D.O. Terra Alta: sede de Grenaches du Monde

N° 183-NOVIEMBRE-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

FÒRUM GASTRONÒMIC DE GIRONA





RESTAURANTE BATUAR
Cotton House Hotel
(Barcelona)

Eva de Gil

Jamón,
mil y un maridajes

Whisky,
glamour y carácter

LOS NUEVOS
Ribera del Duero

Enoturismo en Navarra

Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2017

Monte Real

noble.



WINE-MODERATION

SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO HACES DE LA CONFIANZA
TU SELLO DE IDENTIDAD, CUANDO ERES FIABLE, ÍNTEGRO Y LEAL;
CUANDO LA PALABRA QUE MEJOR TE DEFINE ES NOBLEZA.

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas



Puedes elegir *el cuándo*, *el cómo*; incluso *el porqué*,
pero lo que de verdad importa es *con quién*.

Celebra la vida
CON
RIOJA

www.riojacelebralavida.com

Rioja Wine España
#RiojaCelebraLaVida

www.riojacelebralavida.com

WINE IN MODERATION
El vino solo se disfruta con moderación

EDITORIAL Nº 183



Restaurante Atrio (Cáceres)

Enoturismo y gastronomía de campeonato

El otoño es una época ideal para hacer enoturismo, así que este mes les sugerimos hacerlo por La Rioja y por Navarra. La D.O. Ca. Rioja ofrece al visitante la posibilidad de visitar al menos dos centenares de bodegas de los más diversos estilos, tamaños y antigüedad. La arquitectura de algunas bodegas, que han contado para su diseño con afamados arquitectos como Frank O. Ghery, Calatrava, Philippe Mazières, Iñaki Aspiazu, etc., las ha convertido en verdaderos iconos del turismo del vino. Las bodegas centenarias también se han preparado para el turismo y han abierto sus puertas con importantes proyectos. Algunas pequeñas bodegas también han visto el enoturismo como una oportunidad para comercializar sus vinos a través del contacto directo con el consumidor. Por otro lado, Navarra ofrece al visitante un gran patrimonio y una diversidad de paisajes, amén de la rica gastronomía de la zona que acompaña a sus famosos vinos rosados, los jugosos tintos jóvenes, los deliciosos blancos de chardonnay, los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel, así que también acompañaremos el reportaje dedicado al enoturismo en Navarra con algunas sugerencias vinícolas.

Este mes tienen lugar dos citas importantes: en Girona se celebrará el Fòrum Gastronòmic y en Valladolid la decimotercera edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

Además, este mes nuestro periplo vinícola paso por la Ribera del Duero de la mano de nuestra colaboradora Meritxell Falgueras y lo hemos completado con una entrevista al presidente del consejo regulador. Finalmente, otro tema destacado en el bloque de vinos es el dedicado a la D.O. Terra Alta, que el año que viene se convertirá en la orgullosa anfitriona del Concurso Internacional *Grenaches du Monde*.

Por otro lado, este mes tienen lugar dos citas importantes que no deben perderse: en Girona se celebrará el Fòrum Gastronòmic y en Valladolid la decimotercera edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas. Y para redondear el tema gastronómico, no dejen de leer un reportaje en el que el jamón es el protagonista de numerosos maridajes. Completamos este número con la pionera de las cocinas de alto nivel: la francesa y les invitamos a tomar una copa de whisky. ¿Se puede pedir más?.

Enrique Curt

VINOS 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 Calduch, 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
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com
Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@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 ojd

Edita: CURT EDICIONES SA

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 Gómez
Editora: 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

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



Un clásico en otoño

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre



Un clásico en tu mesa

BARCELONA EQUESTRIAN CHALLENGE

René Barbier es una marca registrada propiedad de René Barbier, S.A.U.
Todos los derechos reservados. © RENÉ BARBIER, S.A.U. Torrelavit, 2017.

RENÉ BARBIER
DESDE 1880

Los clásicos nunca fallan



Noviembre 2017



LOS NUEVOS RIBERA DEL DUERO

POR MERITXELL FALGUERAS

Aunque los consumidores la consideran de grandísima calidad, Ribera de Duero no es aún una D.O. calificada y es una D.O. relativamente joven. Hasta mediados de los 80 no se le dio mucha importancia a excepción de una bodega, ¿adiviná is cuál? Ni Pesquera, ni Valdubón... Sí, Vega Sicilia, que continúa siendo referente *top* en todo el mundo.

36 D.O. TERRA ALTA

Esta Denominación de Origen tarraconense está de enhorabuena, tras años afirmando que son 'el alma de la garnacha blanca', han conseguido que en 2018 su tierra acoja el concurso internacional más importante dedicado a la variedad garnacha: *Grenaches du Monde.*





12

MARTELO

Tras una crianza de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%), se obtiene este vino de color granate intenso. En nariz aparecen notas afrutadas, primando las moras y frutas del bosque y toques balsámicos en el fondo. Buena estructura en boca, equilibrado con una buena acidez, taninos elegantes y un retrogusto largo y agradable.

52 ALVEAR, UNA HISTORIA APASIONANTE

POR ENRIQUE CALDUCH

Batallas navales, revoluciones, amores prolijos..., una historia apasionante en torno a una bodega que se decía la más antigua de España, y que para evitar problemas se queda en la más antigua de Andalucía. Se trata de Alvear, la firma más poderosa de la denominación de origen cordobesa Montilla-Moriles. La bodega, fundada en 1729, es decir que dentro de 12 años va a cumplir 300, lleva todo este tiempo en manos de la misma familia, la octava generación.

54 ENOTURISMO POR NAVARRA



Más de 100 kilómetros separan la zona norte de la D.O. Navarra, situada en las cercanías de Pamplona, de la zona sur, enclavada en la ribera del Ebro. Esto se traduce en una diversidad de paisajes que encantará al enoturista, amén de la rica gastronomía de la zona que acompaña a sus famosos vinos rosados, los jugosos tintos jóvenes, los deliciosos blancos de chardonnay, los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.

66 ENTREVISTA A LA CHEF EVA DE GIL



Nacida en la Barcelona post-olímpica esta joven chef lidera la propuesta gastronómica del restaurante Batuar, ubicado en uno de los hoteles 5 estrellas con más encanto de la Ciudad Condal: el Cotton House. Sin raíces familiares en la hostelería, a los 14 años decidió que quería ser cocinera y no ha parado desde entonces.
Las nuevas generaciones vienen pisando fuerte y Eva es un claro ejemplo.



Hay quien afirma –como Juan Mari Arzak– que el jamón es un "soltero de oro" que no necesita casarse con nadie. Estamos de acuerdo, pero también, para qué nos vamos a engañar, como buen soltero, al jamón le gusta compartir buenos momentos con diferentes bebidas. Con algunas coquetea y de otras casi se enamora porque hacen muy buena pareja. ¿Quieren conocer con quién echa una canita al aire el jamón de vez en cuando? ¿Y con quién no tendría una cita jamás? Pues lean...

86 FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA 2017

La ciudad de Girona se prepara para convertirse, una vez más, en referente gastronómico con la celebración del Fòrum Gastronòmic del 19 al 21 de noviembre. Un aumento del espacio ferial y una apuesta por la internacionalización, la gastronomía sostenible y la diversidad culinaria, son las grandes novedades de esta edición.

92 WHISKY

En Europa esta bebida nos remite a las cumbres borrascosas de Escocia e Irlanda, en Estados Unidos a los *cowboys* de Kentucky y, es inevitable, visualizar un galán del Hollywood de los años 50 sosteniendo un vaso de whisky *on the rocks* en su mano.





72 XIII CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

Del sábado 4 al domingo 12 de noviembre la capital vallisoletana se convertirá en la capital mundial de las tapas. Del 6 al 9 acogerá una nueva edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, que es ya un clásico muy esperado por autóctonos, turistas y concursantes. Como novedad, este año se celebrará también el I Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

88 COCINAS DEL MUNDO: FRANCIA

Patrimonio de la Humanidad y fuente de inspiración de chefs del mundo entero, la cocina francesa inventó la *haute cuisine,* la base de la cocina moderna actual. Lo que en el siglo XVII fue sofisticación eran mejoras técnicas que fueron asumidas en todo occidente. Ese refinamiento ha acompañado siempre a las creaciones gastronómicas francesas, ya sea en los restaurantes más exquisitos como en las brasseries y cafés más populares.



GUÍA RESTAURANTES Selección
Disponible on line a través de nuestra página web
www.revistavinosyrestaurantes.com

06-12/11
International Sherry Week 2017



Por cuarto año, la *International Sherry Week*, organizada bajo el auspicio del Consejo Regulador de Jerez, acercará los jereces a amantes del vino de todas partes del mundo. La mayor y más exitosa fiesta global en torno al vino de jerez se compondrá de una multitud de eventos.

Más información: www.sherryweek.wine

08-09/11
III Congreso Internacional Gastronomía & Salud

La tercera edición del Congreso Internacional Gastronomía y Salud llegará a Zaragoza los días 8 y 9 de noviembre. Científicos, investigadores, cocineros y profesionales relacionados con la gastronomía y la salud se darán cita en el Palacio de Congresos de la capital aragonesa. Reconocidos expertos de ámbito mundial dan forma a un completo programa que consta de ponencias, talleres y demostraciones.

Más información: www.congresogastronomiaysalud.com

19-21/11
Fòrum Gastronòmic Girona 2017



La ciudad de Girona se prepara para convertirse, una vez más, en referente gastronómico con la celebración del *Fòrum Gastronòmic* a finales de mes. Tras el éxito de las últimas ediciones en Barcelona y Coruña, el *Fòrum* llega a Girona con más espacio ferial que nunca y con un intenso programa de actividades.

Más información: www.forumgirona.com



09-12/11
Burgos, entre cucharas

La capital burgalesa acogerá la singular *Muestra de Cocidos con Historia*, un *tour* gastronómico por los grandes pucheros clásicos oficiados para la ocasión por destacados chefs con estrella Michelin y por ilustres cocineros de esta materia que ofertarán sus creaciones en 25 restaurantes de la ciudad. Entre ellos, el flamante cocinero local Miguel Cobo (Cobo Vintage).

Otras de las actividades que se llevarán a cabo serán el concierto Food&Music "Música entre cucharas", el Campeonato de Cocina "Cocidos del S.XXI" para alumnos de Escuelas de Hostelería, la concesión de los galardones "Académicos del Cocido" o el *Show Cooking* con los chefs estrella.

Más información: www.facebook.com/pg/BurgosEntreCucharas

25-26/11
Fira Orígens

Olot (Girona) volverá a albergar una nueva edición –la sexta– de esta feria agroalimentaria de productos de calidad de Cataluña. Un evento en el que los productores y los productos de calidad son los principales protagonistas. En esta feria el visitante puede aprender en las sesiones de cocina en directo que hacen reconocidos cocineros, probar los mejores productos de proximidad que ofrecen los expositores y comprar directamente al productor.

Más información: www.firaorigens.cat





www.riberadelduero.es

Riberadelduero DORibera

El origen de una gran idea

La cerveza no es solo para el verano

La cerveza es un producto cuyo disfrute no entiende de temporadas, especialmente en la República Checa, donde ejerce de bebida nacional, capaz de generar una serie de interesantes propuestas turísticas como visitar *spas* que utilizan esta bebida, realizar cursos para aprender a "tirar" la cerveza, o degustar una caña en cualquiera de las 400 pequeñas cervecerías que salpican el territorio.



Mugaritz COLABORA EN UN ESTUDIO SOBRE CREATIVIDAD



Mugaritz y el Basque Center on Cognition, Brain and Language (BCBL) han iniciado un trabajo conjunto para investigar los misterios de la creatividad en el cerebro de los cocineros. "Sabemos muy poco sobre los procesos cerebrales en los que sustenta la creatividad, por eso esperamos que el estudio constituya una referencia", ha explicado el director científico del BCBL Manuel Carreiras.

GIL PRAT HACE EL MEJOR CROISSANT DE ESPAÑA

Gil Prat Parcet –cuarta generación de la Pastelería Prat "Can Carriel" fundada en 1900 en Roda de Ter (Barcelona)–, ha ganado la 10ª edición del *Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España* tras enfrentarse a medio centenar de participantes. El joven pastelero se ha llevado un premio de 1.000 €.



LA PETARDA, PRIMERA SANGRÍA DE CAVA DEL MERCADO



La Petarda, la primera sangría de cava, surge como respuesta a una demanda creciente. Se elabora en el Penedès por gente de la zona, con amplia experiencia en el mundo del vino y bodegas familiares propias. Presenta una ligera efervescencia de burbuja fina y delicada. Su graduación alcohólica es de 7 grados y su punto *frizzante*, placentero y afrutado.

GRANINI apuesta por el formato On the Go



La famosa marca de zumos, néctares y bebidas de fruta, refuerza su amplia línea de productos *On the go* con la incorporación de los sabores de Piña y Naranja en la gama *Light*, además de la nueva bebida de Arándano Rojo, con el objetivo de ofrecer al consumidor dinámico y urbano una forma práctica, rápida y saludable de disfrutar del sabor de la mejor fruta.



Marqués de Riscal presenta Viñas Viejas

Herederos de Marques de Riscal presenta Marqués de Riscal Viñas Viejas, un vino que contiene la esencia más pura de las variedades garnacha y tempranillo. Elaborado con uvas procedentes de viñas de más de 80 años, cultivadas en pie franco en la zona de Villaester, en Toro. El resultado es un vino rosado de carácter vanguardista, pero respetuoso con su tradición vitivinícola.

NUEVO PROYECTO DE EL RINCÓN DE JUAN CARLOS

El restaurante tinerfeño El Rincón de Juan Carlos ha presentado su nuevo proyecto para 2018, con una nueva imagen corporativa. Para el nuevo espacio el estudio de arquitectura se ha inspirado en el entorno, en la isla y en los valores de la cocina de Juan Carlos. La nueva imagen corporativa es, según el chef: "el símbolo de la raíz, queriendo con ello transmitir el arraigo y la manera de hacer de una empresa familiar vinculada estrechamente a su territorio".



COCTELASAÑA REGRESA A MADRID

Coctelsaña ha regresado a Madrid en su tercera edición, ya consolidada como la gran cita de la capital para todos los amantes de la coctelería. Patrocinada un año más por Marie Brizard Wine & Spirits España, cuenta en esta ocasión con un récord de rutas y locales participantes, un total de 40 establecimientos ofrecen sus mejores creaciones en coctelería a precios populares. Hasta el 5 de noviembre.

LOS VINOS DEHESA DE LUNA, ENTRE LOS MEJORES



Por segundo año consecutivo, Dehesa de Luna vuelve a estar entre los mejores vinos de la *Guía Peñín 2018*: Dehesa de Luna Graciano 2014 –93 puntos–, Gran Luna 2013 –92 puntos–, y Purgapecados 2013 –91 puntos–, forman el triángulo de los vinos que reflejan el espíritu de Finca Dehesa de Luna, reserva de Biodiversidad. Allí el viñedo crece rodeado del cultivo de olivos, almendros, pistachos, cereales, y de 2.000 hectáreas de bosque mediterráneo poblado de encinas, sabinas, retamas y romero.

Aura Parcela Avutarda 2016, un RUEDA 'Excelente'



Con un total de 93 puntos, este Rueda recibe la calificación de 'Excelente' en la edición nº 28 de la emblemática *Guía Peñín*. Un verdejo fermentado en barrica que nace en la parcela más especial de la bodega, que le aporta un plus de complejidad, elegancia y seriedad. De ella se obtiene un vino con matices, que combina la frescura cítrica y las notas herbáceas varietales con los recuerdos avainillados y almendrados de la crianza en barrica.



Matarromera SE VISTIÓ DE ROSA



Con motivo del *Día Mundial contra el Cáncer de Mama*, celebrado el pasado día 19 de octubre, la Bodega Emina Rueda en Medina del Campo y su almazara de aceite Oliduero, ubicada en esa misma localidad, se iluminaron de rosa al caer la tarde. Además, Bodegas Familiares Matarromera ayudó a la AECC, un año más, con el patrocinio de la VI Marcha Contra el Cáncer en Valladolid.



LA TERRAZA DEL CASINO TIENE LA MEJOR CARTA DE VINOS

La carta de vinos de La Terraza del Casino de Madrid se ha erigido como la *Mejor Carta de Vinos 2017* según los *International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2017*. Recientemente renovada, la carta recrea mapas y localizaciones geográficas de provincias y países por zonas vinícolas frías y cálidas. María José Huertas, sumiller del restaurante comandado por Paco Roncero, recogió el premio.

Un menú de otoño nuevo cada 15 días en OSMOSIS



En Osmosis (ubicado en pleno Eixample barcelonés, en Aribau, 100) trabajan sin carta y los menús degustación varían cada 15 días, por eso se podrán degustar los productos más esperados del otoño –setas, trufa blanca y negra, alcachofa, caza o boniatos– en múltiples versiones. La carta de vinos se adapta a la nueva estación con "vinos de otoño" más estructurados y de mayor complejidad.

LETICIA DOLERA, PREMIO BACARDÍ SITGES AL ESPÍRITU INDOMABLE



La actriz barcelonesa es la cuarta premiada con este reconocimiento, que premia a los nuevos talentos del cine español que destacan por perseguir su sueño con pasión, persistencia y sin temer a los obstáculos.

PALACIO DE BORNOS TRIUNFA ENTRE LOS ESPUMOSOS

La bodega Palacio de Bornos ubicada en Valladolid, en el corazón de la D.O. Rueda, ha conquistado el mundo de los vinos espumosos con una gama compuesta por tres crianzas elaborados, únicamente, con la variedad verdejo, y un rosado, cien por cien tempranillo.





Carme Ruscalleda, 'GOURMET CATALÁN DEL AÑO'

El pasado mes se celebró en Barcelona la *III Noche del Gourmet Catalán*, un punto de encuentro de referencia del sector en Cataluña, organizado por el Clúster Gourmet de Cataluña Catalonia Gourmet. Además de un *showroom* y cata de productos, se entregaron diferentes premios, entre ellos, el *Gourmet Catalán del Año*, que recayó en la multiestrellada chef.

Juan V. Gancedo, personalidad del año 2017



El director general de Bodegas Martín Códax, fue reconocido recientemente como *Personalidad del Año 2017* en el mundo del vino por los *International Wine Challenge Merchant en España*, celebrados el pasado mes en Madrid.

Luciano Herrera, nuevo director general de Green Cola Iberia

Herrera ha señalado que "asumo el cargo de director general con ilusión y responsabilidad y, de esta forma, espero contribuir al crecimiento de la marca y alcanzar los objetivos planteados". En este sentido, ha afirmado sentirse "especialmente contento con la gran acogida que Green Cola está teniendo en España, no solo entre los consumidores sino también entre la distribución, donde estamos ya presentes en el 80% del territorio nacional a través de más de 5.000 puntos de venta".



NUEVO 'POP UP' DE MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA Y RUINART



El hotel de lujo barcelonés y la primera *maison* de champagne, abren un *pop-up* en el actual Banker's Bar del Mandarin, que será renovado para recrear el clásico bistró y bar de vinos francés de Nueva York, Bar Boulud, del 11 de noviembre al 16 de diciembre. Se contará con el talento del chef invitado Thomas Piat, chef ejecutivo de Bar Boulud London en Mandarin Oriental Hyde Park, London, para esta experiencia especial.



LA COLECCIÓN *MATSU*, PREMIO AL DISEÑO

Ya se han dado a conocer los galardonados en la segunda edición de los premios *International Wine Challenge Merchant Awards Spain* en una gala celebrada en Madrid, y el Premio al Mejor Packaging fue para la colección Matsu: El Pícaro, El Recio y El Viejo, de Vintae.

Supurao y Salvaje, dos vinos de *Ojuel*

El la Rioja Alta llama la atención un pequeño proyecto: Bodegas Ojuel, comprometida con el entorno y reflejo del alma de la zona. Allí elaboran el monovarietal de garnacha, Ojuel Salvaje –sin ningún tipo de aditivos–, y Supurao, un vino naturalmente dulce de tempranillo, garnacha y viura elaborado como antaño, cuando las uvas supuraban colgadas en los techos de las casas. De hecho, se trata del primer y único vino supurado de la historia de La Rioja.



ÉXITO DEL 'PISADO DE LA UVA' DE BODEGAS LECEA

La iniciativa, premiada *Mejor Experiencia Enoturística 2016* por las Rutas del Vino de España y ACEVIN, celebró los pasados 21 y 22 de octubre la IX Fiesta del Pisado de la Uva. Cata de vinos, degustaciones gastronómicas, mercado de productos artesanos de La Rioja, sorteos de lotes de vino, pisada de la uva para niños y como novedad este año, los peques también pudieron disfrutar de *Enotalleres* organizados para ellos.

UN RIBEIRO, EL MEJOR TINTO ATLÁNTICO

La prestigiosa revista *Decanter* ha publicado recientemente los resultados de la primera edición de la cata *Spanish Atlantic Red Wines* de vinos tintos. En dicha cata profesional un vino de la D.O. Ribeiro, el Colleita 2 (2014) elaborado por Cume do Avia, ha sido el mejor puntuado.

MICA SIN, LA 1ª CERVEZA PREMIUM SIN ALCOHOL ESPAÑOLA

Las empresas Cerveza Mica y Sin Alcohol S.L. se han unido en la Ribera del Duero para lanzar al mercado Mica Sin, la primera cerveza de autor sin alcohol 100% artesana y española. Es saludable, natural, nutritiva y muy baja en calorías. Además, también carece de colorantes, antioxidantes, conservantes y aromas añadidos, preservando sus propios aromas naturales.





MARTELO

UN SOPLO DE AIRE FRESCO EN RIOJA ALAVESA

Es el secreto mejor guardado de la bodega Torre de Oña y ya podemos descubrirlo y disfrutarlo. Ha nacido Martelo 2012, la primera cosecha del nuevo vino de esta bodega de Rioja Alavesa perteneciente al Grupo La Rioja Alta, S.A. Nace fruto del profundo conocimiento de la finca y del trabajo realizado en ella durante dos décadas, ensamblados con el carácter y fuerza de un territorio privilegiado.

Martelo

TIPO: Vino tinto
D.O.CA.: Rioja
VARIEDAD: Tempranillo complementada con mazuelo, garnacha y viura
GRADUACIÓN: 14% vol.
PVP: 21 €

Tras una crianza de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%), se obtiene este vino de color granate intenso. En nariz aparecen notas afrutadas, primando las moras y frutas del bosque y toques balsámicos en el fondo. Buena estructura en boca, equilibrado con una buena acidez, taninos elegantes y un retrogusto largo y agradable donde vuelven a sobresalir las notas afrutadas y balsámicas.
Es un vino ideal para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

BODEGA TORRE DE OÑA
Finca San Martín
01309 Páganos (Álava)
Tel.: 945 621 154
info@torredeona.com
www.torredeona.com





Martelo es el tesoro escondido que guardaban unos viñedos de más de 60 años que han crecido sintiendo el palpitar de la tierra y las caricias del aire de un lugar tan especial. Una joya que la bodega Torre de Oña ha estado puliendo a base de trabajo enológico e investigación hasta obtener un profundo estudio de los suelos con un objetivo: extraer la esencia de este *terroir* de Rioja Alavesa, dotando a los vinos de Torre de Oña de un carácter actualizado y diferenciado.

Inicio y evolución del proyecto

El camino comenzó en 1995 cuando La Rioja Alta, S.A., la emblemática bodega ubicada en el Barrio de Estación de Haro, adquirió esta preciosa propiedad en Páganos, pequeña localidad ubicada a los pies de Laguardia (Álava). Fue en el año 2007 cuando la casa abordó cambios muy relevantes que supusieron un primer punto de inflexión en su trayectoria. De aquel Barón de Oña inicial se pasaba, fruto del constante estudio del viñedo y del seguimiento por satélite de las fincas impulsado por el enólogo Julio Sáenz, a dos vinos de finca diferentes –Torre de Oña Reserva y Finca San Martín Crianza– que han logrado hacerse

¿CÓMO ES MARTELO 2012?



- Las parcelas seleccionadas por Julio Sáenz para elaborar este vino fueron Martelo, Camino de la Iglesia, Altos de Vallecilla y Las Cuevas, alrededor de la bodega.
- La uva mayoritaria (95%) es tempranillo, complementada con otras variedades (mazuelo, garnacha e incluso viura) representando las plantaciones más tradicionales de la zona y el *coupage* en la propia viña.
- Para su elaboración, las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg. y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4ºC. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 5 días a una temperatura inferior a 10ºC, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica, el 100% completó la fermentación maloláctica durante 78 días en barrica de roble americano y francés nuevo, con *battonage* semanal.
- Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) siendo trasegado cuatro veces por el método tradicional.
- En marzo de 2016 se embotellan –en una borgoña especial– las 40.000 primeras botellas de 75 cl. de este vino.





EL PARECER DE JULIO SÁENZ, EL ENÓLOGO

"Martelo es un nuevo proyecto fruto del tiempo. Del tiempo dedicado a estudiar la finca, de todos los años empleados en conocer las uvas y vinos de cada cosecha. Del tiempo destinado a saber cómo tenemos que envejecer este vino en barrica. Torre de Oña no es una finca uniforme... Ni fácil. A mi entender, se comporta más como una pequeña 'Borgoña'. Cada parcela se expresa de una manera distinta. Martelo refleja más un concepto borgoñón. Por la orientación del viñedo, la composición del suelo y el tipo de uvas que tiene. Disfrutamos, esa es la clave, de un vino rojo cereza, una nariz que destaca por la frescura y elevada expresión frutal y una boca equilibrada fina, amable y con taninos –delicados y elegantes– que están, pero no se les nota."



una hueco relevante entre las marcas de referencia de Rioja Alavesa.

Pero esa apuesta por la investigación y experimentación no han cesado en esta última década. La constante parcelación de la finca que rodea la bodega, que alcanza actualmente las 46 hectáreas, así como el mejor conocimiento de las subparcelas han permitido concluir que las zonas y uvas destinadas al vino de Reserva elaborado hasta la fecha son muy diferentes entre sí. De todas ellas, sobresalían especialmente los vinos procedentes de unas parcelas de mucha personalidad, los llamados *viñedos Martelo*, distribuidos sobre laderas con orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo maduraciones equilibradas y una magnífica salud vegetativa.

Las cosechas Martelo

El siguiente paso que se abordó en Torre de Oña fue determinar cuáles iban a ser las 'cosechas Martelo' y, tras comprobar la evolución de los diferentes vinos, se apostó por elaborar exclusivamente aquellas que cumplían unos parámetros muy exigentes, principalmente cosechas frescas con taninos amables y maduraciones largas, pausadas y equilibradas. De esta forma, en cada una de estas añadas, es el propio enólogo Julio Sáenz quien lleva a cabo su propia selección personal de parcelas, eligiendo las que más se adecúan al estilo y la personalidad que caracteriza al nuevo Martelo. Su crianza mayoritaria sobre roble americano favorece la dulzura y suavidad, sin gran carga tánica, aportando matices delicados, complejos y con un punto goloso.

El nacimiento de este nuevo vino supone, según el Presidente del grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A., Guillermo de Aranzabal, "mucho más que la presentación de una nueva marca". Se trata, asegura, "de un verdadero punto de inflexión en la trayectoria de la bodega e, incluso, de Rioja Alavesa ya que Martelo representa un inédito estilo que conjunta, perfectamente equilibradas, la finura y complejidad de la Rioja Alta y la personalidad y rusticidad del gran terruño alavés".



¿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



PAPEL DE PIEDRA®

TEL. 93.318.64.07
www.emanagreen.com www.emanagreen.com/blog
mail: comunicacion@emanagreen.com

CERTIFIED
cradletocradle

Los nuevos RIBERA DEL DUERO



Por Meritxell Falgueras

Isaac Newton escribió en una carta a Robert Hooke con fecha de 15 de febrero del 1676: "si he visto más lejos es porque estoy sentado sobre los hombros de gigantes", pues gracias al trabajo y la sabiduría legada de sus predecesores había podido alcanzar sus grandes experimentos. Algo así ocurre en Ribera del Duero: ya en la corte de Madrid de los siglos XVI y XVII eran los vinos más ansiados. La nobleza castellana, los dignatarios eclesiásticos y los intelectuales de la universidad de Salamanca ya sabían lo que el tempranillo podía aportar a sus cálices. Ahora siguen siendo los vinos de moda por su frutalidad, fuerza, harmonía y clase, y no solo en la capital. La Ribera del Duero, feudo de la tinta fina es, más allá del mito de Vega Sicilia, cuna de algunos de los vinos más prestigiosos (Aalto) y caros (Pingus) de la península.

Fotos cedidas por la D.O. Ribera del Duero





©José Ignacio Berdón

LA TINTA FINA SIGUE ESCRIBIENDO SUS MEJORES PÁGINAS

©José Ignacio Berdón



A nivel nacional, su competencia más directa son los Rioja de "alta expresión" con los que comparte *coupage*. Pues que la tempranillo se llame en esta zona *tinta fina* o *tinta del país* no es solo un capricho lingüístico. Es un clon del tempranillo riojano que se ha adaptado a las condiciones medioambientales de la región (a excepción de las temidas y terribles heladas primaverales que pueden sufrir). En la Ribera del río Duero, la uva tempranillo no es de vendimia temprana (como bien su nombre indicaría) y muchas veces se recoge la uva en el mes de octubre consiguiendo la preciada concentración de azúcar. El resultado es que el tempranillo de Ribera del Duero tiene pieles más gordas y oscuras, además de niveles más altos de acidez. Los vinos poseen un color más intenso y taninos más fuertes y astringentes, y un carácter más evidente de frutas de mora y ciruela. Aunque los consumidores la consideran de grandísima calidad, Ribera de Duero no es aún una D.O. calificada y es una D.O. relativamente joven... (¡lo digo porque una servidora es del 81!). Hasta mediados de los 80 no se le dio mucha importancia a excepción de una bodega, ¿adiviináis cuál? Ni Pesquera, ni Valdubón... Sí, Vega Sicilia, que continúa siendo referente top en todo el mundo (y produce de los pocos vinos de la región que no son monovarietales de tinta fina).

Lo último de Ribera

Le pregunto a Ferran Falgueras del Celler de Gelida sobre lo último de Ribera y me habla de Dominio del Águila, propiedad de Jorge Monzón –viñador y enólogo– e Isabel Rodero, arquitecto. A Jorge le viene de casta, además de haberse formado en Burdeos y Borgoña (Romanée-Conti) entre otras mecas enológicas. Le pregunto a otro Ferran, en este caso Centelles (¿necesito decir que es el sumiller de *El Bulli Foundation*, catador de Jancis Robinson y autor de "Qué vino con este pato"?) que precisamente ha estado degustando para una publicación inglesa 153 muestras a ciegas. Su conclusión es que la exagerada carga frutal de un pasado está bajo control. Cremosidad y notas de chocolate dulce han sido algunos de los adjetivos que más ha utilizado en su descripción. Centelles denomina "diamante de oro" a Roa, Pedrosa del Duero, Anguix y La Horra (Pingus, Picon, Astrales, Nogal). Mientras la reconocida milla de oro serían Quintanilla de Onesmio, Vallbuena del Duero y Valladolid.

Tal vez la moda de lo *vintage* ha hecho que olvidemos que es clásico y que es moderno. Hay marcas que ya son un clásico en la restauración como Arzuaga, Viña Pedrosa, Pago de Carraovejas o Alión, entre otras marcas que se han trabajado su reputación. Más acidez, menos maceración, más afinamiento con un toque de cabernet sauvignon o malbec. O más alcohol, más maceración, vinos comercializados relativamente jóvenes con

ROSADOS DE RIBERA ALL AROUND THE WORLD...

Recordemos que dentro de la D.O. también se ampara la producción de rosado y que el lema que han utilizado para su plan de promoción en Estados Unidos: *Drink Ribera*, *Drink Spain*, inunda todo el planeta vino.



©José Ignacio Berdón



©José Ignacio Berdón

un toque de garnacha y syrah. El maestro de la tinta del país es Mariano García, que sigue exponiendo vinos golosos que son el mejor fondo de bodega con su Garmóin. Otro experto del tema es Javier Zaccagnini con el que tuve el honor de compartir unos días de amistad en Podere San Cristoforo (Maremma Toscana) y que me explicaba sus secretos habiendo sido presidente de la D.O. y habiendo cultivado con su amor (también a la música) con los harmónicos vinos de Sei Solo.

Ellas y Ribera

"La presencia femenina en Ribera del Duero es cada vez mayor y más relevante. Una realidad que se aprecia en todos los ámbitos: viticultura, elaboración, dirección, distribución, venta, etc.. Las mujeres son un pilar de la Denominación de Origen. Profesionales con nombre propio que dirigen bodegas de referencia. Grandes enólogas cuyos vinos han conquistado los paladares del consumidor internacional. Mujeres sabias, influyentes, emprendedoras, que elaboran vinos exquisitos, de máxima calidad, que presentaremos en la cata exclusiva que Ribera del Duero ofrece en San Sebastián Gastronomika". Así presentaron en el congreso la cata llamada "Ellas" que corrió a cargo de Guillermo Cruz con su esposa, la también sumiller del equipo de Mugaritz, Silvia García Guijarro. Pasión, concentración, músculo, estructura... así empezó la cata para poder explicar la parte más sensible de los Riberas. Esa Ribera que se reinventa mirando hacia atrás, queriendo agradar y a su vez intentando llegar más a todo tipo de público. El sexto sentido, nos cuenta el sumiller, es la historia que hay detrás de cada botella de vino, el sabor es el de las vivencias personales de sus viticulto-

SITUACIÓN

El río Duero da nombre a la región y sus viñedos se encuentran en ambas orillas y engloba las gastronómicas provincias de Valladolid, Segovia, Burgos y Soria con lo que tiene los maridajes con los quesos manchegos y el lechazo asegurados. La alta calidad de estos vinos se debe en parte a la altitud (que favorece como en Rueda y en Toro los veranos de días calurosos seguidos de noches frescas) y a los ricos suelos calcáreos.

ENOTURISMO

Riberexpo en Peñafiel demuestra en cada edición el valor de la zona, desde su interés enoturístico a los preciados premios nacionales e internacionales. De las rutas del vino en Castilla y León (Rueda, Toro, Bierzo y Cigales) la Ribera del Duero sigue siendo, de largo, la D.O. más visitada, famosa y adorada por los *winelovers*.





©José Ignacio Berdón



res y sobre todo su versión de la viticultura. La parte intangible, que son los vinos con alma que tanto gustan a este profesional que se ha ganado a pulso el título de Mejor Sumiller de España.

La degustación sobre la importancia de las bodegueras en la cata exclusiva "Ellas" brilló en San Sebastián con estos diez vinos punteros: Félix Callejo Viñedos de la Familia 2005, El Canto de la Alondra 2015, Espiga 2011, Ferratus 2010, Corimbo I 2012, San Gabriel 2014, Sarmento Barrica 18 Meses 2014, Eremus 2014, Solideo 2011, y Carmelo Rodero TSM 2014.



ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO:
ENRIQUE PASCUAL

"Nuestro principal objetivo es demostrar que la calidad es nuestra bandera"



¿Cómo definiría los vinos de la D.O. Ribera del Duero?
Son unos vinos dados por el carácter del territorio: un clima extremo y un terreno desigual. Se traduce en vinos potentes –graduación y tanino importante y estructura carnosa– pero al mismo tiempo frescos, con una acidez que compensa, resultando fáciles de beber y largos en el tiempo. De hecho, los vinos de Ribera son de los más longevos del mundo. Si están bien tratados permanecen en óptimas condiciones hasta 27 ó 28 años después. Por ejemplo, en una cata que realizamos en *Madrid Fusión*, el ribera más joven era del 95 y se cataron incluso del año 82.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de la Ribera del Duero?
No me gusta marcar demasiado. Los ribera se adaptan a todo: los más jóvenes y ligeros van bien con pescados y los más estructurados maridan mejor con carne. No obstante, en el maridaje también hay que respetar el gusto personal.

La D.O. Ribera nace como tal en 1982 ¿Qué balance hace de estos 35 años? ¿Han evolucionado mucho los vinos de Ribera desde entonces? ¿Se han adaptado al gusto de los consumidores o siguen fieles a su estilo?
La trayectoria ha sido fantástica. Ha sido un recorrido muy interesante. No se ha perdido la tradición, las raíces, pero tampoco se ha renunciado a la evolución y a la modernidad, con vinos que se adaptan a los nuevos mercados. Han sabido evolucionar sin perder el origen, lo que llamamos el 'Espíritu Ribera', que se traduce en tradición y modernidad.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona? ¿cuál es el volumen de exportación? ¿qué porcentaje se dirige al mercado nacional? ¿Y al internacional?
El 75% lo vendemos en el mercado nacional y el 25% restante, fuera. Los ribera son unos vinos reconocidos, queridos, admirados y bien valorados, pero hay mucho terreno por ganar.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Llevamos a cabo diferentes acciones, sobre todo en el mercado nacional referentes a la cultura. Por ejemplo, patrocinamos el premio de narrativa breve mejor dotado de España; somos el patrocinadores principal de *Sonorama Ribera*, un evento musical en el que participan alrededor de 60.000 personas cada año; apoyamos a los jóvenes diseñadores en pasarelas de moda en las que presentan vestidos inspirados en los vinos de Ribera del Duero y también respaldamos la SEMINCI, la Semana del Cine de Valladolid, la muestra de cine independiente y de autor más importante de Europa. Además, este año hemos arrancado un nuevo evento: la primera Fiesta de la Vendimia de Aranda de Duero, a la que han acudido más de 10.000 personas. Estamos muy ligados a la cultura y a la juventud.

El enoturismo está de moda. ¿Se impulsa este tipo de turismo desde la Denominación?
Por supuesto, tenemos una Ruta del Vino, y desde hace dos años está cogiendo mucha fuerza. Es la más visitada de España, con 250.000 visitas anuales. Es una Ruta joven y aún hay mucho trabajo por hacer pero lo que se ha hecho se ha hecho bien, ya que vamos siempre a por la calidad.

¿Qué encontrarán los visitantes si se acercan hasta aquí?
Hay muchas cosas: estamos en Castilla y nuestra riqueza cultural es extraordinaria. Tenemos pueblos medievales, iglesias, monasterios, naturaleza, bodegas importantes que han hecho grandes inversiones en enoturismo, una gran oferta gastronómica... además, la restauración de la zona se está modernizando

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
El principal objetivo es demostrar que la calidad es nuestra bandera, más que crecer en grandes volúmenes, que no es nuestra forma de trabajar. Queremos hacer las cosas bien desde todas las perspectivas: viticultura, enología y enoturismo. Deseamos que los visitantes que vengan a conocernos se vayan satisfechos y lo mismo el que compre una botella de nuestros vinos. Por Laura Morales

Finca Villacreces 2015

La bodega Finca Villacreces, ubicada en Quintanilla de Onésimo, en plena "milla de oro" de la Ribera del Duero, presenta la nueva añada de su vino más emblemático: Finca Villacreces 2015, un vino que personifica la identidad, la elegancia y estilo de esta bodega, además de reconocerse como el hermano mayor del reconocido Pruno.
Finca Vilacreces 2015 es el resultado de una selección de las parcelas con los rendimientos más bajos de la finca y una elaboración pausada en depósitos de cemento y tinas de madera, además de una crianza más larga –14 meses en barricas francesas de grano fino– que le dota de elegancia y potencia frutal.
Finca Villacreces se esconde, desde hace siglos, en un entorno natural único, entre sus viñedos, el Duero y un bosque de pinos centenarios. Tiene un viñedo de 140 ha con el que elabora los vinos Pruno (mejor vino del mundo calidad/precio en 2015), Finca Villacreces y Nebro. Todo este entramado de naturaleza y viña ha situado a Finca Villacreces entre las 10 bodegas más visitadas de la Ribera del Duero.

FINCA VILLACRECES
Ctra. Valladolid-Soria, Km. 322 · 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Tel.: 983 680 437 · www.villacreces.com



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo (86%), cabernet sauvignon (10%) y merlot (4%)
CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura y toques de tofe de su paso por barrica. En boca, es largo y persistente, con taninos maduros y recuerdos de regaliz, fruta y café.

La Loba y La Lobita





En tierras sorianas, en lo más alto de la Ribera del Duero, a 960 metros de altitud, se encuentra la pequeña aldea de Matanza de Soria donde la bodeguera Ana Carazo ha querido extraer toda la expresión del terruño de los viñedos que la vieron crecer. Estamos ante un joven proyecto, con una joven enóloga al frente, y con dos vinos ya en el mercado, La Loba y La Lobita. Arrancó la andadura de su proyecto personal en el 2011, siete añadas elaboradas, donde Ana trabaja con las variedades tempranillo y albillo de viñedos centenarios, incluso parte de ellos prefiloxéricos. Su objetivo es transmitir la complejidad de los suelos de Soria y darle valor a la calidad de los viñedos antiguos que va recuperando.
La Loba es un tinto de autora, que no llega actualmente a las 7.000 botellas, un vino fresco, con carácter, marcado por la fruta, una madera que respeta y no gana, envolvente, carnoso y muy auténtico.
Por otro lado tenemos a *La Lobita*, la nueva creación, un fermentado en barricas francesas de 500 l, con una producción de 1.500 botellas, es la expresión de la juventud en estado puro, divertido y vivo.
También llaman la atención sus etiquetas: La Loba va representada con una dulce ancianita en recuerdo a la abuela de Ana, y en La Lobita encontramos a una joven pisando uva dentro de una barrica, situación tal cual se elabora este vino. Las dos ilustraciones las firma Santos de Veracruz.

LA LOBA
Calle Centro, 3
42351 Matanza de Soria (Soria)
Tel.: 975 102 037
www.laloba.es



Martín Berdugo Crianza 2014



La historia de Bodega y Viñedos Martín Berdugo es el legado de generosidad y valores recibidos de sus antepasados. Una historia que no se entiende sin una constante superación de adversidades, como le ocurre a las uvas en el viñedo. Así, Martín Berdugo ha sabido aprovechar la oportunidad tras sufrir un incendio hace 4 años que arrasó su nave de elaboración, para elaborar una línea de vinos que está encantando al consumidor.

Resurgiendo de sus cenizas como el *Ave Fénix*, introducen la última tecnología en el cuidado del viñedo con más de 200 puntos de control y un seguimiento mimado diario haciendo que la selección sea muy rigurosa, unido a la selección en bodega, un sistema de elaboración por gravedad y la nueva reforma de sus instalaciones dan como resultado final unos vinos amables, pensados para el disfrute de aquellos que busquen unos Ribera del Duero que les sorprendan. Por eso proponen *Martín Berdugo Crianza 2014*, un vino que se puede disfrutar hoy, que nos evoca el pasado y que tiene mucho futuro. La elegancia de un ribera diferente con un perfecto ensamblaje entre fruta y madera gracias a su paso durante 12 meses por barricas francesas y americanas. Otros 12 meses en botella le hacen estar perfecto.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo

CARACTERÍSTICAS: Color rojo cereza picota con ribetes azulados. En nariz destaca la abundancia de fruta roja fresca junto a notas de confitería, cacao, tostados y vainillas. En boca es carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, muy buena acidez y largo final. Ideal para maridar carne, quesos, caza y embutidos.



BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO *Camino de la Colonia, s/n · 09400 Aranda de Duero (Burgos) · Tel.: 947 506 331 · www.martinberdugo.com*

Calmo Legaris 2011





NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tinto fino

CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota intenso. En nariz sobresalen las notas de fruta roja con finos matices tostados y especiados. En boca es un vino muy amplio, potente y elegante, y con un larguísimo postgusto. Es un vino para disfrutar solo aunque también puede maridarse con lechazo castellano, carnes rojas, guisos de caza y quesos curados.

Para obtener Calmo Legaris son necesarios dos elementos: el primero y más importante, la uva. Las viñas seleccionadas son centenarias y proceden de micro fincas situadas en Tubilla del Lago (Burgos), a 930 metros de altitud. El vino procedente de estas parcelas aporta la elegancia en el vino final. El segundo es la mano del enólogo y su equipo, que han querido complementar el vino procedente de esas viñas centenarias, con lo que en bodega se denomina *Vino de Lágrima Nocturno*. Jorge Bombín, enólogo de Legaris, explica que: "después del descube y antes del prensado de los mejores depósitos de la añada, dejamos que el escaso vino que quedaba se escurra a través de la pasta, gota a gota, lágrima a lágrima. De ese goteo durante una sola noche, el vino recogido se introduce en barricas y permanece allí hasta el final de su crianza. Si las viñas centenarias nos dan la elegancia, la lágrima nocturna nos da la expresividad y concentración". Calmo permanece 24 meses de crianza en 7 barricas nuevas francesas. La añada 2011 se limita a apenas 1.700 botellas. Destacar que Legaris Calmo 2011 ha sido uno de los cuatro tintos españoles y el único perteneciente a la D.O. Ribera del Duero galardonado con un Gran Bacchus de Oro este año.

LEGARIS

Ctra. Peñafiel-Encinas de Esgueva Km. 2,5

47316 Curiel de Duero (Valladolid) · www.legaris.com

Nabal Crianza

Bodegas Nabal es fruto de la pasión y el respeto por el vino de la familia Navarro Balbás, de tradición vinícola y responsable de realizar algunos de los grandes vinos de la Ribera del Duero. La familia ha sabido combinar la tradición de generaciones con las técnicas más modernas y avanzadas de elaboración, con lo que consiguen un vino elegante, potente y con personalidad, características que le aporta el *terroir* y el buen hacer propio de una de las bodegas referentes de esta Denominación de Origen. Bodegas Nabal está situada en el corazón de la Ribera del Duero, en el término de Gumiel de Izán, donde se encuentran unos de los mejores viñedos de toda la ribera. Su bodega cuenta con avanzados sistemas de vinificación manteniendo las técnicas artesanales, que dan lugar a la elaboración de unos vinos únicos. La combinación perfecta de parajes, suelos y orientaciones, así como el saber hacer de la familia, aportan a sus vinos toda la expresión de la tierra, dotándolos de gran cantidad de matices y elegancia.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo (viñedo de 80 años)
CARACTERÍSTICAS: Permanece 12 meses en barrica nueva (80% roble francés y 20% roble americano). En fase visual presenta un rojo cereza intenso. En nariz aparecen aromas varietales de fruta roja madura con fondos especiados. En boca se presenta potente y con buena entrada. Taninos dulces y redondeados, que mantienen el equilibrio entre la fruta y la madera. El final es largo y persistente, dejando una sensación golosa en boca. Marida con guisos, carnes de caza y queso curado.





BODEGAS NABAL
Autovia A1- Salida 168. Ctra. Villanueva de Gumiel, s/n
09370 Gumiel de Izán (Burgos) · Tel.: 947 544 218
www.bodegasnabal.com

Viore

El Grupo Bodegas Riojanas completó el pasado mayo su proyecto de creación de una marca global para sus vinos de la Comunidad de Castilla y León con el lanzamiento de la nueva gama de vinos Viore de Ribera del Duero, que se suman a los comercializados en Rueda y Toro con esta misma marca.

Como apunta el consejero delegado de la bodega, Santiago Frías, "Viore aporta a los valores tradicionales de Ribera del Duero un concepto más dinámico y actual para consumidores en busca de experiencias. Un estilo de vino fresco, divertido y fácil de beber, elaborado para una generación de aficionados que se aproximan a la cultura del vino sin prejuicios y de manera lúdica e informal. Una nueva forma de entender el mundo del vino, aunque avalada por los más de cien años de experiencia del Grupo Bodegas Riojanas".



La nueva gama está integrada por un tinto joven, un tinto roble y un crianza, elaborados exclusivamente con la variedad tempranillo de viñedos situados en Quemada, donde confluyen los ríos Arandilla y Aranzuelo. Expresión directa de ese terruño, poseen la tipicidad propia de Ribera del Duero: perfil aromático con predominio de frutos rojos, muy afrutados, complejos y bien estructurados, así como muy equilibrados en boca, con taninos bien integrados que permiten ser tomados a cualquier hora. En el etiquetado destaca el grafismo de la propia marca y de una cepa pintada a acuarela que evoca la importancia de la variedad y el terruño en el carácter de estos vinos.

BODEGAS VIORE
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com

Gran Valpincia



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Color rojo cereza oscuro de lágrimas marcadas. En nariz destaca una alta intensidad de fruta madura con sutiles notas especiadas y mentoladas. En boca, elegantes taninos sedosos y aterciopelados nos dejan un largo postgusto.



La Luz del Duero ha sido siempre reconocida por su vinos únicos, tanto nacional como internacionalmente. Ahora, tras la renovación de su nueva imagen en toda la gama, La Luz del Duero presenta su vino más exclusivo, *Gran Valpincia*. Este vino de gran intensidad ha conseguido conquistar, por sus características únicas, al jurado del Concurso Mundial de Vinos Extremos y ha sido galardonado con la Medalla de Plata.
La mejor forma de comenzar una andadura para un producto de calidad, creado desde la solidez de una bodega que cuida las tradiciones desde hace más de 30 años, que ha renovado la imagen pero no el espíritu, y sigue trabajando cada día para mejorar sus vinos.

LA LUZ DEL DUERO S.L.
Ctra de Mélida km. 3,500 · 47300 Peñafiel (Valladolid) · Tel.: 983 878 007
www.laluzdelduero.com



Celeste Crianza

Celeste Crianza es el buque insignia de la bodega de la Familia Torres en Ribera del Duero, un vino que recoge su experiencia y compromiso con la calidad en la elaboración de grandes vinos. Concretamente la bodega está situada en Fompedraza, a poca distancia al sur de Peñafiel, a una altura de 900 metros, lo que condiciona el clima de la región y su vocación vitícola. La intensidad con la que se muestran las estrellas en las noches de vendimia sirvió de inspiración en la concepción del nombre y el diseño de la etiqueta, que se ha mantenido intacto a lo largo de estos doce años que han transcurrido desde su creación. Hoy es uno de los vinos más vendidos de la D.O. fuera de España, con presencia en 80 países. La cuidada elaboración de este tinto fino (tempranillo), refleja el carácter propio de un territorio de temperaturas extremas, con pocas precipitaciones y muchas horas de insolación, características que lo convierten en un tinto opulento, con mucha fruta, cuerpo y color, que goza de gran aceptación por parte de los amantes del vino y profesionales del sector.

BODEGAS TORRES
Calle del Rosario, 56
47311 Fompedraza (Valladolid)
Tel: 938 177 400 · www.torres.es



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Tras una crianza de 12 meses en roble francés y americano (parte en barrica nueva), se obtiene este vino de color cereza oscuro, con reflejos granate intenso. Aroma de frutos negros (moras silvestres, arándanos) y finas notas tostadas (café), sobre fondos de buena crianza (roble ahumado). Serio, cálido, con un tanino sabroso y aterciopelado, muy fino. Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne incluyendo asados y caza.



Pagos de Valcerracín Roble

Pagos de Valcerracín surge de los sueños de una familia, que desde el otro lado del mundo, ha reencontrado sus orígenes en la Ribera del Duero. Fundada hace casi treinta años a los pies del Castillo de Peñafiel, es el *pago* que sintetiza la esencia de la Ribera del Duero.



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Tras permanecer seis meses en barrica de roble francés y tres meses en botella, se obtiene este vino de color rojo picota bien cubierto. En copa destaca por su elegancia al conjugar notas de fruta negra muy madura con aromas dulces como barquillos y canela en rama. En boca se muestra untuoso, redondo y bien equilibrado. En el recuerdo perdura un tanino dulce y muy agradable.

