamos de la sobrasada, la ensaimada y el queso de Mahón, todos ellos con D.O. Más allá de este trío destacan por su calidad los aceites de oliva virgen, las aceitunas –con una variedad autóctona, la mallorquina– y las almendras, muy presentes todos ellos en la cocina balear, de gran riqueza y variedad que aprovecha al máximo los recursos propios y revela las numerosas influencias de cuantos han ido pasando por ellas a lo largo de su historia: griegos, fenicios, romanos, árabes, franceses, ingleses...

El recetario de platos típicos es extenso y se nutre por igual de productos de la tierra y del mar. En Mallorca encontramos el *frit mallorquí* –fritura de carne, asadura, hígado y sangre cocida del cerdo, el cordero o el cabrito–, el *arròs brut* –arroz caldoso, especiado con verduras, carne y caza–, el *trem-pó*, las coques y una gran diversidad de sopas y cremas; también se observa una gran creatividad en las salsas, como la que acompaña a los huevos fritos al estilo de Sòller (a base de crema de leche y verduras).

En Menorca es muy popular el pescado y el marisco y es impensable visitar la isla y no probar una caldereta de langosta o arroz con langosta. En Ibiza la cocina de pescado es muy abundante y plena de originalidad. La langosta a la ibicenca se guisa con calamares y licor de hierbas; y uno de sus platos más populares y deliciosos es la *burrida de ratjada*, raya guisada con almendra pica-

VINITERRANEUS ACOGE 180 BODEGAS EN SU NOVENA EDICIÓN

Viniterraneus, uno de los showrooms de vino más importantes de España, ha cumplido 17 años en su IX Edición que tuvo lugar el pasado 21 de abril en Hard Rock Hotel Ibiza, superando su récord de visitantes en más de 3.000 personas.

Más de 180 bodegas de ámbito nacional e internacional participaron en esta cita obligada para los amantes del vino, defendiendo y explicando sus productos. Un evento que se ha consolidado en Ibiza y Formentera por su trayectoria de calidad y prestigio en el que se cataron más de 800 vinos servidos por sus propios elaboradores en un total de 105 stands. Según su promotor, Javier Escandell, “la atmósfera que se ha creado en Viniterraneus es mágica y es un privilegio para nosotros unir a expertos tan grandes en Ibiza”. Para Escandell la presencia de los propios bodegueros genera un trasfondo profesional también para el propio elaborador, hecho que la convierte en una de las fechas ineludibles para el sector.



da. En la menor de las islas la ensalada de pescado es una de las recetas autóctonas más populares.

En cualquiera de ellas los dulces tienen un importante tradición como el *flaó* –pastel de queso–, el *rubíol* (empanadillas dulces), o la *greixonera*, una especie de *pudding* que se elabora con ensaimadas del día anterior.

A todo ello cabe añadir productos típicos de las Baleares, como los orejones de Porreras, las alcaparras mallorquinas o la sal de Formentera, además de licores con IGP,

como Hierbas de Mallorca, Hierbas Ibicencas, Palo de Mallorca y Gin de Menorca.

La cocina de vanguardia

Los sabores tradicionales conviven con los más vanguardistas, llegados de la mano de jóvenes chefs en alza y otros ya sobradamente reconocidos, que amplían la ya variada oferta gastronómica balear con una cocina creativa y de gran nivel, hasta el punto que nueve restaurantes de Baleares fueron reconocidos con estrellas en la guía Michelin 2017. De estos nueve, dos recibieron

SI SE BUSCA UN LUGAR ‘COOL’...

Si buscamos un lugar a la última, no hay duda, debemos acudir al hotel Barceló Hamilton Menorca. Y no lo decimos nosotros: el diario británico *The Times*, siempre a la vanguardia de las tendencias de turismo y gastronomía, ha incluido a este hotel menorquín en su listado de los 20 hoteles más *cool* para alojarse en las Islas Baleares, gracias a su imponente terraza, su oferta gastronómica y su inigualable ubicación sobre la Bahía de Mahón. Sin duda, uno de los aspectos que ha servido al hotel para merecer un puesto en la publicación ha sido el inconfundible encanto del restaurante Sa Cova, creado en una antigua cueva de pescadores y con maravillosas vistas al mar. Pero además de tener una ubicación privilegiada, el restaurante también resalta por su excelente oferta gastronómica, en la que destacan los platos de arroz y su caldereta de langosta.



Barceló Hamilton Menorca



su primera estrella: el restaurante Adrián Quetglas en Palma y el restaurante Argos en Puerto de Pollensa, capitaneado por el chef Álvaro Salazar, de los que les hablamos más ampliamente en sendos reportajes. Mantuvieron su condición de estelados los otros siete restaurante mallorquines que ya lucían estrella: el doblemente estrellado restaurante Zaranda –situado en el hotel de cinco estrellas Castell Son Claret en Es Capdellà– liderado por el chef Fernando Pérez Arellano, protagonista de nuestra portada; Bou, en Sa Coma; Andreu Genestra Restaurante, ubicado en Hotel Rural Predi Son Jau-mell en Capdepera, cuyo chef es propietario a su vez del Restaurante Café Aromata donde ofrece “un concepto de cocina mallorquina mediterránea enfocada a todos los paladares donde el gusto, el producto y la sencillez son la base”.

También renueva galardón Marc Fosch con su restaurante homónimo ubicado en Palma, donde, como él mismo explica ofrece “una propuesta mediterránea, moderna, de producto y con un toque de autor”. La carta incluye platos innovadores, aunque también “se han adaptado algunas recetas tradicionales con una interpretación más fresca”. Joseph Sauerschell por Es Racó d'es Teix en Deià; Rafa Sánchez por Es Fum en Palmanova, y Macarena de Castro por Jardín en Port d'Alcúdia, completan la lista de establecimientos laureados con un estrella y que han puesto a Mallorca, definitivamente, en el mapa gastronómico internacional. ①



ÉXITO DE LA FERIA ARRELS

Más de 3.000 personas visitaron la primera edición de la feria Arrels que tuvo lugar el 29 y 30 de abril en el recinto ferial de Maó (Menorca) con el objetivo de promocionar los productos y la cocina locales. Los treinta productores que estuvieron presentes mostraron al cierre de la feria su satisfacción por el desarrollo de la misma, así como por el volumen de ventas. Por su parte, el conseller de Proyección Económica del Consell, Miquel Company, declaró que el éxito de Arrels “radica tanto en el hecho de ser modelo de feria de calidad como por ser pionera en Menorca, por lo que sin duda será una apuesta de largo recorrido”.

Los asistentes pudieron disfrutar de las diversas actividades organizadas, como las sesiones del aula de cocina, degustaciones guiadas y talleres infantiles.

La cocina menorquina estuvo representada por Joan Bagur (Rels), Marco Antonio Collado (Ses Forquilles i Rais), Dani Florit (Ca N'Aguedet), Teresa Montesinos (Passió Mediterrània), Carlos Juanico, Richard Tejada (Can Bernat des Grau), Sílvia Anglada (Es Tast de na Sílvia), Víctor Bayo, Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol), Patrick James (Pan y Vino), Felip Llufríu (Mon Restaurant) y David Coca (Sa Llagosta i Ses Salines) a los que se sumaron otros venidos de Cataluña como Fina Puigdevall, chef del restaurante Les Cols de Olot (Girona) con dos estrellas Michelin; Marc Ribas, chef del programa Cuines de TV3 del restaurante Capritx de Terrassa (Barcelona) con una estrella Michelin o Víctor Quintillà, del restaurante Lluerna, de Santa Coloma de Gramenet (Barcelona) también con una estrella. También estuvo presente el cocinero mallorquin con una estrella Michelin, Tomeu Caldentey (Bou Restaurant).

COOKING FILMS: LA GASTRONOMÍA Y EL CINE SE DAN LA MANO EN MENORCA

Del 22 de abril al 20 de mayo, los amantes de la gastronomía y el cine tuvieron la oportunidad de disfrutar del Cooking Films, una ruta de cine y gastronomía alrededor de la isla de Menorca.

Bajo el lema “Cocinamos las películas”, el ciclo cinematográfico ofreció una serie de noches temáticas en las que los participantes visualizaron películas o documentales en un hotel con encanto o establecimiento de restauración, seguidas de una cena o degustación de platos relacionados con la temática de la producción proyectada.

Las bellas localidades menorquinas de Sant Lluís, Es Mercadal, Ferreries, Maó y Ciutadella fueron los escenarios de esta interesante experiencia, que además incluyó cenas guiadas y diálogos entre los asistentes. Asimismo, el Cooking Films estuvo acompañado por diferentes actividades, como catas de vinos, cenas, menús y degustaciones de productos locales elaborados en las cocinas de los propios establecimientos.



Pocos saben que este chef madrileño comenzó de fregaplatos en un hotel de Dublín. Actualmente es el único que posee dos estrellas Michelin en Baleares y nos confiesa que su sueño es conseguir la tercera aunque tampoco le obsesiona. Para sus platos se inspira en sus viajes y en alguna de sus aficiones, como el buceo. Texto: Laura Morales

“Mi cocina es un poco nómada porque a mí me gusta viajar, pero al mismo tiempo es muy cercana al entorno ya que utilizo muchos productos y establezco sinergias con lo local”

A Fernando P. Arellano

Su paso por las cocinas de restaurantes de la categoría de Patrick Guilbaud (Dublín), Le Gavroche (Londres), Don Alfonso 1890 (Nápoles), Maison Pic (Valence) y Can Fabes (Barcelona) entre otros, le otorgaron el bagaje necesario para, a la temprana edad de 27 años, ponerse al frente de su propio proyecto. En septiembre del 2005 inaugura el restaurante Zaranda en el madrileño barrio de San Bernardino. Solo un año después consiguió una estrella Michelin. Tras 5 años en Madrid el restaurante se movió, junto a todo su equipo, a Mallorca, donde inmediatamente volvió a recuperar el preciado galardón de la guía francesa. Ahora, más de una década después, Zaranda se ha consolidado en la isla recibiendo a finales de 2015 su segunda estrella.

Zaranda está ubicado en el hotel de lujo Castell de Son Claret, una antigua mansión mallorquina a los pies de la Sierra de Tramontana. En esta ubicación privilegiada Fernando Pérez Arellano realiza una cocina muy personal. Hemos hablado con él de sus inicios en los fogones, de su trayectoria, de la cocina que elabora... y esto es lo que nos ha contado.

¿Cuándo y por qué decidió ser cocinero?

Fue fruto de una comunión de cosas: yo estaba estudiando COU en Madrid y no tenía claro qué quería hacer después. Como durante los veranos de los 14 a los 16 años estudiaba inglés en Irlanda, a los 18 recién cumplidos decidí irme allí y empecé a trabajar de fregaplatos en el restaurante de un hotel. Me independicé en todos los sentidos. Al principio funcionaba a base de comida *take away* pero luego ya empecé a cocinar para mí, pero más que por necesidad como afición. Aplicaba los consejos que me daban los chefs del hotel y empecé a ver que no se me daba mal. Además, yo hacía tiempo que había perdido el miedo a los fogones porque mi madre trabajaba y desde los 14 años me hacía la comi-



da. El caso es que me aficioné y empecé a buscar trabajo como aprendiz de cocinero en Dublín y tuve la suerte de dar con una persona que se dedicó a formarme. Estuve 2 años con él en su restaurante, que había sido distinguido con Bib Gourmand por la Guía

Michelin. Además, me apunté a un curso de tres años en la Escuela de Hostelería. Pasé por dos restaurantes con estrellas Michelin en Dublín, luego viajé a Londres... pero mi primera experiencia profesional en España fue en Can Fabes.

“Es importante la innovación, no conformarse con lo que ya está hecho”



APUNTE PERSONAL

Un plato de la infancia: migas de pastor

Un sabor: la canela

Un lugar: el Mar Rojo

Una película: El Padrino

Un libro: Amando a Pablo, odiando a Escobar, de Virginia Vallejo

Una canción: Ahora qué, de Sabina

Un sueño por cumplir: conseguir la tercera estrella

Hobbies: bucear

Si no hubiera sido chef... Me hubiera dedicado a algo que tuviera que ver con los viajes y con los idiomas que se me dan bien



¿Cómo definiría, a grandes rasgos, la cocina que lleva a cabo? ¿Cuál es su sello personal?

Me cuesta responder, son varias cosas, intervienen muchos factores... es complicado. Para empezar, mi cocina de formación no es vasca, ni catalana, ni madrileña... mi madre

es de Castilla y conozco ese tipo de cocina pero no tengo arraigo a ninguna en particular. Mi cocina es un poco nómada porque a mí me gusta viajar pero al mismo tiempo es muy cercana al entorno ya que utilizo muchos productos y establezco sinergias con lo local. Como decía Joan Miró “Para ser universal, hay que ser local”. Soy un cocinero al que le encanta comer y viajar y es imposible no recibir influencias. Pero ante todo nunca he querido ser abanderado de ningún tipo de cocina o tendencia, mi cocina se mueve, es dinámica... en ella tienen cabida el entorno, la tradición, el academicismo –que es mi formación– y también refleja mi propia identidad: hago muchas actividades: me gusta el deporte y especialmente el buceo, que es una de las cosas que me inspira para los platos.

Me gusta describir la cocina que llevo a cabo con lo que yo llamo 7 cromosomas: repertorio, entorno, academicismo, identidad/estilo de vida, cocina viajera/carácter nómada, tradición y producto.



“Tradición, entorno y producto son tres pilares fundamentales”



“Si alguien con dos estrellas te dice que no busca la tercera, miente. Tengo la ilusión de que algún día llegue ese reconocimiento”



¿Qué importancia le otorga al vino y al maridaje?

El maridaje es algo que hacemos mucho en el restaurante pero no me parece vital. Se puede comer sin vino o acompañar toda la comida con el mismo aunque es cierto que con el maridaje introduces más sentidos a la hora de disfrutar de la comida. Además, no solo es posible maridar con vino, se puede incorporar cerveza, whisky o ron, por ejemplo. En nuestro restaurante un buen porcentaje de clientes opta por el menú con maridaje y debo decir que está muy meditado qué perfil de vino va con cada plato, me involucro personalmente con el sumiller para elegirlo.

Su restaurante es el único dos estrellas en Baleares ¿Lucha por conseguir la tercera estrella Michelin o es algo que no le preocupa?

Si alguien con dos estrellas te dice que no busca la tercera, miente. Consigues estrellas si las quieres, otra cosa es morir en el intento. Tengo la ilusión de que algún día llegue ese reco-

nocimiento, ojalá. Pero lo que tengo claro es que no quiero obsesionarme aunque siempre esté entre nuestros sueños. No consigues lo que deseas sino para lo que trabajas.

Zaranda está ubicado en un hotel. Ahora no hay hotel que se precie que no tenga un buen chef en su restaurante ¿El hecho de que su restaurante esté en un hotel ofrece alguna ventaja?

Hasta este año estaba de chef ejecutivo y ahora solo gestiono Zaranda pero asesoro el resto. El hecho de que el restaurante esté en un hotel es la simbiosis perfecta. El cliente del hotel es nuestro cliente potencial y viceversa. Es un reclamo. A nivel estructural y de financiación, montar un restaurante del nivel de uno Michelin fuera del entorno de un hotel implica una inversión difícilmente amortizable. Por otro lado, un hotel de categoría necesita un restaurante gastronómico, es un valor añadido y un ingreso adicional. El hotel Castell de Son Claret tiene dos restaurantes: Zaranda y Olivera.

¿Hacia dónde cree que se encaminan las tendencias culinarias actualmente tanto en España como a nivel mundial?

La tendencia va hacia una cocina con toques de varios sitios porque la gente viaja más (sobre todo los cocineros). Vamos hacia lo global pero con una connotación positiva. Cuando hay demasiada personalidad es algo negativo, las cosas de fuera enriquecen.

¿Algún nuevo proyecto?

El año pasado abrimos en Puerto Portals nuestra propuesta más informal, una propuesta desenfadada pero cuidada (paellas, brasas, tapeo, slowcooking y postres caseiros). Se llama Baiben.🍷

¿DÓNDE ENCONTRARLO?

ZARANDA (HOTEL CASTELL DE SON CLARET)

Carretera Capdella - Galilea, Km. 1,7

28010 Es Capdellà - Mallorca (Islas Baleares)

Tel.: 971 138 627

www.zaranda.es



~ BALEARES ~

Adrián Quetglas

Restaurant

UN BISTRÓ MALLORQUÍN CON ESTRELLA

Este restaurante no encaja en lo que la mayoría de la gente se imagina cuando le hablan de un restaurante con estrella Michelin: no es caro, el servicio es bueno pero cercano y la decoración y puesta en escena no es para nada artificiosa. Su propietario y chef lo define como un bistró a través del cual pretende acercar la alta cocina al público en general y a los jóvenes en particular. Texto: Laura Morales



Adrián Quetglas es bonaerense pero su padre y sus abuelos son mallorquines, así que aunque no pisó la isla para quedarse hasta los 16 años, Mallorca y su cocina no le eran ajenas. No obstante, nos cuenta que en su restaurante no hace cocina balear sino mediterránea. Una cocina de autor que intenta siempre potenciar y remarcar ingredientes y productos locales, así como recetas tradicionales pero aportando un toque creativo e innovador. “La cocina que hago es lo que soy yo: mi carácter y mis experiencias”, afirma.

Adrián Quetglas trabajó en Francia, Gran

Bretaña y Rusia –donde consiguió gran éxito durante 10 años– pero decidió volver a España por sus hijos.

Adrián Quetglas Restaurant abrió sus puertas por primera vez en el mes de julio del año 2015 en pleno centro de Palma. En noviembre del año siguiente recibía su primera estrella Michelin. Aunque pueda parecer un reconocimiento fulgurante, el hecho es que la cocina que Adrián realiza está muy pensada y trabajada: “No es cosa de un año. Trabajo mano a mano con mi primero de cocina Mihail Dunaev, con el que llevo 10 años”. Y añade: “No lo abrí para ganar dinero ni para

tener éxito, eso ya lo tenía en Rusia, lo abrí por satisfacción personal. El nuestro es un bistró y focaliza toda la atención en la cocina, no en la decoración, por ejemplo, por eso tenemos precios tan ajustados. De hecho hay quien me ha dicho que por qué no cobro más, pero mi objetivo no es ganar mucho dinero sino acercar la alta cocina al público mallorquín y al público joven”.

QUÉ HA SUPUESTO CONSEGUIR LA ESTRELLA...

Adrián Quetglas nos explica así sus impresiones sobre la concesión: “No buscaba la estrella, ya tenía éxito en Moscú. Él éxito no se busca, te llega. Por supuesto, estoy contento con el reconocimiento ya que nos dieron la estrella en noviembre y en febrero, que suele bajar la clientela, no bajó. No obstante, la estrella produjo un “efecto llamada” que atrajo a un tipo determinado de clientes que no son los nuestros. Al tener una estrella, los que vienen por ese motivo esperan más lujo y quizá otro tipo de decoración y también de servicio, ya que el nuestro es muy bueno pero cercano”.



EL CHEF: ADRIÁN QUETGLAS

Adrián Quetglas (Buenos Aires, 1968), de padre y abuelos mallorquines, nació y vivió en Buenos Aires hasta los 16 años. A esa edad volvió a la isla y empezó a trabajar como camarero en Ca'n Artau. Su creciente interés por la cocina le hizo volar a París, donde trabajó en La Cuisine de Marie-Blanche de Broglie. Más tarde viajó a Londres donde continuó su trabajo y formación en Quo Vadis, el famoso restaurante de Marco Pierre White en el Soho. A su vuelta a Mallorca, Adrián conoce a Marc Fosh –primer chef inglés en recibir una estrella Michelin en España– y comienza a trabajar con él en el hotel Read's. Juntos marchan a Moscú en 2005, Marc vuelve a Mallorca y Adrián se queda allí durante una década en la que ha liderado y dirigido las cocinas de algunos de los restaurantes más importantes de Rusia: Cipollino (2005), Doce Uvas (2009), los Grand Cru (2009), The Sad (2010), 16th Line (2011) y AQ Kitchen (2015), este último como copropietario.

En 2014 escribe y publica en Moscú el exitoso libro gastronómico *Tapas*.

En 2016, Adrián es nombrado cocinero del año en Rusia. El premio, que otorga, anualmente el portal *Where to Eat*, reconoció así la labor del chef en sus restaurantes de la capital rusa. El jurado, además, reconoció a su restaurante AQ Kitchen (Moscú) como el tercer mejor restaurante del país.

El 12 de julio de 2015, Adrián abre su proyecto más personal, Adrián Quetglas Restaurant en Palma de Mallorca por el que ha recibido una estrella en la última edición de la Guía Michelin.



Dos menús degustación

El concepto de cocina se ofrece a través de dos menús degustación. Un menú degustación de cinco pasos a mediodía por un precio de 33 € por persona, que cambia cada dos semanas, y otro menú degustación de siete pasos por la noche que tiene un precio de 50 € por persona, que normalmente suele cambiar una vez al mes. Ambos menús cuentan con la opción de ser maridados. Adrián nos cuenta que precisamente cuando abrió, el hecho de no ofrecer carta sino menú degustación, fue bastante arriesgado, porque la mayoría de la gente esperaba que hubiera carta. No obstante, no dio su brazo a torcer y al final el boca oreja hizo el resto y mucho antes de que le concedieran la estrella “ya trabajábamos a tope”, nos matiza Adrián.

Aunque como les decimos, los platos cambian a menudo, para que se hagan una idea, el mes pasado ofrecían platos como éstos en el menú degustación de noche: *Pato, setas y frutos del bosque, El huevo de oro, Corvina con muselina marina, cañaillas y aire de limón & anisados y Terrina de chocolate con moras y pimienta de Sichuán.* ⑩

ADRIÁN QUETGLAS RESTAURANT

Paseo Mallorca, 20 | 07012 Palma de Mallorca | Tel.: 971 781 119 | www.adrianquetglas.es | **Chef y propietario:** Adrián Quetglas | **Horario:** M-S: 13:00-16:00 y 20:00-22:45 | **Cerrado:** Domingos y lunes | **Vacaciones:** Segunda mitad de febrero y segunda quincena de agosto. | **P.V.P:** **Menú mediodía (5 pasos):** 33 € - **Menú noche (7 pasos):** 50 €



MARIDAJE
con estrella

GRAN RESERVA
BRUT NATURE
2011



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Su marcada personalidad lo hace apto para acompañar toda la comida, ya que se trata de un gran reserva complejo capaz de poner el complemento idóneo para una amplia gama gastronómica, incluso

como contrapunto

refrescante a platos complejos de carne y caza. Perfecto con pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas, como es el caso, por ejemplo, de *Pato, setas y frutos del bosque* que elabora Adrián Quetglas.

EL VINO: Elaborado con un *coupage* de macabeo (30%), xarel·lo (60%) y parellada (10%), posee una crianza mínima de 60 meses. A la vista presenta un color amarillo paja con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia. Ha sido merecedor de multitud de premios.

www.cavasrovellats.com



~ BALEARES ~

Argos

PREMIO A LA JUVENTUD Y A LA LIBERTAD



El chef de este restaurante, Álvaro Salazar, nos cuenta que le gusta definir su estilo como “cocina libre” y agradece que la Michelin reivindique que hay gente joven que lo está haciendo muy bien en la alta gastronomía. Es su caso. Un premio bien merecido. Texto: Laura Morales

Álvaro Salazar define así cómo llegó a Argos: “El restaurante se ubica en Pollença. Pertenece a un hotel de 4 estrellas en primera línea de mar. El hotel se reformó hace un par de años y la propiedad decidió montar un restaurante gastronómico y fueron a buscarme para proponérmelo porque tenían buenas referencias mías”. También nos cuenta en primera persona cómo es el proyecto: “Nuestra filosofía es clara pero diferente: no nos gusta identificarnos con términos como cocina fusión, alta cocina o cocina tradicional, nosotros definimos nuestro proyecto como *cocina libre* porque se basa en mi bagaje y, por supuesto, en el de mi equipo. Ahora trabajo en Mallorca pero nací en Andalucía y he viajado por muchos países, por lo que aporté esas influencias a mi cocina, aunque claro está, nos apoyamos en los productos de la isla y tomamos la cocina balear como punto de partida, pero el recetario es muy abierto. Hacemos la cocina que nos apetece. También hay conceptos y guiños a la cocina clásica balear pero siempre aportando no-

vedades y dándole la vuelta completamente a los platos, como en el caso de la *Anguila espinagada*, *tripas de bacalao* y *kabayaki de palo*. La anguila es muy típica de la cocina de Mallorca y el palo es un licor tradicional, pero nosotros llevamos la receta a nuestro terreno con una salsa asiática. Con nues-

tros platos viajas sin moverte del lugar. No elaboramos cocina porque sí, ponemos nuestro sello. Hacemos una cocina personal, especial, única y libre. Compañeros de profesión me han llegado a decir: “si cierro los ojos y pruebo uno de tus platos sé que es de Argos”.

QUÉ HA SUPUESTO CONSEGUIR LA ESTRELLA...

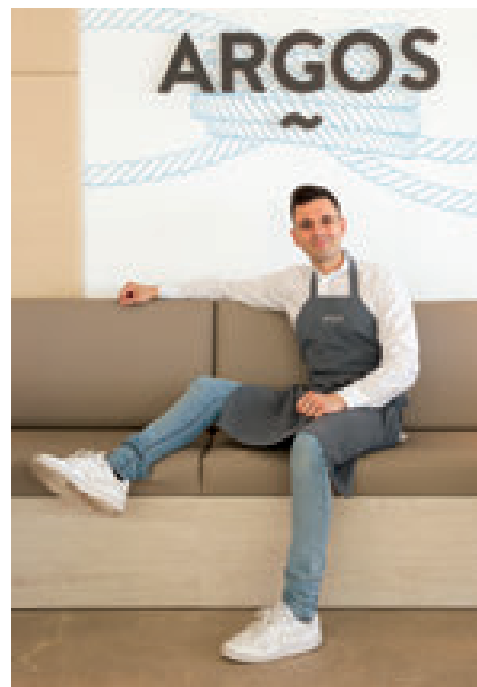
Álvaro Salazar lo expresa así: “Yo siempre digo que hago la cocina que me gusta comer. Partiendo de ahí, por tanto, no hacemos una cocina para gustar a la Michelin, no buscábamos la estrella y personalmente nunca pensé que nos la darían porque hacía poco tiempo que habíamos abierto. No nos lo habíamos planteado. Sí que sabíamos que habían venido varias veces los inspectores de la Guía Michelin porque en una de las ocasiones se presentaron y sabíamos que el nivel era bueno. ¿Y por qué no nos la vana dar? Me decían algunos compañeros, y yo decía: ahora no creo. De hecho ni siquiera lo sospeché cuando me llegó la invitación para acudir a la gala. Conseguir la estrella fue una sorpresa muy agradable.

Somos un restaurante joven y no nos conocía mucha gente –ni siquiera muchos críticos gastronómicos sabían de nuestra existencia– y era difícil llenar el restaurante. Estamos en una zona turística y no todo el mundo entiende la alta gastronomía. A raíz de la concesión las reservas han aumentado entre un 50% y un 60%”.



EL CHEF: ÁLVARO SALAZAR

Álvaro Salazar Almansa (Linares, Jaén 1986) realizó *stages* en cocinas como Tragabuches (1*), Echaurren o Ezcaray (1*) y posteriormente trabajó en restaurantes nacionales de la talla del Hotel Palacio del Bailío, La Seda, Sergi Arola Gastro (2*) así como en Suiza, Francia o Kuwait. En 2011 se traslada a Mallorca y trabaja en varios proyectos junto a Andreu Genestra. En 2014 es seleccionado como uno de los jóvenes cocineros promesas de España y Portugal (San Pellegrino Young Chef) y en 2016 queda primer finalista del concurso Concurso cocinero del año. Con 29 años diseña y da forma a Argos donde forja una cocina personal y definida: cocina el entorno, con guiños a sus raíces y bagaje culinario. En solo dos años desde su apertura ya cuenta con una estrella Michelin.



Los menús

En Argos ofrecen dos menús –Menú Argos (7 platos) y Menú Gran Travesía (12 platos)– inspirados en la lonja y el mercado. Desde el restaurante afirman: “Verduleros, vinicultores y granjeros, son quienes ofrecen al equipo de cocina los productos de plena temporada para coser con mimo y cariño la línea gastronómica que nos acompañara según la estacionalidad, tras nuestro proceso creativo y aportación técnica damos for-

ma a nuestra cocina. Nuestra oferta se compone de dos menús diferenciados por su extensión y forma. Invitamos inicialmente al comensal a dejarse llevar, por ello en ocasiones el menú se extiende con conceptos casi espontáneos, dejando a un lado el guion inicial”. Los nuevos menús que estrenan este mes de junio aún no estaban disponible al cierre de estas páginas pero para que se hagan una idea del estilo de platos que pueden degustar si deciden sentarse en una

de las mesas de Argos, les diremos que son auténticos caprichos gastronómicos en los que se nota una cocina muy viajada con guiños a la isla, como por ejemplo el *Helado de sobrasada*, *morro braseado* y *miel de algarrobo* o *Un puchero entre Andalucía y Mallorca*.

La carta de vinos

La carta cuenta con más de 100 referencias. Mario Wolgast, el jefe de sala, invita a los comensales a conocer las denominaciones de origen de la isla y viajar junto a él a las viñas más importantes del mundo. “Siempre recomendamos acompañar nuestros menús con un maridaje a su medida. Mario, y su equipo aconseja a los clientes para que su experiencia sea totalmente satisfactoria y se sientan como en su casa. Nuestra recomendación es que los clientes se dejen guiar”, afirman desde el restaurante. ⑩



ARGOS Passeig Saralegui, 118 | 07470 Pollença (Mallorca) | **Tel.:** 971 865 902 | www.argosrestaurant.com | **Jefe de cocina:** Álvaro Salazar | **Horario:** J-L: 19:30-21:30 | **Cerrado:** martes y miércoles (abril y mayo) y solo martes (junio, julio, agosto y septiembre) | **Vacaciones:** de diciembre a marzo | **P.V.P:** Menú Argos: 55 €; Menú Gran Travesía: 90 €

Restaurante Iru

MÁS DE SETENTA AÑOS REINVENTÁNDOSE



Si buscamos un restaurante en el Puerto de Pollença que no nos defraude, de esos con solera a sus espaldas que ofrezca platos de siempre pero también de nueva cocina, entonces no hay duda: debemos encaminar nuestros pasos a Iru.

Fundado y regentado por la familia Escandell en 1944, ofrece una cocina sumamente innovadora que se combina con platos tradicionales, en un ambiente relajado y exquisito donde se cuidan los detalles. A ello hay que sumar sus estupendas vistas.

El local ha sufrido las transformaciones propias de la evolución. Totalmente renovado en 2003, en esa fecha también se aprovechó para actualizar su propuesta gastronómica. Aquí encontrarán una cocina bien hecha, bien trabajada, de temporada, con producto fresco pero sin florituras ininteli-



gibles para el comensal habitual, pudiendo elegir entre propuestas clásicas o de nueva factura. Eso sí, la calidad y el trabajo artesanal prima por encima de todo (elaboran sus propia pasta, los helados...). Entre arroces, carnes y pescados, Iru también ofrece platos salidos directamente de la barbacoa, que funciona con madera de encina. Según nos cuentan "queremos añadir a nuestra carta carnes a la brasa y la madera de encina les

otorga un sabor especial". Destacar que en la carta se encuentran indicados los platos de nueva cocina mallorquina –como la *Lechona de Mallorca confitada con tumbet y cebolla crujiente* o la *Dorada asada rellena a la mallorquina*– y también los platos vegetarianos, como *Verduras asadas con queso de cabra gratinado* y *vinagreta de frambuesa* o la *Crema de verduras con picatostes*. También disponen de muchas opciones para celíacos y nos cuentan que están preparando propuestas para veganos.

En cuanto a los postres, siguen la línea del resto de platos: son todos artesanales, incluso los helados.

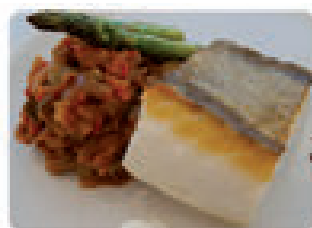
La carta de vinos cuenta con unas 120 referencias, entre las que se apuesta por los vinos de la isla aunque encontramos vinos de casi todas las denominaciones de origen. ☞



RESTAURANTE IRU Paseo Anglada Camarasa, 23 | 07470 Puerto de Pollença (Mallorca) | Tel.: 971 867 002 | **Propietario:** Familia Escandell | **Horario:** 12:00-15:15 y 19:00-22:30 | **Cerrado:** Martes (excepto verano) | **Vacaciones:** 15 noviembre-febrero | **Precio medio (sin vino):** 25-30 €

Río IBIZA

Restaurante
Terrazas
Sala de Fiestas
Club
Azotea



PUNTO DE
ENCUENTRO



Paseo del Mar 8 Tel.: +34 672 278 171
Sant Antoni Fb: RiobizaOfficial
(Frente Club Nautico) Riobiza.com

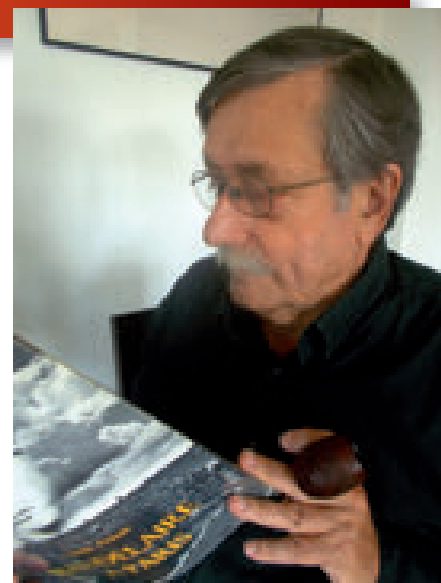


Ir al *grano*

Tres cuartas partes de la humanidad tienen el arroz como base de su alimentación. Es decir, si la revolución francesa tuvo como detonante una hambruna por falta de pan, la carencia de arroz podría ser una explosión a nivel planetario. La expansión de esta gramínea se inició sobre el año 2500 a.C., en China, origen de casi todo, para llegar a Grecia y resto del mediterráneo. Los portugueses lo llevaron a Brasil y los españoles al resto de América del Sur. Dicen que los esclavos arrancados de Madagascar lo introdujeron en Estados Unidos.

Una distribución tan extensa que alcanza todo tipo de culturas genera un recetario riquísimo y un patriotismo gastronómico a veces cargante. Yo, que soy de la patria de las cosas más buenas, me limito a recordar, y a practicar en cuanto el tiempo y la cartera me lo permiten, cazuelas que forman parte de mi memoria arrocera. De ella no falta el restaurante Tan Dinh de París, donde el cocinero políglota Robert Vifian prepara una cocina de complejas raíces. Su arroz meloso potenciado por semillas de loto cuadra a la perfección con las salsas ligeramente macedradas al sol, base creativa del *nuoc-mâm*, los pescados fermentados a la sal que quizás están emparentados con el *garum* romano. Escribir de arroces en España es entrar de lleno en el delicado tema de las paellas. Solo mencionar esta palabra y ya surgen todos los peros. Hay paellas de invierno y de verano. Si se utiliza cebolla entramos en un terreno minado. Hay que ser fiel a la cebolla dulce, joven y blanca que cuadra con

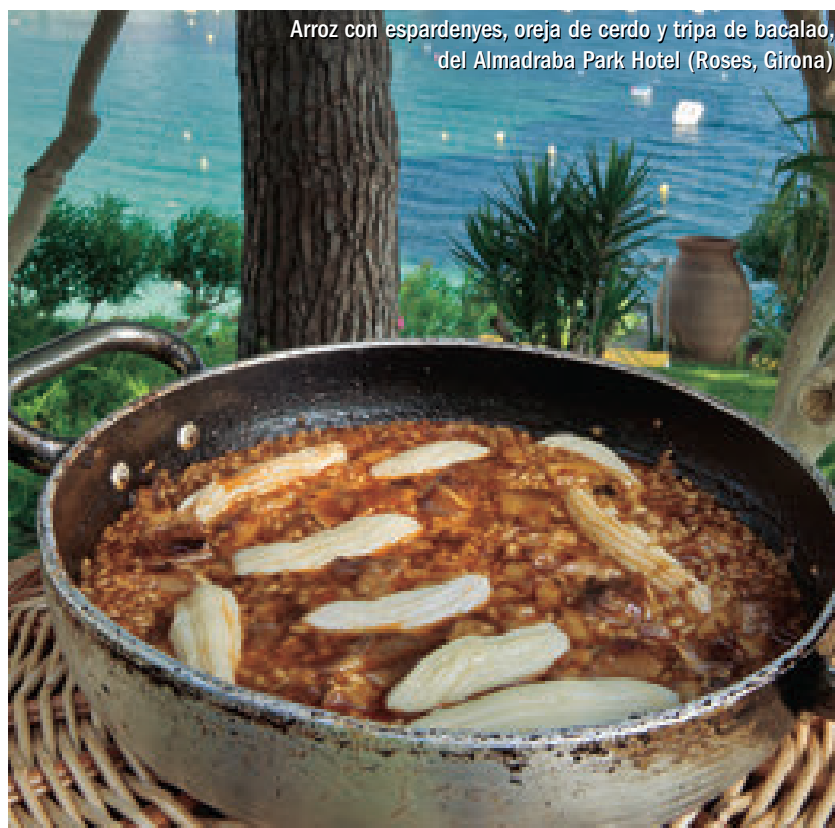
la de bacalao. Una variación es la de bacalao con setas, semejante a una del mismo pez momia con guisantes y ajos tiernos. Otros arroces en paella no llevan, ¡válgame dios!, cebolla, auténtico crimen según algunos, exageración total para otros muchos maestros, convencidos de que no moja el arroz. Volviendo a la memoria, en Casa Salvador, en Cullera (Valencia), he comido un arroz *allipebrat*, caldoso y sin cebolla, contrapunto de una paella valenciana rica en “ferradura, tabella y *garrofo*”, de grano seco y suelto, sin aporte de cebolla. En la paella de chipirones sí había cebolla como ingrediente. Terrible dilema que se compli-



nado a 7 euros el engañabobos), quedan muchas sutiles variantes conceptuales. La paella *Parellada* barcelonesa, dedicada al dandy Juli Parellada, era sin cáscaras ni

huesos, una paella limpia, pelada, como el típico *arroz del señoret*. La influencia de los levantinos que llegaron al Delta del Ebro y luego se enrolaron en los barcos de pesca barceloneses podría explicar el mestizaje de muchos granos.

La cosa cambia cuando navegamos hacia Palamós (Girona), alias la Costa Brava. Es el reino del *arroz negro* que se consigue sin el tramantojo de añadirle tinta de sepia. Se basa en un sofrito de cebolla que es en realidad una fritura y una cocción. Lentamente se sofríe la cebolla y luego se moja, incluso en vino tinto, a la manera de Pere Bahí. Vuelve a hervir y luego a sofreír. Es la base de un arroz grandioso. De



Arroz con espardenyes, oreja de cerdo y tripa de bacalao, del Almadraba Park Hotel (Roses, Girona)

ca si nos zampamos un *risotto* a la italiana, con su punta de cebolleta. La complejidad del tema da para una discusión infinita. Sabiendo que el arroz entendido como paella universal lleva chorizo, ha de beberse con sangría y es de origen andaluz (lo dice una importante cadena de supermercados franceses especializados en arroz precoci-

todo esto sabe una enciclopedia Jaume Subirós, dueño del Motel Empordà y de Almadraba Park. En este ambiente empordanès sirve un *arroz con espardenyes, oreja de cerdo y tripa de bacalao* de un barroquismo tan expresivo y sabroso que me atrevo a recomendárselo al maestro de Tan Dinh. ¶

AURELIO MORALES FIRMA LA CARTA DE LA TERRAZA DEL CLARIS

Derby Hotels Collection reafirma su apuesta por la gastronomía incorporando el sello de la cocina de Aurelio Morales en La Terraza del Claris, del Hotel Claris de Barcelona. La nueva carta está basada en la elaboración de platos respetando al máximo cada producto. La cocina del restaurante estará abierta a los comensales, que podrán ver en directo la elabo-

ración de los platos. Aprovechando el inicio de la temporada de verano, el espacio adaptará su decoración para hacerla más fresca y con colores vivos.

LA TERRAZA DEL CLARIS

Carrer de Pau Claris, 150
08009 Barcelona
Tel.: 934 876 262
www.hotelclaris.com



Atrio celebra 30 años

Nuevos vinos, nuevos menús y nuevas metas. Con todo esto y mucha ilusión Jose Polo y Toño Pérez afrontan el 30º aniversario de Atrio Relais & Château. Además de las innovaciones en la cocina con un nuevo menú degustación en el que Pérez hace gala de esa cocina sincera, madura y reflexiva que le caracteriza y de nuevas referencias vinícolas (que vienen a engrosar la que está considerada como una de las mejores bodegas de España y de Europa), sus propietarios han anunciado que acaban de adquirir una casa palacio en el centro amurallado con vistas a ampliar el hotel con entre 10 y 12 residencias de lujo.



RESTAURANTE ATRIO

Plaza San Mateo, 1 · 10003 Cáceres · Tel.: 927 242 928
www.restauranteatrio.com

Analivia Verdejo

Analivia Verdejo se elabora en la bodega Castillo Mudéjar, en Rueda (Valladolid).

Los ladrillos al estilo múdejar destacan de la fachada de la bodega junto a un jardín de olivos y dos esculturas de un músico y su musa. Además, la fachada tie-

ne un brillante color naranja que no deja indiferentes a los visitantes.

Hoy Pagos del Rey es una de las tres bodegas más importantes en Rueda. La bodega está totalmente equipada con la última tecnología, con una importante planta de embotellado y almacén con temperatura controlada.

Aquí se elabora Analivia Verdejo. Las uvas se vendimian a finales de sep-

tiembre-principios de octubre de madrugada. Esta temperatura más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase del proceso para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14-16° C.

El resultado es un vino de color amarillo pálido con sutiles tonos dorados. Presenta un elegante perfume de cítricos y frutas tropicales como mandarinillas, piña y pomelos junto con flores blancas y toques herbáceos. En boca, los sabores reflejan fielmente los aromas, con una acidez equilibrada y un postgusto fresco y duradero. Perfecto con comida asiática, tailandesa y japonesa; pescados al vapor o al horno, espárragos a la plancha o verduras con jamón y queso. (1)



PAGOS DEL REY, S.L. D.O. RUEDA

Avenida de la Morejona 6
47490 Rueda (Valladolid)
Tel: 983 868 182
www.pagosdelrey.com

LOS TORRES PRESENTAN EL RENOVADO DOS CIELOS

Los chefs Sergio y Javier Torres, han presentado el renovado Dos Cielos, su restaurante con una estrella Michelin ubicado en el Hotel Meliá Sky de Barcelona. Ahora ofrecen una propuesta gastronómica exclusivamente para cenas, basada en un menú degustación de 9 platos y una carta simplificada con platos de temporada como el *espárrago blanco*, *guisantes con jamón ibérico*, *carabineros de Huelva*, *cabrito a la brasa* o *San Pedro Meunière*. Al nuevo Dos Cielos

se le suma 24 Cielos, un nuevo espacio gastronómico y multifuncional que da la posibilidad de tomar tapas y cócteles durante el día, y también cenar con espectaculares vistas de Barcelona.

DOS CIELOS (HOTEL MELIÁ BARCELONA SKY)

Carrer de Pere IV, 286

08005 Barcelona

Tel.: 933 672 050

www.melia.com



© Foto: Arduino Vannucchi

NUEVO RETO PARA LA CHEF CARME RUSCALLEDA

Ángel León cede el testigo de la dirección gastronómica del hotel Mandarin Oriental, Barcelona a Carme Ruscalleda, cuya cocina ha sido distinguida con siete estrellas Michelin y que ya lidera desde la apertura del hotel, junto a Raül Balam, uno de sus restaurantes, el biestrellado Moments. Este cambio inaugura una nueva etapa gastronómica para el hotel de lujo barcelonés en la que la cocina de la chef de Sant Pol estará presente en todos los espacios exceptuando la oferta de Terrat, la privilegiada terraza con vistas panorámicas a toda Barcelona donde se puede degustar una temporada más, hasta octubre, la carta peruana de Gastón Acurio.

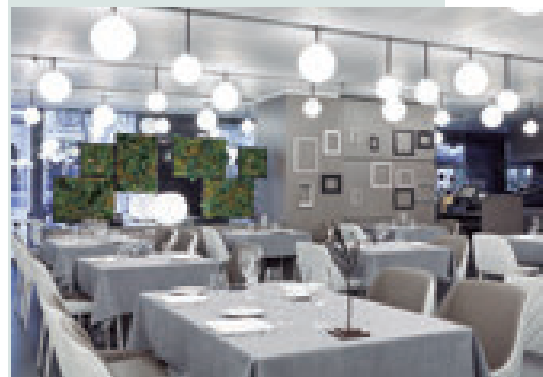


© Foto: Carles Allende

MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA

Passeig de Gràcia, 38-40 · 08007 Barcelona · Tel.: 931 518 888 · www.mandarinoriental.es/Barcelona

Loidi celebra 10 años con un menú



Se cumplen 10 años desde la apertura del restaurante Loidi, ubicado en el hotel Condes de Barcelona de la capital catalana. Un largo viaje gastronómico conducido por Martín Berasategui, que le ha llevado a convertirse en uno de los establecimientos de referencia del Eixample de Barcelona. Para celebrarlo, el equipo del Loidi, con Pelayo Estrada como jefe de Cocina y Patricia García al frente de la sala, ha diseñado el Menú 10º Aniversario, que incluye algunos de los platos icónicos del restaurante, como el millojas de manzana, foiegras y anguila ahumada con crema de cebolleta, o los raviolis cremosos de setas con láminas de jamón ibérico. Disponible hasta finales de junio.

LOIDI (HOTEL CONDES DE BARCELONA)

Mallorca, 248 - 250

08008 Barcelona

Tel.: 934 929 292

www.condesdebarcelona.com

La cocina india de Atul Kochhar llega a Barcelona



El Cotton House Hotel Autograph Collection de Barcelona acogerá hasta el próximo 31 de julio el restaurante indio *pop up* del prestigioso chef Atul Kochhar. El hotel, que antiguamente fue sede de la Fundación Textil Algodonera, ha seleccionado la cocina india para este *pop up* por la tradición de aquel país en el tratamiento del algodón. La experiencia gastronómica estará acompañada por una sutil ambientación basa-

da en colores que evocan La India. Eso, unido a que se podrá disfrutar de esta propuesta en la frondosa terraza interior del hotel despertará sin duda el espíritu viajero del comensal.

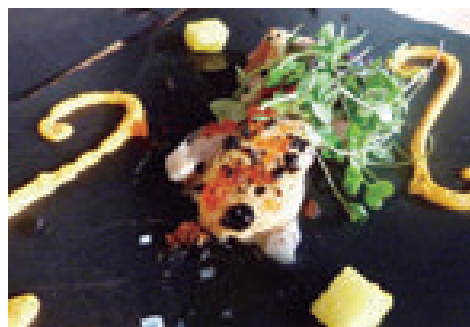
COTTON HOUSE HOTEL AUTOGRAPH COLLECTION

Gran Via de les Corts Catalanes, 670

08010 Barcelona

Tel.: 934 505 045

www.hotelcottonhouse.com



A más, a más...

Charlie Champagne

Carlos/ Charlie, Durán/Champagne, es, a más a más de un excelente, diestro y esmerado cocinero, ferviente muñidor de ceremonias y retos gastronómicos a lo largo y ancho de este mundo, cual Capitán Tan de los fogones, y él mismo capitán de la Selección Española de gastronomía, La "Roja gastronómica", un competidor irredento contra sí mismo, en un afán de superación propio de los vidrieros de antaño y de los maratonianos de hogaño.

El rayo que no cesa

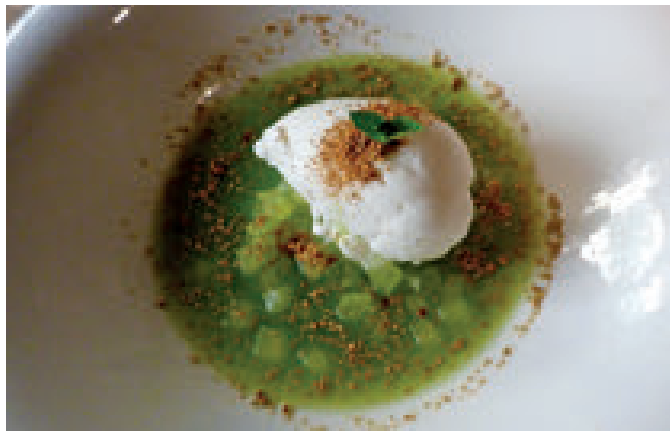
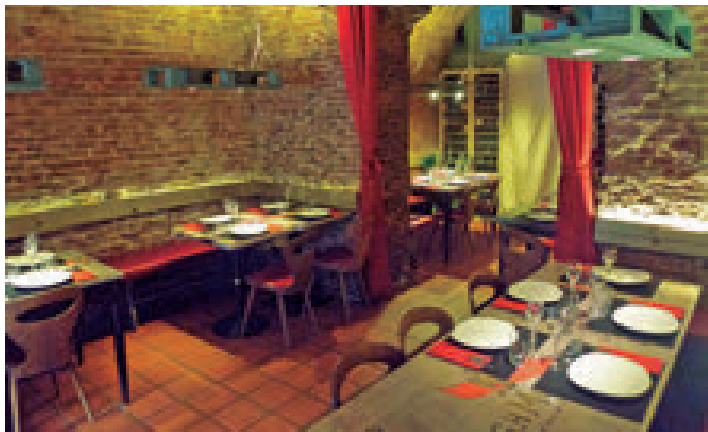
Al modo y manera *hernandianos* y sus "sonetos desconcertantes", que al decir de Juan Ramón Jiménez: "... todos los amigos de la *poesía pura* deben buscar y leer", la oferta de nuevos platos que Carlos/Charlie hace en su local es un poco el mismo rayo que no cesa del poeta de Orihuela, que los amantes de la buena/excelsa mesa deben catar y gozar. Aunque la estrella de la carta siguen



siendo los *Huevos de corral* a 62°C a la brasa con falso carón de yuca y *boletus* frescos, la paleta de Carlos/Charlie no para de crecer en matices sensoriales y tonalidades palatales. De más o menos reciente incorporación son el *Carpaccio de presa ibérica*, el *Lomo de atún*

con verduras, los *Tiraditos de pez mantequilla* con curry rojo, piña y huevas de pez volador, el *Foie frío* y asado con ragout de tomates pican-tes y piñones, el *Tartar de salmón* sobre lima, la *Panceta ibérica* confitada a baja temperatura con pack-choi, ki-munhi de fresa y mejillones escabe-chados, las *Tres vainillas* o el *Menta-ucalipto* de manzana, pepino y leche merengada. Pero sobre todo ese fulgente uni-verso brilla de manera especial la muy re-cientemente incorporada al menú *Carbona-ra en espiral* trufada de guanchole y yema curada, una exquisitez preñada de origina-lidad y de gracia, digna de la mejor de las suertes.

Su local Charlie & Champagne, sito en la cuna de la coquinaría madrileña que se for-jó en el crisol de las riberas del río que hoy es la calle de Segovia y con los mimbres de cristianos, judíos y moriscos, es una peque-ña cava de los tiempos de convivencia pa-cífica entre las tres culturas gastronómicas de las religiones del Libro. Por todo lo an-tedicho y porque en sus aledaños está la to-rre mudéjar de San Pedro el Viejo, habría de ser lugar de peregrinación para todos aquellos que visiten Mayrit, Magrit, Ma-gerit o como se llame ahora, pero siempre en voz que viene de lecho de río que fue en tiempo ido. ① Miguel Ángel Almodóvar



Casa José, Gofio y TERRAZA DEL CASINO

¿Y si no nos movemos de Madrid? Bueno, un poquito: hasta Aranjuez, a la grandeza verde de Casa José. De vuelta en la capital, desvelemos Gofio, un ímprobo y exquisito trabajo de recuperación contemporánea de la cocina canaria. Y, claro, un grande: Paco Roncero y su Terraza del Casino.



Fernando y Armando del Cerro (Casa José)

■ Casa José

Fernando del Cerro. Un grande a todos los efectos. Retornado de su larga aventura en China, y con su Casa José "nueva a estrenar" (él y su hermano Armando, director y sumiller, la han cambiado por completo), ha estallado de nuevo Aranjuez, como era sospechable. Porque si su cocina fue (junto con Rodrigo de la Calle) el punto de partida de un nuevo y complejo abordaje de las verduras como elemento principal del plato (o único), su experiencia exótica le ha dado viento de cola para ir todavía más allá. Su menú vegetal (el que hay que tomar, créeme) es metalurgia restallante. Obvio aquí adjetivar la transformación de la planta baja (cocina abierta y promiscua) y la del comedor de arriba (ejemplar limpieza espacial) para centrarme en el imaginario culinario distante y fascinante de Fernando, exquisita y reflexiva radicalidad que yo no he encontrado antes en



Sardinas (Casa José)

otro lugar. Nos van los extremos confines... Por si te dilatas abajo con unas birras: sardinas con velo de puerro; bravas con alioli de berros y picor. Un tientito. Arriba. Prepárate para otro rollo. En manos de Fernando el visionario. Salsifíes encurtidos con cítricos. "Kale" frita con alioli de avellanas, glamour expansivo. Papa (olluco, peruana) cruda (hay que tenerlos) con salsa virgen. Colinabo escarchado, metáfora de su recolección. Plato de alta complicación y vibración. No te cuento más. Ensalada de nabo con vinagreta de granada y pampinas. Puro Fernando. Risotto de coliflor y queso de cabra. Remolacha asada a la sal negra con semillas de remola-

cha y ají. Salvajada. Minestrone en forma de ravioli de verduras con crema de jengibre fermentado. Couscous de cabracho (recuerdos de Sicilia) con nabo y jalapeño. En gueridón: caldo de pescado coreano, nabo y chile; majado de jengibre fermentado en donde se echa el couscous; el pescado en medio de la mesa. ¡Uf! Ravioli de calabaza y crema de castaña. Puré de apionabo confitado en manteca de hígado de cerdo, hinojo y manzana verde. Sus famosas trufas de chocolate que en realidad son coles de Bruselas. Pera membrillo con carbón en campana ahumada. Globo de chocolate con espuma de chocolate, mole rallado, sacher, enokis... ¿Sabías de algo parecido?

Abastos, 32. 28300 Aranjuez (Madrid).
Tel. 918 911 488. Precio medio: 75 €.

ON: Su menú vegetal.

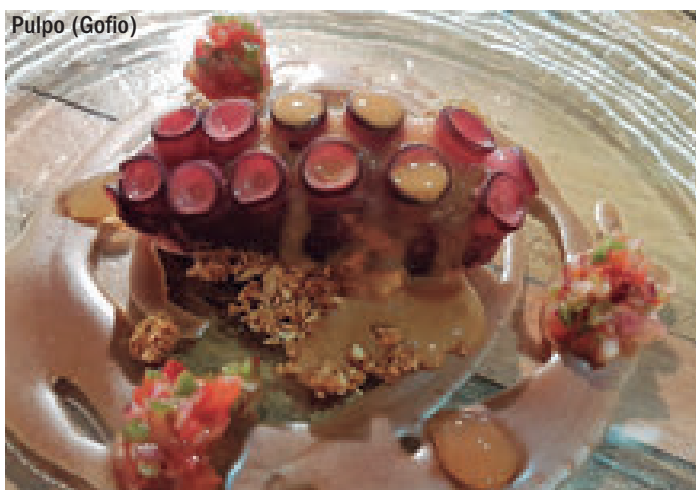
OFF: Si eres un chuletero empedernido.

■ Gofio

Una de las grandes sorpresas de Madrid. ¿Por qué *tutti quanti* habla de Gofio y de su cocinero, Safe Cruz? Hay que moverse al barrio de Las letras para comprenderlo. Pero el atajo fácil es esta crónica. Safe, tinerfeño, desde lo autodidacta (aunque con cursos en el Basque y *stages* de pro), ha construido en la capital las bases de la cocina canaria del siglo XXI. Ciertamente es que en las islas hay una revolución en marcha; pero Safe se la jugó en el centro y con una filosofía culinaria intachable: recuperación del acervo coquinaro canario (todo el archipiélago) tratándolo con técnicas contemporáneas, jugando suavemente a la deconstrucción y la manipulación, expresando una estética exquisitamente moderna, evitando la fusión y basándose en una complicadísima cadena logística para ofrecer el producto autóctono, el real (nada fácil). Safe es un héroe. Y un tipo dotadísimo



Gofio, liderado por Safe Cruz (dcha.)



Pulpo (Gofio)

para la cocina. Sus platos son puro Canarias, pero, tío, con propulsión... Nunca habíamos imaginado que Canarias diera tanto de sí jugando sólo con las cartas tradicionales. Y en esto entra en tromba Cruz. Chupito de pintada con gofio de millo y mojo rojo deshidratado. ¿Se ve? Las mil caras del escaldón... Vieira asada en mojo verde y escaldón de gofio con zanahoria y aire de lima. *Barrilote* (bonito) con mojo verde en dos texturas (mortero y emulsión) y tierra de aceitunas. Sensualidad. *Trucha* rellena de conejo en salmorejo retorciendo un postre navideño popular. ¡Homenaje! Dim sum de potas con papada. Pulpo (tensión) con salsa de gofio de millo con salpicón de verduritas... El Teide reflejado en el mar. *Carne fiesta* de presa ibérica en adobo (embarrado) con pata de pollo frita. Otra sofisticación interpretando un clásico isleño. Tosta de cabrito embarrado con holandesa (mantequilla de cabra) y queso media flor trashumante (lujazo). Garbanzas en texturas con chorizo a la brasa. Feroz. Mango (sorbete) y remolacha (espuma). *Trucha* de batata o sentirse enamorado. Pero nada que ver con la experiencia directa...

Lope de Vega, 9. 28014 Madrid. Tel. 915 994 404. Precio medio: 30 €.

ON: Explosivo descubrimiento de la cocina canaria siglo XXI.

OFF: Si sólo buscas papas con mojo.



La Terraza del Casino

■ La Terraza del Casino

Paco Roncero reinventado. Ahora La terraza del casino ya no es un restaurante, sino una experiencia que serpentea por todo el edificio. Paco, inmenso chef, ha diseñado un recorrido gustativo y sensorial que muestra todos los recodos del edificio y de su creati-

vidad insaciable. La cosa comienza en el bar: bloody mary de trufa; cultivo de apio con tomate; y frutos secos miméticos. En el taller: pizza carbonara con trufa; aceite de oliva milenario; y bocata de gazpacho andaluz. Cocina: bun de chili crab. Y ya en el comedor... Pato lacado; tartare de toro; aguacate pibil; y té moruno de hibiscus. Espectáculo. Y a tumba abierta. Ravioli de cigala con caldo de galeras (sabor). Almejas con fabes en salsa verde. Foie asado al curry de espinacas. Ramen de pollo de corral en pepitoria. Seta, pino, trufa y cacao. Bogavante con panceta y salsa thai. Lenguado a la mantequilla negra. Liebre a la boloñesa. ¡Producto! Tiempo dulce: samosa de hinojo y naranja china; huevo pasado por agua; tarta de zanahoria; y chocolate. Roncero en un nuevo sprint...

Alcalá, 15. 28022 Madrid. Tel. 915 321 275. Precio medio: 90 €.

ON: Las texturas y sabores que extrae de los más grandes productos.

OFF: Si se es un comensal acomodaticio y tradicional.

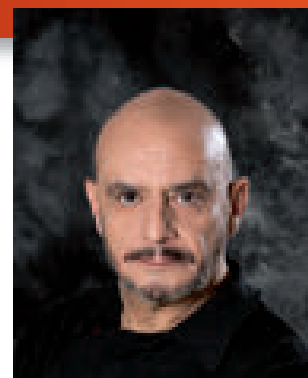
ATRIO CRECERÁ CON EL PALACIO PAREDES-SAAVEDRA

Toño y José de nuevo en marcha. Adquiriendo este palacio improbable (1.500 m²) al lado de su Atrio, una locura del XV que convertirán en hotel de híperlujo con mayordomo personal para cada huésped. El diseño será de los estrictos Tuñón y Mansilla. “¿Non va plus?”

¿QUIÉN MARCARÁ TENDENCIA?

Pregunta compleja. ¿La Michelin y su errática filosofía transitando entre el clasicismo y el wow inexplicable? ¿50 Best y su cambiante instantánea anual? ¿OAD y su visión clásica? ¿Trip Advisor y su perversa popularidad? Maldita posmodernidad...

Hace tiempo que la ciencia, desde la biología molecular a la antropología, conviene en que la evolución fue y es mucho más producto de la cooperación y el altruismo que de la competencia, pero este no es postulado que parece se halle inmerso en los márgenes de la alta cocina, en la que se prodigan discursos que van desde la defensa del esclavismo laboral a la exaltación de la rivalidad cainita, la lucha despiadada y la preeminencia de la ley del más fuerte.



La *cocina* como terapia y herramienta de *autoayuda*



Profesores y alumnos del Colegío Público de Educación Especial Fundación Goyeneche de Madrid



Galletas dominó



Focaccia de patatas

Frente a la idea del biólogo Faustino Córdón de que cocinar hizo al hombre, no pocos estrallados propugnan un pensamiento de cocina basado en la aniquilación del otro, en la contienda que no admite más reglas que las rigen en la ley de la selva. Claro que fuera de foco, al otro lado del espejo que reflejan los *mass-media*, con la tele a la cabeza, se siguen practicando ritos culinarios asentados en la convivencialidad y el esfuerzo común, en el gozo compartido y en la satisfacción del trabajo bien hecho, gracias a la aportación y el esfuerzo colectivo orientado hacia una misma meta. En ese espacio de civilidad y concordia, de respeto, tolerancia y entendimiento, algunos hay ido más lejos y han convertido la cocina en un instrumento terapéutico e integrador.

■ Josefina pionera

Josefina López Pérez, psicoterapeuta y equinoterapeuta española actualmente residente en Brisbane, Australia, es una de las pioneras en la introducción de terapias a través de la cocina. Tras muchos años trabajando en este campo, está convencida de que el proceso que se establece en la cocina ayuda a la resolución de conflictos, el desarrollo de habilidades sociales, el control del comportamiento, la reducción del estrés, el aumento de la autoestima y la autoconciencia; una herramienta de estimulación cognitiva y desarrollo personal: “Es un relativamente nuevo modelo de intervención psicoterapéutica. Normalmente existe una energía y una emoción en el cuerpo que tenemos que procesar. Si no lo hacemos puede tener un impacto negativo. Buscamos liberar esas emociones, una catarsis, que la convierte en instrumen-

to de comunicación entre el paciente y el profesional. De un lado “la cocina como terapia”, trata de ser un proceso terapéutico que, de modo espontáneo y creativo pueda llevar a la realización personal y el bienestar físico, mental y emocional. Por otra parte, se presta especial atención al producto de esa producción, ya que es una forma de comunicación simbólica, no verbal, de percepciones y conflictos que quizás no sean expresados por medio del diálogo y de esta forma pueden ser identificados y resueltos. En este proceso y desde una perspectiva terapéutica, la cocina brinda un potente instrumento como herramienta de cambio sustancial que ayuda a desarrollar determinadas habilidades personales, va más allá de las palabras, más allá de la mente racional, aprovechando el yo más auténtico. Es un pequeño laboratorio emocional donde usamos la cocina como len-



Josefina López



Anabel Blanco, Ignacio Zea y alumnos

guaje y no como un interrogatorio verbal, donde se puede distraer la mente, proporciona la sensación de evasión; las personas no piensan que están en terapia, de forma que puede ayudar de manera natural a alcanzar un estado de salud mental positivo.

■ Instrumento de autoestima y desarrollo personal

Hace tres años que en el Colegio Público de Educación Especial Fundación Goyeneche de Madrid, un grupo de animosos profesores y psicoterapeutas dedican tiempo y esfuerzo a desarrollar la autoestima personal y las habilidades que mejoren la autonomía de adolescentes afectados por trastornos del espectro autista y otros problemas neurológicos y de desarrollo. El proyecto lo puso en marcha una educadora del centro, Inmaculada Corredera, Inma, con el nombre de Cheolive OR (<http://cheolive.blogspot.com>).

es), y durante dos cursos se desarrolló con sus ocho alumnos, pero a la vista del éxito de la empresa, este año se han sumado doce alumnos más hasta el total de la veintena que ahora forman el grupo, que cultiva un huerto de plantas aromáticas de uso culinario, diseña sus propios pictogramas de guía, aprende a manejar utensilios de cocina, y finalmente cocina platos de fuste y troño, como los que formaron parte del menú de recepción a esta revista *Vinos y Restaurantes*: *Croquetas de calabaza con cebolla confitada*, *Focaccia de patatas*, *Saquitos de calabaza con sus pipas*, *Pudding de manzana reineta* y *Galletas dominó*.

Junto a Inma, un vehemente y fervoroso equipazo formado por Eugenia Martínez, Secretaria del colegio y miembro del equipo directivo docente; María Eloisa Morillo, Marisina, psicoterapeuta y chefesa autodidacta, que mantiene un blog culinario den-

tro de la página de Cheolive OR (<http://recabuela.blogspot.com.es>); Ignacio, Nacho, Zea, que ha transitado caminos de ida y vuelta desde la cocina profesional a la fisioterapia y vuelta a los fogones; Anabel Blanco, técnico que aporta recetas tradicionales adaptadas a las diferentes habilidades; y Manuel Martín, apóstol que inicia a la chavalería en el culto a las verduras. Y por encima de todos ellos, los alumnos, con serios problemas, en mayor o menor medida, de inserción social, que han encontrado en la cocina un camino de autoafirmación y autoestima, de valimiento y autonomía personal, de tránsito pacífico y deleitoso hacia la vida adulta que les espera fuera de las tapias del colegio. Gracias a todos por mostrarnos, sin fanfarrias ni alharacas, que hay vida después de la vida mediática y que, como dijo la santa de Ávila, entre los pucheros anda Dios.⑪



Marisina Morillo con un alumno autista



Huerto de plantas aromáticas



Zarro propone su aperitivo perfecto

Vermut Zarro presentó en el salón “el aperitivo perfecto”, compuesto por una botella de Vermut Especial Taberna, un sifón y una lata de gildas de lujo; los tres de esta conocida marca madrileña. Productos artesanales, de sabores clásicos y con la máxima calidad, que convierten los aperitivos en una experiencia gastronómica. Para quienes gustan de un vermut tradicional, Zarro propone su Especial Taberna, que combina sus mejores vinos con su mezcla de hierbas, infusionadas una a una y maceradas en barrica de roble. Otra opción igualmente atractiva e innovadora es el Vermut Zarro Ecológico, el primero del mundo en esta categoría y ganador de tres de las nueve categorías en el apartado de Vinos y espumosos convocado por Alimentaria.

Maxorata, el mejor queso del país

Uno de los eventos más importantes que se realiza en el Salón es el Campeonato de los mejores quesos de España. En esta ocasión participaron más de 600 quesos entre las 15 categorías que reconoce el concurso en función de la leche, la textura o la pasta, entre otros parámetros. El queso canario Maxorata curado DOP Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos Fuerteventura, fue elegido ganador absoluto. Los visitantes pudieron catar y armonizar los quesos con vino, cava o champagne, y conocer las principales características de las variedades nacionales.

31^o Salón de Gourmets

LAS NOVEDADES PRESENTADAS

Los cuatro días del salón dedicado a los alimentos y bebidas más exquisitos de Europa permitieron conocer y disfrutar de las nuevas *delicatessen* que seducirán los paladares más sibaritas. Hemos seleccionado algunos de los productos que se presentaron para que vayan tomando nota.

El XXXI Salón de Gourmets celebrado en Madrid el pasado mes de abril, cerró la mejor edición de su historia desarrollada en cuatro pabellones, con la participación de 1.630 expositores y la presentación de 40.000 productos, 1.300 novedades y 93.346 visitantes profesionales (+15,42% vs. 2016). 2017 será recordado como el año del éxito gastronómico.

Una edición en la que los expositores han llevado a cabo 955 actividades entre las que destacaron el 23 Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor que ganó Manuel Jiménez Vida, La Vida (Aragón). En cuanto a los 6 Premios Salón de Gourmets, recayeron en el Huevo a Baja Temperatura de la firma gallega Granja Campomayor en el producto más innovador, las originales Chocolocuras trufas de los donostiarra Chocolocuras en la mejor presentación y las cortezas de bacalao D&Mar de los alicantinos Gourmet Delicatessen del Mar fue el producto ganador en la categoría de versatilidad.

También se entregaron los premios a los ganadores del Gourmet Quesos / Integra2, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017, convirtiéndose el queso canario, Maxorata curado DOP Majorero en el ganador absoluto. La próxima edición de este prestigioso salón tendrá lugar en Madrid del 7 al 10 de mayo 2018.



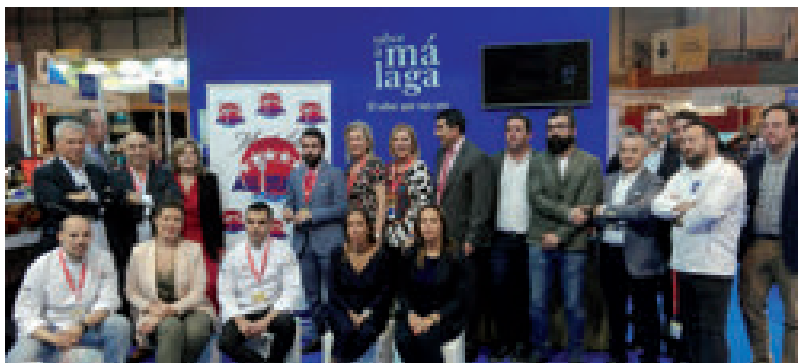
Las nuevas creaciones de Caviaroli

Caviaroli es una empresa familiar que revolucionó el mundo de la gastronomía al llevar hasta nuestras casas las esferificaciones de aceite, producto que, hasta hace poco, era de disfrute exclusivo en los restaurantes más selectos. Hoy, la fama de Caviaroli alcanza los mercados clave y a los chefs más influyentes del panorama internacional. En el Salón de Gourmets se pudieron degustar sus últimas creaciones, entre las que se encuentran las nuevas perlas de vinagre de granada, así como sus propuestas ya conocidas, por ejemplo, Caviaroli drops By Albert Adrià, las olivas esféricas que vienen siendo un éxito desde su lanzamiento a finales de 2016.

Karhom, gin al azafrán manchego

La característica principal de la ginebra premium Karkom es el color que le da el azafrán de La Mancha con DOP sin destilar. Todos los botánicos llevan una maceración lenta de varias semanas y se destilan tres veces, excepto el azafrán que se añade en infusión al final para mantener su color natural. No lleva ningún colorante artificial. Por primera vez un *gin* utiliza como ingrediente principal el azafrán más caro del mundo, una especia única. El resultado es un *gin premium* muy aromático y equilibrado con presencia desde el principio de su ingrediente estrella, fresco en boca y agradable en paladar. La combinación perfecta es con una tónica neutra premium y un twist de naranja.

Sabor a Málaga y la II edición de Marbella All Stars



El espacio de Sabor a Málaga fue el anfitrión de la presentación de Marbella All Stars que celebró su segunda edición. Estuvieron presentes los impulsores de esta iniciativa: los responsables de Sabor a Málaga, la diputación provincial, algunos patrocinadores así como cocineros, jefes de sala, directores de hoteles y restaurantes, sumilleres, cocteleros, productores, bodegueros, técnicos, distribuidores... Marbella All Stars 2017 se desarrolló los pasados 22 y 23 de mayo en varios escenarios: el Club de Golf Santa María; La Cabane de Los Monteros, la Pasarela Gourmet y el espacio gastronómico 1870, de San Pedro Alcántara.



15 aniversario de Bodegas Habla

Han pasado 15 años desde que comenzó el viaje de Habla, una bodega cacereña (Trujillo) que nació con el sueño de crear una marca que hiciera historia en el mundo del vino. Esta idea, que llevaban en el corazón, es hoy una realidad con dos líneas de majestuosos vinos *Pret a porter* y alta costura, en los que encontramos por ejemplo Habla del silencio... galardonado como el mejor vino tinto de España los años 2014, 2015 y 2016 por la Asociación Española de Escritores y Periodistas del Vino de España.

ArteOliva amplía su gama

La empresa agroalimentaria de Palma del Río (Córdoba), ubicada en pleno valle del Guadalquivir, expuso su amplia gama de productos de la marca ArteOliva: aceite de oliva virgen extra; aceitunas; gazpacho andaluz; salmorejo cordobés; tumaca; mayonesa; ali-oli; salsa de queso; salsa cóctel; bechamel; salsas especiales a medida: salsa César, salsa de soja miel y sésamo, salsa de yogur con menta; mayonesa con wasabi, salsa de boletus, salsa de pimiento del piquillo, salsa picante chipotle, salsa a la pimienta, salsa al curry, salsa de frutos rojos, etc.

Los exclusivos vinos de El Grillo y La Luna



Los vinos del Somotano cuentan cada vez con un mayor prestigio gracias a la calidad y exclusividad de algunas de sus bodegas. Este es el caso de la bodega familiar El Grillo y La Luna, fundada en 2007 en Barbastro (Huesca) que elabora dos grandes gamas: El Grillo y 12 Lunas. Unos vinos con cuerpo y alma, únicos. El Grillo y la Luna es la última en vendimiar de toda esta D.O. siempre esperando el grado de madurez requerido para los vinos que elaboran, y es la única que lo hace de forma manual en su totalidad.

Maridaje Comenge y Peña Delicatessen

Bodegas Comenge sigue apostando por las experiencias sensoriales más exclusivas, con el objetivo de difundir entre los consumidores más exigentes la armonía entre sus vinos de guarda y los alimentos más delicados y exquisitos. Por ello, esta moderna y emblemática bodega de la D.O. Ribera del Duero, organizó una atractiva propuesta gastronómica en colaboración con Peña Delicatessen, punto de venta de algunos de los productos gastronómicos más exclusivos de Madrid. Un suculento maridaje de tres de sus vinos más emblemáticos y elegantes con la carne más exquisita para el paladar: el delicioso buey japonés de Kobe.

Buenos usos del aceite de oliva en restauración

Aceites de Oliva de España hizo llegar a los sectores de la hostelería, la restauración y el catering su ya conocida campaña de información *Peeerdona?* sobre el uso correcto de los aceites de oliva. Esta entidad recreó en el Salón su propio establecimiento donde concienció a profesionales y público en general, no solo de las obligaciones que marca la ley, sino de las ventajas que obtienen todos, tanto clientes como para restauradores. El stand fue también el gran escaparate de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, los de España, de los que se exhibieron más de 200 referencias.



Cata histórica de Martínez Lacuesta

Para celebrar los 80 años de este vermouth, Luis Martínez-Lacuesta, sobrino-nieto del fundador de la bodega, realizó una cata histórica de sus cinco variedades (rojo, blanco, reserva roble francés, reserva acacia y reserva edición limitada) y presentó una colección única de etiquetas: desde las primeras que vieron la luz en 1937 hasta las actuales. Al acto asistieron destacados profesionales del mundo de la gastronomía, el vino y el vermouth.



Viaje olfativo a Baleares



El Salón de Gourmets de Madrid acogió un mágico paseo por las tradiciones gastronómicas de las Islas Baleares a través del poder del olfato, el más emotivo y poderoso de todos los sentidos. La experiencia permitió a los participantes disfrutar de los aromas mediterráneos que desprenden la materia prima y los elaborados del archipiélago balear, centrado en tres de sus productos más emblemáticos: el aceite de oliva virgen extra DO Oli de Mallorca, vinos DO Binissalem y Hierbas de Ibiza IG, unidos por un denominador común, el Mediterráneo, que les confiere un carácter inigualable e inconfundible.



Ginebras con sabor

D'Stills es una marca de destilados que representa los valores de la tradición, el saber hacer, el buen gusto y el ambiente selecto. Esto hace que en el momento de consumo, además de degustar la copa, se ofrezca una experiencia única. En el marco del salón se pudieron conocer algunos de sus más selectos destilados como su London Dry Gin, Gin Almond, Gin Orange, Gin Fruits & Cinnamon o gin Strawberry.

Ternera sostenible de La Finca



La Finca de Jiménez Barbero, explotación de ganadería sostenible referente en Europa, sorprendió con la presentación en un animado *showcooking* de "Deli Food Series". Un nuevo concepto de productos elaborados a partir de cortes menos conocidos de ternera creados por los chefs Julio Reoyo y Javier Estévez en La Estancia, espacio gastronómico y laboratorio de I+D de La Finca. Esta nueva gama de carnes incluye desde un cremoso paté de ternera hasta elaboraciones más sofisticadas como el costillar de ternera, una pieza única de altísima calidad que se cocina a baja temperatura durante más de ocho horas en su propio jugo. Con este lanzamiento, La Finca amplía su variedad de productos, que destacan por su excelencia y calidad.

Alta Expresión, queso edición limitada

Dehesa de Los Llanos presentó su queso Alta Expresión, una edición limitada con más de 18 meses de maduración y que solo se podrá adquirir a través de su tienda *on line* www.dehesadelosllanos.com. En palabras de Francisca Cruz, maestra quesera y experta en quesos en Dehesa de Los Llanos, se trata de "un queso elegante, de sabores y aromas pronunciados y un largo retrogusto. Su larga maduración descubre una nueva identidad, aportando matices hasta ahora desconocidos en nuestras curaciones tradicionales. Destaca su textura laminar y firmeza. Fácil en boca, sus sabores profundos recuerdan a los frutos secos."



Los sabores del cordero extremeño

La IGP Corderex (cordero de Extremadura) dio a conocer las cualidades y el sabor de su carne de ovino con sello de calidad mediante degustaciones durante los días de la feria. En el marco de la campaña 'Vuelve a disfrutar de la carne de cordero', Corderex e Interovic impartieron una clase magistral que contó con la presencia de un carnicero profesional que explicó el despiece de una canal de cordero y presentó los nuevos cortes y usos de cada pieza para un mejor aprovechamiento de la carne de cordero de Extremadura. Trás el *showcooking* se ofreció una degustación de tapas de cordero.



Un vermut con mucha marcha

Turmeon, el vermut elaborado por Bodegas Jaime (Zaragoza), estuvo presente en el Salón de Gourmets, donde hizo gala de su imagen moderna y muy vinculada al estilo de vida de los jóvenes que ya denotan su logo y su nombre: *Turn me on* ("Enciéndeme", en inglés). Tras el Salón, Turmeon será el protagonista de 'la hora del vermut' en la capital aragonesa, los sábados y domingos, hasta el 11 de junio. Los establecimientos participantes ofrecerán un aperitivo gratis –aceitunas, patatas fritas o encurtidos variados– por cada Turmeon. Una iniciativa que cosechó un gran éxito en su primera edición el pasado año.



Todo el sabor de Italia



La firma italiana Negrini, importadora y distribuidora en nuestro país de productos de alta gastronomía italiana, estuvo presente en el Salón con un amplio stand donde se exhibieron las mejores especialidades de Italia. Durante la inauguración del salón, la Ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, y el embajador de Italia en España, Stefano Sannino, brindaron y degustaron algunos de los productos estrella, como la mortadela con trufa y las pizzas elaboradas por Jesús Marquina, considerado el mejor pizzero del mundo.

Excelentes vinos de la variedad bobal

La Bodega De Moya fue fundada por un industrial belga que dejó sus fábricas para dedicarse a su pasión por el vino. Un proyecto desafiante para la familia Laurijsens que comenzó a producir unos vinos excepcionales en Valencia empleando la uva autóctona bobal. Esta variedad, la más extendida en Valencia, da cuerpo a excelentes vinos como Justina, Sofía y María y los más recientes Diego y Tibó, todos ellos de una excepcional calidad.

Fabuloso aromático gallego

El vermut rojo La Fabulosa se elabora con una receta tradicional de principios del siglo pasado que le otorga frescura y aroma, y un sabor entre amargo y dulce. Los vinos base se obtienen a partir de la cuidadosa selección de variedades autóctonas gallegas, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra. Un vermut tradicional traído a los gustos actuales.

Mazapán con garnacha

Tras el éxito de la sal de garnacha, que ya se comercializa en el mercado nacional e internacional y ha dado el salto a la gran distribución para la alimentación gourmet, el Restaurante Rodi de Fuendejalón (Zaragoza) lanza el único mazapán del mercado elaborado con vino de garnacha 100%. Se trata de los Garnachicos de Fuendejalón. Deliciosos y finos mazapanes de vino de garnacha centenaria, con un toque de sal, elaborados de forma artesanal y producidos con las mejores materias primas. Este pequeño capricho, que se presenta a granel o en formato de 120 gramos, ya se comercializa en varios establecimientos especializados de la capital aragonesa.



Este destilado que asociamos a Rusia y los países fríos está cada vez más de moda en nuestro país, siguiendo la estela del *boom* de las ginebras *premium*.

Su sabor redondo permite disfrutarlo como un trago solo servido en vaso helado –igual que en Rusia– o como ingrediente de cócteles clásicos y modernos, entre los que destaca el vodka-*tonic*.

UN DESTILADO PERFECTO

Vodka

W Barcelona



El vodka es uno de los destilados más consumidos en el mundo, se estima que anualmente se beben unos 4.400 millones de litros, y los países donde es más popular son, por este orden, Rusia, Estados Unidos y Ucrania. En España el vodka ocupa el quinto lugar entre las bebidas espirituosas más demandadas, detrás del whisky, el ron, la ginebra y el brandy, en orden de importancia. Pero ¿qué es y cómo se elabora el vodka?

Esta bebida es un aguardiente transparente, incoloro e inodoro que se consigue por fermentación y posterior destilación de cereales –trigo, centeno, cebada– o productos ricos en almidón, como la remolacha y la patata, usados especialmente en Polonia y Suecia. En cuanto a sus compuestos aromatizantes, según la Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE) “Los únicos que se podrán añadir serán los presentes en el destilado obtenido de las materias fermentadas. Adicionalmente, y tras incorporar agua destilada o mineral, podrán conferirse al producto unas características organolépticas especiales, siempre que estas no sean el sabor predominante. El proceso de producción del vodka es minucioso. Se persigue la eliminación de impurezas mediante la destilación, rectificación y filtra-

ción, con objeto de obtener una bebida en la que queden seleccionadas las características organolépticas de las materias agrícolas empleadas.” Cuando el aroma predominante sea distinto al de las materias primas procedentes de la destilación estamos hablando de vodka aromatizado, no de vodka. Esta normativa es la que tutela la autenticidad y personalidad de este destilado procedente del Este europeo (Rusia y Polonia se disputen su origen) y que fue el primero en reglamentar su graduación alcohólica perfecta.



Belvedere Vodka

UNA CUALIDAD MUY APRECIADA

Entre las muchas anécdotas que conforman la historia de esta bebida hay una muy curiosa. En los años treinta y cuarenta del pasado siglo, el vermut con vodka experimentó un gran *boom* en Estados Unidos, dejando de lado la receta tradicional del Dry Martini elaborado con ginebra. ¿El motivo? No dejaba rastro porque es inodoro.

Mendeleiev y el vodka

Fue un ruso, como no podía ser de otra manera, quien estableció cuál era la graduación alcohólica perfecta del vodka. Dmitri Mendeleiev, nacido en 1834, químico creador de la tabla periódica de los elementos químicos, sistema que se mantiene hasta la actualidad, ha pasado a la historia por organizar también el mundo del vodka.

Hasta su llegada a la dirección de la Oficina de Pesos y Medidas rusa (1893) esta bebida se producía con una graduación alcohólica muy dispar, desde los 50° a los 10°. Los estudios de Mendeleiev le permitieron llegar a la conclusión de que un grado alcohólico de 40° (es decir, 40 g de alcohol por cada 100 g de producto) mantenía al máximo su sabor. Desde entonces, y de forma oficial, el vodka ruso tiene una graduación obligatoria de 40°, algo que han imitado de forma voluntaria fabricantes de otros destilados como whisky, ron o ginebra de todo el mundo.

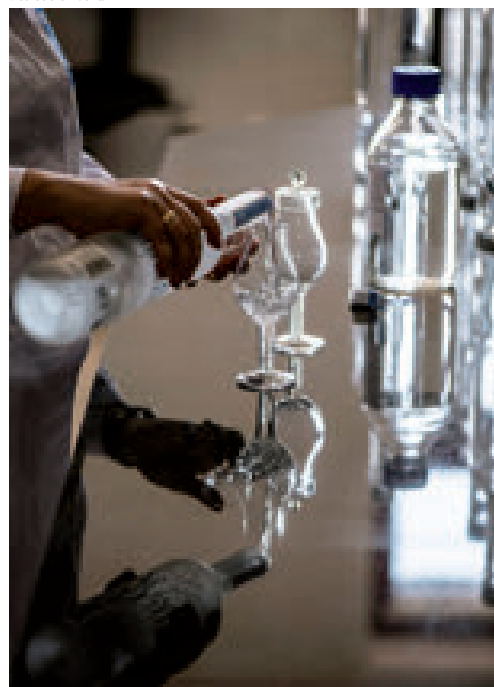
Propuestas cool

En nuestro país la moda de las ginebras y gin-tonics *premium* ha supuesto un revulsivo para el mercado de la ginebra, pero, como pasa con todas las modas, la del gin-tonic de lujo comienza a dejar paso a otras propuestas igualmente *cool*, como, por ejemplo, el vodka-*tonic*, de sabor bien distinto. Mientras la ginebra tiene una serie de cualidades botánicas que le otorgan unos matices y contrastes perfectos para elaborar combinados, el vodka es un trago redondo en sí mismo que, especialmente en los países nórdicos,

Restaurante Garden – Blackhouse (Madrid)



Belvedere Vodka



suele degustarse solo, servido en un vaso bien frío. Por ello, para elaborar el vodka-*tonic* se acostumbra a utilizar vodkas aromatizados con pomelo, frutos rojos, limón y naranja, a los que se añade tónica.

Dado su sabor neutro el vodka permite una mayor creatividad a la hora de preparar *mixers*, como demuestra la larga lista de cócteles elaborados con este destilado que forman parte de la coctelería clásica. Estos son algunos de los más conocidos y sus ingredientes:

Bloody Mary (vodka, zumo de tomate, tabasco y salsa worcestershire), *Destornillador*

(vodka con zumo de naranja), *Cosmopolitan* (vodka, Cointreau, zumo de arándanos y limón), *Gimlet* (vodka y zumo de lima), *Sex on the beach* (vodka, zumo de arándanos y zumo de naranja), *Caipiroska* (vodka, zumo de lima y azúcar) y el *vodka-*tonic**, que sigue la estela del éxito del gin-tonic *premium*. Una tendencia que ha impulsado la llegada de marcas de vodkas de lujo a las cartas de numerosas restaurantes y coctelerías del país. Para disfrute no solo de sibaritas y creadores de tendencias sino de cualquiera que quiera tomar una copa de calidad. Vashe zdorovie! (Salud, en ruso) ①

Toque especial en la cocina

Fondue de queso al vodka servido en hogaza de pan



La Rollerie (Madrid)

Sus cualidades organolépticas convierten al vodka en un excelente amigo de las salsas y los postres. Por ejemplo, una receta original son los *spaghetti al vodka*. Para elaborarlos solo debemos añadir un poquito de este destilado al sofrito de cebolla y esperar a que evapore antes de incorporar el tomate con el que conseguiremos la tradicional salsa napolitana, pero con un toque diferente.

Otra receta sencilla es el *salmón al vodka*. Para ello debemos dejar marinar unos lomos de salmón en vodka con pimienta negra y un chorro de aceite, aproximadamente 15 minutos. Transcurrido ese tiempo se sacan y se pasan por la sartén. Después se aliñan con el resto del líquido de la marinada y listo.

Y, por último, una *fondue de queso al vodka* es una propuesta que seguro sorprenderá a nuestros invitados.

En cuanto a los postres, el *melón al vodka* con helado de limón, zumo de naranja y menta picada es ideal para el verano.

Beluga Noble

Considerado uno de los mejores vodkas del mundo, Beluga es elaborado en Mariinsk, una de las principales destilerías de Rusia

La destilería Mariinsk –situada en un rincón del norte de Siberia, una zona de especial pureza del aire y del agua– se fundó en 1900 y desde entonces ha conservado y transmitido a cinco generaciones distintas la tradición en la elaboración de vodka convirtiendo Beluga en referente de modernidad e innovación. Su secreto radica en la calidad de sus ingredientes –agua artesiana extraída de un pozo a 300 metros de profundidad que hace más suave su sabor y aguardiente de malta elaborado de manera respetuosa con el medio ambiente (sin aditivos químicos)–

y en el largo reposo al que se somete: 30 días. Un período que contribuye a su delicadeza y aroma inimitable.

Esta referencia, junto a otras de Beluga, se distribuye en España desde 2013 en exclusiva por Bodegas Torres. **Más información:** www.vodka-beluga.com

OTRAS REFERENCIAS:

- Beluga Gold Line
- Beluga Allure
- Beluga Transatlantic



NOTA DE CATA

INGREDIENTES: Sirope de azúcar, miel natural, infusión de avena, extracto de cardo mariano y vainillina para añadir un excelente aroma y sabor.

CARACTERÍSTICAS: A la vista presenta un aspecto transparente como el cristal, brillante. En nariz destacan las refrescantes notas de flores y trigo. Posee un paladar pleno, rico y bien equilibrado, y al mismo tiempo profundo y sofisticado. Sostenido y agradable.

SUGERENCIAS: Es un vodka perfecto para elaborar cócteles como el Russian Porto (con oporoto y angostura); Flip (con sirope de arce, yema de huevo, queso mascarpone y cacao en polvo); Buckwheat Sour (con zumo de limón, sirope de miel al jengibre y clara de huevo) o los clásicos Gimlet, Collins, Martini y Bloody Mary.

Cata entre amigos, sección para todos

En el artículo **Cata entre amigos** ustedes pueden ser los protagonistas. ¿Cómo hacerlo? Muy fácil. Tan solo ha de **reunir a sus amigos**, escoger sus **vinos preferidos** y tras la **cata** de éstos anotar sus impresiones. No olvide **fotografiar** los **vinos**, a sus **amigos** y el **ágape** que les acompañó, únelo a la **redacción** del relato de cómo fue la velada y las anotaciones de la cata.



Todo ello envíelo a la dirección vinos@curtediciones.com

Asunto **Cata entre amigos**



<https://es-la.facebook.com/revistavinosyrestaurantes>



@revistavinos

De las cosas del comer

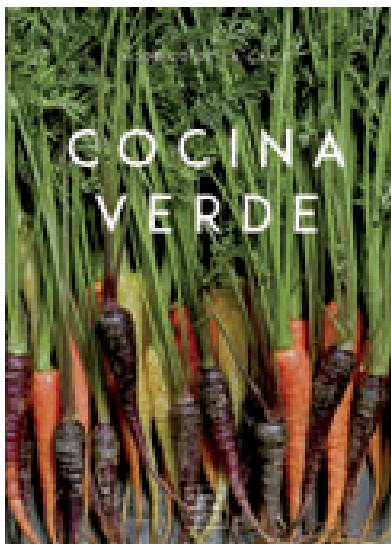


José Ribagorda
Planeta Gastro

El nuevo libro del periodista y gastrónomo es un recorrido por lo mejor de la gastronomía española que despertará la curiosidad de los gourmets sobre aquellos productos insólitos, platos excepcionales, restaurantes, chefs y enólogos que sobresalen por su calidad, maestría, grado de especialización o singularidad.

Cocina Verde

Rodrigo de la Calle
Planeta Gastro

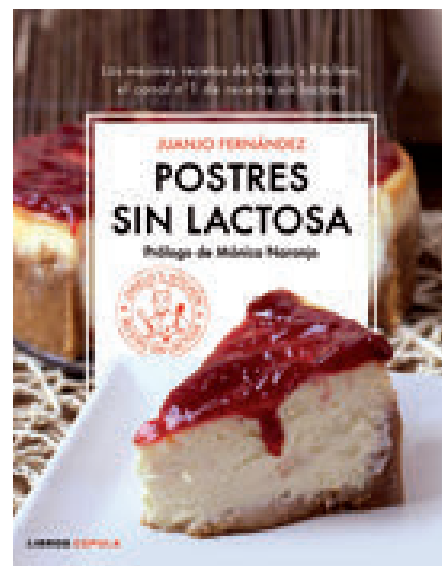


El gran renovador de la *cocina verde* en España, nos descubre los secretos de las verduras en la alta cocina a través de una selección de 80 recetas que nos recuerdan las grandes propiedades de los productos vegetales en nuestra alimentación y nos ofrecen los mejores consejos para sacarles todo el partido en la cocina.

Postres sin lactosa

Juanjo Fernández
Libros Cúpula

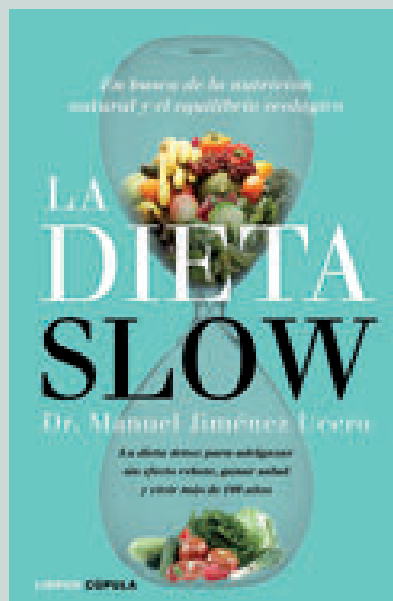
Los intolerantes a la lactosa que son adictos al dulce no lo tienen fácil para seguir disfrutando de helados, tartas y otros muchos dulces. Juanjo Fernández, creador de *Oriolo's Kitchen*, nos demuestra que los golosos también pueden vivir una vida #happysinlactosa. Con prólogo de la cantante Mónica Naranjo, intolerante a la lactosa.



La Dieta Slow

Dr. Manuel Jiménez Utero
Libros Cúpula

La *Dieta Slow* no es una dieta milagrosa. No es una dieta más. No es una simple dieta adelgazante. Es un proyecto de vida saludable que combina los conceptos de adelgazamiento, salud y longevidad y es un plan muy actual basado en componentes naturales (proteínas vegetales, zumos verdes, alimentos detox...).



Ensaladas para la salud

Amber Locke
Lunweg

Más de 100 recetas, aliños e ideas originales que cambiarán para siempre nuestra forma de ver las ensaladas. Contiene un sinfín de consejos prácticos e información sobre nutrientes y beneficios para la salud. Ilustrado con las fotos de Amber Locke, la nueva sensación de Instagram



Especial Canarias: Sabor volcánico



Turismo de Lanzarote

La gastronomía canaria es fruto de un clima templado y de una tierra volcánica que proporcionan un sabor especial a los platos, que pueden acompañarse con vinos de alguna de las once denominaciones de origen de las islas. Grandes chefs como Martín Beraategui o Ricardo Sanz, han apostado por ellas, estableciendo allí algunos de sus restaurantes.

Descubrimos los nuevos *frizzantes* y vinos de aguja

Refrescantes, chispeantes, alegres... despiertan nuestro paladar en cuanto las temperaturas empiezan a subir. Les invitamos a conocerlos.

RESTAURANTES PARA EL VERANO

El verano se asocia, indiscutiblemente, a vacaciones. No importa si nos quedamos en nuestro lugar de residencia habitual o si aprovechamos los días libres para conocer un destino con el que hemos estado soñando durante todo el invierno. En cualquiera de los casos nos apetecerá descubrir restaurantes en los que deleitarnos y rendirnos al tercer pecado capital: la gula.



La Taverna del Mar. S'Agaró (Girona)

Maridamos cervezas



Barceló Corralejo Sands

Hay tantos tipos de cerveza que es difícil no acertar con el maridaje, ya que encontraremos siempre una que se adecúe al plato que vamos a comer. Dos ejemplos: la rubia es ideal para los aperitivos y las tapas, y la cerveza negra ofrece una deliciosa combinación con los postres elaborados con chocolate.

CRDO Cava



Rosados PARA EL VERANO

Los hay tranquilos, espumosos, de diferentes denominaciones de origen y diferentes *coupages*, solo hay que buscar el que se adapte mejor a nuestro gusto. Además, en verano se convierten en los protagonistas de los aperitivos, las comidas ligeras y las fiestas al aire libre. Y es que los vinos rosados están más de moda que nunca.

Cocinas del mundo: *Japón*



Restaurante Shibui (Barcelona)

La cocina japonesa es mucho más que pescado crudo, de hecho se trata de unas de las cocinas más sanas, refinadas y apreciadas del mundo. A los más conocidos sushis, sashimis y tempuras, se unen el sukiyaki, el kaiseki ryōri, los yakitori, el tonkatsu o el shabu-shabu.

Fe de erratas: en la página 40 de nuestro anterior número dice: Excelente añada para un gran tinto de Rueda debiendo decir Ribera del Duero.

Los contenidos de la revista están sujetos a cambios por motivos editoriales.

Selección

~ VINOS Y RESTAURANTES ~

A CORUÑA

A la Brasa. Juan Flores, 38. 15004 A Coruña. Tel. 981 270 727.
Coral. Callejón de la Estacada, 9. 15001 La Coruña. Tel. 981 200 569.
Domus. Santa Teresa, 1. A Coruña. 15002. Tel. 981 203 862.
Do Reis (Parador de Santiago de Compostela). Plaza Do Obradoiro, 1. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 582 200.
El Refugio. Pl. Galicia, 11. 15173 Oleiros. Tel. 981 610 803.
Enxendre. (Parador Hostal Reyes Católicos). Pl del Obradoiro, 1. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 582 200.
La Pedreira. La Pedreira, 33. 15620 Murgados. Tel. 981 470 808.
Muiño do Vento. Magalofes, s/n. 15500 Fene. Tel. 981 340 921.
O Camiño Do Inglés. Sant Francisco, 17. 15401 A Coruña. Tel. 981 352 090.
Pedro Roca. Rua Domingo García Sabel, 1. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 585 776.
Playa Club. Andén de Riazor, s/n. 15011 A Coruña. Tel. 981 257 128.
O' Parrulo. Avda. Catabois, 401. 15405 Ferrol. Tel. 981 318 653.
Roberto. San Xulián de Sales, s/n. 15885 San Xulián de Sales. Tel. 981 511 769.

ÁLAVA (VITORIA)

Albeniz. Portal del Rey, 9. 01001 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 256 685.
Arkupe. Mateo de Moraza, 13. 01001 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 230 080.
Asador Hondarribia. Calle Hondarribia, 26 - bajo. 01010 Vitoria. Tel. 945 179 424.
Don Producto y Tu. Zabalgana Hiribidea, 1. 01015 Vitoria. Tel. 945 35 80 01.
Dos Hermanas. Madre Vedruna, 10. 01008 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 132 934.
El Mesón. Ortiz de Zarate, 5. 01005 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 146 191.
Ikea. Portal de Castilla, 27. 01007 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 144 747.
La Bodega Llanegui. Olaguibel, 60. Vitoria. Tel. 945 250 073.
Olarizu. Beato Tomás de Zumárraga, 54. 01009 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 217 500.
Quejana. (Hotel NH Canciller Ayala). Ramón y Cajal, 5. 01007 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 130 000.
Sidrería Sagartoki. Prado, 18. 01005 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 288 676.
Vinum. Portal de Castilla, 53. 01008 Vitoria. Tel. 945 232 687.

Zabala. Mateo de Moraza, 9. 01001 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 230 009.

ÁLAVA (PROVINCIA)

El Bodegon. Travesía de Santa Engracia, 3. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 793.
El Portalón. Correia, 151. 01001 Laguardia. Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 600 580.
El Pórtico. Mayor, 2. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 734.
Hector Oribe. Gasteiz, 8. 01309 Paganos. Tel. 945 600 715.
La Posada Mayor de Migueloa. Mayor, 20. 01300 Laguardia. Tel. 945 621 175.
Los Arcos de Quejana. Crta de Beotegi, s/n. 01477 Quejana. Tel. 945 399 320.
Palacio de Anuncibai. Barrio de Anuncibai, s/n. 01400 Llodio. Tel. 946 726 188.
Restaurante Bistrot 1860. (Hotel Marqués de Riscal). Calle Torrea, 1. 01340 Elciego. Tel. 945 180 880.
Restaurante Marqués de Riscal. Torrea, 1. 01340 Elciego. Tel. 945 180 880.
Restaurante Martín Cendoya y Victorino Eguren. (Hotel Eguren Ugarte). Crta. A-124, Km. 61. 01309 Paganos, Laguardia. Tel. 945 600 766.
Sidrería Mendiola. C/Larimbe, 10 bajo. 01194 Mendiola. Tel. 945 139 890.
Viura (Hotel Viura). Calle Mayor s/n. 01307 Villabuena de Álava. Tel. 945 609 000.

ALBACETE

Azafrán. Avda. Reyes Católicos, 71. 02600 Villarrobledo. Tel. 967 145 298.
Don Gil. Baños, 2. 02004 Albacete. Tel. 967 239 785.
El Callejón. Guzmán el Bueno, 18. 02002 Albacete. Tel. 967 211 138.
Garabato. Plaza Altozano, 6. 02001 Albacete. Tel. 967 21 90 68.
Gran Hotel (Gran Hotel). Marqués de Molins, 1. 02001 Albacete. Tel. 967 193 333.
Mesón del Pincelín. Las Norias, 10. 02640 Almansa. Tel. 967 340 007.
Mesón las Rejas. Dionisio Guardio, 9. 02002 Albacete. Tel. 967 227 242.
Nuestro Bar. Alcalde Conangla, 102. 02002 Albacete. Tel. 967 243 373.
Restaurante Azabache. Iris, 42. 02005 Albacete. Tel. 967 191 060.
Santa Isabel (Hotel Restaurante). Avda Gregorio Arcos, s/n. 02007 Albacete. Tel. 967 264 680.

ALICANTE

El Bocafo. Isabel la Católica, 22. 03007 Alicante. Tel. 965 922 630.
El Poblet. Correos, 8, 1ª Planta. 46002 Valencia. Tel. 931 349 364.
El Portal Taberna & Wines Krug Ambassador. Bilbao, 2. Alicante. Tel. 965 143 265.
La Cantera. Avda Villajoyosa, 6. 03016 Alicante. Tel. 965 263 606.
Nou Manolín. Villegas, 3. 03001 Alicante. Tel. 965 200 368.
Orobianco. Urb La Colina del Sol, 49-A. 03710 Calpe. Tel. 965 837 933.
Racó del Pla. Doctor Nieto, 42. 03013 Alicante. Tel. 965 212 822.

ALICANTE (PROVINCIA)

Al Zaraq. Pda. Benimarrá, 79. 03720 Benissa. Tel. 965 731 615.
Arenal. Diagonal del Palau, 8. 03202 Elche. Tel. 966 610 687.
Asador del Puerto. Pl. Raset, 10-11. 03700 Dénia. Tel. 966 423 482.
Barlovento. Urb. Cabo Cervera, 8. 03180 Torrevieja. Tel. 966 921 182.
Ca Joan. Crta - 332 Km, 160. 03590 Altea. Tel. 966 883 234.
Casa Cantó. Avda. País Valencià, 237. 03720 Benissa. Tel. 965 730 69.
El Altet. Avda Dama de Elche, 12. 03195 El Altet. Tel. 965 687 323.
El Laurel. Juan María Carbonell, 3. 03820 Concentaina. Tel. 965 591 738.
El Misteri D'Anna. Avda Peña de Las Águilas, 347. 03205 Elche. Tel. 966 675 644.
El Raset. Bellavista, 7. 03700 Dénia. Tel. 965 785 040.
El Suquet. Higuera, 2. 03320 Elche. Tel. 965 685 256.
El Xato. Iglesia, 3. 03530 Nucia. Tel. 965 870 931.
Hogar del Pescador. Avda País Valencià, 33. 03570 Villajoyosa. Tel. 965 890 021.
Komfort (Hotel Cook Book). Urb. Marisol Parka, 1ª. 03710 Calpe. Tel. 965 875 700.
La Masía de Chencho. Crta Murcia-Alicante, km 62. 03201 Elche. Tel. 965 459 747.
La Sirena. Avda Madrid, 14. 03610 Petrel. Tel. 965 371 718.
La Sort. Avda de Madrid, 1. 03724 Moraira. Tel. 966 491 101.
Maestral. Andalucía, 20. 03016 Vista Hermosa. Tel. 965 262 585.
Matola. Crta de Matola, Km, 5. 03296 Elche. Tel. 966 640 190.
Mesón El Granaino. José Mª Buck, 40. 03201 Elche. Tel. 965 664 080.

Racó Anna. Pda. Maitino, 67. Pol. Ind. 1, 67. 03295 Maitino-Elche. Tel. 965 455 976.
Restaurante El Náutico. Avda del Puerto s/n. 03570 Vila Joiosa. Tel. 966 852 331.
Restaurante Teula Negra. Partida Paradis, 24. 03570 Vila Joiosa. Tel. 966 851 560.
Ulia. Vicente Llorca Alos, 15. 03502 Benidorm. Tel. 965 856 828.

ALMERÍA

Almedina. (Hotel Torreluz). Plaza Flores, 15. 04001 Almería. Tel. 950 234 545.
Antonio Egea. Playas de las Ventanicas, 127. 04638 Mojácar. Tel. 950 615 007.
Bacus. Camino de los Parrales, 330. 04720 Aguadulce. Tel. 950 341 354.
Bodega Bellavista. Llanos Alquíán, s/n. Urbanización Bellavista. 04130 Almería. Tel. 950 297 958.
Casa Puga. Jovellanos, 7. 04003 Almería. Tel. 950 231 530.
El Almejero. Explanada del Puerto, s/n. 04630 Garrucha. Tel. 950 460 405.
El Bello Rincón. Crta N-340 km 436. 04002 Almería. Tel. 950 238 427.
Finca El Recreo. Crta El Mami a Viator. 04240 Viator. Tel. 850 99 09 99.
Juan Moreno Restaurante. Ctra. Ronda Bloque, 3. 04620 Vera. Tel. 950 393 051.
La Candela. Plaza Nueva s/n. 04638 Mojácar. Tel. 647 724 367.
La Gallineta. Ctra. de Nijar-San José, 22. 04117 Pozo de los Frailes. Almería. Tel. 950 380 501.
La Tasquilla. Risco de las Águilas. Parque Natural Cabo de Gata-Níjar. 04115 Rodalquilar. Tel. 950 389 816.
Restaurante El Ajillo. Ctra. Rodalquilar, s/n. 04115 Rodalquilar. Tel. 950 389 720.
Restaurante la Costa. Boulevard de El Ejido. 04700 El Ejido. Tel. 950 481 777.
Terraza Carmona. Manuel Jiménez, 1. 04620 Vera. Tel. 950 390 760.

ANDORRA

1940. Avinguda Princep Benlloch 20 bis. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 860 006.
Aquarius. C.T. Caldea. Parc de la Mola, 10. Escaldes-Engordany. Tel. 0037 680 09 80.
Arrels (Spot Hotel Hermitage Spa). Crta General, s/n. AD100 -Soldeu Principado de Andorra. Tel. 376 870 670.
Borda Esteve. Crta de la Commella, 2.

Andorra La Vella. Tel. 376 874 920.
Borda Raubert. Ctra. Drinsal, Km. 1,3. AD400 Massana. Tel. 376 835 420.
Buda Spa Andorra & Lounge Can Narbol. Sant Julià de Lòria. Tel. 0037 684 29 41.
Ca la Contdita. La Llacuna, 12. AD500 Andorra La Vella. Tel. 376 829 948.
Club. Avda. Salou, 32. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 720 777.
Casa Canut. Avda Carlemany, 107. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 739 900.
Celler d'en Toni. C. Verge del Pilar, 4. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 826 750.
Don Denis. Carrer Isabel Sandy, 3. Escaldes-Engordany. Tel. 376 820 692.
El Crosto. Cap Del Carrer, 7. Baixos Andorra la Vella. Tel. 376 862 931.
El Plató (Arthotel). Prat de la Creu, 15-25. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 760 303.
El Rusc. Ctra General, km 1. La Massana. Tel. 0037 683 82 00.
Kronos. (Fénix Hotel). Avda. Prat Gran, 3-5. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 760 760.
L'Excellence. Avda. Meritxell, 9. Andorra la Vella. Tel. 376 860 804.
La Cúpula. (Hotel Plaza). María Pla, 19-21. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 879 444.
La Neu. Ctra. General, s/n. Llorets. AD300 Ordino. 376 749 749.
Marquet Gourmellerie. Pl. Co-Princesps, 3. AD700 Escaldes. Tel. 376 820 722.
Mezza Luna. Av. Meritxell, 23-25. AD500 Andorra la Vella AD500. Tel. 376 872 999.
Minim's. Antic Carrer Major, 5. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 867 511.
Molí dels Fanals. Av. de les Comes. AD300 Sispony. Tel. 376 835 380.
Origen. (Spot Hotel Hermitage Spa). Crta General, s/n. AD100 -Soldeu Principado de Andorra. Tel. 376 870 670.
Restaurant El Falsa. Cap Del Carrer, 4. Andorra la Vella. Tel. 376 823 283.
Restaurante Coma. (Hotel Coma). Ctra. General Ordino, s/n. AD300 Ordino. Tel. 376 736 100.
Restaurante Sol i Neu Club Hermitage. (Spot Hotel Hermitage Spa). Crta General, s/n. AD100 -Soldeu Principado de Andorra. Tel. 376 685 325.
Taberna Angel Belmonte. Ciutat de Consuegra, 3. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 822 460.
Topic. Principal. AD300 Ordino. Tel. 376 736 102.

