D.O.Q. Priorat, vinos de prestigio internacional

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 184-DICIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

LAS NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN 2018





Diego, Rafael y Mario Sandoval

Elige tu Rioja para esta Navidad

Brinda con CAVA

¿QUÉ VINO REGALO ESTAS FIESTAS?

Más de 30 referencias para elegir

Gourmet PRODUCTOS

Grandes Reservas: la edad importa


Vinomics
Relatos gráficos con sabor a buen vino
Una sorprendente iniciativa que acerca el mundo del vino al noveno arte a través de 14 historietas. Un proyecto que se completa con una adaptación cinematográfica en formato de cortometraje y una edición impresa que recopila todos los cómics.
Descubre este universo narrativo en
www.vinomics.cat
CHIN CHIN
Cataluña
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
Unió Europea

WINE&MODERATION.com
Art de Vivre



www.juveycamps.com

EDITORIAL Nº 184

Gallery Hotel (Barcelona)



¡Brindemos por un nuevo año muy gastronómico!

Llega el final del año y con él las fiestas, las reuniones familiares en torno a una mesa, los brindis y los regalos. Los vinos y la gastronomía son este mes los grandes protagonistas ya que solemos cocinar más en casa pero también salir más en grupo –en familia, con amigos o compañeros de trabajo– a los restaurantes, así como regalar una buena botella o un producto gourmet. A lo largo de estas páginas encontrarán muchas ideas.

En este número les hablaremos de las dos únicas Denominaciones de Origen Calificadas de España: Rioja y Priorat.

Por otro lado, Meritxell Falgueras nos habla este mes sobre el cava, el rey de los espumosos en esta época, y también nos da pistas sobre qué vino regalar estas fiestas. Les sugerimos que no se pierdan las más de 30 referencias vinícolas que hemos seleccionado. Acertarán seguro. Y cerrando el bloque vinícola encontrarán unas páginas dedicadas a los grandes reservas, ideales para descorcharlos en ocasiones especiales.

Les sugerimos que no se pierdan las más de 30 referencias vinícolas que les proponemos para regalar

Ya en el bloque dedicado a la restauración, no dejen de leer la entrevista que nuestro colaborador Miguel Ángel Almodovar le ha hecho al chef Mario Sandoval con motivo del traslado de doblemente estrellado restaurante Coque a la capital madrileña. Y hablando de estrellas Michelin, ya se conocen las de 2018. Xavier Agulló estuvo en la gala celebrada en Tenerife para contarles en primera persona lo que allí aconteció y ofrecernos su particular punto de vista.

Y en la parte dedicada a la gastronomía les serán muy útiles los artículos sobre productos gourmet para darle un nuevo aire a los menús que hacemos en casa así como nuestro *shopping* navideño, un bazar de de artículos donde encontrarán todo tipo de productos con una gama de precios muy amplia.

Todo el equipo de la *Revista Vinos y Restaurantes* brindamos con nuestros clientes y lectores porque el 2018 sea un gran año gastrovinícola. ¡Salud!

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

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


WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
Marida
el afterwork
de los jueves
con vino
Marida mejor tu vida
Con_Vino
maridamejorconvino.com



Diciembre 2017



ELIGE TU RIOJA PARA NAVIDAD

POR MAR GALVÁN

Desde que descubrí Rioja, he disfrutado cada instante en las bodegas de la zona, de sus gentes, y sobre todo, de una gastronomía muy interesante y de la gran calidad de los vinos que se elaboran, algunos con variedades autóctonas de la zona recuperadas. Sin duda, unos vinos ideales para disfrutar en Navidad.

18 SABORES DE LA RIOJA

POR MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

En muy poco territorio coexisten las abruptas montañas, las alamedas suaves de las márgenes de los ríos con valles pastables, con manchas de olivar y con el cultivo rey: el viñedo. La gastronomía de la región, por supuesto, está a la altura de sus vinos.

42 ¿QUÉ VINO REGALO ESTAS FIESTAS?

POR MERITXELL FALGUERAS

Regalar un vino es un clásico que nunca falla, aunque lo que puede fallar es la elección del mismo. Nuestro gusto en vinos dice mucho de nosotros mismos.





10

VINO DEL MES: LA MATEO COLECCIÓN DE FAMILIA CRIANZA

Crianza en botella un mínimo de 18 meses. Color rojo rubí. En nariz destacan aromas a casis y fruta madura, especias y las dulces notas de la madera tostada. En boca es equilibrado, sabroso, largo y con un final amplio, cremoso y balsámico.

68 UN CAVA PARA CADA OCASIÓN

POR MERITXELL FALGUERAS



El mundo del cava es muy amplio y podemos elegir entre diferentes estilos según la ocasión. ¿Qué tal un espumoso de añada? ¿o un *coupage* de variedades autóctonas o internacionales? ¿o quizá un *blanc de noirs* o un *blanc de blancs*?

86 D.O.Q PRIORAT

POR MAR GALVÁN

Para entender sus vinos y su *terroir* único tenemos que mirar hacia atrás, concretamente al siglo XII cuando los monjes cartujos fundaron el monasterio. Pero un momento esencial para entender el presente (y futuro) de la comarca fue a finales de los años 80 cuando un grupo de elaboradores enamorados de esta zona decidieron emprender la aventura de recuperar su antiguo esplendor vinícola.

91 HABLAMOS CON... RENÉ BARBIER

Hemos pedido a René Barbier, el gran redescubridor del Priorat –junto con Josep Lluís Pérez, Álvaro Palacios, Daphne Glorian y Carles Pastrana– que nos resuma cómo ha sido su trayectoria en esta tierra, qué cambios ha experimentado el Priorat en estos últimos 30 años y cómo ve el futuro.

82 GRANDES RESERVAS

Si el vino fuera una familia, los grandes reservas serían los abuelos. Aquellos que atesoran más años y también más experiencia, fruto de su larga vida. Son vinos con una marcada personalidad que solemos reservar para ocasiones especiales.

98 ENTREVISTA A MARIO SANDOVAL

POR MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Los hermanos Sandoval, Mario Rafa y Diego tuvieron un sueño. Un sueño que fue germinando, desarrollándose y tomando forma durante veinte largos y magníficos años en un restaurante, Coque, que acaba de trasladarse a la capital.

112 PRODUCTOS GOURMET

Organizar los menús navideños puede convertirse en una tarea monótona y aburrida. Para darle un punto diferente, atrevido o moderno contamos con las *delicatesen gourmet*, las ediciones limitadas y, por supuesto, los productos tradicionales en versión de *luxe*.

122 SHOPPING NAVIDEÑO

Vinos de añadas o ediciones especiales, glamourosos champagnes, originales sangrías, divertidos accesorios para el café, aceites premium, clásicos como un buen brandy... son solo algunas de las ideas que les ofrecemos para regalar.

102 MICHELIN 2018

POR XAVIER AGULLÓ

Ya está. Ya pasó. Pero a los oropeles de una gala fulgurante de "estrellas", menú de relumbrón culinario, canalleo fino y mucha fiesta, corresponde ahora una mirada más pausada.



GUÍA RESTAURANTES Selección

Disponible on line a través de nuestra página web

www.revistavinosyrestaurantes.com





HASTA 16/12
Bar Boulud

Banker's Bar de Mandarin Oriental Barcelona muda su aspecto y oferta para alojar en carta y espacio al norteamericano Bar Boulud, uno de los emblemas del galardonado chef francés con dos estrellas Michelin en Estados unidos, Daniel Boulud. Para agregar misterio a la llegada, la entrada del personal del hotel se transforma en la puerta del bar. Al entrar, los clientes pasan por un pasillo lleno de fotos que ilustran el mundo del chef y llegan al bar por una entrada secreta después de cruzar el área de servicio de la cocina. Toda una experiencia.
Más información: www.mandarinoriental.es

HASTA 5/12
Ruta de Tapas con Rioja en El Corte Inglés



El Corte Inglés se ha sumado, a través de El Gourmet Experience y las barras de degustación de los Club del Gourmet, a la iniciativa *Celebra la vida con Rioja & Tapas* promovida de nuevo por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja con el objetivo de potenciar las tapas típicas de nuestra gastronomía, asociándolas al vino de Rioja. Hasta el 5 de diciembre todos los espacios de los Gourmet Experience de Madrid (8 establecimientos), Málaga, Sevilla, Alicante y Palma de Mallorca, junto con un total de 20 gastrobarras de centros de El Corte Inglés, ofrecerán a los clientes su tapa más emblemática junto con una copa de vino de Rioja.
Más información:
www.elcorteingles.es/club-del-gourmet



5/12
Fiesta del primer AOVE en Marbella All Stars

La Fiesta POP (Primum Oleum Premium) de Marbella All Stars nace para impulsar la introducción de la Carta de AOVEs, sumilleres de AOVEs y Oleotecas en los restaurantes gastronómicos. Y se celebrará en el Hotel Don Carlos de Marbella. Al equipo de organización del evento se acaba de incorporar el chef malagueño Daniel García Peinado, por su enorme conocimiento de los principales AOVEs del mundo, por su compromiso para difundir e introducir este producto fundamental en las cocinas de los restaurantes y hoteles, en todas sus variedades de aceituna y procedencia.
Más información: www.marbellaallstars.es

2-4/12
Gijón se come

El II Festival Gastronómico sostenible y responsable de Asturias se ha convertido en una referencia en el norte España. Combina las mejores características de los salones gastronómicos, los congresos y los *markets* para ofrecer una experiencia a la medida del público generalista y del profesional. Más de 6.000 m^2 de instalaciones con escenarios de *showcookings*, conferencias y degustaciones, además de zonas de *market*, restauración y rutas de turismo gastronómico.
Más información: www.gijonsecome.es

2/12
Gala del Vi de Falset

En esta gala se proyectará –en el Teatre L'Artesana de Falset (Tarragona)– el documental francés *La guerre du vin*, del director Sebastien Le Corre, que analiza la huella dejada por los agricultores franceses que el 4 de marzo de 1979 iniciaron una protesta reivindicando la regulación del mercado del vino en Europa y que se saldó con un viticultor fusilado en Montredon-des-Corbières.
Más información: www.falset.org



ARS COLLECTA Codorníu

Tocados por la genialidad mediterránea

ESTE ES EL FRUTO DE TRES TIERRAS EXCEPCIONALES, HONESTAS, PURAS.
EL REFLEJO DE TRES CLIMAS Y TRES SUELOS, DE SU ESPÍRITU Y SU TEMPERAMENTO,
DE ESA DESQUICIADA COMBINACIÓN DE XALOC, MISTRAL Y TRAMONTANA,
LA GENIALIDAD DE UN TOZUDO VÍNCULO ENTRE TRES TIERRAS.

El cava sólo se disfruta con moderación. 11,5º
WINE in MODERATION
Art de vivre

La cocina de PACO PÉREZ aterriza en Dubai



Durante diciembre y enero Paco Pérez ofrece en Dubai una carta exclusiva compuesta por 26 platos gracias a un restaurante *pop up* que estrenó el pasado mes en uno de los hoteles más exclusivos del emirato: el Ritz Carlton Dubai International Financial Center. "Quiero traer un trozo de Llançà, del Empordà y del Mediterráneo –que es un paraíso de la gastronomía– hasta aquí", ha explicado el chef.

MARTÍN CÓDAX, MEJOR BODEGA DEL AÑO

La revista especializada *Vivir el Vino*, hacía públicos hace unos días los nombres de los ganadores de sus premios anuales "Los 11 magníficos 2018", integrados en su guía de vinos. Entre ellos, destaca el reconocimiento a Bodegas Martín Códax como Mejor Bodega del Año.

Schweppes lanza el mixer Ginger Beer & Chile



La nueva referencia pensada especialmente para coctelería está elaborada con ingredientes de origen natural. Se caracteriza por un sabor exótico e inesperado, que refresca y sorprende al primer trago gracias a un particular retrogusto de jengibre y al golpe picante del chile.

ÀLVAR AYUSO, NUEVO CHEF DEL HOSTAL EMPÚRIES



El Hostal Empúries –ubicado en la localidad gerundense de L'Escala, famosa por sus ruinas greco-romanas–, confía a partir de ahora su oferta gastronómica al chef Àlvar Ayuso. El vigente *Mejor Cocinero Joven de Cataluña* ha trasladado su restaurante barcelonés Alvart a uno de los rincones más icónicos de la Costa Brava, que pasa a llamarse *Villa Teresita by Alvart*. El chef se encargará también de todas las propuestas gastronómicas del hotel.



Entrega de los premios Best Of de Turismo Vitivinícola 2018

Hace unas semanas se entregaron estos premios en Bilbao. La Bodega Conde de los Andes recibía el galardón en la categoría "Prácticas sostenibles de turismo vitivinícola", la bodega Valdemar a la "Experiencia innovadora de turismo vitivinícola" y Bodegas Lecea era premiada en la categoría "Arquitectura, parques y jardines".

ÁNGEL LEÓN desembarca en el Hotel Urban de Madrid

El chef gaditano acercará los sabores del mar y los bocados más representativos de Aponiente a los madrileños y visitantes de la capital en el Glass del Hotel Urban 5* GL. León afirma que desde hace años quería estar en Madrid y esta nueva etapa le supone un reto.



LOS MANZANO CELEBRARÁN LOS 25 AÑOS DE *Casa Marcial* ENTRE AMIGOS



Casa Marcial, restaurante con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol de Esther y Nacho Manzano y emblema gastronómico de Asturias, cumple en 2018 un cuarto de siglo. Para celebrar esta fecha tan señalada, se organizarán una serie de eventos gastronómicos, que se distribuirán a lo largo del año, en los que los hermanos Manzano cocinarán con invitados y amigos como Martín Berasategui, Joan Roca, Albert Adrià, Quique Dacosta o Eneko Atxa, entre muchos otros.



www.torres.es

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Todo está conectado. A casi mil metros sobre el nivel del mar, una profunda conexión entre el cielo y la tierra da vida a Celeste Crianza. Es un lugar único donde las estrellas resplandecen, iluminan la noche y alumbran nuestros viñedos.

LA MATEO COLECCIÓN DE FAMILIA CRIANZA

UN GRAN RIOJA DE UNA GRAN COSECHA



La Mateo Crianza 2014

TIPO: Vino tinto
D.O. CA.: Rioja
VARIEDAD: 70% tempranillo, 27% garnacha y 3% graciano
GRADUACIÓN: 14% vol.
PVP: 25 €

Despalillado de las uvas. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15°C durante 4 días. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28°C) durante 22 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 18 días. Fermentación maloláctica de forma natural durante 42 días en barricas nuevas de 225 l. Crianza en barricas de 225 l. nuevas de roble francés (85 %) y roble americano (15 %) durante 14 meses. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. Embotellado sin filtrar. Crianza en botella un mínimo de 18 meses antes de su salida al mercado.
El resultado es un vino de color rojo rubí brillante con capa alta y poco evolucionado. En nariz destacan aromas muy intensos a casis y fruta madura (fresa, mora y ciruelas), acompañado de especias y las dulces notas de la madera tostada. En boca es equilibrado, sabroso, largo y con un final amplio, cremoso y balsámico. Ideal para acompañar estofados de caza y carnes rojas, carnes a la brasa, quesos curados y embutidos.

BODEGAS D. MATEOS
Camino de Los Agudos, s/n
26559 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)
Tel.: 941 261 897
www.bodegasmateos.com

Bodegas d. Mateos, propiedad de una familia bodeguera desde 1886 emplazada en la localidad riojana de Aldeanueva de Ebro, nos presenta este tinto crianza perteneciente a su 'Colección de Familia'.

Una larga tradición de siete generaciones dedicadas a la producción y elaboración de vinos de Rioja, avalan el buen hacer de Bodegas d. Mateos. Su enclave geográfico resulta privilegiado para el cultivo de la vid, aportando a la uva más particularidades excepcionales que se reflejarán en los vinos que elaboran. Esta característica, unida a la dedicación familiar durante todo el ciclo, en el que se lleva a cabo una rigurosa selección de las uvas y un posterior tratamiento individualizado de las mismas, da lugar a unos vinos únicos y excepcionales.





¿CÓMO SON LOS VIÑEDOS?

- 100 ha en propiedad
- Altitud: entre 375 y 650 m.
- Edad media: 45 años
- Plantación predominante: en vaso
- Suelo predominante: franco-arcilloso



La gama Colección de Familia La Mateo

Esta es una gama en la que la bodega apuesta por elaborar vinos más especiales, sin prisa, sin estar sujetos a las normas establecidas, en los que la paciencia y la ilusión son sus principales herramientas de trabajo. Es por ello que es una colección abierta a futuros vinos diferentes dentro del mismo patrón de calidad y filosofía, ya que en ellos pueden plasmar todas las inquietudes de la bodega. Es una colección en la que Bodegas d. Mateos apuesta por vinos con más carácter y personalidad y que inicialmente consta de cuatro referencias, un Garnacha Cepas Viejas, un Tempranillo Blanco fermentado en barrica, un Crianza y un Reserva. Vinos con un marcado estilo *terroir* en los que se busca elegancia y expresividad, fruto de los viñedos más viejos de la bodega y de parcelas seleccionadas, criados en las mejores barricas de las más selectas tonelerías francesas. Son ediciones numeradas muy limitadas que dependen de la productividad de esas parcelas y sujetas a rigurosos parámetros de calidad por lo que puede que no todos los años salgan al mercado.

Garnacha Cepas Viejas

Se trata de un monovarietal elaborado 100% con garnacha proveniente de viñedos centenarios plantados en vaso en las laderas del monte de Yerga. Esta viña fue indultada por Mateo Ruiz aun a sabiendas de que daba un rendimiento mínimo, pero con la confianza de que por sí sola podía hacer un vino excepcional.

El vino se somete a un proceso de crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y Nevers de grano fino, con un tostado especialmente creado para este vino conjuntamente con el tonelero. Posteriormente reposa en botellero durante un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado.

El resultado es un vino de color rojo picota con capa muy alta y poco evolucionado. Nariz muy elegante, intensa y expresiva, con frutos rojos y negros compotados, pero sin perder la frescura original de la variedad. Madera perfectamente ensamblada con notas de especias dulces (tabaco rubio y cacao); todo ello envuelto en una continua sensación láctea que armoniza todo el conjunto. Boca carnosa, amplia y profunda, en la que vuelven a aparecer los recuerdos frutales y lácteos, con una acidez muy bien equilibrada. Final marcado por notas de maderas cremosas y dulces, sobre un fondo mineral muy presente que aporta una gran elegancia. Ideal para acompañar asados de cordero y cochinillo, estofados de caza, magret de pato, quesos curados, cecinas, etc.

Tempranillo Blanco

El origen de esta variedad es reciente. Proveniente de la mutación natural de una cepa de la variedad tinta, la D.O.Ca. ha puesto especial interés en desarrollar esta uva como complemento de la variedad viura.

El vino ha fermentado en barricas nuevas de 300 l de roble francés Allier y Vosgues (80%) y roble americano de Ohio (20%), con el fin de respetar en la medida de lo posible las cualidades aromáticas de la variedad. Posteriormente se somete a una crianza en las mismas barricas en presencia de sus lías durante 4 meses realizando *battonages* semanales. Una vez terminada la crianza en barrica, el vino pasa por una crianza en botella un mínimo de 8 meses antes de su salida al mercado.





¿CÓMO SON LOS VINOS DE LA COLECCIÓN DE FAMILIA LA MATEO?

- Son vinos de alta expresión
- Producción limitada y solo en grandes añadas
- Vinos con alta expresión de *terroir*
- Perfiles aromáticos complejos y elegantes (maderas finas, frutas compotadas, elegantes tostados bien integrados, matices cremosos)
- Selección de los viñedos más viejos con la mejor selección de barricas de la tonelería
- Denominación de Origen Calificada Rioja

Al final se obtiene un vino de color amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante. Su nariz es elegante, compleja e intensa. Aparecen notas frutales de paraguayo, nectarina y pomelo, que van evolucionando hacia flores blancas como azahar y jazmín. Finalmente aparecen cremosos aromas de crianza, chocolate blanco y mantequilla. En boca es somplejo, graso y con un retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con los toques cremosos y tostados de la madera. Acidez muy bien compensada que le augura una larga longevidad. Perfecto para maridar con pescados grasos, marisco, anchoas en salazón y carnes blancas.

La gama 'Colección de Familia La Mateo' es la línea más personal de la bodega, vinos que rinden homenaje al trabajo de las anteriores generaciones de la familia, que desde hace más de 150 años, han sabido transmitir de padres a hijos hasta el día de hoy, todos los secretos del cultivo del viñedo familiar

Reserva

Es fruto de un *coupage* formado por un 85% tempranillo, 10% graciano y 5% mazuelo elaborado a partir de las uvas procedentes de los viñedos más viejos de la bodega plantados en vaso y de parcelas seleccionadas por la tipicidad de sus suelos, la edad de las viñas y calidad de las uvas que producen. Solo se produce en grandes añadas.



El vino ha realizado la fermentación maloláctica en barricas nuevas de 225 l y posteriormente ha estado sometido a un proceso de crianza de 18 meses en barricas nuevas de 225 l de roble francés Allier, Nevers, Tronçaise, Jupilles y Bertranges (95%) y de roble americano de Pennsylvania (5%), procedentes de las mejores tonelerías francesas. Posteriormente el vino ha reposado en botella un mínimo de 24 meses antes de su salida al mercado.

El resultado es un vino de color rojo rubí brillante con capa alta y con ligeros tonos de evolución. Aromas muy intensos a tinta china y compotas de fruta negra (arándanos y ciruelas), que evolucionan a notas minerales, tabaco rubio y maderas tostadas. En boca es equilibrado, sedoso, aterciopelado y con un final amplio, largo y muy complejo. Es buen compañero de estofados de caza, asados de cochinillo y cordero, carnes de vacuno a la brasa, quesos curados y steak tartar. Se aconseja decantar 45 minutos antes de su servicio para que el vino se exprese en toda su plenitud.



¿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 cradle to cradle

Rioja *para* Navidad



Comenzar este artículo es como recorrer las mejores noches de mi vida. Desde que descubrí Rioja, he disfrutado cada instante en las bodegas de la zona, de sus gentes, y sobre todo, de una gastronomía muy interesante y de la gran calidad de los vinos que se elaboran, algunos con variedades autóctonas de la zona recuperadas. Sin duda, unos vinos ideales para disfrutar en Navidad.

Por Mar Galván



Todos sabemos que actualmente la D.O.Ca. Rioja se encuentra en un punto de reflexión, que no sé sabe a dónde llevará, pero tengo que reconocer que fueron los primeros en hacer campañas impresionantes de marketing de sus vinos y que actualmente se conocen a nivel mundial.

Historia

La historia del vino de Rioja recoge una larga y variada tradición de vinificación desde época romana. A nivel vinícola se divide en tres subzonas, con más de 62.000 hectáreas: Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja que incorpora las tierras situadas al este de Logroño. No obstante, esas agrupaciones territoriales son bastante genéricas. Tras la aparición de las nuevas figuras de vinos de viñedos singulares, vinos municipales y vinos de zona amparadas por el Consejo Regulador de la D.O. Ca .Rioja, me parecía interesante hacer un análisis algo más exhaustivo de las características de esas tres subzonas comentadas anteriormente.

La Rioja Alta occidental, el rioja más extremo

La componen: Villalba, Sajazarra, Fonzaleche, Foncea, Treviana, El Ternero, Galvárruli, Cihuri, Castañares, Rodezno, Cuzcurrita, Tirgo, Bañares, Baños de Rioja, hasta las proximidades de Santo Domingo, donde alcanza el límite de la D.O.Ca. Rioja).
Es la zona más fría de la denominación y la viña de mejor calidad se sitúa en los suelos más pobres en las terrazas altas con clima muy duro. Parajes pobres con climatología severa al borde la falta de maduración. Variedades blancas y tintas con comportamientos extremos. Se vendimia tarde, dando lugar a vinos con estructura, mineralidad, elegancia, un punto adicional de acidez y frescura y con gran capacidad de guarda.



La Sonsierra (Occidental y Oriental)
La componen: Haro, Briñas, Labastida, Salinillas, San Vicente y, cruzando el Ebro, Gimileo, Ollauri y Briones, que continúa en Ábalos, Samaniego, Villabuena, Leza, Navaridas, Laguardia, Elvillar, Lanciego y Cripan. El viñedo es prácticamente monocultivo en toda la Sonsierra de Este a Oeste. Viñedo entre 400 y 800 metros. Los suelos, tanto en los Obarenes como en la Sonsierra y al otro lado del río, en Briones y Ollauri, son básicamente arcillo-calcáreos (pardo-calizos), a excepción de las tierras más próximas al Ebro que son de naturaleza aluvial. Los otoños son secos, en

primavera las precipitaciones son abundantes. Las temperaturas son frías en invierno y moderadamente cálidas en verano. La tempranillo es la variedad principal. Se elaboran vinos finos y elegantes.

La Sonsierra del Ebro

La componen: Baños de Ebro, Elciego, Lapuebla de Labarca, Torremontalbo, Cenicero y Fuenmayor y San Asensio (que bien podría incluirse aquí como en el Bajo Najerilla ya que las comarcas, en algunos casos, se solapan).

El Ebro actúa como vertebrador con variabilidad de suelos y climas: vinos diferentes, descendiendo de las faldas de la Sierra de Cantabria hacia el río Ebro. En las proximidades del Ebro nos encontramos en esta zona suelos de origen aluvial, donde abundan los cantos rodados y texturas en las que la arena es predominante. Según nos vamos alejando del río, aparecen los suelos arcillo-calcáreos y también los arcillo-ferrosos en algunos parajes de Cenicero. Se cultivan todas las variedades clásicas de Rioja.

El Najerilla

La componen: Nájera, Tricio, Alesón, Manjarrés, Arenzana de Abajo y de Arriba, Baños de Río Tobía, Bobadilla, Cárdenas, Badarán, Alesanco, Cañas, Canillas, Cordovín, Uruñuela, Huércanos, Hormilla y San Asensio.

SUGERENCIAS DE MARIDAJES PARA DISFRUTAR EN NAVIDAD

Desde el C.RD.O. Ca. Rioja nos sugieren acompañar los diferentes riojas con los platos que más se ajustan para disfrutarlos al máximo:

- **Aperitivos, patés, verduras (especialmente el cardo) mariscos: blancos y rosados de Rioja.**
- **Aperitivos ibéricos: Crianza. Muy afrutado.**
- **Pava rellena o guisos navideños: Reservas.**
- **Postres, sorbetes y turrones típicos: Gran Reserva**
- **El que busca sorprender a sus invitados con algo nuevo: un Rioja de maceración carbónica o un blanco con fermentación en barrica.**





Es ésta una tierra de monasterios, en la que la tradición vitícola se remonta a la Edad Media. Dividida en Alto Najerilla (más garnacha) y Bajo Najerilla (más tempranillo). Buenos rosados y claretes, tintos y blancos. Alto Najerilla entre 550 y 700 metros con cepas centenarias en terrenos límite. Pequeñas parcelas de viñedos viejos plantadas en laderas o terrazas de pequeñas lomas que se suceden de escasa producción con gran estructura y complejidad sobre todo la garnacha.

La Rioja Central

La componen: Logroño, Ventosa, Sotés, Hornos, Daroca, Medrano, Sojuela, Sorzano, Entrena; Navarrete, Villamediana, Alberite, Albelda, Nalda, Laserna, Oyón, Yécora, Barriobusto, Labraza y Moreda.

Tres climas (atlántico, mediterráneo y continental) y tres tipos de suelos y tres Comunidades Autónomas. Localidades alrededor de Logroño. Suelos arcillo-calcáreos



Variedades

- Un tercio del viñedo riojano está plantado con la variedad tempranillo.
- La garnacha tinta es la más cultivada desde los orígenes de la Rioja. Actualmente se adapta muy bien a los suelos pedregosos y arcillosos, necesita un clima caluroso para madurar por completo, obteniéndose con ella vinos de buena graduación, color aroma. (Aunque fue arrancada hace muchos años).
- Mazuelo es una variedad tinta minoritaria que complementa a los vinos de crianza de tempranillo y que aporta fundamentalmente estructura, intensidad de color y su viva acidez.
- Otra gran variedad en Rioja, a pesar de su escaso cultivo, es la autóctona graciano que se caracteriza por su peculiar aroma floral. Sus vinos son estructurados y elegantes, con un gran potencial de vida.
- Entre las variedades blancas diferenciamos tres, la viura es la más cultivada, con ella se elaboran agradables vinos jóvenes, aromáticos y de buena acidez, así como originales vinos blancos fermentados en barrica, la garnacha blanca es la responsable de vinos de elevada graduación y robustez, mientras que los vinos que se elaboran con la minoritaria malvasía riojana, se caracterizan por ser muy aromáticos.
- Recientemente el Consejo Regulador incorporó nuevas variedades autóctonas como la maturana tinta, tempranillo blanco y turruntés que se unen a otras autorizadas como la chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.

En 1925 La Rioja obtuvo la primera denominación de origen otorgada en España y en 1991 se le concedió el atributo de Denominación de Origen Calificada, la única en España junto con la D.O.Q. Priorat

al norte en Álava y Navarra, los aluviales en la cuenca del Iregua y del Ebro y el arcillo-calcáreo hacia la Sierra de Moncalvillo. Diferencia de pluviosidad (entre 400 y 600mm), en la pendiente del viñedo y en la altitud (de menos de 400 hasta 700). Distintas variedades aunque la tempranillo es la dominante. Enclaves desde llanuras a terrazas altas. Es una zona muy diversa que poco tiene que ver de norte (Álava) a Sur (Moncalvillo).

Riberas del Ebro de La Rioja y Navarra

La componen: Mendavia, Andosilla, San Adrián, Azagra, Agoncillo, Alcanadre, Pradejón, El Villar de Arnedo, Calahorra, Aldeanueva de Ebro y Alfaro. Según discurre el río hacia Oriente, el clima se vuelve más mediterráneo, con temperaturas medias más altas y menos pluviometría. Amplitud térmica grande. Suelos en su mayor parte de origen aluvial, con acumulación de piedras y cantos rodados. En los terrenos más pobres, más alejados del Ebro y de secano sobre todo, ha convivido ancestralmente el viñedo con el olivo y el almendro, dando vinos de calidad.

Leza y El Cidacos (Laderas de Camero Viejo)

Ribafrecha, Murillo, Leza, Galilea, Ausejo, Alcanadre y, de ahí por Ocón hasta la sierra de Carbonera, Tudelilla, Herce, Bergasa, Arnedo, Quel y Autol.
Zona habitualmente encasillada en La Rioja Baja, aunque tiene sus propios terruños y una influencia mediterránea no tan marcada. Sustitución de la garnacha por el tempranillo, especialmente en la zona de Tudelilla y Ausejo, aunque todavía quedan viñedos viejos de estas variedades que siguen siendo muy apreciados. En las proximidades de la Sierra de la Hez, encontramos suelos arcillo ferrosos, otros aluviales de cantos rodados con cepas que dan uvas de gran calidad para vinos con intensidad frutal, frescura y muy equilibrados. Vinos con mayor madurez y menos acidez en las zonas más bajas. Intento de recuperación de la garnacha con la llegada de nuevos proyectos bodegueros a la zona.

Laderas de Yerga

La componen: Aldeanueva, Alfaro, Grávalos, Cervera, Rincón de Olivedo y Cabretón.
Cercanía al Mediterráneo y sopla el Cierzo del Moncayo. Clima semiárido y extremo. El mejor viñedo es en altura (más de 500 metros) en las estribaciones del Sistema Ibérico y cepas centenarias de garnacha. Parajes esteparios cerca del Moncayo Viñedos orientados al sur. Mezcla de variedades en los terrenos más altos (hasta 800 metros) con vinos finos y elegantes. Vinos con cuerpo, complejos y equilibrados.

Mi recomendación: Visitar La Rioja

Siempre digo que una imagen vale más que mil palabras, Rioja se respira desde que entras por sus calles, donde la cultura del vino está presente en cada rincón. Si pudiera hablaría de todas las bodegas que he visitado durante estos años en La Rioja pero seguramente este articulo ocuparía más de 20 páginas así que me limitaré a sugerirles que visiten La Rioja y recordarles que el paso por la calle Laurel de Logroño es obligado para poder disfrutar de un pincho y una copa de vino.



Sabores de La Rioja

Es la autonomía más pequeña, pero tiene territorio suficiente para presentar muchas facetas de cultivos, de paisajes, de ambientes y de climas. En muy poco territorio coexisten las abruptas montañas, las alamedas suaves de las márgenes de los ríos con valles pastables, con manchas de olivar y con el cultivo rey: el viñedo. La gastronomía de la región, por supuesto, está a la altura de sus vinos. Por Miguel Ángel Almodovar. Fotos cedidas por el C.R.D.O.Ca. Rioja

El clima privilegiado de la ribera del Ebro y un suelo especialmente rico en nutrientes son muy buenos para que la huerta sea generosa y nos ofrezca una gran variedad de hortalizas, a las que los riojanos saben sacar mucho partido. El plato estrella es la menestra, de composición variable porque se pueden aprovechar todo tipo de verduras, aunque eligiendo siempre aquellas que están en su mejor momento. En una buena menestra hay dos protagonistas destacados y por eso cuando están presentes alcanza un excelente nivel. Son los espárragos y las alcachofas, a los que pueden acompañar guisantes, habas, borrajas, cardos, acelgas y algunas otras.

Los espárragos son excelentes, sobre todo si son frescos y se sirven recién cocidos, todavía tibios, acompañados con unas gotas de aceite, especialmente si es riojano, hecho con la autóctona aceituna redondilla y la aromática arbequina. Las alcachofas son la base de preparaciones interesantes, entre las que son muy recomendables los corazones tiernos rebozados y fritos, las cocidas con huevos y las guisadas con cordero.

Hay muchas variedades de pimiento (morrones, choriceros, dulces, picantes, etc.) y cada uno tiene unas características diferentes en cuanto a color, textura, sabor y por tanto utilización culinaria. Son muy buenos los del piquillo, pero una de las estrellas de esta cocina son los llamados de "pico grande" o los de "cristal", rellenos de carne y asados al horno. Cardo y borrajas son especialidades ribereñas, que simplemente





cocidas y con un chorro de aceite ya son un lujo, pero además admiten muy variados acompañanRioja es la primera productora de España), berenjenas, tomates, judías verdes, escarola, calabacín, puerros, champiñones de cultivo, etc., completan una variadísima oferta, que obligatoriamente se tiene que probar si se quiere conocer bien la gastronomía de La Rioja. Las patatas son buenísimas y la base, junto con un chorizo autóctono que tiene una excelente calidad, del plato más característico. Las *patatas a la riojana* asombraron a Bocusse, tanto que llegó a decir que de haberlas conocido antes las habría incorporado al suculento menú que preparó con motivo de la celebración del centenario de una gran bodega. Además de esta preparación se hacen unas estupendas patatas con bacalao, con congrio, con costillas, simplemente con puerros o "a la importancia", que tienen en La Rioja un sabor extraordinario.