Pagos de Valcerracín, camina con paso firme y seguro en pro de la mejor calidad en todos sus vinos tanto en España, como internacionalmente.
Prueba de ello es el éxito que ha cosechado *Pagos de Valcerracín Roble*, galardonado con el Bacchus de Oro en el XV Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2017, y Medalla de Oro en Chine Wine & Spririts Award.
Otra muestra de que el trabajo realizado a diario por mejorar en la calidad ofrecida a los consumidores finales de estos vinos, se reconoce no solo en España sino internacionalmente, es la Medalla de Oro en el Concurso Internacional Berliner 2017 otorgada a *Pagos de Valcerracín Crianza-Vendimia Seleccionada*.

PAGOS DE VALCERRACÍN
Ctra de Mélida km. 3,500 · 47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 878 007 · www.pagosdevalcerracin.com

Vaquos Crianza

Hacia el siglo VI a.C. los Vaquos fueron el primer pueblo que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla.
Avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales e, incluso, de sus ritos funerarios. Pinord rinde hoy homenaje a los Vaquos, dando a los vinos que elabora en su bodega de Pesquera de Duero, el nombre de aquel pueblo pionero que escogió asentarse en esa misma tierra fértil y mágica que, veinticinco siglos después, sigue produciendo vinos excepcionales: La Ribera del Duero.
En Vaquos entienden el vino como el fruto del amor a la tierra, la pasión por la enología y la búsqueda de la excelencia. Elaborar vino es aquí una actividad artesana que se realiza con mimo, sin prisas ni presiones, dando tiempo al tiempo bajo una mirada atenta, una supervisión constante y un control de calidad estricto y riguroso.
Por eso, la bodega es pequeña, ya que se levantó para poder realizar el trabajo de la manera mas artesanal posible: a mano, aunque dotada de instalaciones tecnológicamente punteras. Almacena en sus sótanos las barricas de roble americano y francés en las cuales los vinos alcanzan su plenitud y desarrollan todo su potencial organoléptico.





NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Rojo picota intenso con algunos ribetes azulados. Los aromas primarios de fruta roja y frutos secos se mezclan a la perfección con la vainilla, las especias y el cacao desarrollados por la crianza. En boca se muestra pleno, de sabor amplio y carnoso. Excelente equilibrio entre taninos y acidez. Paso de boca amable y retrogusto de prolongada persistencia.

Más información: www.pinord.es

Bodega Emina Ribera

VINOS MODERNOS PARA VIVIRLOS



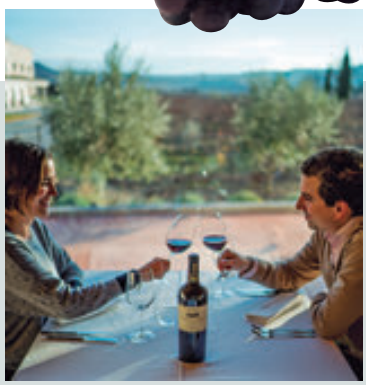


El espíritu joven e innovador de Matarromera se plasma a la perfección en la bodega Emina de Ribera (Valbuena de Duero, Valladolid). Una bodega que abriga viñedos que ofrecen las mejores condiciones para obtener uvas de máxima calidad, como son La Cabaña, Los Apriscos, La Hinojera, Hermano Diego, Vermilion o El Tomillar, entre otros. De ahí salen joyas enológicas como *Emina Reserva* (envejecido en barricas del mejor roble francés durante 16 meses), o *Atio*, una edición limitada de 3.000 botellas exclusivas. Sin duda, lo mejor es poder conocer esos vino *in situ*, y para ello Emina Ribera pone al alcance del enoturista multitud de opciones entre las que destacan la visita a la Bodega-Museo del Vino y al restaurante que está justo al lado.

Calidad avalada por numerosos premios

Emina es sinónimo de calidad en dos Denominaciones de Origen claves: Rueda y Ribera del Duero, ya que sus vinos han obtenido numerosos reconocimientos. Unos vinos que sobresalen por respetar el terruño y la viña de la que proceden así como utilizar la última tecnología.

La mayoría de las revistas y guías editadas en España han otorgado innumerables galardones y altas puntuaciones a los diferentes vinos de Emina y publicaciones de gran prestigio internacional como *Wine Advocate, Wine Spectator, Wine & Spirits, Wine Enthusiast* o *Decanter* han reconocido esta marca de vinos sumándose a las medallas de Oro y Plata en las grandes ferias y competiciones donde Emina está presente.



ENOTURISMO

Emina Ribera es un referente en enoturismo, no solo por su Museo del Vino y la visita a la propia bodega, sino también porque incluye entre sus atractivos la posibilidad de alojarse en el corazón de la Ribera del Duero en el Hotel Rural Emina y el restaurante La Espadaña de San Bernardo, donde se puede disfrutar rodeado de viñedos de la cocina tradicional castellana y de los productos de la Ribera del Duero cuidadosamente elaborados y maridados con los vinos que componen las referencias de Bodegas Familiares Matarromera.

Innovación y mejora constante

A pesar de los premios, Emina no se conforma, ya que lleva intrínseca en su filosofía la mejora constante a través de investigaciones en materia vitivinícola y enológica, desde el cuidado del viñedo hasta los procesos de elaboración, en una incesante apuesta por la innovación que le lleva a superar día a día la calidad y excelencia de sus vinos. La bodega es un referente en innovación y sostenibilidad, tanto por sus instalaciones ecoeficientes como por los proyectos que lleva a cabo. Proyectos que la sitúan a la vanguardia de la investigación en materias cruciales para el devenir del sector en España como pueden ser cómo afecta el cambio climático en el viñedo o el desarrollo de nuevos métodos o instrumentos para extraer una materia prima de la máxima calidad. ***Más información: www.emina.es***



Pagos del Rey, D.O. Ribera del Duero

CALIDAD Y ÉXITO



La primera piedra de Pagos del Rey, iniciativa que se fue fraguando durante la década de los noventa del pasado siglo, se colocó en el año 2002 en la localidad burgalesa de Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero, coincidiendo con su primera vendimia.

La bodega

La bodega conjuga la modernidad de sus instalaciones y de su apariencia exterior con las formas sobrias. Cuenta con una superficie de 70.000 metros cuadrados. En la actualidad el parque de barricas de Pagos del Rey en la Ribera del Duero lo componen un total de 10.000 barricas bordelesas de roble de 225 litros de capacidad.

La capacidad de elaboración de la bodega ronda los 9 millones de litros.

La materia prima

Convencidos de que la calidad y el éxito de sus vinos parte de conseguir la materia prima ideal, en esta bodega ribereña no escatiman con ella, contando con 70 hectáreas de viñedo propio en el término de Olmedillo de Roa, así como con el control de las 1.400 hectáreas de viñedo de unos 450 viticultores, que se prestan al control de los ingenieros de campo de la bodega. La variedad tinta del país –denominada tempranillo en otras zonas productoras– es la que predomina.

Cómo son los vinos

La situación de las plantaciones por encima del nivel crítico –en algunos casos– y la edad del viñedo desembocan en la elaboración de vinos con alto contenido polifenólico, gran carnosidad y un elevado potencial de envejecimiento.

Los vinos de Pagos del Rey son de color denso violáceo, de aromas limpios y frutales; y de paladar largo y poderoso, siendo herederos de uvas de viñedos antiguos de terrenos altos, aunque profundos; y sometidos a un clima duro, pero agradecido.

Gama de productos

En estos momentos, comercializa las marcas exclusivas de Alimentación Altos de Tamarón (joven, rosado, roble, crianza, reserva y gran reserva) y Condado de Oriza, para Horeca (joven, rosado, roble, crianza, reserva y gran reserva y 409 –vino de Autor).

Más información: www.pagosdelrey.com



La ubicación de la bodega, en Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero, no obedece, ni mucho menos, al azar, dado que en este enclave los Solís tienen fuertes lazos familiares. Además, gracias a su situación en lo alto de un otero, se tiene un rápido acceso a prácticamente la mitad de la producción de la Denominación de Origen Ribera del Duero, lo que facilita el contacto directo con los proveedores.

Bodegas Comenge

ELEGANCIA CON FILOSOFÍA ECOLÓGICA



ENTORNO ÚNICO

Bodegas Comenge está ubicada en un entorno privilegiado, rodeada de 16 ha de viñedos y 9.000 m² de jardines en la confluencia de los Valles del Duero, el Cuco y el Horcajo. Desde las instalaciones de la bodega se divisa el Castillo de Peñafiel (sede del Museo del Vino) y el rehabilitado Castillo de Doña Berenguela, hoy hotel, en la villa medieval de Curiel de Duero. Su proximidad a ciudades como Valladolid (45 min) o Madrid (2 h) hace que sea un lugar perfecto para que el visitante pueda ver y vivir en primera persona el nacimiento de los vinos de Comenge, desde la vid hasta la copa.

La bodega se encuentra en Curiel, en pleno corazón de la Ribera del Duero vallisoletana. Es ecológica desde el año 2006, aunque está homologada desde 2015. Su producción es limitada –la capacidad actual es de unas 250.000 botellas– y su elaboración tiene como característica principal un cuidadoso proceso de selección manual único, tanto de racimos como de granos, escogiendo uno a uno los de mayor calidad. La uva utilizada es principalmente tempranillo aunque también disponen de dos hectáreas de cabernet sauvignon.

Comprometidos con la calidad y el medio ambiente

La filosofía de la bodega es totalmente ecológica en viñedo y elaboración. Para equilibrar el vigor de las viñas se emplean cubiertas vegetales, que restituyen de manera ecológica las reservas del suelo y minimizan los procesos erosivos en laderas. Además, Bodegas Comenge es referente gracias por ejemplo a sus estudios con levaduras seleccionadas para la fermentación de vinos tintos, algo sobre lo que no siempre existe garantía con los métodos tradicionales.

Gama de vinos

Los vinos de Comenge han recibido altas puntuaciones en guías especializadas como la Guía Peñín 2018: Jacobus 2012 (94 puntos); Familia Comenge Reserva 2012 (93 puntos), Biberius 2016 (90 puntos); Comenge 2014 (91 puntos); y Don Miguel Comenge 2014 (93 puntos).

Comenge Crianza es un tempranillo de viñedos ecológicos con 15 meses en barrica. Es fresco, de estructura media y sedoso.

Familia Comenge es también un tempranillo ecológico con 26 meses en barrica. La boca es suave y amplia, pero sin ser opulenta. Aromáticamente resulta algo menos frutal y más especiado.



Don Miguel Comenge está elaborado con un *coupage* de 90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon. Ha pasado 20 meses en barrica. Posee una acidez excelente, con cuerpo rotundo, amplio, con una concentrada y delicada textura en boca, pura elegancia.

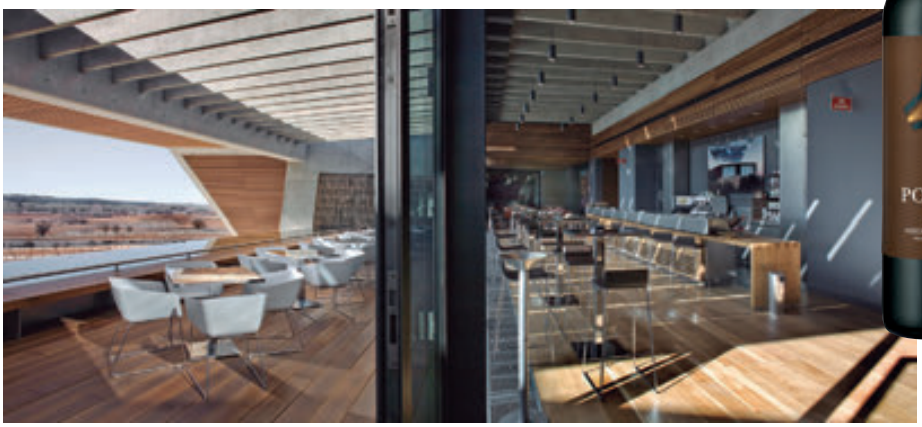
Finalmente, *Jacobus* es fruto de un *coupage* de 95% tempranillo y 5% merlot. El tempranillo ha permanecido 30 meses en barricas de roble francés nuevas y el merlot 30 meses en barricas de roble francés. Esto le ha permitido conservar su carácter original. La sensación frutal es sorprendente, y a pesar de tener una gran estructura, ésta no se percibe como tal, pues precisamente la crianza sobre lías le permite aportar untuosidad y elegancia en boca.

Más información: www.comenge.com



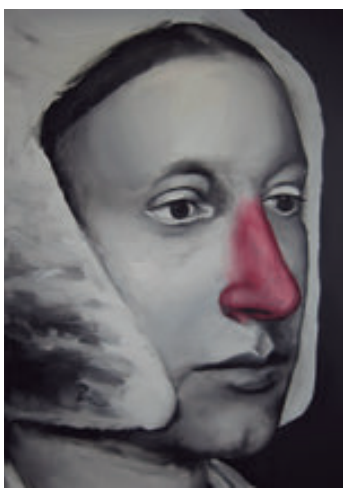
Portia

EL ARTE INSPIRA ARTE





Desde hace unos años, Portia, la emblemática bodega propiedad del Grupo Faustino inaugurada hace siete años en la localidad burgalesa de Gumiel de Izán, se ha convertido en la meca de la arquitectura de vanguardia en pleno corazón de la Ribera del Duero. Se trata de una de las bodegas ribereñas más impresionantes, algo que también se refleja en los vinos –todos tempranillos– que elabora: *Portia Roble,* que posee una buena estructura, tanino redondo y buena acidez; *Portia Crianza,* estructurado, cálido y muy equilibrado; *Portia Prima*, en el que destaca su entrada fresca, con un punto de amargor; y *Portia Triennia,* que es potente, muy sabroso, de paso suave y elegante, con una buena acidez y tanino redondo.



Una experiencia sensorial completa

En su afán de ir siempre más allá, ahora invita a sus visitantes a que vivan una experiencia inolvidable que aúna arquitectura, arte, gastronomía y vino. Dicha experiencia se compone de cuatro elementos esenciales. Por un lado, la arquitectura de vanguardia, con el edificio de la bodega propiamente dicho, obra de Foster & Partners. De hecho, se trata de la única bodega del mundo diseñada por el arquitecto de prestigio mundial Norman Foster. Después, el arte contemporáneo, con la exhibición de la colección *Ars Fundum,* que se puede contemplar en prácticamente todo el interior de la bodega. También, la gastronomía, con la propuesta que se puede disfrutar en el Triennia Gastrobar de la mano de Maher Restauración. Y, por último, la cata de sus cuatro reconocidos vinos: Portia Roble, Portia Crianza, Portia Prima y Triennia.

SITUACIÓN INMEJORABLE

Bodegas Portia se encuentra a pie de autovía en Gumiel de Izán (Burgos), concretamente en el km 171 de la A1. Su privilegiada situación hace que esté a medio camino entre Madrid y destinos como Santander, Bilbao, San Sebastián, Vitoria, Pamplona, Logroño y, por supuesto, la frontera con Francia.

El buque insignia del enoturismo de Bodegas Faustino

Bodegas Portia se ha convertido en el buque insignia del enoturismo en el grupo bodeguero riojano, organizando por ejemplo actividades especiales como catas maridadas. Con un total de 20.000 visitas recibidas el pasado año, es sin lugar a dudas una de las bodegas más visitadas de la D.O Ribera del Duero.

Dado el interés que despierta el enoturismo y fiel a su filosofía de mostrar desde dentro lo que significa el mundo del vino como elemento esencial de la idiosincrasia y cultura de una región o de una denominación de origen, el Grupo Faustino dispone de una web dedicada exclusivamente a esta actividad desde la que se pueden hacer reservas: ***www.visitabodegasgrupofaustino.com***

Montebaco

35 AÑOS APOSTANDO POR LA AVENTURA VINÍCOLA





Decir Montebaco es decir Ribera del Duero; tanto, que el origen de esta bodega se remonta al año 1982, precisamente el mismo de la creación del Consejo Regulador de la DO. Es entonces cuando Manuel Esteban y su esposa Mª Ángeles Martín deciden comprar una singular finca situada entre Valbuena y Pesquera de Duero, la Finca Monte Alto.

Como muchas familias de la zona, la de los Esteban Martín elaboraba algo de vino procedente de pequeños majuelos familiares para consumo propio (vinos ligeros con una sola fermentación que no llegaban al verano) y, tal vez por eso, decide emprender la aventura vinícola a nivel profesional. La finca que adquieren de manos de un industrial madrileño, dedicada en esa época a explotación ganadera, perteneció a la orden del Císter y pasó a ser propiedad del Marqués Alonso Pesquera debido a la desamortización de Mendizábal. Con este bagaje histórico, estas tierras se incorporan al universo enológico para albergar en sus entrañas las raíces de las cepas de Montebaco.

Suelo y variedades de uva

Monte Alto es singular, ya que aúna la complejidad de un suelo muy calizo con una altitud cercana a los 900 metros. Para darle vida, se hace una primera plantación en 1985, con varios clones seleccionados de tempranillo (todos ellos procedentes de Valbuena y Pedrosa del Duero) y merlot. Esta primera plantación cubrirá 25 ha, y no será hasta 1993 cuando la finca Monte Alto alcance sus actuales 50 ha de viñedo, en su mayoría de tempranillo. Un año después, en 1994, Montebaco lanza su primer vino.

Actualidad

Desde entonces hasta nuestros días, Montebaco sigue siendo una empresa familiar que ha consolidado en estos años el mismo espíritu fundacional: expresar de manera honesta la originalidad de un *terroir* y ser fieles al trabajo en el campo aplicando una enología sencilla y respetuosa con el medio ambiente que culmine en un ensamblaje preciso de fruta y madera.

Actualmente, la dirección de la bodega recae en los hermanos Manuel y Susana Esteban, que cuentan con el reconocido enólogo César Muñoz para la elaboración de sus vinos. Este joven equipo comanda un proyecto que concilia la tradición familiar con la implantación de nuevas tecnologías en bodega para alcanzar producciones anuales que rondan las 220.000 botellas, de las que el 80 % se destinan al consumo nacional.

Los vinos

En esa *Isla en la Ribera del Duero* (como la llama el propio Manuel) nacen vinos como *Semele*, su tinto de nuevo cuño bautizado en honor a la madre de Baco. Aromáticamente muy generoso, regala amable frescura y es redondo y expresivo. Ensambla tempranillo con un porcentaje del 10 al 15 % de merlot y tiene 12 meses de crianza.

También, y con la única condición de que sea una añada excelente, Montebaco elabora su *Selección Especial*. La elegancia y el poder de la fruta roja alcanzan su máxima expresión en este ensamblaje en el que predomina la variedad tempranillo, que César Muñoz dejará reposar en roble francés entre 13 y 18 meses para que aflore toda su expresividad.

Para completar su oferta, la bodega produce un rosado con estructura y cuerpo. En *Montebaco Rosado* se conjugan a la perfección tempranillo y merlot para colmar el paladar con su perfecto equilibrio entre acidez y cuerpo.

La historia de Finca Montealto no ha acabado. En pocos meses, y tras ser certificada, el histórico viñedo etiquetará su primer vino ecológico elaborado con uva procedente de una exclusiva parcela que desafía al Norte. La espera es ya corta, probablemente hasta los albores de 2018.

Más información: www.bodegasmontebaco.com

EL VINO ESTRELLA DE LA BODEGA

Si Montebaco tiene alma, ésta es su vino *Montebaco*. El buque insignia de la familia Esteban Martín se elabora con fruta procedente de las mejores parcelas de la bodega. Monovarietal de tempranillo, refleja de manera clásica el buen hacer del trabajo vitivinícola tras un merecido reposo de 12 a 15 meses en barrica. Elegante, redondo, rotundo, *Montebaco* es la expresión más distinguida de la Ribera del Duero.

Hotel & Spa Arzuaga

UN OASIS DE BIENESTAR EN LA MILLA DE ORO DE LA RIBERA DEL DUERO



En el corazón de la Ribera del Duero, rodeado por un inigualable paisaje de viñedos, se alza el Hotel & Spa Arzuaga dentro de las Bodegas Arzuaga - Navarro, formando uno de los mayores complejos enoturísticos de Europa.

En el hotel reina el confort, la calidez y el lujo. En un ambiente de tranquilidad, infundido por el paisaje, es el lugar ideal para disfrutar de la naturaleza, de los viñedos, de sus relajantes paisajes, de su rica gastronomía y de los beneficios de la vinoterapia y tratamientos termales.

El cuidado del servicio por los detalles permite al visitante disfrutar plenamente de todo un mundo de sensaciones en torno al vino.

El hotel Arzuaga dispone de 88 habitaciones, 7 junior suites y la Gran Suite Arzuaga. Rodeadas de viñedos y espléndidos jardines de pinos centenarios las estancias están decoradas con todo lujo de detalles en maderas nobles con todo el encanto de la Ribera del Duero.

Los huéspedes disfrutarán de instalaciones y servicios cinco estrellas y conocerán, si así lo desean y de forma gratuita, el proceso de elaboración y envejecimiento de los vinos Arzuaga-Navarro.

Más información: www.hotelarzuaga.com





ZONA SPA&WELLNESS

Lejos de los agobios de la ciudad se trata de un espacio único para la relajación y la tranquilidad. Se diferencia por su gran jacuzzi con modernas instalaciones, con cuellos de cisne y camas de hidromasaje, idóneas para el cuidado tanto de nuestro cuerpo como de nuestras mentes.

En las diferentes cabinas con decoraciones de estilo oriental el enoturista podrá descubrir los rituales y masajes exclusivos entre una amplia variedad.

Tratamientos faciales y corporales *anti-age* y las novedosas envolturas de chocolate o algas, unidas a las exclusivas sesiones de vinoterapia, aportan una mágica sensación de suavidad en la piel.



Bodegas y Viñedos Neo

LA REVOLUCIÓN DE LA RIBERA DEL DUERO





Bodegas y Viñedos Neo es un proyecto que surge en 1999 y está formado por tres amigos con amplia experiencia en el mundo del vino, con el fin de dar forma a sus sueños y transformarlos en uno de los mejores vinos del mundo.

En el inicio del proyecto establecieron su centro de operaciones en un viejo molino de agua en Aranda de Duero.

Actualmente, acaban de terminar su nueva bodega en Castrillo de la Vega, donde llevan elaborando desde la cosecha 2006.

Una bodega moderna, práctica y que refleja la nueva visión de la Ribera del Duero.

Sus vinos *Neo Punta Esencia, Neo* y *Sentido*, han sido ya reconocidos por toda la crítica especializada entre los mejores del mundo.

Además, esta joven bodega lleva desde el año 2005 elaborando vinos en las más importantes zonas vinícolas de nuestro país: Rueda, Toro, Bierzo, Rioja y Priorat.

El objetivo de estos jóvenes bodegueros es crear "la democracia en el mundo del vino". Por ello, el futuro de la bodega es crear vinos asequibles, atractivos y diferentes para al consumidor final, pero que respeten la enorme calidad que siempre ha atesorado la bodega. Y es que debe haber un vino para cada persona.

Más información: www.bodegasneo.com

NOTA DE CATA

NOMBRE: Neo 2012
VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Tras 20 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y americano (20%), se obtiene este vino de color picota con ribetes amoratados. En nariz destacan intensos aromas a fruta madura. Al agitarse, la fruta se entremezcla con sutiles ahumados y notas de chocolate, café y torrefactos. Muy sutil presencia floral. Un conjunto redondo. En boca Neo es un vino muy agradable, muy sabroso y carnoso. Buena entrada con un ligero punto cálido, con un paso aterciopelado y cremoso. Mucha fruta madura, especias con toques tostados. Taninos pulidos. Largo final.

NEO MUSIC BOX

Otra de las propuestas de estos jóvenes es un nuevo concepto en el mundo vinícola combinando dentro de su edificio *Rock & Wine* (música y vino). Es la única bodega en el mundo con un estudio de grabación discográfico (Neo Music Box) en el interior de sus instalaciones.



Bodegas Cruz de Alba

VINOS NACIDOS DE LA NATURALEZA





Bodegas Cruz de Alba, comenzó su primera elaboración en el año 2003. Situada en el entorno de Peñafiel, cuenta con 40 hectáreas de viñas, cuya plantación comenzó en 1963, en vaso y espaldera y a una altura superior a 700 metros de altitud en suelos franco arenosos muy pobres. El viñedo cuenta con unas condiciones inmejorables para la producción de vino de calidad. Además, existe una considerable proporción de viña vieja, lo que ayuda a la hora de obtener vinos con un marcado carácter. Son numerosos los premios que ha recibido la bodega. Cruz de Alba recibió el premio al Mejor Tempranillo del Mundo 2013 y ha recibido numerosas medallas de oro en numerosos concursos internacionales desde su fundación.

Finca Los Hoyales, nace un vino al dictado de la naturaleza

En la Bodega Cruz de Alba, su enólogo, Sergio Ávila, elabora este vino a través de su particular interpretación de la biodinámica.
Es de un estilo sutil y elegante dirigido a aquellos pocos que dan valor a lo auténtico.
Finca Los Hoyales es un vino tinto elegante y singular, de la D.O Ribera del Duero, que con un número reducido de botellas se dirige a los amantes de historias únicas e irreproducibles. Elaborado a través de la viticultura biodinámica, este nuevo vino de Bodega Cruz de Alba dará mucho que hablar, ya que transmite los valores auténticos de unas cepas concretas. Un terruño muy especial situado en la finca Los Hoyales, dentro del viñedo de Cruz de Alba, con más de 50 años, en el término de Padilla de Duero, entre Peñafiel y Valladolid. Desde esta bodega pequeña y artesanal en plena milla de oro de la Ribera, su enólogo Sergio Ávila destaca por su respeto a la naturaleza y por la búsqueda del equilibrio con el entorno como modo de vida. Con una producción limitada, las 6.000 botellas se han elaborado con todo el esmero y dedicación que el propio vino nos ha ido diciendo, desde el mismo momento de su vendimia. La parcela pertenece al viñedo más antiguo de la finca, con cepas plantadas hace 53 años, donde la tierra es muy pobre y se expresa con intensidad y nos da un rendimiento muy escaso. Sin embargo, son las plantas quienes se autorregulan para cubrir sus necesidades y así ofrecer lo mejor de ellas: "Ya lo decía mi abuelo. Si el terreno no vale para patatas, hay que plantar trigo, si tampoco éste se da bien, entonces pon cebada. Y si no, centeno. Si ni siquiera es bueno. Entonces planta tu viña", dice el enólogo.

Más información: www.cruzdealba.es

NOTA DE CATA

NOMBRE: Finca Los Hoyales
VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Tras un proceso de crianza durante 22 meses sin trasiegos, se obtiene este extraordinario vino color cereza oscuro con bordes granates. Un gran surtido de notas aromáticas se abren lenta y suavemente y van tocando todos los espectros. Los frutales, en la gama de fruta negra, como las ciruelas muy maduras, y los especiados, con algo de nuez moscada, clavo y hojarasca. La sensación en boca tiene una entrada sedosa y amplia que empieza lineal y poco a poco va desenrollando todas sus capas, abriendo registros balsámicos y minerales, dentro de una gran viveza de grosellas y arándanos, con un fondo tostado y mineral, que deja un largo recuerdo en el paladar.

Enoturismo en Rioja

MIL Y UNA SENSACIONES



Rioja ha volcado todo su potencial innovador en el desarrollo del enoturismo, pasando a liderar en poco más de una década la oferta española para los nuevos turistas del vino. La demanda espontánea que existía inicialmente se ha potenciado con la creación de rutas, edición de guías y oferta de paquetes turísticos especializados por parte de las agencias de viajes en el marco del denominado turismo activo.

Tanto las administraciones de la tres comunidades autónomas con intereses en la Denominación (La Rioja, Álava y Navarra), como algunos ayuntamientos (Logroño, Haro, Elciego, Aldeanueva de Ebro, Laguardia, etc.) y diversas entidades públicas y privadas, han impulsado el turismo del vino en Rioja con iniciativas muy diversas. En el caso del Consejo Regulador hay que decir que fue pionero en la promoción enoturística con la edición impresa de la primera Guía para Visitar las bodegas de Rioja en 1993, del mismo modo que ha sido pionero en 2016 con el lanzamiento de la primera aplicación oficial para dispositivos móviles y tabletas que pone al alcance de la mano de cualquier consumidor la información más completa sobre bodegas, vinos y enoturismo de la D. O. Ca. Rioja, unificando y dando respaldo oficial a toda la información dispersa que existe en materia de promoción de la oferta enoturística.

Actual estrategia enoturística

El Consejo Regulador está desarrollando un plan para la promoción del enoturismo a nivel nacional e internacional, que incluye la coordinación de la oferta enoturística de Rioja, así como un plan de formación para las bodegas.

Como explica el director general del Consejo Regulador, José Luis Lapuente, "la generación de valor para los vinos de Rioja conlleva la necesidad de adicionar atributos complementarios a la indudable calidad del producto, que le sitúa como líder de los vinos españoles de calidad y una de las regiones referentes a nivel mundial. Cuantos más atributos se añadan al vino, además de su propia valoración organoléptica, tales como la historia, la arquitectura, el entorno, el paisaje, la interacción por el productor, la cultura, el ocio, la gastronomía... más se escala en la mente del consumidor, que es a quien debe satisfacerse, y se obtiene más confianza".



Dos centenares de bodegas visitables

Especial protagonismo en el desarrollo del enoturismo en Rioja han tenido las dos Rutas del Vino (Rioja Alavesa y Rioja Alta), creadas bajo el amparo de las Rutas del Vino de España. Actualmente se ha comenzado a trabajar en la creación de la Ruta del Vino de Rioja Baja, que cuenta ya con la adhesión de más de 60 empresas.

La D.O. Ca. Rioja ofrece al visitante la posibilidad de visitar al menos dos centenares de bodegas de los más diversos estilos, tamaños y antigüedad. La arquitectura de algunas de ellas, que han contado para su diseño con afamados arquitectos como Frank O. Ghery, Calatrava, Philippe Mazières, Iñaki Aspiazu, etc., las ha convertido en verdaderos iconos del turismo del vino. Las bodegas centenarias también se han preparado para el turismo y han abierto sus puertas con importantes proyectos. Algunas pequeñas bodegas también han visto el enoturismo como una oportunidad para comercializar sus vinos a través del contacto directo con el consumidor.

Un reciente estudio realizado entre un centenar de estas bodegas, que en algún caso llevan abiertas al público desde hace más de 30 años, confirma que alguna de ellas llega a alcanzar los 75.000 visitantes anuales. Respecto a los servicios que se ofertan junto al recorrido por la bodega, predomina la degustación de vinos a un precio medio de 8,5 € y la comida tradicional con un intervalo de precios desde los 20 hasta los 70 €. También encontramos la denominada *visita VIP* o *premium* a un precio medio de 29 €, que en alguna bodega puede alcanzar los 150 €. Además, son muchas las bodegas que proponen un amplio catálogo de actividades específicas, que van desde exposiciones, conferencias y conciertos musicales, a visitas nocturnas o teatralizadas, juegos para niños, rutas en bicicleta e incluso participación de la familia en trabajos como la vendimia, sin olvidar las novedades en tecnología, como la realidad aumentada, la geolocalización o las etiquetas inteligentes, todo ello para entretener a los visitantes y hacerles disfrutar de experiencias únicas.

Más información: www.riojawine.com



Los enoturistas encontrarán bodegas antiguas y modernas, espectaculares paisajes de viñedo, fiestas populares en torno al vino y una excelente gastronomía

A destacar...

- **ARQUITECTURA BODEGUERA:** En Rioja encontramos desde instalaciones centenarias a espectaculares obras arquitectónicas de vanguardia.
- **EL PAISAJE DEL VIÑEDO:** Las tierras del Rioja no solo se muestran generosas con sus frutos, sino que también son capaces de alegrar nuestros sentidos con su belleza. Paisajes que pueden admirarse a pie, en bicicleta, a caballo o en globo.
- **LA FIESTAS DEL VINO:** Rioja cuenta con numerosas festividades que celebran el vino, algunas de las cuales atraen a visitantes de todo el mundo. Es el caso de la *Batalla del Vino*, que se celebra el 29 de junio en la ciudad de Haro; *La Fiesta de San Mateo y de la Vendimia Riojana* se celebra el 21 de septiembre en Logroño, o *La Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa*, de más reciente creación, que se celebra el segundo domingo de septiembre.
- **GASTRONOMÍA:** Las opciones van desde la posibilidad de hacer un recorrido informal a base de tapas por los numerosos bares que hay en todas las localidades de la región, a disfrutar de mesa y mantel en alguno de los tres restaurantes con estrellas Michelin con que cuenta la región.



D.O. TERRA ALTA

ANFITRIONA DE GRENACHES DU MONDE 2018





Esta Denominación de Origen tarraconense está de enhorabuena, tras años afirmando que son 'el alma de la garnacha blanca', han conseguido que en 2018 su tierra acoja el concurso internacional más importante dedicado a la variedad garnacha: *Grenaches du Monde*.

Fotos cecidas por el C.R.D.O. Terra Alta





La Denominación de Origen Terra Alta es la zona vinícola más meridional de Cataluña, situada entre el río Ebro y las tierras del Matarraña (Aragón). Zona fronteriza y milenaria en la que los templarios cultivaban la viña ya en el siglo XIII. Ahora, en pleno siglo XXI, en la Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha mundial, un porcentaje que alcanza el 75% de la producción en España y el 90% de la garnacha en Cataluña. Así pues, no es de extrañar que la Terra Alta sea una de las regiones únicas en la vitivinicultura mundial, donde es posible encontrar una extensa gama de vinos varietales de esta vinífera que los ha hecho merecedores de un distintivo de garantía específico: Terra Alta Garnacha Blanca.

Orgullosa anfitriona

La designación de la D.O. Terra Alta como sede de *Grenaches du Monde* en 2018 supone una oportunidad única para poner en valor la garnacha que aquí se cultiva



RUTAS PARA CONOCER EL PAISAJE

La Denominación de Origen Terra Alta cuenta con toda una serie de rutas que han sido pensadas para dar a conocer los maravillosos paisajes de la zona. Rutas que relacionan viñas, bodegas, paisajes, esculturas y pueblos. Las rutas se pueden hacer en bicicleta, en coche, andado... Eso lo decide cada enoturista. Brevemente resumimos las propuestas:

- **PAISAJES DEL VINO: Una ruta autoguiada para descubrir, paisaje a paisaje, la Terra Alta; siendo el Consejo Regulador (La Vinoteca y el Centro de Interpretación) la primera parada de esta ruta.**
- **LA RUTA DEL VINO: La Ruta nos muestra mediante un recorrido por las principales zonas productoras de la comarca, lugares, panorámicas, edificios, etc que ayudarán a los visitantes a conocer todo aquello relacionado con la cultura del vino en la comarca de la Terra Alta.**

Además es posible hacer otras rutas relacionadas con la comarca: Ruta de la Pau, Arte al Raso, Camino de Sant Jaume, Vía Verde y Ruta del Aceite.

y, en especial, su garnacha blanca, todo un emblema y una señal de identidad para la D.O. Precisamente, hace años que la Denominación centra gran parte de sus esfuerzos en esta singularidad, tanto en el ámbito institucional, con el sello *100x100 Garnacha Blanca*, como a nivel de comunicación gracias, entre otras, a la campaña audiovisual y digital *#fansDOTerraAlta*.

Por todo ello, el concurso supone un gran reto y una gran oportunidad, no solo para la Denominación de Origen Terra Alta, sino también para las demás zonas garnacheras de Cataluña. Y es que en este encuentro único, la Terra Alta ejercerá como representante de una importante zona vinícola como es Cataluña, donde la garnacha tiene un protagonismo específico, y fundamentalmente en las denominaciones de origen Empordà, Montsant y Priorat, además de la Terra Alta.



Acoger la próxima edición del concurso *Grenaches du Monde* implica tener la oportunidad de mostrar al mundo el paisaje y el entorno donde se elaboran unos vinos altamente reconocidos y premiados a nivel internacional en general, y en este certamen en particular.

Una exposición para conocer mejor la garnacha blanca

'Garnacha blanca. De la materia al alma' invitará a los visitantes a tomar conciencia de la garnacha, con la intervención de todos los sentidos. Con esta exposición interactiva se busca la plenitud de sensaciones

¿CÓMO SON LOS VINOS ELABORADOS CON GARNACHA BLANCA?

El Mediterráneo, en su máxima expresión, como clima y territorio, marca el carácter de los vinos elaborados con garnacha blanca, dándolos de intensidad y calidez. En su diversidad y en sus diferentes elaboraciones, encontramos un carácter común, aromas que recuerdan a las hierbas que marcan el paisaje de la Terra Alta (hinojo, anís, flor del naranjo...) y notas de salinidad venidas de los suelos más calcáreos y cercanos a las brisas marinas tan características de los diferentes rincones del Mediterráneo.



de los visitantes, ayudarlos a entender las raíces de la garnacha –en su sentido más amplio– a través de una serie de estaciones que ayudarán a poner el foco en la garnacha catalana y, en especial, en la garnacha blanca de la Terra Alta.

La exposición ha sido posible gracias a un intenso trabajo de vaciado y recopilación de las publicaciones e investigaciones que se han hecho en Cataluña sobre la garnacha. Se trata de un trabajo que permitirá profundizar en el conocimiento de esta variedad, así como facilitar a los asistentes al concurso una información muy completa sobre las garnachas catalanas y, en especial, sobre la garnacha blanca de la Terra Alta. El estreno de esta exposición tuvo lugar durante el primero de los actos de la campaña de promoción previa la concurso, el día 16 de octubre en Reus (Tarragona).

Campaña de promoción

Este mes de noviembre tendrá lugar una máster-cata de garnachas viejas, dirigida a periodistas del sector. Una oportunidad única para probar garnachas históricas de las principales denominaciones de origen garnacheras de Cataluña: D.O. Empordà, D.O. Montsant, D.O.Ca. Priorat y D.O. Terra Alta. El acto está previsto que se celebre en El Palauet de Paseo de Gracia , un lugar emblemático para a la D.O. Terra Alta, ya que allí tuvo lugar, a finales de 2015, el primer *showroom* de la D.O. en la ciudad de Barcelona.

Variedades

1.400 viticultores cultivan alrededor de 5.500 hectáreas de viña de variedades como la macabeo, parellada o la cariñena. Pero si existe una auténtica protagonista, ésta es, sin ninguna duda, la garnacha. Ya sea blanca, negra o peluda, la garnacha es la variedad que mejor alcanza en estas tierras mediterráneas su esplendor en aromas, carácter, personalidad y matices.

El mes de diciembre será el turno de Lleida. A mediados de mes serán los profesionales leridanos los que podrán acercarse a la garnacha de la Terra Alta para conocerla un poco más y para probar los vinos que en esta zona se elaboran a base de la que es su variedad emblema.

También a Girona llegarán los vinos de la D.O. Terra Alta y su exposición itinerante. Será ya entrado el 2018, alrededor del mes de febrero. Una buena oportunidad de contrastar los vinos que se elaboran a base de garnacha tanto en la Terra Alta como en el Empordà.

Por último, y ya a las puertas del concurso, las Tierras del Ebro serán las protagonistas de un *showroom* diseñado para los profesionales más cercanos a la Denominación de Origen Terra Alta, aquellos que dan apoyo a la D.O. en su día a día, y donde los vinos de garnacha blanca tienen todo el protagonismo.







El concurso: del 11 al 15 de abril de 2018

El *Concurso Internacional Grenaches du Monde* es un certamen anual que premia los mejores vinos de todas las categorías (desde vinos tranquilos a espumosos, dulces, naturales...) elaborados con las diferentes variedades de garnacha, y con denominaciones de origen procedentes de cualquier rincón del mundo.

Se trata de un evento que organiza, desde el año 2013, el Consejo Interprofesional de Vinos del Rosellón, y que este año alcanzará en la Terra Alta su sexta edición. Un encuentro internacional único que muestra la riqueza y la diversidad de los vinos elaborados con garnacha, variedad noble de las más cultivadas del mundo, desde España hasta Estados Unidos, pasando por Francia, Italia, Grecia, Israel, Algeria, Marruecos, Argentina, Sudáfrica o Australia.

El jurado del concurso está constituido por profesionales internacionales y prescriptores del mundo del vino. Un colectivo de más de ochenta personas que tienen la misión de distinguir los mejores vinos de garnacha presentados al concurso.

Del 11 al 15 de abril de 2018 y durante 4 días, un grupo de 250 profesionales de todo el mundo serán guiados por un recorrido que los llevará desde Barcelona hasta la Terra Alta en la provincia de Tarragona, pasando por los diversos territorios vitivinícolas catalanes. Un recorrido que unirá historia, paisaje y tradición con una serie de experiencias que contribuirán a construir una imagen sólida de las virtudes las garnachas catalanas y, en especial, de las de la Terra Alta.

Así, el centenar de catadores del concurso y el resto de profesionales que formarán parte de la comitiva disfrutarán de un programa de actividades para descubrir el enoturismo en Cataluña y, en especial, en la Terra Alta y las Tierras del Ebro, a través del paisaje, la historia, el patrimonio arquitectónico y la gastronomía, siempre maridados con los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta.

Los días dedicados casi exclusivamente al concurso serán el viernes 13 y el sábado 14. Dos intensas jornadas en las que se llevarán a cabo las catas de calificación del concurso en el Celler Cooperatiu de Gandesa, además de las jornadas técnicas dirigidas a todos los invitados, y que tendrán lugar en la antigua bodega Figueres de Gandesa.

Las actividades del concurso dirigidas al público profesional se combinarán con un programa de acciones abiertas al público en general, con una muestra de vinos de la D.O. Terra Alta que tendrá lugar el sábado por la mañana, entre otras.

Los ganadores del concurso se darán a conocer en la ceremonia *La Noche de las Garnachas*, que se celebrará el sábado en la Iglesia Vella de Corbera, y que estará abierta al público (previa compra de ticket). Una cena de gala para acompañar a los vinos galardonados en esta sexta edición del concurso *Grenaches du Monde* servirá para poner punto final a unas jornadas que habrán servido para dar a conocer al mundo, no solo los vinos de la zona, sino también el patrimonio paisajístico y cultural de la Terra Alta.

Más información: www.doterraalta.com



ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA D.O. TERRA ALTA: JOAN ARRUFÍ

"Invito a los lectores a descubrir un paisaje, una gastronomía, un suelo, un clima, y una gente maravillosa, a través de unos vinos excelentes"

En la última entrevista que nos concedió –hace ahora dos años– nos comentaba que hasta hacía poco esta D.O. no era muy conocida, que vendían más fuera y que poco a poco se estaban abriendo al mercado nacional. ¿Qué cifras de exportación a nivel nacional e internacional manejan en estos momentos?
Dedicamos el 55% de la producción a exportaciones y el 45% se queda en el mercado nacional, especialmente en Cataluña.



La garnacha es sin duda una de las variedades de moda. ¿Esta circunstancia ha hecho que aumenten las ventas en una D.O. como la Terra Alta donde la garnacha es la variedad estrella?
Sí, la garnacha blanca ha ayudado a posicionar la D.O. Terra Alta en el mundo y nos sirve de punta de lanza para poder comercializar el resto de variedades y tipos de vinos.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos que se elaboran bajo el paraguas de la D.O. Terra Alta?



Es complicado generalizar el tema del maridaje ya que no existe el maridaje perfecto... Hay maridajes de afinidad, de contraste, geográficos, etc. Pero si que es verdad que los platos típicos de nuestra zona de producción como pueden ser la *clotxa*, la *truita en suc* o el bacalao, maridan muy bien con los vinos blancos, complejos y estructurados de la D.O. Terra Alta. En cuanto a los tintos, el cordero, también muy típico de esta zona es una buena elección.

¿Cómo ha sido el proceso hasta conseguir que la D.O. Terra Alta sea la sede del Concurso Internacional Grenaches du monde?
Ha sido un camino largo, iniciado en el 2013 con una delegación de Terra Alta en el primer concurso de *Grenaches du Monde*. A partir de aquí y gracias a los premios cosechados pensamos que por qué no podíamos



PRESENTACIÓN DEL CONCURSO GRENACHES DU MONDE EN GANDESA

La Denominación de Origen Terra Alta presentó el pasado 10 de octubre en rueda de prensa el concurso internacional Grenaches du Monde 2018, del que será sede oficial del 11 al 15 de abril del año que viene. Una designación que representa una oportunidad única para poner en valor la garnacha de la Terra Alta, y muy especialmente su garnacha blanca, todo un emblema y señal de identidad para la Denominación de Origen. Durante la rueda de prensa, que se celebró en la sede de la D.O. Terra Alta en Gandesa (Tarragona), se dieron a conocer algunos de los actos previstos en el marco del concurso, así como la campaña de promoción previa.

A la rueda de prensa asistieron representantes de las instituciones implicadas en la organización del concurso, y estuvo presidida por Joan Arrufí, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Terra Alta, Frédéric Galtier, delegado en España del Concurso Internacional Grenaches du Monde, y Carles Luz, presidente del Consejo Comarcal de la Terra Alta. Una vez finalizada la presentación, procedió a descubrir el reloj que marca la cuenta atrás hasta el inicio del concurso en abril del año que viene.

la entidad, dándole un mayor protagonismo institucional, y creando nuevos proyectos muy interesantes, tanto a nivel técnico, agrario como promocional.

¿Qué proyectos de futuro tiene la D.O. Terra Alta?

Son muchos los nuevos proyectos que estamos realizando, entre lo más ambiciosos se encuentra un plan enoturístico en Terra Alta que estamos desarrollando. Un plan en el que participarán diferentes sectores empresariales de la comarca. En un futuro próximo se presentará la mesa de trabajo.

Otro gran proyecto, liderado por la D.O., es la planificación, estudió y ejecución de la aplicación de "confusión sexual" a través de feromonas, para lograr de una manera práctica y limpia en toda la comarca, la erradicación de problemas de podredumbre.

¿Qué les diría a nuestros lectores para que se animaran a visitar la Terra Alta y a probar sus vinos?

Les invito a descubrir un paisaje, una gastronomía, un suelo, un clima, y una gente maravillosa, a través de unos vinos excelentes.

El próximo año 2018, será un buen momento conocer la Terra Alta, aprovechando la celebración del *Concurso Grenaches du Monde*.

Les esperamos, con la atención y el cariño que nos caracterizamos los catalanes del Sur. Por Laura Morales

organizar un certamen a nivel mundial si tenemos todo lo necesario para poder hacerlo: los diferentes tipos de garnachas, el paisaje de nuestra zona, las bodegas particulares y cooperativas modernistas, en definitiva, todo un conjunto de experiencias y vivencias únicas que solo se pueden experimentar en la Terra Alta.

¿Qué objetivos esperan alcanzar antes, durante y posteriormente a ese concurso?

Que se hable de garnacha y de la Terra Alta antes, durante y después del concurso.

En julio de 2015 llegó a la presidencia del consejo regulador ¿Cómo han sido estos dos años?

Han sido dos años muy intensos, rodeado de un muy buen equipo humano, tanto técnico, como la junta de la D.O. Hemos cambiado muchas cosas de funcionamiento de



Rebels de Batea



Rebels de Batea, blanco y tinto, son dos vinos 100% garnacha que se convirtieron en el primer fruto de *7 Magnífics*, un proyecto vitivinícola nacido en 2014 surgido de la experiencia e ilusión del equipo de viticultura y enología de Torres. Estos dos vinos forman parte de una colección que tiene como objetivo ofrecer una aproximación directa a un paisaje, a un clima y a un terruño determinado –en este caso Terra Alta–, a la variedad de uva que mejor se ha adaptado al entorno –la garnacha– y a la experiencia que han recogido los viticultores de la región tras el paso de muchas generaciones.

Rebels de Batea blanco 2016 posee un color dorado pálido. Limpio, floral (retama) y deliciosamente frutal (manzana, piña), con un fresco matiz cítrico. En boca es intenso, cálido, con fina textura sedosa. Excelente con ensaladas de frutas blanca, platos veraniegos (melón con jamón, gazpacho ...), así como pescado y marisco tanto a la plancha como en *suquet*. Su frescura equilibrará quesos de cabra y oveja tanto tipo cremoso como ligeramente envejecidos.

Rebels de Batea tinto 2015 posee un color rubí luminoso. Seductor aroma de frutos rojos (fresa, granada), con un delicado matiz floral (violeta). En boca es aterciopelado, intenso, con fina acidez frutal y un matiz mineral del terruño. Armoniza con todo tipo de carnes a la brasa o con unos huevos estrellados. Y tiene la delicadeza suficiente para acompañar un *tataki* de atún. Los quesos semicurados y curados serán ideales con un vino joven y equilibrado como este.



7 MAGNÍFICS
Miguel Torres i Carbó, 6 · 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) · Tel.: 938 177 400 · www.7magnifics.com

Les Vinyes del Convent



LES VINYES DEL CONVENT
Ctra. d'Horta de Sant Joan a Arnes, Km 0,5
43596 Horta de Sant Joan (Tarragona)
Tel.: 977 435 412
www.lesvinyesdelconvent.wine

Elías Gil Bel pone en marcha este nuevo proyecto para honrar el apellido de los suyos –una familia dedicada durante dos siglos al mundo del vino– y su amor por la viña y por su pueblo, Horta de Sant Joan.

Las viñas de garnacha que dan vida a este proyecto son propias y nacen en cinco fincas diferentes: La Pesca, Viarnets, Lo Povet, La Senyoria y Mas de Sotorres. La recuperada garnacha alta comparte aquí protagonismo con la garnacha tinta, la garnacha peluda, la garnacha tintorera y la emblemática garnacha blanca de la Terra Alta.

Destacar que la bodega está dotada de la tecnología más puntera para que todo sume a la hora de conseguir los mejores vinos. Unos vinos que son fruto de la viticultura de proximidad. Son cinco las referencias que comercializan: **Els Costums Tinto** (100% garnacha alta. Representa la identidad y la autenticidad del territorio); **Els Costums Blanco** (100% garnacha blanca. La máxima expresión de la tradición, el territorio y el saber hacer. Un vino lleno de madurez); **Mas de Sotorres Blanco** (100% garnacha blanca. Nacido en el Parque Natural de Els Ports, consigue la máxima expresión del territorio y de la variedad emblema); **Los Ceps de la Via Verda Blanco** (macabeo, parellada y garnacha blanca. Un blanco joven y fresco, ideal como recompensa para grandes esfuerzos como completar la Via Verda); **Los Ceps de la Via Verda Tinto** (cariñena, syrah y tempranillo. Para los que prefieren brindar con un tinto joven y fresco, después de completar una buena jornada en la Via Verda).

Sant Josep Vins



AGRÍCOLA SANT JOSEP
C/ de l'Estació, 2
43785 Es Bot (Tarragona)
Tel.: 977 428 352
www.santjosepwines.com



Sant Josep Vins promueve la vocación y la tradición de los viticultores/as de la cooperativa Agrícola Sant Josep hacia el mercado del vino de calidad. Esta bodega situada en Bot, municipio tarraconense ubicado entre Gandesa y Horta de Sant Joan, pertenece a la primera generación de bodegas que durante los años 90 empezaron a trabajar para prestigiar el vino de cosecha propia en la Terra Alta. Bot es el corazón de un paisaje accidentado y diverso donde se une la llanura de la Terra Alta con el Valle del Río Canaletes. Muy cerca encontramos el macizo de Els Ports, cordillera que explica la naturaleza calcárea de las tierras y un clima local menos seco que en otras zonas de la viticultura mediterránea. El entorno local de Bot, donde se concentran el 90% de las viñas que cultivan los socios/as de esta cooperativa, se beneficia así de las bondades hídricas del sur de la comarca sin padecer un régimen térmico continental. En este entorno se cultivan 500 ha de vid repartidas en un millar de parcelas de viña con una veintena de variedades de uva, entre las que destacamos la garnacha blanca y la garnacha. Estas garnachas, junto con la cariñena o mazuela, son la base de todos sus vinos D.O. Terra Alta: **Clot d'encís** y **Llàgrimes de tardor**. El entorno y la cultura vitícola local también les permiten producir y elaborar expresivos vinos varietales a partir de sauvignon blanc, chardonnay, syrah y cabernet sauvignon que presentan al mercado con la marca **Plana d'en Fonoll** y con etiqueta D.O. Catalunya. Su compromiso con la calidad y el placer que debe proporcionar el buen vino es altísimo y sus vinos ampliamente reconocidos.