ASTURIAS

Al Son del Indiano. Pl. Conde de Castañares, 1. Malleza. 33866 Salas. Tel. 985 835 844.
Botavara (Hotel Ac Gijón los Ferranes). Avda. de Oviedo, 15. 33211 Gijón. Tel. 985 990 500.
Casa Conrado. Argüelles, 1. 33003 Oviedo. Tel. 985 223 919.
Casa Eutimio. San Antonio s/n. 33330 Lastres. Tel. 985 850 012.
Casa Lin. Pº de Begoña, 24. 33201 Gijón. Tel. 985 564 827.
Casa Olivo. Celestino Cabeza, 14. 33930 La Felguera. Tel. 985 690 046.
Delabra. La Quinta, 11. 33010 Abuli. Tel. 984 986 978.

El Balcón del Suelve (Hotel Palacio de Lucos). Ctra. As-257, s/n. 33328 Lucos. Tel. 985 850 080.

El Palacio. Palza del Marqués, 3. 33201 Gijón. Tel. 985 341 368.

El Perro Que Fuma. Poeta Ángel González Muñoz, 18. 33204 Gijón. Tel. 984 193 493.

Gotta. Sonxerru, s/n. 33995 Caleao. Tel. 985 612 915.

L'Alezn. La Rienda, 14. 33174 Caces. Tel. 985 798 355.

La Corrada del Obispo. Canóniga, 18. 33003 Oviedo. Tel. 985 220 048.

La Huertona. Crta de la Piconera, s/n. 33560 Ribadesella. Tel. 985 860 553.

La Llorea Golf. (Campo Municipal la Llorea). Crta Nacional 632, km. 62. 33394 Gijón. Tel. 985 181 030.

La Máquina. Av. Conde Santa Bárbara, 59. 33420 Siero Lugones. Tel. 985 263 636.

La Tabla. Crta Vieja Gijón- Pola de Siero km 11. 33391 Gijón. Tel. 985 136 456.

La Venta del Jamon. Crta Oviedo-Gijón. 33192. Pruvia. Tel. 985 262 802.

Married Cocina. Plaza Trascarrales, 19. 33009 Oviedo. Tel. 984 283 644.

Naguar. Avda de Galicia, 12. 33005 Oviedo. Tel. 684 603 384.

Quince Nudos. Avelina Cerra, 6. 33560 Ribadesella. Tel. 984 112 073.

Restaurante Parilla Buenos Aires. Crta del Naranjo, s/n. 33012 Oviedo. Tel. 985 295 907.

Restaurante Tierra Tierra Astur. Gascona, 1. 33001 Oviedo. Tel. 985 203 411.

Secreto de Güelita. Crta de Villaviciosa, 36. Gijón. Tel. 985 132 025.

Sport. Rivero, 9. 33700 Lueca. Tel. 985 641 078.

ÁVILA

Alcaravea. Pl. de la Catedral, 15. 05001 Ávila. Tel. 920 226 600.

Asador Casa Felipe. Plaza del Arrabal, 4. 05200 Arévalo. Tel. 920 300 327.

Asador Siboney. Figones, 4. 05200 Arévalo. Tel. 920 301 523.

Barbacana de Ávila. Pl. Santa Teresa, 8. 05001 Ávila. Tel. 920 220 011.

Casa de Postas. San Segundo, 40. 05001 Ávila. Tel. 626 243 424.

El Almacén. Crta Salamanca, 6. 05002 Ávila. Tel. 920 211 026.

El Fígon de Arévalo. Huerta del Mar-

qués, 2. 05200 Arévalo. Tel. 920 301 876.

El Milano Real. Toleo, s/n. 05634 Hoyo del Espino. Tel. 920 349 108.

El Molino de la Losa. Bajada de la Losa, 12. 05002 Ávila. Tel. 920 211 102.

El Tostón de Oro. Avda de los Deportes, 2. 05200 Arévalo. Tel. 920 300 798.

La Bruja. Paseo del Rastro s/n. 05002 Ávila. Tel. 920 352 042.

La Pinilla. Figones, 1. 05200 Arévalo. Tel. 920 300 063.

Posada Real "Torre del Mayorazgo". Ctra. de Vadillo, 28. 05560 Villatoro. Tel. 920 230 081.

Restaurante El Descanso. 05170 El Tiemblo. Tel. 920 281 657.

BADAJOS

Agora. Avda Badajoz, s/n (Feval). 06400 Don Benito. Tel. 924 829 100.

Arteaga (Hotel Palacio Arteaga). Moreno Nieto, 5. 06100 Olivenza. Tel. 924 491 129.

Cervecería Campañón. Avenida de Elvas Sn. 06007 Badajoz. Tel. 924 272 264.

Doña Purita (Hotel San Marcos). Melendez Valdés 53. 06002 Badajoz. Tel. 924 229 518.

El Parador de Zafra. Pl. Corazón de María, 7. 06300 Badajoz. Tel. 924 554 540.

El Paraíso. Crta Gijón-Sevilla km 652. 06200 Almendralejo. Tel. 924 661 001.

El Sigar. Lluís Movilla, 12. (Centro Comercial Huerta Rosales). 06011 Badajoz. Tel. 924 256 468.

Galaxia. Avda. Villanueva, 6. 06005 Badajoz. Tel. 924 25 82 11.

Gonzalo Valverde. Avda José Fernández López, s/n. 06800 Mérida. Tel. 924 304 512.

La Rebotica. Calle de las Boticas, 12. 06300 Zafra. Tel. 924 55 42 89.

La Taberna de Sole. John Lennon, 27. 06800 Mérida. Tel. 924 303 172.

Las Bóvedas. Autovía de Madrid-Lisboa, km 405-715. 06006 Badajoz. Tel. 924 286 128.

La Toja. Sánchez de la Rocha, 22. 06006 Badajoz. Tel. 924 273 477.

Los Monjes (Gran Hotel Zurbarán). Paseo de Castelar, s/n. 06001 Badajoz. Tel. 924 001 400.

Lugaris. Avda de Adolfo Díaz Ambrona, 44. 06006 Badajoz. Tel. 924 274 540.

Marchivirito. Avda. Virgen de Botua, 37. 06006 Badajoz. Tel. 924 274 215.

Mirador del Guadiana (NH Gran Hotel Casino Extremadura). Avda Adolfo Díaz Ambrona, 11. 06006 Badajoz. Tel. 924 284 402.

Restaurante Castillo De Luna. Carretera Badajoz Km 34,5. 06510 Alburquerque. Tel. 34 924 401 546.

Restaurante Ilunion Golf Badajoz (Hotel Ilunion Golf Badajoz). Antigua Crta, NV KM393. 06002 Badajoz. Tel. 924 443 711.

BARCELONA

3 Nusos. L'Escar, 10-16. 08039 Barcelona. Tel. 932 217 510.

4 amb 5 Mujades. Rambla del Raval, 45. Barcelona. Tel. 936 81 5093.

1881 (Museu Historia de Catalunya). Plaça Pau Vila Palau de Mar.- 4ª 08039 Barcelona. Tel. 902 520 522.

Acces Restaurant Lounge Bar. Aribau, 55 08011 Barcelona. Tel. 930 077 839.

Agut. Gignàs, 16. 08002 Barcelona. Tel. 933 151 709.

Ajoblanco. Tuset, 20. 08006 Barcelona. Tel. 933 300 303.

Alvart. Aribau, 141. 08036 Barcelona. Tel. 934 305 758.

Antigua. Mariano Cubí, 59. 08006 Barcelona. Tel. 934 147 384.

Artie. Muntaner, 83C. 08011 Barcelona. Tel. 934 549 048.

Arume. Botella, 11-13. 08001 Barcelona. Tel. 933 154 872.

Atemo (The Mirror Barcelona Hotel). Còrrega, 225. 08008 Barcelona. Tel. 932 028 685.

Bar Angel. Ocata, 2. 08001 Barcelona. Tel. 932 690 493.

Bar Bas. Rambla de Catalunya, 7. 08007 Barcelona. Tel. 933 427 516.

Bar Cañete. Unió, 17. 08001 Barcelona. Tel. 930 004 484.

Barcelona Milano. Villaroel, 190-192. 08036 Barcelona. Tel. 934 307 279.

Barceloneta. L'Escars, 22. 08039 Barcelona. Tel. 932 212 111.

Bellavista Jardín del Norte. Enric Granados, 86-88. 08008 Barcelona. Tel. 938 562 949.

Bilbao. Perill, 33. 08012 Barcelona. Tel. 934 589 624.

Bifarracu. Valencia, 212. 08011 Barcelona. Tel. 931 148 444.

Boca Grande. Passatge de la Concepció, 12. 08008 Barcelona. Tel. 934 675 149.

Bodega Monumental. Creu Coberta, 87. 08014 Barcelona. Tel. 934 324 116.

Bodega Sepúlveda. Sepúlveda, 173 bis. 08011 Barcelona. Tel. 933 235 944.

Botafumeiro. Gran Gràcia, 81. 08012 Barcelona. Tel. 932 184 230.

Bravo 24. Plaça Rosa dels Vents, 1. Hotel W planta E5. Tel. 932 952 636.

Ca l'Isidre. Les Flors, 12. 08001 Barcelona. Tel. 934 411 139.

Café Jaime Berlestein. Pau Claris, 167. 08037 Barcelona. Tel. 935 150 782.

Calamarga. Joncar, 5. 08005 Barcelona. Tel. 934 616 708.

Can Cisa Bar Brutal. Barra de Ferro, 1. 08003 Barcelona. Tel. 932 954 797.

Can Lampazas, Pulperia - Braseria. Avda Paral·lel, 129. 08004 Barcelona. Tel. 938 538 979.

Can Pineda. Sant Joan De Malta, 55. 08018 Barcelona. Tel. 933 083 081.

Can Solé. Sant Carles, 4. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 012.

Can Valles. Aragón, 95. 08015 Barcelona. Tel. 932 260 667.

Casa Bonay. Gran Via 700. Barcelona. Tel. 935 458 076.

Casa Varela. Pl. Molina, 4. 08006 Barcelona. Tel. 934 154 168.

Cata 1.81. València, 181. 08011 Barcelona. Tel. 933 236 818.

Cheese's Art. Enric Granados, 13. 08007 Barcelona. Tel. 935 321 125.

Chez Coco. Diagonal, 465. 8036 Barcelona. Tel. 934 449 822.

Chicoa. Aribau, 71-73. 08036 Barcelona. Tel. 934 531 123.

Condal. (Hotel Majestic). Paseo de Gràcia, 68. 08007 Barcelona. Tel. 934 967 710.

Cru Restaurant & Steakhouse (Renaissance Barcelona). Pau Claris, 122. 08009 Barcelona. Tel. 932 723 810.

Cucut Biz&Bar. Vilardell, 23. 08014 Barcelona. Tel. 934 219 735.

Dgust Born. Fusina, 3. 08003 Barcelona. Tel. 933 102 203.

Doble BCN. Paseo de Gràcia, 116. 08008 Barcelona. Tel. 932 186 182.

Dos Prebrot. Doctor Dou, 19. 08001 Barcelona. Tel. 938 539 598.

East 47 (Hotel Claris). Pau Claris, 150. 08009 Barcelona. Tel. 934 876 262.

El Clandestino. Jaume Piquet, 1. Barcelona 08017. Tel. 932 041 036.

El Mama y la Papa. Passatge de Pere Calders, 2. 08015 Barcelona. Tel. 934 417 662.

El Niño viejo y Hoja Santa. Avda Mislata, 54. 08015 Barcelona. Tel. 933 482 194.

Els Ocellets. Ronda Sant Pau, 55. 08001 Barcelona. Tel. 934 411 046.

El Raco de L'Agüir. Tamarit, 117. 08015 Barcelona. Tel. 934 266 839.

El Suquet de l'Almirall. Passeig Joan De Borbó, 65. 08003 Barcelona. Tel. 932 216 233.

El Xampanyet. Montcada, 22. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 003.

El Panarra (Yurbban Trafalgar Hotel). Trafalgar, 30. 08010 Barcelona. Tel. 932 680 727.

Els Pescadors. Pl. Prim, 1. 08005 Barcelona. Tel. 932 252 018.

Enoteca (Hotel Arts Barcelona). Marina, 19-21. 2ª planta. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 000.

Estimar. Sant Antoni dels Sombreiros, 3. 08003 Barcelona. Tel. 932 689 197.

Firo tats. Av. Gaudí 83-83 bis. 08025 Barcelona. Tel. 934 507 454.

Florentina. Saragossa, 122. 08006 Barcelona. Tel. 932 112 695.

Freixa Tradició. Sant Elies, 22-26. 08006 Barcelona. Tel. 932 097 559.

Gaudim. Aragón, 231. 08007 Barcelona. Tel. 935 323 080.

Gorria. Diputació, 421. 08013 Barcelona. Tel. 932 451 164.

Grañja Elena. Paseo de la Zona Franca, 228. 08038 Barcelona. Tel. 933 320 241.

Gravin. Rera Palau, 3-5. 08003 Barcelona. Tel. 932 684 628.

Gut Restaurant. Perill, 13. 08012 Barcelona. Tel. 931 866 360.

Hermanos Tomás. Pare Pérez del Pulgar, 1. 08033 Barcelona. Tel. 933 457 148.

Hydrogen (Barcelo Hotel Sants). Pl. dels Països Catalanes, s/n. 08014 Barcelona. Tel. 935 035 300.

Ikibana. Avinguda Paral·lel, 148. 08003 Barcelona. Tel. 934 244 648.

Il Giardinetto. La Granada del Penedès, 22. 08006 Barcelona. Tel. 923 187 536.

Ilunion Auditori (Hotel Ilunion Auditori). Sicília, 166-177. 08013 Barcelona. Tel. 932 437 600.

Jaume De Provença. Provença, 88. 08029

Barcelona. Tel. 934 300 029.

Kokka. Avinyó, 30. 08002 Barcelona. Tel. 934 127 198.

L'Indret Semon. Ganduxer, 31. 08021 Barcelona. Tel. 932 016 508.

L'Oliana. Santaló, 54. 08021 Barcelona. Tel. 932 010 647.

La Barca del Pescador. Mallorca, 314. 08037 Barcelona. Tel. 934 592 564.

La Bellvitja. Hospital, 38. 08001 Barcelona. Tel. 934 618 246.

La Camarga. Aribau, 117. Bajos. 08036 Barcelona. Tel. 933 236 655.

La Cova Fumada. Baluard, 56. 08003 Barcelona. Tel. 932 214 061.

La Cuina del Do (Hotel do Reial). Plaça Reial 1. 08002 Barcelona. Tel. 934 813 666.

La Gardunya. Jerusalem, 18. 08001 Barcelona. Tel. 933 024 323.

La Panxa del Bisbe. Rabassa, 37. 08024 Barcelona. 932 137 049.

La Plassohia (Ohla Hotel). Via Laietana, 49. 08003 Barcelona. Tel. 933 028 095.

La Polpa Burguer Tratoris. París, 175. 08036 Barcelona. Tel. 935 126 347.

La Taverna del Clínic. Roselló, 155. 08036 Barcelona. Tel. 934 104 221.

La Taberna del Tío Carlos (Hotel-Chic&Basic Ramblas). Passatge de Gutenberg, 7. 08001 Barcelona. Tel. 933 015 840.

La Venta. Pl. Dr. Andreu, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 932 126 455.

La Vietnamita. Borrell, 85. 08015 Barcelona. Tel. 938 324 483.

La Xalada. Parlament, 1. 08030 Barcelona. Tel. 931 294 331.

Lamun Cuina Thai. Viladomat, 73. 08015 Barcelona. Tel. 930 008 088.

Lateral. Consell de Cent, 329. 08007 Barcelona. Tel. 933 487 994.

Llamber. Fusina, 5. 08003 Barcelona. Tel. 933 196 250.

Loidi (Hotel Condes De Barcelona). Pº de Gràcia, 73-75. 08008 Barcelona. Tel. 934 450 000.

Lomo Alto. Pau Claris, 134. 08009 Barcelona. Tel. 935 193 000.

Los Caracoles. Escudellers, 14. 08002 Barcelona. Tel. 933 023 185.

Malgam. Aribau, 113. 08036 Barcelona. Tel. 934 523 676.

Mano Rota. Restaurante de Barra. Creu dels Molers, 4. 08004 Barcelona. Tel. 931 648 041.

Margherita. Roselló, 253. 08008 Barcelona. Tel. 936 115 667.

Mediamanga. Aribau, 13. 08009 Barcelona. Tel. 938 325 694.

Memorias de China. Lincoln, 17. 08006 Barcelona. Tel. 934 157 602.

Mercerino (Hotel Mercer Barcelona). Lladó, 7. 08002 Barcelona. Tel. 933 107 480.

Merendero de La Mari. Pl. De Pau Vila, 1. Palau de Mar. 08039 Barcelona. Tel. 932 211 555.

Mil 921. Casanova, 211. 08036 Barcelona. Tel. 934 143 494.

Minamo. Consell de Cent, 360 (esquina Bruc). 08009 Barcelona. Tel. 934 673 800.

Mondore Cerveceria Gastronómica. Floridablanca, 3. 08015 Barcelona. Tel. 934 260 456.

Mont Bar. Diputació, 220. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 590. La

Montalban. Margarit, 13. 08004 Barcelona. Tel. 934 423 143.

Monvinc. Diputació, 249. 08007 Barcelona. Tel. 932 726 187.

Neri (Hotel Neri). Sant Sever, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 040 655.

Nikkel. D'Aribau, 33. 08011 Barcelona. Tel. 931 536 121.

Nuba. Dr. Fleming, 12-14. 08017 Barcelona. Tel. 932 411 720.

O'Peregrino. Aragón, 150. 08011 Barcelona. Tel. 933 233 953.

Ocho BCN. Tamarit, 109. 08015 Barcelona. Tel. 932 508 038.

Opera Sanfaina. La Rambla 51. 08001 Barcelona. Tel. 934 817 871.

Out Of China. Muntaner, 100. 08036 Barcelona. Tel. 934 515 555.

Oval. Valencia, 199. 08011 Barcelona. Tel. 930 102 647.

Paisana de Casa Gracia. Passeig de Gracia, 116. 08008 Barcelona. Tel. 931 720 480.

Parlament Cuina del Barri. Parlament, 26. 08015. Barcelona. Tel. 931 386 215.

Passadís D'en Pep. Pla Del Palau, 2. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 021.

Pepa Tomate Parlament. Parlament, 35. 08015 Barcelona.

Pinotxo. Mercat de La Boqueria, Puesto 466. 08001 Barcelona. Tel. 933 171 731.

Poncelet Cheese Bar (Hotel Melia Barcelona). Avda Sarrià, 50. 08029 Barcelona. Tel. 932 492 200.

Quimet Quimet. Poeta Cabanyes, 25. 08004 Barcelona. Tel. 934 423 142.

Racó d'en Cesc. Diputació, 201. 08011 Barcelona. Tel. 934 516 002.

Rest. Cuina de Mercat. Passeig Fabra Puig, 148. Barcelona 08016 Tel. 933 491 372.

Restaurant Etapes. Enric Granados, 10. 08007 Barcelona. Tel. 933 236 914.

Restaurant Sise. Muntaner, 32. 08011 Barcelona. Tel. 934 521 879.

Restaurant Uno (Hotel Melia Barcelona). Avda Sarrià, 50. 08029 Barcelona. Tel. 934 106 060.

Restaurante Gaig. Córcega, 200. 08036 Barcelona. Tel. 934 532 020.

Restaurante Fonda España (Hotel España). Sant Pau, 9-11. 08001. Barcelona. Tel. 933 181 758.

Restaurante Solomillo. Mallorca, 251. 08008 Barcelona. Tel. 934 677 166.

Rías de Galicia. Lleida, 7. 08004 Barcelona. Tel. 934 248 152.

Roig Robí. Séneca, 20. 08006 Barcelona. Tel. 932 189 222.

Salamanca. Almiraill Cervera, 34. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 033.

Sant Antoni Gloriós. Manso, 42. 08015 Barcelona. Tel. 934 240 628.

Santa Burg. Vallespir, 51. 08014 Barcelona. Tel. 936 763 974.

Sense Pressa. Enric Granados, 96. 08008 Barcelona. Tel. 932 181 544.

Senyor Parellada. Argenteria, 37. 08003 Barcelona. Tel. 933 105 094.

Señorito. Manso, 54. Manso, 54. 08015 Barcelona. Tel. 935 327 119. Barcelona

Shorompo. Séneca, 28. 08006 Barcelona. Tel. 653 345 768

Somorostro. Sant Carles, 11. 08003 Barcelona. Tel. 932 250 010.

Suculent. Rambla del Raval, 43. 08001 Barcelona. Tel. 934 436 579.

Sucursal Aceitera. Borrell, 36. 08015 Barcelona. Tel. 933 427 300.

Ten's. Rec, 79. 08003 Barcelona. Tel. 933 192 222.

The Sopa Boba. Bruc, 115. 08009 Barcelona. Tel. 931 298 475.

Totora. Corsega, 235. 08008 Barcelona. Tel. 936 674 372.

Tragaluz. Passatge la Concepció, 5. 08009 Barcelona. Tel. 934 870 621.

Tram Tram. Major de Samà, 121. 08017 Barcelona. Tel. 932 048 518.

Torre de Altamar. Passeig Joan de Borbó, 88. 08016 Barcelona. Tel. 932 210 007.

Tritón. Alfambra, 16. 08034 Barcelona. Tel. 932 033 085.

Tunateca. Diagonal, 439. 08036 Barcelona. Tel. 937 976 460.

Tuset 27. Tuset, 27. 08006 Barcelona. Tel. 932 009 129.

Valentín. Diputació, 301. 08009 Barcelona. Tel. 934 872 372.

Vermuteria la Mundana. Vallespir, 93. 08014 Barcelona. Tel. 934 088 023.

Vermuteria Lou. Escorial, 3. 08024 Barcelona. Tel. 932 855 421.

Vivant Barcelona. Consell de Cent, 394. 08009 Barcelona. Tel. 933 158 009.

Vivo Tapes Restaurant. Roselló, 255. 08008 Barcelona. Tel. 937 824 845.

Windsor. Córcega, 286. 08008 Barcelona. Tel. 934 158 483.

Xiringuito Escribá. Litoral Mar, 42. 08013 Barcelona. Tel. 932 210 729.

Zarko. Comte d'Urgell, 280. 08036 Barcelona. Tel. 931 057 428.

Zeruko. Gran Via de les Corts Catalanes, 654. 08010 Barcelona. Tel. 935 005 595.

BARCELONA (PROVINCIA)

1789. Àngel Guimerà, 1. 08328 Alella. Tel. 935 553 455.

4 Carreteres. Crta C-17, km 50. 08551 Tona. Tel. 938 870 350.

3 G Restaurant. Font, 21. 08360 Canet de Mar. Tel. 937 940 509.

Ambar. Fassina del Moliner, 12. 08850 Gava. Tel. 936 336 222.

Atlántida 2. Avda Carlos III, 48. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 594 649.

Bistrónomika. Santa Maria, 39. 28014 Madrid. Tel. 911 38 62 98.

Ca l'Aligué. Crta Vic-el Guix, 8-10. 08240 Manresa. Tel. 938 732 562.

Ca l'Esteve. Crta Martorell-Terrassa, km 4,700. 08755 Castellbisbal. Tel. 937 755 690.

Ca l'Estrany. Camí Coll de Port, 19. 08348 Cabriels. Tel. 937 507 066.

Ca l'Ignasi. Major, 38. 08569 Cantonigrós. Tel. 938 525 124.

Cal Blay. Josep Rovira, 27. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 910 032.

Cal Gras. Cal Gras, 4. 08348. Cabriels. Tel. 937 531 953.

Cal Jaume. Crta Nacional II. Port Balis. 08392 Sant Andreu de Llavaneres. Tel.

937 926 960.

Cal Mim. Avda. Barcelona, 9. 08739 Ordal. Tel. 938 179 099.

Cal Pere del Maset. Ponent, 20. 08739 Sant Pau d'Ordal. Tel. 938 993 028.

Cal Saldoni. Ponent, 4. 08739 Sant Pau d'Ordal. Tel. 938 993 147.

Cal Ton. Casal, 8. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 903 741.

Cal Xim. Pl. Subirats, 4. 08739 Sant Pau d'Ordal. Tel. 938 993 092.

Cambados. Passeig del Callao, 14. 08301 Mataró. Tel. 937 908 117.

Can Armengol. Prat de la Riba, 1. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 916 855.

Can Carreteres. Masia Can Carreteres s/n. 08415 Bigues i Riells. Tel. 938 659 197.

Can Cortes. Ctra. de l'Arrabassada, Km. 6,5. Avda. Can Cortes, 20. 08196 Sant Cugat del Vallès. Tel. 936 741 704.

Can Feu. Pintor Borrassa, 43-47. 08205 Sabadell. Tel. 937 277 042.

Can Fisas. Bellavista, 1. 08757 Corbera de Llobregat. Tel. 936 500 261.

Can Formiga. Esglesia, 104. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 735.

Can Frai. Sant Pere, 11. 08911 Badalona. Tel. 933 840 718.

Can Jaume. Port Balis. 08392 Sant Andreu de Llavaneres. Tel. 937 926 960.

Can Junc. Crta Masnou-Granollers, km 4 100. 08328 Alella. Tel. 935 552 068.

Can Ladis. Crta. Vic, 56. 08272 Sant Fruitós de Bages. Tel. 938 760 019.

Can Laury Peix. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 946 634.

Can Portell. Crta Vallvidrera-Molins de Rei, s/n. 08750 Molins de Rei. Tel. 936 688 450.

Can Pupinet. Santa Rita, 4. 08755 Castellbisbal. Tel. 937 720 209.

Can Suñé. Callao, 4. 08393 Caldes d'Estrac. Tel. 937 910 051.

Canvinyes. Pompeu Fabra, s/n. 08230 Matadepera. Tel. 937 870 619.

Carnivor. Crta Vilafranca, Km 4,6. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 960 302.

Casa Alcalde. Nicolás Mª de Urgoiti, 16. 08820 El Prat de Llobregat. Tel. 933 791 012.

Casa Nostra. Frederic Soler "Pitarra", s/n. 08757 Corbera de Llobregat. Tel. 936 500 652.

Casino Café. Penedès, 40. El Prat del Llobregat. Tel. 633 030 027.

Castell de l'Oliver. Can Milans, s/n. 08394 Sant Vicenç de Montalt. Tel. 937 911 529.

Ciutat de Vic. (Hotel NH Ciutat de Vic). Ptge Can Mastrot, s/n. 08500 Vic. 938 892 551.

Club Nautic El Masnou. Ps Marítim, s/n. 08320 El Masnou. Tel. 935 552 909.

Club Nautic Vilanova. Escullera de Ponent, s/N. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 919 792 114.

Coloma. Puerto Deportivo, 17-19. 08320 El Masnou. Tel. 935 555 102.

Collsacreu. Crta. Arenys de Mar a Sant Celoni, km 7,800. 08358 Arenys de Munt. Tel. 937 938 499.

D.O. Vic. Sant Miquel dels Sants, 16. 08500 Vic. Tel. 938 832 396.

Dimas. Paseo Callao, s/n. 08301 Mataró. Tel. 937 903 209.

Don Cándido. (Hotel Don Cándido). Rambleta Pare Alegre, 98. 08224 Terrassa. Tel. 937 333 300.

El Cantó. Enric Granados, 25. 08924 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 911 567.

El Cellar. Gaudí, 2. 08230 Matadepera. Tel. 937 870 857.

El Cingle. Pl. Major, s/n. 08223 Vacarisses. Tel. 938 280 233.

El Cortijo. Ramón Turro, 15. 08380 Malgrat de Mar. Tel. 937 654 707.

El Far. Passeig Marítim, 107. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 154 207.

El Follo Restaurant Turisme Rural. Ctra. Granollers-Vic, pk. 36. 08593 Tagamanent. Tel. 938 429 116.

El Gat Blau. Amàlia Soler, 120-124. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 610 243 747.

El Jou. (Hotel Restaurant el Jou). Casa el Jou, s/n. 08694 Guardiola de Berguedà. Tel. 938 247 705.

El Mirall. Mar, 35. 08390 Montgat. Tel. 934 691 375.

El Mirall. Paseo Verdaguier, 6. 08700 Igualada. Tel. 938 042 502.

El Montanyà. (Hotel El Montanyà). Avda Montseny, s/n. 08553 Seva. Tel. 938 840 606.

El Nou-cents. Del Torrent, 21. 08302 Mataró. Tel. 937 993 751.

El Racó del Navegant. Port Balis, s/n. 08392 Sant Andreu de Llavaneres. Tel. 937 928 613.

El Racó del Port. Paseo Marítimo, 59-60. 08860 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 160 990.

El Salero del Port. Port Esportiu El Masnou. 08320 El Masnou. Tel. 935 405 154.

El Timonel. Puerto Deportivo, local 29-30. 08320 El Masnou. Tel. 935 401 987.

El Trabuc. Crta de Granollers a Masnou, s/n. 08400 Granollers. Tel. 938 708 657.

El Velero de Sitges. Paseo de la Ribera, 38. 08870 Sitges. Tel. 938 942 051.

El Xaloc. Ctra. Manresa-Vic, Km. 11. 08275 Calders. Tel. 938 309 292.

Els Roures. Crta Als Rasos, km 4. Espinabet. 08619 Castellar del Riu. Tel. 938 213 561.

En Blanc & Negre. (Hotel el Castell). Castell, 1. 08830 Sant Boi de Llobregat. Tel. 936 400 700.

Esmarris. (Hotel Dolce Sitges). Can Girona-Camí de Miralpiex, 12. 08870 Sitges. Tel. 938 109 000.

Feliç 2-Xinès. Ametllers, 2. 08328 Alella. Tel. 935 408 522.

Follia. Creu De Muntaner, 17. 08970 Sant Joan Despí. Tel. 934 771 050.

Fonda Europa. (Hotel Fonda Europa). Anselm Clavé, 1. 08400 Granollers. Tel. 938 700 312.

Fonda Oliva. Ctra. de Cardona, 40. 08262 Callús-Bages. Tel. 938 360 027.

Fragata. Pº de la Ribera, 1. 08870 Sitges. Tel. 938 941 086.

Gadhus Restaurant. Avda. Constitució, 28. 08860 Castelldefels. Tel. 936 364 680.

Genil. Jardí, 77. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 931 473.

Genito. Sant Joan, 35-37. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 932 482.

Hispania. Ctra Real, 54. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 910 457.

Hostal de la Plaça. Pl. Iglesia, 32. 08348 Cabriels. Tel. 937 531 902.

Hotel Restaurant Santiago. Pont, 1. 08513 Prats de Lluçanes. Tel. 938 560 132.

Hotel-Restaurante Cal Batlle. Ctra. Sant Martí del Montnegre, s/n. 08470 Sant Celoni. Tel. 938 484 731.

Il Porto. Port Balis, local 2. 08392 Sant Andreu de Llavaneres. Tel. 937 927 929.

L'Avi Mingo. Lola Anglada, 28. 08391 Tiana. Tel. 933 952 206.

L'Estupendu. Eduard Maristany, 75. (Antics Banys, Platja de l'Estacio). 08912 Badalona. Tel. 933 848 364.

L'U Restaurant. Pare Carles Suria, 13. Avinyonet del Penedès. Tel. 938 992 971.

La Bocana. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 944 773.

La Bodegueta. Lleida, 32. 08901 L'Hospitalet del Llobregat. Tel. 933 386 646.

La Bolera. Sant Llorenç, 91. 09230 Matadepera. Tel. 937 870 950.

La Botiga. Passeig Marítim, 75. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 156 078.

La Canasta. Paseo Marítimo, 197. 08860 Castelldefels. Tel. 936 656 857.

La Cava del Sergi. Valencia, 17. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 911 616.

La Clau. Crta. de Sitges, 1 a Ronda Can Macia. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 963 723.

La Concha (Hotel San Sebastián Playa). Port Alegre, 53. 08870 Sitges. Tel. 938 948 676.

La Croqueta. Marqués de Motroig, 8. 08870 Sitges. Tel. 938 948 668.

La Cucanya. Racó de Santa Llúcia. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 151 934.

La Cullera. Rambla Sama, 34. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 141 898.

La Ferreria. Balnearis, s/n. 08551 Tona. Tel. 938 125 356.

La Fitora. Isaac Peralt, 4-8. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 151 125.

La Lonja Marisqueria. Passeig Marítim, 104. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 155 654.

La Marineta. Carrer de Cuba, 76. 08302 Mataró. Tel. 935 12 60 22

La Masia. Paseo de Vilanova, 164. 08870 Sitges. Tel. 938 941 076.

La Masia. Paseo Torregassa, 77. 08480 L'Atmella del Vallès. Tel. 938 430 002.

La Nansa. Carrer de la Carretera, 24. 08870 Sitges. Tel. 938 941 927.

La Paradeta en Sitges. Sant Pere, 24. 08870 Sitges. Tel. 938 949 323.

La Pauta. Plaça de l'Esglesia, 3. 08850 Gavà. Tel. 932 500 944.

La Piña de Plata. Sant Tomás, 5. 08172 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 836 528.

La Posada. Sant Pere, 20. 08734 Sant

Pere Molanta. Tel. 938 921 399.

La Rambla. Rambla, 194. 08201 Sabadell Tel. 937 271 254.

La Salseta. Sant Pau, 35. 08870 Sitges. Tel. 938 110 419.

La Taberna d'en Mallol. Rta del Pont de Vilomara, 81. 08240 Manresa. Tel. 938 731 059.

La Taberna del Puerto. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 942 058.

La Terrassa del Museu. Rambla de Egara, 270. 08221 Terrassa. Tel. 937 894 443.

La Vila Restaurant. Calle 5, 24. 08860 Castelldefels. Tel. 936 366 812.

Las Palmeras. Crta. Nacional II Km 652. 08392 Sant Andreu de Llvaneres. Tel. 937 930 044.

Les Caves Rekondo. San Cristóbal, 4. 08320 El Masnou. Tel. 935 402 160.

Los Choqueros. Doctor Robert, 14. 08130 Santa Perpètua de Mogoda. Tel. 935 606 408.

Magao. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 943 698.

Mar i Cel. Paseo Ribera, 6. 08870 Sitges. Tel. 938 942 054.

Marejol. Passeig Ribes Roges, 35. 08008 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 155 682.

Marisqueria Capitan Garfio. Crta. de la Marina, 105. 08820. Prat del Llobregat. Tel. 933 709 741.

Mas de Sant Llefi. Crta. Granollers a Masnou, Km. 10.5. 08410 Vilanova del Vallès. Tel. 938 458 822.

Mas Pi. Sant Joan, 105. Ctra. N-II. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 568.

Mas Solers. Antiguo Gran Casino. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 933 666.

Masia Ametller. Camí de Ca N'Ametller, s/n. 08190 Sant Cugat del Vallès. Tel. 936 749 151.

Masia de Cal Dimoni. Crta. Vallesana km, 3,300. 08916 Badalona. Tel. 934 657 678.

Masia La Vinya. Crta. de Masnou a Granollers, Km, 5,200. 08328 Alella. Tel. 935 551 362.

Mercat. Plaça Vall Del Castell, 17. 08720 Vilafranca del Penedes. Tel. 938 905 609.

Moll Oest. Puerto Deportivo Masnou, local 66. 08320 El Masnou. Tel. 935 402 911.

Nautic. Passeig Marítim, 374. 08860 Castelldefels. Tel. 936 650 174.

Nimu Bistro (Hotel Adler). Velázquez, 33. 28001 Madrid. Tel. 914 263 225.

Nova Atlántida. Narcís Monturiol, 23. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 594 649.

Oddo. Avda de L'Electricitat, 21. 08191 Rubí. Tel. 935 880 482.

Ona Nit. Joan Cirera i Pons, 13. 08820. El Prat de Llobregat. Tel. 934 78 5 012

Peixerot. Paseo Marítimo, 56. 08800 Vilanova i la Geltru. Tel. 938 150 625.

Picnic. Paseo Marítimo, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 110 040.

Portinyol. Puerto de Arenys, s/n. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 920 009.

Posit. Paseo del Puerto, s/n. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 920 841.

Racó d'Espiells. Barri Espiells, 21. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 911 158.

Rectoria d'Orís. Pl. Sant Genís, s/n. 08573 Orís. Tel. 938 590 230.

Restaurant La Costa. Plaça de la Costa, 7. 08470 Costa del Montseny. Tel. 938 475 050.

Restaurant Mundial. Camiral, 548. 08301 Mataró. Tel. 937 981 597.

Restaurant Orfila. Roger de Flor, 43. 08320 El Masnou. Tel. 935 550 188.

Restaurante Club Marítimo. Paseo Marítimo, 17. 08860 Castelldelels. Tel. 936 655 456.

Restaurante Club Náutico Balis. Port Balis. 08392 Sant Andreu de Llvaneres. Tel. 937 926 326.

Restaurante L'Angle (Hotel Món). Món St. Benet. Camí de San Benet de Bages, s/n. 08272 Sant Fruitós de Bages. Tel. 938 759 429.

Restaurante la Fonda del Montseny. Plaça de la Vila, 2. 08460 Montseny. Tel. 938 473 040.

Restaurante Ristol. Antonio Soler Hospital, 1. 08232 Viladecavalls. Tel. 937 882 998.

Robert de Nola. Paseo del Remei, 48-50. 08140 Caldes de Montbui. Tel. 938 654 047.

Rosamar. Carrer de la Creu, 16. 08660 Balsarenny. Tel. 938 200 251.

Sala. Pl. Mayor, 17. 08516 Olost. Tel. 938 880 106.

Sangiovese. Sant Josep, 31. 08302 Mataró. Tel. 937 410 267.

Sibar. Carrasco i Formiguera, 18. 08242 Manresa. Tel. 915 779 520.

Sidreria Gernika. Port Balis, Local 10. 08392 Sant Andreu de Llvaneres. Tel. 937 929 600.

Sumoll. Crta. de Sant Sadurní a la Granada, km 8. Masia Gustems s/n. 08792 La Granada del Penedés. Tel. 938 975 089.

Tesi. Verge de Juncadella, 1. 08251 Santpedor. Tel. 938 321 625.

Tribia. (Hotel Can Bonastre). Can Bonastre. Sta. Magdalena. 08783 Masquefa. Tel. 937 726 167.

Verema. (Dolce Sitges). Can Girona-Camí de Miralpiex, 12. 08870 Sitges. Tel. 938 109 000.

BADAJÓZ

Manuel Saavedra. Palmeiro, 10. 06004 Badajoz. Tel. 697 406 704.

BURGOS

Aitana. San Gregorio, 17. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 514 445.

Asador El Labrador. Crta Madrid-Irún, km 222. 09320 Cogollos. Tel. 947 404 648.

Asador Puerta Real. (Hotel Rice). Plaza Rey San Fernando. 09001 Burgos. Tel. 947 265 200.

Asador Vista Alegre. Vista Alegre, 9. 09340 Lerma. Tel. 947 170 257.

Casa Antón. Luis Cervera Vera, 5. 09340 Lerma. Tel. 947 170 362.

Casa Avelino. Emperador, 58. 09003

Burgos. Tel. 947 206 162.

Casa Azofra. Don Juan de Austria, 22-24. 09001 Burgos. Tel. 947 460 343.

Casa Brigante. Pl. Mayor, 5. 09340 Lerma. Tel. 947 170 594.

Casa Florencio. Isilla, 14. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 500 230

Casa León. Burgos, 1. 09259 Villamayor del Río. Tel. 947 580 237.

Casa Ojeda. Vitoria, 5/Pl. de la libertad, 10. 09004 Burgos. Tel. 947 209 052.

De Galo. Monseñor Vargas, 10. 09346 Covarrubias. Tel. 947 406 393.

El 24 de la Paloma. La Paloma, 24. 09003 Burgos. Tel. 947 208 608.

El Ciprés. Jardines de Don Diego, 1. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 507 414.

El Lagar de Isilla. Isilla, 18. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 510 683.

El Rincon de la Merced. (Hotel Palacio de la Merced). La Merced, 13. 09002 Burgos. Tel. 947 479 900.

El Vagón (Hotel Sercotel Miranda de Ebro). De la Estación, 80-82. 09200 Miranda de Ebro. Tel. 947 347 007.

El Vallés. Crta de Madrid-Irún, Km 280. 09240 Briviesca. Tel. 947 590 025.

Fonda Caracoles. Calle Luis Cervera Vera 10. 09340 Lerma. Tel. 34 947 170 563.

La Chuleta. De la Parra, 11. 09300 Roa. Tel. 947 540 312.

La Pedraja. Avda Constitución, 74. 09007 Burgos. Tel. 947 244 121.

La Posada. Plaza Santo Domingo de Guzmán, s/n. 09004 Burgos. Tel. 947 208 513.

La Posada de Salaverri. Ctra. Peñaranda-Caleruega, Km. 10. 09450 Hontoria de Valdearados. Tel. 947 561 031.

Las Calzadas. Calzadas, 7. 09004 Burgos. Tel. 947 272 384.

Lis-2. Paseo de los Mesones, 3. 09340 Lerma. Tel. 947 170 125.

Mesón del Cid. Pl. Santa María, 8. 09003 Burgos. Tel. 947 208 715.

Mesón el Pastor. Plaza de la Virgencilla, 11. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 500 428.

Mesón El Roble. Jardines de Don Diego, 5. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 502 902.

Palacio de Lerma. Crta Madrid-Irún km 203. 09340 Lerma. Tel. 947 170 089.

Restaurante El Valles. (Hotel el Valles). Crta Madrid - Irún Km 280. 09240 Briviesca. Tel. 947 590 025.

Rincón de España. Nuño Rasura, 1. 09003 Burgos. Tel. 947 205 955.

Tiky. Pl. Doña Urraca, 9. 09346 Covarrubias. Tel. 947 406 505.

Tres Coronas II Restaurant. Pl. Mayor, 9. 09610 Santo Domingo de Silos. Tel. 947 390 047.

CÁCERES

Alma del Señor. Plaza Veletas, 4. 10003 Cáceres. Tel. 927 227 682.

Botain. Madre Isabel de Larrañaga, s/n. 10002 Cáceres. Tel. 927 240 840.

Casa Claudio. Avda Extremadura, s/n. 10190 Casar de Cáceres. Tel. 927 290 246.

Casa Juan. Arenillas, 2. 10600 Plasencia. Tel. 927 424 042.

El Chozo de Mesta. Crta Trujillo- Monfragüe Km, 64. 10291 La Aldea del Obispo. Tel. 927 311 719.

El Convento (Hospedería Valle de Ambróz). Plaza del Hospital, s/n. 10700 Hervás. Tel. 927 474 828.

El Figón de Eustaquio. Pl. San Juan, 14. 10003 Cáceres. Tel. 927 248 194.

El Refectorio. (Izan Trujillo Hotel). Pl. Campillo, 1. 10200 Trujillo. Tel. 927 458 900.

La Tahona. Felipe Uribarri, s/n. 10004 Cáceres. Tel. 620 389 991.

Los Arcos de Baram. Regimiento Argel, 6. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 533 060.

Los Monges. Sor Valentina Mirón, 22. 10600 Plasencia. Tel. 927 420 808.

Oquendo. Obispo Segura Saenz, 2. 10002 Cáceres. Tel. 927 211 132.

Orellana. (Hotel Extremadura). Avda Ruta de la Plata, 3. 10001 Cáceres. Tel. 927 629 246.

Torre de Floripes (Hospedería Puente de Alconetar). Plaza de la Constitución, 18. 10940 Garrovillas de Alconetar. Tel. 927 309 425.

Torreorgaz (Parador Nacional de Cáceres). Ancha, 6. 10003 Cáceres. Tel. 927 211 759.

Zerua (Hotel Fontecruz Palacio de Arenal). Crta N- 521, Km. 52,100. 10005 Cáceres. Tel. 927 620 490.

CÁDIZ

Arrocería La Pepa. Paseo Marítimo, 14. 11010 Cádiz. Tel. 956 263 821.

Arsenio Manila. Pº Marítimo, 12. 11010 Cádiz. Tel. 956 076 744.

El Faro. San Félix, 15. 11002 Cádiz. Tel. 956 211 068.

Lola Mora. Santísima Trinidad, 29. 11380 Tarifa. Tel. 956 680 417.

Taberna Casa Manteca. Corralón de los Carros, 66. 11002 Cádiz. Tel. 956 213 603.

CÁDIZ PROVINCIA

Avante Claro. Pórtico de Bajo de Guía, s/n. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 380 915.

Bar Jamón. Molino Platero, s/n. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 850 513.

Bar Juanito. Pescadería Nueva, s/n. 11403 Jerez de la Frontera. Tel. 956 341 218.

Barbiana. Ancha (Esquina con Plaza cabildo). 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 362 894.

Casa Balbino. Pl. del Cabildo, 11. 11540. Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 360 513.

Casa Bigote. Bajo de Guía, 10. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 362 696.

Casa Juanito. Alcalde Ruiz Cana, 7. 11393 Zahara de Los Atunes. Tel. 956 439 211.

El Bosque. Avda Alcalde Álvaro Domecq, 26. 11405 Jerez de la Frontera. Tel. 956 307 030.

El Campero. Avda de la Constitución, s/n. 11160 Barbate. Tel. 956 432 300.

El Faro del Puerto. Ctra de Fuentebravía, km 0,5. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 870 952.

El Roqueo. Urba Las Palmeras, s/n. 11149 Conil de la Frontera. Tel. 956 440 205.

La Bodegailla del Bar Jamón. Miseri-cordia, 5. 11500 Puerto de Santa María. Tel. 956 850 322.

La Marina. Paseo Marítimo, s/n. 11300 La Línea de la Concepción. Tel. 956 171 531.

La Tasca. Pl. del Caballo. 11405 Jerez de la Frontera. Tel. 956 310 340.

Mesón La Cueva. Autovía A-382 Jerez-Arcos, km. 3,5 (Salida circuito) 11406 Jerez de la Frontera. Tel. 956 189 020.

Romerijo. Jose Antonio Romero Zarazaga, 1. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 541 254.

Tendido 6. Circo, 10. 11406 Jerez de la Frontera. Tel. 956 344 835.

Venta Antonio. Crta Jerez-Sanlúcar km 23. 11408 Jerez de la Frontera. Tel. 956 140 535.

CANTABRIA

Augusto. Mercado, 1. 39770 Laredo. Tel. 942 712 040.

Bodega La Montaña. San Fernando, 18. 39010 Santander. Tel. 942 233 377.

Camarote. Avda Victoria, s/n. 39770 Laredo. Tel. 942 606 707.

Casa Navarro. Barrio La Lastra, 66. 39718 Pámanes. Tel. 942 52 82 32.

Casón de La Marquesa. (Hotel Casón de la Marquesa). Barrio Las Fraguas, 39450. Arenas de Iguña. Tel. 942 826 001.

Deluz. Ramón y Cajal, 18. 39005 Santander. Tel. 942 290 606.

El Curro. Emperador 2. 39770 Laredo. Tel. 942 605 050.

El Jardín. (gran Hotel Balneario Puente Viesgo) Manuel Pérez Mazo, s/n. 39670. Puente Viesgo. Tel.: 942 598 061.

El Redoble. Barrio El Perujo, 8. 39478 Puente Arce. Tel. 942 575 852.

El Refugio. Barrio Coterios, 364. 39316 Tanos, Torrelavega. Tel. 942 80 39 01.

El Teatro. San José, N° 36. 39610 El Astillero. Tel. 942 559 565.

Gran Casino del Sardinero. Plaza de Italia, s/n, 1, 39005 Santander. Tel. 942 276 054.

Hostelería de Quijas. Crta Nacional 634. 39590 Quijas. Tel. 942 820 833.

La Bombi. Casimiro Sainz, 15. 39004 Santander. Tel. 942 213 028.

La Casona de la Peña. Barrio de la Peña, s/n. 39170 Ajo. Tel. 942 670 567.

La Cúpula del Rhin. Avda Reina Victoria, 153. 39005 Santander. Tel. 942 274 300.

La Mozuca del Agua. Barrio De Arriba, 17. 39591 Marina de Cudeyo. Tel. 942 816 086.

La Parrilla. Barrio de la Plaza, 5. 39716 Entrambasaguas. Tel. 942 52 50 72.

La Solana. Bárcena Mayor. Tel. 942 091 200.

Las Ardillas (Balneario de La Alceda). Calle del Balneario s/n. 39680 Alceda.

Tel. 942 594 939.

Las Redes. Avda Generalísimo, 24. 39540 San Vicente de la Barquera. Tel. 942 712 542.

Machichaco. Calderón de la Barca, 9. 39002 Santander. Tel. 942 21 87 22.

Marea Alta (Hotel Silken Río Santander). Av. de la Reina Victoria, 153, 39005 Santander. Tel. 942 27 43 00.

Restaurante Palacio Mijares. Bº La Iglesia s/n. 39330 Santillana del Mar. Tel. 942820845.

Restaurante El Refugio del Pescador. Bº Corbanera (Monte), 104. 39012 Santander. Tel. 942 346 636.

CASTELLÓN

Bergantín. Varadero, s/n. 12500 Vinaròs. Tel. 964 455 990.

Brisamar. Paseo Buenavista, 26. 12100 Castellón. Tel. 964 283 664.

Can Roig. Playa Manyetes, s/n. 12579 Alcossebre. Tel. 964 412 515.

Casa Carlos. Carcagente, 10. 12005 Castellón. Tel. 964 260 733.

Casa Jaime. Avda Papa Luna, 5. 12598 Peñíscola. Tel. 964 480 030.

Casa Pocho. Sant Gregori, 49. 12500 Vinaròs. Tel. 964 451 095/964 450 067.

Casa Rabitas. Avda Diagonal, 15. 12520 Nules. Tel. 964 672 602.

Casa Roque. Costa San Juan, 1. 12300 Morella. Tel. 964 160 336.

D'Ares. Pl. Mayor, 4-5. 12165 Ares del Maestrat. Tel. 964 443 007.

Dalau. Callejón Cárcel, 4. 12300 Morella. Tel. 964 160 071.

El Faro de Vinaròs. Puerto de Vinaròs. 12500 Vinaròs. Tel. 964 456 362.

El Mirador del Port. Pza. del Mar, local 12. 12100 Grau de Castelló. Tel. 964 286 638.

Espiego. Escultor Fuster, 18. 12540 Villarreal. Tel. 964 530 305.

Garona. Fernando el Católico, 12. 12005 Castellón. Tel. 964 223 168.

Hostalgeria Sant Jaume. Plaza Mayor, 1. 12599 Corachar. Tel. 977 729 190.

La Casita de Gredos. Gracia, 26. 12001 Castellón. Tel. 964 220 933.

La Estafeta. Paseo Perez Bayer, 35. 12560 Benicassim. Tel. 964 302 181.

La Gruta. Paraje San José, s/n. 12600 Vall de Uxo. Tel. 964 660 008.

La Pelejaneta. Crta CV15, km. 13.200. 12193 La Pelejaneta. Tel. 964 320 075.

Marea. Islas Columbretes. Playa de Nules. 12520 Nules. Tel. 964 675 042.

Maria de Luna. Comunidad Valenciana, 2. 12400 Segorbe. Tel. 964 713 601.

Mediterraneo. Paseo Buena vista, 46. 12100 Grao. Tel. 964 284 609.

Meson del Pastor. Cuesta Jovani, 5. 12300 Morella. Tel. 964 160 249.

Pairal. Doctor Fleming, 24. 12005 Castellón. Tel. 964 233 404.

Parador de Benicarló. Avda Papa Luna, 5. 12580 Benicarló. Tel. 964 470 100.

Pau Restaurant. Av. Marqués Benicarló, 12. 12580 Benicarló. Tel. 964 470 546.

Rafael. Churruca, 28- El Grao. 12100 Castellón. Tel. 964 282 185.

Relevante By Miguel Barrera (Hotel NH Mindoro). Mollano, 4. 12002 Castelló. Tel. 964 222 300.

Restaurante Cal Paradis. Avda Vilafranca, 30. 12194. Vall D'Alba. Tel. 964 320 131.

Restaurante Portoles. Avda Alcora, 246. 12006 Castellón. Tel. 964 216 481.

Sancho Panza. Jai Alai, 3. Urb. Las Fuentes. 12579 Alcossebre. Tel. 964 412 265.

Tasca del Puerto. Avda del Puerto, 13. 12100 Castellón. Tel. 964 284 481.

Vinatea Restaurante. Blasco de Alagón, 17. 12300 Morella. Tel. 964 160 744.

Vinya d'Alós. Paseo Blasco Ibáñez, 13. 12500 Vinaròs. Tel. 964 454 962.

CEUTA

Bugá. Independencia n. 15. Ceuta. Tel. 956 51 50 47

El Refectorio. Poblado Marinero, local 37. 51001 Ceuta. Tlf. 956 513 884.

El Secreto de Yuste. Murallas Reales, s/n. 51002 Ceuta. Tel. 659 671 814.

El Velero. Marina Española, 34. 51001 Ceuta. Tel. 956 513 143.

Meson Alberto. Avda. de Africa, 19, bajos. 51001 Ceuta. Tel. 956 516 053.

Oasis. Monte Hacho, s/n. 51005 Ceuta. Tel. 956 515 925.

Parador de Ceuta. Plaza Ntra. Sra. de África, 15. 51001 Ceuta. Tel. 956 514 940.

Restaurante El Lucas. Avenida Martine Catena, s/n. (Junto a gasolinera CEP-SA). 51001 Ceuta. Tel. 956 509 487.

CIUDAD REAL

Asador de San Humberto. Montiel, s/n. 13004 Ciudad Real. Tel. 926 923 535.

Casa Pepe. Crta N-430 Km 317. 13150 Carrión de Calatrava. Tel. 926 814 079.

Cueva La Martina. Rocinante, 13. 13610 Campo de Criptana. Tel. 926 561 476.

Doña Manuela. (Hotel Doña Manuela). Paseo del Carmen, s/n. 13250 Daimiel. Tel. 926 260 703.

Dulcinea. (Hotel Ercilla Basataria). Avda de Herencia, s/n. 13600 Alcázar de San Juan. Tel. 926 541 465.

El Bodegón. Luchana, 20. 13250 Daimiel. Tel. 926 852 652.

El Corregidor. Jerónimo Ceballos, 2. 13270 Almagro. Tel. 926 860 648.

El Molino. Calle de las Viñas, 26. 13110 Horcajo de los Montes. Tel. 926 775 203.

Guijos de la Mancha (Hotel Santa Cecilia). Tintes, 3. 13001 Ciudad Real. Tel. 926 228 545.

Los Escuderos. Via Crucie, 17. Puerto Ilano. Tel. 926 429 306.

Palacio de la Serna. (Hotel Palacio de la Serna). Cervantes, 18. 13432 Ballesteros de Calatrava. Tel. 926 842 208.

Parador de Almagro. Ronda San Francisco, 31, 13270 Almagro. Tel. 926 86 01 00.

Restaurante Sucot. Avda Primero de

Julio, 87. 13300 Valdepeñas. Tel. 926 312 932.

CÓRDOBA

Almudaina. Plaza Campos, 1. 14004 Córdoba. Tel. 957 474 342.

Al-Zagal (Hotel Córdoba Center). Avda de la Libertad, 4. 14006 Córdoba. Tel. 957 758 000.

Asador Choto. Almanzor, 10. 14003 Córdoba. Tel. 957 760 115.

Asador El Buey y El Fuego. Benito Perez Galdós 1. 14001 Córdoba. Tel. 957 491 012.

Asador La Muralla. Calle Abad Palomino 18. 14800 Priego. Tel. 957 701 856.

Bodegas Campos. Lineros, 32. 14002 Córdoba. Tel. 957 497 643.

Bodegas Mezquita Céspedes. Céspedes, 12. 14003 Córdoba. Tel. 957 490 004.

Casa Pepe. Romero, 1. 14003 Córdoba. Tel. 957 200 744.

Casa Rubio. Puerta de Almodovar, 5. 14003 Córdoba. Tel. 957 420 853.

Chico Medina. Historiador Díaz de Maral, 5. 14005 Córdoba. Tel. 957 482 808.

Cuevas Romanas. Las Cuevas, s/n. (Urb. La Colina). Tel. 957 324 318.

El Astronauta. Diario de Córdoba, 18. 14002 Córdoba. Tel. 957 491 123.

El Caballo Rojo. Cardenal Herrero, 28. 14003 Córdoba. Tel. 957 475 375.

El Choto Restaurante. Almanzor, 10. 14003 Córdoba. Tel. 957 760 115.

El Churrasco. Romero, 16. 14003 Córdoba. Tel. 957 290 819.

El Olivo Restaurant. Avda. Doctor Fleming, 25. 14004 Córdoba. Tel. 957 201 263.

Fuente del Río. Fuente del Río. 14940 Cabra. Tel. 957 521 138.

Hospes Palacio del Baillo. Ramirez de las Casas Deza 10-12. 14001 Córdoba. Tel. 957 498 993.

Hotel Zahori Restaurante. Calle Real, 2. 14800 Priego. Tel. 957 547 292.

La Bodega. Alhaken II, 6. 14008 Córdoba. Tel. 957 486 211.

La Flamenka. Céspedes, 5. 14003 Córdoba. Tel. 957 472 275.

La Taberna. Antonio Machado 24. 14720 Almodóvar del Río. Tel. 957 713 684.

La Taberna del Río. Enrique Romero de Torres, 7. 14002 Córdoba. Tel. 957 478 519.

Mesón Asador Monte Aras. C. Ocio. Manzana Adán. Avda Guardia Civil, 9. 14900 Lucena. Tel. 957 501 935.

Mesón del Toro. Fuente de los Picadores 1. 14006 Córdoba. Tel. 957 280 503.

Mesón Restaurante San Martín. Plaza de España 6. Cabra. Tel. 957 525 131.

Monasterio de San Francisco. (Hotel Monasterio de San Francisco). Avda Pío XII, 35. 14700 Palma del Río. Tel. 957 710 183.

Noor Restaurant. Pablo Ruiz Picasso, 6. 14014 Córdoba. Tel. 957 101 319.

Pairi Daeza (Hotel Balcón de Córdoba). Encarnación, 8. 14003 Córdoba.

Tel. 957 498 478.

Pic-Nic. Ronda de los Tejares, 16. 14001 Córdoba. Tel. 957 482 233.

Puerta de Sevilla. Postrera, 51. 14004 Córdoba. Tel. 957 297 380.

Regadera. Cruz del Rastro, 2. 14002 Córdoba. Tel. 957 101 400.

Restaurante Asador el Buey y el Fuego. Benito Pérez Galdós, 1. 14001 Córdoba. Tel. 957 491 012.

Sociedad de Plateros. Mª Auxiliadora, 25. 14002 Córdoba. Tel. 957 470 304.

Taberna de San Miguel. Pza. de San Miguel, 1. 14002 Córdoba. Tel. 957 470 166.

Taberna Huerta del Rey. Doctor Fleming, 4. 14004 Córdoba. Tel. 957 610 773.

Taberna la Montillana. San Álvaro, 5. 14003 Córdoba. Tel. 957 479 518.

Taberna Luque. Calle Blanco Belmonte 4. 14003 Córdoba. Tel. 699 806 560.

CUENCA

El Fígón de Pedro. Cervantes, 13. 16004 Cuenca. Tel. 969 226 821.

El Secreto. Calle de Alfonso VIII, 81. 16001 Cuenca. Tel. 678 611 301.

Fígón del Huescar. Calle Julián Romero 6. 16001 Cuenca. Tel. 629 063 366.

Hotel Mesón de Don Quijote. Francisco Costi, 2. 16630 Mota del Cuervo. Tel. 967 180 200.

La Ponderosa. San Francisco, 20. 16001 Cuenca. Tel. 969 213 214.

Mesón Casas Colgadas. Canónigos, s/n. 16001 Cuenca. Tel. 969 223 509.

Mesón del Cantarero. Avda. del Progreso, 30. 16400 Tarancón. Tel. 969 320 533.

Parador de Cuenca. Subida a San Pablo, s/n. 16002 Cuenca. Tel. 969 232 320.

Restaurante Raff. Federico García Lorca, 3. 16004 Cuenca. Tel. 969 690 855.

Restaurante Recreo Peral. Ctra. Cuenca-Tragacete Km1. Tel. 969 224 643.

Restaurante Rincón de Valdecabras. C/ La Iglesia, s/n. 16192 Valdecabras. Tel. 969 285 061.

Restaurante Sidrería La Figal. Lorenzo Goni, 5. 16004 Cuenca. Tel. 969 233 801.

San Nicolás. San Pedro, 15. 16001 Cuenca. Tel. 969 212 205.

Taberna de Pepe. Tintes, 1. 16001 Cuenca. Tel. 969 233 792.

Togar. Avdada la República Argentina, 1. 16002 Cuenca. Tel. 969 239 774.

FORMENTERA

Beso Beach. Playa de Cavall d'en Borràs (Illetes), s/n. Parque Natural de Ses Salines. 07860 Formentera. Tel. 622 222 113.

Caminito. Crta d'es Pujols a la Savina, s/n. 07860 Formentera. Tel. 971 328 106.

Can Carlos. San Francesc. 07871 Formentera. Tel. 971 32 28 74.

Can Dani. Crta La Mola, km 8,5. 07860 Formentera. Tel. 971 32 85 05.

Can Vent. 07871 Es Pujols / Formentera. Tel. 971 328 590.

Capri. Avda Miramar- Es Pujols 07860

Formentera. Tel. 971 328 352.

Chez Gerdi. 07860 Es Pujols, Formentera. Tel. 648020106.

Codice Luna. 07872 Formentera. Tel. 675 63 67 25.

El Sueño. Crta. Porto Saler, s/n. 07860 Formentera. Tel. 971 323 213.

Es Ministre. Playa de Ses Illetes. 07860 Formentera. Tel. 609 600 538.

Es Molí de la Sal. Afores, s/n. 07871 Formentera. Tel. 971 187 491.

Es Pinatar. Avda Miramar, 25. 07860 Es Pujols. Tel. 971 328 137.

Juan y Andrea. Playa de Illetes, s/n. 07860 Formentera. Tel. 971 187 130.

La Savina. Avda Mediterranea, 24-40. 07860 Formentera. Tel. 971 322 279.

Pascual. Crta Ntra. Sra. del Pilar, km 12. 07872 Formentera. Tel. 971 327 014.

Pequeña Isla. Avda Mola, 105. La Mola. 07860 Formentera. Tel. 971 327 068.

Restaurante Marlaca. Urbanización Paraíso de los Mal Pas, Sant Francesc Formentera. Tel. 971 32 16 70.

Restaurante Sol. Cala Saona. 07860 Formentera. Tel. 971 187 591.

Sa Finca. Sant Ferran. 07871 Formentera. Tel. 971 329 028.

Tanga. Playa de Levante. Formentera. Tel. 971 187 905.

FUERTEVENTURA

15. Castillo Centro, Local 11, C/. Juan Ramon Soto Morales. 35610 Caleta de Fuste. Tel. 664821866.

5th Avenue. Calle Isaac Peral, 13. 35660 Corralejo. Tel. 693 540 337.

Beach Club Las Palmeras (Hotel Atlantis Bahía Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

Casa Marcos. Carretera General 94. Villaverde. Tel. 34 928 868 285.

Il Giardineto. (Gran Hotel Atlantis Bahía Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

Infusión Restaurante. Crucero Baleares, 21. 35660 Corralejo, La Oliva. Fuerteventura. Tel. 633 551 354.

La Alacena Real (Hotel Atlantis Bahía Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

La Cúpula de Carles Gaig. (Gran Hotel Atlantis Bahía Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

Las Columnas (Hotel Atlantis Bahía Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

Las Salinas de Antigua. Ctra. de Jandía, km. 12. 35610 Antigua. Tel. 928 877 272.

Yamatori (Hotel Atlantis Bahía Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

GIRONA

Bubbles Gastrobar i Restaurant. Passeig José Canalejas, 6. 17001 Girona. Tel. 972 226 002.

Cal Ros. Cort Reial, 9. 17004 Girona. Tel. 972 219 176.

Can Segura. Hotel Restaurant. Sant Pere, 2. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel.

972 321 009.

El Pati Verd. (Hotel Carlemany). Pl. Miquel Santaló, s/n. 17002 Girona. Tel. 972 211 212.

El Roser 2. Paseo Lluís Albert, 1. 17130 L'Escala. Tel. 972 771 102.

Empordà. Antigua Ctra N. II, km 1,5. 17600 Figueres. Tel. 972 500 562.

L'Argadà. Avda Ramon Folch, 7. 17001 Girona. Tel. 972 218 405.

La Penyora. Nou del Teatre, 3. 17004 Girona. Tel. 972 218 948.

La Taberna de l'Abat. Plaça Santa Lluïcia, 6. 17007 Girona. Tel. 972 219 704.

Restaurant L'Alqueria. Ginesta, 8. 17001 Girona. Tel. 972 221 882.

Restaurant Sant Salvador. La Vall de Bianya. 17813 Girona. Tel. 972 195 154.

GIRONA (PROVINCIA)

Aires (Hotel Pereleda Wine Spa & Golf). Rocaberti, s/n. 17491 Peralada. Tel. 972 538 830

Aiguablava. (Hotel Aiguablava). Playa de Fornells, s/n. 17255 Begur. Tel. 972 622 058.

Aradi. Avda Cavall Bernat, 78. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 817 376.

Bistro 19. (Hotel Golf Peralada). Rocaberti, s/n. 17491 Peralada. Tel. 972 538 830.

Bitakora. Port Esportiu De Roses. 17480 Roses. Tel. 972 141 204.

Bon Retorn. Crta Nacional II A, km 3. 17600 Figueres. Tel. 972 504 623.

Bonay. Pl. de les Voltes, s/n. 17113 Peratallada. Tel. 972 634 034.

Ca la Maria. Crta de Llagostera a Santa Cristina, km 9. 17240 Llagostera. Tel. 972 831 334.

Ca la Matilde. Ctra. d'Olot, 42. 17174 Sant Feliu de Pallerols. Tel. 972 444 269.

Ca la Pepa Caneja. Plaça St Pere, 14. 17230 Palamós. Tel. 972 602 394.

Cal Governador (Hotel Rural Cal Governador). Baix, 26. 17770 Borrassà. Tel. 97525 191.

Cal Sagristà. Perelada Cal Sagristà Rodona, 2. 17491 Perelada. Tel. 972 538 301.

Cal Sastre. Pl. dels Balls, 6. 17811 Sant Pau. Tel. 972 680 049.

Cal Torru. Avda Catalunya, 39. 17527 Llívia. Tel. 972 896 040.

Cala Jóncols. Crta Vieja Roses-Cadaqués. 17480 Roses. Tel. 972 253 970.

Can Barris. Crta del Aeropuerto a Casca de la Selva, km 242. 17457 Campllong. Tel. 972 461 005.

Can Bonay. Pl. Les Voltes, 13. 17113 Peratallada. Tel. 972 634 034.

Can Jepet. Molló, 11. 17869 Setcases. Tel. 972 136 104.

Can Pini. Portal, 12. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 297.

Can Roquet. Pl Església, 1. 17240 Romanyà de la Selva. Tel. 972 833 081.

Can Segura. Hotel Restaurant. Sant Pere, 2. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 321 009.

Can Xabanet. (Hostal Can Xabanet). Plaça del Carme, 24-27. 17820 Banyoles. Tel. 972 570 252.

Can Xerta. Camí Fondo, 21. 17246

Santa Cristina D'Aro. Tel. 972 838 283.

Candelaria. Major, 9. 17113 Peratallada. Tel. 972 634 181.

Candlelight. (Hostal de la Gavina). Pl. Roser, s/n. 17248 S'Agaró. Tel. 972 326 019.

Casa Andrés. Avda de la Palma, 19. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 341 909.

Casa Anita. Miquel Roset, 16. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 471.

Casa Viart. Galerías Albatros, 130. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 826 746.

Casamar (Hotel Casamar). Del Nero, 3. 17211 Llafranc. Tel. 972 300 104.

Casino Castell de Perelada. Sant Joan s/n. 17491 Perelada. Tel. 972 538 125.

Celler de Sant Antoni. Passeig del Mar, 61. 17300 Blanes. Tel. 972 351 438.

Die Insel. Pescadors, 17. 17480 Roses. Tel. 972 257 123.

El Cau del Pescador. Sant Domenech, 11. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 324 052.

El Far de Sant Sebastià. (Hotel Far de Sant Sebastià). Platja de Llafranc, s/n. 17200 Palafrugell. Tel. 972 301 639.

El Molí (Hotel El Molí). Ctra. Les Escaltes. 17706 Pont de Molins. Tel. 972 529 271.

El Molí de l'Escala. Camí Camp de Pilans. 17130 L'Escala. Tel. 972 774 727.

El Pont 9. Camí de la Cerdanya, 1. 17867 Camprodon. Tel. 972 740 521.

El Ventall. Crta de Blanes a Lloret, s/n. 17300 Blanes. Tel. 972 332 981.

Els Caçadors (Hotel Caçadors). Balandrau, 24-26. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 727 077.

Els Tinars. Crta de Sant Feliu a Girona, km 7.2. 17240 Llagostera. Tel. 972 830 626.

Empúries (Hotel Empúries). Platja Portibol, s/n. 17130 L'Escala. Tel. 972 770 207.

Fonda Caner. Pi i Ralló, 10. 17255 Begur. Tel. 972 622 391.

Fonda Montseny. Plaça Trunys, 1. 17400 Breda. La Selva. Tel. 972 160 294.

Garbet. Platja del Garbet. Crta Llança a Colera. 17496 Colera. Tel. 972 389 002.

Garbí. (Hostal de la Gavina). Pl. Roser, s/n. 17248 S'Agaró. Tel. 972 326 019.

Harry's Bar. Pescadors, 19. 17480 Roses. Tel. 972 257 123.

Hostal de la Gavina. Pl. de la Rosaleta, s/n. 17248 S'Agaró. Tel. 972 321 100.

Hostal del Ossos. Crta de Olot a Santa Pau, km 27. 17812 Batet de la Serra. Tel. 972 266 134.

Hotel El Convent. Ctra. De La Platja Del Raco, 2. 17255 Begur. Tel. 972 623 091.

Hotel-Restaurant La Cuina del Teatre. Pl. Major, s/n. 17214 Regencós. Tel. 972 306 270.

L'Almadra Park. Playa de la Almadra. 17480 Roses. Tel. 972 256 550.

L'Avi Freu. Albert, 7. 17130 L'Escala. Tel. 972 771 241.

L'Hort del Rector. Església, 2. 17121 Monells. Tel. 972 630 396.

La Deu. Ctra. de la Deu. 17800 Olot. Tel.

972 261 004.

La Fornal. (Hotel dels Ferrers). Major, 31. 17731 Terrades. Tel. 972 569 095.

La Gola. Platja de la Gola, 19. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 759 243.

La Lluna. Camí Ample, 50. 17130 L'Escala. Tel. 972 773 052.

La Malcontenta. (Hotel Malcontenta). Paratge Torremirona-Platja Castell, 12. 17230 Palamós. Tel. 972 312 330.

La Palmera. Passeig de Sant Pol, 133. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 321 051.

La Plaça. Sant Esteve, 17. 17462 Mardemanyà. Tel. 972 490 487.

La Rectoria Restaurant. La Font, 15. 17747 Espinavessa. Tel. 972 553 766.

La Sala Gran. Barceloneta, 44. 17124 Llofriu. Tel. 972 301 638.

La Taverna del Mar. Playa de Sant Pol (Bahia de S'Agaró). 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 821 669.

M&B Restaurant. Passeig Marítim, 68. 17259 Platja d'Aro. Tel. 972 817 074.

Marangels. Afores, s/n. 17150 Sant Gregori. Tel. 972 429 159.

Mas Comangau. Ramón Lull, 1. 17255 Begur. Tel. 972 623 210.

Mas de Torrent. (Hotel Mas de Torrent). Afores de Torrent, s/n. 17123 Torrent. Tel. 972 303 292.

Mas Tapiolas. (Hotel Mas Tapiolas). Veinat Solius, s/n. Crta C-250, Km. 25.5. 17246 Santa Cristina D'Aro. Tel. 972 837 017.

Nàutic. Port Esportiu s/n. Apdo. 102. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 320 663.

Puigscalm (Hotel Vall de Bas). Mas Can Trona. 17176 La Vall D'En Bas. Tel. 972 690 101.

Quimera. (Hotel Meliá Golf Vichy Catalán). Ctra. N-II, Km. 701. 17455 Caldes de Malavella. Tel. 972 181 020.

Restaurant Clipper. (Hotel Clipper). Crta Nacional. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 762 900.

Restaurant de la Riera. Ctra. Madremanya, Km. 4. 17462 Sant Martí Vell. Tel. 972 490 211.

Restaurant Hostal La Fosca. Passeig de la Fosca, 24. 17230 Palamós. Tel. 972 601 071.

Restaurante Capitán. Port Salins, 16-17. 17987 Empuriabrava. Tel. 972 451 062.

Restaurante Duran. (Hotel Duran). Lasauca, 5. 17600 Figueres. Tel. 972 501 250.

Restaurante Salinera. Avda Onze de Setembre, 93. 17230 Palamós. Tel. 972 316 474.

Sa Marinada. Passeig del Fortim, s/n. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 323 800.

Sa Muralla. Portal, 16. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 341 128.

Santa Lluïcia. Platja de L'Almadra. 17480 Roses. Tel. 972 255 105.

Sódemar. Port De Roses, 5-7. 17480 Roses. Tel. 972 152 034.

Sol Blanc. Barri del Molinet, 14. 17256 Pals. Tel. 972 667 365.

Torre del Remel. (Hotel Torre del Remel). Camí Real, s/n. 17539 Bolvir de Cerdanya. Tel. 972 140 182.

Turandot. Av. Onze De Setembro 27. 17255 Begur. Tel. 972 622 608.

Vicus Restaurant. Enginyer algarra, 51. 173256 Pals. Tel. 972 636 088.

GRAN CANARIA

Ambasador. (Gran Hotel Lopesan Costa Meloneras). Mar Mediterráneo, 1. 35100 Maspalomas. Tel. 928 128 100.

Deliciosa Marta. Perez Galdos, 23, 35002 Las Palmas, Gran Canaria. Tel. 928 370 882.

El Arrosar. Salvador Cuyas, 8. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 272 645.

El Novillo Precoz. Calle Portugal, 9. 35010 Las Palmas, Gran Canaria. Tel. 928 221 659

El Salsete. Secundino Delgado 4-5. 35100 Maspalomas. Tel. 928 778 255.

El Zarcillo. Crta Del centro, 83. Tarifa Alta. 35017 Las Palmas De Gran Canaria. Tel. 928 354 534.

Fuji. Fernando Guanarte, 56. 35010 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 261 393.

Hermanos Rogelio. Manuel González Martín, 36. 35006 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 248 680.

La Fontana. (Gran Hotel Lopesan Costa Meloneras). Mar Mediterráneo, 1. 35100 Maspalomas. Tel. 928 128 100.

La Hacienda (Hotel Princesa Yaiza). Avenida Del Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tel. 928 519 222.

La Lonja. c/Galileo, 8. 35010 Las Palmas, Gran Canaria.

La Marinera. Alonso Ojeda, s/n. Playa de las Canteras. 35017 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 468 802.

La Oliva. Prudencio Morales 15-17. Tel. 928 469 757.

Maketto Sushi Bar. Calle Albareda, 76. 35009 Las Palmas de Gran Canarias. Tel. 928 470 047.

Moorea Cocina Taller. Avda De Los Pescadores, 63. 35118 Playa De Arinaga-Aguimes. Tel. 928 188 851.

N'Enoteca. Urb. Puerto de Mogan Local 380/381. Puerto de Mogan. Tel. 928 565 357.

Ovo. (Gran Hotel Lopesan Villa del Conde). Mar Mediterráneo, 7. 35100 Meloneras. Tel. 928 563 200.

Pier 19. Joaquín Blanco Torrent, s/n, frente al Pantalán, 8, Muelle Deportivo. 35005 Las Palmas. Tel. 928 243 921.

Que Leche. Torres, 22. 35002 Triana Las Palmas De Gran Canaria. Tel. 928 960 852.

Restaurante Bamira. Los Pinos, 11. 35100 San Agustín. Las Palmas. Tel. 928 767 666.

Restaurante Botavara (Bull Hotels Hotel Reina Isabel). Alfredo L. Jones, 40. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 260 100.

Restaurante El Risco (Bull Hotels Hotel Reina Isabel). Alfredo L. Jones, 40. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 260 100.

Restaurante Nelson. Avenida Polizón, 47. Playa de Arinaga, Agüimes. Tel. 928

18 08 60

Restaurante Roma (Bull Hotels Hotel Reina Isabel). Alfredo L. Jones, 40. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 260 100.

Restaurante Summum (Bull Hotels Hotel Reina Isabel). Alfredo L. Jones, 40. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 260 100.

Rías Bajas. Simón Bolívar, 3. 35007 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 271 316.

Ribera del Río Miño. Olf Palme, 21. 35010 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 264 431.

Sautatey. Real de Coello, 2. 35310 Santa Brígida. Tel. 928 478 421.

Terraza La Marina (Bull Hotels Hotel Reina Isabel). Alfredo L. Jones, 40. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 260 100.

Tabla Caliente. Calle La Naval, 6. 35008 Las Palmas. Gran Canaria. Tel. 928 463 479.

Wapa Tapa. Yumbo Centrum. Playa del Inglés. Tel. 650 001 739.

GRANADA

Alacena de las Monjas. Plaza del Padre Suarez, 5. 18009 Granada. Tel. 958 229 519.

Al-Zagal (Hotel Granada Center). Avda. Fuente Nueva, s/n. 18002 Granada. Tel. 958 205 000.

Antonio Pérez Restaurant. Calle del Pintor Rodríguez Acosta, 1. 18002 Granada. Tel. 958 288 079.

Asador Peñon De San Francisco. Crta de La Sierra, 80. 18008 Granada. Tel. 958 220 116.

Carmen de San Miguel. Pl. Torres Bermejás, s/n. 18009 Granada. Tel. 958 226 723.

Carmen Mirador de Aixa. Carril de San Agustín, 2. 18010 Albazín. Tel. 958 223 616.

Chaleco. Av. Costa del Sol, 37. 18690 Almuñécar. Tel. 958 632 402.

Cunini. Pl. Pescadería, 14. 18001 Granada. Tel. 958 267 587.

Damasqueros. Damasqueros, 3. 18009 Granada. Tel. 958 210 550.

El Claustro (Hotel AC Palacio de Santa Paula). Gran Via de Colón, 31. 18001 Granada. Telf. 958 805 740.

El Cortijo (Hotel Barceló La Bobadilla). Finca La Bobadilla. Ctra. Salinas-Villanueva de Tapia A-333, Km. 65,5. 18300 Loja. Tel. 958 321 861.

El Ventorro (Hotel El Ventorro). Crta de Játar km 2. 18120 Alhama de Granada. Tel. 958 350 438.

Ermita de los Tres Juanes. Camino de las Revueltas, s/n. 18230 Atarfe. Tel. 958 512 736.

Ermita Plaza de Toros. Doctor Oloriz, 25. 18012 Granada. Tel. 958 290 257.

Jardines de Alberto. Paseo de la Sabina, 1. 18009 Granada. Tel. 958 221 661.

La Fábula (Hotel Villa Oniria). San Antón, 28. 18005 Granada. Tel. 958 250 150.

La Finca (Barceló La Bobadilla). Finca la Bobadilla, salida 175. 18300 Lo-

ja. Tel. 958 321 861.

La Fragua. San Antonio, 4. 18417 Tré-velez. Tel. 958 858 626.

La Marquesa. (Hotel Darabenaz). Crta de la Zubia, s/n. 18008 Cortijo de la Marquesa. Tel. 958 817 333.

Las Tinajas. Martínez Campos, 17. 18002 Granada. Tel. 958 254 393.

Los Manueles. Reyes Católicos, 52. 18009 Granada. Tel. 958 224 631.

Los Santanderinos. Albahaca, 1. 18006 Granada. Tel. 958 128 335.

Paco Martín. Carrera del Genil, 38-40. 18005 Granada. Tel. 902 323 800.

Pato Loco. Crta de Játar km 2. 18120 Alhama de Granada. Tel. 958 350 501.

Restaurante Manzanil. (Hotel Manzanil). Avda Andalucía, s/n. 18300 Loja. Tel. 958 321 750.

Restaurante Oleum. San Anton, 81. 18005 Granada. Tel. 958 295 357.

Ruta del Veleta. Ctra de Sierra Nevada, 136, km 5,400. 18190 Cenes de la Vega. Tel. 958 486 134.

Taberna Belmonte. Calle Mulhacen, s/n. 18005 Granada. Tel. 958 264 676.

Viva María!. Calle San Jerónimo 10. 18001 Granada. Tel. 627 755 856.

GUADALAJARA

Amparito Roca. Toledo, 19. 19002 Guadalajara. Tel. 949 214 639.

Asador El Tolmo. Avda Constitución, 26. 19400 Brihuega. Tel. 949 281 130.

Calle Mayor. Mayor, 21. 19250 Sigüenza. Tel. 949 391 748.

Ciro y Lola (Hotel Spa Cardamomo). Real, 2. 19266. Carabias. Tel. 630 380 543

El Doncel. Paseo Alameda, 3. 19250 Sigüenza. Tel. 949 390 001.

El Fígón. Bardales, 9. 19001 Guadalajara. Tel. 949 211 588.

Las Llaves. Mayor, 16. 19180 Marchamalo. Tel. 949 250 485.

Lino. Vizcondesa de Jorbalán, 10. 19001 Guadalajara. Tel. 949 253 845.

La Perla I. Francisco Arto, 20. 19004 Guadalajara. Tel. 949 211 333.

Mesón Marisquería Rafa. Rondalla Santa Cecilia, 5. 19300 Molina. Tel. 949 832 171.

Restaurante La Casa. Plazuela de San Vicente, s/n. Sigüenza. Tel. 949 390 310.

GUIPUZCOA-SAN SEBASTIÁN

Aldanondo. Euskal Herria, 6. 20003 San Sebastián. Tel. 943 42 28 52.

Aita Mari. Puerto, 21. 20003 San Sebastián. Tel. 943 431 359.

Anastasio. Jatetxea Easo 19. San Sebastián. Tel. 943 426 320.

Asador Portuebe. Portuebe, 43. 20018. Donostia. Tel. 943 215 018.

Astelena. Euskalerria, 3. 20003 San Sebastián. Tel. 943 425 867.

Bodegón Alejandro. Fermín Calbetón, 4. 20001 San Sebastián. Tel. 943 427 158.

Bokado Aquarium. Plaza Jacques Cousteau, 1. 20003 Donostia-San Sebastián. Tel. 943 431 842.

Branka. Paseo Eduardo Chillida, 13. 20008 San Sebastián. Tel. 943 317 096.

Casa Urola. Fermin Calbeton, 20. 20003 Donostia. Tel. 943 441 371.

Lanziego. Triunfo, 1. 20007 San Sebastián. Tel. 943 472 832.

Mirador de Ulia. Paseo de Ulia, 193. 20013 San Sebastián. Tel. 943 272 707.

Miramón Arbelaitz. Mikeletegui, 53 (miramón Parkea. 20009 San Sebastián. Tel. 943 308 220.

Ni Neu (Palacio de Congresos Kursaal). Avda. Zurriola, 1. 20002 San Sebastián. Tel. 943 003 162.

Restaurante Andra Mari. Zabaleta, 42. 20002 San Sebastián. Tel. 943 288 191.

Restaurante Illarra. Illarra, 97. 20009 San Sebastián. Tel. 943 214 894.

Txepetxa. Pescadería, 5. 20003 San Sebastián. Tel. 943 422 227

Txoko. Mari, 12. 20003 San Sebastián. Tel. 943 425 412.

Urbano. Fermín Calbetón, 20. 20003 San Sebastián. Tel. 943 423 424.

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 20018 Donostia. Tel. 943 317 162.

GUIPÚZCOA-PROVINCIA

Aiten Etxe. Elkano, 3. 20800 Zarautz. Tel. 943 831 825.

Arraurari. Paseo Butrón, 3. 20280 Hondarribia. Tel. 943 641 581.

Arroka Berri. Higer Bidea, 6. 20280 Hondarribia. Tel. 943 642 712.

Barkaiztegi. Paseo Barkaiztegi, 42. Martutene. Tel. 943 451 304.

Bedua. Ctra Zumaia-Meagas, km 2. 20750 Zumaia. Tel.: 943 860 551.

Belaustegi Brasería. Alto de San Miguel, s/n. 20870 Elgoibar. Tel. 943 743 102.

Bodegón Joxe Mari. Herriko Enparantza, s/n. 20810 Orio. Tel. 943 830 032.

Casa Camara. San Juan, 79. 20110 Pasai Donibane. Tel. 943 523699.

Elkano. Herreñeta, 2. 20808 Guetaria. Tel. 943 140 614.

Fagollaga. Eriñozu Auzoa, 68. 20120 Hernani. Tel. 943 550 031.

Frontón. Paseo San Francisco, 4. 20400 Tolosa. Tel. 943 652 941.

Gure Txokoa. Guipuzkoa, 22, bajo. 20800 Zarautz. Tel. 943 835 959.

Kaia. General Amao, 4. 20808 Guetaria. Tel. 943 140 500.

Karlos Arguiñano. Mendilauta, 13. 20800 Zarautz. Tel. 943 130 000.

Matteo. Ihurrita Bidea, 2. Barrio Ugaldetxo. 20180 Oñartzum. Tel. 943 491 194.

Mikel Uriá. Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 20730 Azpeitia. Tel. 943 81 43 15.

Otzarreta. Santa Clara, 5. 20800 Zarautz. Tel. 943 131 243.

Ramón Roteta. Irún, 1. 20280 Hondarribia. Tel. 943 641 693.

Salegui. Calzada, 13. 20829 Itziar. Tel. 943 199 004.

Saltxipi. Urdaiaiga Auzoa, 23. 20170 Usurbil. Tel. 943 361 127.

Sebastián. Mayor 9-11. 20280 Hondarribia. Tel. 943 640 167.

Singular. Avda Iparralde, 43. Edificio Ficoba. 20300 Irún. Tel. 943 639 639.

Urgain. Hondartza, 5. 20820 Deba. Tel. 943 191 101.

Zuberoa Jatexea. Pl. Bekosoro, 1. 20180 Oyarzun. Tel. 943 491 228.

Zumelaga. San Antonio, 5. 20570 Bergara. Tel. 943 762 021.

HUELVA

Abacería la Abundancia. Vázquez López, 48. 21001 Huelva. Tel. 959 100 450.

Almenta. Marina, 7 local 1. 21001 Huelva. Tel. 959 075 344.

Almoradux. Crta Hinojos-El Rocío. 21740 Hinojos. Tel. 959 459 779.

Arrieros. Arrieros, s/n. 21207 Linares de la Sierra. Tel. 959 463 717.

Azabache. Vázquez López, 22. 21002 Huelva. Tel. 959 257 528.

Bar Taberna el Chiclano. Avda de Palomeque, 7. 21006 Huelva. Tel. 959 875 463.

Barberi. Plaza de la Coronación, 13. 21400 Ayamonte. Tel. 959 320 229.

Barlovento. Puerto del Terrón. 21440 Lepe. Tel. 959 383 191.

Blarritz. Charneca, 13. 21292 Fuenteterridos. Tel. 959 125 088.

Bodega la Ventana. Méndez Nuñez, 7-9. 21001 Huelva. Tel. 692 313 928.

Bodega Madreana. Pablo Rada, 5 pasaje. 21002 Huelva. Tel. 601 268 432.

Bodega Roldan. Avda 28 de Febrero, 111. 21710 Bollullos del Condado. Tel. 959 411 349.

Casa Dirección. Avda de la Constitución, 98. 21600 Valverde del Camino. Tel. 959 551 334.

Casa Lalo Taberna. Velarde, 1. 21003 Huelva. Tel. 661 938 701.

Casa Luciano. La Palma del Condado, 2. 21400 Ayamonte. Tel. 959 471 071.

Casa Rocatalata. Rico, 44-46. 21001 Huelva. Tel. 959 251 783.

Casa Rufino. Avda Playa Central, s/n. 21410 Isla Cristina. Tel. 959 330 810.

Casas. Pozo de la Nieve, 39-41. 21200 Aracena. Tel. 959 128 044.

Ciquitrake. Rascon, 21. 21001 Huelva. Tel. 959 256 958.

Consolación. Crta N-431, Km 111. 21450 Cartaya. Tel. 959 390 298.

El Albergo Tapas y Brasas. Avda Cristóbal Colon, 2. 21002 Huelva. Tel. 959 070 382.

El Cerrojo Tapas. Juan Limón Borrero, 1. 21520 Alosno. Tel. 687 430 168.

El Comercial de Pablo. Jesus Nazareno, 12. 21001 Huelva. Tel. 615 364 004.

El Gallo Negro. Plaza Quintero Baez, 3. 21003 Huelva. Tel. 959 523 585.

El Rincón de Pescadores. Barca, 8. 21459 Cartaya (El Rompido). Tel. 959 399 338.

El Rincón de la de la Rocina. Avda Pablo Rada, 2. 21003 Huelva. Tel. 959 283 721.

El Tamborilero. Avda. de la Juventud, 15. 21730 Almonte. Tel. 959 406 955.

Epoca. Paseo de los Caracoles, 6. 21660 Minas de Riotinto. Tel. 959 592 076.

Hotel Galán. Avda de La Esquila, 7. 21660. Minas de Riotinto. Tel. 959 590 840.

Juan José. Villa Mundaka, 1. 21004 Huelva. Tel. 959 263 857.

La Bohemia. Garci Fernandez, 5.

21003 Huelva. Tel. 686 397 430.

La Hacienda del Zapatero. Real de Arriba, 112 (junto Crta de Calañas).

21600 Valverde del Camino. Tel. 959 550 159.

La Mirta. Avda Martín Alonso Pinzon, 13. Gran Via 13. 21004 Huelva. Tel. 959 283 657.

Las Dunas. Avda Conquistadores, 178. 21130 Mazagón. Tel. 959 377 811.

La Teja. Arcipreste Gonzalez García, 9. 21001 Huelva. Tel. 679 209 486.

Parador de Ayamonte. Avda La Constitución, s/n. 21400 Ayamonte. Tel. 959 320 700.

Portichuelo. Vázquez López, 15. 21003 Huelva. Tel. 959 245 768.

Puro Chup Chup. Rábida, 6. 21001 Huelva. Tel. 603 628 190.

Rehiletes Cafe. Paseo Santa Fe, 1. 21003 Huelva. Tel. 650 448 965.

Restaurante Lópis. Santa Ángela de la Cruz, 13. 21700 La Palma del Condado. Tel. 959 401 429.

Restaurante Macha. Vázquez Lopez, 22. 21001 Huelva. Tel. 959 100 250.

Restaurante Montecruz. Plaza San Pedro s/n. 21200 Aracena. Tel. 959 126 013.

Restaurante Templo. Avda de la Ría, 11. 21001 Huelva. Tel. 959 610 736.

Taberna Guatine. Miguel Redondo, 4. 21003 Huelva. Tel. 959 280 298.

Taberna Tío Paco. Pza Begonias, 18. 21760 Almonte. Tel. 959 448 194.

Toruño. (Hotel Toruño). Pl Acebuchal, 16. 21750 El Rocío-Almonte. Tel. 959 442 323.

HUESCA

Ansils. General Ferraz, 6. 22469 Anciles. Tel. 974 551 150.

Asador Arratiecho. (Hotel Tierra de Biescas). Paseo del Canal, s/n. 22630 Biescas. Tel. 974 485 483.

Billauba. Avda De Aragón, 41B. 22520 Fraga. Tel. 974 474 167.

Bodegas De Arnes. Cruce A Panillo, s/n. 22430 Graus. Tel. 974 540 300.

Bodegas de Sobrarbe. Pl. Mayor, 2. 22330 Ainsa. Tel. 974 500 237.

Bodegas Monclus. Crta Radiquero-Alquézar, s/n. 22145 Radiquero. Tel. 676 381 876.

Casa Frauca. Crta Ordesa, s/n. 22347 Sarvisé. Tel. 974 486 353.

Casa Samper. Doña Sancha, 3. 22314 Salas Altas. Tel. 974 302 102.

Casa Tous. Pilans d'Ansils, 6. 22440 Benasque. Tel. 974 551 088.

Doña Taberna. Avda Juan XIII, 13. 22003 Huesca. Tel. 974 214 474.

El Bodegón. Pedro IV, 4. 22002 Huesca. Tel. 974 231 681.

El Fogaril. (Hotel Ciria). Avda de los Tilos, s/n. 22440 Benasque. Tel. 974 551 612.

El Origen. Plaza del Justicia, nº 4. 22001 Huesca. Tel. 974 229 745.

El Portal de Somontano. Crta Tarragona-San Sebastián, km 162. 22300 Barbastro. Tel. 974 315 368.

Flor. Goya, 3. 22300 Barbastro. Tel. 974 311 056.

Gaby (Hostal Casa Blasquico). Plaza

la Fuente, 1. 22720 Echo. Tel. 974 375 007.

La Cocina Aragonesa. (Hotel Conde Aznar). Paseo de la Constitución, 3. 22700 Jaca. Tel. 974 361 050.

La Venta del Sotón. Crta Tarragona-San Sebastián, km 227. 22810 Esquesda. Tel. 974 270 241.

Martín Viejo. Pirineos, 15 bajos. 22002 Huesca. Tel. 974 227 492.

Restaurante Camping Castillo de Lobarre. Crta del Castillo, s/n. 22809 Lobarre. Tel. 974 382 722.

Restaurante Cantere. Calle Aire 1. 22720 Hecho. Tel. 974 375 214.

Restaurante Alameda. Paseo Lucas Mallada, 44. 22006 Huesca. Tel. 974 241 413.

Restaurante San Ramón del Somontano. Calle Academia Cerbuna, 2. 22300 Barbastro. Tel. 974 314 304.

IBIZA

Ama Lur. Crta San Miguel, km 2,3. 07814 Santa Gertrudis de Fruitera. Tel. 971 314 554.

Atzaró Restaurante. (Hotel Atzaró). San Juan Km 15. 07800 Santa Eulalia des Rius. Tel. 971 338 838.

Bambuddha Groove. Crta. de Sant Joan, km 10. 07810 Sant Joan. Tel. 971 197 510.

Bar Pou des Lleó. Apdo. 20. Sant Carles. 07815 Pou des Lleó-San Carlos. Tel. 971 335 274.

C'As Milà. Cala Tarida. 07811 Sant Joan. Tel. 971 344 267.

Cala Llenya. Cala Llenya. Sant Carles. Tel. 971 330 361.

Ca n' Alfredo. Paseo Vara del Rey, 16. 07800 Ibiza. Tel. 971 311 274.

Ca na Pepeta. Crta Sant Joan km 15,400. 07810 Sant Joan. Ibiza. Tel. 971 325 023.

Ca na Ribes. San Jaime, 67. 07840 Santa Eulalia del Río. Tel. 971 330 006.

Ca Na Sofia. Playa Cala Vedella, C/ Castelfideles, 10. 07830 San Josep de Talaia. Tel. 971 808 273.

Can Caus. Crta Sant Miquel, Km 3,5. 07814 Santa Gertrudis. Tel. 971 197 516.

Can Curreu. Crta de Sant Carles, km 12. 07850 Sant Carles. Tel. 971 335 280.

Can Gat. Cala San Vicente. 07817 San Juan Ibiza. Tel. 971 320 123.

Can Pau. Crta San Miguel, Km 3. 07814 Santa Gertrudis Tel. 971 197 007.

Can Pou. Crta Cala Salada, 2. Can Gemà. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 340 170.

Can Pujol. Crta Port des Torrents. Bahía de San Antonio. 07820 San Antonio. Tel. 971 341 407.

Cavalli. Juan Carlos I, 13. 07800 Ibiza. Tel. 971 192 197.

Cicale Ibiza. Crta de Ibiza a Sant Joan, Km 12. 07810 Sant Joan de Labritja. Tel. 971 325 151.

Club Restaurante Cabaret Lio. Paseo Juan Carlos I. 07800 Ibiza. Tel. 971 310 022.

Costa Maria (Ibiza Gran Hotel). Paseo Juan Carlos I, 17. 07800 Ibiza. Tel.

971 806 806.

El Alabastro. (Hotel Aguas De Ibiza & SPA). Salvador Camacho, 8. 07840 Santa Eulía. Tel. 971 319 991.

El Cigarral. Fray Vicente Nicolás, 9. 07800 Ibiza. Tel. 971 311 246.

El Edén. (Hotel Hacienda Na Xamena). Buzón, 11. Na Xamena. 07815. San Miguel. Tel. 971 334 500.

El Chiringuito. Playa des Cavallet. 07830 San José. Tel. 971 395 485.

El Faro. Puerto De Ibiza. 07800 Ibiza. Tel. 971 313 233.

El Olivo. Pl. Vila, 7. 07800 Ibiza. Tel. 971 300 680.

El Pato. Ctra. Eivissa a Sant Miquel, Km. 0,5. 07840 Santa Eulàlia. Tel. 971 191 340.

El Portalón. Plaza Desamparados, 1. Dalt Vila. 07800 Ibiza. Tel. 971 303 901.

El Sueño De Estrellas. (Hotel Hacienda Na Xamena). Buzón, 11 Na Xamena. 07815 San Miguel. Tel. 971 334 500.

Es Torrent. Cala de es Torrent. 07830 San José. Telf. 971 187 402.

Es Ventall. Cervantes, 22. 07820 Sant Antoni de Portmany. Tel. 971 341 729

Es Xarcu. Cala Es Xarco. 07830 Sant Josep. Tel. 971 187 867.

Hard Rock Café. Paseo Vara de Rey, 1 07800 Ibiza. Tel. 971 306 805.

Heart Ibiza. P.º Joan Carles I, 17. 07800 Ibiza.

Hotel Pacha Ibiza. Paseo Marítimo s/n. 07800 Ibiza. Tel. 971315 963.

La Barraca. Playa Talamanca. 07800 Ibiza. Tel. 971 193 380.

La Brasa. Pere Sala, 3. 07800 Ibiza. Tel. 971 301 202.

La Escollera. Platja es Cavallet. 07817 Sant Jordi. Tel. 971 396 572.

La Oliva. Santa Cruz, 2. 07800 Ibiza. Tel. 971 305 752.

La Masia d'en Sort. Ctra. Sant Miquel, km 1. 07840 Santa Eulàlia. Tel. 971 310 228.

La Raspa. Puerto Deportivo Marina Botafoch. Local 205. 07800 Ibiza. Tel. 971 311 810.

Las Dos Lunas. Crta Sant Antoni, Km 6. Sant Rafel. Tel. 971 198 102.

Madrigal. Puerto Marina Botafoch. 07800 Ibiza. Tel. 971 311 107.

Malibú. San José. 07817 Platja de Ses Salines. Tel. 971 396 580.

Meson el Gallego. Obispo Padre Huix 19. 07800 Ibiza. Telf. 971 306 416.

Nassau Beach. Club. Playa d'en Bossa s/n. 07817 Sant Josep de Talaia. Tel. 971 396 714.

Oligo. (Hotel Aguas de Ibiza & SPA). Salvador Camacho, 8. 07840 Santa Eulàlia. Tel. 971 319 991.

Orso Ibiza. Avda 8 d' Agost, 29. 07800 Ibiza. Tel. 871 870 450.

Pacha. Avenida 8 de Agosto, s/n, 07800 Ibiza. Tel. 971 31 36 12.

Pastis. Avicenna, 2. 07800 Ibiza. Tel. 971 391 999.

S'Ametller. Pere Francesc, 12. 07800 Ibiza. Tel. 971 311 780.

Sa Brisa Gastro Bar. Paseo Vara de Rey, 15. 07800 Ibiza. Tel. 971 090 649.

Sa Capella. Crta de Sant Antoni a Santa Agnes, km 1. 07820 Sant Antoni de Portmany. Tel. 971 340 057.

Sa Punta D'es Molí. Camí des Molí. Bahía de San Antonio. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 347 722.

Sa Torreta. Pl. de la Vila, 10. 07800 Ibiza. Tel. 971 300 411.

S'Embarcador. Camí des Molí. Sant Antoni. Tel. 971 803 260.

Talamanca Restaurant (Hostal Talamanca). Playa Talamanca. 07800 Ibiza. Tel. 971 312 463.

The Gili Café. Principal, 3-5. 07810 Sant Juan. Tel. 971 33345.

Tropicana Beach Club. Cala Jondal. 07830 Sant Josep de Talaia. Tel. 971 802 640.

Ushuaia. Playa D'en Bossa, 10. 07817 Playa D'en Bossa.

Villa Mercedes. Paseo del Mar. 07820 San Antonio. Tel. 971 348 543.

JAÉN

Amaranto. De los Hortelanos, 6. 23400 Úbeda. Tel. 953 752 100.

Antique Restaurante. Tapería. Real, 25. 23400 Úbeda. Tel. 953 757 618.

Asador El Trujal. Del Moral, 8. 23400 Úbeda. Tel. 953 750 220.

Asador La Góndola. Portales Carboneria, 13. 23440 Baeza. Tel. 953 742 984.

Asador Santiago. Avda Cristo Rey, 4. 23400 Úbeda. Tel. 953 750 463.

Bar Restaurante Bahía. Plaza San Roque, 1. 23008 Jaén. Tel. 953 251 450.

Cantina de la Estación. Cuesta Rodadera, 1. 23400 Úbeda. Tel. 687 777 230.

Casa Antonio. Fermín Palma, 3. 23008 Jaén. Tel. 953 270 262.

Casa Juanito. Puche Pardo, 57. 23440 Baeza. Tel. 953 740 040.

Cipri. Tableron, 1. 23001 Jaén. Tel. 953 234 295.

El Zaguan. Emilio Sanchez Plaza, 2. 23400 Úbeda. Tel. 953 790 244.

La Capilla (Hacienda La Laguna). Puente del Obispo. 23529 Baeza. Tel. 953 771 005.

Los Sentidos. Doctor, 13. 23700 Linares. Tel. 953 651 072.

Parador de Jaén. Castillo de Santa Catalina, s/n. 23001 Jaén. Tel. 953 230 000.

Parador de Úbeda. Plaza de Vazquez Molina, s/n. 23400 Úbeda. Tel. 953 750 345.

Restaurante Támesis. Maestro Sapeña, 9. 23007 Jaén. Tel. 953 267 067.

Restaurante Valdelvira. (Hotel Palacio de Los Salcidos). San Pablo, 18. 23440 Baeza. Tel. 953 747 200.

Tendal Gastrobar. Enrique Moreno, 12. 23440 Baeza. Tel. 953 037 059.

Zeitum. San Juan de la Cruz, 10. 23400 Úbeda. Tel. 953 755 800.

LA GOMERA

El Charcón. P.º Marítimo La Cueva s/n. San Sebastian de la Gomera. Tel. 922 141 898.

Junonia. Av. Marítima 58. 38812 Playa de Santiago. Tel. 922 895 761.

La Cuevita. Avenida. Playa Santiago la Gomera. Tel. 922 895 568.

Las Chácaras. Lomo San Pedro, No. 5, Carretera General, Km 18,7. 38820 Her-

migua. Tel. 922 881 039.

Parador de La Gomera. Cerro de la Horca s/n. 38800 San Sebastián de la Gomera. Tel. 922 871 100.

LA RIOJA

Asador Alameda. Pl. Félix Azpilicueta, 1. 26360 Fuenmayor. Tel. 941 450 044.

Asador Ardanza. Portales, 22. 26001 Logroño. Tel. 941 220 460.

Asador Beethoven. Plaza La Iglesia, 8. 26200 Haro. Tel. 941 303 701.

Asador Don Cosme. Río Miguel, 18. 26120 Albelda de Iregua. Tel. 941 443 306.

Bistro Comilón (Hotel Echaurren). Padre José García, 19. 26280 Ezcaray. Tel. 941 427 394.

Cachetero. Laurel, 3. 26001 Logroño. Tel. 941 228 463.

Casa Toni. Zumalacárregui, 27. 26338 San Vicente de Sonsierra. Tel. 941 334 001.

Destasía Vivanco. Crta Nacional, 232. 26330 Briones. Tel. 941 322 340.

El Porron. Avda Cenicero, 42. 26360 Fuenmayor. Tel. 941 450 052.

Gastrobar-E-Tapas (Hotel Echaurren). Padre José García, 19. 26280 Ezcaray. Tel. 941 427 394.

Hotel Restaurante Echaurren. Héroes de Alcázar, 2. 26280 Ezcaray. Tel. 941 354 047.

La Cancela. Calle Mayor, 51. 26250 Santo Domingo de la Calzada. Tel. 941 343 238

La Cocina de Merche. (Hotel Villa de Abalos). Fermin Gurbindo, 2. 26339 Abalos. Tel. 941 334 302.

La Galería. Saturnino Ulargui, 5. 26001 Logroño. Tel. 941 207 366.

La Taberna de la Cuarta Esquina. Cuatro Esquinas, 26500 Calahorra. Tel. 941 134 355.

La Vieja Bodega. Avda de la Rioja, 17. 26230 Casalarreina. Tel. 941 324 254.

Las Duelas. (Hotel Los Agustinos). De la Vega, 31-33. 26200 Haro. Tel. 941 304 463.

Marinée Restaurante. Plaza del Mercado 2-3 bajo. 26001 Logroño. Tel. 941 243 910.

Picabea. Virrey Lizana, 1. 26580 Arnedo. Tel. 941 381 463.

Restaurante los Caballeros. Mayor, 56. Santo Domingo de la Calzada. Tel. 941 342 789.

Rincon del Vino. Jesús de Nazareno, 26280 Ezcaray. Tel. 941 354 375.

Santo Domingo. (Parador de Santo Domingo). Plaza del Santo, 3. 26250 Santo Domingo de la Calzada. Tel. 941 340 300.

Terete. Lucrecia Arana, 17. 26200 Haro. Tel. 941 310 023.

Torreclilla. Laurel. 26001 Logroño. Tel. 648 485 053.

Victoria tapas y Pinchos. Victor Pradera, 3. 26001 Logroño. Tel. 941 200 625.

Wine Fandango. General Vara Del Rey. 26003 Logroño. Tel. 941 243 910.

LANZAROTE

Barstro. Los Perdices, 8. Oasis de Nazaret. 35539 Tegüise. Tel. 689 451 108.

Casa Rafa Restaurante de Mar. Calle Avda. Marítima El Golfo. 35570 EL Golfo. Tel. 625 104 330.

Don Giovanni (Hotel Princesa Yaiza). Avda Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tel. 928 519 222.

El Jardín (Hotel Beatriz Costa & Spa). Atalaya, s/n. 35509. Costa Tegüise. Tel. 928 590 828.

Esencia Canaria. (Gran Meliá Salinas-The Garden Villas). Urb Costa Tegüise, Avda Islas Canarias, s/n. 35509 Costa Tegüise. Tel. 928 590 040.

Isla de Lobos (Hotel Princesa Yaiza). Avda Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tel. 928 519 222.

Kampai (Hotel Princesa Yaiza). Avenida Del Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tels. 928 519 222 - 971 212 833.

La Caleta (Hotel Hesperia Lanzarote). Urba. Cortijo Viejo. 35570 Yaiza. Tel. 828 080 800.

La Cañada. Cesar Manrique, 3. 35510 Puerto del Carmen. Tel. 928 512 108.

La Casa Roja. Puerto deportivo Marina Rubicon. 35570 Playa Blanca. Tel. 669 813 320.

La Hacienda (Hotel Princesa Yaiza). Avda Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tel. 928 519 222.

La Marea. (Gran Meliá Salinas-The Garden Villas). Urb Costa Tegüise, Avda Islas Canarias, s/n. 35509 Costa Tegüise. Tel. 928 590 040.

La Piazzetta (Hotel Princesa Yaiza). Avda Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tel. 928 519 222.

Los Aljibes de Tahiche. Bravo Murillo 6, 35507 Lanzarote, Tel. 610 454 294.

Yaiza. (Gran Meliá Volcan Lanzarote). Urb. Castillo del Aguila, s/n. 35570 Playa Blanca-Yaiza. Tel. 928 519 185.

LEÓN

Casa Divi. Brianda de Olivera, 20. 24005 León. Tel. 987 25 17 74.

Casa Ezequiel. Crta Nacional 630 Km, 99,500. 24680 Villamarín. Tel. 987 598 497.

Casa Nalgas. Plz Jacinto Benavente, 1. 24006 León. Tel. 987 255 003.

Cocinandos. Campanillas, 1. 24008 Leon. Tel. 987 071 378.

Delirios. Ave María, 2 bajos. 24007 León. Tel. 987 237 699.

El Palomo. Escalerilla, 8. 24003 León. Tel. 987 254 225.

El Reguero del Moro. Camino Antiguo de Villoria, 24358 Villoria de Órbigo. Tel. 650 95 53 15.

El Rincón de Teo. Santiesteban y Osorio, 3. León 24004. Tel. 987 202 156.

Hosteria Camino Posada Real. Nuestra señora de los Remedios S/N. 24717 Luyego de Somoza. Telf. 987 601 757.

La Rinconada. La Pritanda, 10. 24836 Coladilla. Tel. 987 578 300.

La Somoza. Alcalde Miguel Castaño, 80. 24005 León. Tel. 987 200 264.

Merendero Suárez. Fuente del Fraile, 27. 24608 Carbonera de Gordón. Tel. 987 597 061.

Nimu Azotea. General Lafuente, s/n. 24003 León. Tel. 987 206 700.

Palacio de Canedo. La Iglesia, s/n.

24540 Arganza. Tel. 987 563 366.

Restaurante Cueva los Poinos. Cana de Rozas, 81. 24230 Valdevimbre. Tel. 987 304 018.

Restaurante Lav. Ava del Padre Isla, 1. 24002. León. Tel. 987 220 952.

Restaurante Luis. Pl. Mayor, 4. 24320 Sahagún. Tel. 987 781 085.

LLEIDA

Cal Nenet. Partida de Butsenit, 38. 25194 Lleida. Tel. 973 260 016.

Carballeira. Ctra de Zaragoza km 459. 25194 Lleida. Tel. 973 272 728.

El Galeo. Anselm Clavé, 17. 25007 Lleida. Tel. 973 223 222.