Hay gran variedad de setas que crecen en los campos y en los montes de la región, además de unos muy buenos champiñones de cultivo. Con ellas se hacen unas preparaciones muy variadas y casi siempre muy simples, como es el caso de las "setas de ermitaño", asadas a la plancha, la ensalada de boletus, la crema de níscalos o las setas de cardo asadas, con pequeños taquitos de punta de jamón. Con hortalizas desecadas se preparan muchas de las sopas típicas, que en algunos casos son especialidades interesantísimas como sucede con el "caldo refrotao", en el que se cuecen pimientos secos y orejones de tomate y se condimentan con sal, aceite y pimienta molida. Cuando el plato está terminado se sirve acompañado de una emulsión que se hace con ajo y aceite, similar al *alioli*, aunque menos densa, que da un sabor muy característico. En Navidad se hacen las "sopas bajas", que son unas tradicionales sopas de pan, a las que se les añaden carnes de gallina y cordero y, como es habitual en este tipo de preparaciones, el tradicional chorizo riojano.

Cocidos, pochas y caparrones

Con La Rioja lindan el País vasco, Navarra, Castilla y León y, aunque estas regiones comparten algunos platos, la cocina riojana mantiene algunas características que la hacen diferente, que le dan personalidad y que consagran a su gastronomía como una de las más interesantes, naturales y, seguramente, en la que más se tiene en cuenta la mejor estación para cada plato, debido a la valoración del momento de recolección de los productos.





Los quesos

En Cameros se hace un queso fresco, de leche de cabra, muy artesano y en el que los cestos de mimbre en el que se prensan dejan notar su impronta. Se puede tomar de muchas formas, pero si es posible, debe acompañarse con unas gotas de miel de la región.

Entre los quesos premiados recientemente se encuentra un nuevo queso de mezcla semicurado bajo la marca Vega del Oja de la empresa riojana Lácteos Martínez S.L. orientado a la gran distribución. Con este queso la empresa aúna las tendencias de mercado orientadas al consumo de productos más naturales, libres de conservantes y colorantes químicos y asequible para todos los bolsillos. Este queso, afinado con mohos propios, desarrolla una corteza natural que le proporciona un aroma y un bouquet especial.

El *cocido riojano* es muy similar al castellano y en general a todos los cocidos españoles que utilizan al garbanzo como ingrediente esencial, pero también tienen algunas especialidades, como por ejemplo el potaje de carnero, que se hace todos los años en Santo Domingo de la Calzada.

Los caparrones son una variedad de alubia roja típica de la región y como todas las alubias admite muchas preparaciones, desde las vegetarianas, que sólo llevan berza y pimiento choricero, hasta las ilustradas que incorporan casi todos los productos de la matanza. Hay alubia, blanca y arriñonada, que se recolecta temprana, cuando el grano aún no se ha endurecido, cuando todavía tiene un grado de humedad alto. Con ellas, que se comercializan en vaina y hay que desgranarlas, se hace uno de los platos más sabrosos de legumbres de nuestro amplísimo catálogo nacional. Son las *pochas con cordero*. También se pueden hacer con chorizo que, como en el caso de las *patatas a la riojana*, debe ser de la región, o con codornices.

Los pescados “a la riojana”

Llegan casi vivos del próximo Cantábrico y, aunque se pueden degustar en todas las presentaciones culinarias, hay una preparación hecha con tomates y pimientos, en los que sobresalen éstos, que previamente se han asa-

GOLMAJEANDO, QUE ES GERUNDIO

Golmajear es un verbo antiguo que en La Rioja significa comer golosinas. De origen árabe, su etimología deriva del bajo latín *gola*, corrupción del latín *gula*, garganta. De golmajear viene golmajería, golosinas o lugar donde se venden, y golmajo, por goloso. Los riojanos, en lógica consecuencia, mucho y muy dulce donde elegir, al punto de que raro es el enclave que carece de especialidad propia: fardelejos de Arrendó, mazapán de Soto en Cameros, cañas de Cervera, juanquillas de Quel, rollos y manguitos en Cervera del Río, barrila de Calahorra, molletes de Santo Domingo de la Calzada, bodigo o harinosa de Aguilar del Río..., el listado podría seguir, pero en La Rioja lo que al caso siempre viene es golmajear.

do lentamente. Con este acompañamiento se preparan muchos pescados frescos, como el besugo o la merluza, o con bacalao, con el que se produce un feliz encuentro de ingredientes que recibe el nombre de "a la riojana".



Las carnes

Como en casi toda España, los productos de la matanza del cerdo están presentes en esta cocina, aunque es cierto que algunos ya sólo lo están de forma testimonial como es el caso de los jamones. Como particularidad merecen un recuerdo las morcillas dulces, que se hacen con piñones y azúcar, que al freírse se carameliza y se consigue un punto crujiente muy original.

Entre los platos de crane destaca el solomillo de ternera "a la riojana" aunque la carne más emblemática, la de más prestigio es la de cordero. Con ella se hacen gran variedad de preparaciones, que en algunos casos tienen un sabor especial como es el caso de las chuletillas de lechal, que asadas a la brasa de los sarmientos adquieren un toque de humo inconfundible. Es el plato rey de las meriendas en la bodega, el que se elige para degustar los mejores vinos con los que el bodeguero quiere agasajar a los invitados.

También destaca el conejo guisado con patatas, pimientos y chorizo, la liebre macerada en vino tinto, las codornices albardadas con finas lonchas de panceta asadas, el jabalí cocido en vino, con hierbas aromáticas de montaña y acompañado con compota, no excesivamente dulce para que resalte la acidez, lo que se puede hacer con maguillas, que son pequeñas manzanas salvajes o, en su defecto, con reinetas. Son muy típicos los guisos de caracoles, que generalmente se hacen en cazuelas muy grandes para ser ingeridos en comidas de peñas de amigos. La diferencia más importante es que generalmente se ponen bastante picantes.

El Buscador Crianza 2014

La bodega Finca de la Rica está situada en pleno corazón de la Rioja Alavesa. A finales del siglo XIX la orografía de la zona evitó la implantación del ferrocarril, esquivando con ello la industrialización que tuvo lugar en otras áreas de la región, lo que llevó a las bodegas a mantener su carácter familiar.



Los Amurrio Barroeta no fueron una excepción, siendo Arturo y Javier Amurrio la cuarta generación de una saga de viticultores con 41 hectáreas de viñedo repartidas en más de 40 parcelas.

La antigüedad media de sus viñas ronda los 45 años. Su mágica climatología y suelos arcillo-calcáreos les permiten elaborar año tras años vinos con tanta personalidad como *El Buscador Crianza 2014*. La bodega ha podido trabajar a gusto en el campo y en la bodega, seleccionando las mejores parcelas. El resultado es un vino excelente y polivalente, cuya temperatura de consumo ideal sería entre los 16º y 17º.

FINCA DE LA RICA
Las Cocinillas, s/n
01330 Bastida (Álava)
Tel.: 628 833 065
www.fincadelarica.com



NOTA DE CATA

VARIEDAD: 90% de tempranillo y 10% de garnacha

CARACTERÍSTICAS: Criado durante 12 meses en barricas seminuevas de las mejores tonelerías francesas, afinado en barricas de roble americano usadas de grano fino. Es un tinto fino de color brillante, con intensidad media alta. Colores cereza picota con ribetes violáceos, con aroma armónico entre la fruta y la madera. En boca las nobles maderas donde se cría le aportan la tanicidad justa, convirtiéndolo en un vino serio pero vivaz, fresco y amable.

Vino muy versátil, ideal para barra y mesa, carnes blancas o rojas, quesos tiernos o semi-curados e incluso algún pescado con cierta estructura

Eguren Ugarte Reserva 2012



Un reserva de tempranillo con un toque de graciano que no deja indiferente



Eguren Ugarte es una bodega de Rioja Alavesa que interviene en el proceso completo de elaboración del vino: campo, bodega, comercialización. Pertenece a la Familia Eguren Ugarte, seis generaciones de agricultores del vino desde 1870.
La bodega está situada a los pies de la Sierra Cantabria con 130 hectáreas de viñedo en Labastida y Laguardia y responde a la cultura de hospitalidad y atención propia del labrador de Rioja Alavesa.
Eguren Ugarte combina tradición con innovación, elaborando vinos excepcionales que merecen reconocimientos nacionales e internacionales.
En este caso nos presentan Eguren Ugarte Reserva 2012, elaborado con uva tempranillo y graciano de viñedos seleccionados por edad (30-50 años) y ubicación.
Fermenta durante 3 semanas a 26-28 °C, realiza el 80% de la fermentación maloláctica en depósito y el 20% en barrica. Permanece durante 15 meses en barricas de roble francés y 24 meses mínimo en botella.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 95% tempranillo y 5% graciano
CARACTERÍSTICAS: Color rojo cereza brillante, lágrima fina e intensa de caída lenta. Aromas a fruta madura, regaliz, vainilla y torrefactos equilibrado. En boca es sabroso, goloso retrogusto frutal.

BODEGA EGUREN UGARTE *Crta. A-124 Km. 61, Páganos · 01309 Laguardia (Álava)*
Tel.: 945 600 766 · www.egurenugarte.com



Baigorri Crianza

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Tras 14 meses de crianza se obtiene este vino de color picota intenso, con aromas de fruta negra, especiados y lácteos, persistiendo en el paladar.



Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri, diseñada por el arquitecto Iñaki Aspiazu, un edificio que se adapta a la topografía existente y desarrolla de manera armoniosa todo su programa bajo la superficie a través de 7 plantas subterráneas.
La fuerza natural de la gravedad adquiere todo el protagonismo en la elaboración de los vinos, respetando al máximo la calidad de la materia prima. Tras una selección a mano, grano a grano, utilizando doble mesa de selección, la elaboración se desarrolla de manera vertical, siendo los movimientos de uva por gravedad, evitando cualquier tipo de remonte mecánico, para que la uva llegue entera a la fermentación guardando el máximo sabor de la materia prima.
Las uvas proceden de un cultivo sostenible, en armonía con la naturaleza, a partir del empleo de medios tradicionales y modernos. Crecen en viñas viejas, profundamente enraizadas en la tierra y la cultura de esta zona, regalándonos una calidad única. Los vinos de Baigorri emanan en última instancia del propio viñedo y son el fiel reflejo del suelo, el clima y la tradición de la Rioja Alavesa.
En esta ocasión nos sugieren Baigorri Crianza, un tempranillo con catorce meses de crianza.

La añada 2014 ha obtenido 95 puntos en los Decanter World Wine Awards 2017

BODEGAS BAIGORRI
Ctra. Vitoria-Logroño, km, 53
01307 Samaniego (Álava)
Tel.: 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Grandes Vinos F. Olimpia Oficialdegui, S.L.

La Bodega Grandes Vinos F. Olimpia Oficialdegui, S.L. está en el corazón de La Rioja, en la localidad de Bobadilla. Un entorno ideal para el cultivo de la vid, entre las rutas monásticas de San Millán de la Cogolla y Valvanera, donde el río Najerilla deja su huella. A este regalo de la tierra Grandes Vinos F. Olimpia Oficialdegui, S.L. aporta la pasión y esmerado cuidado por mantener inalterable el arte de la viticultura.

Fieles al legado familiar, elaboran vinos con la variedad autóctona de la región, la uva tempranillo





Fieles al legado familiar, elaboran vinos con la variedad autóctona de la región, la uva tempranillo. De notas muy frutales y aromáticas, es reconocida como una de las más prestigiosas, y sigue siendo la variedad recomendada por el Consejo Regulador para la elaboración de vinos tintos de Rioja.

Cuidan con delicadeza de los viñedos y seleccionan con mimo y cuidado lo mejor de esta variedad autóctona. Destaca la especial atención puesta en la vendimia, con recolección íntegramente manual. Esta labor permite seleccionar cada grano, garantizando así un inmejorable estado y un control perfecto de la uva en su entrada en bodega.

La sala de crianza alberga barricas de roble francés y americano donde sus vinos reposan en perfecta armonía, surgiendo aromas y matices frutales de la uva que se ensamblan con los toques tostados del aporte de las barricas.

En cada una de sus botellas Grandes Vinos F. Olimpia Oficialdegui, S.L. respeta la tradición familiar recibida y que se ha convertido en su seña de identidad, consiguiendo vinos personales de gran excelencia.

GRANDES VINOS F. OLIMPIA OFICIALDEGUI, S.L.
Avda. de la Rioja, 50
26231 Bobadilla (La Rioja)
Tel.: 948 186 262
www.bodegasolimpia.com

Bodegas Martínez Lacuesta



Bodegas Martínez Lacuesta tiene una larga trayectoria en el sector, pues fue fundada en 1895 y, 122 años después, sigue siendo estrictamente familiar.

El apellido Martínez Lacuesta está íntimamente ligado a la propia historia de Rioja en la figura de Félix Martínez Lacuesta, primer presidente de la Asociación Nacional de Viticultores e Industrias del Vino, abogado, político y precursor de la D.O. Rioja.

Las cuatro características que definen a esta bodega son el respeto a la tradición, la vocación exportadora, el apego a la localidad de Haro y el impulso a la innovación. También ha destacado por la elaboración de vermut, con 80 años transcurridos desde que salieron las primeras botellas de este popular aperitivo de sus antiguas instalaciones. En esta ocasión nos presenta un vino tinto reserva del año 2009 muy recomendable por sus cualidades y buen gusto.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo, graciano y mazuelo

CARACTERÍSTICAS: Ha permanecido 26 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano, y en botella desde diciembre de 2012. De color cereza y borde anaranjado, limpio y brillante, tiene un aroma a fruta madura, especias dulces, roble cremoso y cafés aromáticos, con notas de fina reducción. En boca es sabroso, equilibrado y largo. Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a una temperatura de 18º C.



Este vino es adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsas, verduras gratinadas, cremas o asados

BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA S.A. *Paraje de Ubieta, s/n · 26200 Haro (La Rioja) · Tel.: 941 310 050 · www.martinezlacuesta.com*

Valserrano Finca Monteviejo 2012



Viñedos y Bodegas de la Marquesa sigue siendo una bodega familiar de Rioja Alavesa, propiedad de Juan Pablo De Simón y Milans del Bosch, bisnieto del fundador de la bodega, y sigue manteniendo con pureza el concepto de "vino de pago" inicial. La 5ª generación: Pablo, Jaime y María de Simón (hijos de Juan Pablo), van preparando el relevo generacional. En esta ocasión nos presentan *Valserrano Finca Monteviejo 2012* elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace 70 años. Criado durante 24 meses en barricas nuevas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses.

Vino apto para consumo actual y también para guarda

VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA S.L
Herrería, 76 · 01307 Villabuena (Álava) · Tel.: 945 609 085 · www.valserrano.com

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo (95%), graciano y garnacha (5%)
CARACTERÍSTICAS: Rojo granate con irisaciones azulonas en el borde de la copa. Con la copa en reposo aparecen aromas a frutos rojos y al moverla se potencian estos aromas con frutas confitadas y licorosas, acompañadas de un fondo de maderas nobles como cedro que le dan complejidad. En boca es untuoso en el ataque. En el paso aparecen taninos frescos que armonizan con la acidez, matices frutosos, recuerdos lácticos, minerales y especiados, tabaco de pipa y cedro. Retrogusto largo y persistente.



Campo Viejo Vendimia Seleccionada 2014



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Tras una crianza de 18 meses dominando el roble americano sobre el francés, se obtiene este vino de color rojo cereza, muy atractivo. Nariz intensa con registros variados: cereza, ciruela, mora, arándano; notas de romero, espliego, menta, regaliz.
Con toques de pimienta negra, clavo, vainilla, cacao, que hacen de él un vino elegante. Delicioso en boca, con taninos suaves. Este vino nos deja recuerdos de frutas rojas, hierbas y especias y el deseo de volverlo a probar.

Vino concentrado y complejo que encierra los rasgos de las tres sub-zonas de Rioja

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a Bodegas Campo Viejo a la vanguardia bodeguera y en la nueva cultura del vino. Algunos de sus procesos, recuperados de la tradición, como el descenso de la uva por gravedad y la excavación de la bodega, son rasgos de inteligencia al servicio del resultado final. Una bodega, posiblemente una de las mejores del mundo, situada en pleno corazón de La Rioja en un terreno privilegiado para el cultivo, elaboración y crianza del vino. En 2011, es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la norma ISO 14064. En esta ocasión nos presentan *Campo Viejo Vendimia Seleccionada 2014*. Elena Adell, enóloga de Campo Viejo, lo define así: "Campo Viejo Vendimia Seleccionada nace del mestizaje de parcelas. Un vino concentrado y complejo que encierra los rasgos de fruta fresca de la Rioja Alta y la estructura de la Baja, unido al carácter de la Rioja Media. Auténticamente Rioja y únicamente Campo Viejo".



BODEGAS CAMPO VIEJO
Camino de Lapuebla 50
26006 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 279 900
www.campoviejo.es

Izadi Crianza 2015





NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.

Bodegas Izadi –situada en Villabuena de Álava– nace en 1987 de la mano de Gonzalo Antón, quien, junto con un grupo de amigos y empresarios vitorianos, crea un proyecto innovador en el corazón de Rioja Alavesa. En el año 2000, la incorporación a la empresa de su hijo, Lalo Antón, impulsa la comercialización en el exterior, así como la expansión de la empresa, que, bajo el nombre de Artevino, aborda los proyectos de Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero), Bodegas Vetus (D.O. Toro) y Orben (D.O.Ca. Rioja).
La apuesta por la calidad, la vinculación con la gastronomía y el apego a la tierra son los pilares fundamentales sobre los que se asienta esta bodega riojana, que fue la mejor bodega del año en 2016 según Verema. En esta ocasión nos presentan su añada 2015 –una cosecha calificada como muy buena– que se ha elaborado exclusivamente con uva tempranillo de cepas viejas –edad media de 45 años– procedente de los viñedos situados en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.
Desde su primera cosecha, Izadi ha ido posicionándose entre las bodegas más reconocidas en el mercado nacional e internacional, algo que se refrenda con hitos como la aparición dentro de la lista *Top 100 wineries* de la revista *Wine & Spirits* en 2008 o el haber sido elegida para el acto de coronación de Felipe VI.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, Nº 5 · 01307 Villabuena de Álava (Álava)
Tel.: 945 609 086 · www.izadi.com

Siete Viñas Reserva 2010

El dicho popular de que la unión hace la fuerza es el claro ejemplo de lo que le sucede a este nuevo reserva 2010 que Barón de Ley ha sacado al mercado. La suma equilibrada de variedades es la filosofía que han seguido a la hora de elaborar Siete Viñas Reserva Tinto 2010 con el fin de crear un vino potente, complejo, elegante y que refleje la autenticidad de la zona en la que ha crecido. La viña en estado puro.
Siete Viñas Reserva 2010 nace de 7 variedades escogidas solo en añadas excelentes, obtenidas de 7 viñedos que por su singularidad y especial entorno, dan un fruto excepcional y

Siete Viñas Reserva 2010 es un vino complejo, elegante, equilibrado y muy largo. Un gran vino para grandes ocasiones





NOTA DE CATA

VARIEDAD: 55 % tempranillo, 20% graciano, 10% garnacha tinta, 5% mazuelo y 5% de la variedades blancas viura, malvasía y garnacha blanca
CARACTERÍSTICAS: Complejo, elegante y muy largo. En nariz cuenta con aromas de bayas maduras y fragancias de violetas y rosas, pinceladas de especias y vainilla de fondo. En boca es equilibrado, rico en matices, amplio, muy frutal y con unos taninos suaves.

BARÓN DE LEY
Ctra. Mendavia a Lodosa km 5,5
31587 Mendavia (Navarra)
Tel.: 948 694 303
www.barondeley.com

donde se potencian las características de cada casta, llevándola en términos de calidad a su máxima expresión. La elaboración de este reserva se ha llevado a cabo mediante 4 vinificaciones separadas de las 7 variedades, con diferentes temperaturas y tiempos de maduración. Los 4 vinos resultantes realizaron la crianza también por separado en barricas de roble. Con orígenes diferentes para cada variedad, se envejeció la garnacha en foudre de roble francés de 10.000l de capacidad, en barricas de roble americano el tempranillo con las variedades blancas, y se utilizaron barricas de roble francés para el graciano y mazuelo. La mezcla final se ensambló en foudres.

Cantos de Valpiedra 2014

Finca Valpiedra, la bodega de Familia Martínez Bujanda situada en La Rioja Alta, nos sugiere para estas Navidades Cantos de Valpiedra, un vino que ha renovado su presentación y actualizado su identidad. El cambio supone una mejora visual ya que el troquel en vertical permite obtener toda la información en un mismo campo de lectura, mejorando la comunicación con el consumidor. "El hecho de que hayamos cambiado de posición las icónicas piedras, que representan tradicionalmente a este vino, mejora el recuerdo de la marca, incluyendo detalles de estampación que destacan la excelencia de este vino en un mercado tan competitivo", explica Encarna García, responsable de comunicación. "El cambio de la tipografía mejora su lectura haciéndola más uniforme, aunque hemos mantenido su carácter y personalidad", añade García.

Esta actualización se ha realizado coincidiendo con la salida al mercado el pasado noviembre de la nueva añada 2014, una cosecha notable en Valpiedra. Notas especiadas y toques balsámicos. Un vino sabroso y frutal. Cantos de Valpiedra se elabora en Finca Valpiedra, la única bodega en La Rioja que pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo

CARACTERÍSTICAS: Tras 12 meses de crianza en barrica, se obtiene este vino limpio y cristalino. En nariz destacan los aromas de frutos negros con un perfil mineral muy marcado que, junto con las notas procedentes de la barrica (vainilla, especias y tabaco) lo dotan de gran carácter. En boca es goloso y sin aristas.





Acompañamiento perfecto del pavo, cordero lechal, sopa de gallina, arroz con conejo y pularda estofada

FINCA VALPIEDRA
Término el Montecillo, s/n
26360 Fuenmayor (La Rioja)
Tel.: 941 450 876
www.fincavalpiedra.com

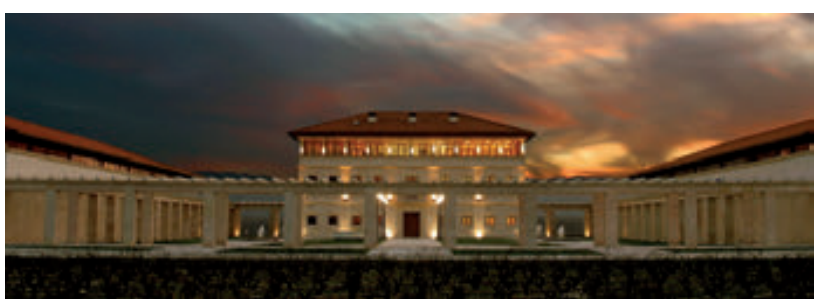
Rioja Vega Edición Limitada Crianza 2014



NOTA DE CATA

VARIEDAD: 90% tempranillo y 10% graciano

CARACTERÍSTICAS: Tras una suave maceración y una cuidadosa crianza de catorce meses en barricas de roble americano al 95%, y un 5% de roble francés, nace *Rioja Vega Edición Limitada Crianza*, de atractivo rojo rubí de capa alta, brillante y con reflejos morados. En nariz despliega aromas tostados con notas balsámicas sobre fondo de frutos negros y licor. Es goloso y equilibrado en boca, con matices confitados, muy buena estructura tánica, largo postgusto, y sensaciones finales cálidas y aterciopeladas.



Rioja Vega está convencida de que los vinos se hacen en el viñedo, por lo que la producción está completamente sujeta a conseguir que cada uno de sus vinos refleje su origen. Así es *Rioja Vega Edición Limitada Crianza* 2014, puro terruño, el único resultado posible de una filosofía que prima el más absoluto respeto al viñedo. Proviene de cepas de más de 50 años plantadas en las faldas de la Sierra de Cantabria, y entre los valles del Ebro y el Najerilla, vendimiadas a mano con el fin de elegir cuidadosamente cada racimo. En este tinto crianza de edición limitada de Rioja Vega, las tempranillo y graciano se combinan en perfecta unión para dar un vino equilibrado, frutal, y con la elegancia de una crianza supeditada a potenciar, con delicadeza, el carácter varietal.

RIOJA VEGA
Ctra. de Logroño- Mendavia, km. 92
31230 Viana (Navarra)
Tel.: 948 646 263
www.riojavega.com



NOTA DE CATA

VARIEDAD: 80% tempranillo y 20% garnacha
CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota. En nariz destacan notas de cereza y casis que se ensamblan con notas de pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, caramelo y vainilla de la crianza en barrica. Entrada amable en boca, sabroso, suave frescura, agradable estructura y equilibrado en acidez. Final sedoso, con buen retrogusto, donde las notas licorosas de grosella negra, de torrefactos y especias dulces hacen de él, un vino fino y elegante.

Viña Ardanza 2008

Con el lanzamiento de esta cosecha 2008 de Viña Ardanza, la bodega La Rioja Alta, S.A. celebró el pasado septiembre el 75 aniversario de este emblemático vino. Fue el 28 de septiembre de 1942 cuando, bajo la presidencia de D. Leandro Ardanza, se registró oficialmente esta marca con el apellido de una de las cinco familias que, en 1890, fundaron la bodega de Haro y que hoy permanece muy unida a esta casa.
Con el paso de los años Viña Ardanza se ha convertido en una marca mítica y que, por sus características intrínsecas, su originalidad y personalidad, constituye el máximo símbolo de La Rioja Alta, S.A. Además, por primera vez, en su *coupage* final, al tempranillo (80%) se ha unido garnacha procedente de la finca La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja), muy rica en aromas y agradable y fina estructura, dotando a este vino de un carácter único que seguirá cautivando a los seguidores de este símbolo del gran vino de Rioja.

Ideal para para maridar con asados, caza menor, quesos semicurados y embutidos ibéricos



LA RIOJA ALTA S.A. *Avda. de Vizcaya, 8 · 26200 Haro (La Rioja)*
Tel.: 941 310 346 · www.gruporiojalta.com



Castillo de Sajazarra Reserva 2012



La filosofía de Bodegas Castillo de Sajazarra se apoya en cuatro principios fundamentales. Primero: Son viticultores. Saben que la calidad de un vino comienza en el campo y por eso son 100% autosuficientes. Todas las viñas son propiedad de la bodega y son cultivadas por ellos mismos. No compran uva ni vino. Su máxima es "menos bata y mas bota". Segundo: Máximo respeto por el medio ambiente y el producto, fuera y dentro de la bodega. Una parte de sus viñas son de cultivo ecológico, y el resto se manejan en producción integrada, manteniendo un ecosistema equilibrado y vivo. Dentro de la bodega cuidan al máximo el vino. No filtran, ni clarifican, ni refrigeran sus vinos tintos. Tercero: Solo producen vinos de la máxima calidad, con el horizonte puesto en elaborar el mejor vino del mundo. Cuarto: Elaboran los vinos pensando en el disfrute del consumidor, vinos de "trago largo", que dicen allí, fáciles de beber pero a la vez complejos y elegantes. Entre sus referencias hoy nos presentan Castillo de Sajazarra Reserva 2012.

Se adivina un vino con presente y futuro espléndido

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 96% tempranillo y 4% graciano
CARACTERÍSTICAS: La crianza se realizó durante 24 meses en barricas de roble, americano y francés. Color atractivo, muy cubierto, rojo picota con reflejos violáceos. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutillos rojos acompañados de una madera estupenda y comedida. Recuerdos de avellana y vainilla. Untuoso en boca, con estructura sólida, taninos maduros y dulces. Armonioso y largo.

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA *Calle del Río, s/n · 26212 Sajazarra (La Rioja) · Tel.: 941 320 066 · www.castillodesajazarra.com*

Altos R Pigeage Blanco



Altos R, premiada 'Mejor Bodega de España'

Altos de Rioja acaba un año repleto de reconocimientos con el premio a la *Mejor Bodega de España 2017* otorgado por el *International Wine and Spirit Competition 2017*, donde además el Altos R Reserva 2012 fue elegido como mejor Rioja.
La bodega de Elvillar (Álava) recibe este importante galardón en un momento dulce en el que ha ampliado la familia con un nuevo vino que destaca por la elegancia que caracteriza a esta bodega. Su nueva creación es el Altos R Pigeage Blanco, un vino moderno con el que ha logrado respetar la tradición de los grandes vinos de Rioja y que ya ha comenzado a recoger sus primeros reconocimientos, como los 91 puntos en la 'Guía Peñín'.
Elaborado con uva 100% viura de viñedos de más de 40 años de edad, el Altos R Pigeage Blanco es producto de un cuidado proceso de vinificación. El mosto limpio se mete en barrica, donde se desarrolla la fermentación alcohólica. El envejecimiento se realiza durante 12 meses sobre sus lías y durante los primeros 8 se batonea tres veces a la semana para poner las lías en suspensión. El resultado es un vino elegante que sigue la línea de la gama de vinos de Altos de Rioja: el Blanco, el Tempranillo, el Crianza (Gran Tempranillo de Oro en 'Tempranillos del Mundo'), el Reserva, el Pigeage (mejor vino de Rioja en el concurso 'Mundus Vini' de Alemania), y el Pigeage Graciano.
Altos de Rioja trabaja para crear nuevos vinos modernos únicos en Rioja, respetando los medios tradicionales y el medio ambiente.



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Viura
CARACTERÍSTICAS: Bonito color dorado, limpio y brillante. Intensidad aromática que combina notas florales, fruta blanca y balsámicos. Untuoso, complejo y elegante en boca. Combinación excepcional con marisco, pescados grasos a la brasa, carnes blancas y quesos curados.

ALTOS DE RIOJA VIT. Y BOD. S.L
C/ Somillo s/n (Paraje la Balsa)
01309 Elvillar (Álava) · Tel.: +34945600693
www.altosderioja.com
FOLLOW US

Ontañón Antología Edición Limitada

Un vino de edición limitada fruto de la selección de las mejores parcelas del pueblo de Quel



Bodegas Ontañón nos presenta Ontañón Antología. Como su nombre indica, es el fruto de una selección de las mejores viñas entre más de 40 parcelas que la familia cultiva en el pueblo de Quel. Uvas de 6 viñedos de esta localidad: tempranillo (La Pasada, Andañal y Viña María), garnacha (El Arca y El Poeta) y graciano (La Encina). Estas uvas, seleccionadas en cada cepa, son vendimiadas a mano y transportadas en cajas de pequeño tamaño. Permanecen en una cámara frigorífica a una temperatura constante de 5ºC y luego son seleccionadas manualmente. Después, son introducidas en cubas donde maceran y son bazuqueadas diariamente a la vez que realizan la fermentación durante 12 días. Tras la fermentación, el vino es descubado en tinas de madera de roble francés donde se produce la fermentación maloláctica. Tras ésta, el vino sufre una crianza en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.

ONTAÑÓN BODEGA-MUSEO
Avda. de Aragón, 3
26006 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 234 200
www.ontanon.es

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Tempranillo, graciano y garnacha
CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota e irisaciones púrpuras que denotan juventud. Resulta muy aromático y expresivo. Notas a moras, grosellas, cerezas, regaliz, especiadas y torrefactas. En boca presenta una explosión de sabor, es voluptuoso y muy agradable. Un vino muy redondo, con retrogusto muy duradero y agradable donde de nuevo aparecen las notas de fruta algo más golosa y ciertos recuerdos a bollería. Marida especialmente con carnes rojas, caza, asados, jamón, quesos curados y patés.



Conde de los Andes

UNA OFERTA ENOTURÍSTICA DE PRESTIGIO INTERNACIONAL



La histórica bodega Conde de los Andes, de Ollauri (La Rioja), que inauguró una nueva etapa en 2014 tras ser adquirida por el grupo riojano Muriel Wines, está viviendo una espléndida revitalización, con importantes reconocimientos internacionales a sus vinos y a su patrimonio histórico hasta el punto de convertirse en una visita imprescindible dentro de las rutas de enoturismo que discurren por la DO.
Hace un mes obtuvo el prestigioso premio International *Best Of Wine Tourism*, que otorga la Red de Capitales y Grandes Viñedos. El premio reconoce la apuesta cualitativa y sostenible de la oferta de enoturismo de Conde de los Andes.
La espectacular trama de calados de la bodega cuenta con un recorrido subterráneo de un kilómetro, que presenta a los visitantes como un auténtico viaje al pasado por un patrimonio histórico único en España.
Estos calados, situados en el barrio de bodegas de Ollauri, son una joya de la cultura ancestral del vino. Excavados en dos periodos históricos diferentes, los pasadizos más antiguos datan de los siglos XV y XVI, y son reconocidos por los elementos arquitectónicos de influencia mudéjar. El resto de esta trama bajo tierra se construyó entre los siglos XVII y XVIII, en la época de fundación de la primera bodega de la familia Paternina. Por su antigüedad, arquitectura y extensión, de cerca de un kilómetro lineal, los calados de Conde de los Andes poseen un valor patrimonial único en el mundo. Y una vocación práctica que acumula varios siglos; aún hoy se utilizan para conservar tanto botellas de añadas actuales como de cosechas míticas (1892, 1918, 1948, 1964...).

Más información: www.condedelosandes.com



EL SABOR DE LA RIOJA ALTA

En esta nueva etapa de Conde de los Andes, la bodega elabora dos vinos de carácter moderno y a la vez muy arraigados en la tradición riojana. Blanco y tinto están ya cosechando importantes reconocimientos en todo el mundo. El Tinto ha obtenido recientemente el premio Rioja Master al mejor vino de la DOCa Rioja, concedido por la revista británica Drinks Business. Es el último de una serie de reconocimientos que comenzaron el pasado año con magníficas puntuaciones de la crítica: 92 punbtos en Wine Enthusiast, 91 en Wine Spectator y 92 puntos Parker. Por su parte, Conde de los Andes Blanco obtuvo 91 puntos Parker y 93 puntos en la lista de James Suckling. Son en definitiva dos magníficas opciones para festejar las navidades en la mesa.



Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio

MÁS DE CIEN AÑOS AVALAN SU CALIDAD





NOTA DE CATA

NOMBRE: Marqués de Atrio Crianza
VARIEDAD: Tempranillo y garnacha
CARACTERÍSTICAS: Vino de intenso color rojo con tonos violáceos. Gran intensidad aromática. Notas a frutos negros y rojos en perfecto equilibrio con las notas de tostado y vainilla, proveniente de su crianza en barricas. En boca presenta taninos firmes y redondos que denotan una lograda madurez. Final persistente y armonioso, predominando la fruta madura y las notas tostadas.
Ideal para acompañar carnes rojas. Excelente compañía para quesos curados.

Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio es sinónimo de una familia vinculada a la elaboración y comercialización de vino desde que a finales del siglo XIX Olegario Rivero comenzara su empresa en la localidad riojana de Arnedo. Muchos años después, en 2003, con la cuarta y quinta generación al frente, se levanta la actual sede de Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio en Mendavia (Navarra). La familia estaba convencida de que allí podría crear, en un entorno único entre viñas y montañas, unos vinos singulares con etiqueta Marqués del Atrio y bajo la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Con una trayectoria de más de cien años, Marqués del Atrio es hoy una de las bodegas más destacadas en el ámbito nacional e internacional fruto del esfuerzo continuado por ofrecer vinos de calidad que sepan aunar la tradición con la innovación.