Abad & Vins Celler



NOTA DE CATA

NOMBRE: La Monyos Garnatxa Negra / Syrah
VARIEDAD: Garnacha tinta y syrah
CARACTERÍSTICAS: Atractivo color rubí, aroma agradable, joven y muy equilibrado. En boca es cálido y suave, dejando un final largo y prolongado.

Abad & Vins, es una bodega situada en la población barcelonesa de Cardedeu, donde tienen también tienda física. Son los propietarios de las marcas: Estraperlo, De Estraperlo, Mamella de monja, Paraules d'amor y La Monyos, todos ellos vinos premiados internacionalmente.
En esta ocasión, Anna Salas y Jordi Abad, propietarios de la bodega, nos presentan La Monyos Garnatxa Negra / Syrah, que obtuvo el Premio Vinari 2016 medalla de bronce al mejor tinto joven, y La Monyos 100% Garnatxa Blanca. Se trata del segundo vino blanco de esta bodega. Destacar que dos meses después de su lanzamiento ya era reconocido internacionalmente al ganar una medalla de bronce en el prestigioso concurso International *Wine Challenge* de Londres.
Estos vinos pueden encontrarse en los mejores restaurantes, vinaterías y en www.labodega.cat.

NOTA DE CATA

NOMBRE: La Monyos 100% Garnatxa Blanca
VARIEDAD: Garnacha blanca
CARACTERÍSTICAS: Amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz destaca por ser un vino sutil, elegante y fino. Aromas de fruta, percepción de manzano pera y flores blancas. Destaca por su buena acidez que convierte todo su perfil aromático en fresco.



ABAD & VINS CELLER
Mare de Déu del Pilar, 105 · 08440 Cardedeu (Barcelona)
Tel.: 938 713 902 · www.labodega.cat



Edetària

Edetària comienza su andadura en el año 2003 de la mano de Joan A. Lliberia con el objetivo de recuperar las variedades autóctonas y exprimir al máximo el carácter de terruño para así elaborar vinos auténticos y con un estilo propio.

En esta ocasión nos sugieren tres monovarietales de garnacha singulares y únicos que expresan a la perfección la riqueza de matices de esta cepa mediterránea, signo de identidad y piedra fetiche de los vinos de Edetària. Cada uno de estos vinos provienen de parcelas seleccionadas de viñas viejas que la bodega posee en la Terra Alta, con unos suelos muy especiales y que dan como resultado unos vinos con una gran mineralidad, complejidad, equilibrio y elegancia. Todo esto bajo una misma filosofía que la bodega ha mantenido desde sus comienzos: el trabajo minucioso y auténtico para reivindicar el carácter de las variedades autóctonas en los diferentes suelos de Edetària.

La Genuïna 2015 es un vino elaborado exclusivamente con garnacha fina procedente de viñas plantadas en suelo de *tapàs*, compuesto por distintas capas de margas acumuladas antiguamente bajo el mar.

La Terrenal 2015 es un vino elaborado con garnacha blanca. Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.

La Personal 2014 está elaborado con garnacha peluda procedente de 1.200 cepas plantadas hace más de 60 años. Es una variedad única, que da como resultado un vino con una gran estructura, salvaje y con un final largo y elegante.

EDETÀRIA *Finca El Mas · Ctra. Gandesa - Vilalba, s/n · 43780 Gandesa (Tarragona)*
Tel.: 977 421 534 · www.edetaria.com

Lafou Celler





De la mano de Ramón Roqueta Segalés, miembro de una familia cuya tradición vinícola remite hasta el siglo XII, Lafou Celler nace el año 2007 con la ilusión de elaborar unos vinos que reflejen la grandeza de la garnacha y de una comarca vinícola tan extraordinaria como la Terra Alta. Su paisaje, las terrazas de viñedo y las *fous* son el paraje idóneo para que esta variedad se exprese en su mayor plenitud.

La bodega está ubicada en el centro del pueblo de Batea, en Casa Figueras, una casa señorial del siglo XVIII totalmente rehabilitada y que se construyó sobre un antiguo molino de aceite. Se abastece de 15 ha de viñedo localizadas en *fous* o gargantas por donde antiguamente transcurría un río. Olivos y almendros conviven con los viñedos con el ánimo de preservar el paisaje y los cultivos tradicionales de la zona.

La bodega es además visitable, por lo que invitan a descubrirla.

Con una gama de tres vinos –Lafou El Sender, Lafou Els Amelers y Lafou de Batea–, en esta ocasión la bodega nos propone su vino Lafou Els Amelers. Elaborado 100% con la variedad autóctona garnacha, con su nombre rinde honor a los almendros que conviven con las cepas en los viñedos de Terra Alta. Presenta un color amarillo pálido y una rica expresión aromática, en la que las notas cítricas y florales dan paso a matices de fruta madura y almendra tierna. En boca tiene una generosa estructura, y una acidez vivaz, con un prolongado final. Es ideal para acompañar un arroz marinero, zarzuela, pulpo a la brasa, ensalada de otoño con granada y tortilla de calabacín.



LAFOU CELLER *Plaça Catalunya, 34 · 43786 Batea (Tarragona) · Tel. 93 874 35 11 · www.lafou.net*

Del Mediterrani a la garnatxa de terra endins

Denominación de Origen Terra Alta es sinónimo de pasión y calidad.
La DO Terra Alta cultiva el 90% de la Garnacha blanca catalana,
que **enamora a la crítica y al público**; un porcentaje que supone el
75% de la producción de España y el 33% de la mundial.
Paisaje y Garnacha, de la materia al alma

Sede oficial del Concurso Internacional Grenaches du Monde 2018
Official Seat of the International Grenaches du Monde Competition 2018



GRENACHES du Monde

CONSELL REGULADOR DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

125 aniversario de Grupo Oller



El Grupo Oller, especialista en la fabricación de tapones de corcho para cava, champagne y vino espumoso, celebró su 125 aniversario rodeado de los principales organismos vitivinícolas de todo el mundo y los cocineros y sumilleres de los principales restaurantes con estrella Michelin de la provincia de Girona. La jornada, consistente en un encuentro donde se habló de la relación entre cocina, maridaje y el papel del corcho como elemento organoléptico, se dividió en dos partes: una primera de tipo más institucional con presencia de los directivos del grupo, autoridades políticas y económicas, seguida de una segunda parte consistente en una comida servida por El Celler de Can Roca creando un clima ideal para el intercambio de puntos de vista y oportunidades para el sector.

LA COSECHA MÁS TEMPRANA DE LA HISTORIA DE RIOJA



El balance provisional de la cosecha de 2017 sitúa la producción total en torno a los 349 millones de kg de uva. Los resultados han sido muy satisfactorios respecto a la calidad de los vinos elaborados, para lo que ha resultado clave realizar una vendimia selectiva en todo el conjunto del territorio de la denominación. Las primeras impresiones sobre la calidad de los vinos elaborados de esta cosecha 2017 son muy optimistas ya que "las primeras uvas muestran aromas estupendos, con estructura, color y polifenoles adecuados", asegura Pablo Franco, responsable de control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

ÉXITO DE 'VENDIMIA EN FAMILIA' EN BODEGAS *BSI*



Por cuarto año consecutivo, Bodegas BSI pionera en enoturismo en la D.O. Jumilla ha celebrado su actividad *Vendimia en Familia* con un balance muy positivo. En torno a 150 familias han vivido en primera persona la vendimia, desde el corte de la uva en la viña hasta la pisa y obtención del mosto que dará origen al vino. Todo ello aderezado de risas, buen humor y sorpresas para los más pequeños. Durante ocho fines de semana Bodegas BSI fue un ir y venir de familias que por curiosidad o afición al mundo del vino han vivido en primera persona la experiencia de ser un viticultor y conocer en profundidad cómo se elabora el vino y qué hay detrás de una botella de vino Gémina, Numun, Celia o Sabatacha.



BANCAL DEL BOSC BLANC 2016, EL MEJOR VINO BLANCO JOVEN DE CATALUÑA

A principios del pasado mes el Bancal del Bosc Blanc 2016 de la bodega Vinyes Domènech (D.O. Terra Alta) recibió la medalla de oro al mejor vino blanco joven de Cataluña, en la quinta edición de los premios Vinari 2017, celebrada en el Auditorio de Vilafranca del Penedès (Barcelona), unos premios que ponen en valor los vinos de Cataluña. El Bancal del Bosc es un vino de garnacha blanca 100% que responde fielmente a los descriptores genuinos de la garnacha mediterránea de suelos calcáreos. Honesto con su paisaje y transparente con su origen.

La DO Cigales recoge 5.750.000 kilos de uva



La Denominación de Origen Cigales finalizó su vendimia 2017 con una producción total de 5.749.295 kilos de uva, lo que supone una disminución de un 33% con respecto a la cosecha del año anterior. Las heladas primaverales, la sequía y el calor excesivo de este año han causado la merma de producción de una campaña complicada, meteorológicamente hablando. Esta situación climatológica propició también el adelanto de la vendimia al 6 de septiembre, en el municipio de Cigales y concluyó el 9 de octubre en la localidad palentina de Dueñas. Una climatología que hace augurar una excelente calidad.

Trepat 2016, el nuevo vino de Cara Nord



Acaba de nacer Trepat 2016, de la bodega Cara Nord, un tinto elaborado al 100% a partir de viñas viejas (entre 20 y 29 años) de la variedad autóctona trepat. Representación fiel de la viticultura en altitud, este vino es la máxima expresión del territorio y paisaje de la D.O. Conca de Barberà, una zona con una larga tradición vinícola situada al norte de la provincia de Tarragona.

Trepat 2016 es un vino de color cereza picota con tonalidades violáceas y un intenso aroma a fruta roja, como la cereza y la mora. La entrada en boca es fresca, combinada con frutos rojos, tonos herbáceos y vegetales de frescor atlántico.

LA D.O. CAVA SE ACERCA A LOS UNIVERSITARIOS

La D.O. Cava protagonizó el pasado octubre la III Edición del Aula Cultural del Vino que organiza la Universidad CEU San Pablo de Madrid con el objetivo de acercar la cultura del cava a los universitarios y futuros consumidores. Durante la sesión, dirigida por el formador en cava Javier Fernández Piera, se dio a conocer el origen de la denominación de origen, el proceso de elaboración del cava y los tipos de uvas que se utilizan además de destacar qué diferencias existen entre el cava y otros vinos espumosos. Asimismo, los jóvenes universitarios participaron en una cata donde pudieron conocer los diferentes tipos de cavas: Tradicional, Reserva, Gran Reserva y de Paraje Calificado.

Sale al mercado Nadal Brut Nature Gran Reserva 2012



Nadal ya ha lanzado al mercado la cosecha 2012 del cava Nadal Brut Nature Gran Reserva, elaborado a partir de un *coupage* de las tres variedades clásicas del cava (44% parellada, 31% xarel·lo y 24% macabeo). Con una producción limitada de 29.920 botellas sale al mercado después de que se haya agotado la cosecha 2009. Nadal Brut Nature Gran Reserva 2012 es un cava apto para grandes amantes de los espumosos pero también para bebedores ocasionales y a menudo ha sido la puerta de entrada de algunos consumidores al universo de los productos Nadal. Se trata de un brut nature muy seco, pero a la vez suave y sabroso.



Bodegas Protos celebra su 90 cumpleaños



En torno al lema 'La Clave está en los Orígenes', Bodegas Protos celebró a finales de septiembre en sus instalaciones de Peñafiel (Valladolid) uno de sus cumpleaños más especiales, su 90 aniversario. Un evento que según palabras del presidente del grupo bodeguero, Edmundo Bayón, "honra la iniciativa y actitud visionaria que aquellos pioneros pusieron en práctica y que nosotros como humildes herederos hemos aceptado como propia a través del esfuerzo". Enfatizando la importancia de sus inicios, Bayón ha declarado que "los 11 fundadores de la bodega dejaron trazadas las líneas a seguir para que aquella pequeña bodega que nacía en Peñafiel en 1927 como "la primera en la ribera", fuese 90 años después reconocida a nivel nacional e internacional como una prestigiosa marca vitivinícola llamada Protos".

CONDES DE FUENSALIDA PRESENTA SU ROSADO DE GARNACHA



La cooperativa Condes de Fuensalida –ubicada en Fuensalida, Toledo– ha presentado su *Vino Rosado Semidulce variedad garnacha* en México, Holanda y Francia. Se trata de un producto novedoso y de calidad que surgió hace tres años y que se ha convertido en uno de los productos estrella de la cooperativa. El constante esfuerzo de los socios por crear un vino diferente ha quedado reflejado en la elaboración de un producto ligero de tomar, con mucha aguja y con elevada carga frutal.



El Sitio, LA PRIMERA BODEGA CANARIA AUTOSUFICIENTE

La Bodega El Sitio, adscrita a la D.O.P. Islas Canarias – Canary Wine y ubicada en el municipio de Tacoronte (Tenerife), se ha convertido en la primera bodega de Canarias en autoabastecerse al 100% de energía limpia y renovable, gracias a sus placas fotovoltaicas puestas en funcionamiento, lo que la convierte de hecho en la primera bodega de Canarias autosuficiente, energéticamente hablando.
Además, gracias a su compromiso de respeto por el medio ambiente, depuran el 100% de las aguas de la bodega en su propia depuradora.

La D.O. Ribera del Guadiana, presente en el Salón Peñín



La denominación de origen ribereña viajó al Salón Guía Penín de los Mejores Vinos de España, que tuvo lugar el 23 y 24 del pasado mes de octubre en IFEMA. Y lo hizo de la mano de diez de sus vinos, seleccionados por contar con una calificación superior a los 90 puntos en la recién publicada *Guía Peñín 2018*. En el encuentro, considerado el mayor del vino español de calidad, la D.O. y sus bodegas mostraron el potencial de su territorio en la elaboración de vino de calidad.

MARQUÉS DEL ATRIO, MULTIPREMIADO EN 2017

En el transcurso de 2017, Marqués del Atrio ha obtenido un total de 18 premios y 25 distinciones. En un total de seis organizaciones de premios distintas, ha logrado situar sus vinos en posiciones privilegiadas dentro del panorama enológico. Tras Decanter, IWSC, IWC, Berliner Wein Throphy, Mundus Vini y Wine Enthusiast, el palmarés global ha conformado una lista compuesta por tres oros, ocho platas, siete bronces, seis recomendaciones y una puntuación de 89 puntos para el Changyu Noble Dragon Tinto 2013, siendo este el vino más vendido del mundo con más de 450 millones de botellas comercializadas (más que toda la producción de La Rioja junta).
Con añadas que van desde 2009 hasta 2016, los vinos de la bodega han sido premiados en las categorías de los Reserva, Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, Verdejo, Sauvignon Blanc y los Tintos tempranillo.

Bodegas Félix Sanz

APUESTA POR LA INNOVACIÓN Y LA SOSTENIBILIDAD

Bodegas Félix Sanz, con más de 80 años de tradición en la elaboración de vinos y siendo una de las primeras bodegas en formar parte de la denominación de origen Rueda, apuesta por la sostenibilidad e innovación en la elaboración de sus vinos.

Operación polinizador

De la mano de Syngenta, una de las principales empresas biotecnológicas del mundo y que llega por primera vez a Castilla y León, Bodegas Félix Sanz va a poner en práctica un proyecto centrado en la conservación y mejora de la biodiversidad en el entorno agrario, poniendo el foco en el cuidado del medio ambiente y la no agresión en el viñedo. Se trata de la *Operación Polinizador*, que se llevará a cabo en el Páramo Cimbrón y que se centra en evitar los efectos negativos sobre la biodiversidad a causa de la transformación de los ecosistemas naturales por la intensificación de la agricultura. Con este proyecto, se incrementa la diversidad de la superficie dedicada a agricultura, mediante la implantación de fuentes de alimentos para los polinizadores, favoreciendo así la protección del agua y el suelo, la creación de hábitats para pequeños mamíferos y aves y una mejora en los rendimientos de cultivo gracias a una mejor polinización evitando así el uso de productos fitosanitarios e insecticidas.

Así, se incorporarán plantas con flor en el viñedo, evitando el monocultivo y consiguiendo así estabilizar y establecer parasitoides y depredadores (insectos y aves insectívoras) buscando una producción en el viñedo natural y sin agentes externos. Esto se complementa junto con un proyecto de cubiertas en el viñedo a base de plantas leguminosas y Lemongrass (Oleum) para proteger la erosión del suelo y pérdida de nutrientes que difícilmente se recuperan con el tiempo.

Con esta apuesta, Bodegas Félix Sanz quiere aportar su granito de arena al ecosistema en forma de biodiversidad, intentando llevar a cabo el cultivo en el viñedo de forma sostenible y sin agresión alguna. Una acción de cara a generaciones futuras, abriendo el camino a una forma de entender la viticultura y el mundo del vino en beneficio de todos.

Más información: www.bodegasfelixsanz.es



NUEVAS TÉCNICAS EN LA CRIANZA DE SUS VERDEJOS

Muestra clara de esta apuesta de la bodega por la innovación y la sostenibilidad es la utilización de nuevas técnicas en la crianza de sus verdejos, incorporadas ya desde hace dos añadas, usando barricas de 500 litros poco convencionales en la zona, pero que sin duda aporta una personalidad única en el *Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica*, resultando un vino elegante, con los matices que aporta el roble francés pero manteniendo la frescura, fruta y estructura que sólo el poder de la variedad puede conseguir.

Además, este año se han instalado ovoides de hormigón de 1.300 litros para la elaboración de *Viña Cimbrón Selección*, un verdejo de cepas seleccionadas, fermentado con sus lías y que consigue unos matices que lo hacen un vino único y elegante, siendo un perfecto exponente del trabajo que se lleva haciendo desde hace más de tres décadas en la zona. Estos depósitos, le aportan una elegante mineralidad y favorecen el proceso de *battonage* que se realiza de forma natural y sin agresión alguna al vino.





Nace en Peñafiel
Pago de Carraovejas 2015



Se trata del único vino de la bodega vallisoletana que abandona la clasificación tradicional en función de los tiempos de crianza. Como explica Pedro Ruíz, director de la bodega: "Sentimos que nuestro viñedo ha alcanzado un punto de madurez extraordinario. La añada 2015, cata tras cata, mostraba un claro aumento de concentración y expresividad, así como la frescura y elegancia que veníamos buscando. Era el momento". Este mes de noviembre se ponen a la venta las botellas de este nuevo vino que estrena imagen y que, sólo durante este año, convivirá con Pago de Carraovejas Reserva, que sale al mercado por última vez en su añada 2014.

Terras Gauda
ESTRENA NUEVA ETIQUETA



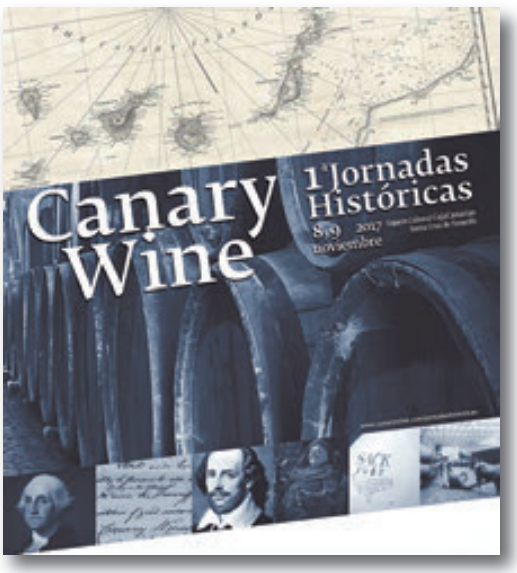
Terras Gauda Etiqueta Negra (70% albariño, 18% caíño blanco y 12% loureiro) sale al mercado con su nueva imagen en una producción de 5.000 botellas, correspondientes a la añada de 2015, de uno de los vinos más singulares del Grupo Terras Gauda. El nuevo diseño apuesta por la elegancia y la sobriedad como elementos distintivos. Una etiqueta innovadora para un vino de marcada singularidad, que gana en protagonismo en la botella a través de una tipografía translúcida. La creatividad puesta al servicio del vino. Un maridaje que encaja con la filosofía de Bodegas Terras Gauda.

Premium Filter,
EL ACCESORIO QUE FILTRA Y AIREA

La tendencia actual es no filtrar los vinos, dando como resultado vinos con características y propiedades de gran calidad, lo que provoca sedimentos compuestos de levaduras, bitrartratos, taninos, sulfitos, etc. Con *Premium Filter* se consigue obtener un vino limpio en boca listo para degustar, en un solo gesto, vertiendo el vino directamente en la copa. Perfecto para vinos cerrados que necesitan un poco de aireación.
Además, *Premium Filter* se puede personalizar como regalo corporativo.



I Jornadas Históricas Canary Wine



El pasado mes de septiembre tuvieron lugar las Primeras Jornadas Históricas Canary Wine organizadas por la D.O.P. Islas Canarias con el objetivo de abrir nuevos espacios de debate sobre la presencia del Canary Wine a lo largo de la historia, siempre en relación con la cultura del Vino en Canarias y otras regiones del mundo, y así desvelar pasados estudios y enriquecer las investigaciones actuales sobre el tema. Las Jornadas se celebraron en colaboración con la Universidad de La Laguna y bajo el auspicio del Gobierno de Canarias, la Fundación Caja Canarias y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

PEÑÍN Y PROAVA PREMIAN A LOS VINOS DE ARRÁEZ

El pasado mes de septiembre fue fantástico para bodegas Arráez: la Guía Peñín dio una calificación de "vinos excelentes" a los D.O.P. Valencia Mala Vida, Lagares y Verdil, otorgándoles 90 puntos. Además, Vividor (D.O.P. Utiel-Requena) ganó el Gran Premio Proava al mejor vino y la Medalla de Oro al mejor bobal.



Bodegas y Viñedos El Soleado

VINOS DE CORTE MODERNO Y PECULIAR

Bodegas y Viñedos El Soleado, elabora en cuatro zonas caracterizadas por su corte moderno y peculiar, vinos para el nuevo mundo elaborados siguiendo la tradición pero de una manera única, esta singularidad marca la diferencia, como sus Yeclas: *Biógrafo*, premiado con la medalla de oro en *Mundus Vini*, un *coupage* de monastrell y garnacha que atesora todas las virtudes del viñedo y del *terroir*. O el *Bienamado*, que combina la monastrell, con syrah y merlot, un vino más moderno y espectacular.

Los D.O. Manchuela, como *Carrara* o *Tributo*, un homenaje a la familia, a la forma de vida y el apego a la tierra, el amor a la vid y el estado de ánimo que se palpa en cada uno de los vinos de la bodega.

La Ribera del Júcar con los *Equitez*, tempranillos que resumen el principal objetivo de El Soleado: la calidad y el cuidado por los detalles, adaptándose a las nuevas necesidades pero sin abandonar la tradición, manteniendo los aromas, los recuerdos y las variedades.

Y los Toro, *Tabi* y *Caray*, el mejor exponente de los sentimientos que pretenden evocar en cada una de las botellas que salen de las bodegas El Soleado, para que las personas que se acerquen a ellas puedan disfrutar plenamente.

Más información: www.elsoleado.com

¿CÓMO SON LOS VINOS DE ESTA BODEGA?

Bodegas y Viñedos El Soleado ofrece vinos maduros, equilibrados y llenos de cuerpo hechos con amor y cuidado. El trabajo duro de la nueva generación se ha traducido en vinos con un estilo moderno sin olvidar la tradición de la compañía. La calidad de estos vinos ha sido reconocida en más de 20 países del mundo.

A destacar...

Tradición, innovación y potencial de futuro. Bodegas y Viñedos El Soleado lleva hasta ahora cuatro generaciones elaborando vinos en Castilla La Mancha, Toro y Castilla y León. Muchos años de experiencia y dedicación con un gran entusiasmo, junto a una actitud innovadora, ha convertido a esta bodega en una de las más completas, atractivas y con más potencial de España.

El suelo y el clima. El complejo tipo de suelo de arena y arcilla, su altitud sobre el nivel del mar de entre 620 y 750 metros, y un clima continental extremo con influencias atlánticas, hacen que los vinos sean únicos, poderosos, de gran tanino y equilibrados, como un hombre fuerte con un carácter suave.

En Expansión. Han creado una asociación de Bodegas en Rioja, Yecla, Castilla la Mancha y Aragón. En total 6 bodegas han formado el nuevo grupo, más de 100 productos, listos para expandirse a todo el mundo.



Batallas navales, revoluciones, amores prolijos..., una historia apasionante en torno a una bodega que se decía la más antigua de España, y que para evitar problemas se queda en la más antigua de Andalucía. Se trata de Alvear, la firma más poderosa de la denominación de origen cordobesa Montilla-Moriles. La bodega, fundada en 1729, es decir que dentro de 12 años va a cumplir 300, lleva todo este tiempo en manos de la misma familia, la octava generación.

Alvear, una historia apasionante



Diego de Alvear y Ponce de León

Hace unos días participé en una comida sobre el último proyecto de esta casa: un vino seco, tranquilo, es decir no generoso, aunque también tenía un puntito de crianza bilógica bajo levadura de flor, llamado *3 Miradas*. Allí salió a colación el tema de cuál es la bodega más antigua de España. *Codorníu* sostiene que ella, porque disponen de un documento de 1551 que indica el comienzo de su actividad bodeguera. El documento en concreto es un inventario de Jaume de Codorníu que habla de botas, cubas y de una prensa. En 1659 Anna de Codoníu se casa con Miguel Raventós, la familia toma el apellido del varón, pero el nombre de la empresa se mantiene, y con ello la antigüedad.
La firma *Chivite* también reclama ser la segunda más antigua. Disponen de un legajo de 1647 en donde aparece el nombre de Joseph de Chiuite (se supone que la u pasó a v) y en que hace referencia a "ciento cincuenta cántaros de encubamiento" lo que indica que ya se dedicaban al comercio del vino. A la vez, el catastro de la época documenta que disponían, además, de una finca de "17 peonadas y 6 almudes".

Las bodegas andaluzas

Luego, el resto de las más antiguas se dan básicamente en Andalucía, en torno a Jerez y el comercio que se generaba en el puerto de Cádiz. En 1730 se funda la desaparecida *Domecq*; en 1772, *Osborne*; en 1821 *Barbadillo*; en 1830 *Caballero*; y en 1835 *González Byass*. Hubo muchas más,

pero me refiero a las bodegas que siguen existiendo en la actualidad. Antes de ellas, y sin legajos ni dudas, sino con toda contundencia, en 1729 Don Diego de Alvear y Escalera construye, en medio de las callejas del centro de Montilla una bodega llamada "de la Casa". Un edificio que existe todavía, que yo he visitado en alguna ocasión y que guarda los vinos más viejos de la firma.

Y sobre esto hablábamos durante la comida que he comentado antes, cuando salió la historia de uno de los Alvear al frente de la bodega, la tercera generación y nieto del fundador, Diego de Alvear y Ponce de León; también de las aventuras de su hijo Carlos María. Recordé que hay un hotel de lujo en Buenos Aires (Argentina) que se llama Alvear. Me picó la curiosidad histórica. Pedí datos a los Alvear actuales que trabajan en la firma: Fernando Giménez de Alvear y a su prima María Alvear. Me pasaron unos enlaces. Encontré en uno de los libros editados por el periodista Andrés Proensa, "100 Historias del Vino Español", unas narraciones muy buenas de las que me he documentado y recabado datos, sin piedad; y pensé que quizá a mis lectores les apetezca, al menos alguna vez, leer algo menos de la actualidad y algo más de la antropología o la historia de una de las más ilustres bodegas españolas; y por tanto del vino español.

Diego de Alvear y Ponce de León, nacido en Montilla en 1749, ingresó en la armada con 21 años, y pasó la mayor parte de su vida militar en Argentina, en el Virreinato de La Plata donde llegó a general. Allí se casó con María Josefa Balbastro con la que tuvo ocho hijos. Antes, había mantenido relaciones con una indígena guaraní, con la que tuvo un hijo natural que fue adoptado por el gobernador de Guapeyú, Juan de San Martín, al que llamó José de San Martín, y que sería más tarde el libertador de Argentina.


Fernando Giménez Alvear y María Alvear

La fragata Mercedes

En 1804 regresa a España a bordo de la Santa María de las Mercedes, acompañado de toda su familia y sus bienes. La expedición la componen cuatro barcos que procedentes del puerto de El Callao van camino de Cádiz. Durante el trayecto, el segundo comandante de la flota cayó enfermo y fue relevado por Don Diego de Alvear, que se trasladó a la nave capitana con su hijo mayor Carlos María. Justo un día antes de llegar, el 5 de octubre de 1804, y a pesar de no estar en guerra, un grupo de buques británicos los interceptan y comienza una batalla en la que un disparo hace saltar la santabárbara de la Santa María de las Mercedes, y el barco se hunde. Allí muere toda la familia de Don Diego, menos su hijo mayor que estaba con él; y de paso se hunde también su fortuna.

Muchos lectores recordarán la reciente historia de la "el Tesoro de la Fragata Mercedes", compuesto por una descomunal cantidad de monedas de oro y plata, que fue sacado del mar en aguas españolas, ilegalmente, por la compañía norteamericana *Odyssey Marine*, y luego ocultado. El gobierno español litigó para recuperar ese tesoro, y en el 2012 el Tribunal Supremo de Estados Unidos le dio la razón, devolviéndolo a España.

El que no recuperó nada fue Diego de Alvear que fue trasladado a Inglaterra. Tratado con respeto y deferencia, el gobierno británico reconoció también la ilegalidad del acto de piratería, y en cierta manera le resarció económicamente. Allí conoció a una joven irlandesa, Luisa Rebecca Ward, con la que se casó en Montilla en 1807 y con la que tuvo, hombre indudablemente fogoso, siete hijos más.

Posteriormente participó en la Guerra de Independencia, y en la defensa de Cádiz. De ideología liberal, Fernando VII lo estuvo maltratando y perdonándolo durante el resto de su vida, lo que hizo que se refugiara en Montilla y dedicara su tiempo a la bodega familiar. Los actuales propietarios de Alvear, reconocen que esa dedicación sirvió para que la firma siguiera adelante y se consolidara. De Argentina trajo a su asistente, Carlos Billanueva, que se convirtió en capataz de bodega y puso en marcha el estilo de vinos que conocemos ahora mismo. En su homenaje, entre sus mejores marcas, la bodega tiene el fino CB.

La rama argentina

Don Diego murió en 1830 dejando encarrilada la bodega; mientras tanto sus dos hijos mayores por parte de padre, José de San Martín y Carlos María de Alvear, andaban por Argentina haciendo de las suyas. Carlos María, también militar, en 1810 dejó el ejército, reclamó su herencia materna y en 1812 con su hermano San Martín se fueron en el mismo barco a Buenos Aires, donde le presentó en sociedad y empezaron las aventuras. Uno fue el "libertador", y el otro estuvo metido en todas las conspiraciones posibles. Fue embajador en Reino Unido y después en Estados Unidos. Murió en Nueva York en 1852 con 63 años. Sus hijos hicieron carrera política en Argentina, y su nieto Marcelo Torcuato de Alvear fue presidente de la República Argentina en 1922. Esta rama de la familia mantuvo el amor al vino y en Mendoza son propietarios de la firma *Viñas de Alvear*.

No hemos hablado de los vinos, porque no era la idea, aunque yo ame el fino *CB de Carlos Billanueva*, o el *Pedro Ximénez 1830*, año en que murió Don Diego. Conocer la historia apasionante de nuestras bodegas y de nuestros vinos, pienso que es una forma de acercarnos a ellos, y defender un legado formidable que muy pocos países tienen la suerte de poseer.

Vinos y enoturismo en NAVARRA

DIVERSIDAD DE PAISAJES Y ACTIVIDADES

Más de 100 kilómetros separan la zona norte de la D.O. Navarra, situada en las cercanías de Pamplona, de la zona sur, enclavada en la ribera del Ebro. Esto se traduce en una diversidad de paisajes que encantará al enoturista, amén de la rica gastronomía de la zona que acompaña a sus famosos vinos rosados, los jugosos tintos jóvenes, los deliciosos blancos de chardonnay, los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel. Fotos cedidas por la D.O. Navarra y el Archivo de Turismo "Reyno de Navarra"



El momento presente que vive el vino de Navarra es fruto de un largo recorrido a través de casi veinte siglos. Hoy, la D.O. Navarra apuesta por la modernización y se ha consolidado como una zona de vinos de calidad, sorprendiendo con sus embotellados de vino tinto, rosado, blanco y moscateles. La garnacha es la variedad más extendida, que deslumbra con especial intensidad en los rosados y en los vinos tintos más jóvenes.

Para conocerlos mejor y hacerlo además de una forma lúdica les proponemos practicar enoturismo en la zona. "Navarra tiene un potencial tremendo para el turismo del vino, por el número de bodegas que día a día reciben visitas, por sus reclamos culturales, sus paisajes y su gastronomía", afirma David Palacios, presidente de la D.O. Navarra. Y es que aquí el enoturista disfrutará como nunca.

La Ruta del Vino de Navarra

Situada en el centro de la Comunidad Foral de Navarra, al sur de Pamplona, La Ruta del Vino de Navarra está perfectamente comunicada por sus carreteras, autopistas y autovías (A-15 a Pamplona y San Sebastián, AP-68 a Logroño y Zaragoza, A-12 a Logroño). En cuanto al transporte por ferrocarril, tanto Olite como Tafalla disponen de estación de tren. Y el aeropuerto de Pamplona-Noáin se encuentra a menos de 30 km.

Se trata de una de las rutas certificadas como *Ruta del Vino de España* y desde abril de 2011 es además 'Territorio Enoturístico Socialmente Responsable'. Y no es de extrañar en una región de larga tradición vinícola cuya carta de vinos rosados, tintos y blancos, es alabada por los entendidos.

La Ruta del Vino de Navarra recoge un centenar de entidades entre municipios, bodegas, bares de vinos, alojamientos, *agrotiendas*, tiendas *delicatessen*, restaurantes, una empresa de servicios turísticos, un club hípico o el propio Museo del Vino de Navarra,



No nos podemos perder...

El Palacio Real de Olite –símbolo del esplendor de una época–, el Museo de la Viña y del Vino de Navarra, el Cerco de Artajona, la iglesia fortaleza de Ujué, el hórreo de Iracheta, el Monasterio Cisterciense de la Oliva, la ermita románica del Santo Cristo de Catalain, el puente románico de la Reina-Gares o el de la Valdorba. También merecen atención el Desolado Medieval de Rada, el Yacimiento Musealizado de la Edad de Hierro de las Eretas o el complejo hidráulico romano más completo en el Yacimiento de Andelos en Mendigorría o ya, en plena naturaleza, el desierto estepario de las Bardenas Reales. Finalmente, es muy recomendable conocer parte del Camino de Santiago, que ha dejado su impronta también en la Ruta del Vino de Navarra, y un rosario de pequeñas iglesias a las que la tradición popular confiere la peculiaridad de haber sido realizadas con vino. Y es que aquí confluyen dos caminos, el procedente de Jaca y el de Roncesvalles. Uno de los máximos exponentes artísticos del Camino en Navarra es la iglesia de Santa María de Eunate, única por su planta octogonal, y cuya historia encierra misteriosos enigmas relacionados con los templarios.



Castillo-Palacio Real de Olite construido en el siglo XIV por Carlos III el Noble, rodeado de viñedos

Patxi Úriz

que se esfuerzan día a día para que la visita al territorio sea inolvidable, articulando nuevas actividades que permitan al visitante sumergirse en el conocimiento y el disfrute de la cultura del vino.

Los enoturistas podrán alojarse en enclaves protagonizados por paisajes de viñedos, visitar bodegas modernas o centenarias, familiares o industriales, algunas con una gran riqueza arquitectónica, otras con interesantes colecciones de arte relacionado con la enología; y cómo no, degustar excelentes vinos que redondearán el plato tradicional elegido formando un maridaje perfecto.

La Ruta del Vino ofrece además la posibilidad de realizar diversas actividades. Más allá de las ya de por sí recomendables visitas a las bodegas o incluso a una sala de los aromas del vino, fuera, en el propio viñedo, se puede participar en talleres de yoga o taichi, paseos a caballo o mini *trekkings*. Y los que sientan el gusanillo de convertirse en viticultores por un día, podrán laborear la viña, un esfuerzo que se verá recompensado con un almuerzo campero. También es posible disfrutar en los restaurantes de la Ruta del Vino de Navarra, de una comida maridaje que armonice las reconocidas materias primas de esta tierra –pimientos, espárragos, tomates, alcachofas, verduras, migas, trufa...– con los vinos de la D.O. Navarra. Pasear por esta Ruta del Vino de Navarra

EL PRESIDENTE DE LA D.O. NAVARRA NOS PROPONE UN PLAN

"Amanecer en el valle de Baztán y tras recorrer las fortalezas y castillos de la Zona Media, hacer una parada en una bodega para disfrutar de sus vinos y de la gastronomía, ver el atardecer en las Bardenas Reales y terminar el día cenando un delicioso plato de verdura de la afamada huerta navarra".



5 IDEAS PARA DISFRUTAR DEL ENOTURISMO EN LA D.O. NAVARRA

Desde la D.O. Vinos de Navarra sugieren a los *wine lovers* cinco actividades para disfrutar al máximo del vino en tierras navarras:

1 PARTICIPAR EN UNA FIESTA. Durante los meses de verano y otoño, en la época de vendimia, numerosas localidades navarras celebran festividades en torno al vino y para dar la bienvenida a la nueva cosecha. Una buena ocasión para descubrir pueblos y ciudades, compartir las tradiciones de la zona y dejarse llevar por el aroma de los primeros mostos.

2 VISITAR UNA BODEGA. Las bodegas de la D.O. Navarra preparan actividades para poder conocer en primera persona a los protagonistas de los vinos que se elaboran en esta región. Una buena oportunidad para conocer el vino desde su origen. Catas de vinos, visitas, gastronomía, paseos por viñedos...

3 VISITAR EL PATRIMONIO HISTÓRICO. El patrimonio histórico navarro está repleto de motivos relacionados con el vino y la viña. Es posible descubrir la tradición vitivinícola de la región a través de sus testimonios artísticos. Recorrer una bodega romana, sorprenderse con los espléndidos viñedos o figuras que representan la vendimia en múltiples iglesias es posible en esta denominación de origen.

4 EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS. Una de las mejores maneras de disfrutar del vino de una región es en compañía de la mejor gastronomía de la zona. En Navarra, tanto en los restaurantes como en los bares con los pinchos, *cazuelicas*... se disfruta de las tradiciones culinarias y recetas centenarias, además de la cocina más vanguardista con productos locales.

5 CATA DE VINOS. El amplio programa de catas que desarrolla la Escuela del Vino D.O. Navarra satisface las necesidades de aprendizaje de la cultura del vino y de aquellos que desean avanzar en sus conocimientos. Las distintas sesiones que se imparten a lo largo del año son una cita obligada para ellos.

permite además conocer importantes hitos patrimoniales, huellas del pasado que reflejan la importancia de este territorio.

La Ruta complementa las actividades desarrolladas entorno al vino con propuestas de conocimiento de los paisajes y los ciclos de la vid desde la propia viña. Los miradores interpretativos y senderos por viñedos pretenden acercar el cultivo de la vid a todo tipo de público de forma amena y sencilla. Estos lugares se encuentran señalizados y contienen información impresa y audiovisual sobre el entorno y los elementos de especial relevancia histórica, cultural y natural relacionados con el vino y su apasionante cultura.

Destacar que desde el año pasado, bajo la batuta de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Navarra y con el apoyo del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, se está trabajando en la ampliación de la Ruta del Vino a todo el ámbito geográfico de la Denominación.

El Reino de la buena mesa

Visitar Navarra para conocer sus vinos es un placer que va de la mano de una gastronomía variada como su geografía, donde la cocina tradicional y la de autor no están reñidas. Estas cocinas se nutren entre otras, de siete materias primas con Denominaciones de Origen Protegida, seis Indicaciones Geográficas protegidas y cuatro certificaciones de calidad que garantizan el sabor y las bondades de la huerta navarra. Y es que a lo largo de la historia, Navarra se ha preocupado por recuperar, mantener y promover los productos autóctonos vinculados a la calidad y elaborados con métodos tradicionales. Entre esos productos estrella se encuentran: el Espárrago de Navarra (I.G.P.), la Alcachofa de Tudela (I.G.P.), el Piquillo de Lodosa (D.O.P.), el Aceite de Navarra (D.O.P.), la Ternera de Navarra (I.G.P.), el Cordero de Navarra (I.G.P.), los quesos de leche de oveja Roncal e Idiazábal, ambos con D.O.P., y el pacharán o licor de endrinas (I. G.P.). Igualmente emblemáticos son los cogollos de Tudela y la chistorra de Artajona.

En toda la Comunidad Foral encontraremos restaurantes en los que deleitarnos con pla-



Fotografía cedida por el Archivo de Turismo "Reyno de Navarra"



Bodegas Otazu (Otazu, Navarra)



El vino es el anfitrión de numerosas experiencias en las que se presenta en relación con distintas disciplinas artísticas y culturales como conciertos de música, exposiciones, teatro o danza

tos tradicionales elaborados con borraja, berza, cardo y alcachofas en invierno; espárragos en primavera; carne de toro, pochas y pimiento en verano; y caza y hongos en otoño; así como bares en los que sucumbir a una deliciosa e informal tradición: los pinchos. Y si lo que queremos es disfrutar de alta cocina, tres restaurantes con estrella Michelin saciarán nuestras más altas expectativas: Rodero, en Pamplona, con Koldo Rodero al frente; Europa, también ubicado en la capital, con la chef Pilar Idoate; y El Molino de Urdániz, cuya carta la firma David Yárnoz.

MUSEOS

Museo De la Viña y el Vino de Navarra (Olite). Situado en un antiguo palacio rehabilitado del siglo XVII, ofrece al visitante la oportunidad de acercarse a la cultura del vino y descubrir los secretos del bien más preciado de la zona: el vino de Navarra.

Bodega de Palacio (Palacio de los Mencos (Tafalla). Quien lo desee podrá disfrutar de una visita autoguiada por paneles explicativos. Sin embargo ésta no es la única manera de disfrutar de este Palacio, y es que los visitantes podrán ser testigos directos de la casa en la que se hospedó Isabel de Farnesio, Fernando VII, María Amalia de Sajonia o Alfonso XII. Además, el edificio también sirvió de cuartel francés en la Guerra de la Independencia, cuartel Cristino, hospital de la Cruz Roja durante las guerras carlistas y escuela de suboficiales y comandancia de la Guardia Civil durante la guerra civil española.

HABLAMOS CON... DAVID PALACIOS, PRESIDENTE DE LA D.O. NAVARRA

"Con la ampliación de la Ruta del Vino de Navarra el enoturismo en nuestra región tiene un futuro muy prometedor"



Desde el Consejo Regulador se impulsa el turismo enológico ¿no es así? ¿qué acciones llevan a cabo para potenciarlo?

El enoturismo es una apuesta fundamental como motor de la comercialización de los vinos de la D.O. Navarra y el Consejo Regulador está promoviendo su desarrollo. En concreto, en nuestra región contamos con la *Ruta del Vino de Navarra* y en estos momentos, se está trabajando con los distintos agentes implicados en su ampliación. Así, está previsto que el año que viene, dicha Ruta pueda llegar a todas las zonas que conforman el mapa vitivinícola de la denominación de origen e involucre a un número mayor de recursos.

Navarra tiene un potencial tremendo para el turismo del vino, por el número de bodegas que día a día reciben visitas, por sus reclamos culturales, sus paisajes y su gastronomía. Todo ello, crea en el visitante una experiencia única, unida a nuestras tradiciones.

¿Qué tipo de actividades, fiestas, exposiciones, festivales, jornadas... se organizan?

Son numerosas las localidades con tradición ancestral vitivinícola que organizan actividades, eventos y fiestas con el vino como protagonista. Por ejemplo, la llegada de la nueva cosecha, en tiempo de vendimia se celebra mucho. Entre otras, San Martín de Unx ensalza las bondades de sus vinos rosados, la Cofradía del Vino de Navarra organiza la ya tradicional Fiesta de la Vendimia de Navarra en Olite, en las fiestas patronales de Corella se dedica un día del programa actividades al Día del Vino con la participación de cerca de 30 bodegas. Lerga, Falces, Barasoain, Murchante, Cirauqui, Lekunberri... cuentan con una cita vinícola en el calendario. Desde el Consejo Regulador se organizan eventos como *La Noche del Vino* para celebrar y dar a conocer los vinos de la D.O. Navarra a foráneos y visitantes. En todos estos eventos, el vino es el anfitrión de estas experiencias en las que se presenta en relación con distintas disciplinas artísticas y culturales como conciertos de música, exposiciones, teatro, danza y muchas más actividades.

¿Cuál ha sido la evolución del enoturismo en Navarra? ¿Ha aumentado mucho en los últimos años? ¿Prevalecen los turistas nacionales o también llegan extranjeros?

Las cifras oficiales con las que contamos son las que aporta la Ruta del Vino de Navarra. Se observa una buena evolución en cuanto al incremento de los turistas y sobre todo, la presencia de visitantes internacionales. Si normalmente procedían de la vecina Francia, ahora han aumentado los países de origen de las personas que nos visitan, como Inglaterra, norte de Europa y Asia. En cuanto al turismo nacional, Navarra recibe sobre todo visitas de las comunidades vecinas, de Madrid y Cataluña. Con la ampliación de la Ruta del Vino de Navarra el enoturismo en nuestra región tiene un futuro muy prometedor.

¿Qué tipo de vinos podrán catar los visitantes que se acerquen a las bodegas navarras?

Navarra es un auténtico paraíso vinícola para entendidos y para aquellos que se inician en la cultural del vino. Contamos con cinco zonas diferenciadas que aportan una gran riqueza de suelos, climas... Hay que tener en cuenta que en Navarra en poco más de 100 kilómetros viajas del principal desierto europeo, las Bardenas Reales hasta los bosques más frondosos, la Selva de Irati. Así se manifiesta en nuestras gentes, y en nuestros vinos, que son su fiel reflejo. Es nuestra identidad. Elaboramos unos de los vinos blancos más norteños del país, frescos, principalmente con la variedad de uva chardonnay. Nuestra querida garnacha la utilizamos para producir los característicos vinos rosados, llenos de color y viveza y tintos muy demandados de montaña o bien, mediterráneos del valle del Ebro. No hay que olvidar los característicos "vinos de autor", vinos modernos con ensamblajes tradicionales. Tenemos la suerte de tener vinos que nos acompañan en la buena mesa navarra, desde el primer plato hasta el postre, gracias a los dulces de moscatel de grano menudo.

¿Qué les diría a nuestros lectores para animarlos a hacer enoturismo en Navarra?

Gracias a nuestra rica tradición vitivinícola por la que elaboramos blancos, rosados y tintos, contamos con vinos para disfrutar en muchas ocasiones y crear una gran experiencia de la mano de un precioso paisaje pirenaico, o desértico, de grandes hitos artísticos y con una renombrada gastronomía tradicional en la que se cocinan un gran número de productos con un origen común. Además, Navarra se puede disfrutar en las cuatro estaciones.





Bodegas Ochoa

A la entrada de Olite, un precioso pueblo medieval a 40 kilómetros de Pamplona, se encuentra Bodegas Ochoa. Una bodega pequeña en producción (100% viñedo propio) pero grande en reconocimiento por parte de crítica y consumidores.

Los Ochoa ganan en las distancias cortas. Visitar su bodega y escucharles hablar del vino como si fuera un miembro más de su familia es una experiencia altamente recomendable.

La familia Ochoa invita a los enoturistas a descubrir qué es vivir el vino explicándoles de primera mano su filosofía y la elaboración de cada uno de sus vinos y de su aceite

Bodegas Ochoa es herencia e innovación, familia y equipo, respeto al medio ambiente, cuidado de su propia tierra y un mimo exquisito a la hora de elaborar vino y aceite y de recibir a gente en su casa todos los días de la semana. La reserva de visitas puede realizarse a través de su página web.

Entre sus vinos encontramos el *Ochoa Rosado de Lágrima*, elaborado con garnacha, cabernet sauvignon y merlot; dos elaborados 100% moscatel de grano menudo: *8A MDO* y *Ochoa Moscatel Vendimia Tardía*; y el *Ochoa Reserva*, fruto de un *coupage* de 60% tempranillo 60%, 22% cabernet sauvignon y 23% merlot.

Bodegas Ochoa también elabora el *Aceite de Oliva Virgen Extra Javier Ochoa*, con 90% arbequina y 10% koroneiki.

BODEGAS OCHOA *Calle de Miranda de Arga, 35 · 31390 Olite (Navarra)*
Tel.: 948 740 006 · www.bodegasochoa.com

F.Olimpia Edición Limitada

En la zona de la Baja Montaña más concretamente en la localidad navarra de Cáseda, encontramos una bodega de origen familiar fundada en 1957. Bodegas Olimpia rinde su nombre como homenaje a sus orígenes bautizándola con el nombre de su abuela: Flavia Olimpia Oficialdegui.

Allí cultivan las variedades garnacha y graciano. Realizan una recolección manual de manera tradicional y sostenible, consiguiendo mantener el equilibrio natural del suelo, usando solo abonos orgánicos.

El edificio que alberga la bodega, construido en el año 1951, combina los aspectos más tradicionales con las nuevas tecnologías enológicas. Todos su depósitos son de hormigón, excelentes para la vinificación y para conservar en su máximo esplendor la fruta y la frescura de los vinos.

F.OLIMPIA BODEGAS Y VIÑEDOS
Av. Río Aragón, 1 · 31490 Cáseda (Navarra)
Tel.: 948 186 262 · www.bodegasolimpia.com



El resultado es una fusión de vinos con aromas afrutados y unos deliciosos sabores a garnacha y a graciano respectivamente, ambas variedades autóctonas por excelencia, todo ello acompañado de toques tostados gracias a sus barricas de roble francés y navarro que le dan un mayor valor añadido a estos vinos.

En una edición especial, la Bodega presenta su *F.Olimpia Edición Limitada*, un crianza navarro de 18 meses de barrica de roble elaborado 100% con la uva graciano, una selección única.



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Garnacha
CARACTERÍSTICAS: Color rojo cereza picota de gran intensidad con ribete rojizo. En nariz es intenso. Destaca la barrica nueva, notas florales y de cacao. En boca tiene un ataque potente, bien estructurado y con suave final. Maridada con carnes asadas y caza.

La familia elabora no más de 7.200 botellas al año ofreciendo un vino personal, exclusivo y con mucha identidad

Licores Baines



Desde 1844 lleva en activo esta empresa de Pamplona, cuya especialidad es la elaboración de su conocido pacharán. No obstante, la empresa no pasó a manos de la familia Baines hasta la década de los 50, momento en que adquieren la compañía y comienzan a elaborar sus propios licores, hasta conseguir posicionarse en los puestos más altos del mercado.

Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CINVE 2017

Desde que se instalaron en el barrio de La Rochapea, decidieron hacer productos basados en la calidad, en la elaboración artesana, y en el que la materia prima (100% navarra) sería requisito fundamental para llevarlos a cabo. Es por ello que la empresa controla especialmente el trabajo de campo.

Pacharán Baines clásico. Aproximadamente cuatro meses de maceración en acero inoxidable y la gran importancia a sacarle todo el partido a la endrina para que no sepa tan anisado, hacen que este producto de 28º tenga un aroma y un sabor totalmente característico, y un color realmente vivo. En boca deja una sensación aterciopelada y muy agradable. Destaca su largura y su sabor dulce y frutal.