El Oasis. Avda. de las Garrigues. 25001 Lleida. Tel. 973 202 749.

Ferreruela Cuina de la Terra. Bobala, 8. 25004 Lleida. Tel. 973 221 159.

Fonda del Nastasi. Crta. Huesca km 2,5. 25198 Lleida. Tel. 973 249 222.

Gastronomik 2.0. Riu Ebre, 39. 25001 Lleida. Tel. 973 213 881.

Genial. Av. Navarra, 1. 25006 Lleida. Tel. 973 241 471.

L'Àncora. Folch i Torres, 3. El Clot. 25008 Lleida. Tel. 973 235 340.

L'Antiquari Tapas de Mercat. Gran Passeg de Ronda, 92. 25006 Lleida. Tel. 973 225 149.

L'Estel de la Mercè. Emplers, 19. 25003 Lleida. Tel. 973 288 008.

La Huerta. Avda. Tortosa, 13. 25005 Lleida. Tel. 973 245 040.

Lola, Mas Sabores. Avda Rovira Roure, 41. 25006 Lleida. Tel. 973 238 734.

Oasis La Cuina de la Carme. Agustins, 1. 25001 Lleida. Tel. 973 202 749.

Pinxus. Alfred Perenya, 7. 25008 Lleida. Tel. 973 044 943.

Restaurant ORR. Parc de Gardeny. 25006 Lleida. Tel. 973 193 651.

Restaurant-Braseria Can Miquel. Templers, 9. 25002 Lleida. Tel. 973 271 055.

Xalet Suís. Alcalde Rovira Roure, 9. 25006. Lleida. Tel. 973 235 567.

LLEIDA (PROVINCIA)

All i Oli. Major, 9. 25530 Vielha. Tel. 973 641 757.

Balneari de Sant Vicenç. Ctra. La Seu-Puigcèrdà, n-260, km. 214. 25722 Els Banys de Sant Vicenç-Alt Urgell. Tel. 973 384 010.

Bertrán. Raval de la Carretera, 9. 25693 Salàs de Pallars. Tel. 973 676 100.

Boix. Ctra Nacional 260, km 204,5. 25724 Martinet de Cerdanya. Tel. 973 515 050.

Buidasacs. Major, 1. 25343 El Vilet de Riu Corb. Tel. 973 330 521.

Cal Farre. Major, 2. 25680 Vallfogona de Balaguer. Tel. 973 432 037.

Cal Menut. Comandant Serret, 16. 25266 Belianes. Tel. 973 331 243.

Cal Teixidor. Sol de Vila, 33. 25719 Estamariu. Tel. 973 360 121.

Cal Xirriclo. Del Doctor Fleming, 53. 25600 Balaguer. Tel. 973 445 011

Can Boix. Can Boix, s/n. 25790 Peraloma. Tel. 973 470 266.

Candelaria. Major, 16. Artes. Tel. 973

642 024.

Cap del Port. Ctra C -142 km 165. 25587 Sorpe. Tel. 973 250 082.

Casa Irene. Mayor, 3. 25599 Artes. Tel. 973 644 364.

Casa Perú. Sant Antoni, 5. 25598 Baguergue. Tel 973 645 437.

Castell del Remei. Finca Castell del Remei. 25333 Castell del Remei. Tel. 973 580 200.

El Castell. Ctra de Lleida, s/n. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 360 512.

El Dien. Estació, 28. 25680 Vallfogona de Balaguer. Tel. 973 053 014.

Els Avets. Ctra del Port de la Bonaigua, s/n. 25587 Sorpe. Tel. 973 626 355.

Els Fofons de la Carme. Portalet, 7. 25460 Cervia de les Garrigues. Tel. 686 410 468.

Er Occitan. Major, 66. 25550 Bossost. Tel. 973 647 366.

Era Mola. Marec, 14. 25530 Vielha. Tel. 973 642 419.

La Cuina de Portola (Parador de Artes). Pl Planhera, s/n. 25599. Artes. Tel. 973 640 801.

La Solana. Major, 4. 25737 Foradada. Tel. 973 400 709.

La Tarteria. Pl. Mayor, 7. 25539 Garos. Tel. 973 640 096.

Restaurant 2007. Avda Catalunya, 69. 25332 La Fuliola. Tel. 973 571 073.

Restaurant Del Llac. Ctra De Balaguer-Tremp, C13- Km 75. 25631 Cellers. Tel. 973 651 120.

Restaurant del Monestir de Las Avellan. C-12, Km. 181 Monestir de les Avellan. 25612 Os de Balaguer. Tel. 973 438 006.

Restaurant La Gusoina. Isabel II, 19. 25240 Linyola. Tel. 973 714 567.

Unhola. Major, 6. 25598 Baguergue. Tel. 973 645 097.

Valferrera. Martí, 1. 25620 Tremp. Tel. 973 624 343.

LUGO

Asador Coto Real. Avda A Coruña, 107. 27370 Rábade. Tel. 982 390 012.

Enxebre. (Parador de Monforte de Lemos). Pla Luis de Góngora y Argote, s/n. 27400 Monforte de Lemos. Tel. 982 418 484.

España. Teatro, 10. 27002 Lugo. Tel. 982 242 717.

La Barra. San Marcos, 27. 27001 Lugo. Tel. 982 251 990.

Mesón Alberto. La Cruz, 4. 27001 Lugo. Tel. 982 228 310.

Mogay. Antonio Lorenzana, 2. 27500 Chantada. Tel. 982 440 847.

Jorge I. Ctra Oviedo km 3. 27292 La Campiña. Tel. 982 303 255.

MADRID

99 Sushi Bar NH Eurobuilding. Calle Padre Damián, 23. 28036 Madrid. Tel. 913 593 801

A Barra. Pinar, 15. Madrid. Tel. 910 210 061.

Amazónico. Jorge Juan, 20. Madrid. Tel. 915 154 332.

Agrado Cabaret. Loreto y Chicote, 3. 28004 Madrid. Tel. 915 216 346.

Aire. Orfila, 7. Madrid 28010. Tel. 911

704 228.

Alabaster. Montalbán, 9. 28014 Madrid. Tel. 915 121 131.

Albertina. Avda. Alberto Alcocer, 43. 28016 Madrid. Tel. 910 528 553.

Albora. Jorge Juan, 33. 28001 Madrid. Tel. 917 816 197

Antigua Casa Narcisca. Paseo de la Castellana, 254. 28046 Madrid. Tel. 91 3238 072.

Arahy. Alcalá, 58. 28020 Madrid Tel. 915 316 085.

Arola Gastro. Zurbano, 31. 28001 Madrid. Tel. 913 102 169.

Ars Vivendi. Zurbano, 6.28010 Madrid. Tel. 913 103 171.

Arzabal. Menéndez Pelayo, 13. 28009 Madrid. Tel. 914 095 661.

Asador Ondarreta. Avda de Burgos, 89. 28050 Madrid. Tel. 914 160 619

Asgaya. Doctor Fleming, 52.28036 Madrid. Tel. 913 530 587.

Astrid y Gastón. Ayala, 27. 28001 Madrid. Tel. 917 026 262.

Astrid & Gaston. Pº Castellana, 13. 28046 Madrid. Tel. 917 026 262.

Ata Club. C/ Velázquez, 150 .28002 Madrid. Tel. 910 864 792

Atelier Belge. Bretón de los Herreros, 39. 28008 Madrid. Tel. 915 458 448.

Atresmedia Café. Gran Vía, 55. 28013 Madrid. Tel. 917 587 916.

Babelia Café. Puigcerdá, 6. 28001 Madrid. Tel. 918 31 71 79

Bakio. San Bernardo, 106. 28015 Madrid. Tel. 914 458 393.

Balzac. Moreto, 7. 28014 Madrid. Tel. 914 200 613.

Banzai. Espíritu Santo, 16. 28010 Madrid. Tel. 915 217 081.

Bar Tomato. Fernando el Santo, 26. 28046 Madrid. Tel. 917 023 870.

Baravaca. C/ Blanca de Castilla, 5. 28023 Aravaca-Madrid. Tel. 913 576 665.

Barrutia y el 9. Santa Teresa, 9, 28006 Madrid. Tel. 913 192 946.

Basarri Gin Club. Toledo, 82. 28005 Madrid. Tel. 913 667 621.

Bendita Locura Coffee & Dreams. Príncipe de Vergara, 73.28006 Madrid. Tel. 915 632 570.

Bibo Madrid. Paseo de la Castellana, 52. Madrid. Tel 918 052 556-

Bicoca. Amador de los Ríos 1. 28010 Madrid. Tel. 913 196 917.

Bistronómika. Santa María, 39. 28014 Madrid. Tel. 913 386 298.

Boggo. Velazquez 102. 28006 Madrid. Tel. 917 811 038.

Café Colón. Plaza de Colón, 4. 28004 Madrid Tel. 914 318 615.

Café Oliver. Ventura de la Vega, 11. 28014 Madrid. Tel. 915 217 379.

Can Joan. Núñez de Balboa, 29. 28001 Madrid. Tel. 915 758 794.

Canela Fina. Profesor Waskman, 5. 28036 Madrid. Tel. 914 573 227.

Casa Benigna. Benigno Soto. 9. 28002 Madrid. Tel. 914 133 356.

Casa Carola. Padilla, 54. 28006 Madrid. Tel. 914 019 408.

Casa Juan. Infanta Mercedes, 111. 28020 Madrid. Tel. 914 490 380.

Casa Lafu. Flor Baja, 1. 28013 Madrid.

Tel. 915 487 096.

Casa Lucio. Cava Baja 35. 28005 Madrid. Tel. 913 653 252.

Casa Pello. Alberto Alcocer, 49. 28016 Madrid. Tel. 913504415

Cañadio. Conde de Peñalver 86. 28006 Madrid. Tel. 912 819 192.

Cebo (Hotel Urban). Carrera San Jerónimo, 34. 28014 Madrid. Tel. 917 877 770.

Charlie Champagne. Calle de Segovia, 17. 28005 Madrid. Tel. 913 651 845.

Chifa Boteco (El Corte Inglés Callao). Plaza de Callao, 2. 28013 Madrid. Tel. 915 347 566.

Club 31. Alcalá, 58. 28014 Madrid. Tel. 915 320 511.

Club A de Arzábal calle Antonio Acuña 19, 28009 Madrid Telf. 914 358 829.

Combarro. Reina Mercedes, 12. 28020 Madrid. Tel. 915 547 784.

Crusto. Zurbano, 26. 28010 Madrid. Tel. 911 704 453.

Dabbwala. Españaeto 10. 28010 Madrid. Tel. 915 932 278.

Dantxari. Ventura Rodríguez 8. 28008 Madrid. Tel. 915 423 524.

De la Riva. Cochabamba 13. 280016 Madrid. Tel. 914 588 954.

De Rodríguez & Salas C/ Prado 15. 28014 Madrid. Tel. 914 290 351.

Diferen-t. Alcalá, 55 . 28005 28009 Madrid. Tel. 911 375 952.

Distrito 798. Capitán Haya, 43. Madrid. Tel. 912 908 707

Doki Doki. Villalar, 4. 28001 Madrid. Tel. 917 793 649.

Don Lay. Paseo de Extremadura. 30 28011 Madrid Tel. 914 634 546.

East 47. Pl. de las Cortes, 10. 28014 Madrid. Tel. 914 290 747.

Edulis. Velázquez 11. 28001 Madrid. Tel. 912 207 519.

Eguinoa. Zurbarán, 18. 28010 Madrid. Tel. 911 168 954.

El 31. Calle Alcalá, 58. 28014 Madrid. Tel. 91 531 60 85

El 38 de Larumbe. Psº Castellana 38. 28046 Madrid. Tel. 915 751 112.

El Apartamento. Ventura de la Vega 9. 28014 Madrid. Tel. 917 554 402.

El Barro Cocido. De los Artistas, 57. Madrid. Tel. 910 075 169.

El Bodegón. Pinar, 15. 28006 Madrid. Tel. 915 623 137.

El Brote. Chile 5. 28016 Madrid. Tel. 911 103 139.

El Camoati. Alfonso VI 3. 28005 Madrid. Tel. 913 669 550.

El Chafán. (Hotel Aristos). Avda Pío XII, 34. 28016 Madrid. Tel. 913 506 193.

El Enfriador. Príncipe de Vergara, 291. 28016 Madrid .Tel. 913 45 40 94

El Fogón. (Ilunion Pío XII). Avda Pío XII, 77. 28016 Madrid. Tel. 913 876 2 00.

El Gordo de Velázquez. C/ Velázquez, 80. 28001 Madrid. Tel. 918 260 323.

El Mesón de Fuencarral. Ctra. de Colmenar Viejo Km. 14,500. 28049 Madrid. Tel. 917 341 019.

El Paraguas. Jorge Juan, 16. 28001 Madrid. Tel. 914 315 840.

El Patrón. Paseo de la Castellana, 123 .28046 Madrid. Tel. 915 564 033.

El Lando. Pza. de Gabriel Miró 8. 28005 Madrid. Tel. 913 667 681.

El Luca. General Maroto 2. 28045 Madrid. Tel. 914 735 447.

El MENDRUGO. Calle Colmenares, 5. 28004 Madrid. Tel. 914 126 023.

El Mordisco. Monasterio de Silos, 20. 28049 Madrid. Tel. 912 243 487

El Velazquez. 17. Velázquez 17. 28001 Madrid. Tel. 91 431 68 16

Enoteca Posada del León de Oro. Cava Baja, 12. 28005 Madrid. Tel. 911 191 494.

Espacio 33. Pº de la Castellana 259. 28046 Madrid. Tel. 914 27 68 91.

Entre Naranjos. Numancia, 2. 28030 Madrid Tel. 911 404 734.

Esbardos. Maldonado 4. 28009 Madrid. Tel. 914 350 868.

Esturius. Marqués de Cubas, 5. 28009 Madrid. Tel. 913 760 038.

Europa (Hotel Villa Real). Pza. de las Cortes, 10. 28014 Madrid. Tel. 914 203 767.

Fabula Buey & Champagne. Avda Islas Filipinas / Pablo Iglesias. 28003 Madrid. Tel. 663 892 820.

Fábula Buey & Champagne. Marqués de Casa Riera, 1 (Edificio Zurich). 28014 Madrid. Tel. 663 892 820.

Filandon. Ctra. Fuencarral El Pardo (M-612) Km. 1.9. 28049 Madrid. Tel. 917 343 826.

Floren Domezain. Castelló, 9. 28001 Madrid. Tel. 915 767 623.

Forte. Serrano, 85. 28006 Madrid. Tel. 914 110 198.

García de la Navarra. Calle de Montalbán, 3. 28014 Madrid. Tel. 915 233 647.

Gaztelupe. Comandante Zorita, 32. 28020 Madrid. Tel. 915 349 028.

Goizeko Kabi. Comandante Zorita, 37. 28020 Madrid. Tel. 915 330 185.

Horcher. Alonso XII, 6. 28014 Madrid. Tel. 915 220 731

Hortensio. Marqués de Riscal, 5. Madrid. Tel. 910 023 554.

Il Bambino. Martínez de la Riva 36. 28053 Madrid. Tel. 914 774 352.

Kasanova. Calle Alcalde Sainz de Baranda, 44. 28009 Madrid. Tel. 911 272 020.

Kena. Diego de León, 11. 28006 Madrid. Tel. 917 259 648.

KENA. Ferrer del Río, 7. 28028 Madrid. Tel. 917 259 648.

Kilómetros de Pizza. Avda. de Brasil 6. 28020 Madrid. Tel. 917 557 232.

Kzen. O'Donell 31. 28009 Madrid. Tel. 914 314 437.

La Bien Aparecida. Jorge Juan, 8. 08009 Madrid. Tel. 911 593 939.

La Bodega de los Secretos. San Blas, 4. 28014 Madrid. Tel. 914 290 396.

La Bodeguita de Fábula. Alcalá, 77. 28009 Madrid. Tel. 910 270 922.

La Bola. Bola, 5. 28013 Madrid. Tel. 915 476 930.

La Buena Sidra. Las Fuentes, 9. 28013 Madrid. Tel. 911 703 960.

La Buena Vida. Conde de Xiquena 8. Madrid. Tel. 915 313 149.

La Candela Restó. Anmístia, 10. Madrid Tel. 911 739 888.

La Cantina. Sor Ángela de la Cruz, 17. 28020 Madrid. Tel. 91 570 65 45.

La Carmencita. La Libertad, 16. 28004 Madrid. Tel. 915 310 911.

La Choza del Segoviano. Calle de Mirra el Río, 9. 28048 Madrid. Tel. 913 760 447.

La Cruzada. Anmístia, 8. 28013 Madrid. Tel. 658 320 577.

La Embajada. Juan Bravo, 43. 28006 Madrid. Tel. 914 012 064.

La Esquina. Puerta 46 Estadio Santiago Bernabéu. Tel. 91 443 06 75.

La Fayette. Agés. Las Tablas 28050 Madrid. Tel. 912 606 912.

La Galea. Paseo de la Castellana 172. Madrid . Tel. 912 192 154.

La Gran Tasca desde 1942. Santa Engracia, 161. Madrid. Tel. 915 344 634.

La Manduca de Azagra. Sagasta, 14. 28004 Madrid. Tel. 915 910 112.

La Manzana (Hesperia Madrid). Pº Castellana, 57. 28046 Madrid. Tel. 912 108 800.

La Máquina. Sor Ángela de la Cruz, 22. 28020 Madrid. Tel. 915 723 319.

La Máquina de Chamberí. Ponzano, 39-41. 28003 Madrid. Tel. 913 992 150.

La Máquina de Gran Vía. El Corte Inglés de Callao (Gourmet Experience). Tel. 918 317 588.

La Máquina de Goya. El Corte Inglés de Goya (Gourmet Experience). Tel. 912 796 764.

La Máquina de la Castellana. El Corte Inglés de Castellana (Gourmet Experience). Tel. 912 793 333.

La Máquina Jorge Juan. Jorge Juan, 12. 28001 Madrid. Tel. 918 336 981.

La Maruca. Calle Velázquez 54. 28001 Madrid. Tel. 917 814 969.

La Moraga. Jorge Juan 22. 28001 Madrid. Tel. 914 354 551.

La Musa. C/ Manuela Malasaña, 18. 28004 Madrid. Tel. 91 448 75 58.

La Musa Latina. Costanilla de San Andrés, 12. 28005 Madrid. Tel. 913 540 255.

La Otra Casa. Olivar 6. 28012 Madrid. Tel. 911 763 457.

La Santpere. Ibiza, 40. 28009 Madrid. Tel. 910 607 260.

La Tasquería. Duque de Sesto, 48. 28009 Madrid. Tel. 914 511 000.

La Tasquita de Enfrente. De La Ballesta, 6. 28004 Madrid. Tel. 915 325 449.

La Vaquería Montañesa. Blanca de Navarra, 8. 28010 Madrid. Tel. 911 387 106.

La Verónica. Calle Moratín, 38. Madrid. Tel. 914 297 827.

Las Armonías de Palacio. Unión 5, 28013 Madrid. Tel. 915 472 500.

La Picota. José Abascal, 8. 28003 Madrid. Tel. 914 450 703.

Las Pocholas. Fortuny, 47. 28010 Madrid. Tel. 913 080 107.

Lágrimas Negras. Avda de América, 41. 28002 Madrid. Tel. 917 445 405.

Lakasa. Plaza del Descubridor Diego de Ordás, 1, 28003 Madrid. Tel. 915 338 715.

Lamucca de Pez. Pza. de Carlos Cambro-nero 4. 28004 Madrid. Tel. 915 210 000.

28014 Madrid. Tel. 915 210.

Lateral. Arturo Soria, 126-128. 28043 Madrid. Tel. 913 003 601.

Lateral. Pº de las Castellana, 42. 28046 Madrid. Tel. 915 752 553.

Lateral. Pº de la Castellana, 89. 28046 Madrid. Tel. 915 613 337

Lateral. Plaza de Santa Ana, 12. 28001 Madrid. Tel. 914 201 582.

Le Qualité Tasca. Ponzano, 48. 28003 Madrid. Tel. 910 146 920.

Le Qualité Tasca. Villalar, 6. 28001 Madrid. Tel. 910 704 861

Lhardy. Carrera de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid. Tel. 915 213 385.

Lobby Market. Gran Vía, 10. 28013 Madrid. Tel. 915 326 867.

Loft 39. Velázquez 39. 2801 Madrid. Tel. 914 324 386.

Los Arcos de Ponzano. Ponzano, 16. 28003 Madrid. Tel. 914 425 884.

Los Galayos. C/ Botoneras, 5. 28012 Madrid. Tel. 91 366 30 28.

Luos. Andrés Mellado, 5. 28015 Madrid. Tel. 915 495 211.

Luzi Bombón. Psº Castellana 35. 28046 Madrid. Tel. 917 022 736.

Malacatin. Ruda 5. 28005 Madrid. Tel. 913 655 241.

Maricastaña. Corredera Baja de San Pablo 12. 28004 Madrid. Tel. 910 827 142.

Mercado de Ibiza. Ibiza, 8. 28009 Madrid. Tel. 917 524 490.

Metro Bistró. Calle Evaristo San Miguel. 21. 28008 Madrid. Tel. 915 42 95 21.

Mi Kibxen Restaurante. C/ de Hartzenbusch, 8. 28010 Madrid. Tel. 918 277 514.

Miyama. Psº Castellana 45. 28046 Madrid. Tel. 913 910 026.

Montes de Galicia. Azcona, 46. 28028 Madrid. Tel. 913 552 786.

More Jorge Juan, 27. 28001 Madrid. Tel. 91 578 21 78.

Muñoca. Juan Ramón Jiménez, 22. Madrid. Tel. 913 591 440.

Nemesio. Paseo de la Castellana, 260. 28046 Madrid. Tel. 913 238 410.

Nest Organic. C.C. Moda Shopping. Av. del General Perón, 38. 28020 Madrid. Tel. 917 708 587.

New York Burguer. General Yagüe, 5. 28020 Madrid. Tel. 917 703 079.

New York Burguer. Recoletos, 4. 28001 Madrid. Tel. 914 318 417.

New York Burguer. Pº Castellana, 89. 28046 Madrid. Tel. 917 707 982.

Nikkei 225. Castellana 15. 28046 Madrid. Tel. 913 190 390.

Niña de Papá. Alcalde Sáinz de Baranda, 63. 28009 Madrid. Tel. 912 990 979.

Nipón Taro. Serrano, 213. 28016 Madrid. Tel. 914 585 470.

O'Pazo. Reina Mercedes, 20. 28020 Madrid. Tel. 915 532 333.

Ojalá. San Andrés, 1. 28004 Madrid. Tel. 915 232 747.

Oribu Gastro Bar. C/ Barquillo, 10. 28004 Madrid. Tel. 915 240 317.

Oven. Gran Vía, 6. 28001 Madrid. Tel. 916 225 706.

Paradis Madrid. Marqués de Cuba, 14. 28014 Madrid. Tel. 914 297 303.

Paralelo Cero. Villanueva, 21. 28001 Madrid. Tel. 915 776 926.

Pecado Carnal. Avenida Alberto Alcocer, 32. 28036 Madrid. Tel. 911 569 444.

Pedro Larumbe. Castellana, 38. 28006 Madrid. Tel. 915 758 426.

Poncelet Chees Bar. José Abascal 61. 28023 Madrid. Tel. 913 992 550.

Ponzano. Ponzano, 12. Madrid 28010. Tel. 914 486 880.

Puerta 57 (Santiago Bernabéu). Padre Damian, s/n. 28036 Madrid. Tel. 914 573 361.

Puerta Bisagra. Sierra Toledana, 36. 28038 Madrid. Tel. 914370808

Punk Bach. Pso. Castellana 74. 28046 Madrid. Tel. 915 620 963.

Punto Básico. Marqués de Urquijo, 23. 28008 Madrid. Tel. 917 58 2 596.

Quinta la Candela. Julio Camba, 5. 28028 Madrid. Tel. 913 563 553.

Quintana 30. Quintana 30. 28008 Madrid. Tel. 915 426 520.

Rafa. Narváez, 68. 28009 Madrid. Tel. 915 731 087.

Ramses Life&Food. Pza de la Independencia, 4. 28001 Madrid. Tel. 914 351 666.

Raw Bar y La Lonja. Plaza de Oriente, 6. 28013 Madrid. Tel. 915 413 333.

Restaurante Ojalá. C/ San Andrés, 1. 28004 Madrid. Tel. 915 232 747.

Restaurante Mercado de Espronceda. Mercado de Espronceda, 27. 28003 Madrid. Tel. 915 353 902.

Restaurante Pombo 18. Manuel Pombo Angulo, 18. 28050 Madrid. Tel. 917 504 822.

Restaurante Piñera. C/ Rosario Pino, 12. 28020 Madrid. Tel. 914 251 425.

Restaurante Vaca Nostra. Pº Castellana, 257. 28046 Madrid. Tel. 913 788 806.

Restaurante Volvoretta. (Eurostars Madrid Tower). Pº de la Castellana, 259 B. 28046 Madrid. Tel. 913 342 700.

Retama (Iunion Atrium Madrid). Emilio Vargas, 3 y 5. 28043 Madrid. Tel. 913 983 870.

Reto Bar. Orense, 68. 28020 Madrid. Tel. 915 718 265.

Rincón de Goya. Lagasca, 48. 28006 Madrid. Tel. 914357608.

Rita&Champagne. Orellana, 1 Madrid. Tel. 917 024 234

Rubaiyat. Juan Ramón Jiménez, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 591 000.

Sacha. Juan Hurtado de Mendoza, 11. 28036 Madrid. Tel. 913 455 952.

Sal de Hielo. Calle Toledo, 140. 28005 Madrid. Tel. 910 525 327.

Sanara. Cardenal Cisneros 13. 28010 Madrid. Tel. 914 488 056.

Sanxenxo. José Ortega y Gasset, 40. 28006 Madrid. Tel. 915 778 272.

Sexto. Fernando VI, 6. 28004 Madrid. Tel. 608 566 104

Shikku. Doctor Camino de la Zarzuela, 17. 28023 Madrid. Tel. 602 637 983.

Siniquial. José Ortega y Gasset, 73. 28006 Madrid. Tel. 915 466 676.

SOT, la Vermutería. Zurbano, 31. 28010 Madrid. Tel. 913 102 169.

South Beaty. Velázquez 102, 28006 Madrid. Tel. 915 781 122.

Street XO. Gourmet Experience, Planeta 9, El Corte Inglés Callao. Pl Callao s/n. 28013 Madrid. Tel. 915 319 884.

Sturios. Marqués de Cubas, 2. 28014 Madrid. Tel. 913 766 038.

Sudestada. Ponzano, 85. 28003 Madrid. Tel. 915 334 154.

Surtopia. Nuñez de Balboa, 106. 28006 Madrid. Tel. 915 630 364.

Taberna Badila. San Pedro Mártir 6. 28012 Madrid. Tel. 914 297 651.

Taberna de la Daniela. General Pardiñas, 21. 28001 Madrid. Tel. 915 752 329.

Taberna Degusta. Francisco Silveira, 83. 28020 Madrid. Tel. 910 257 153.

Taberna Laredo. Doctor Castelo 30, 28009 Madrid. Tel. 915 733 061.

Taberna Los Gallos. Callejón de Puigcerdá, 4B. 28001 Madrid. +34 914 310 647.

Taberna Pedraza. Ibiza, 40, 28009 Madrid. Tel. 910 32 72 00.

Tampu. Suero de Quiñones 3. 28002 Madrid. Tel. 915 641 913.

Tapa Tapa Montera. Montera, 47. 28013 Madrid. Tel. 915 210 122.

Tengo. Juan Bravo, 41. 28022 Madrid. Tel. 910 167 288.

Terraza Lobo. Calle del Príncipe de Vergara, 181, 28002, Madrid

Thai Garden. Arturo Soria, 207. 28043 Madrid. Tel. 914 169 751.

The Garden. Arturo Soria 207. 28043 Madrid. Tel. 914 169 751.

Tiradito. Conde Duque 13. 28015 Madrid. Tel. 915 417 876.

Toque de Sal. Ponzano, 46. 28003 Madrid. Tel. 914 266 465.

Tras os Montes. Senda del Infante 28. 28035 Madrid. Tel. 913 765 727.

Trattoria de Sant Arcangelo. Moreto 15. 28014 Madrid. Tel. 913 691 093.

TriCiclo. Sta. María, 28. 28014 Madrid. Tel. 910 244 798.

Umiko. Los Madrazo, 18. 28014 Madrid. Tel. 914 938 706.

Urrechu. Barlovento 1. 28223 Madrid. Tel. 917 157 559.

Velazquez 128. Velazquez, 128. 28006 Madrid. Tel. 914 111 192.

Verdejo Taberna Artesana. Espartinas, 6. 28001 Madrid. Tel. 608 801 382.

Viridiana. Juan de Mena, 14. 28014 Madrid. Tel. 915 234 478.

Yakitoro. Calle de la Reina, 41. 28004 Madrid. Tel. 917 371 441.

Welow Restaurante. Pº de la Castellana, 259B. 28046 Madrid. Tel. 915 991 355.

Wilbran. Orellana, 19. 28004 Madrid. Tel. 913 083 808.

Zen Zentral. Doctor Esquerdo, 136. 28009 Madrid. Tel. 915 936 630.

Zoé. Inusual Club. Juan Bravo, 31. Tel. 915 643 875. 28006 Madrid.

MADRID PROVINCIA

Asador El Toril. Plaza de la Comunidad, 7. 28. 28130 Alapardo. Tel. 916 202 033.

Aspen. Pl Moraleja, s/n. 28109 La Moraleja. Tel. 916 501 353.

Bebola. Avenida Angel Saavedra 1.

28521 Vaciamadrid. Tel. 914 996 942.

Capuccino Gran Café La Moraleja. Estafeta 2. 28109 Alcobendas. Tel. 915 295 254.

Carlos Oyarbide. Avda de la Victoria, 82. 28023 El Plantío. Tel. 913 077 371.

Casa Amador. C. Real 57. 28214 Fresnedillas de la Oliva. Tel. 918 989 044.

Casa Gomez. Emilio Serrano, 32. 28470 Cercedilla. Tel. 918520146.

El Bodegín del Parador de Chinchón. Parador de Turismo de Chinchón. Los Huertos, 1. 28370 Chinchón. Tel. 918 940 836.

El Cabrero. San Juan, 10. 28430 Alpedrete. Tel. 918 571 665.

El Cielo de Urrechu. Barlovento 1. 28223 Pozuelo de Alarcón 28223. Tel. 917 157 559.

El Espliego. Chorreta, 1. 28492 Mataelpino. Tel. 918573812

El Invernadero (La Torre Box Art Hotel). Paseo de los Rosales, 48. 28450 Collado Mediano Tel. 918 558 558.

El Practico Brasserie. Estafeta n2. 28109 Alcobendas. Tel. 916 502 932.

El Oso. Avda. de Burgos 214. Alcobendas 28050. Tel. 917 666 060.

El Paseo. Paseo del Álamo, 26. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 900 484.

El Taller de la Hamburguesa. Estafeta 2 La Moraleja Alcobendas. 28109 Madrid. Tel. 9111 191 272.

El Trasgu. Cudillero 2, 28250 Torrelodones. Tel. 918 590 840.

El Trisquel. Sector oficios 40 - Parking Calle de los Panaderos. 28760 Tres Cantos. 912 419 909.

El Vagón de Beni. San Marcos, 6. 28240 Hoyo de Manzanares. Tel. 918 566 812.

Fiat Café Moraleja. Avda. de Europa 10. 28108 Alcobendas. Tel. 916 621 752.

Flanker GastroBar Las Rozas. Calle Lope de Vega 2. 28231 Las Rozas. Tel. 918 272 553.

Fonda Genara. Plaza de San Lorenzo, 2. 28200 San Lorenzo de El Escorial. Tel. 918 903 330.

Goya. Goya 2. 28807 Alcalá de Henares. Tel. 8826034

La Balconada. Plaza Mayor, S/N. 28370 Chinchón. Tel. 918 941 303.

La Candela. Travesía de San Juan, 2. 28210 Valdemorillo. Tel. 918 990 221.

La Casa de Quirós. Plaza de La Moraleja s/n. 28109 Alcobendas. Tel. 912 777 152.

La Chalota. La Fuente, 7. 28230 Las Rozas. Tel. 916 373 898.

La Chimenea. La Sierra, 20. 28440 Guadarrama. Tel. 918 542 936.

La Máquina de la Moraleja. Plaza de la Moraleja, s/n. 28109 Alcobendas. Tel. 91 658 52 97.

La Via. Siglo XXI, 13 Local 9. 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 339 617

Le Qualité Tasca. Empeinado, 15. 28801 Alcalá de Henares. Tel. 918 776 821.

Las Cochiqueras. Camino de la Sima, 54. 28750 San Agustín de Guadalix. Tel. 676 983 799.

Los Conejos. Crta. de Madrid 16. 28620 Aldea del Fresno. Tel. 918 632 620.

Los Sarmientos. Avda Francisco Fernández Ochoa, 10. 28470 Cercedilla. Tel. 918 520 689.

Madriño. Doctor Palanca, 3. 28440 Guadarrama. Tel. 918 541 308.

Mandalay. (Casino de Madrid) Atovia A-6 Madrid La Coruña; Km 29. 28250 Torrelodones. Tel. 900 900 810.

Mesón de Doña Filo. Calle San Juan, 3. Colmenar del Arroyo. Tel. 918 651 471.

Olive Gastrobar. Camino de Valladolid 28. Torrelodones. Tel. 918 591 439.

Palacio del Negráleo. Crta de San Fernando a Mejorada del Campo km 3. 28529 Rivas-Vaciamadrid. Tel. 916 691 125.

Romano la Moraleja. Plaza de la Moraleja, 4, 28109 Alcobendas. Tel. 915 555 600.

Taberna la Cita. Huerta, 26. 28411 Morazarzal. Tel. 918 577 660.

Taberna La Frasca. Plaza de Concha Espina 4. 28702 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 677 884.

Salterius. Goya, 1. 28222 Majadahonda. Tel. 917 554 734.

Taller de la Hamburguesa. Plaza de las Fuentes, s/n. 28108 La Moraleja-Alcobendas-Madrid. Tel. 911 191 272

Yeyu Cercedilla. Mayor, 24. Cercedilla. Tel. 918 521 717.

Zurito. Lope de Vega, 2. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 529 543.

MÁLAGA

Aire Gastrobar. Avda. Pries, 16. 29016 Málaga. Tel. 952 609 489.

Candamil. Cuarteles, 15. 29002 Málaga. Tel. 952 323 907.

Cortijo Salinas (Hotel Rural Cortijo las Salinas SPA). Ctra. de Ronda-Zahara, A-2300, km. 19.5. 29400 Málaga. Tel. 952 114 922.

El Café de Bolsa. (Hotel Molina Lario). Bolsa, 14. 29015 Málaga. Tel. 952 062 002.

El Chinitas. Moreno Monroy, 4-6. 29015 Málaga. Tel. 952 210 972.

El Tintero. Ctra. Almería, 99 (Final paseo Marítimo). Playa del Dedo. 29018 Málaga. Tel. 952 206 826.

Entremares. Avda Salvador Allende, 292 El Palo (Playa Virginia). 29017 Málaga. Tel. 952 296 962.

La Rebana. Molina Lario, 4. 29015 Málaga. Tel. 952 608 534.

La Taberna del Herrero. Compositor Lemberg Ruiz, 28, local 6. 29007 Málaga. Tel. 952 616 038.

Limonar 40. Paseo del Limonar, 40. 29016 Málaga. Tel. 952 060 225.

María. Avda Pintor Sorolla, 45. 29016 Málaga. Tel. 952 601 195.

Montana. Compás de la Victoria, 5. 29012 Málaga. Tel. 952 651 244.

Recoleta Steak House. Alameda de Colón, 26. 29001 Málaga. Tel. 902 877 792.

Restaurante Mesón Los Geranios. Maestro Lecuona, 5. 29006 Málaga. Tel. 952 356 809.

Restaurante Miguel. Puerto, 4. 29016 Málaga. Tel. 952 226 840.

Restaurante Vino mio. Plaza Jerónimo Cuervo, 2. 29012 Málaga. Tel. 952 609 093.

Taberna el Trillo. Don Juan Díaz, 4. 29015 Málaga. Tel. 952 603 920.
Tragatapás. Nueva, 4. 29400 Málaga. Tel. 952 877 209.

MÁLAGA (PROVINCIA)

Abades Ronda. Paseo Blas Infante, 1. 29400 Ronda. Tel. 952 871 367.
Alborada. Pepa Guerra Valdenebros. Urb. Pueblo Sol, Local 52. 29631 Arroyo de la Miel. Tel. 952 566 570.
Alminar. (Kempinski Hotel Bahía Estepona). Crta de Cádiz, 159. Playa del Padrón. 29680 Estepona. Tel. 952 809 500.
Atalaya Golf & Country Club. Crta de Benahavis, km 0,7. 29688 Estepona. Tel. 952 882 812.
Aroma. Moncayo, 23. 29640 Fuengirola. Tel. 952 665 502.
Asador Puerta de Málaga. Puerto de la Horca, 25. 29160 Casabermeja. Tel. 952 758 554.
Ayo Merendero. Playa de Burriana, s/n. 29780 Nerja. Tel. 952 522 289.
Back tapas Bar & Restaurant. Pablo Casals, 8. 29602 Marbella. Tel. 952 550 045.
Bibo Andalusian Brasserie&Tapas (Hotel Puente Romano Beach Resort Marbella). Bulevar Príncipe Alfonso Von Hohenlohe, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 764 252.
Bodega la Solera. Capitán XIII. 29640 Fuengirola. Tel. 952 467 708.
Buenaventura. Pl. de la Iglesia, 5. 29600 Marbella. Tel. 952 858 069.
Casa de la Era. Ctra. de Ojén, Km. 1 (Junto al P.C. La Cañada). 29603 Marbella. Tel. 952 770 625.
Casa Navarra. Crta Fuengirola-Mijas km 4. 29650 Mijas. Tel. 952 580 439.
Casa Santa Pola. Santo Domingo, 3. 29400 Ronda. Tel. 952 879 208.
Caserío de San Benito. Crta Málaga-Córdoba km 108. 29200 Antequera. Tel. 952 111 103.
Celima (Hotel Hermitage De Casares). Paraje de la Celima s/n, Ctra de Casares Ma-8300 Km. 10. 29690 Casares. Tel. 952 895 639.
Cortijo Salinas (Hotel Rural Cortijo las Salinas SPA). Crta de Ronda-Zahara, A-2300 Km, 19,5. 29400 Ronda. Tel. 952 114 922.
El Carnicero. Urb. Cancelada, 220. 29680 Estepona. Tel. 952 886 307.
El Ciervo. Pl. de Salia, 2. 29711 Alcaucín. Tel. 952 510 031.
El Estrecho. San Lázaro, 12. 29600 Marbella. Tel. 952 770 004.
El Gamonal. Ctra. de Ronda, s/n. Urb. La Quinta. 29670 San Pedro de Alcántara. Tel. 952 789 921.
El Gran Gatsby. Muelle de Honor, Edificio del Mar. 29660 Puerto Banús. Marbella. Tel. 951 778 797.
El Higueron. Crta Benalmadena-Mijas km. 3,1. 29640 Fuengirola. Tel. 952 119 163.
El Mirador (Kempinski Hotel Bahía Estepona). Crta de Cádiz, 159 Playa del Padrón. 29680 Estepona. Tel. 952 809 500.
El Mirlo. Pl. Constitución, 2. 29650 Mijas. Tel. 952 485 700.
El Padrastró. Paseo del Compás, 22. 29650 Mijas. Tel. 952 485 000.

El Rodelito. Crta de Cádiz-Málaga. 29600 Marbella. Tel. 952 810 861.
Escuela de Hostelería "La Cónsula". Finca La Cónsula. 29140 Churriana. Tel. 952 622 562.
Gastronomico del Healthouse (Las Dunas Health& Beach Spa). Crta. Cádiz, Km. 163,5 La Boladilla Baja. 29689 Estepona. Tel. 951 082 090.
Kaede (Melía La Quinta Golf & Spa). Urb.La Quinta, s/n. 29660 Nueva Andalucía. Tel. 952 762 059.
La Alcaría de Ramos. Crta de Cádiz km. 167. El Paraíso. 29680 Estepona. Tel. 952 886 178.
La Brisa. (Kempinski Hotel Bahía Estepona). Crta de Cádiz, 159. Playa del Padrón. 29680 Estepona. Tel. 952 809 500.
La Cabaña del Mar. (Kempinski Hotel Bahía Estepona). Crta de Cádiz, 159. Playa del Padrón. 29680 Estepona. Tel. 952 809 500.
La Hacienda. Ctra de Cádiz, km 193 Salida Las Chapas. 29600 Marbella. Tel. 952 831 267/952 831 116.
La Meridiana. Camino de la Cruz, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 776 190.
La Sartén. Avda Andalucía, s/n. 29679 Benahavis. Tel. 952 855 575.
Mango Restaurante. (Hotel Tropicalna). Trópico, 6. 29620 Torremolinos. Tel. 952 386 600.
Menoráh. Crta Málaga-Cádiz km 151. 29680 Estepona. Tel. 952 792 734.
Messina Restaurante. Avda. Severo Ochoa, 12, bjos, local 3. 29600 Marbella. Tel. 952 864 895.
Parador de Ronda. Pl. España, s/n. 29400 Ronda. Tel. 952 877 500.
Pedro Romero. Virgen de la Paz, 18. 29400 Ronda. Tel. 952 871 110.
Regina. Azahar, s/n. 29960 Marbella. Tel. 952 814 529.
Restaurante Al-Bacar (Hotel Castillo de Mondra). El Castillo, s/n. 29110 Mondra. Tel. 952 457 142.
Restaurante Frutos. Avda. la Riviera, 80. 29620 Torremolinos. Tel. 952 381 450.
Restaurante Skina. Aduar, 12. 29600 Marbella. Tel. 952 765 277.
Santiago. Paseo Marítimo, 5. 29600 Marbella. Tel. 952 770 078/952 774 339.
Taberna del Alabardero. Urb. Fuente del Espanto, s/n. 29600 Puerto Banús- Marbella. Tel. 952 812 794.
Tragabuches. José Aparicio, 1. 29400 Ronda. Tel. 952 190 291.

MÁLAGA

Agapanto. Camino del Faro, 2. 07108 Puerto de Soller. Tel. 971 633 860.
Axiduc (Hotel sa Torre Mallorca). Camí de Sa Torre, 8. 07609 Llucmajor. Tel. 871 963 700.
Baisakhi. Pg. Marítim, 8. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 736 806.
Bens d'Avall. Urb. Costa Deià, s/n.Ctra de Sóller a Deià. 07100 Sóller. Tel. 971 632 381.
Ca'n Cuarassa. Ctra. Puerto Pollença-Alcudia. 07460 Pollença. Tel. 971 864 266.
Ca'n March. Valencia, 7. 07500 Manacor. Tel. 971 550 002.

Can Tito. Passeig des Born des Molinar, 2. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 271 016.
Caballito de Mar. Paseo Sagrera, 5. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 074.
Can Manolo. Federico Garcia Lorca, 4. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 912 591.
Casa Jacinto. Barranco, 20. 07015 Genova. Tel. 971 401 858.
Celler Ca N'Amer. Pau, 39. 07300 Inca. Tel. 971 501 261.
El Jardín de Son Vida. Raixa, 2. Castillo de Son Vida. Urb. Son Vida. 07013 Palma. Tel. 971 790 000.
El Recó de Randa. Font, 21. 07629 Randa. Tel. 971 660 997.
Es Port de Valldemossa. Ponent, 5. 07170 Valldemossa. Tel. 971 616 194.
Flanigan. Puerto Portals, s/n. Local 16. 07181. Calvià. Tel. 971 677 681.
Forn de Sant Joan. Sant Joan, 4. 07760 Palma de Mallorca. Tel. 971 728 422.
Iru. Paseo Anglada Camarasa, 23. Puerto de Pollensa. 07470 Pollensa. Tel. 971 867 002.
La Bodegailla. Sant Jaume, 1-3. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 718 274.
Maria Salinas. Major,5. 07312 Manacor de la Vall. Tel. 663 205 404.
Maricel (Hospes Maricel). Crta. Andratx, 11. 07184 Sant Agustí-Calvià. Tel. 971 707 744.
Mesón Los Patos. Camí de Can Blau, 42. 12579 Port d'Alcúdia. Tel. 971 890 265.
Miceli. Angels, 11. 07313 Mallorca. Tel. 971 873 784.
Na. Camino Monumento de na Burguesa s/n. 07015 Genova Palma de Mallorca. Tel. 971 400 901.
Oleum (Hotel Son Net). Ctra. Palma-Puigpunyent Km 14. 07010 Puigpunyent. Tel. 971 147 000.
Plat d'Or. (Hotel Arabella Sheraton). Ctra de Vinagrella, s/n. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 787 100.
Read's. Ctra. Vieja Santa María-Alaró, km 2. 07320 Santa María del Camí. Tel. 971 140 261.
Restaurante "Can a Toneta". Horitzó, 21. 07314 Mallorca. Tel. 971 515 226.
Restaurante La Payesita. Nansas (Junto al Club Náutico). 07610 Can'Pastilla. Tel. 971 263 367.
Sa Pedra. Verí, 4. 07680 Puerto de Puerto Cristo. Tel. 971 820 932.
S'arrosseria Nimo's. Bisbe Pere Puigdorfla, 10. 07010 Palma de Mallorca. Telf. 971 489 774.
S'Era de Pula. Ctra Son Servera-Artá, km 3. 07550 Son Servera. Tel. 971 567 940.
Simply Fosh. Carrer de la Missió, 7. 07003 Palma de Mallorca. Tel. 971 720 114.
Wineing. Apuntadores, 24. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 214 011.
Xoriguer. Fábrica, 60. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 288 332.
Wine Garage. Montenegro 10. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 724 483.

MELILLA

Bar el Rincón. C/. López Moreno, 6. 52001 Melilla. Tel. 952 683 172.
Casa Juanito La Barca. Marqués de

Montemar,46. 52006 Melilla. Tel. 952 676 202.
El Caracol Moderno. Poeta Salvador Rueda, 1. 52006 Melilla. Tel. 952 675 316.
La Almoraima. (Hotel Melilla Puerto). Explanada de San Lorenzo, s/n. 52004 Melilla. Tel. 952 695 525.
La Muralla. Mirador Florentina, 1. 52001 Melilla. Tel. 952 681 035.

MENORCA

Alcalde. Avda. Central, s/n 07730 Arenal d'En Castell (Mercadal). Tel. 971 358 093.
Anakena. Camí S'Ullastrar, 90. 07710 Sant Lluís. Tel. 971 156 727
Ca N'Aguadet. Lepanto, 30. 07740. Es Mercadal. Tel. 971 375 391.
Ca N'Olga. Port de Na Macarrana, s/n. 07740 Es Mercadal. Tel. 971 375 459.
Café Balear. Pla Sant Joan, 15. 07760 Ciutadella. Tel. 971 380 005.
Cafetería Restaurante Es Passeig. Gabriel Martí i Bella, 19. 07760. Ciutadella. Tel. 971 386 325.
Cap Roig. Cala Mesquida. 07701 Maó. Tel. 971 188 383.
El Pescador. S'Algaret, 3. 07748 Fornells. Tel. 971 376 538.
En Tast de Na Silvia. Avgda. Portixol, 21-22. Esgaló de Cala d'en Bosc. 07760 Ciutadella. Tel. 649 413 635.
Es Bruc Nord. Arenal Son Saura, Urb. Son Parc. 07740 Mercadal. Tel. 971 359 398.
Es Cranc. Escolles, 31. 07748 Fornells. Tel. 971 376 442.
Es Marivent. Moll de Llevant, 314. Menorca. Tel. 971 363 594.
Es Molí de Foc. Sant Llorenç, 65. 07712 Sant Climent. Tel. 971 153 222.
Es Pla. Paseo Marítimo. Pasaje Es Pla. 07748 Fornells. Tel. 971 376 655.
Jagaro. Moll de Llevant, 334. 07701 Puerto Mahón. Tel. 971 362 390.
La Caraba. S'Uestra, 78. 07710 Sant Lluís. Tel. 971 150 682.
Molí d'es Racó. Es Mercadal. 07701 Maó. Tel. 971 375 392.
S'Amarador. Port de Ciutadella. 07060 Ciutadella. Tel. 971 383 524.
Sa Figuera. Cala Marina, 99. 07760 Ciutadella. Tel. 971 382 112.
Sa Parereta d'en Doro. Camí de Bini-safuet, s/n. 07710 Sant Lluís. Tel. 971 150 353.
Sa Pedrera. Camí des Pujol, 14. 07711 Sant Lluís. Tel. 971 150 717.
San Ignaci (Hotel Rural Sant Ignaci). Crta Cala Morell, s/n. 07760 Ciutadella. Tel. 971 385 575.
Terra. Andén de Levante, 306. Port de Mao. 07701 Mao. Tel. 971 362 015.

MURCIA

Acuario. Pl. Puxmarina, 3. 30004 Murcia. Tel. 968 219 955.
Alborada. Andres Baquero, 15. 30001 Murcia. Tel. 968 232 323.
Amapola. (La Manga Club Príncipe Felipe). Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.
Angelín. Vereda del Rolo, 55. 30130 Beniel. Tel. 968 601 100.
Bodegón los Toneles. Cánovas del Cas-

tillo, 7. 30003 Murcia. Tel. 968 210 205.
Casa de La Tia Roja. Miguel Hernandez, 8. 30163. El Campillo-Es Esparagal. Tel. 968 851 297.
Casa del Reloj. Ctra. Nacional, 332. 30740 San Pedro del Pinatar. Tel. 968 182 406.
Casa Sebastián. Avda de Levante, 6. 30520 Jumilla. Tel. 968 780 194.
De Loreto Restaurante. Canalejas, 73. 30520 Jumilla. Tel. 968 780 360.
El Chaleco. Avda Bastarreche, 9. 30840 Alhama de Murcia. Tel. 968 630 104.
El Chato Wine Bar. Avda de la Libertad, s/n. 30710 Los Alcázares. Tel. 968 170 161.
El Churra. Obispo Sancho de Ávila, 13. 30008 Murcia. Tel. 968 271 522.
El Continental Bistro. Simón García, 1. 30003 Murcia. Tel. 968 908 152.
El Estudio de Ana. Carril de los Canos, 104. 30006 Puente Tocinos. Tel. 968 100 031.
El Olivar. Crta de Caravaca, 50. 30440 Moratalla. Tel. 968 724 054.
La Cava. Alameda de la Constitución, 3. 30800 Lorca. Tel. 968 441 247.
El Oro Negro. (Hotel Nelva). Av. Primero de Mayo, 9. 30006 Murcia. Tel. 968 060 200.
El Pasaje de Zabalburu. Plaza San Pedro, 3. 30004 Murcia. Tel. 622 622 167.
El Sol. Mayor, 17. 30430 Cehegin. Tel. 968 740 064.
El Sordo. Alhabona, s/n. 30. 30610 Ricote. Tel. 968 697 150.
Enso Sushi. Santa Teresa, 6. 30004 Murcia. Tel. 968 906 611.
Hispano (Hotel Hispano II). Radio Murcia, 4. 30001 Murcia. Tel. 968 216 152.
José Mª Los Churrascos. Avda Filipinas, 13. 30366 El Algar. (Cartagena). Tel. 968 136 028.
La Cerdanya. Subida Al Plan, 5. 30310 Cartagena. Tel. 968 311 578.
Monteagudo. Avda Constitución, 93. 30160 Monteagudo. Tel. 968 850 064.
La Cocina de Alfonso. (Hotel Alfonso XIII). Paseo Alfonso XIII, 40. 30203 Cartagena. Tel. 968 320 036.
La Mariposa Pizzería. Miguel Hernández, 9. 30110 Churra. Tel. 868 074 707.
La Tana. Paseo La Barra, 33. 30370 Cabo de Palos. Tel. 968 563 003.
La Tapería de la Huerta. Trovero el Reputin. 30100 Murcia. Tel. 678 325 058.
La Vieja Ermita. Bando de la Huerta, 3. 30007 Murcia. Tel. 968 202 626.
Los Churrascos. (Hotel T3 Arco de San Juan). Pl San Juan, s/N. 30003 Murcia. Tel. 968 221 200.
Malvasia. Julieta Orbaiceta, 6. 303885 Playa Honda. Tel. 968 145 073.
Miramar La Ribera. Explanada Barnuevo, s/n. 30720 Santiago de la Ribera. Tel. 968 573 357.
Mosqui. Subida al Faro, 50. 30370 Cabo de Palos. Tel. 968 564 563.
Morales. Avda Constitución, s/n. 30008 Murcia. Tel. 968 231 026.
Pedro Marín. Raimundo Rodríguez, s/n. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 701 106.
Por Herencia. Cánovas del Castillo, 9. 30003 Murcia. Tel. 868 974 600.

Restaurante D'Almansa. Jabonerías, 53. 30201 Cartagena. Tel. 868 099 666.

Restaurante El Barrio De San Roque. Jabonería, 30 bajo. 30201 Cartagena. Tel. 968 693 881.

Restaurante El Vinagrero. Bailen, 8. 30360 La Unión. Tel. 968 541 084.

Restaurante La Seda. Vereda del Catalán, s/n. 30162 Santa Cruz. Tel. 968 870 848.

Restaurante Real Casino de Murcia. De la Trapería, 18. 30001 Murcia. Tel. 968 222 809.

Restaurante San Agustín. Avda. de la Asunción, 64. 30520 Jumilla. Tel. 968 781 314.

Rincón de Pepe. Pl. Apóstoles, 34. 30001 Murcia. Tel. 968 212 239.

Rincón Huertano. De los Lorcas, 16, 30570 Beniján, Murcia. Tel. 968 874 152.

Rodenas. (Hotel La Paz). Avda. de la Paz, 180. 30510 Yecla. Tel. 968 751 350.

Sacromonte. Monte de San Juan, 1. 30394 Canteras. Tel. 968 535 328.

Salzillo. Cánovas del Castillo, 28. 30003 Murcia. Tel. 968 218 298.

Señorio de Barahonda (Bodegas Antonio candela). Crta de Pinoso, Km 3 (Finca la Castañona). 30510 Yecla. Tel. 968 753 604.

Sierra de Cazorla. Avenida Francisco Franco, 193. 30720 Santiago de la Ribera. Tel. 968 336 738.

Torre de Zoco. Crta Jerónimos, 33 (Pedanía de Guadalupe). 30107 Murcia. Tel. 968 839 700.

Torreón Las Fuentes. Paraje Fuentes del Marqués, 20. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 722 114.

Venezuela. Campoamor s/n. 30740 Lo Pagán. Tel. 968 181 909.

Venta Cristobal. Crta. de Murcia. 30815 Tercia-Lorca. Tel. 968 466 903.

Virgen del Mar. Plaza San Nicolás, 3. 30005 Murcia. Tel. 968 216 679.

NAVARRA

33. Capuchino, 7. 31500 Tudela. Tel. 948 827 606.

Abaco. Calle Zubiarte, s/n. Centro Huar-te Arte Contemporáneo. 31620 Huar-te. Tel. 948 855 825

Alhambra. Francisco Bergamín, 7. 31003 Pamplona. Tel. 948 245 007.

Asador Sidería Martintxo. Irunbidea 1. 31190 Cizur Menor. Tel. 948 180 020.

Bar Gaucho. Calle Espoz y Mina, 7. 31002 Pamplona. Tel. 948 225 073.

Baserrí. San Nicolás, 32. 31001 Pamplona. Tel. 948 222 021.

Beti-Jai. Santa Águeda, 4. 31430 Agoitz. Tel. 948 336 052.

Borgia. Serapio Urra, s/n. 31230 Viana. Tel. 948 645 781.

Casa Amparo. Esquiroz, 22. 31007 Pamplona. Tel. 948 261 162.

El Redín. Mercado, 5. 31001 Pamplona. Tel. 948 222 182.

Etalar. Crta de Pamplona-Irun Km, 70. 31760 Etalar. Tel. 948 635 000

Fonda de Tito. Crta. de Pamplona, Km 19. 31100 Puente de la Reina. Tel. 948 340 075.

Gure Etxea. Plaza del Castillo, 8, 31001 Pamplona. Tel. 948. 225 108.

Joseito. Príncipe de Viana, 1. 31002 Pamplona. Tel. 948 222 097.

La Cepa. Pza. de los Fueros, 15, 1º. 31200 Estella. Tel. 948 550 032.

La Cocina de Alex Mugica. Estafeta 24, Pamplona. Tel. 948 510 125.

Maher. Ribera, 19. 31592 Cintruénigo. Tel. 948 811 150.

Otano. San Nicolás, 5-1º. 31001 Pamplona. Tel. 948 227 036.

Tubal. Plaza de Navarra, 4 - 10. Tafalla. Tel. 948 700 852.

Tudela Bardenas. Avda Zaragoza, 60. 31500 Tudela. Tel. 948 410 802.

OURENSE

A Fábrica de Vilanova. Vilanova, s/n. 32660 Allariz. Tel. 988 442 434.

A Rexidora. Rua do Canastro, 2. 32890 Bentraces. Tel. 988 383 078.

Casa do Pulpo. Avda. de Portugal, 24. 32600 Verín. Tel. 988 410 886.

Casa Fandiño. Rua de la Cárcel, 7. 32660 Allariz. Tel. 988 442 216.

La Table. San Salvador. 32710 O Pereiro de Aguiar. Tel. 988 259 677.

O Roupeiro. Crta. Ourense-Trives, km 8. O Roupeiro. 32710 Pereiro de Aguiar. Tel. 988 380 038.

Outarelo. Lugar Cima Da Costa S/N.Ourense Tel. 988 257 700.

Restaurante Nova. Valle Inclán n° 5. 32004 Ourense. Tel. 988 217 933.

PALENCIA

Asador El Roble. Luis González, s/n. 34400 Herrera de Pisuerga. Tel. 979 140 260.

Asador Gasolina. La Pontaneja, 2. 34840 Cervera de Pisuerga. Tel. 979 870 648.

Asador La Encina. Casañe, 2. 34002 Palencia. Tel. 979 710 936.

Casa Pepe's. Avda Manuel Ribera, 6. 34002 Palencia. Tel. 979 100 650.

El Arambol (Posada Real La Casa del Abad de Ampudia). Pl. San Francisco Martín Gromaz, 12. 34160 Ampudia. Tel. 979 768 008.

El Barón. General Pombo, 14. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 123 151.

El Molino. Crta. Villaluenga, km 1,500. 34100 Saldaña. Tel. 979 890574.

Estrella del Bajo Carrión. Crta. Palencia a Riaño, s/n. 34131 Villoldo. Tel. 979 827 005.

Hostería Los Palmeros. Pl. de San Telmo, 4. 34440 Frómista. Tel. 979 810 067.

La Concordia. De la Concordia, 7. 34410 Monzón de Campos. Tel. 979 808 271.

La Traserilla. San Marcos, 12. 34001 Palencia. Tel. 979 745 421.

Las Vigas. (Hotel Real Monasterio San Zoilo). Souto Vizoso, s/n. 34120 Carrión de los Condes. Tel. 979 880 050.

Posada del Convento. Monasterio de Santa María de Mave. 34492 Santa María de Mave. Tel. 979 123 611.

Restaurante Parador de Cervera. Ctra. de Resoba, Km. 2,5. 34840 Cervera de Pisuerga. Tel. 979 870 075.

PONTEVEDRA

A Centoleira. Playa Beluso, 27. 36938 Bueu. Tel. 986 323 481.

Alameda. Alameda, 10. 36001 Pontevedra. Tel. 986 857 412.

Asador A Roda. Avda. Florida, 150. 36213 Vigo. Tel. 986 297 371.

Asador Soriano. Chans, 2. 36318 Vigo. Tel. 986 481 373.

Bitá Dorna. Calvo Sotelo, 30. 36780 La Guardia. Tel. 986 611 970.

Cabanas. Pintor Laxeiro, 3. 36500 Lalin. Tel. 986 782 317.

Casa Bóveda. La Marina, 2. Carril. 36610 Villagarcía de Arosa. Tel. 986 511 204.

Conde de Gondomar. (Parador de Turismo de Baiona). Castillo de Montereal. 36300 Baiona. Tel. 986 355 000.

Culler de Pau. Reboredo, 73. 36980. O Grove. Tel. 986 732 275.

La Casa de Las Cinco Puertas. Avda. Santa María, 8. 36002 Pontevedra. Tel. 986 851 948.

María José. Pl. de la Leña, 6. 36630 Cambados. Tel. 986 542 281.

Meson Do Albariño. O Santo, 13. 36960 Nantes Sanxenxo. Tel. 986 723 751.

Pazo de Mendoza. Elduayen, 1. 36300 Baiona. Tel. 986 358 419.

Rías Gallegas (Talasso Hotel Lo Uxo La Toja). Isla de la Toja, s/n. 36991 Pontevedra. Tel. 986 730 025.

Timón Playa. Canido, 8. 36331 Vigo. Tel. 986 490 815.

SALAMANCA

Abbadia. (Hotel Abba Fonseca). Pl. San Blas, 2. 37007 Salamanca. Tel. 923 011 010.

Asador Arandino. Azucena, 5. 37001 Salamanca. Tel. 923 217 382.

Castillo del Buen Amor. Crta. Nacional 630 Km. 317,6. 37799 Topas. Tel. 923 355 002.

El Alquimista. Plaza de San Cristobal 6, 37001 Salamanca. Tel. 923 21 54 93.

El Balcón de la Plaza. Pl. Mayor, 11. 37624 La Alberca. Tel. 923 415 224.

El Trashoguero. De la Flor, 1. 37900 Santa Marta de Tormes. Tel. 923 200 002.

La Aldaba. Calle Felipe Espino, 6. 37002 Salamanca. Tel. 923 219 642.

La Cocina de Tono. Gran Vía 20. 37001 Salamanca. Tel. 923 263 977.

La Hoja 21. San Pablo, 21. 37008 Salamanca. Tel. 923 264 028.

Las Cabañas. Carmen, 10. 37300 Peñaranda de Bracamonte. Tel. 923 540 203.

Le Sablon. Espoz y Mina, 20. 37002 Salamanca. Tel. 923 262 952.

Mencia Restaurante. Calle Grillo No.11. Grillo 11. 37001 Salamanca. Tel. 923 213 718.

Pucela. Saavedra y Fajardo, 2. 37008 Salamanca. Tel. 923 192 095.

Zazu Bistro. Plaza de la Libertad 8. 37001 Salamanca. Tel. 923 261 690.

SEGOVIA

A. Manrique. Crta. Soria-Plasencia km 173. 40170 Sotosalbos. Tel. 921 403 066.

Casa Duque. Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 462 487.

Casa Silvano Maracaibo. Paseo Ezequiel González, 25. 40002 Segovia. Tel. 921 461 475.

Convento de Mínimos. Valdeláguila, 3. 40001 Segovia. Tel. 921 460 998.

El Cordero. Carmen, 4-6. 40001 Segovia. Tel. 921 463 345.

El Corral de Joaquina. Iscar, 3. 40172 Pedraza. Tel. 921 509 818.

El Fogón Sefardí (La Casa Mudéjar Hospedería). Judería Vieja, 17 y 19. Isabel la Católica, 8. 40001 Segovia. Tel. 921 466 250.

El Sitio. Calle de La Infanta Isabel, 9. Plaza Mayor. 40001 Segovia. Tel. 921 460 996.

Fogón del Azogue. (Hotel Vado del Duratón). San Justo y Pastor, 8. 40300 Sepúlveda. Tel. 921 540 813.

La Cocina de Segovia. (Hotel Los Arcos). Paseo Ezequiel González, 26. 40002 Segovia. Tel. 921 437 462.

La Portada del Mediodía. San Nicolás Bari, 31. 40160 Torrecaballeros. Tel. 921 401 011.

La Postal. Calle Sacramento, 22. 40196 Zamarramala. Tel. 921 120 329.

Mesón de Cándido. Pl. Azoguejo, 5. 40001 Segovia. Tel. 921 425 911.

Mesón José María. Cronista Lecea, 11. 40001 Segovia. Tel. 921 461 111.

Mesón Riscal. Crta Segovia, 31. 40270 Carbonero El Mayor. Tel. 921 560 289.

SEVILLA

Abades Triana. Betis, 69. 41010 Sevilla. Tel. 954 286 459.

Alcoba del Rey de Sevilla Boutique Hotel. Bécquer, 9. 41002 Sevilla. Tel. 954 915 800.

Al-Zagal (Hotel Sevilla Center). Avda. La Buhaira, 24. 41018 Sevilla. Tel. 954 549 500.

Asador Salas. Almansa, 15. 41001 Sevilla. Tel. 954 217 796.

Az-Zait. Pl. San Lorenzo, 1. 41002 Sevilla. Tel. 954 906 475.

Becerrita. Recaredo, 9. 41003 Sevilla. Tel. 954 412 057.

Bodega Dos de Mayo. Pza. de la Gavi-dia, 6. 41002 Sevilla. Tel. 954 908 647.

Bodega San José. Adriano, 10. 41001 Sevilla. Tel. 954 224 105.

Bodega Vargas. Rodrigo de Triana, 8. 41010 Sevilla. Tel. 657 184 050.

Bodeguita Casablanca. Adolfo Rodríguez Jurado, 12. 41001 Sevilla. Tel. 954 224 114.

Bodeguita Romero. Harinas, 10. 41001 Sevilla. Tel. 954 229 556.

Cabo Roche. Ramon y Cajal, 8. 41005 Sevilla. Tel. 954 655 203.

Carlos Baena. Rastro, 28. 41004 Sevilla. Tel. 954 421 755.

Casa Casimiro. Avda de Coria, 19. 41010 Sevilla. Tel. 954 341 269.

Casa de la Vida. Albareda, 2 (esquina General Polavieja). 41001 Sevilla. Tel. 954 215 420.

Casa Modesto. (Hotel Doña Manuela). Paseo Catalina de Ribera, 2. 41004 Sevilla. Tel. 954 416 811.

Casa Robles. Álvarez Quintero, 58.

41001 Sevilla. Tel. 954 563 272.

Catalina Casa de comidas. Plaza Padre Jerónimo de Córdoba, 12. 41003 Sevilla. Tel. 954 563 687.

Cervecería el Pincho. Diego Angulo Iní-guez, 16. 41018 Sevilla. Tel. 954 535 344.

DeO. Virgen del Valle 10. 41011 Sevilla. Tel. 955 193 809.

Egaña Oriza. San Fernando, 41. 41004 Sevilla. Tel. 954 227 254.

El 3 de Oros. Sta. Mª La Blanca, 34. 41004 Sevilla. Tel. 954 422 759.

El Burladero. (Hotel Gran Melia Colón). Canalejas, 1. 41001 Sevilla. Tel. 954 505 599.

El Cabildo. Pl. del Cabildo, s/n. 41001 Sevilla. Tel. 902 323 800.

El Cairo. Reyes Católicos, 13. 41001 Sevilla. Tel. 954 213 089.

El Pincho Taberna. Sebastian Reca-sens, 5. 41007 Sevilla. Tel. 650 540 515.

El Rinconcillo. Girona, 40. 41003 Sevilla. Tel. 954 223 183.

Ena By Carles Abellán (Hotel Alfonso XIII a Luxury Collection Hotel). San Fernando, 2. 41004 Sevilla. Tel. 954 917 000.

Eslava. Eslava, 3. 41002 Sevilla. Tel. 954 906 568.

Freiduría El Arenal. Arfe, 8. 41001 Sevilla. Tel. 954 222 373.

Jaylu. López De Gomara, 19. 41010 Sevilla. Tel. 954 339 476.

La Albariza. Betis, 6. 41010. Sevilla. Tel. 954 338 960.

La Bodega de la Alfalfa. Alfalfa, 4. 41003 Sevilla. Tel. 954 227 362.

La Brunilda. Galera, 5. 41002 Sevilla. Tel. 954 220 481.

La Chunga. Arjona, 13. 41001 Sevilla. Tel. 955 180 844.

La Flor de Toranzo "Trifón". Jimios, 1-3. 41001 Sevilla. Tel. 954 229 315.

La Hostería del Laurel (Hotel Hoste-ria del Laurel). Plaza de los Venerables, 5 41004 Sevilla. Tel. 954 220 295.

La Isla. Arfe, 25. 41001 Sevilla. Tel. 954 215 376.

La Jarana. Avda Kansas City, 92. Tel. 41007 Sevilla. Tel. 954 257 399.

La Moneda. Almirantazgo, 4. 41001 Sevilla. Tel. 954 223 642.

La Montería-Casa Joaquín. Felipe, 8. 41013 Sevilla. Tel. 954 241 229.

La Pepona Tapas. Javier Lasso de la Vega, 1. 41002 Sevilla. Tel. 954 215 026.

La Taberna del Alabardero. Zaragoza, 20. 41001 Sevilla. Tel. 954 502 721.

Las Casas de la Judería (Hotel Las Casas de la Judería). Callejón Dos Hermanas, 7. 41004 Sevilla. Tel. 954 415 150.

Los Cuevas. Virgen de las Huertas, 1. 41010 Sevilla. Tel. 954 278 042.

Los Seises (Hotel Los Seises by Fontecruz). Segovias, 3. 41004. Sevilla. Tel. 954 229 495.

Manolo Vázquez. Baltasar Gracián, 5. 41007 Sevilla. Tel. 954 572 146.

Mechela Restaurante. Bailen, 34. 41001 Sevilla. Tel. 955 289 493.

Modesto. Cano y Cueto, 5. 41001 Sevilla. Tel. 954 416 811.

Papirusa Restaurante. Antonia Díaz, 9. 41001 Sevilla. Tel. 954 225 385.

Puratasca. Numancia, 5. 41010 Sevilla. Tel. 954 331 621.

Restaurante El Balcón (Mercado Laja del Barranco). Arjona, s/n. 41004 Sevilla. Tel. 954 220 495.

Restaurante María Luisa (Hotel Mercer). Castelar, 26. 41001 Sevilla. Tel. 954 223 004

Río Grande. Betis, s/n. 41010 Sevilla. Tel. 954 273 956.

Robles Placentines. Placentines, 2. 41004 Sevilla. Tel. 954 213 162.

Salvador Rojo. San Fernando, 23. 41004 Sevilla. Tel. 954 229 725.

San Marco (Nervión). Santo Domingo de la Calzada, 5. 41018 Sevilla. Tel. 954 583 343.

San Marco (Plaza España). Pedro De Castro, 1. 41004 Sevilla. Tel. 954 534 359

San Marco Santa Cruz. Mesón del Moro, 6-10. 41004 Sevilla. Tel. 954 564 390.

Sevilla Bahía. Edificio Hotel Occidental. 41018 Sevilla. Tel. 954 580 119.

Sol y Sombra. Castilla, 151. 41010 Sevilla. Tel. 954 333 935.

Soravito. Valparaíso, 13. 41013 Sevilla. Tel. 954 235 117.

Taberna La Sal. Doncellas, 8. 41004 Sevilla. Tel. 954 535 846.

Tribeca. Chaves Nogales, 3. 41018 Sevilla. Tel. 954 426 000.

SEVILLA (PROVINCIA)

Alhucemas. Avda. del Polideportivo, 4. 41800 Sanlúcar la Mayor. Tel. 955 700 929.

Bernardo entrevinos y tapas. Silos, 39. 41500 Alcalá de Guadaira. Tel. 955 680 691.

Bodegón Gallego. Arcipreste Aparicio, 3. 41400 Écija. Tel. 954 832 618.

Cafetería Rey. Antonia Díaz, 2. 41620 Marchena. Tel. 954 843 315.

Los Baltazares. Avda Cribóbal Colón, 31. 41700 Dos Hermanas. Tel. 955 678 491.

Restaurante Estero. Avda. Rafael Becca, 6-11. 41140 Isla Mayor. Tel. 954 777 389.

Robles Aljarafe. Crta Bormujos, 2. 41950 Castilleja de la Cuesta. Tel. 954 169 260.

San Marco. Avda. de San Juan, 13. 41927 Mairena del Aljarafe. Tel. 955 602 061.

San Marco Aljarafe. Avda De San Juan, 13. 41927 Mairena Del Aljarafe.

Sevruja. Avda. De Andalucía, 6. 41100 Coria del Río. Tel. 954 776 695.

SORIA

Baluarte. Caballeros, 14 bajos. Soria. Tel. 975 213 658.

Fogón del Salvador. Pl del Salvador, 1. 42001 Soria. Tel. 975 230 194.

Parador de Soria Antonio Machado. Parque del Castillo, s/n. 42005 Soria. Tel. 975 240 800.

Restaurante (Hotel Leonor Miron). Paseo del Miron s/n. 42002 Soria. Tel. 975 220 250

Virrey Palafox (Hotel II Virrey). Calle Mayor, 2. 42300 El Burgo de Osma. Tel. 975 341 311.

TARRAGONA

Arcs. Misser Sitges, 13. 43003 Tarragona. Tel. 977 218 040.

Cook & Travel (Hotel Regente Aragón). Levante, 7. 43840 Salou. Tel. 977 350 707.

Degysta. Cavallers, 6. 43003 Tarragona. Tel. 977 252 428.

El Terrat. Pons i Car, 19. 43004 Tarragona. Tel. 977 248 485.

Piscolabis. Martí d'Ardenya, 6. 43001 Tarragona. Tel. 977 234 851.

Restaurante Racó de l'Abat. Carrer de l'Abat, 2. 43003 Tarragona. Tel. 977 216 885.

Xdf Restaurant. Lleida, 17-19. 43002 Tarragona. Tel. 977 247 116.

TARRAGONA (PROVINCIA)

Bella Cala. Paseo Marítimo, 4. 43860 l'Ametlla de Mar. Tel. 977 456 593.

Bresca. Travesía Àncora, 21. 43850 Cambrils. Tel. 977 369 512.

Bruixes de Burriac. (Hotel Gran Claustre). Carrer del Cup, 2. 43893 Altafulla. Tel. 977 651 557.

Casinet Sant Salvador Platja. Passeig Marítim, 11. 43830 Sant Salvador Platja- El Vendrell. Tel. 977 680 047.

Celler Gratallops. Piro, 32 local. 43737 Gratallops. Tel. 977 839 036.

Delta. (Hotel Delta). Avda del Canal, s/n. 43580 Deltobre. Tel. 977 480 046.

Diego Hotel Restaurant. Ctra. Santa Bárbara-La Senia, s/n. 43570 Santa Bárbara. Tel. 977 719 017.

El Celler de l'Aspic. Miquel Barceló, 31. 43730. Falset-Priorat. Tel. 977 831 246.

El Grill. (Hotel Ra Beach Thalasso-Spa). Avda del Sanatori, 1. Playa Sant Salvador. 43880 El Vendrell. Tel. 977 694 200.

Espai Fortuny. (La Boella Conventions Resort). Autovía Reus-Tarragona (T11-Km 12). 43110 La Canonja. Tel. 977 771 515.

Giorgio. Àngel Guimerà, 4. 43820 Calafell. Tel. 977 691 159.

Hostal Sport. Miquel Barceló, 6. 43730 Falset. Tel. 977 830 078.

Jaume Drudis. Avda Montserrat, 7. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 558.

La Glorieta del Castell. Pl. Castell, 2. 43201 Reus. Tel. 977 340 826.

La Goleta. Gavina, s/n. 43840 Salou. Tel. 977 383 565.

La Llotja. Sant Roc, 23. 43860 l'Ametlla de Mar. Tel. 977 457 361.

Les Espelmes. Crta Nacional, 240 km 28, bajos. 43800 Valls. Tel. 977 601 042.

Masia de la Platja. Vilamar, 67. 43820 Calafell. Tel. 977 691 341.

Museu del Vermut. Vallroquetes, 7. 43201 Reus. Tel. 977 342 312.

Parador de Tortosa. Castell de la Suda, s/n. 43500 Tortosa. Tel. 977 444 450.

Restaurant Celler de l'Arbocet. Masferrer, 9. 43330, 43330 Riudoms. Tel. 977 850 082.

Restaurant Tossal Gros/Celler Escoda Sanahuja. Crta Prenafeta, Camí de Lilla, s/n. 43400 Montblanc. Tel. 977 264 150.

Taller de Cuina de Carmen Guillemot.

Colón, 26. 43530 Alcanar. Tel. 977 730 323.

Vell Papiol. Vilamar, 30 bajos. 43820 Calafell. Tel. 977 691 349.

TENERIFE

Amorcito Corazón. Calle del Perdón, 5. 38071 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 822 043 676.

Asador Neke. Subida al Lomo del Pulpi-to, 19. 38206. La Laguna. Tel. 922 261 600.

Atlántico. Parque Santiago III, Avda Litoral, s/n. 38660 Arona. Tel. 922 796 031.

Bodegón Matías. Guanche, 2 (Los Pinos). 38300 La Orotava. Tel. 922 320 259.

Calderito de la Abuela. Cuesta de la Villa, 130. 38390 Santa Úrsula. Tel. 922 301 918.

Casa Lala. Cno. Durazno, 33. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 381 794.

Casa Pancho. Playa de la Arena, s/n. 38436 Santiago del Teide. Tel. 922 861 323.

Casa Regulo. Pérez Zamora, 14. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 384 506.

Clavijo Treinta y Ocho. Viera y Clavijo, 38. 38006 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 271 065.

Coeur de Filet. C.C. Sun Beach (playa de Fañabe). 38670 Adeje. Tel. 922 717 893.

Donde Mario. Crta Provincial Cuesta de la Villa, 199. 38390 Santa Úrsula. Tel. 922 304 585.

El Coto de Antonio. El Perdón, 13. 38006 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 272 105.

El Archete. Rodríguez Moure, 8. 38201 San Cristóbal de la Laguna. Tel. 922 500 354.

El Patio. (Hotel Jardín Tropical). Avda. Gran Bretaña, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 000.

El Rincon de Juan Carlos. Paseo Jacaranda, 2. 38683 Tenerife. Tel. 922 868 040.

El Rincón de la abuela & Decantos. Alemania. C.C patio Canario Costa Adeje- San Eugenio Alto. Tel. 922 724 264.

El Tablón de la Canela. Crta General del Norte, km. 15,5, 457. 38350 Tacoronte. Tel. 922 637 889.

Golf Costa Adeje Casa Club. Finca de los Olivos s/n. 38670 Adeje. Tel. 922 710 000.

Haydee. Camino Torreon Bajo, 80. 38314 La Orotava. Tel. 822 902 539.

Hotel Villa Retiro. Mollins, 2. 43592 Xerta. Tel. 977 473 003.

Il Pappagallo (Hotel Botánico). Richard Yeoward, 1. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 381 400.

Kamakura. (Hotel Sheraton La Caleta). La Enramada, 9. 38660 La Caleta-Costa Adeje. Tel. 922 162 000.

La Bodeguita de Enfrente. Cuesta de la Villa, 205. 38390 Santa Úrsula. Tel. 922 302 760.

La Caleta-Adeje. Muelle, 21. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 711 548.

La Casa del Vino. Enlace del Sauzal. Autopista Gral Norte, km 21. 38360 La Baranda-El Sauzal. Tel. 922 563 886.

La Cascada (Hotel Jardines de Nivaria). París, s/n. 36660 Costa Adeje. Tel. 922 713 333.

La Cordera de Joseu Mendoza. Cordera, 2. 38201 San Cristóbal de la Laguna. Tel. 637 887 595.

La Cúpula (Hotel Jardines de Nivaria). París, s/n. 36660 Costa Adeje. Tel. 922 713 333.

La Estancia. Urb. Las Águilas del Teide. 38660 Arona. Tel. 922 729 359.

La Finca. (Costa Adeje Gran Hotel). Avda Bruselas, 16 Costa Adeje. 38660 Adeje. Tel. 902 230 500.

La Fresquera. Residencial El Camisón, Locales 35-36. 38660 Arona. Tel. 922 793 008.

La Hacienda (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 981.

La Hoya del Camello. Crta General del Norte, 128. Los Rodeos. 38206 La Laguna. Tel. 922 262 054.

La Laja. (Costa Adeje Gran Hotel). Avda Bruselas, 16 Costa Adeje. 38660 Adeje. Tel. 902 230 500.

La Marea. (Hotel Maritim Tenerife). Burgado, s/n. 38410 Los Realejos. Tel. 922 379 000.

La Masia del Mar. El Muelle, 3. 38679 La Caleta-Costa Adeje. Tel. 922 710 895.

La Nonna Restaurante. Avda Marítima Bahía del Duque. C.C. El Mirador. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 724 781.

La Palmera Real (Hotel Botánico). Richard Yeoward, 1. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 381 400.

La Parrilla. (Hotel Botánico). Richard Yeoward, 1. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 381 400.

La Rana. Parque Santiago IV. Playa de las Américas. 38640 Arona. Tel. 922 752 522.

La Rosa Di Bari. El Lomo, 3. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 368 523.

La Tasca (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 981.

La Torre del Mirador. Avda Marítima Bahía del Duque. C.C. El Mirador. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 712 209.

La Torre (Hotel Suite Villa María). Avda de los Acantilados, s/n. 38679 Costa Adeje. Tel. 922 168 584.

Las Aguas (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 981.

Las Rocas. (Hotel Jardín Tropical). Avda Gran Bretaña, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 061.

Los Cuatro Postes. Emilio Calzadilla, 5. 38002 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 287 394.

Los Menceyes. (Iberostar Grand Hotel Mencey). Avda José Naveiras, 38. 38004 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 609 900.

Los Reunidos. Antonio Domínguez Alfonso. 38003. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 241 028.

Lucas Maes. Barranco de la Arena, 53. 38300 La Orotava. Tel. 922 321 159.

Mamma Rosa. Apartamentos Colón II. Playa de las Américas. 38660 Arona. Tel. 922 794 819.

Mesón el Torito. Herradura, s/n (Urb. El Veril). 38670 Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 715 566.

Mirador (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Tel. 922 126 000.

Moorea Cocina Taller. Avda De Los Pes-

cadores, 63. 35118 Playa De Arinaga-Aguimes. Tel. 928 188 851.

Otelo I. Los Molinos, 44. 38670 Adeje. Tel. 922 780 374.

Phuket. C.C Cosmo. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 712 067.

Playa Mont. Avda. Taburiente, 16. 38779 Puerto de Tazacorte. La Palma. Tel. 922 480 443.

Restaurant 88. Edif las Gaviotas. 38679. La Caleta. Tel. 922 775 829.

Restaurante Jardín. (Hotel Royal Garden Villas). Finca Los Olivos, s/n. 38670 Adeje. Tel. 922 775 650.

Sobo Restaurante. Avda Marítima Bahía del Duque. C. C. El Mirador. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 724 781.

The Oriental. (Hotel Botánico). Avda R. J. Yeoward. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 381 400.

Tony Roma's (Hotel Jardines de Nivaria). París, (Urb. Playa Fañabe). 38660 Costa Adeje. Tel. 922 713 333.

Windsor. (Hotel Sir Anthony). Avda de las Américas, s/n Playa de las Américas. 38660 Arona. Tel. 922 757 549.

TERUEL

Albarracín. Azagra, s/n. 44100 Albarracín. Tel. 978 710 011.

Buj. Avda Maestrazgo, 6. 44140 Cantavieja. Tel. 964 185 033.

Casa Amada Restaurante. Fuentesnueva, 10. 44142 La Iglesuela del Cid. Tel. 964 443 373.

Fonda Urquiza. Villanueva, 6. 44558 Beceite. Tel. 978 850 233.

Fuenjamón. Juan Alberto Belloch, 1. 44400 Mora de Rubielos. Tel. 978 800 535.

La Menta. Bartolomé Esteban, 10. 44001 Teruel. Tel. 978 607 532.

La Plaza. Pl. Tremedal, 3. 44001 Teruel. Tel. 978 608 817.

La Tierreta. Francisco Piquer, 6. 44001 Teruel. Tel. 978 617 923.

La Torre del Visco. Torre del Visco, s/n. 44587 Fuentespalda. Tel. 978 769 015.

Meseguer. Avda del Maestrazgo, 9. 44600 Alcañiz. Tel. 978 831 002.

Mesón Ovalo. Paseo del Óvalo, 2. 44001 Teruel. Tel. 978 618 235.

Rufino. C/. Ronda Ambeles, 36. 44001 Teruel. Tel. 978 605 526.

TOLEDO

Adolfo. Granada, 8. 45001 Toledo. Tel. 925 252 472.

Adolfo Colección. Nuncio Viejo, 1. 45003 Toledo. Tel. 925 250 746.

Alqahira Rincón de Oriente. C/. La Ciudad, 7. 45002 Toledo. Tel. 925 673 260.

Asador del Carmen. Praga, 1. Toledo. Tel. 615 435 382.

Cafetería Azahara. Plaza de la Constitución. 45125 Pulgar. Tel. 925 292 258.

Casa Carmelo. Santa Catalina, 10. 45300 Ocaña. Tel. 925 130 777.

Casa Elena. Calle Nueva, 15. 45592 Cañas de la Sagra. Tel. 925 355 407.

Casa Parrilla. Avda Toledo, s/n. 45127. Las Ventas con Peña Aguilera. Tel. 925 418 207.

Casa Valero. Avda de Irlanda. 45005 Toledo. Tel. 925 040 672.

El Arcipreste. Banderas de Castilla, 14.

45600 Talavera de la Reina. Tel. 925 804 092.

El Borbollon (Hotel La Salve). Pablo Neruda, 12. 45500 Toledo. Tel. 925 775 263.
El Cardenal. Pl. Recaredo, 24. 45004 Toledo. Tel. 925 220 862.

El Hollejo. Real, 57. 45125 Pulgar. Tel. 925 292 322.

El Monasterio de Talavera. Avda. Real Fábrica de Sedas, 3. Ronda Sur. 45600 Talavera de la Reina. Tel. 925 830 102.
El Zeguan. (Hotel Comendador). Serranillo, 32. 45216 Carranque. Tel. 925 529 569.
Gregorio II. Real, 34. 45180 Camarena. Tel. 918 174 372.

Hierbabuena. Callejón de San José, 17. 45003 Toledo. Tel. 925 223 924.

Hierbabuena. Cristo de la luz, 4. 45001 Toledo. Tel. 925 223 463.

La Perdiz. Reyes Católicos, 7. 45002 Toledo. Tel. 925 215 807.

La venta Arrocería. Crta. Toledo Bargas, Km 2.5. 45593 Bargas. Tel. 925 358 996.

La Zafra. Calvario, 112. 45400 Mora. Tel. 925 341 960.

Las Esparteras Asador. Crta de Extremadura, 47. 45950 Casarrubios del Monte. Tel. 918 170 932.

Los Cuatro Tiempos. Sixto Ramón Parro, 5. 45001 Toledo. Tel. 925 223 782.

Posada de la Cal. Hotel Restaurante Asador. Crta. N 401 Km 103. 45450 Orgaz. Tel. 925 347 209.

Restaurante Acrópolis. Dublín, 6. 45003 Toledo. Tel. 925 226 238.

Restaurante Adolfo. Calle del Hombre de Palo, 7. 45001 Toledo. Tel. 925 227 321.

Restaurante Asador el Nogal. Avda. Madrid, 6. 45516 La Puebla de Montalbán. Tel. 925 750 505.

Restaurante Cigarral de Caravantes. (Hotel Cigarral de Caravantes). Crta. de Circunvalación, 2. 45004 Toledo. Tel. 925 283 680.

Restaurante Edemecum. Nuñez de Arce, 11. 45003 Toledo. Tel. 925 281 443.

Restaurante el Peñón. Carrera, 31. 45003 Toledo. Tel. 925 213 322.

Taberna El Botero. Ciudad, 5. 45002 Toledo. Tel. 925 280 967.

Trinidad. Trinidad, 6. 45002 Toledo. Tel. 925 253 124.

VALENCIA

Albufera. (Hotel Meliá Valencia Palace). Prolongación Paseo de la Alameda, 32. 46023 Valencia. Tel. 963 375 037.

Alejandro. Amadeo de Saboya, 15. 46010 Valencia. Tel. 963 934 046.

Bar Cantina La Lonja Del Pescado. Muelle de Poniente s/n. 46024 Valencia. Tel. 688 385 630.

Boix Quatre. Boix, 4. 46003 Valencia. Tel. 961 192 882.

Casa Roberto. Maestro Gonzalbo, 19. 46005 Valencia. Tel. 963 951 391.

El Gastrónomo. Avda. Primado Reig, 149. 46020 Valencia. Tel. 963 697 036.

El Pederniz. Ventura Feliu. 46007 Valencia. Tel. 963 324 106.

Fierro. Dr. Serrano, 4. 46006 Valencia. Tel. 963 305 244.

Ginesta (Hotel Aqua 4 Valencia). Luis García Berlanga, 19-21. 46023 Valencia. Tel. 963 187 100.

Joaquín Schmidt. Visitación, 7. 46009

Valencia. Tel. 963 401 710.

L'Armeler. Subida del Castillo, 44. 46500 Sagunt. Tel. 962 664 382.

La Francesa del Carmen. Soguers, 5. 46003 Valencia. Tel. 963 235 163.

La Salita. Seneca, 12. 46021 Valencia. Tel. 963 817 516.

Ocho y Medio. Pl. Lope de Vega, 5. 46001 Valencia. Tel. 963 922 022.

Restaurantes Bouet. Gran Vía de les Germanies, 34. 46004 Valencia. Tel. 960 070 789.

Rías Gallegas. Cirilo Amorós, 4. 46004 Valencia. Tel. 963 525 111.

Sagardí. San Vicente Mártir, 6. 46002 Valencia. Tel. 963 910 297.

San Nicolás. Pl. del Horno de San Nicolás, 8. 46001 Valencia. Tel. 963 915 984.

Seu-Xerea. Conde de Almodóvar, 4. 46003 Valencia. Tel. 963 924 000.

Taberna Alkázár. Mossèn Femades, 11. 46002 Valencia. Tel. 963 515 551/963 529 575.

Tastem. Ernesto Ferrer, 4 bajos. 46021 Valencia. Tel. 963 696 851.

Vertical (Hotel Ilunion Aqua). L. García Berlanga, 19-21. 46023 Valencia. Tel. 963 187 100.

VALENCIA (PROVINCIA)

Araguaney. Rubert y Vilho, 12. 46100 Burjassot. Tel. 963 902 578.

Bergamonte. Avda. del Mar, 12. 46137 Playa Poble de Famals. Tel. 961 461 612.

Casa Carmina. Embarcadero, 4. 46012 El Saler. Tel. 961 830 254.

Eliana Albiach. Peset Aleixandre, 2. 46400 Cullera. Tel. 961 732 229.

Huerto de Santa María. Cº de Cebolla, s/n. 46540 El Puig. Tel. 961 472 226.

L'Ham. Germans Benlliure, 20. 46700 El Grau-Gandia. Tel. 962 846 006.

L'Ullal. Benicanena, 12. 46700 Gandía. Tel. 962 877 382.

La Genuina. Crta del Riu, 283. 46012 Pinedo. Tel. 963 248 663.

La Matandeta. Crta. Alfafar-El Saler km 4. 46910 Alfafar. Tel. 962 112 184.

Luña de Valencia. Camino del Mar, 56. 46132 Almàserra. Tel. 961 851 086.

Restaurante San Marcos. Ctra. Gandía-Daimuz, s/n. 46701 Gandía. Tel. 962 960 268.

VALLADOLID

Caballo de Troya. Correo, 1. 47001 Valladolid. Tel. 983 339 355.

Campogrande. C/. Gregorio Fernandez, 1. 47006 Valladolid. Tel. 983 380 840.

Cepa 21 Restaurante. Nacional 122 km. 297. Bodega Cepa 21. 47318 Castro de Duero. Tel. 983 484 084.

El Consejero del Rey. Santiago 22 CC. Las Francesas (Patio de las Tabas). 47001 Valladolid. Tel. 983 660 889.

Continental. Mayor, 15. 47400 Medina del Campo. Tel. 983 801 014.

El Jardín de la Abadía. San José, 3-6. 47195 Arroyo de la Encomienda. Tel. 983 409 916.

La Encina (Hotel Zentral parque). Paseo del Hospital Militar, 17. 47007. Tel. 983 220 000.

La Garrocha. Zúñiga, 21. 47001 Valladolid. Tel. 983 002 581.

La Parrilla de San Lorenzo. Pedro Niño,

7. 47001 Valladolid. Tel. 983 335 088.

La Viña de Paki. Rastrojo, 9. 47014 Valladolid. Tel. 983 341 018.

Los Zagales. Pasión, 13. 47001 Valladolid. Tel. 983 380 892.

Molino de Palacios. Avda Constitución, 16. 47300 Peñafiel. Tel. 983 880 505.

Posada Fuente de la Aceña. Camino del Molino, s/n. 47350 Quintanilla de Onésimo. Tel. 983 680 950.

Refectorio (Hotel El Refectorio). Crta Nacional, 122. Sardón de Duero. Tel. 983 680 368.

Trigo. Tintes, 8. 47002 Valladolid. Tel. 983 115 500.

Wabi-Sabi. Comedias esquina Martí y Manoso. 47001 Valladolid. Tel. 983 353 233.

VIZCAYA - BILBAO

Arbola Gaña. Alda. Conde Arceche (esq. Eduardo Chillida). 48011 Bilbao. Tel. 944 424 657.

Bermeo. (Hotel Ercilla). Ercilla, 37-39. 48011 Bilbao. Tel. 944 705 700.

Casa Rufo. Hurtado Amezaga, 5. 48008 Bilbao. Tel. 944 432 172.

Club Náutico. (Hotel López de Haro). Obispo Orueta, 2 y 4. 48009 Bilbao. Tel. 944 235 500.

Ibaigane (Gran Casino de Bilbao). Alameda Urquijo, 13. 48008 Bilbao. Tel. 34 944 211 921.

Kata Zaharra. Zabalbide, 221. 48004 Bilbao. Tel. 944 461 347.

La Barraca. García Salazar, 12. 48003 Bilbao. Tel. 944 102 021.

La Gabbra Sidería-Asador. Botica Vieja, 18. 48014 Bilbao. Tel. 944 477 062.

Metro Moyua. Gran Vía, 40. 48009 Bilbao. Tel. 944 249 273.

Restaurante Baita Gamiz. Alameda Mazaredo, 20. 48009 Bilbao. Tel. 944 242 267.

Víctor Montes. Pl. Nueva, 8. 48005 Bilbao. Tel. 944 157 067.

Yandiola. Plaza Arrikibar, 4. 48007 Bilbao. Tel. 944 133 636.

VIZCAYA - PROVINCIA

Arrugaeta. Zubiaur Plaza, 8. 48410 Orozko. Tel. 946 610 001.

Artebakarra. Barrio de San Isidro, 17. 48160 Derio. Tel. 944 541 292.

Asador Goiuria. Barrio Goiuria, s/n. 48215 Iurreta. Tel. 946 810 886.

Atenea. Lube, 5. 48902 Baracaldo. Tel. 946 555 000.

Baserrí Maitea. Barrio Abxondo, s/n. 48393 Forua. Tel. 946 253 408.

Castillo de Arteaga. Gaztelubide, 7. 48314. Gauteguiz de Arteaga. Tel. 946 270 440.

Cofradía San Pedro. Muelle. Erroxepe, s/n. 48370 Bermeo. Tel. 946 883 564.

Currito. Avda Murrieta, 21. 48980 Santurtze. Tel. 944 937 308.

Embarcadero (Hotel Ercilla). Avda Zugazarte, 51. 48920 Las Arenas Getxo. Tel. 944 803 100

Eneperrí. Barrio de San Pelayo, 80. 48130 Bakio. Tel. 946 194 065.

Etxaniz (Hotel Silken Indautxu Bilbao). Calle de Gordoniz, 15. 48010 Bilbao. TEL. 944 21 11 98.

Gaminiz. Ibaizábal 212. Parque Tecnológico, 212. 48170 Zamudio. Tel. 944 317 025.

Gotzon. Luzarragako Cobidea, 2 s/n. 48130 Bakio. Tel. 946 194 043.

Horma Ondo. Caserio Legina Goikoa. Barrio Legina s/n. 48195 Larrabetzu. Tel. 946 565 700.

Jan-Toki. Barrio Garaioltza, 156. 48196 Santa María de Lezama. Tel. 944 556 102.

Jolastoki. Avda de los Chopos, 21. 48992 Neguri. Tel. 944 912 031.

Makatzeta Erretegia. Barrio Arrazola, s/n. 48291 Abxondo. Tel. 946 582 931.

Remenexbe. Barrio Ugarte, 5. 48392 Muxika. Tel. 946 253 520.

Restaurante Ancora. Muelle de Arriluce, 10-11. Puerto Deportivo. 48992 Getxo. Tel. 944 600 103.

Hotel Komentu Maitea. Barrio Sandamendi, 41. 48192 Gordexola. Tel. 946 798 082.

Restaurante Urzay. Reina María Cristina, 5 bajos. 48930 Las Arenas-Getxo. Tel. 944 649 829.

Zallo Barri. Juan Calzada, 79. 48300 Gernika. Tel. 946 251 800.

ZAMORA

Bodega de Pampano. Barrio de la Bodegas, s/N. 49720 El Perdigón. Tel. 980 576 217

Casa Mariano. Avenida de Portugal, 28. 49016 Zamora. Tel. 980 534 487.

El Empalme. Ctra. Orense-Benavente, s/n. 49326 Rionegro del Puente. Tel. 980 652 016.

El Ermitaño. N. 630 Benavente-León Km. 1,2. 49600 Benavente. Tel. 980 636 795.

El Rincón de Antonio. Franco, 6. 49001 Zamora. Tel. 980 535 370.

Hotel Restaurante Padornelo. Crta. Nacional, 525, Km 104. 49574 Padornelo. Tel. 980 567 939.

La Bodega del Arrabal. C/ Pozo de la Nieve 1, bajo. 49027 Zamora. Tel. 980 101 112.

La Cartería. (Hostal La Cartería). Rúa, 16. 49300 Puebla de Sanabria. Tel. 980 620 424.

La posada de las Misas. Puebla de Sanabria, s/n. 49350 Puebla de Sanabria. Tel. 639205230.

La Rúa Restaurante. Rúa Francos, 21. 49001 Zamora. Tel. 980 534 024.

Restaurante Brígicio. Calvo Sotelo, 2. 49693 Morales del Rey. Tel. 980 651 265.

Restaurante Condes Pimentel. (Parador de Benavente). Paseos de la Mota, s/n. 49600 Benavente. Tel. 980 630 300.

Sancho 2. Plaza de la Marina Española, s/n. 49012 Zamora. Tel. 980 526 054.

ZARAGOZA

Aragnón Paradís. (Hotel Palafox). Casa Jiménez, s/n. 50004 Zaragoza. Tel. 976 794 243.

Asador Bar Kiko. Pablo Ruiz Picasso, 8. 50018 Zaragoza. Tel. 976 525 307.

Asador Lucas. Madre Sacramento, 37. 50004 Zaragoza. Tel. 976 281 075.

Baltax. Pª María Agustín, 13. 50190 Zaragoza. Tel. 976 228 601.

Casa Beltrán. Crta Logroño-Zaragoza, km 132. 50639 Figueruelas. Tel. 976 612 504.

Casa Montañés. Conde Aranda, 22-24. 50003 Zaragoza. Tel. 976 441 018.

Centenario. Juan Bruil, 4-6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 226 741.

D'Israel. Avda Gomez Laguna, s/n. 50190 Zaragoza. Tel. 976 350 004.

El Asador de Aranda. Arquitecto Magdalena, 6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 226 417.

El Cachirulo. Crta. de Logroño, km 1,5. 50011 Zaragoza. Tel. 976 460 146.

El Chalet. Santa Teresa, 25. 50006 Zaragoza. Tel. 976 569 104.

El Molino de San Lázaro. Cecilio Navarro s/n. 50014 Zaragoza. Tel. 976 394 108.

El Patio de Don Julian. Don Teobaldo, 8-10. 50001 Zaragoza. Tel. 976 201 738.

El Surtidor. Avda Joaquín Costa, 37. 50700 Caspe. Tel. 976 639 453.

Fonda Esther. Barrio Verde. 50269 Tierga. Tel. 976 829 052.

Garden. San Juan Bosco, 1-3. 50009 Zaragoza. Tel. 976 551 625.

Gayarre. Crta. del Aeropuerto, 370. 50190 Garrapinillos. Zaragoza. Tel. 976 344 386.

Goralai. Santa Teresa de Jesús, 26. 50006 Zaragoza. Tel. 976 557 203.

Guetaría. Madre Vedruna, 10. 50008 Zaragoza. Tel. 976 215 316.

Ilunion Romareda. Asin y Palacios. 50009 Zaragoza. Tel. 976 351 100.

La Bastilla. Coso, 177. 50001 Zaragoza. Tel. 976 298 449.

La Bóveda del Mercado. Pl. del Mercado, 4. 50540 Borja. Tel. 976 868 251.

La Carambola. Baltasar Gracian, 3. 50005 Zaragoza. Tel. 976 555 553.

La Cocina del Principal. Pons Sorolla, 2. 50680 Sos del Rey Católico. Tel. 948 888 348.

La Granada. San Ignacio de Loyola, 14. 50008 Zaragoza. Tel. 976 223 903.

La Jamonería Taberna. Bruno Solano, 16. 50008 Zaragoza. Tel. 976 566 268.

La Rebotica. San José, 3. 50006 Cariñena. Tel. 976 620 556.

La Senda. Fray Julián Garcés, 24. 50007 Zaragoza. Tel. 976 258 076.

Los Cabezudos. Antonio Agustín, 12-14. 50013 Zaragoza. Tel. 976 392 732.

Mandagora. La Paz, 21. 50008 Zaragoza. Tel. 976 210 434.

Marivella (Hotel Marivella). Atvia de Madrid. Barcelona, Km 242. 50300 Calatayud. Tel. 976 881 237.

Meson de la Dolores. Pza de los Mesones. 50300 Calatayud. Tel. 976 889 055.

Palomeque. C/. Palomeque, 50004 Zaragoza. Tel. 976 214 082.

Posada del Arco de San Miguel. San Miguel, 18. 50300 Calatayud. Tel. 976 887 272.

Rinconada de Lorenzo. La Salle, 3. 50006 Zaragoza. Tel. 976 555 108.

Río Piedra. Ctra. Monasterio, s/n. 50210 Nuevalos. Tel. 976 849 007.

Saboya 21. Marrodán, 34. 50500 Tarazona. Tel. 976 643 515.

Sidería la Kupela. Santiago, 23. 50003 Zaragoza. Tel. 976 390 258.

Siendra. Plaza de España, 6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 093 789.

Taberna La Piedra. Cortes de Aragón, 64. 50005 Zaragoza. 976 553 98.

Txalupa. Paseo Fernando El Católico, 62. 50009 Zaragoza. Tel. 976 566 170.

Vinacua. Pintor Goya, 1. 50680 Sos Del Rey Católico. Tel. 976 888 071

A CORUÑA

A Cabana. Crta Ferrol s/n. 15165 Fiobre-Bergondo. Tel. 981 791 153.

A Casa Dos Martínez. Ría Longa, 7. 15900 Padrón. Tel. 981 810 577.

Acio. Rua Galeras, 28. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 577 003.

A Tafona Do Peregrino. Verxe Da Cerca, 7. 15703 Santiago de Compostela. Tel. 981 562 317.

Alba. Avda del Pasaje, 6. 15006 A Coruña. Tel. 981 285 220.

Arnela. Plz del Carmen, 20. 15123 Camariñas. Tel. 981 705 477.

Asador Castellano. Rúa Nova de Abaixo, 2. 15706 A Coruña. Tel. 981 590 357.

Berenguela (Hotel Puerta del Camino). Miguel Ferro Caveiro, s/n. 15703 Santiago de Compostela. Tel. 981 569 400.

Bouquet. Avda Calvo Sotelo, 3. 15004 A Coruña. Tel. 981 268 887.

Brasilia. Avda La Coruña, s/n. 15600 Pontedeume. Tel. 981 430 249.

Buena Sombra. Fernandez Latorre, 25. 15006 A Coruña. Tel. 981 902 365.

Canay (Hotel Melia Araguney). Alfredo Brañas, 5. 15706 Santiago de Compostela. Tel. 981 559 600.

Carretas. Rua das Carretas, 21. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 563 111.

Casa Elias. Santa Catalina, 13. 15111 Buño. Tel. 981 706 904.

Casa Janito. Ponte Lago, 19. 15175 A Coruña. Tel. 981 670 282.

Casa Paco. Jesús García Naveira, 6. 15300 Betanzos. Tel. 981 774 597.

Casa Pardo. Novoa Santos, 15. 15006 A Coruña. Tel. 981 287 178.

Casa Ramallo. Castro, 5. Crta de Noia. 15911 Rois. Tel. 981 804 180.

Casa Rios. Campo Xestada. 15685 Xestada. Tel. 981 693 123.

Centro Superior de Hostelería de Galicia. Crta de Galicia a Noia, km 3. 15896 La Bacia. Santiago de Compostela. Tel. 981 542 519.

Cienfuegos. Emilia Pardo Bazán, 7. 15005 Coruña. Tel. 981 223 021.

Cierto Blanco. Ameneiro Calo, 9. 15886 Santiago de Compostela. Tel. 981 548 383.

Congreso. (Hotel Congreso). Ctra. de la Estrada, Km. 3. 15894 Santiago de Compostela. Tel. 981 819 080.

Chef Rivera. Enlace Parque, 7. 15900 Padrón. Tel. 981 810 413.

Don Gaiferos. Nova, 23. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 583 894.

Don Quijote. Galeras, 20. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 586 859.

Dos Reis. (Parador Hostal Reyes Católicos). Pl. del Obradoiro, 1. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 582 200.

El Callejón. Guzmán el Bueno, 18. 02002 Albacete. Tel. 967 211 138.

El Gallo de Oro. Avda de Finisterre, 8. 15142 Arteijo. Tel. 981 600 410.

El Madriñeño. Avda de las Américas, 17. 15172 Playa de las Américas. Tel. 981 635 078.

El Manjar. Alfredo Vicenti, 29. 15004 A Coruña. Tel. 981 918 591.

El Náutico. Paseo Marítimo s/n. 15160 Sada. Tel. 981 624 470.

El Pinar. Playa de Perbes, 10. 15630 Miño. Tel. 981 783 054.

El Rincón de Elias. Gran Vía, 26. 15100 Carballo. Tel. 981 701 886.

Fornos. Hórreo, 24. 15702 Santiago de Compostela. Tel. 981 565 721.

Gaioso Taberna. Pl. España, 5. 15001 A Coruña. Tel. 981 213 355.

Gaisoso Taberna. Puerta de Aire, 4 bajos. 15001 A Coruña. Tel. 981 200 274.

Gavia. (Barceló Almirante). María, 2. 15402 Ferrol. Tel. 981 333 073.

Hostal Elisardo. Costa do Ferrador, 15. 15200 Noia. Tel. 981 820 130.

Hotel Sino. Algalla, 33. 15703 A Coruña. Tel. 946 555 000.

La Penela. Pl. María Pita, 12. 15001 A Coruña. Tel. 981 209 200.

La Tacita D' Juan. Hórreo, 31. 15702 Santiago de Compostela. Tel. 981 562 041.

Marcial. (Hotel Restaurante). Calle del Río Pereiro. 15570. Naron. Tel. 981 384 417.

Mesón Da Pedreira. La Pedreira, 33. 15620 Murgados. Tel. 981 470 808.

Mesón La Cigala de Oro. Franco, 10. 15702 Santiago de Compostela. Tel. 981 582 952.

Moncho Vilas (Hotel Vilas). Avda de Villagarcía, 21. 15706 Santiago de Compostela. Tel. 981 598 387.

Novo. (Hotel Finisterre La Toja). Paseo del Parrote, 2. 15001 A Coruña. Tel. 981 205 400.

Novo Varela. Sobre A Ingresa, 139. 15640 Bergondo. Tel. 981 780 540.

O Lagar. Condado, 7. 15940 Pobra do Camariñal. Tel. 981 830 037.

O Meu Lar. Pinzón, 26. 15123 Camariñas. Tel. 981 736 160.

O' Pazo. Pazos. 15917 Padrón. Tel. 981 817 359.

O Retiro da Costiña. Avda. Santiago, 12. 15705 Santa Comba. Tel. 981 880 244.

Orlinda. Che Guevara, 73. 15712. Perillo Oleiros. Tel. 981 635 072.

Pablo Gallego. Pl. de María Pita, 11, bajo. 15001 A Coruña. Tel. 981 208 888.

Pazo Libunca. (Barceló Pazo Libunca). Narón. 15578 Lugar de Castro. Tel. 981 383 540.

Pazo de Vilaboa. Rua do Souto, 2. 15174 Vilaboa-Culleredo. Tel. 981 612 660.

Pazo Villariza. Santuario de Pastoriza. 15140 Pastoriza. Tel. 981 644 064.

Pil-Pil. Orilla Mar, 36. 15006 A Coruña. Tel. 981 212 712.

Restaurante El Asesino. Pza. da Universidade, 16. 15704 A Coruña. Tel. 981 581 568.

Restaurante Marisquería Sexto. San Marcos, 17. 15820 Santiago de Compostela. Tel. 981 556 507.

Restaurante Paz Nogueira. Castiñeiriño, 24. 15702 Santiago de Compostela. Tel. 981 591 436.

Ricardo. Comandante Barja, 8. 15004 A Coruña. Tel. 981 918 582.

Río Covés. Esteiro, 9. 15600 A Nogueiro-sa-Pontedeume. Tel. 981 434 057.

Ruta Jacobea. Lavacolla, 41. 15820 Santiago de Compostela. Tel. 981 888 211.

San Clemente. Rua San Clemente, 6. 15705. Santiago de Compostela. Tel. 981 565 426.

Sexto II. Rúa de Raíña, 23. 15705 Santiago de Compostela. Tel. 981 560 524.

Tapelia A Coruña. Plaza de Galicia, 1-3. 35350 A Coruña. Tel. 981 122 196.

Tira Do Cordel. San Roque, s/n. Fisterra. Playa de Langosteira. 15130 Corcubión. Tel. 981 740 697.