El reflejo de esa tradición vitivinícola de Marqués del Atrio se encuentra en los primeros envases con los que se comercializaba vino: los pellejos de vinos que evolucionaron a la tradicional "bota de vino". No fue hasta 1965 cuando realmente se empieza a comercializar vinos en embotellados bajo la marca Chitón. Después llegaría Faustino Rivero Ulecia, vinos de la tierra de la Rioja pensados para convertirse en un placer diario, ampliando después su cartera de productos y explorando diferentes denominaciones de origen con las que satisfacer a sus clientes.

Su filosofía de permanente innovación se hace patente en su apuesta por la marca Marqués del Atrio, un rioja de altísima calidad producido en sus instalaciones de Mendavia, en torno a las cuales se aglutinan todos sus desarrollos a futuro basados en la integración de su tradición añeja con el más avanzado I+D.

Cuenta con una nave de crianza con más de 10.000 barricas de roble francés y americano, acondicionada con un sistema de control automático de temperatura y de humedad para realizar una correcta crianza y un botellero donde los vinos, una vez finalizada su crianza en barrica, se redondean durante un periodo de varios meses antes de su salida a los diferentes mercados. Además, un equipo multidisciplinar de excelentes profesionales involucrados en la elaboración y comercialización de los vinos se preocupan de cada detalle. Entre ellos se encuentra su enólogo, el chileno Rodrigo Espinosa, que ha sabido conjuntar el estilo del nuevo mundo con la personalidad de los vinos de Rioja, más conocidos como vinos del viejo mundo.

Los vinos de Marqués del Atrio se caracterizan por su estilo moderno, respetando los aromas primarios y buscando la expresión y tipicidad de la variedad, siendo muy respetuosos con la madera.

Más información: www.marquesdelatrio.com

CHANGYU PIONEER WINE

En septiembre de 2015 Changyu Pioneer Wine, el principal grupo vitivinícola chino, se convirtió en socio de referencia de Marqués del Atrio. En estos casi dos años de alianza, Changyu ha revolucionado la bodega y ha pasado de ser una empresa familiar a un grupo profesionalizado que atiende a más de 40 países en los cinco continentes.
Marqués del Atrio está trabajando duro con el fin de convertirse en una de las seis primeras Bodegas de España en 2020.





Arnegui

LA MARCA DE HOSTELERÍA DE PAGOS DEL REY EN RIOJA



ARNEGUI GRAN RESERVA

Una ocasión especial merece un vino también especial. Para las mesas más selectas Arnegui ha completado la gama con el vino más *top*, su Gran Reserva 2010, elaborado únicamente a partir de racimos de uva tempranillo cuidadosamente seleccionados para producir este vino que combina estructura y carácter tánico sedoso, con elegancia y equilibrio.
Se trata de un elaborado que envejece en barricas de roble americano durante 24 meses y permanece 36 meses en botella.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 100% tempranillo
CARACTERÍSTICAS: De color intenso con sutiles aromas a madera tostada y cacao, recuerdos especiados y ligeramente mentolado. Combina con numerosos platos, en especial con asados castellanos y todo tipo de carnes y platos de cuchara.

Celebrar una comida familiar en un restaurante durante las fechas navideñas es una agradable costumbre en la que no faltarán los platos más exclusivos y los vinos de calidad, como un buen Rioja. Para satisfacer ese deseo de celebración especial Bodegas Pagos del Rey, perteneciente al grupo Félix Solís Avantis, propone su reconocida gama de vinos para el canal hostelería Arnegui D.O.Ca. Rioja. Seis vinos que en conjunto atesoran más de una decena de premios, medallas y menciones.

La bodega está localizada en la denominada Rioja Alta, en las inmediaciones del río Ebro, en el término municipal de Fuenmayor en un enclave privilegiado desde el que se divisa también la Rioja Alavesa. Esta situación permite una selección exhaustiva del fruto, jugando con los diferentes ciclos de maduración de las variedades tintas tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo; y las blancas viura y malvasía. Su edificio combina la tradición y la arquitectura moderna. Grandes chimeneas y una fachada acristalada irrumpen en el paisaje a modo de barco. En la nave de barricas destaca su friso de madera de abeto.



La gama de vinos Arnegui incluye blanco, rosado y tintos jóvenes, crianza, reserva y gran reserva para armonizar con cualquiera de los menús de estas fiestas.

Blanco y rosado

Arnegui Blanco es un viura de brillante amarillo pajizo con tonos verdosos. Un buen acompañante para mariscos, pescados o carne de ave con verduras. En rosado encontramos *Arnegui Garnacha*, de un potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Muy refrescante, armoniza con pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

Tintos

En cuanto a los tintos, Pagos del Rey cuenta con el reconocido *Arnegui Tempranillo*, un tinto joven elaborado con uvas tempranillo y garnacha. De un intenso color cereza con tonos violáceos. Ideal para acompañar arroces, pasta con salsa, carnes a abrasa y paletilla de cordero.

Siguiendo con los tintos, en esta ocasión para paladares que gustan de mayor intensidad, la propuesta es *Arnegui Crianza*, elaborado con uvas tempranillo que consiguen un intenso color rubí con un toque violeta. Sus aromas afrutados con un toque herbáceo y de roble bien integrado lo convierten en el perfecto compañero de aperitivos elaborados, carnes y quesos curados.

A este crianza le sigue *Arnegui Reserva*, elaborado también con uvas de la variedad tempranillo procedentes de viñedos viejos con poca producción. En boca es un vino suave y redondeado con textura sedosa y sutiles tonos balsámicos. Con un prolongado y agradable postgusto. Marida con carnes a la brasa, *risotto*, ragú, venado, asados y aves.

Más información: www.pagosdelrey.com

RIOJA

Bodegas Faustino



Desde Eleuterio Martínez Arzok hasta la cuarta generación que ocupa actualmente la dirección de la bodega han pasado más de 150 años de tradición y saber hacer en el mundo del vino. Sus vinos recogen el amor por la tierra. Gracias a una cuidada selección de la uva y una elaboración que conjuga tradición e innovación, hoy son capaces de ofrecer una de las más amplias y reconocidas gamas de vinos tintos, rosados, blancos y cavas; con una clara vocación exportadora y apreciados en más de 70 países. En estas ocasión nos sugieren Faustino I Gran Reserva 2008 y su nuevo Faustino Reserva Icon Edition 2011.



Faustino I Gran Reserva 2008

Fruto de una añada calificada como muy buena, Faustino I Gran Reserva 2008 está elaborado con un *coupage* de 86% tempranillo, 9% graciano y 5% mazuelo. Posee un color rojo cereza con evolución rubí. En nariz es intenso y complejo, con sensaciones dulces como vainilla, evocando a la barrica, frutos del bosque maduros, ligeramente especiados, y fondo de cedro. En boca es homogéneo, con muy buena acidez, paso fácil, nada agresivo. Final largo y sensaciones cálidas, dulces, frutales y de barrica. Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne, setas a la plancha, algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao y quesos emmental o gruyère. También es perfecto para acompañar un buen arroz con setas.

Faustino Reserva Icon Edition 2011

Bodegas Faustino vuelve a sorprender con un nuevo y espectacular lanzamiento en el mercado de los reservas riojanos. En esta ocasión la nueva apuesta es el Faustino Reserva Icon Edition 2011. Se trata de un tinto muy especial que transmite a la perfección los valores que representan la idiosincrasia de esta emblemática bodega riojana y que son santo y seña de 'los reservas' que le han hecho famosa en todo el mundo. Además, su lanzamiento coincide en el tiempo con la nueva campaña de comunicación *Timeless Icon* que se basa en el retrato presente en todas las referencias Faustino.

La uva con la que se elabora este vino procede de una pequeña parcela de 6 hectáreas situada en el término municipal de Malpica, en Rioja Alavesa, al abrigo de la Sierra de Cantabria. Las cepas de tempranillo, plantadas en vaso, tienen una edad aproximada de unos 35 años y rendimientos bajos. Faustino Reserva Icon Edition 2011 es un vino que se elabora con un 95% de tempranillo y un 5% de graciano y tiene una crianza en barricas de roble francés de 18 meses. Posteriormente, ha reposado en botella a lo largo de dos años. El resultado es un tinto limpio, brillante y muy cubierto, de color cereza picota con evolución al burdeos. En nariz es muy intenso y complejo, con una entrada cálida, dulce y seca, marcada por unos frutos del bosque muy maduros, agradables notas especiadas, con toques de ebanistería al fondo. En boca es elegante, sabroso y estructurado, con taninos amables e integrados, y equilibrado en su recorrido por la boca. Y su final es muy largo, con recuerdos a frutos secos. Es un tinto perfecto para acompañar cualquier tipo de carne a la brasa o guisos con largas cocciones. También pescados con sabor intenso o graso, como atún o bacalao; y quesos de mediana curación; emmental y gruyère.



Más información:
www.bodegasfaustino.com

Ramón Bilbao

MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS







Los vinos de altura están de moda y este nuevo enfoque y metodología ha llegado a la tradicional Rioja. Ramón Bilbao Viñedos de Altura fue precursor de estos vinos con su primera añada 2009, un coupage de las variedades tempranillo y garnacha cultivadas en viñedos situados en las zonas más altas de Rioja, es un claro ejemplo.

Los viñedos plantados en altitud tienen características distintas, excepcionales. En la zona de Rioja esto significa un paisaje y una tipicidad distinta a la de las zonas de cultivo de esta reconocida Denominación de Origen Calificada.

Cada 100 metros de altitud, la temperatura media baja y este clima más fresco favorece de forma natural a los vinos, otorgando mayor acidez y mayor longevidad. El color es más vivo y se muestra una frescura muy grata en la que destacan aromas de frutas del bosque y hierbas como tomillo y romero, propias de nuestros montes mediterráneos.

Diferentes características, diferentes vinos

El cambio climático es un factor decisivo para entender este tipo de vino debido a que el clima cada vez más cálido hace que las bodegas busquen viñedos en altitudes cada vez más elevadas. "La cosecha se ha adelantado alrededor de 20 días en los últimos 70 años", declara el enólogo Rodolfo Bastida, CEO y director técnico de Bodegas Ramón Bilbao. Esto explica porqué muchos productores están eligiendo cultivar en terrenos situados a mucha altitud sobre el nivel del mar, en colinas próximas a cordilleras montañosas, buscando mejores condiciones para el cultivo. En estas localizaciones, las condiciones climáticas extremas permiten que la maduración de la uva sea más lenta. En términos del ciclo de crecimiento de las viñas, las temperaturas frías provocan que los brotes salgan más tarde, reduciendo el riesgo de los daños producidos por la escarcha y las cálidas noches de verano preservando el equilibrio entre acidez y azúcar y que los taninos maduren de forma armoniosa.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 50% tempranillo 50%garnacha
CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubí, capa media alta, muy limpio y brillante. Aromas frescos y fusión de fruta negra de tempranillo con fruta roja de garnacha. En boca es vibrante, con buena acidez, que ensalza a la madera.

Viñedos de altura, un vino de altura

Para Rodolfo Bastida, "la esencia de Ramón Bilbao Viñedos de Altura se encuentra por un lado en la experiencia y tradición y por otro lado en la investigación e innovación". Desde que se hizo cargo de esta bodega centenaria, Bastida ha perseguido la idea de los viñedos en altura, que dan una gran finura y complejidad a la variedad tempranillo. Por otro lado, cuando la uva garnacha crece en altura, adquiere notas frescas florales. "Estas uvas ofrecen matices distintos que las que se extraen de terrenos más bajos de la región", afirma Bastida.

Este vino procede de dos únicos terrenos de altura. El primero está situada en Ábalos, donde las cepas de tempranillo están plantadas de modo tradicional en vaso. Son 27 ha. que se sitúan en la cara sur de la Sierra Cantabria y están divididas en parcelas a las que les llega un suave clima atlántico. El segundo se encuentra en Tudelilla, formado por 10 ha. ubicadas en la Rioja oriental, en la cara norte de La Pedriza, donde el clima es seco y la lluvia se precipita solo en invierno y a principios de la primavera. Es una zona con vientos fuertes y una buena exposición solar. El suelo es pedregoso y el entorno es de influencia mediterránea. "Ramón Bilbao Viñedos de Altura refleja nuestra visión más innovadora", apostilla Rodolfo Bastida. "Este es un vino para un público curioso, que quiere descubrir un Rioja diferente que además de tener raíces clásicas firmes, es capaz de sorprendernos por su frescura, frutosidad y elegancia".

Altos Ibéricos Parcelas de Graciano



UN MONOVARIETAL MUY SINGULAR

La bodega propiedad de la Familia Torres en el corazón de la Rioja Alavesa está situada en Labastida, un municipio a 1.271 metros de altitud, en un bello paraje denominado el Alto Otero. Construida en 2005 con criterios de eficiencia energética e integración paisajística, fue concebida como una bodega sostenible. El uso de energías renovables permite cubrir hoy el 50% de las necesidades energéticas de la bodega gracias a una instalación de paneles fotovoltaicos, aerogeneradores verticales y una caldera de biomasa.

En esta bodega, el enólogo Julio Carreter elabora tres vinos, Altos Ibéricos Crianza, Altos Ibéricos Reserva y el protagonista en esta ocasión: Altos Ibéricos Parcelas de Graciano, un vino exclusivo de producción muy limitada.

Para elaborar este vino tinto D.O.Ca Rioja, solo se han utilizado cepas de la exclusiva variedad graciano. El origen de la variedad graciano es todavía hoy incierto, pero desde que apareció en la Rioja, rápidamente se utilizó en los blends de vinos especiales y de reserva.

Este vino, tras una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y 6 meses en botellero con la temperatura y la humedad controlada, destaca por su intenso color rojo, sus potentes aromas y su alta capacidad para el envejecimiento.

Rioja Alavesa se beneficia de un microclima peculiar y especialmente favorable para el cultivo de la vid. Viene determinado por un régimen de vientos favorables, una inmejorable orientación de los viñedos y la altura de sus suelos arcilloso-calcáreos, aspectos que influyen en la calidad de los vinos. El 2014 presentó buena pluviometría, que favoreció el desarrollo de la vid y se alcanzó el verano con una uva muy sana.

La añada 2014 fue ganadora en la competición británica *Wines from Spain Awards* 2016 y obtuvo medalla de plata en el concurso *International Wine Challenge* 2017.



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Graciano

CARACTERÍSTICAS: Atractivo color cereza oscuro, bien cubierto. Deliciosamente afrutado (cerezas negras), con delicadísimas notas especiadas (clavo). En boca es aterciopelado, de gran elegancia y con un tanino muy fino que prolonga su sabor y sus aromas después del paso de boca.

Acompañarlo con carnes asadas o cordero al horno. Excelente con guisos tradicionales de la cocina castellana y riojana. También quesos de oveja curados.

GRACIANO: UNA VARIEDAD DE FUTURO

El graciano es una variedad autóctona muy poco extendida en otras zonas, cuya demostrada complementariedad con el tempranillo para el envejecimiento la ha convertido en una variedad de futuro para Rioja, donde la superficie de cultivo ha aumentado considerablemente en los últimos años, aunque sin alcanzar el protagonismo que tuvo antes de la filoxera. Ofrece vinos con importante acidez y contenido polifenólico, ideales para la crianza, cuyo aroma es muy peculiar, superior en intensidad al resto de las variedades de Rioja.

Bodegas Valdemar

LA EXCLUSIVIDAD EN UNA BOTELLA





Bodegas Valdemar es una de las bodegas con más trayectoria en Rioja, una bodega familiar con más de 125 años de historia. Una tradición que se convierte en años de experiencia, conocimientos y amor por el vino.

Una pasión que en Valdemar comienza en el viñedo. Cada finca y cada parcela se cuidan para obtener las mejores vides. Sólo así se puede ofrecer unos vinos de calidad extraordinaria, tan diversos y personales, reflejo de la tierra de la que proceden.

Valdemar elabora desde los años 80 su más prestigiosa marca Conde Valdemar. En la actualidad está presente en los cinco continentes, más de 55 países. Conde Valdemar es reconocida por sus reservas y grandes reservas, donde se muestra la elegancia del tempranillo en su máximo potencial.

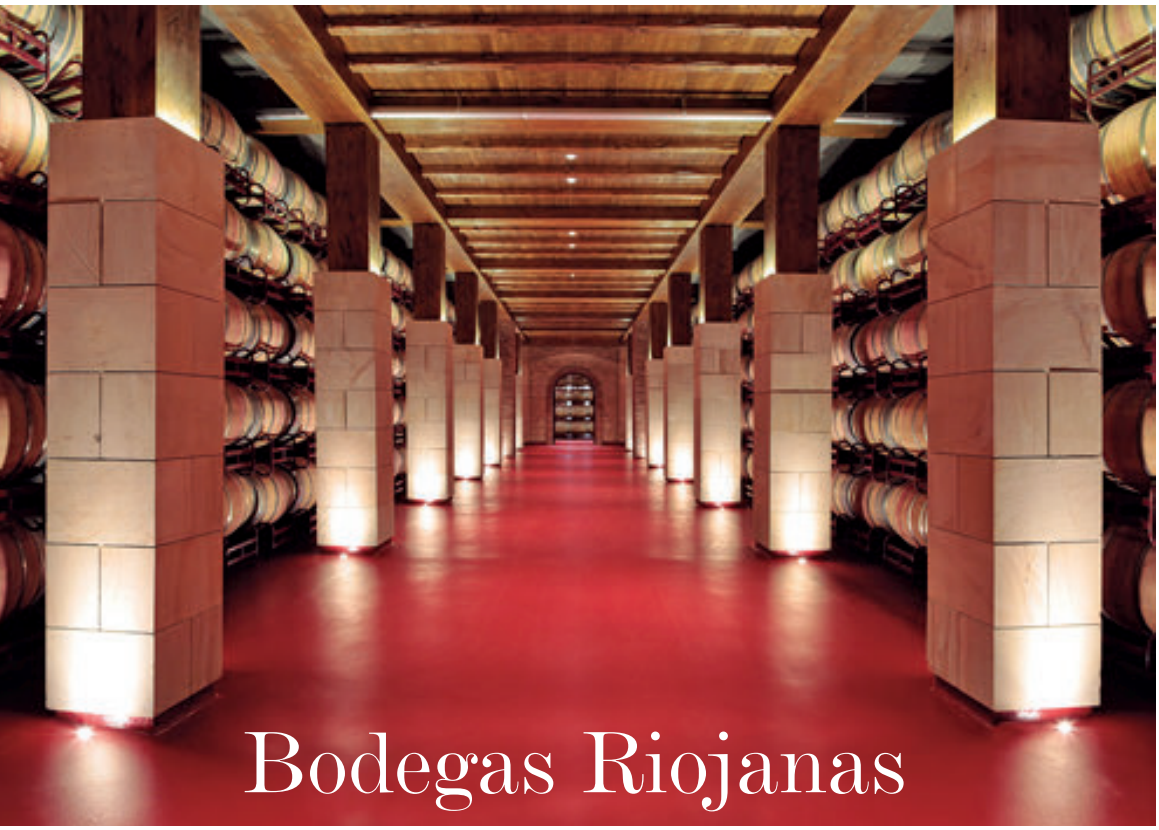
Hoy en día la quinta generación sigue trabajando para ofrecer vinos que muestren la singularidad y potencial de cada parcela, de cada tierra y cada variedad.

Los vinos

Una clara muestra de esos vinos que expresan el terruño es su gama *Inspiración Valdemar*, donde encontramos vinos tan exclusivos como *Balcón de Pilatos*, elaborado con uva maturana exclusivamente o *Las Seis Alhajas*, un graciano 100% que procede de la parcela del mismo nombre. Pero si hay un vino que sigue siendo su mayor orgullo es *Conde Valdemar Gran Reserva*.

Los Grandes Reservas son una de las riquezas de esta tierra. Vides viejas que dan uvas de magníficos sabores y aromas; unos granos que pueden envejecer durante años hasta alcanzar la cúspide de su potencial. Con ellos se elaboran vinos de una elegancia, suavidad y delicadeza maravillosas y brindan la posibilidad de disfrutar de la máxima grandeza en vinos. Una de las señas de identidad de la marca Conde Valdemar.

Más información: www.valdemar.es



Bodegas Riojanas



PASADO GLORIOSO, FUTURO PROMETEDOR

Con más de 125 años a sus espaldas, Bodegas Riojanas se enorgullece de ser una de las 13 bodegas centenarias de La Rioja pero que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, siendo hoy día un ejemplo de tradición e innovación. Es además pionera en enoturismo y acaba de lanzar un nuevo producto fruto de un sueño largamente perseguido: un vino clásico *premium*.



Bodegas Riojanas S.A. es una de las más prestigiosas empresas vinícolas españolas, ejemplo hoy día de tradición y modernidad. Fue creada en el siglo XIX por dos familias de gran arraigo vitivinícola: las familias Frías y Artacho. Es de destacar que la familia Frías Artacho ha sabido transmitir de una a otra generación su gran pasión por el cultivo del viñedo y la crianza de los vinos, así como el compromiso con la calidad y personalidad inconfundible de unas marcas tan emblemáticas como *Monte Real* y *Viña Albina*. Es lo que el actual equipo de Bodegas Riojanas considera como la herencia más preciada.

Pioneros en enoturismo

Bodegas Riojanas fue pionera en sumarse a la futura moda del enoturismo. Y es que no hay mejor manera de disfrutar del vino que hacerlo en el lugar en el que nace. Con los años, se ha convertido en uno de los destinos enoturísticos imprescindibles en Rioja. Situada en Cenicero, en pleno corazón de La



Rioja Alta, recorrer sus centenarias instalaciones es un placer para todo amante del vino. Y es que sus calados han sido testigos privilegiados durante más de un siglo del arte de la crianza en barrica. Además, la bodega propone a los visitantes un viaje sensorial a través de un espacio didáctico al que se ha denominado 'Sala de Sensaciones del Vino'. Esta sala plantea un recorrido interactivo que invita a ejercitar los sentidos y almacenar en la memoria el amplio abanico de sensaciones que percibimos al disfrutar de una copa de vino. La zona visual permite apreciar la evolución del color de los vinos en función de su crianza y averiguar así su edad y proceso de elaboración. En la zona olfativa se invita al visitante a adivinar 12 aromas característicos del vino a través de un juego olfato-vista. En la zona táctil encontramos desde la vid, el raspón y los hollejos, hasta una duela de barrica.

Bodegas Riojanas ha impulsado la apertura de sus centenarias instalaciones de Cenicero al enoturismo como parte fundamental de una estrategia de acercamiento a sus consumidores, que siempre han mostrado un alto grado de fidelidad hacia sus marcas más emblemáticas *Monte Real* y *Viña Albina*. Tras la rehabilitación de los calados y almacén originarios de 1890, la bodega ha creado varios espacios y servicios enoturísticos, como una enotienda para la compra y degustación de sus vinos, la 'Sala de Sensaciones del Vino', o un gran salón cultural en el que se organizan a lo largo del año desde exposiciones pictóricas a conciertos musicales y actividades didácticas.

Último proyecto: Albina Essencia

Albina Essencia ha nacido como fruto de un sueño largamente perseguido por Bodegas Riojanas: "ofrecer un vino clásico *premium*, posicionado en la gama más alta del mercado". Así lo presenta el director general de la bodega, Santiago Frías, para quien "este vino, elaborado a partir de la máxima selección y la excelencia en todas las partes del proceso, concentra la más pura esencia de Rioja y el alma de Bodegas Riojanas".

La bodega se ha implicado en este proyecto durante varios años de investigación. Desde la selección en viña, al trabajo enológico en bodega y presentación final de un vino concebido para el segmento *premium* del mercado, ya que tan solo se ofrecerán 12.000 botellas de esta primera reserva de la excelente añada 2011.

Para la elaboración de Albina Essencia, el equipo de campo seleccionó, entre las 1.685 parcelas que controla Bodegas Riojanas, las uvas procedentes de tan solo 16 parcelas de tempranillo y una de graciano. Ubicadas en Cenicero y San Vicente, todas ellas están plantadas hace más de 60 años, tienen rendimientos muy bajos y se cultivan con criterios de mínima intervención de productos fitosanitarios. Además, tal como afirma Santiago Frías, "la elaboración y crianza se han concebido con el máximo detalle para alcanzar el objetivo de excelencia en cuanto a la calidad y que la personalidad del vino refleje la esencia de Rioja y el alma de nuestra bodega". Para el envejecimiento de un vino tan especial, que ha permanecido seis años en bodega, se utilizaron exclusivamente barricas nuevas de roble americano (85%) y francés, completándose la crianza con la permanencia de las botellas en los calados históricos de la bodega durante 24 meses.

En cata, Albina Essencia destaca por su finura y elegancia, sello inconfundible de los Rioja históricos, como lo es también su gran potencial de longevidad. Dirigido al mercado de alta gama, convirtiéndolo en un magnífico regalo navideño, su presentación resulta espectacular, con una botella troncocónica de gran peso, etiqueta de terciopelo y medalla de estaño. Igualmente novedoso es el estuche, con un cajón a modo de "secreter" que incluye una muestra de tierra arcillo-calcárea de los viñedos de procedencia del vino y un *kit* de tres aromas (regaliz, vainilla y chocolate) con el que se pretende completar la experiencia e invitar al consumidor a descubrir todos los matices y sensaciones que aporta Albina Essencia. Un vino singular, auténtico e inimitable que despierta los sentidos. **Más información: www.bodegasriojanas.com**



Albina Essencia va dirigido al mercado de alta gama y su presentación es espectacular, lo que lo convierte en un magnífico regalo navideño

Ruta del Vino en Rioja Alta



La Ruta del Vino Rioja Alta se sitúa en la zona vitivinícola por excelencia de La Rioja, al noroeste de la región; lugar en el que el vino y su cultura alcanzan la máxima expresión. No en vano, proceden parte de los caldos más prestigiosos de La Rioja.

A ello, añadamos la riqueza y diversidad del patrimonio histórico-artístico, reflejo del cruce de caminos y tierra de frontera que fue La Rioja. Y un entorno caracterizado por el viñedo pero que mira a las sierras de Toloño, Cantabria y la Demanda, sin olvidarnos del río Ebro. Y todo ello, con la hospitalidad de los pueblos riojanos y de sus gentes.

Visita a bodegas

Desde los montes Obarenes hasta las estribaciones del río Najerilla y desde el Ebro, frontera y unión, hasta el Camino de Santiago, la Rioja Alta nos descubre sus municipios y comarcas, en las que el vino es una constante que surge a cada paso de sus caminos y en cada esquina de sus localidades.

En la Ruta del Vino Rioja Alta decenas de bodegas centenarias unen tradición y tecnología para la elaboración de los vinos más exquisitos. A ellas se les suman restaurantes de gran prestigio a nivel nacional, museos y centros de interpretación, casas y hoteles rurales con encanto o acogedoras hospederías, que junto a un maravilloso entorno natural que aúna el valle del Ebro con los cursos bajos y desembocaduras de los ríos Najerilla, Tirón y Oja, convertirán tu paso por este paraíso vitivinícola en una experiencia única e irrepetible.

Uno de los principales atractivos de la zona es visitar sus bodegas. Prácticamente la totalidad de las localidades de la zona tienen bodegas a visitar; muchas de ellas han recibido premios destacados por su buen hacer en el mundo del enoturismo como, por poner un ejemplo, Bodegas Lecea (premio al mejor producto enoturístico) o bodegas David Moreno (considerada en 2016

Rutas del Vino de España, impulsadas por ACEVIN y los ministerios de Turismo y Agricultura, promueve 26 recorridos entre los que tiene un lugar destacado el que transcurre por la Rioja Alta. Fotografías: Rafael López-Monné

ENOTURISMO DE CALIDAD



CÓMO LLEGAR

Ubicada en Rioja Alta, en el noroeste de La Rioja y a pocas decenas de kilómetros de Logroño, los accesos por carretera a la zona se pueden realizar a través de la N-232 y la A-68, con salidas en Cenicero y Haro. La mayoría de las localidades de la ruta se encuentran en el entorno de estas dos vías, paralelas al Ebro. Por ferrocarril, existe una estación en Haro. Logroño cuenta con un aeropuerto.

como mejor bodega enoturística de España). La lista de premios de los diferentes vinos que se producen en la zona sería interminable. Cada una de estas bodegas visitables tiene su propia personalidad, su manera de entender el mundo del vino y un planteamiento singular que permite disfrutar de diferentes experiencias durante la visita a cada una de ellas.

Es cada vez más frecuente, además, que las visitas a las bodegas se complementen con otro tipo de actividades como la visita a viñedo, la participación en labores agrarias, los cursos de cata o el disfrute de catar vinos en los diferentes winebar que ya existen en las bodegas.

Cultura

Tierra de gran diversidad y riqueza de Patrimonio Histórico-Artístico, reflejo del paso de la Historia por La Rioja, nos ofrece la opción de completar las experiencias vitivinícolas con el disfrute de una gran oferta de turismo cultural. Merece la pena destacar también la presencia de puentes históricos, imprescindibles para vadear los ríos y para garantizar el transporte de los vinos en una tierra que, dese muy antiguo, ha tenido una fuerte vocación comercial destinando buena parte de la producción no al abastecimiento local como sucede en otros territorios, sino a la exportación de los vinos hacia otros lugares nacionales y, desde fechas muy tempranas, internacionales. Además, en la Rioja Alta hay un total de 15 rutas de senderismo distribuidas a lo largo y ancho del territorio.

Gastronomía

La gastronomía tradicional de la zona está muy vinculada con la producción. Platos obligados son las patatas con chorizo o los caparrones (alubia roja pequeña muy fina, característica de la zona) con sus correspondientes sacramentos.

Las chuletillas al sarmiento son otra de las referencias imprescindibles de la cocina riojalteña. El chuletón es otra de las referencias en lo que a carnes se refiere.



LAS CIFRAS DE LA RUTA

20
alojamientos

44
bodegas

7
restaurantes

2
enotecas

1
museo

2
empresas de ocio

Mención merecen las verduras, de gran calidad y que en muchos casos todavía se sigue produciendo en pequeños huertos familiares. La Rioja Alta produce excelentes tomates, cardo, borraja, puerros, alcachofas... pero quizá sea el pimiento el que haya alcanzado una mayor fama. Es un ingrediente en un buen número de platos y es uno de los elementos imprescindibles en la cocina regional. Son el elemento clave en recetas como el bacalao a la riojana, todo tipo de guisos y salsas tradicionales, los populares pimientos rellenos, los huevos con pimientos y un largo etcétera. Pero es también una delicia el comerlos simplemente asados y aliñados. La menestra, preparada de diferentes modos, es un plato ideal para poder degustar estos productos de la huerta, aprovechando las variedades propias de cada temporada.

Otro de los atractivos gastronómicos de la zona son las setas. La proximidad a la Sierra hace que la afición a la recolección sea muy numerosa y, por supuesto, su consumo en infinidad de modalidades.

Hacer una ruta de pinchos no puede pasarnos por alto, una de las tradiciones más arraigadas en la zona desde hace muchísimo tiempo. Los pinchos han evolucionado y ahora, junto con los más tradicionales como el morro, las banderillas, los torreznos, los embuchados o los pimientos rellenos que todavía están presentes en las barras, ha aparecido una nueva generación de cocineros que están innovando continuamente en el mundo de la tapa con propuestas muy elaboradas e innovadoras.



Todo ello acompañado de buen vino de Rioja. A sus afamados tintos se incorporan ahora una nueva generación de vinos blancos de excelente calidad y personalidad como consecuencia de un proceso de recuperación de variedades autóctonas, algunas de las cuales se encontraban prácticamente desaparecidas. ***www.rutasdelvinorioja.com***

BARRIOS DE BODEGAS

Prácticamente la totalidad de los municipios cuentan con su "Barrio de Bodegas", como el de San Asensio, sin olvidar el histórico Barrio de la Estación de Haro. Tuferas y guardaviñas o chozos son imágenes de toda la Ruta. Y el mundo del vino inunda las tradiciones y la cultura de sus localidades, con sus fiestas ligadas a este ámbito, desde la Batalla del Vino de Haro y la Batalla del Clarete de San Asensio, hasta las recientes jornadas de puertas abiertas de bodegas que se organizan en no pocos municipios.

En todas las localidades se pueden encontrar prestigiosos vinos de año, crianzas y reservas, además de producirse exquisitos blancos, algunos fermentados en barrica; unos vinos que muestran la dinámica del sector y la apuestas por nuevas oferta en la vinicultura que aportan a la imagen de los vinos clásicos de Rioja, nuevas propuestas. Una nueva generación de vinos que abren nuevos caminos y ofrecen nuevas posibilidades a los amantes del vino y su cultura.

Campo Viejo™

VENDIMIA SELECCIONADA





91 PUNTOS
GUÍAPEÑÍN 2017
AÑADA 2014
★★★★★

CAMPOVIEJORIOJA
WWW.CAMPOVIEJO.ES

WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

decanta la vida

Regala VINO *por Navidad*



Regalar un vino es un clásico que nunca falla, aunque lo que puede fallar es la elección del mismo. Precisamente ancestralmente ha sido símbolo de comunión entre pueblos y familias. “Somos lo que comemos”, dijo Josep Pla ... ¡Pero también lo que bebemos! Nuestro gusto en vinos dice mucho de nosotros mismos.

Por Meritxell Falgueras



Hay quien adora los vinos blancos aromáticos, de variedades como el gewürztraminer o el verdejo, estos vinos son ideales para el aperitivo pero no para las carnes. ¿Por qué no le descubrimos a un enamorado del vino tinto un blanco con cuerpo? ¿O uno que solo tome blanco un tinto ligero que pueda tomar fresquito? Seguro que pueden encontrar un tinto frutal que les guste para sus comidas más carnívoras. Los mejores vinos no son los más caros o exclusivos sino aquellos que hacen vivir momentos mágicos por tener alma: los vinos adecuados para cada ocasión, que cada persona vivirá según su experiencia. "El vino, como todo, debe trasmitirte algo cuando lo tomas, debe hacerte sentir algo especial", dice Andrés Iniesta, en el prólogo de *Los vinos de tu vida*.
Regala vino porque una botella nunca se vacía... se llena de sensaciones! Pues como decía Oscar Wilde: "Life is too short to drink bad wine"(La vida es demasiado corta para beber mal vino)

Los mejores vinos no son los más caros o exclusivos sino aquellos que hacen vivir momentos mágicos por tener alma



VINOS ADECUADOS PARA CADA PERSONA

Deberemos elegir qué vino es el más adecuado teniendo en cuenta los gustos y el carácter de la persona a la que va dirigido.

PARA CLÁSICOS

Las personas de cierta edad con gustos clásicos estarán encantados con denominaciones como la calificada Rioja; los más esnobs estarán sedientos de las marcas más míticas (llámese Dom Pérignon o Vega Sicilia).