Pacharán Baines etiqueta Oro. Se trata del producto estrella. El máximo de fruto y de grado alcohólico que permite el Consejo Regulador (30º), y unos seis meses de maceración en barrica de madera de roble y castaño, dan como resultado un pacharán de color rojo rubí, aroma frutal, dulce y balsámico, y un sabor voluptuoso y redondo. Está considerado como uno de los mejores.

LICORES BAINES *Polígono Industrial Los Agustinos, calle A, nº 9 · 31013 Pamplona · Tel.: 948 303 545 · www.pacharan.com*

Unsi Bodegas y Viñedos

Los grandes vinos de garnacha de esta bodega –un proyecto vinícola de garnacha recuperada– nacen en los viñedos de montaña de San Martín de Unx, ubicados en parajes solitarios y de muy difícil acceso. Son lugares de gran belleza que solo pueden visitarse en todoterreno. De esta manera los enoturistas podrán descubrir, en primera persona, qué hay detrás de los vinos de Unsi y qué significa el concepto *TERROIR*, así, en mayúsculas.

Además, las instalaciones de la bodega en Olite, capital del vino de Navarra, están abiertas para que todo aquel que lo desee pueda visitarlas. Los que se animen podrán ver la pequeña sala de crianza y degustar los grandes vinos que se gestan a la sombra del majestuoso Palacio Real de Olite, joya de la corona del Reino de Navarra.



Las visitas al viñedo se realizan de abril a octubre, y en función de la climatología. Las visitas a bodega se realizan todo el año.

Para más información:
Guiarte Servicios Turísticos.
www.guiartenavarra.com
info@guiartenavarra.com.
Tel.: 948 741 273

La bodega organiza excursiones en todoterreno, única forma posible de acceder a los viñedos de montaña



NOTA DE CATA

NOMBRE: Unsi Terrazas Blanco
VARIEDAD: Garnacha blanca
CARACTERÍSTICAS: Cuidada selección de las uvas de una variedad casi extinta hoy en día en Navarra como es la garnacha blanca. El vino permanece 5 meses en barricas de roble francés. Finalmente se obtiene este vino de color amarillo intenso con reflejos verdosos. Aroma muy fresco, varietal y anisado: cítricos, notas de hinojo y recuerdos a fruta blanca. Boca fresca, vivaz, intensa, con buena estructura y trago largo.

PROYECTO UNSI S.L. NAVARRA
Anecoop Bodegas
Monforte, 1 - Entlo
46010 Valencia · Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

Palacio de Sada Viñas Viejas





Medalla de oro en el Concurso de Garnachas del Mundo de 2017

La Bodega de Sada nos ofrece un nuevo vino que muestra las especiales características de las uvas procedentes de la las viñas viejas de garnacha de la pequeña villa Navarra de Sada, tras su maduración en barricas de roble.

Este nuevo vino surge de la búsqueda y el interés que tiene la bodega en presentar unos vinos de alta calidad, que sean también interesantes, atractivos y adecuados para los nuevos consumidores

Buscando mantener al máximo la expresión de las viejas viñas, este vino se ha elaborado fermentando las uvas con levaduras autóctonas en los antiguos depósitos de hormigón de la bodega y se ha madurado durante 8 meses en barricas de roble francés y americano. Viñas de montaña, en pequeñas parcelas al pie de los Pirineos, donde reina la garnacha. Esto es lo que hace especial a esta bodega situada en la pequeña localidad de Sada, al nordeste de Navarra, alejada de las principales carreteras, donde los visitantes pueden descubrir monasterios y castillos, pueblos medievales y magníficos paisajes donde disfrutar de la naturaleza. Rutas cargadas de historia y rincones en los que el tiempo parece que se ha detenido. Un lugar por descubrir.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Garnacha de viñas viejas
CARACTERÍSTICAS: Aromas a especias y torrefactos de roble, manteniendo los rasgos frutales de moras, hierbas y flores azules de la garnacha de Sada. En boca es un vino agradable desde el inicio, con taninos maduros y elegantes, con un final de boca característico, equilibrado y persistente.

BODEGA DE SADA
Arrabal, 2
31491 Sada (Navarra)
Tel.: 948 877 013
www.bodegadesada.com

Pago de Cirsus

Desde el año 2014, la Bodega Pago de Cirsus posee oficialmente la calificación de Denominación de Origen Vino de Pago. Para obtener este tipo de producción, el vino que se cultiva y procesa debe ser solo con viñas de la propia bodega. La vendimia se realiza a mano y la uva se selecciona cuidadosamente. Para su propietario, el empresario Alejandro Gómez Sigala, "la calidad es la premisa en cada uno de nuestros vinos".



NOTA DE CATA

NOMBRE: Pago de Cirsus Chardonnay
VARIEDAD: Chardonnay
CARACTERÍSTICAS: De color amarillos pajizo brillante, presenta aromas a frutas tropicales, almendras y vainilla. En boca es compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso; acabado sedoso y persistente. Ideal para maridar con pescados azules, moluscos y mariscos, arroces y verduras al horno, carnes blancas, quesos frescos y grasos.



NOTA DE CATA

NOMBRE: Pago de Cirsus LaA
VARIEDAD: Syrah, cabernet y tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Color rubí profundo. En nariz destacan aromas de bayas negras silvestres, especias picantes, e incluso chocolate oscuro. En boca es fino, complejo e intenso.

PAGO DE CIRSUS
Carretera de Ablitas a Ribaforada, Km. 5
31523 Ablitas (Navarra)
Tel.: 948 386 427
www.pagodecirsus.com

Marchando una de *olivas*



Desde una perspectiva urbana la evocación de una vida acorde con la naturaleza queda muy lejos del ideal *hippy* y de las sopas de ortigas. Probablemente el único valor para enlazar este sueño mítico, la naturaleza que cantó Virgilio y la realidad actual del asfalto sean las aceitunas. Si la imagen rural de un olivo repleto de sus frutos es el paradigma del mediterráneo puro, la aceituna de un *Dry Martini* tiene todos los valores de la vida en la gran ciudad.

El aperitivo más antiguo

Al margen de ser la fruta de la que se obtiene el aceite, las aceitunas son el aperitivo más antiguo y popular de las tabernas. Precisamente este carácter las llevó a perder prestigio a medida que en bares y hoteles se ofrecían como consumición gratuita. Como la tapa era de regalo, el coste que el establecimiento pagaba por ella debía ser mínimo. En pocos años las aceitunas perdieron prestigio y presencia en barras y mesas.

Su recuperación se debe a las nuevas costumbres del tapeo y a la aportación de muchos cocineros jóvenes que han decidido incluirlas como detalle distintivo de producto puro. En todos los mercados no falta un puesto en que encontraremos aceitunas de lo más diversos colores, perfumadas según tradiciones manchegas, andaluzas, catalanas, aragonesas o extremeñas.

Las negras

Las *kalamata*, negras y brillantes tienen un gran prestigio. Son las famosas aceitunas griegas que valen cuatro veces el precio de una sevillana, gracias a su peculiar aroma con notas de aceite y a la habilidad de sus productores para colocarlas en el mercado. Si los italianos han sabido vender su aceite, los griegos han hecho lo mismo con sus aceitunas. Pero las negras de Aragón, las *olivas muertas*, llamadas así porque se recogen negras, maduras, son muy apreciadas. Son imprescindibles como tapa, en las ensaladillas y *esqueixadas*.

Las verdes

Las verdes tienen distintos orígenes y aliños, como las llamadas *gazpacho*. Las verdes dulces, típicas de las comarcas del sur de Tarragona, se maceran con sosa. Son muy sabrosas, pero de corta vida. Se elaboran en las primeras semanas de noviembre. Las más voluminosas son las *gordiales* sevillanas, parientes próximas de las *perdigones* o *pelotillas*. Pequeñas y exquisitas, las *arbequinas* catalanas que cuadran con las anchoas. Las de Caspe suelen romperse con una maza para facilitar la penetración de la ajedrea, el orégano, más los diversos y aromáticos tomillos. Solo el universo de las aceitunas chafadas daría lugar a un libro de cata, porque los profesionales del mercado acaban de afinarlas, dándoles un baño nuevo, perfumado con vinagre de chardonnay o de jerez. Si utilizan vinagre de cava, por 10kg de aceitunas añaden un litro aceite de oliva virgen. Las proporciones varían según el maestro y el calibre de la aceituna, pues no es lo mismo una *obregón* grande que las *arbequinas* a las que sienta bien el tomillo cabezudo.



ASEMESA (Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa)

Invitación al vermut

Las aceitunas invitan al vermut según la más estricta tradición de la orilla cristiana del mediterráneo. Su influencia es tan consistente que, *esferificadas* o convertidas en paté, han traspasado modas. Esféricas según la fórmula de Albert Adrià aparecen en tiendas *gourmet* bajo el nombre *Caviaroli Drops*, o como tapa deslumbrante en Bodega 1900.

La *tapenade* la creó en el siglo XIX el chef Meyner, de *La Maison Dorée*, de Marsella, machacando aceitunas negras, anchoas, atún en conserva, mostaza, ron y abundantes alcaparras (en provenzal las alcaparras se llaman *tapenos*). Sobre esta pasta negra como el caviar se han establecido tantas variantes como gustos hay escritos. Todas las fórmulas son buenas, más aún si les añadimos dos ingredientes no citados, la felicidad del vermut compartido y el sonido del mar. Lo malo es que pocos se acuerdan a qué sabe una *tapenade* que no sea la de un tarrito industrial.

El Andén, un restaurante con alma viajera



Este otoño la carta de El Andén nos permite viajar en el mítico Transiberiano a través de sus propuestas de platos de fusión asiática, como el *tartar de salmón con verduras brunoise*, la *dorada al vapor al estilo cantonés*, las *giozas con salsa de lima* y los *huevos orloff con huevas de pez volador*. Para aquellos que prefieran carne, no deben perderse el *solomillo de cerdo a la Strogonoff* y el *kum pao de pollo*. ¿Y la última parada? Termina el viaje en El Andén con un dulce: los *mochi de yuzu* y *tarta de queso*, el *biruji de frutas* y los *cubitos de chocolate negro con interior de bizcocho ruso y nata*.

EL ANDÉN
Hotel Barceló Málaga · Calle Héroe de Sostoa, 2
29002 Málaga · Tel.: 952 047 494 · www.barcelo.com



PINTXOTERAPIA LLEGA AL BARRIO DE SALAMANCA

El nuevo local de esta cadena de comida tradicional dispone de 280 m² repartidos entre salón y terraza. En él se pueden degustar gran variedad de tapas, pintxos, catxopos y postres, platos que han hecho popular el nombre de Pintxoterapia en centros como el Mercado de Sanse (Centro de Ocio Agora Sanse) o Ruta 77 (C.C Palacio del Hielo). Imprescindibles las *albóndigas de rabo*, el *canelón de pato con salsa de foie*, el *salmorejo con helado de parmesano y polvo de jamón*, el *cordero confitado a baja temperatura* o la *sopa de chocolate blanco y maceta de Oreo*, por citar algunos.

PINTXOTERAPIA
General Pardiñas, 71 · 28006 Madrid
Tel.: 910 598 827 · www.pintxoterapia.com

Fellina, AUTÉNTICA COCINA DE LA 'NONNA'

Los amantes de la cocina italiana tradicional van a disfrutar de lo lindo con los platos que ofrece el nuevo restaurante Fellina. Recetas de la genuina cocina *della nonna*: variada, sabrosa y contundente. Por ello, es probable que sientan al salir del establecimiento que no podrán volver a comer en unos días (se advierte que son platos para compartir), pero dejen espacio para el postre o lamentarán no probar alguno de sus irresistibles dulces caseros.



FELLINA *Caracas, 21 · 28010 Madrid · Tel.: 914 109 250 · www.fellinamadrid.com*



NBA Café Barcelona, el restaurante temático del baloncesto

El local está ubicado en pleno corazón de Las Ramblas, en un espectacular edificio neoclásico rehabilitado. Se trata del único restaurante de la National Basketball Association (NBA) del mundo por lo que es el lugar perfecto para que los amantes del baloncesto disfruten de auténtica cocina americana. Cuenta con reservados habilitados para cenas y comidas en grupo y con una increíble terraza en el ático donde se puede disfrutar de las vistas, cóctel en mano.
Además, existe la posibilidad de visionar partidos en directo, aparecer en la mítica *Fan Cam*, jugar en la *Fan Zone* o comprar artículos relacionados en la NBA Café Store.

NBA CAFÉ BARCELONA
Les Rambles, 120 · 08002 Barcelona · Tel.: 933 024 866 · www.barcelona.nbacafe.com

UNA CABAÑA CANADIENSE EN PLENO MADRID

El Canadiense es el nuevo restaurante del grupo Bar Galleta. Un local de estilo rústico que nos traslada a un *lodge* montañés o a una cabaña en el lago, con una cocina 'non stop' desde las nueve de la mañana a la una de la madrugada. La diversidad cultural del país norteamericano se refleja en la carta, con platos como el *poutine*, patatas fritas con salsa gravy y queso; el *tourtiere*, pastel de carne canadiense; y, por supuesto, las hamburguesas de carne y las de pollo y pescado con toques asiáticos además de distintas recetas preparadas con el ingrediente estrella, el sirope de arce.



EL CANADIENSE *Carranza, 10 · 28004 Madrid · Tel.: 669 465 886 · www.elcanadienserestaurante.com*

Ataclub, guardando las esencias













Cocina y sala consistentes

Ataclub, un elegante local decorado en claves de síntesis y funcionalidad con capacidad para 110 comensales, se ubica frente al esqueleto del edificio que albergó a los Noticiarios y Documentales, NODO de infancias idas y exactamente donde otrora estuvo La Nicolasa, el restaurante de Nicolasa Pradera, la gran innovadora gastronómica de ante y postguerra que en 1933 publicó uno de los pocos libros esenciales de la cocina española moderna, *La cocina de Nicolasa*, prologado por el afamado médico, historiador y humanista Gregorio Marañón, que se convertiría en guía y referente de lo que más tarde sería el movimiento de Nueva Cocina Vasca, que sentó las bases de la actual proyección de la cocina española a nivel internacional. Ahora, a las cocinas de Ataclub ha llegado un cocinero más que digno de tales antecedentes, Miguel López Castanier, llamado a guardar tales esencias en tarros de contemporaneidad y acreditado tanto por sus labores estrictamente coquinarias, tras sus largas estancias al frente de las cocinas de referentes tales que La Taberna de Liria o El Chiscón de Castelló, como por sus quehaceres divulgativos en los diarios *El País*, *El Mundo* y *Diario 16*, los programas televisivos *Va de trucos* y *Cocinarte*, o los libros *La cocina de Plinio, Veinte recetas de amor+un sollozo de amor*, y *La Cocina de El Quijote*.

La sala, *rara avis*, está del todo a la altura de la cocina, conducida con mano firme y guante de seda por José Antonio Mora, un *maître* de los de antes.

Y una carta seductora

En Ataclub se ofrece a diario, de martes a sábados, un menú ejecutivo de mediodía a 20 € y una oferta de carta relativamente corta, algo que a estas alturas aún se agradece, pero medida con gran tino para seducir sin saturar/amuermar. Referencias casi obligadas son el *Solomillo a la broche*, el *Pan chino relleno de cochinita pibil* y el *Tataki de atún rojo*, pero en ella hay otras muchas cosas notales, teles como *Cordero confitado, Pez mantequilla sobre crema glacée de limón, soja y almendras, Flor de alcachofa confitada, Salteado de boletos con perdiz, Bonito con salsa de chocolate y concassé de melocotón, Anguila humada a la mantequilla negra*, o un tarta de manzana esculpida como flor. Ni rastro de quinoa ni de alga nori. Un alivio y un lugar a descubrir entre la errática y multifacética oferta capitalina. Miguel Ángel Almodóvar



Unos vinos nacidos en un paraíso: Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad



Encinas, retamas, sabinas, multitud de especies, un sin fin de aves y vid. Todo ello conviviendo en un entorno paisajístico único destinado a preservar la biodiversidad. Bienvenido a Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad.

Un proyecto que empezó con una pregunta: ***"Si un vino se impregna de la tierra donde es cultivado, ¿qué vino darían unas cepas rodeadas de 3.000 hectáreas de naturaleza virgen?"*** Hoy, 20 años después, ya es una realidad.

Es difícil definir qué es exactamente Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad. Un gran mosaico de colores, donde solo 1000 hectáreas son las que hoy en día están destinadas al cultivo **ecológico** de olivos, almendros, pistachos, cereales y uno de los grandes protagonistas de la finca: **la vid.** El resto, 2000 hectáreas, son y seguirán siendo bosque habitado por flora y fauna autóctona como águilas imperiales, avutardas y perdices rojas, entre otras especies. En definitiva, un paraíso inigualable de **3000 hectáreas,** puede que alguna más, puede que alguna menos; es complicado ponerle límites a un lugar así.

Solo 83 hectáreas se destinan al cultivo de vid. ¿Parece impensable para una bodega, verdad? Seguramente, en ninguna prestigiosa región vinícola del mundo podría llevarse a cabo un proyecto así; por eso, nuestros vinos no son comparables a las de ninguna región del mundo gracias a uno de los viñedos más complejos técnicamente de España, y seguramente de Europa, nacidos rodeados de flora y fauna en un espacio privilegiado.

¿El resultado? Gran Luna, Graciano, Orígenes, Garnacha Blanca, Purgapecados y Rosé. Unos vinos únicos en España de una calidad excelente con los que solo tendrás que preocuparte de una cosa: disfrutar.

Y como no podía ser de otra forma, este paraíso se refleja en la nueva imagen de cada uno de los vinos, mostrando al mundo la fauna que convive con el viñedo de Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad. Un ave, un vino. **Un nuevo diseño que representa perfectamente esa conexión que existe entre la naturaleza y el vino.** Así es, y así seguirá siendo en el futuro.

dehesadeluna.com

FINCA RESERVA DE BIODIVERSIDAD

Eva de Gil



Nacida en la Barcelona post-olímpica esta joven chef lidera la propuesta gastronómica del restaurante Batuar, ubicado en uno de los hoteles 5 estrellas con más encanto de la Ciudad Condal: el Cotton House. Sin raíces familiares en la hostelería, a los 14 años decidió que quería ser cocinera y no ha parado desde entonces. Posee una breve pero brillante trayectoria con un futuro prometedor. Las nuevas generaciones vienen pisando fuerte y Eva es un claro ejemplo. Texto: Laura Morales

"A LOS COMENSALES LES DIVIERTE DESCUBRIR QUE SOY MUJER Y JOVEN"

Eva de Gil dirige la cocina de Batuar, el restaurante del Cotton House Hotel, ubicado en la antigua sede de la "Fundación Textil Algodonera", un emblemático edificio del siglo XIX, todo un referente en la ciudad de Barcelona. Precisamente Batuar debe su nombre una máquina que se ocupaba de prensar el algodón para eliminar todas sus impurezas.

Eva llegó aquí como cocinera y en tan solo un año asumió la responsabilidad de liderar un equipo. Es una apasionada de su trabajo: "Es mucha la pasión que tengo por este oficio, me encanta crear ya sea en mi mente o bien ejecutar. Es genial poder aprender cada día sin estancarme. Aunque es un trabajo duro, creo que sería imposible no haberme planteado el hecho de pasar mi vida entre fogones".

Discípula de una grande de la cocina como Mey Hofmann y admiradora de la chef californiana de origen japonés Niki Nakayama, Eva forma parte de una nueva generación de cocineras para las que su género no ha sido ningún obstáculo en su trabajo. Aunque como ella misma afirma, aún sorprenda a los comensales descubrir que la persona que está detrás de los fogones es una mujer joven. Parece que vamos por el buen camino y esperemos que dentro de poco sean muchas más las féminas que protagonicen la portada de nuestra revista.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinera?

Decidí ser cocinera a los 14 años, cuando empecé a trabajar en la hostelería. Fue pura vocación, nadie de mi familia se dedica a la hostelería y tanto para ellos como para mí era un mundo desconocido.

Estudiaste hostelería en Hofmann, una escuela mítica en Barcelona. ¿Qué recuerdos guardas de esa etapa de formación? ¿Cómo fue estudiar a las órdenes de la desaparecida Mey Hofmann?

Efectivamente la Escuela Hofmann de hostelería es una de las más prestigiosas de Barcelona e incluso a nivel internacional. Personalmente, a pesar del esfuerzo económico que esto implicó tanto a nivel personal como familiar, fue una de las mejores decisiones que tomé. Me dieron una educación muy completa. Para mí, poder estudiar a las órdenes de Mey Hofmann era un auténtico placer ya que la idolatraba incluso antes de llegar a la escuela.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?



Niki Nakayama, la descubrí en el programa de Netflix *Chefs Table* y siento una gran admiración por ella. Es una persona que de verdad ha trabajado muy duro para conseguir el puesto en el que se encuentra y por suerte ahora tiene un reconocimiento mundial.

Tienes solo 24 años y ya has trabajado en prestigiosos restaurantes como Akelarre. Háblanos un poco de tu trayectoria profesional.

Nací el 9 de febrero de 1993, en una pequeña ciudad de Barcelona. Desde niña descubrí mi pasión por la comida y supe que quería ser chef. Así, cuando tenía solo 14 años y, sin estudios de hostelería, comencé mi carrera. Mi primera experiencia fue a esa edad, en un pequeño restaurante de comida tradicional catalana en el Pirineo llamado Cal Peritxola al que siguieron Cal Ferragetes, Can Muxolí, etc. Fue entonces cuando ya tomé la clara decisión de que mi futuro iba a estar entre los fogones y decidí estudiar en la Escuela Hoffmann. Cuando acabé los estudios me trasladé un año a San Sebastián donde trabajé en Akelarre. Tras esa gratificante experiencia pensé que era hora de probar otra faceta de



"Lo que me proporciona más inspiración es la naturaleza"

la restauración que todavía me quedaba por descubrir, el mundo de la hotelería, y entré en el Cotton House. Actualmente puedo decir que estoy muy orgullosa del equipo que poco a poco hemos ido haciendo junto con mi segundo de cocina, Enric Beneito.

Entraste en la cocina del restaurante Batuar del Cotton House Hotel en 2015 y en 2016 lograste ser jefa de cocina, con tan solo 23 años. ¿No da un poco de vértigo asumir esa responsabilidad siendo tan joven y llevando tan poco tiempo en el restaurante de un hotel de 5 estrellas ubicado en una ciudad tan visitada como Barcelona?

Supongo que cualquier persona que se encuentra ante el reto de una mayor responsabilidad tiene una mezcla de sensaciones a la hora de tomar una decisión. Por un lado, la ilusión de poder llevar una cocina como la del Cotton House Hotel, y por otro, el miedo a la inexperiencia y cómo no, a lo desconocido. De todas maneras creo que el derecho de fracasar lo tenemos todos y era un riesgo que necesitaba asumir. Actualmente creo que ha sido una de las decisiones más importantes y certeras de mi carrera profesional.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo?

Actualmente elaboramos una cocina de mercado y autor. Todos los chefs tienen un sello identificativo que se puede reconocer, digamos que mi fuerte es la combinación visual de los sabores. Es muy importante guiar al comensal por donde tú quieres que vaya. De todas maneras el arte culinario no es estático y tanto a mi equipo como a mí nos encan-



"Ojalá de una vez por todas dejemos de calificar a los profesionales por su género y podamos hacerlo desde una visión profesional y didáctica"

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Albóndigas con sepia
Un lugar: Tuixent, en Lérida
Una película: La lengua de las mariposas
Un libro: Billete de ida y vuelta, Gemma Lienas
Una canción: Dosed, de Red Hot Chili Peppers
Un truco de cocina: Usar siempre el cronómetro
Un producto fetiche: Kimchi
El maridaje perfecto: Ramen y seda líquida (sake de Tuixent)
Una experiencia gastronómica inolvidable: Dstage (Diego Guerrero)
Un sueño por cumplir: Viajar alrededor del mundo descubriendo nuevos productos y sabores.
Si no hubiera sido chef... Creo que no puedo imaginarme una vida sin poder cocinar. Aunque el *snowboard* es mi otra pasión, así que a lo mejor mi vida hubiera ido en este camino si nunca me hubiera topado con las sartenes.

ta conocer profundamente los abanicos de sabores y técnicas nuevas que poco a poco van saliendo a la luz. Es muy importante en nuestra posición seguir instruyéndonos con conocimientos constantemente para ir avanzando.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Sin ninguna duda lo que me proporciona más inspiración es la naturaleza. Parece mentira pero solo con estar tranquilamente observando las montañas se te ocurren millones de ideas.
Ir a comprar a pequeños mercados o ferias de agricultura también es una buena fuente de inspiración.

¿Que nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Batuar?
Actualmente trabajamos con carta todo el día, desde las 12 del mediodía hasta las 23:30 de la noche. El restaurante empieza su movimiento a las 7 de la mañana con el buffet de desayunos, en el que conservamos la misma línea de calidad que en el restaurante.
De lunes a viernes laborables ofrecemos un menú ejecutivo a 28 euros con el que expe-





rimentamos y probamos platos que son interesantes para poner en carta.
Estamos todavía planteando temáticas para hacer menú degustación, estamos con las pruebas iniciales aún.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
El vino es una parte muy importante de una comida. En este caso tengo la suerte de tener a mi lado a Joan Escarbajal, jefe de operaciones del hotel y responsable de sala, que tiene unos grandes conocimientos de enología y recomienda aquello que más se acerca a los gustos del comensal.

¿Qué ha supuesto ser concursante en un programa de televisión como *Top Chef*?
Simplemente lo considero como una experiencia más y está claro que en todas las experiencias existe un aprendizaje real. También reconozco que me he llevado muy buenas y bonitas amistades como Julio, Manu, etc.
En cuanto a mi carrera profesional, lo cierto es que no he notado mucho el cambio. Ha sido más bien un extra.

¿Cómo fue acoger en el restaurante el pasado verano al chef indio con estrella Michelin Atul Kochhar?
Lo defino como una experiencia increíble. Todos aprendimos muchísimo.
Teníamos un desconocimiento global en cuando a la cocina india y esto nos proporcionó una visión completamente distinta y una faceta más para nuestra colección de actividades culinarias. La verdad es que todo el equipo disfruta muchísimo con todo aquello que salga de la rutina y responden muy bien ante cualquier ocasión. Además, no olvidemos que Atul es un gran chef y además una maravillosa persona con la que es un placer conversar y escuchar. Es genial poder hablar con él de una forma natural y sincera.

¿Y cómo fue la grabación el pasado octubre del concurso de cocina chino *The Real Master Chef*, que se emitirá en la televisión pública china este mes de noviembre?
Fue una experiencia muy bonita compartir espacio, tiempo y conversación con personas de culturas tan diversas. Es genial poder ver cómo cocinan los chefs más importantes de China. Para nosotros ha sido una grata experiencia a nivel personal y cómo no, a nivel internacional. En el hotel recibimos habitualmente huéspedes de origen chino y nos encantó participar en este concurso. Es muy enriquecedor implicarse con otros países en eventos de esta magnitud y mucho más con la amabilidad y profesionalidad con que nos trataron.

¿Qué opinión te merece que aún haya muy pocas mujeres en primera línea de la alta cocina?
Ojalá de una vez por todas dejemos de calificar a los profesionales por su género y podamos hacerlo desde una visión profesional y didáctica. Aunque sí es cierto que las mujeres en la cocina han estado durante mucho tiempo en la sombra, pero también es cierto que cada vez obviamos más el género y focalizamos más en el trabajo realizado.
Por suerte, yo no he tenido que escuchar ningún comentario nocivo al respecto, al contrario, a los comensales les divierte descubrir que soy mujer y joven. La sorpresa es gratificante en mi opinión, les rompe los esquemas.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos? ¿Aspiraciones de futuro como ganar una estrella?
Hasta el día de hoy, me siento muy acogida en este hotel y me proporciona una dinámica muy distinta cada día ya que no paramos de hacer cosas diferentes.
El tema de las estrellas Michelin no está de momento en nuestras mentes, disfrutamos de lo que hacemos, rompiendo en ocasiones estándares establecidos, nos encanta. Por ese motivo ahora mismo no es un objetivo aunque no voy a mentir, que si llega, bienvenida sea.

¿DÓNDE ENCONTRARLA?

RESTAURANTE BATUAR (COTTON HOUSE HOTEL)
Gran Via de les Corts Catalanes, 670
08010 Barcelona
Tel.: 934 505 045
www.hotelcottonhouse.com



Quique Dacosta, El Capricho de Nicomedes y ProBar



Alicante da mucho de sí. Lo comprobaremos inmediatamente con dos propuestas muy distintas pero ambas sin desperdicio. La cumbre donde habita Quique Dacosta y el *canalleo* fino de Carl Borg en ProBar. Desde Tenerife, el estallido pelágico de Nicomedes y su "capricho". Diversión garantizada.



Socarrat (Quique Dacosta)



Arroz (Quique Dacosta)



El chef Quique Dacosta

Quique Dacosta

"DNA la búsqueda" es el nombre con el que el gran Quique define en este 2017 su inmersión compleja y ramificada en los paisajes que lo rodean (Mediterráneo, Montgó…) y en su propio interior, donde reside en realidad la inteligencia creativa que nos traducirá (y maravillará) aquellos horizontes en el plato. La poliédrica hermenéutica de Dacosta ha viajado por diferentes planos conceptuales y cromáticos a lo largo de los años, gestando algunos de los mejores frescos de la cocina contemporánea española (y mundial). Este año, sin embargo, el esfuerzo exegético es más sobrio, más introspectivo, aunque también, en lo aparente, más orográfico. Y brutal. Quique ha logrado sintetizar de forma sublime –y con una colección mucho menor de platos– su rico universo, configurando uno de los mejores (y más sensibles) menús de su historia. Con una narración gastronómica dividida en partes –jardín, cocina, mesa– y conducida por el cada día más gigantesco (¿es posible?) Didier Fertilati, el relato culinario es una integral llena de impactos sin piruetas, de sofisticación desnuda de oropeles. Muy grande. Debo limitarme aquí, por cuestiones de formato, a transitar someramente por algunos de los platos, pero entiéndase que Quique Dacosta no es una linealidad de elaboraciones, sino un ensayo completo. Veamos. "All i pebre" de clóchinas (juegos texturales); las "neosalazones" (más allá de la imaginación, cremosidades imposibles); el "signature" socarrat al momento (alarde técnico sin red); el caviar con ostra y chantilly de mano de Buda (exquisitez exasperante); el delicadísimo frito de la "kale" con fondo de pichón y quínoa; el salmonete con olivas (exquisitez); la levedad del pan de maíz; el munificente (uno de los "grandes" de Quique, fijo) arroz en caldo de oveja, mollejas, colmenillas, coliflor; el osado análisis del pato azulón (corazón, lenguas, interiores…); la extraña metáfora del turrón… Glorioso Quique.

Urbanización El Poblet. Rascassa, 1. 03700 Dènia (Alicante). Tel.: 965 784 179. Precio medio: 199 €.

ON: la brillantísima interpretación del paisaje desde la reflexión vanguardista
OFF: ¿el escalón del pasillo que lleva a los baños?

El Capricho de Nicomedes

El *rock and roll* tomando forma de marisco. Nicomedes González, reputado pescadero y propietario del Nicomedes del mercado Nuestra Señora de África de Santa Cruz de Tenerife, erudito de mares y apasionado de vida, acaba de abrir, con su socio José Luis Matais y su hijo Nico (chef), la muy guerrera taberna El Capricho, legendario lugar de "cambuyoneros" (contrabandos y matutes), de madrugadas sudorosas y densas, de sigilosos chanchullos con caviares rusos y fieras africanas, frente al puerto (claro), convirtiéndola en meca de la materia prima pelágica. El "material" de Nicomedes –que, nada es casualidad, viene de familia estraperlista– no admite duda, por supuesto, sin embargo ahora toca ajustar tempos y cocciones. Con mejores acabados en la cocina, el lugar se antoja imbatible. Adentro, barra apretujada y risotadas; afuera, la terraza frente al mar. Dominando todo, la inmensa vitrina llena de los colores oceánicos. Desde cangrejo real hasta cherne; desde langostinos hasta zamburiñas. Todo saltando de frescura y presto para ser cocinado (mini cocina) y regalado en raciones o medias raciones. Calamares andaluza; salmonetes; langostines tigre y jum-


Nico, José Luis Matais y Nicomedes González


Navajas (Nicomedes)


Salmonetes (Nicomedes)

bo africanos; el exquisito salmón ahumado de Uga (Lanzarote); tersas navajas; anchoas de Santoña; boquerones de Cádiz fritos; cazón en adobo... Una fiesta infinita.

Av. Francisco La Roche, 1. 38002 Santa Cruz de Tenerife. Tel.: 922 283 036. Precio medio: 30 €.

ON: los pescados y los mariscos, calidad suprema
OFF: hay que mejorar las cocciones

EL FRONTÓN DE TOLOSA CIERRA... PARA ABRIR NUEVO LOCAL

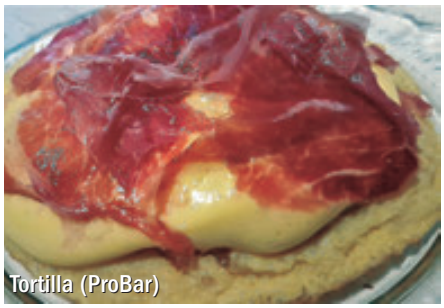
Roberto Ruiz, el gran gurú de las alubias, se va de su actual ubicación (es una concesión) para abrir, en el mismo Tolosa, otro restaurante con la misma carta que el actual, donde mandan, naturalmente, las alubias.

¿LA VUELTA DE LA COPA POMPADOUR?

El grandioso Joserra Calvo (jefe de sala de Mugaritz), a cargo ahora también del nuevo Topa de San Sebastian, propiedad de Aduriz y Arrieta, propone el regocijante y glamouroso rescate de la copa pompadour (encargada por Luis XV a partir de los pechos de la famosa cortesana) para el champagne, olvidada en favor de diseños más elegantes pero que nuestro héroe vindica con su inimitable clase. ¿Por qué no?

ProBar

"El buen bar", reza el letrero que marca la entrada a este lugar "de descubrimiento" en Santa Faz, la trinchera desde donde el chef Carl Borg (socio en esta aventura con Dani Frías) lanza su proclama culinaria a partir de la humildad, la cercanía, la absoluta informalidad... pero la alta clase gastronómica. Todo a la vista. Las cajas de cerveza, los barriles, la cocina. Desnudez. Carl no disimula nada en este bar. Y con un talante coquinario gamberro, propone en la carta una descarga de sensaciones fuertes, sin domesticar (aunque con un gusto exquisito). Salmorejo con crudités; ortiguillas; o ensaladilla con anguila ahumada (mitad anguila, mitad atún, aceite de anguila), sedosidad servida sobre papel. Sin historias. Tomate a saco, pelado al vivo. Ajoblanco con aestivium y daditos de micuit. Escalibada con capellanes y coliflor. Micuit de hígado de rape en escabeche, toma. Bocata calamares en bizcocho micro, mahonesa de chipotle. Coca de atún (curado en sal) con mahonesa de atún en lata. Sin miramientos. Navajas a la brasa. Tortilla "Betanzos" con chips de la churrería San Juan y salazón de yema y jamón ibérico. Ultracremosidad. "Soparet", y esto es la guerra. Melocotón "al caliu" con helado de crema inglesa de Rubén Álvarez. Un buen bar, ya te digo...


Tortilla (ProBar)

San Diego, 1. 03559 Alicante. Tel. 965 777 895. Precio medio: 25 €.

ON: el elegante y regocijante descaro de todas las elaboraciones
OFF: si buscas tapas clásicas


Carl Borg (ProBar)

Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

DECIMOTERCERA EDICIÓN DE LA COCINA EN MINIATURA

Del sábado 4 al domingo 12 de noviembre la capital vallisoletana se convertirá en la capital mundial de las tapas. Del 6 al 9 acogerá una nueva edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, que es ya un clásico muy esperado por autóctonos, turistas y concursantes. Como novedad, este año se celebrará también el I Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid. ¿Se lo van a perder?









La organización del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y del Campeonato Mundial de Tapas correrá a cargo del Ayuntamiento de Valladolid, en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y la coordinación, dirección técnica y mediática de la agencia de eventos y comunicación Gastronomicom News.

Del 6 al 8 de noviembre la Cúpula Milenio de Valladolid será escenario de los dos certámenes, además de una serie de actividades gastronómicas de carácter profesional y lúdico para que los profesionales y el público en general, puedan disfrutar de los recintos recreativos anexos a los certámenes.

Las actividades se celebrarán desde el sábado anterior, día 4 de noviembre, concluyendo el domingo 12 de noviembre, convirtiendo a Valladolid, durante nueve días en la Capital Universal de la Tapa.

Además, y durante toda la semana, las tapas que participan en los concursos podrán ser degustadas en bares y restaurantes de la ciudad, que actuarán de padrinos de cada uno de los concursantes, exhibiendo en sus locales las mismas tapas finalistas con las que compiten, tanto en el Concurso Nacional como en el Campeonato Mundial.

Del 6 al 12 el Festival de la Tapa difundirá en los bares de Valladolid las tapas presentadas a los concursos

El concurso

En él participarán los 48 cocineros seleccionados entre los cientos presentados al concurso desde el mes de junio. Trabajarán en sesiones de mañana y tarde, divididos en grupos de 16 cocineros.

En un escrutinio que se celebrará el día 8, el presidente del jurado acompañado por los cocineros que le acompañaron en la mesa de evaluación, elegirá la tapa ganadora, los dos subcampeones y los ganadores de los tres accésits (mejor concepto, tradición e inno-

ACTIVIDADES: SHOWCOOKING Y TALLERES PARA NIÑOS Y MAYORES

Perú, el País Invitado de esta decimotercera edición, Pescados del Mar de Noruega, el Estado de Guanajuato, Cervezas Mahou y Central de Carnes, realizarán en la Cúpula del Milenio el sábado día 4 y el domingo 5 diversos *showcooking* donde mostrarán la aplicación y versatilidad de sus productos ante el formato español de tapas.

El sábado día 4 y el domingo 5, por la mañana, un Aula de Cocina Infantil invitará a un nutrido grupo de escolares, con curiosidad culinaria, a las clases que impartirán los chef desplazados al evento por Perú, México y Noruega, así como a las degustaciones de diversos refrescos de fruta del Grupo Mahou.

El sábado día 4 por la tarde, tendrá lugar una muestra de tiro de cerveza de barril a cargo de Mahou, así como degustaciones de cervezas *premium* de la marca.



vación). El ganador del certamen será proclamado Campeón de España de Pinchos y Tapas 2017 y recibirá un premio de 6.000 € así como una escultura alegórica de su triunfo.

El campeonato

En una etapa inicial, la organización del Campeonato Mundial de Tapas ha contactado con prestigiosos chefs de hasta 93 países, para darles a conocer la iniciativa. A partir de este contacto, chefs de todo el mundo, fueron presentando su candidatura. El Comité de Selección (el mismo que el del Concurso Nacional), ha elegido a los 15 chefs internacionales finalistas que se enfrentarán al candidato español: Alberto Montes, chef del Restaurante Atrio, de Cáceres, el ganador de la pasada edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas. La cita será el día 8 de noviembre.

Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, ha sido designado presidente de honor del Campeonato Mundial de Tapas. Alberto Chicote será el presidente acompañado de tres de los vencedores históricos del Concurso Nacional de Tapas, un corresponsal de prensa internacional, la directora de Canal Cocina y el director técnico de los concursos Ciudad de Valladolid. El ganador recibirá un premio de 6.000 € otorgado por la Interprofesional del Aceite de Oliva, así como el título de Campeón del Mundo de Tapas 2017 y un trofeo testimonial. ***Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com***



Martín Berdugo Barrica y lechazo trufado

El Restaurante La Pícara propone la tapa denominada *lechazo trufado* para maridar con Martín Berdugo Barrica. La tapa está compuesta de un *wonton* crujiente con crema de apionabo, patata azul y ajo negro, mollejas de lechazo braseadas en dos texturas, yema de codorniz a baja temperatura y lascas de trufa de la Ribera del Duero. Una tapa que casa a la perfección con Martín Berdugo Barrica. En este vino encontramos grandes momentos concentrados para aquellos que buscan experiencias nuevas con el punto de complejidad justo. Elaborado por gravedad con una selección de uvas de viñedos propios para que su semi-crianza sea en barricas francesas y americanas durante 4 meses y después se redondee en botella otros 4 meses. De color granate oscuro, en nariz destacan los aromas de frutos negros con toques torrefactos y aromas de fruta fresca más complejos con matices de vainilla. La entrada en boca es fresca y aterciopelada, es agradable, amplio, posee una buena persistencia y un final ligeramente tostado. Un vino en el que no deja indiferente su potencia. Con mucha vida por delante. Un vino perfecto para los que quieran estar a la última. ***Más información: www.martinberdugo.com***



HABLAMOS CON... JAVIER GARCÍA PEÑA

"Valladolid ya es conocida por sus tapas y espero que en unos cuantos años también lo sea por sus productos y forma de elaborarlos"

Hablamos con Javier García –conocido por el gran público como 'Peña' tras su exitoso paso por la segunda edición de *Top Chef*– aprovechando dos circunstancias que tienen lugar este mes de noviembre: formará parte un año más del jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas ciudad de Valladolid y tiene previsto abrir *Taberna La Candela*, donde ofrecerá comida casera en la que las conservas y los encurtidos tendrán gran protagonismo. Además, nos confiesa que es fiel lector de nuestra publicación y nos adelanta en exclusiva que entre sus proyectos está volver a la tele. Cruzaremos los dedos para que ese proyecto sea una realidad. Nos gustará disfrutar de nuevo de un chef tan carismático, aunque sin suda lo mejor es que nos pasemos por Valladolid para probar sus platos. Texto: Laura Morales



¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿vocación? ¿tradición familiar?
A los 17 años como buen estudiante que era, me encontraba en el bar de al lado del instituto 'pirándome' las clases y, leyendo el periódico, encontré un anuncio de un curso de ayudante de cocina organizado por la Junta de Castilla y León y el FROM. Siempre me había gustado la cocina, mi madre en ese momento era cocinera en un colegio y con mi abuela hacía de vez en cuando alguna recetilla. Decidí probar y hasta hoy.

Háblanos un poco de tu trayectoria profesional.
Mi trayectoria es un currículum de esos de tres páginas. He pasado por bares de tapas, hoteles playeros, restaurantes con estrella Michelin, restaurantes de menú del día y hasta pizzerías... una vida entre fogones y pasando por el mayor número de tipos de cocina posibles.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?
En mis comienzos el único cocinero famoso por aquel entonces era el mítico Karlos Arguiñano, más tarde con la revolución de El Bulli y el salto a la fama de otros cocineros, comienzo a tener referencias como Pedro Subijana, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak...
Alguien a quien siempre he admirado por llevar la cocina española hasta EE.UU es a José Andrés. En estos momentos tengo un referente claro sobre todo en como conceptualizar un negocio que es Albert Adrià, un verdadero genio.

Has trabajado en diferentes países como Seúl, Corea del Sur, Brasil, Filipinas o México ¿esas experiencias se reflejan en tu estilo de cocina? ¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Podría decirse que tienes un sello personal?
El estilo de cocina como de vida, viene dado en multitud de ocasiones por nuestras propias vivencias. Viajar es una de las más importantes si no la más. El intercambio cultural, a mi entender, nos hace crecer y mi cocina está llena de guiños a estos países, sus formas de condimentar, mezclar, cocinar... La utilización posterior de productos de proximidad de Valladolid y estos nuevos sabores han hecho que me pusieran el sello de *Cocina Canalla*.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?



La inspiración puede venir dada por un montón factores, desde una conversación con un amigo, hasta la visión de alguna cosa que te sugiera una idea. En la elaboración de los menús tratamos de inspirarnos en una idea o concepto y elaborar algo en relación a esa idea, que como comentaba, puede llegar por multitud de causas, aunque te puedo decir en *petit comité* que muchas de ellas son conversaciones con una cerveza o una copa de vino de por medio.

¿Que nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas del restaurante Sibaritas Klub del Museo de la Ciencia de Valladolid, donde actualmente trabajas?¿Aspiras a conseguir la primera estrella Michelin para la ciudad?

Lo primero que nos vamos a encontrar es un ambiente desenfadado que te invita a dejar fuera los convencionalismos y a dejarte llevar. Trabajamos dos tipo de menús degustación, uno largo: el *Sibaritas* y otro corto: el *Klub*, en ambos solo contamos el nombre que hemos dado a ese plato, los ingredientes los explicamos después de que los clientes los hayan degustado. Es algo que hace que los comensales hablen de lo que están comiendo y dejen en casa sus problemas cotidianos.

Aspiramos a conseguir la estrella que en su momento tuvo este restaurante situado en la décima planta del Museo de la Ciencia, el esfuerzo por parte de todo el equipo espero nos lleve a conseguirla, ¡¡por nuestra parte no va quedar!!

Tienes pensado abrir este mes de noviembre un nuevo restaurante tipo taberna - casa de comidas, asequible para el bolsillo y compatible con tu trabajo en Sibaritas Klub. ¿Cómo se llamará? ¿ Cuál será la propuesta gastronómica?

Este mes tenemos proyectado abrir Taberna La Candela, una espina que tenía clavada cuando abandoné uno de los bares de tapas del que era socio hace algunos años y que tenía el mismo nombre. Recupero el nombre y aquella filosofía. Comida casera de verdad con métodos de cocina y presentación actualizados, producto y dos conceptos que siempre me han encantado como son las conservas y los encurtidos. Una taberna con sabor de principios del siglo XX actualizada.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?

Siendo y viviendo en Valladolid puedes imaginar que mucha. El vino siempre ha estado ligado a una buena comida. Nos encanta la nueva hornada de bodegueros que está surgiendo, son muy del estilo de Sibaritas Klub y de lo que encontraremos en La Candela.

Vives y trabajas en tu ciudad, Valladolid, conocida a nivel gastronómico especialmente por el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas pero ¿crees que a la cocina castellano-leonesa contemporánea le falta proyección si la comparamos con otras cocinas como la vasca o la catalana?

El Concurso es reconocido a nivel mundial y más este año con el primer Campeonato Mundial de Tapas. El Ayuntamiento de Valladolid y los promotores del evento creo que han hecho un trabajo fantástico en este sentido, un año más yo estaré como miembro del jurado y como presidente alguien a quien admiro como es Alberto Chicote.

En cuanto a la proyección de la cocina castellano-leonesa, es algo en lo que tanto los restauradores como instituciones estamos intentando mejorar. Valladolid ya es conocida por sus tapas y espero que en unos cuantos años también lo sea por sus productos y forma de elaborarlos.

Fuiste unos de los cocineros más destacados de la edición 2014 de *Top Chef*. ¿Qué ha supuesto para ti ser concursante en un programa de televisión como ese? ¿Ha ayudado a tu carrera? ¿Cómo fue esa experiencia? ¿Aún la rentabilizas?

No sé si uno de los más destacados, pero sí uno de los más visibles por aquella campaña con *McDonald's*.

Top Chef cambió mi vida para bien, aprendí muchísimo durante el programa y, desde entonces, vivo en un *Master* constante. Creo que supe aprovechar la oportunidad que se me brindaba y en la actualidad sigo rentabilizándola, pero ojo, aquí nadie regala nada, si no te lo trabajas las puertas se cierran muy rápidamente, yo personalmente creo que me lo he currado.

Hoy día existe un *boom* por la gastronomía y muchos jóvenes quieren ser futuros chefs. ¿Qué consejos les darías?

No soy de dar consejos, soy más bien de poner en antecedentes para que cada cual saque sus conclusiones. Del tema de las escuelas y la formación he hablado en multitud de ocasiones, haciendo hincapié en que las escuelas enseñen a trabajar, cada restaurante es distinto y hace las cosas de diferentes formas, si los chicos saben trabajar, el salto de estudiar a la vida laboral es mucho menos traumático. Así que como "consejo" les diría que aprendan a trabajar.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?

Se suele decir que si hablas de un proyecto antes de tenerlo, luego no sale... pero como me caéis bien y sois una revista que leo, os puedo adelantar que algo de televisión hay...



Sents

FUSIÓN DE COCINA INTERNACIONAL Y VALENCIANA

Ubicado en Ontinyent, abrió sus puertas por primera vez hace siete años y justo hace uno que recibió su primera estrella Michelin por una cocina que fusiona la tradicional valenciana con la internacional. Esperemos que en la edición 2018 de la guía roja, de la que les daremos cuenta en el próximo número, la revaliden. Texto: Laura Morales. Fotos: Xavier Mollà

Sents Restaurant nació en 2010 de la mano de los hermanos Prieto: Santiago, el chef, y Joaquín, gerente y sumiller. Su objetivo era tener un lugar donde poder expresar al máximo su creatividad gastronómica. Una creatividad que plasman en cada uno de sus platos, algo que no pasó inadvertido a los inspectores de la Guía Michelin. Pero ustedes se preguntarán ¿Qué tipo de cocina elaboran? Pues ellos la definen como "fusión creativa de cocina tradicional mediterránea con cocina internacional, principalmente asiática". Y ese punto asiático no es una casualidad ni una moda, Santiago realizó hace años un primer viaje a Tailandia que supuso un auténtico punto y aparte (o punto y seguido, según cómo se mire) en su cocina.

Nos sentamos a la mesa

Disponen de dos menús degustación –uno de 12 pases con maridaje opcional de 6 vinos y otro de 15 pases con maridaje opcional de 8 vinos– que varían según los productos de la estación del año. Una selección de platos muy bien trabajada fruto de la investigación que el equipo realiza durante los períodos que el restaurante está cerrado. Para Santiago y su equipo es fundamental conocer a los productores y encontrar la mejor forma de cocinar los productos frescos que les adquieren sin enmascararlos. En octubre encontramos platos como *Chili gamba con crujiente, Botifarra d'Ontinyent, Curry Verde, Lechazo, Kakigori* o *Mochi Valenciano.*

QUÉ HA SUPUESTO CONSEGUIR LA ESTRELLA...

Santiago Prieto describe con estas palabras cómo ha sido la obtención de la estrella: "Me doy cuenta que muchos esfuerzos de tantos años, como de la noche a la mañana, se ven reconocidos con este galardón. Claro está que no es la estrella quien solo reconoce nuestra labor. Principalmente, han sido nuestros clientes/amigos que nos han premiado con su asistencia en el restaurante temporada tras temporada, con una apuesta clara e inequívoca sobre nosotros. Ha sido, tanto personal como a nivel del equipo de Sents, una gran inyección de motivación, y para tomarlo como un nuevo punto de partida con toda la experiencia acumulada.
La estrella fue una sorpresa inesperada. En el trabajo solo pienso en cómo mejorar mi ofrecimiento al cliente en base a la experiencia y a un cuidado de todo el producto de proximidad que utilizo. Posiblemente el galardón no haya hecho más que confirmarme que estaba en el buen camino. ¿Y ahora qué? Seguiré en la misma línea sin olvidar que al restaurante acuden nuevos clientes por el hecho de poseer esta condecoración. Tanto a los clientes de siempre como a los nuevos, les dedicaremos máxima atención y servicio. He de reconocer que es un reto añadido a los que ya tenía porque ha aumentado la afluencia de clientes notablemente. Pero me encantan los retos".

EL CHEF: SANTIAGO PRIETO

Santiago Prieto (Ontinyent, Valencia,1979) ha vivido entre fogones desde que nació. De la mano de Carmina Gramage, su madre, y de Antonio Prieto, su padre, ha ido evolucionando y, lejos de la comodidad que da una estabilidad laboral, ha apostado por una formación donde el rigor y la superación personal ha sido su constante vital. Su primer viaje a Tailandia significó un punto de inflexión en su discurso como chef.