Tostaky. Calle Real, 34. 15600 Pontedeume. Tel. 981 434 445.

Villa de Oro. Arenal, 7. 15123 Camariñas. Tel. 981 736 354.

ÁLAVA (VITORIA)

Anderre. Gorbea, 8. 01008 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 214 930.

Araba. Avda de los Huetos, 17. 01010 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 222 669.

Casa Felipe. Fueros, 28. 01005 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 134 554.

Conde Álava. Cruz Blanca, 8. 01012 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 225 040.

Cube. Francia, 24. 01002 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 203 728.

Dolomiti. Ramón y Cajal, 1. 01007 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 233 426.

El Claret. Cercas Bajas, 18. 01001 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 263 874.

El Matxete. Pl. del Matxete, 4. 01001 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 131 821.

El Rincón de Luis Mari. Rioja, 14. 01005 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 250 127.

Etkezaharra. Chiquita, 6. 01001 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 146 565.

Iñaki. Sancho el Sabio, 11. 01008 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 132 297.

La Taberna de los Mundos. Independencia, 14. 01005 Vitoria. Tel. 945 139 342.

Margoa. (Gran Hotel Lakua). Tarragona, 8. 01010 Vitoria Gasteiz. Tel. 945 181 000.

Mesa. Chile, 1. 01009 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 228 494.

Oleaga. Adriano VI, 15. 01008 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 223 310.

Orio Asador. Felicias Olave, 3. 01007 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 148 300.

Río Florida. Parque de la Florida, s/n. 01005 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 148 922.

Salburua. Fueros, 19. 01008 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 120 067.

Tábulu. Doce de Octubre, 1. 01004 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 278 041.

Urduña. San Antonio, 22. 01005 Vitoria. Tel. 945 233 242.

Xixilu. Pl. América, 2. 01005 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 230 068.

ÁLAVA (PROVINCIA)

Amelibia. Barbacana, 14. 01300 Laguardia. Tel. 945 621 207.

Antigua Bodega Don Cosme Palacio. Crta Elciego, s/n. 01300 Laguardia. Tel. 945 621 195.

Arenalde. Cerrajería, 1. 01470 Amurrio. Tel. 945 622 365.

Arlobi. Elizalde, 21. 01139 Sarriá. Tel. 945 430 212.

Asador Jatorrena. Florida, 10. 01330 Labastida. Tel. 945 331 050.

Asador Urtegi-Alde. Kurutzaga, 5. 01510 Urrunaga. Tel. 945 465 701.

Baserrí Laletxea. Abiaga, 7. 01470 Amurrio. Tel. 945 393 618.

Bideko. Barrio de Bideko, s/n. 01450 Amurrio. Tel. 945 890 633.

Bistró 1860. Torreá, 1. 01340 Elciego. Tel. 945 180 888.

Biazteri. Berberana, 2. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 026.

Casa Curro. Avda Diputación, 27. 01306

La Puebla de Labarca. Tel. 945 607 131.

Casa Doña Lola. Las Escuelas, 2. 01440 Izarra. Tel. 945 437 224.

Casa Palacio de los Ozpinas. Pl. de los Ozpinas, 8. 01426 Salinas. Tel. 945 351 304.

Casa Palacios. Crta Nac. I, Km. 333. 09294 La Puebla de Arganzón. Tel. 945 373 030.

Castillo el Collado. Pl. El Collado, 1. 01300 Laguardia. Tel. 945 621 200.

El Caserón. Camino del Monte, 5. 01195 Armentia. Tel. 945 230 048.

El Medoc. (Hotel Villa de La Guardia). Paseo de San Raimundo, 15. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 580.

El Refor. Maskuribai, 21. Edificio El Salvador. 01470 Amurrio. Tel. 945 393 314.

Erpidea Asador. Erpidea, 6. 01520 Ullibarri Gamboa. Tel. 945 299 976.

Estibaliz. Crta de Estella s/n. 01193 Estibaliz. Tel. 945 293 365.

Golf Larrabea. Crta de Landa s/n. 01170 Legutiano. Tel. 945 465 822.

Guzurtégui. Barrio la Plazuela, s/n. 01479 Maroño. Tel. 945 399 438.

Haritz Ondo (Hotel Haritz Ondo). Casa, 20-22. 01170 Legutiano. Tel. 945 455 270.

Izarra Taberna Jatetxea. Mimintza, 1. 01139 Bitoriano. Tel. 945 430 073.

Izki Jatetxea. Crta Vitoria-Estella, s/n. 01120 Maetz. Tel. 945 410 388.

La Casa del Patrón. San Martín, 2. 01130 Murguia. Tel. 945 462 528.

La Muralla. Paganos, 42. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 198.

Larrain. (Hotel Larrain). Mayor, 13. 01308 Lanciego. Tel. 945 628 226.

Las Postas. Crta Logroño s/n. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 203.

Lola. Mayor, 26. 01211 Berantevilla. Tel. 945 337 062.

López de Aguilleta. Varejuela, 3. 01330 Labastida. Tel. 945 331 544.

Marixa. (Hotel Marixa). Sancho Avarca, 8. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 165.

Palacio de Samaniego. Constitución, 12. 01307 Samaniego. Tel. 945 609 151.

Restaurante Jose Mari. Mayor, 69. 01200 Salvatierra-Agurain. Tel. 945 300 042.

Restaurante La Olla. Fueros, s/n. 01200 Salvatierra-Agurain. Tel. 945 312 530.

Ruta de Europa. Crta N-1 km 341. 01195 Subijana de Álava. Tel. 945 361 416.

Saburdi de Larrabea, S.L. (Club de Golf Larrabea). Crta de Landa, s/n. 01170 Legutiano. Tel. 945 465 822.

Sidrería Mendiola. Larriñbe, 10. 01194 Mendiola. Tel. 945 133 966.

Sidrería San Prudencio. Barrio de Arriba, 8. 01195 Armentia. Tel. 945 131 565.

Torre de Artziniega. Cuesta de Luciano, s/n. 01474 Artziniega. Tel. 945 396 500.

Txisko Jatetxea. Extramuro, s/n. 01340 Elciego. Tel. 945 606 008.

Uxanuri Restaurante. (Golf Izki). Arriba, s/n. 01119 Urturi. Tel. 945 378 262.

Villa Lucía. Crta de Logroño, s/n. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 032.

Zuia Club Golf. Zona Deportiva de Altube. 01139 Altube. Tel. 945 403 172.

ALBACETE

Asador Concepción. Concepción, 5. 02002 Albacete. Tel. 967 524 350.

Ca L'Arruz. De la Purísima, 1. 02002 Albacete. Tel. 967 210 996.

Casa el Molí. Av. Robles, 6. 02210 Alcalá del Júcar. Tel. 967 474 127.

Casa Lorenzo Hotel Restaurante. Ctra. N-310, Km. 138. 02600 Villarrobledo. Tel. 967 142 352.

Casa Valencia. Crta de Madrid-Levante km 320. 02640 Almansa. Tel. 967 311 652.

Club de Golf las Pinillas-Castilla La Mancha. Crta de Requena, Cruce de Montilleja, Km. 12. 02006 Albacete. Tel. 967 192 241.

Cristal & Barro. Vía de Circunvalación, 18. 02640 Almansa. Tel. 967 340 459.

Cuatro Vientos. Ctra. Albacete, s/n. 02639 Barrax. Tel. 967 365 105.

Dalia. Pl. Mancha, 8. 02520 Chinchilla de Monte Aragón. Tel. 967 260 436.

D'on Manuel. Ctra. Murcia, 31. 02400 Hellín. Tel. 967 305 501.

El Bodegón. Corredora, 118. 02640 Almansa. Tel. 967 310 637.

El Lomo. Ctra. C-3211, Km. 3,5. Ctra. Peñas de San Pedro. 02006 Albacete. Tel. 967 232 650.

El Secreto de Javega. Pza. Maestro Chueca, 13. 02005 Albacete. Tel. 967 219 219.

Enrique y Francisco I. Antonio Cuevas Belmonte, 5. 02006 Albacete. Tel. 967 509 911.

Gran Hotel. Marqués de Molins, 1. 02001 Albacete. Tel. 967 193 333.

Horno de la Cruz. Cruz, 7. 02001 Albacete. Tel. 967 520 552.

Hospedería Bodas de Camacho. Iglesia, 1. 02612 Munera. Tel. 967 375 013.

Hotel Juanito. Mártires, 15. 02630 La Roda. Tel. 967 548 041.

Hotel Restaurante Albamánjón. Cno. San Pedro, 16. 02611 Lagunas de Ruidera. Tel. 926 699 048.

Hotel Restaurante Felipe II. Avda de Manuel Carrera, 9. 02125 Ayna. Tel. 967 295 083.

Hotel Restaurante Príncipe. Carmen, 42. 02005 Albacete. Tel. 967 521 155.

Hotel San Antonio. San Antonio, 9. 02001 Albacete. Tel. 967 523 535.

Hotel Val de Pinares. Dehesa de Val, s/n. 02139 La Dehesa de Val. Tel. 967 292 863.

La Casita. Ctra. Madrid-Alicante, Km. 248. 02006 La Torrecilla. Tel. 967 243 376.

La Jaula. Ctra. Jaén, Km. 2,100. 02006 Albacete. Tel. 967 227 833.

La Tapería de José María. Santa Quiteria, 23. 02002 Albacete. Tel. 967 229 537.

La Zorrilla. Ctra. Madrid, Km. 1240. 02006 Albacete. Tel. 967 242 212.

La Lola. Mayor, 8. 02200 Casas Ibáñez. Tel. 967 460 410.

Las Vegas (Hotel Cañitas). Alcalde Juan Tenes, 3. 02200 Casas Ibáñez. Tel. 967 460 078.

Limonero. Hnos. Falcó, 35. 02006 Albacete. Tel. 967 244 814.

Los Molinos. Marqués de Villares, 16. 02003 Albacete. Tel. 967 231 452.

Marisquería Joaquín. Mayor, 44. 02002 Albacete. Tel. 967 214 36.

Picos de Europa. Fco. Javier de Moya, 46. 02006 Albacete. Tel. 967 245 086.

Pinguino. Madre de la Plaza de Mayo, 1. 02006 Albacete. Tel. 967 248 349.

Reina Victoria Hotel Restaurante. Federico Coullat Valera, 13. 02400 Hellín. Tel. 967 300 250.

Restaurante Cuerda. Gracia, 8. 02006 Al-

RESTAURANTES

bacete. Tel. 967 215 490.

Rincón Gallego. C/. Teodoro Camino, s/n. 02002 Albacete. Tel. 967 211 494.

Rincón de la Cuba. Paseo de la Cuba, 24. 02005 Albacete. Tel. 967 520 460.

Sidrería Kupela (Hotel Restaurante Cristina Enea). Ctra. Albacete, Km. 240. 02006 Albacete. Tel. 967 400 343.

Tape Arte. Gaona, 16. 02002 Albacete. Tel. 967 963 089.

ALICANTE

César Anca. General Lacy, 12. 03003 Alicante. Tel. 965 124 362.

Sevilla. Avda. Alicante, 6. 03560 Alicante. Tel. 965 650 085.

ALICANTE (PROVINCIA)

Asador Ilicitano. Maestro Giner, 9. 03201 Elche. Tel. 965 435 864.

Augusta Restaurante. (Hesperia Alicante Golf& Spa Hotel). Avda de las Naciones, s/n. 03540 Playa de San Juan. Tel. 965 235 000.

Beni Darhim. (Hotel Melia Benidorm). Avda Severo Ochoa, 1. 03503 Benidorm. Tel. 966 813 710.

Casa Paulino. Partida El Rebentó, 29. 03610 Petrer. Tel. 965 371 204.

Club de Golf el Plantío. Crta Antigua-Elche, Km. 3. 03203 Elche. Tel. 965 189 115.

Cynara (Hotel La Finca Golf & Spa Resort). Crta Algofra-Los Montesinos, Km 3. 03169 Algofra. Tel. 902 382 020.

El Rodat (Hotel el Rodat). Murciana, 9. Ctra. Cabo de la Nao, s/n. 03730 Jávea. Tel. 966 470 710.

La Peña. San Vicente, 10. 03560 El Campello. Tel. 965 631 048.

La Vaquería. Crta de Benimagrell, 52. Playa de Muchavista. 03560 El Campello. Tel. 965 940 323.

Pirámide. Pintor Segrelles, 8. 03450 Banyeres De Mañola. Tel. 965 566 471.

Sant Pere 24. Sant Pere, 24. 03590 Altea. Tel. 965 844 972.

Venta La Montaña. Crta Alcoí, 9. 03516 Benimantell. Tel. 965 885 141.

ALMERÍA

Almedina. (Hotel Tryp Indalo Almería). Avda del Mediterráneo, 310. 04009 Almería. Tel. 950 183 400.

Andalucía Restaurante. Malecón, 136. 04630 Garrucha. Tel. 950 460 604.

Caramelo. Francisco de Asís, 16. 04001 Almería. Tel. 950 265 834.

Casa Emilio. Parque Natural Cabo de Gata-Níjar. Los Escullos. 04118 Almería. Tel. 950 389 732.

Casa Joaquín. Real, 111. 04002 Almería. Tel. 950 264 359.

Casa Rafael. Ctra. Nacional, 340, Paraje Zamarula, 259. 04230 Huerca de Almería. Tel. 950 300 886.

Club de Golf Playa Serena. Paseo del Golf 1, Urb. Playa Serena. 04740 Roquetas de Mar. Tel. 950 333 055.

Club del Mar. Playa Almadrabillas, s/n.

04007 Almería. Tel. 950 235 048.

Club Marina Golf Mojácar. Urb. Marina de la Torre. Avda del Mar, s/n. 04368 Mojácar. Tel. 950 133 235.

El Manteca. Las Negras. 04116 Las Negras. Tel. 950 388 089.

El Mirador. (Envía Hotel Wellness & Golf). Travesía de la Enría, s/n. 04727 Vicar. Tel. 950 181 100.

El Parque. Almadraba de Monteleva, s/n. 04150 Cabo de Gata. Tel. 950 370 075.

El Pez de Plata. Paseo Marítimo, 88. 04720 Aguadulce. Tel. 950 342 632.

Entresabores. (Hotel Elba Almería). Pro-longación Avda del Mediterraneo, s/n. 04009 Almería. Tel. 950 145 390.

Hostal Restaurante Isleta del Moro. Mohamed Arráez, 28. 04118 La Isleta del Moro-Níjar. Tel. 950 389 713.

Jardines la Tejera (Hotel Jardines la Tejera). Ctra. de Baza, s/n. 04860 Olula del Río. Tel. 950 442 212.

La Alacena Azul. (Hotel de Naturaleza Rodalquilar). Paraje de los Albacetes, s/n. 04115 Rodalquilar-Níjar. Tel. 902 995 978.

La Barraquilla del Alquian. Playa del Alquian. 04130 Alquian. Tel. 950 520 171.

La Casona del Cid. Castillo, 1. 04275 Tahal. Tel. 950 434 863.

La Chumbera. Paraje los Ventorillos, s/n. 04149 Aguamarga. Tel. 634 476 298.

La Encina. Marín, 16. 04003 Almería. Tel. 950 273 429.

La Gruta. Crta Nacional-340, km 436. 04002 Almería. Tel. 950 239 335.

La Marmita. (Gran Hotel Victoria). Boule-vard, 400. 04700 El Ejido. Tel. 950 573 281.

La Marmita de Ahlam. Paraje del Encinar, s/n. 04479 Benecid Fondon. Tel. 950 513 972.

Las Marinas. P.º Marítimo, 33. 04620 Las Marinas-Vera. Tel. 950 460 595.

Mare Nostrum. (Hotel Barceló Cabo de Gata Golf&Spa). Paseo del Toyo, s/n. 04131 Retamar. Tel. 950 184 250.

Mediterráneo. Pl. de las Flores, 1. 04001 Almería. Tel. 950 234 399.

Mesón Asador Espadín. Almez, 2. 04820 Velez Rubio. Tel. 950 412 534.

Meson Los Abuelos Casa El Pescaor. Avda Antonio Machado s/n. Local 70. 04740 Roquetas de Mar. Tel. 950 320 902.

Náutico Almerimar. Puerto Deportivo Alme-rimar, s/n. 04700 El Ejido. Tel. 950 497 162.

Pampepato. Plaza del Tenis, s/n. 04115 Rodalquilar. Tel. 950 389 703.

Parador de Mojácar. Playa de Mojácar, s/n. 04638 Mojácar. Tel. 950 478 250.

Quesería Galatea. Altamira, 5. 04005 Almería. Tel. 950 259 409.

Restaurante el Torrente. (Desert Springs Golf Club). Baría, s/n. Edif. Villasil, Villari-cos. 04618 Cuevas del Almanzora. Tel. 637 861 590.

Restaurante La Cata. (Hotel Am Torre-luz). Plaza Flores, 5. 04001 Almería. Tel. 950 257 316.

Restaurante La Hacienda. Pasaje de Au-ditorio, 10, bajo. 04740 Roquetas de Mar. Tel. 950 319 312.

Restaurante Marisquería el Edén. Paseo Malecón, 190, bajo. 04630 Garrucha. Tel. 950 460 001.

Restaurante Morales. (Hotel Las Salinas). Almadraba de Monteleva. 04150 Las

Salinas. Cabo de Gata. Tel. 950 370 103.

Rincón de Jose. Avda Juan Carlos I, 26. 04740 Roquetas de Mar. Tel. 950 328 701.

Rincón del Puerto. Explanada Puerto De-portivo, s/n. 04630 Garrucha. Tel. 950 133 042.

St. Andrews. (Hotel Barceló Envía Golf). Travesía de la Enría, s/n. 04727 Vicar. Tel. 950 181 100.

Torreluz Mediterráneo. Pl. de las Flores, 1. 04001 Almería. Tel. 950 281 425.

Tropical. Carlos III, 352. 04720 Aguadulce. Tel. 950 340 810.

Valentín. Tenor Iribarne, 19. 04003 Almería. Tel. 950 264 475.

Yachting Golf. Dársena, 3, Puerto Depor-tivo Almerimar. 04700 El Ejido. Tel. 950 497 154.

ANDORRA

Andorra Park Hotel. Les Canals, 24. Ad-500Andorra la Vella. Tel. 376 877 777.

Borda L'Avern. Camí Ral, s/n. AD400 La Massana. Tel. 376 683 968.

Can Manel. Mestre Xavier Planas, 6. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 822 397.

El Bon Café. Av. Tarragona, 53, local 2. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 828 331.

El Cressper. C.Pas de la Casa, 4. AD200 En-camp. Tel. 376 830 753.

El Faisa. Cap del Carrer, 4, baixos. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 823 283.

El Gallery (Arthotel). Prat de la Creu, 15-25. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 760 303.

El Romesco. Avda D'Enclar, 58. AD500 San-ta Coloma. Andorra. Tel. 376 722 690.

Els Jardins d'Hosta. (Hotel Roc de Cal-des). Ctra. D'Engolasters, s/n. AD700 Escal-des-Engordany. Tel. 376 874 555.

Elios (Hotel Delfos). Avda. del Tener, 17. AD500 Escaldes-Engordany. Tel. 376 877 000.

Gincol. La Unió, 11 B. AD700 Escaldes. Tel. 376 826 716.

L'Entrecot. (Hotel Roc Blanc). Pl. Co-Prin-ceps, 5. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 871 400.

La Bohème. Av. Meritxell, 11-Magatzems Pyrénées-3.ª planta. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 880 000.

La Borda Pairal. Doctor Vilanova, 7. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 869 999.

La Cremallera. Sant Jordi, 9. AD500 Pas de la Casa. Tel. 376 856 366.

La Paella. Av. de les Escoles, 3. AD700 Es-caldes-Engordany. Tel. 376 820 927.

La Piazza. Pça. L'Aigueta, 1. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 808 055.

La Tagliatella. Dels Feners, 9. Edifici Puig. AD700 Escaldes Engordany. Tel. 376 866 177.

Petit Cafe (Hotel Crowe Plaza Andorra). Prat de la Creu, 88. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 874 444.

Prat del Moli. Complejo Tábola, s/n. La Ma-ssana. Tel. 376 835 563.

Raco d'en Josep. Prat de la Creu, 93 bai-xos. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 828 703.

Restaurant Ca La Conxita. La Llacuna, 12. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 829 948.

Restaurat Nou. Av. Dr. Mitjàvila, 10, bai-xos. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 863 117.

Restaurant Terra Alta. Pere D'Urgell, 17. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 823 631.

Restaurante Big-Ben. San Antoni, 5. AD700

Escaldes Engordany. Tel. 376 824 075.

Restaurante Can Benet. Antic Carrer Ma-jor, 9. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 828 922.

Restaurante El Crostó. Cap del Carrer, 7, baixos. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 862 931.

Restaurante Fontanella. Av. del Fener, 14. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 802 930.

Restaurante La Nogreda. Ctra. de la co-mella, 35 (Casa Ruf). AD500 Andorra La Ve-lla. Tel. 376 822 181.

Rutlin Chalet de Montaña. Del Ravell, 3. AD400 La Massana. Tel. 376 835 000.

San Marco Restaurante. Av. Carlemany, 115, 5.ª planta. Centre Júlia. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 860 999.

Taberna de les Valls. Mestre Xavier Pla-na, 2. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 868 609.

Versailles. Cap del Carrer, 1. AD500 And-orra la Vella. Tel. 376 821 331.

ASTURIAS

Aguita Sala. Eladio Carreño, 3. 33202 Gi-jón. Tel. 984 190 600.

Al Punto. (Langrehotel). Manuel Suá-rez García, 6. 33930 Langreo. Tel. 985 675 675.

Amalur. (Hotel Abba Playa Gijón). P.º Dr. Fleming, 35-37. 33203 Gijón. Tel. 985 000 000.

Angel Restaurante. Ctra. Villaviciosa, 344. 33203 Gijón. Tel. 985 337 650.

Arcea (Hotel Mirador de la Franca). Pla-ya de la Franca. 33590 Ribadedeva. Tel. 985 401 727.

Auga. Claudio Alvargonzález, s/n. 33201 Puer-to Deportivo (Gijón). Tel. 985 349 096.

Balbona. Pico Meras, 2. 33170 Pravia. Tel. 985 821 162.

Blanco. Mayor, 11. 33800 Cangas de Nar-cea. Tel. 985 810 316.

Blanco (Hotel Blanco). La Colorada s/n. 33710 Navia. 985 630 775.

Casa Adela. Las Escuelas, s/n. 33934 Lada Langreo. Tel. 985 697 392.

Casa Alvarín. Los Alas, 2. 33400 Avilés. Tel. 985 540 113.

Casa Consuelo. Crta Inúñ- A Coruña, s/n. 33792 Otr Luear. Tel. 985 640 844.

Casa de Comidas Chema. La Arquera, 184. 33140 Puerto. Tel. 985 798 200.

Casa del Río. Av. Palacio Valdés, 20. 33560 Ribadesella. Tel. 985 860 040.

Casa Edelmiro. Lugar Biedes, s/n. 33190 Las Regueras Biedes. Tel. 985 799 011.

Casa Emburria. El Crucero, 17. 33877 Ti-neo. Tel. 985 800 192.

Casa Falo. Garita, 17. 33400 Aviles. Tel. 985 562 836.

Casa Fermín. San Francisco, 8. 33003 Ovie-do. Tel. 985 216 452.

Casa Fran. Ramón García Argüelles, 8. 33900 Langreo. Tel. 985 669 900.

Casa Gervasio. Fuente de la Plata, 68. 33013 Oviedo. Tel. 985 234 255.

Casa Julián. Crta de Cangas de Onís-Panes km 45. 33578 Niserías. Tel. 985 415 797.

Casa Laure. Pl.Trasorrales, 10-B. 33009 Oviedo. Tel. 985 219 044.

Casa Lin. Avda de los Telares, 3. 33400 Avi-lés. Tel. 985 564 827.

Casa Lobato. Avda de los Monumentos, 67. 33012 Oviedo. Tel. 985 297 745.

Casa Oscar. La Vega, 39. 33600 Mieres. Tel. 985 466 888.

Casa Pachín. (Hotel Jovellanos). Mar-qués de Esteban, 5. 33206 Gijón. Tel. 985 171 313.

Casa Pepe. Avda Santander, 18. 33001 Ovie-do. Tel. 985 297 926.

Casa Pilar. La Nogalera, s/n. 33592 Nue-vas Liantes. Tel. 985 410 177.

Casa Tataguyo. Pl. Carbayedo, 6. 33400 Avi-lés. Tel. 985 564 815.

Casa Víctor. Carmen, 11. 33206 Gijón. Tel. 985 350 093.

Casa Zabala. Vizconde de Campo Grande, 2. 33201 Gijón. Tel. 985 341 731.

Casa Zoilo. El Parador, s/n. 33138 Muros de Nalón. Tel. 985 583 277.

Castillo de Valdes Salas. Pl. Campa, s/n. 33860 Salas. Tel. 985 830 173.

Castillo del Bosque de la Zoreda. Bos-que de la Zoreda, s/n. 33170 La Manjoya. Tel. 985 963 333.

Ciudadela. Capua, 7. 33206 Gijón. Tel. 985 347 732.

Covadonga. Pl. De la Iglesia, s/n. 33570 Pa-nes. Tel. 985 414 162.

Del Arco. General Zubillaga, 1. 33005 Ovie-do. Tel. 985 255 522.

El Abuelo. Avda de Covadonga, 29. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 848 733.

El Alamo. Crta General, N-634. 33740 Ta-pia De Casariego. Tel. 985 628 649.

El Asador de Aranda. Jovellanos, 19. 33003 Oviedo. Tel. 985 213 290.

El Candil. Numa Gilhou, 1. 33206 Gijón. Tel. 985 353 038.

El Casín. Los Lagos de Covadonga. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 922 927.

El Catalán. La Atalaya, 9. 33315 La Atalaya. Tel. 985 897 113.

El Cenador del Azul. Aller, 51. 33600 Mie-res. Tel. 985 461 814.

El Faro de Piles. Avda José García-Bernar-do, 352. 33203 Gijon. Tel. 985 360 429.

El Galeote. (Hotel Silken Villa de Avi-lés). Prado, 3. 33403 Avilés. Tel. 985 526 116.

El Horru. Pando y Valle, 2. 33300 Villavicio-sa. Tel. 985 892 470.

El Huerto del Ermitaño. Real Sitio de Co-vadonga, s/n. 33589 Cangas de Onís. Tel. 985 846 097.

El Jorru. Pancar, 43. 33500 Llanes. Tel. 985 401 615.

El Liagar de Colloto. Camino Real, 53. 33010 Colloto. Tel. 985 792 200.

El Manzanu. Álvaro Ffórez Estrada, 11. 33006 Oviedo. Tel. 985 237 472

El Mazo. (Hotel La Rectoral). La Villa, s/n. 33775 Taramundi. Tel. 985 646 767.

El Molin de la Pedrera. Bernabé Pendas, 1. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 849 109.

El Raitan. Pl. Trasorrales, 6. 33009 Ovie-do. Tel. 985 214 218.

El Retiro. Pancar, s/n. 33500 Llanes. Tel. 985 400 240.

El Rinconín de Deva. Pablo Iglesias. 33205 Gijón. Tel. 985 360 084.

El Rompeolas. San Miguel, 21. 33315 Vi-llaviciosa San Miguel-Arroes. Tel. 985 897 013.

Favila. Calzada de Ponga, 16. 33550 Can-gas de Onís. Tel. 985 947 156.

Florencia. (Hotel Occidental La Recon-quista). Gil de Jaz, 16. 33392 Oviedo. Tel.

985 241 100.

Guernika. La Ribra, 20. 33440 Luanco. Tel. 985 880 410.

Hostal Caravia. Ctra. General, s/n. 33343 Caravia. Tel. 985 853 014.

Hostería de Torazo. Pza. de la Sienra, 1. 33535 Torazo-Cabranel. Tel. 985 898 099.

La Barcarola. Las Armas, 15. 33710 Navia. Tel. 985 474 528.

La Blimera. Los Pontones-Telledo Lena. 33628 Los Pontones. Tel. 985 496 703.

La Cabaña. Susiera. Crta Cangas de Onís a Covadonga km, 3. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 940 084.

La Casa Pompeya. Nava, 5. 33207 Gijón. Tel. 984 192 419.

La Casilla. (Hotel La Casilla). Limes, 3. 33800 Cangas De Narcea. Tel. 985 812 680.

La Chariega. Ctra. General, s/n. 33812 Deña. Tel. 985 818 313.

La Ferrada Casa Rufo (Hotel Lóriga). Valeriano León, 20. 33510 Pola de Siero. Tel. 985 720 021.

La Goleta. Covadonga, 34. 33002 Oviedo. Tel. 985 213 847.

La Gruta. (Hotel La Gruta). Alto de Buenavista, s/n. 33006 Oviedo. Tel. 985 232 450.

La Llosa. Lugar Triongo, 42. 33547 Triongo. Tel. 985 841 388.

La Mar del Medio. Mon, 18. 33003 Oviedo. Tel. 985 225 575.

La Palmera. Soto de Cangas, s/n. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 940 096.

La Parrilla. Lugar Viella, 99. 33429 Viella. Tel. 985 263 494.

La Parrilla. Palacio Valdés, 33. 33560 Ribadesella. Tel. 985 860 288.

La Pondala. Av. Dionisio Cifuentes, 58. 33203 Gijón. Tel. 985 361 160.

La Posada de Babel. La Pareda, s/n. 33509 Llanes. Tel. 985 402 525.

La Puerta Nueva. Leopoldo Alas, 2. 33008 Oviedo. Tel. 985 225 227.

La Rocamar. Plaza del Mercado. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 848 101.

La Sosiega. (Hotel Ac Oviedo Forum). Pl. Ferrovianos, 1. 33012 Oviedo. Tel. 985 965 488.

La Torre. Pruvia. Crta As-18, km. 10. 33460 Llanera. Tel. 985 261 498.

La Trainiera. Ramón y Cajal, 4. 33440 Gozón. Tel. 985 881 595.

La Zamorana. Hnos. Felgueroso, 38-40. 33209 Gijón. Tel. 985 380 632.

Las Caldas. (Campo Municipal Las Caldas). La Premaña, s/n. 33174 Las Caldas. Tel. 985 798 231.

Las Delicias. Camino de las Dalias, 80. 33203 Somio (Gijón). Tel. 985 360 227.

Latores. Latores, S/N. 33193. Oviedo. Tel. 985 275 799.

Los Arcos. Avda Covadonga, 32. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 849 277.

Los Oscos. (Hotel Zabilla). Uría, 37. 33003 Oviedo. Tel. 985 253 877.

Los Robles. El Lugarín, 14. 33519 El Lugarín. Tel. 985 723 539.

Mar-Bella. San Miguel, s/n. 33315 Villaviciosa. Tel. 985 897 003.

Maria Rosa. Los Lagos de Covadonga. 33550 Cangas de Onís. Tel. 985 922 009.

Mariño. Concha de Arredo, s/n. 33155 Cudillero. Tel. 985 590 186.

Marroncin. Las Mestas, s/n. 33817 Las Mestas. Tel. 985 811 051.

Mirador del Toro. Avda del Toro, s/n. 33500 Llanes. Tel. 985 400 882.

Néstor. Conde Real Agrado, 6. 33440 Luanco. Tel. 985 880 315.

Nueva Allandesa. Donato Fernández, 3. 33880 Pola de Allande. Tel. 985 807 027.

Palacio de Cutre. La Goleta, s/n. (Villamayor). 33583 Piloña. Tel. 985 708 072.

Palacio de las Nieves. Ctra. a Pajomal s/n. 33930 La Felguera Tel. 985 678 899.

Panduku. Crta General Oviedo-Santander. 33010 Granda-Fiero. Tel. 985 792 210.

Parrilla Muño. Feijoo, 33. 33204 Gijón. Tel. 985 336 080.

Punto y Coma. Suárez de la Riva, 5. 33007 Oviedo. Tel. 985 202 025.

Restaurante Casa Amparo. Arco los Zapatos, 6. 33009 Oviedo. Tel. 985 227 060.

Restaurante El Puerto Casa Sein. Crta general S7N. 33590 Bustio Rivadadeva. Tel. 985 412 525.

Restaurante Entreviñes. 33330. Lastres Colunga. Tel. 985 852 631.

Restaurante Los Arándanos. Almallós. 33775 Taramundi. Tel. 985 552 014.

Restaurante Monumental. (Hotel Silken Monumental Naranco). Marcelino Suarez, 29. 33012 Oviedo. Tel. 985 963 280.

Restaurante V. Crespo. Periodista Adeflor, 3. Gijón. Tel. 985 347 488.

Robus Restaurante. Ortega y Gasset, 16. 33440 Luanco. Tel. 985 881 195.

San Félix. Avda de los Telares, 48. 33400 Avilés. Tel. 985 565 146.

San Pelayo. Niembro. 33595 Llanes. Tel. 985 407 376.

Secreto De Güelita. Crta de Villaviciosa, 36. 33204 Gijón. Tel. 985 132 025.

Sidrería Gea. Parque Empresarial Águila del Norte. 33510 Colloto-Siero. Tel. 985 926 028.

Sidrería La Carreña. Mariano Pola, 72. 33212 Gijón. Tel. 985 321 034.

Sidrería Onís. Llano Ponte, 22. 33011 Oviedo. Tel. 985 080 619.

Tino. Alfredo Truán, 9. 33205 Gijón. Tel. 985 341 387.

Torneru. San Esteban de las Cruces, 33. 33195 Oviedo. Tel. 985 225 912.

Traslacava. Av. Galicia, 18. 33005 Oviedo. Tel. 984 184 783.

Venta Valloberu. Victor García de la Concha, 8. 33300 Villaviciosa. Tel. 985 892 816.

Villa Blanca. Avda de Galicia, 25. 33700 Lluarca. Tel. 985 641 079.

Wine Bar El Pañol. Plaza De Carbayo, 1. 33401 Avilés. Tel. 984 830 778.

ÁVILA

Alfonso XIII (Hotel Real de Bohoyo). Ctra. Navamediana, s/n. 05690 Bohoyo. Tel. 920 340 844.

Asador Las Cubas. Fígones, 11. 05200 Arévalo. Tel. 920 300 125.

Bracamonte. Bracamonte, 6. 05001 Ávila. Tel. 920 251 280.

Doña Guiomar. Tomás Luis de Vitoria, 3. 05001 Ávila. Tel. 920 253 709.

El Bodegón. Pl. Condestable Dávalos, 4. 05400 Arenas de San Pedro. Tel. 920 371 379.

El Casino. Pasión, 3. 05600 el Barco de Ávila. Tel. 920 341 086.

El Inca. Crta. Gruta del Águila, s/n (Ramacastañas). 05418 Arenas de San Pedro. Tel. 920 371 274.

Fogón de Santa Teresa. Plaza de la Catedral, 9. 05001 Ávila. Tel. 920 211 023.

La Fonda. Principal de la Morería, 2. 05200 Arévalo. Tel. 920 300 042.

La Posada. San Juan, 25. 05200 Arévalo. Tel. 920 300 045.

La Taberna de Boccherini. Isabel La Católica, 4. 05400 Arenas de San Pedro. Tel. 920 371 862.

La Vaquería. (Club de Golf el Fresnillo). Crta Antigua de Cebrenros, Km. 3. 05002 Ávila. Tel. 920 353 342.

Magalia. Crta 505, km 54.200. 05230 Las Navas del Marqués. Tel. 918 972 449.

Mesón del Rastro. Pl. del Rastro, 1. 05001 Ávila. Tel. 920 211 218.

Mesón el Sol (Hotel Santa Teresa). Avda del 18 de Julio, 25. 05003 Ávila. Tel. 920 220 211.

Puerta del Alcazar. (Hostal Puerta del Alcazar). San Segundo, 38. 05001 Ávila. Tel. 920 211 074.

Restaurante Bellavista. Ctra. de Ávila, 15. 05600 El Barco de Ávila. Tel. 920 340 753.

Restaurante Elfos. Pol. Ind. Vicolozano, 1. Parcela 38, Nave 1. 05194 Ávila. Tel. 920 259 188.

Restaurante El Pórtico. Avda Juan Carlos I, 27. 05004 Ávila. Tel. 920 352 441.

Toros de Guisando. Avda Madrid, s/n. 05270 El Tiemblo. Tel. 918 627 082.

BADAJOZ

Adolfo Castro. Avda Badajoz, s/n. 06400 Don Benito. Tel. 924 805 639.

Casa Azcona. Adolfo Díaz Ambrona, 36A. 06006 Badajoz. Tel. 924 273 392.

Dosca. Pl. Constitución, 15. 06100 Olivenza. Tel. 924 491 065.

El Alfarero. Sagasta, 29. 06800 Merida. Tel. 924 302 959.

El Fogón de Manuel. Gaspar Mendez, 17. 06011 Valdepasillas. Tel. 924 240 285.

Emperatriz (Hotel Iñunión). Plaza de España, 19. 06800 Mérida. Tel. 924 383 800.

Gambrius Badajoz. Godofredo Ortega Muñoz, 58. 06011 Badajoz. Tel. 924 260 485.

Hotel Restaurante la Fábrica. Real, 117. 06240 Fuente de Cantos. Tel. 924 500 042.

Komoloc. Consuelo Torres, 10. 06400 Don Benito. Tel. 924 805 290.

La Cabaña. Recinto Ferial, s/n. 06300 Zafra. Tel. 924 582 106.

La Dehesa. Padre Tena, 59. 06920 Azuaga. Tel. 924 890 664.

Los Porches. (Hotel Vegasaltas). Avda de Badajoz, s/n. 06400 Don Benito. Tel. 924 810 005.

Nandos. Ricardo Romero, 12. 06200 Almedralejo. Tel. 924 661 271.

Plaza Grande (Hotel Restaurante Plaza Grande). Pasteleros, 2. 06300. Zafra. Tel. 924 563 163.

Restaurante Doña Mariana (Hospedería Mirador de Llerena). Aurora, 7. 06900 Llerena. Tel. 924 870 597.

BARCELONA

18 De Octubre. Julián Romea, 18. 08006 Barcelona. Tel. 932 182 518.

128 Rambla Restaurant (Hotel Rivoli Ramblas). La Rambla, 128. 08002 Barcelona. Tel. 934 817 676.

4 Capellanes (Hotel Barcelona Catedral). Capellanes, 4. 08002 Barcelona. Tel.

933 042 255.

7 Portes. Paseo Isabel, II, 14. 08003 Barcelona. Tel. 933 193 033.

9 Reinas. Valencia, 267, bajo. 08007 Barcelona. Tel. 932 724 766.

Da Luca Restaurant (Hotel Alexandra). Mallorca, 251. 08008 Barcelona. Tel. 934 677 755.

Abasolo Etxea. Marià Cubí, 190. 08021 Barcelona. Tel. 932 004 877.

Abou-Khalil. Santaló, 88. 08021 Barcelona. Tel. 932 018 750.

Abrassame. Cúpula Ctro. Cial. Las Arenas. Gran Vía De Les Corts Catalanes, 375-385. 08015 Barcelona. Tel. 934 255 491.

Agua. Passeig Marítim De La Barceloneta, 30. 08005 Barcelona. Tel. 932 251 272.

Agut. Gignàs, 16. 08002 Barcelona. Tel. 933 151 709.

Aire De Mar (Hotel Gran Marina Eurostar). Moll De Barcelona, S/N (World Trade Center). 08039 Barcelona. 936 039 000.

Aire Restaurant. Sabino De Arana, 28-30. 08028 Barcelona. Tel. 934 118 886.

Al Punto (Hesperia Del Mar). Espronceda, 6. 08005 Barcelona. Tel. 935 029 700.

Al. Encarnación, 56. 08024 Barcelona. Tel. 932 198 213.

Alacena (Hotel Diagonal Port). Lope De Vega, 4. 08005 Barcelona. Tel. 932 302 000.

Alastruey. Mercaders, 24. 08003 Barcelona. 933 191 132.

Alianza del Poble Nou. Rambla del Poblenou, 42. 08011 Barcelona. Tel. 932 252 088.

Amaya. La Rambla, 20-24. 08002 Barcelona. Tel. 933 185 085.

Amrit (Ugarit). Verdi, 18. 08012 Barcelona. Tel. 932 176 550.

Ánde. Santa Fe de Nou México, LC-6. 08017 Barcelona. Tel. 932 014 277.

Antigua. Marià Cubí, 59. 08006 Barcelona. Tel. 934 147 384.

Àpat. Aribau, 137. 08036 Barcelona. Tel. 934 396 414.

Apis Gallery & Restaurant (Hotel Apis Atrium). Gran Vía De Les Corts Catalanes, 656. 08010 Barcelona. Tel. 933 428 000.

Aquarela (Sunotel Central). Gran Vía De Les Corts Catalanes, 572. 08011 Barcelona. Tel. 934 521 452.

Arrosseria Xàtiva. Burdeos, 35. 08029 Barcelona. Tel. 933 226 531.

Artkuisine. Madrazo, 137. 08021 Barcelona. Tel. 932 023 146.

Asador De Aranda. Pau Claris, 70. 08010 Barcelona. Tel. 933 425 577.

Asador De Aranda. Avda. Tibidabo, 31. 08022 Barcelona. Tel. 934 170 115.

Asador Del Mar. Borí I Fontestà, 45. 08017 Barcelona. Tel. 932 012 577.

Astoria (Hotel Astoria). París, 193-197. 08036 Barcelona. Tel. 934 144 799.

Attic. Las Ramblas Dels Estudis, 120. 08080 Barcelona. Tel. 933 024 866.

Ay Caramba. Santaló 85. 08021 Barcelona. Tel. 932 000 106.

B Lounge (Hotel Barcelo Raval). Rambla del Raval, 17-21. 08001 Barcelona. Tel. 933 201 490.

Bacco. La Rambla Canaletas, 133 1º-Piso. 08002 Barcelona. Tel. 933 010 577.

Bacus. Viladomat, 289. 08029 Barcelona. Tel. 934 195 228.

Balmes. (Hotel Balmes). Mallorca, 216.

08008 Barcelona. Tel. 934 511 914.

Balmes 103. (Barcelona Center). Balmes, 103. 08008 Barcelona. Tel. 932 730 000.

Bar Lobo & Taberna Japonesa. Pintor Fortuny, 3. 08001 Barcelona. Tel. 934 815 346.

Bar Ramón 1939. Borrell, 81 (Esquina Tamarit). 08015 Barcelona. Tel. 933 250 283.

Bar Tomás. Mayor de Sarria, 49. 08017 Barcelona. Tel. 932 031 077.

Barceloneta. L'Escars, 22. 08039 Barcelona. Tel. 932 212 111.

Barnabier. Marina, 16-18. Torre Mapfre-Port Olímpic. 08005 Barcelona. Tel. 932 210 212.

Basílico. Paralelo, 142. 08015 Barcelona. Tel. 934 237 376.

Bebop Restaurant-Vinateria. Sant Domec, 19. 08172 Sant Cugat del Vallés. Tel. 935 879 119.

Beethoven Restaurant. Bethoven, 11. 08021 Barcelona. Tel. 932 402 044.

Beltxenea. Mallorca, 275. Entresuelo. 08008 Barcelona. Tel. 932 153 024.

Bembí. Consell De Cent, 377. 08009 Barcelona. Tel. 935 024 952.

Bench (Hotel Axel Bcelona). Aribau, 33. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 395.

Benne Assai. Doctor Carulla, 61. 08017 Barcelona. Tel. 934 340 677.

Bestial. Ramón Trias Fargas, 2-4. 08005 Barcelona. Tel. 932 240 407.

Betawi. Montsió, 6. 08002 Barcelona. Tel. 934 126 264.

Biblioteca. Junta De Comerç, 28. 08001 Barcelona. Tel. 934 126 221.

Bice. Consell De Cent, 333. 08008 Barcelona. Tel. 934 880 050.

Biergarten (Hotel Princesa Sofia). Pío XII, 4. 08028 Barcelona. Tel. 936 003 030.

RESTAURANTES

Bovinum. Avda Diagonal, 557. L'Illa Diagonal, 557. 08029 Barcelona. Tel. 934 440 067.

Braseria Steakhouse Rossini. Plaça Reial, 13. 08002 Barcelona. Tel. 933 435 809.

Brasserie Flo. Jonqueres, 10. 08003 Barcelona. Tel. 933 193 102.

Bravo 24 (Hotel W Barcelona). Moll de Llevant, 4 - Passeig Joan de Borbó. 08039 Barcelona. Tel. 932 210 830.

Brown 33. Paseo de Gracia, 33. 08007 Barcelona. Tel. 934 675 247.

Bruc 33. Bruc, 33. 08010 Barcelona. Tel. 931 651 616.

Bubo Bar. Caputxos, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 105 773.

Buenas Migas. Pça. del Mar, 1. 08003 Barcelona. Tel. 932 216 316.

Bun Sichi. Pje Lluís Pellicer, 20. 08036 Barcelona. Tel. 934 305 122.

Ca la Blanca. Doctor Trueta, 211. 08005 Barcelona. Tel. 932 100 779.

Ca La Montse. Balboa, 14. 08003 Barcelona. Tel. 932 684 976.

Ca la Monyos. Muntaner, 18. 08011 Barcelona. Tel. 934 545 358.

Ca La Nuri. Passeig Marítim De La Barceloneta, 55. 08003 Barcelona. Tel. 932 213 775.

Ca La Nuri. Consell De Cent, 377. 08009 Barcelona. Tel. 932 155 523.

Ca La Yaya. Valencia, 59. 08015 Barcelona. Tel. 932 265 753.

Ca l'Estevet. Valldoncella, 46. 08001 Barcelona. Tel. 933 024 186.

Cabanela. Aribau, 110. 08036 Barcelona. Tel. 934 517 906.

Café 1907 Restaurant. Cister, 25. 8022 Barcelona. Tel. 934 184 998.

Café Catalunya. Pl. Catalunya, 7. 08007 Barcelona. Tel. 933 012 452.

Café D'en Victor. Tapineria, 12. 08002 Barcelona. Tel. 933 102 872.

Café De L'Acadèmia. Lledó, 1. Pl. San Just. 08002 Barcelona. Tel. 933 198 253.

Café Del Gallery (Gallery Hotel). RosSELLÓ, 249. 08008 Barcelona. Tel. 934 159 911.

Café Mandacarú. Magallanes, 35. 08004 Barcelona. Tel. 934 414 017.

Café Polo (Hotel Rey Juan Carlos I). Av. Diagonal, 661-671. 08028 Barcelona. Tel. 933 644 040.

Café Reunión. Fontanella, 14. 08010 Barcelona. Tel. 934 427 613.

Café Té quiero. Diputación, 280. 08009 Barcelona. Tel. 932 701 874.

Cafeteria Reding (Hotel Occidental Reding). Gravina, 5-7. 08001 Barcelona. Tel. 934 121 097.

Cal Boter. Tordera, 62. 08012 Barcelona. Tel. 933 588 462.

Cal Pep. Pl. De Les Olles, 8. 08003 Barcelona. Tel. 933 107 961.

Cal Pinxo. Pl. Pau Vila, 1. Palau De Mar. 08039 Barcelona. Tel. 932 212 211.

Cal Pinxo Platja Barceloneta. Baluard, 124. 08003 Barcelona. Tel. 932 214 513.

Cal Robert. Tordera, 58. 08012 Barcelona. Tel. 932 072 253.

Caleuche. Sant Pau, 116. 08001 Barcelona. Tel. 934 419 796.

Can Cargol. Valencia, 324. 08009 Barcelona. Tel. 934 589 631.

Can Cortada. Avda. De L'Estatut de Catalunya, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 934 272 315.

Can Costa. Passeig Joan de Borbó, 70.

08003 Barcelona. Tel. 932 215 903.

Can Farigola. Enrique Granados, 94. 08008 Barcelona. Tel. 932 376 153.

Can Fusté. Gran Via Carles III, 50-52. 08028 Barcelona. Tel. 933 393 000.

Can Lluís. De la Cera, 49. 08001 Barcelona. Tel. 934 411 187.

Can Majó. Almirall Aixada, 23. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 455.

Can Manel. Pg. Joan de Borbó Comte de Barcelona, 60-61. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 013.

Can Miserias. Comte Borrell, 106. 08015 Barcelona. Tel. 934 547 837.

Can Paixano. Reina Cristina, 7. 08003 Barcelona. Tel. 933 100 839.

Can Pescallunes. Magdalenes, 23. 08002 Barcelona. Tel. 933 185 483.

Can Punyetes. Ciudad De Balaguer, 50. 08022 Barcelona. Tel. 934 179 127.

Can Ramonet. Maquinista, 17. 08003 Barcelona. Tel. 933 193 064.

Can Roca. Gran de Sant Andreu, 209. 08030 Barcelona. Tel. 933 465 701.

Can Solé. Sant Carles, 4. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 012.

Can Travi Nou. Jorge Manrique, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 934 280 301.

Can Vador L'Illa Diagonal. Deu i Mata, 69. 08029 Barcelona. Tel. 933 213 189.

Can Vilaró. Comte Borrell, 61. 08015 Barcelona. Tel. 933 250 578.

Candela Raval. Pl. Salvador Seguí. 08001 Barcelona. Tel. 930029490.

Canela Restaurant. Aribau, 16. 08011 Barcelona. Tel. 933 177 947.

Canet. Canet, 38-50. 08017 Barcelona. Tel. 932 050 768.

Cantabria. Tenor Massini, 96. 08028 Barcelona. Tel. 933 300 400.

Cañota. Lérida, 7. 08004 Barcelona. Tel. 933 259 171.

Capitol I. Calabria, 234. 08029 Barcelona. Tel. 933 225 759.

Carballeira. Reina Cristina, 3. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 006.

Carmelitas. Doctor Dou, 1. Carme, 42. 08001 Barcelona. Tel. 934 124 684.

Carpe Diem Lounge Club (CDLC). Pg. Marítim de la Barceloneta, 32. 08003 Barcelona. Tel. 932 240 470.

Casa Agustí. Bergara, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 019 745.

Casa Alfonso. Roger de Llúria, 6. 08010 Barcelona. Tel. 933 019 783.

Casa Aliaga. Llacuna, 154. 08018 Barcelona. Tel. 933 209 494.

Casa Amalia. Passatge Mercat 4 y 6. 08009 Barcelona. Tel. 934 589 458.

Casa Calvet. Casp, 48. 08010 Barcelona. Tel. 934 124 012.

Casa Castro. Isard, 5. 08042 Barcelona. Tel. 933 542 050.

Casa Darío. Consell De Cent, 256. 08011 Barcelona. Tel. 934 533 135.

Casa Delfín. Passeig del Born, 36. 08003 Barcelona. Tel. 933 195 088.

Casa Fernández. Santaló, 46. 08021 Barcelona. Tel. 932 019 308.

Casa Guinart Boqueria. Ramblas, 95. 08002 Barcelona. Tel. 933 17 8 887.

Casa Joana. Major de Sarria, 59. 08017 Barcelona. Tel. 932 031 036.

Casa Jordi. Passatge Marimón, 18. 08021 Barcelona. Tel. 932 001 118.

Casa Julia. Enrique Granados, 14. 08007 Barcelona. Tel. 934 518 127.

Casa Julio. Muntaner, 439. 08021 Barcelona. Tel. 932 016 007.

Casa Lizarituri. Castellnou, 37. 08017 Barcelona. Tel. 932 053 033.

Casa Lucio. Viladomat, 59. 08015 Barcelona. Tel. 934 244 401.

Casa Martelo. Numancia, 12. 08029 Barcelona. Tel. 934 106 868.

Casa Pepe. Balmes, 377. 08022 Barcelona. Tel. 934 171 176.

Casa Pepe. Pl. Bonanova, 4. 08022 Barcelona. Tel. 934 180 087.

Casa Tejada. Tenor Viñas, 3. 08021 Barcelona. Tel. 932 007 341.

Casa Viana. Matanzas, 11. 08027 Barcelona. Tel. 933 499 800.

Casanovas. Diputación, 80. 08015 Barcelona. Tel. 934 236 508.

Casino Café Snack&Tapas (Gran Casino de Barcelona). Marina, 19-21. Tel. 932 257 878.

Castell De Xàtiva. València, 360. 08009 Barcelona. Tel. 934 583 418.

Castro Restaurante. Casanova, 85. 08011 Barcelona. Tel. 933 236 784.

Catalonia Berna (Hotel Catalonia Berna). Roger De Llúria, 60. 08009 Barcelona. Tel. 932 720 050.

Catalonia Corcega (Hotel Catalonia Corcega). Corcega, 368. 08037 Barcelona.

Catalonia Rubens (Hotel Catalonia Rubens). Pg. Mare De Déu del Coll, 10. 08023 Barcelona. Tel. 932 191 204.

Catedral (Hotel Colón). Avenida de la Catedral, 7. 08002 Barcelona. Tel. 933 011 404.

Celler De Can Mateo. Passeig San Juan, 149. 08037 Barcelona. Tel. 934 576 054.

Cent Focs. Balmes, 16. 08007 Barcelona. Tel. 934 120 095.

Cent Onze (Le Meridien Barcelona). Ramblas, 111. 08002 Barcelona. Tel. 933 164 660.

Cerveceria Catalana. Mallorca, 236. 08008 Barcelona. Tel. 932 160 368.

Chamonix. Urgell, 67. 08011 Barcelona. Tel. 933 235 108.

Chardonnay. Loreto, 24-26. 08029 Barcelona. Tel. 934 193 457.

Cheese's Art. Enric Granados, 13. 08007 Barcelona. Tel. 935 321 125.

Cheese Me. Pl. Jacint Raventós. 08003 Barcelona. Tel. 932 681 127.

Chez Coco. Diagonal, 465. 8036 Barcelona. Tel. 934 449 822.

Chicoa. Aribau, 73. 08036 Barcelona. Tel. 934 531 123.

Chilam Balam. Industria, 156. 08025 Barcelona. Tel. 934 460 503.

Cinc Sentits. Aribau, 58. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 490.

Círculo Equestre. Balmes, 169 Bis. 08006 Barcelona. Tel. 934 156 000.

Cirkus. Avinyó, 24. 08002 Barcelona. Tel. 933 183 855.

Citrus. Paseo De Gracia, 44-1º. 08007 Barcelona. Tel. 934 872 345.

City Gate. Paseo Colom, 22. 08002 Barcelona. Tel. 933 171 279.

Com Sempre (Hotel Senator Barcelona). Cardenal Reig, 11. 08028 Barcelona. Tel. 932 609 900.

Cometacinc. Cometa, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 011 558.

Concordia (Hotel Silken Concordia). Av. Del Paral·lel, 115 B. 08004 Barcelona. Tel. 933 249 180.

Confortel Barcelona (Hotel Confortel Barcelona). Ramón Turró, 196-198. 08008 Barcelona. Tel. 932 438 800.

Contempo (Hotel Catalonia Duques de Bergara). Bergara, 11. 08002 Barcelona. Tel. 933 015 151.

Contraste (Princesa Sofia Gran Hotel). Pza. Pío xii, 4. 08028 Barcelona. Tel. 935 081 000.

Cor Caliu. Roger De Llúria, 102. 08037 Barcelona. Tel. 932 082 029.

Corella (Hotel Nh Podium). Bailen, 4. 08010 Barcelona. Tel. 932 650 202.

Coure. Pasaje Marimón, 20. 08021 Barcelona. Tel. 932 007 532.

Crama Dracula. Provença, 18. 08029 Barcelona. Tel. 934 101 892.

Crema Canela. Pasaje Madoz, 6. 08002 Barcelona. Tel. 933 182 744.

Cros Diagonal. Diagonal, 433. 08036 Barcelona. Tel. 934 143 748.

Crosmas Restaurante Longe. Córcega, 300. 08008 Barcelona. 932 375 731.

Cullera De Boix. Ronda San Pere, 24. 08010 Barcelona. Tel. 932 687 982.

Da Greco. Paseo De Gracia, 116. Bis. 08009 Barcelona. Tel. 932 186 550.

Da Paolo. Avda Madrid, 63-73. 08028 Barcelona. Tel. 934 904 891.

Daps. Avda. Diagonal, 469. 08036 Barcelona. Tel. 934 109 089.

De Gustibus Italiae. Ricardo Calvo, 13. 08022 Barcelona. Tel. 934 189 849.

De Tapa Madre. Mallorca, 301. 08037 Barcelona. Tel. 934 593 134.

Dehesa Las Encinas. Loreto, 30. 08029 Barcelona. Tel. 934 101 808.

Dia & Nit (Hotel Ac Barcelona). Pg. Taulat, 278. 08019 Barcelona. Tel. 934 898 200.

Diagonal. Passeig Sant Joan, 97. 08009 Barcelona. Tel. 934 574 939.

Dionissos (H10 Marina). Bogatell, 64-68. 08005 Barcelona. Tel. 933 097 917.

Divinus. Rosselló, 231. 08008 Barcelona. Tel. 933 686 127.

Dolce. Casanova, 262. 08021 Barcelona. Tel. 934 144 951.

Dolceta 2. Comte d'Urgell, 266. 08036 Barcelona. Tel. 933 218 351.

Dona Luza. Déu i Mata, 50-52. 08029 Barcelona. Tel. 934 194 145.

Dopazo. Borriana, 90. 08030 Barcelona. Tel. 933 114 751.

Dostrece. Carmen, 40. 08001 Barcelona. Tel. 933 017 306.

Dragonfly. Valencia, 232. 08007 Barcelona. Tel. 934 511 128.

Drassanes. Avda. de les Drassanes s/n. Museu Marítim. 08001 Barcelona. Tel. 933 175 256.

Dry Martini Speakeasy. Aribau, 162-166. 08036 Barcelona. Tel. 932 175 070.

Ebano (Silken Ramblas). Pintor Fortuny, 13. 08001 Barcelona. Tel. 933 426 180.

Egipte. Ramblas, 79. 08002 Barcelona. Tel. 933 179 545.

El 106 (Acevi Villarreal). Villarreal, 106. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 757.

El Bar. Calabria, 118. 08015 Barcelona. Tel. 934 260 382.

El Barkito. Córcega, 225. 09036 Barcelona. Tel. 934 305 160.

El Bistrot de Galvany. Madrazo, 137. 08021 Barcelona. Tel. 932 023 146.

El Bitxo Tapes a Típicas. Verdaguer i Cal·lis, 9. 08003 Barcelona. Tel. 932 681 708.

El Boo. Restaurante & Mirador Beach Club. Espigón Bach De Roda 1, Platja Nova Mar Bella, S/N. 08019 Barcelona. Tel. 932 250 100.

El Buffet del Casino (Gran Casino de Barcelona). Marina, 19-21. 08005 Barcelona. Tel. 932 257 878.

El Cafeti. Sant Rafael, 18. 08001 Barcelona (Barcelona capital). Tel. 933 292 419.

El Calderón (Hotel Nh Calderón). Rambla Catalunya, 26. 08007 Barcelona. Tel. 933 010 000.

El Camarote De Tomás. Lérida, 3. 08004 Barcelona. Tel. 934 266 736.

El Cangrejo Loco. Moll De Gregal, 29-30. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 748.

El Celler Del Rocxi. Moll De Gregal, 26, baix. 08039 Barcelona. Tel. 932 251 965.

El Chipirón. Maremagnum. 08039 Barcelona. Tel. 932 258 040.

El Clandestino. Jaume Piquet, 1. 08017 Barcelona. Tel. 932 041 036.

El Comedor (Barceló Hotel Atenea Mar). Pº García Faria, 37-47. 08019 Barcelona. Tel. 935 316 040.

El Cuévalo. Vía Augusta, 115. 08006 Barcelona. Tel. 932 001 348.

El Elche. Vila-Vila, 71. 08004 Barcelona. Tel. 934 413 089.

El Fogonet Del Peix. Aristides Maillol, 21. 08028 Barcelona. Tel. 934 486 103.

El Foro Club. Princesa, 53. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 020.

El Furacu. Girona, 52. 08009 Barcelona. Tel. 932 651 783.

El Gran Café. Avinyó, 9. 08002 Barcelona. Tel. 933 187 986.

El Hostal De La Rita. Aragó, 279. 08007 Barcelona. Tel. 934 872 376.

El Jardí De L'Abadessa. Abadessa Olzet, 26. 08034 Barcelona. Tel. 932 803 754.

El Jardí de L'Apat. Albert Llanes, 2. 08024 Barcelona. Tel. 932 857 750.

El Magatzem Del Port. Pl. Pau Vila, 1. Palau Mar. 08039 Barcelona. Tel. 932 210 631.

El Mall (Fira Palace). Avda Rius i Taulat, 1-3. 08004 Barcelona. Tel. 934 262 223.

El Mató De Pedralbes. Bisbe Català, 10. 08034 Barcelona. Tel. 932 047 962.

El Mazz (Hotel Fira Palace). Avda. Rius i Taulat, 1-3. 08004 Barcelona. Tel. 934 262 223

El Melindro. Provença, 91-97. 08029 Barcelona. Tel. 933 215 881.

El Menjador. València, 193. 08008 Barcelona. Tel. 934 511 434.

El Mirall (Hotel Ritz Bcn Roger De Llúria). Roger De Llúria, 28. 08010 Barcelona. Tel. 933 436 080.

El Mussol. Casp, 19. 08010 Barcelona. Tel. 933 017 610.

El Mussol. Avda. Diagonal, 488. 08006 Barcelona. Tel. 934 161 553.

El Nou Ramonet. Carbonell, 5. 08003 Barcelona. Tel. 932 683 313.

El Pa i Trago. Parlament, 41. 08015 Barcelona. Tel. 934 411 320.

St- Gallen (Hotel Sant Moritz). Diputació, 262-264. 08007 Barcelona. Tel. 934 121 500.

El Pacífico. Vila Joiosa, 52-54. 08003 Barcelona. Tel. 932 257 164.

El Pati Blau. Jordi Girona Salgado, 14. 08034 Barcelona. Tel. 932 042 215.

El Patio Andaluz. Aribau, 242. 08006 Barcelona. Tel. 932 093 524.

El Patio Latino. Martínez De La Rosa, 10. 08012 Barcelona. Tel. 934 161 923.

El Petit Comité. Passatge de la Concepció, 13. 08008 Barcelona. Tel. 935 500 620.

El Pintor. Sant Honorat, 7. 08002 Barcelona. Tel. 933 014 065.

El Principal. Provença, 286-288. 08008 Barcelona. Tel. 932 720 845.

El Puchero de Baralántra. Muntaner, 103. 08036 Barcelona. Tel. 934 524 060.

El Punt. Vilana, 7. 08017 Barcelona., Tel. 934 340 368.

El Racó d'En Bauti. Premià, 14. 08014 Barcelona. Tel. 932 964 001.

El Racó de L'Agüir. Tamarit, 117. 08015 Barcelona. Tel. 934 266 839.

El Racó del Montblanc (Hotel Hcc Montblanc). Via Laietana, 61. 08003 Barcelona. Tel. 933 435 555.

El Rebost (Hotel Cotursa Rocafort). Rocafort, 23-25. 08015 Barcelona. Tel. 932 892 400.

El Rebost de María. Gran Vía De Les Corts Catalanes, 439. 08015 Barcelona. Tel. 934 232 199.

El Rebutito de Morán. Rita Bonnat, 3. 08029 Barcelona. Tel. 934 301 045.

El Refugi del Puerto. Judici, 4. 08003 Barcelona. Tel. 932 254 469.

El Rey De La Gamba. Passeig Joan De Borbó, 48-53. 08003 Barcelona. Tel. 932 256 400.

El Rincón de Aragón. Carme, 28. 08001 Barcelona. Tel. 933 026 789.

El Rincón Persa. Floridablanca, 85. 08015 Barcelona. Tel. 934 255 996.

El Rus. Comandant Benítez, 18. 08028 Barcelona. Tel. 934 905 634.

El Saló. L'Hostal d'en Sol, 6-8. 08002 Barcelona. Tel. 933 152 159.

El Señorío. Córsega, 607. 08025 Barcelona. Tel. 934 464 082.

El Sexto Continente. Marqués de l'Argentera, 25. 08003 Barcelona. Tel. 935016770.

El Taronget. Passatge Pellicer, 24. 08036 Barcelona. Tel. 931292820.

El Timbal. Marià Aguiló, 22. 08005 Barcelona. Tel. 933 083 602.

El Tinglado de Moncho's. Moll De Gregal, 5 y 6 Port Olímpic. 08005 Barcelona. Tel. 932 218 383.

El Tio Che. Rambla del Poblenou, 44-46. 08011 Barcelona. Tel. 933 091 872.

El Toc De Gràcia. Bonavista, 10. 08012 Barcelona. Tel. 933 682 844.

El Tossal. Tordera, 12. 08012 Barcelona. Tel. 934 576 382.

El Trapío. Esperanza, 25. 08021 Barcelona. Tel. 932 115 817.

El Trobador. Enric Granados, 122. 08007 Barcelona. Tel. 934 160 057.

El Último Agave. Aragón, 193. 08011 Barcelona. Tel. 660 071 730.

El Vaso De Oro. Balboa, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 193 098.

El Vell Sarrià. Major de Sarrià, 93. 08017 Barcelona. Tel. 932 045 710.

El Visual (Gran Hotel Torre Catalunya). Avda. Roma, 2-4 Pta. 2. 08014 Barcelona. Tel. 936 003 030.

El Xalet. Avda. Miramar, 31 . 08038 Barce-

lona. Tel. 933 249 270.

El Xiringo. Sant Carles, 23. 08003 Barcelona. Tel. 607 562 686.

El Yantar de La Ribera. Roger De Flor, 114. 08013 Barcelona. Tel. 932 656 309.

El Zal. Avda.Ports D'Europa, 100 local, 3. 08040. Barcelona. Tel. 932 623 022.

Els Quatre Gats. Montsió, 3. 08002 Barcelona. Tel. 933 024 140.

Els Tres Porquets. Rambla del Poble Nou, 165. 08018 Barcelona. Tel. 933 008 750.

Emperador. Pl. Pau Vila, 1. Palau Mar. 08039 Barcelona. Tel. 932 210 220.

En Ville. Doctor Dou, 14. 08001 Barcelona. Tel. 933 028 467.

Enoteca Bombaci (Hotel Arts Barcelona). Marina, 19-21. 2ª Planta. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 000.

Epsom (Hotel Derby). Loreto, 21. 08029 Barcelona. Tel. 933 223 215.

Escola D'Hosteleria I Turisme Cett. Avda. Can Marçet, 36-38. 08035 Barcelona. Tel. 934 280 777.

EspaiKru. Lleida, 7. 08004 Barcelona. Tel. 934 248 152.

Espai Sucre. Princesa, 53. 08003 Barcelona. Tel. 932 681 630.

Essence (Hesperia Presidente). Avda. Diagonal, 570. 08021 Barcelona. Tel. 932 002 111.

Euskal Etxea. Placeta Montcada, 1-3. 08003 Barcelona. Tel. 933 102 185.

Evenia Rocafort. (Hotel Evenia Rocafort). Rocafort, 23-25. 08015 Barcelona. Tel. 932 892 400.

Fábula. Parlament, 1. 08015 Barcelona. Tel. 932 926 209.

Farga. Gran Vía de les Corts Catalanes, 630. 08007 Barcelona. Tel. 933 426 040.

Farga. Beethoven, 11 Baixos. 08021 Barcelona. Tel. 932 402 044.

Fer Boca. Villarroel, 140. 08036 Barcelona. Tel. 933 238 336.

Fermí Puig. Balmes, 175. 08006 Barcelona. Tel. 936 241 835.

Ferrum. Corcega, 400. 08037 Barcelona. Tel. 934 577 610.

Fidalga. C/ Marina, 290. 08025 Barcelona. Tel. 932 427 893.

Filferro. Sant Carles, 29. 08003 Barcelona. Tel. 932 219 836.

Filigrana (Hotel Catalonia Plaza). Pl. España, 6-8. 08014 Barcelona. Tel. 934 267 657.

Filmanila Restaurant. Ramelleres, 3. 08001 Barcelona. Tel. 933 186 487.

Fishhh. Avd. Diagonal, 557 Lc-46 Ctro. Cial Illa Diagonal. 08029 Barcelona. Tel. 934 441 139.

Flamant. Enric Granados, 23. 08007 Barcelona. Tel. 933 231 635.

Flash Flash Tortilleria. La Granada del Penedés, 25. 08006 Barcelona. Tel. 932 370 990.

Fondo Do Mar. Provença, 327. 08037 Barcelona. Tel. 934 592 642.

Forester. (AC Miramar). Pl Carlos Ibañez, 3. 08038 Barcelona. Tel. 932 811 600.

Forty The Restaurant. Roger de Llúria, 40. 08009 Barcelona. Tel. 933 017 499.

Forum (Hotel Front Marítim). PºGarcía Faria, 69. 08019 Barcelona. Tel.933 034 440.

Fragments Cafe. Pl. de la Concordia, 12. 08014 Barcelona. Tel. 934 199 613.

Fresh Bar (Hotel Juan Carlos I). Avda.

Diagonal, 661-671. 08010 Barcelona. Tel. 933 644 040.

Freud B'Art. Baixada de Sant Miquel, 4. 08002 Barcelona. Tel. 933 186 629.

Fucsia. Laforja, 134. 08021 Barcelona. Tel. 932 022 182.

Fundación Miró. Parc de Montjuïc, s/n. 08038 Barcelona. Tel. 933 290 768.

Funicular. Vallhonrat, 28. 08004 Barcelona. Tel. 933 258 538.

Gades. Espartería, 10. 08003 Barcelona. Tel. 933 104 455.

Galaxo (Hotel Casa Fuster). Passeig de Gràcia, 132. 08008 Barcelona. Tel. 932 553 000.

Galería Gastronómica. Ptge. Concepció, 7. 08008 Barcelona. Tel. 932 723 880.

Gastrobar del Restaurante Blanc. (Mandarín Oriental Barcelona). Paseo de Gràcia, 38-40, Barcelona. Teléfono 931 518 888

Genis Café. Avda. del Litoral Mar, 12-14. 08005 Barcelona. Tel. 937 067 575.

Gente De Pasta. Passeig Picasso, 10. 08003 Barcelona. Tel. 932 687 017.

Gessamí. Maria Cubí, 81. 08006 Barcelona. Tel. 932 019 952.

Gild International. Passatge Permanyer, 5. 08009 Barcelona. Tel. 932 726 921.

Golfo de Bizkaia. Vidrería, 12. 08003 Barcelona. Tel. 933 192 431.

Goliard. Progrés, 9. 08012 Barcelona. Tel. 932 073 175.

Gouthier. Mañe I Flaquer, 8. 08017 Barcelona. Tel. 932 059 969.

Govinda. Pl. Vía de Madrid, 4. 08002 Barcelona. Tel. 933 187 729.

Gran Catalonia (Gran Hotel Catalonia). Balmes, 142-146. 08008 Barcelona. Tel. 934 159 090.

Gran Mercat (Best Western Hotel Alfa Aeropuerto). Calle K, s/n. Mercabarna. Zona Franca. 08040 Barcelona. Tel. 933 362 564.

Gran París. Muntaner, 182. 08036 Barcelona. Tel. 933 635 252.

Grand Place (Silken Gran Hotel Havana). Gran Vía de les Corts Catalanes, 647. 08010 Barcelona. Tel. 934 121 115.

Gravina (Hotel H10 Gravina). Gravina, 12. 08001 Barcelona. Tel. 933 016 868.

Gredos. Onze de Setembre, 19. 08030 Barcelona. Tel. 933 464 352.

Gresca. Provença, 230. 08008 Barcelona. Tel. 934 516 193.

Guana. Laforja, 60. 08006 Barcelona. Tel. 932 008 729.

Gurqui. Mallorca, 303. 08037 Barcelona. Tel. 934 585 216.

Gusto. Rosselló, 108. 08036 Barcelona. Tel. 933 236 575.

Habaluc. Enric Granados, 41. 08008 Barcelona. Tel. 934 552 928.

Habana Barcelona. Escar, 1. 08039 Barcelona. Tel. 932 250 263.

Habana Vieja. Banyls Vells, 2. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 504.

Han In. Aribau, 32. 08011 Barcelona. Tel. 934 540 563.

Hana Bishi. Balmes, 55. 08007 Barcelona. Tel. 934 512 065.

Happy Bar & Grill. Rambla Catalunya, 13. 08007 Barcelona. Tel. 932 701 855.

Hello Sushi. Junta de Comerç, 14. 08001 Barcelona. Tel. 934 120 830.

Hermanos Tomás. Pare Pérez del Pulgar, 1. 08033 Barcelona. Tel. 933 457 148.

Hidalgo. Balmes, 396. 08022 Barcelona. Tel. 934 171 196.

Homenatge. Plaça Camp, 5-6. 08006 Barcelona. Tel. 932 547 393.

Hortensia Fashion Restaurant Club. Provença, 330. 08037 Barcelona. Tel. 931 740 139.

Igueldo. Rosselló, 186. 08036 Barcelona. Tel. 934 522 555.

I'Ombu. Sardenya, 445. 08025 Barcelona. Tel. 932 100 859.

I Saporì D'Italia. Aribau, 152. 08036 Barcelona. Tel. 932 174 708.

Ibbo. Av. Diagonal, 545-57 Parc Interior Bdn Les Corts. 08029 Barcelona. Tel. 935 025 542.

Icaria (Hotel Icaria Barcelona). Av. Icaria, 195. 08005 Barcelona. Tel. 932 218 200.

Icho. Deu I Mata, 69-65. 08029 Barcelona. Tel. 934 443 370.

Ideal. Aribau, 89. 08036 Barcelona. Tel. 934 531 028.

Idyllica. Rambla del Prat, 11. 08012 Barcelona. Tel. 934 151 725.

Iki Barcelona. Aribau, 174. 08036 Barcelona . Tel. 936 763 407.

Ikibana. Avinguda Paral·lel, 148. 08015 Barcelona. Tel. 934 244 648.

Ikibana. Passeig Picasso, 32. 08003 Barcelona. Tel. 932 956 732.

Ikkui. Princesa, 11. 08003 Barcelona. Tel. 933 192 826.

Il Buoni Amici. Casanova, 193. 08036 Barcelona. Tel. 934 396 816.

Il Corsaro Nero. Llacuna, 142. 08018 Barcelona. Tel. 932 218 997.

Il Panino Giusto. Via Laitana, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 100 216.

Il Piatto e la Zucca. Sepúlveda, 82. 08015 Barcelona. Tel. 931 621 788.

Il Rigolotto Da Ciro Ristorante Pizzeria. Córsega, 197, local 2. 08036 Barcelona. Tel. 934 108 084.

Il Viziutto. Ganduxer, 16. 08021 Barcelona. Tel. 934 143 104.

Imperia. Cartagena, 220. 08013 Barcelona. Tel. 932 228 578.

Imprevist. Ferlandina, 34. 08001 Barcelona. Tel. 933 425 859.

Indigo (Hilton Diagonal Mar Barcelona). Passeig del Taulat, 262-264. 08019 Barcelona. Tel. 935 070 707.

Indochine. Aribau, 247. 08021 Barcelona. Tel. 932 019 984.

Indochine Leap Ly. Muntaner, 82. 08011 Barcelona. Tel. 934 511 796.

Inevitable. Corsega, 232. 08036 Barcelona. Tel. 933 687 825.

Inmortales II Ristorante. Sagüés, 25. 08021 Barcelona. Tel. 932 023 579.

Insolit. C.C.Maremàgnum 1ªPlanta. 08039 Barcelona. Tel. 932 258 178.

Inti Barcelona Restaurante & Lounge Bar. Muntaner, 185.08036 Barcelona. Tel. 934 108 633.

Ipar-txoko. Mozart, 22.08012 Barcelona. Tel. 932 181 954.

Iposa. Floristes De La Rambla, 14. 08001 Barcelona. Tel. 933 186 086.

Iq Smart Fresh Food (Aqua Diagonal Wellness Center). Avda. Joan XXIII, s/n. 08028 Barcelona. Tel. 935 081 096.

Itaca (H10 Itaca). Avda. Roma, 22-30. 08015 Barcelona. Tel. 932 265 594.

Itaxso. Corcega, 232. 08036 Barcelona. Tel.

932 180 627.

Itztli. Sant Miquel, 60. 08003 Barcelona. Tel. 932 256 363.

Iurantia. Casanova, 42. 08011 Barcelona. Tel. 934 547 887.

Jaizkibel. Sicília, 180. 08013. Barcelona. Tel. 932 313 262.

Jatra. Padilla, 386. 08025. Barcelona. Tel. 934 357 470.

José Luis. Avda. Diagonal, 520. 08006 Barcelona. Tel. 932 008 312.

Jota Jota. Mallorca, 18-20. 08014 Barcelona. Tel. 934 261 684.

Jupiter. Jupí, 4. 08002 Barcelona. Tel. 932 683 650.

Kalimera. Valencia, 204. 08011 Barcelona. Tel. 933 234 651.

Kama Restaurant-Lounge. Rec, 69. 08003 Barcelona. Tel. 932 681 029.

Keik Café. Doctor Fleming, 21 bajos 1. 08017 Barcelona. Tel. 934 145 536.

Ken. Benet I Mateu, 53. 08034 Barcelona. Tel. 932 032 044.

Kenko. Calabria, 208. 08029 Barcelona. Tel. 934 108 135.

Kenko 2. Dos De Mayo, 250. 08013 Barcelona. Tel. 934 365 556.

Kibuka. Goya, 9. 08012 Barcelona. Tel. 932 378 994.

Kim. Legalitat, 22. 08024 Barcelona. Tel. 932 844 179.

Kit Kat. Laforja, 132. 08021 Barcelona. Tel. 932 405 248.

Kuo. Madrazo, 135. 08021 Barcelona. Tel. 934 159 622.

L'Antic Bocoí del Gòtic. Baixada De Viladecols, 3. 08002 Barcelona. Tel. 933 105 067.

L'Antic Magatzem. Aldana, 8. 08015 Barcelona. Tel. 934 415 561.

L'Arròs. Paseo Juan De Borbón, 12. 08003 Barcelona. Tel. 932 212 646.

L'Auca. Aribau, 39. 08011 Barcelona. Tel. 934 512 031.

L'EGGS. Paseo De Gràcia, 116. 08008 Barcelona. Tel. 932 384 846.

L'Elxal Moll. Moll D'Espanya, s/n. Maremagnum. Local 9. 08039 Barcelona. Tel. 932 258 117.

L'Escola Restaurant (Escola Superior d'hosteleria de Barcelona). Pg. del Taulat, 243. 08019 Barcelona. Tel. 934 532 904.

L'Illa de Rosello. (Hotel Evenia Rosello). Rossello, 191. 08036 barcelona. Tel. 932 388 762.

L'Havana. Lleó, 1. 08001 Barcelona. Tel. 933 022 106.

L'Hom Restaurant (Escola Superior d'hosteleria de Barcelona). Pg. del Taulat, 243. 08019 Barcelona. Tel. 934 532 904.

L'Illa De Roselló (Hotel Cotursa Roselló). Roselló, 191. 08036 Barcelona. Tel. 932 386 355.

L'Olivé. Balmes, 47. 08007 Barcelona. Tel. 934 521 990.

L'Olivereta. Carreres I Candi, 68. 08028 Barcelona. Tel. 934 310 581.

L'Orangerie (Gran Hotel La Florida). Cria. Vallvidriera a Tibidabo, 83-93. 08035 Barcelona. Tel. 932 593 000.

L'Oucomballa. Banyls Vells, 20. 08003 Barcelona. Tel. 933 105 378.

La Balsa. Infanta Isabel, 4. 08022 Barcelona. Tel. 932 115 048.

La Barbacoa de Gracia. Torrent de les Flors,

RESTAURANTES

65. 08024 Barcelona. Tel. 932 102 253.

La Barca del Salamanca. Moll De Gregal, 13-14. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 837.

La Barraca. Passeig Marítim, 1. 08005 Barcelona. Tel. 932 241 253.

La Bella Donna. Diagonal, 593-595. 08014 Barcelona. Tel. 934 950 509.

La Bella Napoli. Margarit, 14. 08004 Barcelona. Tel. 934 425 056.

La Bodega. Pl. Molina, 2. 08006 Barcelona. Tel. 932 177 185.

La Bodegueta. Rambla Catalunya, 100. 08008 Barcelona. Tel. 932 154 894.

La Bodegueta de Provença. Provença, 233. 08008 Barcelona. Tel. 932 151 725.

La Bombeta. Paseo Borbón, 3. 08003 Barcelona. Tel. 933 199 445.

La Caixa Del Gourmet. Passatge de La Vi-reina, 2a. Mercat De La Boqueria. 08001 Barcelona. Tel. 932 703 819.

La Candela. Plaça Sant Pere. 08003 Barcelona. Tel. 933 106 242.

La Carassa. Brosolí, 1. 08003 Barcelona. Tel. 933 103 306.

La Carreta. Balmes, 358. 08006 Barcelona. Tel. 934 185 784.

La Cave. Av. J.V. Foix, 80. 08034 Barcelona. Tel. 932 063 846.

La Clara. Gran Via, 442. 08015 Barcelona. Tel. 932 893 460.

La Cococha. Casanovas, 157. 08037 Barcelona. Tel. 933 217 715.

La Coqueria. Saragossa, 66. 08006 Barcelona. Tel. 934 161 560.

La Coronela. Consultat del Mar, 23. 08003 Barcelona. Tel. 932 681 676.

La Cratera. Villarroel, 247-249. 08036 Barcelona. Tel. 934 052 491.

La Cúpula. Sicília, 255. 08025 Barcelona. Tel. 932 082 061.

La Dolça Herminia. Magdalenes, 27. 08002 Barcelona. Tel. 933 170 676.

La Duquesa(Hotel Duquesa De Cardo-na). Paseo Colón, 12. 08002 Barcelona. Tel. 932 689 090.

La Esquinica. Paseo Fabra i Puig, 296. 08031 Barcelona. Tel. 933 582 519.

La Fábrica Real de las Cervezas. Passeig de Gràcia, 71. 08008 Barcelona. Tel. 932 153 141.

La Farigola. Dr. August Pi i Sunyer, 12. 08034 Barcelona. Tel. 932 048 704.

La Ferreria. Neptú, 4. 08006 Barcelona. Tel. 932 372 495.

La Fitoria. Moll Gregal, 18-19. 08005 Barcelona. Tel. 932 212 243.

La Flauta. Aribau, 23. 08011 Barcelona. Tel. 933 237 038.

La Focaccia Dante Gori. Castellnou, 44. 08017 Barcelona. Tel. 932 806 434.

La Fonda. Escudellers, 10. 08002 Barcelona. Tel. 933 017 515.

La Fonda del Port Olímpic. Moll de Gregal, 7. 08005 Barcelona. Tel. 932 212 210.

La Galera. Regomir, 28. 08002 Barcelona. 677 621 453.

La Gavina. Pl. Pau Vila, 1. 08039 Barcelona. Tel. 932 212 041.

La Gitaneta. Legatitat, 74. 08024 Barcelona. Tel. 932 106 059.

La Graella. Diputació, 333. 08009 Barcelona. Tel. 932 652 849.

La Gramola. Aragó, 277. 08007 Barcelona. Tel. 934 874 231.

La Italiana. Bonsuccess, 12. 08001 Barce-

lona. Tel. 933 182 042.

La Llar de las Torredes. Entença, 62. 08015 Barcelona. Tel. 933 257 872.

La Llar del Pa Torrat. Vilamarí, 102. 08015 Barcelona. Tel. 932 260 368.

La Llave. Consell de Cent, 388. 08009 Barcelona. Tel. 932 657 841.

La Llabor dels Orígens. Vidieria, 6-8. 08003 Barcelona. Tel. 933 107 531.

La Llabor dels Orígens. Enríque Granados, 9. 08007 Barcelona. Tel. 934 531 120.

La Llabor dels Orígens. Ramón y Cajal, 12. 08012 Barcelona. Tel. 932 136 031.

La Llabor dels Orígens. Passeig del Born, 4. 08003 Barcelona. Tel. 932 956 690.

La Lluna (Hotel Nouvel). Sant Anna, 20. 08002 Barcelona. Tel. 933 424 479.

La Lubina. Viladomat, 257. 08029 Barcelona. Tel. 934 300 333.

La Maison Du Languedoc - Roussillon. Pau Claris, 77. 08010 Barcelona. Tel. 934 120 428.

La Mamma. Villarroel, 247-249. 08036 Barcelona. Tel. 934 300 058.

La Mar de Bo. Pl. Pau Vila, s/n. 08003 Barcelona. Tel. 932 210 035.

La Miranda Del Museu. Plaça Pau Vila, 3. 08039 Barcelona. Tel. 932 255 007.

La Muscleria. Mallorca, 290. 08037 Barcelona. Tel. 934 589 844.

La Paladar Del Son. Torrent De Les Flors, 6. 08024 Barcelona. Tel. 932 851 740.

La Paradeta Sagrada Família. Pasaje Simó, 18. 08025 Barcelona. Tel. 934 500 191.

La Pepita. Còrsega, 343. 08037 Barcelona. Tel. 932 375 310.

La Perla Nera. Via Laietana, 32-34. 08003 Barcelona. Tel. 933 105 646.

La Pineda. Del Pi, 16. 08002 Barcelona. Tel. 933 024 393.

La Polpa. Enríque Granados, 69. 08008 Barcelona. Tel. 933 238 308.

La Poma (Hotel Royal). La Rambla, 117. 08002 Barcelona. Tel. 933 019 400.

La Pomareda. Passeig de Gràcia, 78, pral./Passatge Camps Elises, 9. 08008 Barcelona. Tel. 934 961 818.

La Porteria. Laforja, 11. 08006 Barcelona. Tel. 932 182 788.

La Regioni D' Italia. Santaló, 86. 08021 Barcelona. Tel. 932 183 786.

La Reina. Sant Antoni del Somberrers, 3. 08003 Barcelona. Tel. 933 195 371.

La Reina Del Raval. Rambla del Raval, 3. 08001 Barcelona. Tel. 934 433 655.

La Rioja. Duran i Bas, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 012 298.

La Ronda (Hotel Alimara). Berruguete, 126. 08035 Barcelona. Tel. 934 270 000.

La Rosa del Desierto. Pl. de Narcís Oller, 7. 08006 Barcelona. Tel. 932 374 590.

La Royale. Pl Camp, 5. 08022 Barcelona. Tel. 932 547 393.

La Singular. Francesc Giner, 50. 08012 Barcelona. Tel. 932 375 098.

La Sucursal. Comerç, 4. 08003 Barcelona. Tel. 933 106 595.

La Taberna de Lesseps. Septimania, 23. 08006 Barcelona. Tel. 932 184 215.

La Taberna del Born. Passeig del Born, 27. 08003 Barcelona. Tel. 933 150 964.

La Taberna del Cobre. Argentería, 53. 08003 Barcelona. Tel. 933 104 294.

La Targa Florio. Villarroel, 190-192. 08036 Barcelona. Tel. 934 307 279.

La Tasca D'Or. Bailén, 146. 08037 Barcelona. Tel. 934 575 046.

La Taula de Muntaner. Sant Marius, 8. 08022 Barcelona. Tel. 934 172 848.

La Tazza D'Or. Sant Quintí, 134. 08041 Barcelona; Tel. 934 334 304.

La Ternerita. Consell de Cent, 281. 08011 Barcelona. Tel. 934 512 104.

La Terraza (Tryp Apolo). Avda Paral-Lel, 57-59. 08004 Barcelona. Tel. 933 433 000.

La Terraza del Claris (Hotel Claris). Pau Claris, 150. 08009 Barcelona. Tel. 934 876 262.

La Tertulia. Morales, 15. 08029 Barcelona. Tel. 934 195 897.

La Torre del Fang. Clot, 191. 08027 Barcelona. Tel. 933 527 155.

La Torreta D'Escorial. Escorial, 158 Torre. 08024 Barcelona. Tel. 932 845 111

La Trajineria. Av. Gran Via de Les Corts Catalanes, 459. 08015 Barcelona. Tel. 934 265 394.

La Tramoia. Rambla De Catalunya, 15. 08007 Barcelona. Tel. 934 123 634.

La Tribeca. Consell De Cent, 303. 08007 Barcelona. Tel. 934 515 075.

La Troballa. Riera de Sant Miquel, 69. 08006 Barcelona. Tel. 932 173 452.

La Vaqueria. Déu I Mata, 141. 08029 Barcelona. Tel. 934 190 735.

La Venta de Rossello. Rossello, 154. 08036 Barcelona. Tel. 933 234 547.

La Verema. Comte D'Urgell, 88. 08011 Barcelona. Tel. 934 516 891.

La Vianda. Villarroel, 23. 08011 Barcelona. Tel. 935 081 554.

La Vibia Wine Restaurant & Showroom. Pl de la Rosa dels Vents, 1 (W Hotel). 08039 Barcelona. Tel. 933 123 575.

La Vinoteca Torres. Paseo de Gracia, 78. 08008 Barcelona. Tel. 932 726 625.

La Vinya del Mar. Almirall Aixada, 21. 08003 Barcelona. Tel. 932 214 011.

La Vinya del Senyor. Avda. Sarrià, 15. 08029 Barcelona. Tel. 934 102 511.

La Vinya del Senyor. Pl. de Santa Maria, 5. 08003 Barcelona. Tel. 933 103 379.

La Yaya Amelia. Sardenyà, 364. 08025 Barcelona. Tel. 934 564 573.

Lagunak. Berlín, 19-21. 08014 Barcelona. Tel. 934 909 565.

Laie Llibreria Cafè. Pau Claris, 85. 08010 Barcelona. Tel. 933 027 310.

Laie Museo Picasso. Montcada. 15-23. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 345.

Las 5 Villas. Ronda General Mitre, 1. 08017 Barcelona. Tel. 932 802 858.

Las Perla. Passeig Exposicio, 62. 08004 Barcelona. Tel. 933 292 052.

Laurak. Granada del Penedes, 14. 08006 Barcelona. Tel. 932 187 165.

Lázaro. Aribau, 146. 08036 Barcelona. Tel. 932 187 747.

Las Delicias de Francia. Muntaner, 443. 08021 Barcelona. Tel. 932 019 469.

Le Cucine Mandarosso. Verdaguier i Callis, 9. 08003 Barcelona. Tel. 932 690 780.

Le Quattro Stagioni. Doctor Roux, 37. 08017 Barcelona. Tel. 932 052 279.

Le Tre Venezie. Plaza Duque de Medinace-li, 4. 08002 Barcelona. Tel. 933 424 252.

Leku. Joan Güell, 189. 08028 Barcelona. Tel. 934 903 810.

Lecheria Marta Mar. Del Mar, 29. 08003 Barcelona. Tel. 932 255 103.

Lempika. Carretes, 18. 08001 Barcelona. Tel. 934 416 498.

Leopoldo Petit. Pexbina, 7. 08001 Barcelona. Tel. 933 179 509.

Les Gourmets. Casanova, 118. 08036 Barcelona. Tel. 933 231 959.

Les Quinze Nits. Pl. Reial, 6. 08002 Barcelona. Tel. 933 173 075.

Libentia. Córcega, 537. 08025 Barcelona. Tel. 934 358 048.

Lisboa. Comte Borrell, 145. 08018 Barcelona. Tel. 934 510 027.

Little Italy. Avda. Marqués de L'Argentera, 19. 08003 Barcelona. Tel. 932 687 633.

Little Italy. Rec, 30. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 973.

Living. Capellans, 9. 08002 Barcelona. Tel. 934 121 370.

Living Barcelona 1925. Ramblas, 122. Pl. Villa de Madrid. Tel. 934 125 541.

Llantia. Brosolí, 5. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 510.

Lliure. Passeig De Santa Madrona, 40-46. 08038 Barcelona. Tel. 933 250 075.

Lluís De Les Moles. Les Moles, 25. 08002 Barcelona. Tel. 933 175 866.

Lolita. Corsega, 629. 08025 Barcelona. Tel. 934 503 125.

Lolita. Tenor Masini, 20. 08025 Barcelona. Tel. 934 503 000.

Londres & Paris. Casanovas, 167. 08036 Barcelona. 655 254 400.

Loria. Roger de Llúria, 35-37. 08009 Barcelona. Tel. 933 426 673.

Los Años Locos. Mariano Cubi, 85. 08006 Barcelona. Tel. 932 096 915

Los Asadores. Avda. Pricep d'Asturies, 4. 08012 Barcelona. Tel. 932 189 975.

Los Duques. (Hotel Catalonia Duque de Bergara). Bergara, 11. 08002 Barcelona. Tel. 933 015 151.

Los Inmortales. Marco Aurelio, 27. 08006 Barcelona. Tel. 934 145 685.

Los Pacos. Bailén, 85. 08009 Barcelona. Tel. 932 653 319.

Lounge Club & Restaurant. Pg. Marítim, 32. 08005 Barcelona. Tel. 932 240 470

Luzia Street Grill. Pintor Fortuny, 1. 08001 Barcelona. Tel. 934 429 628.

Madoz Falafel. Ferran, 13. 08002 Barcelona. Tel. 934 121 261.

Magí Viña Rosa. Av. Sarrià, 17. 08024 Barcelona. Tel. 934 300 003.

Mailuna. Valldoncella, 48. 08001 Barcelona. Tel. 933 012 002.

Maitea. Casanova, 157. 08036 Barcelona. Tel. 934 395 107.

Malbec (Hotel Pullman Barcelona Skip-per). Avinguda del Litoral, 10. 08005 Barcelona. Tel. 932 216 565.

Mam i Teca. Lluna, 4. 08001 Barcelona. Tel. 934 413 335.

Mamacafé. Doctor Dou, 10. 08001 Barcelona. Tel. 933 012 940.

Mamarsa. Casanova, 262. 08021. Tel. 936 030 465.

Mamarsa Beach. Passeig Mare Nostrum, 19-21. 08039 Barcelona. Tel. 933123586.

Mandarina. Av. Sarrià, 137- 139. 08017 Barcelona. Tel. 932 056 004.

Mandi Mandi. Valencia, 280. 05015. Tel. 932 269 384.

Marc Blau. Roger de Llúria, 23. 08010 Barcelona. Tel. 933 015 119.

Mares. (Zenit Conde Borrell). Comte Bo-

rrrell, 208. 08029 Barcelona. Tel. 934 525 566.

Margarita Blue. Josep Anselm Clavé, 6. 08002 Barcelona. Tel. 934 125 489.

Marina (Hotel Arts Barcelona). Marina 19-21. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 000.

Marina Moncho ´S. Marina, 19-21. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 514.

Mariona. Amigó, 53. 08021 Barcelona. Tel. 932 011 830.

Marisco Reial. Pl. Reial, 8. 08002 Barcelona. Tel. 934 510 027.

Mariscos Cherrif. Ginebra, 15. 08003 Barcelona. Tel. 933 196 984.

Marisquería del Port. Pg. Joan de Borbó, 67. 08003 Barcelona. Tel. 932 211 681.

Marisquería L'Escamarià. Passeig Marítim, 40. Platja de Bogatell. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 366.

Market Hotel & Restaurant. Passatge Sant Antoni Abad, 10. 08015 Barcelona. Tel. 932 890 130.

Martin's. Atenes, 1. 08006 Barcelona. Tel. 932 018 779.

Massimo. Via Augusta, 217. 08036 Barcelona. Tel. 934 548 146.

Matamala. Rambla Catalunya, 13. 08007 Barcelona. Tel. 933 026 631.

Matsuri. Pl. Regomir, 1. 08002 Barcelona. Tel. 932 681 535.

Maur. Muntaner, 121. 08036 Barcelona. Tel. 934 548 869.

Mauri. Rambla de Catalunya, 102. 08008 Barcelona. Tel. 932 151 020.

Mayura. Girona, 57. 08009 Barcelona. Tel. 934 814 536.

Medea (Hotel Barcelona Universal). Avda Paral-Lel, 76-78. 08001 Barcelona. Tel. 935 677 447.

Mediterrani (Hotel Zenit Barcelona). Conde Borrel, 208. 08029 Barcelona. Tel. 932 411 800.

Mediterranea. (Hotel Zenit Barcelona). Santaló, 8. 08021 Barcelona. Tel. 932 411 800.

Medulio. Avda. Principe de Asturias, 6. 08012 Barcelona. Tel. 932 173 868.

Melton. Muntaner, 189. 08036 Barcelona. Tel. 933 632 776.

Menús de Hoy. Diputació, 375, local 5. 08013 Barcelona. Tel. 932 658 405.

Merces. Avda. Diagonal, 541. 08029 Barcelona. 934 397 375.

Merendero de La Mari. Pl. De Pau Vila, 1. Palau De Mar. 08039 Barcelona. Tel. 932 211 555.

Mesón Cinco Jotas. Rambla De Catalunya, 91-93. 08008 Barcelona. Tel. 934 878 942.

Mesón Cinco Jotas. Córsega, 206. 08036 Barcelona. Tel. 933 211 181.

Mesón Cinco Jotas. Muntaner, 161. 08036 Barcelona. Tel. 933 211 181.

Mexiterranee. (Casanova BCN by Rafael Hoteles). Gran Vía de les Corts Catalanes, 559. 08011 Barcelona. Tel. 933 964 800.

Mezzanine (Hotel Ámister). Av. Roma, 93-95. 08029 Barcelona. Tel. 933 633 468.

Micky's. Rambla, 23. 08001 Barcelona. Tel. 933 181 931.

Mikel Etxea 1. Ferrán, 15. 08002 Barcelona. Tel. 933 189 693.

Mikel Etxea 2. Ramblas, 45. 08007 Barcelona. Tel. 933 014 062.

Mirablau-Mirabe. Pl. Dr. Andreu, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 934 340 035.

Mirador De La Venta. Pl. Del Doctor Andreu, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 932 126 455.

Miramar. Crta de Miramar, 40. 08038 Barcelona. Tel. 934436627.

Miriot. Francisco Giner, 54. 08012 Barcelona. Tel. 933 682 608.

Miro (Hotel Rialto). Fernando, 42. 08002 Barcelona. Tel. 933 185 212.

Mochica. Gran Via De Les Corts Catalanes, 487. 08015 Barcelona. Tel. 933 257 110.

Moka. Rambles, 126. 08002 Barcelona. Tel. 933 026 886.

Mondo. Moll D'Espanya, s/n. 08003 Barcelona. Tel. 932 213 911.

Montcada (H10 Montcada). Via Laietana, 24. 08003 Barcelona. Tel. 932 688 570.

Montesquiu. Mandri, 56. 08022 Barcelona. Tel. 934 173 061.

Montserrat Expres. Autovía N-II de Martorell a Igualada, Km. 575. 08293 Collbató. Tel. 937 770 290.

Mooivia (Hotel Omm). Roselló, 265-269. 08008 Barcelona. Tel. 934 454 000.

Morelia. Comercial, 7. 08003 Barcelona. Tel. 932 680 491.

Mosaic Restaurant (Hotel Hilton). Avda. Diagonal, 589-591. 08014 Barcelona. Tel. 934 957 777.

Mosquito. Jaume Giralt, 53. 08003 Barcelona. Tel. 933 151 744.

Movie. Roger de Llúria, 50. 08009 Barcelona. Tel. 932 723 569.

Muffins. Valencia, 210. 08011 Barcelona. Tel. 934 540 221.

Muy Buenas. Del Carmen, 63. 08001 Barcelona. Tel. 934 425 053.

Murivocchi. Princesa, 59. 08003 Barcelona. Tel. 933 152 297.

Murmuri (Hotel Murmuri Barcelona). Rambla de Catalunya, 104. 08008 Barcelona. Tel. 935 500 600.

N&H La Maquinista. (Hotel N&H La Maquinista). Sao Paulo, 33-37. 08030 Barcelona. Tel. 932 745 373.

Nagomi. Muntaner, 231. 08021 Barcelona. Tel. 932 419 546.

Navarra. Paseo De Gracia, 4. 08007 Barcelona. Tel. 933 185 895.

Negro. Avda. Diagonal, 640. 08017 Barcelona. Tel. 934 059 444.

Neri (Hotel Neri). Sant Sever, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 040 655.

Nexes. Banys Nous, 8. 08002 Barcelona. Tel. 933 171 812.

Next restaurant. Roger de Flor, 190. 08013 Barcelona. Tel. 932 082 302.

Next To. Rossello, 242. 08008 Barcelona. Tel. 934 876 913.

Neyras. Via Laietana, 41. 08003 Barcelona. Tel. 933 024 647.

Nh Belagua (Hotel Nh Belagua). Via Augusta, 89. 08006 Barcelona. Tel. 932 373 940.

Nh Duc De La Victoria (Hotel Nh Duc De La Victoria). Duc De La Victòria, 15. 08002 Barcelona. Tel. 932 703 410.

Nh Fórum (Hotel Nh Fórum). Ecuador, 20. 08029 Barcelona. Tel. 934 193 636.

Nh Les Corts (Hotel Nh Les Corts). Travessera De Les Corts, 292. 08029 Barcelona. Tel. 933 220 811.

Nh Máster (Hotel Nh Máster). València, 105. 08011 Barcelona. Tel. 933 236 215.

Nhube (Hotel Nh Constanza). Deu I Mata, 69-99. 08029 Barcelona. Tel. 932 811 500.

Nice Spice. Pujadas, 207, bis. 08005 Barcelona. Tel. 933 089 548.

Nicte (Ac Diplomatic). Pau Claris, 122. 08009 Barcelona. Tel. 932 723 810.

Nineteen Restaurant. (Hotel Olívia Plaza). Plaça Catalunya, 19. 08002 Barcelona. Tel. 933 168 700.

Ninoska. Avda. Icària, 131. 08005 Barcelona. Tel. 932 212 444.

Nomo. Gran de Gracia, 13. 08021 Barcelona. Tel. 934 159 622.

Norbàltic. Consell de Cent, 239. 08011 Barcelona. Tel. 934 514 271.

Nova. Santa Monica, 4 Bis. 08001 Barcelona. Tel. 933 013 503.

Numancia (Hotel Nh Numancia). Numancia, 74. 08029 Barcelona. Tel. 933 224 451.

O'Centollo Ría de Vigo. Roselló, 204, bajo. 08008 Barcelona. Tel. 932 158 367.

O'Retro do Marifeiro. París, 200. 08008 Barcelona. Tel. 932 377 843.

Obama Pub - Restaurante. Gran Via de les Corts Catalanes, 603. 08002 Barcelona. Tel. 933 016 524.

Obe Restaurant. Plaza Santa Caterina, 1. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 365.

Oishi. Santa Fe de Nou Mèxic, local 5. 08017 Barcelona. Tel. 934 142 578.

Oleum. Palau Nacional. Parc De Montjuïc, s/n. 08038 Barcelona. Tel. 932 890 679.

Oliver y Hardy. Avda. Diagonal, 593-595. Int. 08014 Barcelona. Tel. 934 193 181.

Opaq. Ciutat, 10. 08002 Barcelona. Tel. 933 184 676.

Opollo-Baba Cool. Pg. Marítim de la Barceloneta, 8, coches. 08003 Barcelona. Tel. 932 240 353.

Orange. Rosario, 52. 08017 Barcelona. Tel. 934 181 085.

Origen 99,9 %. Muntaner, 409. 08021 Barcelona. Tel. 932 014 579.

Origens. Vidrieria, 6-8. 08003 Barcelona. Tel. 933 107 531.

Ornina. Avda Diagonal, 593 interior. 08028 Barcelona. Tel. 933 216 432.

Osmosis. Aribau, 100. 08036 Barcelona. Tel. 934 545 201.

Oval. Valencia, 199. 08011 Barcelona. Tel. 930 102 647.

Oven. Ramón Turró, 126. 08005 Barcelona. Tel. 932 210 830.

Ovic. Aribau, 106. 08036 Barcelona. Tel. 934 510 691.

Pacha Lounge Club. Avda. Dr. Marañón, 17. 08028 Barcelona. Tel. 933 343 243.

Paco Alcalde. Almirall Aixada, 12. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 026.

Pampa Mia. Cristobal de Moura, 32. 08019 Barcelona. Tel. 935 143 608.

Pan & Oli. Galileu, 30. 08028 Barcelona. Tel. 931 401 853.

Papa Sven. Villarroel, 22. 08011 Barcelona. Tel. 932 928 239.

Paradis Temporada. Paseo Manuel Girona, 7-21. 08034 Barcelona. Tel. 932 037 637.

Patagonia Beef & Wine. Gran Vía de Les Corts Catalanes, 660. 08010 Barcelona. Tel. 933 043 735.

Pecatti di Gola. Provença, 56. 08029 Barcelona. Tel. 934 444 568.

Peixerot. Tarragona, 177. 08014 Barcelona. Tel. 934 246 969.

Pelai. (Hotel Catalonia Ramblas). Tallers, 62. 08001 Barcelona. Tel. 933 168 400.

Peps. Grunyí, 5. 08003 Barcelona. Tel. 933

100 709.

Petit Princep (Hesperia Sarria). Los Ver-gos, 20. 08017 Barcelona. Tel. 932 045 551.

Piano (Hotel Silken Diagonal Bcn). Avda. Diagonal, 205. 08018 Barcelona. Tel. 934 895 300.

Piazze D'Italia. Casanovas, 94. 08012 Barcelona. Tel. 933 235 977.

Picnic. Comerç, 1. 08003 Barcelona. Tel. 935 116 661.

Pictory (Cristal Palace). Diputació, 257. 08007 Barcelona. Tel. 934 878 778.

Picus. Sant Joanistes, 8. 08006 Barcelona. Tel. 934 152 281.

Piratas. Ausias March, 157. 08013 Barcelona. Tel. 932 457 642.

Pizzeria Cuatro. Mas Ferrer, 14. 08028 Barcelona. Tel. 933 306 860.

Pla. Bellafila, 5. 08002 Barcelona. Tel. 934 126 552.

Pla de La Garsa. Assaonadors, 13. 08003 Barcelona. Tel. 933 152 413.

Plat's. Fontanella, 14. 08010 Barcelona. Tel. 934 120 127.

Portolès. Diputació, 375. 08013 Barcelona. Tel. 932 453 110.

Posit Ganduxer. Ganduxer, 50. 08021 Barcelona. Tel. 932 419 438.

Posit Maritim. Moll d'Espanya, s/n. 08003 Barcelona. Tel. 932 216 256.

Potala. Aragón, 397. 08013 Barcelona. Tel. 934 592 854.

Princesa 23. Princesa, 23. 08003 Barcelona. Tel. 933 190 472.

Puerto Madera. París, 175. 08036 Barcelona. Tel. 935 193 523.

Puerto Plata. Tragí, 1. 08003 Barcelona. Tel. 932 683 674.

Quilez. Pl. Doctor Ignasi Barraquer, 5. 08029 Barcelona. Tel. 933 213 010.

Quixote. Consell de Cent, 314. 08007 Barcelona. Tel. 934 880 395.

Qvid Restaurant. Avda Diagonal, 353. 08037 Barcelona. Tel. 931 167 730.

Rabasseda. Pl. Mercadal, 1. 08030 Barcelona. Tel. 933 451 017.

Racó D'En Baltà. Aribau, 125. 08036 Barcelona. Tel. 934 531 044.

Racó De Núria. La Rambla Canaletas, 133 Bajos. 08002 Barcelona. Tel. 933 023 847.

Racó Gaudi (Hcc Hotel). Via Laietana, 61. 08003 Barcelona. Tel. 933 435 555.

Rani. Bailén, 61. 08009 Barcelona. Tel. 932 440 576.

Re-Pla. Montcada, 2. 08003 Barcelona. Tel. 932 683 003.

Rebost De La Plana. Gran de Gràcia, 196-198. Pl. Trilla. 08012 Barcelona. Tel. 932 379 046.

Red. Joan de Borbó, 78. 08003 Barcelona. Tel. 932 213 093.

Red Café (Hotel Inglaterra). Pelayo, 14. 08001 Barcelona. Tel. 935 051 100.

Reial Cercle Artístic. Arcs, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 015 937.

Reina. Valencia, 202. 08011 Barcelona. Tel. 934 526 450.

Red Lounge. Pg. Joan de Borbó, 78. 08003 Barcelona. Tel. 932 213 093.

Remo. Tuset, 27. 08006 Barcelona. Tel. 932 009 129.

Reñe. Consell de Cent, 362-364. 08009 Barcelona. Tel. 934 882 771.

Restaurant 3 (Hotel Granados 83). Enrique Granados, 83. 08008 Barcelona. Tel.

934 929 670.

Restaurant Allium. Call, 17. 08002 Barcelona. Tel. 933 023 003.

Restaurant Atenea (Atenea Aparthotel). Joan Güell, 207-211. 08028 Barcelona. Tel. 934 906 640.

Restaurant del Centre d'Art de Santa Mónica. Rbla. Santa Mónica, 7. 08001 Barcelona. Tel. 933 425 275.

Restaurant El Carmen (Hotel Ambassa-dor). Pintor Fortuny, 13. 08001 Barcelona. Tel. 933 426 180.

Restaurant Embat. Mallorca, 304. 08037 Barcelona. Tel. 934 580 855.

Restaurant H-Original. Ferlandina, 29. 08001 Barcelona. Tel. 934 433 988.

Restaurant La Mar Salada. Pg. Joan de Borbó, 58, baixos. 08003 Barcelona. Tel. 932 212 127.

Restaurant Mediterrani. Diputació, 73. 08015 Barcelona. Tel. 933 250 282.

Restaurant Sant Jaume. Jaume I, 8-10. 08002 Barcelona. Tel. 933 011 809.

Restaurant Sise. Muntaner, 32. 08011 Barcelona. Tel. 934521879.

Restaurant Universitat (H10 Universi-tat). Rda. Universitat, 21. 08007 Barcelona. Tel. 933 427 850.

Restaurant Uno (Melià Barcelona). Avda. De Sarrià, 50. 08029 Barcelona. Tel. 934 106 060.

Restaurante 106 (Hotel Acevi Villarro-el). Villarroel, 106. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 757.

Restaurante Ancora. Almirante Cervera, 2. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 062.

Restaurante Arenal. Paseo Marítimo de la Barceloneta, s/n. 08003 Barcelona. Tel. 932 210 810.