PARAR LOS ECOLÓGICOS

Los preocupados por una alimentación sana apreciarán un vino ecológico (como los excelentes vinos y cavas de Alta Alella) o incluso biodinámicos (puedes sorprenderles con vinos como Tre Bicchieri del Gambero Rosso de Podere San Cristoforo en la Maremma Toscana).

PARA LOS VIAJEROS

A los viajeros podemos regalarles vinos de zonas que han visitado: ¿un shyrah de Australia? ¿un pinot noir californiano de Russian River Valley? Y también se puede vivir la tierra de sitios que no has pisado.

PARA LOS MELANCÓLICOS

Rememorar una añada regalando vinos del año que nació, o un Oporto Colheita.

PARA LOS 'WINELOVERS'

Los *winelovers* estarán encantados con los vinos más premiados (podríamos recomendar el último por ejemplo de Pazo de Señorans Selección de añada 2009 con 93 puntos Parker, Medalla de Oro al Mejor Vino blanco del Noreste de España por encima de las 15 libras).

PARA ROMÁNTICOS

Serán ideales los vinos que portan los nombres más amorosos: el cru Les Amoureuses o la apelación Saint-Amour en el Beaujolais.

SI NOS ATRAE LA FAMA

Vinos elaborados por famosos (el Priorato de Porrera de Vall·llach del cantante Lluís Llach y el gran enólogo Albert Costa).

PARA SENTIRNOS COMO UN MARQUÉS

Vinos para sentirse como un marqués hay muchos (y no sólo lo digo por Marqués de Murrieta o Marqués de Vargas).

PARA LOS MÁS 'CUQUIS'

Una opción es el Maravilloso de Rueda by Mr. Wonderful.

PARA LOS AMANTES DEL DISEÑO

Vinos con etiquetas molonas para los amantes del diseño como el vino Loco, que en vez de etiqueta, tiene una camisa de fuerza.

PARA LOS AMANTES DE LA ARQUITECTURA

Los vinos que se elaboran en catedrales vinícolas son perfectos para los amantes de la arquitectura (llámese Marqués de Riscal o Ysios).

PARA QUIEN NO PUEDE TOMAR ALCOHOL

Hasta el que no toma alcohol puede disfrutar del vino sin alcohol Natureo de Torres, cuya versión rosada es encantadora.

Imperial Reserva Brut, Gran Reserva Brut Nature y Rovellats Col·lecció

La familia Vallès, generación tras generación, ha ido transmitiendo el secreto de la elaboración de sus grandes vinos y el amor a su tierra, elaborando vinos y cavas a partir de la uva que vendimian en sus propias tierras. Las variedades tradicionales macabeo, xarel·lo y parellada, junto con la antigüedad de sus viñedos justifican la permanente calidad del producto. Esta tradición y la visión de futuro, han convertido Rovellats en una gran empresa.

Desde Rovellats afirman: "Nos gusta pensar que podemos acompañar los momentos bonitos de nuestros clientes. En Navidad, es tradición brindar con un buen cava". Para estas fiestas nos sugieren tres cavas. Además, dos de ellos lucen unos estuches dignos del mejor regalo.

Imperial Reserva Brut: Ideal para maridar con pescados y mariscos, viandas blancas guisadas o asadas.

Gran Reserva Brut Nature: En general puede acompañar toda la comida. Carne y caza. Pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas. Se presenta en un moderno estuche redondo con fondo rojo y decorado con chapas de cava Rovellats.

Rovellats Col·lecció: Puede acompañar perfectamente una comida de principio a fin. Excelente aperitivo. Platos muy elaborados a base de pescado blanco, faisán, avestruz y carnes rojas maceradas; postres a base de chocolate amargo y frutas confitadas, o con tartas o *soufflés* poco dulces. Se presenta en un elegante estuche de línea clásica.



ROVELLATS
Ctra. de la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063 · www.cavarovellats.com

Condado de Oriza Reserva

Condado de Oriza Reserva nace en la bodega que Pagos del Rey tiene en la Ribera del Duero. Construida en 2002, la moderna edificación destaca en el paisaje. El hormigón de la fachada y los tejados protege los interiores del sol. La recepción y la nave de elaboración están construidas en un espacio armonioso y continuo sin columnas. Este diseño alberga brillantes depósitos de acero inoxidable y las más modernas tecnologías.

Condado de Oriza Reserva está elaborado a partir de la variedad tinta del país (tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos de más de 20 años situados en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos). Finalmente el vino se cría durante 24 meses en barrica de roble francés y americano antes de embotellarse y permanecer en botella 12 meses más. Un vino merecedor este año de numerosos premios: tres oros en Berliner Wein Trophy, Mundus Vini, CINVE y Catavinum World Wine & Spirits Competition y plata en Bacchus.





PAGOS DEL REY- RIBERA DEL DUERO
Calle del General Aranda, · 09311 Olmedillo de Roa (Burgos)
Tel.: 947 551 111 · www.pagosdelrey.com

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubí oscuro con sutiles reflejos anaranjados. En nariz es complejo con cerezas, ciruelas pasas combinadas con sabrosas notas balsámicas y especiadas. Estas notas se entremezclan con sabores a moca, tostados, caramelo y ahumados, así como toques de pimienta. En boca, se reflejan los sabores de la nariz con matices adicionales a hierbas y cuero. El vino tiene taninos potentes pero bien integrados, una acidez media y un final duradero y aterciopelado. Un compañero perfecto para la carne de caza, ternera a la parrilla, chuletas de cordero con hierbas aromáticas y guisos castellanos.

Para regalar a...

Un vino que sorprenderá a los incondicionales de Ribera

Félix Callejo 2014



Para regalar a...

Entusiastas de los vinos de Km 0

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTCAS: De color cereza picota con ribete granate. Intenso en nariz, aromas a fruta madura, arándanos, especias, monte bajo, romero, clavo, balsámicos, tinta china y roble cremoso. Su paso en boca es potente y sabroso. Final largo y persistente.



La vida de Félix Callejo transcurre desde su nacimiento en Sotillo de la Ribera, un pueblo de Burgos. El paso del tiempo hace madurar a las personas: sus ideas, proyectos y pensamientos van creciendo. Así le pasó a Félix Callejo, fundador de esta bodega, que propone para estas fiestas el vino que lleva su nombre.
La bodega nació el año 1989 y, en la actualidad, la cuarta generación de "Callejos" continúa elaborando los vinos. Desde el viñedo propio, situado en el mismo pueblo (en el límite norte de la D.O. Ribera del Duero), con un total de 60 ha, hasta la comercialización de todos sus vinos: Flores de Callejo, Callejo, Majuelos de Callejo, Gran Callejo, Viña Pilar, El Lebrero, Finca Valdelroble y Félix Callejo.
Se distinguen por ser vinos de familia, una pequeña producción kilómetro cero, que respeta el privilegiado entorno natural donde crece la uva tempranillo.
Para estas fiestas la bodega propone su vino Félix Callejo, elaborado con uvas seleccionadas con gran concentración de aromas y carácter diferenciado. Fermentadas primero con levaduras autóctonas y con fermentación maloláctica después en barrica nueva de roble francés; crianza de 15 meses en las mismas barricas. Una elección para disfrutar de un Ribera del Duero con orígenes y con futuro.

BODEGAS FÉLIX CALLEJO
Avda. del Cid, Km 16 · 09441 Sotillo de la Ribera (Burgos)
Tel.: 947 532 312 · www.bodegasfelixcallejo.com

CasaCampos Tinto Joven y CasaCampos Crianza

Para regalar a...

Los que buscan la tradición de un Rioja

En Grandes Vinos F. Olimpia unen la pasión por los viñedos con un esmerado cuidado por mantener inalterable el arte de la viticultura. La bodega se encuentra en Bobadilla, en el corazón de la Rioja Alta, dentro de la delimitación de la D.O.Ca. Rioja. Un entorno ideal, en el que la variedad de uva tempranillo alcanza su máxima expresión. Fieles a la tradición en la elaboración de vinos, seleccionan cada cepa y vendimian manualmente. La sala de crianza alberga barricas de roble francés y americano donde sus vinos reposan en perfecta armonía, surgiendo aromas y matices frutales de la uva que se ensamblan con los toques tostados del aporte de las barricas. En cada botella se esfuerzan por mantener viva la tradición familiar que han recibido y que se ha convertido en su seña de identidad, consiguiendo vinos personales de gran excelencia.
Por ese motivo, siempre es un acierto en estas fechas obsequiar a los nuestros con CasaCampos Tinto Joven y CasaCampos Crianza, adscritos a la D.O.Ca. Rioja. Dos historias que comparten un mismo destino. Igual cariño puesto en cada botella, fruto del esfuerzo y la entrega de años de trabajo.
CasaCampos Tinto Joven es un vino de color rojo cereza de media capa limpio y brillante. Con aromas de fruta roja, equilibrado y suave en boca.
CasaCampos Crianza es el resultado de una cuidadosa selección a partir de la cual se obtiene este vino rojo rubí con notas aromáticas de vainilla y ahumados. En boca sedoso, equilibrado y fino.
Unos vinos que son el reflejo del trabajo y conocimiento vitivinícola heredado.

GRANDES VINOS F.OLIMPIA OFICIALDEGUI, S.L.
Avda. de la Rioja, 50
26231 Bobadilla (La Rioja)
Tel.: 948 186 262
www.bodegasolimpia.com





Anna de Codorníu Blanc de Blancs



El Grupo Codorníu Raventós propone los mejores regalos "con gusto" para estas fiestas. No existe mejor manera de felicitar la Navidad, e ir acorde con sus colores más emblemáticos (blanco, rojo y dorado), que con el cava más puro y vivo: Anna de Codorníu Blanc de Blancs. Nacido en 1984, fue el primer cava en introducir la variedad chardonnay en su *coupage*, en la actualidad cuenta con un 70% de esta preciada variedad, que le aporta aromas delicados, un frescor inconfundible y una personalidad única.

Los más de 15 meses en contacto con las lías de las levaduras dentro de la propia botella durante la crianza, junto a la perfecta mezcla de las variedades chardonnay, xarel·lo, macabeo y parellada, le confieren a Blanc de Blancs un cuerpo y versatilidad únicos.

Anna de Codorníu Blanc de Blancs, el complemento gastronómico y cromático ideal para estas fiestas.

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
VARIEDAD: Chardonnay, xarel·lo, macabeo y parellada
CARACTERÍSTICAS: Es un cava de burbuja fina y persistente, envuelto de notas cítricas y de fruta tropical junto a complejos aromas de crianza y brioche. En boca es cremoso, amplio y persistente

Para regalar a...

Los que les invade el espíritu navideño

CODORNÍU
Avda. Jaume Codorníu, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 935 051 551
www.annadecodorniu.com

Reymos Selección

Los vinos espumosos son cada vez más consumidos en Navidad por su gran versatilidad, como es el caso de Reymos Selección, un espumoso de Moscatel D.O. Valencia que aporta exquisitez a la mesa. De sabor característico, es un vino que rompe con la idea tradicional de los espumosos. Al tener poca graduación es muy ligero al paladar.

Reymos es el inconfundible espumoso de moscatel de la bodega de Cheste y Reymos Selección el espumoso nacido de la cuidada elaboración con las mejores uvas de moscatel, hasta lograr alcanzar su máxima expresión. Así, Reymos Selección nace ante el desafío de aportar expresiones diferenciadoras, con un producto de alta gama para consumidores exigentes, capaces de distinguir y apreciar dichos matices.

Muy adecuado como copa de bienvenida o para el aperitivo. Es un estupendo acompañante para quesos y foie y también en los postres.

Bodegas Reymos es la primera bodega de España productora de uva moscatel.



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
VARIEDAD: Moscatel
CARACTERÍSTICAS: De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y perleo fino y persistente. Gran caudal aromático, con matices complejos y sofisticados. Es un vino redondo y estructurado, con cremosa espuma y equilibrada acidez. Ligero por su bajo grado alcohólico.

Para regalar a...

Los anfitriones, bien fresquito en el aperitivo

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 entlo
46010 Valencia
Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

Casa Gualda Single Barrel



Para regalar a...

Los que buscan exclusividad

En la Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza situada en Pozoamargo (Cuenca) se ha creado un vino de excelencia a partir de 400 kilos de uva tinta, de la variedad tempranillo, recolectada de cinco parcelas diferentes y envejecido en una barrica de roble de Mongolia, madera procedente del corazón de Asia. Es un vino único, embotellado en una serie limitada de 286 botellas. Este es el gran reto profesional que se ha marcado Rodrigo Fernández, el nuevo gerente. Este desafío consiste en la elaboración de una microvinificación en una bodega con capacidad para nueve millones de kilos de uva.

Acogida a la D.O. Ribera del Júcar, la cual se caracteriza por sus suelos cubiertos de cantos depositados por el río, suelos únicos para la elaboración de vinos tintos diferentes, atrevidos, pero con carácter y tradición. En estas zonas de cantorrales encontramos parcelas con cepas en vaso de más de 40 años de edad.

Los racimos de tempranillo son despalillados, espuerta tras espuerta, y puestos a fermentar de manera natural en la soledad de la Cueva del Lobete, a diez metros bajo tierra, con la única intervención de las levaduras y de los bazuqueos manuales diarios. Una vez terminado el proceso de fermentación, el vino se ha desangrado con sus lías hasta llenar una barrica mongola de 225 litros, especial para este vino. La técnica de *batonnage* se ha producido durante once meses, obteniendo complejidad, untuosidad, sutileza y armonía con el objetivo de generar sensaciones únicas.

En definitiva, el vino más exclusivo jamás elaborado en una cooperativa. Un vino de edición limitada y numerada que no se repetirá.

COOPERATIVA NUESTRA SRA. DE LA CABEZA
Tapias, 8 · 16708 Pozoamargo (Cuenca) · Tel.: 969 387 173 · gerencia@casagualda.com





Bembibre

Para regalar a...

Los que adoran la uva mencía y las ediciones limitadas

De la capital del Bierzo Alto toma su nombre el vino Bembibre, un homenaje al origen de la bodega Dominio de Tares y al lugar donde la uva mencía encuentra una de las mejores tierras para crecer. Elaborado a partir de viñedos de más de 80 años, es un monovarietal que presenta toda la fuerza expresiva de esta uva.

Para Rafael Somonte, director técnico de Dominio de Tares, "este vino no puede faltar cuando se desea conocer el verdadero sabor de la mencía vieja elaborada con cariño y esmero. Bembibre es pura artesanía de El Bierzo dentro de una botella".

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
VARIEDAD: Mencía
CARACTERÍSTICAS: Tras un paso por barricas de roble francés durante 16 meses y 24 meses en botella, el resultado es un vino intenso, de color granate y nariz de frutos rojos y negros confitados. En boca, muy denso, y con un tanino muy pulido y redondo con gusto a ciruela pasa. Perfecto para maridar con platos como cocidos y carnes de caza.

Bembibre nació en 2001 y hoy ocupa un lugar privilegiado a la cabeza de los grandes vinos del noroeste español. A lo largo de sus añadas ha obtenido un notable éxito internacional, como su aparición en el *top 10* de la revista *Wine Spectator*, y numerosos elogios a nivel nacional, figurando recientemente en la selección de mejores vinos de España de la *Guía Peñín*. Con él, Dominio de Tares se erige como el guardián del patrimonio vitivinícola del Bierzo, elaborando vinos únicos y de calidad mundialmente reconocida. Producción limitada de apenas 6.000 botellas.

DOMINIO DE TARES
Los Barredos, 4
24318 San Román de Bembibre (León)
Tel.: 987 514 500
www.dominiodetares.com

1780, Cara Nord Tinto, Finca Comabarra y Cérvoles Estrats

Desde las bodegas Castell de Remei, Tomàs Cusiné, Cara Nord Celler y Cérvoles Celler nos sugieren cuatro tintos muy diferentes para tener donde elegir dependiendo del destinatario de la botella.

1780 es un vino de Castell del Remei con D.O. Costers del Segre que destaca – tras una larga crianza en barrica– por su volumen y elegancia. Es un *coupage* de cabernet sauvignon y garnacha de viñas seleccionadas. Su nombre hace honor a la fecha en que se hallaron vestigios en la finca de elaboración de vino.

Cara Nord Tinto, de la bodega Cara Nord con D.O. Conca de Barberà, procede de viñas de garnacha, syrah y garrut, cultivadas hasta 800 m. de altitud en las montañas de Prades. Tras seis meses en maderas de roble francés seleccionado, se obtiene este vino de nariz elegante con aromas de frutas negras, minerales, balsámicas y maderas nobles. La boca es muy jugosa y vibrante.



Finca Comabarra es un *coupage* de cabernet sauvignon, garnacha y syrah que desde bodegas Tomàs Cusiné definen como "un perfecto ensamblaje de nuestro paisaje", refiriéndose a El Vilosell (Lleida), donde lo elaboran. Es un vino complejo, intenso y limpio en nariz. Suave, glicérico y amable en boca, con buena acidez y gran cuerpo.

Cérvoles Estrats es un tinto de alta expresión elaborado con un 45% carbernet sauvignon, 20% garnacha, 20% tempranillo y 15% merlot. Tras 18 meses en barricas nuevas de roble francés se obtiene este vino de color picota y aromas intensos y agradables de la crianza en madera. Entrada en boca muy agradable y voluptuosa. La acidez le aporta frescor y viveza.

CASTELL DEL REMEI
Finca Castell del Remei
25333 Castell del Remei (Lleida)
Tel.: 973 580 200
www.castelldelremei.com
www.caranordceller.com
www.tomascusine.com
www.cervoles.com

Lustau East India Solera



Este *rich cream* se elabora en las bodegas jerezanas Lustau, fundadas en 1896 y consideradas hoy día un referente a nivel mundial cuando se habla de vinos de la máxima calidad. La clave de su éxito radica en combinar tradición e innovación, como es el caso de este vino. Su envejecimiento reproduce el que en el S. XVII desarrollaban los vinos en los viajes transatlánticos a las lejanas colonias británicas.

Elaborado a partir de Oloroso y Pedro Ximénez. Tras envejecer por separado en sus respectivas soleras durante 12 años, los dos vinos se combinan para volver a envejecer durante tres años más en una solera de 45 botas ubicada en la sacristía de la bodega.

Ha sido merecedor de numerosos varios este año: 96 puntos Parker y tres medallas de plata en *International Challenge 2017, International Wine & Spirit Competition* y *Decanter 2017*.

Lo ideal es servir el vino entre 12 y 13º C acompañando tablas de quesos, foie gras o postres. Una alternativa para el *afterwork* es servirlo en vaso ancho, con mucho hielo y una rodaja de naranja. Su marcada e inimitable personalidad le ha convertido en toda una referencia de la coctelería actual.

Un vino perfecto para regalar a los que nunca han probado un jerez, les abrirá las puertas a un mundo fascinante.

Para regalar a...

Al amante de vino que quiere dar sus primeros pasos en Jerez



NOTA DE CATA

D.O.: Jerez
VARIEDAD: 80% palomino y 20% pedro ximénez
CARACTERÍSTICAS: Color caoba oscuro con reflejos ambarinos. Concentrados aromas a fruta madura, moka, cacao y toffee. Muy complejo en el paladar, con limpia acidez. Sabor a pasas, a nueces y a naranja caramelizada.

BODEGAS LUSTAU
Calle Arcos, 53
11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 341 597
www.lustau.es

El Picador y La Terrera



Para regalar a...

Los que aprecien un vino con significado

Con motivo de la celebración del 30º aniversario de Vinícola de Tomelloso, esta reconocida bodega decidió hacer algo especial en su cosecha 2016. Se escogieron dos variedades poco comunes en La Mancha, pero a la vez de gran reconocimiento internacional: viognier y petit verdot, realizándose una vendimia y selección manual. Tras meses de esmerada elaboración y envejecimiento, estos vinos están listos para su lanzamiento comercial.

Este proyecto quiere reconocer el trabajo de los agricultores de antaño, homenajeando a dos personajes ilustres de Tomelloso: La Terrera y El Picador, eran en su mayoría los propios viticultores y sus familias, quienes destinaban el tiempo que no estaban trabajando la viña a la construcción de las cuevas que hoy inundan el subsuelo de esta ciudad. Estas cuevas excavadas bajo la roca (la tosca) son únicas y diferentes de cualquier otra, y en ellas se elaboró y conservó el vino en condiciones de temperatura y humedad estables, hasta que llegaron las modernas bodegas actuales.

Estos vinos de autor reciben la marca *"Pico y Brazo"*, que es como se construyeron literalmente las cuevas "a pico y brazo", y han sido elaborados por el enólogo Javier Nieto. Se trata de una edición limitada de unas 6.000 botellas de blanco Viognier (La Terrera) y otras 6.000 botellas de tinto Petit Verdot (El Picador) que saldrán a la venta este mes de diciembre. Para el diseño de la etiqueta se ha contado con la colaboración del artista local Roberto Carretero "Gobi".

VINÍCOLA DE TOMELLOSO *Ctra. Toledo-Albacete, km 130,8 · 13700 Tomelloso (Ciudad Real) · Tel.: 926 513 004 · www.vinicolatomelloso.com*

Venta del Puerto Nº18



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
VARIEDAD: 40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah
CARACTERÍSTICAS: De color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio, sin llegar a mostrar tonos de evolución, expresando su juventud. De aroma limpio e intenso. En boca se presenta muy potente, enérgico, de gran recorrido. Acidez integrada que confiere frescura y resalta las notas de fruta madura sobre un fondo mineral característico.

Para regalar a...

Los expertos que saben apreciar un vino complejo y con matices

El tinto crianza Venta del Puerto N°18 es el resultado del minucioso trabajo realizado en los mejores viñedos de la bodega Vinos La Viña, creada en 1944. Estos viñedos se encuentran en la finca Venta del Puerto, conocida por la calidad de su uva desde hace siglos. De hecho, en la biblioteca creada en Florencia bajo los auspicios de Lorenzo Médicis El Magnífico, aproximadamente en 1450, puede verse un mapa de la península ibérica donde ya aparece el nombre de Venta del Puerto en el término de La Font de la Figuera.

Venta del Puerto N°18 es el vino más personal de la bodega. Con estructura de cabernet sauvignon, equilibrio de tempranillo, inspiración de syrah y redondez de merlot.

La crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés y posterior afinamiento en botella acaba de redondear el resultado final. Un crianza con un aroma limpio e intenso, un sabor potente y enérgico con una sensación final retronasal compleja e intensa, postgusto muy agradable y persistente.

Acompaña perfectamente carnes rojas, quesos curados y guisos. La temperatura de servicio aconsejada es entre 14° y 16°C.

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 entlo
46010 Valencia
Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

Finca Moncloa

Finca Moncloa –situada en la provincia de Cádiz, en una zona conocida por los ancianos del lugar como "la tierra de las viñas de Arcos"– es fruto de la inquietud de la familia González por el mundo del vino de calidad, una apuesta por recuperar tradiciones perdidas y olvidadas. Así, en el vino Finca Moncloa, rescatan una variedad autóctona casi desaparecida como la tintilla de Rota, y su elaboración da como resultado un tinto de excelente calidad como se había realizado siglos atrás en el sur de España. José Manuel Pinedo, enólogo de la bodega, afirma: "Porque desde el principio Finca Moncloa ha consistido en el terruño. Queríamos vinos que representasen las características de la región. Sabíamos que nuestros vinos tenían que estar en un enclave específico y vinificados a partir de pequeños racimos si queríamos elaborar un vino tinto de alta calidad. Ahora vemos los frutos de nuestro trabajo y sabemos que vamos por el buen camino".



NOTA DE CATA

Vinos de la Tierra de Cádiz

VARIEDAD: Cabernet sauvignon, syrah, tintilla de Rota y petit verdot.

CARACTERÍSTICAS: Tras 12 meses en barricas de roble francés y americano se obtiene este vino de color cereza picota. Aromas a frutas rojas y negras maduras con notas florales, especiadas y balsámicas además de finos tostados de la madera. En boca es equilibrado, con buena acidez y entrada ligeramente dulzona. Un vino suave, pero con cuerpo. Final largo y persistente. Perfecto para acompañar con fiambres, aves, cerdo, comidas especiadas o con salsas fuertes, guisos, carnes rojas, carne de caza, cordero o carne a la parrilla.

GONZÁLEZ BYASS
Manuel María González, 12
11403 Jerez de la Frontera
Tel.: 956 357 000
www.gonzalezbyass.com



Para regalar a...

Los que aprecien vinos elaborados con variedades singulares

Argila y Mas Bertran X80

Desde que la primera botella de Mas Bertran vio la luz en 2005, el xarel·lo y el sumoll, variedades autóctonas del Penedès, han marcado el camino de una gama de productos que aspiran a ser la máxima expresión de su terruño. En la mezcla de la innovación y la tradición se encuentra el motor que impulsa a una de las bodegas más jóvenes pero también más comprometidas de la zona. El cuidado en la viña, la calidad extrema en el proceso de producción y la paciencia en la crianza son algunos de sus secretos.

Para regalar estas Navidades la bodega de Sant Martí Sarroca (Alt Penedès, Barcelona) nos propone varias opciones: para los que prefieran los clásicos, nada mejor que *Balma Brut* o *Balma Brut Nature* –elaborados con la tríada varietal por excelencia: macabeo, xarel·lo y parellada–, para los que prefieran algo diferente podemos optar por los monovarietales de xarel·lo y sumoll (*Argila* y *Argila Rosé*) o por *Mas Bertran X80*, un *coupage* de las dos variedades estrella del Penedès. Los *Argila* (Clàssic Penedès) son dos productos de gama media-alta, de largas crianzas, con grandes críticas del sector, premios de reconocimiento locales e internacionales, y muy buenos resultados en la mesa. *Mas Bertran X80* es un producto de gama alta, de larga crianza, con una muy buena relación calidad precio y la excelencia garantizada en la cata. En ambos casos las botellas se presentan en estilosas cajas, ideales para regalar.



MAS BERTRAN
Carretera BP-2121, Km. 7,5
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 938 990 859
www.masbertran.com



Vinos para Regalar

Bodegas Comenge



Fundada en 1999, Comenge Bodegas y Viñedos es una bodega familiar ubicada en un entorno privilegiado de la provincia de Valladolid, entre los valles del Duero, Cuco y Horcajo. El cultivo de las viñas es exclusivamente ecológico certificado, lo que revierte en el sabor de su uvas y vinos. Este proyecto está inspirado en Miguel Comenge, padre del fundador y autor del libro La Vid y los Vinos Españoles (1942), el primer tratado científico acerca de la situación vitivinícola de España. De esta especial bodega salen unas joyas enológicas como Magnum Comenge Crianza 2012 y Magnum Don Miguel Comenge Reserva 2010.

El Magnum Comenge Crianza 2012 es un tempranillo, criado 15 meses en barrica de roble francés y americana. Reúne las virtudes de una excelente añada: intensidad, frescura, elegancia y longitud. De color rojo picota y nariz frutal e intensa. La boca es suave y de estructura media. Ideal para acompañar tapas, carnes blancas, charcutería y quesos curados. El Magnum Comenge Crianza 2012 tiene una presentación impactante y la exposición al oxígeno es más baja que en botellas de menor capacidad. Asimismo, la crianza puede durar más, es decir el vino aguantará más tiempo y evolucionarás más lentamente en este tipo de envase.

Don Miguel Comenge Reserva muestra ya en su envoltorio su carácter único: la primera página del citado libro La Vid y los Vinos Españoles. Está elaborado con tempranillo (90%) y cabernet sauvignon (10%), con 20 meses de crianza en barricas de roble francés nuevo. De color rojo picota, tiene una nariz profundísima que se abre de forma paulatina a fruta negra, ciruelas, casis, chocolate y notas balsámicas. En boca tiene una acidez excelente y resulta agradablemente fresco, con cuerpo rotundo y delicada textura en boca. Ideal para acompañar carnes rojas, platos de caza y postres de chocolate.

Para regalar a...

Para los que buscan vinos ecológicos y elegantes

BODEGAS COMENGE
Camino del Castillo, s/n
47346 Curiel de Duero (Valladolid)
Tel.: 983 880 363 · www.comenge.com

Dominio de Unx Rosé de Saignée



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
VARIEDAD: Garnacha negra y gris
CARACTERÍSTICAS: Es un rosado de aroma intenso, sutil y delicado. Boca equilibrada, golosa y untuosa. Destaca su volumen y el recuerdo a fruta roja fresca. Tiene una acidez perfectamente integrada. Servir entre 8 y 10ºC.

Bodegas San Martín, fundada en 1914 en San Martín de Unx, es la segunda cooperativa más antigua de Navarra y probablemente la zona donde mejores rosados de Navarra se elaboran. Está situada en la Baja Montaña Navarra, una zona seca sub-húmeda con influencia atlántica, buena pluviometría e insolación e importantes vientos que permiten una buena aireación del viñedo. La viticultura es de baja producción y alta calidad, que termina en unos vinos complejos y de gran intensidad donde se reflejan las características del terruño.



Especializada en el cultivo de la variedad garnacha, Bodegas San Martín trabaja en dos proyectos de recuperación de viñas viejas de esta variedad, tanto en uva tinta como blanca.

Para estas fiestas propone que obsequiemos a los que se estén iniciando en el mundo del vino su Dominio de Unx Rosé de Saignée, un rosado ligero, resultado de un proyecto de sangrado de la uva que se realiza en la zona. Este vino, sutil y delicado, es perfecto para acompañar entremeses fríos, ensaladas, verduras salteadas, comida mediterránea (arroces, pasta, pescados) y asiática.

Para regalar a...

Los que se inician en el mundo del vino y quieren disfrutar sin complicaciones

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 entlo
46010 Valencia
Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

Jean Leon Gran Reserva Vinya La Scala 2011



La bodega del Penedès Jean Leon acaba de lanzar al mercado una nueva añada de su *Gran Reserva Vinya La Scala*, un vino que tan solo se elabora en años de cosecha excepcional, como fue la del 2011. Javier Mariscal ha sido el encargado de vestir la añada 2011 con una obra creada para la ocasión con el título *Atardecer en Brooklyn*, plasmando, en palabras del diseñador, "un bonito atardecer saboreando una copa de vino con el impresionante puente de Brooklyn delante". El puente que tantas veces debió cruzar Jean Leon cuando residía en Nueva York.

Se trata de una edición limitada y numerada de 9.352 botellas, que cuenta con la certificación *Vi de Finca*, el mayor distintivo vínico otorgado por la Generalitat de Catalunya. El cabernet sauvignon con el que se elabora procede de cepas plantadas en 1963, las más viejas de la propiedad. Envejece en barricas de roble francés durante 27 meses y en botella un mínimo 3 años.

Para regalar a...

Los amantes del arte

NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
VARIEDAD: Cabernet sauvignon
CARACTERÍSTICAS: Color rojo cereza picota. En nariz destaca por su equilibrio en los matices a fruto rojo maduro, confitura y notas especiadas procedentes de su larga crianza en barrica. En boca destaca por su entrada potente, su tanicidad que le confiere corpulencia y su largo recorrido. De post gusto elegante y sedoso. Ideal con las mejores recetas de carnes rojas, especialmente en salsas a base de especias.



BODEGA JEAN LEON
Chateau Leon, s/n
08775 Torrelavit (Barcelona)
Tel.: 938 177 690
www.jeanleon.com
visitas@jeanleon.com

Vins de Taller

Vins de Taller es la culminación de un sueño perseguido por un experto en plantas, jardines y paisaje, que convirtió un páramo en un jardín y unos campos en unos viñedos. Antoni Falcón creó Vins de Taller, aun sabiendo que un proyecto de estas características precisa de grandes dosis de ilusión y experiencia, consciente de que la paciencia y el tiempo son fundamentales en los procesos que tienen como base las plantas. Desde su fundación en 2002, la máxima de bodegas Vins de Taller siempre ha sido la excelencia de los vinos por encima de una producción elevada de botellas. Una filosofía que, con el tiempo, les ha llevado a certificarse como bodega ecológica y que ahora también persigue hacerlo en biodinámica. De hecho, justamente este noviembre ha celebrado las primeras jornadas formativas en agricultura biodinámica en l'Empordà. Desde Vins de Taller se busca conseguir una uva sana, que sea capaz de convertirse en un vino que emocione, lleno de aromas y trasladarse al degustador paisaje del que proviene. Éste es el objetivo que busca en cada uno de los quince vinos que elaboran, en distintas colecciones, entre blancos, rosados, negros y dulces muy particularmente y que ahora también se pueden degustar en los lotes especiales de Navidad.





Para regalar a...

A quienes prefieren los vinos ecológicos elegantes

VINS DE TALLER
Sant Jordi, 4
17469 Vilamalla
Tel.: 934 816 434
www.vinsdetaller.com

Bodegas y Viñedos El Soleado

Bodegas y Viñedos El Soleado lleva ya cuatro generaciones trabajando en el mundo del vino. Como oferta especial para sus clientes, y con la mirada ya puesta en la Navidad, ha lanzado el *Estuche Happy Family* con seis vinos D.O. Ribera del Júcar. Toda una experiencia para disfrutar de seis varietales diferentes, seis uvas y seis personajes que reflejan la dedicación de la bodega. Cada botella cuenta con su particular etiqueta que refleja a distintos miembros de esta particular familia. Se trata de una manera divertida de acercarse a los buenos vinos.

El **Dandy Dad** es un petit verdot criado 7 meses en barrica de roble francés, de color rojo intenso y en boca fresco y suave, con gran amplitud y longitud final. El **Linda Mamy**, de la variedad carbent franc, es limpio y brillante de color rojo granate, con aroma afrutado y amable y pleno en boca. Por su parte, el **Baby Pompa** es un syrah color rojo intenso, casi violeta, con notas de cacao, especias y frutas. El **Tío Loco** es un tempranillo de capa alta, intenso y vivo, de aroma intenso y sabor amplio y agradable. En cuanto al **Chic Martina**, se trata de un merlot color rojo cereza, con aroma de frutos rojos y con un persistente final en boca con toques minerales. Por último, el **Mono Ciriaco** es un cabernet sauvignon consistente en boca, de taninos dulces y sabrosos y con buena untuosidad y estructura.



Para regalar a...

Los que tengan sentido del humor y aprecien las etiquetas divertidas

BODEGAS EL SOLEADO *Pozo Alfaro, 50 B · 16237 Ledaña (Cuenca) · Tel.: 911 994 108 · www.elsoleado.com*

Vins Estela



VINS ESTELA
Pl. Europa, s/n – Nave 3 recinto ferial
17600 Figueres (Girona)
Tel.: 972 678 422
www.vinsestela.com

Vins Estela es una distribuidora de vinos, cavas, aceites y champagnes, ubicada en Figueres (Girona), fundada hace quince años. Representan productos de todas las D.O. catalanas así como de las principales D.O. españolas. También disponen en su catálogo de productos italianos y franceses. Escoger uno de ellos a veces puede resultar una elección difícil así que para regalar en Navidad nos sugieren un italiano y dos franceses: **Galíe**, de Astoria Wines, un *prosecco* italiano extra dry; **Chablis** de Domain des Hâtes, un vino francés elaborado únicamente con chardonnay, que marida muy bien con carnes, mariscos y queso de cabra; y el exquisito champagne **Lady** de Paul Goerg, que combina con risotto cremoso con marisco, vieiras con trufas; un vino excepcional del resultado de la mezcla de viñas chardonnay del prestigioso viñedo de Vertus.