Ha huido siempre del *mass media*, de todos los flases, tribunas y pasillos. Afirma que no perseguía la estrella pero que siempre es un estímulo recibir algún reconocimiento. Su cocina es de mercado y de proximidad y se podría calificar de fusión, con productos del mundo. Santiago cuida celosamente todos los productos que llegan a sus manos mimando a los productores para que la excelencia que ofrece a su clientela sea compensada por la gran calidad de las materias primas que utiliza.

Santiago Prieto y su hermano Joaquín, con el que comparte el negocio, son un tándem perfectamente conjuntado desde que iniciaron esta aventura juntos. Actualmente, regentan el restaurante gastronómico Sents y el restaurante La Cuina, en Ontinyent y la gestión de eventos en la Finca Torrefiel de Fontanars dels Alforins.





Destaca una muy bien nutrida carta de vinos con más de 400 referencias seleccionadas entre locales e internacionales. El ambiente del restaurante, de estética minimalista, ayuda a que centremos nuestros cinco sentidos en los platos. Eso sí, si quieren disfrutar de la cocina de los Prieto, no olviden reservar mesa con 24 horas de antelación.

SENTS RESTAURANT *Plaça Vicent Andrés Estellés, 9, bajo | 46870 Ontinyent (Valencia)* | ***Tel.:*** *962 387 762* | *www.sents.es* | ***Jefe de cocina:*** *Santiago Prieto* | ***Temporada:*** *Del 1 de octubre al 30 de junio* | ***Cerrado:*** *Del 1 al 15 de enero y del 26 de marzo al 2 de abril, ambos inclusive.* | ***Horario restaurante:*** *De martes a sábado: comidas a mediodía y de jueves a sábado: cenas* | ***Horario cocina:*** *13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:30* | ***Precio:*** ***Menú 12 pases:*** *59€ (+29€ con maridaje)* ***Menú 15 pases:*** *74€ (+38€ con maridaje)*

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



GRAN RESERVA MASIA S.XV BRUT NATURE 2008

SUGERENCIAS DE MARIDAJE: Excelente como aperitivo y para tomar solo, por su distinguida personalidad. Asimismo, combina bien con foies, carpaccios, rosbif, aves, pescados blancos, ahumados suaves y marisco. Ideal por ejemplo para acompañar una de las creaciones de Santiago Prieto en el restaurante Sents: *chili gamba con crujiente*.

EL VINO: Reserva limitada y numerada de 6.084 botellas. Se obtiene de unas vides situadas a 500 m. de altitud cuyo microclima confiere unas características especiales a este *Cru*. Como *millésimé*, se elabora sólo en años de cosechas excepcionales. Se trata de un *coupage* de 36% macabeo, 50% xarel·lo, 9% parellada y 5% chardonnay. Las variedades tradicionales le otorgan elegancia y la chardonnay el toque frutal. Crianza mínima de 84 meses.

Color amarillo paja. Burbuja minúscula y persistente. Aromas finos de larga crianza con fondos frutales, notas de bollería y toques ahumados y tostados. Sabroso y suave en boca. Elegante y ligero aunque con cuerpo.

www.cavarovellats.com



Se cumple ahora el centenario de la llamada *Revolución de Octubre*. Para conmemorar este suceso histórico el Mesón El Cid de Morata de Tajuña, Madrid, ha preparado un menú cuyo título, *Cuatro bocados que conmovieron al mundo* es un juego que parafrasea la obra del periodista estadounidenses John Reed *Ten Days that Shook the World*, publicada en 1919.

Cuatro *bocados* que conmovieron al mundo



Seliodka pod schuboy,
Arenque bajo abrigo



Cartel de José Antonio Alcácer

La Revolución Rusa se sienta a la mesa

Este mes se cumple el centenario de la llamada *Revolución de Octubre*, que en realidad ocurrió en noviembre debido a que entonces Rusia se regía aún por el calendario juliano y no por el gregoriano que hoy es utilizado de manera oficial en casi todo el mundo, cuando Vladimir Lenin y el Soviet de Comisarios del Pueblo o Sovnarkon, apoyados por los obreros y soldados de Petrogrado derrocaron al gobierno provisional de Alexsandr Kérenski, que a su vez ya había derrocado al Zar, para proclamar la República Socialista Federativa de Rusia, después Unión de Repúblicas Socialista Soviéticas. Para conmemorar este suceso histórico el Mesón El Cid de Morata de Tajuña, Madrid, ha preparado un menú especial: Cuatro bocados que conmovieron al mundo.



Olga Anikina, Pilar Atance y Olimpia Sangeorzan

La compleja elección de un repertorio culinario representativo

No es fácil rememorar uno de los sucesos más trascendentes de la historia moderna y contemporánea desde una perspectiva gastronómica, especialmente porque sus dos personajes principales, Niñolái Aleksándrovich Románov, el Zar Nicolás II, y Vladímir Ilich Uliánov, Lenin, fueron del todo ajenos a la idea gourmet.

En la mesa de la corte zarista el menú solía consistir en *Ujá*, sopa rusa tradicional a base de pescado y acompañada de una especie de empanadillas abiertas normalmente rellenas de pescado, la *Ensalada Ovoschnoy*, de tomate, cebollas y pepinos, con *Smetana*, salsa de nata agria; la *Ternera Storganoff*; los *Filetes de esturión al vino del Rhin*; la Ensalada real de cangrejo ruso; o las *Chuletas Pozharsky* –especie de hamburguesas

de ternera, pollo o urogallo–, pero el bocado favorito de Nicolás era el pollo frito y después cocido acompañado de verduras y muy ligeramente condimentado.

Del otro lado de la escena, la cocina popular revolucionaria rusa incluía la *Schi*, sopa de patatas, col y carne; las *Pirozhk*, empanadillas de distintos rellenos; y el *Kotleta* o *Koletsy Pozharskie*, algo muy parecido a nuestro ya casi olvidado filete ruso. Descendiendo a lo particular, los protagonistas tampoco se caracterizaron, en general, por su refinamiento gastronómico. Lev Davídovich Bronstein, Trostky, era afecto a los platos típicos de la cocina ucraniana, tales como *Borsch*, una sopa de carne o pollo con remolacha, cebolla, tomates y crema agria; a las *Kolbasa*, salchichas ahumadas de cerdo, y al pastel *Kutya*, que se prepara con granos de trigo, amapolas, miel y nueces, pero la referencia manducaria definitiva del líder bolchevique se establece en el *Cerdo al pulque*, que le preparaba Frida Kahlo en México y en el que el derroche de pasión tuvo más que ver con el bajo vientre que con el alto. Por su parte, Lev Borísovich Kámenev, como buen moscovita, era gran aficionado a los entremeses que allá llaman *Zakuski* y que es una de las mejores compañas para el vodka, mientras que Lenin, fue siempre indiferente a los encantos de una mesa bien servida, al punto de que en las memorias de su mujer y camarada Nadezhda Krúpskaya, cuando se describen las comidas familiares prácticamente no se utilizan las palabras "comida" o "cena", sino "alimentación", más relacionada con el racionamiento y con la dieta. La única pasión culinaria del máximo líder de la revolución la *Sopa de leche con bolitas de masa de cereal*, un plato de origen alemán al que debió aficionarse durante su exilio en Suiza, entre 1908 y 1912, donde Lenin y Krúpskaia pasaron seis semanas en un retiro de salud y llevaron a cabo un tratamiento basado en una dieta de leche.


Schi (Sopa de col)

Un menú en casi estricta equidistancia

Para conmemorar gastronómicamente la Revolución de Octubre/Noviembre, el Mesón El Cid, ha elaborado un menú en equidistancia de los bandos contendientes. Con el asesoramiento de la chefesa rusa Olga Anikina, la titular de los fogones, Paula Pilar Atance, un mito viviente de la cocina tradicional de la comarca madrileña de Las Vegas, y sus manos derechas en cocina y sala, Olimpia Sangeorzan e Inma González, el menú *Cuatro bocados que conmovieron al mundo* ha quedado definitivamente conformado por dos entrantes, el primero representativo de los gustos más elitistas y burgueses de momento, *Seliodka pod schuboy* o *Arenque bajo abrigo*, elaborado en capas sucesivas de arenque y de patata, zanahoria, huevos cocidos, remolacha, con toques de mayonesa; y *Schi, Sopa de col*, probablemente el plato más representativo de la cocina popular rusa, a base de un buen fondo de huesos y carne, col, patatas, sofrito de cebolla, zanahorias y un poco de pasta de tomate, cocinado con hierbas frescas como perejil, cilantro, eneldo y tomillo. Tras los entrantes, el plato principal es el *Ziplionok Nicolai II*, pollo al gusto del Zar, que se acompaña de calabaza, berenjena y calabacín salteadas en aceite y especias, junto a piezas de pollo rebozadas en harina y fritas, añadido de caldo y sudado en el horno; dejando para el final el *Galushky*, postre favorito de Lenin, a base de bolitas de leche, harina, huevos y azúcar, hervidas en leche caliente. La *Revolución de Octubre* se sienta a la mesa en el Mesón El Cid con sus actores y en un cartel diseñado por el artista catalán José Antonio Alcácer. Sea la paz de la memoria, el único paraíso del que jamás podrán expulsarnos.


Ziplionok Nicolai II (Pollo al gusto del último Zar)


Galushky (Postre favorito de Lenin)



Hotel Barceló Montecastillo Golf (Jerez de la Frontera, Cádiz)

JAMÓN

Mil y un maridajes

Restaurante Villa Torii (Madrid)



Hay quien afirma –como Juan Mari Arzak– que el jamón es un "soltero de oro" que no necesita casarse con nadie. Estamos de acuerdo, pero también, para qué nos vamos a engañar, como buen soltero, al jamón le gusta compartir buenos momentos con diferentes bebidas. Con algunas coquetea y de otras casi se enamora porque hacen muy buena pareja. ¿Quieren conocer con quién echa una canita al aire el jamón de vez en cuando? ¿Y con quién no tendría una cita jamás? Pues lean...

Texto: Laura Morales. Fotos cedidas por las marcas y restaurantes.

Antes de buscarle 'novias' al jamón debemos elegir uno bueno. Escoger una pieza de calidad es, a veces, complicado, ya que son muchas las características que influyen en un buen jamón. Para ayudarnos en la elección, los profesionales de Monte Pinos Selección –espacio de alimentación *gourmet* con más de 20 años de experiencia en la capital– nos dan algunas claves:

*La etiqueta (o brida): lo primero que hay que saber es que el jamón tiene cuatro principales calificaciones que se diferencian por el color de su etiqueta, que será negra en el caso del jamón de bellota 100% ibérico.

*La forma: antes de ponerse a inspeccionar disimuladamente el jamón, se debe saber

Monte Pinos Selección



que se tiene que buscar una pata con forma estilizada, más delgada y alargada, casi atlética, ya que el cerdo 100% ibérico hace ejercicio en la época de montanera, última fase de su cría.

*El color: para ser de pata negra, la pezuña debe ser... negra.

*La curación: uno de los factores más importantes de un buen jamón. Cuanto más larga y lenta sea (de 36 a 48 meses), más intensos serán su sabor y su color. Una profunda maduración puede observarse también en que aparecen pequeños cristales blancos en el jamón. Se llaman cristales de tirosina, que es uno de los 20 aminoácidos que forman las proteínas, y, aunque no tienen por qué aparecer siempre, cuando lo hacen son síntoma de un largo tiempo de curación.

*La grasa: otra diferencia notable de un jamón de etiqueta negra es la grasa, que, al cogerla, prácticamente se deshace entre el aceite que desprende. Además, va a estar en su gran mayoría entre los músculos y no dentro de ellos. La grasa exterior, además, tendrá un color más amarillento.

*El tamaño: algo importante cuando se habla de jamón ibérico, ya que el cerdo 100% ibérico suele ser pequeño. Por eso, cada jamón pesa alrededor de 7-8'5 kilos como máximo.

La elección de la bebida

La Academia Española de Gastronomía en la obra *El jamón ibérico en la gastronomía del siglo XXI* afirma que hace ahora ya más de 20 años –concretamente en 1996– se cataron todo tipo de bebidas y los mejores acompañantes del jamón resultaron ser, por este orden: fino, Ribera del Duero crianza, manzanilla, borgoña y Rioja crianza.

Por su parte, el experto cortador Juan Carlos Gómez Sierra en el libro *El jamón, elegirlo, cortarlo y saborearlo* resume así lo que los expertos opinan sobre el maridaje del jamón: "Tradicionalmente lo más típico y quizá lo más acertado ha sido siempre maridar el jamón con vino (aunque es cierto que con unos vinos marida mejor que con otros debido a las peculiaridades de cada tipo de vino). Con los que mejor suele maridar son con los vinos blancos que no sean demasiado ácidos (y si tienen algo de crianza, mejor). Para ello los expertos dicen que el mejor maridaje que se le puede hacer al jamón es el vino de jerez o con manzanilla. El fino acompaña muy bien al jamón por los aromas suaves que tiene este tipo de vino y su toque ligeramente salado y al mismo tiempo, el toque amargo que tienen las grasas más añejas del jamón combina perfectamente con el toque amargo que también contienen los finos. En segundo lugar, según los expertos, estarían los vinos tintos de la Ribera del Duero o los Rioja, ya sean con crianza o sin ella. Con los cavas y champagnes, especialmente los rosados de variedades como la pinot noir, también se pueden obtener muy buenas experiencias".

El Catedrático de la Universidad de Extremadura, Jesús Ventanas, en su obra *El jamón ibérico. De la dehesa al paladar*, ahonda en el tema del maridaje: "Dado que habitualmente el jamón ibérico se consume entre comidas (tapeo) o al inicio de la comida, se suele tomar con cerveza o con vino blanco. Ambas bebidas son buenas compañeras de mesa del jamón ibérico porque la cerveza no compite con el *flavor* del jamón y su acción suave y refrescante es un buen anticipo para un producto de un sabor tan contundente como el jamón ibérico. Y en el caso del vino blanco, abre el apetito y el *bouquet* de los finos y manzanillas se complementa perfectamente con el jamón. No es así si el vino blanco



LA OPINIÓN DE... JUAN MARI ARZAK

Dice Juan Mari Arzak que "el jamón ibérico de bellota es uno de los solterones de oro de nuestra gastronomía, un guaperas solitario que no admite más compañías que las de un buen vino y una hogaza de pan, que se basta solito para ser el centro de una comida, la justificación de una merendola o la representación más egregia de una de las señas de identidad más peculiares de nuestro modo de comer y sentir la tapa hispánica".

Restaurante Impar (Hotel Sofía, Barcelona)



es muy afrutado, más adecuado para los mariscos, o el excesivamente dulce, típico de los postres. En el caso de que el jamón se convierta en el plato principal de una comida, una opción recomendable sería un vino tinto joven (merlot) o un crianza (tempranillo, cabernet-merlot); pero sin necesidad de llegar a un reserva o gran reserva, que también acompañan bien al jamón ibérico". Finalmente, destacar que los expertos también alaban el maridaje del jamón con bebidas espumosas como cava (especialmente brut y brut nature), champagne, sidra o cerveza, ya que las burbujas ofrecen contraste y limpian el paladar de la grasa del jamón a la vez que potencian su sabor.

Maridajes inapropiados

El jamón no tendría jamás una cita con un vino blanco joven, aromático y afrutado pues necesita una bebida que aguante su ritmo y su fuerte carácter. En este caso el joven vino blanco quedaría anulado con el aroma penetrante y sabor intenso del jamón. Y es que el jamón siente predilección por los "maduritos", por lo que prefiere los vinos con algo de crianza. Tampoco le van los sarcasmos así que un vino blanco demasiado ácido no es en absoluto su tipo. Pero tampoco tendría un encuentro con un vino dulce. Ha quedado claro que el jamón es un soltero de oro que no es para nada romántico sino pasional... se fija más bien en el cuerpo, y los vinos dulces poseen un cuerpo denso y lento, que llena las papilas gustativas, algo que no soporta el jamón, que es sabroso, salino y graso.

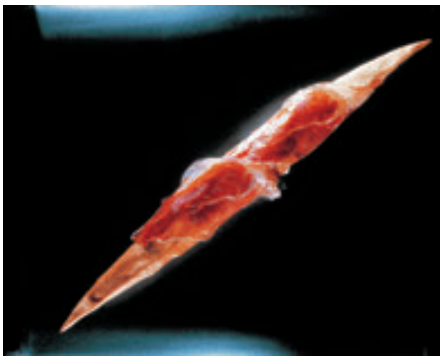
Las bebidas destiladas tampoco atraen su atención, sino todo lo contrario. Incompatibilidad de caracteres lo llaman ahora.

EL PAN, COMPAÑERO INSEPARABLE

El jamón tiene en el pan un compañero inseparable "de juergas" con el que salir a la búsqueda de la bebida ideal. Los dos son buenos amigos porque se complementan a la perfección, conocen los defectos y las virtudes del otro y se respetan mutuamente. Aunque, en honor a la verdad, debemos decir que el pan sabe adaptarse a su buen amigo el jamón, sin intentar quitarle nunca el protagonismo porque es consciente de que es un líder nato. Sabe que el jamón no puede evitar ser el centro de atención, así que se limita a ser su fiel compañero.



Asturias Turismo



UN BUEN BOCADILLO... DE JAMÓN

Con el título de *Un buen bocadillo*, Planeta Gastro –con la coordinación de Carlos Crespo– ha editado un libro que rinde un merecido homenaje a este sencillo manjar que hoy reivindican incluso los chefs de renombre. Y es que los humildes bocadillos hace mucho que dejaron de ser el último recurso para resolver una comida rápida. Actualmente ocupan un espacio propio en las cartas de los restaurantes gastronómicos. Los mejores chefs de España consiguen crear, entre pan y pan, pequeñas y deliciosas maravillas culinarias. Entre las sugerencias que nos ofrecen también se encuentran bocadillos en los que el jamón es el elemento principal como el *Bocata Ibérico* de Ferran Adrià –que ilustra estas líneas y la portada del libro–, o el *Sándwich de jamón ibérico, mozzarella y vinagreta* de Martín Berasategui.

Señorío de Montanera

NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS



Señorío de Montanera, fiel a su compromiso con la conservación de la dehesa y sostenibilidad del medioambiente, lanzó hace unos meses una línea exclusiva de productos ecológicos como parte de su estrategia de investigación y desarrollo de productos más sanos y naturales. El jamón y embutido ecológico *Señorío de Montanera* proceden de una agricultura y ganadería ecológica, basadas en recursos 100% naturales que ayudan a preservar el medioambiente. Además, su cría y elaboración natural, dan como resultado un producto excepcional, libre de nitritos y nitratos, y de mayor calidad nutritiva de la habitual.

Los cerdos ibéricos ecológicos se crían en libertad en dehesas certificadas como explotaciones ecológicas y se alimentan a base de bellotas, pastos naturales y otros alimentos ecológicos. Estas explotaciones están completamente separadas de las normales, para asegurar una producción 100% natural.

La elaboración de los productos ibéricos ecológicos se realiza en una línea separada en tiempo y espacio del resto de productos ibéricos tradicionales. Este proceso de fabricación cuenta con una certificación ecológica con residuo cero de organismos modificados genéticamente. De modo que los productos ibéricos ecológicos *Señorío de Montanera* no contienen ni aditivos ni conservantes artificiales, y además están debidamente etiquetados con el logotipo ecológico de la Unión Europea.

Más información: www.senorio.es

CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA DE LA UNIÓN EUROPEA

Los jamones y paletas ecológicos de *Señorío de Montanera* están certificados como productos ecológicos por la Unión Europea, muestra de ello es el logotipo en forma de hoja que llevan todos estos productos. En este sentido, las piezas llevan 3 precintos diferentes: el precinto rojo de la norma de calidad del ibérico, que muestra que son piezas procedentes de cerdos de bellota 75% ibéricos, un precinto de trazabilidad propio de la empresa y un tercer precinto verde con el código y logotipo ecológico de la UE. Próximamente ampliarán la gama de embutidos ibéricos ecológicos, con novedades como el chorizo, salchichón y lomo ecológico ibérico de bellota.

Extrem Puro Extremadura

EL JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO CON NOMBRE PROPIO



Cuando se siente pasión por el ibérico y por su origen, el resultado no puede ser otro: Extrem Puro Extremadura. Una pasión y dedicación que, 40 años después, siguen manteniendo intacta y se ve reflejada en todos y cada uno de sus productos, entre los que destaca su inigualable jamón de bellota 100% ibérico con D.O. Dehesa de Extremadura.

¿El secreto? Les gusta elaborar ibérico. Y esto se nota. Para garantizar que el consumidor disfrute siempre de un jamón de una calidad excelente, controlan todas las fases del proceso, desde la selección de los progenitores, hasta que el producto está listo para su consumo.

Caminando por las 18.000 hectáreas propias de Dehesa en la cuna del mejor ibérico, Extremadura, descubrimos que existen varios responsables que influyen en la calidad de toda su gama de productos, aportándole ese aroma y sabor inigualables. Un paraíso en el corazón de la península ibérica rodeado de bosques de encinas y alcornoques, donde sus cerdos ibéricos pasean libremente acompañados de la fauna autóctona de la zona: ciervos, jabalíes, lirones, vacas, ovejas, cabras y multitud de aves. Todos ellos conforman un ecosistema con un equilibrio natural único en el mundo.

El respeto a todo aquello que ayude a maximizar la continua alta calidad de sus ibéricos, lo llevan al extremo



Porque en Extrem Puro Extremadura tienen claro que para conseguir un producto así, el respeto por el ecosistema y el bienestar del animal es clave. Por ello, sus cerdos viven libres en su dehesa, disfrutando de más del doble de metros cuadrados exigidos por la Norma del Ibérico, algo impensable para muchos. Su producción de jamones ibéricos no va más allá de la que sus dehesas pueden alimentar; no hay más. Es difícil de imaginar un lugar así, pero solo existe una forma de comprobarlo: probándolo.

Para ello, han creado una nueva web, www.extremiberico.com. Aquí pueden encontrar su amplia gama de productos ibéricos, perfectos para disfrutar solos o acompañados, presentados en un exclusivo *packaging*, galardonado en algunos de los más prestigiosos certámenes a nivel mundial. Lo que está claro es que cuando los prueben, les costará no repetir.

Más información:
www.extremiberico.com

Tributo Don Alfonso

EL PREMIUM DE ALJOMAR CON NOMBRE PROPIO





Hablar de Alfonso Sánchez (Salamanca, 1948) es hablar de toda una vida dedicada al sector del ibérico. Una vida que solo se explica abordando sus raíces, en el pequeño pueblo salmantino de Ledrada, situado muy cerca de Guijuelo, a las faldas de la sierra de Béjar... el lugar ideal para la curación de los embutidos ibéricos artesanales. Su pasión por la naturaleza, por el cerdo ibérico de bellota y su vocación por extender estos productos más allá de su tierra, le llevan a dedicarse a la comercialización y producción del ibérico hace más de cuatro décadas. Todo su extraordinario saber hacer se concentra en *Tributo Don Alfonso*, la marca *premim* de Jamones Aljomar, "lo mejor que sabemos hacer", según reza su cuidado packaging. *Tributo Don Alfonso* es un legado al ibérico, a la excelencia, a la naturaleza... porque, en su elaboración, cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en los más selectos paladares.

Para obtener la excelencia, Don Alfonso selecciona personalmente los cerdos ibéricos de bellota que pasarán a 'vestir' su etiqueta dorada. Animales criados en libertad en las mejores dehesas del oeste de nuestro país, alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible, y, por supuesto, con lo mejor de la montanera: la bellota.

Gama de productos

La exclusividad es uno de los valores que persigue la marca. Por eso, su edición es limitada. Solo los mejores jamones y paletas de bellota 100% ibérica pasan a vestir su flamante etiqueta dorada. Además, *Tributo Don Alfonso* etiqueta otros productos excelentes de la casa, como el lomo, morcón, chorizo, salchichón o el centro deshuesado. Además, de la mano de maestros cortadores, también se presenta su versión en un pack cortado a cuchillo, que recoge todo su sabor en pequeñas dosis.

En los rincones gourmet de todo el mundo

Tributo Don Alfonso está presente en los mejores rincones *gourmet* del país (Barcelona, Madrid, Marbella, Ronda o San Sebastián. Restaurantes y establecimientos delicatessen cuidadosamente seleccionados. Pero su sabor ya ha traspasado fronteras: en Francia, Suiza, China, Japón, Corea, Vietnam, Singapur, Sudáfrica, Méjico... ya conocen este producto con un sabor y aroma natural tan único. *Tributo* abandera la marca Aljomar, situada entre los 10 primeros productores de ibéricos en España, con un extraordinario crecimiento en los últimos años y próximo a cumplir su 25 aniversario.

El secreto de su éxito: capacidad de producción y homogeneización del producto

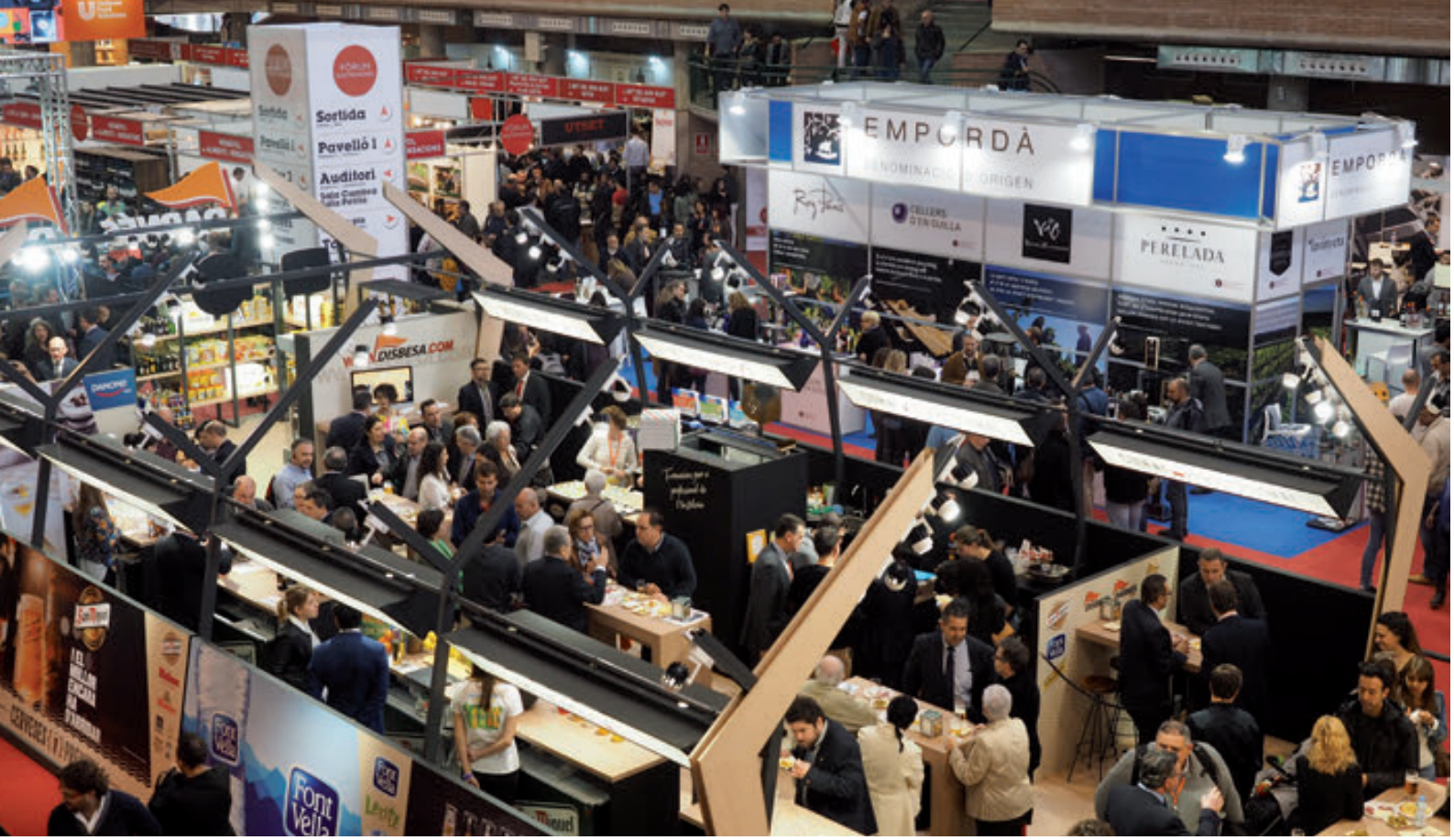
El secreto del éxito de la compañía radica en su Ciclo Controlado de Producción y Elaboración de Aljomar, orgullo del Grupo y eje de su consolidación comercial. Todo se monitoriza y controla de manera interna, con recursos propios: desde la cría y alimentación de los cerdos ibéricos (Vera Vieja), hasta el sacrificio (Matadero El Navazo) y su elaboración (Fábrica en Guijuelo), lo que se redunda en la homogeneidad del producto final. El ciclo cuenta con estrictos sistemas de control para su adaptación a exigencias sanitarias y normas de trazabilidad.

Más información: www.aljomar.es

@JamonesAljomar

¿POR QUÉ TRIBUTO DON ALFONSO ES ÚNICO?

- **CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA PIEZA.** **Todas las piezas son seleccionadas por unos estrictos criterios como peso, calidad, tiempo de maduración en bodega y, sobre todo, por la alimentación del animal y su genética.**
- **EL CERDO IBÉRICO DURANTE LA MONTANERA.** **Los cerdos ibéricos de bellota pastan y se alimentan libremente en la dehesa. Esta fase de crianza del cerdo finaliza en la montanera, etapa que marca la diferencia.**
- **NÚMERO DE PIEZAS LIMITADAS.** **Solo unas pocas llegarán a las mesas de los más selectos paladares. Cada jamón certificado al estilo 'Tributo' lleva escrito a mano por su creador el número de pieza, de entre el total de la producción. Incluso algunas no se sacan a la venta. Su destino son eventos y ocasiones especiales.**



Fòrum Gastronòmic Girona 2017

MÁS ESPACIO, MÁS EMPRESAS Y MÁS PONENTES QUE NUNCA

La ciudad de Girona se prepara para convertirse, una vez más, en referente gastronómico con la celebración del Fòrum Gastronòmic del 19 al 21 de noviembre. Un aumento del espacio ferial y una apuesta por la internacionalización, la gastronomía sostenible y la diversidad culinaria, son las grandes novedades de esta edición.



Una feria más grande que nunca

Este año cabe destacar un importante aumento del espacio ferial que crece un 30% respecto a la pasada edición de Fòrum Gastronòmic Girona 2015. Este crecimiento aportará al evento más empresas, más novedades y más oportunidades de negocio.

La edición 2017 de Fòrum Gastronòmic Girona seguirá con el mismo modelo que tan exitoso ha resultado, un gran espacio ferial con representantes de los sectores de la distribución, la producción de alimentos y bebidas, el *foodservice* o el equipamiento y la maquinaria, entre otros.

En total más de 210 empresas llenarán el recinto ferial demostrando que el evento es un magnífico escaparate para el sector.

APUESTA POR LA INTERNACIONALIZACIÓN

Para promover el intercambio comercial, el Fòrum Gastronòmic Girona también contará con misiones inversas con compradores venidos de diversos países escandinavos interesados en los productos presentes en la feria.

EL EJE TEMÁTICO Y LOS PROTAGONISTAS

En esta edición el eje temático de las actividades pondrá el punto de mira en torno a la gastronomía sostenible y la diversidad culinaria.
El programa cuenta con una notable representación de cocineros catalanes como Joan y Josep Roca (Celler de Can Roca), Paco Pérez (Miramar), Carme Ruscalleda (Sant Pau), Nandu Jubany (Can Jubany), Pere Planagumà (Rom), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar y Compartir), Artur Martínez (Capritx), entre muchos otros.


Paco Pérez


Carme Ruscalleda


Nandu Jubany


Paco Morales


Rodrigo de la Calle


Ricard Camarena

En el programa tampoco faltarán grandes cocineros de distintos puntos del estado español como Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Marcos Morán (Casa Gerardo), Paco Morales (Noor Restaurant), Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Javier Olleros (Culler de Pau), Iago Pazos y Marcos Cerqueiro (Abastos) o Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant - Bombas Gens). También participarán cocineros internacionales como la brasileña Roberta Sudbrack (Sudtruck), la eslovena Ana Roš (Hiša Franko), el londinense Isaac Mchale (The Clove Club) y los italianos Massimiliano Mascia (San Domenico), Massimo Spigaroli (Il Cavallino Bianco) y Paolo Lopriore (Il Portico).

Novedades

Como novedad y por primera vez, este año todos los ganadores del premio *Cuiner de l'Any*, organizado conjuntamente con *La Vanguardia*, subirán al escenario para ofrecer una sesión conjunta como previa a la entrega del galardón de este año.
Para los amantes del vino destaca la sesión exclusiva con Josep Roca (El Celler de Can Roca), y también dos sesiones de las sumilleres Eva Pizarro (Fierro) y Ester Bachs (Vadevi.cat) con una cata de los vinos ganadores de los *Premios Vinari 2017*. También habrá espacio para la coctelería con Héctor Henche (Easy Mixers) y para la coctelería dulce con Javier Caballero, Xano Saguer y Jordi Butrón (Espai Sucre).
El servicio de sala contará con una sesión propia con Guillermo Cruz (Mugaritz), Pablo Sacerdotte (Àbac) y Toni Gerez (Castell de Peralada).
Además el Fòrum volverá a dedicar un espacio, el Agora, a los oficios alimentarios. Cabe destacar también la jornada profesional de Fòrum Empresa, organizada conjuntamente con el grupo de asesoramiento global Vilar Riba y patrocinada por la Cambra de Comerç de Girona.

Esta edición del Fòrum contará con más de 210 empresas y 80 ponentes que se darán cita en un espacio ferial un 30% más grande que en 2015



Premios y concursos

El Fòrum entregará los *Premios Josep Mercader* o el *Premio Cuiner de l'Any*, este último en colaboración con *La Vanguardia*. También se premiará la innovación de las empresas participantes a través de los *Premios InnoFòrum*, patrocinados por Gas Natural Fenosa y la Cambra de Comerç de Girona, que reconocerán el producto más innovador, el sabor más original y el *packaging* más creativo de entre los productos presentes en la feria.
Entre otros, el Fòrum acogerá una de las semifinales del *World Chocolate Masters* organizado por Cacao Barry, y la segunda edición del concurso de recetas asiáticas *The Noodlemaster*, el primer concurso de recetas asiáticas de ámbito nacional impulsado por Udon Noodle Bar & Restaurant. El Agora también acogerá un concurso de abridores de ostras organizado por Ostras La Belle Huitre. ***Más información e inscripciones: www.forumgirona.com***

FRANCIA

COCINAS del MUNDO

Patrimonio de la Humanidad y fuente de inspiración de chefs del mundo entero, la cocina francesa inventó la *haute cuisine*, la base de la cocina moderna actual. Lo que en el siglo XVII fue sofisticación eran mejoras técnicas que fueron asumidas en todo occidente. Ese refinamiento ha acompañado siempre a las creaciones gastronómicas francesas, ya sea en los restaurantes más exquisitos como en las brasseries y cafés más populares.



Arroz con leche a la trufa

Restaurante Tierra de Trufa (Barcelona)

Atout France/Nathalie Baetens



Macarons, dulces típicos franceses de Ladurée

Atout France/Nathalie Baetens

La cocina francesa está considerada como una de las más importantes del mundo por su gran diversidad, refinamiento y alto grado de elaboración, con unos conocimientos técnicos y de producto que han influido en las cocinas de todo occidente. Sin duda, una parte de la cocina francesa, la *haute cuisine*, corresponde a ese ideal, pero también existe la cocina francesa popular, la del día a día, que enamora a cualquiera que se siente a su mesa, porque es sinónimo de variedad y de calidad. Junto con la mexicana y la japonesa, es una de las tres cocinas que han merecido ser distinguidas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, a las que se une la dieta mediterránea.

Hablar de cocina popular francesa no equivale a recetas de platos sencillos, la inmensa mayoría son resultado de técnicas y elaboraciones cuidadas, reflejo del *savoir faire* que impregna las costumbres y el estilo de vida del país vecino.



Bandeja de frutos de mar

Cocinas regionales y locales

A lo largo de su territorio se pueden distinguir cinco cocinas regionales, cada una con sus propias características y productos fetiche. La cocina del noroeste utiliza la mantequilla, la *crème fraîche* y la manzana; la cocina del suroeste el aceite, la grasa de pato, el *foie gras*, las setas y el vino; la cocina del sureste se caracteriza por las influencias italianas y se sirve de la aceituna, las finas hierbas y el tomate; la cocina del norte es fruto de influencias belgas y se sirve de patatas, carne de cerdo, judías y cerveza; y la cocina del este se caracteriza por influencias alemanas, por lo que utiliza tocino, salchichas y cerveza.

Además de estas cinco grandes zonas regionales, existen también otras cocinas locales como la cocina del Valle del Loira (famosa por sus pescados al vino blanco), la cocina vasca (caracterizada por el abundante uso del tomate y el pimiento de Espelette), la cocina de Rosellón (muy cercana de la cocina catalana) o la cocina del centro, con su caza, su *pâté de Pâcques*, sus patatas y sus pescados de agua dulce. Tampoco podemos olvidar la región de Lorena, de donde proviene la famosa *quiche lorraine*.

Recetas tradicionales

Entre los platos más típicos encontramos el *coq au vin*. Literalmente significa gallo al vino. Otro plato popular menos conocido es el *hachis parmentier*. Consiste en un gratinado de puré de patatas y carne picada, haciendo referencia a "hachis", que significa desmenuzado. El *pot-au-feu* también es muy típico y consiste en carne de buey con verduras cocidas. El *baeckeoffe* es un plato tradicional de Estrasburgo. Consiste en carne y patatas sancochadas que suelen cocinarse el día antes de su consumo. El *pâté lorrain*, un plato típico de la ciudad de Lorena, consiste en carne de ternera y cerdo picada, previamente marinada en vino, para luego ser envuelta en hojaldre y cocida. Finalmente, otro plato indispensable es la *salade niçoise*. Se trata de la ensalada nizarda, que lleva tomate, lechuga, alcachofas, anchoas (o atún), huevo duro, cebollas y aceitunas de Niza, todo esto bañado con

Atout France/Pascal Gréboval



Terrina de foie gras



Pescado Mini Palais

Atout France/Cédric Helsly

Amantes del vino y los licores

Francia es el segundo país productor de vino a nivel mundial, además tiene una gran cultura vitivinícola; por ello, no es de extrañar que sea aquí donde nació la única celebración relacionada con el vino con fama internacional, la del Beaujolais Nouveau. Así, el tercer jueves de noviembre, cuando los camiones salen de las bodegas, se puede empezar la degustación del Beaujolais Nouveau, el vino de la cosecha de ese año en la región del Beaujolais, un evento que se celebra en todos los rincones del país.

Junto a los vinos, Francia es conocida por el champagne y los licores, como el *pastis*, un anís típico de Marsella, la *crème de cassis* –licor con sabor característico a grosella negra–, el *vin brulè* –vino tinto, combinado con jugo de naranja y distintas variedades de especias–, el benedictino –considerado el más antiguo de los licores franceses–, el licor de Chambord, el coñac Courvoisier, y el Calvados, que posee AOC (Denominación de Origen Controlada), que se obtiene por destilación de la sidra y es producido exclusivamente en la región de Normandía.

Atout France/CDT Calvados



Licor de Calvados

aceite de oliva. Esta ensalada es el ingrediente principal del *pan-bagnat*. Y para el final, una de sus creaciones más conocidas: los *crêpes*. Su éxito reside en que se pueden tomar con ingredientes dulces o salados. También es famoso el *croque-monsieur*, un sándwich de jamón y queso que usualmente se sirve gratinado. La variante con huevo es conocida como *croque-madame*.

De la 'haute' a la 'nouvelle cuisine'

Fue en el siglo XVII cuando se sentaron las bases de la *haute cuisine*. El padre de este paso de lo medieval a lo moderno fue el cocinero François Pierre La Varenne, autor de diversos libros, entre ellos el célebre *Cuisinier François* que supuso una auténtica revolución. En él preconizaba potenciar el sabor natural de los productos abandonando los platos fuertemente especiados para pasar a las finas hierbas; perejil, tomillo, laurel, estragón, salvia... Los sabores agridulces quedaban proscritos y el azúcar se reservaba exclusivamente para los postres. También introdujo nuevas hortalizas (coliflor, espárragos, guisantes, alcahofa), a la vez que cambiaba el concepto de cocción de los alimentos tratando de preservar al máximo su sabor en vez de hacerlos más duraderos.

En el siglo XVIII, tras la revolución francesa, Marie-Antoine Carême simplificó y codificó toda la cocina de la época e introdujo las cinco salsas básicas: española, velouté, bechamel, holandesa y de tomate, que todavía se emplean en la cocina.

A comienzos del siglo XX, Auguste Escoffier innovó en la forma de contemplar la comida a través de una representación más sencilla y natural de los platos. Los años sesenta del siglo pasado estuvieron marcados por chefs como Paul Bocuse. Él sacó de la sombra el oficio de cocinero y fue uno de los artífices de la repercusión internacional de la gastronomía francesa. Michel Guérard sentó las bases de la nouvelle cuisine. Otros cocineros como los hermanos Troisgros, Alain Chapel o George Blanc también marcaron su época. Desde finales del siglo XX, Alain Ducasse, Guy Savoy, Joël Robuchon y Michel Troisgros representan tan solo una parte de los ilustres chefs que han sabido perfeccionar la herencia del pasado y valorizar los productos franceses.

Atout France/Nathalie Baetens



Helados y pasteles de Martine Lambert

Pan y dulces de fama mundial

Las baguettes y el croissant son dos símbolos de la tradición culinaria francesa, que tiene en los dulces y postres algunas de sus creaciones más celebradas. A parte de los *crêpes*, en su versión dulce, destacan la tarta Tatin, la religiosa, el París-Brest, el milhojas, los *macarons*, el Saint-Honoré, L'Opéra, la tarta de limón merengada, el pastel de fresas y los éclairs.

Fromagerie Can Luc (Barcelona)



Queso Reblochon

EL PAÍS DE LOS MIL QUESOS

Francia cuenta con cerca de 1.000 quesos diferentes, de ellos 43 quesos con Denominación de Origen Protegida (AOP en francés). Entre todos ellos destacan el Munster, en Alsacia; el Cantal, en Auvernia; el Comté, en el Jura; el Cabécou, en el Périgord; el Roquefort, en el Aveyron; el Epoisses, en Borgoña; el Ossau-Iraty, en los Pirineos; el Camembert, en Normandía; el Reblochon, en Saboya; y el Brocciu, en Córcega.



Costillar de ternera limousin

Restaurant Tierra de trufa



Gastronomika 2017

LA 19ª EDICIÓN SE DESPIDE DE LA INDIA

San Sebastian Gastronomika cerró hace unas semanas su 19ª edición con 40 ponencias de reflexión y producto, y un 20% más de congresistas internacionales.

India, con la mayor delegación de cocineros hasta la fecha, mostró durante el congreso las directrices de su cocina milenaria. "La cocina india es inabarcable pero hoy todos los aquí presentes la conocemos mejor que hace cuatro días. Hemos aprendido del uso de las especias, de técnicas ancestrales y de vanguardia lejana". Ivan Surinder ha sido el embajador de la delegación india, gastronómicamente la mayor hasta la fecha, y representa el mejor termómetro para medir su alcance. " Thomas Zacharias y Saurabh Udinia han demostrado que hay cocina india moderna, y todos juntos han apuntado matices (comer con las manos, compartir al centro, el uso milimétrico de las especias...) que ayudan". Este español de origen indio y con restaurante en Barcelona (Tandoor) es el mejor ejemplo que la cocina del país asiático ha llegado para quedarse.

Ponecias, empresas, productos, premios, street food... y la cocina india, grandes protagonistas

En esta ocasión se han efectuado 40 ponencias y han asistido más de 60 cocineros y profesionales de la restauración. Además, se ha contado con la presencia de 160 empresas en el Market.

También se ha llevado a cabo un calendario de actividades en *Off* que ha revalorizado la sala, potenciado el vino (con una cata y el concurso de champagne "La Flèche d´Or") y encumbrando al director de sala Louis Villeneuve con el premio Gueridón de oro. También ha destacado un *street food* indio que ha servido seis mil degustaciones. Los seis sabores de la comida (dulce, salado, ácido, picante, amargo y astringente) que ha defendido la embajada india, "necesarios para que el plato guste en boca, estómago y mente", según su representante más veterano, Manjit S. Gill, han calado entre el congresista, que este año ha crecido en un 20% el número de internacionales.

Curry, especias y territorio. Identidad y productos de aquí y de allá que, durante cuatro días, han centrado el interés gastronómico. India ha mostrado en Gastronomika todo su esplendor mediante 14 cocineros que han ido desgranando su poliédrica culinaria. Quedan ideas y maneras para implementar, desde su base gastronómica y espiritual en el por qué representada por el presidente de la *Indian Federation of Culinary Associations*, Manjit S. Gill, hasta la India más avanzada, en boca y manos de Gaggan Anand, cocinero del mejor restaurante de Asia según *50 Best Restaurant*.

LAS CIFRAS:

- 1.567 congresistas
- Nacionalidades participantes: 37
- Expositores: 160
- Visitantes feria: 13.252
- Periodistas acreditados: 412
- Presencia de escuelas y formación: 600 alumnos
- 500 tweets
- 10'5M alcance en twitter
- 600 visualizaciones de vídeos en Facebook
- 500 impresiones en Instagram

La gastronomía nacional

Además de hablar con acento asiático, Gastronomika 17 ha vuelto a ser el punto de referencia de la alta gastronomía patria. Los maestros vascos han ejercido de anfitriones de una treintena de chefs españoles de referencia, que han mostrado novedades, historia y técnicas. Joan Roca, Carme Ruscalleda, Ricard Camarena, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Dani García, Pepe Solla o Jesús Sánchez han compartido saberes sobre el escenario y vida tras él. Son viejas y nuevas generaciones de chefs españoles, éstos últimos reforzados en presencia y destacados por Martín Berasategui (en su ponencia presentó en sociedad a Julián Mármol, del restaurante Yugo the Bunker de Madrid, "un chef que me ha sorprendido") o por el propio congreso con la sección *Chef a seguir* y con la cena de inauguración celebrada el domingo en el Museo San Telmo y auspiciado por siete chefs jóvenes. Toni Romero, 4amb5 by Suculent, Barcelona; Nagore Irazuegi, Arima, Madrid; Jesús Moral, Taberna de Miguel, Bailén; Omar Malpartida, Tiradito, Barcelona; María José Martínez, Lienzo, Valencia; Lucía Freitas, A Tafona, Santiago de Compostela; Óscar García, Baluarte, Soria, y Safe Cruz, Gofio by Cicero Canary, Madrid. Hasta Pedro Subijana se ha dirigido directamente a ellos para proponerles trabajo en Akelarre. ***Más información: www.sansebastiangastronomika.com***



Juan Betancourt y Ana Rujas en la Presentación A Whisky Film Haig Club

Whisky

GLAMOUR Y CARÁCTER

En Europa esta bebida nos remite a las cumbres borrascosas de Escocia e Irlanda, en Estados Unidos a los *cowboys* de Kentucky y, es inevitable, visualizar un galán del Hollywood de los años 50 sosteniendo un vaso de whisky *on the rocks* en su mano. ¿Sabes diferenciarlos? Te explicamos las características de los whiskies más conocidos Texto: Tània Lecina

El whisky es desde hace varios años la bebida espirituosa más demandada en nuestro país, y ahí sigue, incluso por encima de otras que han gozado del empuje de las modas, como la ginebra. Si analizamos el volumen de comercialización por categorías de bebidas espirituosas en 2016 vemos que el whisky, con un 27% (un 1,9% más que en 2015), es la categoría que registra el mayor volumen de comercialización, seguido del gin (22%) y el ron (16%), según la Federación Española de Bebidas Espirituosas (Febe).

Esta bebida de fama mundial se elabora por la destilación de mosto de cereales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos del 94,5% vol. y envejecido al menos durante tres años en toneles de madera.

Aunque no se sabe con certeza cuándo y dónde se empezó a elaborar está claro que Irlanda y Escocia son las dos grandes patrias de esta bebida. La diferencia fundamental entre ambos tipos de whisky es que el irlandés se destila tres veces y debe envejecer en barrica al menos cinco años, mientras que el escocés pasa por dos destilaciones y debe estar en barrica al menos tres años. Para distinguirlo simplemente por su paladar podríamos decir que el whiskey irlandés es más suave que el Scoth.

La tercera versión del whisky más conocida en el mundo es la de Estados Unidos, a donde llegó desde el Viejo Continente. Allí se denomina whiskey (como en Irlanda) y los más afamados son el Bourbon de Kentucky y el whiskey de Tennessee.

Malt, grain y blended

Los diferentes tipos de whisky se caracterizan por los años que han permanecido en el barril, si este antes había contenido vino de Oporto, Jerez o Bourbon, el número de destilaciones y, sobre todo, según su composición.



Tarta al whisky
(Restaurante Disfrutar)
Foto: Francesc Guillamet



The Macallan

Disfrutarlo de mil maneras

SOLO: Es una opción que tiene grandes defensores, permite degustarlo de la forma más auténtica posible, así como saborear las características originales de destilería y los matices de maduración en barrica. Hay quien toma un primer o segundo trago de whisky solo, justo después de abrir la botella, y posteriormente, le añade agua.

CON AGUA: Algunos prefieren de entrada añadir algunas gotas de agua y "abrir" el whisky. Con este gesto se pueden degustar diferentes sabores, nuevos y sutiles, que previamente no se habían mostrado. Esto es especialmente necesario cuando se bebe un whisky fuerte, como los de 55-60 grados, pues el alcohol camufla muchos matices. Al añadir un poco de agua se diluye el alcohol y se despiertan sabores. La cantidad a añadir va a gustos, lo habitual son unas gotas de agua, cuanto más pura y blanda mejor.

CON HIELO: En este caso, en lugar de abrir cierra los sabores. El hielo hace que la temperatura del whisky descienda rápidamente y bloquee su aroma y sabor. Será una bebida más refrescante y rebajada de alcohol, pero para los entendidos convierte a la copa de whisky en una cosa aburrida y plana, sin riqueza ni matices. Pero como en ocasiones se trata de disfrutar de la bebida y además calmar la sed, el 'whisky on the rocks' es una estupenda opción, solo que no es necesario elegir el mejor whisky porque no apreciaremos toda su riqueza.



Café irlandés
Sheridans

COMBINADO: Como en el caso anterior, para combinarlo solo debemos elegir el tipo de whisky acertado. Por ejemplo, un blend o uno canadiense, por su sabor más dulce, a vainilla y caramelo, pero con un toque de ahumado.

CAFÉ IRLANDÉS: Bebida de café caliente con whisky, nata y azúcar moreno. La selección perfecta para un café irlandés es un expreso de fino paladar y matices de frutos. La forma de beberlo es sin mezclar, es decir, tomar el café a través de la crema o nata.

TARTA AL WHISKY: Un clásico de las comidas festivas hace unos años. Ahora esta tarta ha sido revisitada por chefs de prestigio como es el caso de Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas del restaurante barcelonés Disfrutar, con una estrella Michelin.

Atendiendo a esta clasificación encontramos el whisky de malta (*malt*), elaborado principalmente de cebada malteada, es tradicionalmente destilado en alambiques de cobre con forma de cebolla. Dependiendo del origen de la malta puede ser *single malt* (elaborado exclusivamente con cebada malteada en una única destilería), en este caso el nombre del whisky coincide con el nombre de la destilería. Dentro de los *single malt* encontramos los *single cask*, se trata de whisky de un solo barril y *Cask strength* (literalmente fuerza de barrica) una versión sin diluir y, por tanto, con más graduación alcohólica. Los *Vatted malt* son una mezcla de whiskies de malta de diferentes destilerías. Si un whisky es etiquetado solamente como malt es casi seguro que será un *Vatted malt*.