Restaurante Bar Santaló 103. Santaló, 103. 08021 Barcelona. Tel. 932 019 795.

Restaurante Blau Bcn. Londres, 89. 08036 Barcelona. Tel. 934 193 032.

Restaurante Can Buj. Provença, 73. 08029 Barcelona. Tel. 934 101 314.

Restaurante Con Gràcia. Martínez de la Rosa, 6. 08012 Barcelona. Tel. 932 380 201.

Restaurante Condal (Hotel Majestic). Passeig de Gràcia, 68. 08008 Barcelona. Tel. 934 881 717.

Restaurante Cool Barcelona Meal's Com-pany. Carders, 17. Pza. de Sant Cugat, 1. 08003 Barcelona. Tel. 933 106 864.

Restaurante del Casino (Gran Casino de Barcelona). Marina, 19-21. 08005 Barcelona. Tel. 932 257 878.

Restaurante Diez. Mercaders, 10. 08003 Barcelona. Tel. 933 102 179.

Restaurante El Rey de la Gamba. Pg. Joan de Borbó, 53. 08003 Barcelona. Tel. 932 256 401.

Restaurante Forestier (Hotel Ac Mira-mar). Pl. Carlos Ibáñez, 3. 08038 Barcelona. Tel. 932 811 600.

Restaurante Hotel 1898 (Hotel 1898). La Rambla, 109. 08002 Barcelona. Tel. 935 529 552.

Restaurante Hugo. Rec Comtal, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 100 817.

Restaurante Japones Wok Chiew. Pau Cla-ris, 139. 08009 Barcelona. Tel. 934 871 477.

Restaurante L'Aldilà. Llucina, 108, local 2. 08018 Barcelona. Tel. 934 856 461.

Restaurante L'Atelier (Expo Hotel Bar-celona). Mallorca, 1-23. 08014 Barcelona.

Tel. 936 003 010.

Restaurante La Llama. Besalú, 44. 08026 Barcelona. Tel. 934 353 844.

Restaurante La Ronda (Hotel Alimara). Berruguete, 126. 08035 Barcelona. Tel. 934 270 000.

Restaurante Mikado (Hotel Catalonia Mikado). Pg. de la Bonanova, 58. 08017 Barcelona. Tel. 932 114 166.

Restaurante Mudanzas. Vidrieria, 15. 08014 Barcelona. Tel. 933 191 137.

Restaurante Number One (Hotel Barce-lona Princess). Av. Diagonal, 1. 08019 Barcelona. Tel. 933 561 000.

Restaurante Nuria. Altos Hornos, 39. Bar-celona. Tel. 933 317 990.

Restaurante Oriol Balaguer. Sant Grego-ri Tramaturg, 08021 Barcelona. Tel. 932 011 846.

Restaurante Park Putxet (Hotel Catalo-nia Park Putxet). Putxet, 68-74. 08023 Barcelona. Tel. 932 125 158.

Restaurante Pablo Nebreda. Fígols, 47-49. 08028 Barcelona. Tel. 934 911 893.

Restaurante Primario. Pl. Doctor Letamen-di, 27. 08007 Barcelona. Tel. 934 516 115.

Restaurante Regina (Hotel Best Wes-tern Regina). Bergara, 2-4. 08002 Barce-lona. Tel. 933 013 232.

Restaurante Retorno. Comte Urgell, 161. 08193 Barcelona. Tel. 934 531 104.

Restaurante Siemprevia. Pg. Joan de Bor-bó, 17. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 031.

Restaurante Tai. Provença, 230. 08008 Barcelona. Tel. 933 230 602.

Restaurante Txirimiri. Princesa, 11. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 805.

Restaurante Vasi. Sant Gervasi de Casso-les, 24. 08022 Barcelona. Tel. 934 340 207.

Ría de Vigo. Sevilla, 84. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 131.

Rías de Mera. Consell de Cent, 229. 08007 Barcelona. Tel. 934 543 308.

Ribellino's. Diagonal, 661-671. 08028 Bar-celona. Tel. 934 486 875.

Rincón de León. Sardenya, 304. 08013 Bar-celona. Tel. 932 462 414.

Rincón de Zamora. Flor de Neu, 82. 08016 Barcelona. Tel. 933 470 218.

Río Azul. Balmes, 92. 08008 Barcelona. Tel. 932 159 333.

Rita Blue. Pl. Sant Agustí, 3. 08001 Barce-lona. Tel. 933 424 086.

Rodamón. Aribau, 159. 08036 Barcelona. Tel. 934 196 017.

Rojó. Madrazo, 137. 08021 Barcelona. Tel. 932 023 146.

Roma. Alfons XII, 39-41. 08006 Barcelona. Tel. 932 013 513.

Romeo & Juliette Restaurant. València, 334. 08009 Barcelona. Tel. 932 150 012.

Ronda. (Hotel Gran Ronda). Ronda Sant Antoni, 49. 08011 Barcelona. Tel. 933 271 800.

Rosa Del Raval. Dels Angels, 6. 08001 Bar-celona. Tel. 933 042 681.

Rosa Negra. Via Laietana, 46. 08003 Bar-celona. Tel. 933 101 798.

Rosal 34. Roser, 34. 08004 Barcelona. Tel. 933 249 046.

Rouras. Diagonal, 593-595. 08014 Barce-lona. Tel. 934 950 509.

Route 314. Balmes, 314. 08006 Barce-lona. Tel. 934 145 804.

Ryad Raval. La Cera, 57. 08001 Barcelona.

RESTAURANTES

Tel. 934 430 018.

Sa Gargantana. Avda. de Sarrià, 17. 08029 Barcelona. Tel. 934 100 424.

Sagardi Bcn Centre. Muntaner, 70-72. 08011 Barcelona. Tel. 933 435 410.

Sagardi Bcn Gòtic. Argentería, 62. 08003 Barcelona. Tel. 933 199 993.

Sagardi Diagonal Mar. C.C. Diagonal Mar. 08019 Barcelona. Tel. 933 560 476.

Sagarra. Xucla, 8. 08001 Barcelona. Tel. 933 010 604.

Sakura-Ya. Avda. Diagonal, 557. L'illa Diagonal. 08029 Barcelona. Tel. 934 052 645

Sal & Pimienta. Valencia 273. 08008 Barcelona. Tel. 934 875 831.

Salero. Rec, 60. 08003 Barcelona. Tel. 933 198 022.

Samoa. Paseo de Gracia, 101. 08008 Barcelona. Tel. 932 184 782.

San Fermín. Moll del Gregal, 22. 08005 Barcelona. Tel. 932 210 209.

San Shi Roo. Avda. Josep Tarradellas, 118. 08029 Barcelona. Tel. 934 193 453.

Sant Gervasi. (Hotel Silken Sant Gervasi). Sant Gervasi de Cassoles, 26. Barcelona Tel. 933 531 740.

Sant Martí. Pont del Treball, 11. 08020 Barcelona. Tel. 933 131 083.

Santa Burg. Vallespir, 51. 08014 Barcelona. Tel. 936763974.

Santa Madrona. Francisco Giner, 6. 08012 Barcelona. Tel. 932 380 086.

Santa Marta (Hotel Santa Marta). General Castaños, 14. 08003 Barcelona. Tel. 933 194 427.

Santamónica. Pl. Reial, 12. 08002 Barcelona. Tel. 933 011 364.

Santana. Major De Sarrià, 97. 08017 Barcelona. Tel. 932 803 606.

Sasha. Martínez de la Rosa, 71. 08012 Barcelona. Tel. 932 185 327.

Sedna. Pg. Colom, 5. 08002 Barcelona. Tel. 932 689 372.

Semproniàna. Rosselló, 148. 08036 Barcelona. Tel. 934 531 820.

Sensi. Ample, 26. 08002 Barcelona. Tel. 932 956 588.

Sesamo. Sant Antoni Abat, 52. 08001 Barcelona. Tel. 934 416 411.

Shalimar. Carmen, 71. 08001 Barcelona. Tel. 933 293 496.

Shangai 1930. Buenos Aires, 11-13. 08029 Barcelona. Tel. 933 634 370.

Shanti. Agustina Saragossa, 3-5. 08017 Barcelona. Tel. 932 523 115.

Shibui. Comte d'Urgell, 272. 08036 Barcelona. Tel. 933 219 004.

Shojiro. Ros de Olano, 11. 08012 Barcelona. Tel. 934 156 548.

Shunka. Sagristans, 5. 08002 Barcelona. Tel. 934 124 991.

Sibar. Indústria esquina Conca. Masia Can Miralletes. 08041 Barcelona. Tel. 934 334 841.

Sidreria Astur. San Quintí, , 130. 08041 Barcelona. Tel. 934 355 953

Silenus. Dels Àngels, 8. 08001 Barcelona. Tel. 933 022 680.

Silvestre. Santaló, 101. 08021 Barcelona. Tel. 932 414 031.

Sinatra. Heures, 4-10. 08002 Barcelona. Tel. 934 125 279.

Soho Sushi & Drinks. Comerç, 27. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 577.

Solera Gallega. París, 176. 08036 Barce-

lona. Tel. 933 229 140.

Somorrostro. Sant Carles, 11. 08003 Barcelona. Tel. 932 250 010.

Sorrento. Travessera de Gracia, 30. 08021 Barcelona. Tel. 932 095 517.

Sotavento Beach Club. Passeig Marítim de la Barceloneta, 38. 08003. Barcelona. Tel. 934 146 324.

Speakeasy. Aribau, 162-166. 08036 Barcelona. Tel. 932 175 080.

Specchio Magico. Luis Antúnez, 3. 08006 Barcelona. Tel. 934 153 371.

Splendido. Avda. de Sarrià, 12. 08029 Barcelona. Tel. 934 192 831.

Spora. Villa Joiosa, 52-54. 08003 Barcelona. Tel. 932 211 616.

St. Rémy. Iradier, 12. 08017 Barcelona. Tel. 934 187 504.

Suborn. Paseo Picasso, 42. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 110.

Suculent. Rambla del Raval, 43. 08001 Barcelona. Tel. 934 436 579.

Suite (Hotel Catalonia Suite). Muntaner, 505. 08022 Barcelona. Tel. 932 128 012.

Sukaldari. Rambles, 87. 08002 Barcelona. Tel. 933 181 531.

Sukur. Avinyó, 42. 08002 Barcelona. Tel. 933 010 102.

Sumum Restaurant. Paseo de Gracia, 65. 08008 Barcelona. Tel. 932 155 188.

Surenj. Revolució, 17. 08012 Barcelona. Tel. 932 137 556.

Sushi Fusión. Avda Diagonal, 423. 08036 Barcelona. Tel. 933 622 499.

Sushi Fusion. Avda Diagonal, 426. 08036 Barcelona. Tel. 933 622 499.

Syrah (Hotel Pullman Barcelona Skipper). Avgda. del Litoral, 10. 08005 Barcelona. Tel. 932 216 565.

Tabata. Torrent de l'Olla. 08012 Barcelona. Tel. 932 378 496.

Taberna Basca Irati. Cardenal Casanyes, 17. 08002 Barcelona. Tel. 933 023 084.

Taberna Bierzo. Loreto, 24. 08029 Barcelona. Tel. 606 353 856.

Taberna Can Margarit. Concòrdia, 21. 08004 Barcelona. Tel. 934 416 723.

Taberna del Bisbe. Avda Catedral, 6-8. 08002 Barcelona. Tel. 933 191 819.

Taberna Zarautz. Elisis, 13. 08008 Barcelona. Tel. 933 252 813.

Tacabanda. Torrent De L'Olla, 64. 08012 Barcelona. Tel. 932 104 516.

Taff Argentino. Còrsega, 68. 08029 Barcelona. Tel. 934 196 930.

Tafino. Consell de Cent, 193. 08011 Barcelona. Tel. 934 510 481.

Taktika Berri. Valencia, 169. 08011 Barcelona. Tel. 934 534 759.

Taller de Tapas. Argentería, 51. 08003 Barcelona. Tel. 932 688 559.

Taller de Tapas. Rambla de Catalunya, 49-51. 08007 Barcelona. Tel. 934 874 842.

Taller de Tapas. Travessera de les Corts, 64-68. 08028 Barcelona. Tel. 934 483 552.

Tamara. Muntaner, 178. 08036 Barcelona. Tel. 934 106 686.

Tandoor. Aragón, 8. 08015 Barcelona. Tel. 934 253 206.

Tangerina. Verdi, 179-181. 08012 Barcelona. Tel. 932 370 268.

Tannat. Avda Icaria, esquina Arquitecte Sert, local 32. 08005 Barcelona. Tel. 932 214 494.

Tantarantana. Tantarantana, 24. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 410.

Tapag 24. Diputació, 269. 08007 Barcelona. Tel. 934 880 977.

Tapas Bar Maremagnum. C.C.Maremagnum, Local 10. Moll d'Espanya. 08030 Barcelona. Tel. 932 258 180.

Tapas Locas. Moll de Mestral, 8-9. 08005 Barcelona. Tel. 932 214 420.

Tapas Lolita. Tamarit, 104. 08015 Barcelona. Tel. 934 245 231.

Tapelia. Tuset, 20-24. 08006 Barcelona. Tel. 932 384 269.

Tapeo. Montcada, 29. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 607.

Tast de Vins. Morales, 30. 08029 Barcelona. Tel. 934 301 344.

Tasty. Vidre, 5. 08005 Barcelona. Tel. 933 010 706.

Taverna Miu. Enric Granados, 23. 08007 Barcelona. Tel. 931 166 167.

Teatre Nacional de Catalunya. Plaça de les Arts, 1. 08013 Barcelona. Tel. 933 065 731.

Telefèric Barcelona. Plaza Dr. Letamendi, 27. 08007. Tel. 934 511 641.

Tempura-Ya. Muntaner, 153. 08036 Barcelona. Tel. 934 193 182.

Tenorio. Passeig de Gràcia, 37. 08007 Barcelona. Tel. 932 720 592.

Teppan Yaki (Gran Casino De Barcelona). Marina, 19-21. 08005 Barcelona. Tel. 932 252 182.

Teranga. La Nau, 3. 08003 Barcelona. Tel. 933 103 365.

Terrazza Positano. Marina, 19, Local 3-C.C.Marina-Village. 08005 Barcelona. Tel. 932 219 159.

Textil Cafè. Montcada, 12. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 598.

Thai Gardens. Diputació, 273. 08007 Barcelona. Tel. 934 879 898.

Thai Lounge. Valencia, 205. 08007 Barcelona. Tel. 934 549 032.

Thai Thai. Diputació, 93. 08009 Barcelona. 620 938 059.

The Garden (Hotel Juan Carlos I). Avda Diagonal, 661-671. 08028 Barcelona. Tel. 933 644 040.

The Lobster House Restaurant. París, 192. 08036 Barcelona. Tel. 932 372 444.

The Times. Loreto, 21. 08029 Barcelona. Tel. 933 223 215.

Tibet. Ramiro de Maeztu, 34. 08024 Barcelona. Tel. 932 845 045.

Toc de Mar. Pg. Joan de Borbó, 31. 08003 Barcelona. Tel. 932 214 003.

Tono Kintchen. Rosselló, 186. 08008 Barcelona. Tel. 934 510 863.

Tossa. Nàpols, 291. 08025 Barcelona. Tel. 934 576 510.

Tradicion Moderna. Castillejos, 397. 08025 Barcelona. Tel. 934 356 880.

Tramonti 1980. Diagonal, 501. 08029 Barcelona. Tel. 934 101 535.

Trattoria Lac Major. Tordera, 33. 08012 Barcelona. Tel. 931 923 678.

Trattoria Ristorante I Buoni Amici. Casanovas, 193. 08036 Barcelona. Tel. 934 396 816.

Tres60. Diputació, 155. 08011 Barcelona. Tel. 934 511 031.

Tres Plats (Hotel Fiesta Caspe). Caspe 103. 08013 Barcelona. Tel. 932 467 000.

Tres Torres (Hotel Husa Tres Torres). Calatrava, 32-34. 08017 Barcelona. Tel. 934 177 300.

Turó. Tenor Viñas, 1. 08021 Barcelona. Tel. 932 006 953.

Tutusaus. Francesc Pérez Cabrero, 5. 08021 Barcelona. Tel. 932 098 373.

Txalaparta. Sants, 146-152. 08028 Barcelona. Tel. 934 092 019.

Txapela. Passeig de Gràcia, 8-10. 08007 Barcelona. Tel. 934 120 289.

Txapeldun. Fabra i Puig, 159. 08016 Barcelona. Tel. 933 529 101.

Udon. Consell de Cent, 323. 08007 Barcelona. Tel. 934 875 169.

Va de Vins. Banys Vells, 16. 08003 Barcelona. Tel. 933 192 900.

Velódromo. Muntaner, 213. 08021 Barcelona. Tel. 934 306 022.

Venus. Avinyó, 25. 08002 Barcelona. Tel. 933 011 585.

Versalles. Gran de Sant Andreu, 255. 08030 Barcelona. Tel. 933 451 021.

Via del Mille. Aragón, 364. 08009 Barcelona. Tel. 932 465 018.

Viduca. Elisí, 13. 08014 Barcelona. Tel. 933 259 869.

Viladomat (Hotel Ab Viladomat). Viladomat, 197 . 08015 Barcelona. Tel. 932 296 565.

Vildsvin. Ferràn, 38 . 08002 Barcelona. Tel. 933 179 407.

Vintage Life&Food. Aribau, 179. 08006 Barcelona. Tel. 932507881.

Vinya-Roel. Villarreal, 190-192. 08036 Barcelona. Tel. 934 307 279.

Visit Bar Restaurant (Hotel Pulitzer). Bergara, 6-8. 08002 Barcelona. Tel. 933 022 020.

Vivanda. Major de Sarrià, 134, Bajos. 08017 Barcelona. Tel. 932 031 918.

Volubilis. Tamarit, 151. 08015 Barcelona. Tel. 934 247 202.

Wagaboo. València, 267. 08007 Barcelona. Tel. 932 724 766.

Wasabi. Torrent de l'Olla. 08012 Barcelona. Tel. 662 076 714.

Wave Restaurant (W Barcelona). Pl. de La Rosa dels Vent, 1. 08039 Barcelona. Tel. 932 952 637.

Xamfra Gaudí. Valencia, 443. 08013 Barcelona. Tel. 932 325 907.

Xarcuteria Albert. Sardanya, 364. 08025 Barcelona. Tel. 934 356 855

Xemei. Paseo de la Exposición, 85. 08004 Barcelona. Tel. 935 535 140.

Xerinola. Rambles, 96. 08002 Barcelona. Tel. 933 018 179.

Xixi Kebab. Còrsega, 193. 08036 Barcelona. Tel. 933 218 210.

Xup-Xup Arenal. Passeig Marítim de la Barceloneta, s/n. 08005 Barcelona. Tel. 932 240 353.

Yalta Crimea. Salamanca, 1-9. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 527.

Yamadori. Aribau, 68. 08011 Barcelona. 934 539 264.

Yashima. Josep Tarradellas, 145. 08029 Barcelona. Tel. 934 190 757.

Y & R Sushi Creativo. Dr. Fleming, 25. 08017 Barcelona. Tel. 932 097 147.

Z'Alia. Torres, 25. 08012 Barcelona. Tel. 932 103 654.

Zammú. Taquígraf Garriga, 171. 08029 Barcelona. Tel. 933 210 468.

Zarautz. Elisí, 13. 08014 Barcelona. Tel. 933 252 813.

Zinc Bar (Hotel Villa Emilia). Calabria,

115-117. 08015 Barcelona. Tel. 932 525 285.

Zure Etxea. Jordi Girona Salgado, 10. 08034 Barcelona. Tel. 932 038 390.

BARCELONA (PROVINCIA)

29 Cards. Cards, 29. 08810 Sant Pere De Ribes. Tel. 938 961 427.

3 Food Pople & Music (Hotel Medium Sitges Park). Carrer De Jesús, 16 . 08870 Sitges. Tel. 938 940 250.

4 Vents. Eduard Maristany, 5-7. 08911 Badalona. Tel. 934 644 017.

Airesol. Urb Airesol, sector D. Avda Aire Sol, s/n. 08211 Castellar del Vallés. Tel. 937 146 504.

A la Orilla. Paseo Marítimo, 271-275. 08860 Castelldefels. Tel. 936 366 931.

A Veireña Dó Mar. Calle 21, 6. 08860 Castelldefels Playa. Tel. 936 632 209.

Abat Cisneros. (Hotel Abat Cisneros). Pl del Monestir, s/n. 08199 Montserrat. Tel. 938 777 701.

Abrasador. Passeig Marina, 158-160. 08860 Castelldefels. Tel. 936 452 808.

Absis. (Hotel Ciutat de Berga). Passeig de la Indústria, 11. 08600. Berga. Tel. 938 214 422.

Al Fresco. Pau Barrabeig, 4. 08870 Sitges. Tel. 938 940 600.

Alambi (Hotel Hesperia Sant Just). Frederic Mompou, 1. 08960. Sant Just Desvern. Tel. 934 732 517.

Alenti (Hotel Alenti). Primer de Maig, 19. 08870 Sitges. Tel. 938 114 790.

Alexia. Riera Bisbe Pol, 53. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 921 878.

Allotjament Antiga. Pl. Catalunya, 29. 43820 Calafell. Tel. 977 690 638.

Aloha. Crta Manresa, 6. 08551 Tona. Tel. 938 870 277.

Alt Foix. Pl. Casal, 2. 08737 Torrelles de Foix. Tel. 938 971 103.

Amalur. (Hotel Abba Garden). Santa Rosa, 33. 08950 Espplugues de Llobregat. Tel. 935 035 454.

Amarena. Ctra. Corbera, Km. 1.5. 08756 La Palma de Cervelló. Tel. 936 720 914.

Amore. Paseo de la Ribera, 18. 08870 Sitges. Tel. 938 944 104.

Andalucia. C. De L'esglesia, 31 Bis. 08860 Castelldefels. Tel. 936 642 652

Antemare. (Hotel Antemare). Verde Montserrat, 48-50. 08870 Sitges. Tel. 938 947 000.

Antiga Casa L'Estanc. Major, 35. 08476 La Batlloria-Sant Celoni. Tel. 938 470 078.

Aragón. La Creu, 14 Sant Andreu de la Barca. Tel. 936 823 254.

Baixador. Llobregat, 24. 08692 Puig-Reig. Tel. 938 380 002.

Baobab. Port D'aiguadolç, 08870 Sitges. Tel. 938 113 733.

Bar Restaurant Nou Tannins. Pl de L'Estacio, 1. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 935 985 954.

Basset. Sant Sadurní, 4. 08500 Vic. Tel. 938 890 212.

Be Bop. Sant Domenec, 19. 08172 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 879 119.

B de Bo. Santa Teresa, 25. 08911 Badalona. Tel. 934 644 039.

Bertran Mar. Calle del Mar, 5. 08911 Badalona. Tel. 933 846 052.

Boccalino. Pl. d'Espanya, 1. 08870 Sitges. Tel. 938 941 774.

Bocca. Avda de les Corts Catalanes, 2. 08173 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 831 930.

Bocca. Pl. Espanya, 18. 08302 Mataró. Tel. 937 411 269.

Boccati. Mossèn Josep Gudiol, 21. 08500 Vic. Tel. 938 895 644.

Bocatto di Cardinale. Barcelona, 21. 08901 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 933 383 806.

Bogart. Sort, s/n. 08280 Calaf. Tel. 938 699 258.

Bokado. Avda Barcelona, 109. 08970 Sant Joan Despí. Tel. 934 808 652.

Bouquet. (Hotel Hesperia Tower). Gran Via, 144. 08907 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 934 135 040.

Braseria Canela. Masia Can Congos, s/n. 08445 Canovàs. Tel. 938 434 731.

Braseria el Raco. Plaça del Bo-Bo, 5. 08691 Monistrol de Montserrat. Tel. 938 350 479.

Braseria El Taller. Pge. Sant Pere, 2. 08393 Caldes D'Estrac. Tel. 937 912 601.

Braseria Restaurant Nicoleta. Raimon Casellas, 42. 08205 Sabadell. Tel. 937 121 353.

Brasseria Sant Jordi. Riera Sant Jordi, 3. 08390 Montgat. Tel. 934 691 746.

Braseria Teja de Bronce. Major, 57. 08170 Montornès del Vallès. Tel. 935 723 458.

Buenos Aires Grill. Port Alegre, 21. 08870 Sitges. Tel. 938 112 344.

Buganvilla. Crta Sant Feliu de Codines, 75. 08480 L'Atmelia del Vallès. Tel. 938 431 800.

Ca L'Agustí. Avda Castell, 90. 08731 Sant Martí Sarroca. Barcelona. Tel. 938 991 203.

Ca L'Amagat. (Hotel Ca L'Amagat). Clota, 4. 08695 Baga. Tel. 938 244 032.

Ca l'Espinaler. Camí Ral, 1. 08340 Vilasar de Mar. Tel. 937 591 589.

Ca L'Eugení. Avda Lluís Companys, 9. 08190 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 891 901.

Ca l'Isard. Jovara, 109. 08370 Calella. Tel. 937 690 503.

Ca l'Isleot. Av. de L'Estació, 7, baixos. 08256 Rajadell. Tel. 938 368 098.

Cal Joan Marina. Ctra. Sant Quintí, 22. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 910 724.

Ca la Kati. Crta Vilafranca-Pontons km 8. 08731 Sant Martí de Sa Roca. Tel. 938 991 326.

Ca la Manyana. Avda Montserrat, 38. 08514 Sant Julià de Vilatorrada. Tel. 938 122 494.

Ca la Margarida. Dr. Bertomeu, 75. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 220.

Ca la Nuri. Josep Coroleu, 76-78. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 156 135.

Ca N'Alzina. Crta Sabadell a Polinyà. Km 2 08213 Polinyà. Tel. 937 133 609.

Cabernet. Passeig 22 de Juliol, 281. 08225

Terrassa. Tel. 937 891 702.

Cabernet. Pl. de la Vila, 22. 08470 Sant Celoni. Tel. 938 670 089.

Café Teatre. Baix Plaça, 31. 08221 Terrassa. Tel. 937 802 238.

Café Tiburón. Puerto de Aiguadolç, 27. 08870 Sitges. Tel. 938 110 239.

Cal Baumer. Sant Pere, 22. 08513. Prats del Lluçanès. Tel. 608 911 671.

Cal Ble. Rambla Sant Isidre, 31-33. 08700 Igualada. Tel. 938 047 071.

Cal Curt. Sant Francesc, 59. 08500 Vic. Tel. 938 853 755.

Cal Francis. Avda de Castelldefels, 189 Km. 19.200. 08860 Castelldefels. Tel. 936 645 809.

Cal Gravat. Pça. Josep L.Sert, 4. 08240 Manresa. Tel. 938 771 340.

Cal Lluís. De la Font, 32-34. 08731 Sant Martí Sarroca. Tel. 938 991 001.

Cal Maco. Guifré el Pilós, 49. 08240 Manresa. Tel. 938 746 897.

Cal Majoral. (Hotel Restaurant). Crta de solsona a Berga, km. 134. 08619 L'Espunyola. Tel. 938 230 582.

Cal Miliu. Avgda. Estació, s/n. 08256 Rajadell. Tel. 938 368 076.

Cal Pau Xic. Pl. Subirats, 11. 08739 Sant Pau d'Ordal. Tel. 938 993 051.

Cal Pelegrí. Avda Barcelona, 6. 08739 Ordal. Tel. 938 179 022.

Cal Ramón. Ctra. de Berga, 33. 08670 Navas. Tel. 938 390 077.

Cal Recolons. Pepet Teixidor, 1. 08737 Sant Martí Sarroca. Tel. 938 991 020.

Cal Siscu. Doctor Martí Julià, 82. 08903 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 934 407 258.

Cal Susèn. Casa Susen. Maçaners. 08697 Saldes. Tel. 938 258 103.

Cal Tallon. Jaume de Viver, 15. 08640 Olesa de Montserrat. Tel. 937 780 847.

Cal Ticus. Raval, 19. 08770 Sant Sadurní D'Anoia. Tel. 938 184 160.

Cal Tito Cabrera. Rda. Catalunya, 42. 08349 Cabrera de Mar. Tel. 937 591 913.

Cal Xarllí. Manel de Cabanyes, 12. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 142 226.

Calasanz. (Hotel Calasanz). Avda Barcelona, 36-38. 08750 Molins de Rei. Tel. 936 681 639.

Caldes Internacional Golf Courses. Camí Antic de Caldas a Sta. Eulàlia. 08140 Caldes de Montbui. Tel. 938 626 265.

Cals Frares. Santa Elena D'Agell. 08349 Cabrera de Mar. Tel. 937 590 593.

Camí Ral. (NH Ciutat de Mataró). Camí Ral, 648. 08032 Mataró. Tel. 937 575 522.

Campanile Hotel&Restaurant. Sector Baricentro. 08210 Barberà del Valles. Tel. 937 292 928.

Can Barrina. Crta de Montseny km 12, 670. 08460 Montseny. Tel. 938 473 065.

Can Beltrán. Veinat de San Daniel, 19. 08490 Tordera. Tel. 937 640 103.

Can Bruguera. Ctra. Valdeix, s/n-La Cornisa. 08304 Mataró. Tel. 937 903 643.

Can Casas. Can Casas, 15. 08190 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 891 868.

Can Collet Del Pla. Crta Llinars a Vilamajor, Km, 1,4. 08459. Sant Antoni De Vilamajor. Tel. 938 450 734.

Can Dieta. Tramuntana, 9. 08940 Tordera. Tel. 937 640 428.

Can Domingo. Major, 5. 08960 Sant Just Desvern. Tel. 933 711 115.

Can Ferran. Pl. Sant Andreu, 6. 08797 Puidalber. Tel. 938 988 409.

Can Figueres. Lluís Castells, 3. 08830 Sant Boi de Llobregat. Tel. 936 401 046.

Cant Font. Avda. Can Font, s/n. 08211 Castellar del Vallès. Tel. 937 145 377.

Can Gil. Puntaires, 9. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 915.

Can Joan. Ctra. de Manresa a Calaf, Km. 7.300. 08259 Canet de Fals. Tel. 938 368 151.

Can Josep. Dr. Bertomeu, 45. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 623 005.

Can Llançà. Urbanització Sant Julia D'Alfou. 08450 Llinars del Vallès. Tel. 938 461 003.

Can Lloies. Milà, s/n. Urb. Can Lloies-Can Marcer. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 960 746.

Can Magarola. (Hotel Porta D'Alella). Avda Sant Mateu, 9. 08328 Alella. Tel. 935 550 309.

Can Majó. Pg. de Ronda, 5. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 923 154.

Can Major. Major, 27-29. 08160 Montmeló. Tel. 935 680 280.

Can Manolo. Pepeta Moreu, 10. 08302 Mataró. Tel. 937 982 892.

Can Martí Restaurant. Espanya, 10. 08870 Sitges. Tel. 938 944 114.

Can Martinet D' Abrera. Passeig De L'Esglesia, 6. 08630 Abrera. Tel. 937 702 861.

Can Nofre. Quartet Temple, 64. 08460 Santa Maria de Palautordera. Tel. 938 481 357.

Can Palau. Crta Masnou- Granollers, km 10. 08410 Vilanova del Vallès. Tel. 938 456 145.

Can Parpers. Crta, C-1415 La Roca Argenton KM 11. 08430 La Roca del Vallès. Tel. 938 421 978.

Can Pau Torrents. Despoblat, 20. 08970 Sant Joan Despí. Tel. 933 731 043.

Can Piqué. Crta Badalona- Montcada, Km 7. 08110 Montcada I Reixac. Tel. 935 640 023.

Can Poal. Avda Vilassar de Dalt, 1. 08188 Vilassar De Dalt. Tel. 935 729 434.

Can Pruna. Urb Sant Daniel, 98. 08490 Tordera. Tel. 937 640 670.

Can Quetu. Tarragona, 33. 08770 Sant Sadurní D'Anoia. Tel. 938 911 214.

Can Ribas de Montbui. Can Ribas, s/n. 08415 Bigues i Riells. Tel. 938 656 330.

Can Roca. Can Roca, s/n. 08391 Tiana. Tel. 933 950 747.

Can Romeu. Ctra. N-117, Km. 16. 08150 Parets del Vallès. Tel. 935 621 804.

Can Rosendo. Port de Mataró, local, 15-16. 08302 Mataró. Tel. 937 907 613.

Can Sidro. Sant Isidre, 13. 08184 Palau Solità i Plegamans. Tel. 938 643 040.

Can Sors. Mediterrània, 5. 08328 Alella. Tel. 935 556 154.

Can Vilallonga. Ocea Atlantic, 80. 08713 Sant Cugat del Vallès. Tel. 936 740 400.

Can Xarina. Mayor, 30. 08178 Collsuspina. Tel. 938 300 577.

Can Xaubert. Ctra. N-II, Km. 669-670. 08397 Pineda de Mar. 08397 Pineda de Mar. Tel. 639 600 033.

Casa Paco. Rambla del Turó, 12 LC 1-2. Montgat. Tel. 934 690 127.

Cap de la Vila. Plaça del Cap de la Vila. 08870 Sitges. Tel. 938 941 091.

Capital. Arquitectura, 1. 08908 Hospitalet de Llobregat. Tel. 934 458 200.

Carboner. Major, 11. 08776 Sant Pere de

Riudebitlles. Tel. 938 997 216.

Carnivor. Crta de Vilafranca, Km 4,6. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 960 302.

Casa Blava. Avda. Verge de Montserrat, 1. 08198 La Floresta-Sant Cugat del Vallès. Tel. 936 749 351.

Casa Carlos. Turime, 2. 08370 Calella. Tel. 937 690 574.

Casa Hidalgo. San Pablo, 12. 00870 Sitges. Tel. 938 943 895.

Casa Joan. Pl. Estació, 8. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 903 171.

Casa Miralles (La Churraskita) Gracia, 129-131. 08201 Sabadell. Tel. 937 451 674.

Casa Paco. Passeig de la Riera, 105. 08329. Teia. Tel. 935 555 330.

Casa Paco. Rambla del Turó, 12. 08390 Montgat. Tel. 934 690 172.

Casa Pepe. Sant Carles, 36. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 861 064.

Casa Ponce. Pl. Cassa, 24. 08350 Arenys De Mar. Tel. 937 921 132.

Casa Rita. Passeig Marítim, 280. 08860 Castelldefels. Tel. 936 651 887.

Casablanca. Avda de Barcelona, 37. 08170 Montornès del Vallès. Tel. 935 688 034.

Casino. Rambla de Sant Francesc, 25. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 921 076.

Casino el Masnou. Barcelona, 1. 08320 El Masnou. Tel. 935 554 725.

Cau del Vinyet (Best Western Hotel Subur Marítim). Passeig Marítim, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 941 550.

Cayo Port. Puerto Deportivo de Badalona. 08911 Badalona. Tel. 933 883 628.

Celler Ali i Oli. Ferrán Puig, 36. 08820 El Prat De Llobregat. Tel. 933 790 349.

Celler La Riera. Rambla . Eixample, 147. 08358 Arenys de Munt. Tel. 937 988 135.

Celler Salvador Ballve. Avda Catalunya, 214. 08184 Palau - Solita i Plegamans. Tel. 938 648 408.

CentDivuit. Psg Marítim, 118. 08860 Castelldefels. Tel. 936 360 341.

Centre Gastrobar By Ona Nit. Pl. Catalunya, 39-41. 08820 El Prat De Llobregat. Tel. 933 795 600

Cerveceria Freiduria Cristina. Pintor Serasanta, 15 local 3. 08860 Castelldefels. Tel. 936 652 936.

Cinc. Callejón de la Plaza, 5. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 934 666 473.

Cítrics Bar Cafe. (hesperia Fira Suites). Avda Mare de Deu Bellvitge, 3. 08907 L'Hospitalet del Llobregat. Tel. 935 035 970.

Claravia. (Accor Novotel Barcelona Sant Cugat). Pl. Xavier Cugat, s/n. San Cugat Del Vallès 08190. Tel. 935 894 141.

Claravia. (Hotel Novotel BCN Cornellà). Avda Maresme, 78. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 747 000.

Clàssic. Tres Creus, 136. 08202 Sabadell. Tel. 937 278 986.

Club 13. Pl. Reial, 13. 08002 Barcelona. Tel. 933 172 352.

Club de Golf Llavaneras. Camino del Golf, s/n. 08392 Sant Andreu de Llavaneras. Tel. 937 926050.

Club de Golf Masia Bach. Crta Martorell-Capellades, Km. 19,5. 08635 Sant Esteve Sesrovires. Tel. 937 728 800.

Club de Golf Montanya. Masia L'Estanyol, s/n. 08553 El Brull. Tel. 938 840 170.

Club de Golf Port del Compte. Francesc Macià, 72. 08640. Olesa de Montserrat. Tel.

973 400 950.

Club de Golf Vallromanes. Afueras s/n. 08188 Vallromanes. Tel. 935 729 064.

Club de Tennis de Premia-Nou Set. Torrent Castells s/n. 08330 Premia de Mar.

Croisy. Sant Antoni M. Claret, 17. 08202 Sabadell. Tel. 937 279 042.

Cuckoos. Passeig del Carme, 12. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 151 530.

CuinaAlella. Rambla Angel Guimerà, 16. 08328 Alella. Tel. 935 409 422.

D'Ors Gourmet. (Gran Hotel Balneario Blancafort). Mina, 7. 08530 La Garriga. Tel. 938 619 207.

Daimar. Joan Tarrida, 29. 08870 Sitges. Tel. 938 146 292.

Davallada 9. De la Davallada, 9. 08870 Sitges. Tel. 938 940 313.

Degust. (Hotel Comfort Alfa Penedès). Crta N-340. 1209. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 172 026.

Delicatessen. Nou, 14. 08870 Sitges. Tel. 938 945 658.

Devesa. Ctra. Badalona a Montcada, Km. 6. 08916 Badalona. Tel. 933 954 155.

Dharma Restaurant. Sant Pere, 3. 08870 Sitges. Tel. 938 110 515.

Diagonal. Avda. Montserrat, 19. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 502.

Doré. San Pau, 11. 08870 Sitges. Tel. 938 946 782.

Dry Law. Passeig del Carme, 25. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 160 799.

El 9 Rebost. Francesc Planes I Casals, 26. 08911 Badalona. Tel. 934 642 241.

El Badiu de la Figuera. Caritat, 35. 08911 Badalona. Tel. 934 640 201.

El Bar del Mercat. Plaça Soler i Carbonell. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 626 470 430.

El Blat (Hotel El Blat). Ctra. C-16, Km. 116. 08695 Baga (Terradelles). Tel. 938 255 737.

El Blau. Rambla de la Pau, 68. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 105 544.

El Bodegón. Ramoneda, 72. Cornellà de Llobregat. Tel. 933 760 954.

El Café de Gelidia. Major, 9. 08790 Gelida. Tel. 937 793 286.

El Café de la Plata. Port Esportiu d'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 949 081.

El Cafe del Mar. Passeig Marítim, 63. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 105 803.

El Caliu. Casal, 26. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 172 094.

El Caliu de Mediona. Florenci Gustems, 13. 08773 Mediona. Tel. 938 985 272.

El Canarí. Santa Maria, 4. 08519 Vilanova de Sau. Tel. 938 847 095.

El Capità. Port Ginesta, local 214. 08870 Sitges. Tel. 936 645 855.

El Castell. Carreta, 21. 08870 Sitges. Tel. 938 943 349.

El Castellet. Ctra. Molins de Rei, 17,500. 08192 Sant Quirze del Valles. Tel. 937 213 020.

El Cau. Crta Badalona-Mollet, km 6. 08391 Tiana. Tel. 933 951 852.

El Cau del Vinyet (Hotel Subur Marítim). Passeig Marítim, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 941 550.

El Celler d'Argentona. Bernat de Rinde-meia, 6. 08310 Argentona. Tel. 937 970 269.

El Celler Berenguer. Riera d'en Font, 1. 08390 Montgat. Tel. 934 691 037.

El Celler D'Ordal. Del Parc, 14-16. 08739 Ordal. Tel. 938 179 068.

RESTAURANTES

El Celler de Ca la Quica. Major, 48. 08692 Puig-Reig. Tel. 938 380 220.

El Celler de Can Mata. Raval, 28. 08960 Sant Just Desvern. Tel. 933 720 890.

El Cistell. Manel de Cabanyes, 16. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 140 418.

El Collet. Ctra. de Sant Quize de Besora a Prats de Lluçanès, Km. 8. 08586 Sant Agustí de Lluçanès. Tel. 938 578 136.

El Fogón. Generalitat, 7. 08830 St. Boi de Llobregat. Tel. 936 542 344.

El Galeon. (Hotel Mediterráneo). Pg Marítim, 294. 08860 Castelldefels. Tel. 936 652 100.

El Galliner. Església, 275. 08370 Calella. Tel. 937 695 502.

El Giraldillo. Pelegrí Ballester, 19-21. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 156 202.

El Greco. Passeig de la Ribera, 70. 08870 Sitges. Tel. 938 942 906.

El Groc. Rambla Principal, 3. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 141 737.

El Hogar Gallego. Ànimes, 73-75. 08370 Calella. Tel. 937 662 027.

El Jardí. Rambla de Sant Isidre, 12. 08700 Igualada. Tel. 938 031 864.

El Jardí de Fontpineda. Gran Via de Fontpineda, 2. 08753 Pallejà. Tel. 936 881 648.

El Local. Marina, 115. 08390 Montgat. Tel. 934 692 318.

El Margallo. Passeig Marítim, 92-94. 08870 Sitges. Tel. 938 948 647.

El Mascarón. Passeig de la Ribera, 70. 08870 Sitges. Tel. 938 946 482.

El Mirador (Hotel Calípolis). Av. Sofia, 2-4. 08870 Sitges. Tel. 938 941 500.

El Mirador de Can Toy. Ctra Badalona- Montcada, Km 6. 08110 Montcada i Reixac. Tel. 935 647 594.

El Molí de Boixeda. Ctra. de Calaf, Km- 8,7. 08259 Fals. Tel. 938 368 126.

El Niu. Rambla de Àngel Guimerà, 16. Interior. 08328 Alella. Tel. 935 551 700.

El Niu del Mussol. Barcelona, 94. 08192 Sant Quize del Vallès. Tel. 937 210 349.

El Nou Botavara. Cristòfor Colom, 76. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 592 945.

El Nou Can Doctor. Pg. Antoni Borrell, 13. 08328 Alella. Tel. 935 401 794.

El Olivo. (Gran Hotel Balneario Blancafort). Mina, 7. 08530 La Garriga. Tel. 938 619 207.

El Palau Vell. Palau Vell, 6. 08740 Sant Andreu de la Barca. Tel. 936 532 015.

El Pallet. Torrent Malet, 10. 08330 Premià de Mar. Tel. 937 524 168.

El Papa. Ctra de les Creus, s/n. 08739 Pontons. Tel. 938 987 053.

El Plaer de les Vinyes. Major, 66. 08170 Montornès del Vallès. Tel. 935 799 025.

El Pèndul. Ribera de San Pere, 1. 08860 Castelldefels. Tel. 936 641 595.

El Pou de Llanereres. Avda de Llanereres, 43. 08392 Sant Andreu de Llanereres. Tel. 937 927 693.

El Punt Gastronòmic. Girona, 8-10. 08980 Sant Feliu de Llobregat. Tel. 936 661 463.

El Purgatori. Arquebisbe Armanyà, 8. La Geltrú. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 142 145.

El Racó. Poca Farina, 20. 08849. Sant Climent de Llobregat. Tel. 936 581 639.

El Raco. (Ibis Barcelona Castelldefels). Pg del Ferrocarril, 342. 08860 Castelldefels. Tel. 936 342 175.

El Raco. (Ibis Barcelona Fira de Corne-llà). Albert Einstein, 53-55. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 751 777.

El Racó d'en Binu. Puig i Cadafalch, 14. 08310 Argentona. Tel. 937 970 101.

El Racó de Can Feliu. Angle Guimerà, 41. 08339 Vilassar de Dalt. Tel. 937 532 916.

El Raco De Carme. Ctra de la Pobla de Claramunt a Carme, Km 3,7. 08787 Carme. Tel. 938 080 754.

El Racó de la Calma. (Hotel Dolce Sitges). Can Girona-Camí de Miralpeix, 12. 08870 Sitges. Tel. 938 109 000.

El Racó de la Carreta. Carreta, 7. 08870 Sitges. Tel. 938 947 836.

El Racó de Montgat. Pau Alzina, 20. 08390 Montgat. Tel. 934 693 107.

El Racó del Bon Menjar. Avda. Barcelona, 8 (N-340). 08739 Cantallops. Tel. 938 993 158.

El Recó de l'Avi. Pl. de la Farga, 10. 08694 Guardiola de Berguedà. Tel. 938 227 672.

El Rebot de Montgalà. Manuel Moreno Mauricio. 08917 Badalona. Tel. 933 653 000.

El Revolt. Camí de la Coma, 2. 08619 Borreda. Tel. 938 239 017.

El Rebot. (Ciudad de Castelldefels). Pg de la Marina, 212. 08860 Castelldefels. Tel. 936 651 900.

El Rincon de Lola. (Gran Hotel Balneario Blancafort). Mina, 7. 08530 La Garriga. Tel. 938 619 207.

El Romaní de Breda. Joan XXIII, 36. 17400 Breda. Tel. 972 871 051.

El Secreto de Juanfra (Antigua Barca de Ribes). Blades, 1. Los Viñedos. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 964 797.

El Sol del Morer. Ctra. N-II, Km. 664. 08395 Sant Pol de Mar. Tel. 937 601 105.

El Tast. Major, 16 Bajos. 08860 Castelldefels. Tel. 936 367 959.

El Templo Egípcio. Obispo Urquinaona, 8. 08860 Castelldefels. Tel. 902 365 666.

El Tiro de Mollet. Avgda. de Tir Olímpic, s/n. Campo de Tiro Olímpico de Mollet. 08100 Mollet del Vallès. Tel. 935 793 508.

El Turo Verd. (Hotel Augusta Vallès). Autopista Ap-7 Sortida 13. 08410 Vilanova del Vallès. Tel. 938 456 050.

El Vinatxo. Mercat Municipal, Parada, 3. 08100 Mollet del Vallès. Tel. 935 794 357.

Els Casals-Hotel Rural. 08517 Sagàs. El Berguedà. Tel. 938 251 200.

Els Fogons de la Montse. Mossèn Jacint Verdaguer, 101. 08620. Sant Vicenç dels Horts. Tel. 936 561 213.

Els Fogons de la Teresa. Rambla Gavarra, 11. 08360 Canet de Mar. Tel. 937 956 938.

Els Noguers. Ctra. Eix del Llobregat C-141, Km. 29. 08240 Manresa. Tel. 938 784 088.

Els Pescadors. Moll Pesquer, s/n (Lotja de Peix). 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 923 304.

Els Torres. Pintor Serrasanta, 15. 08860 Castelldefels. Tel. 936 342 095.0

Els Traginers. Ctra de Ribes, 89-91. 08591 Aiguafreda. Tel. 938 440 929.

Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Riera Vauquer, 22. 08395 Sant Pol de Mar. Tel. 937 600 051.

Es Florit. Avda. Bertrán i Serra, 108-110. 08272 San Fruits de Bages. Tel. 938 788 992.

Espai de la Carme. Sant Antoni, 6. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 933 308.

Estel 3. (Hotel Hesperia Sant Joan Suites). Josep Trueta, 2. 08970 Sant Joan Despí. Tel. 934 773 003.

Etcètera. (Hostal Guilleumes). Doctor Zamenhof, 8. 08691 Monistrol de Mtserrrat. Tel. 938 284 065.

Eulalia. Casanovas, 29. 08291 Ripolllet. Tel. 936 920 402.

Faves Comptades. Serrarois, 3. 08511 Tavernet. Tel. 938 525 030.

Filigranes. Rutlla, 48-50. 08221 Terrassa. Tel. 937 895 451.

Fonda Alsina. Bisbe Comellas, 93. 08693 Casserres. Tel. 938 234 001.

Fonda Antiga Casa Marxando. Sant. Jaume de Frotanya, s/n. 08619 Sant Jaume de Frotanya. Tel. 938 239 002.

Fonda Manau. Sant Josep, 11. 08393 Caldes d'Estrac. Tel. 937 910 459.

Fonda Marina. Camí Ral, 151. Ctra. N-II, 29. 08390 Montgat. Tel. 934 692 506.

Fonda Marsal. Manyà, 3. 08569 Rupit. Tel. 938 522 086.

Fonda Neus. Marc Mir, 14-16. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 910 365.

Fonda Nuria. Pl. Viladomat, 17. 08600 Berga. Tel. 938 222 005.

Fonda Sant Julia "Ca la Mañana". Avda Montserrat, 38. 08504 Sant Julia de Vilatorra. Tel. 938 122 494.

Fuud. Rambla, 36. 08201 Sabadell. Tel. 937 220 013.

Gas 26. Gas, 26. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 157 429.

Gastrobar Grana. Església, 151. 08370 Calella. Tel. 649 247 625.

Gentilicis. Mogoda, 2-4. 08120 La Llagosta. Tel. 935 743 499.

Gouthier. Jaume de Viver, 15. 08640 Olesa de Mtserrrat. Tel. 937 780 847.

Gran Mercat (Alfa Penedes). Font De Les Graus, 2. 08720 Vilafranca del Penedes. Tel. 938 172 026.

Guiomar. Sant Antoni, 58. 08172 Sant Cugat del Vallès. Tel. 936 753 113.

Gust del Poble. Pl. Manuel Raventós, 1. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 183 467.

Hostal Ca la Cinta. L'Alou. 08586 Sant Agustí de Lluçanès. Tel. 938 578 161.

Hostal Cal Batista. Raval, s/n. 08695 Bagà. Tel. 938 244 126.

Hostal del Fum. Ctra de Montcada, 19. 08021 Terrassa. Tel. 937 888 337.

Hostal La Muntanya. Plaça Major, 4. 08696 Castellar de N'Hug. Tel. 938 257 065.

Hostal Pericas. Furrioles Altes, 2. 08696 La Pobla de Lillet. Tel. 938 236 162.

Hostal San Pancras. Pl. del Pl, 2. 08193 Bellaterra. Tel. 936 922 050.

Hotel Restaurant Cal Nen. Drecera de Queralt, s/n. 08600 Berga. Tel. 938 210 027.

Hostal Turo Torre. Sallent, s/n. Torre Alberni. 08240 Manresa. Tel. 938 733 286.

Ibái. Les Parel·lades. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 965 490.

II Picarolo. Industria, 54. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 913 201.

Iluro. La Rambla, 14. 08302 Mataró. Tel. 937 903 208.

Iris. (Hotel Estela Barcelona). Avda Port D'Aiguadolç, 8. 08870 Sitges. Tel. 938 114 545.

Isalba. Sant Jeroni, 31. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 913 954.

Inerzia. Moragas i Barret, 1. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 672 275.

Jardí del Plà. Sant Isidre, 12. 08700 Igualada. Tel. 938 031 864.

Jardín Bamboo. Sant Pere, 4. 08870 Sitges. Tel. 938 940 480.

Johnny De Paula. Avda Dels Banys, 25. 08860 Castelldefels. Tel. 936 650 693.

Ke Prens. Pasteur, 79. 08228 Terrassa. Tel. 937 882 117.

Kiyoto. Rambla d'Egara, 67-69. 08224 Terrassa. Tel. 937 880 012.

Komokieras. Avda D'Anglaterra, 26. Urb. Rocamar. 08870 San Pere de Ribes. Tel. 938 146 115.

L'Ànfora. Passeig Ferrocarrils Catalans, 186. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 800 578.

L'Antiga Fonda. Anselms Clavé, 19. 08500 Vic. Tel. 938 836 124.

L'Antigo. Plaça Sant Jaume, 5-6. 08329 Teià. Tel. 935 400 423.

L'Apat. Carrer Del Carril, 38. 08750 Molins De Rei. Tel. 936 680 558.

L'Argola. Les Conilleres. 08732 Castellví de la Marca. Tel. 938 919 875.

L'Empordanet. Sant Oleguer, 39. 08203 Sabadell. Tel. 937 269 488.

L'Era. Torrent D'en Puig, 11. 08358 Arenys de Munt. Tel. 937 950 114.

L'Estantol. Masia l'Estantol, s/n. 08553 El Brull. Tel. 938 840 354.

L'Hostal. Rubió i Ors, 5. 08240 Manresa. Tel. 938 723 383.

L'Ou de Reig. Ctra de Palautordera al Montseny, Km- 11,250. 08460 Santa Maria de Palautordera. Tel. 938 473 049.

L'Univers Gastronòmic. Botànica, 62 Pol. Pedrosa. 08908 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 932 334 157.

La Balcheta. Once de Septiembre, 11. 08860 Castelldefels. Tel. 646 390 356.

La Barca. Blades, 1. (Los Viñedos). 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 964 797.

La Barca. Ctra. Abrera-Manresa, Km. 13. 08691 Monistrol de Mtserrrat. Tel. 938 350 259.

La Barca d'Adrià. Playa Port Forum Barcelona, Parc la Pau. 08930 Sant Adrià de Besòs. Tel. 933 563 085.

La Bocana. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 944 773.

La Bodega. Rambla Sant Sebastià, 10. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 865 765.

La Bodegueta del Museu. Passeig de la Campsa, 1. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 753 544

La Bodeguilla. Provença, 4. 08226 Terrassa. Tel. 937 841 462.

La Borda Restaurant. Sant Bonaventura, 5. 08870 Sitges. Tel. 938 112 002.

La Bona Cafeteria. Doctor Esteve, 2. 08240 Manresa. Tel. 938 745 009.

La Borda De L'Avi. (Husa San Bernat). Ctra Sta Maria de Palautordera a Seva, km. 20,8. 08460 Montseny. Tel. 938 473 011.

La Bota de Caldes. Ctra de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui. Urbanització Can Valls. 08140 Caldes de Montbui. Tel. 938 650 757.

La Bota del Racó. Pl. Estació, 5. 08720 Barcelona. Tel. 938 904 217.

La Cantonada. Paseo de La Marina, 158-160. 08860 Castelldefels. Tel. 936 645 171.

La Cantonada del Cubano. Església, 2. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 621 250.

La Carpa Sant Cugat "in Restaurant & Lounge". Ctra de Sant Cugat a Cerdanyola, Km. 4.6. 08190 Sant Cugat del Valles. Tel. 936 759 611.

La Casa del Conill. Anselm Clavé, 13. 08734 Sant Miquel D' Olerdola. Tel. 938 902 001.

La Casa del Pollastre. Pl. Frances Macia s/n. 08811 Canyelles. Tel. 699 436 711.

La Casona. La Pineda, 14. 08729 Clariana-Castellat i La Gornal. Tel. 977 670 444.

La Cassola. Ctra de Sant Boi, 52, local, 1. 08620. Sant Vicenç dels Horts. Tel. 936 562 899.

La Cava de Canyelles. Del Pou, 1. 08811 Canyelles. Tel. 938 188 838.

La Cocina del Mar. Muelle de la Ribera, n° 24. 08870 Sitges. (Port D'Aiguadolç). Tel. 938 942 058.

La Cuina. Alfonso XII, 19. 08241 Manresa. Tel. 938 728 969.

La Cuineta de Premià. Josep Anselm Clavé, 5. 08330 Premià de Mar.

La Cuineta de Sitges. Passeig Vilafranca, 3. 08870 Sitges. Tel. 938 102 272.

La Cúpula. Avda Llorach, 3. Playa del Garraf. 08871 Garraf. Tel. 936 320 015.

La Daurada. Pl. Trajo de Garbí, s/n. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 637 199 318.

La Figuera. Ctra de la Plana, s/n. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 143 194.

La Flama. Rbla. de la Marina, 150-168. 08907. L'Hospitalet de Llobregat. Barcelona. Tel. 932 632 361.

La Font. Rafael Massó, 1-3. 08360 Canet de Mar. Tel. 937 943 673.

La Gamba d'Or. Passeig de les Lletres, 10 LC-11. 08221 Terrassa. Tel. 937 883 977.

La Garrofa. Ctra Sant Sadurní-Vilafranca, km 6. 08739 Avinyonet del Penedès. Tel. 938 974 155.

La Ginesa. Ctra Matadepera, 161. 08225 Terrassa. Tel. 937 353 002.

La Gioconda. Paseo Marítimo, 177. 08860 Castelldefels. Tel. 936 645 107.

La Hacienda. Plaça de les Barques, s/n. 08393 Caldes d'Estrac. Tel. 937 910 400.

La Lotja Marisqueria. Passeig Marítim, 104. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 660 486 373.

La Lluna en un Cove. Frederic Soler, 48. 08820 Prat del Llobregat. Tel. 933 703 852.

La Lonja. Av. Constitución, 89. 08860 Castelldefels. Tel. 936 658 409.

La Masia. Avda de les Corts Catalanes, s/n Sant Cugat del Vallès. 08190 Tel. 935 893 445.

La Masia. Ctra de Terrassa, 165 km, 1 650. 08760 Martorell. Tel

La Perla. Castelaio, 104. 08902 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 934 227 220.

La Pimienta. Onze de Setembre, 152. 08208 Sabadell. Tel. 937 162 235.

La Pinta. (Hotel La Pinta). Passeig De la Ribera, 58-59. 08870 Sitges. Tel. 938 111 760.

La Pizzeria de L'Hort. Les Heures, 37, baixos. 08328 Alella. Tel. 935 405 964.

La Pizzeria de L'Hort. R. Martínez Valls, 10. 08348 Cabriels. Tel. 937 533 350.

La Pizzeria del Puerto. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 945 952.

La Plaça. Pl. de Lladoners, 10. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 937 718.

La Queixalada. Castanyer, 18. 08360 Canet de Mar. Tel. 937 940 620.

La Queixalada. Lleida, 5. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 936 210.

La Sal. Arcadi Balaguer, 93-95. 08860 Castelldefels. Tel. 936 652 075.

La Sal del Varador. Passeig Marítim, 190. 08301 Mataró. Tel. 931 140 580.

La Sal Marina (Hotel Renaissance). Pl. De La Volateria, 3 (Pol. Mas Blau). 08820 El Prat de Llobregat. Tel. 933 783 200.

La Santa Maria. (Hotel la Santa Maria). Passeig de la Ribera, 52. 08870 Sitges. Tel. 938 940 999.

La Subasta de la Botiga. Passeig Marítim, 75. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 156 078.

La Taberna de la Vila. Plaça de la Vila, 16. 08930 Sant Adrià del Besòs. Tel. 938 811 780.

La Taverna d'en Sidru. Plaça Major, 14. 08359 Sant Iscle de Vallalta.

La Table Rouge. Ctra de Barcelona, 84. 08840 Viladecans. Tel. 936 473 494.

La Taverna d'En Grivé. Josep Maria de Segarra, 98. 08402 Granollers. Tel. 938 495 783.

La Terrassa. (Hotel Berga Park). Crta de Solsona, 1-A. 08600 Berga. Tel. 938 216 666.

La Terraza del Quim. Pl. del Garraf s/n. 08870 Garraf-Sitges. Tel. 936 320 148.

La Torrada. Crta de Sitges, 7. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 962 993.

La Torre de L'Hereu. Rambla Gaspar Modolell, 3. 08960 Sant Just Desvern. Tel. 934 735 676.

La Trebbia. Pl. de la Sardana, 3. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 171 399.

La Treva. Iluro, 50. 08302 Mataró. Tel. 937 569 084.

La Treva. Lledoners, 10., 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 937 718.

La Troka. Via Europa, 26. 08304. Mataró. Tel. 937 989 995.

La Vinya. Sant Sebastià, 34. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 973 938.

La Violeta. Crta de Barcelona, 2. 08183 Castellet-erçol. Tel. 938 666 497.

Lancaster. 13, n° 2, esqu. Paseo Marítim. 08860 Castelldefels. Tel. 936 645 460.

Las Algas. Rambla de la Pau, 107. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 153 186.

Las Botas. Crta C-246, Km 20,300. 08860 Castelldefels. Tel. 936 651 824.

Las Dunas. (Hotel AC Gavà Mar). Tellinaires, 33-35. 08850 Gava -Mar. Tel. 936 451 510.

Las Vegas. Born, 28. 08240 Manresa. Tel. 938 721 114.

Les Arcades. Girona, 29. 08402 Granollers. Tel. 938 794 096.

Les Enfants Terribles. Sant Bartomeu, 40.

08870 Sitges. Tel. 938 949 651.

Les Marines. Calafell, 21-23. 08850 Gavà. Tel. 936 333 570.

Les Ostres. Port D' Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 942 434.

La Tarantella. Sant Jeroni, 75. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 934 680 541.

Les Terrasses de Sant Romà. Crta B-500 Km4. 08391 Tiana. Tel. 933 951 402.

Les Torres. (Hotel Les Torres). Camí de Can Prats, s/n. 08635 Sant Esteve Sesrovi-ers. Tel. 937 714 181.

Los Dos Caballeros. Avda Constitución, 145. 08860 Castelldefels. Tel. 936 651 007.

Los Tres Molinos. Av. Països Catalans, 89. 08950 Esplugues De Llobregat. Tel. 933 710 303.

Lossum Espai Gastronomic (Cuina del Vallés). Barcelona, 94. 08192. Sant Quirze del Vallés. Tel. 937 211 276.

Lucullus. Ramon Llull, 12. 08391. Tiana. Tel. 935 400 809.

Magma. Mexic, 4-6, 1ª planta. 08397 Pineda de Mar. Tel. 630 428 381.

Manel Restaurant Hotel. Pere Puig, 74. 08760 Martorell. Tel. 937 752 387.

Manresa Golf Club. Crta Manresa-Igualada, km 15'5. 08240. Manresa. Tel. 938 352 882.

Mar Blanc. Ribera de Sant Pere, 17. 08860 Castelldefels. Tel. 936 360 075.

Marina. Rambla de La Marina, 444. 08903 L'Hospitalet del Llobregat. Tel. 933 356 997.

Marisquería Manolo IV. Francesc Macià, s/n. 08530 La Garriga. Tel. 938 718 566.

Marisqueria Sant Boi. Colon, 25. 08830 Sant Boi De Llobregat. Tel. 936 613 544.

Martri. Centre, 3. 08396 Sant Cebrià de Vallalta. Tel. 937 630 023.

Mas Botins. Ctra. 243 de Sant Sadurní a Vilafrana, entre Km. 6 y 7. 08972 Santa Fè del Penedès. Tel. 938 975 186.

Mas Carbo. Crta del Castell, s/n. 08389 Palafolls. Tel. 937 620 149.

Mas Granell. Ctra. Mojà-Daltmar, Km. 1. 08734 Mojà. Tel. 938 981 001.

Mas Vell. Barcelona, 2. 08320 El Masnou. Tel. 935 550 201.

Mas Vestit. Llimoners, s/n. Urb. Mas Ram. 08916 Badalona. Tel. 933 953 704.

Masia Can Casals. Riera Coma Fosca s/n. 08328 Alella. Tel. 935 553 646.

Masia Can Julià. Avda. Catalunya, Km. 4,5. 08184 Palau de Plegamans. Tel. 938 644 937.

Masia Can Sala. Mariana Pineda, 1. 08170 Montornès del Vallés. Tel. 935 638 485.

Masia Can Trabal. Crta de Esplugues, 1-5. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 746 622.

Masia Castell de Cabrera. Pare Jaume Catalá, 19. 08349 Cabrera de Mar. Tel. 937 506 445.

Masia el Casot. Urbanització el Casot. 08298 Marganell. Tel. 937 433 030.

Masia Restaurante Can Oliver. Verge de Montserrat, s/n. 08170 Montornès del Vallés. Tel. 935 682 152.

Masia Segarrulls. Crta, C-15, km 10,2. Subida del Castillo de Olèrdola. 08734 Sant Miquel d'Olèrdola. Tel. 938 903 799.

Masia Gibert. Camp, 89. 08389 Sant Genís de Palafoills. Tel. 937 646 035.

Meeting Point. Ronda Alfons XII, 121. 08302 Mataró. Tel. 937 573 036.

Merendero Martínez. Passeig Marítim, s/n. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 921 278.

Mesón Cuenca. Comerç, 7. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 142 184.

Mesón el Chuletón. Crta de la Roca, Km. 15,9. 08170 Montornès del Vallés. Tel. 935 682 705.

Mesón Gallego. Font, 25. 08960 Sant Just Desvern. Tel. 934 730 608.

Mesón Pucela. Les Casernes, 2-4. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 934 757.

Meson Serrano. Avda Can Batllori, 2. 08840 Viladecans. Tel. 600 762 528.

Mezzanine. Espalter, 8. 08870 Sitges. Tel. 938 949 940.

Micaco's Restaurant Coctelería. Sant Anastasi, 42. 08911 Badalona. Tel. 933 843 755.

Milano. Passeig Mossén Gordi, 4. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 869 802.

Miracle. Sant Sebastià, 2. 08349 Cabrera de Mar. Tel. 937 590 358.

Mirador Caves. Crta Els Casots, s/n. 08739 Subirats. Tel. 938 993 178.

Mirador de Montserrat. Urb. Mirador de Montserrat. 08251 Santpedor. Tel. 938 320 207.

Miramar. Platja de Sant Gervasi, s/n. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 157 970.

Miravent. Camí de Can Mainó, s/n. 08410 Vilanova del Vallés. Tel. 938 459 925.

Mirko Carturan Cuiner. Pi i Margall, 75. 08140 Caldes de Montbui. Tel. 938 654 160.

Montsenya. Montseny, 2. 08130 Santa Perpetua de la Mogoda. Tel. 935 601 603.

Mos. (AC Som). Arquitectura, 1-3. 08908 L'Hospitalet del Llobregat. Tel. 934 458 200.

Nero. Francesc Layret, 153. 08911 Badalona. Tel. 933 841 449.

NH Porta de Bcn. (Hotel NH Porta de Bcn). Avda de la Generalitat, 2-6. 08960 Sant Just Desvern. Tel. 934 802 501.

Nomar. Estrella, 31. 08170 Montornès del Vallés. Tel. 935 683 622.

Noray. (Hotel Melià Sitges). Joan Salvat Paspasseit, 38. 08870 Sitges. Tel. 938 110 811.

Nou Cayo. Del Mar, 52. 08911 Badalona. Tel. 934 643 885.

Ò Vesubio. Pau Barrebeig, 7. 08870 Sitges. Tel. 938 113 058.

Olmosgourmet. Francesc Teixidó, 7-9. Parc Industrial Granland. 08918 Badalona. Tel. 933 205 542.

Orquestra. Bellavista, 1. 08310 Argentona. Tel. 937 971 370.

Ospi Restaurant. Estació, 4. 08650 Sallent. Tel. 938 206 498.

Oxid. Sant Pere, 24. 08201 Sabadell. Tel. 937 155 787.

Pa amb Tomàquet. Ronda Ponent, 141. 08206 Sabadell. Tel. 937 252 756.

Pa amb Tomàquet. Sta Isabel, 20. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 592 804.

Palautordera. Crta Granollers-Girona, km. 15,600. 08460 Palautordera. Tel. 938 489 451.

Palmira. Carrer l'Escala, 2. 08916 Badalona. Tel. 933 951 262.

Papageno. Camí de Can Segarra, 26-30. 08349 Cabrera de Mar. Tel. 937 591 746.

Paradis Palleja. Avda. Prat de la riba, 119. 08780 Palleja. Tel. 936 630 096.

Paradis Park. Camí de la Serra, s/N. 08187 Santa Eulàlia de Ronçana, Barcelona. Tel. 938

449 075.

Pasta Nostra Pizza Nostra. Villarroel, 189. 08036 Barcelona. Tel. 933 210 666.

Patricio Restaurante-Brasería. Once, 9. 08860 Castelldefels. Tel. 936 366 650.

Pepet. Avda. Montserrat, 41. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 741.

Per què sí. Del Carme, 24. 08240 Manresa. Tel. 938 723 367.

Pescadito. Marqués de Montroig, 4. 08870 Sitges. Tel. 938 947 479.

Petit Xato "Can Torrent". Eusebio Güell, 79. 08830 Sant Boi de Llobregat. Tel. 936 300 581.

Pika Tapa. Passeig del Carme, 21. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 151 284.

Pinea. (Hotel NH Cornellà). Avda Can Corts, 11-13. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 750 895.

Pineda. Autovia de Castelldefels, 500. 08850 Gavà. Tel. 936 330 442.

Pizzeria de Angelis. Crta Collblanc, 29. 08903. Hospitalet del Llobregat. Tel. 934 495 727.

Pizzeria Margu. Camí de la Pala, 1. 08850 Gavà. Tel. 936 331 758.

Plancha Y Cocina. (Ibis BCN Sant Andreu de La Barca). Energía, 1. 08740 Sant Andreu de La Barca. Tel. 936 535 470.

Plancha y Parrilla. (Hotel Ibis Montmeló Granollers). Can Gordi, 1. 08400 Granollers. Tel. 935 689 060.

Plats. Llobateras, 61. 08191 Rubí. Tel. 935 882 822.

Pont del Gat. Ctra. Abrera Manresa, Km. 13. 08691 Monistrol de Montserrat. Tel. 938 350 106.

Porta Barcelona. (Hotel NH Porta Barcelona). Avda Generalitat, 2-6. 08960 Sant Just Desvern. Tel. 934 802 501.

Porthos. Espalter, 23. 08823 Sitges. Tel. 938 947 904.

Pou Nou. Pou Nou, 2. 08811 Canyelles. Tel. 938 973 032.

Prestige Congress. (Hotel Prestige Congress). Pedrosa B, 9-11. 08908 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 932 671 810.

Quatre Vents. Crta Martorell, km 11. 08224 Terrassa. Tel. 937 880 518.

Ramón. Camí de Juncadella, s/n. 08251 Santpedor. Tel. 936 641 801.

Rancho El Paso. El Paso de la Estación, 15. 08198 La Floresta-Sant Cugat. Tel. 936 743 803.

Ratskeller. Paseo de la Marina, 181. 08860 Castelldefels. Tel. 938 320 850.

Raviolo. Lepanto, 13. 08240 Manresa. Tel. 938 740 959.

Real Club de Golf el Prat. Plans de Bonvillar, 17. 08227 Terrassa. Tel. 937 281 000.

Restaurant 9Manelic. Rafael Riera Prats. 08339 Vilassar de Dalt. Tel. 629 385 993.

Restaurant Alonso. Av. Matadepera, 86. 08027 Sabadell. Tel. 937 161 161.

Restaurant Amon Corner. Emili Botey, 5, bajos. 08402 Granollers. Tel. 938 704 908.

Restaurant-Brasería Ski. Passeig de la Pau, 5. 08600 Berga. Tel. 938 211 549.

Restaurant Cal Candi. Ciotassos, 18. 08613 Vilada. Tel. 938 238 313.

Restaurant Cal Marçal. Crta de Berga, 10. 08692 Puig-Reig. Tel. 938 380 575.

Restaurant Cal Pajares. Ntra. Sr. de la Luz, s/n. 08680 Gironella. Tel. 938 228 390.

Restaurant Cal Ramon. Pl. Major, 11.

08212 Sant Llorenç de Savall. Tel. 937 140 052.

Restaurant Cal Trave. Pl. Europa, 6. 08600 Berga. Tel. 938 223 121.

Restaurant Cal Xavi. Pau Costa, 16. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 923 850.

Restaurant Can Joan. Camí Reial, 55. 08184 Palau-Soita i Plegamans. Tel. 938 645 752.

Restaurant Can Tonada. C. de l'Advocat Cirera, 21. 08201 Sabadell. Tel. 937 270 307.

Restaurant Cantallops. Crta N-340 Km 1219. 08793 Avinyonet del Penedès. Tel. 938 970 185.

Restaurant Castell de L'Areny. Castell de L'Areny, s/n. 08619 Castell de L'Areny. Tel. 938 238 229.

Restaurant Club de Golf Sant Cugat. Vil·la s/n. 08190. Sant Cugat del Valles. Tel. 936 743 908.

Restaurant Comellas. Teodor Miralles, 15. 08613 Vilada. Tel. 938 238 154.

Restaurant de Puiglagulla. Santuario de Puiglagulla. 08504 Vilalleons-Sant Julià de Vilatorrada. Tel. 938 888 210.

Restaurant El Rebost. Crta de Vilassar, 143- Cantonada Camí del Mig, 128. 08330 Premia de Mar. Tel. 937 523 893.

Restaurant El Revolt. Camino de la Coma, 2. 08619 Borreda. Tel. 938 239 017.

Restaurant Els Tranquils. Av. de Barberà, 329. 08204 Sabadell. Tel. 937 100 021.

Restaurant Enric. Passeig de la Riera, 86. 08329. Teia. Tel. 935 400 601.

Restaurant Estel. Crta Sant Fruits, 39. 08600 Berga. Tel. 938 213 463.

Restaurant Ferran's. Crta Argentona, Km 1. 08349 Argentona. Tel. 937 502 552.

Restaurant Fontana. Josep Carner, 1. 08400 Granollers. Tel. 938 704 345.

Restaurant La Cabana. Crta de Ribes, km 44. 08600 Berga. Tel. 938 210 470.

Restaurant La Gabia. Pg Manuel Puivert, s/n. 08370 Calella. Tel. 937 695 185.

Restaurant La Nau. Crta C-16, km 84,5. 08693 Colonia El Guixaro. Tel. 938 250 012.

Restaurant La Notta. Puig-Reig, 4 Bajos. 08600 Berga. Tel. 938 221 869.

Restaurant La Palma. La Palma, 18. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 921 630.

Restaurant La Plaça. Via Massaguer, 95. 08201 Sabadell. Tel. 937 266 003.

Restaurant La Troballa. Avda Ntra. Senyora de Montserrat, 19. 08504 Sant Julià de Vilatorrada. Tel. 938 122 828.

Restaurant La Vaqueria. Plaça Països Catalans, 37-41. 08410 Vilanova del Vallés. Tel. 938 456 007.

Restaurant La Vinya. Ctra. de Terrassa, Km. 13. 08205 Sabadell. Tel. 937 262 105.

Restaurant Les Banderes. Eduard Marquina, 25-27. 08911 Badalona. Tel. 933 890 336.

Restaurant Les Monges. (Hotel Bremon). Cambres, 15. 08261 Cardona. Tel. 938 684 902.

Restaurant Les Terrasses. (Hotel Porta D'Alella). Avda Sant Mateu, 5-9. 08328 Alella. Tel. 935 407 857.

Restaurant L'Ermitanet. Túbots, 21. 08243 Manresa. Tel. 938 731 862.

Restaurant L'Olivet. Anselm Clavé, 10. 08391 Tiana. Barcelona. Tel. 933 951 807.

Restaurant Lujo Ibérico. Riera Baixa, 40. 08208 Sabadell. Tel. 937 242 702.

RESTAURANTES

Restaurant Marina. Plaça Mallorquines, 6. 08390 Montgat.Tel. 934 692 884.

Restaurant Marola. PG. Anglesos, 6. 08393 Caldes d'Estrac.Tel. 937 913 200.

Restaurant Masía Can Serra. Plaça Catalunya, 5. 08254 Rocafort del Bages.Tel. 938 317 549.

Restaurant Nami. Miquel Borotau, 5. 08340 Vilassar de Mar.Tel. 931 787 391.

Restaurant Parrots. Joan Tàrrida, 18. 08870 Sitges.Tel. 938 111 219.

Restaurant Pedraforca. Barri Massanes, s/n. 08699 Saldes.Tel. 938 258 021.

Restaurant Tall de Conill. Pl. Àngel Guimera, 11. 08017 Capellades.Tel. 938 010 130.

Restaurant Trefi. Pg. Camp dels Rolls, 4-5. 08720 Vilafranca del Penedès.Tel. 938 175 769.

Restaurant Valor Llonch. Ctra. de Barcelona, 208, bis. 08205 Sabadell.Tel. 937 453 161.

Restaurante Bar Danus. Ausias March, 3. 08940 Tordera.Tel. 937 650 086.

Restaurante Ca La Maria. Veïnat de Sant Daniel, 99 Zona Residencial. 08940 Tordera.Tel. 937 640 805.

Restaurante Club de Golf Handicap 1. Crta de Cornellà a Fogars de Tordera bv 5031 km 7. 08394 Sant Andreu de Llavaneres.Tel. 937 913 498.

Restaurante Club de Golf la Mola. Pompeu Fabra, s/n (Can Viners). 08230 Matedepera.Tel. 937 870 619.

Restaurante Espais. Casa Sobrestrada, s/n. 08610 Avia.Tel. 938 231 825.

Restaurante La Fassina. Duc de la Victòria, 9. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 165 959.

Restaurant La Fragata. Av. dels Banys, 45. 08860 Castelldefels.Tel. 936 644 363.

Restaurante La Masia. Calle Casa 4. 08940 Tordera.Tel. 937 650 049.

Restaurante La Parra. Major, 137. 08470 Sant Celoni.Tel. 938 670 220.

Restaurante Llavina. Vint-i-cinc de Juny, 2. 08359 Sant Iscle de Vil·lalta.Tel. 937 946 081.

Restaurante Lucerón. Palau D'Ametlla, 18. 08170 Montornès del Vallès.Tel. 935 621 610.

Restaurante Lupis. Barcelona, 75. 08242 Manresa.Tel. 938 733 155.

Restaurante Masia Tres Alzines. Belloc, s/n. Ctro. Cial. la Roca. 08430 Santa Agnes de la Roca.Tel. 938 422 434.

Restaurante Matilda. Plana de L'Hospital, 7. 08190 Sant Cugat del Vallès.Tel. 935 900 506.

Restaurante Mediterraneo. (Tryp Barcelona Aeropuerto). Parque de Negocios Mas Blau II, Pl. Pla de L'Estany, 1-2. 08820 El Prat del Llobregat.Tel. 933 781 000.

Restaurante Món (Hotel Món). Món St. Benet. Camí de San Benet, s/n. 08272 San Fruitós de Bages.Tel. 938 759 404.

Restaurante Pim Pot Lens. Justicia, 8. 08397 Pineda de Mar.Tel. 937 670 173.

Restaurante Pujol. Roger de Flor, 6. 08940 Tordera.Tel. 937 640 422.

Restaurante Punta Río Tordera. Pomareda, s/n. 08380 Malgrat de Mar.Tel. 937 653 481.

Restaurante Soca. Sant Gaudenci, 9. 08870 Sitges.Tel. 938 943 046.

Restorant. Prat de la Riba, 91. 08201 Sabadell.Tel. 937 265 028.

Reverter. Garbí, 180. Ctra. N- II. 08397 Pineda de Mar.Tel. 937 671 915.

Rías Baixas. Avda del Penedés, 14. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 934 387.

Rías Baixas. Beethoven, 72. 08923 Sta. Coloma de Gramenet.Tel. 933 927 455.

Rincón de Llaveries. Joan Llaveries, 11. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 151 318.

Rubell. Vinya, 6. 08279 Monistrol de Calders.Tel. 938 399 003.

S'Arroseria. Avda Francesc Macià, 80-87. 08173 Sant Cugat del Valles.Tel. 935 298 068.

Safra. Mar, 43. 08397 Pineda de Mar.Tel. 937 671 777.

Sak Restaurant. Anselm Clave, 11. 08120 La Llagosta.TEL. 935 604 490

Sakura. Guifré el Pilós, 51. 08242 Manresa.Tel. 938 737 721.

Sai i Pebre. Passatge Dels Horts, s/n. 08348 Cabriels.Tel. 937 538 090.

Sala 105 Restaurant. Avda del Carrilet, 3 edifici D. 08902 Hospitalet del Llobregat.Tel. 932 980 912.

Salmaia. Cruce Carretera C1415 con Bv 5106. 08310 Argentona.Tel. 937 974 238.

Saint Germain des Prés. Vicente Plantada, 12. 08100 Mollet del Vallès.Tel. 935 705 613.

Sala. Paseo de la Paz, 27. 08600 Berga.Tel. 938 211 185.

Salvador Casaseca. Crta de Vic, 4. 17406 Viladrau.Tel. 938 849 264.

Sant Bartomeu. Sant Bartomeu, 9. 08190 Sant Cugat del Vallès.Tel. 936 756 693.

Santa Marta. Josep Domenech, 35. 08349 Cabrera.Tel. 937 590 198.

Sant Germain Des Prés. Vicente Plantada, 12. 08100 Mollet del Vallès.Tel. 935 705 613.

Sant Giovanni. Av. Torrent del Canigó, 61. 08250 Sant Joan de Vilatorrada.Tel. 938 767 000.

Sant Marc. Drecera de Queralt, s/n. 08600 Berga.Tel. 938 210 445.

Sant Miquel. Pl. de la Iglesia, 12. 08188 Vallromanes.Tel. 935 729 029.

Saó. Plaça del Mercat, 1. 08201 Sabadell.Tel. 937 254 127.

Sensacions. Bonaire, 26. 08870 Sitges.Tel. 650 294 283.

Serrat del Bruc. Crta de Balenya, km 1. 08552 Taradell.Tel. 938 126 264.

Sinfonia. Av. Remolard, 49. 08820 El Prat de Llobregat.Tel. 933 788 333.

Siththai. Bonaire, 29. 08870 Sitges.Tel. 938 111 658.

Soligo. Carrer Raco, 6. 08810 Sant Pere de Ribes.Tel. 938 962 777.

Spla. Emília Carles, 18. 08348 Cabriels.Tel. 937 531 906.

Sukha Espai Vegetaria. Avda Diagonal, 22 local-1. 08860 Castelldefels.Tel. 936367281.

Suripanta. Sant Pere, 27. 08201 Sabadell.Tel. 658 693 427.

Tallarinas. Plaza del Mar, 2. 08860 Castelldefels.Tel. 936 452 037.

Tapiñas. Passeig Lluís Muncunill, 19. 08228 Terrassa.Tel. 937 357 389.

Tapiñas. Passeig Lluís Companys, 31-37. 08228 Sant Cugat del Vallès.Tel. 935 906 148.

Tast. Major, 16. 08860 Castelldefels.Tel. 936

367 959.

Taverna Gaucha. Bonaire, 17. 08870 Sitges.Tel. 938 111 869.

Tempo de l'Hort. Paseo R. Martínez Valls, 8-10. 08348 Cabriels.Tel. 937 508 671.

Termes La Garriga. Dels Banys, 23. 08530 La Garriga.Tel. 938 717 086.

Texas. Avda de Barcelona, 53. 08720 Vilafranca del Penedés.Tel. 938 921 001.

Tilt. Via Sergià, 20. 08032 Mataró.Tel. 937 414 954.

Tinacria. Avda Carles III, 15-21. 08340 Vilassar de Mar.Tel. 937 590 793.

Tiburón. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges.Tel. 938 110 239.

Toribio Gran. Plaça de la Vila, 25. 08921 Santa Coloma de Gramenet.Tel. 934 664 237.

Torre de les Aigües. Torres de les Aigües, s/n. 08401- Granollers.Tel. 938 706 945.

Torre Simón. Doctor Bayés, 75. 08551 Tona.Tel. 938 870 092.

Torre Barona. (Gran Hotel Don Jaime). Avda de L'Hotel, 22. 08860 Castelldefels.Tel. 936 651 300.

Torres Petit. Paseo San Juan, 36-42. 08560 Manlleu.Tel. 938 056 188.

Tresmacarrons. Avda del Maresme, 21. 08320 El Masnou.Tel. 935 409 266.

Tres Turons. Torrentbó, 21. 08358 Arenys de Munt.Tel. 937 951 446.

Txoco. Fruita, 4. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 141 534.

Ubud. Pº Francesc Macia, 82. 08190 Sant Cugat del Vallès.Tel. 935 836 889.

Urikao. Paseo Marítimo, 250. 08860 Castelldefels.Tel. 936 658 961.

Vademecum. Marqués de Monistrol, 13, bis. 08980 Sant Feliu de Llobregat.Tel. 936 852 239.

Vermell Restaurant. (Hotel Sant Cugat H&R). Cèsar Martinell, 2. 08190 Sant Cugat del Vallès.Tel. 935 441 447.

Vilabowling. Calc, s/n. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 147 155.

Vinitast Sitges. Moll de la Ribera, 23. 08870 Sitges.Tel. 938 146 132.

Vino Y Cia. (Hotel Ibis Barcelona Molins de Rei). Avda Caldes, 60. 08750 Molins de Rei.Tel. 936 804 414.

Vins Fins. Pol.Valldegata, Nave 7. 08350 Arenys de Mar.Tel. 937 957 199.

Visness. Plaça de la Independencia, 4. 08254 Manresa.Tel. 938 723 509.

Vulcano. Mozart, 20. 08190 Sant Cugat del Vallès.Tel. 935 836 020.

Whitman. Tossa de Mar, 12-14. 08720 Vilafranca del Penedes.Tel. 938 915 773.

Willy Vins. Llibertat, 6. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 937 422.

Xarel·lo. (Hotel Barceló Barcelona Golf). Crta Martorell-Capellades, km. 19,5. 08635. Sant Esteve Sesrovires.Tel. 937 756 800.

Xarlot. Av. de les Corts Catalanes, 7. 08190 Sant Cugat del Vallès.Tel. 935 906 262.

Xiringuito Miramar. Playa Sant Gervasi. 08800 Vilanova i la Geltrú.Tel. 938 158 771.

BURGOS

Arcena. Bóveda, 1. 01427 San Millán de San Zadornil.Tel. 947 353 230.

Asador de Lerma. Pl. Mayor, 11. 09340 Lerma.Tel. 947 172 032.

Asador El Horno. Casa de la Vega, 43. 09007

Burgos.Tel. 947 242 343.

Asador Fonda Caracoles. Luis Cervera, 10. 09340 Lerma.Tel. 947 170 563.

Asador Los Trillos. Don Juan de Austria, 20. 09001 Burgos.Tel. 947 460 728.

Asador Mesón Los Prados. Crta de Cardeñadijo, km 3, 800. 09194 Cardeñadijo.Tel. 947 290 223.

Asador Ojeda. Plaza Mayor, s/n. 09340 Lerma.Tel. 947 171 256.

Asador San Lorenzo. Ctra. de Poza, 81. 09007 Burgos.Tel. 947 474 733.

Aurelio Restaurante. Calzadas, 4. 09004 Burgos.Tel. 947 272 720.

Campus Tavern Restaurante. Infantas, 2-4. 09001 Burgos.Tel. 947 460 362.

Casa César. Pl. Mayor, s/n. 09197 Alfio de Quintanadueñas.Tel. 947 292 552.

Casa José María. Carrequemada, 3. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 508 043.

Casa Silvano. Pl. La Virgencilla, 9. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 508 344.

Cordón Vinoteca. Puebla, 3. 09004 Burgos.Tel. 947 277 279.

Chef Fermín. Avda de Castilla, 69. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 502 358.

Don Jamón. San Pablo, 3. 09002 Burgos.Tel. 947 265 661.

El Águila. Paseo de los Mesones, 19. 09340 Lerma.Tel. 947 170 005.

El Carrascal. Crta Monasterio a San Pedro, km 7. 09193 Cardeñajimeno.Tel. 947 485 316.

El Cid Mesón Restaurante. Zamora, s/n. 09550 Horna-Villarcayo.Tel. 947 131 171.

El Fogón de San Gregorio. San Gregorio, 11. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 512 422.

El Norte. Gómez Salazar, 10. 09346 Covarrubias.Tel. 947 406 526.

El Pastor. Pl.Virgencilla, 11. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 500 428.

El Portón de Burgos. (Hotel Puerta de Burgos). Vitoria, 69. 09006 Burgos.Tel. 947 281 011.

El Ventorro Restaurante. Ctra. Valladolid, Km. 273. 09391 Castrillo de la Vega.Tel. 947 546 466.

Fernán González Restaurante. Calera, 17. 09002 Burgos.Tel. 947 209 441.

Hospedería El Convento. San Francisco, 15. 09200 Miranda de Ebro.Tel. 947 332 712.

In Vino Veritas. San Lorenzo, 35. 09003 Burgos.Tel. 947 200 992.

Iruñako. Ctra. Madrid-Irún, Km. 245,5. 09192 Villafraña.Tel. 947 484 126.

La Bodega de San Blas. Pl. San Blas, 5. 09340 Lerma.Tel. 947 171 181.

La Cantina de San Millán. Santa Cruz, 4. 09198 San Millán de Juarros.Tel. 947 421 046.

La Higuera. Independencia, s/n. 09200 Miranda de Ebro.Tel. 947 324 733.

La Galeria. (Hotel La Galeria). Crta Burgos-Aguilar, Km 4. 09197 Alfaz de Quintadueñas.Tel. 947 292 606.

La Legua. Crta N-I, km 333. 09294 La Puebla de Arganzón.Tel. 945 373 099.

La Menta. Estación, 39. 09200 Miranda de Ebro.Tel. 947 323 191.

Landa. (Hotel Landa). Ctra. Madrid-Irún, Km. 235. 09001 Burgos.Tel. 947 257 777.

La Rubia. Alemania, 3. 09550 Villarcayo.Tel. 947 130 260.

La Tabla. San Lorenzo, s/n. Villarcayo de Me-

ridindad. 09556 Cigüenza.Tel. 947 131 594.

Las Merinas. (Hotel Las Merinas). Valdeande, s/n. 09451 Caleruega.Tel. 947 534 244.

Los Caracoles. Las Boticas, 1. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 500 011.

Los Cuatro Bolos. Arias de Miranda, 7. 09430 Huerta del Rey.Tel. 947 388 342.

Mesón Asador Las Cuevas. Bajera, 3. 09199 Atapuerca.Tel. 947 460 026.

Mesón El Duque. Audiencia, 2. 09340 Lerma.Tel. 947 172 122.

Mesón de la Villa. Pl. Mayor, 3. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 501 025.

Mesón El Viso. El Viso, 45. 09443 Gurniel del Mercado.Tel. 947 545 103.

Mesón Molino del Cid. El Camino del Destierro. 09140 Vivar del Cid.Tel. 947 292 016.

Monumento Al Pastor. Crta Madrid-Irún km, 308. 09219 Ameyugo.Tel. 947 344 375.

Nazareno. Puerta del Palacio, 1. 09300 Roa.Tel. 947 540 214.

Piñeiro. Morco, 6. 09004 Burgos.Tel. 947 272 153.

Rafael Corrales. Carrequemada, 2. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 500 277.

Restaurante Aranda. (Hotel Aranda). San Francisco, 51. 09400 Aranda de Duero.Tel. 947 501 600.

Restaurante La Alhama. (Hotel La Alhama). Alhama, s/n. 09500 Medina de Pomar.Tel. 947 190 846.

Tapelia Burgos. Pl. Rey San Fernando, s/n (Plaza de la Catedral). 09003 Burgos.Tel. 947 278 000.

Trebol. María Moliner, 2. 09007 Burgos.Tel. 947 488 972.

Venta Los Rastrojos. Crta De Peñarande. Km 4,5. 09400 Aranda De Duero.Tel. 947 512 799.

CÁCERES

A Velha Fábrica Restaurante. Don Miguel Robledo Carrasco, 24. 10890 Valverde del Fresno.Tel. 927 511 933.

Abadia de Yuste. Avda de la Constitución, 73 10430 Cuacos de Yuste.Tel. 927 172 241.

Alfonso VIII. Alfonso VIII, 34. 10600 Plasencia.Tel. 927 410 250.

Alfonso XIII. (Hospedería Hurdes Reales). Factoría, s/n. 10625 Las Mestas-Ladrillar.Tel. 927 434 139.

Arco de Barán. Regimiento Argel, 6. 10300 Navalmaral de la Mata.Tel. 927 533 060.

Brasería K4 (Hotel Ciudad del Jerte). Crta Nacional, 110. Km 399,900. Plasencia.Tel. 927 412 228.

Casa Campana. Plaza San Pedro, 5. 10800 Coria.Tel. 927 500 038.

Casa Mijhaeli. Barrio Nuevo, 6. 10003 Cáceres.Tel. 927 243 260.

Castillo de la Arguijuela. Crta Nacional 630, Km. 568. 10164 Valsalor.Tel. 927 213 380.

Corral del Rey. Plazaeta Corral del Rey, 2. 10200 Trujillo.Tel. 927 321 780.

</

39,1. 10694 Torrejón el Rubio. Tel. 927 455 279.

El Pensador. Ctra. el Valle, Km. 0,500. 10600 Plasencia. Tel. 927 419 933.

Homarus. Miguel Serrano, s/n. Urb. los Castellanos. 10005 Cáceres. Tel. 927 235 582.

Hospedería Del Real Monasterio. Pl. de Juan Carlos I, s/n. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 000.

Hotel Balneario Valle del Jerte. Ctra. N-110, Km. 383. 10614 Valdastillas. Tel. 927 633 000.

Hotel-Restaurante Carvajal. Paseo Pizarro, 54. 10134 Torrejón el Rubio. Tel. 927 455 088.

Hotel Restaurante Cuatro Vientos. Avda. Constitución, 20. 10860 Hernán Pérez. Tel. 927 445 132.

Hotel Restaurante Dato Vera. Avda. Constitución, 5. 10430 Cuacos de Yuste. Tel. 927 172 178.

Hotel Rural el Convento. Caserío San Pedro de los Majarretes, s/n. 10516 Valencia de Alcántara. Tel. 927 584 129.

Hotel Triana de Miajadas. Avda. de García Sieniz, 149. 10100 Miajadas. Tel. 927 347 121.

Huerta del Roza. (Hotel Rural Ruta Imperial). Machoteral, s/n. 10450 Jarandilla de la Vera. Tel. 927 561 330.

Hueso Mesón Restaurante. Arquillo, 4. 10200 Trujillo. Tel. 927 322 820.

Kantara Al Saif. Avda de Mérida, 11. 10980 Alcántara. Tel. 927 235 906.

Javier Martín. Juan Solano Pedrero, 32. 10005 Cáceres. Tel. 927 238 800.

La Cadena Restaurante. Pl. Mayor, 5. 10200 Trujillo. Tel. 927 321 463.

La Catedral. Avda. Calvo Sotelo, 23. 10600 Plasencia. Tel. 927 418 579.

La Era de mi Abuelo. (Hotel Peña del ALBA). Crta Cargüera s/n. 10410 Arroyo Molinos de la Vera. Tel. 927 177 516.

La Finca. (Hotel Villa Xarrahiz). Crta Ex-203 Km 32,800 Plasencia-Alarcón. 10400 Jaraiz de la Vera. Tel. 927 665 150.

La Majada. Crta N V, km 259. 10200 Trujillo. Tel. 927 320 349.

La Parada de Los Sentidos. (Hospedería Parque Monfragüe) Crta De Plasencia- Trujillo, Km. 39,1. 10694 Torrejón el Rubio. Tel. 927 455 245.

La Parrilla de Galarza. Plaza Obispo Galarza, 1. 10004 Cáceres. Tel. 927 627 219.

La Serrana. Ctra. Garganta La Olla, s/n. 10615 Píomal. Tel. 927 476 034.

Las Indias (Hotel NH Palacio de Oquendo). Plaza San Juan, 11-13. 10003 Cáceres. Tel. 927 215 800.

Los Granados. (Hotel Los Granados). Ctra. Nacional-V, Km. 181. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 530 750.

Los Tres Gabrieles. Crta Villar-Cabezabellosa, Km. 6,8. 10729 Cabezabellosa. Tel. 659 388 008.

Mesón Cordero. Alfonso El Onceno, 27. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 131.

Mirador. (Hotel AH Agora). Parras, 25. 10004 Cáceres. Tel. 927 626 360.

Monfragüe. (Hotel Cáceres Golf). Crta de Mérida, Km 1. 10195 Cáceres. Tel. 927 234 600.

Montesol. Ribera de Cáceres, 6. Urb. Montesol. 10004 Cáceres. Tel. 927 182 852.

Parador Nacional de Guadalupe. Mar-

qués de la Romana, 12. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 075.

Percor. Crta de Cáceres s/n. 10800 Coria. Tel. 927 503 264.

Posada del Rincón. (Hotel Rural). Plaza Sta Mª de Guadalupe. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 114.

Real Villa de Berzocana (Hotel Villa de Berzocana). Pl. España, s/n. 10129 Berzocana. Tel. 927 150 052.

Restaurante Casa Tomás. Avda de Salamanca, 12. 10600 Plasencia. Tel. 927 419 052.

Restaurante Corregidor. Moret, 7. 10003 Cáceres. Tel. 927 216 109.

Restaurante El Puchero. Plaza Mayor, 17. 10003 Cáceres. Tel. 927 245 497.

Restaurante Kantara (Hospedería Conventual de Alcántara). Ctra. del Poblado Ibero, s/n. 10980 Alcántara. Tel. 927 390 638.

Restaurante La Parrilla. Matías Pérez Marcos, 7. 10700 Hervas. Tel. 927 473 310.

San Juan Mesón Restaurante. Pl. San Juan, 3. 10003 Cáceres. Tel. 927 626 648.

Torre de Sande. Los Condes, 2. 10003 Cáceres. Tel. 927 211 147.

Torreorgaz. (Parador Nacional de Cáceres). Ancha, 6. 10003 Cáceres. Tel. 927 211 759.

Viña La Mazuela. Avda de las Acacias, 1. 10600 Plasencia. Tel. 927 425 752.

CÁCERES (PROVINCIA)

Los Arcos de Baram. Crta Nacional, Km 179,800. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 532 833.

Restaurante Uliveiras. (Hospedería Conventual Sierra de Gata). Camino del Convento, 39. 10892. San Martín de Trevejo. Tel. 927 144 021.

CÁDIZ

Antonio Hotel Restaurante. Crta N-340 Km 17,3. 11149 Conil de la Frontera. Tel. 956 445 506.

Asador Puntaparrilla. Paseo Marítimo, esq. Cortadura. 11010 Cádiz. Tel. 956 201 332.

Aturri. Plocia, 7. 11006 Cádiz. Tel. 956 253 613.

Barrasie7e. Almiral Barca, con Callejón del Blanco. 11009 Cádiz. Tel. 956 263 263.

Cumbres Mayores. Zorrilla, 4. 11004 Cádiz. Tel. 956 213 270.

Doña Pepa. General Muños Arenillas, 1. 11010 Cádiz. Tel. 956 251 184.

El Aljibe. Plocia, 25. 11005 Cádiz. Tel. 956 266 656.

El Balandro. Alameda de Apodaca, 22. 11003 Cádiz. Tel. 956 220 992.

El Brocal. Avda. José León de Carranza, 4. 11011 Cádiz. Tel. 956 257 759.

Hurricane Hotel Restaurante. Crta Cádiz-Málaga, Km 78,00. 11380 Tarifa. Tel. 956 684 919.

Jamones de Montanera. Brasil, 1. Edif. Reina Victoria. 11009 Cádiz. Tel. 956 284 851.

Jamones de Montanera. Lázaro Dou. 11006 Cádiz. Tel. 956 207 427.

Jamones de Montanera. Sacramento, 39. 11001 Cádiz. Tel. 956 220 600.

La Catedral. Pl. de la Catedral, 9. 11005 Cádiz. Tel. 956 252 184.

La Despensa. Escritor Ramón Solís, 9-10. 11008 Cádiz. Tel. 956 265 320.

Marisquería Cervecería Restaurante la Marea. Paseo Marítimo, 1. 11011 Cádiz. Tel. 956 280 347.

Restaurante Arsenio Manila. Paseo Marítimo, 12. 11010 Cádiz. Tel. 956 076 744.

Restaurante Hotel La Catedral. Pl. de la Catedral, 9. 11005 Cádiz. Tel. 956 291 142.

Restaurante Isla de León. (Playa Victoria Palafox Hoteles) Glorieta Ingeniero La Cierva, 4. 11010 Cádiz. Tel. 956 205 100.

Restaurante San Antonio. Plaza San Antonio, 9. 11001 Cádiz. Tel. 956 212 239.

Sopranis. Sopranis, 5. 11005 Cádiz. Tel. 956 284 310.

CADIZ (PROVINCIA)

Abaco (Hipotels Hotel Sherry Park). Avda Álvaro Domecq, 11. 11405 Jerez de la Frontera. Tel. 956 317 614.

Alcaidesa Links Golf Course. Avda Pablo Cerezo s/n. 11.360 San Roque. Tel. 956 791 040.

Almenara Hotel-Golf. Avda Almenara s/n. 11310 Sotogrande. Tel. 956 582 000.

Asador de Burgos. Crta Nacional IV km 636. 11407 Jerez de la Frontera. Tel. 956 314 286.

Avante Claro. Pórtico de Bajo de Guía, s/n. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 380 915.

Benalup Golf & Country Club. La Torre, s/n. 11190. Benalup-Casas Viejas. Tel. 956 424 928.

Blanco y Negro. Roce de los Vientos, 14. 11140 Conil. Tel. 956 442 613.

Boka Restaurante. Plaza de las Palmeras (puerto Deportivo de Sotogrande). 11519 Sotogrande. Tel. 956 790 206.

Casa Juan. Bajo de Guía, 26. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 362 695.

Casa Juan Carlos. Virgo, 3. 11406 Jerez de la Frontera. Tel. 956 337 529.

Casa Miguel. San Onofre, 49. 11100 San Fernando. Tel. 956 888 723.

Cañas y Adobo. Real, 52. 11100 San Fernando. Tel. 956 880 975.

Dehesa Montenmedio Golf & Country Club. Crta N-340, Cádiz-Málaga, km. 42,5. 11150 Vejer de la Frontera. Tel. 956 455 004.

Duna Puerto. (Hotel Dunas Puerto). Camino de los Enamorados, s/n. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 850 311.

El Bodegón de Miguel. Avda Almirante Leon Herrero, 23. 11100 San Fernando. Tel. 956 899 903.

El Braserón. Avda Veinte de Abril, s/n. 11300 La Línea de la Concepción. Tel. 956 692 120.

El Cartujano. (Hotel Jerez). Avda Alcalde Alvaro Domecq, 35. 11405 Jerez de la Frontera. Tel. 956 300 600.

El Copo. Crta Cádiz-Málaga Km. 11.379 Los Barrios-Palmones. Tel. 956 677 710.

El Duque. (Hotel el Duque). Avda Del Mar, s/n. 11170 Medina Sidonia. Tel. 956 410 040.

El Embarcadero (Hotel Duque de Najera). Gravina-Glorieta José Mª Peman. 11520 Puerto Deportivo de Rota. Tel. 956 846 020.

El Lagar (Hotel Barceló Montecastillo & Golf Resort). Crta de Arcos, km 6 (Junto al circuito) 11406 Jerez de la Frontera . Tel. 956 151 200.

El Lago. Crta Jerez-Cartagena km 30. 11630 Arcos de la Frontera. Tel. 956 701 117.

El Laúli. Ctra. Puerto-Rota, km. 4,200. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 480 900.

El Muelle. Ribera del Muelle, 14. 11510 Puerto Real. Tel. 956 472 651.

El Pirata. Avda Trafalgar, 67. 11159 Caños

de Meca. Tel. 956 437 896.

El Rezon. Calle de Higuera de Lojo, 27. 11140 Conil de la Frontera. Tel. 956 442 755.

Hacienda el Rosalejo. Crta Villamartín-Ubrique Km. 6,600. 11650 Villamartín. Tel. 956 231 000.

Hacienda el Santiscal. Avda. el Santiscal, 173-Lago de Arcos. 11638 Arcos de la Frontera. Tel. 956 708 313.

Hotel Cortijo Faín. Ctra. de Algar, km. 3. 11630 Arcos de la Frontera. Tel. 956 704 131.

Hotel La Posada de Palacio. Caballeros, 11. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 364 840.

Hotel Restaurante Almadraza. María Luisa, 15. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 332.

Jamones de Montanera. Las Cortes, esq. García de la Herrán. 11100 San Fernando. Tel. 956 881 767.

Jamones de Montanera. Rivera del Sur. C.C. Bahía del Sur. 11100 San Fernando. Tel. 956 882 249.

Jamones de Montanera. Isla. C.C. Bahía Sur. 11100 San Fernando. Tel. 956 887 007.

Joselito Huertas. Bajo de Guía, 30. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 362 694.

Kamakura. (The San Roque Club). Crta Nacional 340, km 127. 11360. San Roque. Tel. 956 613 030.

La Cabaña. Crta de Fuentebavía, km 3. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 873 233.

La Condesa (Hotel Palacio Garvey). Tornerías, 24. 11403 Jerez de la Frontera. Tel. 956 326 700.

La Fonda de Utopía (Hotel Utopía). Dr. Rafael Bernal, 32. 11190 Benalup - Casas Viejas. Tel. 956 419 532.

La Fontanilla. Playa de la Fontanilla. 11149 Conil de la Frontera. Tel. 956 441 130.

La Pañoleta. (Hotel la Española). Isaac Peral, 4-6. 11550 Chipiona. Tel. 956 372 144.

La Reserva Club de Golf de Sotogrande. Avda de la Reserva s/n. 11310. Sotogrande-San Roque. Tel. 956 785 252.

La Sal. Urb. Atlanterra. Playa Zahara de los Atunes. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 604.

Las Rejas. Lentsiscal, 8. (playa de Bolonia). 11519 Consorcio Bahía de Cádiz. Tel. 956 688 546.

Las Vides. (Escuela de Hostelería De Jerez). Einstein, P-E nº 5 Parque Empresarial. 11407 Jerez de la Frontera. Tel. 956 035 050.

Los Olivos. (Golf Novo Santi Petri & Hotel Iberostar). Urb. Novo Santi Petri, s/n. Crta de La Barrosa. 11130 Chiclana de la Frontera. Tel. 956 492241.

Los Portales. Ribera del Río, 13. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 542 116.

Marisquería Manguita. Huerta del Retortillo, 1. 11130 Chiclana de la Frontera. Tel. 956 401 440.

Marisquería Poma. Bajo de Guía, 6. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 360 285.

Mesilla de Los Angeles. Crta de Algeciras-Ronda, Km 27. 11339 Jimena de la Frontera. Tel. 956 640 297.

Mesón de Sancho. Ctra. Cádiz-Málaga, Km. 94. 11380 Tarifa. Tel. 956 688 127.

Meson del Asador. Misericordia, 2. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 540 327.

Meson del Asador. Avda. de la Cruz Roja, 20 (Centro Comercial, Mercá 80 - San Beni-

to, local 36). 11405 Jerez de la Frontera. Tel. 956 311 404.

Meson del Asador. Remedios, 2-4. 11405 Jerez de la Frontera. Tel. 956 322 656.

Mirabanda el Salero de Juanito. Avda Alvaro Domecq, 17 . 11407 Jerez de la Frontera. Tel. 956 066 675.

Mirador de Doñana. Bajo de Guía, s/n. 11540 Sanlúcar de Barrameda. Tel. 956 363 502.

Monasterio de San Miguel. (Hotel Monasterio San Miguel). Larga, 27. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 540 440.

Pizarro. Paseo de la Playa, s/n. 11180 Alcalá de los Gazules. Tel. 956 420 103.

Popeye. Crta de la Barrosa, km 4,5. 11130 Chiclana. Tel. 956 494 424.

Pozo del Duque Restaurante (Hotel Pozo del Duque). Ctra. Atlanterra, 32. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 400.

Restaurante Antonio. (Hotel Antonio). Crta de Atlanterra km 1. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 346.

Restaurante Armonia. (Hotel Bodega Real). Albareda, 4. 11500 El Puerto de Santa María. Tel. 956 059 185.

Restaurante Bar Cádiz. Pl. de España, 13. 11170 Medina Sidonia. Tel. 956 410 250.

Restaurante Chalet Suizo. C.C. Novocenter, Urb. Novo Sancti Petri, s/n. 11139 Chiclana de la Frontera. Tel. 956 100 000.

Restaurante La Cañada. (Club de Golf la Cañada). Crta Guadiaro, km 1. 11311. Guadiaro. Tel. 956 794 100.

Restaurante Venta La Duquesa. Crta Medina Sidonia-Vejer, Km 3. 11170 Medina Sidonia. Tel. 956 410 836.

Taberna Trasteo. María Luisa, 24. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 478.

Venta el Oro. Urb. El Bosque, 2. Los Barrios-Guadacorte. 11379 Los Barrios. Tel. 956 677 595.

Venta los Tarantos. Luis de Milena, 63. 11100 San Fernando. Tel. 956 881 272.

Venta Melchor. Crta N-340 Km. 18. 11149 Conil de la Frontera. Tel. 956 445 007.

Venta Pinto. La Barca de Vejer, s/n. 11150 Vejer de la Frontera. Tel. 956 450 069.

Viavai Gastrobar. Centro cial Tartesus. 11130 Chiclana de la Frontera. Tel. 956 498 128.

CANTABRIA

Abra del Pas. (Campo de Golf Abra del Pas). Crta del Camping de Mogro s/n 39310 Miengo. Tel. 942 577 597.

Altamira. (Hotel Altamira). Cantón, 1. 39330 Santillana del Mar. Tel. 942 818 025.

Arredondo. Barrio de la Iglesia, s/n. 39797 Hazas de Cesto. Tel. 942 635 180.

Asador Lechazo Aranda. Tetuán, 15. 39004 Santander. Tel. 942 214 823.

Asador Restaurante Aniana. Ctra. Ramallos-Arredondo. 39815 Valle de Ruesga. Tel. 942 646 143.

Bar del Puerto. Hernán Cortés, 63. 39003 Santander. Tel. 942 215 655.

Boga Boga. Avda José Antonio, 9. 39540 San Vicente de la Barquera. Tel. 942 710 135.

Bodega La Cigaleña. Daoiz y Velarde, 19. 39003 Santander. Tel. 942 213 062.

Cafetería Parayas. (Club Parayas). Avda Parayas, 130. 39600 Maliaño. Tel. 942 250 250.

Cafetería Suizo. Paseo de Pereda, 28. 39004 Santander. Tel. 942 215 864.

Cañadio. Gómez Oreña, 15. 39003 Santan-

RESTAURANTES

der.Tel. 942 314 149.

Casa Cayo. Cántabra, 6. 39570 Potes. Tel. 942 730 150.

Casa Pardo. Pza. Marcelino Perejo, 21. 39860 Gibaja. Tel. 942 670 355.

Casa Sarabia. Melchor Torio, 3. 39840 Ampuero. Tel. 942 622 365.