Para regalar a...

A los que les gustan los vinos italianos y franceses de corte elegante

Martín Berdugo



Martín Berdugo propone una gama de vinos Ribera del Duero de la más alta calidad para regalar o regalarte. Con preciosos estuches de presentación.

Desde hace siglos el río Duero, a su paso por los pagos de Aranda, ha visto crecer viñedos, así lo demuestran los vetustos documentos que se conservan en el archivo familiar de la Bodega y Viñedos Martín Berdugo, por lo cual su historia es un legado de generosidad y valores recibidos de sus antepasados.

La peculiar trayectoria de Martín Berdugo no se entiende sin saber de su carácter de superviviente, de su afán por superar las adversidades, como les ocurren a las uvas en el viñedo. Es algo innato en esta bodega, como refleja el hecho de convertir las fatalidades en oportunidades de éxito. Tras sufrir un incendio, hace cuatro años, que arrasó la nave de elaboración, la bodega se lanzó a crear una nueva línea de vinos que está consiguiendo gran aceptación. Resurgiendo de sus cenizas, como el *Ave Fénix*, con más fuerza que nunca, ha introducido la última tecnología en el cuidado del viñedo, con más de 200 puntos de control y un atento seguimiento diario, consiguiendo excelentes granos. Esto, unido a la rigurosa selección en bodega, al sistema de elaboración por gravedad y la nueva reforma de sus instalaciones dan como resultado unos vinos amables y pensados para el disfrute de quienes buscan unos Ribera del Duero que sorprendan.

La elegancia de un ribera diferente con un perfecto ensamblaje entre fruta y madera a su paso por barricas francesas y americanas.

Para regalar a...

A los que buscan un Ribera de Duero diferente

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

Dorivm Selección de la Familia 2013



El vino Dorivm Selección de la Familia proviene de la Ribera del Duero. Lleva un año en el mercado y ya se exporta a Estados Unidos, Rusia, Canadá y varios países de Europa. Su elaboración ha sido el resultado de la evolución del Dorivm Reserva y Crianza que distingue a Bodegas Thesaurus, una empresa de larga tradición vinícola ubicada en las denominaciones de la Ribera del Duero y Cigales.

La familia Martín Verástegui, propietaria de la bodega, selecciona manualmente uva 100% tempranillo de cepas viejas para después fermentarla de forma controlada a 28º en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble. Allí permanece durante 18 meses en barricas de origen francés, americano y centroeuropeo. Actualmente, Bodegas Thesaurus ha ampliado sus instalaciones en la D.O Cigales y tiene previsto plantar nuevos viñedos. Pueden acercarse a visitarla, catar sus vinos, y aprovechar para hacer las rutas del Vino de Ribera del Duero y de Cigales. En ambas podrán disfrutar del patrimonio de la zona; repleto de iglesias, fortalezas y monasterios que fueron frecuentados por ilustres personajes.

Para regalar a...

Los que son fieles a los monovarietales de tempranillo



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota con ribetes violáceos. En nariz aparecen aromas a compota de frutas negras maduradas del bosque, tostados, trufa, vainilla y aromas torrefactos. En boca es redondo y carnoso. Marida con carne roja, lechazo en pincho y asados, caza mayor y de pluma.

BODEGAS THESAURUS
Ctra. Cuellar-Villafuerte, s/n
47359 Olivares de Duero
(Valladolid)
Tel.: 983 250 319
www.bodegasthesaurus.com

Vinos para Regalar

Solo



Bodegas Aragonesas nos presenta *Solo*, una gama de vinos monovarietales, en los que el principal argumento se encuentra dentro de la botella, pero sus apellidos (Tirio, Tiólico y Centifolia) tienen su por qué. Unos vinos con nombres peculiares que tienen una historia que contar.

Solo Tirio, *Tinto Syrah*: Color púrpura. La violeta es la característica fundamental en este vino, que puede apreciarse en nariz y boca. Fue en el puerto de Tiro (gentilicio tirio), actualmente El Líbano, donde antiguamente se encontraba el mayor comercio mundial del colorante púrpura, que se extraía de los caracoles de mar. Se necesitaban miles de caracoles para conseguir unos pocos gramos de colorante. Lo cual hacía que tuviera un precio muy elevado y sólo lo pudieran utilizar las altas esferas de la sociedad.

Solo Tiólico, *Blanco Moscatel*: Tiólico es un perfil aromático típico de algunas variedades de uva como verdejo o sauvignon blanc. Terpénico es un perfil aromático típico de la variedad moscatel. Conseguir un vino monovarietal de moscatel con un perfil aromático tiólico exige una vendimia temprana en un pequeño espacio de tiempo, preservar uvas y mosto del contacto con el oxígeno para evitar la oxidación y un esmerado trabajo en bodega. Resultado: Un blanco seco diferente y original.

Solo Centifolia, *Rosado Garnacha*: Color rosado pálido como los pétalos del rosal centifolia, un tipo de rosal de cien pétalos como su nombre indica. Los pétalos de rosa también se aprecian en nariz y boca. Su intensidad aromática y su estructura y volumen en boca sorprenden ante la ligera tonalidad rosa de este vino.

Para regalar a...

amantes del vino con una historia que contar

BODEGAS ARAGONESAS
Ctra. De Magallón a Aluminia, 0
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
www.bodegasaragonesas.com

Raíces

Bodegas Fernando Castro tiene una enorme experiencia y tradición, ya que sus orígenes se remontan a 1850. El secreto de la elaboración de grandes vinos se ha ido transmitiendo generación a generación. Buena prueba de que no se ha perdido es Raíces, la nueva generación de vinos de Valdepeñas. Los suyos son vinos con personalidad propia, que gustan a los expertos y los amigos, y sus matices se aprecian en las mejores ocasiones.

Una opción fantástica para regalar es el nuevo Cava Brut Raíces, un vino espumoso procedente de variedades frescas y aromáticas, con selección de uvas macabeo y parellada.

Se trata de un selecto coupage con 9 meses de envejecimiento, seguido de una segunda fermentación en botella durante al menos 12 meses, respetando de forma estricta las reglas del método tradicional de elaboración.

De color amarillo pajizo con toques verdosos, limpios y claros, tiene un aroma frutal, de cítricos y manzana verde con notas de envejecimiento muy agradables. Bien estructurado en boca con elegante burbuja, equilibrado y con un final refrescante. Resulta perfecto para acompañar aceitunas, foiegras, caviar, marisco y pescado, a una temperatura óptima de servicio de entre 6ºC y 8ºC.



Para regalar a...

todo aquel que disfrute de un cava clásico estas navidades"

BODEGAS FERNANDO CASTRO
Paseo Castelar, 70
13730 Santa Cruz de Mudela
(Ciudad Real)
926 342 168
www.bodegasfernandocastro.com



Bodega Carlos Moro

VINOS ESPECIALES QUE EXPRESAN PARTICULARIDADES ÚNICAS

Bodega Carlos Moro, perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera, posee en la actualidad más de 20 hectáreas de viñedo propio repartidas en las 23 parcelas propias ubicadas en San Vicente de la Sonsierra en La Rioja y Labastida en Álava y 75 ha controladas situadas en estas localidades y Ábalos, municipio anexo a San Vicente de la Sonsierra.

Hace apenas tres meses la Bodega Carlos Moro dio a conocer los vinos que elabora bajo las marcas CM y Oinoz en la D.O.Ca. Rioja: CM, CM Prestigio, Oinoz Crianza y Oinoz by Claude Gros.

En palabras del propio Carlos Moro "estos vinos reflejan toda la personalidad propia de la zona de la Rioja más cercana a la Sonsierra, de esos viñedos fantásticos desarrollados por el tiempo, llenos de fruta e intensidad, pero con el estilo propio y nuestro buen hacer en Bodegas Familiares Matarromera, siendo frescos, limpios, equilibrados y expresivos".

CM y CM Prestigio son vinos de autor procedentes de fincas seleccionadas y que se presentan en botellas numeradas y de producción muy limitada dirigidas al público que busca un vino de Rioja diferencial.

Por otro lado, la Bodega Carlos Moro también elabora Oinoz Crianza y Oinoz by Claude Gros.

En esta ocasión se trata de vinos con un marcado estilo riojano pero que cuentan con un sutil toque afrutado que les hace ser fáciles de beber. Estos últimos proceden de parcelas muy especiales ubicadas bajo la Sierra de Cantabria.



CM Prestigio 2015

Elaborado con tempranillo procedente de Labastida. Su crianza se hace en barricas de roble francés y americano durante 18 meses. El resultado es un vino de color picota oscuro con un gran aroma, muy complejo, voluptuoso, largo y persistente.

Para regalar a...

Quien busca vinos de Rioja elegantes, intensos y expresivos

Oinoz by Claude Gros 2014

Elaborado con tempranillo procedente de viñedos viejos de producción limitada. Tras 18 meses en barrica y 12 en botella, se obtiene este vino de color cardenal oscuro. Aromas de fruta roja madura con fondo mineral. En boca es complejo, con un final muy largo y armonioso.

Proyectos para 2018

La bodega presidida por Carlos Moro ha informado recientemente de una nueva inversión de 1,5 millones de euros prevista para su ampliación en 2018. La bodega construirá un edificio para una nueva sala de barricas y una nueva sala de crianza de botellas con una zona social con vistas a San Vicente de la Sonsierra y la Sierra Cantabria, y con los que también se pretende mejorar las instalaciones y la maquinaria con la adquisición de nuevas barricas, equipamiento de análisis y maquinaria para selección de uvas.

Más información: www.bodegacarlosmoro.com



EL ARTÍFICE: CARLOS MORO

Apasionado de la viña y de la tierra, Carlos Moro es el fundador y actual presidente de Bodegas Familiares Matarromera, una de las firmas bodegueras más exitosas y prestigiosas de la escena vitivinícola española, con presencia en seis Denominaciones de Origen a través de sus ocho bodegas. Sus antecedentes familiares siempre han estado vinculados a la viña y el vino desde hace más de 800 años.

El bodeguero y empresario ha sido reconocido este año con el Premio Nacional de Innovación por el Ministerio de Economía y Competitividad, galardón que le entregó el rey Felipe VI debido a su amplia trayectoria innovadora desde que en 1988 fundó Matarromera gracias a la tradición vitivinícola de sus antepasados.

Besserat de Bellefon

LAS MEJORES BURBUJAS DE CHAMPAGNE





Háganme un Champagne lo bastante suave para acompañar toda una comida y encargaré 1.000 botellas en lugar de 100"... Y así nació la leyenda. Besserat de Bellefon fue fundada en Aÿ en 1843 por Edmond Besserat, procedente de Hautvillers. La familia Baijot se hizo con la gestión del legendario Champagne Besserat de Bellefon en 2006. La propiedad comprende 35 hectáreas de viñedos, predominantemente *premiers crus* y *grands crus*. La mitad de la superficie se cultiva actualmente según las normas ecológicas y biodinámicas.

La sensación gastronómica

En 1930, Victor Besserat aceptó el desafío planteado por el director del distinguido restaurante parisino *La Samaritaine de Luxe*. Esta fecha marcó el nacimiento de los legendarios champagnes *Cuvée Des Moines*, con su estilo extraordinariamente delicado y suavemente gaseoso específicamente designado para acompañar las experiencias gastronómicas más espectaculares. Generación tras generación, Besserat de Bellefon ha abastecido a los mejores hoteles, restaurantes y comerciantes de vino del mundo. Hoy en día, los champagnes Besserat de Bellefon están en las cartas de más de doscientos restaurantes con estrellas Michelin.



LA FAMILIA BAIJOT

Philippe Baijot declara: "Nuestra obligación, además de nuestra vocación, es proseguir el trabajo realizado por la Casa desde 1843." Él aporta sus amplios conocimientos sobre el champagne y la visión necesaria para impulsar a esta extraordinaria casa de champagne hacia el futuro. Godefroy Baijot, su hijo, se une posteriormente a su padre como director de exportación y embajador de la marca. Hoy, la familia Baijot trabaja para fortalecer los lazos entre tradición y modernidad, entre la continuación del trabajo iniciado hace más de un siglo y la voluntad de innovar.

La mejor espuma

El estilo de la casa Besserat de Bellefon se basa en su proceso de elaboración único, que da lugar a unas burbujas un 30 % más finas que las del champagne tradicional. Para conservar la pureza y el frescor, no se practica la fermentación maloláctica. Besserat de Bellefon utiliza menos licor de tiraje, y la fermentación secundaria posterior es más delicada. Los vinos son más tranquilos, con solo 4,5 bares frente a la presión tradicional de 6 bares. Las bodegas profundas y frescas permiten el desarrollo de una espuma suave y persistente. Cada edición Besserat de Bellefon sin añada se deja reposar en bodega y sobre levaduras durante un periodo mínimo de cinco años; las ediciones de añada permanecen en la bodega durante un mínimo de diez años, mucho más del mínimo que requiere la denominación. En 2016, se añadieron dos *grands crus* a la gama, un *Blanc de Blancs* y un *Blanc de Noirs*. Dos productos únicos en su categoría que sabrán complacer a los amantes del champagne de todo el mundo.

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON *Maurice Cerveaux, 22 · 51200 Epernay (France)*
Tel.: 33 2 36 78 52 16 · www.besseratdebellefon.com · Distribución España: www.avanceimport.com

Magnum Bodegas Félix Sanz

LA ELECCIÓN IDEAL PARA ESTAS FIESTAS

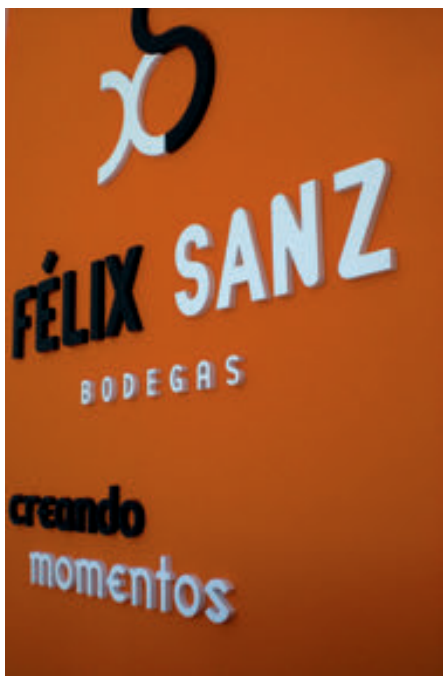
Con motivo de la cercanía de las fechas navideñas, llega la hora de pensar en las comidas, sobremesas y, por supuesto, los vinos con los que acompañar tan especiales momentos. Bodegas Félix Sanz está presente desde 1934 y no es baladí que su lema sea "Creando momentos", intentando acercar sus vinos al público de cara a disfrutarlos en la mejor compañía.

Pensando también en estas fechas próximas, la bodega, desde el pasado verano, ha apostado por lanzar al mercado las botellas magnum, teniendo como objetivo poder formar parte de las reuniones familiares y de amigos, aportando ese toque especial que dan los grandes formatos.

El secreto de la Magnum de 1,5 litros es que mantiene la proporción ideal entre volumen de vino y oxígeno en botella, por lo que tanto la evolución como la conservación del producto son las óptimas, garantizando que llega a la copa en las mejores condiciones.

Puesto en la mesa, es un formato que permite servir doce copas generosas de una misma botella, haciéndolo cómodo, pero a la vez aportando un toque de elegancia y exclusividad. A todos nos gusta sentirnos un poco especiales y, sin duda, estas fiestas que se acercan, son la excusa ideal para disfrutar de una Magnum en nuestras celebraciones.





El potencial de la verdejo

Para este formato, desde Bodegas Félix Sanz se ha apostado por *Viña Cimbrón Verdejo*, el monovarietal del año, exponente perfecto del gran potencial de la uva estandarte de la D.O. Rueda y avalado por la Medalla de Oro obtenida en el Concurso Mundial de Bruselas; *Viña Cimbrón Selección*, verdejo de cepas seleccionadas con un trabajo de fermentación y larga crianza sobre lías en depósitos ovoides de hormigón y, por último, *Abad Martín*, un magnífico tinto acogido a la mención Vinos de la Tierra de Castilla y León, que acaba de obtener 92 puntos en la nota de cata de la Guía Peñín.

El secreto de su frescura

La base de poder estar en estas fechas con el empuje y frescura de los vinos de Bodegas Félix Sanz radica en su elaboración y conservación. Por sus dimensiones, la bodega puede desmarcarse de la fabricación y volver a los procesos tradicionales y casi artesanos que inciden directamente en la calidad de sus productos.

De esta manera, cuando los verdejos parece que llegan a estas alturas de año, planos, cansados y con pérdidas de aromas primarios y acidez, la gama Viña Cimbrón sigue viva, conservando la potencia y estructura de la variedad.

Además de la apuesta por monovarietales de verdejo y sauvignon blanc y su cuidado seguimiento en el campo para potenciar la tipicidad de cada uva que ayuda a mantener sus niveles de acidez y aroma a lo largo del tiempo, el proceso de embotellado y conservación de los vinos que se sigue realiza con mucho cariño desde la bodega.

Más información: www.bodegasfelixsanz.es

PERMANENCIA "EN RAMA"

Los embotellados se realizan a medida que se va reduciendo el stock, evitando grandes partidas de vino embotellado, porque sabemos que en el momento en el que el vino blanco joven entra en la botella, empieza la cuenta atrás para su consumo. Gracias a esta forma de trabajar, los vinos permanecen "en rama" mucho más tiempo, conservándose en los depósitos originales con la temperatura controlada y evitando la oxidación. Todo vino que sale de Bodegas Félix Sanz, independientemente de la fecha del año, siempre es una garantía de frescura, persistencia de aromas en nariz y gran acidez en boca.

Abad & Vins Celler - *www.labodega.cat*

VARIEDAD Y CALIDAD DE VINOS, CAVAS Y OTROS PRODUCTOS



Abad & Vins es una bodega que elabora vinos y cavas en diferentes denominaciones de origen: tres en territorio catalán –Cava, Catalunya y Terra Alta– y la oscense Somontano. Su último reto es la exportación de sus vinos, cavas y otros productos a diferentes países del mundo, despertando mucho interés en diversos mercados.

Desde su tienda *online* se realizan envíos a España, Francia, Andorra, Alemania, Italia, Bélgica, Reino Unido, Holanda, Luxemburgo, Austria, Polonia, Republica Checa, Dinamarca y Hungría. Además de vinos y cavas, también ofrecen champagne, destilados, productos gourmet y tónicas, destacando tanto por la calidad como por la variedad que ofrece a sus clientes, desde ginebras hasta mermeladas o aceites, por mencionar solo algunos ejemplos extraídos de su amplio catálogo.



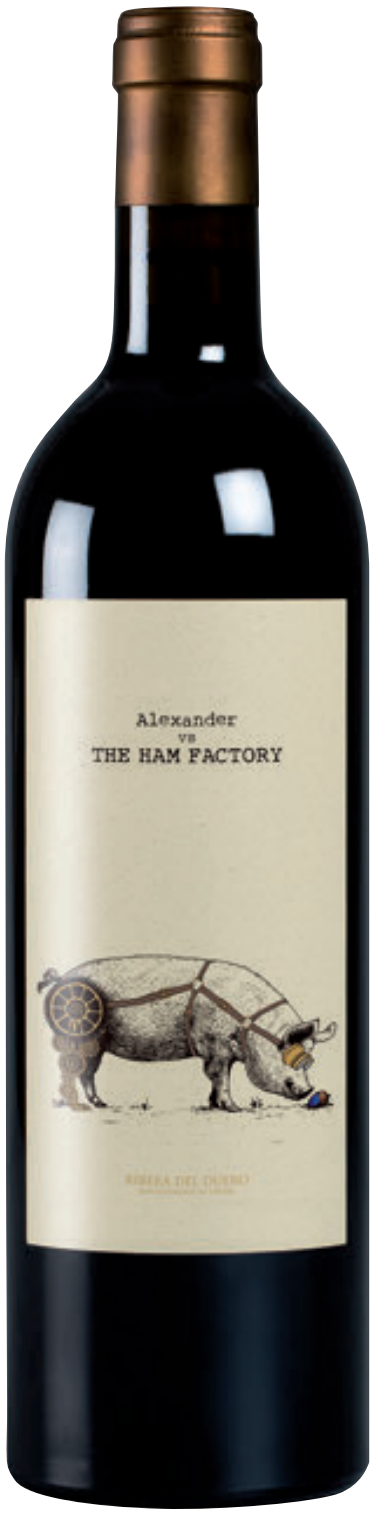
Pero la seña de identidad de la empresa siguen siendo los cavas y vinos, que son el origen de todo. Anna Salas y Jordi Abad, propietarios de la bodega, crearon hace más de 10 años el cava *De Estraperlo*, un brut resultado de una cuidadosa selección de las variedades clásicas (macabeo, xarel·lo y parellada) y de una larga crianza. De color amarillo pálido con leves reflejos dorados, es refrescante y vivaz.

A lo largo de su trayectoria de más de una década, ha actualizado su imagen y ha logrado reconocimientos como la medalla de plata en la categoría de *sparkling wines* en el concurso *Catavinum World Wine & Spirits Competition 2016*.

Entre sus vinos destaca *La Monyos 100% Garnatxa Blanca*, vino blanco elaborado en la Terra Alta que poco después de su lanzamiento en 2016 ya era reconocido internacionalmente, al obtener una medalla de bronce en el prestigioso concurso *International Wine Challengue* de Londres. Amarillo pálido con tonos verdosos, tiene aromas de fruta, percepción de manzana, pera y flores blancas. Destaca por su buena acidez que convierte todo su perfil aromático en fresco.

Además del cava y el La Monyos 100% Garnatxa Blanca, otros vinos que también nos propone esta bodega con la vista ya puesta en las navidades y en 2018 son: *Estraperlo Tempranillo-Merlot* (D.O Catalunya), de taninos suaves, con un buen cuerpo y en el que predominan las aromas de frutas del bosque; *Mamella de Monja*, elaborado con syrah y merlot en la D.O. Somontano; *Paraules d'Amor*, elaborado con tempranillo y merlot (D.O. Catalunya), un tinto de crianza que desde la bodega definen como "sencillo y tierno", al hilo de la canción de Serrat que le da nombre; por último, *La Monyos Garnatxa Negra y Syrah*, elaborado en la D.O. Terra Alta, de un atractivo color rubí, aroma agradable, joven y muy equilibrado, en boca cálido y suave, dejando un final largo y prolongado.

Más información: www.labodega.cat



Casa Rojo

ALEXANDER VS THE HAM FACTORY 2015

Casa Rojo y la familia Miguel Sanz presentan *Alexander VS The Ham Factory 2015*, resultado de tres duros años de trabajo conjunto, obra directa de los enólogos de ambas familias y sin duda y como sentencia Fran Hidalgo, director de comunicación de Casa Rojo "un vino que no dejará indiferente a nadie que tenga la oportunidad de catarlo".



- *Es un vino interesante y especial porque reúne el trabajo de hacedores de vinos con diferentes visiones y aproximaciones técnicas*
- *Este vino puede envejecer y mejorar en botella en los próximos diez años*

FICHA DE CATA

D.O: Ribera del Duero
VARIEDAD: Tinto fino, malbec, merlot y cabernet sauvignon
GRADUACIÓN: 14,5%
AÑADA: 2015
PRODUCCIÓN: 46.953 botellas
VIÑEDOS: Viñedos de unos 25 a 30 años de edad
VENDIMIA: Manual en cajas de 15 kg
RECEPCIÓN DE LA UVA: Doble mesa de selección
ENTRADA A DEPÓSITO: Por gravedad
CRIANZA EN BARRICA: 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros
CRIANZA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses
CARACTERÍSTICAS: Vino de intenso color rojo vivo, casi carmín, con intensos matices violáceos. Nariz de intensidad alta, marcada por las notas que han aportado las barricas de tostados junto a notas de cacao, moca y torrefactos. Recuerdos de fruta negra compotada.

En el año 2011 el grupo vinícola Casa Rojo aterriza en la prestigiosa Denominación de Origen Ribera del Duero y lo hace como esta casa de capital español-francés-mexicano nos tiene acostumbrados: con el único objetivo de la calidad, de hacer un gran vino.

Así, tras varios años de viajes a esta preciosa tierra de hielo y fuego, miles de opciones y cientos de decisiones previas (confiesan que estuvieron sopesando la zona de Pesquera de Duero en un comienzo) la familia de Casa Rojo confirma en enero de 2015 su unión con la familia Miguel Sanz, reputado nombre de tradición vinícola arandina. Tres generaciones de viticultores de altísimo nivel. "Una unión sellada con personas que tienen la misma filosofía de calidad que tenemos nosotros, aunque desde ópticas muy distintas y complementarias", señala José Luis Gómez, enólogo y gerente de Casa Rojo. Se casan así modernidad y tradición, enolo-

Para regalar a...

Amantes del vino que sepan apreciar las joyas vinícolas



gía del varietal con enología del *terroir*, pasión y respeto, enología creativa y viñedos viejos de 80 años.

Como decíamos al principio, ahora, Casa Rojo y la familia Miguel Sanz presentan *Alexander VS The Ham Factory 2015,* resultado de tres duros años de trabajo conjunto. El resultado es sobre todo interesante porque reúne el trabajo de hacedores de vinos con diferentes visiones y aproximaciones técnicas, que es lo que lo ha hecho especial. En palabras de Begoña Miguel Sanz, enóloga y una de las madres del proyecto: "Trabajar con un equipo con tantas visiones es muy enriquecedor. Con el *Master Winemaker* de Casa Rojo, Patrick Meraz, hemos buscado la precisión en el vino, la elegancia con Laura Muñoz, y con José Luis Gómez la frescura, la modernidad, mientras que mi hermano Antonio y yo le hemos aportado quizás nuestro respeto por lo que tanto amó mi padre, por todo lo que estos años nos ha enseñado".

Premios:

- **Medalla de Oro en CWSA Besta Value 2015 (China)**
- **93 puntos y gran oro en Gilbert & Gaillard Magazine 2015 (Francia)**
- **Premio Diamante en los premios Mujer y Vino 2015**
- **Medalla de oro en los premios Anuaria al Mejor Packaging nacional**



Con el viñedo situado a 900 metros de altitud, en pleno corazón de la Ribera del Duero, la tinta fina, la malbec, merlot y cabernet sauvignon han alcanzado la perfección. Además, la de 2015 fue una añada excelente: fruta, equilibrio, estructura, frescura, tanicidad, que unido a la crianza en barricas nuevas de roble francés de las tonelerías Saint Martin, Seguin Moreau, Saury y Ana han terminado de hacer de este 2015 un auténtico espectáculo.

El rendimiento de 4.000 kg de uva por hectárea, por debajo de los 7.000 permitidos por el Consejo Regulador, ha garantizado una mayor concentración de la uva y permite que este vino pueda envejecer y mejorar en botella en los próximos diez años.

La producción total ha sido de unas 45.000 botellas y unas 4.500 magnums.

Habrá que hacerse, al menos, con alguna de estas auténticas joyas vinícolas.

Conversamos con...

CARMEN SAN MARTÍN GUTIÉRREZ
PRESIDENTA DE LA D.O. RUEDA



"Los consumidores deben tener claro que si quieren un Rueda deben pedir un Rueda, no un verdejo, ya que aunque es cierto que es nuestra variedad estrella, también se cultiva en otras zonas"

¿Cómo definiría los vinos de la D.O. Rueda?
La suma de suelos cascajosos, clima continental y las diferencias extremas de temperatura entre el día y la noche hacen que aquí se de lo que se denomina "el carácter Rueda", que marca la diferencia con otras zonas. La mayoría de nuestros vinos son jóvenes, frescos y afrutados. Es de destacar que el 41% de los vinos blancos con D.O. son de Rueda.

La D.O. Rueda nace en 1980. ¿Han evolucionado mucho los vinos de Rueda desde entonces?
A lo largo del tiempo han ido cambiando: en el inicio se llevaban los vinos envejecidos, nada que ver con los Ruedas actuales. Se han ido adaptando al gusto de los consumidores, con menos graduación. Aunque se siguen elaborando envejecidos, ahora se lleva un estilo más afrutado, más fresco. Además, en el camino, han surgido espumosos. Y es que la verdejo es muy versátil, con ella se pueden elaborar crianzas, vinos jóvenes e incluso *frizzantes*, vinos más fáciles de beber para nuevos consumidores.

La variedad verdejo se puso de moda hace unos años y sigue estándolo, los verdejos de Rueda están entre los más solicitados entre los vinos blancos ¿es así?
Según un estudio realizado por la consultora AC Nielsen en 2016, el 90% de los consumidores que piden un verdejo esperan la calidad de un Rueda. Se han asimilado ambos conceptos. Tenemos que comunicar mejor, por eso el mensaje de nuestra nueva campaña es "Pide las cosas por su nombre", para diferenciar la variedad de la Denominación. Nos queremos centrar más en la palabra Rueda que en la variedad para evitar confundir al consumidor, ya que si piden un verdejo se lo darán pero éste no siempre será un Rueda. Los consumidores deben tener claro que si quieren un Rueda deben pedir un Rueda, no un verdejo, ya que aunque es cierto que es nuestra variedad estrella, también se cultiva en otras zonas.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de Rueda?
Puedes elegir un sauvignon blanc para acompañar verduras; un fermentado en barrica para un plato de carne; un verdejo con aperitivos mariscos, pescados, arroces o *sushi*; o un espumoso para el postre, para los brindis o para acompañar quesos suaves y frutos secos.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona?
Sí, somos profetas en nuestra tierra. De hecho, nuestro principal objetivo es incrementar las exportaciones ya que el 85% de las ventas se hacen en el mercado nacional. Pero a pesar de esas cifras podemos decir que Rueda está presente en unos 100 países.

En la D.O. tienen un eslógan: 'Vinos con D.O. Rueda, espíritu joven'. ¿Se cuida especialmente en Rueda a los jóvenes como potenciales consumidores?
En el informe de Nielsen que he citado anteriormente se reflejaba que uno de cada tres consumidores de vinos de Rueda tenían entre 20 y 35 años. Estamos muy enfocados a ese segmento. Como consecuencia, nuestra comunicación también va muy enfocada al público joven. Hacemos campañas relacionadas con la fotografía con concursos en instagram o con el cine, como el Festival de Cortos 'Rueda con Rueda'.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos?
Realizamos campañas en 21 países de forma directa. Hay que tener en cuenta que cada mercado tiene características propias y buscamos qué acciones pueden conectar mejor. Por ejemplo, junto a la D.O. Ribera del Duero llevamos una campaña conjunta. Ellos son especialistas en tintos y nosotros en blancos, así que unimos esfuerzos en el exterior. Estamos apostando a nivel estratégico por Estados Unidos y China, aunque aún es pronto para ver resultados.

El enoturismo está de moda. ¿Se impulsa este tipo de turismo desde la Denominación?
El Consejo Regulador de la D.O. Rueda es socio de la Ruta del Vino de Rueda, que cuenta con 123 socios: no solo bodegas, sino clubs de esgrima, ecuestres, actividades deportivas... mucho donde elegir.

¿Qué encontrarán los visitantes si se acercan hasta aquí?
Destacan las bodegas subterráneas que son preciosas. Si vienen en época de vendimia encontrarán las puertas abiertas de muchas bodegas que les ofrecerán participar en la pisada de uva tradicional... etc, pero además encontrarán un gran patrimonio cultural como el Castillo de la Mota de Medina del Campo, que gracias a la serie de TV Isabel, ha empezado a ser más conocido.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Tanto bodegas como viticultores estamos pensando hacia dónde vamos a ir de cara al futuro, por ejemplo, incorporar nuevas variedades. Es un momento de profunda reflexión sobre qué es lo que queremos para el futuro. Por Laura Morales



ENO FUSIÓN

2018 8ª edición
22, 23 y 24 Enero

Éxito de la Experiencia Gran Reserva



El conjunto monumental de Olèrdola (Barcelona) acogió recientemente la Experiencia Gran Reserva. Los asistentes pudieron degustar más de 50 referencias de cavas Gran Reserva de 19 pequeños y medianos elaboradores del Penedès. Esta iniciativa promovida por Pimecava, permitió reunir en un mismo espacio a profesionales del sector y a público final, con el objetivo de hacerlos descubrir de la mano de los propios elaboradores la excelencia de los vinos espumosos de alta calidad.

EL CAVA 1915 BY C&M RENUEVA SU IMAGEN



Dentro de la estrategia de cambio y rejuvenecimiento de la imagen que, con motivo de la celebración de su centenario, la bodega Canals & Munné de Sant Sadurní d'Anoia inició en el año 2015, el cava 1915 by C&M ha visto renovada su imagen, siendo ahora más sugerente, atractiva y moderna. Con un logo y etiquetaje nuevos que refuerzan el atractivo de este cava como una excelente propuesta de regalo para las fiestas navideñas.



ABADAL MANDÓ, TRIBUTO AL BAGES

Nace Abadal Mandó, un vino tinto fruto del trabajo de investigación y recuperación de variedades autóctonas de la comarca catalana del Bages, que la bodega Abadal lidera desde sus orígenes, y que inició con la variedad picapoll. Abadal comenzó la recuperación de la uva mandó hace 15 años, a partir de unas viñas viejas localizadas en las poblaciones de Navàs, Cardona y Rocafort. Tributo a la zona y al espíritu innovador de la bodega, Abadal Mandó es la pura expresión del paisaje de bosque del Bages.



Fernando Zaratiegui, Bodeguero de Honor

El director general de la bodega Palacio de Bornos, Fernando Zaratiegui, fue nombrado Bodeguero de Honor en la XVIII Fiesta de la Vendimia de Rueda, declarada de Interés Turístico Regional, en agradecimiento a su valiosa colaboración en la difusión y buen posicionamiento de los vinos de Rueda en el panorama vinícola y la variedad autóctona verdejo.

EL DIRECTOR GENERAL DE *Masaveu* APUESTA POR LO 'ECO'

Masaveu Bodegas inauguró recientemente sus "Encuentros de Copa en Copa", con profesionales del sector para dar a conocer los productos de sus cinco bodegas: Bodegas Murua (Elciego, Álava), Fillaboa (Salvaterra de Miño, Pontevedra), Leda (Tudela de Duero, Valladolid), Pagos de Araiz (Olite, Navarra) y Valverán (Sariego, Asturias). Su Director General, José Masaveu Herrero dejó claro que apuesta apuesta por los productos de calidad y filosofía ecológica. Se mostró partidario del máximo respeto a la tierra, a las viñas y a cada una de sus variedades, e hizo una apuesta por las producciones cortas y de calidad. Recordó que lleva 20 años en el sector y puso de relieve su experiencia en vinos y su amor por las cosas bien hechas al decir que "nuestros vinos van a hacer disfrutar mucho a la gente".