Álex González


David Beckham


Jude Law

Tras los malta encontramos los whisky de grano (*grain*), elaborados a partir de cebada sin maltear, maíz y otro tipo de cereales, siendo también posible el malteado. Se suele destilar en alambique de destilación continua o columnas de destilación (*Coffey stills*).

Los *Blended Whisky* o whisky mezclado son una combinación de los dos anteriores. Con la proliferación de las columnas de destilación, algunos comerciantes en Escocia comenzaron a mezclar su whisky de malta más joven y fuerte con whiskies suaves de grano (normalmente de maíz) para obtener un producto de calidad aceptable a un precio más asequible. Con el tiempo, se consiguieron productos de calidad que pudieran competir con los whiskies de malta.



Interpretar la etiqueta

Aprender a leer la etiqueta de una botella de whisky nos ayudará a la hora de su elección. Algunos datos básicos que debemos conocer son:

- **NOMBRE: Si el whisky de malta no tiene mezcla ninguna (Single malt), normalmente el nombre es el mismo que el de la propia destilería. Si tiene mezcla de maltas, el nombre será el que decida su propietario.**
- **EDAD: En los Single malt, la edad significa el número de años que ese whisky ha estado en barrica. Si no es un single pero es de malta, la edad nos indicará el whisky más joven de la mezcla.**
- **WHISKY/WHISKEY: Si el producto es americano o irlandés encontraremos escrito en la etiqueta "whiskey", si es de cualquier otro país, la grafía será "whisky".**
- **SCOTCH: Significa, por supuesto, que el whisky es escocés y es puro de malta. Dentro de los whiskies escoceses encontramos los Single (sin mezcla de maltas), los Pure (mezcla de maltas) y los blended (la mayor parte son de este tipo y son fruto de la mezcla entre whiskies de malta y grain).**
- **AÑO: En una botella de whisky cuando aparece la fecha de un año determinado, ésta corresponde al año de destilación, por ejemplo, 1964. También es probable que aparezca otra fecha, mucha veces en letra pequeña, con la frase "bottled in 1994", por ejemplo. Si restamos las dos fechas, obtendremos el tiempo de barrica del producto, en este caso, 30 años de vejez. Los años que lleva embotellado un whisky no cuentan para su envejecimiento, como en el caso del vino, solo cuentan los años que permaneció en barrica.**

Escocés, irlandés, bourbon...

Si nos fijamos en su lugar de procedencia los whiskies se dividen en tres grandes tipos: el escocés o Scoth, destilado dos veces y envejecido exclusivamente en Escocia. Debe hacerse conforme a los estándares de la Orden del Whisky Escocés de 1990. El de Irlanda, que allí llaman whiskey con "e" (como en EE.UU), también está elaborado a base de cebada, se caracteriza por su triple destilación, que lo hace suave y delicado. El procedimiento de elaboración es similar al del escocés, pero se realizan tres destilaciones al cabo de las cuales se

somete a envejecimiento en cubas de roble que debieron haber contenido vino de Jerez. Este período debe durar un mínimo de siete años, es decir, cuatro más que en Escocia.
El otro whisky de fama planetaria es el que se elabora en Estados Unidos. Dentro del whiskey americano encontramos el llamado Bourbon, que debe tener un mínimo de 51% de maíz y ser destilado y envejecido en el estado de Kentucky para que la denominación Bourbon aparezca en la etiqueta. De todas maneras, puede ser elaborado de forma legal en cualquier parte del territorio de Estados Unidos.
Los otros dos tipos de whiskey americano son *Rye whiskey* (cuando la proporción es un 51% de centeno y el resto cebada, trigo y maíz) y *Corn whiskey*, cuando la cantidad de maíz es superior al 80%.
No definido por la ley pero muy importante en el mercado es el Tennessee whiskey. El método de destilación es idéntico al del Bourbon en prácticamente todo, pero la diferencia más notable es que el Tennessee whiskey es filtrado en carbón de arce sacarino, dándole un sabor y aroma únicos.

Whisky español

En España, en la localidad segoviana de Palazuelos de Eresma, existe una destilería propiedad de la empresa Destilería y Crianza del Whisky, S.A, desde la que se destila y comercializa el whisky DYC. La empresa se creó en 1959 por Nicomedes García y comenzó a comercializar su whisky en el mercado nacional en 1963.
Por otro lado, el municipio de El Padul (Granada) es la cuna del primer whisky puro de malta elaborado íntegramente en España. Se trata de Embrujo de Granada, de Destilerías Liber, nacido en 2007.



Y también en Norteamérica, pero más al norte, encontramos otro tipo de whiskey que cada vez es más apreciado, el de Canadá. Generalmente obtenido de la mezcla de uno o más whiskies de malta con otros de grano. Suelen tener un alto contenido de maíz en la mezcla, y ser más suaves y ligeros, para darle un toque original acostumbran contener caramelo o vainilla.

¿CÓMO CATAR UN WHISKY?

Para empezar, se recomienda utilizar una copa estilo tulipa, ancha en la base y angosta en la boca, esta copa permite mover con libertad en whisky en su interior sin derramarlo, además, deja que los aromas se liberen hacia el cuello de la copa. También se recomiendan los vasos bajos y anchos.
Hay quien, para poder apreciar mejor algunas características del whisky que no son fáciles de detectar, agrega agua al whisky. También dicen que así se enriquece el aroma y el sabor. Sin embargo, otros prefieren no agregar agua, porque piensan que lo arruina.
Eso sí, en caso de usar agua, se recomienda que ésta sea pura y sin gas. No hay una medida exacta de agua que deba llevar el whisky, porque todos son diferentes.

Exportcave



También hay quien no recomienda agregarle hielo, porque dicen reduce la temperatura, congela su aroma y disminuye sus propiedades.
Los más puristas también recomiendan no combinarlo con refrescos, ginger ale, limonada o cola, porque solo cubren el aroma del whisky. Sin embargo, gracias al gran auge de la *mixología*, el whisky se está popularizando.

Angels' Nectar First Edition

Inspirado en el Angels' Share ("La cuota de los ángeles"), nombre tradicionalmente dado al whisky perdido por evaporación durante la maduración, Angels' Nectar representa una nueva gama de Blended Malt Scotch Whiskies. Su First Edition ha sido elaborado a partir de una cuidadosa selección de los mejores Speyside y Highland whiskies de malta.



NOTA DE CATA

ORIGEN: Escocia
CARACTERÍSTICAS: **Color claro natural, sin colorantes añadidos, en nariz nos da matices a frutas tropicales y con agua nos recuerda a tartaleta de manzana, en boca volvemos a apreciar la fruta tropical, miel de brezo y limón, y un delicado toque especiado y salino en el final.**

VINOS PEREA
Avda. Manuel de Falla, 23, 4ºA
26007 Logroño (La Rioja) · Tel.: 941 288 292 · www.vinosperea.com

D.O.Q.Priorat



Esta D.O. –situada en una pequeña región montañosa de la provincia de Tarragona– posee 1.887 ha de viñedo cultivadas por más de 600 viticultores. A finales de la década de 1980 se inició una revolución cuyo objetivo era la recuperación de la calidad y el prestigio. Hoy, sus vinos son apreciados en todo el mundo.

Grandes Reservas, elige el tuyo

Cada Denominación de Origen tiene unas normas al respecto, pero en líneas generales los grandes reservas, en el caso de vinos tintos, serían aquéllos que han permanecido un tiempo mínimo de maduración total de 60 meses. Y estos vinos deberían pasar al menos 18 de esos 60 meses en barrica. En el caso de vinos blancos y rosados gran reserva, el tiempo total de envejecimiento no debe descender de los 48 meses, de los cuales, al menos los 6 primeros deben transcurrir en barrica.



RIOJA PARA NAVIDAD, SUGERENCIAS PARA ELEGIR

Tanto para regalar como si somos los anfitriones de una comida o cena familiar, acertaremos con un Rioja. Pero riojas hay muchos, así que les ofreceremos una selección.

¿Qué vino regalo estas fiestas?



Regalar un vino es un clásico que nunca falla, aunque lo que puede fallar es la elección del mismo. Deberemos elegir qué vino es el más adecuado teniendo en cuenta los gustos y el carácter de la persona a la que va dirigido: las personas de cierta edad con gustos clásicos estarán encantadas con un gran reserva de Rioja, Ribera o Toro; los preocupados por una alimentación sana apreciarán un vino ecológico o incluso biodinámico...

Productos *gourmet*

Si algo tienen las fechas señaladas es que nos permiten introducir en nuestros menús nuestros bocados *gourmet* favoritos: deliciosos quesos, exclusivos productos del mar, conservas especiales, sabrosas carnes, verduras con pedigrí, caprichos dulces... un sinfín de manjares con los que hacer disfrutar a amigos y familiares.



UN CAVA PARA CADA OCASIÓN

Tendemos a asociar al cava con los brindis y celebraciones pero puede tomarse en cualquier ocasión ya que los hay de muchos tipos: según la cantidad de azúcar (brut nature, extra brut, brut, extra seco y seco); según las variedades de uva utilizadas puede ser blanco o rosado; según la crianza puede ser reservar o gran reserva; o cavas singulares, como son los cavas de paraje calificado.



DULCES NAVIDEÑOS

Turrones, mantecados, polvorones, mazapanes, hojaldrinas, alfajores, cordiales, roscos de vino, peladillas, barquillos, troncos de Navidad, *panettones*, roscones de Reyes... la Navidad es dulce y las opciones dulces, infinitas e imprescindibles en estas fechas. Eso sí, más allá de los clásicos cada año los maestros pasteleros innovan en sus recetas. Y si no, ¿qué tienen que decir del turrón de trufa al romero con crujiente de avellana y frambuesa o el roscón relleno de crema de mascarpone y glaseado con café?. También cada año hay más opciones sin gluten ni lactosa.

Los contenidos de la revista están sujetos a cambios por motivos editoriales.

RESTAURANTES
Selección
Revista Vinos y Restaurantes

SI QUIERE APARECER EN ESTA GUÍA, ENVÍENOS UN EMAIL

vinosyrestaurantes@curtediciones.com

A CORUÑA

A Cabana. Crta Ferrol s/n. 15165 Fiobre-Bergondo. Tel. 981 791 153.
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 Sabell, 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. 945 358 001.
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 Bodeguilla Lanciego. 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. Travesia de Santa Engrancia, 3. 01300 Laguardia. Tel. 945 600 793.
El Portalón. Correira, 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 Bistro 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/Larrimbe, 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 Villarobledo. 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 Guardiola, 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

Azahar. Alberola, 7. Alicante. Tel. 965 121 348.
El Bocaíto. 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 Ambassade. 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. Benimarraig, 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.
Ca L'Angeles. Gabriel Miró, 16. 03520 Polop. Tel. 965 870 226.
Casa Cantó. Avda. País Valenciá, 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 Aguilas, 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). Urba. 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 Vistahermosa. 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.
Racò de Toni. La Mar, 127, bajo. 03590 Altea. Tel. 965 841 763.
Restaurante El Náutic. Avda del Puerto s/n. 03570 Vila Joiosa. Tel. 966 852 331.
Restaurante Teula Negra. Partida Paradís, 24. 03570 Vila Joiosa. Tel. 966 851 560.
Ulia. Vicente LLorca Alos, 15. 03502 Benidorm. Tel. 965 856 828.
Zerca. Colón, 21. 03570 Villajoyosa. Tel. 965 895 862.

ALMERÍA

Almedina.(Hotel Torreluz). Plaza Flores, 15. 04001 Almeria. Tel. 950 234 545.
Antonio Egea. Playas de las Ventanicas, 127. 04638 Mojacar. Tel. 950 615 007.
Bacus. Camino de los Parrales, 330. 04720 Aguadulce. Tel. 950 341 354.
Bodega Bellavista. Llanos Alquián, 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 Mojacar. 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. Bulevard 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 Estevet. 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 Spai Andorra & Lounge Can Narbol. Sant Julià de Lòria. Tel. 0037 684 29 41.
Ca la Contxita. 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. Llorts. AD300 Ordino. 376 749 749.
Marquet Gourmeterie. Pl. Co-Princeps, 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 Faisa. 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 Casares, 1. Malleza. 33866 Salas. Tel. 985 835 844.

Auga. Claudio Alvargonzález, s/n. 33201 Puerto Deportivo (Gijón). Tel. 985 349 096.
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 Fermín. San Francisco, 8. 33003 Oviedo. Tel. 985 216 452.
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 Luces). Ctra. As-257, s/n. 33328 Luces. Tel. 985 850 080.
El Barrigón de Bertín. San José AS 257. 33330 Lastres. Tel. 985 850 445.
El Palacio. Palza del Marqués, 3. 33201 Gijon. Tel. 985 341 368.
El Perro Que Fuma. Poeta Ángel González Muñiz, 18. 33204 Gijón. Tel. 984 193 493.
Gotta. Sonxerru, s/n. 33995 Caleao. Tel. 985 612 915.
L'Alezna. 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 Maquina. Av. Conde Santa Bárbara, 59. 33420 Siero Lugones. Tel. 985 263 636.
La Marina. Fernando Villamil, 10. 33740 Tapia de Casariego. Tel. 985 628 488.
La Tabla. Crta Vieja Gijón- Pola de Sieros km 11. 33391 Gijon. Tel. 985 136 456.
La Venta del Jamon. Crta Oviedo-Gijon. 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 Naranco, s/n. 33012 Oviedo. Tel. 985 295 907.
Restaurante Tienda Tierra Astur. Gascona, 1. 33001 Oviedo. Tel. 985 203 411.
Ronda 14. Alfonso VII, 20. 33401 Avilés. Tel. 985 569 409.
Secreto de Güelita. Crta de Villaviciosa, 36. Gijon. Tel. 985 132 025.
Sport. Rivero, 9. 33700 Luarca. Tel. 985 641 078.
Vicente Crespo. Periodista Adeflor, 3. Gijón. Tel. 985 347 488.

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 Avila. Tel. 626 243 424.
El Almacén. Crta Salamanca, 6. 05002 Ávila. Tel. 920 211 026.
El Figón de Arévalo. Huerta del Marqués, 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 Avila. 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.

BADAJOZ

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.
Cerveceria 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. Lluis 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 Fernandez López. s/n. 06800 Merida. 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.
Artte. Muntaner, 83C. 08011 Barcelona. Tel. 934 549 048.
Arume. Botella, 11-13.08001 Barcelona. Tel. 933 154 872.
Atempo (The Mirror Barcelona Hotel). Còrcega, 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.
Bitxarracu. 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 Gracia, 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 Beriestain. Pau Claris, 167. 08037 Barcelona. Tel. 935 150 782.
Cal Pep. Pl. De Les Olles, 8. 08003 Barcelona. Tel. 933 107 961.
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.
Catacroquet. Almogavers, 211. 08018 Barcelona. Tel. 932 809 059.
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 Gracia, 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 Gracia, 116. 08008 Barcelona. Tel. 932 186 182.
Dos Prebrots. 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 Mistral, 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 Sombreres, 3. 08003 Barcelona. Tel. 932 689 197.
Firo tats. Av. Gaudi 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.
Granja 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 Paisos Catlanas, 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.
Ilunian Barcelona. (Hotel Ilunian Barcelona). Ramón Turró, 196-198. 08008 Barcelona. Tel. 932 438 800.
Ilunion Auditori (Hotel Ilunion Auditori). Sicilia, 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 Lubina. Viladomat, 257. 08029 Barcelona. Tel. 934 300 333.
La Panxa del Bisbe. Rabassa, 37. 08024 Barcelona. 932 137 049.
La Plassohla (Ohla Hotel). Via Laietana, 49. 08003 Barcelona Tel. 933 028 095.
La Polpa Burguer Tratoris. Paris, 175. 08036 Barcelona. Tel. 935 126 347.
La Taverna del Clínic. Roselló, 155. 08036 Barcelona. Tel. 934 104 221.
La Taberna del Tio Carlos (Hotel-Chic&Basic Ramblas). Passatge de Gutenberg, 7. 08001 Barcelona. Tel. 933 015 840.
La Terrassa La Calma (Hotel Dolce Sitges). Can Girona. Camí de Miralpeix, 12. 08870 Sitges . Tel 938 109 000.
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.
La Xarxa. Vía Augusta, 115. 08006 Barcelona. Tel. 932 001 348.
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 Gracia, 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. Rosselló, 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.
Monvinic. Diputación, 249. 08007 Barcelona. Tel. 932 726 187.
Neri (Hotel Neri). Sant Sever, 5. 08002 Barcelona. Tel. 933 040 655.
Nikkei. 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.
Paco Alcalde. Almirall Aixada, 12. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 026.
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 Boquería, Puesto 466. 08001 Barcelona. Tel. 933 171 731.
Poncelet Cheese Bar (Hotel Melia Barcelona). Avda Sarriá, 50. 08029 Barcelona. Tel. 932 492 200.
Posit Maritim. Moll d'Espanya, s/n. 08003 Barcelona. Tel. 932 216 256.
Quimet Quimet. Poeta Cabanyes,25. 08004 Barcelona. Tel. 934 423 142.
Racó d'en Cesc. Diputació, 201. 08011 Barcelona. Tel. 934 516 002.
Recasens. Rambla del Poble Nou, 102. 08005 Barcelona. Tel. 933 008 123.
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 La Mar Salada. Pg. Joan de Borbó, 58, baixos. 08003 Barcelona. Tel. 932 212 127.
Restaurant Sise. Muntaner, 32. 08011 Barcelona. Tel. 934 521 879.
Restaurant Uno (Hotel Melia Barcelona). Avda Sarria, 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 nº 30. Passeig Joan De Borbó, 30. 08003 Barcelona. Tel. 936 395 559.
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. Almirall Cervera, 34. 08003 Barcelona. Tel. 932 215 033.
Salero. Rec, 60. 08003 Barcelona. Tel. 933 198 022.
Sant Antoni Gloriòs. 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. Argentería, 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
Somorrostro. 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.
Terra Ca La Nuri. Passeig Maritim De La Barceloneta, 55. 08003 Barcelona. Tel. 932 213 775.
The Sopa Boba. Bruc, 115. 08009 Barcelona. Tel. 931 298 475.
Totora. Corsega, 235. 08008 Barcelona. Tel. 936 674 372.
Touche. Gina Kalle. Marina 19-21. 08005 Barcelona. Tel. 932 694 942.
Tragaluz. Passatge la Concepció, 5. 08009 Barcelona. Tel. 934 870 621.
Tram Tram. Major de Sarrià, 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. Diputación, 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.
6 Q 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.
Bistronómika. Santa María, 39. 28014 Madrid. Tel. 911 38 62 98.
Ca l'Aligué. Ctra 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 Cabrils. Tel. 937 507 066.
Ca l'Ignasi. Major, 38. 08569 Cantonigròs. Tel. 938 525 124.
Cal Blay. Josep Rovira, 27. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel. 938 910 032.
Cal Gras. Cal Gras, 4. 08348. Cabrils. 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 Penedés. 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 Carreres. Masia Can Carreres 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 Vallés. 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 Balís. 08392 Sant Andreu de LLavaneres. Tel. 937 926 960.
Can Jonc. 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 Alcaide. 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. Penedés, 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 Celler. 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 Restaurante 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 Verdaguer, 6. 08700 Igualada. Tel. 938 042 502.
El Montanyà. (Hotel El Montayà). 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 Balís, 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. Espinalbet. 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 Callus-Bages. Tel. 938 360 027.
Fragata. Pº de la Ribera, 1. 08870 Sitges. Tel. 938 941 086.
Gadhus Restaurant. Avda. Constitución, 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 Cabrils. 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 Penedes. 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 Vallés. 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 Vallés. Tel. 935 836 528.
La Posada. Sant Pere, 20. 08734 Sant

Pere Molanta. Tel. 938 921 399.
La Premsa de Can Vinyalets. P.I Can Vinyalets, Parcel-la, 13. 08130 Sta Perpétua de la Mogoda. Tel. 935 744 497.
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 Llavaneres. 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.
Magoa. 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 Lleí. Ctra. Granollers a Masnou, Km. 10.5. 08410 Vilanova del Vallès. Tel. 938 458 822.
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.
Masía 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.
Nova Atlántida. Narcís Monturiol, 23. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 594 649.
Oddo. Avda de L'Electricitat, 21. 08191 Rubi. Tel. 935 880 482.
Ona Nuit. 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.
Pícnic. 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.
Pura Raza. Sant Joan, 105. Ctra. N-II. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 568.
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 Llavaneres. 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 Balsareny. 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 Llavaneres. Tel. 937 929 600.
Sumoll. Crta. de Sant Sadurní a la Granada, km 8. Masía 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.

BADAJOZ

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. 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 Restaurante. 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.
Botein. 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 (Hospederia Valle de Ambroz). Plaza del Hospital, s/n. 10700 Hervas. 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.
Eustaquio Blanco. Avda de Ruta de la Plata, 1. 01001 Cáceres. Tel. 927 238 555.
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 (Hospederia Puente de Alconetar). Plaza de la Constitucion, 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. Santisima Trinidad, 29. 11380 Tarifa. Tel. 956 680 417.
Taberna Casa Manteca. Corralón de los Carros, 66. 11002 Cádiz. Tel. 956 213 603.
Ventorrillo del Chato. Via Augusta, s/n. 11011 Cádiz. Tel. 956 250 025.

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. Pescaderia Nueva, s/n. 11403 Jerez de la Frontera. Tel. 956 341 218.
Barbiana. Ancha (Esquina con Plaza cabildo). 11540 Sanlucar de Barrameda. Tel 956 362 894.
Casa Balbino. Pl. del Cabildo, 11. 11540. Sanlucar 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 Bodeguilla del Bar Jamón. Misericordia, 5. 11500 Puerto de Santa Maria. 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 circuíto) 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.
Cañadio. Gómez Oreña, 15. 39003 Santander. Tel. 942 314 149.
Casa Lita. Paseo de Pereda, 37. Santander. Tel. 942 364 830.
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, Nº 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. CrtaNacional 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 Rio Santander). Av de la Reina Victoria, 153, 39005 Santander. Tel. 942 27 43 00.
Restaurante El Refugio del Pescador. Bº Corbanera (Monte), 104. 39012 Santander. Tel. 942 346 636.
Restaurante Palacio Mijares. Bº La Iglesia s/n. 39330 Santillana del Mar.

Tel. 942 820 845.
Restaurante Puerta 23. Tetuán, 23. 39004 Santander. Tel. 942 310 573.
Zacarías. Hernán Cortés, 38. 39003 Santander. Tel. 942 212 333.

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.
Daluan. Callejón Cárcel, 4. 12300 Morella. Tel. 964 160 071.
El Faro de Vinarós. Puerto de Vinaròs. 12500 Vinarós. Tel. 964 456 362.
El Mirador del Port. Pza. del Mar, local 12. 12100 Grau de Castelló. Tel. 964 286 638.
Espliego. Escultor Fuster, 18. 12540 Villarreal. Tel. 964 530 305.
Garona. Fernando el Católico, 12. 12005 Castellón. Tel. 964 223 168.
Hostatgeria 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.
María 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

Bugaó. 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 Martinez Catena, s/n. (Junto a gasolinera CEPSA). 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.
Guijas de la Mancha (Hotel Santa Cecilia). Tintes, 3. 13001 Ciudad Real. Tel. 926 228 545.
Los Escuderos. Via Crucie, 17. Puertollano. 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. 926 860 100.
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. (Urba 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 Rio. Fuente del Rio. 14940 Cabra. Tel. 957 521 138.
Hospes Palacio del Bailio. 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. Cespedes, 5. 14003 Córdoba. Tel. 957 472 275.
La Taberna. Antonio Machado 24. 14720 Almodóvar del Río. Tel. 957 713 684.
La Taberna del Rio. 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 Martin. 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). Encarnacion, 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 Figón de Pedro. Cervantes, 13. 16004 Cuenca. Tel. 969 226 821.
El Secreto. Calle de Alfonso VIII, 81. 16001 Cuenca. Tel. 678 611 301.
Figón 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 Sidreria 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. Avdade la República Argentina, 1. 16002 Cuenca. Tel. 969 239 774.

EL HIERRO

Restaurant 88. Edif las Gaviotas. 38679. La Caleta. Tel. 922 775 829.

FORMENTERA

Beso Beach. Playa de Cavall d'en Borràs (Illetas), 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 Paraiso 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 Bahia Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.
Casa Marcos. Carretera General 94. 35640 Villaverde. Tel. 34 928 868 285.
Club de Golf Las Salinas de Antigua. Ctra. de Jandía, km. 12. 35610 Antigua. Tel. 928 877 272.
Infusión Restaurante. Crucero Baleares, 21. 35660 Corralejo, La Oliva. Fuerteventura. Tel. 633 551 354.
La Alacena Real (Hotel Atlantis Bahia 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 Bahia Real). Avda Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.
Restaurante El Brasero. Ctra. Tarajalero. 35627 Tarajalero-Fuerteventura. Tel. 928 161 182.
Yamatori (Hotel Atlantis Bahia 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.
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.
Empordá. 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 Llucia, 6. 17007 Girona. Tel. 972 219 704.
Restaurant L'Alquería. 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 Perelada. 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 Llivia. Tel. 972 896 040.
Cala Jóncols. Crta Vieja Roses-Cadaqués. 17480 Roses. Tel. 972 253 970.
Can Barris. Crta del Aeropuerto a Cassa 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 Esglesia, 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. Roserar, 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. Galerias 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 Guíxols. 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 Escaules. 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 Camprodón. 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 Pescadors. Castella, 41. Puerto de Llançà. 17490 Llançà. Tel. 972 380 125.
Els Tinars. Crta de Sant Feliu a Girona, km 7.2. 17240 Llagostera. Tel. 972 830 626.
Empúries (Hotel Empúries). Platja Portitxol, s/n. 17130 L'Escala. Tel. 972 770 207.
Fonda Caner. Pi i Ralló, 10. 17255 Begur. Tel. 972 622 391.
Fonda Montseny. Plaça Trunas, 1. 17400 Breda. La Selva. Tel. 972 160 294.
Garbet. Platja del Garbet. Crta Llançà a Colera. 17496 Colera. Tel. 972 389 002.
Garbí. (Hostal de la Gavina). Pl. Roserar, 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 Rosaleda, 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-Restaurante La Cuina del Teatre. Pl. Major, s/n. 17214 Regencós. Tel. 972 306 270.
L'Almadraba Park. Playa de la Almadraba. 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 Guíxols. Tel. 972 321 051.
La Plaça. Sant Esteve, 17. 17462 Madremanyà. 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'Agaro). 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 Gregorio. Tel. 972 429 159.
Marc Joli Restaurant. Crta Nacional, 260 Km, 46. 17744 Navata. Tel. 972 566 818.
Mas Comangau. Ramón Llull, 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 Guíxols. Tel. 972 320 663.
Puigsacalm (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 Llucia. Platja de L'Almadrava. 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 Remei. (Hotel Torre del Remei). Camí Real, s/n. 17539 Bolvir de Cerdanya. Tel. 972 140 182.
Turandot. Av. Onze De Setembre 27. 17255. Begur. Tel. 972 622 608.
Vicus Restaurant. Enginyer algarra, 51. 173256 Pals. Tel. 972 636 088.

GRAN CANARIA

Atlántico. (Gran Hotel Lopesan Costa Meloneras). Mar Mediterráneo, 1. 35100 Maspalomas. Tel. 928 128 100.
El Arrosar. Salvador Cuyas, 8. 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 272 645.
El Churrasco. Mr Mediterráneo 7. 35100 Meloneras. Las Palmas. Tel. 928 563 200.
El Novillo Precoz. Calle Portugal,9. 35010 Las Palmas. 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 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 Toscana. (Gran Hotel Lopesan Costa Meloneras). Mar Mediterráneo, 1. 35100 Maspalomas. Tel. 928 128 100.
Las Rías. (Gran Hotel Lopesan Villa del Conde). Mar Mediterráneo, 7. 35100 Meloneras. Tel. 928 563 200.
Maketto Sushi Bar. Calle Albareda, 76. 35009 Las Palmas de Gran Canarias. Tel. 928 470 047.
Mesón Cinco Jotas. Autovia del Sur, Km 6.4 s/n. 35200 Telde. Tel. 928 695 520.
N'Enoteca. Urb. Puerto de Mogan Local 380/381. Puerto de Mogan. Tel. 928 565 357.
Pier 19. Joaquin 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 Nelson. Avenida Polizón, 47. Playa de Arinaga, 35118 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 Bolivar, 3. 35007 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 271 316.
Ribera del Rio 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.
Botánico Café. Málaga, 3. 18001 Granada. Tel. 958 271 598.
Carmen de San Miguel. Pl. Torres Bermejas, 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 Almuñecar. 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 Loja. Tel. 958 321 861.
La Fragua. San Antonio, 4. 18417 Trévelez. 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 Andalucia, 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.
Sibarius. Plaza de Bib-Rambla, 20. 18001 Granada. Tel. 958 222 796.
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

Abuela Maravillas. Plaza Diputación, 1. 19119 Zorita de los Canes. Tel. 949 375 112.
Amparito Roca. Toledo, 19. 19002 Guadalajara. Tel. 949 214 639.
Asador El Tolmo. Avda Constitución, 26. 19400 Brihuega. Tel. 949 281 130.
Casa Mayor. Mayor, 21. 19250 Sigüenza. Tel. 949 391 748.
Casa Palomo. Cuesta San Miguel, 5. 19001 Guadalajara. Tel. 949 230 632.
Cenador de las Monjas. Convento San José, XVI. Travesía Inés, 1. 19100 Pastrana. Tel. 949 370 101.
Ciro y Lola (Hotel Spa Cardamomo). Real, 2. 19266. Carabias. Tel. 630 380 543.
El Castillo. San Felipe, 1. 19300 Molina de Segura. Tel. 949 830 519.
El Doncel. Paseo Alameda, 3. 19250 Sigüenza. Tel. 949 390 001.
El Figón. Bardales, 9. 19001 Guadalajara. Tel. 949 211 588.
Gurugú de la Plazuela. Travesaña Alta, 17. 19250 Sigüenza. Tel, 949 390 134.
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 Arito, 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 Portuetxe. Portuetxe, 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 Aquiarium. Plaza Jacques Cousteau, 1. 20003 Donostia-San Sebastián. Tel. 943 431 842.
Branka. Paseo Eduardo Chillida, 13. 20008 San Sebastian. Tel. 943 317 096.
Casa Urola. Fermin Calbeton, 20. 20003 Donostia. Tel. 943 441 371.
Casa Vallés. Reyes Católicos, 10. 20006 San Sebastián. Tel. 943 452 210.
Lanziego. Triunfo, 1. 20007 San Sebastián. Tel. 943 472 832.
Mirador de Ullia. Paseo de Ulia, 193. 20013 San Sebastián. Tel. 943 272 707.
Miramon Arbelaitz. Mikeletegui, 53 (miramon 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.
Arraulari. 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 Braseria. Alto de San Miguel, s/n. 20870 Elgoibar. Tel. 943 743 102.
Bodegon Joxe Mari. Herriko Enparantza, s/n. 20810 Orio. Tel. 943 830 032.
Casa Camara. San Juan, 79. 20110 Pasai Donibane .Tel. 943 523699.
Elkano. Herrerieta, 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 Arnao, 4. 20808 Guetaria. Tel. 943 140 500.
Karlos Arguiñano. Mendilauta, 13. 20800 Zarautz. Tel. 943 130 000.
Matteo. Ihurrita Bidea, 2.Barrio Ugaldetxo. 20180 Oiartzum. Tel. 943 491 194.
Mikel Uria. 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. Urdaiaga 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

Abaceria la Abundancia. Vazquez 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. Vazquez 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.
Biarritz. Charneca, 13. 21292 Fuenteheridos. Tel. 959 125 088.
Bodega la Ventana. Mendez 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 Rocataliata. 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 Albero Tapas y Brasas. Avda Cristobal 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. Arciprieste Gonzalez García, 9. 21001 Huelva. Tel. 679 209 486.
Parador de Ayamonte. Avda La Constitucion, 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 Lopis. 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 Ria, 11. 21001 Huelva. Tel. 959 610 736.
Taberna Guatine. Miguel Redondo, 4. 21003 Huelva. Tel. 959 280 298.
Taberna Tio Paco. Pza Begonias, 18. 21760 Almonte. Tel. 959 448 194.
Toruño. (Hotel Toruño). Pl Acebuchal, 16. 21750 El Rocio-Almonte. Tel. 959 442 323.

HUESCA

Ansils. General Ferraz, 6. 22469 Anciles. Tel. 974 551 150.
Asador Borrullan. Avda Huesca Edificio edi, Jacetania, s/n. 22640 Formigal. Tel 974 490 238.
Bazul. Pedro I de Aragón, 1. 22003 Huesca. Tel. 974 246 936.
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 Monclus. Crta Radiquero-Alquézar, s/n. 22145 Radiquero. Tel. 676 381 876.
Callizo. Plaza Mayor, s/n. 22330 Aisnа-Sobrarse. Tel. 974 500 385.
Casa Chongastan. Fondevila, 6. 22465 Chia. Tel. 974 553 200.
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 Socotor. (Hotel Casa Socotor). Vico, 9. 22640 Sallent de Gallego. Tel. 974 488 240.
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 Boj. (Hotel Santa Cristina). Crta Astún - Candanchú, N330, Km 669. 22880 Canfranc. Tel. 974 373 300.
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.
El Puntillo. De la Iglesia, 4. 22147 Adahuesca. Tel. 974 318 168.
Entrevías (Aparhotel Huesca). José Luis Cavez, 10. 22005 Huesca. Tel. 974 239 945.
Flor. Goya, 3. 22300 Barbastro. Tel. 974 311 056.
Gaby (Hostal Casa Blasquico). Plaza la Fuente, 1. 22720 Echo. Tel. 974 375 007.
Hospederia la Catedral. Plaza Pons Sorolla, 2. 22482 Roda de Isabena. Tel. 974 544 545.
Jairo. Avda Lérida, 56. 22400 Monzón. Tel.974 403 435.
La Cocina Aragonesa. (Hotel Conde Aznar). Paseo de la Constitución, 3. 22700 Jaca. Tel. 974 361 050.
La Posada de Lalola. La Fuente, 7. 22146 Buera. Tel. 974 318 437.
La Tosquera. Avda Huesca, 8. 22640 Sallent de Gallego. Tel. 974 490 351.
La Venta del Sotón. Ctra Tarragona-San Sebastián, km 227. 22810 Esquedas. Tel. 974 270 241.
Las Tres Ranas. De la Salud, 10. 22700 Jaca. Tel. 974 360 660.
Marboré. (Hotel Barceló Monasterio de Boltaña). Afueras, s/n. 22340 Boltaña. Tel. 974 508 000.
Martín Viejo. Pirineos, 15 bajos. 22002 Huesca. Tel. 974 227 492.
Mesón Salinas. Ctra Ainsa-Francia, Km 26. 22365 Salinas de Sin. Tel. 974 504 001.
Ra Tenaza. Ra Plaza, 4. 22313 Castillazuelo. Tel. 974 302 211.
Restaurante Camping Castillo de Loarre. Crta del Castillo, s/n. 22809 Loarre. 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 Carmen. Avda Florences Gil, s/n. 22550 Tamarite de Litera.
Restaurante Gaby Casa Blasquico. Pl de la Fuente, 1. 22720 Hecho. Tel. 974 375 007.
Restaurante la Picada. Obispo, 3. 22449 Cerler. Tel. 974 552 100.
Restaurante San Ramón del Somontano. Calle Academia Cerbuna, 2. 22300 Barbastro. Tel. 974 314 304.
Saborea. (Hotel Tierra de Biescas). Paseo del Canal, s/n. 22630 Biescas. Tel. 974 485 483.
Sariñena (Hotel Sariñena). Pl Constitución, 6. 22200 Sariñena. Tel. 974 570 711.

IBIZA

Ama Lur. Ctra 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 Rio. Tel. 971 330 006.
Ca Na Sofia. Playa Cala Vedella, C/ Castelldefels, 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 Germà. 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 Eulia. 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). Buzon, 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. Pº 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 Eulalia. 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 Eulalia. 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. Bahia 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 Giri 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.

ISLA DE LA PALMA

Playa Mont. Avda. Taburiente, 16. 38779 Puerto de Tazacorte. La Palma. Tel. 922 480 443.

JAÉN

Amaranto. De los Hortelanos, 6. 23400 Ubeda. Tel. 953 752 100.
Antique Restaurante. Taperia. Real, 25. 23400 Ubeda. 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 Bahia. 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 Sapena, 9. 23007 Jaén. Tel. 953 267 067.
Restaurante Valdelvira. (Hotel Palacio de Los Salcedos). 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. Pº Marítimo La Cueva s/n. 38800 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 38800. Tel. 922 895 568.
Las Chácaras. Calle Cabo, 2, Carretera General, Km 18,7. 38820 Hermigua. 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. Rio 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.
Dinastía 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 Galeria. 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.
Torrecilla. 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

Casa Rafa Restaurante de Mar. Calle Avda. Maritima El Golfo. 35570 EL Golfo. Tel. 625 104 330.
Esencia Canaria. (Gran Meliá Salinas-The Garden Villas). Urb Costa Teguise, Avda Islas Canarias, s/n. 35509 Costa Teguise. Tel. 928 590 040.
Isla de Lobos (Hotel Princesa Yaiza). Avda Papagayo, 22. 35580 Playa Blanca. Tel. 928 519 222.
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 Teguise, Avda Islas Canarias, s/n. 35509 Costa Teguise. 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.
Vino Blanco. Marina Rubicón. Playa Blanca. Tel. 928 518 200.
Yaiza. (Gran Melia 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 Villamarin. 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.
Restaurnate Lav. Ava del Padre Isla, 1. 24002. León. Tel 987 220 952.**Restaurante Luis.** Pl. Mayor, 4. 24320 Sahagun. 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 Passeig 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 QR. 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-Puigcerdà, 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 Peramola. Tel. 973 470 266.
Candelaria. Major, 16. Arties. Tel. 973 642 024.
Cap del Port. Crta C -142 km 165. 25587 Sorpe. Tel. 973 250 082.
Casa Irene. Mayor, 3. 25599 Arties. 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. Crta 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. Marrec, 14. 25530 Vielha. Tel. 973 642 419.
La Cuina de Portola (Parador de Arties). Pl Planhera, s/n. 25599. Arties. 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. Crta De Balaguer-Tremp, C13- Km 75. 25631 Cellers. Tel. 973 651 120.
Restaurant del Monestir de Las Avellanes. C-12, Km. 181 Monestir de les Avellanes. 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.
Vallferrera. 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. Crta Oviedo km 3. 27292 La Campiña. Tel. 982 303 255.

MADRID

99 Sushi Bar. Ponzano, 99. 28003 Madrid. Tel. 915 360 567.
99 Sushi Bar. Hermosilla, 4. 28001 Madrid. Tel. 914 312 715.
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
Annapurna. Zurbano, 5. 28010 Madrid. Tel. 913 198 716.
Antigua Casa Narcisa. Paseo de la Castellana, 254. 28046 Madrid. Tel. 91 3238 072.
Arahy. Alcalá, 58. 28020 Madrid Tel. 915 316 085.
Arce. Augusto Figueroa, 32. 28004 Madrid. Tel. 91 5220440.
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 Tomate. 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.
Bazaar. Libertad, 21. 28004 Madrid. Tel. 915 233 905.
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 911 386 298.
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.
Carlos Tartiere. Menorca, 35. 28009 Madrid. Tel. 915 745 761.
Carta Marina. Padre Damián, 40. 28036 Madrid. Tel. 914 586 826.
Casa Benigna. Benigno Soto. 9. 28002 Madrid. Tel. 914 133 356.
Casa Carola. Padilla, 54. 28006 Madrid. Tel. 914 019 408.
Casa de Valencia. Paseo Pintor Rosales, 58. 28008 Madrid. Tel. 915 441 474.
Casa Juan. Infanta Mercedes, 111. 28020 Madrid. Tel. 914 490 380.
Casa Labra. Tetuán, 12. 28013 Madrid. Tel. 915 310 081.
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
Cañadío. 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. Españoleto 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 Almirez. Maldonado, 5. 28006 Madrid. Tel. 914 115 469.
El Apartamento. Ventura de la Vega 9. 28014 Madrid. Tel. 917 554 402.
El Barril. Alcántara, 30. 28006 Madrid. Tel. 914 013 305.
El Barril. Goya, 86. 28006 Madrid. Tel. 915 783 998.
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 Chaflán. Avda Pío XII, 34. 28016 Madrid. Tel. 913 506 193.
El Enfriador. Príncipe de Vergara, 291. 28016 Madrid .Tel. 913 45 40 94
El Faro del Pardo. Ctra. El Pardo-Fuencarral, Km. 1. 28048 Madrid. Tel. 913 760 101.
El Fogón. (Ilunion Pio XII). Avda Pio XII, 77. 28016 Madrid. Tel. 913 876 2 00.
El Fogon de Trifón. Ayala, 144. 28006 Madrid. Tel. 914 023 794.
El Gordo de Velázquez. C/ Velázquez, 80. 28001 Madrid. Tel. 918 260 323.
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 Mesón de Fuencarral. Crta. de Colmenar Viejo Km. 14,500. 28049 Madrid. Tel. 917 341 019.
El Mordisco. Monasterio de Silos, 20. 28049 Madrid. Tel. 912 243 487.
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 Pescador. Ortega y Gasset, 75. 28006 Madrid. Tel. Tel. 914 021 290.
El Telégrafo. Padre Damián, 44. 28036 Madrid. Tel. 913 506 119.
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. Crta. 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.
Garcia 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 Restò. Amnistía, 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 Mira el Río, 9. 28048 Madrid. Tel. 913 760 447.
La Cruzada. Anmistía, 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 Favorita. Covarrubias, 25. 28010 Madrid. Tel. Tel. 914 488 459.
La Fayette. Ages. 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 Hoja. Doctor Castelo, 48. 28009 Madrid. Tel. 914 092 522.
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 Vaqueria 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.
Lago de Sanabria. Ayala, 23. 28001 Madrid. Tel. 915 767 421.
Lagrimas 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 Cambronero 4. 28004 Madrid. Tel. 915 210 000.
Lamucca de Prado. Calle de prado 16. 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 Qualitè Tasca. Ponzano, 48. 28003 Madrid. Tel. 910 146 920.
Le Qualitè 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 Kitxen 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 Jimenez, 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.
Nimu Bistro (Hotel Adler). Velázquez, 33. 28001 Madrid. Tel 914 263 225.
Niña de Papá. Alcalde Sáinz de Baranda, 63. 28009 Madrid. Tel. 912 990 979.
Nipon 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.
Paulino de Quevedo. Jordán, 7. 28010 Madrid. Tel. 915 913 929.
Pecado Carnal. Avenida Alberto Alcocer, 32. 28036 Madrid. Tel. 911 569 444.
Pedralbes. Basílica, 15-17. 28020 Madrid. Tel. 915 553 027.
Pedro Larumbe. Castellana, 38. 28006 Madrid. Tel. 915 758 426.
Pelotari. Recoletos, 3. 28001 Madrid. Tel. 915 782 497.
Piñera. Rosario Pino, 12. 28020 Madrid. Tel. 914 251 425.
Poncelet Chees Bar. José Abascal 61. 28023 Madrid. Tel. 913 992 550.
Ponzano. Ponzano, 12. Madrid 28010. Tel. 914 486 880.
Portobello. Rosario Pino, 18. 28020 Madrid. Tel. 915 791 147.
Puerta 57 (Santiago Bernabéu). Padre Damian, s/n. 28036 Madrid. Tel. 914 573 361.
Puerta Bisagra. Sierra Toledana, 36. 28038 Madrid. Tele 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. Quintana30. 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. Telf. 915 353 902.
Restaurante Pombo 18. Manuel Pombo Angulo, 18. 28050 Madrid. Tel. 917 504 822.
Restaurante Vaca Nostra. Pª Castellana, 257. 28046 Madrid. Tel. 913 788 806.
Restaurante Volvoreta. (Eurostars Madrid Tower). Pº de la Castellana, 259 B. 28046 Madrid. Tel. 913 342 700.
Retama (Ilunion 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.
Riofrio. Génova, 28. 28004 Madrid. Tel. 913 192 977.
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. 810 525 327.
Sanara. Cardenal Cisneros 13. 28010 Madrid. Tel. 914 488 056.
Sanxenxo. José Ortega y Gasset, 40. 28006 Madrid. Tel. 915 778 272.
Señorío de Alcocer. Alberto Alcocer, 1. 28036 Madrid. Tel. 913 861 436.
Sexto. Fernando VI, 6. 28004 Madrid. Tel. 608 566 104
Shikku. Doctor Camino de la Zarzuela, 17. 28023 Madrid. Tel. 602 637 983.
Siniqual. José Ortega y Gasset, 73. 28006 Madrid. Tel. 915 466 676.
Sixto. José Ortega y Gasset, 83 . 28006 Madrid. Tel. 914 021 583.
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, Planta 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 Silvela, 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. Tel. 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.
Tse Yang (Hotel Villamagna). Pº Castellana, 22. 28046 Madrid. Tel. 914 318 888.
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.
Villa De Foz. Gonzalo de Córdoba, 10. 28010 Madrid. Tel. 914 468 993.
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.
Asador Monte Aliana. Crta de Pozuelo a Boadilla del Monte M-40. 28223 Madrid. Tel. 917 159 944.
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. 28109Alcobendas. 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. 918 520 146.
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. Tel. 917 157 559.
El Espliego. Chorreta, 1. 28492 Matalelpino. 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. 28807Alcalá de Henares. Tel. 8826034
La Balconada. Plaza Mayor, S/N. 28370 Chinchón, Tel. 918 941 303.
La Candela. Travesia 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 Qualitè Tasca. Empecinado, 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.
Madrileño. 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 Negralejo. 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 Diaz, 4. 29015 Málaga. Tel. 952 603 920.
Tragatapas. 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 Bahia 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 Padrastro. Paseo del Compás, 22. 29650 Mijas. Tel. 952 485 000.
El Rodeito. 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 (Melia La Quinta Golf & Spa). Urb.La Quinta, s/n. 29660 Nueva Andalucia. Tel. 952 762 059.
La Alcaria 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 Tropicana). 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 Monda). El Castillo, s/n. 29110 Monda. 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.

MALLORCA

Agapanto. Camino del Faro, 2. 07108 Puerto de Soller. Tel. 971 633 860.
Arxiduc (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 Deiá. 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 Valldemosa. 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 Bodeguilla. 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 Agusti-Calvia. 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 Maria 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 Puigdorfila, 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.
[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'Aguedet. 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.
Ca'n Nito. Moll de Llevant, 15. Port de Maó. 07701 Maó. Tel. 971 365 226.
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. Escoles, 31. 07748 Fornells. Tel. 971 376 442.
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 Binisafuet, s/n. 07710 Sant Lluís. Tel. 971 150 353.
Sa Pedrera. Cami 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 Castillo, 7. 30003 Murcia. Tel. 968 210 205.
Casa de La Tia 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 Bastarreche, 9. 30840 Alhama de Murcia. Tel. 968 630 104.
El Chato Wine Bar. Avda de la Libertad, s/n. 30710 Los Alcazares. Tel. 968 170 161.
El Churra. Obispo Sancho de Ávila, 13. 30008 Murcia. Tel. 968 271 522.
El Continental Bistro. Simón Garcia, 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.
Hostelería Palace Rural. Vereda del Catalán, s/n. 30162 Santa Cruz. Tel. 968 870 848.
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 Taperia 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. Jaboneria,30 bajo. 30201 Cartagena. Tel. 968 693 881.
Restaurante El Vinagrero. Bailen, 8. 30360 La Unión. Tel. 968 541 084.
Restaurante Real Casino de Murcia. De la Traperia, 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 Beniaján, 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.
Torrede Zoco. Crta Jerónimos, 33 (Pedania 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 Huarte Arte Contemporáneo. 31620 Huarte. Tel. 948 855 825
Alhambra. Francisco Bergamín, 7. 31003 Pamplona. Tel. 948 245 007.
Asador Sidrería Martintxo. Irunbidea 1. 31190 Cizur Menor. Tel. 948 180 020.
Bar Gaucho. Calle Espoz y Mina, 7. 31002 Pamplona. Tel. 948 225 073.
Baserri. 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 Redin. Mercado, 5. 31001 Pamplona. Tel. 948 222 182.
Etxalar. Crta de Pamplona-Irun Km, 70. 31760 Etxalar. 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.
Josetxo. Príncipe de Viana, 1. 31002 Pamplona. Tel. 948 222 097.
L&Ele. Carnicerias, 11. 31500 Tudela. Tel. 948 410 328.
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.
Mesón Julián. Merced, 9. 31500 Tudela. Tel. 948 822 028.
Otano. San Nicolás, 5-1º. 31001 Pamplona. Tel. 948 227 036.
Restaurante el Tubal. Plaza de Navarra, 2. 31300. Tafalla. Tel. 948 700 852.
Restaurante Remigio. Gaztambide-Carrera, 4. 31500 Tudela. Tel. 948 820 850.
Restaurante la Parrilla. Carlos III, el Noble, 6. 31500 Tudela. Tel. 948 822 400.
Topero. Plaza de Los Fueros, 5. 31500 Tudela. Tel. 948 047 646.
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 Verin. 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 nº 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. Casaño, 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.
Bita 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 Monterreal. 36300 Bayona. 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. 923 215 493.
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 Via 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, 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.