Casa Setién. Barrio del Puente, 6. 39478 Oruña de Piélagos. Tel. 942 575 251.

Cormorán. Segunda Playa de El Sardinero. 39005 Santander. Tel. 942 273 005.

Costa Mar. Avda Generalísimo, 27. 39540 San Vicente de la Barquera. Tel. 942 710 101.

Cherokee. Ardigales, 40. 39700 Castrourdiales. Tel. 942 860 828.

El Caserio. AvdaAcacio Gutiérrez, 159. 39340 Suances. Tel. 942 810 575.

El Gran Casino. Pl. Italia s/n. 39005 Santander. Tel. 942 276 054.

El Jardín. Manuel Pérez Mazo, s/n. 39670 Puente Viego. Tel. 942 598 061.

El Llar. Virgen del Mar, 15. San Román de la Llanilla. 39012 Santander. Tel. 942 347 035.

El Manco. Lorenzo Maza, 9. 39700 Castro Urdiales. Tel. 942 860 016.

El Puntal. (Hotel Real). Pérez Galdós, 28. 39005 Santander. Tel. 942 272 550.

El Rincón de Mariano (Hotel Dantemar). Joaquín Costa, 28. Santemar. 39005 Santander. Tel. 942 272 900.

El Tabanco (Hotel Alcázar de la Reina). Oza, de Lasso, 2. 41410 Carmona. Tel. 954 196 200.

El Trillo. Alto de Maoño, 10. 39100 Santa Cruz de Beza. Tel. 942 580 757.

Enrique. Paseo de la Estación, 26. 39710 Solares. Tel. 942 520 073.

Estrella del Norte (Hotel Estrella del Norte). Avda Juan Hormaechea, s/n. 39195 Isla. Tel. 942 659 970.

Fausto. Fernández de Isla, 15, bjos. 39008 Santander. Tel. 942 236 690.

Gelín. Bartolome Darnis, 2. 39011 Santander. Tel. 942 332 733.

Hípódromo de Bellavista. Av. del Faro, s/n. 39012 Santander. Tel. 942 393 072.

Hosteria de Arnuedo. Barrio Palacio, 17. 39195 Arnuedo. Tel. 942 677 121.

Hoyuela (Hotel Hoyuela). Avda. de los Hoteles, 7. 39004 Santander. Tel. 942 282 628.

La Atalaya de Pontejos. Avda. de Pedrosa, 52. 39618 Pontejos. Tel. 942 503 906.

La Dársena del Pescador. Muelle, 23, bajo. 39340 Suances. Tel. 942 844 489.

La Rabia. Barrio de la Aldea, 5. 39520 Comillas. Tel. 942 720 300.

La Venta de Castañeda. Crta Nacional 634. 39660 Pomaluengo Castañeda. Tel. 942 592 140.

Las Hijas de Florencio. Pº Pereda, 23. 39004 Santander. Tel. 942 310 475.

Las Rocas (Hotel Las Rocas). Avda de la Playa, s/n. 39700 Castro Urdiales. Tel. 942 860 400.

Laury. Avda Pedro San Martín, 4. 39010 Santander. Tel. 942 330 109.

Limonar de Soano. El Rubio, 4. 39001 Santander. Tel. 942 373 111.

Los Gallos. Ramón y Cajal, 3. 39795 Escalante. Tel. 942 677 668.

Los Troncos. Pl. Doctor Fleming, 5. 39005 Santander. Tel. 942 270 462.

Machinero. Ruiz de Alda, 16. 39009 Santander. Tel. 942 314 921.

Maruja. Avda Generalísimo, s/n. 39540 San

Vicente de la Barquera. Tel. 942 710 077.

Mesón Restaurante Casa Quintela. Avda. Malestroit. 39800 Ramales de la Victoria-Santander. Tel. 942 678 492.

Mesón Río Argoza. El Puente, 68. 39518 Barcena Mayor. Tel. 942 706 033.

Parador Gil Blas. Pl. Ramón Pelayo, 11. 39330 Santillana del Mar. Tel. 942 818 000.

Pedreña. (Real Golf de Pedreña). Carretera General s/n. 39130 Pedreña. Tel. 942 500 001.

Plaza. Comandante Villar, 7. 39770 Laredo. Tel. 942 611 942.

Posada del Mar. Castelar, 19. 39004 Santander. Tel. 942 215 656.

Real Club Náutico Laredo. Emilio Capri-le, 1. 39770 Laredo. Tel. 942 605 812.

Rebeco (Hotel Rebeco). Fuente de (Picos de Europa). 39588 Picos de Europa. Tel. 942 736 601.

Restaurante la Bodega. El Muelle, 9 39340 Suances. Tel. 942 810 498.

Restaurante Napoleón. Alfonso XII, 34. 39740 Santoña. Tel. 942 662 347.

Restaurante Puerta 23. Tetuán, 23. 39004 Santander. Tel. 942 310 573.

Ría San Martín. Torrelavega, 7. 39340 Suances. Tel. 942 810 709.

Risco (Hotel Risco). La Arenosa, 2. 39770 Laredo. Tel. 942 605 030.

Ruilaba. López Peña, 26. 39770 Laredo. Tel. 942 605 116.

Sambal. Arenal, s/n. 39180 Noja. Tel. 942 631 531.

Tasca Cántabra. Cántabra, s/n. 39570 Potes. Tel. 942 730 714.

Umma. Sol, 47. 39003 Santander. Tel. 942 219 585.

Venta La Franca. La Franca, s/n. 39518 Barcena Mayor. Tel. 942 706 067.

Victorín. Barón de Adzaneta, 3. 39800 Ramales de la Victoria. Tel. 942 646 153.

Villa de Santillana. Julián Ceballos, 11. 39300 Torrelavega. Tel. 942 883 073.

Zacarías. Hernán Cortés, 38. 39003 Santander. Tel. 942 212 333.

CASTELLÓN
Arro-Pes. Benábrabe, 5. 12005 Castellón. Tel. 964 237 658.

Asador Rafael Lo Cristalero. Cervantes, 2. 12500 Vinaros. Tel. 964 402 048.

Bernini Restaurante. Obispo Canubio, 17. 12400 Segorbe. Tel. 964 713 416.

Club Náutico de Castellón. Escollera de Poniente, s/n. 12100 Castellón. Tel. 964 282 433.

Don Rigodon. Lagasca, 26. 12005 Castellón. Tel. 652 825 154.

El Arenal. Zona Puerto, s/n. 12530 Burriana. Tel. 964 585 010.

El Cid. Pje. Algueró, 13. 12200 Onda. Tel. 964 600 045.

El Cortijo Hnos. Rico. Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló. Tel. 964 47 075.

El Arenal. Zona Puerto, s/n. 12530 Burriana. Tel. 964 585 010

El Meson de la Mera. Pl. San Antonio, 27. 12500 Vinaros. Tel. 964 401 617.

El Pou de la Beca. Mas del Pou de Beca, s/n. 12194 Vall D'Alba. Tel. 964 320 459.

Eleazar. Ximénez, 14. 12002 Castellón. Tel. 964 234 861.

Granada. Paseo Blasco Ibáñez, 1. 12500 Vinaros. Tel. 964 453 303.

La Isla. San Pedro, 5. 12500 Vinaros. Tel. 964 452 358.

La Setena. Avda Mártires, 9. 12163 Culla. Tel. 964 446 388.

Marisquería La Sal. Playa Cargador Edif-Albamar, 37. 12579 Alcalá de Xivert. Tel. 964 414 507.

Mas de Roures. Mas de Roures. 12194 Vall D'Alba. Tel. 964 320 109.

Miso. Plaza de la Vila, 6. 12540 Villarreal. Tel. 964 520 045.

Ram Sol. Plaza Mao, 5. 12360 Xert. Tel. 964 490 057.

Restaurante Chanquetes. Camino Ratils, 3. 12200 Onda. Tel. 964 772 416.

Restaurante Vista al Mar. Príncipe, 4. 12598 Peñíscola. Tel. 964 481 231.

CEUTA
Arandales. Lugar Pino Gordo, s/n. 51005 Ceuta. Tel. 956 513 921.

El Valadero. Compañía de Mar de Ceuta, s/n. 51001 Ceuta. Tel. 956 512 516.

La Barraca Marítima. Compañía de Mar de Ceuta, 1. 51001 Ceuta. Tel. 956 519 102.

La Peña. Avda Compañía del Mar de Ceuta. Parque Marítimo del Mediterraneo. 51001 Ceuta. Tel. 956 510 174.

CIUDAD REAL
Abrasador. Pº de San Gregorio, 82. 13500 Puertollano. Tel. 926 432 268.

Abrasador. San Agustín, 18. 13270 Almagro. Tel. 926 882 656.

Asador Javi. Poetisa Isabel Prieto, 6. 13600 Alcázar de San Juan. Tel. 926 545 335.

Casa Lucio. Pasaje Dulcinea del Toboso. 13001 Ciudad Real. Tel. 926 250 795.

Casa Paco. Álvarez Guerra, 5. 13600 Alcázar de San Juan. Tel. 926 540 606.

Club de Golf Media Legua. Crta Ossa Montiel, km. 12. 13700 Tomelloso. Tel. 608 004 857.

El Boquerón de Estena. Camino del Río, s/n. 13194 Navas de Estena. Tel. 689 125 108.

El Cruce. (Hotel El Cruce). Autovía Andalucía, Km 173. 13200 Manzanares. Tel. 926 611 900.

El Reino Golf Restaurante. Crta de Toledo, km 182, 5. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 690 072.

La Flor de la Mancha. Autovía de Andalucía, km 185. 13300 Valdepeñas. Tel. 926 318 095.

La Fonda de Alberto. Del Cristo, 67. 13300 Valdepeñas. Tel. 926 316 176.

La Gamba. Pº de San Gregorio, 49. 13500 Puertollano. Tel. 926 427 888.

La Noria. Crta de Carrión, s/n. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 221 186.

La Vendimia. (Hotel Casa Palacio). Mar-ria del Rosario Laguna, 6. 13730 Santa Cruz de Mudela. Tel. 926 349 060.

Las Brujas. P del Carmen. 13250 Daimiel. Tel. 926 852 289.

Los Menchero. Nieves, 5. 13260 Bolaños de Calatrava. Tel. 926 871 327.

Mesón Las Nieves. Crta de Bolaños-Daimiel, km 3. 13270 Almagro. Tel. 926 870 563.

Mesón Octavio. Severo Ochoa, 2. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 256 050.

Mesón Restaurante Oreto. Ntra Sra. de Zú-queca, 4. 13360 Granátula de Calatrava. Tel. 926 868 040.

Miami Park. Ronda de Ciruela, 34. 13004 Ciudad Real. Tel. 926 222 043.

Mosquito. Avda Tablas de Daimiel, 7. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 271 091.

Peñarroya. Crta de Ruidera km 2. 13710 Argamasilla de Alba. Tel. 926 521 290.

Pitoñi. Pasaje Dulcinea del Toboso, s/n. 13002 Ciudad Real. Tel. 926 226 662.

Portalón. Plaza Mayor, 9. 13001 Ciudad Real. Tel. 926 200 509.

Posada de Calatrava. Pozo Dulce, 13. 13595 Villamayor de Calatrava. Tel. 926 466 235.

Restaurante Meson El Tigre. Crta de la Solana, Km-7. 13300 Valdepeñas. Tel. 926 325 000.

Sant Cruz (Motel Restaurant) Autovía de Andalucía, Km 217. 13730 Santa Cruz de Mudela. Tel. 926 342 554.

Sierra Madrona. Crta Nacional-420, km 12. 13130 Fuencaliente. Tel. 926 470 192.

CÓRDOBA
Abrasador La Ronda. Avda Constitución, 5. 14810. Carcabuey. Tel. 957 553 373.

Al-Zagal (Hotel Córdoba Center). Gran Capitán, 45. 14006 Córdoba. Tel. 957 758 000.

Araceli. Avda Del Parque, 10. 14900 Luce-ña. Tel. 957 501 714.

Astoria Casa Matías. El Nogal, 16. 14006 Córdoba. Tel. 957 277 653.

Balcón del Adarve. Paseo de Colombia, 36. 14800 Priego de Córdoba. Tel. 957 547 075.

Bar Restaurante Federación de Peñas. Conde y Luque, 8. 14003 Córdoba. Tel. 957 475 427.

Bodega Mezquita. Corregidor Luis de la Cer-da, 73. 14003 Córdoba. Tel. 957 498 117.

Casa Pedro. Avda Cruz de Juarez, 4. 14006 Córdoba. Tel. 957 270 001.

Círculo Taurino. Manuel María Arjona, 1. 14001 Córdoba. Tel. 957 471 953.

Ciro's. Paseo de la Victoria, 19. 14004 Córdoba. Tel. 957 290 464.

Club de Campo de Córdoba. (Cafetería Campo de Golf). Crta Antigua Córdoba-Obe-jo, km 9,2. 14080 Córdoba. Tel. 957 350 208.

Costa Sur. Huelva, 17. 14013 Córdoba. Tel. 957 290 374.

El Blasón. José Zorrilla, 11. 14008 Córdoba. Tel. 957 480 625.

El Burladero. Callejas de las Hogueras, 5. 14003 Córdoba. Tel. 957 472 719.

El Palomar. Antonio Machado, 1. 14913 En-quina Reales. Tel. 957 598 017.

Hostal-Restaurante Rincón. Llano del Rin-cón, 13. 14850 Baena. Tel. 957 670 223.

La Montanera. Fray Luis de Granada, 5. 14008 Córdoba. Tel. 957 485 522.

La Taberna. Antonio Machado, 24. 14720 Almodóvar del Río. Tel. 957 713 684.

Las Camachas. Crta Córdoba-Málaga km 48. 14550 Montilla. Tel. 957 650 004.

Lola. (Hotel Lola). Romero, 1. 14003 Córdoba. Tel. 957 200 305.

Los Bronces. (Hotel Restaurante Los Bronces). Crta Córdoba a Málaga, Km 74. 14900 Lucena. Tel. 957 510 450.

Los Lanchares. (Hotel Occidental). Poeta Alonso Bonilla, 7. 14012 Córdoba. Tel. 957 767 476.

Mesón del Vizconde. Martín Belda, 16. 14940 Cabra. Tel. 957 521 702.

Orden y Hogaza. C.C. El Arcángel Local Ma-

08D. 14010 Córdoba. Tel. 902 998 209.

Palacete Mirador de Córdoba. Avda. del Brillante, Km. 5. 14012 Córdoba. Tel. 957 272 188.

Restaurante Asador el Choto. Almanzor, 10. 14003 Córdoba. Tel. 957 760 115.

Tempura. Acera de Granada, 2. 14009 Córdoba. Tel. 957 203 174.

CUENCA
Abrasador. Avda Juan Carlos, I, 28. 29. 16004 Cuenca. Tel. 969 692 211.

Casa Marlo. Colón, 41. 16002 Cuenca. Tel. 969 211 173.

El Bálsamo de Fierabrás. Av. Juan Carlos I, 16 bajo. 16004 Cuenca. Tel. 969 692 009.

Hostal Restaurante Los Tres Hermanos. Ctra. Madrid-Valencia, Km. 198. 16200 Mo-tilla del Palancar. Tel. 969 331 053.

Hotel Restaurante Setos. Ctra. de Valen-cia, 71. 16200 Motilla del Palancar. Tel. 969 331 050.

La Cocina. San Ignacio de Loyola, 9. 16002 Cuenca. Tel. 969 240 833.

La Melgosa. Pl. Virgen de Fátima, 5. 16193 La Melgosa. Tel. 969 258 036.

La Muralia. Ctra. Valdemeca, 20. 16300 Ca-ñete. Tel. 969 346 299.

La Rebotica. Iglesia, 27. 16373 Cardene-te. Tel. 969 348 104.

Restaurante Bodega La viña. Avda. Juan Carlos, I, 7. 16400 Tarancón. Tel. 969 320 705.

Stop. Crta Madrid-Valencia km 83,300. 16400 Tarancón. Tel. 969 320 100.

FORMENTERA
Can Blaiet. El Pilar de la Mola, s/n. 07860 Formentera. Tel. 971 327 174.

Can Rafalet. El Pilar de la Mola, s/n. 07860 Formentera. Tel. 971 327 077.

Es Molí de Sal. Playa de ses Illetes. 07181 Illetes. Tel. 971 187 491.

Florit. Crta Porto Saler junto a S'Estany Des Peix. 07860 Formentera. Tel. 971 323 405.

Luzius. Carrer Des Fonoll Martí, 28. 07860 Formentera. Tel. 971 328 417.

Marítim. Paseo de Las Palmeras. 07871 Es Pujol. Tel. 971 328 259.

S'Avadero. Avda Miramar, 32-36. 07860 Formentera. Tel. 971 329 043.

Timón. Avda Miramar, 106-108. 07871 Es Pujols. Tel. 971 328 982.

GIRONA
Boira. Plaça Independencia, 18. 17001 Gi-rona. Tel. 972 219 605.

Can Manolo. Pont de la Barca, 1. 17007 Girona. Tel. 972 220 019.

Can Marc. Figuerola, 34. 17001 Girona. Tel. 972 224 929.

Cynara. Travessia de la Creu, 5. 17002 Giro-na. Tel. 972 485 109.

El Burg. Santa Llúcia, 4. 17007 Girona. Tel. 972 209 654.

La Llarga. Sant Frances, 11. 17002 Girona. Tel. 972 201 018.

Mar Plaça. Pl. de

A Flor d'Aigua. Francesc Layret, 1. Platja de Fanals. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 361 400.

Aiguacalera. Sant Miquel, 2. 17255 Begur. Tel. 972 622 905.

Alexandra. Puig Rom, 88. 17480 Roses. Tel. 972 150 956.

Alexandra. Sant Pau. 17480 Roses. Tel. 972 256 398.

Ancora. Josep Pla s/n. La Fosca. Palamós. Tel. 972 314 858.

Antaviana. Llers, 5. 17600 Figueres. Tel. 972 510 377.

Antonio. Avgda. Díaz Pacheco, 25. 17480 Roses. Tel. 972 254 555.

Avenida. Av. Jaume I, 28. 17480 Roses. Tel. 972 256 287.

Barca D'or. Avda America, 1. Patja de Fenals. Lloret de Mar. Tel. 972 365 200.

Baviera. Avda S'Agaro, 74. 17250 Platja D'Aro. Tel. 972 817 197.

Bo de Bo. Adrid, 15. 17007 Domeny. Tel. 872 081 395.

Braseria Pini Pizzeria. Pont Vell, 5. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 342 208.

Ca l'Enric. Avda Mistral, 8. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 368 213.

Ca l'Eudald. (Aero Hotel). Paseo de Agnès Fabra, 4. 17538 Alp. Tel. 972 890 033.

Ca la Laia. Major, 4. 17538 Fontanals de Cerdanya. Tel. 972 144 314.

Ca la Maria. Unió, 5. 17752 Mollet de Parelada. Tel. 972 563 382.

Ca la Montserrat. Crta Torroella, Km-3. 17257 L'Estartit. Tel. 972 750 982.

Ca la Neus. (Hotel Nieves Mar). Passeig del Mar, 8. 17130 l'Escala. Tel. 972 770 300.

Ca la Rita. Botines, 21. 17200 Palafrugell. Tel. 972 305 703.

Ca la Teresa. Tras Samaria, 11. 17256 Pals. Tel. 972 636 405.

Café Del Mar. Club Nautic Port D'Aro. 17250 Platja D'Aro. Tel. 972 825 259.

Café del Poste. Mata, 183. 17820 Banyoles. Tel. 972 576 301.

Cal Campaner. Mossén Carles Feliu, 23. 17480 Roses. Tel. 972 256 954.

Cal Felipet. (Hotel Cal Felipet). De les Pedres, 2. 17539 Olopte-Puigcerdà. Tel. 972 147 021.

Cal Mariner. (Hotel Cal Mariner). Crta Cadaqués, 2. 17489 Port de la Selva. Tel. 972 388 005.

Cal Negre. Dr. Barraquer, 50. 17480 Roses. Tel. 972 153 334.

Cal Sabater. Antonio Elies, 13. 17539 Bolvir. Tel. 972 895 235.

Cal Sogre. Ponent, 5. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 371 704.

Cal Tet. (Hotel Marisqueria Cal Tet). Santa Anna, 38. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 179.

Cal Titó. Viena, 19-21. 17480 Roses. Tel. 972 152 298.

Cal Tony. Passeig S'Abanell, Bloc 3. 17300 Blanes. Tel. 972 335 667.

Cala Bona. Cala de Sant Francesc. 17300 Blanes. Tel. 972 334 913.

Cala Bona. Ctra. Portlligat, 71. 17488 Cadaqués. Tel. 972 285 537.

Cala Canyelles. Platja Canyelles, 2. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 371 201.

Calypso. Joan Badosa, 24. 17480 Roses. Tel. 972 256 165.

Can Borrell. Return, 3. 17539 Meranges.

Tel. 972 880 033

Can Borrell. Provença, 14. 17300 Blanes. Tel. 972 348 012.

Can Carcan. Sant Agustí, 61. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 755 963.

Can Carlus. Portal, 20. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 804.

Can Climent i Sa Cuina. Onze de Setembre, 27. 17255 Begur. Tel. 972 622 031.

Can Cristòfor Hotel Restaurante Spa. Besalú, s/n. 17474 Vilacolum. Tel. 972 550 698.

Can Dalfó. Port, 10. Santa Anna, 13. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 032

Can Falet. Illes, 33. 17258 L'Estartit. Tel. 972 750 605.

Can Falgas. Joan Badosa, 15. 17480 Roses. Tel. 972 257 131.

Can Fornells. Trinitat, 85, bajo. 17480 Roses. Tel. 972 254 200.

Can Gasparo. Cal Gasparo, s/n. 17535 Plañoles. Tel. 972 736 192.

Can General. Ctra. Aiguaviva, s/n. 17181 Aiguaviva. Tel. 972 473 556.

Can Granyela. San Sebastián, 15. 14780 Roses. Tel. 972 152 133.

Can Guidet. Senyora de Rosell, 25. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 371 659.

Can Guix. Mulleres, 3. 17800 Olot. Tel. 972 261 040.

Can Joan D'Adri. Can Joan D'Adri. 17199 Canet D'Adri. Tel. 972 428 691.

Can Mia. Pagesia y Gastronomía-Palol de Revardit. 17843 Pla de L'Estanty. Tel. 972 594 246.

Can Muni. Major, 7. 17251 Calonge. Tel. 972 650 220.

Can Narra. Castellar, 37. 17490 Llançà. Tel. 972 380 178.

Can Patxet. Riera, 11. 17212 Tamariu. Tel. 972 620 493.

Can Perleta Tasca Gallega. Baix, 16. 17489 La Selva de Mar. Tel. 972 126 360.

Can Perx Peix. Tauler i Servià, 21. 17230 Palamós. Tel. 972 600 947.

Can Pijaume. Crta de Breda, Km. 3. 17404 Riells. Tel. 972 870 361.

Can Pou. Pau Casals, 15. 17411 Vidreres. Tel. 972 850 014.

Can Rafa. Passeig, 7. 17488 Cadaqués. Tel. 972 159 401.

Can Rafelic. Pl. Sant Roc, 2. 17811 Santa Pau. Tel. 972 680 202.

Can Roca D'Espanella. Avda. Carles Fortuny, 1. 17832 Espanella. Tel. 972 597 012.

Can Sart. Ctra. de Puigcerdà, 14. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 727 565.

Can Sophia (casa Granados Boutique Hotel). Calle Roqueta, 10. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 343 536.

Can Tarradas. Plaça d'Espanya, 7. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 369 795.

Can Tarranc. Crta de Blanes a Tordera, s/n. 17300 Blanes. Tel. 937 642 037.

Can Tito. Vigilant, s/n. 17488 Cadaqués. Tel. 972 259 070.

Can Ton. Sant Andreu de la Palomera, 8. 17300 Blanes. Tel. 972 334 938.

Can Trona. Plaça Major, 9. 17470. Sant Pere Pescador. Tel. 972 520 034.

Can Ventura. Pl. Mayor, 1. 17527 Llívia. Tel. 972 896 178.

Can Xapes. Jacinto Verdagué, 2. 17844 Cornellà de Terri. Tel. 972 594 022.

Can Xel. Crta Santa Pau, Km 5. 17811 San-

ta Pau. Tel. 972 680 211.

Can Xiquet. (Hotel Can Xiquet). Afores, s/n. 17908 Cantallops. Tel. 972 554 455.

Capri. Passeig de Mar, 17. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 343 210.

Casa Paco. Olles, 8. 17480 Roses. Tel. 972 150 768.

Casamar. Paseo Marítimo, s/n. 17490 Llançà. Tel. 972 380 708.

Castell D'Empordà. Av. Nord, 115. 17480 Roses. Tel. 972 152 105.

Castell Vell. Plaça Roig i Sole, 2. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 341 030.

Catalonia. Av. Gola De l'Estanty, 32. 17480 Roses. Tel. 972 256 630.

Celler de la Planassa. Vapor, 4. 17230 Palamós. Tel. 972 316 496.

Celler del Tast. Carrer D'Ulla, 23. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 761 532.

Chalet del Golf. (Hotel Chalet del Golf). La Devesa del Golf. 17539 Bolvir. Tel. 972 884 320.

Chaves. Pl 11 de Septiembre, 3. 17300 Blanes. Tel. 972 334 158.

Chesa. Av. Gola De L'Estanty, 26. 17480 Roses. Tel. 972 255 106.

Chez Paquito. Av. Díaz Pacheco, 1. 17480 Roses. Tel. 972 256 271.

Chez Tomás. Lluís Marquès, 2. 17211 Llançà. Tel. 972 306 215.

Cuina del Palau. (Hotel Rec de Palau). Rec de Palau, s/n. 17448 Cadaqués. Tel. 972 258 102.

Dà Restaurant. (Empordà Golf Hotel & Restaurant). Ctra. de Palafrugell a Torroella, s/n. 17257 Gualta. Tel. 972 782 030.

Dafne. (Casino de Lloret). Dels Esports, 1. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 366 116.

Del Moll. Ctra. Del Far. 17480 Roses. Tel. 972 257 073.

Del Pescador. Francesc Macià, 25. 17480 Roses. Tel. 972 256 380.

Delicius Restaurant. (Balneario Vichy Catalán). Avda Doctor Furest, 32. 17455 Caldes de Malavella. Tel. 972 472 005.

Dinamic. Sant Sebastià, 13. 17480 Roses. Tel. 972 256 446.

Divinum. Avda. de las Voltas, 19. 17100 La Bisbal de l'Empordà. Tel. 972 646 977

Dotze. Concepció Pi i Tato, 3. 17255 Begur. Tel. 972 623 505.

El Balcó de Calella (Hotel Sant Roc). Plaça de l'Antlàntic, 2. 17210 Calella de Palafrugell. Tel. 972 614 250.

El Bergantí. Av. Díaz Pacheco. 17480 Roses. Tel. 972 253 944.

El Canigo. (Hotel Torre Mirona). Crta N Km 260. 17600 Figueres. Tel. 972 566 700.

El Capitell. Passeig Pau Casals, 48 Bajos. 17300 Blanes. Tel. 972 331 023.

El Cau. Cap Norfeu, 2. 17480 Roses. Tel. 972 255 919.

El Celler d'en Jordi. (Hostal Torras). Pl. Gravelosa, 13. 17403 Sant Hilari de Sacalm. Tel. 972 868 096.

El Celler del Relicari. Marina, 3. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 365 301.

El Cucharón. Av. De La Platja, 8. 17480 Roses. Tel. 972 253 666.

El Fort. De la Presó, 2. 17114 Ullastret. Tel. 972 757 773.

El Garum. Cap Norfeu, 24. 17480 Roses. Tel. 972 257 644.

El Ginebró. Crta Vilopriu a Garrigoles, s/n. 17466 Vilopriu. Tel. 972 768 101.

El Jabalí. Jacinto Benavente, 5. 17480 Roses. Tel. 972 256 525.

El Jardín. D'En Mairó, 60. 17480 Roses. Tel. 972 151 836.

El Llac. Ctra. Nacional 260, Km. 128. 17534 Campelles. Tel. 972 729 221.

El Mirador. Rembrandt, 15-17. 17480 Roses. Tel. 629 785 385.

El Moli de la Selva. Crta Vidreres A Liagostera. 17455 Caldes de Malavella. Tel. 972 471 500.

El Molí de les Pipes. Crta de Viladrau, km 2. 17401 Arbúcies. Tel. 972 861 088.

El Paller de Queixans. Mas de Munt, 20. 17538 Queixans-Fontanals Cerdanya. Tel. 972 881 417.

El Pedro. Placeta D'En Bou, 29. 17256 Pals. Tel. 972 636 983.

El Pelegrí (Hotel Pirineos). Ronda Barcelona, 1. 17600 Figueres. Tel. 972 500 312.

El Petir de Can Carlus. Portal, 18. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 804.

El Pla. Crta de Palamós a Girona, Km 41. 17230 Palamós. Tel. 972 315 085.

El Port. Esplanada del Port, s/n. 17300 Blanes. Tel. 972 334 819.

El Purgatori. Bisbe Serra, 58. 17800 Olot. Tel. 972 272 321.

El Racó. Joan Badosa, 22. 17480 Roses. Tel. 972 256 096.

El Raco de Fenals. Pla de Fenals, 1. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 369 439.

El Racó del Farolet. Avda Cavall Bernal, 40. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 828 685.

El Racó d'Urús. Sant Climent, 7. 17538 Urús. Tel. 972 890 865.

El Rancho. Cala Fonda, 1-5. 17480 Roses. Tel. 972 254 776.

El Rebost de Ger. Pl Major, 2. 17539 Ger. Tel. 972 147 055.

El Rebost de S'Auguer. S'Auguer, 2. 17300 Blanes. Tel. 972 351 405.

El Taller. Pou de la Vila, 9. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 326.

El Teatret. Passeig Marimon Aspre, 5. 17100 La Bisbal de l'Empordà. Tel. 972 644 409.

El Trull. Cala Canyelles, s/n. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 364 928.

El Trull. Sant Sebastià, 12. 17480 Roses. Tel. 972 256 261.

El Trull D'en Francesc. Gaietà, 1. 17723 Boadella D'Empordà. Tel. 972 569 027.

Els Caçadors (Hotel Els Caçadors). Urb. Casanova, s/n. 17720 Maçanet de Cabrenys. Tel. 972 544 136.

Els Fogons de Can Llaudes. Prat de Sant Pere, 6. 17850 Besalú. Tel. 972 590 858.

Els Fogons de Can Maikel. C-25 Km 7 (Mas Pedrosa). 17242 Quart. Tel. 972 468 330.

Els Patis de Begur. Pi i Ralló, 9. 17255 Begur. Tel. 972 623 741.

Els Pescadors. Castellà, 41. Puerto de Llançà. 17490 Llançà. Tel. 972 380 125.

Es Balconet. Sant Antoni, 2. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 814.

Es Baluard. Riba Nemesio Llorens, 2. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 183.

Euskal Jatexea. (Mas Sicars Hotel Restaurant). Avda La Platja, 21. 17249 Castell D'Amp. Tel. 972 828 114.

Fina. Calle de la Playa. 17256 Pals. Tel. 972 637 088.

Fish. Passeig del Mar, 7. 17230 Palamós. Tel. 972 601 418.

Fishop Platja D'Aro. Avda de la Pau, 3. (Galerías San Lluís). 17250 Platja D'aro. Tel. 972 816 674.

Flor de Lys. Coscanillas, 47. 17480 Roses. Tel. 972 254 316.

Fonda Cobadana. Camí de la Rota, 11. 17538 Urús. Tel. 972 890 129.

Fonda Mercé. Estaver, 29. 17527 Llívia. Tel. 972 897 001.

Fonda Mitjà. Església, 14. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 758 003.

Fonda Prats. Sant Quintí, 30. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 727 001.

Freu Restaurant. (Gran Hotel Guitart Monterrey). Crta de Tossa, 15. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 369 326.

Giorgio. Mare de Deu de Gracia, 21. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 370 084.

Golf Platja de Pals. Avda Arenals de Mar, 3. 17256 Pals. Tel. 972 667 740.

Golf Serres de Pals. (Golf Serres de Pals). 17256 Pals. Tel. 972 337 375.

Gran Canal. Av. Gola De L'Estanty, 1. 17480 Roses. Tel. 972 151 218.

Grións. Crta Hostalric-Arbúcies, km. 3. 17451 St. Feliu de Buixalleu. Tel. 972 865 121.

Guillermo. Josep Mundet, 68. 17252 Sant Antoni de Calonge. Tel. 972 650 564.

Hostal Dalfó. Del Port, 10. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 032.

Hostal La Granota. Ctra. Nacional II, Km. 695. 17410 Sils. Tel. 972 853 044.

Hostal Novel Risech. Av. De Rhode, 185. 17480 Roses. Tel. 972 256 284.

Hostal Restaurant Kiku. Sant Andreu de la Palomera, 2. 17300 Blanes. Tel. 972 332 727.

Hostal Verdolet. Paseo 14 D'Abril, 5. 17403 Sant Hilari Sacalm. Tel. 972 868 106.

Hotel Mas Ses Vinyes. Ctra. De Begur A Palafrugell, Km. 1.2. 17255 Begur. Tel. 972 301 570.

Hotel Restaurante Travé. Crta Olot, s/n. 17600 Figueres. Tel. 972 500 612.

L'Esquella. Maurici, 38. 17740 Vilafant. Tel. 972 546 758.

L'Activa. Crta Estació, 62. 17300 Blanes. Tel. 972 354 706.

L'Ajustada. Nou, 13. 17320 Tossa de mar. Tel. 972 340 548.

L'Alzina. (Hotel Mas Ros). Crta Girona-St. Feliu km. 15.9. 17244 Cassà de la Selva. Tel. 972 461 233.

L'Arcobaleno. Major, 3. 17200 Palafrugell. Tel. 972 610 695.

L'Enclusa. Plaza Major, 6. 17868 Molló. Tel. 972 740 265.

L'Escalam. Av. De Rodhe, 151. 17480 Roses. Tel. 972 152 370.

L'Església. Església, 1. 17480 Roses. Tel. 972 151 860.

L'Estrop. Av. De Rhode, 149. 17480 Roses. Tel. 972 256 007.

L'Horta. Major, 41. 17141 Bellcaire d'Empordà. Tel. 972 788 591.

L'Hostal de l'Aigua. Alzines, 2. 17733 Sant Llorenç de La Muga. Tel. 972 569 225.

L'Olivar D'En Norat. Despoblada. 17494 Pau. Tel. 972 530 300.

L'Olivera. Ramai del Mar, 16. 17232 Vallóbrega. Tel. 972 319 506.

L'Olla. Frederic Bernades, 27. 17527 Llívia. Tel. 972 146 041.

La Banyeta. Crta Girona-Banyoles, km 11. 17843 Palol de Revardit. Tel. 972 594 193.

RESTAURANTES

La Barbacue. St. Sebastià, 28. 17480 Roses. Tel. 972 253 849.

La Barraca. Picasso, 15. 17246 Santa Cristina d'Aro. Tel. 972 837 863.

La Barretina. Cap Norfeu, 29. 17480 Roses. Tel. 972 255 699.

La Bobila. Crta Palamós, 1. 17121 Corçà. Tel. 972 630 359.

La Brasa. Alhambra, 47-Urb. El Cortijo. 17480 Roses. Tel. 972 150 518.

La Cala. (Silken Park Hotel San Jorge). Ctra. Palamós, s/n. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 652 311.

La Cala. Sant Sebastià, 61. 17480 Roses. Tel. 972 256 171.

La Campana. Capita Conill i Sala, 42. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 364 548.

La Cantonada. Bisbe, 6. 17100 La Bisbal de l'Empordà. Tel. 972 643 413.

La Carihuella. Avda. S'Agaró, 113. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 828 835

La Casa El Cura. Av. Gola De L'Estanty, 28. 17480 Roses. Tel. 972 257 896.

La Catifa. Moll, 9. 17230 Palamós. Tel. 972 315 608.

La Central. (Hotel La Central). Antigua Carretera de Maçanet de Cabrenys. 17720 Maçanet de Cabrenys. Tel. 972 535 053.

La Clota. Port Esportiu, 32. 17130 L'Escala. Tel. 972 770 827.

La Columna. Joan Badosa, 51. 17480 Roses. Tel. 972 150 939.

La Costa. Avda Arenales de Mar, 3. Playa de Pals. 17256 Pals. Tel. 972 667 740.

La Criollita. Joan Badosa, 13. 17480 Roses. Tel. 972 254 252.

La Cuina de l'Avia. Pola, 7. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 341 250.

La Cúpula. Doctor Pagès, 1. 17485 Vila-Sacra. Tel. 972 512 099.

La Galera. Mauri Villar, 21. 17230 Palamós. Tel. 972 315 178.

La Gallega de Roses. Aragón, 18. 17480 Roses. Tel. 972 151 766.

La Gamba. Pl. Sant Pere, 1. 17230 Palamós. Tel. 972 314 633.

La Gaviota. Platja De L'Almadrava. 17480 Roses. Tel. 972 255 005.

La Gaviota. Paseo Marítimo, 92. 17258 L'Estartit. Tel. 972 752 019.

La Gruta. Enric Serra, 15. 17130 L'Escala. Tel. 972 776 211.

La Gua-Gua. Av. Díaz Pacheco, 6. 17480 Roses. Tel. 972 257 782.

La Langosta. Aragó, 14. 17480 Roses. Tel. 972 254 950.

La Leonesa. Rd. Miquel Oliva Prat, 38. 17480 Roses. Tel. 972 257 067.

La Llar del Pagès. Alt, 11. 17750 Capmany. Tel. 972 549 170.

La Locanda di Nonna Flo. Plaça Sant Pere, 1. 17220 Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 820 803.

La Menta. Tauler i Cervià, 1. 17230 Palamós. Tel. 972 314 709.

La Mesa. Francesc Macià, 17. 17480 Roses. Tel. 972 257 337.

La Morenita. Montserrat Roig, 15. 17310 Lloret de Mar. Tel. 666 663 776.

La Odisea de l'Empordà. Travessera del Castell, 6. (Castell Palau d'Orriols). 17468 Orriols. Tel. 972 551 718.

La Ona. Av. 11 De Setembre, 71. 17230 Palamós. Tel. 972 314 359.

La Pampa. Joan Badosa, 25. 17480 Roses.

Tel. 972 253 626.

La Pera. Cap Norfeu, 20. 17480 Roses. Tel. 972 151 704.

La Perdiu Blanca. Ctra. Puigcerdà, 5. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 727 150.

La Pinyareda. Pinyareda, 11. 17707 Aguilana. Tel. 972 535 508.

La Pizza Baviera. Av. S'Agaró, 62-64. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 817 034.

La Pizzeria. Espanya, 9. 17520 Puigcerdà. Tel. 972 141 275.

La Plata. Passeig Marítim, 64. 17480 Roses. Tel. 972 152 920.

La Punta. Ps. Jesús M^e Isern, 3. 17130 L'Escala. Tel. 972 772 201.

La Quadra. C. De La Retoria, 11. 17720 Maçanet De Cabrenys . Tel. 972 544 032.

La Riera. (Hostal La Riera). Pl. de les Voltes, 3. 17113 Peratallada. Tel. 972 634 142.

La Rosa dels Vents (Salles Hotel & Spa Cala del Pi). Avgda. Cavall Bernat, 160. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 838 429.

La Salsa. López de Puigcerver, 22. 17230 Palamós. Tel. 972 315 456.

La Sirena. PL. Sant Pere, 7. 17480 Roses. Tel. 972 257 294.

La Tabla. Roca Llarga, 16. 17480 Roses. Tel. 972 253 785.

La Taberna del Call. Plaça del Call, s/n. 17520 Puigcerdà. Tel. 972 141 036.

La Taberna Gallega. Trinitat, 105. 17480 Roses. Tel. 972 255 156.

La Xicra. Estret, 17. 17200 Palafrugell. Tel. 972 305 630.

Las Conchas. (Hostal de la Gavina). Pl. de la Rosador, s/n. 17248 S'Agaró. Tel. 972 321 100.

Las III Caravelas. Trinitat, 75. 17480 Roses. Tel. 972 154 816.

Las Palmeras. Passeig Marítim, 37. 17480 Roses. Tel. 972 150 077.

Laguna. Roca Negra, 11-13. 17480 Roses. Tel. 972 256 027.

Le Bistrot. Plaça Catalunya, 5. 17480 Roses. Tel. 972 257 387.

Les Lloses. Avda Dels Esports, s/n. 17538 Alp. Tel. 972 890 096.

Les Panolles. Crta Girona-San Feliu km 27. 17246 Santa Cristina d'Aro. Tel. 972 837 011.

Les Petxines. Paseo Mossen J. Verdaguer, 16. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 364 137.

Les Voltes. Les Voltes, 7. 17210 Calella de Palafrugell. Tel. 972 615 548.

Lo Mirador. Passeig de l'Església, 1. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 758 063.

Llafranc (Hotel Llafranc). Paseo Cypsela, 16.17211 Llafranc. Tel. 972 300 208.

Llevant. Francesc de Blanes, 5. 17211 Llafranc. Tel. 972 300 366.

Lounge Lux'or. Avda S'agaró, 77. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 825 295.

Madrugada. Crta Sant Feliu, Km 4,5. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 000.

Mar Azul. Av. Gola De L'Estanty, 57. 17480 Roses. Tel. 972 153 231.

Mar Blau. Platja El Raco-Pals. 17255 Begur. Tel. 972 636 079.

Mar i Vent. Av. De Rhodé, 105. 17480 Roses. Tel. 972 151 245.

Mar y Sol. Plaça Catalunya, 20. 17480 Roses. Tel. 972 252 115.

Marc Joli Restaurant. Crta Nacional, 260 Km, 46. 17744 Navata. Tel. 972 566 818.

Maria de Cadaqués. Tauler i Servià, 6. 17230 Palamós. Tel. 972 314 009.

Marina Piccola. Josep M.Poblet, 15. 17300 Blanes. Tel. 972 335 081.

Marisquería Eugenia. Autovia de Sarrià de Ter. 17481 Sant Julià de Ramis. Tel. 972 170 062.

Marisquería Gil's. Sant Mer, 111. 17820 Banyoles. Tel. 972 572 852.

Maritim. Avda Sant Raimon de Penyafor, 7. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 802.

Mas Calvet. Teulera, 132. 17246 Santa Cristina d'Aro. Tel. 972 837 235.

Mas Concas. Crta de Orriol-L'Escala, Km. 17. 17130 Cinclaus. L'Escala. Tel. 972 775 158.

Mas dels Arcs. Crta Girona-Palamós km 41. 17230 Palamós. Tel. 972 315 135.

Mas Gusó. Crta Sant Pere Pescador-Sant Martí D'Empuries. 17470 Sant Pere Pescador. Tel. 972 550 610.

Mas Palou. Ctra. De Les Arenes, s/n. 17480 Roses. Tel. 972 255 704

Mas Pere Pau. Pere Pau, s/n. Maià de Montcal. 17851 Figueres. Tel. 972 590 760.

Mas Pou. Plaça de la Mota, 4. 17256 Palausator. Tel. 972 634 125.

Mas Renart. Ctra. de Mollet a Espolla. 17752 Mollet de Perelada. Tel. 972 563 272.

Mas Roig. (Hotel Mas Roig). Crta de Pals a Torroella de Montgrí, 17. 17256 Pals. Tel. 972 637 363.

Mas Romeu. Avda. Mas Romeu, 2. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 367 963.

Mas Roure. Crta de Vidreres a Sant Feliu, s/n. 17240 Llagostera. Tel. 972 831 202.

Mas Solà. Crta Sils km 2. 17430 Santa Coloma de Farners. Tel. 972 840 848.

Mas Torrellas. Crta Santa Cristina-Castell d'Aro km 1,700. 17246 Santa Cristina d'Aro. Tel. 972 837 526.

Mas Vell. Sant Roc, 3. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 368 220.

Medes II (Hotel Medes II). Avda. Guillem de Montgrí, 38. 17258 L'Estartit. Tel. 972 750 880.

Mesón Asador Castell. Pujada del Castell, 4. 17600 Figueres. Tel. 972 510 104.

Mesón del Conde. Pl. Major, 4. 17130 St. Martí d'Empúries. L'Escala. Tel. 972 770 306.

Minerva. Avda Sant Raimon de Penyafor, 7. 17230 Tossa de Mar. Tel. 972 340 939.

Miryam. Ronda del Pedró, 4. 17130 L'Escala. Tel. 972 770 287.

Molí Serradell. Serradell Molí, s/n. 17560 Campdevanòl. Tel. 972 730 927.

Mont-Pla. Ctra. de Torrella, Km. 4,9. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 002.

Montserrat. (Hotel Flamingo). Església, 112. 17258 L'Estartit. Tel. 972 750 927.

New Orleans. Clot Del Franquet, s/n. 17480 Roses. Tel. 972 150 372.

Noray (Hotel Port Salins). Pages de Climent, 10-15. 17487 Empuriabrava. Tel. 902 454 700.

Nou Fusion. Holanda, s/n (Urb Can Isaac). 17495 Palau Savendera. Tel. 972 530 727.

Om. Cafe. Santa Llucia, 104. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 363 898.

Ona. Av. de Rhodé, 66. 17480 Roses. Tel. 972 150 968.

Ondarribia (Hotel Fontanals Golf). Fontanals, 2. 17538 Soriguerola. Tel. 972 891 818.

Pa i Raim. Torres Jonama, 56. 17200 Palafrugell. Tel. 972 304 572.

Palau Lo Mirador. Plaça de la Església, 1.

17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 758 063.

Passa'm La Sal. D'en Mairó, 46. 17480 Roses. Tel. 972 458 033.

Peix Tot II. Pirroig, 14. 17210 Calella de Palafrugell. Tel. 972 615 262.

Penny Lane. Berganti, 12. 17480 Roses. Tel. 972 253 884.

Picasso (Hotel Picasso). Playa de la Gola, s/n. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 757 572.

Pinar del Mar. (Hotel & Restaurant). Avda. S'Agaró, 157.17250 Platja d'Aro. Tel. 902 555 775.

Planiol. Ferran Agullo. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 369 342.

Pops. Pg. Camprodon i Arrieta, 8. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 364 043.

Por Babor. Malpàs, 3. 17230 Palamós. Tel. 972 314 925.

Portal de Mar. Fàtima, 2. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 761 389.

Porto Cristo (Hotel Porto Cristo). Major, 59. 17489 Port de la Selva. Tel. 972 387 062.

Quatre Estacions. Avda de la Farga, 5. 17820 Banyoles. Tel. 972 573 300.

Rafa's. San Sebastià, 56. 17480 Roses. Tel. 972 254 003.

Raimon's II. Avda Vila de Tossa, 5. 17310 Lloret de mar. Girona. Tel. 972 365 882.

Ramblamar (Hotel Ramblamar). Av. De Rhodé, 153. 17480 Roses. Tel. 972 256 354.

Refugi de Pescadors. Paseo Marítimo Josep Mundet, 55. 17252 Sant Antoni de Calonge. Tel. 972 651 088.

Rem Vell. Avda sant Raimon de Penyafor, 7.17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 597.

Resguard dels Vents. Camí de Ventaïola, s/n. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 728 866.

Restaurant Anna. Pl. De La Constitució, s/n.17534 Ventola. Tel. 972 727 260.

Restaurant Can Borrell. Provença, 14. 17300 Blanes. Tel. 972 348 012.

Restaurant Canyelles Platja (Hotel Canyelles Platja). Platja De Canyelles Petita. 17480 Roses. Tel. 972 256 500.

Restaurant Cap de Creus. Paratge Cap de Creus, S/N. 17488 Cadaqués. Tel. 972 199 005.

Restaurant Catamarán. Ctra. de Torrella a Pals. Mas Pinell. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 762 900.

Restaurant Ciureny Empordà Golf. Crta Palafrugell-Torroella de Montgrí. 17257 Gualta. Tel. 972 760 450.

Restaurant Club Náutic Costa Brava Port Vell. Plaça de la Catifa, s/n. 17230 Palamós. Tel. 972 314 048.

Restaurant C.N. Port D'Aro. Avda Verona i Teruel, s/n. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 818 132.

Restaurant Emporium. (Hotel Emporium). Santa Clara, 31. 17486 Castelló D'Empuries. Tel. 972 250 593.

Restaurant Félix. Passeig Marítim, 23. 17258 L'Estartit. Tel. 972 750 619.

Restaurant Fontanals Golf. Soriguerola, s/n. 17538 Fontanals de Cerdanya. Tel. 972 144 481.

Restaurant Husa Fornells Park Hotel. Ctra. Nacional II, Km. 711. 17458 Fornells de la Selva. Tel. 972 476 125.

Restaurant Jocs. Ctra. de Torroella, Km. 5.2. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 006.

Restaurant P.g.a. Golf de Catalunya. Crta Nacional II, km 701. 17455 Caldes de Mala-

vella. Tel. 972 472 577.

Restaurant la Masia. (Club de Golf Costa Brava). Urb. Golf Costa Brava. 17246. Santa Cristina D'aro. Tel. 972 837 150.

Restaurant León. Pere Pascuet, 30. 17211 Llanfranc. Tel. 972 301 419.

Restaurant President. (Hotel President). Avda. Salvador Dalí, 82. 17600 Figueres. Tel. 972 501 700.

Restaurant Robert. Pg. Marítim, 59. 17258 L'Estartit. Tel. 669 293 077.

Restaurant Santa Anna. Santa Anna, 31. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 326.

Restaurant Terramar (Hotel Terramar). Passeig Cipsela, 1. 17211 Llafranc. Tel. 972 300 200.

Restaurante Casa Club Forat 19. Urbanització El Masnou, Golf D'Aro. 17250 Platja D'Aro. Tel. 972 818 362.

Restaurante Golf Girona. Urba Golf Girona. 17481 St Julià de Ramis. Tel. 972 171 641.

Restaurante Hispano-Suiza. (Casino de Lloret). Dels Esports, 1. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 366 116.

Restaurante H.S. Ctra. de Acceso, s/n. 16318 Salvacañete. Tel. 969 357 021.

Restaurante Hostal Sa Rascassa. Cala Aiguafreda, 3. 17255 Begur. Tel. 972 622 845.

Restaurante La Pelosa. Cala La Pelosa. 17480 Roses. Tel. 972 151 009.

Restaurante Nautilus (Camping El Delfin Verde). Ctra. Torroella De Montgrí - Palafrugell Km. 4. 17257 Torroella De Montgrí. Tel. 972 758 450.

Restaurante Sa Punta. (Hotel Sa Punta). Platja de Pals. 17256 Begur. Tel. 972 667 376.

Rey del Jamón. Ctra. de Palamós, 4. 17220 Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 821 824.

Roc-Fort. Avgda. De Rhodé, 87. 17480 Roses. Tel. 972 257 374.

Roca. Avgda. De Rhodé, 42. 17480 Roses. Tel. 972 256 496.

Roca Mar. Sant Sebastià, 18. 17480 Roses. Tel. 972 256 189.

S'Entina. Doctor Trèmols, 6. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 061.

Sa Caleta. Pl i Rallo, 2. 17255 Begur. Tel. 972 622 625.

Sa Conca. (S'Agaró Hotel). Platja de Sant Pol s/n. 17248 S'Agaró. Tel. 972 325 200.

Sa Cova. Avgda. Onze de Setembre, 70. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 825 770.

Sa Gatenera. Font, 30. 17256 Pals. Tel. 972 667 412.

Sa Jambina. Bofill i Codina, 21. 17210 Calella de Palafrugell. Tel. 972 614 613.

Sa Proa. (Hotel Playa Mar Menuda). Playa Mar Menuda, s/n. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 341 000.

Sa Torre. Pl. de la Mota, 1. 17256 Palau Sator. Tel. 972 634 118.

Sa Tuna. Platja de Sa Tuna. 17255 Begur. Tel. 972 622 198.

Samuga. Paseo, 4. 17732 Sant Llorenç de la Muga. Tel. 972 569 298.

Sant Guillem. Espot, 2. 17527 Llívia. Tel. 972 146 367.

Sant Lluís. Pineda de Mar, 11. 17250 Platja D'Aro. Tel. 972 826 023.

Sant Pol. (Hotel Sant Pol). Platja de Sant Pol. 17220 Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 321 070.

Santa Marta. Playa de Santa Cristina, s/n.

17310 Lloret de Mar. Tel. 972 364 904.
Santa Marta. Francesc de Paula Aromir, 2. 17320 Tossa de Mar.
 Tel. 972 340 472.
Sawasdee Thai. De Les Olles, 6. 17480 Roses. Tel. 972 153 396.
Si Us Plau. Passeig Marítim, 1. 17480 Roses. Tel. 972 254 264.
Sibaris. Esplanada del Port, 11. 17300 Blanes. Tel. 972 332 948.
Simón. Pasaje del Mar, 53. 17252 Sant Antoni de Calonge. Tel. 972 652 322.
Simpson's. Paseo Cipsela, 10. Playa de Llafranc. 17211 Llafranc. Tel. 972 301 157.
Siques. Avda. President Lluís Companys, 6-8. 17850 Besalú. Tel. 972 590 110.
Taberna Vasca Urrín. Carrer Nou, 9. 17230 Palamós. Tel. 607 188 343.
Tamariu. (Hotel Tamariu). Passeig del Mar, 2. 17212 Tamariu. Tel. 972 620 031.
Tasca A Coruña. Gran Vía Pau Casals, 247. 17480 Roses. Tel. 972 255 445.
Terralta (Hotel Terralta). El Baell. 17534 Campelles. Tel. 972 727 350.
Tipic Nou. Sant Pere Alt, 25. 17480 Roses. Tel. 972 256 503.
Toc al Mar. Platja D'Aiguablava 17255. Begur. Tel. 972 113 232.
Un Poc de Tot. Concepció Pi Tató, 3. 17255 Begur. Tel. 972 343 505.
Vi Cool. Av. Jaume I, 4. 17480 Roses. Tel. 972 253 891.
Victor. Avda de la Palma, 17. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 342 431.
Vila Mas. Passeig de Sant Pol, 95. 17220 Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 822 526.
Voramar. Fondo, 14. 17220. Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 321 047.

GRAN CANARIA

Campo de Golf Maspalomas. Avda Touropereadores Neckerman, s/n. 35100. Maspalomas. Tel. 928 762 581.
Caserío de Mozada. Malvasía, 8. 35562 Mozada-Sant Bartolomé. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 520 060.
El Lagar. (Gran Hotel Vecindario Aeropuerto). Avda del Atlántico, 353. 35110 Vecindario- Santa Lucía. Tel. 928 724 300.
El Mesón de la Montaña. Montaña de Arucas, s/n. 35400 Arucas. Tel. 928 601 475.
Julio. La Naval, 132. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 460 139.
La Butaca. Alameda de Colon, 1. 35002 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 431 383.
La Caleta (Hotel Hesperia Lanzarote). Puerto Calero, s/n. Urbanización Puerto Calero. 35570 Las Palmas. Tel. 828 080 800.
La Palmita. Crta de las Nieves, s/n. 35480 Agaete. Tel. 928 898 704.
La Plaza. (Gran Hotel Lopesan Villa del Conde). Mar Mediterráneo, 7. 35100 Meloneras. Tel. 928 563 200.
La Sama. La Marina, 87. 35016 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 321 428.
La Sucursal. Servando Blanco Suárez, 7. 35400 Arucas. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 601 020.
La Terraza (Hotel Santa Catalina). León y Castilla, 227. 35005 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 243 040.
Meson 5 Jotas. Autovía del Sur, Km 6,4 s/n. 35200 Telde. Tel. 928 695 520.
Real Club de Golf las Palmas. (Bandama). Crta de Bandama s/n. 35380 Santa Bri-

gida. Tel. 928 351 050.
Restaurante El Braseró. Ctra. Tarajalero. 35627 Tarajalero-Fuerteventura. Tel. 928 161 182.
Ristorante El Patio. (Gran Hotel Lopesan Villa del Conde). Mar Mediterráneo, 7. 35100 Meloneras. Tel. 928 563 200.

GRANADA

Antonio. Bajos del Paseo Marítimo, 12. 18690 Almuñécar. Tel. 958 630 020.
Bodega Jabugo. Trajano, 3. 18002 Granada. Tel. 958 263 423.
Bodega Mar. Crta de Almería, 16. 18600 Motril. Tel. 958 603 013.
El Olivo. De la Constitución, 12. 18239 Castillo de Tajarja. Tel. 958 557 493.
Granada Club de Golf. Avda de los Corsarios, s/n. 18110. Las Gabias. Tel. 958 584 436.
La Estrella. Paseo de la Estrella, s/n. 18198 Huelto Vega. Tel. 958 500 014.
La Taberna de Bienvenido. Alhama, 10-12. 18005 Granada. Tel. 958 264 661.
Las Gacelas. (Hotel M.A. Nazaries Business&Spa). Maestro Montero, 12. 18004 Granada. Tel. 958 187 600.
Ocaña. Plaza Realejo, 1. 18009 Granada. Tel. 958 256 470.
Oryza. Nueva de la Virgen, 12. 18005 Granada. Tel. 958 253 479.
Paquillo. Julio Moreno, 88. Puerto de Motril. 18600 Motril. Tel. 958 821 611.

GUADALAJARA

Área 103. Crta Nacional II km 103. 19414 Almadrones. Tel. 949 285 540.
Ascuas. Azucena, 6. 19200 Azuqueca de Henares. Tel. 949 264 259.
Casa Juan. Ctra Madrid - Teruel, 17. 19283 Aguilar de Anguita. Tel. 949 300 103.
Casa Mariano. Isabela, 12. 19004 Guadalajara. Tel. 949 202 113.
Castillo Restaurante. Ctra. Madrid-Soria, Km. 46. 19240 Jadraque. Tel. 949 890 365.
Cuatro Caminos. Cuatro Caminos, 10. 19240 Jadraque. Tel. 949 890 021.
El Marañal. (Cabanillas Golf). Paraje de la Dehesa, s/n. 19171 Cabanillas del Campo. Tel. 949 324 600.
El Maño. Moriscos, 13. 19100 Pastrana. Tel. 949 370 293.
El Mesón. Seminario, 14. 19250 Sigüenza. Tel. 949 390 649.
El Mirador. Barruelo, s/n. 19270 Atienza. Tel. 949 399 038.
El Paraiso. Cno. Sigüenza, s/n. 19268 Sigüenza. Tel. 949 390 030.
El Torreon. Paseo María Cristina, 2. 19400 Brihuega. Tel. 949 280 300.
Fonda Molinero. Héctor Vázquez, 11. 19270 Atienza. Tel. 949 399 017.
La Cabaña. Ctra. de Sigüenza a Atienza, Km. 5. 19266 Palazuelos-Sigüenza. Tel. 949 391 615.
La Mafia. Pº San Roque, 15. 19001 Guadalajara. 949 247 554.
Los Arrieros. Pl. de España, 10. 19270 Atienza. Tel. 949 399 023.
Los Jardines. Pl. Constitución, 11. 19134 Tendilla. Tel. 949 298 095.
Minaya. Mayor, 23. 19001 Guadalajara. Tel. 949 350 148.
Pino. Crta Cuenca, s/n. 19120 Sacedón. Tel.

949 350 148.
Restaurante Avenida. Pº Los Adarves, 40. 19300 Molina. Tel. 949 832 396.

GUIPÚZCOA (SAN SEBASTIÁN)

A Fuego Negro. 31 de Agosto. 20003 Donostia. Tel. 650 135 373.
Aralar Taberna. Puerto 10, Bajos. 20003 San Sebastián. Tel. 943 426 378.
Atari Gastroteka. Mayor, 18. 20018 San Sebastián. Tel. 943 440 792.
Bera Bera. (Hotel Palacio de Aiete). Goikoa Galtzara-Berri, 27. 20009 San Sebastián. Tel. 943 224 260.
Bernardo Etxea. Puerto, 7. 20003 San Sebastián. Tel. 943 422 055.
Bikain. Muxiarbe, 39. 20820 Deba. Tel. 943 199 370.
Cafetería Oндarreta (Hotel San Sebastián). Avda Zumalacárregui, 20. 20008 San Sebastián. Tel. 943 316 660.
Casa Vallés. Reyes Católicos, 10. 20006 San Sebastián. Tel. 943 452 210.
Casa Vergara. Mayor, 21. 20003 San Sebastián. Tel. 943 431 073.
Chomin. Avda Infanta Beatriz, 16. 20008 San Sebastián. Tel. 943 210 705.
Costa Vasca. (Hotel Costa Vasca). Avda Pio Baroja, 15. 20008 San Sebastián. Tel. 943 317 950.
Ganbara. San Jerónimo, 21. 20003 San Sebastián. Tel. 943 422 575.
Hoyo 19. (R.n.c.g. de San Sebastián Basozabal). Camino de Goyaz-Txiki, 41. 20014 San Sebastián. Tel. 943 467 642.
Ibai. Getaria, 15. 20005 San Sebastián. Tel. 943 428 764.
Itxaropena. Embeltran, 16. San Sebastian. Tel. 943 424 576.
Kukuarri (Hotel Aranzazu). Vitoria Gasteiz, 1. 20018 San Sebastián. Tel. 943 216 726.
La Perla. Paseo de la Concha, s/n. 20007 San Sebastián. Tel. 943 462 484.
La Rampa. Paseo Muelle, 26-27. 20003 San Sebastián. Tel. 943 421 652.
Nagusia Lau Kuik. Mayor, 4. 20003 San Sebastián. Tel. 943 433 991.
Rekondo. Paseo Iguelde, 57. 20008 San Sebastián. Tel. 943 212 907.
Restaurante Kokotxa. Campanario, 11. 20003 San Sebastian. Tel. 943 421 904.
Restaurante Mesón Martín. Elcano, 8. 28004 San Sebastián. Tel. 943 422 866.
Tsi tao. Pº Salamanca, 1. 20003 Donostia. San Sebastian. Tel. 943 424 205.

GUIPÚZCOA (PROVINCIA)

Arteaga. Garagartza Auzoa, 37. 20500 Arrasate. Tel. 943 711 881.

Arrola. Unzaga, 7. 20600 Eibar. Tel. 943 206 348.
Braserie Mari Galant (Abba Londres y de Inglaterra Hotel). Zubietta, 2. 20007 San Sebastián. Tel. 943 440 770.
Calbetón. Hondartza, 7. 20820 Deba. Tel. 943 191 970.
Cantabria. Arrate Balle, 4. 20600 Eibar-Arrate. Tel. 943 121 262.
Casa Julián. Santa Clara, 6. 20400 Tolosa. Tel. 943 671 417.
Castillo. Crta Nacional I, km 417. 20212 Olaberria. Tel. 943 881 958.
El Kako. Nagusia, 19. 20115 Astigarraga. Tel. 943 551 741.
Etxeberri. Barrio Etxe Berri, s/n. 20700 Zumarraga. Tel. 943 721 211.
Goirubu. (Goirubu Club de Golf). Bº San Esteban, s/n. 20140 Andoain. Tel. 943 300 845.
Gurutz-Berri. Pl. Bizardía, 7. 20180 Oyarzun. Tel. 943 490 625.
Ibai Ondo. Tadeo Murgía, 1. 20304 Irún. Tel. 943 632 888.
Iribar. Nagusia, 34. 20808 Guetaria. Tel. 943 140 406.
Itsas-Ondo. Kaia, 7. 20810 Orío. Tel. 943 131 179.
Izquiña. Avda Euskadi, 19. 20110 Pasajes-Trintxerpe. Tel. 943 399 043.
Jarri Toki. Crta Deba-Mutrikio, s/n. 20830 Mutrikio. Tel. 943 603 239.
Joseba Jatetxea Palacio Floreaga. Aizikibel, 10. 20720 Azkoitia. Tel. 943 853 412.
Lasa. Zubiaurre, 35. 20570 Bergara. Tel. 943 761 055.
Maritxu. Avda. de Euskadi, 13. 20110 Pasajes. Tel. 943 399 062.
Mertxe. Francisco Gainza, 9. 20302 Irún. Tel. 943 624 682.
Patxuru-Enea. Barrio Gainburizketa. 20100 Lezo. Tel. 943 527 545.
Real Golf de Zarauz. Lauaxeta Kalea, 7. 20800 Zarauz. Tel. 943 830 145.
Sausta. Paseo Ullate, 7-8. 20400 Tolosa. Tel. 946 655 453.
Taberna Zaharra. Barrio de Angiozar, 24. 20570 Bergara-Angiozar. Tel. 943 762 121.
Txitxardin. Oria Etorbidea, 12. 20160 Lasarte-Oria. Tel. 943 370 304.
Urkiola. Mayor, 7. 20200 Beasain. Tel. 943 086 131.
Yalde. Oialume Bidea, 34. 20115 Astigarraga. Tel. 943 330 530.
Zelaizabal. Barrio Aranzazu, 38. 20560 Oñate. Tel. 943 781 306.

HUELVA

Bar Paco Moreno. Pº de la Independencia, 18. 21002 Huelva. Tel. 653 589 851.

Casa Joaquín. Bda de la Estación, 20. 21420 Pozo Del Camino - Ayamonte. Tel. 959 343 894.
Casa Machaquito. Centro Cial Isla Antilla. 21449 La Antilla. Tel. 959 486 599.
Chiringuito III. Avda Palmera, 39. 21409 Ayamonte. Tel. 959 477 260.
Club de Golf el Rompido. Crta de Cartaya-El Rompido km 7. 21450 Cartaya. Tel. 959 024 241.
El Bodegón. Rábida, 46. 21810 Palos de la Frontera. Tel. 959 531 105.
El Pastorcito. Crta Almonte-El Rocío km 4,5. 21730 Almonte. Tel. 959 450 205.
El Sur Cervecería. Villa de Madrid, 10. 21001 Huelva. Tel. 959 106 814.
Hacienda Montija Hotel y Restaurante. Crta Huelva-San Juan del Puerto, Km.1. 21007 Huelva. Tel. 959 222 111.
Hostal Restaurante Toribio. Iglesia, 1. 21291. Galaroza. Tel. 959 123 073.
La Arquería. Avda Hermanos Maristas, 6. 21292 Fuenteheridos. Tel. 619 683 283.
La Cepa. Lepanto, 12. 21720 Rociana del Condado. Tel. 959 416 019.
La Cueva. Pº Ribera, 9. 21400 Ayamonte. Tel. 959 322 457.
La Marina de la Eskina. Avda Italia, 18. 21001 Huelva. Tel. 959 098 756.
Las Meigas. Avda Guatemala, 44. 21003 Huelva. Tel. 959 271 958.

HUESCA

Casa Socotor. (Hotel Casa Socotor). Vico, 9. 22640 Sallent de Gallego. Tel. 974 488 240.
El Boj. (Hotel Santa Cristina). Crta Astún - Candanchú, N330, Km 669. 22880 Canfranc. Tel. 974 373 300.
El Portón. Marqués de la Cadena, 1. 22700 Jaca. Tel. 974 355 854.
El Privilegio. (Hotel Spa el Privilegio de Tena). Pza Mayor, 2. 22663 Tramacastilla de Tena. Tel. 974 487 206.
El Puntillo. De la Iglesia, 4. 22147 Adahuesca. Tel. 974 318 168.
El Tizon. Avda. Primer Viernes de Mayo, 14. 22700 Jaca. Tel. 974 362 780.
Entrevías. (Aparhotel Huesca). José Luis Cavez, 10. 22005 Huesca. Tel. 974 239 945.
Fonda Lafalla. Plaza Mayor, 1. 22360 Labuerda. Tel. 974 500 194.
Hervi. Santa Paciencia, 2. 22002 Huesca. Tel. 974 240 333.
Jairo. Avda Lérica, 56. 22400 Monzón. Tel. 974 403 435.
La Choca. (Hotel la Choca). Pl. Mayor, 1. 22148 Lecina. Tel. 974 343 070.
La Posada de La Lola. La Fuente, 7. 22146 Buera. Tel. 974 318 437.
La Viña de San Julián. Avda La Merced, 64. 22300 Barbastro. Tel. 974 315 575.
Marboré. (Hotel Barceló Monasterio de Boltaña). Afueras, s/n. 22340 Boltaña. Tel. 974 508 000.
Margas Golf. (Hotel Margas). Mirador del Valle s/n. 22613 Latas-Sabiñánigo. Tel. 974 499 400.
Meson Corbacho. Ramiro, 1-3. 22700 Jaca. Tel. 974 363 643.
Mesón de Aínsa. Avda de Sobrarbe, 12. 22330 Aínsa. Tel. 974 500 028.
Piscis. Pl. Aragón, 1. 22400 Monzón. Tel. 974 004 048.
Ra Tenaza. Ra Plaza, 4. 22313 Castillazuelo. Tel. 974 302 211.
Rincón de Emilio. Pl. Martíncho, 1. 22770 Berdún. Tel. 974 371 715.
San Ramon. Avda Pirineos, 7. 22300 Barbastro. Tel. 974 311 673.
Venta del Sotón. Crta Tarragona-San Sebastián, km 227. 22810 Esquedas. Tel. 974 270 241.

IBIZA

Arcs. Quarto De Sta. Eulalia. 07800 Ibiza. Tel. 971 391 788.

RESTAURANTES

Can Vicent. Francisco Goya,14. Cala Carbo.07820 San Antonio. Tel. 971 808 155.

Casa Colonial. Crta Eivissa a Santa Eulària, Km 2. 07840 Santa Eulària. Tel. 971 338 001.

Club Náutico. Paseo Marítimo. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 340 645.

El Naranjo. Cala de es Torrent. 07840 Santa Eulària. Tel. 971 330 324.

Es Caliu. Crta De San Juan, Km 10,800. 07840 Santa Eulalia del Rio. Tel. 971 325 075.

Es Mirador Des Port. Puerto Deportivo de Santa Eulàlia. 07840 Santa Eulàlia del Río. Tel. 971 332 200.

Es Rebost de Can Prats. Cervantes, 4. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 346 252.

Es Torrent. Cala de es Torrent. 07830 San José. Tel. 971 187 402.

Ibiza. Ctra. Sant Josep Km 5,6. Ibiza. Tel. 971 396 349.

L'Altra Lluna. Es Cubells, km 5'5. 07630 Escovet Tel. 971 802 150.

La Masia d'en Sort. Crta Sant Miquel, Km. 1. 07840 Santa Eulària. Tel. 971 310 228.

La Plaza. Pl. de la Vila,18. 07800 Ibiza. Tel. 971 307 617.

La Sal. (Hotel Aguas de Ibiza & SPA). Salvador Camacho, 8. 07840 Santa Eulalia. Telf 971 319 991.

La Taverneta. Puerto Deportivo Santa Eulària. 07840 Santa Eulària. Tel. 971 319 317.

La Ventana (Hotel la Ventana). Pza. de Sa Carrossa, 13. 07800 Ibiza. Tel. 971 303 537.

Las Dalías. Crta Sant Carles, Km. 12. Sant Carles. Tel. 971 330 742.

Maria Luisa. Cala Vedella. 07830 Sant Josep. Tel.971 808 012.

Port Balanzat. Puerto de San Miguel. 07800 Ibiza. Tel. 971 334 527.

Rebost d'en Prats. Cervantes, 4. 07820 Sant Antoni Abad. Tel. 971 346 252.

Restaurante Plaza Mayor (Hotel Pikes). Camino de Sa Vorerà, s/n. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 342 222.

Restaurante Salvado. Pou D'es Lleó. 07815 Sant Carlos. Tel. 971 187 879.

Rias Baixas. Cervantes, 14-16. 07820 Sant Antoni de Portmany. Tel. 971 340 480.

Sa Nansa. Avda. 8 de Agosto, 27. 07800 Ibiza. Tel. 971 318 750.

Sa Prensa. General Prim, 6. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 341 670.

Siena. Pere Escanells, 34 07830 San Jose. Tel. 971 800 697.

The Jackpot (Ibiza Gran Hotel). Paseo Juan Carlos I, 17. 07800 Ibiza. Tel. 971 806 806.

JAÉN

Casa Vicente. Francisco Martín Mora, 1. 23002 Jaén. Tel. 953 232 222.

Hotel TRH Ciudad de Baeza Business & Cultural. Concepcion, 3. 23440 Baeza. Tel. 953 748 130.

La Brasería de Ubeda. Virgen de Guadalupe, 3. 23400 Ubeda. Tel. 953 755 921.

La Espadaña. Crta de Córdoba, s/n. Paraje de la Fuente Mora. 23440 Jaén. Tel. 953 260 577.

La Fuente. Vendederas, 4. 23740 Andújar. Tel. 953 504 629.

La Sarga. Pl. del Mercado, s/n. 23470 Cazorla. Tel. 953 721 507.

La Toja. Avda Juan Carlos I, 2. 23200 La Cañolla. Tel. 953 721 507.

Meson Zapatero IV. San Antonio, 14. 23007 Jaen. Tel. 953 225 103.

Restaurante Condestable. Horno Contador, 11. 23400 Úbeda. Tel. 953 750 278.

Restaurante Lopis. Santa Ángela de la Cruz, 13. 27700 La Palma del Condado. Tel. 959 401 229.

Restaurante Museo Agrícola. (Hotel La Posada de Úbeda). San Cristóbal, 17. 23400 Úbeda. Tel. 953 790 473.

Restaurante Rosaleda de Don Pedro. (Hotel Rosaleda de Don Pedro). Obispo Toral. 23400 Úbeda. Tel. 953 796 111.

Sierra de Cazorla (Hotel Of Spa Sierra de Cazorla). Ctra. de la Sierra, s/n. 23476 La Iruela. Tel. 953 720 015.

LA RIOJA

Asador Alameda. Pl. Félix Azpilicueta, 1. 26360 Fuenmayor. Tel. 941 450 044.

Asador Ardanza. Portales, 22. 26001 Logroño. Tel. 941 220 460.

Asador Don Cosme. Río Miguel, 18. 26120 Albelda de Iregua. Tel. 941 443 306.

Asador Egüés. Campa, 3. 26005 Logroño. Tel. 941 228 603.

Asador San Roque. San Roque, 1. 26540 Alfaro. Tel. 941 182 888.

Asador Tinto (Hotel Eth Rioja). Los Nogales, 1. 26200 Haro. Tel. 941 303 355.

Beethoven. Santo Tomás, 3-5. 26200 Haro. Tel. 941 311 181.

Casa Cañas. Avda del Cidacos, 13. 26589 Amedillo. Tel. 941 394 022.

Casa Chuchi. Ciudad de Vitoria, 6. 26005 Logroño. Tel. 941 202 505.

Chef Nino. Padre Lucas, 2. 26500 Calahorra. Tel. 941 133 104.

El Conde. Sol de la Cabra, s/n. 26220 Ollauri. Tel. 941 338 359.

El Mono. Mayor, 42. 26300 Nájera. Tel. 941 363 028.

El Rincón de Emilio. Pl. Bonifacio Gil, 7. 26350 Sto. Domingo de la Calzada. Tel. 941 340 990.

La Mafia. Teatro, 19. 26500 Calahorra. Tel. 941 590 909.

La Merced. Ctra. de Burgos, 186. 26006 Logroño. Tel. 941 214 700.

La Tavina. Laurel, 2. 26001 Logroño. Tel. 941 102 300.

Las Cubanás. San Agustín, 16. 26001 Logroño. Tel. 941 220 050.

Mesón Atamauri. Pl. Juan García Gato, s/n. 26200 Haro. Tel. 941 303 220.

Muro Asador. Laurel. 26001 Logroño. Tel. 941 211 604.

Restaurante AC La Ribera (Gran Hotel AC La Rioja). Madre de Dios, 21-23. 26004 Logroño. Tel. 941 272 350.

Restaurante Palacios (Hotel Palacios). Avda de Zaragoza, 4. 26540 Alfaro. Tel. 941 180 100.

Restaurante Trebol. (Casa Club de Golf Rioja Alta). Avda de la Rioja, 118. 26258 Ciriueña. Tel. 941 426 109.

Restaurante Vega. Pl. Juan García Gato, 1. 26200 Haro. Tel. 941 303 280.

Rincon del Vino. Marqués de San Nicolás, 136. 26001 Logroño. Tel. 941 205 392.

Pan y Vino. Avda. Portugal, 23. 26001 Logroño. Tel. 941 210 426.

Picabea. Virrey Lizana, 1. 26580 Arnedo. Tel.

941 381 358.

Restaurante Comilón. Calvo Sotelo, 15. Ezcaray. 26280 La Rioja. Tel. 941 427 394.

Tierra (Finca de los Arandinos Bodega Hotel). Crta LR-137 Km 4. 26375 Entrena. Tel. 941 446 126.

Valdevenados. Crta de Lerma, 12. 26323 Anguiano. Tel. 941 377 085.

Vinone Gastrobar. Ciriaco Garrido, 14. 26003 Logroño. Tel. 941 273 616.

Virrey (Hotel Restaurante). Avda de la Constitución, 27. 26580 Arnedo. Tel. 941 380 150.

LANZAROTE

Golf Costa Tegui. Avda del Golf s/n. 35508 Costa Tegui. Tel. 928 590 512.

LEÓN

Adonias. Santa Nonia, 16. 24003 León. Tel. 987 206 768.

Alborada. Paseo Condesa de Sagasta, 24. 24001 León. Tel. 987 221 912.

Alfonso VI. Antonio Nicolás, 4. 24320 Sahagún. Tel. 987 781 144.

Azul Monteaenas. Crta Nacional VI km 380. 24400 Ponferrada. Tel. 987 417 012.

Bitácora. García I, 8. 24006 León. Tel. 987 212 758.

Bodega Regia (La Posada Regia). Regidores, 9. 24003 León. Tel. 987 213 173.

Bodega Restaurante Itarriegos. Ctra.Valdevimbre Santa María del Páramo, Km. 9. 24250 Villagallegos. Tel. 987 305 676.

Capricho. Crta Madrid- La Coruña. 24514 Villafranca del Bierzo. Tel. 987 542 506.

Casa Alcón. Pl. Mayor, s/n. 24200 Valencia de Don Juan. Tel. 987 751 096.

Casa Mayré. Real, 16. 24290 Santa Cristina de Valmadrigal. Tel. 987 335 003.

Casa Méndez. Espíritu Santo, 1. 24500 Villafranca del Bierzo. Tel. 987 542 408.

Casa Rafa. Ramiro Valbuena, 5. 24001 León. Tel. 987 246 956.

Cenador Rua Nova. Renueta, 17. 24002 León. Tel. 987 247 461.

Cueva del Cura. Manuel Cárdenas, s/n. 24230 Valdevimbre. Tel. 987 304 037.

Cueva del Túnel. Cuesta de la Horca, s/n. 24230 Valdevimbre. Tel. 987 304 038.

Cueva San Simón. Crta León s/n. 24230 Valdevimbre. Tel. 987 304 096.

El Capricho. Paraje de la Vega, s/n. 24767 Jimenez de Jamuz. Tel. 987 664 227.

El Horreo. Crta Valladolid, s/n. 24210 Mansilla de Mulas. Tel. 987 310 130.

El Oro de Roma Restaurante Temático. Autovía A6, Km. 399. 24549 Carracedelo. Tel. 987 562 916.

El Rincón del Conde (Hotel el Rincón del Conde). Conde Rebolledo, 11. 24003 León. Tel. 987 849 021.

Formela. Gran Vía S. Marcos, 38. 24002 León. Tel. 987 224 534.

Gaudí. (Hotel Gaudí Astorga). Pl. del Ingeniero Eduardo del Castro, 6. 24700 Astorga. Tel. 987 615 654.

La Campanona. Ctra. Alto de la Collada-Guardo, Km. 8,9. 24112 Villabino. Tel. 987 470 744.

La Casa del Botillo. Cno. Pajariel, s/n. 24400 Ponferrada. Tel. 987 411 537.

La Casona. Real, 72. 24411 Fuentes Nuevas-Ponferrada. Tel. 987 455 358.

La Moncloa de San Lázaro. Cimadevilla, 99. 24540 Cacabelos. Tel. 987 546 101.

La Pampa. Marqueses de San Isidro, 6. 24004 León. Tel. 987 211 566.

La Peseta. Pl. de San Bartolomé, 3. 24700 Astorga. Tel. 987 617 275.

La Puerta del Perdón. Pl. Prim, 4. 24500 Villafranca del Bierzo. Tel. 987 540 614.

La Rosaleda. Camino de Santiago, 38, bjo. 24400 Ponferrada. Tel. 987 429 465.

Las Brasas. Ctra. N-630, Km. 157. 24231 Vitoria de la Jurisdicción. Tel. 987 303 890.

Las Pallozas. El Molino, s/n. 24227 Arcahuejas. Tel. 987 269 133.

León Club de Golf el Cueto. Crta. León Astorga. Monte Matahijas s/n. 24391 San Miguel del Camino. Tel. 987 303 400.

Maragata. Húsar Tiburcio, 2. 24700 Astorga. Tel. 987 618 880.

Maragata II. Pl. San Bartolomé, 6. 24700 Astorga. Tel. 987 618 118.

Mesón Asador Casa Chus. Conde Saldaña, 8. 24009 León. Tel. 987 214 406.

Mesón "El Chicho". Cruce de Villabispo, Km.2. 24007 Leon. Tel. 987 307 526.

Mesón Rosetón. (Hotel Paris). Ancha, 18. 24003 León. Tel. 987 238 600.

Nuevo Racimo de Oro. Pl. San Martín, 8. 24003 León. Tel. 987 214 767.

Ramón. Jardines Ángeles, s/n. 24413 Molina Seca. Tel. 987 453 153.

Rañadero 37. Rañadero, 37. 24400 Ponferrada. Tel. 987 088 080.

Restaurante Amancio. Juan Madrazo, 15. 24002 León. Tel. 987 273 480.

Restaurante Cafetería Catedral. Mariano Domínguez Berrueta, 17. 24003 León. Tel. 987 215 918.

Restaurante Centro de Turismo Rural Casa Pepa. Mayor, 2. 24722 Santa Coloma de Somoza. Tel. 987 631 041.

Restaurante Serrano. Portería, 2. 24700 Astorga. Tel. 987 617 866.

Restaurante Zuloaga. Sierra Pambley, 3. 24003 León. Tel. 987 237 814.

Rey Don Sancho. (Parador-Hostal San Marcos). Pl. San Marcos, 7. 24001 León. Tel. 987 237 300.

Roxy. Mayor, 6. 24200 Valencia de Don Juan. Tel. 987 752 606.

San Facundo la Codorniz. Av. Constitución, 97-99. 24320 Sahagun. Tel. 987 780 276.

Señorío de los Bazán. Ctra. Vieja, 25. 24764 Palacios de la Valduerna. Tel. 987 665 628.

LUGO

A Ponte Ribeira. Peregrino, 29. 27600 Sarria. Tel. 982 530 005.

Campos. Nova, 4. 27001 Lugo. Tel. 982 229 743.

Casa María. Avda de Madrid, 308. 27169 La Tolda. Tel. 982 223 528.

Club de Golf Balneario de Guitiriz. Crta del Balneario s/n. 27300. Guitiriz. Tel. 982 371 431.

Club de Golf de Lugo. (Club de Golf de Lugo). Santa Marta de Fixós, s/n . Apdo de Correos 1015. 27181 Lugo. Tel. 982 176 314.

Colon. Nadelà, 38 Bajo. 27160 Nadelà. Tel. 982 304 541.

Nito. Crta Nacional 642 km 4. Playa de Area. 27850 Viveiro. Tel. 982 560 987.

O'Grello. Chantada, 16. 27400 Monforte de Lemos. Tel. 982 403 600.

Parrillada Antonio. AvdaAmérica, 87. 27004 Lugo. Tel. 982 216 470.

Remansíño. Ricobao, s/n. 27320 Quiroga.

Tel. 982 435 168.

Sargo. Rosalía de Castro, 2. 27880 Burela. Tel. 982 585 138.

Verruga. Cruz, 12. 27001 Lugo. Tel. 982 229 572.

Voar. Crta N-634, km 554. 27700 Ribadeo Tel. 982 128 685.

LLEIDA

Bonno. Avgda. Alcalde Porqueres, 49. 25005 Lleida. Tel. 973 243 904.

Bus. Enric Ferreny s/n. 25199 Lleida. Tel. 973 238 560.

Cal Moli. Ctra. D'Osca, Km. 2- Ptda. Boixadors. 25198 Lleida. Tel. 973 246 640.

D-Vinis. Sant Martí, 72. 25004 Lleida. Tel. 973 221 213.

El Arbequí. Plaza Santa María, 1-2. 25008 Lleida. Tel. 973 238 383 312

El Boquerón de Plata. Guillem Botet, 2. 25005 Lleida. Tel. 973 246 312.

El Caliu. Castella, 18. 25003 Lleida. Tel. 973 261 408.

El Túpí de L'Horta. Avda. Pearson, 33. 25005 Lleida. Tel. 973 236 066.

Escola d'Hosteleria i Turisme de Lleida. Ptda. Caparrella, s/N. 25192 Lleida. Tel. 973 281 180.

Judit Masich Restaurant. Plaça Sant Josep, 4. 25002 Lleida. Tel. 973 266 633.

La Dolceta. Cí. Montcada, 42. 25196 Lleida. Tel. 973 231 364.

La Pèrgola. Gran Passeig de Ronda,123. 25006 Lleida. Tel. 973 238 237.

La Quinta Rueda. Ignasi Bastús, 28. 25001 Lleida. Tel. 973 204 528.

Lala Restaurant. Sant Roc, 17. 25300 Tàrrrega. Tel. 973 312 423.

Nou Forn del Nastasi. Rovira Roura, 87. 25006 Lleida. Tel. 973 223 728.

Radena. Pol. Ind. del Segre 202 R. 25191 Lleida. Tel. 973 205 379.

Refugi de Viana. Bobalà, 8. 25004 Lleida. Tel. 973 220 364.

Restaurant Cal Pep. Sant Martí, 70. 25004 Lleida. Tel. 973 222 463.

Restaurant Celler del Roser. Cavallers, 24. 25007 Lleida. Tel. 973 239 070.

Restaurant Nou Casa Jose. Torres de Sannui, 34. 25006 Lleida. Tel. 973 237 038.

Restaurante Galindo. Cardenal Cisneros, 30. 25003 Lleida. Tel. 973 273 104.

LLEIDA (PROVINCIA)

Amestu Cuina. Major, 16. 25175 Sarroca de Lleida. Tel. 973 126 319.

Amoca. Libertad, 30. 25240 Linyola. Tel. 973 575 110.

Andria (Hotel Andria). Passeig Joan Brudieu, 24. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 350 300.

Aranes. Duc de Denia, 15. 25550 Bossost. Tel. 973 648 214.

Aravell Golf Andorra. Afueras s/n. 25412. Aravell. Tel. 973 360 066.

Batalia. (Hotel Rural). Urb. Solei Dera Val, s/n. 25550 Bossost. Tel. 973 648 199.

Betriu. Ctra. la Seu, 17. 25793 Coll de Nargó. Tel. 973 383 020.

Biayna. Sant Roc, 11. 25720 Bellver. Tel. 973 510 475.

Biniarán. Dera Hont, 2. 25599 Arties. Tel. 973 641 058.

Blanc i Negre. Ctra. de Cervera, s/n. 25330 Agramunt. Tel. 973 391 213.

Borda Betren. Major, s/n. 25539 Betren.

Tel. 973 640 032.

Brasería el Casalet. Carretera, s/n. 25591 Baix Pallars. Tel. 973 662 144.

Brasería L'Era del Marxan. Pl. del Portal, 25. 25513 La Pobleta de Bellvei. Tel. 973 661 735.

Cabana D'Aubas. Crta N-230. 25539 Casarilh. Tel. 973 647 097.

Cal Caterí. Major de Pi, 22. 25720 Bellver de la Cerdanya. Tel. 973 510 318.

Cal Celso. Del Sol, 9. 25794 Alinyà. Tel. 973 370 092.

Ca L'Isidre Casa Rural Restaurant El Petit Menjador. Estació, 49. 25320 Anglesola. Tel. 973 308 411.

Cal Morell. Paseo de la Estación, 18. 25600 Balaguer. Tel. 973 448 568.

Cal Mosses Can Roig. Ctra. Vall D'Arán, Km. 5. 25123 Torrefarrera. Tel. 973 750 148.

Cal Pepito. Pl. del Mercadal, 5. 25600 Balaguer. Tel. 973 445 012.

Cal Puxica. Pintor Picasso, 7. 25716 Gósol. Tel. 973 370 058.

Can Jaumet. Crta de Barcelona a Andorra, s/n. 25750 Tora. Tel. 973 473 077.

Can Pere. Ctra. de Lleida, 21. 25797 Adrall. Tel. 973 387 057.

Can Puig. Ctra. de Manresa, Km. 46. 25290 Clariana de Cardener. Tel. 973 482 410.

Casa Angrill. Montpel, s/n. 25283 Lladurs. Tel. 973 299 096.

Casa Estampa. (Hotel Casa Estampa). Sortaus, 9. 25539 Escunhau. Tel. 973 640 048.

Casa Feliu. Unic, s/n. 25577 Tavescan. Tel. 973 623 163.

Casa Juliana. Mont, s/n. 25537 Vilac. Tel. 973 640 408.

Casa Merce. Únic, s/n. 25611 Fontdepou. Tel. 973 292 032.

Casa Mestres. Generau Prim, 3. 25598 Salardú-Vall d'Aran. Tel. 973 644 179.

Casa Turnay. Sant Sebastia, s/n. 25539 Escunhau. Tel. 973 640 292.

Castellarnau. Crta de Esterri d'Aneu, s/n. 25596 Escaló. Tel. 973 622 063.

Club de Golf Raimat. Afueras, s/n. 25111. Raimat. Tel. 973 375 539.

Club de Golf Ribera Salada. San Agustín, 4. 25280. Solsona. Tel. 973 481 617.

Condes de Pallars. (Hotel Condes de Pallars). Avda Flor Cadena, 2. 25294 Rialp. Tel. 973 620 350.

Del Gel Al Foc. (Hoteles La Pleta). Crta Baqueira, s/n. 25598 Baqueira. Tel. 973 645 550.

Deth Gorman. Metdia, 8. 25530 Vielha. Tel. 973 640 445.

Dolcet. Avda J. Zulueta, 1. 25718 Alas i Cerc. Tel. 973 352 016.

Duende (Hotel HG Ribaceta). Pl Coto Marzo. 25530 Vielha. Tel. 973 642 036.

El Buffi. (Hotel San Roc). Plaza St. Roc s/n. 25280 Solsona. Tel. 973 480 006.

El Caliu. Ctra. Pistes, 11. 25528 Taüll. Tel. 973 696 212.

El Carro. La Vinya, s/n. 25593 Baro. Tel. 973 662 148.

El D'Oc. (Hotel & Spa AC Baqueira 5* Gran Lujo). Avda Perimetral, s/n. (Urb Val de Ruda). 25598 Baqueira. Tel. 902 292 293.

El Festí dels Sentits Hotel D'Encant. Santa Victoria, 15. 25344 Sant Martí de Maldá. Tel. 973 331 189.

El Jardi d'Anguair. CrtaValle de Arán, km

14. 25125 Alguair. Tel. 973 757 118.

El Pigal-Casa Kiko. Únic, s/n. 25567 Lles-uis. Tel. 973 621 727.

El Portalet. Sant Jaume, 32. 25550 Bostost. Tel. 973 648 200.

El Portell de les Dotze. Camí Estació, s/n. 25143 El Poal. Tel. 973 716 119.

El Turó. Crta de Tàrraga, s/n. 25600 Balaguer. Tel. 973 445 059.

Els Arcs. Carrer Lleida, s/n. 25150 Artesa de Lleida. Tel. 973 167 725.

Els Fogons dels Omells. De la Font, 6. 25268 Omells de Na Gaia. Tel. 973 330 764.

Els Puis. Avda Doctor Morelló, 13. 25580 Esterri d'Aneu. Tel. 973 626 160.

Era Cova. Eduard Aunos, 24. 25550 Bostost. Tel. 973 648 209.

Era Coqueia. Avda Garona, 29. 25530 Vielha. Tel. 973 642 915.

Espigol. Ctra. C-13, Km. 28,925. 25600 Balaguer. Tel. 973 450 209.

Eth Restaurant Deth Golf. Aiguamoix, s/n. 25598 Salardú. Tel. 973 644 572.

Eth Restilhe. Pl Carrera, 2. 25539 Garos. Tel. 973 641 539.

Eth Taro. Carretera, 1. 25599 Artes. Tel. 973 642 558.

Fonda Bianya. St. Roc, 11. 25720 Bellver de Cerdanya. Tel. 973 510 475.

Fonda Farré. Ctra. Sort, s/n. 25593 Baró. Tel. 973 662 035.

Font del Genil. (Hotel Font del Genil). Doctor Llagort, 5. 25722 Arsèguel. Tel. 973 384 070.

Fonda Ferrer. Ctra. Sort, s/n. 25593 Baro. Tel. 973 662 035.

Horno Asador Iñaki. Pl. de Planhera, 3. 25599 Artes. Tel. 973 644 554.

Hostal Beltran. Raval de la Carretera, 9. 25693 Salas de Pallars. Tel. 973 676 100.

Hostal Benet Restaurant. Pl. Constitució, 21-23. 25400 Les Borges Blanques. Tel. 973 142 318.

Hostal Can Franciscó. Ctra. de Berga, s/n. 25716 Gósol. Tel. 973 370 075.

Hostal La Glorieta. Castellciutat. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 351 045.

Hotel Nice Restaurant. Pau Claris, 4-6. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 384 010.

Hotel Restaurante La Morera. Avda. Port de la Bonaigua, 15. 25587 Valencia d'Aneu. Tel. 973 626 124.

Joan Canejan. Sant Jaume, 27. 25540 Les. Tel. 973 648 031.

L'Amagatall. Avgda. Catalunya, 73. 25250 Bellpuig. Tel. 973 320 842.

L'Antic Forn. Plaça Major, 18. 25200 Cervera. Tel. 973 533 152.

L'Avet de St. Maurici (Hotel Saurat). Pl. Sant Martí, s/n. 25597 Esport. Tel. 973 624 162.

La Borda Lobato. Crta del Puerto de la Bonaigua. Núcleo B 1.500. 25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 645 708.

La Cabana. Crta de Taüll, s/n. 25528 Bof. Tel. 973 696 213.

La Fada. Pere Màrtir Colomé, 6. 25280 Solsona. Tel. 973 482 540.

La Fonda de Cal Fuxet. Calvari, s/n. 25726 Aranser. Tel. 973 515 122.

La Fogaina. Escolles, 3 baixos. 25720 Bellver de Cerdanya. Tel. 973 510 282.

La Lluisa del Peretó. Casa Peretó. 25794 Alinyà. Tel. 973 370 181.

La Mina. Passeig Joan Brudieu, 24. 25700

La Seu d'Urgell. Tel. 973 351 051.

La Muga. Ctra. Seu d'Urgell. 25720 Bellver. Tel. 973 511 110.

La Oca. Major, 7. 25599 Artes. Tel. 973 642 460.

La Perdiu Blanca. Crta del Puerto de la Bonaigua. Núcleo B 1.500. 25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 639 001.

La Perdiu D'Argent. Afores, s/n. 25797 Adrall. Tel. 973 387 252.

La Tarteria Salón de Te. Crta Baqueira, 8. 25599 Artes. Tel. 973 644 557.

La Taverna dels Noguers. Pont de Bar. 25723 Pont de Bar. Tel. 973 384 020.

Lamoga (Hotal Lamoga). Avda. Pallaresa, 4. 25595 Llavorsí. Tel. 973 622 006.

Les Ares. La Bonaigua, s/n. 25587 Sorpe. Tel. 973 298 309.

Lo Ponts. Ctra. de Calaf, 6. 25740 Ponts. Tel. 973 460 017.

Lounge Bar & Restaurant Tanaru (Hotel Royal Tanau). Crta Beret, s/n. 25598 Baqueira. Tel. 973 644 446.

Mas D'En Roqueta. Aravell a 6 km. Seu d'Urgell. 25712 Aravell. Tel. 973 351 995.

Masia Villa Orce. Autov. N-II, Km. 489,5. 25245 Vila-Sana. Tel. 973 711 078.

Molí de Cal Sec. Av. Francesc Macià, 51. 25154 Castellidans. Tel. 973 120 113.

Monegal. Prat del Monegal s/n. 25282 Sant Llorenç de Morunys. Tel. 973 492 369.

Pei. Pl. del Treiró, 3. 25528 Bof. Tel. 973 696 036.

Pessets. Diputació, 3. 25560 Sort. Tel. 973 620 000.

Petit Català. Camí Vell D'Alpicat. 25110 Alpicat. Tel. 973 736 405.

Racó del Fartet. Doctor Barraquer, 14. 25180 Alcaràs. Tel. 973 790 517.

Rebost del Celler. (Hotel Pirene). Carretera del Túnel, s/n. 25530 Vielha. Tel. 973 640 075.

Restaurant de Rubió. Cn-260 Sort-Adrall. 25566 Rubio del Cantó. Tel. 973 250 008.

Restaurant El Forn. Canal, 2. 25716 Gósol. Tel. 973 370 274.

Restaurant Fiol. Ferran El Catolic, 13. 25200 Cervera. Tel. 973 532 295.

Restaurant Masia Salat (Parc Tematic de Loli). Crta N-240 Km 71. 25400 Les Borges Blanques. Tel. 973 142 392.

Restaurant Roma. C-26, Km. 38. 25737 Cubells. Tel. 973 459 076.

Restaurant Sant Joan de Toran. Sant Joan de Toran. 25598 Salardú. Tel. 639 248 205.

Restaurant Santuari del Sant Cris. Pla del Reial. 25600 Balaguer. Tel. 973 446 444.

Restaurante Antonio. Casteh, 1. 25530 Vielha. Tel. 973 640 887.

Restaurante La Vall. (Hotel Dom). Crta C14, Km.661. 25794 Organyà. Tel. 973 383 513.

Restaurante Tuca. (Hotel Tuca). Crta Baqueira. 25539 Bertren. Tel. 973 640 700.

Restaurante Venturera. Ctra. La Seu, 2. 25740 Ponts. Tel. 973 460 345.

Rialb. Pont, s/n. 25747 Gualter. Baronia de Rialb. Tel. 973 462 038.

Riberies. (Hotel Riberies). Camí de Riberries, s/n. 25595 Llavorsí. Tel. 973 622 051.

Rufus. Sant Jaume, 8. 25598 Gessa. Tel. 973 645 246.

Saburedo. Mayor, s/n. 25598 Tredos. Tel. 973 645 089.

Sal Gorda. Crta Baqueira, 5. 25005 Salar-

dú. Tel. 973 644 531.

Sidreria Casa Pau. Molino, 4. 25599 Artes. Tel. 973 645 231.

Téssol. Major, 69. 25580 Esterri D'Aneu. Tel. 973 626 388.

Ticolet. Edificio Biciperri Bajos. 25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 645 477.

Tofonetti. Ctra. Baqueira, 7. 25599 Artes. Tel. 973 644 547.

Tuc Blanc. (Hotel Tuc Blanc). Crta Bonai-gua, s/n. 25598 Baqueira. Tel. 973 644 350.

Urtau. Pl. Urtau, s/n. 25599 Artes. Tel. 973 640 926.

Venturera. Crta La Seu, 2. 25740 Ponts. Tel. 973 460 345.

Victor. Avda. Alt Urgell, 4. 25790 Oliana. Tel. 973 470 010.

Vinyes del Mig. Sant Jordi, 67. 25220 Bell.lloc d'Urgell. Tel. 973 560 608.

Xaloc. Avda. del Saloria, 69. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 353 094.

Zurbaran. Major, 7. 25550 Bossost. Tel. 973 647 710.

MADRID

19 Sushi Bar. Salud, 19. 28013 Madrid. Tel. 915 240 571.

99 Sushi Bar. Ponzano, 99. 28003 Madrid. Tel. 915 360 567.

99 Sushi Bar. Hermosilla, 4. 28001 Madrid. Tel. 914 312 715.

A'Brasas. Via Lusitania, 5. 28025 Madrid. Tel. 917 651 076.

A'Casña. Avda del Angel, s/n. Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 915 263 425.

A'trapallada. Paseo de las Acacias, 12. 28005 Madrid. Tel. 914 680 669.

Abaceria. Perez Galdós, 3. 28004 Madrid. Tel. 915 326 421.

Abrasador. Salud, 8. Zona Gran Vía. 28013 Madrid. Tel. 915 313 113.

Abrasador. Génova, 25. 28004 Madrid. Tel. 917 020 498.

Abrasador. O'Donnell, 53. 28009 Madrid. Tel. 914 008 013.

Adler. (Hotel Adler). Velazquez, 33. 28001 Madrid. Tel. 914 263 225.

Adriana. Arturo Soria, 321. 28033 Madrid. Tel. 917 663 318.

Ainhoa. Bárbara de Braganza, 12. 28004 Madrid. Tel. 913 082 726.

Al Fanus. Pechuán, 6. 28002 Madrid. Tel. 915 627 718.

Al Natural. Zorrilla, 11. 28014 Madrid. Tel. 913 694 709.

Al Paseo Villagodio. Pº de la Habana, 65. 28036 Madrid. Tel. 914 576 103.

Alaharaca. Dr. Fleming, 24. 28036 Madrid. Tel. 913 440 271.

Alboran. Ponzano 39-41. 28003 Madrid. Tel. 913 654 252. i

Alboroque. Atocha, 34. 28012 Madrid. Tel. 913 896 570.

Alcalde. Jorge Juan, 10. 28001 Madrid. Tel. 915 763 359.

Aldaba. Alberto Alcocer, 5. 28036 Madrid. Tel. 913 597 386.

Alkalde. Jorge Juan, 10. 28001 Madrid. Tel. 915 763 359.

Almazara. General Pardiñas 43. 28001 Madrid. Tel. 915 773 163.

Aloque. Torrecilla del Leal, 20. 28012 Madrid. Tel. 915 283 662.

Al-Mounia. Pº Recoletos, 5. 28001 Madrid. Tel. 914 350 828.

Ananias. Galileo, 9. 28015 Madrid. Tel. Tel. 914 486 801.

Annapurna. Zurbano, 5. 28010 Madrid. Tel. 913 198 716.

Antojo. Ferraz, 36, bajo izda. 28008 Madrid. Tel. 915 474 046.

Arabia. Piamonte, 12. 28004 Madrid. Tel. 915 325 321.

Arce. Augusto Figueroa, 32. 28004 Madrid. Tel. 91 5220440.

Aris Bar. Avda. Pio XII, 34. 28016 Madrid. Tel. 913 506 193.

Aroda. Rosa de Silva, 19. 28020 Madrid. Tel. 915 708 072.

Arturo Delfines. Pl. República Argentina, 8. 28002 Madrid. Tel. 914 113 660

Arturo Sagasta. Sagasta, 29. 28004 Madrid. Tel. 914 455 543

Asador Ansorena. Capitán Haya, 55. 28020 Madrid. Tel. 915 796 451

Asador Costa Navarra. General Pardiñas, 39. 28001 Madrid. Tel. 914 354 285

Asador de Aranda. Preciados, 44. 28013 Madrid. Tel. 915 472 156

Asador de Aranda. Pl. Castilla, 3. 28039 Madrid. Tel. 917 338 702

Asador de Aranda. Diego de León, 9. 28006 Madrid. Tel. 915 630 246

RESTAURANTES

drid. Tel. 914 351 024

Asadores Aranduelo. Alberto Aguilera, 26. 28015 Madrid. Tel. 914 473 613

Asia Gallery (Hotel Palace). Pza. Cortes, 7. 28014 Madrid. Tel. 913 600 049

Balear. Sagunto, 18. 28010 Madrid. Tel. 914 479 115

Bamboo. Samaría, 3. 28009 Madrid. 914 008 126

Bangaloo "La Tavola". Avda. General Perón, 29 bajo. 28020 Madrid. Tel. 914 170 296.

Banzai. Espíritu Santo, 16. 28004 Madrid. Tel. 91 521 70 81.

Bauzá (Hotel Bauzá). Goya, 79. 28001 Madrid. Tel. 914 364 548.

Bazaar. Libertad, 21. 28004 Madrid. Tel. 915 233 905.

Bellalola. Duque de Sexto, 48. 28009 Madrid. Tel. 914 090 350.

Bice. Génova, 19. 28004 Madrid. Tel. 913 194 023.

Bichobola. Ríos Rosas, 45. 28003 Madrid. Tel. 915 351 405.

Blanca de Navarra. Avda. de Brasil, 13. 28020 Madrid. Tel. 915 555 581.

Bocaño. Libertad, 4-6. 28004 Madrid. Tel. 915 321 219.

Bodega Restaurante la Alegría. Doctor Criado, 9. Villaverde Alto. 28021 Madrid. Tel. 917 973 040.

Boga Bar El Bogavante de Almirante. Almirante, 11. 28004 Madrid. Tel. 915 321 850.

Bokado. Juan de Herrera, 2. 28040 Madrid. Tel. 915 490 041.

Botín. Cuchilleros, 17. 28005 Madrid 913 664 217

Brasserie Ibiza 41. Ibiza, 41. 28009 Madrid. Tel. 914 094 542.

Brasserie La Terraza (Hotel Clement Barajas). Avda. General, 43. 28042 Madrid. Tel. 917 460 330.

Brasserie Miró (Hotel Canarias). Pza. Cánovas del Castillo, 4. 28014 Madrid. Tel. Tel. 913 302 412.

Bristolbar. Almirante, 29. 28004 Madrid. Tel. Tel. 915 224 568.

Bruculino. Trafalgar, 17. 28010 Madrid. Tel. 914 451 539.

Café de la Ópera. Arrieta, 6. 28013 Madrid. Tel. 915 426 382.

Café de Oriente. Pl. De Oriente, 2. 28013 Madrid. Tel. 915 413 974.

Café Oliver. Almirante, 12. 28004 Madrid. Tel. 915 217 379.

Café Saigon. María de Molina, 4. 28006 Madrid. Tel. 915 631 566.

Can Punyetes. Señores de Luzón, 5. 28013 Madrid. Tel. 914 571 380.

Can Punyetes. San Agustín, 9. 28014 Madrid. Tel. 914 299 483.

Can Punyetes. Pl. Valparaíso, 3. 28016 Madrid. Tel. 914 571 380.

Caoba Restaurante. Pso Pintor Rosales, 76. 28008 Madrid. Tel. 915 503 106.

Caput Mundi. Castelló, 83. 28006 Madrid. Tel. 915 782 605.

Caripén Bistrot. Pl. de la Marina Española, 4. 28013 Madrid. Tel. 915 411 177

Carlos Tartiére. Menorca, 35. 28009 Madrid. Tel. 915 745 761.

Carta Marina. Padre Damián, 40. 28036 Madrid. Tel. 914 586 826.

Casa Baltasar. Don Ramón de la Cruz, 97. 28006 Madrid. Tel. 913 092 653.

Casa Ciriaco. Mayor, 84. 28013 Madrid. Tel. 915 480 620.

Casa D'A Troya. Emiliano Barral, 14. 28043 Madrid. Tel. 914 164 455.

Casa de Kiros. Paseo de la Castellana, 123. 28046 Madrid. Tel. 915 564 033.

Casa de Valencia. Paseo Pintor Rosales, 58. 28008 Madrid. Tel. 915 441 474.

Casa Doll. Avda. de San Diego, 96. 28053 Madrid. Tel. Tel. 914 775 763.

Casa Domingo. Alcalá, 98. 28009 Madrid. Tel. 914 311 895.

Casa Fide. Ponzano, 8. 28010 Madrid. Tel. 914 465 833.

Casa Grana. Orellana, 6. 28004 Madrid. Tel. 91 3083277

Casa Hortensia. Farmacia, 2. Edif. Centro Asturiano, 2º Planta. 28004 Madrid. Tel. 915 390 090

Casa Jorge. Cartagena 104. 28002 Madrid. Tel. 914 169 244.

Casa Jorge. Alejandro González, 8. 28028 Madrid. Tel. 913 564 174.

Casa Julián Tolosa. Cava Baja, 18. 28003 Madrid. Tel. 913 658 210.

Casa Labra. Tetuán, 12. 28013 Madrid. Tel. 915 310 081.

Casa Marco. Gaztambide, 8. 28015 Madrid. Tel. 915 432 069.

Casa María Plaza Mayor. Plaza Mayor, 23. 28012 Madrid. Tel. 902 203 025.

Casa Matías. San Leonardo, 12. 28015 Madrid. Tel. Tel. 915 417 683.

Casa Mía. Josefa Varcarel, 10. 28043 Madrid. Tel. 913 202 202.

Casa Mingo. Pº de la Florida, 34. 28008 Madrid. Tel. 915477 918.

Casa Mundi. Donoso Cortés, 14. 28015 Madrid. Tel. 914 466 006.

Casa Narcisa. Paseo de la Castellana, 254. 28046 Madrid. Tel. 913 238 072.

Casa Nemesio. Pº de la Castellana, 260. 28046 Madrid. Tel. 913 238 410.

Chincha. Plaza Mostenses, 3, 28015 Madrid. Tel. 915 590 922.

Crucina. Del Divino Pastor, 30. Madrid. Tel. 914 553 364.

Cuarto Y Mitad. Bolivia, 21. 28016 Madrid. Tel. 913 508 334.

Cubik Madrid. Aduana, 12. 28013 Madrid. Tel. 915 230 481.

Cuco's. Emilio Vargas, 1. 28027 Madrid. Tel. 913 774 039.

Cuenllas. Ferraz, 5. 28008 Madrid. Tel. 915 425 621.

Currito. Pabellón de Vizcaya-Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 914 645 704.

D'Fabula. Plaza Conde Barajas, 3. 28005 Madrid. Tel. 913 664 962.

Da Cuchuffo. Juan Alvarez Mendizábal, 34. 28008 Madrid. Tel. 915 423 203

Da Nicola. Pl. de los Mostenses, 11. 28015 Madrid. Tel. 915 422 574

Da Nicola. Orense, 4. 28020 Madrid. Tel. 915 557 753.