Enoturismo en Valdepeñas

HISTORIA, PAISAJES Y CULTURA ENOGASTRONÓMICA





Una buena y diferente forma de disfrutar de las vacaciones de Navidad es hacer enoturismo, una actividad que tiene la ventaja de que se puede realizar en familia. ¿Qué tal irnos a Ciudad Real a conocer *in situ* los famosos vinos de Valdepeñas? La D.O. Valdepeñas nos lo pone fácil ya que son muchas las bodegas adscritas que se han iniciado en el enoturismo ofreciendo visitas guiadas a los viajeros. En ellas se puede conocer de primera mano los procesos de elaboración y crianza de sus vinos, disfrutando y aprendiendo sobre sus características a través de catas y con la posibilidad de adquirirlos en la tienda de la propia bodega. Muchas de las 19 bodegas asociadas a la D.O. cuentan con Certificado de Calidad Turística.

En cuanto a atractivos culturales, a lo largo de la provincia los visitantes podrán descubrir numerosas iglesias y plazas históricas, además de lugares emblemáticos, como la Plaza de Toros de planta cuadrada de Las Virtudes en Santa Cruz de Mudela, la pintoresca plaza de San Carlos del Valle, el Molino de Gregorio Prieto en Valdepeñas, etc.

Muy cerca también se puede disfrutar de paraísos naturales como las Tablas de Daimiel, las Lagunas de Ruidera, el Parque Natural de Despeñaperros, el volcán Cerro Gordo en Granátula de Calatrava, y localidades de belleza singular como Almagro y Villanueva de los Infantes, entre otras.

Los amantes de la historia sin duda amarán lugares como el yacimiento prehistórico de la Motilla del Azuer, el Castillo de Calatrava la Nueva, el Castillo de la Estrella en Montiel, o el Palacio de El Viso del Marqués.

Alojamientos con encanto

La oferta cultural de sus museos es rica y variada capaz de satisfacer a públicos con intereses diferentes. Además, a lo largo del año se organizan muchas actividades en torno a la cultura del vino en los municipios que integran la zona de producción de la D.O. Valdepeñas, desde catas y festivales de música hasta conciertos y recitales poéticos pasando por talleres de etiquetas.

Infinidad de establecimientos con encanto como casas rurales, hostales, hoteles, balnearios, así como hosperías o palacios reconvertidos acogen al visitante con calidez.

Para completar la oferta cientos de bares, restaurantes y vinotecas se suman a la experiencia enoturística en la zona con una variada oferta gastronómica, conocida por su extendida cultura de la tapa.

Más información: www.vinosvaldepenas.com

MÁS CERCA DEL CONSUMIDOR

Jesús Martín, presidente de la D.O. Valdepeñas, nos habla de la importancia del enoturismo: "El enoturismo está de moda y es un valor añadido para nuestros vinos. Tenemos una ubicación estratégica entre el norte y el sur de España, a tan sólo 2 horas de Madrid y tres de Valencia, unidos tanto por carretera como por ferrocarril. En las 10 localidades que forman parte de la D.O. Valdepeñas disponemos de una oferta turística, patrimonial e histórica en torno a la cultura del vino con muchos atractivos. Además, algunas bodegas ya están incorporadas al proyecto de abrir sus puertas al público, dando servicios muy profesionales en sus visitas guiadas y catas comentadas. En la nueva web hemos incorporado el enoturismo con información de interés y datos de contactos que ayuden a los visitantes a hacer de su estancia historias para contar".



WINEinMODERATION.eu Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. *Europa invierte en las zonas rurales.*
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
Castilla-La Mancha
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural



Esta vendimia 2017 se ha caracterizado entre otras cosas por una terrible helada que asoló buena parte de los viñedos de calidad de la zona norte. La Naturaleza es así, pero hay firmas como Abadía Retuerta, Pago de Carraovejas, Vega Sicilia, Pingus, Guitian... que sin embargo se defienden mucho mejor que el resto de los mortales.

¡Que viene la *helada!*

Fotos cedidas por la D.O. Ribera del Duero



Fue la noche del 27 de abril. Por la mañana del día siguiente, miles de viticultores de la mitad norte peninsular observaron desolados el desastre en sus viñedos. Por si no fuera poco, el 28 y el 29 también fueron golpeadas otras zonas. Hacía tan sólo 14 días que había comenzado la Semana Santa, con tiempo soleado y agradable, y mucha gente había viajado buscando disfrutar de las buenas temperaturas. La viña ya "había llorado", es decir, que había comenzado su ciclo vital, con ese goteo o lágrima de la savia que se está moviendo. Iniciaba su brotación y todo iba viento en popa. Por eso, en la noche del 27, cuando los termómetros en Bierzo marcaron -7 ºC, los viticultores se fueron a la cama llorando o rezando, porque ya sabían lo que se les venía encima. No podían hacer otra cosa.

La tremenda helada de primavera que destruyó los brotes tiernos que se están formando, las hojas jóvenes cuya misión será captar la clorofila, todo el nuevo tejido vegetal, se extendió también por Valdeorras, Monterrei y Ribeira Sacra, en Galicia. Ribera de Duero, como siempre, además de Toro y Rueda también se llevaron lo suyo. En Rioja Alta y Rioja Alavesa igualmente golpeó con fuerza. Si se piensa bien, no es nada del otro mundo. Las heladas primaverales son fenómenos que se dan con cierta frecuencia. Se pueden producir con temperaturas iguales o inferiores a un grado bajo cero. Normalmente la planta reacciona, y otras yemas y tejidos se pueden volver a formar, pero, inevitablemente, la cosecha se resentirá en cantidad, y lo normal es que se produzca un retraso en el ciclo de la uva y su maduración. Este año en España, sin embargo, no ha sido así, ya que la sequía, otro fenómeno que desgraciadamente es bastante cíclico, lo ha adelantado todo.

Otoño en Ribera

Ya hemos hablado de ello. Menos uva, por tanto, los más punteros obligados a comprar, y lógicamente más caro para abastecer a sus clientes, a los que repercuten la subida; y otros, tan contentos, porque pueden dar salida a excedentes de otros años y equilibrarse. Los de grandes volúmenes para la exportación contentos, porque las heladas han pegado en toda Europa y les reclaman vino que venderán más caro; y los sensatos, preocupados, porque si se pasan subiendo precios el año que viene les puede volver el *boomerang* y que no les compre nadie.

Heladas de primavera, pero en el Duero, y muy especialmente en Ribera, la que también se da con determinación es la helada de otoño. La vendimia viene atrasada por lo que sea, el invierno cada vez está más cerca, y de repente se produce una helada cuando la uva está terminando su proceso de maduración y en busca del grado necesario para una vendimia en condiciones. Cuando eso se produce, las hojas se caen, y ya puede venir todo el sol que quiera, que ya no hay hojas para seguir con la formación de clorofila y la alimentación de la planta. Recuerdo perfectamente la del 2007 en Ribera de Duero. Cuando ya estaban a unos diez días, más o menos, de llegar a la maduración total y conseguir, entre otras cosas, el grado deseado, llegó la helada. ¿Y ahora qué? Bueno, pues el Consejo Regulador de la D.O. siempre decididamente riguroso se puso a silbar mirando al techo, mientras la Azucarera de Peñafiel, que entonces existía, aumentó sus ventas en la zona. El grado lo consiguieron "chaptalizando" pero los vinos del 2007 de esta zona no pasaron a la historia como los mejores.



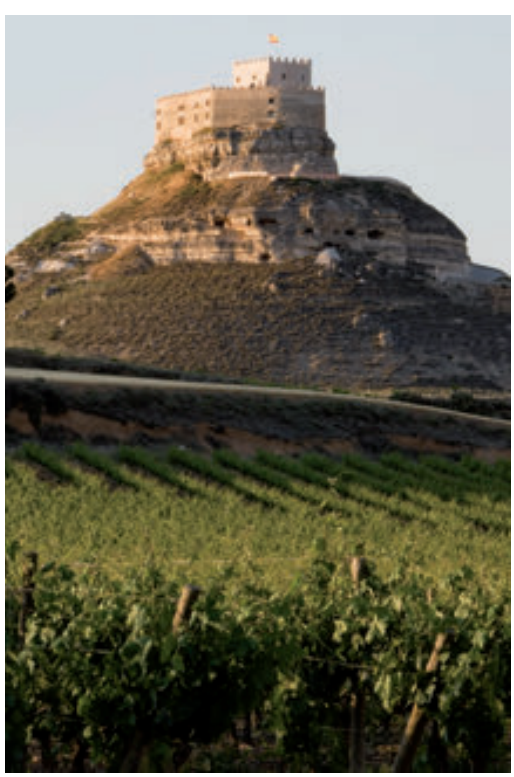
Inversión térmica

¿Pero por qué se produce una helada? Es lo que se llama "inversión térmica". Cuando hay una buena bajada de la temperatura, con cielo despejado y un sol que no ha calentado demasiado, de madrugada, antes de que vuelva a salir, el suelo está muy frío. El aire caliente sube y el frío se queda abajo por la diferencia de densidad. Es el fenómeno de la brisa del mar. En verano, en la playa te alivias porque el aire caliente sube y su espacio es ocupado por el más fresco que llega del mar. Cuando este se calienta también sube, pero es sustituido por otro que viene. Si hay un obstáculo no pasa esa brisa, por eso los apartamentos de segunda fila son mucho más calurosos que los que dan al mar. En los viñedos, la noche de la helada el aire más frío está a la altura de las cepas y a medida que va subiendo es más caliente. Si se pudiera remover, podría ser una solución.

Para la inmensa mayoría de los bodegueros españoles las heladas, cuando se producen, es un enorme fastidio y en muchos casos dinero previsto para inversiones que no puede salir. Un mal año se refleja de forma directa en la cuenta de resultados; pero quitando determinadas zonas de la Meseta Castellana no son muy habituales; pero en el norte de Francia, Borgoña o Champagne, California, determinadas zonas de Burdeos y de Alemania, donde el clima es más frío y están más expuestos a las heladas, la cosa cambia. Además, bodegas pequeñas, de escasa producción pero de mucho prestigio, de vinos caros, no pueden permitirse que este fenómeno, que se puede dar este año y el siguiente, les arruine el negocio; así que están preparados para defenderse.

Las torres protectoras

El sistema de toda la vida y el más pedestre es poner estufas o calentadores a nivel de suelo, incluso hogueras, que, aparte de combatir la inversión térmica, calientan directamente. El problema es que se necesitan muchas y por ejemplo en una helada de -2 ºC se necesitarían unas 200 por hectárea; y en el caso de la helada en Bierzo de la que hablábamos de -7 ºC, se necesitarían sobre 400 candelas. Igual, en lugar de irse a la cama a llorar como decíamos, hay que tirarse a la finca y pasar toda la noche y quizá las siguientes dando calor. También hay un sistema más moderno que es como botes de pintura con parafina que hay que encender.



Otro es el riego por aspersión, muy utilizado en Francia y aquí en Raimat, la extraordinaria finca de los Codorniú en Lérida. Cuando llega la helada fuerte se echa agua a manta de tal manera que hiele la viña, pero sólo a 0 ºC, una temperatura que no daña los brotes tiernos y que los protege de los muchos menos grados que hay en el exterior.

Sin embargo, la batalla más eficaz pasa por remover el aire para que el más frío que está a nivel de suelo se junte con el caliente para subirle la temperatura. En California utilizan helicópteros volando a baja altura. En otros sitios, incluida España, utilizan torres de unos 10 o 15 metros de altura. Desde ahí, con ventiladores, remueven el aire, y a veces les acoplan un quemador de gasóleo que mete también aire caliente. Se calcula que una torre da para seis hectáreas. Así una finca de 24 hectáreas con cuatro torres se arregla. Un par de ellas las tiene Bodegas La Tapada, los que hacen Guitián; pero donde más se utilizan son en Ribera de Duero, que es la zona donde cuadra claramente. Empezó Abadía Retuerta y siguieron un grupo más donde se encuentra Vega Sicilia, Pago de Carraovejas; en la pequeña finca de Pingus, Peter Sysseck, puso una, precisamente en 2007. Son caras, concretamente unos 38.000 euros cada torre, pero para vinos especiales de precios especiales, aunque no estén en vaguadas peligrosas con mayor riesgo de heladas, merece la pena ponerlas, "por si las moscas". Sysseck explica que este año ha servido de poco porque la helada ha venido con viento y la torre no pudo hacer demasiado, pero que durante estos últimos diez años sí ha merecido la pena. California, Chablis, Pomerol, Ribera o la zona de Bierzo-Valdeorras son las más expuestas con vinos de calidad. Estas torres y estas técnicas vienen además de un sector como el de los árboles frutales que son los que van marcando las pautas. En el caso del vino también se aplican otras técnicas, como utilizar la espaldera o emparrado para separar la vegetación del suelo; podas tardías de invierno para retrasar la brotación lo más posible y alejarse de las fechas peligrosas; y la más utilizada por todo el mundo, como es cruzar los dedos y que la naturaleza nos pegue, que de todas maneras nos va a pegar, lo más flojo y lo más espaciado posible.

Mucho más que CAVA

El mundo del cava es muy amplio y podemos elegir entre diferentes estilos según la ocasión. ¿Qué tal un espumoso de añada? ¿o un *coupage* de variedades autóctonas o internacionales? ¿o quizá un blanc de noirs o un blanc de blancs?



Por Meritxell Falgueras



Codorníu

C.R.D.O Cava



C.R.D.O Cava





El objetivo del bodeguero durante la primera fermentación es producir un vino tranquilo, normalmente de acidez fresca tirando a alta, y moderado alcohol (pues ya subirá algunos grados cuando se produzca la fermentación carbónica). Por ello, algunos productores fermentan parte o todos sus vinos base en barricas viejas de roble, aunque es más común la utilización de recipientes de acero inoxidable (para tener la temperatura controlada). Otra de las decisiones que hay detrás de cada botella y que es parte de la gran diferencia es realizar la fermentación maloláctica en algún caso, mientras que en la mayoría esta práctica se evita. Todo dependerá del estilo de



C.R.D.O Cava

¿HABLAS EL LENGUAJE DE LAS BURBUJAS DE CALIDAD?

- **AUTOLISIS:** las levaduras muertas eventualmente se descomponen y sus encimas interactúan con el vino liberando compuestos que contribuyen al sabor del vino, especialmente las notas a levadura, pan, galleta y tostados. (Mínimo 15 meses para el Champagne, 9 meses para salir con la D.O. Cava, aunque todos suelen tener más tiempo de contacto con las lías).
- **BLANC DE BLANCS:** es un vino hecho exclusivamente de uvas blancas.
- **BLANC DE NOIRS:** un vino blanco hecho solo con uvas tintas.
- **CAP CLASSIQUE:** metódo tradicional en Suráfrica.
- **CHAMPAGNE:** exclusivamente al espumoso de la Champagne. Principalmente en los departamentos de Marne y Aube. Tiene una posición septentrional y una media anual de 10º de temperatura y heladas primaverales.
- **CRÉMANT:** es el espumoso francés, los más conocidos en Alsacia, en Bordeaux, Saboy, Jura.
- **DEGÜELLE:** se eliminan las madres del cuello y se pone el licor de expedición que determinará si es Brut Nature, Brut, Semi, Seco, etc
- **ROSADO:** elaborado con uvas tintas y/o blancas con contacto de las pieles (aunque puede haber otras elaboraciones) que dota a los cavas una delicada gama de rosados.
- **REMOVIDO:** es cuando el depósito se deslizará suavemente desde la botella hasta el recipiente de plástico en el cuello de la botella. La botella comienza en una posición horizontal, y cada día se le agita suavemente y se le da un giro. Luego se inclina cada vez más hacia el vertical invertido.
- **SPARKLING WINE:** método tradicional, bodegas dedicadas al enoturismo y clientes sedientos de burbujas autóctonas. El mercado doméstico es su punto fuerte: los principales son USA y en Chile, entre otros.

C.R.D.O Cava (Cava Night)



vino que se quiera hacer ¿un espumoso de añada? ¿un *coupage* de variedades autóctonas o internacionales? ¿un blanc de noirs un blanc de blancs? Al método de la sabia combinación se le llama "assemblage".

En el licor de tiraje están los azúcares y las levaduras para producir la segunda fermentación que origina el gas carbónico. Éstas están puestas en pupitres que se remueven periódicamente (rima) para que las le-

TIPOS DE CAVA SEGÚN EL AZÚCAR QUE CONTIENEN

BRUT NATURE/ BRUT ZERO/ ULTRA BRUT = extremadamente seco 0-2g/l
EXTRA BRUT = muy seco 0- 6 g/l
BRUT = muy seco a seco 0- 15 g/l
EXTRA- SEC/ EXTRA DRY = menos seco a medio seco 12- 20 g/l
SEC/DRY/SECCO/SECO/ TROCKEN = medio seco 17- 35 g/l
DEMI- SEC/ RICHE/ HALBTROCKEN/ SEMI- DULCE/ ABBOCATO = dulce 33- 50 g/l
DOUX/ SWEET/ DOLCE/ DOCE/ DULCE = muy dulce 50+ g/l



"Los mejores espumosos de método tradicional son capaces de evolucionar en botella"

vaduras se depositen en el cuello de la botella. Así que, durante el degüelle se pierde una pequeña cantidad de vino. La botella se rellena añadiendo una mezcla de vino y caña de azúcar, llamado licor de expedición. A la cantidad de azúcar se le llama "dosage" y en muchos casos se solapan, por eso está a merced del productor llamar un vino extra brut o brut, por ejemplo.

Los mejores espumosos de método tradicional son capaces de evolucionar en botella y por ello estamos delante de los que prefieren más jóvenes, cítricos, con un carbónico más vivo y eminentemente frutales. O los que prefieren burbujas más cremosas, con notas más tostadas y a pastelería.

Para hablar con propiedad de los espumosos de calidad

***Cava de Paratge Qualificat:** Una nueva categoría para impulsar el cava premium. Un máximo de 8.000 kg de vendimia manual por hectárea; viñas con más de 10 años; vinificado en la propiedad; rendimiento de extracción máximo por hectárea (48 hectolitros) y crianza mínima de 36 meses entre otros requisitos. Ejemplos son: Turó d'en Mota y Serral de Vell de Recaredo, La Capella de Juvé y Camps, III Lustros, Celler Batlle y Enoteca Brut y Brut Nature; Torelló 225; Mirgin d'Alta Alella; Casa Sala; Finca La Pleta, El Trous de Nou y La Fideuera de Codorníu, Claror de Vins El Cep y la Reserva Familiar Sabaté i Coca de Caves Castellroig.

Tendencias

Las últimas tendencias hacen que encontremos cavas jóvenes en coctelería (última moda en verano) y también espumosos vinosos con gran reserva para maridar todo un menú degustación. Los diferentes precios (desde 3 euros a 100), las diferentes crianzas, terruños y filosofías (ecológico, biodinámico, comercial) hacen que si queremos brindar con burbujas, las tengamos de todo los gustos y para todas las ocasiones.

***Clàssic Penedès:** Para representar una agricultura ecológica, potenciando las variedades ancestrales, de territorio y con una reserva mínima de 15 meses. Las siete bodegas que han participado en el evento de "La Nit dels Clàssics" han sido AT Roca, Albet i Noya, Colet, Mas Bertran, Mas Comtal, Loxarel, Castell de Pujades y Montpicolis.

***Conca del Riu Anoia:** Es una pequeña área geográfica centrada en la Conca del río Anoia entre las serraladas Prelitoral y Litoral catalanas. Personalidad ancestral con un 100% de las variedades autóctonas (xarel·lo, macabeo, parellada, monestrell, bastard negre, sumoll y xarel·lo vermell). Catando los deliciosos de Raventós i Blanc se entiende el compromiso reivindicando este terroir.



C.R.D.O Cava

Fuchs de Vidal Gran Reserva Brut Nature

Las Bodegas Capità Vidal fueron creadas por el Capitán Enrique Vidal en 1985, un marino distinguido con gran experiencia como navegante en solitario. Después de diversas vueltas al mundo pasó a realizar lo que sería su gran ilusión, fundar Bodegas Capità Vidal con su esposa Tati Fuchs, también navegante, campeona de patín a vela y con muchas millas en la mar. Se trata de una bodega familiar que ha escogido mantener una producción limitada, lejos de las producciones a gran escala. La influencia del mar Mediterráneo, del suelo y las características de la tierra hacen que la zona reúna las condiciones óptimas para el cultivo. En esta ocasión nos presenta el Fuchs de Vidal Gran Reserva Brut Nature, merecedor de una medalla de oro por parte de los expertos en vino Gilbet & Gaillard y una medalla de plata en 50 Great Cavas 2017.

Su finura y elegancia resulta ideal para aperitivos, pescados, marisco y platos con salsas



BODEGAS CAPITÀ VIDAL
Ctra. C-15, Km 21
08733 El Pla del Penedès
(Barcelona)
Tel.: 938 988 630
www.capitavidal.com

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 30% macabeo, 50% xarel·lo y 20% parellada
CARACTERÍSTICAS: De color dorado pálido, brillante. Posee pequeñas burbujas de desprendimiento lento y persistente; forma corona. En el examen olfativo tiene buena intensidad, de calidad muy fina, con caracteres de crianza. En boca se trata de un cava suave, equilibrado y armonioso. Su naturaleza es compleja y cuenta con un postgusto franco y prolongado: es un cava de gran personalidad.



Celler Vell Brut Nature Reserva





NOTA DE CATA

VARIEDAD: Xarel·lo, macabeo y parellada
CARACTERÍSTICAS: Tras un envejecimiento mínimo de 18 meses, se obtiene este magnífico cava en su justo punto de madurez, conservando un frescor espléndido. De color dorado brillante y burbuja muy fina y persistente, forma buena corona. De aroma atractivo y elegante, con toques afrutados a la par que de crianza. En boca es amplio, fresco y seco. Ideal para aperitivo, marisco, arroces, pescado y carnes suaves.

Celler Vell nos presenta este cava que acaba de obtener una medalla de oro junto a la máxima puntuación global de 97 puntos, en el prestigioso certamen 50 Great Cavas 18. Asimismo, su Cuvée Les Solanes Nature Reserva ha merecido la distinción de una medalla de plata. Se trata de un nuevo reconocimiento a la buena labor emprendida por Celler Vell en la elaboración de cavas *premium*. Además, Celler Vell está adentrándose con paso firme en el terreno del enoturismo. Entre las opciones que ofrece al visitante se encuentra una original atracción: el *Cavatren*, una maqueta ferroviaria a escala H0 emplazada en el subterráneo primero de las cavas. Está ambientada en la zona de Sant Sadurní y en ella se pueden ver numerosos trenes de mercancías, AVE, cercanías, etc, así como una serie de vehículos circulando por la carretera y la AP-7. Todo ello mientras acaecen las diversas etapas del día: amanecer, mediodía, atardecer y noche. Se completa la visita con la explicación del proceso de elaboración del cava y con la degustación final de sus productos.

Posee un balance exquisito de madurez y frescor

CELLER VELL
Partida Mas Solanes, S/N · 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 910 290 · www.cellervell.com

Rovellats Gran Reserva Masia s.XV Brut Nature 2008

Los hermanos Mª Rosa y Josep Cardona, la tercera generación, han recibido de sus antepasados el secreto de la elaboración de sus grandes cavas y el amor a su tierra. Tradición, constancia y una dedicación exclusiva en la elaboración de cavas y vinos genuinos, han convertido a Rovellats en una gran empresa.

En esta ocasión nos sugieren el cava *Gran Reserva Masia Segle XV,* elaborado con xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay, nace bajo las primeras piedras de la Masía Rovellats, originaria del Siglo XV, dando así el nombre al producto. Resguardadas de la luz, las botellas esperan pacientes hasta lograr su punto óptimo de maduración.

El Cava Masia Segle XV 2008, ha sido merecedor de numerosas medallas de oro y excelentes puntuaciones en las guías vinícolas de referencia, como por ejemplo: 50 Great Cavas 2018, Gran Bacchus de Oro 2017, Catavinum World Wine & Spirit Competition 2017, Gilbert & Gallard, Francia 2017, Sakura Japan Women's Wine Awards 2017 y Mejor espumoso, Guía de Vinos Gourmets, 2018.

Perfecto para acompañar foies, pescados blancos, gambas, crustáceos, ahumados suaves, carpaccios, rosbif y aves

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay

CARACTERÍSTICAS: Tras una crianza mínima de 84 meses se obtiene este cava de color amarillo paja y burbuja minúscula y abundante. Posee aromas finos de larga crianza con fondos frutales. Sabroso y suave en boca, es un cava elegante y ligero aunque con cuerpo.



ROVELLATS *Ctra. de la Bleda, s/n · 08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona) · Tel.: 934 880 063 · www.cavarovellats.com*

Gran Reserva Cuvée Antonio Mascaró

Destaca la frescura y madurez que le aporta su larga crianza



NOTA DE CATA

VARIEDAD: Parellada (50%), macabeo (35%) y chardonnay (15%)

CARACTERÍSTICAS: Color ámbar y aspecto brillante con burbujas finas y elegantes. Expresión frutal, generosa y delicada al mismo tiempo. En boca es seco, limpio y con cuerpo. El final es largo, armónico y rico en matices.

Narciso Mascaró Marcé inició en 1946 la elaboración de cavas y destilados con la marca Mascaró. Hoy la tercera generación de la familia sigue al frente de la producción, controlando la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado.

El Gran Reserva Cuvée Antonio Mascaró se elabora con uvas procedentes de la finca Mas Miquel, antiguamente propiedad de los monjes cistercienses del Monasterio de Santes Creus, en Tarragona. Se vendimian a mano y se transportan en pequeñas cajas. Los racimos se prensan enteros para obtener el mosto flor, aquel que refleja realmente la identidad del *terroir*.

Este gran reserva se caracteriza por su larga crianza en botella en las cavas de estilo modernista, propiedad de la familia Mascaró, situadas en el corazón de Vilafranca del Penedès, muy cerca de Barcelona.

Cada botella de Cuvée Antonio Mascaró es un homenaje al minucioso trabajo artesanal que Antonio Mascaró desplegó a lo largo de toda una vida dedicada a la elaboración de cavas y destilados.

Torelló Finca Can Martí

Torelló, bodega familiar situada en el Alt Penedès, nos presenta el cava Torelló Finca Can Martí Brut Gran Reserva 2011. Elaborado con uvas vendimiadas a mano de las variedades chardonnay, xarel·lo, macabeo y parellada de cepas propias de la finca Can Martí, se trata de un cava Brut Gran Reserva con más de 5 años de crianza en botella.
La finca Can Martí pertenece a la familia Torelló desde 1395 y ocupa 135 ha en la comarca del Alt Penedès. Para elaborar este cava cada variedad de uva se vendimia manualmente en su punto óptimo de maduración. Previo paso de la uva por la mesa de selección, se realiza por separado el prensado de cada variedad, suavemente, aprovechando solo la primera prensada, el mosto flor. Recientemente la bodega ha incorporado la tecnología *Inertys* a sus prensas, que protege el mosto de la oxidación durante la fase del prensado de la uva.

TORELLÓ
Can Martí de Baix · Apartado de Correos 8
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.:938 910 793 · www.torello.com

Cava muy gastronómico y versátil para acompañar cualquier tipo de comida de principio a fin.



NOTA DE CATA

VARIEDAD: 32% chardonnay, 31% xarel.lo, 21% macabeo y 16% parellada
CARACTERÍSTICAS: Presenta un color amarillo pajizo con reflejos dorados, burbuja muy fina y persistente con desprendimiento constante. En nariz es intenso y complejo. Inicialmente presenta unos aromas de fruta tropical con notas almibaradas, piña y pera. Posteriormente aparecen notas de pastelería fina. En boca tiene una entrada amable y con muy buena integración del carbónico debido a la larga crianza de 60 meses. Estructurado, untuoso y muy equilibrado, buena acidez y final largo. Se confirman las notas de fruta madura.

Salvatge Brut Gran Reserva 2013



Representa la eterna juventud de los mejores vinos de macabeo después de una larga crianza en la cava



NOTA DE CATA

VARIEDAD: 66% macabeo, 29% xarel.lo y 5% parellada
CARACTERÍSTICAS: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Pequeñas y finas burbujas. Aroma fresco y intenso con notas cítricas y ocasionalmente frutas exóticas. En boca es expresivo, persistente con una excelente frescura y elegantes toques de crianza.

El origen del cava de Nadal se remonta a finales de la Guerra Civil española (1936-39), cuando Ramón Nadal Giró recupera los viñedos que le fueron expropiados para hacer un campo de aviación y decide reorientar el negocio familiar (destilería de aguardiente) hacia la elaboración de vinos espumosos. Fruto de esta evolución, en 1943 ve la luz la primera botella de cava Nadal Brut. A día de hoy, las viñas de esta bodega –xarel·lo, xarel·lo rojo, parellada y macabeo– son cultivadas bajo las pautas de la viticultura ecológica con las que elaboran cavas de larga crianza a partir de los rituales artesanales del *mèthode champenoise*.
En esta ocasión nos presentan Salvatge Brut Gran Reserva 2013, un cava explosivo en el que predomina la variedad macabeo. Elaborado a partir de uva con alto contenido de azúcares y ácidos procedente de los viñedos más viejos de la Finca. Se trata de un cava genuino de Nadal con gran nobleza y carácter. Concepto de cava muy alejado del cava clásico por este motivo tiene clientes extremadamente fieles. Desde la bodega recomindan maridar la exuberante frescura de este cava con las sensaciones marinas del marisco.

NADAL
Finca Nadal de la Boadella, s/n
08775 Torrelavit (Barcelona)
Tel.: 938 988 011
www.nadal.com
@cavanadal

Bodegas Faustino

Bodegas Faustino presenta en sociedad la nueva imagen de sus cavas, integrada por tres blancos y un rosado: Faustino Cava Brut Reserva, Faustino Cava Brut Reserva Rosado, Faustino Cava Extra Seco y Faustino Cava Semi Seco. Esta nueva imagen de su gama de cavas supone una actualización del *packaging* completa. Una imagen *premium* y atractiva con acabados de lujo.

El Grupo Faustino, como en muchas otras facetas, ha sido pionero a la hora de elaborar cava fuera de Cataluña y, por supuesto en La Rioja. Haciendo un poco de historia, la idea de empezar a elaborar cava fue una apuesta personal de Julio F. Martínez, hace ya más de 30 años.



Bodegas Faustino es pionera en cava en La Rioja

Una aventura que comienza en 1982 con 4.000 botellas y que en la actualidad alcanza una producción de entre 250.000 y 300.000 botellas, de las que un 60% se destina a la exportación, principalmente a Suecia, Noruega, Finlandia y Dinamarca.

Para la elaboración de cavas blancos se emplean las variedades blancas viura y chardonnay, y para el cava rosado, garnacha tinta. Las uvas proceden de viñedos situados en las localidades alavesas de Laguardia y Oyón, así como en la navarra de Mendavia. Allí el clima es más parecido al de la región francesa de Champagne que a la zona de Sant Sadurní d'Anoia, que es más mediterránea.

BODEGAS FAUSTINO *Ctra Logroño - Pamplona (N-111), s/n · 01320 Oyón (Álava) · Tel.: 945 622 500 · www.bodegasfaustino.com*

Aula Reserva Brut Nature

Grupo Coviñas, fundado en 1965, es el resultado de la unión de los 10 mayores productores de la Denominación de Origen Utiel Requena. Está situado en el interior de la Comunidad Valenciana, una zona de gran potencial vitivinícola por la extensión, tradición, calidad y autenticidad de sus viñedos. El grupo gestiona más de 10.000 ha. de viñedos, algunos de ellos de los más antiguos de la península (superan el siglo) y comercializa bajo los sellos de calidad de la DO Origen Utiel Requena y DO Cava más de 12 millones de botellas a 28 países. Datos que los convierten en el líder indiscutible de esta comarca vitivinícola. Según el ranking 2016 de la World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits (WAWWJ), Coviñas ocupa el tercer puesto entre las bodegas valencianas más valoradas por la calidad de sus vinos reconocida en los más prestigiosos concursos internacionales.





Servido entre 6 y 8°C marida con marisco, pescado, foie y jamón ibérico

Para estas fiestas propone el cava Aula Reserva Brut Nature, distinguido con una Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2017. Se trata de un cava elaborado con las variedades Macabeo y Chardonay, vendimiadas, seleccionadas y elaboradas por separado. Con maceración a baja temperatura, suave prensado y selección del mosto flor que hace su fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Ensamblaje y tiraje para una segunda fermentación en botella en que el cava permanece en contacto con las lías durante un periodo mínimo de 46 meses.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 50% Macabeo 50% Chardonay

CARACTERÍSTICAS: Color amarillo brillante con intensos reflejos dorados, pequeñas burbujas y elegantes rosarios. De aroma que evoca a pastelería y bollería fina con un final perfectamente integrado de pera e hinojo salpicado con leves toques de avellana. De sabor cremoso, sedoso, elegante, complejo y persistente.

GRUPO COVIÑAS
Avda Rafael Duyos s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 300 680
www.covinas.com

Luna de Murviedro Organic

El cava valenciano continúa con su tendencia al alza y es que cada vez sorprende más por su sabor y su frescura y, cómo no, por su excelente relación calidad/precio. Además, el esfuerzo de Bodegas Murviedro por cuidar su proceso de elaboración y adecuarse a la normativa de los orgánicos es algo que han sabido apreciar los clientes que ahora reclaman que el cava que se ponga a la mesa estas Navidades sea ecológico.

La no aplicación de herbicidas ni pesticidas químicos y el uso únicamente de recursos naturales forma parte de un compromiso de la bodega con la mejora medioambiental. Incluso se proponen dar un paso más a través de los llamados preparados biodinámicos.

De momento, el primer exponente de cava orgánico con reconocimiento nacional e internacional es el *Luna de Murviedro Brut Organic:* medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas y en Berliner Wein Trophy y Bacchus de Plata 2017. El Asia Wine Trophy o el concurso Ecovino también han tenido palabras de elogio para este cava que se encuentra además en la variedad *rosé*, donde la garnacha ofrece ese fondo de fruta roja inconfundible. Sus últimos reconocimientos fueron en el concurso Champions Wine 2017, celebrado en noviembre, donde además de recibir medalla de plata, ocupó un lugar destacado en el *Top 20*.

Y es que el cava valenciano consolida posiciones año tras año experimentando un crecimiento próximo al 20% y ya se prepara para una nueva campaña histórica.