SAN SEBASTIÁN

Casa Valles. Reyes Católicos, 10. 20006 San Sebastián. Tel. 943 452 210.
Txoco del Gourmet. Aldamar, 4B. 20003 San Sebastián. Tel. 943 422218.
Urepel. Paseo de Salamanca, 3. 20002 San Sebastián. Tel. 943 424 040

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 Gavidia, 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 Rodriguez 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 Iñiguez, 16. 41018 Sevilla. Tel. 954 535 344.
DeÓ. 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 Colon). 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 Giraldillo. Pza. Virgen de los Reyes, 2. 41004 Sevilla. Tel. 954 214 525.
El Pincho Taberna. Sebastian Recasens, 5. 41007 Sevilla. Tel. 650 540 515.
El Rinconcillo. Gerona, 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.
Freiduria 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 Hosteria del Laurel (Hotel Hosteria 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 Monteria-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 Juderia (Hotel Las Casas de la Juderia). 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 Loja del Barranco). Arjona, s/n. 41004 Sevilla. Tel. 954 220 495.
Restaurante Maria Luisa (Hotel Mercer). Castelar, 26. 41001 Sevilla. Tel. 954 223 004
Rio Grande. Betis, s/n. 41010 Sevilla. Tel. 954 273 956.
Robles Placentines. Placentines, 2. 41004 Sevilla. Tel. 954 213 162.
Salvador Rojo. San Fernado, 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 Diaz, 2. 41620 Marchena. Tel. 954 843 315.
Los Baltazares. Avda Critóbal Colón, 31. 41700 Dos Hermanas. Tel. 955 678 491.
Restaurante Estero. Avda. Rafael Beca, 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.
Sevruga. Avda. De Andalucia, 6. 41100 Coria del Rio. 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.
Degvsta. 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 Áncora, 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 Deltebre. 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

Africa Gastrobar. Agustín De Bethencourt 3. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 649 916 505.
Aleña. Crta General Tf-657 Numero 16. 38627 Arona. Tel. 922 721 538.
Amorcito Corazón. Calle del Perdón, 5. 38071 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 822 043 676.
Andana. Playa Jardín. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 626 393 571.
Asador Neke. Subida al Lomo del Pulpito, 19. 38206. La Laguna. Tel. 922 261 600.
Bodegón Matias. Guanche, 2 (Los Pinos). 38300 La Orotava. Tel. 922 320 259.
Burgos (Roca Nivaria Gran Hotel). Avda. Adeje, 300. Playa Paraíso. 38678 Costa Adeje. Tel. 922 740 202.
Calderito de la Abuela. Cuesta de la Villa, 130. 38390 Santa Úrsula. Tel. 922 301 918.
Ca Mario-Davinia. Calle La Hoya, 39. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 648 578 156.
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.
Columbus Plaza. Plaza Charco. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 385 406.
Don Pelayo. Benavides, 30. 38004 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 271 159.
Donde Mario. Crta Provincial Cuesta de la VIlla, 199. 38390 Santa Ursula. Tel. 922 304 585.
El Archete. Rodriguez Moure, 8. 38201 San Cristobal de la Laguna. Tel. 922 500 354.
El Buenavistero. Esquivol 6. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 656 233 427.
El Coto de Antonio. El Perdón, 13. 38006 Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 272 105.
El Faro. Parque Santiago V, Avda Las Américas. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 753 827.
El Pescador. Puerto Viejo 8. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 381 139.
El Puente. Calle Grande 9. 38670 Adeje. Tel. 922 711 163.
El Rincón del Arroz. Ed. Soledad, bajo, 1ª. 38650 Los Cristianos-Arona. Tel. 922 777 741.
El Tablón de la Canela. Crta General del Norte, km. 15,5, 457. 38350 Tacoronte. Tel. 922 637 889.
Ermesia. La Hoya 25. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 372 535.
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.
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 Bellotina. Retama S/N. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 385 395.
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. 922 780 675.
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). Paris, s/n. 36660 Costa Adeje. Tel. 922 713 333.
La Cordera de Joseu Mendoza. Cordera, 2. 38201 San Cristobal de la Laguna. Tel. 637 887 595.
La Cúpula (Hotel Jardines de Nivaria). Paris, s/n. 36660 Costa Adeje. Tel. 922 713 333.
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. 922 719 421.
La Marea. (Hotel Marítim 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 Bahia 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 Torre del Mirador. Avda Marítima Bahía del Duque. C.C. El Mirador. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 712 209.
La Torre (Hotel Suite Villa Maria). Avda de los Acantilados, s/n. 38679 Costa Adeje. Tel. 922 168 584.
La Vola. Iriarte 10. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 667 866 599.
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 Menceyes. (Iberostar Grand Hotel Mencey). Avda José Naveiras, 38. 38004 Santa Cruz de Tenerife, Tel. 922 609 900.
Los Reunidos. Antonio Dominguez Alfonso. 38003. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 241 028.
Mamma Rosa. Apartamentos Colón II. Playa de las Américas. 38660 Arona. Tel. 922 794 819.
Mesón el Torito. Avda. Guadalupe, 20 (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.
Nub Restuarnte. Antonio Cerolo, 2. 38201 San Cristobal de la Laguna. Tel. 922.077 606.
Otelo I. Los Molinos, 44. 38670 Adeje. Tel. 922 780 374.
Overseas. San Francisco 6 Centro Cial Passarella Oasis Local B23. 38670 Los Cristianos. Tel. 922 792 013.
Phuket. C.C Cosmo . 38660 Costa Adeje. Tel. 922 712 067.
Plaza Compostelana. Plaza Del Charco 12. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 368 256.
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.
Terraza del Taoro. Taoro 9. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 388 868.
Terraza La Sortija. Camino De La Sortija. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 616 999 370.
The Moon. Las Lonjas s/n. 38400 Puerto De La Cruz. Tel. 922 371 354.
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,(Urba 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. Fuentenueva, 10. 44142 La Iglesuela del Cid. Tel. 964 443 373.
Fonda Urquizu. 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.
Lastimosas. (Hotel Jardin Tropical). Avda. Gran Bretaña, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 000.
Meseguer. Avda del Maestrazgo, 9. 44600 Alcañiz. Tel. 978 831 002.
Mesón Óvalo. 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.
Cafeteria 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 Cabañas 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 Zaguan. (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.
Karal. Baix, 42. 46003 Valencia. Tel. 963 154 588.
La Perdiz. Reyes Católicos, 7. 45002 Toledo. Tel. 925 215 807.
La venta Arroceria. 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 Garcia 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 Via 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 Alkázar. Mossèn Femades, 11. 46002 Valencia. Tel. 963 515 551/963 529 575.
Tastem. Ernesto Ferrer, 14 bajos. 46021 Valencia. Tel. 963 696 851.
Vertical (Hotel Ilunion Aqua). L. Garcia Berlanga, 19-21. 46023 Valencia. Tel. 963 187 100.

VALENCIA (PROVINCIA)

Araguaney. Rubert y Villo, 12. 46100 Burjassot. Tel. 963 902 578.
Bergamonte. Avda. del Mar, 12. 46137 Playa Pobla de Farnals. 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 Maria. 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.
Lluna de Valencia. Camino del Mar, 56. 46132 Almàssera. 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.
Café del Norte. Plaza Mayor, 11. 47001 Valladolid. Tel. 983 356 602.
Campogrande. C/. Gregorio Fernandez, 1. 47006 Valladolid. Tel. 983 380 840.
Cepa 21 Restaurante. Nacional 122 km. 297. Bodega Cepa 21. 47318 Castrillo de Duero. Tel. 983 484 084.
Don Bacalao. Pl. Sta. Brígida, 5. 47003 Valladolid. Tel. 983 343 937.
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 Patxi. 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.
Restaurante El Caserón (Hotel Conde de Ansurez). Avda Gijón, 100. 47009 Valladolid. Tel. 983 015 500.
Ruben Escudero. José Garrote Tobar, 45. 47014 Valladolid. Tel. 983 385 081.
Santo el Caballo de Troya. Correos, 1. 47001 Valladolid. Tel. 983 339 355.
Trigo. Tintes, 8. 47002 Valladolid. Tel. 983 115 500.
Wabi-Sabi. Comedias esquina Martí y Manso. 47001 Valladolid. Tel. 983 353 233.

VIZCAYA - BILBAO

Arbola Gaña. Alda. Conde Arteche (esq. Eduardo Chillida). 48011 Bilbao. Tel. 944 424 657.
Atea. Paseo Uribitarte, 4. Bilbao. Tel. 944 005 869.
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.
Etxaniz (Hotel Silken Indautxu Bilbao). Calle de Gordoniz, 15, 48010 Bilbao. Tel. 944 21 11 98.
Guria. Gran Via de Don Lopez de Haro, 66. 48011 Bilbao. Tel. 944 410 543.
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 Gabarra Sidreria- 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 Mazarredo, 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.
Baserri Maitea. Barrio Atxondoa, 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. Erroxape, s/n. 48370 Bermeo. Tel. 946 883 564.
Currito. Avda Murrieta, 21. 48980 Santurce. Tel. 944 937 308.
Embarcadero (Hotel Ercilla). Avda Zugazarte, 51. 48920 Las Arenas Getxo. Tel. 944 803 100
Eneperi. Barrio de San Pelayo, 80. 48130 Bakio. Tel. 946 194 065.
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 Maria 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 Atxondo. Tel. 946 582 931.
Remenetxe. 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 Maria 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. C/. de la Iglesia, 31. 49720 El Perdigón. Tel. 980 576 217
Bodega la Gruta. Antigua Crta Madrid - La Coruña s/n. 49780. Pobladura del Valle. Tel. 980 650 089.
California. Los Carros, 127. 49600 Benavente. Tel. 980 632 200.
Capitol. Pk Santa Eulalia, 12. 49002 Zamora. Tel. 980 534 306.
Casa Mariano. Avenida de Portugal, 28. 49016 Zamora. Tel. 980 534 487.
El Empalme. Crta de Vigo Km, 352. 49326 Rionegro del Puente. Tel. 980 652 016.
Hotel El Convento. De la Estación, s/n. 49350 Coreses. Tel. 980 500 422.
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. 651 906 137.
La Bóveda (Hotel Horus Zamora). Pl.Mercado, 20. 49003 Zamora. Tel. 980 508 282.
La Cartería. (Hostal La Cartería). Rúa, 16. 49300 Puebla de Sanabria. Tel. 980 620 424.
La Casona de Sanabria. Crta Nacional , 525 Km 83. 49300 La Puebla de Sanabria.
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.
La Solana Bodega Típica Castellana. Crta de Benavente a Orense, KM 12. 49623 Vecilla de Trasmonte. Tel. 980 646 215.
La Vaguada. Villalpando, 168. 49005 Zamora . Tel. 980 030 895.
Marmitia (Parador de Zamora). Plaza de Viriato, 5. 49001 Zamora. Tel. 980 514 497.
Paris Qatorce. Avda de Portugal, 14. 49015 Zamora. Tel. 980 164 353.
Restaurante Brigecio. 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.
Restaurante España. Requejo, 16. 49220. Fermoselle. Tel. 980 614 008.
Restaurante Lera. Conquistadores Zamoranos s/n. 49119 Castroverde de Campos. Tel. 980 664 653
Restaurante Nube (Valbusenda Hoteka Bodega & Spa). Crta de Toro-Peleagonzalo, s/n. 49800 Toro. Tel. 980 699 573.
Rochi. Crta Sotillo s/n. 49350 El Puente de Sanabria. Tel. 980 621 479
Sancho 2. Plaza de la Marina Española, s/n. 49012 Zamora. Tel. 980 526 054.

ZARAGOZA

Aragonía 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 Maria 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 Joaquin 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.
Guetaria. 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 Jamoneria Taberna. Bruno Solano, 16. 50008 Zaragoza. Tel. 976 566 268.
La Rebotica. San José, 3. 50006 Cariñena. Tel. 976 620 556.
La Senda. Fray Julian Garcés, 24. 50007 Zaragoza. Tel. 976 258 076.
Los Cabezudos. Antonio Agustin, 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.
Pantxica Orio. Paseo de la Mina, 3. 50001 Zaragoza. Tel. 976 212 947.
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 Nuévalos. Tel. 976 849 007.
Riskomar. Francisco de Vitoria, 16. 50008 Zaragoza. Tel. 976 225 053.
Saboya 21. Marrodán, 34. 50500 Tarazona. Tel. 976 643 515.
Sidreria 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 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. Novoas 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 Xesteda. 15685 Xesteda. Tel. 981 693 123.

Centro Superior de Hostelería de Galicia. Crta de Galicia a Noia, km 3. 15896 La Barcia. 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 Madrileño. 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. Algalia, 33. 15703 A Coruña. Tel. 946 555 000.

La Penela. Pl. Maria 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 Ingrexa, 139. 15640 Bergondo. Tel. 981 780 540.

O Lagar. Condado, 7. 15940 Pobra do Caramiñal. 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 Universidad, 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 Nogueirosa-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)

Andere. 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 Clarete. 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.

Etxezaharra. 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.

Tábula. Doce de Octubre, 1.01004 Vitoria-Gasteiz. Tel. 945 278 041.

Urdiña. 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. Kurutziaga,5. 01510 Urrunaga. Tel. 945 465 701.

Baserri Laletxea. Abiaga, 7. 01470 Amurrio. Tel. 945 393 618.

Bideko. Barrio de Bideko, s/n. 01450 Amurrio. Tel. 945 890 633.

Bistró 1860. Torrea, 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.

Estíbaliz. Crta de Estella s/n. 01193 Estíbaliz. Tel. 945 293 365.

Golf Larrabea. Crta de Landa s/n. 01170 Legutiano. Tel. 945 465 822.

Guzurtegui. 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. Mimintxa, 1. 01139 Bitoriano. Tel. 945 430 073.

Izki Jatetxea. Crta Vitoria-Estella, s/n. 01120 Maeztu. 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.

Sidreria Mendiola. Larrimbe,10. 01194 Mendiola. Tel. 945 133 966.

Sidreria 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 Lucia. 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'Arruzz. 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 Villarobledo. Tel. 967 142 352.

Casa Valencia. Crta de Madrid-Levante km 320. 02640 Almansa. Tel. 967 311 652.

Club de Golf las Pinaillas-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. Corredera, 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 Albamanjón. 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 Torrecica. Tel. 967 243 376.

La Jaula. Ctra. Jaén, Km. 2,100. 02006 Albacete. Tel. 967 227 833.

La Tapería de José María. Santa Quitería, 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 Villores, 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.

RESTAURANTES

967 300 250.
Restaurante Cuerda. Gracia, 8. 02006 Albacete. 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 Algorfa-Los Montesinos, Km 3. 03169 Algorfa. 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 Vaqueria. Crta de Benimagrell, 52. Playa de Muchavista. 03560 El Campello. Tel. 965 940 323.
Octavio's. Crta de Las Marinas, Km 4. 03700 Denia. Tel. 965 787 025.
Patio de San Juan. Avda de Alicante, 17. 03550 San Juan de Alicante. Tel. 965 656 800.
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 Alcoi, 9. 03516 Benimantell. Tel. 965 885 141.

ALMERÍA

Almedina. (Hotel Tryp Indalo Almeria). Avda del Mediterráneo, 310. 04009 Almeria. 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 Almeria. Tel. 950 264 359.
Casa Rafael. Ctra. Nacional, 340, Paraje Zamarula, 259. 04230 Huercal 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 Mojacar. Urb. Marina de la Torre. Avda del Mar, s/n. 04368 Mojacar. Tel. 950 133 235.
El Manteca. Las Negras. 04116 Las Negras. Tel. 950 388 089.
El Mirador. (Envía Hotel Wellness & Golf). Travesía de la Envía, 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 Almeria). Prolongación Avda del Mediterraneo, s/n. 04009 Almeria. 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-Nijar. 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). Boulevard, 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. Pª 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 Almerimar, 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. Villasol, Villaricos. 04618 Cuevas del Almanzora. Tel. 637 861 590.
Restaurante La Cata. (Hotel Am Torreluz). Plaza Flores, 5. 04001 Almería. Tel. 950 257 316.
Restaurante La Hacienda. Pasaje de Auditorio, 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 Deportivo, s/n. 04630 Garrucha. Tel. 950 133 042.
St. Andrews. (Hotel Barceló Envía Golf). Travesía de la Envía, s/n. 04727 Vícar. 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 Deportivo 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. Cami 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 Cresper. C.Pas de la Casa, 4. AD200 Encamp. 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 Santa Coloma. Andorra. Tel. 376 722 690.
Els Jardins d'Hosta. (Hotel Roc de Caldes). Ctra. D'Engolasters, s/n. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 874 555.
Elios (Hotel Delfos). Avda. del Tener, 17. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 877 000.
Gincol. La Unió, 11 B. AD700 Escaldes. Tel. 376 826 716.
L'Entrecot. (Hotel Roc Blanc). Pl. Co-Princeps, 5. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 871 400.
La Bohème. Av. Meritxell, 11-Magatzems Pyrénées-3ª 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 Escaldes-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 Molí. Complejo Tábola, s/n. La Masana. Tel. 376 835 563.
Raco d'en Josep. Prat de la Creu, 93 baixos. AD500 Andorra La Vella. Tel. 376 828 703.
Restaurant Ca La Conxita. La Llacuna, 12. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 829 948.
Restaurant Nou. Av. Dr. Mitjavila, 10, baixos. 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 Major, 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 comella, 35 (Casa Ruf). AD500 Andorra La Vella. Tel. 376 822 181.
Rutllan Chalet de Montaña. Del Ravell, 3. AD400 La Massana. Tel. 376 835 000.
San Marco Restaurante. Av. Carlemany, 115, 5ª planta. Centre Júlia. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. 376 860 999.
Taberna de les Valls. Mestre Xavier Plana, 2. AD500 Andorra La Vella. Tel. 376 868 609.
Versailles. Cap del Carrer, 1. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 821 331.

ASTURIAS

Aguita Sala. Eladio Carreño, 3. 33202 Gijón. Tel. 984 190 600.
Al Punto. (Langrehotel). Manuel Suárez García, 6. 33930 Langreo. Tel. 985 675 675.
Amalur. (Hotel Abba Playa Gijón). Pº 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). Playa de la Franca. 33590 Ribadedeva. Tel. 985 401 727.
Balbona. Pico Meras, 2. 33170 Pravia. Tel. 985 821 162.
Blanco. Mayor, 11. 33800 Cangas de Narcea. 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 Irún- A Coruña, s/n. 33792 Otur Luarca. 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 Tineo. Tel. 985 800 192.
Casa Falo. Garita, 17. 33400 Aviles. Tel. 985 562 836.
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 Niserias. Tel. 985 415 797.
Casa Laure. Pl. Trascorrales, 10-B. 33009 Oviedo. Tel. 985 219 044.
Casa Lin. Avda de los Telares, 3. 33400 Avilés. 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 Pachin. (Hotel Jovellanos). Marqués de Esteban, 5. 33206 Gijón. Tel. 985 171 313.
Casa Pepe. Avda Santander, 18. 33001 Oviedo. Tel. 985 297 926.
Casa Pilar. La Nogalera, s/n. 33592 Nuevas Llantes. Tel. 985 410 177.
Casa Tataguyo. Pl. Carbayedo, 6. 33400 Avilés. 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. Bosque 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 Panes. Tel. 985 414 162.
Del Arco. General Zubillaga, 1. 33005 Oviedo. 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 Tapia 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 Catalín. La Atalaya, 9. 33315 La Atalaya. Tel. 985 897 113.
El Cenador del Azul. Aller, 51. 33600 Mieres. Tel. 985 461 814.
El Faro de Piles. Avda José García-Bernardo, 352. 33203 Gijon. Tel. 985 360 429.
El Galeote. (Hotel Silken Villa de Avilés). Prado, 3. 33403 Avilés. Tel. 985 526 116.
El Horru. Pando y Valle, 2. 33300 Villaviciosa. Tel. 985 892 470.
El Huerto del Ermitaño. Real Sitio de Covadonga, s/n. 33589 Cangas de Onís. Tel. 985 846 097.
El Jornu. Pancar, 43. 33500 Llanes. Tel. 985 401 615.
El Llagar de Colloto. Camino Real, 53. 33010 Colloto. Tel. 985 792 200.
El Manzanu. Álvaro Flórez 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. Trascorrales, 6. 33009 Oviedo. 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 Villaviciosa San Miguel-Arroes. Tel. 985 897 013.
Favila. Calzada de Ponga, 16. 33550 Cangas de Onis. Tel. 985 947 156.
Florencia. (Hotel Occidental La Reconquista). Gil de Jaz, 16. 33392 Oviedo. Tel. 985 241 100.
Guernika. La Riba, 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-Cabranes. 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. Susierra. 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 Degaña. 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 Pereda, 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. Ferroviarios, 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 Zabila). 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 Artedo, s/n. 33155 Cudillero. Tel. 985 590 186.
Marroncín. 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 Rivadedeva. Tel. 985 412 525.
Restaurante Entreviñes. 33330. Lastres Colunga. Tel. 985 852 631.
Restaurante Los Arándanos. Almallos. 33775 Taramundi. Tel. 985 552 014.
Restaurante Monumental. (Hotel Silken Monumental Naranco). Marcelino Suarez, 29. 33012 Oviedo. Tel. 985 963 280.
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 Onis. 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 Garcia de la Concha, 8. 33300 Villaviciosa. Tel. 985 892 816.
Villa Blanca. Avda de Galicia, 25. 33700 Luarca. 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. Figones, 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 Moreria, 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 Cebreros, 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 Avila. 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 Avila. 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 Ilunion). Plaza de España, 19. 06800 Mérida. Tel. 924 383 800.
Gambrinus 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 Almendralejo. Tel. 924 661 271.
Plaza Grande (Hotel Restaurante Plaza Grande). Pasteleros, 2. 06300. Zafra. Tel. 924 563 163.
Restaurante Doñana 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 Rívoli 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 Via 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.
Aliança 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.
Ándele. Santa Fe de Nou Méxic, 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.
Apsis Gallery & Restaurant (Hotel Apsis 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. Bori I Fontestà, 45. 08017 Barcelona. Tel. 932 012 577.
Astoria (Hotel Astoria). Paris, 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.
Barnabler. 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.
Bembi. Consell De Cent, 377. 08009 Barcelona. Tel. 935 024 952.
Bench (Hotel Axel Bacelona). Aribau, 33. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 395.
Benne Assai. Doctor Carulla, 61. 08017 Barcelona. Tel. 934 340 677.
Bestial. Ramón Trías 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 Sofía). Pío XII, 4. 08028 Barcelona. Tel. 936 003 030.
Bilbao Berria. Argenteria, 6. 08003 Barcelona. Tel. 932 690 458.
Bilbao Berria. Plaça Nova,3. 08002 Barcelona. Tel. 933 170 124.
Bimbas's. Avda. Diagonal, 652. 08034 Barcelona. Tel. 932 064 530.
Bistrot Bcn. Casanova, 15. 08011 Barcelona. Tel. 934 246 348.
Bistrot De Sants (Barceló Hotel Sants). Pl. Dels Països Catalans, s/n. 08014 Barcelona. 935 035 300.
Blanc I Negre. Matilde, 2. 08012 Barcelona. Tel. 932 170 983.
Blau. Tenor Mansini, 61. 08028 Barcelona. Tel. 933 300 112.
Bodega La Palma. La Palma de Sant Just, 7. 08002 Barcelona. Tel. 933 150 656.
Bodega Manolo. Torrent de les Flors, 101. 08024 Barcelona. Tel. 932 844 377.|

BODEGA SEPÚLVEDA
Sepúlveda, 173 bis.
08011 Barcelona
Tel. 933 235 944


RESTAURANTES

Bonanova. Sant Gervasi De Cassoles, 103. 08022 Barcelona. Tel. 934 171 033.
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. Caputxes, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 105 773.
Buenas Migas. Pça. del Mar, 1. 08003 Barcelona. Tel. 932 216 316.
Bun Sichi. Pje Lluis Pellicer, 20. 08036 Barcelona. Tel. 934 305 122.
Ca la Blanca. Doctor Trueta, 211. 08005 Barcelona. Tel. 932 210 779.
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. 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.
Cafetería Reding (Hotel Occidental Reding). Gravina, 5-7. 08001 Barcelona. Tel. 934 121 097.
Cal Boter. Tordera, 62. 08012 Barcelona. Tel. 933 588 462.
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 Lluis. 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 Segí. 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 Lizarrituri. 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 Berrna). Roger De Lluria, 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 Ecuestre. 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. 933 101 558.
Concordia (Hotel Silken Concordia). Av. del Paral·lel, 115 B. 08004 Barcelona. Tel. 933 249 180.
Contempo (Hotel Catalonia Duques de Bergara). Bergara, 11. 08002 Barcelona. Tel. 933 015 151.
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.
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 Villarroel). Villarroel, 106. 08011 Barcelona. Tel. 933 239 757.
El Bar. Calabria, 118. 08015 Barcelona. Tel. 934 260 382.
El Barkito. Còrsega, 225. 09036 Barcelona. Tel. 934 305 160.
El Bistrot de Galvany. Madrazo, 137. 08021 Barcelona. Tel. 932 023 146.
El Bitxo Tapas a Típicas. Verdaguer i Callis, 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 Cafetí. 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. Maremàgnum. 08039 Barcelona. Tel. 932 258 040.
El Clandestino. Jaume Piquet, 1. 08017 Barcelona. Tel. 932 041 036.
El Comedor (Barceló Hotel Atenea Mar). Pº Garcia Faria, 37-47. 08019 Barcelona. Tel. 935 316 040.
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 Taulet, 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 Taulet, 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 Bar-

celona. Tel. 932 093 524.

El Patio Latino. Martinez 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 Baralantra. 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 Rebujito 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 Salón. L'Hostal d'en Sol, 6-8. 08002 Barcelona. Tel. 933 152 159.

El Señorio. 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 Barcelona. 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 Marcet, 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 Via 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). Pº García 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 Montjüic, 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. (Mandarin Oriental Barcelona). Paseo de Gracia, 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 Cubi, 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. Vila 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 Via 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 Vieja. Banys 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 Sapori 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 Icária Barcelona). Av. Icária, 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 Laitena, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 100 216.

Il Piatto e la Zucca. Sepúlveda, 82. 08015 Barcelona. Tel. 931 621 788.

Il Rigoletto Da Ciro Restaurante Pizzeria. Còrsega, 197, local 2. 08036 Barcelona. Tel. 934 108 084.

Il Vizietto. 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. Sagués, 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. Sicilia, 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 Bocoi 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 Gracia, 116. 08008 Barcelona. Tel. 932 384 846.

L'Elx Al Moll. Moll D'Espanya, s/n. Maremagnum. Local 9. 08039 Barcelona. Tel. 932 258 117.

L'Escola Restaurant (Escola Superior d'hostelería de Barcelona). Pg. del Taulat, 243. 08019 Barcelona. Tel. 934 532 904.

L'Illa de Rosello. (Hotel Evenia Rosselló). Rossello, 191. 08036 barelona. Tel. 932 388 762.

L'Havana. Lleó, 1. 08001 Barcelona. Tel. 933 022 106.

L'Hom Restaurant (Escola Superior d'hostelería 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. Carreras I Candi, 68. 08028 Barcelona. Tel. 934 310 581.

L'Orangerie (Gran Hotel La Florida). Crta. Vallvidriera a Tibidabo, 83-93. 08035 Barcelona. Tel. 932 593 000.

L'Oucomballa. Banys Vells, 20. 08003 Barcelona. Tel. 933 105 378.

RESTAURANTES

La Balsa. Infanta Isabel, 4. 08022 Barcelona. Tel. 932 115 048.
La Barbacoa de Gracia. Torrent de les Flors, 65. 08024 Barcelona. Tel. 932 102 253.
La Barca del Salamanca. Moll De Gregal, 13-14. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 837.
La Barraca. Paseig 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 Virreina, 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. Sicilia, 255. 08025 Barcelona. Tel. 932 082 061.
La Dolça Hermínia. Magdalenes, 27. 08002 Barcelona. Tel. 933 170 676.
La Duquesa(Hotel Duquesa De Cardona). 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 Fitora. 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 Olimpic. 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. Legalitat, 74. 08024 Barcelona. Tel. 932 106 059.
La Graella. Diputación, 333. 08009 Barcelona. Tel. 932 652 849.
La Gramola. Aragó, 277. 08007 Barcelona. Tel. 934 874 231.
La Italiana. Bonsuccès, 12. 08001 Barcelona. Tel. 933 182 042.
La Llar de las Torrades. 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 Lluna (Hotel Nouvel). Sant Anna, 20. 08002 Barcelona. Tel. 933 424 479.
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 Musclería. 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. Enric 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 Sombrerers, 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 Trajinera. Av. Gran Vía 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 Vaquería. 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 Viblia 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 María, 5. 08003 Barcelona. Tel. 933 103 379.
La Yaya Amelia. Sardenya, 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. Verdaguer 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 Medinaceli, 4. 08002 Barcelona. Tel. 933 424 252.
Leku. Joan Güell, 189. 08028 Barcelona. Tel. 934 903 810.
Lechería Marta Mar. Del Mar, 29. 08003 Barcelona. Tel. 932 255 103.
Lempika. Carretes, 18. 08001 Barcelona. Tel. 934 416 498.
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. 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. Brossoli, 5. 08003 Barcelona. Tel. 933 197 510.
Lliure. Passeig De Santa Madrona, 40-46. 08038 Barcelona. Tel. 933 250 075.
Lluis 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.
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. Maritim, 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. Sarriá, 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 Skipper). 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.
Mamarosa 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 Borrell, 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. 934 124 536.
Mariscos Cheriff. Ginebra, 15. 08003 Barcelona. Tel. 933 196 984.
Marisquería del Port. Pg. Joan de Borbó, 67. 08003 Barcelona. Tel. 932 211 681.
Marisquería L'Escamarlà. Passeig Marítim, 40. Platja de Bogatell. 08005 Barcelona. Tel. 932 211 366.
Market Hotel & Restaurante. 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.
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. Diputación, 375, local 5. 08013 Barcelona. Tel. 932 658 405.
Merces. Avda. Diagonal, 541. 08029 Barcelona. 934 397 375.
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.
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.
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.
Murivecchi. 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 Paolo, 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). Vía 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 Olivia 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'Retiro do Mariñeiro. 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.
Oishii. 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.
Opaqo. Ciutat, 10. 08002 Barcelona. Tel. 933 184 676.
Orange. Rosario, 52. 08017 Barcelona. Tel. 934 181 085.
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.
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 Vergos, 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). Diputación, 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. Diputación,375. 08013 Barcelona. Tel. 932 453 110.
Posit Ganduxer. Ganduxer, 50. 08021 Barcelona. Tel. 932 419 438.
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.
Reno. 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 Ambassador). 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 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 Universitat). 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 Villarroel). 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 Gracia. Martinez 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 Company. 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 El Rey de la Gamba. Pg. Joan de Borbó, 53. 08003 Barcelona. Tel. 932 256 401.
Restaurante Forestier (Hotel Ac Miramar). 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 Claris, 139. 08009 Barcelona. Tel. 934 871 477.
Restaurante L'Aldilà. Llacuna, 108, local 2. 08018 Barcelona. Tel. 934 856 461.
Restaurante L'Atelier (Expo Hotel Barcelona). 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 Barcelona Princess). Av. Diagonal, 1. 08019 Barcelona. Tel. 933 561 000.
Restaurante Oriol Balaguer. Sant Gregori Tramaturg. 08021 Barcelona. Tel. 932 011 846.
Restaurante Park Putxet (Hotel Catalonia 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 Letamendi, 27. 08007 Barcelona. Tel. 934 516 115.
Restaurante Regina (Hotel Best Western Regina). Bergara, 2-4. 08002 Barcelona. Tel. 933 013 232.
Restaurante Retorno. Comte Urgell, 161. 08193 Barcelona. Tel. 934 531 104.
Restaurante Tai. Provença, 230. 08008 Barcelona. Tel. 933 230 602.
Restaurante Txirimiri. Princesa, 11. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 805.
Restaurante Vasi. Sant Gervassi de Cassoles, 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.
Ribelino's. Diagonal, 661-671. 08028 Barcelona. Tel. 934 486 875.
Rincón de León. Sardenya, 304. 08013 Barcelona. Tel. 932 462 414.
Rincón de Zamora. Flor de Neu, 82. 08016 Barcelona. Tel. 933 470 218.
Rio Azul. Balmes, 92. 08008 Barcelona. Tel. 932 159 333.
Rita Blue. Pl. Sant Agustí, 3. 08001 Barcelona. Tel. 933 424 086.
Rodamón. Aribau, 159. 08036 Barcelona. Tel. 934 196 017.
Rojo. 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 Barcelona. Tel. 933 042 681.
Rosa Negra. Via Laietana, 46. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 798.
Rosal 34. Roser, 34. 08004 Barcelona. Tel. 933 249 046.
Rouras. Diagonal, 593-595. 08014 Barcelona. Tel. 934 950 509.
Route 314. Balmes, 314. 08006 Barcelona. Tel. 934 145 804.
Ryad Raval. La Cera, 57. 08001 Barcelona. 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.
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 Rou. Avda. Josep Tarradellas, 118. 08029 Barcelona. Tel. 934 193 453.
Sant Gervasi. (Hotel Silken Sant Gervasi). Sant Gervassi de Cassoles, 26. Barcelona Tel. 932 531 740.
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.

RESTAURANTES

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.
Semproniana. 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.
Sibar. Industria esquina Conca. Masia Can Miralletes. 08041 Barcelona. Tel. 934 334 841.
Sidreria Astur. San Quintí, , 130. 08041 Barcelona. Tel. 934 355 953
Silenus. Dels Angels, 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 Barcelona. Tel. 933 229 140.
Somorrostro. Sant Carles, 11. 08003 Barcelona. Tel. 932 250 010.
Sorrento. Travesera 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.
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.
Sureny. 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.
Tafí 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.
Tapaç 24. Diputación, 269. 08007 Barcelona. Tel. 934 880 977.
Tapas Bar Maremagnum. C.C.Maremágnum, 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 Café. Montcada, 12. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 598.
Thaï 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. Paris, 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 Majur. Tordera, 33. 08012 Barcelona. Tel. 931 923 678.
Trattoria Ristorante I Buoni Amici. Casanovas, 193. 08036 Barcelona. Tel. 934 396 816.
Tres60. Diputación, 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 dei Mille. Aragón, 364. 08009 Barcelona. Tel. 932 465 018.
Viduca. Elisi, 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. Villarroel, 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. Sardenya, 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. Elisi, 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 Castllar 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 Industria, 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 Esplugues 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.
Asador Lem. Av. del Poal, 15. 08860 Castelldefels. Tel. 936 363 381.
Atenea Valles. (Atenea Valles Aparhotel). Magallanes, s/n. Esq. Aragón. 08400 Granollers. Tel. 938 794 820.
Aurum. Port de Mataró. 08301 Mataró. Tel. 937 964 804.
Axis. Mar, 13-15. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 623 249.
Axol. Arboç, 6. Can Cabot. 08348 Cabrils. Tel. 937 538 645.
Babs. Paseo Xifré, 1. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 957 084.
Bach Selecció. Plaça Octàvia, 3. 08017 Sant Cugat del Vallès. Tel. 933 216 037.
Badem-Badem. Salvador Espriu, 19. 08600 Berga. Tel. 938 221 891.
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 Vallés. 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 Vallés. Tel. 935 831 930.
Bocca. Pl. Espanya, 18. 08302 Mataró. Tel. 937 411 269.
Boccatti. 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 Vía, 144. 08907 L'Hospitalet de Llobregat. Tel. 934 135 040.

Braseria Canela. Masia Can Congos, s/n. 08445 Canovas. 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 Restaurante 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 Montornés del Vallés. Tel. 935 723 458.

Buenos Aires Grill. Port Alegre, 21. 08870 Sitges. Tel. 938 112 344.

Buganvilia. Crta Sant Feliu de Codines, 75. 08480 L'Atmella 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 Vilassar de Mar. Tel. 937 591 589.

Ca L'Eugeni. Avda Lluis Companys, 9. 08190 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 891 901.

Ca L'Isard. Jovara, 109. 08370 Calella. Tel. 937 690 503.

Ca L'Isclet. 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 Vilatorta. 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 Lluçanés. 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 Lluis. 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 Xarli. 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. Eulalia. 08140 Caldes de Montbuí. Tel. 938 626 265.

Cals Frares. Santa Elena D'Agell. 08349 Cabrera de Mar. Tel. 937 590 593.

Cami Ral. (NH Ciutat de Mataró). Camí Ral, 648. 08032 Mataró. Tel. 937 575 522.

Campanile Hotel&Restaurante. 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 Vallés. 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. Urbanitzacio Sant Julia D'Alfou. 08450 LLinars del Vallès. Tel 938 461 003.

Can Lloses. Milá, s/n. Urb. Can Lloses-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 Vallés. Tel. 938 456 145.

Can Parpers. Crta, C-1415 La Roca Argentona KM 11. 08430 La Roca del Vallés. 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 Sadurni 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 Vallés. 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. Mediterranéa, 5. 08328 Alella. Tel. 935 556 154.

Can Vilallonga. Ocea Atlantic, 80. 08713 Sant Cugat del Vallés. 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 Penedés. 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 Poncio. 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 Montornés del Vallés. Tel. 935 688 034.

Casino. Rambla de Sant Francesc, 25. 08720 Vilafranca del Penedés. 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 All i Oli. Ferràn 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 Nuit. Pl. Catalunya, 39-41. 08820 El Prat De Llobregat. Tel. 933 795 600

Cerveceria Freiduria Cristina. Pintor Serrasanta, 15 local 3. 08860 Castelldefels. Tel. 936 652 936.

Cinc. Callejón de la Plaza, 5. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 934 666 473.

Citrics 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 Vallés 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 Llavaneres. 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 Tenis 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 Guimerá, 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 Penedés. 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. Cornellá de Llobregat. Tel. 933 760 954.

El Café de Gelida. Major, 9. 08790 Gelida. Tel. 937 793 286.

El Cafe del Mar. Passeig Marítim, 63. 08800 Vilanova I La Geltrú. Tel. 938 105 803.

El Caliu. Casal, 26. 08720 Vilafranca del Penedés. Tel. 938 172 094.

El Caliu de Mediona. Florenci Gustems, 13. 08773 Mediona. Tel. 938 985 272.

El Canari. Santa María, 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 Maritim). Passeig Marítim, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 941 550.

El Celler d'Argentona. Bernat de Rindemeia, 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.

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 Quirze 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 Mediterraneo). Pg Marítim, 294. 08860 Castelldefels. Tel. 936 652 100.

El Galliner. Esglesía, 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.

RESTAURANTES

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. Sofía, 2-4. 08870 Sitges. Tel. 938 941 500.

El Mirador de Can Toy. Crta 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 Quirze del Vallés. 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. Crta de les Creus, s/n. 08739 Pontons. Tel. 938 987 053.

El Plaer de les Vinyes. Major, 66. 08170 Montornés del Vallés. Tel. 935 799 025.

El Pèndul. Ribera de San Pere, 1. 08860 Castelldefels. Tel. 936 641 595.

El Pou de LLavaneres. Avda de Llavaneres, 43. 08392 Sant Andreu de LLavaneres. Tel. 937 927 693.

El Punt Gastrònomic. 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 Cornellà). Albert Einstein, 53-55. 08940 Cornellà del 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. Crta 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 Berguedá. Tel. 938 227 672.

El Rebost de Montigalà. Manuel Moreno Mauricio. 08917 Badalona. Tel. 933 653 000.

El Revolt. Camí de la Coma, 2. 08619 Borreda. Tel. 938 239 017.

El Rebost. (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 Sot 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 Egipcio. 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 Vallés.
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 (Llotja de Peix). 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 923 304.

Els Torres. Pintor Serrasanta, 15. 08860 Castelldefels. Tel. 936 342 095.0

Els Traginers. Crta de Ribes, 89-91. 08591 Aiguafreda. Tel. 938 440 929.

Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Riera Vaquer, 22. 08395 Sant Pol de Mar. Tel. 937 600 051.

Es Florit. Avda. Bertrán i Serra, 108-110. 08272 San Fruitós de Bages. Tel. 938 788 992.

Estel 3. (Hotel Hesperia Sant Joan Suites). Josep Trueta, 2. 08970 Sant Joan Despí. Tel. 934 773 003.

Etcétera. (Hostal Guilleumes). Doctor Zamenhof, 8. 08691 Monistrol de Motserrat. Tel. 938 284 065.

Eulalia. Casanovas, 29. 08291 Ripollet. Tel. 936 920 402.

Faves Comptades. Serrarols, 3. 08511 Tavertet. 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 Calldes D'Estrac. Tel. 937 910 459.

Fonda Marina. Camí Ral, 151. Ctra. N-II, 29. 08390 Montgat. Tel. 934 692 506.

Fonda Marsal. Manya, 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 Vilatorta. 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. Esglesia, 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 Montserrat. 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 Vallés. 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 Agustin de Lluçanes. Tel. 938 578 161.

Hostal Cal Batista. Raval, s/n. 08695 Bagà. Tel. 938 244 126.

Hostal del Fum. Crta 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 Pi, 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 Albernі. 08240 Manresa. Tel. 938 733 286.

Ibai. Les Parellades. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 965 490.

Il Picarolo. Industria, 54. 08770 Sant Sadurni D'Anoia. Tel. 938 913 201.

Iluro. La Rambla, 14. 08302 Mataró. Tel. 937 903 208.

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'Àmfora. 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'Argolla. 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'Estanyol. Masia l'Estanyol, 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. Crta 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 Motserrat. 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 Restaurante. 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). Crta Sta Maria de Palautordera a Seva, km. 20,8. 08460 Montseny. Tel. 938 473 011.

La Bota de Caldes. Crta 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. Esglesia, 2. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 621 250.

La Carpa Sant Cugat "in Restaurant & Lounge". Crta 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-Castellet i La Gornal. Tel. 977 670 444.

La Cassola. Crta 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, nº 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 Garbi, s/n. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 637 199 318.

La Figuera. Crta 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. Crta Sant Sadurní-Vilafranca, km 6. 08739 Avinyonet del Penedés. Tel. 938 974 155.

La Ginesa. Crta 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 Llotja 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 Vallés. 08190 Tel. 935 893 445.

La Masia. Crta de Terrassa, 165 km, 1 650. 08760 Martorell. Tel. 937 752 147.

La Mossegada. Església, 3. 08201 Sabadell. Tel. 937 275 836.

La Mossegada. Plaça dels Paisos Catalans, 63. 08410 Vilanova del Vallés. Tel. 938 456 840.

La Niña. (Hotel la Niña). Passeig de la Ribera, 63-68. 08870 Sitges. Barcelona. Tel. 938 113 540.

La Pausa. (As Hotel Bellaterra). Autopista A-7, Km 151. 08290 Cerdanyola del Valles. Tel. 936 926 054.

La Pedrera. Avda Raval, 29. 08871 Garraf. Tel. 938 188 194.

La Pèrgola. Avda Plà del Diable, 1. 08720 Vilafranca del penedès. Tel. 938 174 747.

La Perla. Castelao, 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, bajos. 08328 Alella. Tel. 935 405 964.

La Pizzeria de L'Hort. R. Martinez Valls, 10. 08348 Cabrils. 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 Ca-

net 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. Crta 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 Penedés. 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. San Sebastià, 34. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 973 938.

La Violeta. Crta de Barcelona, 2. 08183 Castellterçol. Tel. 938 666 497.

Lancaster. 13, nº 2, esqu Paseo Marítimo. 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 Romá. Crta B-500 Km4. 08391 Tiana. Tel. 933 951 402.

Les Torres. (Hotel Les Torres). Camí de Can Prats, s/n. 08635 Sant Esteve Sesrovires. 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 Fé 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 Montornés del Vallés. Tel. 935 638 485.

Masia Can Trabal. Crta de Esplugues, 1-5. 08940 Cornellá 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 Montornés 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 Palafolls. 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 Montornés del Vallès. 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 Montornés del Vallés. Tel. 935 683 622.

Noray. (Hotel Meliá Sitges). Joan Salvat Papasseit, 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. Cami 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 si. 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 Cornellá). Avda Can Corts, 11-13. 08940 Cornellá de LLobregat. Tel. 934 750 895.

Pineda. Autovía de Castelldefells,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). Energia, 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 Bonvilar, 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 Amen Corner. Emili Botey, 5, bjos. 08402 Granollers. Tel. 938 704 908.

Restaurant-Braseria Ski. Passeig de la Pau, 5. 08600 Berga. Tel. 938 211 549.

Restaurant Cal Candi. Clotassos, 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. Vila 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 Vilatorta. 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 Fruitos, 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 Massague, 95. 08201 Sabadell. Tel. 937 266 003.

Restaurant La Troballa. Avda Ntra. Senyora de Montserrat, 19. 08504 Sant Julià de Vilatorta. 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 Banderas. 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. Tubots, 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.

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

RESTAURANTES

317 549.

Restaurant Nami. Miquel Borotau, 5. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 931 787 391.

Restaurant Parrots. Joan Tarrida, 18. 08870 Sitges. Tel. 938 111 219.

Restaurant Pedraforca. Barri Massanes, s/n. 08699 Saldes. Tel. 938 258 021.

Restaurant Tall de Conill. Pl. Ángel 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. Veinat da 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 Vinyers). 08230 Matadepera. Tel. 937 870 619.

Restaurante Espais. Casa Sobrestrada, s/n. 08610 Avia. Tel. 938 231 825.

Restaurante La Fassina. Duc de la Victoria, 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 Villalta. Tel. 937 946 081.

Restaurante Lucerón. Palau D'Ametlla, 18. 08170 Montornés del Vallés. 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 Vallés. 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. Garbi, 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 Llaverias. Joan LLaverias, 11. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 151 318.

Rubell. Vinya, 6. 08279 Monistrol de Calders. Tel. 938 399 003.

S'Arrosseria. 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.

Sal i Pebre. Passatge Dels Horts, s/n. 08348 Cabrils. Tel. 937 538 090.

Sala 105 Restaurant. Avda del Carrilet, 3 edific 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 Près. 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 Vallés. Tel. 936 756 693.

Santa Marta. Josep Domenech, 35. 08349 Cabrera. Tel. 937 590 198.

Sant Germain Des Près. Vicente Plantada, 12. 08100 Mollet del Vallés 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. Remolar, 49 08820 El Prat De Llobregat. Tel. 933 788 333.

Sitthai. 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 Cabrils. 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 Lluis 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 Cabrils. 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 Vallés. Tel. 935 836 889.

Urikoa. 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 Vallés. Tel. 935 441 447.

Vilabowling. Calç, 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 Vallés. 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 Vallés. 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 Alfoz 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 Villafría. 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 Merindad. 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 Gumiel 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.

Arcos de Barán. Regimiento Argel, 6. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 533 060.

Braseria 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. Plazuela Corral del Rey, 2. 10200 Trujillo. Tel. 927 321 780.

Doña Tomasa. San Miguel, 13. 10373 Solana-Cabañas del Castillo. Tel. 927 150 167.

El Clavo. Ramón y Cajal, 12. 10500 Valencia de Alcántara. Tel. 927 580 268.

El Labrador. Avda Soledad Vega Ortiz, 132. 10450 Jarandilla de la Vera. Tel. 927 560 791.

El Palancar. Convento del Palancar, s/n. 10829 Pedroso de Acim. Tel. 927 192 033.

El Paraiso de los Sentidos. (Hospedería parque Monfragüe) Crta Plasencia-Trujillo, km 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.
Hospederia 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 Siñeriz, 149. 10100 Miajadas. Tel. 927 347 121.
Huerta del Rozo. (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 Xarahiz). 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. (Hospederia Parque Monfrague) Crta De Plasencia- Trujillo, Km. 39,1. 10694 Torrejon 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 Piornal. 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. Marqués 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 Alcantara). Ctra. del Poblado Iberdrola, s/n. 10980 Alcantara. Tel. 927 390 638.
Restaurante La Parrila. Matias 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. (Hospederia Conventual Sierra de Gata). Camino del Convento, 39. 10892. San Martin 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.
Atxuri. Plocia, 7. 11006 Cádiz. Tel. 956 253 613.
Barrasie7e. Almîlcar 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.
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 Solis, 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 Maria. 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 Laúl. 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 Hijuela 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 Sanlucarde Barrameda. Tel. 956 364 840.
Hotel Restaurante Almadraba. María Luisa, 15. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 332.
Hurricante Hotel Restaurante. Crta Cádiz -Málaga, Km 78.00. 11380 Tarifa. Tel. 956 684 919.
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 Sanlucar de Barradema. Telf. 956 362 694.
Kamakura. (The San Roque Club). Crta Nacional 340, km 127. 11360. San Roque. Tel. 956 613 030.
La Cabaña. Crta de Fuentebravía, 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 Utopia (Hotel Utopia). 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. Lentiscal, 8. (playa de Bolonia). 11519 Consorcio Bahia de Cádiz. tel. 956 688 546.
Las Vides. (Escuela de Hosteleria 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 Pectri, 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.
Marisqueria 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, Merca 80 - San Benito, 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 Domeqc, 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 Restauante (Hotel Pozo del Duque). Ctra. Atlanterra, 32. 11393 Zahara de los Atúnes. 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. Maria 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. Ramales-Arredondo. 39815 Valle de Ruesga. Tel. 942 646 143.

RESTAURANTES

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.
Cafeteria Parayas. (Club Parayas). Avda Parayas, 130. 39600 Maliaño. Tel. 942 250 250.
Cafetería Suizo. Paseo de Pereda, 28. 39004 Santander. Tel. 942 215 864.
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 Caserío. 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 Viesgo. 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.
Hipódromo de Bellavista. Av. del Faro, s/n. 39012 Santander. Tel. 942 393 072.
Hosteria de Arnuedo. Barrio Palacio, 17. 39195 Arnuero. 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 Caprile, 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.
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 Seña, 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.

CASTELLÓN

Arro-Pes. Benárabe, 5. 12005 Castellón. Tel. 964 237 658.
Asador Rafel 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 Castello. 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 Vinaròs. Tel. 964 453 303.
La Isla. San Pedro, 5. 12500 Vinaròs. Tel. 964 452 358.
La Setena. Avda Mártires, 9. 12163 Culla. Tel. 964 446 388.
Marisqueria 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 Varadero. 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. Pºde San Gregorio, 82. 13500 Puertollano. Tel. 926 432 268.
Abrasador. San Agustin, 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 Rio, s/n. 13194 Navas de Estena. Tel. 689 125 108.
El Cruce. (Hotel El Cruce). Autovia 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). Maria 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 Zuqueca, 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.
Portalon. 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) Autovia de Andalucia, 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 Lucena. 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 Cerda, 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. (Cafeteria Campo de Golf). Crta Antigua Córdoba-Obejo, 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 Encina Reales. Tel. 957 598 017.
Hostal-Restaurante Rincón. Llano del Rincón, 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.
Ordre y Hogaza. C.C. El Arcangel 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.
Hostal Restaurante Los Tres Hermanos. Ctra. Madrid-Valencia, Km. 198. 16200 Motilla del Palancar. Tel. 969 331 053.
Hotel Restaurante Setos. Ctra. de Valencia, 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 Muralla. Ctra. Valdemeca, 20. 16300 Cañete. Tel. 969 346 299.
La Rebotica. Iglesia, 27. 16373 Cardenete. 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 Marti, 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 Girona. 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 la Independència, 3. 17001 Girona. Tel. 972 205 962.
Nou Pol Nord. Pedret, 120. 17007 Girona. Tel. 972 200 927.
Txalamar. Figuerola, 35. 17101 Girona. Tel. 972 218 424.

GIRONA (PROVINCIA)

A Flor d'Aigua. Francesc Layret, 1. Platja de Fanals. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 361 400.
Aiguaclara. 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 Agnés Fabra, 4. 17538 Alp. Tel. 972 890 033.
Ca la Laia. Major, 4. 17538 Fontanals de Cerdanya. Tel. 972 144 314.
Ca la María. 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 Marisquería 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. Retorn, 3. 17539 Meranges. Tel. 972 880 033
Can Borrell. Provença, 14. 17300 Blanes. Tel. 972 348 012.
Can Carcan. Sant Agusti, 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 Dalfo. 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. 17480Roses. Tel. 972 254 200.
Can Gasparo. Cal Gasparo, s/n. 17535 Planoles. Tel. 972 736 192.
Can General. Ctra. Aiguaviva, s/n. 17181 Aiguaviva. Tel. 972 473 556.
Can Granyela. San Sebastià, 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 Gastronomia-Palol de Revardit. 17843 Pla de L' Estany. 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 Patxei. 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'Esponella. Avda. Carles Fortuny, 1. 17832 Esponella. 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 Verdaguer, 2. 17844 Cornellà de Terri. Tel. 972 594 022.
Can Xel. Crta Santa Pau, Km 5. 17811 Santa 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.
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'Estany, 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'Estany, 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 Llafranc. 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. Concepcio Pi i Tato, 3. 17255 Begur. Tel. 972 623 505.
El Balcó de Calella (Hotel Sant Roc). Plaça de l'Antiàntic, 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, 3. 17480 Roses. Tel. 972 255 919.
El Celler d'en Jordi. (Hostal Torras). Pl. Gravolosa, 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 Llagostera. 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 Asprer, 5. 17100 La Bisbal del 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.
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'Arp. 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. (Galeries Sant Lluis). 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 Merçé. 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 Fresser. 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. 972 637 375.
Gran Canal. Av. Gola De L'Estany, 1. 17480 Roses. Tel. 972 151 218.
Grions. 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 Dalfo. 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 Cassá 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 Ro-

RESTAURANTES

ses. 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. Despoblat. 17494 Pau. Tel. 972 530 300.
L'Olivera. Ramai del Mar, 16. 17232 Vallobrega. 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.
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 Carihuela. Avda. S'Agaró, 113. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 828 835
La Casa El Cura. Av. Gola De L'Estany, 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 Pagés, 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 Agullana. 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 Puigcerdá. Tel. 972 141 275.
La Plata. Passeig Marítim, 64. 17480 Roses. Tel. 972 152 920.
La Punta. Ps. Jesús Mª 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 Taba. 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 Rosadar, 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'Esglesia, 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'Estany, 57. 17480 Roses. Tel. 972 153 231.
Mar Blau. Platja El Raco-Pals. 17255 Begur. Tel. 972 636 079.
Mar i Vent. Av. De Rhode, 105. 17480 Roses. Tel. 972 151 245.
Mar y Sol. Plaça Catalunya, 20. 17480 Roses. Tel. 972 252 115.
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 Penyafort, 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 Guso. 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 Palau-Sator. 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 Penyafort, 7. 17320 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 Campdevanol. 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). Fages de Climent, 10-15. 17487 Empuriabrava. Tel. 902 454 700.
Nou Fusion. Holanda, s/n (Urb Can Isaac). 17495 Palau Saverdera. Tel. 972 530 727.
Om. Cafe. Santa Llucia, 104. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 363 898.
Ona. Av. de Rhode, 66. 17480 Roses. Tel. 972 150 968.
Ondarribia (Hotel Fontanals Golf). Fontanals, 2. 17538 Soriguerola. Tel. 972 891 818.
Pa i Raïm. Torres Jonama, 56. 17200 Palafrugell. Tel. 972 304 572.
Palau Lo Mirador. Plaça de la Esglesia, 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. Bergantí, 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'Agaro, 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 Rhode, 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 Penyafort, 7.17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 597.
Resguard dels Vents. Camí de Ventaiola, s/n. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 728 866.
Restaurant Anna. Pl. De La Constitución, 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 Malavella. 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. Urbanización 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 Rhode, 87. 17480 Roses. Tel. 972 257 374.
Roca. Avgda. De Rhode, 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. Pi I Rallo, 2. 17255 Begur. Tel. 972 622 625.
Sa Conca. (S'Agaro Hotel). Platja de Sant

Pol s/n. 17248 S'Agaro. Tel. 972 325 200.
Sa Cova. Avgda. Onze de Setembre, 70. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 825 770.
Sa Gatonera. 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 Lluis. 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 Guixols. 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 Urrún. 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. Concepcio Pi Tato, 3. 17255 Begur. Tel. 972 623 505.
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 Guixols. Tel. 972 822 526.
Voramar. Fondo, 14 17220. Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 321 047.