Dantxari. Ventura Rodríguez, 8. 28008 Madrid. Tel. 915 423 524.

Dassa Bassa. Villalar, 7. 28001 Madrid. Tel. 915 767 397.

De La Riva. Cochabamba, 13. 28016 Madrid. Tel. 914 588 954.

De María. Felix Boix, 5. 28036 Madrid. Tel. 913 505 663.

De María. Gran Vía, 72. 28013 Madrid. Tel. 917 580 115.

De María Parrilla. Preciados, 32. 28013 Madrid. Tel. 915 211 603.

Diábolo (Hotel Meliá Galgos). Claudio Coello, 139. 28006 Madrid. Tel. 915 626 000.

Don Cocido. Padilla, 54. 28006 Madrid. Tel. 913 092 147.

Don Giovanni. Paseo de la Reina Cristina, 23. 28014 Madrid. Tel. 914 348 338.

Don Pelayo. Alcalá, 33. 28014 Madrid. Tel. 915 310 031.

Don Pepe (Hotel Meliá Princesa). Princesa, 27. 28008 Madrid. Tel. 915 418 200.

Don Victor. Emilio Vargas, 18. 28043 Madrid. Tel. 914 154 747.

Dominio de Antargü. Ronda de Atocha, 16. 28012 Madrid. Tel. 915 275 244.

Donde Marián. Torpedero Tucumán, 32. 28016 Madrid. Tel. 913 590 484.

Donzoko. Echegaray, 3. 28014 Madrid. Tel. 914 295 720.

Doña Paca de Arriba. Príncipe de Vergara, 28016.Madrid. Tel. 913502 390.

Eccentro. Esquilache, 4. 28003 Madrid. Tel. 915 535 502.i

Edelweiss. Jovellanos, 7 28014 Madrid 902 102 060.

El 18. Castelló, 18. 28001 Madrid. Tel. 915 752 866.

El Acueducto Segoviano. Avda. Ciudad de Barcelona, 108. 28007 Madrid. Tel. 915 012 435.

El Almendro. Almendro, 13 28005 Madrid 913 654 252.

El Almiraz. Maldonado, 5. 28006 Madrid. Tel. 914 115 469.

El Azafrán. Méndez Álvaro, 30. 28045 Madrid. Tel. 914 688 100.

El Barril. Alcántara, 30. 28006 Madrid. Tel. 914 013 305.

El Barril. Goya, 86. 28006 Madrid. Tel. 915 783 998.

El Bosque Sagrado. Avda. de las Provincias, s/n. Recinto Ferial Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 915 267 817.

El Buey. General Pardiñas, 10. 28036 Madrid. Tel. 914 314 492.

El Buffet del Serrano (Hotel Meliá Gal-dos). Claudio Coello, 139. 28006 Madrid. Tel. 915 626 600.

El Cacique. Padre Damián, 47. 28036 Madrid. Tel. 913 507 499.

El Caldero. Huertas, 15. 28012 Madrid. Tel. 914 295 044.

El Capote (Rafael Hoteles). Alcalá, 269. 28027 Madrid. Tel. 913 261 620.

El Capricho. Doctor Castelo, 14. 28009 Madrid. Tel. 915 046 179.

El Cenador del Prado. Prado, 4. 28014 Madrid. Tel. 914 291 561.

El Comité. Pl. San Amaro, 8. 28020 Madrid. Tel. 915 718 711.

El Doble. Ponzano, 15. 28010 Madrid. Tel. 913 654 252.

El Espejo. Pza. de Alonso Martínez 2, bajo izda. 28004 Madrid. Tel. 913 191 122.

El Espigón. Capitán Haya, 58. 28020 Madrid. Tel. 915 793 232.

El Estragón. Pza. de la Paja, 10. 28005 Madrid. Tel. 913 658 982.

El Faro del Pardo. Ctra. El Pardo-Fuencarral, Km. 1. 28048 Madrid. Tel. 913 760 101.

El Figón de Milagros. Avda. de Machupichu, 85. 28043 Madrid. Tel. 913 005 377.

El Fogon de Trifón. Ayala, 144. 28006 Madrid. Tel. 914 023 794.

El Foque. Suero de Quiñones, 22. 28002 Madrid. Tel. 915 192 572.

El Gourmet Navarro. C.C. Moda Shopping. Avda General Perón, 40 pta. 0, local 51. 28020 Madrid. Tel. 915 561 387.

El Invernadero (Hotel Petit Palace Embassy Serrano). Serrano, 46. 28001 Madrid. Tel. 914 313 060.

El Jamón y El Churrasco. Infanta Mercedes, 64. 28020 Madrid. Tel. 915 700 319.

El Jardin de Castellana (Hotel Intercontinental). Pº de la Castellana, 49. 28046 Madrid. Tel. 917 007 342.

El Jardín de Miguel Angel Arco. Miguel Angel 29-31. 28006 Madrid. Tel. 914 420 022.

El Jardín de Orfila (Hotel Orfila). Orfila, 6. 28010 Madrid. Tel. 917 027 770.

El Jardín de Somontes. Complejo deportivo Somontes. Crta Madrid-El Pardo (M-605) Km 3,3. 28035 Madrid. Tel. 931 768 412.

El Labrador. Ctra. de Aranjuez, 25. 28036 Madrid. Tel. 918 938 246

El Lando. Pl. Gabriel Miró, 8. 28005 Madrid. Tel. 913 667 681

El Mentidero de Villa. Santo Toromé, 6. 28004 Madrid. Tel. 913 081 285

El Molino. Orense, 70. 28020 Madrid. Tel. 915 713 834.

El Molino. Conde de Serrallo, 1. 28029 Madrid. Tel. 915 712 409.

El Molino de los Porches. Paseo del Pintor Rosales, 1. 28008 Madrid. Tel. 915 481 336.

El Mollete Taberna. Calle de la Bola, 4. 28013. Tel. 915 477 820.

El Ninot. Ntra Sra de Valverde, 193. 28034 Madrid. Tel. 917 349 174.

El Olivo. Gral. Gallegos, 1. 28036 Madrid. Tel. 913 591 535.

El Original. Infantas, 44. 28004 Madrid. Tel. 915 229 069.

El Oso. Avda. de Burgos, 214. 28050 Madrid. Tel. 917 666 060.

El Pabellón de Ondarreta. De las Provincias, s/n. 28011 Madrid. Tel. 914 799 779.

El Pescador. Ortega y Gasset, 75. 28006 Madrid. Tel. 914 021 290.

El Patio de Leo. Agastia, 122. 28043 Madrid. Tel. 915 196 740.

El Pato Laqueado. San Benito 3. 28029 Madrid. Tel. 913 145 995.

El Pepinillo del Barquillo. Barquillo, 42. 28004 Madrid. Tel. 913 102 546.

El Pitaco. Avda de Badajoz, 25. 28027 Madrid. Tel. 914 039 962.

El Puchero. Larra, 13. 28004 Madrid. Tel. 914 450 577.

El Puchero. Padre Damián, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 456 298.

El Quinto Vino. Hernani, 48. 28020 Madrid. Tel. 915 536 600.

El Recuerdo. Comandante Zorita, 6. 28020 Madrid. Tel. 915 345 090

El Reloj de Sol. Capitán Salazar Martinez, 11. 28005 Madrid. Tel. 913 664 730.

El Rey del Barrio. Hernán Cortés, 19. 28004 Madrid. Tel. 915 329 701.

El Rincón de Dona. Fernán González, 46. 28009 Madrid. Tel. 915 742 316.

El Rincón de Esteban. Santa Catalina, 3. 28014 Madrid. Tel. 914 299 289.

El Ruedo. Avda de Pedro Díaz 4 y 6. 28019 Madrid. Tel. 914 727 137.

El Tablero. Aguarón, 58. 28023 Madrid. Tel.

917 402 870.

El Tostado. Alcalá, 476. 2802 7 Madrid. Tel. 913 756 801.

El Ventorrillo Murciano. Tres Peces, 20. 28012 Madrid. Tel. Tel. 915 740 015.

El Vergel. Pº de la Florida, 53. 28008 Madrid. Tel. 915 471 952.

El Viajero. Pza. de la Cebada, 11 28005 Madrid 913 669 449.

El Viejo Almacén de Buenos Aires. Villaa-mil, 277. 28039 Madrid. Tel. 913 161 317.

Endavant. Velázquez, 160. 28002 Madrid. Tel. 915 612 738.

Ene. Nuncio, 19. 28005 Madrid. Tel. 913 662 591.

Enrich. Estafeta, 2. 28109 Madrid. Tel. 916 502 931.

Entre Suspiro y Suspiro. Caños Del Peral, 3. 28013 Madrid. Tel. 915 420 644.

Erre-Efe Paradis. Casa América. Paseo de Recoletos, 2. 28001 Madrid. Tel. 915 754 540.

Escolástico. Santa Engracia, 24. 28010 Madrid. Tel. Tel. 915 940 467.

Espacio 33. Pº de la Castellana 259-D. Torre Espacio. 28046 Madrid . Tel. 91 4 276 891.

Espacio Gastronómico de Lavinia. Ortega y Gasset, 16. 28006 Madrid. Tel. 914 260 604.

Estado Puro. Pza. de Cánovas del Castillo, 4. 28014 Madrid. Tel. 913 302 400.

Estay. Hermsosilla, 46. 28001 Madrid. Tel. 915 780 470.

Esteban. Cava Baja, 36. 28005 Madrid. Tel. 913 659 091.

Exilibris. Infantas, 29. 28004 Madrid. Tel. 916 553 130.

Fhiska. Suero de Quiñones, 22. 28002 Madrid. Tel. 915 192 572.

Filigrana. Doctor Esquerdo, 64. 28007 Madrid. Tel. 914 096 154.

Filo Abascal. José Abascal, 44. 28003 Madrid. Tel. 914 420 673.

Filo Basílica. Basílica, 17. 28020 Madrid. Tel. 915 559 031.

Filo Velázquez. Jorge Juan, 29. 28001 Madrid. Tel. 914 315 953.

Finca del Valle. Ctra. Nacional, 2, Km. 13.200. 28042 Madrid. Tel. 917 474 641.

Finos y Finas. Espartinas, 6. 28001 Madrid. Tel. 915 759 069.

Finos y Finas. Don Ramón de la Cruz, 49. 28006 Madrid. Tel. 915 779 379.

Fish Club

Gerardo. Don Ramón de la Cruz, 10. 28001 Madrid. Tel. 914 013 443.

Ginos. Doctor Castelo, 30. 28009 Madrid. Tel. 912 750 261.

Ginza. Pza. de las Cortes, 3. 28014 Madrid. Tel. 914 297 619.

Goya (Hotel Ritz). Pza. de la Lealtad, 5. 28014 Madrid. Tel. 917 016 767.

Granja Castellanos. Paseo de la Castellana, 214. 28046 Madrid. Tel. 913 450 560.

Granja El Plantío. Avda. de la Victoria, 33. 28023 Madrid. Tel. 913 728 779.

Grill Casa Julián. Don Ramón de la Cruz, 10. 28001 Madrid. Tel. 914 313 535

Gumbo. Pez, 15. 28004 Madrid. Tel. 915 326 361.

Hanami. General Zabala, 31. 28002 Madrid. Tel. 915 091 460.

Hispano Bar Bufett. Paseo de la Castellana, 78. 28046 Madrid. Tel. 902 102 060

Homenade Gastrobar. Claudio Coello, 63. 28001 Madrid. Tel. 915 783 546.

Honky Tonk. Covarrubias, 24. 28010 Madrid. Tel. 914 456 886

Hontoria. Pl. del General Maroto, 2. 28045 Madrid. Tel. 914 730 425

Horno De Juan. Lope de Rueda, 4. 28015 Madrid. Tel. 915 756 916.

Il Gusto. Espronceda, 27. 28003 Madrid. Tel. 915 353 902

Il Particolare. Campomanes, 5. 28013 Madrid. Tel. 915 418 307

Indice (Hotel Ac Palacio De Retiro). Alfonso XII, 14. 28014 Madrid. Tel. 915 237 460

Indochina. Barquillo, 10. 28004 Madrid. Tel. 915 240 318

Iroco. Velazquez, 18. 28001 Madrid. Tel. 914 317 381

Jai Alai. Balbina Vaverde, 2. 28002 Madrid. Tel. 915 612 742.

Jose Luis. Rafael Salgado, 11. 28036 Madrid. Tel. 914 575 036

José Luis. Serrano, 89. 28006 Madrid. Tel. 915 630 958

Jota Cinco. Alcalá, 423. 28027 Madrid. Tel. 917 428 598

Juanita me mata. Diego de León, 60. 28006 Madrid. Tel. 912 192 165.

Julián de Tolosa. Cava Baja, 18. 28005 Madrid. Tel. 913 658 210

Kitchen. Ballesta, 8. 28004 Madrid. Tel. 915 226 263.

Kitchen Stories. Cuchilleros, 3. Toledo, 4. 28005 Madrid. Tel. 913 669 771.

Korea. Cristóbal Bordiu, 59. 28003 Madrid. Tel. 915 542 034.

Kudeta - Buddha Del Mar Saboy Ocio. Ctra. de la Coruña Km. 8,700 Avda. Padre Huídobro, s/n. 28023 Madrid. Tel. 913 572 907.

Kulikka. Santa Engracia, 49 Bajo. 28010 Madrid. Tel. 914 482 910.

L'Albufera. Capitán Haya, 45. 28020 Madrid. Tel. 915 675 197.

L'Albufera de Conde Orgaz. Avda. Machupichu, 16. 28043 Madrid. Tel. 913 005 550.

La Alacena de Serrano. Infanta Mª Teresa, 19. 28016 Madrid. Tel. 912 207 381.

La Algarabía. Unión, 8. 28013 Madrid. Tel. 915 424 131.

La Alpujarra. Pza. del Perú, 4-5. 28016 Madrid. Tel. 913 445 012.

La Alquitara. Téllez, 29. 28007 Madrid. Tel. 915 522 135.

La Ancha. Principe de Vergara, 204. 28002

Madrid. Tel. 915 638 977.

La Antoñita. Cava Baja, 16. 28005 Madrid. Tel. 911 191 423.

La Arrocería. Avda. Alberto Alcocer, 42. 28016 Madrid. Tel. 914 572 757.

La Bunganvilla. Almagro, 12. 28010 Madrid. Tel. 913 197 550.

La Camarilla. Cava Baja, 21. 28005 Madrid. Tel. 913 540 207.

La Cantina. Echegaray, 5. 28014 Madrid. Tel. 914 202 069.

La Capilla de la Bolsa. De la Bolda, 12. 28012 Madrid. Tel. 915 218 623.

La Castela. Doctor Castelo, 22. 28009 Madrid. Tel. 915 740 015.

La Cazuela del Buey Santa Engracia, 156. 28003 Madrid 915 339 844.

La Charlotte. Juan Bravo, 3. 28006 Madrid. Tel. 915 750 697.

La Chata. Cava Baja, 24. 28005 Madrid. Tel. 913 661 458.

La Creazione. Ventura de la Vega, 9. 28014 Madrid. Tel. 914 290 387.

La Dama Noire. Pérez Galdós, 3. 28004 Madrid. Tel. 915 310 476.

La Despensa. Cardenal Cisneros, 6. 28010 Madrid. Tel. 914 461 794.

La Dolores. Pza. de Jesús, 4. 28014 Madrid. Tel. 914 292 243.

La Dorada. Orense 64-66. 28020 Madrid. Tel. 915 702 002.

La Fachada (Hotel Clement Barajas). Avda. General, 43. 28042 Madrid. Tel. 917 460 330.

La Favorita. Covarrubias, 25. 28010 Madrid. Tel. Tel. 914 488 459.

La Finca de Susana. Arlabán, 4. 28014 Madrid 91 693 557.

La Flecha. Juan Bravo, 35. 28006 Madrid. Tel. 915 639 846.

La Flor De Galicia. Alcántara, 15. 28006 Madrid. Tel. 915 755 130.

La Fonda. Lagasca, 11. 28001 Madrid. Tel. 915 777 924.

La Fragata (Hotel Meliá Castilla). Capitán Haya, 45. 28020 Madrid. Tel. 915 675 196.

La Fuenciscia. San Mateo, 4. 28004 Madrid. Tel. 915 216 186.

La Galería de Almagro. Almagro, 32. 28010 Madrid. Tel. 913 107 051.

La Gallette. Conde de Aranda, 11. 28001 Madrid. Tel. 915 760 641.

La Gallette. 2 Bárbara de Braganza, 10. 28004 Madrid. Tel. 913 193 148.

La Giralda III. Maldonado, 4. 28006 Madrid. Tel. 915 777 762.

La Giralda IV. Claudio Coello, 4. 28006 Madrid. Tel. 915 764 069.

La Gloria de Montería. Caballero de Gracia, 10. 28013 Madrid. Tel. 915 234 407.

La Hoja. Doctor Castelo, 48. 28009 Madrid. Tel. 914 092 522.

La Huerta del Cinca. Bravo Murillo, 37. 28015 Madrid. Tel. 914 449 438.

La Leñera. Hernani, 60. 28020 Madrid. Tel. 915 541 338.

La Leyenda. Ctra. de la Coruña, Km. 12,300. 28023 Madrid. Tel. 913 729 174.

La Lonja de Boadilla. García Noblejas, 5. 28037 Madrid. Tel. 916 320 388.

La Maquina de Lugoñés. Pº de la Habana, 107. 28036 Madrid. Tel. 913 430 538.

La Mazorca. Pº Infanta Isabel, 21. 28014 Madrid. Tel. 915 017 013.

La Mision. Jose Silva, 22. 28043 Madrid. Tel. 914 168 504.

La Montería. Lope de Rueda, 35. 28009 Madrid. Tel. 915 741 812.

La Mucca. Pza. Carlos Cambronero, 4. 28004 Madrid. Tel. 915 210 000.

La Naveta. Hernani, 75. 28020 Madrid. Tel. 914 175 979.

La Nicolasa. Velázquez, 150. 28002 Madrid. Tel. 902 102 060.

La Nicoletta. Paseo de la Castellana, 4. 28046 Madrid. Tel. 915 775 239.

La Nicoletta. Orense, 4, Posterior. 28020 Madrid. Tel. 915 984 359.

La Nova. Zurbano, 83. 28010 Madrid. Tel. Tel. 914 424 902.

La Paloma. Jorge Juan, 39. 28001 Madrid. Tel. 915 768 692.

La Paninoteca. Velázquez, 32. 28001 Madrid. Tel. 914 263 816.

La Parrilla Castellana. Casas de Miravete, 30. P. I. De Vallecas. 28031. Madrid. Tel. 913 329 033.

La Perla. Paseo de la Castellana, 166. 28046 Madrid. Tel. 913 452 085.

La Playa. Magallanes, 24. 28015 Madrid. Tel. 914 460 107.

La Piazzetta. Pl.Chueca, 8. 28004 Madrid. Tel. Tel. 915 238 322.

La Pintarteca. Avda. de los Andes, 11. 28042 Madrid. Tel. 913 242 524.

La Sacristía. Infantas, 28. 28004 Madrid. Tel. 915 220 945.

La Sede. Atocha 116. 28012 Madrid. Tel. 915 280 055.

La Sirena Verde. Gran Vía, 62. 28013 Madrid. Tel. 913 473 910.

La Sociedad. Vallehermoso, 106. 28003 Madrid 915 352 853.

La T De San Miguel. Pl. Conde de Miranda, 4. 28005 Madrid. Tel. 915 899 819.

La Taberna Chantarella. Luisa Fernanda, 27. 28008 Madrid. Tel. 915 418 003.

La Taberna de los 100 Vinos. Nuncio, 17. 28005 Madrid. Tel. 913 654 704.

La Taberna del Puerto. Fernán González, 50. 28009 Madrid. Tel. 915 046 699.

La Tahona. Capitán de Haya, 21. 28020 Madrid. Tel. 915 550 441.

La Tasquita de Enfrente. Ballesta, 6. 28004 Madrid. Tel. 915 325 449.

La Terraza de Urban (Hotel Urban). Carrera de San Jerónimo, 34. 28014. Madrid. Tel. 917 877 770.

La Tintorería. Pº Marques de Zafra, 35. 28015 Madrid. Tel. 910 005 834.

La Toja. Mayor, 35. 28013 Madrid. Tel. 913 663 034.

La Torcaz. Lagasca, 81. 28006 Madrid. Tel. 914 318 388.

La Trainera. Lagasca, 60. 28001 Madrid. Tel. 915 768 035

La Vaca Argentina. San Agustín 3. 28014 Madrid. Tel. 913 601 598.

La Vaca Argentina de Castellana. Paseo de la Castellana, 214. 28046 Madrid. Tel. 913 452 665.

La Vaca Verónica. Moratín, 38. 28014 Madrid. Tel. 914 297 827.

La Vendimia. Plaza Conde Valle de Suchil, 7. 28015 Madrid. Tel. 607 698 434.

Lago de Sanabria. Ayala, 23. 28001 Madrid. Tel. 915 767 421.

Larita. Corredera Baja de San Pablo, 19. 28004 Madrid. Tel. 915 228 070.

Las Cuatro Estaciones. Gral. Ibañez Ibero, 5. 28003 Madrid. Tel. 915 536 305.

Las Moreras. Avda. de Aragón 359. 28042 Madrid. Tel. 917 474 634.

Laydown. Pza. Mostenses, 9. 28015 Madrid. Tel. 915 487 937.

Le Cafe. Recoletos, 13. 28001 Madrid. Tel. 917 811 586.

Le Chateau del Entrecote. Avda. de los Andes, 8. 28042 Madrid. Tel. 913 203 694.

Le Garage. Valenzuela, 7. 28014 Madrid. Tel. 915 226 197.

Lieu Restaurant. Calle Amnistía 10, Local. 28013 Madrid. Tel. 915 417 481.

Loft 39. Velazquez, 39. 28001 Madrid. Tel. 914 324 386.

Los Arroces de Segis. Infanta Mercedes, 109. 28020 Madrid. Tel. 915 715 622.

Los Cedros (Hotel La Quinta de los Cedros). Allendesalazar, 4. 28043 Madrid. Tel. Tel. 914 154 460.

Los Huevos de Lucio. Cava Baja, 30. 28005 Madrid. Tel. 913 662 984.

Los Montes de Galicia. Azcona, 46. 28028 Madrid. Tel. 913 552 786.

Los Montes de Galicia. Antonio López Aguado, 10. 28029 Madrid. Tel. 913 156 129.

Lua. Eduardo Dato, 5. 28010. Tel. 913 952 953.

Lucca. Ortega Y Gasset 29. 28006 Madrid. Tel. 915 760 144.

Luna Rossa. San Bernardo, 24. 28015 Madrid. Tel. 915 321 454.

Lur Maitea Restaurant. Fernando El Santo, 4. 28010 Madrid. Tel. 913 080 350.

Lurkide. Miguel Yuste, 58. 28037 Madrid. Tel. 913 272 394.

Madriila. Clavel, 6. 28004 Madrid. Tel. 915 239 275.

Magerit. Padre Damián, 23. 28036 Madrid. Tel. 913 537 300.

Maison Blanche. Piamonte, 10. 28004 Madrid. Tel. 915 228 217.

Mallorca en Madrid. Tel. Cruz Del Sur, 1. 28007 Madrid. Tel. 915 733 100.

Mare Nostrum (Hotel Sofitel Madrid Airport). Avda. de la Capital de España, Madrid Nº10. Campo de las Naciones. 28042 Madrid. Tel. 917 210 810.

Marisquería el Telégrafo. Padre Damián, 44. 28036 Madrid. Tel. 913 506 119.

Matritum. Cava Alta, 17. 28005 Madrid. Tel. 913 658 237.

Melgar. Antonio López, 5. 28019 Madrid. Tel. 914 600 655.

Mercado de La Reina. Gran Vía, 12. 28013 Madrid. Tel. 915 213 198.

Mercato Ballaró. Santa Engracia, 24. 28010 Madrid. Tel. 913 101 618.

Mesón Cinco Jotas. Padre Damián, 42. 28036 Madrid. Tel. 913 503 173.

Mesón Cinco Jotas. Serrano, 118. 28008 Madrid. Tel. 915 632 710.

Mesón Cinco Jotas. Callejón de Puigcerdá, s/n. 28001 Madrid. Tel. 915 754 125.

Mesón Gallego. Muller, 35. 28039 Madrid. Tel. 915 793 623.

Mesón Gallego II. Pza de Remonta, 7. 28039 Madrid. Tel. 915 790 769.

Metropolitan. José Abascal, 46. 28003 Madrid. Tel. 914 411 633.

Mezklum. Principe, 16. 28012 Madrid. Tel. 915 218 911.

Midnight Rose (Hotel Me By Melia). Pza. Santa Ana, 14. 28012 Madrid. Tel. 917 016

000.

Minotauro - Kalyso. Silvano, 92. 28043 Madrid. Tel. 913 889 445.

Miyama. Flor Baja, 5. 28008 Madrid. Tel. 915 401 386.

Moaña. Hileras, 4. 28013 Madrid. Tel. 915 482 914.

Moma 56 Asialounge. José Abascal, 56. 28003 Madrid. Tel. 913 994 873.

Montepríncipe. San Andrés, 31. 28001 Madrid. Tel. 914 488 310.

Morao Tapas. Castellana 95. 28046 Madrid. Tel. 917 707 899.

Morao Tapas. Velázquez, 40. 28001 Madrid. Tel. 914 313 431.

Mota del Cuervo. Carrera del Genil, 38-40. 28043 Madrid. Tel. 913 885 235.

Mumbai Massala. Recoletos, 14. 28001 Madrid. Tel. 914 357 194.

Muuu. Victor Andrés Belaunde, 8. 28016 Madrid. Tel. 914 577 161.

Naomi Grill. Pensamiento, 25. 28020 Madrid. Tel. 915 716 923.

Navacerrada. Gral. López Pozas, 6-8. 28036 Madrid. Tel. 913 450 003.

Navacerrada. Avda. Reina Victoria, 50. 28003 Madrid. Tel. 915 332 227.

Navacerrada Jardín. Gral. López Pozas, 6-8. 28036 Madrid. Tel. 913 455 376.

Naveira D'Omar. Santa Juliana, 57. 28039 Madrid. Tel. 914 594 532.

Neo. Quintana, 30. 28008 Madrid. Tel. 915 400 498.

Nicolasa. Velázquez, 150. 28002 Madrid. Tel. 915 631 735.

Nicomedes. Moscatelar, 18. 28043 Madrid. Tel. 913 889 052.

Nodo. Velázquez, 150. 28002 Madrid. Tel. 915 644 044.

Nueva Fontana. Azabara/La Naveta. Hernani, 75. 28020 Madrid. Tel. 914 175 979.

Nuevo Horno de Santa Teresa. Santa Teresa, 8. 28004 Madrid. Tel. 913 080 590.

O'Grello. Menorca, 39. 28009 Madrid. Tel. 914 097 204.

O'Caldiño. Lagasca, 74. 28001 Madrid. Tel. 914 319 967.

O'Choko. Rosa de Silva, 19. 28020 Madrid. Tel. 915 721 648.

O'Choko. Rosa de Silva, 19 Madrid. Tel. 914 725 250.

O'Cruiceiro. Nuñez de Balboa, 29. 28001 Madrid. Tel. 915 778 447.

Okra. Fernando el Santo, 26. 28010 Madrid. Tel. 917 023 870.

Ondarreta. Principal de Provincias, s/n. Rec. Ferial Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 914 799 779.

Ondarreta. Vara del Rey, 32-34. 28002 Madrid. Tel. 914 160 619.

Or-Dago. Sancho Dávila, 15. 28028 Madrid. Tel. 913 567 185.

Orixo. Cava Baja, 17. 28005 Madrid. Tel. 913 540 411.

Oter Epicure. Claudio Coello, 71. 28001 Madrid. Tel. 914 013 443.

Ototoi. Alcalá, 35. 28014 Madrid. Tel. 915 226 439.

Ottocento. Libertad, 16. 28004 Madrid. Tel. 915 316 612.

Ouh Baboo!. Caños del Peral, 2. 28013 Madrid. Tel. 915 476 581.

Oven 180. Lagasca, 32. 28001 Madrid. Tel. 914 351 898.

Ox's. Juan Ramón Jiménez, 11. 28036 Ma-

RESTAURANTES

drid. Tel. 914 581 903.

Pato Laqueado. San Benito, 3. 28029 Madrid. Tel. 913 145 995.

Paulino. Alonso Cano 34. 28003 Madrid. Tel. 914 418 737.

Paulino de Quevedo. Jordán, 7. 28010 Madrid. Tel. 915 913 929.

Pedralbes. Basílica, 15-17. 28020 Madrid. Tel. 915 553 027.

Pelotari. Recoletos, 3. 28001 Madrid. Tel. 915 782 497.

Per Bacco. Prado, 15. 28014 Madrid. Tel. 914 292 838.

Petri. Mota del Cuervo, 1. 28043 Madrid. Tel. 913 885 235.

Pinocchio. Sánchez Bustillo, 5. 28012 Madrid. Tel. 915 395 627.

Pinocchio. Padre Damián, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 593 189.

Pinocchio. Pº Eduardo Dato, 5. 28010 Madrid. Tel. 915 939 927.

Pinocchio. General Moscardó, 17. 28020 Madrid. Tel. 915 346 969.

Pinocchio. Gral Yagüe, 8. 28020 Madrid. Tel. 915 974 775.

Pinocchio Bel Canto. Sánchez Bustillo, 5. 28012 Madrid. Tel. 914 687 373.

Piñera. Rosario Pino, 12. 28020 Madrid. Tel. 914 251 425.

Pipo el Mundo del Vino. Ponzano, 99. 28003 Madrid. Tel. 915 360 567.

Più di Prima. Hortaleza, 100. 28004 Madrid. Tel. 913 083 372.

Pizzicheria. Castello, 83. 28004 Madrid. Tel. 914 357 533.

Poncelet Cheese Bar. José Abascal, 61. 28003 Madrid. Tel. 913 992 550.

Pontearreas. Claudio Coello, 96. 28006 Madrid. Tel. 915 755 873.

Porto Alegre II. Trafalgar, 15. 28010 Madrid. Tel. 914 451 974.

Porto Rubaiyat. Juan Ramón Jiménez, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 595 696.

Portobello. Rosario Pino, 18. 28020 Madrid. Tel. 915 791 147.

Portonovo. Camino de la Zarzuela. Ctra De La Coruña- Salida 10, desvío Aravaca- Pozuelo. 28023 Madrid. Tel. 913 070 173.

Posada del Dragón. Cava Baja, 14. 28005 Madrid. Tel. 911 191 424.

Príncipe y Serrano. Serrano, 240. 28016 Madrid. Tel. 902 102 060.

Prive. Bárbara de Braganza, 8. 28001 Madrid. Tel. 913 105 235.

Public Restaurant. Desengaño, 11. 28004 Madrid. Tel. 917 010 176.

Puerto Lagasca. Lagasca, 81. 28006 Madrid. Tel. 915 764 111.

Pulpo, Patacas e Viño. Antonio Arias, 4. 28009 Madrid. Tel. 915 043 786.

Rasputin. Yeseros, 2. 28005 Madrid. Tel. 913 366 932.

Ratón Colorado. Alberto Alcocer, 26. 28036 Madrid. Tel. 914 571 345.

Real Club Puerta de Hierro. Avda. Miraflores, s/n. Ciudad Puerta del Hierro. 28035 Madrid. Tel. 913 161 745.

Realcafe Bernabeu. Estadio Santiago Bernabeu; Concha Espina, 1. 28036 Madrid. Tel. 914 583 667.

Restaurante América (Fiesta Gran Hotel Colón). Pez Volador, 1-11. 28007 Madrid. Tel. 917 009 900.

Restaurante Breinmel. Av. del Padre Francisco Palau y Quer, 7, bis. 28046 Madrid. Tel.

Tel. 913 449 531.

Restaurante Don Pelayo. Alcalá, 33. 28014 Madrid. Tel. 915 310 031.

Restaurante El Pajar de Carmina. Retón de los Herreros, 13. 28003 Madrid. Tel. 914 413 075.

Restaurante el Rincón de Jaén. Doctor Gómez Ulloa, 6. 28020 Madrid. Tel. 913 554 011.

Restaurante el Rincón de Jaén. D. Ramón de la Cruz, 88. 28026 Madrid. Tel. 914 016 334.

Restaurante el Secreto. Ramón Carrión, 6. 28002 Madrid. Tel. 914 137 155.

Restaurante Escauri. Doctor Fleming, 23. 28036 Madrid. Tel. 913 430 492.

Restaurante Extremadura. Libertad, 13. 28004 Madrid. Tel. 915 233 503.

Restaurante Gala. Espronceda, 14. 28003 Madrid. Tel. 914 422 244.

Restaurante Galdos. Pl. Cánovas del Castillo, 4. 28014 Madrid. Tel. 913 302 412.

Restaurante Gasset 75. José Ortega y Gasset, 75. 28006 Madrid. Tel. 914 018 252.

Restaurante Ibiza (Fiesta Gran Hotel Colón). Pez Volador, 1-11. 28007 Madrid. Tel. 914 009 900.

Restaurante Meninas (Hotel Meninas). Campomanes, 7. 28013 Madrid. Tel. 915 412 805.

Restaurante Mep (Hotel María Elena Palace). Aduana, 19. 28013 Madrid. Tel. 913 604 930.

Restaurante Piñera. Rosario Pino, 12. 28020 Madrid. Tel. 914 251 425.

Restaurante O'Pazo. Reina Mercedes, 20. 28020 Madrid. Tel. 915 532 333.

Rex. Cristóbal Bordiu, 55, 7ªA. 28003 Madrid. Tel. 914 960 002.

Rianxo. Orudo, 11. 28016 Madrid. Tel. 914 571 006.

Rianxo. Raimundo Fdez. Villaverde, 49. 28003 Madrid. Tel. 915 535 030.

Rias Bajas. Alustante, 11. 28002 Madrid. Tel. 914 134 965.

Riofrio. Génova, 28. 28004 Madrid. Tel. 913 192 977.

Ristorante la Bámbola. Castrogeriz, 18. 28025 Madrid. Tel. 914 774 352.

Ristorante la Bámbola. Travesía de Trujillos, 2. 28013 Madrid. Tel. 915 231 448.

Robata. Reina, 31. 28004 Madrid. Tel. 915 218 528.

Rodicio. Pez Volador, 2. 28007 Madrid. Tel. 915 043 035.

Rubaiyat Baby Beef. Juan Ramón Jiménez, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 595 696.

Sagardi Palacio de Hielo. Centro de Ocio Dreams Palacio de Hielo. Silvano, 77. 28043 Madrid. Tel. 917 591 559.

Sagardi Príncipe Pío. Paseo de la Florida, s/n. 28008 Madrid. Tel. 915 478 288.

Sagaretxe. Eloy Gonzalo, 26. 28010 Madrid. Tel. 914 462 588.

Sagasta. Sagasta, 29. 28004 Madrid. Tel. 914 455 543.

Sake. Del Arte, 14. 28033 Madrid. Tel. 917 666 009.

Sal Gorda. Beatriz de Bobadilla, 9. 28040 Madrid. Tel. 915 539 506.

Salvador. Barbieri, 12. 28004 Madrid. Tel. 915 214 524.

San Mamés. Bravo Murillo, 88. 28003 Madrid. Tel. 915 345 065.

Santa Olaya. Ibiza, 74. 28009 Madrid. Tel.

915 745 700.

Santo Mauro. Zurbano, 36. 28010 Madrid. Tel. 913 196 900.

Señorío de Alcocer. Alberto Alcocer, 1. 28036 Madrid. Tel. 913 861 436.

Shingra. Rosa de Silva, 14. 28020 Madrid. Tel. 914 252 881.

Sibara. Avda. de la Victoria, 46. 28043 Madrid. Tel. 913 076 603.

Sidería Galopín. Caballero de Gracia, 22. 28013 Madrid. Tel. 915 214 627.

Sidería Teitu. Capitán Haya, 20. 28020 Madrid. Tel. 915 562 114.

Sixto. José Ortega y Gasset, 83. 28006 Madrid. Tel. 914 021 583.

Solchaga. Pza. Alonso Martínez, 2. 28004 Madrid. Tel. 914 471 496.

SoMa Restaurante (Hotel Vincci SoMa). Goya, 79. 28001 Madrid. Tel. 914 364 548.

Soroa. Modesto Lafuente, 88. 28003 Madrid. Tel. 915 531 795.

Soy Pedro Espina. Viriato, 58. 28010 Madrid. Tel. 941 457 447.

Sudestada. Modesto Lafuente, 64. 28003 Madrid. Tel. 915 334 154.

Sugar. Diego de León 11. 28006 Madrid. Tel. 915 159 604.

Sukothay. Pº Castellana, 105. 28046 Madrid. Tel. 915 980 356.

Sula. Jorge Juan, 33. 28001 Madrid. Tel. 917 816 197.

Suntory. Paseo de la Castellana, 36-38. 28001 Madrid. Tel. 915 773 734.

Sushiolé. Francisco Silveira, 71. 28028 Madrid. Tel. 902 022 592.

Sushiwaka. Serrano, 93. 28006 Madrid. Tel. 915 646 101.

Sylkar. Espronceda, 17. 28003 Madrid. Tel. 915 545 703.

Taberna de Antonio Sánchez. Mesón de Paredes, 3. 28012 Madrid. Tel. 915 397 826.

Taberna de Doña Teresa. Orense, 66. 28020 Madrid. Tel. 915 700 006.

Taberna del Puerto. Diego de León, 58. 28006 Madrid. Tel. 913 092 887.

Taberna el Gurmelo. Avda. Menéndez Pelayo, 17. 28009 Madrid. Tel. 915 046 211.

Taberna Gaztelupe. Comandante Zorita, 32. 28020 Madrid. Tel. 915 349 116.

Taberna La Fría. Goya, 125. 28009 Madrid. Tel. 914 019 977.

Taberna Maceira. Jesús, 7. 28014 Madrid. Tel. 915 291 584.

Taberna Siciliana. Orellana, 1. 28004 Madrid. Tel. 913 084 966.

Taberneros. Santiago, 9. 28013 Madrid. Tel. 915 422 160.

Taj. De la Cruz, 13. 28012 Madrid. Tel. 915 223 595.

Taj. Marqués de Cubas, 6. 28014 Madrid. Tel. 915 315 059.

Támara. Avda. América, 33. 28027 Madrid. Tel. 914 155 176.

Tao. Jorge Juan, 50. 28001 Madrid. Tel. 914 353 155.

Tao Sushi Bar. Paseo de la Castellana, 45. 28046 Madrid. Tel. 913 082 780.

Taquería del Alamillo. Pza. del Alamillo, s/n. 28005 913 642 088.

Teatro Real. Pza. De Oriente, s/n. 28013 Madrid. Tel. 915 160 670.

Tellagori. Cardenal Marcelo Spínola, 8. 28016 Madrid. Tel. 917 660 380.

Tempo Madrid. Duque De Osuna, 8. 28015

Madrid. Tel. 915 477 518.

Thaidy. Jorge Juan, 54. 28001 Madrid. Tel. 915 757 897.

Thaini. Príncipe de Vergara, 289. 28016 Madrid. Tel. 913 593 298.

The Grill Club. San Marcos, 24. 28004 Madrid. Tel. 915 227 713.

The Grill Club. Manuela Malasaña, 8. 28004 Madrid. Tel. 915 916 456.

The Grill Club. Jorge Juan, 8. 28001 Madrid. Tel. 915 780 108.

The Wok. Gravina, 17. 28004 Madrid. Tel. 912 751 535.

Tío Pepe. Pl. España. Gran Vía, 73. 28013 Madrid. Tel. 915 411 252.

Tío Pepe Velázquez. Velázquez, 136. 28006 Madrid. Tel. 915 647 679.

Toledo (Hotel Meliá Barajas). Avda. de Logroño, 305. 28042 Madrid. Tel. 917 477 700.

Trastevere. Costanilla de Santiago 4; Mesón de Paños 1. 28013 Madrid. Tel. 915 472 936.

Trattoria Pulcinella. Regueros, 7. 28004 Madrid. Tel. 913 197 363.

Trattoria San Paolo. Francisco de Rojas, 2. 28010 Madrid. Tel. 915 939 466.

Tres Encinas. Preciados, 33. 28013 Madrid. Tel. 915 212 207.

Tres Mares. Corazón de María, 67. 28002 Madrid. Tel. 914 160 531.

Tse Yang (Hotel Villamagna). Pº Castellana, 22. 28046 Madrid. Tel. 914 318 888.

Tsunami. Caracas, 10. 28010 Madrid. Tel. 913 080 569.

Tweed. Castellana 13. 28046 MADRID Tel. 91 308 29 70

Txistu. Pza del Ángel Carbayo, 6. 28020 Madrid. Tel. 915 709 651.

Un lugar. Mauricio Legendre, 33 bis. 28046 Madrid. Tel. 913 147 727.

Uva Rara. Ventura de la Vega, 6. 28014 Madrid. Tel. 914 296 764.

Vadebaco. Campomanes, 6. 28013 Madrid. Tel. 915 417 017.

Vaquita Arquentina. Caños del Peral, 2. 28013 Madrid. Tel. 915 413 318.

Veritas (Hotel Gran Meliá Fenix). Hermosilla, 2. 28001 Madrid. Tel. 914 316 700.

Vietnam. Velázquez, 87. 28006 Madrid. Tel. 915 766 006.

Villa De Foz. Gonzalo de Córdoba, 10. 28010 Madrid. Tel. 914 468 993.

Vinoteca Barberecha. Corazón de María, 43. 28002 Madrid. Tel. 914 133 136.

Vivelez. Avda. General Perón, 10. 28020 Madrid. Tel. 915 799 539.

Wakathai. Conde Duque, 13. 28015 Madrid. Tel. 915 417 876.

Yuan. Velázquez, 87. 28006 Madrid. Tel. 915 766 692.

Zacarías de Santander. Rosario Pino, 17. 28020 Madrid. Tel. 915 614 840.

Zamburiña. Avda Brasil, 6. 28020 Madrid.

Zara. Infantas, 5. 28004 Madrid. Tel. 915 322 074.

Zen Central. Puigcerdá, 6. 28001 Madrid. Tel. 914 311 233.

Ziaboga. General Moscardó, 39. 28020 Madrid. Tel. 918 531 294.

Ziaboga Taberna. General Perón, 8. 28020 Madrid. Tel. 915 708 378.

MADRID (PROVINCIA)
Abrasador. Avda de los Toreros, 1. 28230 Las Rozas. Tel. 916 363 263.

Abrasador. De la Fresa, s/n. Comercial y Ocio Equinoccio Park. Locales 6-7-8. 28220 Majadahonda. Tel. 916 345 142.

Aderezo. Comandante Ernesto Che Guevara, 2. 28901 Getafe. Tel. 916 831 135.

Albahaca. San Juan, 18. 28320 Pinto. Tel. 916 912 888.

Albatros. Campo de Golf Las Rejas. Isaac Albéniz, s/n. 28220 Majadahonda. Tel. 916 347 618.

Albufera de Pozuelo. Avda Victoria, s/n. (C.C. Sexta Avenida). 28023 El Plantío. Tel. 913 076 920.

Almíbar. Almíbar, 138. 28300 Aranjuez. Tel. 918 910 097.

Amets. Francisco Muñoz, 3. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 960 093.

Anduriña. Avda Cataluña s/n. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 522 696.

Arrocerías Mediterráneo. C.C. Parque Corredor. Ctra. Torrejón a Ajalvir, K. 6,5. 28850 Madrid. Tel. 916 758 299.

Arrocerías Mediterráneo. C.C.Nassica. Autovía Andalucía Salida, nº 17. 28906 Getafe. Tel. 916 918 095.

Arrocerías Mediterráneo. C.C. Plaza Norte II "La Cúpula de Madrid". Nac. A-1, salida 19. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 592 411.

Arco de la Corredera. Corredera Alta, 28. 28680 San Martín de Valdeiglesias. Tel. 918 611 084.

Ars Vivendi. Cristo, 23. 28220 Majadahonda. Tel. 916 340 287.

Asador Alto del Leon. Crta de La Coruña Km. 56,700. 28608 Alto de Leon Guadarrama. Tel. 918 541 227.

Asador Bodega La Cantera. Cíncel, 4. Pl. Santa Ana. 28529. Rivas VaciaMadrid. Tel. 914 990 431.

Asador de Aranda. Crta La Coruña, km 16,500. 28230 Las Rozas. Tel. 916 393 027.

Asador de Arandilla. Avda de Cataluña, 5. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 544 827.

Asador de Cobeña. Bodeguillas, 5. 28863 Cobeña. Tel. 916 209 097.

Asador de Pinto. Castilla, 19. 28320 Pinto. Tel. 916 915 335.

Asador El Caserón de Araceli. Olivar, 8. 28750 San Agustín de Guadalix. Tel. 918 418 531.

Asador El Molino. Crta Algete, km 1. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 519 985.

Asador Felipe. Del Mayo, 2. 28491 Navacerrada. Tel. 918 531 335.

Asador Kantuta. Melchor Fernández Almagro, 37. 28760 Tres Cantos. Tel. 913 143 121.

Asador Kantuta. Viento, 7. 28760 Tres Cantos. Tel. 918 036 074.

zuelo. Tel. 913 077 259.

Barloche. Avda de Europa, 14. 28940 Fuenlabrada. Tel. 916 073 795.

Bodega La Salud. Jesús Gil González, 36. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 917 153 390.

Bodegón Francachela. Avda Viñuelas, 52. 28760 Tres Cantos. Tel. 918 047 031.

Boleca. Avda General Mola, 44. 28224 Pozuelo de Alarcón. Tel. 917 152 042.

Bungavilla. Del Rey, 41. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 906 669.

Buttarelli. Carmen Calzado, 10. 28801 Alcalá de Henares. Tel. 918 797 900.

Café de la Iberia. Plaza Mayor, 17. 28370 Chinchón. Tel. 918 940 847.

Campo de Golf Somosaguas. Avda de la Cabaña s/n. 28223. Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 521 647.

Capitolina. Crta Majahonda-Boadilla, s/n. Urb. Puerta de Sierra III. 28220 Majadahonda. Tel. 916 383 060.

Carème. Avda del Palacio, 2. 28300 Aranjuez. Tel. 918 926 486.

Casa Bayton. Pl. Cervantes, 21. 28801 Alcalá de Henares. Tel. 918 823 994.

Casa Emetrio. Sector Embarcaciones, 23. 28760 Tres Cantos. Tel. 918 040 350.

Casa Gómez. Emilio Serrano, 40. 28470 Cercedilla. Tel. 918 520 146.

Casa Juanecca. Lucio Benito, 3. 28750 San Agustín de Guadalix. Tel. 918 435 702.

Casa Pablo. Almirar, 42. 28300 Aranjuez. Tel. 918 911 451.

Casa Pia. Abc Gourmet. Pl. de las Escuelas Pías, 4. 28901 Getafe. Tel. 916 455 683.

Casa Vieja. Galarza, 9. 28211 Peralejo. Tel. 918 992 011.

Casa Zaoda. Camilo José Cela, 22. P Empresarial Las Rozas. 28230 Las Rozas. Tel. 916 405 921.

Caseron de Araceli. Olivar, 8. 28750 San Agustín de Guadalix. Tel. 918 418 531.

Casino de Juego Gran Madrid. Crta de la Coruña km 29. 28250 Torrelodones. Tel. 918 561 100.

Castillo de 1806. Reales Jardines del Príncipe, s/n. 28300 Aranjuez. Tel. 918 913 000.

Clericó Alcobendas. Centro de Ocio Heron Diversia, Avda Bruselas, 21 1º planta (Crta de Burgos a1, km 16). 28100 Alcobendas. Tel. 916 574 149.

Clericó las Rozas. Centro de Ocio Heron City. 28230 Las Rozas. Tel. 916 364 015.

Clericó San Sebastián de Los Reyes. Ciudad Deportiva Jarama, Crta de Algete Km. 0,400. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 237 732.

Club de Campo y Deportes Golf Scratch. Antigua Autovia Madrid-Burgos, km 19. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 637 032.

Club de Golf de la Base Aerea de Torrejón. Edif. Base Aerea de Torrejón. 28850. Torrejón de Ardoz. Tel. 916 603 710.

Club de Golf La Dehesa. Avda Universidad, 10. 28691 Villanueva de la Calzada. Tel. 918 157 022.

Club de Golf la Moraleja I. Pº Marquesa Vda. de Aldama, 50. 28109. Alcobendas. Tel. 916 500 700.

Club de Golf Las Encinas. Crta Boadilla-Pozuelo, km 1,400. 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 331 100.

Club de Golf Lomas Bosque. Guadiana, 110 - Urb. el Bosque. Apdo. 51. 28670. Vi-

llaviciosa de Odón. Tel. 916 167 500.

Club de Las Encinas de Boadilla. Crta. de Pozuelo a Boadilla del Monte, Km. 1.140. 28669 Boadilla del Monte. Tel. 916 331 100.

Charolés. Floridablanca, 24. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 905 975.

Corner. Mónaco, 1. Pozuelo de Alarcón. Tel. 918709458.

Da Cachufo. Cerro del Aire, 20. 28260 Galapagar. Tel. 918 582 188.

De Buena Fuente. La Fuente, 6. 28230 Las Rozas. Tel. 916 377 933.

Dom Lope (Hotel Sheraton Santa María El Paular). Ctra. M-604, Km. 26,5. 28741 Rascacña. Tel. 918 691 011.

Don José. Avda de la Constitución, 173. 28850 Torreon de Ardoz. Tel. 916 752 644.

Dong Feng. Crta el Plantío-Majadahonda, 13, 2ª Fase. 28220 Majadahonda. Tel. 916 386 686

Dos Hermanos. Luis Buñuel, 1. Ciudad de la Imagen. 28224 Pozuelo de Alarcon. Tel. 915 183 009.

El Arco. Arco, 6. 28739 Villavieja de Lozoya. Tel. 918 680 911.

El Asador del Duque. Eras, 40. 28411 Moralarzaral. Tel. 918 578 087.

El Barril de la Moraleja. Estafeta, 4. Plaza de la Fuente s/n edi 2. 28109 Alcobendas. Tel. 916 509 586.

El Bosque. Del Guerrero, 5. 28492 Matalpino. Tel. 918 573 149.

El Cenador de Salvador. Avda de España, 30. 28411 Moralarzaral. Tel. 918 577 722.

El Cisne Azul. Gravina, 19. 28004 Madrid. Tel. 915 213 799.

El Concierto. Del Real, 1. 28300 Aranjuez. Tel. 918 924 704.

El Corralón del Embalse. Presa, 26. 28749 Pinilla del Valle. Tel. 918 693 438.

El Corzo. (Hotel El Corzo). Crta Nacional, 601 Km 12.200. 28470 Cercedilla. Tel. 918 521 100.

El Coto de la Giralda. Alar del Rey, 12. 28529 Barajas. Tel. 913 290 975.

El Figón de Raul. Avda de Madrid, 21. 28750 San Agustín de Guadalix. Tel. 918 418 668.

El Fogón de Baco. Avda de Valladolid, 13. Local 1. 28250 Torrelodones. Tel. 918 593 787.

El Galpón. Francisco Gervás, 16. Pol. Ind. 28108 Alcobendas. Tel. 914 844 305.

El Gamo. Avda de la Guardia, 6. 28048 El Prado. Tel. 913 760 101.

El Mesonero. Crta de La Coruña km 26. 28230 Las Rozas. Tel. 916 302 891.

El Molino. Crta de Algete KM 1. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 535 983.

El Poleo. Travesía del Arroyo, 3. 28189 Patones. Tel. 918 432 101.

El Puntito. La Salud, 1. 28710 El Molar. Tel. 918 412 086.

El Puerto de Pozuelo. Mónaco, 1. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 523 693.

El Rana Verde. Pl. Santiago Rusiñol, sn. 28300 Aranjuez. Tel. 918 011 571.

El Rincón de Luis. Grande, 31. 28359 Ti-tulcia. Tel. 918 010 175.

El Roble. Jarama, 9. 28891 Velilla de San Antonio. Tel. 669 435 819.

El Robledal Golf. Avda de la Olimpiada, s/n. 28810 Villalbilla. Tel. 918 859 659.

El Tablero. Aguarón, 58 (Salida 10 Crta de la Coruña). 28023 Aravaca. Tel. 917 402 870.

En Bandeja. Granja, 104. 28108 Alcobendas. Tel. 916 612 137.

Enzo La Moraleja. Azalea, 1. Edif. F Mini-park. 28109 El Soto de la Moraleja. Tel. 916 508 511.

Ereaga. Avda Europa, 5. 28224 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 514 858.

Espinosa. Santísimo, 6. 28491 Navacerrada. Tel. 918 560 802.

Eusebio Gómez. Mayor, 46. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 547 257.

Faisande. (Hotel Santo Mauro). Crta de Las Rozas -El Escorial. Km. 0300. 28230 Las Rozas. Tel. 916 260 700.

Felipe. Avda de Madrid, 2. 28491 Navacerrada. Tel. 918 560 834.

Figón Dos Castillas. Vías dos Castillas, 9. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 513 116.

Flatiron. Avda Pirineos 9 pol. Ind. 28709 San Sebastian de los Reyes. Tel. 916 590 786.

Fuegia. Avda de Bruselas, 21. local 25. 28108 Alcobendas. Tel. 916 611 213.

Galugo. Avda de los Pirineos, 9. 28700 San Sebastian de los Reyes. Tel. 916 526 450.

Garnacha. Crta de El Escorial- Las Rozas Km 16. 28260 Galapagar. Tel. 918 583 324.

Gaztelubide. Sopelana, 13. 28023 La Florida. Tel. 913 728 544.

Gaztelukabe. Vía de las Dos Castillas, 9 local B. 28223 Pozuelo. Madrid. Tel. 913 523 395.

Gobolem. La Cornisa, 18. 28230 Las Rozas. Tel. 916 340 544.

Gossua. Fresa s/n. C.C. Equinoccio. 28220 Majadahonda. Tel. 916 345 774.

Green Paddock. Crta de la Coruña a-6, km 33. 28250 Torrelodones. Tel. 918 595 107.

Hakkaksan. Estafeta, 2 Pl. Nueva de la Moraleja. 28109 La Moraleja Alcobendas. Tel. 916 508 480.

Horizontal. Camino Horizontal, s/n. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 903 811.

Hostelería del Convento. (Hotel El Antiguo Convento de Boadilla del Monte 1674). C/ Monjas, s/n. 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 322 220.

Hostería del Estudiante. Colegios, 3. 28801 Alcalá de Henares. Tel. 918 880 330.

Hotel Condesa de Chinchón. De los Hue-ros, 26. 28370 Chinchón. Tel. 918 935 400.

Ibooo. Centro comercial La Moraleja Green. 28100 Alcobendas. Tel. 916 625 659.

Iñaki Sarriegui. Calle del Viento, 2. 28220 Majadahonda. Tel. 916 395 914.

Izamar. Avda Matapiñonera, 6. Antigua Crta Burgos. Salida 19.28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 543 893.

Jimenez. De la Estación s/n. 28220 El Plan-tio . Majadahonda. Tel. 913 728 133.

La Ceiba. Pl. De La Fuente, s/n. 28109 La Moraleja-Alcobendas. Tel. 916 250 602.

La Bodeguita del Pardo. Avda del Pardo, 5. Los Peñascales. 28290 Las Rozas. Tel. 916 305 301.

La Buganvilla. Timoteo Padrós, 16. Hotel Botánico. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 907 879.

La Buganvilla. Del Rey, 41. 28200 San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 906 669.

La Cantera. Cincel, 4. Polígono Santa Ana. 28529. Rivas Vacía Madrid. Tel. 914 990 431.

La Casa Grande. Madrid, 2. 28850 Torrejón de Ardoz. Tel. 916 753 900.

La Casita. Camino de Valladolid, 10. 25250 Torrelodones. Tel. 918 595 505.

La Cueva de la Luna. Luna, 8. 28359 Ti-tulcia. Tel. 918 010 330.

La Cuna. Crta de Valdemorillo-Escorial, s/n. 28211 Peralejo. Tel. 918 992 548.

La Cúpula. Santiago, 18. 28801 Alcalá de Henares. Tel. 918 807 391.

La Dominga. Espíritu Santo, 15. 28004 Ma-drid. Tel. 915 233 809.

La Dorada Las Rozas. Cerezales, 2. 28230 Las Rozas. Tel. 916389465.

La Española. Avda Juan XXIII, 5. 28224 Pozuelo de Alarcón. Tel. 917 159 466.

La Fonda Real. Crta Nacional, 601 Km 12,500. 28491 Navacerrada. Tel. 918 560 305.

La Galería. Iglesia, 9. 28491 Navacerrada. Tel. 918 560 579.

La Herrería Club de Golf. Crta Robledo de Chavella, s/n. 28200. San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 905 111.

La Hostería del Convento. Las Monjas S/N 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 820 832.

L'Albufera. Avda Europa, 17 Bis. Parque Em-presarial de la Moraleja. 28108 La Moraleja. Tel. 916 623 893.

L'Albufera De Pozuelo. Avda de La Victoria S/N.C.C Sexta Avenida. 28023 El Plantío. Tel. 913 076 920.

La Lonja. Avda de las Dos Castillas, 9. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 512 211.

La Lumbre del Cacique. Estafeta, 2. Pza. de la Fuente. 28109 La Moraleja-Alcoben-das. Tel. 916 503 728.

La Marquesita. Avda de la Guardia, 29. 28048 El Pardo. Tel. 913 760 377.

La Partida. Velazquez, 2. 28691 Villanueva de la Cañada. Tel. 918 756 890.

La Posada. Grande, 34. 28749 Alameda del Valle. Tel. 918 691 337.

La Posta Real. Crta de San Fernando a Me-jorada, Km 2.5. 28522 Rivas- vacia Madrid. Tel. 916 721 274.

La Quinta del Jarama. Dtra. de Burgos, Km. 26. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 589 024.

La Taberna del Alamillo. La Taberna 26. 28749 Alameda del Valle. Tel. 918 691 893.

La Tertulia. Tiendas, 6. 28500 Arganda de Rey. Tel. 918 717 656.

La Vaguada. Vaguada del Arcipreste, 2. 28220 Majadahonda. Tel. 916 391 878.

Las Columnas. (Hotel Sierra Real). Prima-vera 20. 28430 Alpedrete. Tel. 918 571 500.

Las Vegas. Antigua Crta de Valencia, km, 39,200. 28540 Perales de Tajuña. Tel. 918 749 234.

Light House. Avda Valdeparra, 39. 28108 Alcobendas. Tel. 916 612 765.

Los Bravos. San Juan, 30. 28210 Valdemo-rillo. Tel. 918 990 183.

Los Caños. Alfonso Serna. 28440 Guada-rrama. Tel. 918 540 269.

Los Frutales. Crta de las Dehesas, s/n. 28470 Cercedilla. Tel. 918 520 244.

Los Remos. Crta Madrid-La Coruña km 12, 7. 28023 La Florida. Tel. 913 077 230.

Los Yugos del Buey. Avda España, 1. 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 332 588.

Maito. Calvo Sotelo, 5. 28792 Miraflores de la Sierra. Tel. 918 443 567.

Más que Pintxos. Camino del Cura, 10. Lo-cal 19. C.C El Encinar. 28109 Encinar de los Reyes. Alcobendas- Tel. 916 257 009.

Maytetxu. Del Berrocal, 5. Urb. Parque Ro-sales. 28021 Villaverde Bajo. Tel. 917 951 699.

Menéndez. Avda de la Guardia, 25. 28048 El Pardo. Tel. 913 761 556.

Mesón Cinco Jotas. Avda Europa, 16. 28224 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 516 669.

Mesón de Grinón. El Palo, 2. 28971. Gri-nón. Tel. 918 140 113.

Mesón de la Virreina. Pl. Mayor, 28. 28370 Chinchón. Tel. 918 940 015.

Meson Gregorio. Reyes Católicos, 16. 28938 Móstoles. Tel. 916 132 275.

Mesón La Bodega. Antigua Crta de Valen-cia km 25,800. 28500 Arganda de Rey. Tel. 918 717 656.

Mesón Trastamara (Hotel Sheraton San-ta María El Paular). Ctra. M-604, Km. 26,5. 28741 Rascacña. Tel. 918 691 011.0

Mood. Avda. Reyes Católicos, 6. 28220 Ma-jadahonda. Tel. 912 750 542.

Muserola. (Hotel NH Principe de la Paz). San Antonio, 22. 28300 Aranjuez. Tel. 918 099 222.

Nuevo Club de Golf de Madrid. Crta la Coruña, km 26. 28290 Las Matas. Tel. 916 300 820.

O'Cachelo. Avda del Mocayo, 2. Pol. Ind. San Sebastián de los Reyes. 28700 San Sebas-tián de los Reyes. Tel. 916 521 440.

O'Recanto. Avda Somosierra, 18. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 523 131.

Ondarreta. Crta de Burgos, Km 36,400. 28710 El Molar. Tel. 918 410 053.

Parisienne. Avda Siglo XXI, 10, local 9-10. 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 339 220.

Pozuelo. Martina García, 9. 28224 Pozuelo de Alarcón. Tel. 917 990 686.

Quinta San Antonio de Velilla. María Zam-brano, 7. 28891 Velilla de San Antonio. Tel. 916 553 126.

Quo Godoy. (Hoteles Quo). Quitapesares, 35. 28670 Villaviciosa. Tel. 916 658 775.

Ratpack. Crta de la Coruña, Salida, 29. C/ Cudillero, 2. 28250 Torrelodones. Tel. 918 590 840.

Restaurante Árabe Al Bahar. C.C. El Pal-meral, local 7. José Echegaray, 11. 28232 Las Rozas. Tel. 916 366 404.

RESTAURANTES

José, 8. 28021 Getafe. Tel. 916 951 721.

Ristorante La Bámbola. Avda Constitución, 90. 28850 Torrejón de Ardoz. Tel. 916 778 727.

Ristorante La Bámbola. Avda España, 23. 28820 Coslada. Tel. 916 740 531.

Ristorante La Bámbola. Avda Juan Carlos I, 17. 28915 Leganés. Tel. 916 881 097.

Ristorante La Bámbola. Daoiz y Velarde, 20. 28807 Alcalá de Henares. Tel. 918 890 041.

Sáez de Miera. Mayor, 24. 28470 Cercedilla. Tel. 918 521 717.

Sal i Sucre. Avda Camilo José Cela, 14. 28100 Alcobendas. Tel. 916 624 803.

Sala. Crta de los Molinos, 2. 28440 Guadarrama. Tel. 918 542 121.

Salterius. Calle del Cristo, 16. 28220 Majadahonda. Tel. 916 394 046.

San Diego. Pl. de San Diego, 5 1º C. 28801 Alcalá de Henares. Tel. 918 883 097.

Sidrería Gaztelupe. Isla de la Palma, 2. Pol Ind. 28709 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 530 616.

Silk&Spice. Avda de la Ermita s/n. Esquina Avda Olímpica. 28108 Alcobendas. Tel. 916 620 315.

Sushi Ito Diversia. Avda Bruselas, 21 Centro de Ocio Heron Diversia. 28108 Alcobendas. Tel. 916 624 664.

Sushi Ito Las Rozas. Camilo José Cela, 3. 28230 Las Rozas. Tel. 916 403 247.

Tao Pozuelo. Vía Dos Castillas, 9 B. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 518 898.

Tapelia Madrid Alcalá. Ramón y Cajal, 8-10 (Patio). Alcalá de Henares 28801. Tel. 918 880 740.

Tere. Avda Generalísimo, 64. 28223 Majadahonda. Tel. 913 521 998.

Thesis Arturo La Moraleja. Avda de Europa, 10. Moraleja Green 28100 Alcobendas. Tel. 916 626 726.

Tío Pepe Moscatelares. PC. Megapark / Pl. Comercio, s/n. 28709 SS de Los Reyes. Tel. 916 514 764.

Tse Yang. Autovía A6 Madrid-A Coruña, km. 29. 28250 Torrelodones. Tel. 918 549 322.

Urrechu. Zoco de Pozuelo. Somosaguas. 28223 Pozuelo de Alarcón. Tel. 917 157 559.

Vaquerin. Ronda de Poniente, 2. 28850 Torrejón de Ardoz. Tel. 916 756 620.

Velilla. Doctor Alcorná, 34. 28891 Velilla de San Antonio. Tel. 916 553 130.

Vianda. Jose Antonio, 53. 28490 Becerril de la Sierra. Tel. 918 537 377.

Vicente. Lanzarote 26 Polígono Norte. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 639 532.

Vino y Oliva. Nogales, 3. 28749 Pinilla del Valle. Tel. 918 693 169.

Vips. Avda de España 17. Centro Comercial Gran Manzana. 28100 Alcobendas. Tel. 916 521 588.

Wriasko. Cristo, 22. 28220 Majadahonda. Tel. 916 340 229.

Ylang Ylang Crta de la Coruña, Km 8,700. 28023 Aravaca. Tel. 913 572 907.

Zalea. España, 57. 28411 Moralzarzal. Tel. 918 577 646.

Zen. Inglaterra, 3. 28224 Pozuelo de Alarcón. Tel. 913 510 219.

MÁLAGA

Amador (Hotel Villa Guadalupe). Bandaneira, 6. Urb. El Atabal. 29190 Málaga. Tel. 952 432 862.

El Naranjo. Ayala, 38. 29002 Málaga. Tel.

952 352 959.

El Píkon. Pza. Lex Flavio Malacitana, 6, local bajo. 29013 Málaga. Tel. 628 595 222.

La Sacristía del Rey. Av. Sor Teresa Prat, 67. 29004 Málaga. Tel. 952 245 217.

Los Arcos (Melia La Quinta Golf & Spa). Urb. La Quinta, s/n. 29660 Nueva Andalucía. Tel. 952 762 000.

Mesón Astorga. Gerona, 11. 29006 Málaga. Tel. 952 342 563.

Once Upon Atime (hotel Puente Romano Beach Resort Marbella). Bulevar Príncipe Alfonso Von Hohenlohe, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 764 252.

Restaurante Alameda (Hotel Silken Puerta Málaga). Héroe de Sostoa, 17. 29023 Málaga. Tel. 951 010 150.

Vinateca y Taberna 3 Barriles. Dimantiño García Acosta, 1. 29004 Málaga. Tel. 952 416 579.

MÁLAGA (PROVINCIA)

Abanda (Gran Hotel Gvadalpin Banús). Edgar Neville, s/n. 29660 Puerto Banús. Tel. 952 899 700.

Abrasador. Cl. Infantes, 12-14. 29740 Torre del Mar. Tel. 952 544 296.

Ágape (Hotel Plaza Cavana). Granada, 5. 29780 Nerja. Tel. 952 524 000.

Alandalus. (Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa). Crta Estepona-Cádiz. Km 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.

Aloha Golf. Urb. Aloha Nueva Andalucía. 29660 Marbella. Tel. 952 907 085.

Arena Beach (Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa). Ctra. Estepona-Cádiz. Km. 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.

Arena Beach. (Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa). Crta Estepona-Cádiz. Km 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.

Asador Puerto del Príncipe. Pl. de la Victoria, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 765 170.

Asia Fusion (Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa). Ctra. Estepona-Cádiz. Km. 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.

Azul Marino. Muelle Ribera, 14-E. 29660 Puerto Banús. Tel. 952 811 044.

Barbacoa La Pesquera. Urb. Alambra del Mar, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 770 464.

Bodega Freiduría La Venencia. Avda La Fontanilla, 3-4. 29600 Marbella. Tel. 952 865 543.

Café Royal. (Hotel Torrequebrada). Avenida del Sol, s/n. 29630 Benalmádena Costa. Tel. 952 446 000.

Casa de la Era. Ctra. Ojén, Km. 0,5. "Finca el Chorreaero". 29600 Marbella. Tel. 952 770 625.

Casa Luque. Pl. Cavana, 2. 29780 Nerja. Tel. 952 521 004.

Casino Marbella (Hotel H-10). Andalucía Plaza, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 814 000.

Club de Campo la Zagaleta. Crta de Ronda km 38. 29679 Benahavis. Tel. 952 786 943.

Cortijo del Puerto del Negro. Crta de Colmenar km 4. 29480 Gaucín. Tel. 952 151 239.

El Angelote. Pl. Cosso Viejo, s/n. 29200 Antequera. Tel. 952 703 465.

El Carnicero II. Urb. Villaparra, 61. 29600 Marbella. Tel. 952 867 599.

El Cenachero. Puerto Deportivo, local 1 y 2. 29680 Estepona. Tel. 952 801 442.

El Encinar. (Hotel Antequera Golf). Urb. Santa Catalina, s/n. 29200 Antequera. Tel. 952 704 531.

El Grill. (Hotel Torrequebrada). Avenida del Sol, s/n. 29630 Benalmádena Costa. Tel. 952 446 000.

El Juncal. (Hotel Juncal). Crta El Burgo, km. 1. 29400 Ronda. Tel. 952 161 170.

El Lido (Las Dunas Beach Hotel & Spa). La Boladilla baja, Ctra. Cádiz, Km. 169,5. 29689 Estepona. Tel. 952 809 400.

El Paraiso Golf Club. Crta Cádiz-Málaga, km 167. 29680. Estepona. Tel. 952 883 846.

El Portalón. Crta Cádiz km 178. 29600 Marbella. Tel. 952 827 880.

El Yantar. Urb. Mezquita del Mar, bloque 1 Mezquitilla. 29760 Algarrobo. Tel. 952 551 279.

Escua I. Crta Jerez-Cartagena km 176. 29300 Archidona. Tel. 952 717 021.

Escuela de Hostelería La Fonda. Domingo de Guzmán, 7. 29639 Benalmádena. Tel. 952 568 625.

Estepona Golf. Crta de Cádiz, km 150. Arrovero. 29680. Estepona. Tel. 952 937 605.

Finca Cortesin Golf Club. Crta de Casares s/n. 29690 Casares. Tel. 952 937 884.

Finca La Mota. Crta de Mijas, s/n. 29120 Alhaurín el Grande. Tel. 952 490 901.

Girol. Av. Salinas, 10. 29640 Fuengirola. Tel. 952 660 268.

Gorki. Pablo Casals, 8. 29600 Marbella. Tel. 952 861 612.

Gourmet Corner. (Gran Hotel Gvadalpin Marbella). Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, s/n Cn.340, Km. 179. 29600 Marbella. Tel. 952 899 400.

Grill del Puerto. Muelle Ribera 47-H. 29660 Puerto Banús. Tel. 952 811 686.

Guadalhorce Club de Golf. Crta de Cárta-ma, km 7. 29590. Campanillas. Tel. 952 179 378.

Hachomar. Crta N-340 km 143. 29692 Estepona-Manila. Tel. 952 890 347.

Iñaki Martínez. Avda Constitución, 3. 29600 San Pedro de Alcántara. Tel. 952 788 865.

Jabega. Mar, 17. 29620 Torremolinos. Tel. 952 386 375.

José Cruz. (Hotel José Cruz). Lucena, 60. Playa de Burriana. 29780 Nerja. Tel. 952 521 240.

L'Ambasciata (Gran Hotel Gvadalpin Banus). Edgar Neville, s/n. 29660 Puerto Banus. Tel. 952 899 700.

La Biznaga. Las Medranas, 47. 29670 San Pedro de Alcántara. Tel. 951 275 750.

La Cala Resort. La Cala de Mijas. 29647 Mijas Costa. Tel. 952 669 033.

La Duquesa Golf & Country Club. Urb. el Hacho. 29691 Manila. Tel. 952 890 725.

La Era. Puente de Don Manuel, 8. 29711 Alcaucín. Tel. 952 510 819.

La Pesquera de Banus. Playa de Levante, s/n. 29660 Puerto Banus Tel. 952 818 458.

La Quinta Arturo. Urb. La Quinta s/n. 29600. Marbella. Tel. 952 762 323.

La Sal. Barrada la Cancelada, Revuelta 10-11. 29680 Estepona. Tel. 952 888 369.

La Tirana. La Merced Chica. Huerta Márquez. 29600 Marbella. Tel. 952 863 424.

La Traña. Avda Severo Ochoa, 49. 29600 Marbella. Tel. 952 821 217.

La Venencia de Ojén. Crta Ojén-Monda. 29610 Ojén. Tel. 952 881 603.

La Venencia Los Olivos. Pl. de Los Olivos, 1al 4. 29600 Marbella. Tel. 952 779 963.

La Ventilla. (Alhaurin Golf & Hotel Resort). Crta Mijas-Alhaurin el Grande, km 6. 29120 Alhaurin el Grande. Tel. 952 595 970.

Le Nailhac. (Hotel Byblos Gvadalpin). Urb. Mijas Golf. 29650 Mijas Costa. Tel. 952 473 050.

Lanjarón. Europa, 12. 29620 Torremolinos. Tel. 952 382 131.

Lorea. (Gran Hotel Gvadalpin Banus). Edgar Neville, s/n. 29660 Puerto Banus. Tel. 952 899 700.

Los Cazadores. Del Rosal, 1. 29400 Ronda. Tel. 952 190 316.

Los Chopos (Hotel Mesón los Chopos). Ctra. Algodonales-Antequera, Km. 57,1. 29320 Campillos. Tel. 952 722 770.

Lozano. Pol. Ind.A-6.Avda Principal, 2. 29200 Antequera. Tel. 952 840 396.

Lurra. Avda Constitución, 15. 29670 San Pedro de Alcántara. Tel. 952 786 736.

Marbella Club. Bulevar Príncipe Alfonso Von Hohenlohe, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 822 211.

Marbella Club Golf Resort. Crta de Benahavis, km 3,5. 29679. Municipio de Benahavis. Tel. 952 889 101.

Marbella Golf Country Club. Crta Nacional, km 188. 29600 Marbella. Tel. 952 830 500.

Marisquería La Pesquera. Pl. de la Victoria. 29600 Marbella. Tel. 952 765 170.

Mijas Golf. Crta Vieja de Coin, km 3,5. Urb. Mijas Golf. 29649 Fuengirola. Tel. 952 476 843.

Monte Mayor Golf Club. Avda de Monte Mayor Crta n 340, km 165,60. 29679. Benahavis. Tel. 952 937 111.

Ombú (Hotel Don Carlos Leisure Resort & Spa). Ctra. de Cádiz, Km. 192. 29604 Marbella. Tel. 952 768 800.

Paris-Roma. (Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa). Crta Estepona-Cádiz. Km 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.

Real Club de Golf Las Brisas. Las Brisas. 29600 Marbella. Tel. 952 813 021.

Refugio de Juanar. Sierra Blanca s/n. 29610 Ojén. Tel. 952 881 000.

Restaurante Bar Jordi. Calle Azucarera, s/n. 29740 Torre del Mar. Tel. 952540811.

Restaurante Baviera Golt, Casa Club. Crta del Algarrobo, s/n (Urb. Baviera Club). 29751 La Cala De Vélez. Tel. 952 555 015.

Restaurante Club de Golf los Naranjos. Apdo de Correos 64. 29660. Nueva Andalucía. Tel. 952 815 206.

Restaurante La Luna Blanca (Hotel La Luna Blanca). Pasaje Cerrillo, 2. 29620 Torremolinos. Tel. 952 053 711.

Restaurante La Siesta. (Club de Golf la Siesta). Urb. Sitio de Calahonda. 29647 Mijas Costa. Tel. 952 933 362.

Restaurante la Veranda. (Hotel Villapadierna - Club Golf Flamings). Urb. Flamings Golf. Crta de Cádiz, km 166. 29679. Benahavis. Tel. 952 889 150.

Restaurante Med. Mercedes, 12. Torremolinos. Tel. 952 058 830.

Restaurante Plaza de Toros. Parque María Cristina, s/n. 29200 Antequera. Tel. 952 705 104.

Restaurante Sentidos. (Río Real Golf & Wellness Resort Marbella). Crta de Cádiz, km 185. Urb Golf Río Real s/n. 29600

Marbella. Tel. 952 765 732.

Restaurante Swing. Ctra. Cádiz, Km. 151. 29680 Estepona. Tel. 952 796 320.

Río Verde. (Hotel Meliá Marbella). Crta de Cádiz, Km 175. 29660 Puerto Banús-Marbella. Tel. 952 810 500.

Ristorante Italia. Alameda de Andalucía, 12. 29200 Antequera. Tel. 952 845 407.

Santa María Golf & Country Club. Urb. Elviria. N-340, km 192. 29600. Marbella. Tel. 952 831 036.

Santana Golf & Country Club. Crta la Calahonda, s/n. Valle del Golf de Mijas. 29649 Mijas Costa. Tel. 902 517 700.

MALLORCA

801. Pza Comtat del Rossello, 6. 07002 Palma de Mallorca. Tel. 971 495 449.

A Popa (Hotel Nixe Palace). Avda. Joan Miró, 269. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 700 888.

Araxa (Hotel Araxa). Alférez Cerda, 22. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 731 640.

Asador Boliche Cocina Esencial. Eusebio Estada, 33b. 07004 Palma de Mallorca. Tel. 871 949 447.

Barceló Pueblo Park. (Hotel Barceló Pueblo Park). Fra Joan Llabrés, 16. 07600 Palma de Mallorca. Tel. 971 261 700.

Beinetti /Pizza&Love. Camino de la Vileta, 123. 07011 Palma de Mallorca . Tel. 971 609 704.

Bistro Mar. Puerto Deportivo Alcudiamar. 07410 Alcudia. Tel. 971 545 704.

Bogavante Restaurante. Teodoro Canet, 2. 07410 Alcudia. Tel. 971 547 364.

C'an Pep. Avda Miramar, 30. 07639 La Rápita. Tel. 971 640 102.

Ca'n Jordi. Isla de Chipre, 12. Ciudad Jardín. 07007 Coll d'en Rabassa. Tel. 971 491 978.

Ca'n Maya. Leonor Servera, 80. 07590 Cala Ratjada. Tel. 971 563 983.

Ca'n Marió. Uetam, 8. 08170 Valldemosa. Tel. 971 612 122.

Ca'n Tito. Paseo del Born, 2. Molinar. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 271 016.

Ca'n Verderra. D'es Toros, 1. 07109 Fornalutx. Tel. 971 638 203.

Ca's Cotxer. Crta Arenal, 31. 07610 Palma de Mallorca. Tel. 971 262 049.

Ca's Xorc. Crta de Deia Km 56,1. 07100 Soller. Tel. 971 638 280.

Cafe Es Pes de Sa Palla. Plaça es Pes de Sa Palla, 3. 07002 Palma de Mallorca. Tel. 971 122 505.

Cala Gamba. Paseo Cala Gamba, s/n. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 261 045.

Can Andreu des Pii.lari. Avda Fra. Joan Llabrés, 8. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 262 493.

Can Balaguer. Cuiat, 19. 07570 Artá. Tel. 971 835 003.

Can Blau. (Gran Hotel Sóller). Romaguera, 18. 07100 Sóller. Tel. 971 638. 686.

Can Nofre. Manacor, 27. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 462 359.

Canyamel. (Canyamel Golf Club). Urb. Canyamel. Avda D'esp Cap Vermell s/n. 07589 Canyamel. Tel. 971 841 313.

Casa Eduardo. Contramuelle 3ª Travesía. Mollet. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 182.

Casa Fernando. Trafalgar, 27. Ciudad Jardín. Coll d'en Rabassa 07007 Palma de Ma-

llorca. Tel. 971 265 417.

Casa Manolo. Pza. San Bartolomé, 1. 07817 Ses Salines. Tel. 971 649 130.

Casa Maruka. Reina Maria Cristina, 7. 07004 Palma de Mallorca. Tel. 971 200 272.

Celler Sa Sinia. Pescadores, s/n. 07670 Porto Colom-Felanitx. Tel. 971 824 323.

Celler Son Toreo. Son Torello, 1. 07510 Si-neu. Tel. 971 520 138.

Club Náutico Sa Rápita. Explanada s/n. 07639 Campos. Tel. 971 640 413.

Chopin. Puigdorfil, 2. Palma de Mallorca. Tel. 971 723 556.

Dall'Ava. Joan Maragall y Paseo Portixol. Molino, 1. Edificio Marina. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 279 157.

Doña Irene. Son Campaner. Crta Inca-Sencelles, Km 2.400. 07300 Inca. Tel. 971 881 018.

Espai 6. Via Rana, 6. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 716 011.

Es Port De Valldemosa. Ponent, 5. 07170 Valldemosa. Tel. 971 616 194.

El Bungalow. Esculls, 2. 07007 Ciudad Jardín. Palma de Mallorca. Tel. 971 262 738.

El Guía. Castañer, 3. 07100 Sóller. Tel. 971 630 227.

El Hoyo 10. Paseo Bartolomé, 11. Es Portixol. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 278 650.

El Olivo. (Hotel La Residencia). Son Canals s/n. 07179 Deià. Tel. 971 639 392.

El Pescador. Ada. Jaume I, 48. 07159 Sant Elm-Andratx. Tel. 971 239 198.

El Pi. Playa Formentor, s/n. Puerto de Pollensa. 07460 Pollensa. Tel. 971 899 100.

Els 4 Vents. Crta de Manacor km 21, 7.07210 Algaida. Tel. 971 665 173.

Es Castell. (Hotel Son Vida). Crta. de Vinagrella, s/n. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 787 100.

Es Control. Crta Manacor, km 10. 07199 Deià. Tel. 971 742 362.

Es Lledoner de S'Olivaret. Crta Alaró-Orient, km 3. 07346 Alaró. Tel. 971 510 889.

Es Mollet. Sirena, 1. Es Portixol. Molinar. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 247 109.

Es Mirador de Monnaber. Monnaber Nou, s/n. 07310 Campanet. Tel. 971 877 176.

Es Portal. Farmacéutico González, 12. Puerto Andratx. 07157 Mallorca. Tel. 971 672 118.

Es Vi de Son Vida. Raixa, 2. Castillo de Son Vida. Urb. Son Vida. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 790 000

Explendor. (Hotel Portadriano). El Toro Port Adriano. 07182 Calvia. Tel. 971 237 323.

Fabrica 23. Cotoner, 42. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 453 125.

Florian. Cristóbal Colom, 11. 07670 Puerto Colom. Tel. 971 824 171.

Gadus. Avda Cala Llonga s/n. 07009 Cala D'Or. Tel. 971 659 134.

Galani. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort&Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro-Mallorca. Tel. 971 648 282.

Gran Dragón. Ruiz de Alda, 5. 07011 Palma de Mallorca. Tel. 971 280 200.

Gorki Restaurante. Puerto Portals. 07181 Calvia. Tel. 971 677 720.

Hostal Algaida. Crta Manacor, km 21. 07210 Algaida. Tel. 971 665 109.

Il Giardino. Plaza Mayor, 11. 07460 Pollença. Tel. 971 534 302.

Jardín. Tritones, s/n. 07410 Port d'Alcúdia.

Tel. 971 892 391.

Jaume. Aixiduc Lluís Salvador, 24. 07179 Mallorca. Tel. 971 639 029.

La Bodegaita (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.

La Bóveda. Boteria, 3. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 714 863.

La C de Bayet. Boteria, 14. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 714 841.

La Concha. Local, 62. 07011 Port Portals. Tel. 971 677 772.

La Cuina. Vicari Joaquín Fuster, 1. Es Portixol. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 274 644.

La Finca. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort&Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro-Mallorca. Tel. 971 648 282.

La Fonda. Antoni Maura, 32. 07460 Pollença. Tel. 971 534 751.

La Gamba de Oro. Camino del Mar, 25. 07500 Manacor. Tel. 971 810 497.

La Gran Tortuga. Aldea Cala Fornells I 23. 07160 Peguera. Tel. 971 686 023.

La Llonja. Moll Vell, s/n. 07470 Port de Pollença. Tel. 971 868 430.

La Locanda Umbra. Torrente, 4. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 453 623.

La Lonja del Pescado. Dique Muelle Pesquero, s/n. 07460 Puerto de Pollensa. Tel. 971 866 504.

La Paloma. Apuntadores, 16. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 745.

La Reserva Rotana. Camí de S'Avall-Manacor km 3. 07500 Manacor. Tel. 971 845 685.

La Vileta. Camino Vecinal La Vileta, 215. 07022 Palma de Mallorca. Tel. 971 792 626.

La Vista Verde. (Club de Golf Son Antem). Crta Ma 19 Salida 20. 07620 Lluchmajor. Tel. 971 129 200.

Las Oías. Paseo "Es Través". 07108 Puerto de Sóller. Tel. 971 632 515.

Layn. Almirante Riera Alemany, 20. 07157 Port d'Andratx. Tel. 971 671 855.

Lollo Rosso. Local, 10. Puerto Portals. 07181 Calvia. Tel. 971 675 186.

Mandala Orient. Nueva, 1. 07349 Orient. Tel. 971 615 285.

Mandarina Pool (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.

Marivent. (Hotel Gran Meliá Victoria). Avda Joan Miró, 21. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 732 542.

Mesón Ca'n Pedro. Rector Vives, 4. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 402 479.

Meson Ca'n Torrat De Calvia. Mayor, 29-31. 07015 Calvia. Tel. 971 670 682.

Meson del Mar En Santa Ponsa. Avda Jaime I, N 103. 07180 Santa Ponsa. Tel. 971 692 213.

Midori. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort&Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro. Tel. 971 648 282.

Minimar. Puerto Portals. 07184. Tel. 971 677 337.

Miramar. Paseo Marítimo, 2. 12579 Port d'Alcúdia. Tel. 971 545 293.

Miramar. Avda de Mateo Bosch, 18. 07157 Port d'Andratx. Tel. 971 671 617.

Miramar Hotel Restaurante. Passeig Anglada Camarassa, 39. 07470 Port de Pollença. Tel. 971 866 400.

Moli Des Torrent S.L. Crta de Bunyola, 75

(PM 202). 07320 Santa Maria del Camí. Tel. 971 140 503.

Mood Beach. Ctra. Palma-Andratx, Km. 11. 07181 Costa d'en Blanes-Calvià. Tel. 971 676 456.

Nàutic. Muelle de San Pedro, 1. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 726 383.

Opio. Montenegro. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 425 450.

Pizzeria Plaza. Llaüt Esqu. San Ramon Nato. 07600 S'Arenal. Tel. 971 490 706.

Port Petit. Avda Cala Llonga, s/n. Cala d'Or. 07200 Felanitx. Tel. 971 643 039.

Portixol. Sirena, 27. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 271 800.

Portofino Trattoria. (Hotel Portofino Urban Sea). Trafalgar, 247. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 260 464.

Ran de Mar. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort & Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro-Mallorca. Tel. 971 648 282.

Real de Vellón. Plaza Mirado. 07181 Bendinat. Tel. 971 702 787.

Refectori (Convent de la Missió). De la Missió, 7. 07003 Palma de Mallorca. Tel. 971 227 347.

Restaurante Club de Golf Alcanada. Urb. Alcanada. Ctra. del Faro, s/n. 07410 Puerto de Alcúdia. Tel. 971 549 560.

Restaurante Club de Golf Son Servera. Urb. Costa de los Pinos. 07559 Son Servera. Tel. 971 840 096.

Restaurante Club de Golf de Poniente. (Club de Golf de Poniente). Crta Cala Figuera s/n. 07181 Calvia. Tel. 971 130 148.

Restaurante Mayurca Galería Jardín (Hotel Mayurca). Vina Foner, 23. 07589 Canyamel-Capdera. Tel. 971 841 361.

Restaurante Playa Gaviota. Mayor, 25. 07638 Colonia Sant Jordi. Tel. 971 655 256.

Restaurante Sa Caseta. Alferez Martinez, 1. 07015. Palma de Mallorca. Tel. 971 402 640.

Restaurante La Traviata. Av. de México, s/n. Playa de Alcúdia. 07408 Alcudia. Tel. 971 890 916.

Rias Gallegas. Horacio, 12. 07610. Ca'n Pastilla. Tel. 971 743 544.

Roca Viva. (Capdepera Golf). Crta Ara-Capdepera, km 3.5. 07570 Capdepera. Tel. 971 818 500.

S'Arrosseria Nimo's Cas Capiscol. Gar-denia, 15. 07010 Palma de Mallorca. Tel. 971 498 774.

S'Arrosseria Nimo's las Tinajas. Berengario de Tornamira, 13. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 512.

S'Átic. (Hotel Los Geronios). Paseo de la Playa, 15. 07108 Port de Sóller. Tel. 971 638 113.

S'Elxerit. Vicario Joaquín Fuster, 73. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 273 781.

S'Olivera. Morey, 5. 07001 Palma de Mallorca. Tel. 971 729 581.

Sa Roqueta. Sirena, 11, bajo. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 249 410.

Sa Vall Restaurant de Bonaire. Avda Mal Pas, 21B. 07400 Bonaire-Alcudia. Tel. 971 547 929.

Sa Vinya. Sa Vinya Vella, 3. 07179 Deià. Tel. 971 639 500.

Samantha's. Fco. Vidal Sureda, 115. La Bonanova. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 700 000.

Sazón. Apuntadors. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 726 044.

Sea Restaurant. Congrio, 26. Cala Estancia. 07610 Palma de Mallorca. Tel. 971 261 337.

Ses Coves. Barranc, 45. 07015 Barri de Genova. Palma de Mallorca. Tel. 971 402 387.

Ses Forquetes. Ca'n Vich, s/n. 07184 Calvia. Tel. 971 670 613.

Ses Porxeres. Ctra. de Sóller, 17. Jardines de Alfàbia. 07110 Bunyola. Tel. 971 613 762.

Shogun Portitxol. Joan Maragall, 38. Local. 9. 07006 Portitxol. Tel. 971 242 431.

Sierra de Pula. (Pula Golf). Crta Son Servera-Capdepera, km 3. 07550 Son Servera. Tel. 971 817 034.

Son Julià (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.

Son Marroig. Monestir de Miramar. 07170. Deia Valldemosa. Tel. 649 913 832.

Son Tomás. Baronia, 17. 07191 Banyalbufar. Tel. 971 618 149.

Sushi House. San Magin, 25. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 738 321.

Tapelia Mallorca. Paseo del Portixol, 5. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 241 824.

Toque. Federico García Lorca. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 287 068.

Trattoria Cavall Bernat. (Hotel Cala Sant Vicenç). Maresers, 2. 07460 Pollença. Tel. 971 530 250.

Valldemossa. Crta Vieja de Valldemossa, s/n. 07170 Valldemossa. Tel. 971 612 626.

Veritas. (Hotel Gran Meliá Victoria). Avda Joan Miró, 21. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 732 542.

Villa Italia. Camino San Carles, 13. 07157 Puerto de Andratx. Tel. 971 674 100.

Virtual. Paseo de Illetas, 60. 07184 Illetas-Calvia. Tel. 971 703 235.

Wellies. Local, 23-24. Puerto Portals. 07181 Calvia. Tel. 971 676 444.

MELILLA

Casa Martín. General Polavieja, 11. 52006 Melilla. Tel. 952 676 234.

Granada. Marqués de Montemar, 30. 52006 Melilla. Tel. 952 673 026.

La Posada de Paco Benítez. Alférez Guerrero Romero, 5. 52006 Melilla. Tel. 952 681 629.

Restaurante Miguel Benítez. Paseo Marítimo, 25 local. 52006 Melilla. Tel. 952 670 187.

MENORCA

Antiga Casa Pilar. Forn, 61. 07703 Mahón. Tel. 971 366 817.

Bini Grill. Binibeca Vell. 07710 Sant Lluís. Tel. 971 150 594.

Ca'n Lluís. El Alaiox, 22. 07760 Ciutadella. Tel. 971 380 154.

Ca'n Nito. Moll de Llevant, 15. Port de Maó. 07701 Maó. Tel. 971 365 226.

Ca'n Pep. Plaça de la Biosfera. Mao. Tel. 971 364 272.

Ca Na Pilar. Crta Es Migjorn-Mercadal, 1. 07871 Es Mitjorn Gran. Tel. 971 370 212.

Ca's Ferrer de San Font. Portal de Sa Font, 16. 07760 Ciutadella de Menorca. Tel. 971 480 784.

Club de Golf Son Parc. Urb. Son Parc s/n. 07703 Mahón. Tel. 971 329 059.

D'Es Port. Marina, 23. 07760 Ciutadella. Tel.

971 480 022.

Dell. Es Moll de Llevant, 319. 07701 Maó. Tel. 971 352 805.

El Grill. Junto al aeropuerto. 07700 Maó. Tel. 971 367 903.

El Jardí. Sant Isidro, 33. 07060 Ciutadella. Tel. 971 480 516.

Gregal. Moll de Llevant, 306. 07701 Mahón. Tel. 971 366 606.

Jardí Marivent. Muelle de Levante, 314. 07701 Maó. Tel. 971 369 067.

La Guitarra. Dolores, 1, Bajos. 07760 Ciutadella. Tel. 971 381 355.

La Minerva. Muelle de Levante, 87. 07701 Maó. Tel. 971 351 995.

Liorna. De Dalt, 9. 07750 Ferreries. Tel. 971 373 912.

Mediterraneum 222. Moll de Llevant, 222. 07701 Maó. Tel. 971 366 446.

Pierro. Anden de Levante, 218-219. 07701 Mao. Tel. 971 354 360.

Restaurant Casino Sant Climent. Sant Jaume, 4. 07712 Sant Climent. Tel. 971 153 418.

Restaurant Es Fosquet. Moll de Llevant, 256. 07701 Port de Mao- Maó. Tel. 971 350 058.

Restaurante Cala Corb (Hotel Rey Carlos III). Carles III, N° 2-4. 7720 Es Castell. Tel. 971 363 100.

Restaurante El Living (Hotel Capri). San Esteban, 8. 07703 Maó. Tel. 971 368 012.

S'Àncora. Paseo Marítimo, 7-8. 07748 Fornells. Tel. 971 376 670.

Sa Foganya. Ruiz y Pablo, 97. 07720 Es Castell. Tel. 971 354 950.

Sa Proa. Paseo Marítimo, 13. 07748 Fornells. Tel. 971 376 597.

Sa Vinya. Moll d'En Pons, 7. 07720 Es Castell. Tel. 971 639 500.

Sas Truqueries. Camí Cala'n Blanes. Ciutadella. Tel. 971 188 384.

Ses Salines. Muelle de Levante, 314. 07748 Fornells. Tel. 971 369 067.

Son Xoriguer (La Quinta Resort Hotel & Spa). Av. Son Xoriguer, s/n. Urb. Son Xoriguer. 07769 Ciutadella. Tel. 971 055 000.

Varadero. Moll de Llevant, 1. 07702 Mahón. Tel. 971 352 074.

MURCIA

Arqua. Muelle Alfonso XII, 22. 30202 Cartagena. Tel. 968 124 422.

Asador El Pincho de Castilla. Jimenez de la espada, 53. 30203 Cartagena

RESTAURANTES

Diego, 60. 30202 Cartagena. Tel. 968 505 250.

Hostería Palacete Rural La Seda. Vereda Catalán, 30162 Santa Cruz (Murcia). Tel. 968 870 848.

La Bodega. (La Manga Club Príncipe Felipe). Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

La Cala. (La Manga Club Príncipe Felipe). Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

La Marquesita. Plaza Alcolea, 6. 30201 Cartagena. Tel. 968 507 747.

La Meseguera. Mayor, 75. 30150. La Alberca. Tel. 968 840 043.

La Meseguera. (Hotel Playa Grande). Avda del Castellar, 19. 30860 Pto Mazarrón. Tel. 968 155 715.

La Onda. Bando de la Huerta, 8. 30009 Murcia. Tel. 968 247 882.

La Tartana. La Puerta de Murcia, 14. 30201 Cartagena. Tel. 968 500 011.

Las Brisas. Explanada del Muelle, 14. 30880 Águilas. Tel. 968 410 027.

Luigi (La Manga Club Príncipe Felipe). Las Lomas Village & Spa. La Manga Club. 30385 Los Belones-Cartagena. Tel. 968 331 234.

Mastia. Monte San Juan, 10, 30394 Cartagena. Tel. 968 535 303.

Mare Nostrum. Paseo Alfonso XII. Puerto Deportivo. 30202 Cartagena. Tel. 968 522 131.

Mesón de Pepe. Arquitecto Emilio Piñero, 16. 30007 Murcia. Tel. 968 200 242.

Miramar. Crta Playa de la Isla s/n.30860 Puerto de Mazarrón. Tel. 968 594 050.

Monasterio. Avda de la Asunción, 40. 30203 Jumilla. Tel. 968 782 092.

Pepe El Torrao. Ronda Norte, 6, 30009 Murcia. Tel. 968 291 008.

Quinientos 25 (Hotel 525). Río Borines, 58. 30710 Los Alcázares. Tel. 902 325 525.

Ranga. Puente de la Muleta s/n. 30007 Zarrandona. Tel. 968 850 217.

Restaurante Asia. (La Manga Club Príncipe Felipe). Los Belones. 30385 Cartagena. Tel. 968 331 234.

Restaurante Casablanca. Crta Alicante, Km 10. 30163 El Esparragal. Tel. 968 850 976.

Restaurante Duque de Lerma. Rambleta del Convento, 7. 30520 Jumilla. Tel. 968 784 121.

Restaurante La Rafa. Paraje La Rafa, Camping La Rafa. 30180 Bullas. Tel. 968 655 035.

Restaurante Molino de Abajo. Paraje Molino de Abajo, Crta de Bullas-Totana, km 2. 31180 Bullas. Tel. 968 431 383.

Restaurante Reyes Católicos. Avda Reyes Católicos, 33. 30520 Jumilla. Tel. 968 781 283.

Rincón de Paco. Lonja, 5. 30400 Caravaca de la Cruz. Tel. 968 708 390.

Sg Restaurante Hotel. Gral. Antonio Sánchez, 38. 30180 Bullas. Tel. 902 220 203.

Venta La Cayetana. Crta de Caravaca-Empalme de Calasparra. 30430 Cehegín. Tel. 968 740 274.

NAVARRA

Ac Zizur Mayor. Extesakán, 3. 31180 Zizur Mayor-Pamplona. Tel. 948 287 119.

Alcazaba. Misericordia, s/n. 31500 Tudela. Tel. 948 402 440.

Ansona. Foruen Plaza, 1. 31780 Vera de

Bidasoa. Tel. 948 631 155.

Arrocería Sobremesa. Abejeras, 51. 31007 Pamplona. Tel. 948 151 614.

Asador Mutiloga. Pol.Ind. Mutilva Baja, C/0, 42. 31192 Mutilva Baja. Tel. 948 152 650.

Asador Zubiondo. Avda Roncesvalles, 1. 31620 Huarte. Tel. 948 330 807.

Beethoven. Avda Tudela, s/n. 31500 Tudela. Tel. 948 825 260.

Café Iruña. Pl. Castillo, 44. 31001 Pamplona. Tel. 948 222 064.

Casa Galarza. Santiago, 1. 31700 Elizondo. Tel. 948 580 101.

Charlie Cool Grill & Beer. C.C.Itaroa. Crta Huarte, s/n. Huarte. Pamplona. Tel. 948 337 274.

Don Pablo. Navas de Tolosa, 19. 31002 Pamplona. Tel. 948 225 299.

Doña Blanca. (Hotel Doña Blanca). Pio XII, 43. 31008 Pamplona. Tel. 948 171 010.

El Bungalés. Comedias, 5. 31002 Pamplona. Tel. 948 225 158.

El Encierro. Crta de Guipuzcoa, Km 5. Berrrioplano. 31003 Pamplona. Tel. 948 232 547.

Enekorri. Tudela, 14.31003 Pamplona. Tel. 948 230 798.

Espeleta. Aralar s/n. (Salida norte de Lekumberri). 31870 Lekumberri. Tel. 948 504 357.

Fitero. Estafeta, 58. 31001 Pamplona. Tel. 948 222 006.

Gayarre. (Hotel NH Iruña Park). Arcadio M^a Larraona, 1. 31008 Pamplona. Tel. 948 197 119.

Hartza. Juan de Labrit, 19. 31001 Pamplona. Tel. 948 224 568.

Hostal Ezequiel. De la Serna, 14. 31210 Los Arcos. Tel. 948 640 296.

Hostal del Rey Noble (Gran Hotel la Perla). Pl. Castillo, 1. 31001 Pamplona. Tel. 948 223 000.

Hotel Beratxa. Escuelas Pías, 7. 31300 Tafalla. Tel. 948 704 046.

Juan Simón. Crta de Pamplona km 26.31797 Arraiz. Tel. 948 305 052.

La Basque Restaurante. Iñarreta, 3. 31760 Etxalar. Tel. 948 635 115.

La Chistera. San Nicolás, 40. 31001 Pamplona. Tel. 948 210 512.

La Galera. Palomar, 10. 31587 Mendavia. Tel. 948 695 218.

La Mafia. Amaya, 7. 31002 Pamplona. Tel. 948 227 842.

La Mafia. Yanguas y Miranda, 9. 31500 Tudela. Tel. 948 848 080.

La Olla. Avda Roncesvalles, 2. 31002 Pamplona. Tel. 948 229 558.

Mesón Egüés. Crta Aoiz, Km 10. 31486 Egüés. Tel. 948 300 011.

Mesón Ibarra. Vicente Tutor, 3 LC. 31520 Cascante. Tel. 948 850 477.

Portal de Descalzos. Descalzos, 56-58. 31001 Pamplona. Tel. 948 213 683.

Restaurante Trinquete. Trinquete, 1, bis. 31500 Tudela. Tel. 948 413 105.

Saratase. Crta Irún km 11. 31799 Olave. Tel. 948 330 820.

Venta de Juan Pito. Puerto de Belagua. 31417 Isaba. Tel. 948 893 080.

Venta de Ulzama. Lugar Puerto de Belate. 31797 Arraiz. Tel. 948 305 138.

Venta Miguel. B^eElzaurdia, s/n. 31780 Vera de Bidasoa. Tel. 948 631 203.

Xavier. (Hotel Xavier). Pl. del Santo, s/n.

31411 Javier. Tel. 948 884 006.

Yerri. Avda de Irún, 8. 31194 Arre. Tel. 948 330 430.

OURENSE

Acea da Costa. Parque de Portovello. 32660 Allariz. Tel. 988 442 288.

Beethoven. Avda Tudela, s/n. 32870 Lobios. Tel. 988 280 409.

Arnoia. Urb. Vila Termal, 1 a Arnoia. 32417 Outeiro-Cruz. Tel. 988 492 400.

Arrocería O' Lar de Gunter. Concejo, 6. 32003 Orense. Tel. 988 601 269.

Casa Ovidio. Sáenz Díez, 17. 32003 Ourense. Tel. 988 372 026.

Galileo. Santa Baia, s/n. 32710 Pereiro d'Aguilar. Tel. 988 380 082.

Gallego. Crta N-525, km 171, 700. 32619 Verín. Tel. 988 418 202.

Habana 83. Avda Habana, 61. 32003 Ourense. Tel. 988 228 319.

O' Lar de Gunter. Pza. de Paz Nova, 2-4. 32003 Ourense. Tel. 988 601 268.

Pazo de Monterrei. Crta de Monterrei-Pereiro de Aguilar. 32005 Ourense. Tel. 988 405 600.

San Mauro. Pl. de la Iglesia, 11. 32300 O Barco de Valdeorras. Tel. 988 320 145.

San Miguel. San Miguel, 12-14. 32005 Ourense. Tel. 988 220 795.

PALENCIA

Anaka Restaurante (Hotel Canal de Castilla). Rodríguez Lagunilla, 5. 34190 Villamuriel de Cerrato. Tel. 979 778 059.

Armonía. Ctra. de Hontoria, s/n. 34209 Tarego de Cerrato. Tel. 979 773 133.

Asador Tres Culturas. Sant Martí, 30. 34310 Becerril de Campos. Tel. 979 833 022.

Asador Villa de Frómista. Ejército Español, 12. 34440 Frómista. Tel. 979 810 409.

Casa Chesmy. Camino Hondo, s/n. 34209 Tarego de Cerrato. Tel. 979 771 695.

Casa Florencio. La Hiedra, s/n. 34813 Revilla de Pomar. Tel. 979 609 041.

Casa Lucio. Don Sancho, 2. 34001 Palencia. Tel. 979 748 190.

Chapó. Obispo Nicolás Castellanos, 1. 34001 Palencia. Tel. 979 703 260.

Chaval de Lorenzo. Paseo Salón, 3. 34002 Palencia. Tel. 979 751 425.

Cholo. Conde Munio Núñez, s/n. 34829 Brañosera. Tel. 979 607 273.

Cortés Poza. El Puente, 39. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 123 055.

El Abuelo. La Vega, s/n. 34888 Camporredondo de Alba. Tel. 979 866 034.

El Perejil. San Bernardo, 2. 34002 Palencia. Tel. 979 745 775.

El Portálán. Mayor, 70. 34880 Guardo. Tel. 979 852 776.

Gure Etxea. Avda de Ronda, 97. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 122 211.

Hostería Mesón la Brasa. Luis Vives, 11. 34100 Saldaña. Tel. 979 890 126.

Hotel Restaurante Camino Real. Trasera Mayor, 8. 34309 Calzadilla de la Cueva. Tel. 979 883 187.

Hotel Tierra de Campos. La Fuente, 1. 34460 Osorno. Tel. 979 817 216.

La Abadía. Berruguete, 8. 34001 Palencia. Tel. 979 744 933.

La Bodega del Canal. Paseo del Canal, 13. 34190 Villamuriel de Cerrato. Tel. 979 777 012.

La Campana. Ctra. de Santander, Km. 59. 34460 Osorno. Tel. 979 817 261.

La Cántara. Avda Casado del Alisal, 37. 34001 Palencia. Tel. 979 170 064.

La Casa de la Piedra. Crta. de Husillos, 3. 34410 Monzón de Campos. Tel. 979 808 314.

La Casona del Clérigo. Congreso, 2. 34850 Castrejón. Tel. 979 877 043.

La Fragata. Pedro Fernández del Pulgar. 34005 Palencia. Tel. 979 750 129.

La Taberna de la Nava. Plaza Calvo Sotelo, 5. 34337 Fuente de la Nava. Tel. 979 842 050.

Las Lagunas. Crta N-620, km 61. 34230 Torquemada. Tel. 979 800 406.

Los Blasones. Avda. Casado del Alisal, 26. 34001 Palencia. Tel. 979 749 044.

Mesón Añejo. Comercio, 10. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 122 971.

Mesón de Las Brasas. General Franco, 8. 34209 Tarego de Cerrato. Tel. 979 770 977.

Mesón la Ribera Hostal. Extramuros, s/n. 34111 San Martín del Obispo-Saldaña. Tel. 979 890 736.

Mesón Los Templarios. Pl. Mayor, s/n. 34449 Villalcázar de Sirga. Tel. 979 880 058.

Mesón Tía Goya. Travesía Las Heras, s/n. 34887 Camporredondo de Alba. Tel. 979 866 032.

Pablo Mesonero. Piña Blasco, 4. 34120 Carrión de los Condes. Tel. 979 880 058.

Pachu Restaurante. Paseo Padre Faustino Calvo, 1. 34005 Palencia. Tel. 979 701 621.

Peñalabra. General Mola, 72. 34840 Cervera del Pisuerga. Tel. 979 870 037.

Ponte Vecchi. Doctrinos, 1. 34005 Palencia. Tel. 979 745 215.

Posada la Dirección. Ctra. de la Magdaleña, Km. 13. 34884 Villaverde de la Peña. Tel. 979 866 381.

Quintaesencia. Obispo Manuel González, 8. 34005 Palencia. Tel. 979 107 282.

Restaurante Bar Casero. Mayor, 108. 34001 Palencia. Tel. 979 700 017.

Restaurante Bar Don Jamón. Pza. Mayor, s/n. 34001 Palencia. Tel. 979 702 270.

Restaurante San Cristóbal. Ctra. Burgos-Portugal, Km. 55,5. 34250 Quintana del Puentel. Tel. 979 792 123.

Santa María la Real (Posada Santa María la Real). Avda. Cervera, s/n. Monasterio Santa María La Real. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 122 552.

Taberna Plaza Mayor. Pza. Mayor, 8. 34001 Palencia. Tel. 979 740 410.

Ticiano. Concepción, s/n. 34815 Villallano. Tel. 979 123 610.

Tierra de Campos Restaurante. Marqués de Santillana, s/n. 34460 Osorno. Tel. 979 817 216.

Valentín. Avda Ronda, 23. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 122 125.

Venta Morena. Ctra. Burgos-Potes, s/n. 34489 San Salvador de Catamunda. Tel. 979 879 042.

PONTEVEDRA

Alameda de Doña Antonia. Soportales de la Herrería, 4. 36002 Pontevedra. Tel. 986 847 274.

Alvariñas. Rúa Do Mar, 63. 36993 Combaror. Tel. 986 772 033.

Asador os Pirús. Ctra. Estación, s/n. 36460

Arbo. Tel. 986 663 471.

Brasería Sansibar. Balea, 20b. 36988 O Grove. Tel. 986 738 513.

Casa Alfredo. Tameiga, 87. 36416 Mos. Tel. 986 331 008.

Casa Pinales. Avda. Redondela, 124. 36320 Chapela. Tel. 986 450 242.

Casa Roman. Augusto García Sánchez, 12. 36003 Pontevedra. Tel. 986 843 560.

Casa Simón. Balea, 2. 36940 Cangas del Morrazo. Tel. 986 300 016.

Ces. Porteliña, 15. 36005 San Salvador. Tel. 986 872 946.

Cíes. Playa Canido, 195. 36390 Vigo. Tel. 986 490 101.

Chocolate. Avda Cambados, 151. 36611 Villagarcía de Arousa. Tel. 986 501 199.

Corinto. Touceda, 27. 36157 Alba. Tel. 986 870 345.

Cre-Cotté. Oliva, 10. 36202 Vigo. Tel. 986 438 226.

Dorna. Castela, 150. 36980 El Grove. Tel. 986 731 842.

Duran. Playa Canido, 129. 36313 Vigo. Tel. 986 490 837.

Ebano. Lúa Boada, 27. 36313 Vigo. Tel. 986 224 540.

El Molino. Rosa Bahamonde, s/n. 36700 Tuy. Tel. 986 600 291.