Murviedro apuesta por el cava orgánico esta Navidad

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n · 46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003 · www.murviedro.es

Cap de Ruc Brut Nature



Para celebrar la vida con burbujas que ofrecen agradables sensaciones táctiles de cosquilleo y potencian los aromas y la frescura

RONADELLES *Finca La Plana, s/n · 43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)*
Tel.: 977 82 11 04 · www.ronadelles.com

En la bodega prioratina Ronadelles además de vinos tranquilos elaboran cavas y espumosos que son la perfecta compañía para todas las ocasiones. Los cavas y espumosos de Ronadelles mantienen una perfecta relación grado-acidez y carbónico. Son equilibrados, elegantes, largos y profundos, un claro reflejo de cada tierra. En esta ocasión nos presentan Cap de Ruc Brut Nature, fruto de las uvas seleccionadas manualmente de las mejores parcelas de la bodega, cultivadas sin herbicidas ni insecticidas. Después, se someten a un ligero prensado para obtener la primera porción de mosto (mosto flor) y desfangado estático para respetar al máximo la fruta. Fermentación en frío en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16-18ªC. Cada una de las variedades que componen el *coupage* fermentan por separado. Colocación de las botellas en posición horizontal en la penumbra de la cava a una temperatura de 12-16ºC para su segunda fermentación, toma de espuma y crianza. Este tiempo de contacto entre el vino base y las levaduras le otorga una personalidad única y la categoría de reserva.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 65% chardonnay, 25 % xarel·lo y 10% macabeo

CARACTERÍSTICAS: Amarillo pajizo con reflejos dorados, burbujas finas y lento rosario. Complejo con una marcada presencia de notas de crianza y fondo de fruta. Seco, equilibrado, amplio y muy elegante. Ideal parar carnes blancas, pescados, mariscos, a copas o aperitivos a cualquier hora.



Vilarnau Gran Reserva Vintage

Vilarnau es una pequeña y vanguardista cava artesanal, donde la magia de la tradición y la modernidad se unen en perfecta armonía. Diseñada por el arquitecto Luis González y decorada por el prestigioso interiorista Antonio Miró, su nombre hace referencia al antiguo *Domvs* (casa románica fortificada de los Vila Arnau). La cava se abastece de viñedos plantados en el mismo lugar en el que los primeros propietarios del *Domvs* cultivaban sus vides en el siglo XII. Vilarnau, que elabora una gama clásica de cavas y otra de autor, ofrece limitadísimas producciones de una alta calidad, avalada por premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

Servido entre 6 y 8 ºC es perfecto para acompañar con carnes blancas, aves o pescados en salsa

En esta ocasión nos presenta Vilarnau Gran Reserva Vintage, que obtuvo recientemente el 'Vinari de Oro al Mejor Espumoso Gran Reserva'. Un premio adjudicado en la cuarta edición de los Premios Vinari en la que participaron un total de 870 muestras, procedentes de las principales regiones vitivinícolas de Cataluña. El jurado de este certamen, organizado por el portal especializado Vadevi.cat, lo distinguió por su calidad y personalidad.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: 40% macabeo, 30% parellada, 25% chardonnay y 5% pinot noir.
CARACTERÍSTICAS: Tras más de 36 meses de crianza en botella se obtiene este gran reserva brut nature. El resultado es un cava de personalidad única, con un color amarillo oro, aromas de frutos maduros y recuerdos a frutos secos tostados. Equilibrado y bien constituido en boca.



CAVAS VILARNAU *Ctra. Espiells, km 1,4 · 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Tel.: 938 912 361 · www.vilarnau.es*

Flama d'Or Brut Imperial



Por su estructura y crianza es ideal como aperitivo, con pescados, mariscos, carnes blancas y rojas y platos salseados

Castell d'Or es el fruto de la unión del conocimiento y la experiencia de ocho cooperativas de diferentes Denominaciones de Origen de Cataluña. Las bodegas modernistas, el empuje cooperativista, la diversidad de paisajes y la red de *agrobotigues* (tiendas de productos agrarios y artesanos) son rasgos característicos de Castell d'Or.
Gracias a la gran tarea que desarrollan sus viticultores, técnicos y enólogos, en Castell d'Or elaboran vinos, cavas y aceite de oliva que han obtenido grandes reconocimientos en todo el mundo. De todos los cavas que comercializan está de actualidad el *Flama d'Or Brut Imperial* ya que ha obtenido una medalla de bronce al Mejor Espumoso Joven en los Premios Vinari 2017.

CASTELL D'OR, S.L.
Mare Ràfols, 3, 1º 4ª
08720 Vilafranca del Penedès
(Barcelona)
Tel.: 938 905 385
www.castelldor.com



NOTA DE CATA

VARIEDAD: 30% xarel·lo, 30% macabeo, 30% parellada y 10% chardonnay
CARACTERÍSTICAS: Tras una segunda fermentación en botella y crianza mínima de 22 meses, se obtiene este cava de color amarillo pálido, con tonalidades verdosas y reflejos dorados. Con un buen desprendimiento de burbujas muy finas y continuadas que suben lentamente hasta formar un rosario perfecto. Presenta una nariz fina, fresca y afrutada, combinada con notas de larga crianza en botella, lo que hacen de él un cava rico y complejo en aromas. En boca tiene una buena estructura. Es un cava fresco, con una acidez notable. El final de boca es largo, suave y persistente. En definitiva, un cava muy fino y elegante, con un carbónico excelentemente combinado, que da un postgusto largo y persistente con combinación de fruta y crianza. Óptimo para acompañar toda una comida.

Giró Ribot

Esta bodega destaca por su buen hacer, con viñedos que superan los 60 años dedicados a la producción de vinos y cavas



La bodega familiar Giró Ribot da continuidad a la línea Excelsus, paraguas que arropa la gama súper premium, compuesta por Mare, Avant y Unplugged, con una nueva línea de mágnums, formato ideal para compartir durante estas fiestas navideñas.

El cava Mare Magnum, es un Gran Reserva Brut Nature, cosecha 2011. Es un clásico entre los amantes del cava, elaborado con las variedades autóctonas tradicionales, dotado de una larga crianza y sin licor de expedición. En años excepcionales, este cava aumenta su crianza en botella durante más de 8 años, dando origen al preciado cava de los 100 meses, el Cava Magnum Excelsus, que transmite la esencia de los viñedos más veteranos de la bodega, con más de 60 años de antigüedad.

Por otro lado, en una vertiente más innovadora, Giró Ribot también propone el Magnum Avant Reserva, una forma de elaborar menos convencional, apoyado en las variedades Xarel·lo y Chardonnay, fermentadas y criadas en barrica. Ofrece un cava gastronómico sorprendentemente lleno de riqueza, matices y una increíble cremosidad.



Y por último el A Divinis Magnum, un cava reserva monovarietal de Chardonnay, en que una explosión de viveza y fruta madura, arropada por las notas de la crianza, le convertirán en el cava comodin.

Gracias a la versatilidad de los vinos espumosos de calidad, estos cavas pueden jugar un papel principal en en las fiestas navideñas, desde el aperitivo hasta el postre, consiguiendo un perfecto maridaje y dando un toque de estilo en la mesa. Estos cavas han sido puntuados en guías especializadas y premiados en diversos concursos, que dan crédito, valor y reconocimiento al esfuerzo y el trabajo bien hecho realizado por esta bodega del Alt Penedès.

GIRÓ RIBOT *Finca el Pont, s/n · 08792, Santa Fe del Penedès (Barcelona) · Tel.: 938 974 050 · www.giroribot.es*

Castell Sant Antoni - Jazz Nature





Castell Sant Antoni es una bodega *boutique* fundada en 1999 por la familia Canals-Vila que se dedica a la elaboración de una gama de cavas de alta expresión. Hoy nos presentan *Jazz Nature*. Jazz y Cava, dos conceptos que son universos, se fusionan aquí en completo maridaje: Castell Sant Antoni ofrece su expresión del mundo del cava en sus vinos de la misma forma que *Txell Sust & August Tharrats Trío* expresan su jazz a través de sus canciones. *Jazz Nature* une a ambos para crear un nuevo mundo con vida emocional, lleno de sensaciones donde las burbujas bailan y las notas desprenden aroma para transportarnos armónicamente a un *coupage* perfecto de *swing* y placer sensorial; un mundo con una atmósfera selecta, donde se accede fácilmente al destapar la botella. ***Más información: www.jazznature.com***

Un coupage perfecto de swing y placer sensorial





Marrugat Brut Nature Millésime 2011

EL MEJOR CAVA DE ESPAÑA POR EL PRESTIGIOSO CONCURSO IWC-2017



De izquierda a derecha: Rosa Mª José; Joan Josep Tetas (Gerente de Bodegas Pinord S.A.); Chris Blandy (Presidente del concurso IWSC); Joan Tetas.

El Cava Marrugat Brut Nature Millésime 2011 de Bodegas Pinord ha sido el ganador del máximo galardón de la 48ª edición del prestigioso concurso, *International wine & Spirit competition 2017, el Trophy*, en la que participaban las principales casas dentro de la categoría de la D.O. Cava. Ha ganado con una puntuación superior a 93 puntos, convirtiéndose así en el *Mejor Cava del Año.*

Es un cava de color amarillo pajizo brillante. Con desprendimiento constante de finas burbujas que forman corona en la superficie de la copa. Con un aroma propio de la segunda fermentación en botella y de evolución en cava. Muy fina y fresca. Aroma de crianza que le confiere mucha personalidad. Con un gusto que todavía conserva notas varietales, mezclados con las de crianza, haciendo un equilibrio perfecto. Es fino al paladar con una cierta acidez que lo rejuvenece, formando así un conjunto muy armónico. Su persistencia en boca es bastante larga.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Macabeo, parellada y xarel.lo
CARACTERÍSTICAS: Fermentadas las tres variedades, permanece en crianza durante 48 meses
TEMPERATURA DE SERVICIO: 6ºC
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,5%

Bodegas Pinord, con más de 150 años de tradición vitivinícola en el Penedès, elabora sus vinos y cavas con los métodos tradicionales y artesanales de sus antepasados, junto con la tecnología más puntera. En los últimos años, Bodegas Pinord ha establecido en otras D.O. y ha apostado por la agricultura ecológica y biodinámica, siendo el primer Bodega del país Certificado Demeter. Generación tras generación, la filosofía de esta familia se resume en: tradición, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino.



BODEGAS PINORD
Doctor Pasteur, 6
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)
Tel.: 938 903 066 pinord@pinord.com
www.pinord.es





Reyes de Aragon Gran Reserva Brut Nature

UNO DE LOS MEJORES CAVAS DE ESPAÑA, EN EL CORAZÓN DE ARAGÓN



LAS CLAVES DEL ÉXITO

Juan y César Langa, actuales directores de Bodegas Langa, lo tienen claro: la selección de una excelente materia prima y trabajar con elaboraciones extremas y arriesgadas. Levaduras nativas, fermentaciones en madera, cemento para sus vinos base... y un largo etcétera, hacen que sus cavas sean diferentes y lo que para ellos es importante, cavas con alma.

En este año de su 150 aniversario, no le pueden estar saliendo mejor las cosas a Bodegsa Langa.

Ubicada en las faldas del Monte Vicor –un monte sagrado, desde tiempo de los celtiberos– esta bodega bilbilitana, es desde hace décadas el máximo exponente del cava en Aragón.

El apellido de esta familia lleva ligado al mundo del vino desde 1867. Por las puertas de sus bodegas han visto pasar guerras, plagas, crisis, modas, pero sobre todo muchas experiencias enriquecedoras.

Desde que Mariano y Juan Langa pusieran la primera piedra, en pleno siglo XIX, ya intuían que la exportación sería la mejor forma de colocar sus vinos y esta idea se la inculcaron a fuego a las generaciones venideras, de tal forma que, en actualidad, exportan el 98 % de sus vinos a más de 30 países.

Viticultura extrema

Para entender cómo son los cavas de Bodegas Langa debemos conocer primero la zona donde se producen. Calatayud es una de las zonas vinícolas más altas de España. Los viñedos están situados entre los 800-1000 metros de altitud con suelos minerales de pizarras negras, grises o rojas.

Las producciones son muy bajas, de 2000-3000 kg/ha. de viñedos viejos. La climatología extrema, con inviernos gélidos, heladas primaverales, veranos con noches frescas con días secos y soleados acompañados con una pluviometría casi de régimen desértico. Todas estas características se reflejan en los cavas que aquí se producen.



Cavas exóticos, cavas con identidad

Exóticos, cavas con alma, con identidad, sorprendentes, estos son algunos de los adjetivos que califican a los cavas producidos por Bodegas Langa.

Y no es para menos, ya que esta cava aragonesa ha conseguido los premios más prestigiosos.

La revista inglesa *Decanter* nombró al cava Reyes de Aragón *Mejor cava de España,* otorgándole la Medalla de Oro *Best in show* de la muestra; el influyente Rober Parker, por su parte, le recompensó con 90 puntos en *Wine Advocate*, y ha sido Especial Oro en *Berliner Wine Trophy*. Además, este año la publicación *Wine Pleasure*, le ha otorgado 95 puntos, y ha recibido la medalla de Oro en el Concurso Internacional *Bacchus*. Premios que lo sitúan en la cúspide de los cavas de España.

Más información: www.bodegas-langa.com

~ GRANDES RESERVAS ~

Si el vino fuera una familia, los grandes reservas serían los abuelos. Aquellos que atesoran más años y también más experiencia, fruto de su larga vida. Por supuesto, existen jóvenes brillantes y abuelos cascarrabias pero en líneas generales, los abuelos, en este caso los grandes reservas, no defraudan. Son vinos con una marcada personalidad que solemos reservar para ocasiones especiales. Texto: Laura Morales

Exportcave. Lehmann Glass Oenomust



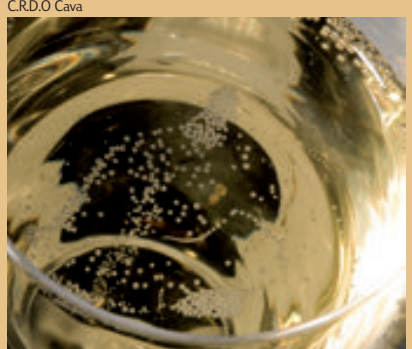
LA EDAD IMPORTA

Aunque a veces esté feo eso de preguntar la edad, porque a todos nos gusta que nos echen menos años de los que en realidad tenemos, tampoco podemos negar que la edad importa. ¿La ventaja de cumplir años? sin duda, la experiencia acumulada. Ya se sabe: la experiencia es un grado y en el caso de los grandes reservas esos años de crianza en barrica y en botella son fundamentales.

Los grandes reservas son los vinos de guarda por excelencia. Se distinguen por poseer un mayor tiempo de envejecimiento que el resto. Además, para su elaboración se destinan normalmente las mejores cosechas.

Antes de llegar a nuestro hogar o a la mesa de los restaurantes, por normal general los tintos deben envejecer como mínimo 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período. En blancos y rosados se reduce a 48 meses y el tiempo en barrica sigue siendo de 6 meses. Para los tintos Rioja y Ribera del Duero alargan el tiempo de crianza mínimo en barrica a 24 meses. En el caso de los cavas son necesarios 30 meses de crianza. No debemos olvidar que esta clasificación nos ofrece un información valiosa en cuanto a la elaboración del producto, pero no define su calidad. Así, po-

C.R.D.O Cava



ABUELOS CHISPEANTES

Sí, los grandes reservas también pueden ser espumosos ¿quién dijo que al cumplir años se deja de ser espontáneo o divertido?. A pesar de la crianza, los espumosos, gracias a sus burbujas, conservan en cierto modo la frescura y viveza de la juventud.

Los cavas, los espumosos por excelencia en nuestro país, poseen una personalidad única y un sabor intenso que los hace excepcionales. El C.R.D.O. Cava los define así: "Más de 30 meses de su meticulosa crianza en las cavas convierten al gran reserva en un vino único entre todos, al que se reserva esta categoría especial. De color dorado pálido, con una burbuja pequeña perfectamente integrada, aromas con matices tostados y sabor intenso. Se elabora únicamente en los tipos bruts y muestra una gran personalidad. El gran reserva es el cava en su esencia".

Frigicoll



CUIDADOS PARA UNA LARGA VIDA

Todo el mundo lo sabe, cuanto más nos cuidemos más posibilidades tendremos de llegar a la vejez con una buena salud. Es por ello que los grandes reservas –los abuelos en la familia vinícola– también necesitan de ciertos cuidados para que a la hora de disfrutar de ellos en la copa no nos llevemos una desagradable sorpresa debida a una mala conservación. Y es que controlar las condiciones de temperatura y humedad son fundamentales. Como en el caso de los abuelos, a los que procuramos que estén bien interiormente vigilando su salud, y por fuera, procurando que estén aseados y de buen ver, en el caso de los grandes reservas debemos mantenerlos a una temperatura fresca y constante, con la humedad justa para que el vino se conserve en perfectas condiciones y para que las etiquetas no se despeguen de las botellas. En definitiva, mimarlos por dentro y por fuera. Como en el caso de nuestros queridos abuelos, con los grandes reservas tenemos dos opciones: cuidarlos en casa o bien dejar que los atiendan manos expertas si en nuestro hogar no disponemos de las herramientas necesarias para su perfecta atención. Traducido al mundo vinícola las dos opciones serían disponer de un armario bodega en casa o bien dejar que los grandes reservas descansen en bodegas, tiendas y vinotecas en las que se conservarán en óptimas condiciones.

demos encontrar vinos excepcionales independientemente de que estos sean jóvenes, crianza, reserva o gran reserva. No obstante, no podemos obviar que los grandes reservas son los vinos que más guardamos y mimamos y los que reservamos para ocasiones especiales, como las fiestas navideñas.

Lo que marca la reglamentación y lo que apunta la crítica

Los términos "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva" están reglamentados en las distintas regiones de los clásicos países productores de vino de Europa y América. En España está clasificación la regula la "Ley de la viña y el vino". No obstante, existen Denominaciones de Origen dentro de España que estipulan períodos de guarda superiores o mayores restricciones que la misma Ley, con el fin de enaltecer sus productos. Es de destacar que cada país encara la terminología desde un punto distinto. Además, hay críticos que no están de acuerdo con la clasificación que se suele usar en nuestro país ya que aseguran que legislar el tiempo que un vino tiene que estar en barrica sin tener en cuenta las características de la añada, el tipo de vino o la edad de la barrica no tiene demasiado sentido.

En cualquier caso, tenemos que tener claro que más allá del periodo de añejamiento o evolución que obtuvo un vino antes de su salida al mercado, el tipo de uva y la zona de procedencia son las distinciones que más resaltan en el producto final. Y es que la crianza no determina de por sí que un vino vaya a ser mejor o superior a otro.

Cómo afecta la crianza al vino

La permanencia del vino en barrica aporta a los vinos multitud de matices aromáticos de la madera, así como definición en su textura y por supuesto, eso se traduce en el sabor. Es por ello que en el caso de los vinos de la Denominación de Origen Cualificada Rioja la clasificación de crianza, reserva y gran reserva contempla mayores tiempos de permanencia en barrica, e incluso define el uso de un tipo específico de recipiente: la barrica bordelesa, tradicional en la elaboración de los vinos de la región de Burdeos, con una capacidad de 225 litros, que facilita un mayor contacto del vino con la madera.

EN BUENA COMPAÑÍA

Hotel Orfila (Madrid)



Cuando se cumplen años nos gusta cada vez menos la soledad y apreciamos más la compañía. Los grandes reservas adoran las reuniones familiares y ser los protagonistas de las mesas en las que hay algo que celebrar. Les gusta rodearse de acompañantes de mesa que no les roben el protagonismo –con la edad también es cierto que nos volvemos un poco egoístas y nos gusta ser el centro de atención, contar batallitas y que todos nos escuchen– pero con los que disfrutar plenamente. Los grandes reservas tienen amistades de esas de 'toda la vida', es decir, alimentos y platos con los que siempre se ha llevado bien y también nuevas amistades con las que últimamente han descubierto que hacen buenas migas. Y hablando de migas, precisamente ese plato tradicional es uno de los que casan a la perfección con un buen tinto gran reserva. En general estos tintos maridan con grandes asados de carne roja, platos de cochinillo, jabalí o ciervo en salsa, quesos muy curados, y jamones y embutidos de calidad. Por otro lado, los vinos blancos y rosados con crianza en barrica se tornan untuosos, complejos y muy elegantes, hasta el punto que en una cata a ciegas pueden confundirse con vinos tintos. Son ideales con pescados al horno, las carnes blancas condimentadas o los *risottos*.

Gran Reserva 904 - 2007





Calidad, elegancia, innovación, sentimiento, evolución... Son los pilares que erigieron las cinco familias que en 1890 fundaron La Rioja Alta S.A y sobre los que se ha cimentado una forma de vivir, sentir y elaborar vinos de la máxima calidad que continúan evolucionando desde la sutileza y la perfecta adaptación a los nuevos gustos gastronómicos.

Hoy en día, los vinos de esta bodega –entre los que se encuentra este Gran Reserva 904– son una referencia internacional del gran vino de Rioja y sus marcas están presentes en los mejores restaurantes de los cinco continentes.

LA RIOJA ALTA S.A.
Avda. de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 346
www.gruporiojalta.com

NOTA DE CATA

D.O.CA: Rioja
VARIEDAD: Tempranillo (90%) y graciano (10%)
CARACTERÍSTICAS: Color rojo cera con borde rubí, limpio, brillante y vivaz. En nariz se presenta de alta complejidad, *bouquet* cremoso, con notas especiadas, a canela en rama, vainilla, chocolate en polvo, caja de tabaco y un fondo de sotobosque que dan paso a compota de frutos rojos y licor de cereza. Sabroso en boca, con buena textura, es equilibrado y fresco en boca, con domados y elegantes taninos. Destaca su retrogusto largo, persistente y refinado con notas de tabaco dulce, cedro y especias, licor de cereza y caramelo de café. Un clásico de Rioja que sobresale por su frescura y larga capacidad de envejecimiento en botella.
Un vino idóneo para las ocasiones y celebraciones más especiales. Especialmente recomendado con carnes y pescados no demasiado especiados y postres con chocolate. Ideal también como copa de sobremesa.

Llopart Ex·Vite Gran Reserva Brut

Llopart elabora cava desde 1887. Actualmente la bodega cultiva 95 hectáreas de viñedo propio situado en el término de Subirats (Barcelona), en un emplazamiento geológico-microclimático absolutamente singular que junto a unos estrictos procesos de elaboración, definen el estilo de sus cavas, como es el caso de este gran reserva. Llopart Ex·Vite Gran Reserva Brut se elabora con uvas de las mejores viñas viejas (cepas con más de 60 años de edad), de cultivo ecológico, provenientes del paraje Coster de l'Obaga. Además, es fundamental para el resultado final el uso del mosto lágrima de primera prensada y el *coupage* con vinos de la reserva "Ex·Vite" envejecidos en barricas de roble. El fruto de todo ello es un cava único, excepcional y exclusivo que refleja la esencia de una tierra. Por supuesto, tan cuidada elaboración merecía un *packaging* especial de lujo por lo que la botella luce una etiqueta de fundición y se presenta en un estuche metálico. Producción estrictamente limitada a 5.300 botellas anuales numeradas. Un cava ideal para las sobremesas que se alargan, para paladearlo con tranquilidad, perfecto para compartir en buena compañía estas fechas navideñas que se acercan.

CAVA LLOPART
Ctra. de Sant Sadurni a l'Ordal, km 4
08739 Barcelona
Tel.: 938 993 125
www.llopart.com





NOTA DE CATA

D.O.: Cava
VARIEDAD: Xarel.lo (60%) y macabeo (40%)
CARACTERÍSTICAS: Tras una crianza mínima de 84 meses en botella, se obtiene este cava gran reserva de color oro-pajizo brillante. Burbuja de tamaño lento formando corona. Aroma potente y elegante, con tonos de frutos secos, tostados, balsámico y ahumado. En boca es amplio, muy sabroso, con ligeros matices reductores, estructurado y cremoso. Postgusto suave y prolongado.

Maximum

100% JEREZ



El grupo bodeguero José Estévez está constituido por tres bodegas centenarias de la D.O. Jerez: Marqués del Real Tesoro, Valdespino y La Guita. José Estévez apuesta decididamente por potenciar el origen en todos sus productos como verdadero elemento diferencial. Tanto es así, que el grupo bodeguero es el mayor viticultor del Marco de Jerez y de Andalucía con 800 hectáreas de viñedo propio en Jerez.

Maximum es el primer brandy de Jerez 100% palomino fino de las viñas de José Estévez, S.A. Es una clara y decidida apuesta por el terruño jerezano, único en el mundo. Desde hace varios años, el grupo bodeguero trabaja con sus vinos como una D.O.C., es decir, toda la materia prima es 100% de Jerez. Con Maximum la filosofía es la misma, todo el vino que se destina para la obtención del aguardiente y la holanda de este brandy es de las viñas jerezanas de José Estévez. Concretamente, para lograr 1 litro de Maximum son necesarios 5 kilos de uva palomino fino. Es obtenido exclusivamente de holandas y aguardientes mediante una cuidada destilación de vinos muy seleccionados de las propias cosechas de José Estévez y está envejecido en botas de roble americano donde han descansado los mejores olorosos de la compañía.

Maximum es un orgullo para el grupo bodeguero José Estévez y un compromiso con el Marco de Jerez.

Más información: www.grupoestevez.es



CUIDADO DISEÑO

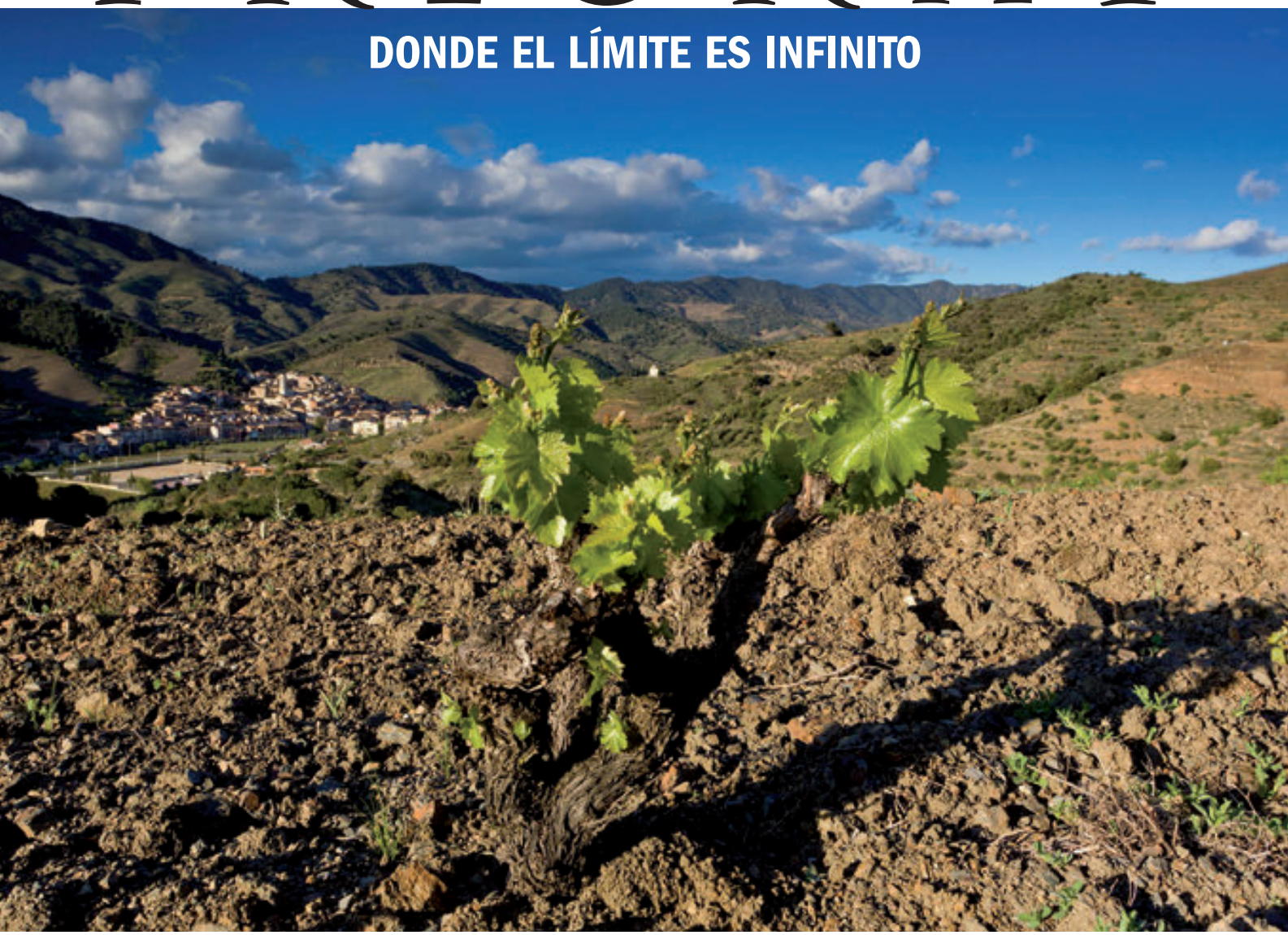
En Maximum se cuidan todos los detalles de su presentación. Con un diseño limpio y cuidado, el origen alcanza el mayor protagonismo con la ilustración de una cepa de palomino fino con reminiscencia al terruño, y con la expresión "Aged in sherry casks" reconocida internacionalmente.

CONSUMO

Se recomienda su consumo en copa alta de vino, ya que Maximum es el espíritu del vino de Jerez. Se sugiere que se tome a temperatura de vino blanco y maridarlo con quesos cremosos y chocolates.

PRIORAT

DONDE EL LÍMITE ES INFINITO



Es difícil imaginarse el Priorat sin su viticultura. Para entender sus vinos y su *terroir* único tenemos que mirar hacia atrás, concretamente al siglo XII cuando los monjes cartujos fundaron el monasterio. Desde entonces el nombre del Priorat (Priorato) estaría ligado a la comarca. Pero un momento esencial para entender el presente (y futuro) de la comarca fue a finales de los años 80 cuando un grupo de elaboradores enamorados de esta zona decidieron emprender la aventura de recuperar su antiguo esplendor vinícola. Por Mar Galván. Fotos cedidas por la D.O.Q Priorat y el Consell Comarcal del Priorat

El topónimo Priorat está vinculado al concepto de vino desde hace siglos. La suma de un suelo, un clima, una orografía y el trabajo de hombres y mujeres que lo han elaborado siguiendo las técnicas de una tradición milenaria con la ayuda, hoy en día, de una tecnología adaptada a los requisitos de la calidad, han propiciado un producto auténtico, exclusivo: el vino del Priorat.

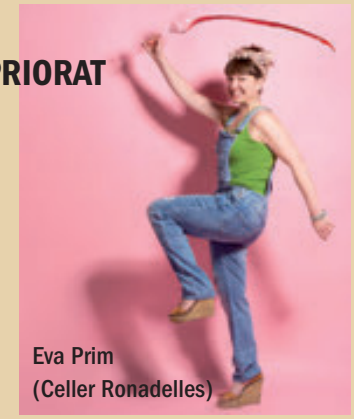
La Cartoixa d'Scala Dei representa la cuna histórica de los vinos y la viticultura de la Denominación de Origen Calificada Priorat. Los monjes cartujos trajeron desde la Provenza, en el siglo XII, los conocimientos y las técnicas para desarrollar una viticultura que arraigó con fuerza y ha evolucionado a lo largo de los siglos. Los dominios de la Cartuja configuraron el llamado Priorat histórico, que hoy coincide con la región vitivinícola de la D.O.Q Priorat.

Hoy, los restos de la cartuja proporcionan un aire de misterio y seducen a los visitantes.

LAS MUJERES PISAN FUERTE EN EL PRIORAT

Tras Daphne Glorian, una de las precursoras, el Priorat cuanta actualmente con un gran grupo de mujeres que están dando más fama si cabe a los vinos de esta Denominación, entre ellas se encuentran: Anne-Joséphine Cannan (Clos Figueras), Sara Pérez (Mas Martinet), Mireia Tetas (Pinord), Eva Prim (Celler Ronadelles), Mireia Torres (Torres Priorat), Sandra Doix (Celler Mas Doix), Marta Rovira (Mas d'en Gil), Núria y Maria San Genís (Celler Sant Genís Vaqué), Meritxell Pallejà y Mireia Pallejà (Bodega Meritxell Pallejà), Raquel Vicent (Celler Cecilio) y Olívia Bayés (Marco Abella).

Anne-Joséphine Cannan es la responsable de la bodega Clos Figueras en el Priorat. Enóloga y sumiller, es hija de Christopher Cannan. "Tenia 17 años cuando decidí ir al Priorat a estudiar Enología y Viticultura porque mi padre tenía la finca de Clos Figueras en Gratallops", así nos explica Anne sus comienzos. Actualmente está orgullosa de haber puesto su granito de arena en el vasto mundo de la enología: "En 2008 hice mi primer vino para romper un poco las ideas que mucha gente tenía de los vinos de esta zona: con mucha madera y mucha extracción, así que hice un vino más afrutado y con solo 7 meses de barrica". Mireia Tetas de Pinord, por su parte, nos dice: "Pertenezco a la cuarta generación de una familia de vitivinicultores, por lo que el mundo del vino forma parte intrínseca de mí misma. Ayudo a mi padre con temas de sensibilización en valores como la ecología, la biodinámica y la conservación de la naturaleza". Eva Prim del Celler Ronadelles nació en Barcelona pero se considera prioratina de pura cepa. Dice que desde el momento que pisó el Priorat supo que quería vivir y trabajar en él. Mireia Torres dirige la elaboración de vinos en Torres Priorat y considera que muchas consumidoras buscan en un vino "el frescor, una menor graduación y una mayor elegancia". Finalmente Marta Rovira es una de las hijas de Pere Rovira, fundador y alma de Mas d'en Gil, en Bellmunt del Priorat, afirma: "Mi padre siempre explica que aquí había lo que se llamaban las "garnatxetes", que eran vinos dulces. De hecho, aún ahora, cuando en el Priorat hay quien te dice que tiene un vino de "garnacha", te está hablando de un vino dulce.


Eva Prim (Celler Ronadelles)



Anne-Joséphine Cannan (Clos Figueras)


Olívia Bayés (Marco Abella)


Mireia Torres (Torres Priorat)


Mireia Tetas (Pinord)


Marta Rovira (Mas d'en Gil)


Sara Pérez (Mas Martinet)

Por encima de estas ruinas, diferentes capas geológicas se superponen hasta la cima de la sierra, jugando con una paleta de colores variados, desde el gris, el ocre y el amarillo hasta el marrón y el rojo, formando esa escalera mística que alcanza el azul del cielo y el blanco de los ángeles en las nubes.

Desde hace casi 1.000 años, nueve pequeños pueblos han crecido escondidos entre las pendientes de pizarra que se dispersan a los pies de la sierra de Montsant. Sus habitantes, viticultores desde siempre, modelaron el terruño con márgenes. Tras la Ley de Desamortización de Mendizábal (1835), gracias a un gran esfuerzo y al creciente desarrollo de la viña, los viticultores reencontraron su dignidad.