GRAN CANARIA

Campo de Golf Maspalomas. Avda Touroperadores Neckerman, s/n. 35100. Maspalomas. Tel. 928 762 581.
Caserío de Mozaga. Malvasia, 8. 35562 Mozaga-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.
La Butaca de Getty. Alameda de Colon, 1. 35002 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 373 845.
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.
Real Club de Golf las Palmas. (Bandama). Crta de Bandama s/n. 35380 Santa Brígida. Tel. 928 351 050.

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 Almeria, 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 Huetor Vega. Tel. 958 500 014.
La Taberna de Bienvenido. Alhamar, 10-12. 18005 Granada. Tel. 958 264 661.
Las Gacelas. (Hotel M.A. Nazaríes 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 Torreón. Paseo Maria 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 SEBASTIAN)

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 Sebastian. Tel. 943 440 792.
Bera Bera. (Hotel Palacio de Aiete). Goiko Galtzara-Berri, 27. 20009 San Sebastián. Tel. 943 224 260.
Bernardo Etxea. Puerto, 7. 20003 San Sebastián. Tel. 943 422 055.
Bikain. Mutxiarte, 39. 20820 Deba. Tel. 943 199 370.
Cafetería Ondarreta (Hotel San Sebastián). Avda Zumalacárregui, 20. 20008 San Sebastián. Tel. 943 316 660.
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 Sebastian. 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 Igueldo, 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.
Artola. Unzaga, 7. 20600 Eibar. Tel. 943 206 348.
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 Zumárraga. Tel. 943 721 211.
Goirubu. (Goirubu Club de Golf). Bª San Esteban, s/n. 20140 Andoain. Tel. 943 300 845.
Gurutza-Berri. Pl. Bizardia, 7. 20180 Oyarzun. Tel. 943 490 625.
Ibai Ondo. Tadeo Murgia, 1. 20304 Irún. Tel. 943 632 888.
Iribar. Nagusia, 34. 20808 Guetaria. Tel. 943 140 406.
Itsas-Ondo. Kaia, 7. 20810 Orio. Tel. 943 131 179.
Izquiña. Avda Euskadi, 19. 20110 Pasajes-Trintxerpe. Tel. 943 399 043.
Jarri Toki. Crta Deba-Mutriko, s/n. 20830 Mutriko. Tel. 943 603 239.
Joseba Jatetxea Palacio Floreaga. Aizkibel, 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.
Patxiru-Enea. Barrio Gaintxurizketa. 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 Joaquin. Bda de la Estacion, 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 Arqueria. 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.
Restaurante Baco. Barriada El Molino, 25. 21590 Villablanca. Tel. 663 850 809.
Restaurante Hotel Valsequillo. Ctra. Lepe - Antilla, Km. 2. 21440 Lepe. Tel. 959 380 591.
Meson Restaurante El Corcho. Plaza España, 3. 21340 Alajar. Tel. 959 125 779.
Miramar La Antilla. Paseo Marítimo s/n. 21449 La Antilla. Tel. 615 207 939.
Taberna el Condado. Sor Angela de la Cruz, 3. 21003. Huelva. Tel. 959 261 123.

HUESCA

El Portón. Marqués de la Cadena, 1. 22700 Jaca. Tel. 974 355 854.
El Privilegio. (Hotel Spa el Privilegio de Tena). Pza Mayor, s/n. 22663 Tramacastilla de Tena. Tel. 974 487 206.
El Tizon. Avda. Primer Viernes de Mayo, 14. 22700 Jaca. Tel. 974 362 780.
Fonda Lafalla. Plaza Mayor, 1. 22360 Labuerda. Tel. 974 500 194.
Hervi. Santa Paciencia, 2. 22002 Huesca. Tel. 974 240 333.
La Choca. (Hotel la Choca). Pl.Mayor, 1. 22148 Lecina. Tel. 974 343 070.
La Viña de San Julián. Avda La Merced, 64. 22300 Barbastro. Tel. 974 315 575.
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. 974 400 048.
Rincón de Emilio. Pl. Martincho, 1. 22770 Berdún. Tel. 974 371 715.
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.
Bali Beach. La Ruda S/N.Playa D'en Bossa. 07800 Ibiza. Tel. 971 399 954.
Balneario. Playa de Cala Carbó, s/n. 07830 Sant Josep. Tel. 971 808 251.
Caesar's. Los Lirios, 1. 07849 Siesta. Tel. 971 338 260.
Can D'en Parra. San Rafael, 3. Dalt Vila. 07800 Ibiza. Tel. 971 391 114.
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 Eularia. Tel. 971 338 001.
Club Náutico. Paseo Marítimo. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 340 645.
El Naranjo. Sant Josep, 31. 07840 Santa Eulària. Tel. 971 330 324.
Es Caliu. Crta De San Juan, Km 10,800.

RESTAURANTES

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 Escovel Tel. 971 802 150.
La Masia d'en Sort. Crta Sant Miquel, Km. 1. 07840 Santa Eularia. 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 Dalias. 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 Vorera, s/n. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 342 222.
Restaurante Salvado. Pou D'es Lleo. 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 Braseria 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 Carolina. 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. Rio Miguel, 18. 26120 Albelda de Iregua. Tel. 941 443 306.
Asador Egües. 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 Arnedillo. 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 Cubanas. 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 Cirueña. Tel. 941 426 109.
Restaurante Vega. Pl. Juan Garcia 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

Tres Lunas Golf (Golf Costa Teguise). Avda del Golf s/n. 35508 Costa Teguise. 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 Monteareas. 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 Itariegos. 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 Vilafranca del Bierzo. Tel. 987 542 408.
Casa Rafa. Ramiro Valbuena, 5. 24001 León. Tel. 987 246 956.
Cenador Rua Nova. Renueva, 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 Via 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 Colladaguardo, 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-Ponferrrada. 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 Birzo. 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 Viloria 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 Matahijadas 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 Villaobispo, 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 Dominguez 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. Nadela, 38 Bajo. 27160 Nadela. Tel. 982 304 541.
Nito. Crta Nacional 642 km 4. Playa de Area. 27850 Viveiro. Tel. 982 560 987.
O'Grelo. Chantada, 16. 27400 Monforte de Lemos. Tel. 982 403 600.
Parrillada Antonio. AvdaAmérica, 87. 27004 Lugo. Tel. 982 216 470.
Remansiño. 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 Marti, 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 Tupí 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 Restaurante. Sant Roc, 17. 25300 Tarrega. 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 Sanui, 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.
Batalla. (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 Artíes. 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 Bellveí. 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 Mosset 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. Montpol, s/n. 25283. LLadurs. Tel. 973 299 096.
Casa Estampa. (Hotel Casa Estampa). Sortaus, 9. 25539 Escunhau. Tel. 973 640 048.
Casa Feliu. Unic, sn. 25577 Tavascan. 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. Crtade 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 Agustin, 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 Ribaeta). 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 Malda. Tel. 973 331 189.
El Jardí d'Anguaire. CrtaValle de Arán, km 14. 25125 Alguaire. Tel. 973 757 118.
El Pigal-Casa Kiko. Únic, s/n. 25567 Llessui. Tel. 973 621 727.
El Portalet. Sant Jaume, 32. 25550 Bosost. Tel. 973 648 200.
El Portell de les Dotze. Camí Estació, s/n. 25143 El Poal. Tel. 973 716 119.
El Turó. Crta de Tàrrega, 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 Bossost. Tel. 973 648 209.
Era Coquela. 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 Salardu. Tel. 973 644 572.
Eth Restilhe. Pl Carrera, 2. 25539 Garos. Tel. 973 641 539.
Eth Taro. Carretera, 1. 25599 Arties. 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 Llangort, 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 Arties. Tel. 973 644 554.
Hostal Beltran. Raval de la Carretera, 9. 25693 Salas de Pallars. Tel. 973 676 100.
Hostal Benet Restaurante. 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 Boí. Tel. 973 696 213.
La Fada. Pere Màrtir Colomés, 6. 25280 Solsona. Tel. 973 482 540.
La Fonda de Cal Fuxet. Calvari, s/n. 25726 Aranser. Tel. 973 515 122.
La Fogaina. Escoles, 3 baixos. 25720 Bellver de Cerdanya. Tel. 973 510 282.
La Lluisa del Peretó. Casa Peretó. 25794 Allinyà. 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 Arties. 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 Arties. 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 Castelldans. Tel. 973 120 113.
Monegal. Prat del Monegal s/n. 25282 Sant Llorenç de Morunys. Tel. 973 492 369.
Peí. Pl. del Treiró,3. 25528 Boí. 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 Alcarràs. 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 Gosol. Tel. 973 370 274.
Restaurant Fiol. Ferran El Catolic, 13. 25200 Cervera. Tel. 973 532 295.
Restaurant Masia Salat (Parc Tematic de L'oli). 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 Salardu. 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 Ventureta. 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 Riberies, 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 Salardú. Tel. 973 644 531.
Sidreria Casa Pau. Molino, 4. 25599 Arties. Tel. 973 645 231.
Téssol. Major, 69. 25580 Esterri D' Aneu. Tel. 973 626 388.
Ticolet. Edificio Biciberri Bajos.25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 645 477.
Tofonetti. Ctra. Baqueira, 7. 25599 Arties. Tel. 973 644 547.
Tuc Blanc. (Hotel Tuc Blanc). Crta Bonaigua, s/n. 25598 Baqueira. Tel. 973 644 350.
Urtau. Pl. Urtau, s/n. 25599 Arties. Tel. 973 640 926.
Ventureta. 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.
A'Brasas. Via Lusitania, 5. 28025 Madrid. Tel. 917 651 076.
A´Casiña. 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'Donell, 53. 28009 Madrid. Tel. 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. 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.
Antojo. Ferrraz, 36, bajo izda. 28008 Madrid. Tel. 915 474 046.
Arabia. Piamonte,12. 28004 Madrid. Tel. 915 325 321.
Aris Bar. Avda. Pío 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. 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
Asador de Aranda de Duero. Salustiano Olozaga, 6. 28001 Madrid. Tel. 915 768 620
Asador de la Esquina. Concha Espina, 1. Estadio Santiago Bernabéu, puerta 46. Tel. 914 430 647.
Asador de Roa. Pintor Juan Gris, 5. 28020 Madrid. Tel. 915 553817
Asador Direy. Avda. Alfonso XIII, 39. 28002 Madrid. Tel. 914 161 694
Asador Donostiarra. Infanta Mercedes, 79. 28020 Madrid. Tel. 91 579 08 71
Asador Duque De Lerma. Corazón de María, 61. 28002 Madrid. Tel. 914 138 10
Asador Duque de Osuna. Galeón, 27. 28042 Madrid. Tel. 917 471 355
Asador el Acueducto. Doctor Federico Rubio y Gali, 30. 28039 Madrid. Tel. Tel. 914 598 378.
Asador el Celemín. Aldonza Lorenzo, 7. 28034 Madrid. Tel. 917 349 655
Asador Frontón. Pza.Tirso de Molina. 28012 Madrid. Tel. 913 692 325
Asador Frontón. Pedro Muguruza, 8. 28036 Madrid. Tel. 913 453 901.
Asador Fronton III. Velázquez, 54. 28002 Madrid. Tel. 915 765 741.
Asador Fronton III Montalbán. Montalbán, 9. 28014 Madrid. Tel. 915 210 277
Asador Fuente de la Fama. Atocha, 68. 28012 Madrid. Tel. 915 301 247
Asador Gaztelu. Rosario Pinto, 18. 28020 Madrid. Tel. 91 5713885
Asador Gaztelu Manu. Jerónima Llorente, 66. 28039 Barcelona. Tel. 914 595 980.
Asador Guetaria. Comandante Zorita, 8. 28020 Madrid. Tel. 915 546632
Asador Imanol. General Diez Polier 97. 28006 Madrid. Tel. 913 090 859.
Asador Jaizkibel. Albasanz, 67. 28037 Madrid. Tel. 913 041 641.
Asador Madrileño. Sor Ángela de la Cruz, 17. 28020 Madrid. Tel. 915 706 545
Asador Maitetxu. Almirante, 2. 28004 Madrid. Tel. 915 310 109
Asador Real. Pza de Isabel II, 1. 28013 Madrid. Tel. 915 471 111
Asador Velate. Jorge Juan, 91. 28009 Madrid. Tel. 914 351 024

RESTAURANTES

Asadores Aranduero. 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.

Bellalola. Duque de Sexto, 48. 28009 Madrid. Tel. 914 090 350.

Bice. Génova, 19. 28004 Madrid. Tel. 913 194 029.

Bichobola. Rios Rosas, 45. 28003 Madrid. Tel. 915 351 405.

Blanca de Navarra. Avda. de Brasil, 13. 28020 Madrid. Tel. 915 555 581.

Bocaíto. 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.

Brucculino. 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

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 Doli. 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 Marco. Gaztambide, 8. 28015 Madrid. Tel. 915 432 069.

Casa María Plaza Mayor. Plaza Mayor, 23. 28012 Madrid. Tel. 902 203 025.

Casa Matias. San Leonardo, 12. 28015 Madrid. Tel. Tel. 915 417 683.

Casa Mía. Josefa Varcarcel, 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 Rodriguez, 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 Maria. 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, 285. 28016.Madrid. Tel 913502 390.

Ecocentro. 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 Azafrán. Méndez Álvaro, 30. 28045 Madrid. Tel. 914 688 100.

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 Galdos). 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 Figón de Milagros. Avda. de Machupichu, 85. 28043 Madrid. Tel. 913 005 377.

El Foque. Suero de Quiñones, 22. 28002 Madrid. Tel. 915 192 572.

El Gourmet Navarro. C.C. Moda Shoping. 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. 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 Tomé, 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 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. 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 Diaz 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. Villaamil, 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. Tel. 914 260 604.

Estado Puro. Pza. de Cánovas del Castillo, 4. 28014 Madrid. Tel. 913 302 400.

Estay. Hermosilla, 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.

Fihska. 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. Pº Castellana, 188. 28046 Madrid. Tel. 647 501 147.

Flatiron. Avda. Pirineos, 9. Ctra. De Burgos, Km. 19. Pol. Industrial. 28040. Madrid 916 590 786.

Fleming 44. Doctor Fleming, 44. 28036 Madrid. Tel. 913 450 988.

Floridita. Diego de León, 3. 28006 Madrid. Tel. Tel. 915 632 518.

Focolare. General Pardiñas, 40. 28001 Madrid. Tel. 914 010 046.

Fragola Corazón de María. Corazón de María, 57. 28002 Madrid. Tel. 915 105 825.

Friday's. Concha Espina, 3. 28036 Madrid. Tel. 913 440 046.

Furama. Paseo de la Florida, 2. 28008 Madrid. Tel. 915 419 926.

Gala. Espronceda, 14. 28003 Madrid. Tel. Tel. 914 422 244.

Gasset 75. José Ortega y Gasset, 75. 28006 Madrid. Tel. 914 018 252.

Gerardo. Don Ramón de la Cruz, 10. 28001 Madrid. Tel. 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 Y Ocio. Crta. de la Coruña Km. 8,700 Avda. Padre Huidobro, s/n. 28023 Madrid. Tel. 913 572 907.
Kulixka. 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. Tel. 915 740 015.
La Cazuela del Buey Santa Engracia, 156 28003 Madrid 915 339 844.
La Charlote. 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 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 Galeria de Almagro. Almagro, 32. 28010 Madrid. Tel. 913 107 051.
La Galette. Conde de Aranda, 11. 28001 Madrid. Tel. Tel. 915 760 641.
La Galette. 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 Montera. Caballero de Gracia, 10. 28013 Madrid. Tel. 915 234 407.
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. Garcia Noblejas, 5. 28037 Madrid. Tel. 916 320 388.
La Maquina de Lugonés. 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 Monteria. 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 Via, 62. 28013 Madrid. Tel. 915 473 910.
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 Tintoreria. Pº Marques de Zafra, 35. 28028 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.
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 Restaurante. 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. 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 Restaurante. Fernando El Santo, 4. 28010 Madrid. Tel. 913 080 350.
Lurkide. Miguel Yuste, 58. 28037 Madrid. Tel. 913 272 394.
Madrilia. 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.
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 Via, 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.
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'Grelo. 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.
Orixe. Cava Baja, 17. 28005 Madrid. Tel. 913 540 411.
Oter Epicure. Claudio Coello, 71. 28001 Madrid. Tel. tel. 914 013 443.
Ototoi. Alcalà, 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 Madrid. 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.
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 Ma-

drid. 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.
Pipo el Mundo del Vino. Ponzano, 99. 28003 Madrid. Tel. 915 360 567.
Più di Prima. Hortaleza, 100. 28004 Madrid. Tel. 913 083 372.
Pizzichería. Castello, 83. 28004 Madrid. Tel. 914 357 533.
Ponteareas. Claudio Coello, 96. 28006 Madrid. Tel. 915 755 873.
Porto Alegre II. Trafalgar, 15. 28010 Madrid. Tel. 914 451 974.
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. 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 Breinnel. 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. 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. 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.
Restauraunte O'Pazo. Reina Mercedes, 20. 28020 Madrid. Tel. 915 532 333.
Rex. Cristobal Bordiu, 55, 7ºA. 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.
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.
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.
Shingra. Rosa de Silva, 14. 28020 Madrid. Tel. 914 252 881.
Sibara. Avda. de la Victoria, 46. 28043 Madrid. Tel. 913 076 603.
Sidrería Galopín. Caballero de Gracia, 22. 28013 Madrid. Tel. 915 214 627.
Sidrería Teitu. Capitán Haya, 20. 28020 Madrid. Tel. 915 562 114.
Solchaga. Pza. Alonso Martinez, 2. 28004 Madrid. Tel. 914 471 496.
SoMa Restaurante (Hotel Vincci SoMa). Goya, 79. 28001 Madrid. Tel. 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 Silvela, 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, 13. 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 La Fría. Goya, 125. 28009 Madrid. Tel. 914 019 977.
Taberna Maceira. Jesús, 7. 28014 Madrid. Tel. 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 915 223 595.
Taj. Marqués de Cubas, 6. 28014 Madrid. Tel. 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. Principe 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. 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. Tel. 914 160 531.
Tsunami. Caracas, 10. 28010 Madrid. Tel. 913 080 569.
Tweed. Castellana 13. 28046 MADRID Tel. 91 308 29 70
Txistu. Pza del Ángel Carbajo, 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. 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 Melia Fenix). Hermosilla, 2. 28001 Madrid. Tel. 914 316 700.
Vietnam. Velázquez, 87. 28006 Madrid. Tel. 915 766 006.
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.
Arcos 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. Cincel, 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.
Asador La Alta Sanabria. Alcazaba, 3. 28946 Fuenlabrada. Tel. 916 068 657.
Asador La Bellota. Móstoles, 88. 28942 Fuenlabrada. Tel. 916 070 241.
Asador La Fuente. Mayor, 12. 28972 Miraflores de la Sierra. Tel. 918 444 216.
Asador Ribera de Aranda. Avda Somosierra, 12. 28700 San Sebastián de los Reyes. Tel. 916 639 827.
Asador Ricardo. Puente Capuchino, s/n. 28048 El Pardo Tel. 913 761 683.
Asian's. Heron City. Camilo Josè Cela, 2. Local 15. 28230 Las Rozas. Tel. 916 404 295.
Asturias. Avda de la Victoria, 29. 28223 Pozuelo. Tel. 913 077 259.
Bariloche. 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.
Carême. 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 Juaneca. Lucio Benito, 3. 28750 San Agustín de Guadalix. Tel. 918 435 702.
Casa Pablo. Almibar, 42. 28300 Aranjuez. Tel. 918 911 451.
Casa Pía. Abc Gourmet. Pl. de las Escuelas Pias, 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 Agustin 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. Villaviciosa 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 Rascafría. Tel. 918 691 011.

Don José. Avda de la Constitución, 173. 28850 Torrejon 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 Moralzarzal. 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 Moralzarzal. 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 Gervas, 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 Sebastian 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 Luís. Grande, 31. 28359 Titulcia. 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 Minipark. 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.

Hosteleria 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 Huertos, 26. 28370 Chinchón. Tel. 918 935 400.

Iboo. 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 Plantio . 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 Buganvilla. Lanzarote, 19. 28700 San Sebastian de los Reyes. Tel. 916 586 755.

La Cantera. Cincel, 4. Polígono Santa Ana. 28529. Rivas Vacia 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 Titulcia. 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 Madrid. 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 Herreria Club de Golf. Crta Robledo de Chavela, s/n. 28200. San Lorenzo del Escorial. Tel. 918 905 111.

La Hosteria del Convento. Las Monjas S/N 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 820 832.

L'Albufera. Avda Europa, 17 Bis. Parque Empresarial 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 Plantio. 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-Alcobendas. 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 Mejorada, 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 Taberna26. 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). Primavera 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 Valdemorillo. Tel. 918 990 183.

Los Caños. Alfonso Serna. 28440 Guadarrama. 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. Local 19. C.C El Encinar. 28109 Encinar de los Reyes. Alcobendas- Tel. 916 257 009.

Maytetxu. Del Berrocal, 5. Urb. Parque Rosales. 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 Griñón. El Palo, 2. 28971. Griñón. 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 Valencia km 25,800. 28500 Arganda de Rey. Tel. 918 717 656.

Mesón Trastamara (Hotel Sheraton Santa María El Paular). Ctra. M-604, Km. 26,5. 28741 Rascafría. Tel. 918 691 011.0

Mood. Avda. Reyes Católicos, 6. 28220 Majadahonda. 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 Sebastián 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. Maria Zambrano, 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 Palmeral, local 7. José Echegaray, 11. 28232 Las Rozas. Tel. 916 366 404.

Restaurante El Buey. Avda de España, 1. 28660 Boadilla del Monte. Tel. 916 332 847.

Restaurante Entrefogones. Pza. de la Cruz, 1. 28240 Hoyo de Manzanares. Tel. 911 271 064.

Restaurante Jiménez. La Estación, S/N. 28220 Majadahonda. Tel. 913 728 133.

Restaurante La Fonda Real. Crta Nacional, 601 km. 12.500. 28491 Navacerrada. Tel. 918 560 305.

Restaurante Lantia. (Gran Hotel Las Rozas). Chile, 2. 28290 Las Rozas. Tel. 916 308 410.

Restaurante Sibaria. Avda. de la Victoria, 46. 28023 El Plantío de Majadahonda. Tel. 913 076 603.

Restaurante Varela. Doctor Varela, 37. 28430 Alpedrete. Tel. 918 579 113.

Restaurante Vegamar. Avda de Bruselas s/n. 28108 Alcobendas. Tel. 917 652 057.

Restaurante Zalea. Avda. de España, 57. 28411 Moralzarzal. Tel. 918 577 646.

Rincón de Alba. Paloma, 2. Urb. Peña El Gato. 28410 Manzanares el Real. Tel. 918 539 111.

Ristorante La Bámbola. Hospital de San 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 1ºC. 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 Itto Diversia. Avda Bruselas, 21 Cen-

RESTAURANTES

tro de Ocio Heron Diversia. 28108 Alcobendas. Tel. 916 624 664.

Sushi Itto 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. P.C. 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 Alarcon. Tel. 917 157 559.

Vaquerín. Ronda de Poniente, 2. 28850 Torrejón de Ardoz. Tel. 916 756 620.

Velilla. Doctor Alcorta, 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 Pikón. 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 Andalucia. Tel. 952 762 000.

Mesón Astorga. Gerona, 11. 29006 Málaga. Tel. 952 342 563.

Once Upon Atime (hotel Puente RomanoBeach Resort Marbella). Bulevar Principe 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. Dimantino Garcia 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 Puerta 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 Freiduria 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. Arroyo Vaquero. 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). Boulevar Prínipe Alfonso de Hohenloe, 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 Cártama, km 7. 29590. Campanillas. Tel. 952 179 378.

Hachomar. Crta N-340 km 143. 29692 Estepona-Manilva. 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 Manilva. 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. Urba. La Quinta s/n. 29600. Marbella. Tel. 952 762 323.

La Sal. Barriada la Cancelda, Revuelta 10-11. 29680 Estepona. Tel. 952 888 369.

La Tirana. La Merced Chica. Huerta Márquez. 29600 Marbella. Tel. 952 863 424.

La Traíña. 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 Benahavís, 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. Benehavis. 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 Golg, 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 Flamingos). Urb. Flamingos 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 Cala-Entrerríos, 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 Verdera. 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 Pil.lari. Avda Fra. Joan LLabres, 8. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 262 493.

Can Balaguer. Ciutat, 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 Mallorca. 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 Sineu. Tel. 971 520 138.

Club Náutico Sa Rápita. Explanada s/n. 07639 Campos. Tel. 971 640 413.

Chopin. Puigdorfila, 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. Arxiduc Lluís Salvador, 24. 07179 Mallorca. Tel. 971 639 029.
La Bodeguita (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.
La Bóveda. Botería, 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 Olas. 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 Cami. 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 Nonato. 07600 S'Arenal. Tel. 971 490 706.
Port Petit. Avda Cala Llonga, s/n. Cala d'Or. 07200 Felanitx. Tel. 971 643 039.
Portitxol. 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. Major, 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. Gardenia, 15. 07010 Palma de Mallorca. Tel. 971 498 774.
S'Arroseria Nimo's las Tinajas. Berengario de Tornamira, 13. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 512.
S'Àtic. (Hotel Los Geronios). Paseo de la Playa, 15. 07108 Port de Sóller. Tel. 971 638 113.
S'Eixerit. Vicario Joaquin 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. 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 Alfabia. 07110 Bunyola. Tel. 917 613 762.
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 Benitez. 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 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.
Deli. 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 Ciutdadella. 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, Nº 2-4. 7720 Es Castell. Tel. 971 363 100.
Restaurante El Living (Hotel Capri). San Esteban, 8. 07703 Maó. 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. Ciutdadella. 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. 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

RESTAURANTES

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 Zarandona. 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.

Ansonea. 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/O, 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 Burgalés. Comedias, 5. 31002 Pamplona. Tel. 948 225 158.

El Encierro. Crta de Guipuzcoa, Km 5. Berrioplano. 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 Mª 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 Arraitz. 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 Egües. Tel. 948 330 081.

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 Arraitz. Tel. 948 305 138.

Venta Miguel. Bª Elzaurdia, 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.

Alfonso V. riocaldo, s/n. 32870 Lobios. Tel. 988 280 409.

Arnoia. Urb. Vila Termal, 1 a Arnoia. 32417 Outeiro-Cruz. Tel. 988 492 400.

Arroceria O' Lar de Gumter. 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'Aguiar. 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 Tariego 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, 22. 34440 Frómista. Tel. 979 810 409.

Casa Chesmy. Camino Hondo, s/n. 34209 Tariego 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 Portalón. 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 Villamurriel 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 Tariego 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 Magdalena, 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 Puente. 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 Catamuda. 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 Combarro. Tel. 986 772 033.

Asador os Pirús. Ctra. Estación, s/n. 36460 Arbo. Tel. 986 663 471.

Braseria 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. Castelao, 150. 36980 El Grove. Tel. 986 731 842.

Duran. Playa Canido, 129. 36313 Vigo. Tel. 986 490 837.

Ebano. Luis Taboada, 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 Bridas. 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 Tui. 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 Beniro, 11. 36780 La-Guardia. Tel. 986 613 731.

Ohvigo. García Barbón, 22. 36201 Vigo. Tel. 986 223 130.

Posada Castillo Sotomayor. Castillo Sotomayor. 36691 Sotomayor. Tel. 986 705 105.

Posada del Mar. Castellar, 202. 36980 O'Grove. Tel. 986 730 106.

Puerto Piloto Alcabre. Avda Atlántida, 98. 36208 Vigo. Tel. 986 241 524.

Real Aeroclub de Vigo. Avda del Aeropuerto s/n. 36201 Vigo. Tel. 986 486 645.

Restaurante Esteban. Barrio Do Monte, 20. 36418 Mos. Tel. 986 330 150.

Restaurante Manolo. Antonio Palacios, 101. 36400 O Porriño. Tel. 986 333 404.

Restaurante O'Pereiro. Iglesario, 86. 36948

Hio-Cangas de Morrazo. Tel. 986 329 477.
Ribadomar. Terra Santa, 17. 36630 Cambados. 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 Guarda. Tel. 986 610 474.
Velis Nolis. Antón Losada, 24 Bajo. 36680 A Estrada. Tel. 986 590 139.

SALAMANCA

Don Mauro. Pl. Mayor, 19. 37002 Salamanca. Tel. 923 281 487.
El Albero. Crta de Cáceres, s/n. 37008 Salamanca. Tel. 923 267 812.
El Lazarillo de Tormes. (Hotel Regio). Ctra. Salamanca-Ávila-Madrid, Km. 4. 37900 Salamanca. 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 Salamanca. 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 Mogarraz, s/n. 37624 La Alberca. Tel. 923 415 308.
La Catedral. Pl. Mayor, 18. 37624 La Alberca. Tel. 923 415 267.
La Mesta. Ventura Ruíz Aguilera, 8. 37001 Salamanca. Tel. 923 219 553.
La Montaraza. José Jáuregui, 7. 37002 Salamanca. Tel. 923 260 021.
La Olla. Pl. del Peso, 8. 37001 Salamanca. Tel. 923 268 554.
La Posada. Aire y Azucena, 1. 37001 Salamanca. Tel. 923 217 251.
La Terraza del Montalvo. (Hotel Montalvo). Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca. Tel. 923 194 040.
La Valmuza Golf Resort. Crta Salamanca-Matilla de los Caños, km 10. 37120 San Julián 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 Vallejera de Río Frío. Tel. 923 401 051.
Mozarbez. (Hotel Mozarbez). Ctra. Gijón-Sevilla, Km. 352. 37796 Mozarbez. Tel. 923 308 291.
O'Pazo Couñago. Arriba, 6. 37002 Salamanca. Tel. 923 265 988.
Petrus. Pza. Poniente, 7-8. 37008 Salamanca. 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 Salamanca. Tel. 923 219 005.
Salam. Placentinos, 8-10. 37008. Salamanca. Tel. 923 263 018.
Thassos Restaurant. Pl. San Justo, 5. 37001 Salamanca. Tel. 923 212 407.

SEGOVIA

Bodegón Manrique. Procuradors, 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 Hechizo). Camino del Molino, 16. 40181 Carrascal de la Cuesta. Tel. 921 069 012.
Cristobal. Conde de Sepúlveda, 6. 40300 Sepúlveda, 6. Tel. 921 540 100.
Divino. Valdeláguila, 7. 40003 Segovia. Tel. 921 461 650.
El Figón de Ismael. Lope Traslada de Diego, 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 Sotosalbos. Tel. 921 403 125.
Casamalba. Crta 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 Pedraza. Tel. 94 509 842.
El Zaguán. (Hotel El Zaguán). Callejas, s/n. 40370 Turégano. Tel. 921 501 165.
Figón Zute El Menor. Subida a la Picota, 16.40300 Sepúlveda Tel. 921 540 265.
Horno de Asar La Venta Vieja. Crta Madrid-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 Segovia. 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 Plasencia, 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 Carbonero 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 Hontanares. Ctra. Ermita de Hontanares. 40500 Riaza. Tel. 921 125 560.
Restaurante Puerta de Segovia. Crta Riaza, 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 Ortigosa del Monte. Tel. 921 489 061.
Villena. Pl. Mayor, 10. 40001 Segovia. Tel. 921 460 077.

SEVILLA

20 Pasos Café Lounge (Hotel Eme Fusión). 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 Calonge. 41007 Sevilla. Tel. 954 368 887.
Bar Periqui Chico. Gustavo Bacarisas, 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 Sevilla. Tel. 954 234 807.
Casa Cuesta. Castilla, 3-5. 41010 Sevilla. Tel. 954 333 335.
Casa Luciano. Paraiso,3. 41010. Tel. 954 284 600.
Casa Maera. Regla León, 23A. 41010 Sevilla. Tel. 954 343 605.
Casa Moral Taverna La Periñaca. 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 Sevilla. 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 Sevilla. Tel. 954 216 670.
El Cenachero. Alcalde Manuel del Valle, 39. 41008 Sevilla. Tel. 954 943 192.
El Espigón. Avda Felipe II, 28. 41013 Sevilla. Tel. 954 239 316.
El Pintón. Francos, 42. 41001 Sevilla. Tel. 954 211 131.
El Pulpo. Tomás de Ibarra, 10 41005 Sevilla. Tel. 954 220 534.
El Rey Moro Hotel Restaurante. Reinoso, 8. 41004 Sevilla. Tel. 954 560 943.
Enrique Becerra. Gamazo, 2. 41001 Sevilla. 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 Sevilla. Tel. 954 220 714.
La Albufera (Hotel Meliá Sevilla). Dr. Pedro 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 Venerables, 5. 41004 Sevilla. Tel. 954 220 295.
La Monumental. Diego Angulo Iñiguez, 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 Sevilla. 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 Sevilla. Tel. 954 422 191.
Victoria Eugenia. Pl. Villasis, 1. 41003 Sevilla. Tel. 954 227 459.

SEVILLA (PROVINCIA)

Asador Almansa. Arnilla, 12. Antigua Ctra. Sevilla-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 Extremadura, 13. 41970 Santiponce. Tel. 955 996 700.
La Casa del Marqués. (Hotel Palacio Marqués de Gomera). 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. Garci López, 1. 41400 Ecija. Tel. 954 833 012.
Los Arcos. (Hotel Los Arcos). Crta Sevilla-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 Sevilla-Utrera, km 3,200. 41500 Alcalá de Guadaira. Tel. 954 124 301.
Río Blanco. Autovía A-92. 41550 Aguadulce. Tel. 954 816 169.

SORIA

Alameda. Paseo Espolón, s/n. 42001 Soria. 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 Soria. Tel. 975 229 707.
Bar Restaurante Palafox. Manuel Vicente 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-

RESTAURANTES

dinaceli. Tel. 975 326 014.
Casa Augusto. Pza. Mayor, 5. 42002 Soria. Tel. 975 213 041
Casa Del Cura. Real, 25. 42193 Calatañazor. Tel. 975 183 631.
Casa Garrido. Vicente Tutor, 8. 42001 Soria. 975 222 068.
Casa Vallecas. Real, 16. 42360 Berlanga de Duero. Tel. 975 343 033.
Don Pancho Restaurante. Burgos, 8. 42157 Covaleda. 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 Navaleno. 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 Navaleno. Tel. 975 374 307.
La Lobita. Avda Constitución, 54. 42419 Navaleno. 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.
Mío 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 Ucero. Tel. 975 363 528.
Posada Real de Santa Quiteria. Barrio Alto, 8. 42257 Somaén. Tel. 975 320 393.
Puente Real. (Hotel Río Ucero). Ctra. N-122, Km. 214. 42300 Burgo de Osma-Ciudad de Osma. Tel. 975 341 278.
Real posada de la Mesta. Plaza Cañerias. 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 Navaleno. 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.
Torremar. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 154. 42248 Lodares-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.
Sadoll. 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 Restaurante. 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'Olzina, 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.
Braseria El Punt. Pl Mossen Joan Batalla, 5. 43850 Cambrils. Tel. 977 366 424.
Buda Park. Pas de Barques Illa de Buda. 43580 Riumar-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 Paris. 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 Rápita. 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 Constitucio, 42. 43540 Sant Carles de la Rápita. 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 Rápita. 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 Palfuriana, 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 Diputación, 197. 43850 Cambrils. Tel. 977 380 463.
Casa Victor. Passeig Marítim, 26. 43880 Coma-Ruga. Tel. 977 681 473.
Castillo Javier. Carles Bohigas, 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 Ralet, 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 Bará. 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-Riumar, 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 Braseria. 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'Espluga 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 Capfonts. 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 Paller 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 Miquelo. 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 Vilarodona. 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 nº16, 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 Toldrá. Major, 33. 43363 Ulldemolins. Tel. 977 561 537.

Font Casa Gallot. Juan Sebastián Elcano, 8. 43850 Cambrils. Tel. 977 793 551.

Galatxo. Urbanización Riumar, s/n. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 267 503.

Galeria Gastronómica Restaurants Calders. Victor Català, 8. 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 Eldorado 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 Ebres, 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 Restaurante 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 Rápita. Tel. 977 740 462.

L'Algadir (Hotel Algadir Delta). Ronda dels Pins, 27. 43549 Pobla Nou del Delta. Tel. 655 132 743.

L'Alguer. Trafalgar, 21. 43860 L'Atmella de Mar. Tel. 977 456 124.

L'Antic Molí. Crta Ulldecona a la Senia, Km. 10 Barri Castell. 43550 Ulldecona. Tel. 977 570 893.

L'Embarcador. Ctra. García-Mora, s/n. Autovía C-12, local. 43749 García. Tel. 977 400 050.

L'Escandall. Josep Iglesies. 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'Ardet. Marinada, 2. Urb. Mas Mel. 43820 Calafell. Tel. 977 691 559.

La Borda d'en Manel. Avda. Barcelona, 172. 43892 Miami Plaja. 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. Osca, 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 Basili. Ctra. de la Pobla, 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 Vallmoll. Tel. 977 600 326.

La Grava. Pareteta, 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 Brisamar, 44-50. 43880 Coma-Ruga - El Vendrell. Tel. 977 684 800.

La Paella. Passeig Maritim, 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 Lluis Companys, 45. 43597 Arnes. Tel. 666 270 037.

La Tauleta. Carniceries 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. Bahia 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 Restaurante. 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). Garbi, s/n, Urbanización Oliveres. 43519 Perelló. Tel. 977 519 000.

Les Palmeres. Passeig Marítim,76. 43540 Sant Carles de la Rápita. 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 Diputaciò, 3. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 357.

Mirall d'Estiu. Platja Llarga, 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 Almoster. 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 Democracia, 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 Gami. Sant Pere, 9. 43850 Cambrils. 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 Rápita. 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 Rápita. 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.

RESTAURANTES

Restaurante Las Palmeras. (Club de Golf Aigüesverds). Crta Reus-Cambrils, km 1,8 Mas Guadia. 43206. Reus. Tel. 977 752 725.
Restaurante Paiolet. Rbla. de Felip Pedrell, 56. 43500 Tortosa. Tel. 977 446 653.
Restaurante Uritorko. Madrid, 4. 43870 Amposta. Tel. 977 702 187.
Restaurante Voramar-Cal Vitali. Pon D'icart, s/n. 43893 Altafulla. Tel. 977 650 630.
Restaurante Xaloquell. 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. Lolcal. 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-Vallde Roures, 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. 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

Belle Vue (Hotel Las Madrigueras). Golf Las Américas, 10. 38660 Playa de las Américas. Tel. 922 777 818.
Bier Pinte. Parque Santiago III, Avda Litoral, s/n. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 795 147.
Bogey (Hotel Las Madrigueras). Golf Las Américas, 10. 38660 Playa de las Américas. Tel. 922 777 818.
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.
El Arrozal. Parque Santiago V-Avda Litoral, s/n. 38660 Arona. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 890 177.
El Bernegal (Gran Hotel Bahía del Duque). Avda. Bruselas, s/n. 38660 Costa Adeje.Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 746 981.
El Gourmet Canario. (La Plantación del Sur Vincci Hoteles). Rooue Nublo, 1. 38660 Costa Adeje. Tel. 902 454 585.
El Jardin de Tacoronte (Hotel Atlantida Santa Cruz). Avda. 3 de Mayo (Esq. Aurea Diaz Flores), S/N. 38005 Santa Cruz De Tenerife. Telf. 922 294 500.
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 Puertito. 30670 Adeje. 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.
Los Limoneros. Crta General del Norte, km. 15,5. 38340 Tacoronte. Tel. 922 636 637.
Los Roques. La Marina, 16. 38618 Los Abrigos. 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 Guís 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 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.
Rosie'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 Ursula. 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 Hijar. 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.
Guadalope. Pl. España, 8. 44600 Alcañiz. Tel. 978 830 750.
Hospedería La Iglesuela del Cid Restaurantes. Ondevilla, 4. 44142 La Iglesuela del Cid. Tel. 964 443 476.
Hostal Los Maños. Venta del Aire, s/n. 44470 Albentosa 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 Hospederia del Cid. Ondevilla, 4. 44142 Iglesuela 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 Sollavientos, 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 Toscá. 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. Albarracin, 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 Albarracin. 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

2BOK2 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. Alcacer, 11. 45880 Corral de Almaguer. Tel. 925 190 949.
Asador Montearagueña. 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. Circunvalacion, s/n. 45004 Toledo. Tel. 925 220 094.
El Mirador de la Mancha. Crta de Andalucia, 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 Tomé, 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.
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). Concilios, 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 Pablo Hernández). Crta Torrijos Fuentsalida Km. 1,800. 45519 Noves. Tel. 925 772 231.
Restaurante Asador Las Nieves. Urbanización Las Nieves, Vaguadas S/N. 45190 Nambroca. 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 Toledo. 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 Maria. Cerro del Emperador, s/n. Tel. 925 252 694.
Zafra. Calvario, 112. 45400 Mora. Tel. 925 341 960.

VALENCIA

Acqua. (Hotel Tryp Oceanic). Pintor Maella, 35. 46023 Valencia. Tel. 963 350 300.
Aragón 58. Avda Aragón, 58. 46940 Valencia. 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 Valencia. 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 Benliure, 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 Almirez. Cataluña, 5. 46520 Puerto Sagunto. Tel. 962 680 030.
El Cabanyal. La Reina, 128. 46001 Valencia. 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 Valencia. Tel. 963 746 655.
Kailuze. Gregorio Mayans, 5. 46005 Valencia. Tel. 963 743 999.
L'Estimat. Avda Neptuno, 16. 46011 Valencia. Tel. 963 711 018.
L'Incontro. Avda Tres Cruces, 79. 46014 Valencia. Tel. 963 770 487.
La Herradura. Paseo Marítimo de Valencia, Módulo 2º. 46011 Valencia. Tel. 963 715 981.
La Llàntia Dorada. Hierba, 4. 46003 Valencia. 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 Valencia. Tel. 963 712 076.
Mandorla. Avda Puerto , 39. 46021 Valencia. Tel. 670 218 030.
Marisquería Civera. Lérida, 11. 46009 Valencia. 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.
Oscargastrovi. Finlandia, 7. 46010 Valencia. Tel. 963 936 300.
Racó de L'Olla. Crta Palmar, 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 Toledano, 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 (Hotel 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 Candela, 79. 46021 Valencia. Tel. 963 935 562.

VALENCIA (PROVINCIA)

7 de Julio. Avda de los Arcos, 7. 46940 Manises. Tel. 961 524 664.
Baladre. Catalunya, 20. 46730 Gandia. Tel. 962 843 785.
Careyes. (Oasis Gandía Palace Hotel&Casino). La Rioja, 41-43. 46730 Playa de Gandía. 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 Quiquet. 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. Montesol. 46183 La Eliana. Tel. 962 743 216.
El Clásico de Gandía. Avda Vicente Calderón, 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 Gandia. 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 Chiva. 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 Lomas. 46119 Naquera. Tel. 961 684 103.
La Riviera. Pol. de Ribaroja, sector 12. Menorca, 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 Gandía. Tel. 962 818 568.
Masía Romaní. Camino de la Pobla, 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 Godelleta 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 Bocairent. 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 Gandía. Tel. 962 841 634.

VALLADOLID

Aldeamayor Club de Golf. El Molinejo s/n Urb. Aldeamayor Golf. CrtaMadrid N-601, Km 174,5. 47162 Aldeamayor de San Martin. Tel. 983 552 463.
Ángela. Doctor Cazalla, 1. 47003 Valladolid. Tel. 983 350 623.
Antiguo Puchero. Tintes, 6. 47002 Valladolid. Tel. 983 394 939.
Asador Mauro. Atarazanas, s/n. 47300 Peñafiel. Tel. 983 873 014.
Bodega Casa Duque. Crta Madrid- La Coruña, Km 181. 47100 Tordesillas. Tel. 983 796 820.
Brassanova. Cascajares, s/n. 47002 Valladolid. Tel. 983 200 102.
Casa el Agapio. Santa María, 11. 47359 Olivares de Duero. Tel. 983 681 096.
Casa Manolo. Pedro Lagasca, 1. 47004 Valladolid. Tel. 983 206 566.
Cervantes. Rastro, 6. 47001 Valladolid. Tel. 983 306 138.
Como Agua para Chocolate. General Almirante, 10. 47003 Valldolid. Tel. 983 358 857.
Corinto. María de Molina, 16. 47001 Valladolid. Tel. 983 345 937.
Covadonga. Zapico, 1. 47003 Valladolid. Tel. 983 330 798.
El Bodegón de Mario. Derecha Al Salvador, 16. 47300 Peñafiel. Tel. 983 880 713.
El Bohío. Crta Simancas-Puenteduero. 47130 Simancas. Tel. 983 590 055.
El Buen Gusto. Amadeo Arias, 10. Parquesol. 47014 Valladolid. Tel. 983 377 199.
El Cossio. Crta Madrid, Km. 168. 47250 Tordesillas. Tel. 983 607 800.
El Figón de Recoletos. Paraje Las Guindaleras, s/n. 47151 Boecillo. Tel. 983 552 075.
El Jardín. (Hotel Kris Parque). García Morato, 17. 47007 Valladolid. Tel. 983 220 000.
El Mirador (Hotel la Vega). Av. Salamanca, Km. 131. 47195 Valladolid. Tel. 983 407 100.
El Pozo. Campanas, 2. 47001 Valladolid. Tel. 983 334 681.
El Surco. Paseo Zorrilla, 346. 47006 Valladolid. 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 Valladolid, 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 Valladolid. 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 Valladolid. Tel. 983 357 005.
La Harinera. (Hotel Ribera del Duero). Avda Escalona, 17. 47300 Peñafiel. Tel. 983 881 616.
La Perla de Castila. 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.
Martin'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 Valladolid. Tel. 983 301 673.
Parrilla Vino Tinto. Campanas, 4. 47001 Valladolid. Tel. 983 342 291.
Ponte Vecchio. Adolfo Miaja 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.
Restarante Azalea. (Hotel Felipe IV). Gamazo, 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.
Teodoro. Plaza Cristo del Amparo, 1. 47240 Valdestillas. Tel. 983 551 329.
Thassos. Enrique Cubero, 164. Parquesol. Valladolid. Tel. 983 381 444.

VIZCAYA (BILBAO)

A Table. Dos de Mayo, 18. 48003 Bilbao. Tel. 944 154 766.
Amboto Bigarrena. Nueva, s/n. 48005 Bilbao. 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.

RESTAURANTES

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. Zabalburu, 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.

La Cuchara de Euskalduna. Ribera Botica Vieja, 27. 48014 Bilbao. Tel. 944 480 124.

La Escuela. Crta Enekurri-Artxanda km3. 48015 Bilbao. Tel. 944 745 200.

La Pérgola. Gran Vía, 87. 48011 Bilbao. Tel. 944 416 000.

La Taberna de los Mundos. Lutxana, 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. 944 273 021.

Sarasate (Barcelo Hotel Avenida). Zumalacarregui, 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. Uribiarte, 24. 48001. Tel. 944 230 820.

Victor. Pl. Nueva,2. 48005 Bilbao. Tel. 944 151 678.

VIZCAYA (PROVINCIA)

Asador Aremendi. San Martín, 119. 48170 Zamudio. Tel. 944 521 158.

Asador Bodegón. Kepa Deunda, 1. 48360 Mundaka. Tel. 946 876 353.

Asador Goiezti. 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, 90. 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 Leoia. Campus Universitario, s/n. 48940 Leoia. Tel. 946 012 446.

Gaztañaga. Crta Txorierri, 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.

Katxi. 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. Bª San Juan de Axpe, 20. 48292 Atxondo. Tel. 946 582 060.

Restaurante Jauregibarria. Bº 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 Sukarrieta Pedernales. Tel. 946 870 871.

Zelayeta Jaureguia. Zeletabe, 6 .48220 Abadiano. Tel. 946 214 123.

Zoroz Soro. Centro Civicin. 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

El Rey Don Sancho. Avda Galicia, s/n. 49024 Zamora. Tel. 980 523 400.

La Chopera. Camino de Castro, s/n. 49350 El Puente de Sanabria. Tel. 980 620 287.

La Taberna de Calibre. Juan II, 14. 49011 Zamora. Tel. 980 520 915.

Restaurante El Carmen. General Franco, 94. 49325 Asturianos. Tel. 980 626 219.

Serafín. 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.

Bolaso. Ctra. 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). Ctra. 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 Bruil, 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 Alfinden. 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. Pº Ruiseñores, 5. 50006 Zaragoza. Tel. 976 387 833.

Doña Taberna. Bruil, 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 Fuendetodos. 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. Ctra. Vistabella, 25. 50480 Paniza. Tel. 976 622 656.

El Patio de Don Julian. Don Teobaldo, 8-10. 50001 Zaragoza. Tel. 976 201 738.

El Patio 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 Joaquin 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. Ctra. 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. Ctra. de Veruela, 4. 50580 Vera de Moncayo. Tel. 976 649 036.

La Jamoneria 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. Audiorama). 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. Ctra. 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 Bulbuente. 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.

Paraninfo Flor. Plaza Basilio Paraiso, 4. 50005 Zaragoza. Tel. 976 215 334.

Posada del Almudí. Grajera, 7. 50360 Daroca. Tel. 976 800 606.

Restaurante Célebres (Hotel Hiberus). 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.

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.

Come sano para vivir más feliz.





EDICIONES OBELISCO

www.edicionesobelisco.com

Etiqueta Negra

La Sidra Seca de

EL GAITERO



desde 1890

Grupo EL GAITERO

Síguenos: grupoelgaitero | www.grupoelgaitero.com