El Xantar. Colon, 11. 37680 El Xantar. Tel. 986 614 589.

Golf la Toja. (Club de Golf de la Toja). Isla de la Toja. 36991. O Grove. Tel. 986 730 158.

La Espuela. Teófilo Llorente, 2 La Piedra. 36202 Vigo. Tel. 986 437 307.

La Oca. Purificación Saavedra, 8. 36207 Vigo. Tel. 986 371 255.

La Taberna de Rotilio. Avda del Puerto, s/n. 36960 Sanxenxo. Tel. 986 720 200.

Las Bidas. Ecuador, 56. 36203 Vigo. Tel. 986 430 037.

Los Abetos. Avda de Val Miñor, 89. 36350 Nigrán. Tel. 986 368 147.

Marisquería Bahía. Cánovas del Castillo, 24. 36202 Vigo. Tel. 986 449 655.

O Cábalo Furado. Pl. do Concello, s/n. 36700 Tuy. Tel. 986 602 263.

O Caranguexo. Muelle de Domaio, s/n. 36954 Moaña. Tel. 986 326 031.

O Casqueiro. Crta de Caldelas a Porto, s/n. 36450 Salvaterra do Miño. Tel. 986 639 018.

O'Moscón. Alférez Barreiro, 2. 36300 Bayona. Tel. 986 355 008.

O Rincon Do Mediterraneo. O'Grove, 6. 36630 Cambados. Tel. 986 542 090.

Os Pirús. Bajada de la Estación, s/n. 36430 Arbo. Tel. 986 665 079.

Os Remos. Pl. San Benito, 11. 36780 La Guardia. Tel. 986 613 731.

Ohvigo. García Barbón, 22. 36201 Vigo. Tel. 986 223 130.

Posada Castillo Sotomayor. Castillo Sotom

Hio-Cangas de Morrazo. Tel. 986 329 477.
Ribadomar. Terra Santa, 17. 36630 Cam-
bados. Tel. 986 543 679.
Sombraboa. Seixal, 38. 36700 Tui. Tel. 986
603 236.
Titanic. Rafael Picó, 46. 36970 Portonovo.
Tel. 986 723 645.
Túnel. Ventura Misa, 21. 36300 Bayona. Tel.
986 355 109.
Xantar. Colon, 11. 36780 A Guarda. Tel. 986
614 589.
Xeito. Dr. Fernandez Albor, 19. 36780 A Guar-
da. Tel. 986 610 474.
Velis Nolis. Antón Losada, 24 Bajo. 36680
A Estrada. Tel. 986 590 139.

SALAMANCA

Don Mauro. Pl. Mayor, 19. 37002 Salaman-
ca. Tel. 923 281 487.
El Albero. Crta de Cáceres, s/n. 37008 Sa-
lamanca. Tel. 923 267 812.
El Lazarillo de Tormes. (Hotel Regio). Ctra.
Salamanca-Ávila-Madrid, Km. 4. 37900 Sa-
lamanca. Tel. 923 138 888.
El Oso y el Madroño. Avda Salamanca, 6.
37300 Peñaranda de Bracamonte. Tel. 923
541 165.
El Pecado. Pl. Poeta Iglesias, 12. 37001 Sa-
lamanca. Tel. 923 266 558.
Golf Villamayor. Avda del Tormes s/n Urb.
Vega de Salamanca. 37185 Villamayor de la
Armuña. Tel. 923 337 011.
La Abuela Carmen. (Hotel Doña Teresa).
Crta de Mogarráz, s/n. 37624 La Alberca. Tel.
923 415 308.
La Catedral. Pl. Mayor, 18. 37624 La Alber-
ca. Tel. 923 415 267.
La Mesta. Ventura Ruiz Aguilera, 8. 37001
Salamanca. Tel. 923 219 553.
La Montaraza. José Jáuregui, 7. 37002 Sa-
lamanca. Tel. 923 260 021.
La Olla. Pl. del Peso, 8. 37001 Salamanca.
Tel. 923 268 554.
La Posada. Aire y Azucena, 1. 37001 Sala-
manca. Tel. 923 217 251.
La Terraza del Montalvo. (Hotel Montal-
vo). Hoces del Duratón, 1. 37008 Salaman-
ca. Tel. 923 194 040.
La Valmuza Golf Resort. Crta Salamanca-
Matilla de los Caños, km 10. 37120 San Ju-
lián de Valmuza. Tel. 923 284 900.
Las Batuecas. Crta Batuecas, 6. 37624 La
Alberca. Tel. 923 415 188.
Mesón de Gonzalo. Poeta Iglesia, 10. 37001
Salamanca. Tel. 923 217 222.
Mesón Vallejera. Mayor, s/n. 37717 Valle-
jera de Río Frío. Tel. 923 401 051.
Mozarbez. (Hotel Mozarbez). Ctra. Gijón-Se-
villa, Km. 352. 37796 Mozarbez. Tel. 923 308
291.
O'Pazo Couñago. Arriba, 6. 37002 Sala-
manca. Tel. 923 265 988.
Petrus. Pza. Poniente, 7-8. 37008 Salaman-
ca. Tel. 923 190 523.
Restaurante Hotel Doña Brígida. Avda del
Tormes, s/n. Urb. Vega de Salamanca. 37185
Villamayor de la Armuña. Tel. 923 337 020.
Restaurante Plaza 23. Plaza Mayor, 23.
37001 Salamanca. Tel. 923 271 353.
Río de Plata. Pl. del Peso, 1. 37001 Sala-
manca. Tel. 923 219 005.
Salam. Placentinos, 8-10. 37008. Salaman-
ca. Tel. 923 263 018.
Thassos Restaurant. Pl. San Justo, 5. 37001
Salamanca. Tel. 923 212 407.

SEGOVIA

Bodegón Manrique. Procuradores, 6. 40172
Pedraza. Tel. 921 509 810.
Casa Amado. Avda Fernández Ladreda, 9.
40001 Segovia. Tel. 921 432 077.
Casa Holgueras. Pl. España, 13-14. 40370
Turegano. Tel. 921 500 026.
Casamalba. Ctra. Soria-Plasencia, Km 181.
40160 Torrecaballeros. Tel. 921 401 285.
**Cozina de Hechizo (Hotel Casa de He-
chizo).** Camino del Molino, 16. 40181 Ca-
rrascal de la Cuesta. Tel. 921 069 012.
Cristobal. Conde de Sepúlveda, 6. 40300
Sepúlveda, 6. Tel. 921 540 100.
Divino. Valdeáguila, 7. 40003 Segovia. Tel.
921 461 650.
El Fígón de Ismael. Lope Traslada de Die-
go, 2.40300 Sepúlveda Tel. 921 540 055.
El Horno de Adelgüela. Crta Soria, s/n.
40160 Torrecaballeros. Tel. 921 401 237.
El porton las Casillas. Heras, 5.40170 So-
tosalbos. Tel. 921 403 125.
Casamalba. Ctra. Soria-Plasencia, km 181.
40160 Torrecaballeros. Tel. 921 401 285.
El Mesón de Gonzalo. Pl. Del Poeta Iglesias,
10. 37001 Salamanca. Tel. 923 217 222.
El Soportal. Pl. Mayor, 8.40172 Pedraza Tel.
921 509 826.
El Yantar de Pedraza. Pl. Mayor 40172 Pe-
draza. Tel. 94 509 842.
El Zaguán. (Hotel El Zaguán). Callejas,
s/n. 40370 Turégano. Tel. 921 501 165.
Fígón Zute El Menor. Subida a la Picota,
16.40300 Sepúlveda Tel. 921 540 265.
Horno de Asar La Venta Vieja. Crta Ma-
drid-Segovia, km 80. 40421 Ortigosa del Monte.
Tel. 921 489 164.
Jose. Pl. Mayor, 4. 40001 Segovia. Tel. 921
460 919.
La Casona. Iglesia, 5. 40500 Riaza. Tel. 921
551 082.
La Catedral de Segovia. Marqués del Arco,
32. 40001 Segovia. Tel. 921 460 551.
La Concepción. Pl. Mayor, 15. 40001 Se-
govia. Tel. 921 460 930.
La Cueva de San Esteban. Valdeáguila,
15. 40003 Segovia. Tel. 921 461 103.
La Era de Brieva. De las Heras, s/n. 40180
Brieva. Tel. 921 404 111.
La Ermita. Crta La Granja-Torrecaballeros,
km 8.40194 Tres Casas Tel. 921 406 476.
La Floresta. San Agustín, 27. 40001 Segovia.
Tel. 921 463 314.
La Matita. Crta de Soria, km 172. 41170
Collado Hermoso. Tel. 921 403 077.
La Muralla. Avda Icona, 9. 40480 Coca. Tel.
921 586 520.
La Olma. Alamo, 1. 40172 Pedraza. Tel. 921
509 981.
La Posada. Judería Vieja, 19.40001 Segovia
Tel. 921 462 171.
La Posada de Javier. Crta Soria-Plasencia
km 182. 40160 Torrecaballeros. Tel. 921 401
086.
La Posada del Rancho. Ctra. Soria a Pla-
sencia, s/n. 40160 Torrecaballeros. Tel. 921
401 161.
La Postal. Sacramento, 22. 40196 Segovia.
Tel. 921 120 329.
La Becea. Crta Madrid-Segovia, km 79.200.
40421 Ortigosa del Monte. Tel. 921 489 049.
La Taurina. Pl. Mayor, 6 40500 Riaza. Tel.
921 550 105.
Las Tres BBB. Pl. Constitución, 22. 40165
Pradena. Tel. 921 507 008.

Los Mellizos. Pl. Mayor, s/n.40270 Carbo-
nero El Mayor. Tel. 921 560 110.
Maracaibo. Paseo Ezequiel González, 25.
40002 Segovia. Tel. 921 461 545.
Maribel. Pl. Pública, 3.40237 Sacramenia
Tel. 921 527 058.
Mesón El Peregrino. Crta Riaza, 25. 40003
Segovia. Tel. 921 441 088
Mesón Pablo. Crta Burgos, km 136. 40541
Honrubia La Cuesta. Tel. 921 121 196.
Mesón Restaurante La Bruja. Regadera,
25.40297 Sanchonuño. Tel. 921 921 160 062.
Mesón Restaurante La Oficina. Cronista
Lecea, 10. 40001 Segovia. Tel. 921 460 283.
Muñoz. Ochoa Ondategui, 19. 40001 Segovia.
Tel. 921 424 941.
Porche de las Casillas. Eras, 3-5. 40170
Sotosalbos. Tel. 921 403 068.
Postigo Asador. Subida a la Picota, 1.40300
Sepúlveda. Tel. 921 540 127.
Restaurante Ermita de Montanares. Ctra.
Ermita de Montanares. 40500 Riaza. Tel. 921
125 560.
Restaurante Puerta de Segovia. Crta Ria-
za, s/n. 40003 Segovia. Tel. 921 437 450.
Venta Magullo. (Hotel Venta Magullo). Ctra.
Soria-Plasencia, s/n. 40196 La Lastrilla. Tel.
921 435 011.
Venta Vieja. Crta N-603, km 80. 40421 Or-
tigosa del Monte. Tel. 921 489 061.
Villena. Pl. Mayor, 10. 40001 Segovia. Tel.
921 460 077.

SEVILLA

**20 Pasos Café Lounge (Hotel Eme Fu-
sión).** Alemanes, 27. 41004 Sevilla. Tel. 954
560 000.
Antares Andalucía. Genaro Parladé, 7.
41013 Sevilla. Tel. 954 629 451.
Antigua Bodeguita. Pza. del Salvador, 6.
41004 Sevilla. Tel. 954 561 833.
Asador de Aranda. Avda Luis Montoto, 150.
41005 Sevilla. Tel. 954 578 141.
Asador La Burra. Estaño, 20. Pol. Ind Ca-
longe. 41007 Sevilla. Tel. 954 368 887.
Bar Periqui Chico. Gustavo Bacarías, 2.
41010 Sevilla. Tel. 954 281 725.
Barbiana. Albareda, 11. 41001 Sevilla. Tel.
954 211 239.
Bodeguita Antonio Romero. Gamazo, 16.
41001 Sevilla. Tel. 954 210 585.
Cambados. Uruguay, 12. 41012 Sevilla. Tel.
954 616 000.
Capricho. Demófilo. (C.C.Neptuno), Local
10. 41020 Sevilla. Tel. 954 444 693.
Casa Aurelio. Río de la Plata, 1. 41013 Se-
villa. Tel. 954 234 807.
Casa Cuesta. Castilla, 3-5. 41010 Sevilla.
Tel. 954 333 335.
Casa Luciano. Paraíso,3. 41010. Tel. 954
284 600.
Casa Maera. Regla León, 23A. 41010 Se-
villa. Tel. 954 343 605.
Casa Moral Taverna La Periniaca. Real,
29. 41720 los Palacios y Vilafranca. Tel. 955
616 216.
Casa Morales. García de Vinuesa, 11. 41001
Sevilla. Tel. 954 221 242.
Casa Ricardo. Hernán Cortés, 2. 41002 Se-
villa. Tel. 954 389 751.
Casa Ruiz. Francos, 59. 41004 Sevilla. Tel.
954 228 624.
Doña Clara. Pl. de los Andes, s/n. 41012
Sevilla. Tel. 954 628 852.
Doña Francisquita. Alvarez Quintero, 43.

41004 Sevilla .Tel. 954 213 150.
El Bacalao. Ponce de Leon, 15. 41003 Se-
villa. Tel. 954 216 670.
El Cenachero. Alcalde Manuel del Valle, 39.
41008 Sevilla. Tel. 954 943 192.
El Espigón. Avda Felipe II, 28. 41013 Sevi-
lla. Tel. 954 239 316.
El Giraltillo. Pza. Virgen de los Reyes, 2.
41004 Sevilla. Tel. 954 214 525.
El Pintón. Francos, 42. 41001 Sevilla. Tel.
954 211 131.
El Pulpo. Tomás de Ibarra, 10 41005 Sevi-
lla. Tel. 954 220 534.
El Rey Moro Hotel Restaurante. Reino-
so, 8. 41004 Sevilla. Tel. 954 560 943.
Enrique Becerra. Gamazo, 2. 41001 Sevi-
lla. Tel. 954 213 049.
Gorki Selección. Almirante Lobo, 2. 41001
Sevilla. Tel. 954 211 578.
Jose Alberto. Avda de la Aeronáutica. Edif
Las Camelias, s/n. 41020 Sevilla. Tel. 954
405 127.
La Abadía. (Hotel Isla de la Cartuja).
Isla de la Cartuja Estadio Olímpico. 41092
Sevilla. Tel. 954 081 700.
La Albahaca. Pl. Santa Cruz, 12. 41004 Se-
villa. Tel. 954 220 714.
La Albufera (Hotel Meliá Sevilla). Dr. Pe-
dro Castro, 1. 41004 Sevilla. Tel. 954 421 511.
La Basílica. Avda de la Buhaira s/n. 41018
Sevilla. Tel. 954 631 112.
La Calasera (Hotel San Gil). Parras, 28.
41002 Sevilla. Tel. 954 906 811.
La Dehesa. (Hotel Meliá Lebreros). Luis
Morales, 2. 41005 Sevilla. Tel. 954 576 204.
La Despensa. Fray Pedro de Zúñiga, 4.41018
Sevilla. Tel. 954 536 663.
La Hostería del Laurel. Plaza de los Vene-
rables, 5. 41004 Sevilla. Tel. 954 220 295.
La Monumental. Diego Angulo Iníguiez, 9.
Ed. Codona 6,7 y 8. 41018 Sevilla. Tel. 954
423 385.
La Muralla. (Tryp Macarena). San Juan de
la Ribera, 2. 41009 Sevilla. Tel. 954 375 700.
La Raza. Avda. Isabel la Católica, 2. 41013
Sevilla. Tel. 954 232 024.
Las Piletas. Marqués de Paradas, 28. 41001
Sevilla. Tel. 954 220 404.
Mariscos Emilio. Avda de Coria, 5. 41010
Sevilla. Tel. 954 334 091.
O'Tapas Albahaca. Pages del Corro, 119.
41010 Sevilla. Tel. 954 274 163.
Pando. Cuna, 5. 41004 Sevilla. Tel. 954 225
052.
Pando Centro. San Eloy, 47. 41001 Sevi-
lla. Tel. 954 221 625.
Pati Tó. Arrayán, 23. 41003 Sevilla. Tel. 954
372 942.
Porta Coelis. (Hotel Hesperia Sevilla).
Avda Eduardo Dato, 49. 41018 Sevilla. Tel.
954 533 500.
Puerta Grande. Antonia Díaz, 33. 41001
Sevilla. Tel. 954 216 896.
Sebastián. Virgen de las Montañas, 17.
41011 Sevilla. Tel. 954 459 567.
Taberna Azafrán. Luis Montoto, 148. 41003
Sevilla. Tel. 954 576 697.
Tapelia. Presidente Cardenas, 4. 41013 Se-
villa. Tel. 954 422 191.
Victoria Eugenia. Pl. Villasis, 1. 41003 Se-
villa. Tel. 954 227 459.

SEVILLA (PROVINCIA)

Asador Almansa. Amilla, 12. Antigua Ctra. Se-
villa-Huelva. 41960 Gines. Tel. 954 713 451.

Astigi. Ctra. Nacional IV, salida 450. 41400
Écija. Tel. 955 903 198.
Bodegón Camas. La Malva, 9. Pol. Ind. La
Granja, 41907 Valenciana de la Concepción.
Tel. 955 982 720.
**Casa de Carmona (Casa Palacio Hotel
Restaurante).** Plaza de Lasso, 1. 41410
Carmona. Tel. 954 191 000.
Casa Manolo. San Sebastián, 22. 41620
Marchena. Tel. 954 843 011.
Club de Golf las Minas. Urb. Las Minas
Golf, Buzón 71 Crta Isla Mayor, km 0,800.
41849 Aznalcázar. Tel. 955 750 678.
Club de Golf Zaudin. Crta Mairena-Tomares,
km 1,5. 41940 Tomares. Tel. 954 154 159.
Doña Guadalupe. Pl. Guadalupe, 6-8.
41640 Osuna. Tel. 954 810 558.
El Fogón de Segovia. Avda de la Cruz de la
Ermita, 96. 41220 Burguillos. Tel. 955 738 265.
El Ventorrillo Canario. Avda. de Extremadu-
ra, 13. 41970 Santiponce. Tel. 955 996 700.
**La Casa del Marqués. (Hotel Palacio
Marqués de Gomerá).** San Pedro, 20.
41640 Osuna. Tel. 954 812 223.
**La Parrilla del Asador. (Hospedería del
Monasterio).** Pza. de la Encarnación, 3.
41640 Osuna. Tel. 955 821 380.
La Reja. Garcí López, 1. 41400 Ecija. Tel. 954
833 012.
Los Arcos. (Hotel Los Arcos). Crta Sevi-
lla-Los Rosales, km 12. 41300 San José de
la Rinconada. Tel. 955 791 053.
Manolo Mayo. Avda de Sevilla, 29. 41720
Los Palacios. Tel. 955 811 086.
Nuevo Coliseo. Pl. de la Zarzuela, s/n.
41500 Alcalá de Guadaira. Tel. 955 684 663.
Real Club de Golf de Sevilla. Autovía Se-
villa-Utrera, km 3,200. 41500 Alcalá de Gua-
daira. Tel. 954 124 301.
Río Blanco. Autovía A-92. 41550 Aguadul-
ce. Tel. 954 816 169.

SORIA

Alameda. Paseo Espolón, s/n. 42001 So-
ria. Tel. 975 224 238.
Alvargonzález. Avda. Constitución, s/n.
42150 Vinuesa. Tel. 975 378 505.
Asador de la Villa El Granero. Yedra, 10.
42240 Medinaceli. Tel. 975 326 189.
Baluarte. Caballeros, 14. 42002 Soria. Tel.
975 213 658.
Bar Argentina 88. Vicente Tutor, 1.42001
Soria. Tel. 975 226 606.
Bar El Dorado. Manuel Vicente Tutor, 2.
42001 Soria. Tel. 975 220 072.
Bar Patata. Plaza San Clemente, 1. 42002
Soria. Tel. 975 213 036.
Bar Poli. Plaza San Clemente, 3. 42002 So-
ria. Tel. 975 229 707.
Bar Restaurante Palafox. Manuel Vicen-
te Tutor, 4.42001 Soria. Tel. 975 220 076.
Bar Torcuato. Collado, 34. 42002 Soria. Tel.
975 211 386.
Calatañazor. Real, 12. 42193 Calatañazor.
Tel. 975 183 642.
Carlos Mari. Avda Madrid, 15. 42240 Me-
dinaceli. Tel. 975 326 014.
Casa Augusto. Pza. Mayor, 5. 42002 Soria.
Tel. 975 213 041
Casa Del Cura. Real, 25. 42193 Calataña-
zor. Tel. 975 183 631.
Casa Garrido. Vicente Tutor, 8. 42001 So-
ria. 975 222 068.
Casa Vallecas. Real, 16. 42360 Berlanga
de Duero. Tel. 975 343 033.

RESTAURANTES

Don Pancho Restaurante. Burgos, 8. 42157 Covalada. Tel. 975 370 396.

El Carrascal. Real, 13. 42320 Langa de Duero. Tel. 975 353 196.

El Cid. Real, 2. 42320 Langa de Duero. Tel. 975 353 042.

El Maño. Calleja del Barrio, 5. 42149 Navaleño. Tel. 975 374 168.

El Rincón de Medinaceli. Marinedrano, 14. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 161.

El Templo. Callejón de Pregonero, 2. 42001 Soria. Tel. 975 215 162.

El Vallejuelo. Punta del Lugar, s/n. 42107 Cueva de Ágreda. Tel. 976 646 050.

El Ventorro. Avda Mariano Vicen, 33. 42003 Soria. Tel. 975 229 775.

Esteras de Medinaceli. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 142. 42230 Esteras de Medinaceli. Tel. 975 323 500.

Fogón del Salvador. Pl. del Salvador, 1. 42001 Soria. Tel. 975 230 194.

Hotel Antonio. Avda de Soria, 15. 42200 Almazán. Tel. 975 300 711.

Hotel Mirador del Moncayo. Doctor Salcedo, 28. 42110 Olvega. Tel. 976 192 472.

Hotel Restaurante Rafa. Ctra. Madrid-Barcelona, 30. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 032.

Hotel Restaurante Villa Berlanga. Plaza San Andrés. 42360. Berlanga de Duero. Tel. 975 368 442.

Iruña Plaza. Plaza Ramón Benito Aceña, 2. 42002 Soria. Tel. 975 226 831.

Juani. Avda de Soria, s/n. 42100 Ágreda. Tel. 976 647 217.

La Casa del Guardia. Complejo Valonsadero. 42005 Soria. Tel. 975 180 677.

La Casona del Herrero. Las Rosas, s/n. 42149 Navaleño. Tel. 975 374 307.

La Lobita. Avda Constitución, 54. 42419 Navaleño. Tel. 975 374 028.

La Posada. Plaza San Clemente, 6. 42002 Soria. Tel. 975 213 060.

La Reserva (Hotel la Reserva de San Leonardo). Ctra. N-234, Km. 401. 42240 San Leonardo de Yagüe. Tel. 975 376 912.

Los Leones. Avda Fuenmayor, 32. 42360 Berlanga de Duero. Tel. 975 343 155.

Maroto. Paseo Espolón, 20. 42001 Soria. Tel. 975 224 086.

Mesón Castellano. Pl. Mayor, 2. 42002 Soria. Tel. 975 211 717.

Mesón el Campo. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 177. 42260 Santa María de Huerta. Tel. 608 820 597.

Mesón Laguna Negra. Castillo de Vinuesa, s/n. 42150 Vinuesa. Tel. 975 378 256.

Miño Cid. López Pando, 38. 42330 San Esteban de Gormaz. Tel. 975 351 190.

Nicolás Asador. Avda Madrid, 44. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 276.

Posada Cabaña Real de Carreteros. Angustias, 45. 42148 Casarejos. Tel. 975 372 062.

Posada Dos Aguas. Avda de los Arqueros, 4. 42157. Tel. 975 377 286.

Posada los Templarios. Plaza de la Iglesia, s/n. 42317 Uclero. Tel. 975 363 528.

Posada Real de Santa Quiteria. Barrio Alto, 8. 42257 Somaén. Tel. 975 320 393.

Puente Real. (Hotel Río Uclero). Ctra. N-122, Km. 214. 42300 Burgo de Osma-Ciudad de Osma. Tel. 975 341 278.

Real posada de la Mesta. Plaza Cañerías. 42156 Molinos de Duero. Tel. 975 378 531.

Restaurante Pili. La Picota, 9. 42174 San Pedro Manrique. Tel. 975 381 006.

Restaurante Bavieca. (Hotel Rural Bavieca). Campo de San Nicolás, 6. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 106.

Restaurante el Maño. Calleja de Barrio, 5. 42149 Navaleño. Tel. 975 374 160.

Restaurante Hotel Antonio. Avda de Soria, 13. 42200 Almazán. Tel. 975 300 711.

Restaurante Mateos. San Lázaro, 2. 42200 Almazán. Tel. 975 301 400.

Restaurante Rivera. (Hotel Rivera). Avda. Valladolid, 131. 42330 San Esteban de Gormaz. Tel. 975 350 059.

San Martín. (Hostal San Martín). Pl. Martín Ximénez, 3. 42156 Molinos de Duero. Tel. 975 378 442.

Santo Domingo II. Aduana Vieja, 41. 42146 Abejar. Tel. 975 373 270.

Tierra de Mautiko. Diputación, 1. 42002 Soria. Tel. 975 214 948.

Torreomar. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 154. 42248 Lodaes-Medinaceli. Tel. 975 326 050.

Valonsadero. (Hotel Valonsadero). Crta Nacional 234 km 359. 42005 Soria. Tel. 975 180 006.

Venta de Corpes. Real, 39. 42328 Castillejo de Robledo. Tel. 975 355 066.

TARRAGONA

20 A la Rambla. Rambla Nova, 20. 43004 Tarragona. Tel. 977 235 711.

Acueducto. (Hotel Zenit Royal Tarraco). Sant Agustín, 5. 43002 Tarragona. Tel. 977 228 880.

AQ Restaurant. Les Coques, 7. 43003 Tarragona. Tel. 977 215 954.

Barquet. Gasómetro, 16. 43001 Tarragona. Tel. 977 240 023.

Cal Martí. Sant Pere, 12. 43004 Tarragona. Tel. 977 212 384.

Cal un Geni. Boleda, 20. 43720 L'Arboç-Tarragona. Tel. 977 167 270.

Circus (Hotel Husa Imperial Tarraco). Passeig Las Palmeres, s/n. 43003 Tarragona. Tel. 977 233 040.

El Rincón de Asturias. Port Tarraco. Moll de Lleida, 14. 43004 Tarragona. Tel. 977 225 512.

Esbarjo Gastronomic. Port Tarraco Port LLeida B1 L1. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 714.

L'Onada. Pl. Bisbe Bonet, s/n. 43004 Tarragona. Tel. 977 215 053.

La Caleta. Paseo Marítimo Rafael Casanova, 24. 43003 Tarragona. Tel. 977 234 040.

La Cucafera. Santiago Russinyol, 5. 43007 Tarragona. Tel. 977 242 007.

La Cuineta. Nou Patriarca, 2 bis. 43004 Tarragona. Tel. 977 226 101.

La Puda. Moll de Pescadors, 25. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 511.

Leman. Rambla Nova, 27. 43003 Tarragona. Tel. 977 234 233.

Les Coques. Nueva del Patriarca, 2 bis. 43003 Tarragona. Tel. 977 228 300.

Les Coques. Sant Llorenç, 15. 43003 Tarragona. Tel. 977 228 300.

Les Fonts de Can Sala. Crta de Valls, 62. 43007 Tarragona. Tel. 977 228 575.

Les Voltes. Trinquet Vell, 12, bajo. 43003 Tarragona. Tel. 977 230 651.

Mare Nostrum. (Hotel Ciutat De Tarragona). Plaça Imperial Tarraco, 5. 43005 Tarragona. Tel. 977 250 999.

Mos. Fortuny, 9. 43001 Tarragona. Tel. 977

243 988.

Pulvinar. Ferrers, 20. 43003 Tarragona. Tel. 977 235 631.

Reial Club Nautic. Edifici Náutic, Port Esportiu. 43004 Tarragona. Tel. 977 225 824.

Restaurante Manolo. Gravina, 61-63, bajo. 43004 Tarragona. Tel. 977 223 484.

Restaurant Vinateria Rovira. Avda. Prat de la Riba, 34. 43001 Tarragona. Tel. 977 226 158.

Sadolí. Mare de Déu de la Mercè, 1. 43004 Tarragona. Tel. 977 244 404.

Sirco. Port Tarraco. Moll Lleida B1 L1. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 714.

Sol-Ric. Via Augusta, 227. 43007 Tarragona. Tel. 977 232 032.

Zalamandra. Sant Pere, 14. 43004 Tarragona. Tel. 977 229 379.

TARRAGONA (PROVINCIA)

A Can Pilis. Montserrat, 13. 43820 Calafell Platja. Tel. 977 691 315.

Acuamar Casa Matas. Consolat de Mar, 66. 43850 CAMBRILS. TEL. 977 360 059.

Aida. (Hotel Tryp Port Cambrils). Riera Regueral, 11. 43850 Cambrils. Tel. 977 358 600.

Al Costat del Museu. Muralla, 51, baixos. 43700 El Vendrell. Tel. 977 663 162.

Albatros. Brusel·les, 60, bajo (edif. Albatros). 43840 Salou. Tel. 977 385 070.

Amare Restaurant. Avda Port de Caro, 2 bajo. 43520 Roquetes. Tel. 977 500 380.

Amics del Mar. Ronda de Sant Pere, s/n. 43895 L'Ampolla. Tel. 977 460 402.

Angel Restaurant. Font, 10 bajo. 43594 El Pinell de Brai. Tel. 977 426 235.

Araxi. Rambla Jaume I, 53. 43850 Cambrils. Tel. 977 365 314.

Arena Restaurant. Pasaje Jaume I, s/n. 43840 Salou. Tel. 977 384 000.

Atenea. (Aparthotel Atenea Aventura). Avda. Ramón D'Olinza, 52. 43480 Vila-Seca. Tel. 977 396 278.

Benito. Cervantes, 32. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 493 732.

Blanc de Blancs de Rogelio y Montse. Canarias, 14. 43870 Amposta. Tel. 646 539 863.

Bon Maris. Avda Parc de Garbí. 43540 Sant Carles de la Rapita. Tel. 646 483 019.

Bonmont Terres Noves. Mont-Roig del Camp Tarragona. 43300 Mont-Roig. Tel. 977 818 170.

Bon Profit. Sagrat Cor, 84. 43529 El Raval de Crist. Tel. 977 502 172

Boramar. Plaza Cano, 33, local. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 493 836.

Brasería El Punt. Pl. Mossen Joan Batalla, 5. 43850 Cambrils. Tel. 977 366 424.

Buda Park. Pas de Barques Illa de Buda. 43580 Riurmar-Deltebre. Tel. 977 267 441.

Ca L'Antoni. Carrer del Calvari, 1. 43786 Batea. Tel. 977 431 001.

Ca la Brisda. Carrer de la Vall D'Estudis, 8. 43781 La Fatarella. Tel. 977 413 847.

Café de París. Avgda. Diputació, 197, bajo. 43850 Cambrils. Tel. 977 381 342.

Café Xavier. Major, 17. Port. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 493 649.

Cafeteria Restaurant Nicanor. Major, 22. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 480 062.

Cal Coco. Isaac Peral, 25 baixos. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 412.

Cal Faiges. Ronda dels Pins, 13. 43549 El Poblenou del Delta. Tel. 977 742 703.

Cal Ganxo. Iglesia, 3. 43813 Masmolets. Tel. 977 605 960.

Cal Pelegrí. Avda. Llibertat, s/n. 43787 Corbera d'Ebre. Tel. 670 246 460.

Cal Pepe. Avgda. de Catalunya, 23, bajo. 43365 Alforja. Tel. 977 816 375.

Cal Sisquet. Urbanització Roc San Gaietà, 5, baixos. 43883 Roda de Bara. Tel. 977 801 396.

Cal Tià. Pl. de la Font, 2. 43830 Torredembarra. Tel. 977 130 000.

Cal Travé. Ctra. de Montblanc, 56. 43412 Solivella. Tel. 977 892 165.

Calçot de la Torre. Ctra. de la Pobla, 20. 43830 Torredembarra. Tel. 977 642 975.

Calero. Riera d'Aragó, 5, bajo. 43204 Reus. Tel. 977 770 752.

Can Batiste. Sant Isidre, 204. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 744 929.

Can Bunyoles. Avga. Abril, 5, local. 43530 Alcanar. Tel. 977 732 014.

Can Casanova. Crta Canal, s/n, bajo. 43850 La Cava. Tel. 977 481 194.

Can Cues. Tamarit, 14. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 573.

Can Joan. Avda dels Ports, 41. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 714.

Can Joan. Escardo Valls, 27, bajo. 43897 Capredo. Tel. 977 597 077.

Can Manel. Gravina, 4. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 168.

Can Maña. Avda Constitució, 42. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 740 789.

Can Roig. Av. Bèlgica, 2. 43883 Roda de Barà. Tel. 977 801 559.

Carlos III. Crta Antiga Nacional 340, km. 4. 43530 Alcanar. Tel. 977 737 042.

Casa Albert. Sant Miquel, 3. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 744 687.

Casa Asmundo. Jesús, 4. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 740 118.

Casa Barcelo Hostal Restaurant. Avda de la Generalitat 27. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 353.

Casa Cunill. Ctra. Barcelona-Valencia. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 029.

Casa Diego. Roca i Cornet, 20. 43850 Cambrils. Tel. 977 362 439.

Casa Felix. Crta Tarragona, km 17. 43800 Valls. Tel. 977 601 350.

Casa Gallau. Pescadors, 25. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 261.

Casa Gurí. San Sebastián, 20. 43143 Lamasó. Tel. 977 637 346.

Casa Montero. Paseo Marítimo Ramón Pou, s/n. 43895 L'Ampolla. Tel. 977 593 336.

Casa Nuri. Ctra. Final Goles del Ebre, s/n. 43580 Deltebre. Tel. 977 480 128.

Casa Pedro. Vilamar, 87. 43820 Calafell Platja. Tel. 977 691 507.

Casa Pepe. Avda Pallfurià, 47. 43880 Sant Salvador. Tel. 977 681 264.

Casa Ramon "Victor". Pou Figueretes, 7. 43540 Santa Carles de la Ràpita. Tel. 977 741 458.

Casa Soler. Avda Diputació, 197. 43850 Cambrils. Tel. 977 380 463.

Casa Victor. Passeig Marítim, 26. 43880 Coma-Ruga. Tel. 977 681 473.

Castillo Javier. Carles Bohlígas, 23-24. 43840 Salou. Tel. 977 352 222.

Celler de L'Avia. Abda. Catalunya, 17. 43764 El Catllar. Tel. 977 653 258.

Centro de Golf el Vendrell. Crta D'en Rallet, s/n. 43700 El Vendrell. Tel. 977 668 031.

Chaparral. Ramón y Cajal, 22. 43530 Alcanar. Tel. 977 730 072.

Chez Nous. Saragossa, 1. 43880 Sant Salvador-El Vendrell. Tel. 977 681 579.

Club Marítim. Pg. Colom, s/n. 43830 Torredembarra. Tel. 977 642 798.

Club Nàutic. Passeig Miramar, 5. 43850 Cambrils. Tel. 977 795 002.

Club Nautic. Darsena del Moll, s/n. 43540 Sant Carles de la Rapita. Tel. 977 745 472.

Club Tennis Bara. Avda. Reina Fabiola, 49. 43883 Roda de Barà. Tel. 609 707 575.

Comtes de Queralt. (Hotel Comtes de Queralt). Passeig de la Murada, 1. 43420 Santa Coloma de Queralt-La Conca de Barberà. Tel. 977 881 040.

Cook and travel (Hotel Regente Aragón). Levante, 7. 43840 Salou. Tel. 977 351 707.

Cozynook. Port Esportiu Torredembarra. 43830 Torredembarra. Tel. 977 644 537.

D'Albert. Port, s/n. Edifici Miramar. 43840 Salou. Tel. 977 382 767.

De La Seu. Diagonal, 11. 43513 Rasquera. Tel. 977 409 249.

Deltarium. Ctra.T-340. Deltebre-Riurmar, Km. 17,200. 43580 Deltebre. Tel. 977 481 030.

Dorado. Avgda. Pau Casals, 71, bajo. 43481 La Pineda. Tel. 977 370 947.

El Cairat. Nou, 3. 43730 Falset. Tel. 977 830 481.

El Caliu Brasería. Travesera de Tarragona, s/n. 43786 Batea. Tel. 977 430 289.

El Capitán. Passeig Martim, 11. 43830 Torredembarra. Tel. 977 644 983.

El Castell del Rourell. Plaza del Castell, s/n. 43142. El Rourell. Tel. 977 840 936.

El Celler. Joan Maragall, 10. 43885 Salomo. Tel. 977 629 010.

El Celler D'Aiguaviva. Sant Pere, 2 local. 43714. Aiguablava. Tel. 977 268 104.

El Celler D'en Panxampla. Ctra. D'Alfara, Km. 7. 43527 Tortosa. Tel. 977 474 135.

El Cu-cut. Carme, 19. 43800 Valls. Tel. 977 614 708.

El Delfín. Passeig Miramar, 91. 43840 Salou. Tel. 977 385 467.

El Faro. Port Torredembarra, s/n, bajo 11, Pabellón B. 43830 Torredembarra. Tel. 977 641 745.

El Gatim. Avda Catalunya, 33. 43440 L'Esplugas de Francolí. Tel. 977 870 765.

El Girasol. Gavina, s/n. Playa Capellans. 43840 Salou. Tel. 977 385 017.

El Grevol. Les Fonts, 11. 43364 Capafonts. Tel. 977 868 045.

El Mangrullo. Ctra. Nacional 340, km. 1179,6. 43830 Torredembarra. Tel. 977 803 719.

El Molí de Cal Tof. Crta de Santa Oliva, 2. 43700 El Vendrell. Tel. 977 662 651.

El Molí dels Vais. Andreu Llambrich, 74. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 456 404.

El Pallat de Cal Bou. Pl. Església, 5. 43151 Els Pallaresos. Tel. 977 627 178.

El Parc. Avda de la Generalitat, 72. 43500 Tortosa. Tel. 977 444 866.

El Pescador de Casa Angelina. Lepanto, 5. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 093.

El Puerto. Pl. Hermanos Trillas, 1. 43880 Comarruga. Tel. 977 680 028.

El Racó. Sant Pere, 28. 43820 Calafell. Tel. 977 691 604.

El Raco. (hotel Gran Palas). Sequia Major, 5. 43480 La Pineda. Tel. 902 370 808.

El Raco de la Cala. la Cota s/n. 43007 Cala Romana. Tel. 977 208 451.

El Recer Can Miquel. President Companys, 6. 43470 La Selva del Camp. Tel. 977 845 074.

El Tast Restaurant. (Hotel Class Valls). Passeig President Tarradellas, s/n. 43800 Valls. Tel. 977 608 090.

El Tupi. Alcalde Joan Beltran, 3. 43202 Reus. Tel. 977 310 537.

El Vaixell. Pg. Colom, 46. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 104.

El Vinyet. Afores, s/n. Ctra. Santes Creus. 43814 Vilardona. Tel. 977 639 199.

Els 7 Focs. Ctra. Reus a Cambrils, Km. 2,5. 43330 Riudoms. Tel. 977 851 000.

Esquerra. Plaça de Sant Pere, 7. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 052.

Eusebio Playa. Vilamar, 87. 43820 Calafell. Tel. 977 693 358.

Fabiola. Passatge Rafael Campalans, 20, local. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 823.

Faristol. Sant Martí, 5. 43893 Altafulla. Tel. 977 650 077.

Florida. Metge Fortuny, 2. 43201 Reus. Tel. 977 342 077.

Fonda Castro. Pça. Espanya, 5, bajo. 43750 Flix. Tel. 977 411 311.

Fonda Coca. Antoni Roig, 97. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 055.

Fonda del Castlà. Fusteria, 8. 43400 Montblanc. Tel. 977 860 876.

Fonda Emilio. Avda Magdalena Martorell, 65. 43305 Les Borges del Camp. Tel. 977 817 025.

Fonda La Figuera. Crta n° 16, s/n. 43736 La Figuera. Tel. 977 825 227.

Fonda Mas Pages. Crta C-51, km. 22. 43812 Rondonyà. Tel. 977 628 008.

Fonda Montserrat. Barcelona, 1. 43850 Cambrils. Tel. 977 361 024.

Fonda Toldrà. Major, 33. 43363 Ulldemolins. Tel. 977 561 537.

Font Casa Gallot. Juan Sebastián Elcano, 8. 43850 Cambrils. Tel. 977 793 551.

Galatxo. Urbanització Riumar, s/n. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 267 503.

Galeria Gastronómica Restaurants Calders. Victor Català, 4. 43880 Comarruga. Tel. 977 683 250.

Garxal (Hotel Rull). Avgda. Esportiva, 155. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 487 728.

Gourmet. Avda Sanatori, 1. Platja de Sant Salvador. 43700 El Vendrell. Tel. 977 694 200.

Gran Pescador. Plaça Aragó, 3. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 857.,

Grau. Pere el Gran, 3. 43815 Santes Creus. Tel. 977 638 311.

Grill Room. Avda. De Walter, s/n. (Pueblo El-dorado Playa). 43850 Cambrils. Tel. 977 361 190.

Heaven's Dor. Ramón Castellà, 4. 43770 Móra la Nova. Tel. 977 402 675.

Hostal del Senglar. Pl. Montserrat Canals, s/n 43440 L'Espluga de Francolí. Tel. 977 870 121.

Hostal Moderno. Sant Llorenç, 6. 43782 Vilalba dels Arcs. Tel. 977 438 012.

Hostal Restaurant El Faro. Avda Goles del Ebre, 357. 43580 Deltebre. Tel. 977 480 229.

Hotel La Heredad Mas Collet. Finca Mas Collet, s/n. 43776 Capçanes. Tel. 977 262 455.

Hotel Miralles. Avda Generalitat, 19-21. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 555.

Hotel Piqué. Avda de Catalunya, 68. 43780 Gandesa. Tel. 977 420 068.

Hotel Restaurant el Bosc. Marta Maya, 46. Urb. Boscos. 43711 Banyeres del Penedès. Tel. 977 671 871

Hotel Restaurante Pepo. Les Piscines, 1, bajo. 43512 Benifallet. Tel. 977 462 200.

Itsasoa. Port Esportiu Torredembarra. 43830 Torredembarra. Tel. 977 645 296.

Itxas-Begi. Puerto Olímpico, local 2. 43890 L'Hospitalet de l'Infant. Tel. 977 823 409.

Josep. Joan Miró, 4. 43740 Móra de l'Ebre. Tel. 977 402 917.

Juan's. Avda Generalitat, 16 bajos. 43880 Comarruga. Tel. 977 682 821.

Joyla. Avda Generalitat, 24. 43880 Comarruga. Tel. 977 680 018.

Juanito Platja. Passeig Marítim, s/n. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 740 462.

L'Algadir (Hotel Algadir Delta). Ronda dels Pins, 27. 43549 Poble Nou del Delta. Tel. 655 132 743.

L'Alguer. Trafalgar, 21. 43860 L'Atmella de Mar. Tel. 977 456 124.

L'Antic Molí. Crta Ulldedecona a la Senia, Km. 10 Barri Castell. 43550 Ulldedecona. Tel. 977 570 893.

L'Embarcador. Ctra. García-Mora, s/n. Autovía C-12, local. 43749 García. Tel. 977 400 050.

L'Escandall. Josep Iglesias. 43850 Cambrils. Tel. 977 795 172.

L'Espineta. Avda Sant Joan de Deu, 3. Playa de Calafell. 43820 Calafell. Tel. 977 693 700.

L'Esquella d'en Gaudí. Arquitecte Gaudí, 24. 43530 Alcanar. Tel. 977 730 696.

L'Estany. Partida L'Escanyissada, s/n. Apdo. 181. 43870 Amposta. Tel. 977 261 026

L'Ham. Pg. Colom, 34. 43830 Torredembarra. Tel. 625 520 161.

La Barca de Ca L'Arde. Marinada, 2. Urb. Mas Mel. 43820 Calafell. Tel. 977 691 559.

La Borda d'en Manel. Avda. Barcelona, 172. 43892 Miami Platja. Tel. 977 810 422.

La Casa Ecológica (Hostal Alberg Restaurant). Camí de la Mare de Deu del Carme, s/n. 43781 La Fatarella. Tel. 977 413 605.

La Casa del Cura. Osa, 3. 43840 Salou. Tel. 977 385 613.

La Cigarra. Major, 39 bajos. 43240 Santa Coloma de Queralt. Tel. 977 881 430.

La Cooperativa. Unió, 7. 43739 Porrera. Tel. 977 828 378.

La Cuina de la Marga. Pg Marítim Joan Raventos, 50. 43700 Sant Salvador. Tel. 977 681 579.

La Cuina D'En Basilí. Ctra. de la Poble, s/n, local. 43830 Torredembarra. Tel. 977 643 832.

La Cuina d'en Carlos. Hermita de Santa Marina, s/n. 43320 Pratdip. Tel. 977 262 095.

La Diva. (Hotel Ramblas Vendrell). Avda de la Riera de Ka Bisbal, 47-49. 43700 El Vendrell. Tel. 977 154 058.

La Fragata. Mont-Roig, 9, bajo. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 023.

La Graella. Avda Duc de Cardona, s/n. 43363 Ulldemolins. Tel. 977 561 693.

La Gramola. Estel, 12. 43870 Amposta. Tel. 977 706 633.

La Granja de Llicorella. Crta Nulles, Km 0,7. 43144 Vallmoli. Tel. 977 600 326.

La Grava. Pareteeta, 4. 43760 El Morell. Tel.

977 840 618.

La Llar del Foc. Via Roma, 2. 43840 Salou. Tel. 977 351 222.

La Masieta. (Hotel La Masieta). Avda de Pujol, 16. 43839 Creixell. Tel. 977 801 011.

La Morera de Pablo-Esther. Berenguer de Palou, 10. 43840 Salou. Tel. 977 385 763.

La Nansa. (Marvel Hotel). Avda Brissamar, 44-50. 43880 Coma-Ruga - El Vendrell. Tel. 977 684 800.

La Paella. Passeig Marítim, 251 bajos. 43882 Segur de Calafell. Tel. 977 162 062.

La Roca d'en Manel. Passeig Miramar, 38. 43850 Cambrils. Tel. 977 363 024.

La Serra. Afores, s/n, bajo. 43360 Cornudella de Montsant. Tel. 977 821 106.

La Tasqueta D'Arnes. Carrer de Lluís Companys, 45. 43597 Arnes. Tel. 666 270 037.

La Tauleta. Carnicerías Velles, 9. 43210 Reus. Tel. 977 341 408.

La Terraza. Plaça Peig, s/n, local 8. 43830 Torredembarra. Tel. 977 644 528.

La Xaconera d'Ardenya. Pol. industrial Ardenya, 9, Parcela 37. 43762 Ardenya-Riera de Gaià. Tel. 619 447 167.

Lakinoa. Pg. Joan Moreira, 24-b. 43500 Tortosa. Tel. 977 511 172.

Las Brasas. Basbaste, 9-11, local (edif. Bahía Dorada). 43840 Salou. Tel. 977 351 756.

Las Palmeras. Passeig Mediterrani, 16. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 027.

Lekeito. Miquel Planas, 19. 43850 Cambrils. Tel. 977 794 668.

Les Agulles. Estació Marça Falset, s/n. 43775 Marça. Tel. 977 178 215.

Les Capçades Hotel Restaurant. Avda dels Ports, Partida de les Capçades. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 555.

Les Figueres. De La Font, 38. 43737 Gratallops. Tel. 977 262 373.

Les Oliveres. (Hotel Les Oliveres Beach & Resort). Garbí, s/n, Urbanització Oliveres. 43519 Perelló. Tel. 977 519 000.

Les Palmeres. Passeig Marítim, 76. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 742 395.

Llamas. Avda. Espanya, 92, bajo. 43882 Segur de Calafell. Tel. 977 160 844.

Llansola. (Hotel Llansola). Sant Isidre, 98. 43540 Sant Carles de la Rapita. Tel. 977 740 403.

Llevant. Port Esportiu Torredembarra. 43830 Torredembarra. Tel. 977 645 062.

Lo Racó del Riu. Av. de L'Ebre, s/n. 43877 St. Jaume d'Enveja. Tel. 977 468 378.

Lo Recer del Priorat. Carretera, s/n. 43736 La Figuera. Tel. 977 825 189.

Lo Teatret. Onze de Setembre, 4, bajos. 43739 Porrera. Tel. 977 828 195.

Lumine. (Beach Club de Port Aventura). Torremolinos con c/ Carles Buigas. 43840 Salou. Tel. 902 401 133.

Lupe. Verge del Carme, 13. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 075.

Macarrilla. Barques, 14. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 814.

Marmaris. Santiago Rusiñol, 3 bajo. 43880 Comarruga. Tel. 977 680 284.

Mas Boronat. Flandes, s/n. 43885 Salomo. Tel. 977 629 100.

Mas Collet (Hotel La Heredad Mas Collet). Finca Mas Collet, s/n. 43776 Capçanes. Tel. 663 843 626.

Mas del Cigarrer. Crta Bot a Horta de Sant Joan, Km. 8,4. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977435153.

Mas Folch. Ctra. Reus-Constantí, Km. 5. 43120 Constantí. Tel. 977 260 131.

Mas Mariassa (Hotel Restaurant). Ctra. T-311, Km. 3. 43320 Pratdip. Tel. 977 262 601.

Mas Sedo. Crta Ruidoms, km 2. 43202 Reus. Tel. 902 195 272.

Masia Bou. Crta de Lleida, km 21,5. 043800 Valls. Tel. 977 600 427.

Masia del Cadet. (Hotel Masia del Cadet). Les Masies de Poblet. 43440 Espluga de Francolí. Tel. 977 870 869.

Masia del Pla. Crta de Valls al Pla de Santa Maria. 43810 El Pla de Santa Maria. Tel. 977 630 511.

Masia Fontscaldes. De la Font, 7. 43813 Fontscaldes. Tel. 977 612 836.

Masia Gibert. Crta de l'Albiol, km 10,2. 43479 l'Albiol. Tel. 977 845 153.

Miami Can Pons. (Hotel Miami Mar). Passeig Marítim, 18-20. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 740 551.

Miquel. Avda Diputació, 3. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 357.

Mirall d'Estiu. Platja Llargà, s/n. 43007 Monnats. Tel. 977 208 420.

Miramar. Passeig Miramar, 30. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 063.

Molí de Cal Tof. Crta de Santa Oliva, 2. 43700 El Vendrell. Tel. 977 662 651.

Montserrat. Mestre Miquel Planas, 9. 43850 Cambrils. Tel. 977 365 104.

Morofi. Raval, 9. 43393 Almostrer. Tel. 977 855 445.

Navia. Joan Miró, 9. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 401

Outlet Restaurant. Avda. Barcelona, 9. 43881 Cunit. Tel. 977 672 344.

Pep Arturu. Pg. Marítim, 25. 43880 Comarruga El Vendrell. Tel. 636 131 820.

Petit Café. Avda Alcalde Palau, 3. 43870 Amposta. Tel. 977 703 623.

Piñes. Sant Pere, 29. 43850 Cambrils. Tel. 977 793 323.

Plat a Taula. Platja, 14. 43895 L'Ampolla. Tel. 977 593 818.

Portofino. Passeig Jaume I, 14. 43840 Salou. Tel. 977 380 710.

Priorat de Banyeres. Avda marquesa de Griny, 95. Urba Priorat de Banyeres. 43715 El Priorat de Banyeres. Tel. 977 677 183.

Quinta Forca. Casafort, 7. 43887 Casafort Nulles. Tel. 676 939 859.

Rambla. Rambla Democràcia, 16. 43780 Gandesa. Tel. 977 420 929.

Racó del Port. Lepanto, 41. 43569 Alcanar. Tel. 977 737 050.

Racó del Priorat. Catalunya, 12. 43374. La Vilella Baixa. Tel. 977 839 065.

Restaurant 21. Goles de l'Ebre, 273. 43580 Deltebre. Tel. 977 480 063.

Restaurant Club de Golf Costa Dorada. Crta del Catllar km 2,7. 43080 El Catllar. Tel. 977 653 361.

Restaurant C.N. Salou. Port de Salou, s/n. 43840 Salou. Tel. 977 382 168.

Restaurant Coll Del Moro. Crta n- 420 Km 795,5. 43780 Gandesa. Tel. 977 421 202.

Restaurant Com Tu. Major, 39. 43570 Santa Barbara. Tel. 977 718 126.

Restaurante El Pescador. Mateu Piñana i Roch. 43895 L'Ampolla. Tel. 977 460 604.

Restaurante Foix. Puerto Deportivo. 43882 Segur de Calafell. Tel. 977 163 124.

Restaurant Gamí. Sant Pere, 9. 43850 Cam-

brils. Tel. 977 361 049.

Restaurant Gracia. Av. Robert Graupera, 9. 43580 Deltebre. Tel. 977 480 983.

Restaurant Guillem. Avda Diputació, 152. 43850 Cambrils. Tel. 977 385 120.

Restaurant Hostal de L'Anton. Avda Terra Alta, 41. 43786 Batea. Tel. 977 430 010.

Restaurant La Fontcalda. Santuari de la Fontcalda. 43780 Gandesa. Tel. 977 428 306.

Restaurant L'Alberg. Partida Mallada Vella, s/n. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 741 788.

Restaurant L'Aube. Camí del Camping, 1. Urb. Riumar. 43580 Deltebre. Tel. 977 267 066.

Restaurant L'Encanteri. Crta de La Selva del Camp, km. 0,100. 43141 Vilallonga del Camp. Tel. 977 840 936.

Restaurant L'Era. Ctra. Far de Buda, s/n. 43580 Deltebre. Tel. 977 267 426.

Restaurant Magda. Joan XXIII, 9. 43791 Ascó. Tel. 977 404 116.

Restaurant Mariluz. Sant Isidre, 57. 43540 Sant Carles De la Ràpita. Tel. 977 745 268.

Restaurant Rovira. (Hotel Rovira). Avda Diputació, 6. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 900.

Restaurante Club de Golf la Graiera. Crta de Calafell a Bellvei, s/n. 43280 Calafell. Tel. 977 168 032.

Restaurante Gaudir. Pza. del Mercadal, 3, 4ª planta. 43201 Reus. Tel. 977 127 702.

Restaurante-Hotel Villa Engracia. Les Masies de Poblet. 43440 Espluga de Francolí. Tel. 977 870 308.

Restaurante Las Palmeras. (Club de Golf Aigüesverdes). Crta Reus-Cambrils, km 1,8 Mas Guadia. 43206. Reus. Tel. 977 752 725.

Restaurante Piolet. Rbla. de Felip Pedrell, 56. 43500 Tortosa. Tel. 977 446 653.

Restaurante Urtikoro. Madrid, 4. 43870 Amposta. Tel. 977 702 187.

Restaurante Voramar-Cal Vitali. Pon D'i-cart, s/n. 43893 Altafulla. Tel. 977 650 630.

Restaurante Xaloeu. Cantabric, 10. 43880 Platja de Sant Salvador. Tel. 977 680 819.

Rocafort. Plaça de l'Esglesia, 3. 43426 Rocafort de Queralt. Tel. 977 898 066.

Sant Carles. Rambla Felip Pedrell, 13. 43500 Tortosa. Tel. 977 441 048.

Seifer. Passeig Marítim (Sant Salvador), 1. Local. 43880 Comarruga. Tel. 977 681 266.

Sentits del Priorat. Ctra. de Falset a Bellmunt, km, 1,5. 43730 Falset. Tel. 977 830 160.

Stil. Mar, 8 bajos. 43700 El Vendrell. Tel. 977 663 299.

Tramuntano. Deltebre Goles del Ebre, 344. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 267 190.

Tres Cantons. Estació, 3. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 480 891.

Tropic. Barcelona, km. 1177, bajo. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 002.

Varadero. Avda Constitución, 1. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 741 001.

Vascos. Sant Sebastià, 48, bajo. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 267 171.

Venta del Romé. Crta Tortosa-Valle de Rouses, km, 16. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 470.

Venta d'en Pubill. Crta de Cornudella de Montsant-Poboleda, s/n. 43360 Cornudella de Montsant. Tel. 977 821 077.

Vilar Rural D'Arnes. Camí del Port, s/n.

RESTAURANTES

43597 Arnes. Tel. 977 435 737.

Vi-la Alexander. Passeig Jaume I, 3. 43840 Salou. Tel. 977 353 683.

Villa Urrutia. Urb. Masies Catalanes. Ctra. de Reus a Montblanc. Olivera, 50-52. 43479 L'Albiol. Tel. 977 846 981.

Vistamar. Passeig Marítim, s/n. Urb. de Riumar. 43580 Deltebre. Tel. 977 267 237.

TENERIFE

Las Aguas (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

Belle Vue (Hotel Las Madrigueras). Golf Las Américas, 10. 38660 Playa de las Américas. Tel. 922 777 818.

Bianco. C.C.Safari, Playa de Las Américas. Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 788 697.

Bier Pinte. Parque Santiago III, Avda Litoral, s/n. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 795 147.

Bodega Casa Antonio. Crta General del Norte, 69. 38390 Santa Úrsula. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 300 606.

Bocana. (Dreamplace Gran Tacande Hotel & Spa). Alcalde Walter Paetzmann, s/n. 38679 Costa Adeje. Tel. 922 717 230.

Bogey (Hotel Las Madrigueras). Golf Las Américas, 10. 38660 Playa de las Américas. Tel. 922 777 818.

Buenavista Golf. Finca La Hacienda s/n. 38480 Buenavista del Norte -Sta. Cruz de Tenerife. Tel. 922 129 034.

Burgos (Roca Nivaria Gran Hotel). Avda. Adeje, 300. Playa Paraíso. 38678 Costa Adeje. Tel. 922 740 202.

Café La Bahía (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 746 981.

Chozos (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

Don Pelayo. Benavides, 30. 38004 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 271 159.

El Arrozal. Parque Santiago V-Avda Litoral, s/n. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 790 177.

El Bernegal (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 746 981.

El Faro. Parque Santiago V, Avda Las Américas. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 753 827.

El Gourmet Canario. (La Plantación del Sur Vincci Hoteles). Rooe Nublo, 1. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Telf. 902 454 585.

El Jardín de Tacoronte (Hotel Atlántida Santa Cruz). Avda. 3 de Mayo (Esq. Aurea Diaz Flores), s/n. 38005 Santa Cruz De Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 294 500.

El Puente. (Costa Adeje Gran Hotel). Avda Bruselas, 16 Costa Adeje. 38660 Adeje. Tel. 902 230 500.

El Rincón del Arroz. Ed. Soledad, bajo, 1º. 38650 Los Cristianos-Arona. Tel. 922 777 741.

El Sarmiento de Vilaflor. Santa Catalina, 13. 38613 Vilaflor. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 709 090.

El Tomillo Parrilla de Leña. Avda Chayofita, 7. 38650 Los Cristianos-Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 751 183.

Golf del Sur. Urb. Golf del Sur. 38620 San Miguel de Abona. Tel. 922 738 170.

Golf Los Palos. Crta Guaza-Las Galletas km 7. 38627 Arona. Tel. 922 169 080.

Hotel Bahía Príncipe Tenerife Resort. Urb. Playa Paraíso, parcela 18. Ctra. el Puertoito. 30670 Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 971 221 310.

Hotel Colón Guanahani. Bruselas. Urb. Playa Fañabe. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 712 046.

Imperial Tai-Pan. C.C. Safari, piso 1º. 38860 Playa de las Américas-Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 745 395.

Khong Tsha. Parque Santiago III-Avda Litoral, s/n. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 753 796.

La Brasa. Crta Guaza-Buzanada, s/n. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 720 622.

La Brasserie (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 746 981.

La Escuela. Camino Real, s/n Las Aguas. 38420 San Juan de la Rambla. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 360 438.

La Trattoria. Parque Santiago III-Avda Litoral, s/n. 38860 Playa de las Américas-Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 793 113.

La Trattoria. (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 746 981.

La Venta. (Hotel Sheraton la Caleta). La Enramada, 9. 38670 La Caleta-Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 162 000.

Las Aguas (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 746 981.

Los Limoneros. Crta General del Norte, km. 15.5. 38340 Los Naranjeros. Tel. 922 636 637.

Los Roques. La Marina, 16. 38618 Los Abriegos. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 749 401.

Macusamba Café Bar & Lounge. Rbla. General Franco, 116. 38001 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 249 492.

Magnolia. Avda Marqués Vilanueva del Prado, 5. 38400 Puerto de la Cruz. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 385 614.

Marsala. Paseo Marítimo, s/n. Playa San Juan. 38680 Guis de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 902 077 079.

Martín Berasategui (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

Mesón Castellano. Residencial El Camisón, Local 40. 38660 Arona-Playa de las Américas. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 796 305.

Mesón Cinco Jotas. Autovia del Sur, Km 6.4 s/n. 35200 Telde. Tel. 928 695 520.

Mesón Las Rejas. Crta General del Sur, 31. 38627 La Camella-Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 720 894.

Mesón Los Monjes. Paseo Milicias de Garachico, 1. 38004 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 822 065 988.

Monkey Bar & Grill. Avda de las Américas, C.C. Oasis, s/n. 38640 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 789 291.

Pampa (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

Pizzeria Bacco. Avda Republica de Venezuela, 9. 38450 Garachico. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 679 769 191

Playa Mont. Avda. Taburiente, 16. 38779 Puerto de Tazacorte. La Palma. Santa Cruz de

Tenerife. Tel. 922 480 443.

Poseidon. (Iberostar Grand Hotel Anthelia). Londres, 15. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 713 335.

Real Club de Tenerife. Campo de Golf, 1. 38350 El Peñón de Tacoronte. Tel. 922 636 607.

Restaurante Gom. (Hotel Taburiente). Dr. Guigou, 29. 38001 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 276 058.

Restaurante La Caseta. Avda Marítima, 1. 38240 Punta del Hidalgo. Tel. 922 156 632.

Resdie's Cantina. Urb. Oasis del Sur. Complejo Royal Pal. 38650 Los Cristianos. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 751 972.

Sugar And Spices. Avda Rafael Puig, Village Club Los Cardones, Local 7. 38860 Playa de las Américas-Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 682 693 665.

Taller de Don Diego Álvarez. Urb. La Quinta, Calle B-19. 38390 Santa Úrsula. Tel. 922 300 866.

Taberna Ramón. Rambla General Franco, 56. 38006 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 241 367.

Tasca. Taller Don Diego Alvarez. Bicarea, 19. 38390 Santa Úrsula. Tel. 922300866.

Tasca Restaurante Maquila. Calle Jon Maquila, s/n. 38202 La Laguna. Tel. 922 825 456.

Tasca Silbo Gomero. Volcán Helena, 9. 38108 La Laguna. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 310 355.

Zurrón. (Gran Tancande Hotel&Spa). Alcalde Walter Paerzmann, s/n. 38670 Costa Adeje. Tel. 922 746 400.

Veranda (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

Verdes. Aptos. Vilaflor-Avda de Colón. 38660 Costa Adeje. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 716 215.

Verona (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

Wine Bar (Hotel Abama Golf & Spa Resort). Ctra. Gra. TS-47, Km. 9. 38687 Guía de Isora. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 126 000.

TERUEL

Alpino. Ctra. Saguno-Burgos, Km. 115. 44003 Teruel. Tel. 978 606 158.

Ambeles. Ronda Ambeles, 6. 44001 Teruel. Tel. 978 610 806.

Arse. Ctra. de Alcañiz, s/n. 44530 Híjar. Tel. 978 820 111.

Arturo Asador. Ctra. Sagunto-Burgos, 191. 44200 Calamocha. Tel. 978 730 053.

Calpe. Crta de Zaragoza, s/n. 44500 Alcañiz. Tel. 978 830 732.

Cantarero. Pl. Domingo Gascón, 20. 44001 Teruel. Tel. 978 602 454.

Casa de Santiago. Subida de las Torres, 11. 44100 Albarracín. Tel. 978 700 316.

Casa Roberto. Av. Sagunto, 39. 44002 Teruel. Tel. 978 618 890.

Castellote. Paseo de la Mina, 13. 44560 Castellote. Tel. 978 887 596.

Don Íñigo de Aragón. Pza. Mayor, 9. 44562 Cuevas de Cañart. Tel. 978 887 486.

Duque de Calabria. Cno. Rascaña, 5. 44420 Manzanera. Tel. 978 781 821.

El Bodegón. Azagra, 2. 44100 Albarracín. Tel. 978 710 102.

El Castillo. Castillo, 41. 44550 Alcorisa. Tel.

978 883 162.

El Cocedero. Av. Sagunto, 51. 44002 Teruel. Tel. 978 601 220.

El Fogón de Mora. Avda Ibáñez Martín, 20. 44400 Mora de Rubielos. Tel. 978 800 526.

El Milagro. Crta Sagunto-Burgos, s/n. 44003 Teruel. Tel. 978 603 095.

El Mirador. Calvario, 11. 44433 Gudar. Tel. 978 801 136.

El Pecado de Eva. Pl. Carlos Castell, 5. 44001 Teruel. Tel. 978 607 508.

El Portal. Portal de La Molina, 14. 44100 Albarracín. Tel. 978 700 390.

Escuela de Hostelería de Aragón. Mariano Muñoz Nogués, 11-13. 44001 Teruel. Tel. 978 600 135.

Gregory Plus. Paseo del Óvalo, 5. 44001 Teruel. Tel. 978 608 063.

Guadalupe. Pl. España, 8. 44600 Alcañiz. Tel. 978 830 750.

Hospedería La Iglesia del Cid Restaurantes. Ondevilla, 4. 44142 La Iglesia del Cid. Tel. 964 443 476.

Hostal Los Maños. Venta del Aire, s/n. 44470 Albertosa Venta del Aire. Tel. 978 785 824.

Hostería Las Majadillas. Ctra. de Teruel a Toril, Km. 21. 44121 Bezas. Tel. 978 681 015.

La Alquería. Pl. Mayor, 9. 44589 Ragales. Tel. 978 856 405.

La Hospedería del Cid. Ondevilla, 4. 44142 Iglesia del Cid. Tel. 964 443 476.

Los Aljibes. Yagüe de Salas, 1. 44001 Teruel. Tel. 978 609 603.

Mas del Rei. Pda. Villalong, s/n. 44610 Calaceite. Tel. 978 769 250.

Masquemado Restaurante. Bº Sollaviectos, s/n. 44145 Allepuz. Tel. 978 724 142.

Mesón Casa Luis. Paseo Andrade, s/n. 44600 Alcañiz. Tel. 978 833 920.

Mesón de la Nieve. Urb. Las Majadas, s/n. 44431 Virgen de la Vega. Tel. 978 801 083.

Meson Rufino. Rda Ambeles, 36. 44001 Teruel. Tel. 978 605 526.

Posada Guadalupe. Collado, 35. 44652 Monroyo. Tel. 978 856 005.

Racó del Toscó. Polígono, 8. Parcela 142. 44588 Beceite. Tel. 978 890 855.

Restaurante Los Amantes. Avda de Sagunto, 16. 44002 Teruel. Tel. 978 606 006.

Restaurante Miedes. Albarracín, 29. 44370 Cella. Tel. 978 650 240.

Rincón del Chorro. Del Chorro, 15. 44100 Albarracín. Tel. 978 710 112.

Rinconcico. Santa Lucia, 4. 44400 Mora de Rubielos. Tel. 978 806 063.

Senante Restaurante (Hotel Senante). Ctra. Zara/n. Ctra. de Sagunto-Burgos, Km. 123. 44195 Teruel. Tel. 978 605 613.

Soguero. Gonzalez Palencia, 14. 44110 Gea de Albarracín. Tel. 978 702 103.

Torre del Salvador. El Salvador, 20. 44001 Teruel. 978 605 263.

Venta la Panolla. Crta N-232 km 137,7. 44600 Alcañiz. Tel. 978 832 662.

TOLEDO

2B0K2 Restaurante. Real, 2. 45880 Corral de Almaguer. Tel. 925 561 635.

Abrasador. Avda Europa, 8. 45003 Toledo. Tel. 925 212 421.

Alacena. (Hotel Beatriz). Crta de Ávila, Km. 2,750. 45005 Toledo. Tel. 925 269 100.

Alfileritos 24. Alfileritos, 24. 45003 Toledo. Tel. 902 106 577.

Alfonso VI. (Hotel Alfonso VI). Gral Moscardo, 2. 45001 Toledo. Tel. 925 222 600.

Almena. Nuñez Arce, 11. 45003 Toledo. Tel. 925 210 442.

Anawin. Noria, 9. 45230 Numancia de Sacra. Tel. 925 525 072.

Anticuario. (Hotel Ébora). Avenida de Madrid, 1. 45600 Talavera de la Reina. Tel. 925 807 600.

As de Espadas. Paseo de la Rosa, 64. 45006 Toledo. Tel. 925 212 707.

Asador Cheles. Alcaecer, 11. 45880 Corral de Almaguer. Tel. 925 190 949.

Asador Montearagüena. Entrad B nuevo, 4. 45600 Talavera de la Reina. Tel. 925 801 080.

Asador Palacio. Crta Ocaña, 18. 45350 Noblejas. Tel. 925 140 713.

Casa Aurelio. Sinagoga, 8. 45001 Toledo. Tel. 925 222 097.

Casa Palacios. Alfonso X el sabio, 3. 45001 Toledo. Tel. 925 215 972.

Castellano Restaurante. Valencia, 71. 45800 Quintanar de la Orden. Tel. 925 180 050.

Cenador Doménico (Hotel Kris Doménico). Cerro del Emperador, s/n. 45002 Toledo. Tel. 925 280 101.

El Albero. Diputación, 8. 45004 Toledo. Tel. 925 254 069.

El Catavinos. Avda Reconquista, 8-10. 45004 Toledo. Tel. 925 222 256.

El Cigarral de las Mercedes. Crta de Piedrabuena, 75. 45004 Toledo. Tel. 925 252 064.

El Cobertizo. Hombre de Palo, 9. 45001 Toledo. Tel. 925 223 809.

El Emperador. Circunvalación, s/n. 45004 Toledo. Tel. 925 220 094.

El Mirador de la Mancha. Crta de Andalucía, Km 97,8. 45780 Tembleque. Tel. 925 145 030.

El Olivo. (Hotel Silken Cigarral el Bosque). Crta de Navalpino, s/n. 45004 Toledo. Tel. 925 285 640.

Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería. Valdemarías, s/n. 45007 Toledo. Tel. 925 245 470.

Finca los Valdespinos. Cervantes, s/n. 45181 Camarenilla. Tel. 925 359 116.

Gambrinus. Santo Tomás, 10. 45002 Toledo. Tel. 925 214 440.

Gourmand Tierra (Hotel Gourmand Valdepalacios Relais & Châteaux). Ctra. de Oropesa a Puente del Arzobispo, Km. 9. 45572 Torrico. Tel. 925 457 534.

Hotel Asador Los Conejos. Canovas del Castillo, 16. 45400 Mora. Tel. 925 301 504.

La Abadía. Plaza de San Nicolás, 3. 45001 Toledo. Tel. 925 251 140.

La Flor de Jara. Rubens, 30-32. 45600 Talavera de la Reina. Tel. 925 814 125.

La Masia. Fuente Nueve, 9. 45006 Toledo. Tel. 925 250 016.

La Plaza. pl. Gabriel Alonso de Herrera, 6. 45694 Talavera de la Reina. Tel. 925 850 088.

Las Erillas Golf. Crta Nombela, km 100. 45644. Nuño Gómez. Tel. 925 878 525.

Las Esparteras. Crta Nacional V Km. 47,700. 45950 Casarrubios del Monte. Tel. 918 170 932.

Mesón Cantarranas. Malpica, s/n. 45680 Cebolla. Tel. 925 866 610.

Palio Restaurante. Calle Mayor, 12. 45300 Ocaña. Tel. 925 130 045.

Palomarejos Golf. Crta N-V, Km 113. 45600 Talavera de la Reina. Tel. 925 721 060.

Quixote Toledo (Hotel Hilton Toledo). Conci- lios, 1. 45005 Toledo. Tel. 925 289 800.

Restaurant del Mar. (Hotel Flamingo). Ronda del Mar, 56. 43895 L'ampolla Tel. 977 593 816.

Restaurante Albatros. (Campo de Golf Pa- blo Hernández). Crta Torrijos Fuentesalida Km. 1.800. 45519 Noves. Tel. 925 772 231.

Restaurante Asador Las Nieves. Urbani- zación Las Nieves, Vaguadas S/N. 45190 Nam- broca. Toledo. Tel. 925 278 778.

Restaurante Belvis. (Hotel Palacio Eugenia de Montijo). Plaza del Juego de la Pelota, 2 45002 Toledo. Tel. 925 274 690.

Restaurante La Calesa. (Hotel el Mesón). Puente, 19. 45500 Torrijos. Tel. 925 760 400.

Restaurante Montes. Avda Temblenque, 1. 45860 Villacañas. Tel. 925 160 205.

Seller II. Hemisa Industrial, 2. 45007 Tole- do. Tel. 925 234 003.

Venta de Aires. Circo Romano, 35. 45004 Toledo. Tel. 925 220 545.

Villamolero. Crta Nacional 401 km 52. 45592 Cabañas de la Sagra. Tel. 925 355 227.

Viñedos Cigarral Santa María. Cerro del Emperador, s/n. Tel. 925 252 694.

Zafra. Calvario, 112. 45400 Mora. Tel. 925 341 960.

VALENCIA

Acqua. (Hotel Tryp Oceanic). Pintor Mae- lla, 35. 46023 Valencia. Tel. 963 350 300.

Aragón 58. Avda Aragón, 58. 46940 Valen- cia. Tel. 963 617 961.

Arrop. Almirante, 14. 46003 Valencia. Tel. 963 925 566.

Asador de Aranda. Félix Pizcueta, 9. 46004 Valencia. Tel. 963 529 791.

Askua Grill. Felip María Garín, 4. 46021 Va- lencia. Tel. 963 375 536.

Azalea. Ciscar, 57. 46005 Valencia. Tel. 963 330 793.

Bice Restaurant (Hotel Hilton). Av. de les Corts Valencianes, 52. 46015 Valencia. Tel. 963 030 000.

Bodega Barroca. Felip María Garín, 4. 46021 Valencia. Tel. 963 370 427.

Canyar. Segorbe, 5. 46004 Valencia. Tel. 963 418 082.

Casa Borrás. Carrera del Riu, 321. 46012 Pinedo. Tel. 963 248 126.

Casa Montaña. Jose Benlure, 69. 46011 Valencia. Tel. 963 672 314.

Chocomeli. Poeta Antonio Chocomeli, 6. 46015 Valencia. Tel. 963 483 790.

Civera. Lérida, 11. 46009 Valencia. Tel. 963 475 917.

Devesa Gardens Restaurante. Crta de El Saler, km 13. 46012 Valencia. Tel. 961 611 136.

El Almiraz. Cataluña, 5. 46520 Puerto Sa- gunto. Tel. 962 680 030.

El Cabanyal. La Reina, 128. 46001 Valen- cia. Tel. 963 561 503.

Eladio. Chiva, 40. 46018 Valencia. Tel. 963 842 244.

Gargantúa. Navarro Reverter, 18. 46004 Valencia. Tel. 963 346 849.

Grabador. Avda Navarro Reverter, 8. 46004 Valencia. Tel. 963 735 297.

Ivam. Guillem de Castro, 118. 46008 Valen- cia. Tel. 963 746 655.

Kailuze. Gregorio Mayans, 5. 46005 Valen- cia. Tel. 963 743 999.

L'Estimat. Avda Neptuno, 16. 46011 Valen- cia. Tel. 963 711 018.

L'incontro. Avda Tres Cruces, 79. 46014 Va- lencia. Tel. 963 770 487.

La Herradura. Paseo Marítimo de Valencia, Módulo 2º. 46011 Valencia. Tel. 963 715 981.

La Liàntia Dorada. Hierba, 4. 46003 Va- lencia. Tel. 963 912 716.

La Marcelina. Avda de Neptuno, 8. 46011 Valencia. Tel. 963 712 025.

La Montaraza. Oltá, 47. 46006 Valencia. Tel. 963 731 653.

La Pepica. Paseo de Neptuno, 6. 46011 Valencia. Tel. 963 710 366.

La Rosa. Avda de Neptuno, 70. 46011 Va- lencia. Tel. 963 712 076.

Mandoria. Avda Puerto , 39. 46021 Valen- cia. Tel. 670 218 030.

Marisquería Civera. Lérida, 11. 46009 Va- lencia. Tel. 963 475 917.

Marisquería Santa Cruz. Cuenca, 19, bajo. 46007 Valencia. Tel. 963 855 123.

Mezzo Mezzo. Paseo de la Alameda, 38. 46023 Valencia. Tel. 963 032 100.

Mulladors. Bélgica, 28. 46021 Valencia. Tel. 963 610 503.

Oscargastroví. Finlandia, 7. 46010 Valen- cia. Tel. 963 936 300.

Racó de L'Olla. Crta Palmer, s/n. 46012 Valencia. Tel. 961 620 172.

Restaurante 48. Paseo de la Alameda, 48. 46023 Valencia. Tel. 963 814 301.

Restaurante La Lola. Subida Del Toleda- no, 8. 46001 Valencia. Tel. 963 918 045.

Restaurante Kimpira. Juristas, 12. 46001 Valencia. Tel. 963 923 422.

Restaurante Montes. Pl. Obispo Amigo, 5. 46007 Valencia. Tel. 963 855 025.

Restaurante Sorolla (Hotel Las Arenas Balneario Resort). Eugenia Viñes, 22-24. 46011 Valencia. Tel. 963 120 600.

Restaurante Tridente de Neptuno (Ho- tel Neptuno). Paseo Neptuno, 2. 46001 Valencia. Tel. 963 567 777.

Rioja. Burriana, 38. 46005 Valencia. Tel. 963 337 372.

Rincón del Faro. Ciudades Unidas, 1. 46400 Cullera. Tel. 961 724 563.

Sala Cancela. Marenys, 1. 46410 Sueca. Tel. 961 700 313.

Taberna Jol. Pl. Vicente Ros Belda, 6. 46021 Valencia. Tel. 963 890 326.

Tapinería. Tapinería, 16. 46001 Valencia. Tel. 963 915 440.

Tossal. Quart, 6. 46001 Valencia. Tel. 963 915 913.

Trattoria de Carlo. Doctor Manuel Cande- la, 79. 46021 Valencia. Tel. 963 935 562.

VALENCIA (PROVINCIA)

7 de Julio. Avda de los Arcos, 7. 46940 Ma- nises. Tel. 961 524 664.

Baladre. Catalunya, 20. 46730 Gandia. Tel. 962 843 785.

Careyes. (Oasis Gandia Palace Hotel&Ca- ino). La Rioja, 41-43. 46730 Playa de Gan- día. Tel. 962 848 200.

Casa Borrás. Carrera del Riu, 321. 46012 Pinedo. Tel. 963 248 126.

Casa Domingo. Avda de Valencia, 1. 46140 Ademuz. Tel. 978 782 030.

Casa Quíquet. Avda de Levante, 45-47.

46469 Beniparrell. Tel. 961 200 750.

Casa La Abuela. Reina, 17. 46800 Xàtiva. Tel. 962 281 085.

Casa Manolo. Paseo Marítimo, 5. 46710 Playa de Daimuz. Tel. 962 818 568.

Casa Salvador. L'estany de Cullera, s/n. 46400 Cullera. Tel. 961 720 136.

Casino Montepicayo. Urb. Monte Picayo. 46530 Puzol. Tel. 961 421 211.

Civera Centro. Mossén Femades, 10, bajo. 46002 Valencia. Tel. 963 513 831.

El Chalet. Isabel la Católica, 47. Urb. Mon- tesol. 46183 La Eliana. Tel. 962 743 216.

El Clásico de Gandía. Avda Vicente Cal- derón, Bloque F-5. 46730 Playa de Gandía. Tel. 962 840 761.

El Rincón del Faro. Ctra. Faro de Cullera, 1. 46400 Cullera. Tel. 961 724 563.

Gamba. Crta Nazaret-Oliva, s/n. 46700 Gan- día. Tel. 962 841 310.

Gloriamar. Avda. del Mar, 1. Playa de Piles. 46712 Piles. Tel. 962 831 353.

Granja Santa Creu. Carril de Perigall, 8. 46184 San Antonio de Benageber. Tel. 962 740 056.

Hotel del Valle. Colón, s/n. 46624 Jalance. Tel. 961 897 000.

Hotel Restaurante La Carreta. Autov. A-3 Madrid-Valencia, s/n. Km. 334. 46370 Chi- va. Tel. 961 805 400.

Kiko Port. Del Pomer, s/n. 46780 Playa de Oliva. Tel. 962 856 152.

La Alquería la Hacienda. Camino de la Tanca, s/n. 46540 El Puig. Tel. 961 479 185.

La Carme. Plaza Mosen Sorell, 7. 46940 Manises. Tel. 963 922 532.

La Noria. Maestro Serrano, s/n. Urb. Las Lo- mas. 46119 Naquera. Tel. 961 684 103.

La Riviera. Pol. de Ribaroja, sector 12. Me- norca, s/n. Autov. Valencia Madrid, sal. 339. 46190 Ribaroja. Tel. 962 763 028.

La Sequieta. Avda del Camí Vell de Torrent, 28. 46970 Alaquàs. Tel. 961 500 027.

Las Bairetas. Ramon y Cajal, s/n. 46370 Chiva. Tel. 962 521 373.

Les Mouettes. Crta al Castillo, s/n. 46400 Cullera. Tel. 961 720 010.

Les Panses. Partida de les Panses, 1. 46591 Albalat dels Tarongers. Tel. 962 628 200.

Levante. Virgen del Fundamento, 27. 46181 Benissanó. Tel. 962 780 721.

Manolo. Paseo Marítimo, s/n. 46730 Gan- día. Tel. 962 818 568.

Masia Romaní. Camino de la Poble, s/n. 46117 Bétera. Tel. 961 690 773.

Mediterráneo. Crta Real de Madrid, s/n. 46470 Albal. Tel. 961 263 299.

Mirador. (Club de Golf el Bosque). Crta Go- dellleta Km 4,1. 46370 Chiva. Tel. 961 808 000.

Negresca. Avda. Mediterráneo, 141. 46520 Puerto Sagunto. Tel. 960 680 404.

Pelegrí. Colón, 29. 46370 Chiva. Tel. 962 520 340.

Restaurante Manolo. Paseo Marítimo, S/N. 46710 Daimus. Tel. 962 818 568.

Riberet. Avda de Sant Blai, 16. 46880 Bo- carent. Tel. 962 905 323.

Sagardi Paterna. Centro de Ocio Heron City. 46980 Paterna. Tel. 963 646 180.

Santamarta (Hotel Santamarta). Avda. del Racó, 52. 46400 Cullera. Tel. 961 738 029.

Toni Galo Restaurante. Formentera, 54. 43730 Gandia. Tel. 962 841 634.

VALLADOLID

Aldeamayor Club de Golf. El Molinojo s/n Urb. Aldeamayor Golf. CrtaMadrid N-601, Km 174,5. 47162 Aldeamayor de San Martín. Tel. 983 552 463.

Ángela. Doctor Cazalla, 1. 47003 Valladolid. Tel. 983 350 623.

Antiguo Puchero. Tintes, 6. 47002 Vallado- lid. Tel. 983 394 939.

Asador Mauro. Atarazanas, s/n. 47300 Pe- ñafiel. Tel. 983 873 014.

Bodega Casa Duque. Crta Madrid- La Co- rruña, Km 181. 47100 Tordesillas. Tel. 983 796 820.

Brassanova. Cascajares, s/n. 47002 Valla- dolid. Tel. 983 200 102.

Casa el Agapio. Santa María, 11. 47359 Oli- vares de Duero. Tel. 983 681 096.

Casa Manolo. Pedro Lagasca, 1. 47004 Va- lladolid. Tel. 983 206 566.

Cervantes. Rastro, 6. 47001 Valladolid. Tel. 983 306 138.

Como Agua para Chocolate. General Al- mirante, 10. 47003 Valladolid. Tel. 983 358 857.

Corinto. María de Molina, 16. 47001 Valla- dolid. Tel. 983 345 937.

Covadonga. Zapico, 1. 47003 Valladolid. Tel. 983 330 798.

Don Bacalao. Pl. Sta. Brígida, 5. 47003 Va- lladolid. Tel. 983 343 937.

El Bodegón de Mario. Derecha Al Salvador, 16. 47300 Peñafiel. Tel. 983 880 713.

El Bohío. Crta Simancas-Puenteduro. 47130 Simancas. Tel. 983 590 055.

El Buen Gusto. Amadeo Arias, 10. Parque- sol. 47014 Valladolid. Tel. 983 377 199.

El Cossio. Crta Madrid, Km. 168. 47250 Tor- desillas. Tel. 983 607 800.

El Figón de Recoletos. Paraje Las Guinda- leras, s/n. 47151 Boecillo. Tel. 983 552 075.

El Jardín. (Hotel Kris Parque). García Mo- rato, 17. 47007 Valladolid. Tel. 983 220 000.

El Mirador (Hotel la Vega). Av. Salaman- ca, Km. 131. 47195 Valladolid. Tel. 983 407 100.

El Pozo. Campanas, 2. 47001 Valladolid. Tel. 983 334 681.

El Surco. Paseo Zorrilla, 346. 47006 Valla- dolid. Tel. 983 241 036.

El Yugo de Castilla. Las Bodegas, s/n. 47151 Boecillo. Tel. 983 342 839.

El Zagal de San Martín. Avda. de Vallado- lid, 28. 47162 Aldeamayor de San Martín. Tel. 983 558 384.

Empecinado. Crta Valladolid-Soria, km 30. 47318 Castrillo. Tel. 983 880 793.

German. Fray Luis de León, 22. 47002 Va- lladolid. Tel. 983 290 302.

La Criolla. Calixto Fernández de la Torre, 2. 47001 Valladolid. Tel. 983 373 823.

La Despensa del Príncipe. Ronda, 24. 47194 Fuensaldaña. Tel. 983 583 139.

La Francachela. Miguel Íscar, 9. 47001 Va- lladolid. Tel. 983 357 005.

La Harinera. (Hotel Ribera del Duero). Avda Escalona, 17. 47300 Peñafiel. Tel. 983 881 616.

La Perla de Castilla. Avda Ramón Pradera, 15. 47009 Valladolid. Tel. 983 371 828.

Las Rosas de Guadalupe. Hernando de Acuña, 46. 47014 Valladolid. Tel. 983 333 224.

Los Toneles. Estación, s/n. 47260 Cabezón de Pisuerga. Tel. 983 500 508.

Martín's. Crta Nacional 122 km 36. 47350 Quintanilla de Onésimo. Tel. 983 680 096.

Mesón Angel Cuadrado. Marina Escobar, 1. 47001 Valladolid. Tel. 983 307 019.

Milvinos. Plaza Martí y Monsó, s/n. 47014 Valladolid. Tel. 983 344 336.

Mónaco. Mayor de la Hispanidad, 26. 47400 Medina del Campo. Tel. 983 810 295.

Montico Feria. Avda Ramón Pradera, s/n. 47009 Valladolid. Tel. 983 345 100.

Panero. Marina Escobar, 1. 47001 Vallado- lid. Tel. 983 301 673.

Parrilla Vino Tinto. Campanas, 4. 47001 Valladolid. Tel. 983 342 291.

Ponte Vecchio. Adolfo Mijaja de la Muela, 14. 47014 Valladolid. Tel. 983 370 200.

Ramiro's Museo de la Ciencia. (Museo de la Ciencia). Avda Salamanca, s/n. 47014 Valladolid. Tel. 983 276 898.

Restaurante Ágora. Pedro Niño, 1. 47001 Valladolid. Tel. 983 342 512.

Restaurante Azalea. (Hotel Felipe IV). Ga- mazo, 16. 47004 Valladolid. Tel. 983 307 000.

Restaurante el Castillo. Camino viejo de Zaratán, s/n. 47610 Zaratán. Tel. 983 334 224.

Restaurante Fusión. (Hotel Lasa Sport). Ctra. de Rueda, 187. 47008 Valladolid. Tel. 983 245 444.

Restaurante La Rúa. San Juan, 25. 47800 Medina de Rioseco. Tel. 983 700 519.

Tapelia Valladolid. Veinte de Febrero, 4 bj. 47001 Valladolid. Tel. 983 150 160.

Teodoro. Plaza Cristo del Amparo, 1. 47240 Valdestillas. Tel. 983 551 329.

Thassos. Enrique Cubero, 164. Parkesol. Va- lladolid. Tel. 983 381 444.

VIZCAYA (BILBAO)

A Table. Dos de Mayo, 18. 48003 Bilbao. Tel. 944 154 766.

Amboto Bigarrena. Nueva, s/n. 48005 Bil- bao. Tel. 944 155 153.

Artagan. (Hotel Carlton). Pl. Moyúa, 2. 48009 Bilbao. Tel. 944 162 200.

Asador Ochote II. Juan de Ajuriaguerra, 22. 48009 Bilbao. Tel. 944 249 027.

Asador Oteiza. Licencia Poza, 27. 48011 Bilbao. Tel. 944 414 133.

Asador Zubizuri. Paseo Campo de Volantín, 23. 48007 Bilbao. Tel. 944 461 223.

Atlanta. Gran Vía, 63. 48011 Bilbao. Tel. 944 415 332.

Beltz The Black. (Gran Hotel Damime). Mazarredo, 61. 48009 Bilbao. Tel. 944 253 300.

Casa Jesús. Gordóniz, 6. 48010 Bilbao. Tel. 944 213 104.

Cliper. Pl. Zabala, 2. 48010 Bilbao. Tel. 944 444 476.

Club Ranero. Alameda San Mamés, 22. 48010 Bilbao. Tel. 944 446 541.

Ein Prosit Bilbao. Pl. del Ensanche, 7. 48009 Bilbao. Tel. 944 241 311.

Estraunza. Gran Vía, 59. 48011 Bilbao. Tel. 944 422 372.

Guria. Gran Vía, 66. 48011 Bilbao. Tel. 944 415 780.

La Cuchara de Euskalduna. Ribera Boti- ca Vieja, 27. 48014 Bilbao. Tel. 944 480 124.

La Escuela. Crta Enekurri-Artaxanda km3. 48015 Bilbao. Tel. 944 745 200.

La Pèrgola. Gran Vía, 87. 48011 Bilbao. Tel. 944 416 000.

RESTAURANTES

La Taberna de los Mundos. Lutzana, 1.48008 Bilbao. Tel. 944 168 181.

Lepanto. Pl. Pedro Eguillor, 2. 48008 Bilbao. Tel. 944 166 256.

Lizarra. Artxuri, 15. 48006 Bilbao. Tel. 944 333 865.

Matxinbenta. Ledesma, 26. 48001 Bilbo. Tel. 944 248 495.

Monasterio. Licenciado Poza, 26. 48001 Bilbao. Tel. 944 416 483.

Monterrey. Gran Vía, 6. 48001 Bilbao. Tel. 944 248 490.

Nicolás. Ledesma, 10. 48001 Bilbao. Tel. 944 240 737.

Oteiza. Licenciado Poza, 27. 48011 Bilbao. Tel. 944 414 133.

Parrilla Argentina. Zunzunegui, 7. 48013 Bilbao. Tel. 944 417 381.

Piú di Sua. Campo de Volantín Pasealekua, 23. 48007 Bilbao. Tel. 944 455 256.

Rogelio. Crta Basurto-Castrejana, 7. 48002 Bilbao. Tel. 944 213 021.

Sarasate (Barcelo Hotel Avenida). Zumalacaregui, 40. 48006. Bilbao. Tel. 944 124 300.

Sarobe. Marqués del Puerto, 4. 48009 Bilbao. Tel. 944 243 601.

Serantes I. Licenciado Poza, 16. 48011 Bilbao. Tel. 944 212 129.

Tapelia Bilbao. Unibarte, 24. 48001. Tel. 944 230 820.

Victor. Pl. Nueva, 2. 48005 Bilbao. Tel. 944 151 678.

VIZCAYA (PROVINCIA)

Asador Aremendí. San Martín, 119. 48170 Zamudio. Tel. 944 521 158.

Asador Bodegón. Kepa Deunda, 1. 48360 Mundaka. Tel. 946 876 353.

Asador Goietzi. Aretxondo, 14. 48990 Algorta. Tel. 944 603 883.

Boliña. Barrenkale, 3. 48008 Gernika. Tel. 946 250 300.

Casa Vasca. Avda Lehendakari Aguirre, 13-15. 48014 Deusto. Tel. 944 483 980.

Caserío Lubarrieta. Barrio San Martín, 98. 48170 Zamudio. Tel. 944 522 725.

El Chalet. Manuel Smith, 1. 48930 Getxo. Tel. 944 638 984.

Enol. Gernikako Arbola, 6. 48901 Barakaldo. Tel. 944 780 220.

Escuela de Hostelería Leolia. Campus Universitario, s/n. 48940 Leolia. Tel. 946 012 446.

Gaztañaga. Crta Txorierti, 34. 48150 Sondika. Tel. 944 531 510.

Gran Hotel Durango. Gaseiz Bidea, 2. 48200 durango. Tel. 946 217 580.

Juantxu Jatetxea. Barrio Ernatxe. 48340 Amorebieta. Tel. 946 732 650.

Karola Etxea. Aretxondo, 22. Puerto Viejo. 48990 Algorta Getxo. Tel. 944 600 868.

Katdi. Andra Mari, s/n. 48115 Morga. Tel. 946 250 295.

Maipu. Pike Bidea, 8 48150 Sondika. Tel. 944 711 763.

Mendi Goikoa. Barrio de San Juan, 33. 48291 Axpe. Tel. 946 820 833.

Nico. Abesua, 2. 48270 Markina. Tel. 946 167 528.

Politena. Andra Mari, 14. 48195 Larrabezua. Tel. 944 558 407.

Politena. Ibaigane, 8. 48970 Basauri. Tel. 944 490 806.

Restaurante Akebaso. BªSan Juan de Axpe, 20. 48292 Axondo. Tel. 946 582 060.

Restaurante JauregiBarria. Bª Bideaur, 4. Amorebieta. Tel. 946 301 632.

Restaurante Migaea. Avda. de Algorta, 12. 48922 Neguri. Getxo. Tel. 944 915 614.

Ribera Sacra-Centro Gallego. Galicia, 3. 48902 Baracaldo. Tel. 944 992 992.

Txo. Puerto Deportivo, Local 2-3. 48990 Getxo. Tel. 944 911 293.

Zaldúa. Avda Sabino Arana, 10. 48395 Sukarieta Pedernales. Tel. 946 870 871.

Zelayeta Jauregieta. Zeletabe, 6. 48220 Abadiano. Tel. 946 214 123.

Zoroz Soro. Centro Civico. C/ Basozelai, 11. 48970 Basauri. Tel. 944 023 153.

Zubi-Alde. Barrio Euba, 5. 48290 Euba. Tel. 946 730 024.

Zuen-Etxea. Iturgitxi, 2-4. 48630 Gorliz. Tel. 946 770 804.

ZAMORA

Bodega La Ana. Crta de Benavente-Orense, km 12. 49623 Vercilla de Trasmonte. Tel. 980 646 215.

El Labrador. San Isidro, 1. 49026 Zamora. Tel. 980 527 034.

El Rey Don Sancho. Avda Galicia, s/n. 49024 Zamora. Tel. 980 523 400.

España. Ramón Álvarez, 3. 49004 Zamora. Tel. 980 531 731.

Hotel El Convento. De la Estación, s/n. 49350 Comeses. Tel. 980 500 422.

La Chopera. Camino de Castro, s/n. 49350 El Puente de Sanabria. Tel. 980 620 287.

La Bóveda (Hotel Horus Zamora). Pl. Mercado, 20. 49003 Zamora. Tel. 980 508 282.

La Marina-Sancho 2. Parque de la Marina Española, s/n. 49013 Zamora. Tel. 980 526 054.

La Parra. Regimiento Toledo, 3. 49001 Zamora. Tel. 980 514 040.

La Posada. Benavente, 2. 49014 Zamora. Tel. 980 516 474.

La Taberna de Calibrez. Juan II, 14. 49011 Zamora. Tel. 980 520 915.

Lera. Obreros, 10. 49800 Toro. Tel. 980 692 270.

Mesón Labrador Lera. Doctor Corral, 27. 49110 Castroverde de Campos. Tel. 980 664 653.

Restaurante El Carmen. General Franco, 94. 49325 Asturianos. Tel. 980 626 219.

Restaurante El Jardín. Antigua Carretera de León, Km.6. 49690 San Cristobal de Entreviñas. Tel. 980 643 578

Serafin. Pl. Maestro Haedo, 10. 49003 Zamora. Tel. 980 531 422 .

ZARAGOZA

Aires de Aragón. Avda. Generalísimo, 12. 50100 La Almunia Doña Godina. Tel. 976 813 332.

Al Punto (Hesperia Zaragoza). Conde de Aranda, 48. 50003 Zaragoza. Tel. 976 284 500.

Alberto. Pedro Maria Ric, 35. 50008 Zaragoza. Tel. 976 236 503.

Aldaba. Santa Teresa de Jesús, 26. 50006 Zaragoza. Tel. 976 557 203.

Antigua Bar la Jota. Felisa Gale, 37. 50014 Zaragoza. Tel. 976 473 852.

Antonio. Pl. San Pedro Nolasco, 5. 50001 Zaragoza. Tel. 976 397 474.

Aragón Restaurante. Mediavilla, 14. 50600 Ejea de los Caballeros. Tel. 976 667 665.

Aral. Crta de Madrid, km 309. 50012 Zaragoza. Tel. 976 332 000.

Aretxarte. Pq. Tecnológico-Edificio, 20. 48170 Zamudio. Tel. 944 036 900.

Asador Bar Kiko. Pablo Ruiz Picasso, 8. 50018 Zaragoza. Tel. 976 525 307.

Asador Casa Gotor. M. Lasalle, 4. 50006 Zaragoza. Tel. 976 569 771.

Asador Lucas. Madre Sacramento, 37. 50004 Zaragoza. Tel. 976 281 075.

Ascot. Arzobispo Domenech, 4. 50006 Zaragoza. Tel. 976 233 949.

Augusta Golf Calatayud. Crta Monasterio de Piedra km 4. 50300 Calatayud. Tel. 976 891 900.

Avenida. General Mola, 16. 50230 Alhama de Aragón. Tel. 976 840 083.

Baltax. Pª Maria Agustín, 13. 50190 Zaragoza. Tel. 976 228 601.

Begoña. Río Piedra, s/n. 50014 Zaragoza. Tel. 976 571 808.

Bilbilis. Madre Puy, 1. 50300 Calatayud. Tel. 976 883 955.

Boloso. Crta. Sadaba, Km. 5. 50600 Ejea de los Caballeros. Tel. 976 668 030.

Borsao. Conde Aranda, 48. 50003 Zaragoza. Tel. 976 439 323.

Ca Oliver. Fraile, 27. 50793 Fabara. Tel. 976 635 506.

Calatayud Restaurante (Hotel Calatayud). Crta. Madrid, km. 237,000. 50300 calatayud. Tel. 976 881 323.

Campo del Toro Asador. Pl. del Portillo, 5. 50004 Zaragoza. Tel. 976 959 146.

Casa Beltrán. Crta Logroño-Zaragoza, km 132. 50639 Figueruelas. Tel. 976 612 504.

Casa Emilio. Avda de Madrid, 5. 50004 Zaragoza. Tel. 976 435 839.

Casa Martín. Pl. San Francisco, 9. 50006 Zaragoza. Tel. 976 354 809.

Casa Pascualillo. Libertad, 5. 50003 Zaragoza. Tel. 976 397 203.

Casa Royo. Crta de Logroño, km 7,7. 50011 Zaragoza. Tel. 976 341 009.

Centenario. Juan Brull, 4-6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 226 741.

Cortes de Aragón. Castillo de la Alfajería, s/n. 50004 Zaragoza. Tel. 976 289 576.

Chane. Eras Altas, 10. 50171 La Puebla de Alfindén. Tel. 976 107 833.

Churrasco. Francisco de Vitoria, 19. 50008 Zaragoza. Tel. 976 229 160.

Cienbalcones Restaurante. Mayor, 88. 50360 Daroca. Tel. 976 545 071.

Ciudad Ejea Restaurante. PªMuro, 10. 50600 Ejea de los Caballeros. Tel. 976 677 989.

D'Israel. Avda Gomez Laguna, s/n. 50190 Zaragoza. Tel. 976 350 004.

Doña Inés Restaurante. PªRuisenores, 5. 50006 Zaragoza. Tel. 976 387 833.

Doña Taberna. Brull, 4-6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 226 741.

Drach. (Hotel Inca). Manifestación, 33. 50003 Zaragoza. Tel. 976 390 091.

El Béarn. (Hotel Melià Zaragoza). Avda César Augusto, 13. 50004 Zaragoza. Tel. 976 430 100.

El Capricho de Goya. Paseo Vistalegre, 5. 50142 Fuentetodos. Tel. 976 143 888.

El Foro 1998. Eduardo Ibarra, 4. 50009 Zaragoza. Tel. 976 569 611.

El Molino. Ramón y Cajal, 12. 50840 San Mateo de Gallego. Tel. 976 684 070.

El Paradero. Crta. Vistabella, 25. 50480 Panticosa. Tel. 976 622 656.

El Patio de Don Julian. Don Teobaldo, 8-10. 50001 Zaragoza. Tel. 976 201 738.

El Pátio de Goya. Avda Generalísimo, 6. 50100 La Almunia de Doña Godina. Tel. 976 601 037.

El Prior. Santa Cruz, 7. 50003 Zaragoza. Tel. 976 201 148.

El Real. Alfonso I, 40. 50003 Zaragoza. Tel. 976 298 808.

El Serrablo. Manuel Lasala, 44. 50006 Zaragoza. Tel. 976 356 206.

El Surtidor. Avda Joaquín Costa, 37. 50700 Caspe. Tel. 976 639 453.

El Torreón. Obispo Conget, 26. 50660 Tauste. Tel. 948 859 331.

Fonda Esther. Barrio Verde. 50269 Tierga. Tel. 976 829 052.

Fonda Rubió. Avda. García Jiménez, 27. 50450 Muel. Tel. 976 140 059.

Fuertes Restaurante. Crta. Sagunto-Burgos, km. 218,500. 50360 Daroca. Tel. 976 801 266.

Galatea. Crta Barcelona km 335. 50171 Puebla de Alfindén. Tel. 976 107 999.

Garden. San Juan Bosco, 1-3. 50009 Zaragoza. Tel. 976 551 625.

Goyesco. Manuel Lasala, 44. 50006 Zaragoza. Tel. 976 356 870.

Gloria. La Vía, 1. 50009 Zaragoza. Tel. 976 564 793.

Guetaria. Madre Vedruna, 10. 50008 Zaragoza. Tel. 976 215 316.

Hospedería de Sábada. Mayor, 18. 50670 Sábada. Tel. 976 675 377.

Hospedería del Papa Luna. Pza. Peñíscola. 50250 Illueca. Tel. 976 820 110.

Hotel Brujas de Becquer. Teresa Cajal, 30. 50500 Tarazona. Tel. 976 640 400.

Il Tagliatele. Don Jaime I, 43. 50001 Zaragoza. Tel. 976 392 766.

La Bodega de Chema. Latassa, 34. 50006 Zaragoza. Tel. 976 555 014.

La Brasa. Paseo Cortes de Aragón, 6. 50300 Calatayud. Tel. 976 882 470.

La Corza Blanca. Crta. de Veruela, 4. 50580 Vera de Moncayo. Tel. 976 649 036.

La Jamonería Taberna. Bruno Solano, 16. 50008 Zaragoza. Tel. 976 566 268.

La Lonja. Pl. Cogullada Mercazaragoza. 50014 Zaragoza. Tel. 976 470 738.

La Mafia. Pablo Casals, 2. 50015 Zaragoza. Tel. 976 730 555.

La Mafia. Luis Vives, 2. 50006 Zaragoza. Tel. 976 562 112.

La Mafia. Francisco de Vitoria, 31. 50008 Zaragoza. Tel. 976 223 135.

La Mafia. Avda de Navarra, 15. 50010 Zaragoza. Tel. 976 456 030.

La Mafia. Pl. Emperador Carlos V, 6 (C.C. Auditorama). 50006 Zaragoza. Tel. 976 572 112.

La Matilde. Predicadores, 7. 50003 Zaragoza. Tel. 976 433 443.

La Merced de la Concordia Hotel-Restaurante. Pl. Merced, 2. 50500 Tarazona. Tel. 976 199 344.

La Ontina. Joaquín Costa, 5. 50001 Zaragoza. Tel. 976 221 901.

La Parrilla de Albarracín. Pl. del Carmen, 13. 50004 Zaragoza. Tel. 976 158 100.

La Posada de las Almas. San Pablo, 20. 50003 Zaragoza. Tel. 976 439 700.

La Topera. San José de Calasanz, 31. 50008 Zaragoza. Tel. 976 494 448.

Las Galias. Crta. N-330, Km. 527. 50800 Zuera. Tel. 976 680 224.

Las Lanzas. Avda César Augusto, 13. 50004 Zaragoza. Tel. 976 285 522.

Las Truchas. Trav. Monasterio de Piedra, s/n. 50210 Nuévalos. Tel. 976 849 040.

Los Fueros. (Hotel Silken Reino de Aragón). Coso, 80. 50001 Zaragoza. Tel. 976 468 200.

Los Zarzillos. José de la Hera, 2. 50001 Zaragoza. Tel. 976 394 904.

Magallón. Obispo García, 2. 50700 Caspe. Tel. 976 630 222.

Mandagora. La Paz, 21. 50008 Zaragoza. Tel. 976 210 434.

Marivella (Hotel Marivella). Atvia de Madrid. Barcelona, Km 242. 50300 Calatayud. Tel. 976 881 237.

Mercado de Pescados. Avda de Navarra, 54. 50010. Zaragoza. Tel. 976 333 077.

Mesón del Aceite. Ctra. N-22, Km. 70,1. 50546 Bulbiente. Tel. 976 852 200.

Mesón las Calas. Ctra. Valencia, 29. 50430 María de Huerva. Tel. 976 124 363.

Monasterio Benedictino (Hotel Husa Monasterio Benedictino). Pza. San Benito, s/n. 50300 Calatayud. Tel. 976 891 500.

Monasterio de Piedra. Monasterio de Piedra, s/n. 50210 Nuévalos. Tel. 976 849 011.

Octava Milla (Hotel Europa). Ciudad del Ponce, 4. 50180 Utebo. Tel. 976 792 900.

Olimpo de las Ménades. Avda Gómez Laguna, 25. 50009 Zaragoza. Tel. 976 750 610.

Pantbica Orio. Paseo de la Mina, 3. 50001 Zaragoza. Tel. 976 212 947.

Paraninfo Flor. Plaza Basilio Paraiso, 4. 50005 Zaragoza. Tel. 976 215 334.

Posada del Almuñí. Grajera, 7. 50360 Daroca. Tel. 976 800 606.

Restaurante Célebres (Hotel Iberus). Paseo de los Puentes, 2. 50018 Zaragoza. Tel. 876 542 008.

Restaurante Coral (Hotel Boston). Avda. de las Torres, 28. 50008 Zaragoza. Tel. 976 597 410.

Restaurante Domo Stadium. Avda. María Zambrano, 50. 50018 Zaragoza. Tel. 976 910 038.

Restaurante el Regano. Fca. El Regano, s/n. 50610 Luna. Tel. 976 689 024.

Restaurante Faustino. Pl. San Francisco de Asís, 3. 50006 Zaragoza. Tel. 976 555 319.

Restaurante Hotel Gomar. Camino de la Gayata, s/n. 50584 San Martín del Moncayo. Tel. 976 192 101.

Restaurante Plaza Feria (Hotel Plaza Feria). Avda. Diagonal, 11. 50197 Zaragoza. Tel. 876 768 300.

Riskomar. Francisco de Vitoria, 16. 50008 Zaragoza. Tel. 976 225 053.

Rogelios. Eduardo Ibarra, 10. 50009 Zaragoza. Tel. 976 358 950.

Sagardi. Pl. España, 6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 231 677.

San Antonio. Ctra. Sagunto-Burgos, Km. 256. 50300 Calatayud. Tel. 976 882 521.

Sidreria la Kupela. Santiago, 23. 50003 Zaragoza. Tel. 976 390 258.

Tapelia Zaragoza. General Sueiro, 11. 50008 Zaragoza. Tel. 976 217 247.

Unai (Hotel Oriente). Coso, 11-13. 50003 Zaragoza. Tel. 876 707 274.

Uncastillo. Pl. de la Vila, 24. 50678 Uncastillo. Tel. 976 679 105.

Vinacua. Pintor Goya, 1. 50680 Sos Del Rey Católico. Tel. 976 888 071.

La GUÍA

CURT EDICIONES SA de proveedores 2018

Equipamiento
CONTRACT hostelero

Próxima
edición
2018

Si quiere participar en la
Guía gratis como empresa solo
debe dar un sencillo paso.

www.equipamientohostelero.com
y allí encontrará el cuestionario
a rellenar.



No deje pasar esta ocasión y envíe ya
su cuestionario para participar en la
próxima edición de
LA GUÍA DE PROVEEDORES 2018



[www.facebook.com/Revista Equipamiento Hostelero&Contract](http://www.facebook.com/Revista_Equipamiento_Hostelero&Contract)



@EHContract

DELICIOUSLY
REFRESHING



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION.com

Art de Vivre



BARCELONA
EQUESTRIAN
CHALLENGE



Freixenet

ICE
ROSÉ