Desafortunadamente, las épocas de harmonía y crecimiento son cíclicas y a menudo acaban en cataclismos. De hecho, en la historia de la agricultura y la vid europea, existe un antes y un después de la plaga de la filoxera. En el Priorat también supuso una catástrofe a finales del siglo XIX y principios del XX, ya que en esta época la explosión de la industria textil en Cataluña arrastró toda la mano de obra hacia las ciudades, y no se



LA VENDIMIA

La vendimia suele ser muy prolongada: empieza a mediados del mes de septiembre en Bellmunt y el Lloar y se prolonga hasta finales de octubre o principios de noviembre en Porrera y la Morera de Montsant. La fermentación larga de la uva madura hace posible obtener una serie de componentes de gran riqueza en cada grano y una maceración muy completa.

replantaron nuevas cepas, excepto en una proporción mínima que, afortunadamente, es la que ha perdurado hasta nuestros días. Gracias a la generación de agricultores que actualmente tienen entre 70 y 80 años, quienes se han mantenido en el terruño y han seguido con la tradición agrícola, se ha conservado la cultura vitivinícola en el Priorat.

El gran cambio del Priorat

El respeto por el territorio es una exigencia diaria para entender el Priorat, sus vinos y su *terroir* único tenemos que mirar hacia atrás, concretamente al siglo XII cuando los monjes cartujos fundaron el monasterio. Desde entonces el nombre del Priorat (Priorato) estaría ligado a la comarca. Hasta casi mediados del siglo XIX la cartuja subsistió, pasando por momentos de gran esplendor y durante esos 7 siglos los monjes condicionaron en gran medida la evolución social y económica de la zona, desempeñando un papel esencial en el desarrollo de la viticultura.



Un momento esencial para entender el presente (y futuro) de la comarca fue a finales de los años 80 cuando un grupo de elaboradores enamorados de la zona decidieron emprender la aventura de recuperar el esplendor de esta zona de enorme tradición vitivinícola: los nombres de René Barbier, Josep Lluís Pérez, Carles Pastrana, Álvaro Palacios y algo más tarde, Daphne Glorian, son esenciales en la historia reciente del Priorat.

Reconozco que ha habido un gran cambio en el Priorat, antes predominaban unos vinos salvajes, con muchos taninos, ahora puedo decir que encontramos una zona renovada completamente donde los vinos son frescos, transmitiendo muchísima fruta y miles de matices que los hacen muy golosos, manteniendo la esencia de la zona y acabando con la elegancia con la que se caracterizan los vinos del Priorat.

Viticultores jóvenes se emprenden en recuperar viñas centenarias para seguir un legado que les apasiona.

Entre mis conclusiones, destacar el papel de la viticultura heroica que caracteriza buena parte de los viñedos del Priorat, los "costers" (viñedos en pendiente). Obviamente también habría que remarcar el papel crucial de los suelos, sobre todo aquellos con la característica pizarra (llamada "licorella" en la zona) y cómo no las dos grandes estrellas de la variedades mayoritarias de la zona autóctonas, la garnacha y la cariñena.

UN PAISAJE QUE DETERMINA SUS VINOS

El cultivo de la viña se distribuye en altitudes que van desde los 100 metros sobre el nivel del mar en las partes más bajas de los términos de Bellmunt del Priorat y el Molar, hasta los 750 metros en las partes elevadas de los términos de la Morera de Montsant y Porrera. La configuración del cultivo se caracteriza por pendientes que superan el 15% de desnivel en la mayor parte de casos, y algunas fincas llegan al 60%. La tortuosa geografía de esta zona obliga a cultivar el viñedo en pendientes ("costers" en lengua catalana), algunos de los cuales no permiten un acceso mecánico. Por este motivo se trabaja siguiendo las formas más tradicionales de cultivo. El paisaje que generan estos viñedos es una de las características del Priorat, que le aportan esta personalidad e identidad tan acusadas a sus vinos. Y es que a causa del tipo de terruño y del clima tan peculiar, la cepa sufre de manera importante y, como consecuencia, se obtienen unas vendimias más bien escasas, con unos rendimientos de uva bastante bajos, que no superan la cantidad de 1 kg. por planta como media, pero que otorgan a los vinos de esta zona una identidad muy singular.



Espai Priorat

El pasado mes de mayo tuve la oportunidad de asistir a la cuarta edición del Espai Priorat, un evento enriquecedor para conocer profundamente la gran riqueza vinícola de la zona y que fue organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat (D.O.Q. Priorat). Espai Priorat 2017 contó con la participación de más de cincuenta profesionales de procedencia internacional. Estos profesionales proceden de mercados internacionales de calidad de América del Norte y del Sur, de Asia y de los países europeos no comunitarios, como Estados Unidos, Canadá, Japón, China, Taiwan, Singapur, Suiza y otros importantes mercados.

Porque el Priorat es único, porque Espai Priorat es una oportunidad excepcional para los prescriptores internacionales de conocer los viñedos, las bodegas, los vinos y los elaboradores y productores de la D.O.Q Priorat en persona, para vivir el valor añadido que tiene su vino. Un vino único, nacido en un territorio único marcado por el suelo de "llicorella", una orografía irregular hecha de "costers" y terrazas, un clima extremo y exigente que obliga a las raíces a alimentarse en las profundidades del terruño y un paisaje que mantiene el ambiente rural de los pueblos en armonía con el ritmo que marca la naturaleza. Cada villa de la D.O.Q Priorat reserva a sus vinos un gran tesoro de matices dentro del abanico de características que han hecho famosos a sus vinos en todo el mundo. Espai Priorat permite al visitante recorrer estos pueblos para captar cada uno de estos pequeños tesoros locales.

En sus 176 km2 de superficie, el Priorat cuenta con 1.900 ha de viña en las que trabajan casi 600 viticultores, hay 106 bodegas y se produjeron en 2016 un total de 40.766 hl de vino

En la Cartuja de Escala Dei tuvo lugar una conferencia del experto en suelos Claude Bourguignon dirigido a los viticultores de la zona, buscando analizar conceptos como la importancia del terroir en la definición de los vinos. También destacó la conferencia realizada por la *Master of Wine* Sarah Jane Evans que versó sobre la historia, evolución y momento actual de los vinos de la D.O.Q. Priorat. Este fue el pistoletazo de salida para un evento en el que a lo largo de tres días todos los asistentes pudimos comprobar in situ la autenticidad de la zona. Alrededor de 80 personas, muchos de ellos



Las variedades

Las variedades recomendadas y las autorizadas en la Denominación de Origen Calificada Priorat son las siguientes:

- **Las variedades más cultivadas en el Priorat son las tintas, con la Mazuelo y la Garnacha como variedades autóctonas más destacadas.**
- **Variedades tintas recomendadas: garnacha tinta, mazuelo.**
- **Variedades tintas autorizadas: garnacha peluda, tempranillo, picapoll negre, caberneT sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot, syrah y garnacha del po.**
- **Variedades blancas: garnacha blanca, macabeo, Pedro Ximénez, chenin blanc, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, blanquilla, picapoll blanc y viognier.**

prescriptores pero también compradores y sumilleres de todas partes del mundo, pudimos visitar algunos de los parajes vitivinícolas más interesantes y bonitos de la comarca, catar diferentes vinos y compartir nuestras opiniones con los elaboradores.

El miércoles, último día del evento, se llevó a cabo en el claustro de la Cartuja una impresionante cata en la que se presentaron algunos de los vinos más interesantes, 44 bodegas y todo un día para deleitarnos con cada uno de sus vinos, y de paso saludar a los amigos de la zona, que como ya sabéis soy una enamorada del Priorat, muchos me dicen que cuando llego se me ilumina la mirada, y es que con esas vistas y algo tan palpable para mi es imposible no emocionarse.

Al evento asistieron 44 bodegas, donde pude encontrar las últimas añadas que actualmente están en el mercado y reflexionar sobre ese gran cambio que he experimentado, y cómo no, catar grandes añadas antiguas y ver la evolución de los vinos es como tocar el cielo.

AUTORA: MAR GALVÁN

Enóloga, Sommelier, experta en análisis sensorial, Analista de Productos Agroalimentarios. Técnico Seguridad Alimentaria, escritora y poeta. Premi Gla D'Or 2017 por Aecork. Asesora en bodegas en el campo de Viticultura y Enología. Delegada de Cataluña de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) Miembro Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino y Espirituosos (FIJEV).

En el Priorat elabora junto al enólogo Rubén Sabaté un vino muy singular, elaborado con un clon de garnacha llamada garnatxa del po, una variedad autóctona de la zona procedente de viñas de unos 80 años. Este clon de garnacha, que durante muchos años había existido en el Priorat, fue arrancada por las complicaciones de su elaboración y hoy ha sido recuperada.



Hablamos con...

RENÉ BARBIER

Hemos pedido a René Barbier, el gran redescubridor del Priorat –junto con Josep Lluís Pérez, Álvaro Palacios, Daphne Glorian y Carles Pastrana– que nos resuma cómo ha sido su trayectoria en esta tierra, qué cambios ha experimentado el Priorat en estos últimos 30 años y cómo ve el futuro. Ésto es lo que nos ha contado. Por Laura Morales



"El Priorat era y es aún un sitio donde todo es posible"

Convivo con el Priorato toda mi vida, ya que mi abuelo ya comercializaba un vino del Priorato en los años 50, cuando yo nací. Desde los 6 años hasta los 12 pasaba parte de mis vacaciones con mi familia en Prades, a las puertas del Priorato. Desde 1977, junto con mi mujer Isabelle, mi hermano y un amigo francés, solíamos visitar a menudo Gratallops y comprábamos vino en el Celler Cecilio. Para nosotros el Priorato era y es aún un sitio donde todo es posible. Es tanto el desconcierto, la personalidad, el carácter de esta tierra que nos parecía evidente que este lugar invitaba a una vida diferente y precisamente esto lo que más nos seducía.

En 1979 el amigo tonelero de Gratallops me propuso una finca con agua y huerta en un sitio paradisiaco. Mi suegro Jean Charles Meyer y su mujer viendo nuestra ilusión nos compró esta finca de 9 ha con 0.40 de viña. Allí empezó nuestra aventura. En este punto mis reflexiones se presentaban muy claras. Solos, mi familia y yo no teníamos ningún futuro. Con una buena compañía de gente con buenas energías y conectado con sensibilidad a las raíces de los geniales autóctonos del Priorato, todo era posible. Solo era cuestión de vertebrar un presente con futuro.

También tenía claro que de los tres países vitivinícolas: Francia, Italia y España, el nuestro tenía grandes bodegueros pero tenía pendiente promocionar su terruño. Los otros ya lo habían hecho. Y sinceramente promocionar el terruño del Priorato me parecía del todo evidente. Con este concepto creamos un club cooperativo con personas de pasión y no de dinero. Queríamos demostrar a varios que un *terroir* es un tesoro que hay que valorar. Nuestro pacto sigue siendo valorado por todo el mundo. De allí surgió un grupo de pasión y de aventura sana. Algunos se quedaron en el camino. Pero Josep Lluís Pérez, Álvaro Palacios, Daphne Glorian, Carles Pastrana y nosotros fuimos los supervivientes de una aventura de futuro que hoy está apoyada por cien bodegas y un reconocimiento mundial.

Pero nunca hay que olvidar que las cooperativas, Escaladei y Masía Barril empezaron antes que nosotros. Proyectos que se vieron consolidados por nuestras aportaciones pero a su vez a nosotros nos dio sentido.

También hay que ser muy conscientes de que el éxito de esta historia es que ha sido bien divulgado por los medios y que por lo tanto un 50% del éxito se lo debemos a la prensa. Una historia que contar y un buen producto, esto es la clave.

El mayor cambio que he constatado en la treintena de años que han pasado desde que llegamos aquí ha sido cuando he visto que los prioratinos han vuelto a abrir las bodegas de sus abuelos. Como siempre he dicho, no hay historia sin raíces.

Desde hacía tiempo esperaba la primera crisis para ver el comportamiento de este barco. Está claro: hay Priorato para tiempo. Y evidentemente evoluciona a mejor.

Respecto a las tendencias de futuro, hoy en día son muy simples: darlo todo con discreción, harmonía y elegancia sin perder la personalidad que es el *terroir*.

Finalmente, definiría mi vino como la esencia y el resumen de la gente a la que amo. Para alguien que nunca ha probado un Priorato, le invitaría a ver estas colinas de licorella y oler estas especias exuberantes y después darle un trago.

Vinos y Leyendas

Celler Ronadelles es una pequeña bodega familiar nacida en 2002 con el objetivo de elaborar vinos biodinámicos que reflejen la sutileza y el carácter de una tierra, la del Priorat, vinos con identidad propia, basados en el respeto, la sostenibilidad y el saber de las generaciones pasadas. A día de hoy y gracias a su equipo de trabajo, son capaces de aplicar los conocimientos de las técnicas actuales, buscando siempre la mejor calidad. Además, el hecho de que sus viñas estén en un entorno de tan limitada extensión, formado por varios tipos de tierra y relieves, hace que sea posible elaborar diferentes tipos de vinos, destacando siempre en cada uno de ellos su singularidad y personalidad. En el caso de *Vinos y Leyendas* estamos ante un vino tinto elaborado con un singular *coupage* de garnacha y cariñena que lo hace perfecto para maridar con carnes rojas, ya sean guisadas o a la brasa. También es ideal para acompañar quesos curados.

Destaca su etiqueta, que podemos encontrar en cuatro versiones diferentes que ilustran leyendas y hechos históricos de la comarca del Priorat. Esta particularidad lo convierte en un candidato ideal para regalar a los amantes de la historia y a los coleccionistas.

NOTA DE CATA

VARIEDAD: Garnacha tinta y cariñena

CARACTERÍSTICAS: De color granate intenso. Presenta notas de fruta madura con suaves apuntes terrosos y minerales. Es un vino untuoso, elegante y franco. El paso en boca es agradable e intenso con un final largo y persistente.



"Debido a su buen potencial de guarda se recomienda decantarlo para disfrutar de su complejidad. Mantendrá todas sus virtudes durante los próximos 12 años"

RONADELLES
Finca La Plana, s/n · 43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel.: 977 82 11 04 · www.ronadelles.com

Marco Abella

El nombre de la bodega corresponde a los apellidos del abuelo de David Marco (propietario junto con su esposa, Olivia Bayés), que emigró a Barcelona a finales del siglo XIX como consecuencia de la filoxera. A finales de la década de los 90, David y Olivia decidieron recuperar el viñedo y en 2005 empezaron a construir la bodega y elaborar vino. En estos momentos, cuentan con 40 ha de viñedos en Porrera principalmente de las dos variedades autóctonas: cariñena y garnacha.

Estamos ante una joven bodega que transmite la autenticidad, tipicidad y esencia del Priorat, siendo totalmente respetuosos con el medio ambiente, practicando una agricultura ecológica y utilizando las últimas técnicas conocidas de agricultura biodinámica. Elaboran seis vinos tintos –Loidana, Mas Mallola, Clos Abella, Roca Roja, Roca Grisa y El Perer– y uno blanco, Òlbia. **Loidiana** muestra las virtudes del Priorat, **Mas Mallola** plasma el carácter de Porrera, y **Clos Abella** expresa fielmente el *terroir* de Marco Abella. **Roca Roja** es un monovarietal de uvas de variedad garnacha provenientes de la parte más alta de la finca de "La Mallola" y de producción muy limitada (900 botellas anuales), **Roca Grisa** es un monovarietal de cariñena de la misma parcela y su producción es igualmente muy limitada (700 botellas al año). **El Perer** es un vino 100% cariñena de viñas situadas en la parte más alta de la cara norte de dicha parcela. De producción también muy limitada (500 botellas anuales). Los vinos de Marco Abella han recibido excelentes críticas en todo el mundo (WineEnthusiast, Stephen Tanzer IWC, Wine&Spirits, Wine Spectator, Decanter, MundusVini, Michel Bettane, Peñín, Vinari...).



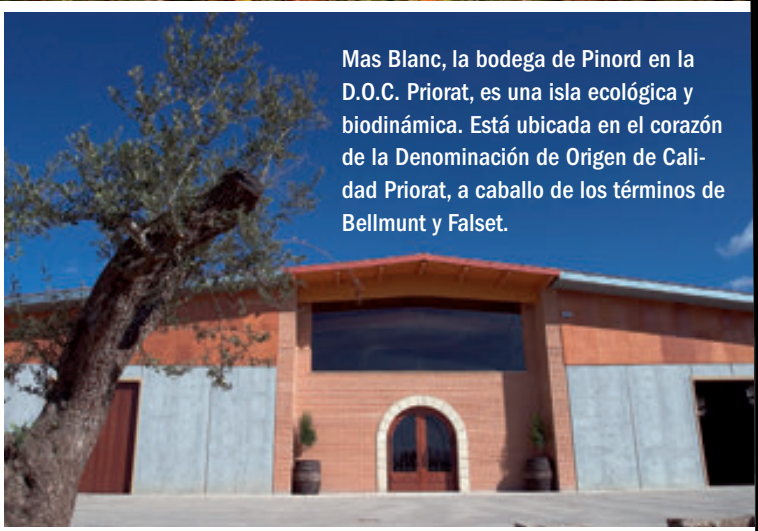
"La altura de sus seis parcelas, situadas entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar, confiere a sus vinos un frescor y elegancia únicos"

MARCO ABELLA
Carretera de Porrera a
Cornudella de Montsant, Km 1,2
43739 Porrera (Tarragona)
Tel.: 977 262 825
www.marcoabella.com

+7 Mas Blanc, Pinord

PRIORAT DE CULTIVO ECOLÓGICO Y BIODINÁMICO





Mas Blanc, la bodega de Pinord en la D.O.C. Priorat, es una isla ecológica y biodinámica. Está ubicada en el corazón de la Denominación de Origen de Calidad Priorat, a caballo de los términos de Bellmunt y Falset.



Mas Blanc, la bodega de Pinord en la D.O.Ca. Priorat nos presenta este tinto elaborado con uvas de cultivo ecológico y biodinámico. Un vino que evoca las características del suelo y el lugar en el que ha nacido.

La tierra, el clima, la ecología, la agricultura biodinámica y cuidad dedicación de Pinord, nos ofrecen un vino de color granate oscuro de gran persistencia. Destaca por su paso por roble, mezclado con aromas frutales que le confieren una gran finura y complejidad. En boca es plena y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el cual predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas.

Muy recomendable para maridar con capón y pularda , ciervo, codorniz y perdiz. Conejo y liebre, embutidos curados, entrecot, chuletón y solomillo. Estofados y carnes con salsa, jabalí, jamón curado, pato, pies de cerdo, pollo asado al horno pollo en salasa, queso curado y queso de cabra.

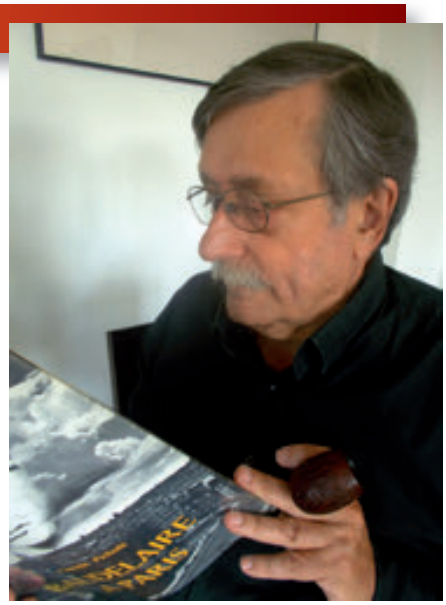
Tras una vendimia realizada por separado para cada una de las variedades que forman este espléndido vino, tras una estricto control de la maduración, se fermenta el mosto en depósito de acero inoxidable durante 18 días, se realiza el coupage en las barricas de crianza en las que permanece 12 meses y, luego, se afina en botella.

+7 MAS BLANC

TIPO: Vino tinto
D.O.C.: Priorat
VARIEDAD: Garnacha, cabernet sauvignon y syrah
GRADUACIÓN: 14,50% vol.

BODEGAS PINORD *Doctor Pasteur, 6 · 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) · Tel.: 938 903 066 ponord@pinord.com · www.pinord.es*

Entre el Palace y *Lhardy*



Hace años, me temo que era el siglo pasado, la señora Nines Arenillas de la Serna, madre del escritor gastronómico y elaborador de vinos Víctor de la Serna, mandaba mucho en las cofradías del buen comer de Madrid. Tanto que mantenía la hermosa tradición de conmemorar el día de la muerte del gran Julio Camba proponiendo un viaje por los lugares que frecuentó el padre de la literatura gastronómica española, entendida a la moderna.

Como para algún lector Julio Camba le puede sonar a chino, cabe recordar que este gallego de Vilanova de Arousa se inició en la prensa siguiendo un modelo que pocos han repetido. Fundó una revista anarquista, *El Rebelde*. Lo era tanto que la portada era la última página. Pronto la policía se vio obligada a prestarle atención, más aun cuando detuvo a Mateo Morral, después de que este regicida tirara una bomba sobre Alfonso XIII. Pretendía acabar con el rey, o como mínimo impedirle su banquete de boda. Lo malo es que Mateo Morral le había robado la documentación a Julio Camba, que de inmediato pasó a ser presunto asesino. Detenido por la policía se supone que fue sacudido en sus convicciones que pasaron del paraíso de acracia a la elegancia del dandismo. Curiosamente el balcón del edificio de la calle Mayor desde donde Morral lanzó la bomba sobre el monarca está próximo a *Casa Ciriaco*, un lugar de peregrinación en el que nuestro héroe comía cada martes huevos fritos con chorizo.



No se sabe si por el susto que le dieron en la comisaria, o porque su afición al juego le impedía dedicar tiempo a la escritura, lo cierto es que Camba escribió corto y muy bien, sobre lo que realmente le gustaba, las cupletistas, con la Bella Otero a la cabeza, al jazz y el baile agarrao, con el tango en primer plano. Entre tantas bailarinas y la pasión por la ruleta aún le quedó tiempo para escribir *La Casa de Lúculo*, *Aventuras de una peseta*, *Sobre casi nada, sobre casi todo* y *Millones al horno*. Son libros ligeros, nada cargantes, porque Camba no tenía la más mínimas ganas de amontonar palabras. Se encerraba en un habitación del Palace, la 383, redactaba sus artículos que procuraba le pagaran muy bien y se iba a comer a Lhardy. Su estilo, que él decía de periódico, le permitía decir una cosa y la contraria en la página siguiente, algo ahora muy sorprendente cuando los periodistas están dedicados a propagar el pensamiento único.

Unos rituales que le permiten explicar, como un divertimento, qué se come en nuestro país. Por ejemplo de la fabada asturiana dice: "me la ofreció en Somió Don Melquiades Álvarez y era tan buena que a causa de ella estuve a punto de entrar en el partido reformista". Con la paella es tajante: "¿Cómo quieren que se la explique si los mismos valencianos y alicantinos olvidan el procedimiento al abandonar su tierra? Tomen un tren y márchense a Valencia". En otros artículos se burla de la dieta: "cuando le ofrezcan a usted una comida excelente, mande régimen a paseo. Lo mejor de cualquier régimen es el placer de quebrantarlo". O bien da normas del perfecto invitado: "cuando aparezca en la mesa un plato inferior a todos los otros, elógielo sin reservas. Indudablemente es obra de la dueña de la casa".

Precisamente *La Casa de Lúculo* está dirigida a lectores masculinos. Ello hace que destile un cierto antifeminismo –la que fríe mal es la cocinera o la señora de la casa–, lo que en un escritor en el que cada párrafo admite dos lecturas es un pecado menor. Quizás el mayor aporte de Camba a la gastronomía consista en haber sido el primero a escribir a los hombres buscando en ellos futuros *gourmets*. Don Julio sabe, es un personaje viajado, puede escribir de vinos de Burdeos o dar una lección, ligerísima por supuesto, sobre cómo debe ser un lenguado, aunque prefiriera las sardinas, por su toque canalla. Todo eso a un siglo vista del éxito actual de las sardinas.



VIVO

BARCELONA

Roselló 255 (Esq. Paseo de Gracia, cerca de La Pedrera)
08008 Barcelona
Reservas: 937 824 845
reservas@vivotapas.com





vivotapas.com

Sal Negra o donde perviven los fundamentos



Como quiera que cualquiera tiempo pasado fue anterior, hubo uno en el que Nos acudíamos cotidianamente a la calle Mateo Inurria, una de las que se abren a los flujos capitalinos desde la Plaza de Castilla, para hacer entrega de críticas de teatro y literatura infantil en el diario *Ya* y para comer en mesa china circular giratoria del restaurante King Garden. *Tempus fugit et apparent ipsum*, pero en la segunda nostalgia ha aparecido por allí, no ha mucho y en el segundo destino (del primero no queda ni el edificio) otra oferta gastronómica diferenciada que, mezcla de genuinas tradiciones culinarias hispanas y muy especialmente de sabrosas síntesis galaico-navarras, lleva el nombre de *Sal Negra*. El prodigio, que en apelativo no es un exceso en tiempos que corren, lo han obrado un grande del servicio de sala, José de la Cruz, curtido en batallas como la de El Almirez, y Paco Pereira, chef ensolerado durante más de tres décadas en el gallego y marisquero Combarro. Juntos y revueltos ofrecen una culinaria de raigambre con medidos toques de pompa y circunstancia. Resumiendo, producto de estricta temporada, que ahora incluye los bimis o superbrócolis pongamos por caso, y una cocina de sustancia y fundamento con los pies en el suelo y las manos en los fogones.











Platos señeros en este tiempo, unos innarrables *Morros con alcachofas*, la *Ensalada de perdiz escabechada* con el mimo de tiempos pretéritos, los potentes *Callos con garbanzos*, y un señorial *Solomillo de ciervo con puré de castañas y frutos rojos*. Sin el cortés de la temporalidad, merecen más que atención y sosegada cata los *Boquerones en vinagre*, solo comparables en Madrid a los de Casa Emilio en la Prospe, unos exquisitos *Buñuelos de bacalao en tinta de calamar*, el *Ajoblanco*, el *Crujiente de manitas de cerdo con salsa brava y pil pil de ajo negro*, el *Tataki de atún con caldo tibio y tostado de cebollita francesa*, el *Atún rojo con miga de pan crujiente y tomate concessé*, el *Steak-tartare en rulo de aguacate*, la *Brandada de bacalao con sus torreznos de piel crujiente*, los *Sesitos de cordero fritos con mayonesa al mojo*, o el *Tiradito de lubina*.

El local está dividido en tres ambientes, bar y barra, salón en torno a un cubo diáfano de atención clientelar, con entradas de luz natural, decoración entre elegante e impactante y capacidad para 80 comensales, y terraza de todo tiempo luminosa y albergue para 45 parroquianos.

Dicho lo antedicho y concluyendo, un local recomendabilísimo, acogedor y fetén.

Miguel Ángel Almodóvar

Restaurante Oria, carta navideña de Berasategui

Monument Hotel 5GL y Martin Berasategui se preparan para dar la bienvenida a la Navidad con una apetitosa propuesta gastronómica diseñada por el cocinero vasco para el restaurante Oria, ubicado en el *lobby* del hotel barcelonés. Los días de Nochebuena, Navidad, San Esteban, Fin de Año y Año Nuevo ofrecerá menús especiales de alto nivel inspirados en la cocina de los países mediterráneos con un guiño a la tradición culinaria del País Vasco, el estilo que caracteriza al famoso chef.



RESTAURANTE ORIA
Monument Hotel 5GL · Paseo de Gracia, 75 · Barcelona
Tel.: 935 482 033 · www.monument-hotel.com



Un nuevo fast food de comida saludable

Salad Market es un concepto de bar/restaurante/*take away* y *delivery* basado en la calidad y frescura de los alimentos y la creatividad con los que elaboran combinaciones apetitosas y saludables utilizando más de 50 ingredientes y todos los aliños imaginables. Este establecimiento ha revolucionado los placeres del desayuno y la comida rápida convirtiendo en apetecibles y económicas las propuestas más saludables. Además, se puede hacer el pedido *online*, con opción de recogerlo en tienda o que lo lleven a la oficina.

SALAD MARKET
Europa, 29-33 · 08028 Barcelona
Tel.: 937 825 940
www.saladmarket.es



Mario Sandoval



Hubo una vez y érase que se era tres personas, los hermanos Sandoval, Mario Rafa y Diego, que tuvieron un sueño. Un sueño que fue germinando, desarrollándose y tomando forma durante veinte largos y magníficos años en un restaurante, Coque, sito en Humanes de Madrid, un pueblo a unos veintitantos kilómetros de la almendra capitalina. Pero los tres eran conscientes de que en algún momento tenían que trasladar todo ese importante bagaje al centro de la ciudad. Hace un par de meses ese sueño se ha convertido en realidad palpable como icono de la restauración en la ciudad de Madrid en el nuevo Coque.

Por Miguel Ángel Almodóvar

"HEMOS VENIDO A LA CAPITAL A BUSCAR LA EXCELENCIA Y SI ESA EXCELENCIA NOS LLEVA A LA TERCERA ESTRELLA, NI QUÉ DECIR TIENE QUE SERÁ BIENVENIDA"

Cuando los tres hermanos abrieron Coque en Humanes de Madrid, lo hicieron con grandes dosis de tesón, mucha traspiración y bastante inspiración. Poco a poco se fueron haciendo grandes cosas y se fueron viviendo soberbias experiencias que un día cristalizaron en una estrella Michelin y años después en una segunda. Un verdadero milagro laico acaecido innúmeras veces en un paraje al que el cliente había de llegar dejando atrás polígonos industriales y algún que otro periférico atasco. Un prodigio alabastrino de libélula suavísima que en momento alguno cegó las entendederas de los hermanos, conscientes de que en algún momento tendrían que trasladarse a la capital. Hace un par de meses llegó ese momento. El nuevo Coque es un espacio finalmente anclado en lo que fuera la elitista discoteca Archy, delta en desembocadura a la Castellana, con más de un millar de metros cuadrados, tres inmensas salas –Cúpula, Azul y África–, una cocina en brillos de ensueño del todo abierta al público, una bodega que alberga más o menos 26.000 botellas, y una clara vocación y carácter internacional, refrendada por el hecho de que en tan corto espacio de tiempo el local ha recibido a gentes de medio mundo. Cuando el cliente/comensal llega a Coque se le recibe con un cóctel, se le acompaña al horno donde el cochinillo lacado que le ha dado fama internacional llega a cumplir su destino, visita la espectacular bodega y conoce la cocina como espacio abierto a la sala para que entienda que el sitio es territorio donde cada uno, cocineros, camareros o sumilleres, tiene sus responsabilidades y cometidos minu-



ciosamente delimitados, pero siempre en un plano de igualdad colaborativa, como remeros de un mismo coquinario bajel en todo el mar conocido del uno al otro confín.

El sueño hecho al fin realidad…
"Decía Antonio Machado que si es bueno vivir, todavía es mejor soñar, y lo mejor de todo, despertar. Mis hermanos y yo finalmente hemos despertado, pero no de repente ni mucho menos abruptamente. Para arribar a este puerto han tenido que ocurrir tres cosas: disponer de la capacidad mental para desarrollar un proyecto de esta envergadura, contar con un sólido soporte económico-financiero para llevarlo a cabo, y finalmente tener las indispensables e inmensas ganas de hacerlo. De pronto y como colofón de muchísimos "prontos", esas tres cosas, como de vez en cuando ocurre con los planetas, se han terminado alineando y, definitivamente, Coque se ha abierto en Madrid para el mundo", afirma Mario.

¿Cada cuanto puede repetir un cliente la experiencia de Coque?
Pues cada, más o menos, tres meses, que es lo que viene a ser una temporada. Ahora mismo estamos enfrascados en las liebres y las faisanas, con los hongos y las trufas, con formulaciones distintas de sorprendentes fermentados que en este momento, por proporcionar una pista, pueden traducirse en una amanita caesarea con una chucrut… dentro de un par de meses ya estaremos en otras cosas y será el momento de que el comensal que ha venido en este tiempo pasado repita experiencia con la seguridad y confort de que volverá a verse sorprendido y cautivado con nuestras propuestas.



"Llevo el vértigo pegado a mi piel casi desde que nací y mucho más desde que emprendí la aventura de la cocina"

Tras este tiempo funcionando en la capital, ¿se os ha pasado el vértigo inicial?
Que va… yo llevo el vértigo pegado a mi piel casi desde que nací y mucho más desde que emprendí la aventura de la cocina. Cada día es un nuevo y complejo reto y en este momento nos jugamos mucho. Piensa que hemos metido aquí hasta el último céntimo de nuestros ahorros de quince años de trabajo intensísimo y a eso hay que añadir lo bastante que hemos pedido a crédito. Este no es un proyecto para ir tirando y triunfar en campo propio, sino la rampa de salida de una nave con vocación de volar muy alto y a escala internacional.

Desde fuera, la percepción más elemental y cortoplacista es que venís a Los Madriles a por la tercera estrella Michelin
No exactamente. A lo que hemos venido es a buscar la excelencia y si esa excelencia nos lleva a la tercera luminaria, ni qué



decir tiene que será bienvenida con honores y alharacas, pero no tenemos ninguna prisa, sino la ilusión de andar juntos un camino que cada día es una aventura y un prodigio, desde que de buena mañana llega el producto hasta que nos tomamos juntos el último café. Eso sí, conscientes en todo momento de que tenemos que mejorar continuamente, porque tenemos la capacidad para ello, pero, insisto, sin fijarnos plazos ni metas, porque entonces seríamos prisioneros de algo que nos es ajeno y nos militaría grandemente a la hora de intentar ser nosotros mismos.

"El nuevo Coque es la rampa de salida de una nave con vocación de volar muy alto y a escala internacional"

La bodega, con veintitantas mil referencias, es un impresionante anfiteatro que recuerda al coso de Nimes, ¿nostálgica ensoñación del pasado taurino de tu hermano Rafael, desde hace mucho acreditado y reputado sumiller?

No sé, es posible, pero lo más importante es la dedicación, el cariño y el mimo que Rafa ha puesto en ello. Es una bodega impresionante y diría que casi única no por acumulación, sino porque cada sección, cada vino, cuenta una experiencia y una historia.

Una de las singularidades de Coque es su laboratorio de I+D, ¿en qué estáis trabajando ahora?

Como sabes –que es aventura que emprendimos en común–, seguimos investigado y haciendo probaturas con fermentados de todo tipo utilizando técnicas orientales y centroeuropeas pero con producto netamente español. También estamos trabajando con fibras, el ingrediente oculto de los alimentos, algo que no es un nutriente, pero que resulta de todo punto imprescindible para alimentarse correctamente. Hay cosas muy interesantes y sorprendentes en la fibra del cacao, de los crustáceos, del maíz y de otros productos. En esa línea hemos descubierto gelificantes y texturas



APUNTE PERSONAL

Un olor de la infancia: El del laurel
El maridaje perfecto: Caviar y Dom Pérignon
Un producto: Desde hace unos años, los fermentados, el producto vivo
Un lugar: Lima
Una película: Gladiator
Un libro: El siglo de las luces, de Alejo Carpentier
Un disco/canción: Billie Jean de Michael Jackson
Un grupo/cantante: Coldplay
Un sueño por cumplir: Internacionalizar la marca Coque
Si no hubiera sido chef: Probablemente hubiera sido arquitecto



"Soy un inconformista genético y muy consciente de que todo se puede mejorar y mucho"

únicas con las que, por citar un ejemplo casi al azar, hemos elaborado un dulce de membrillo sin absolutamente nada de azúcar, el enemigo invisible del que hablas en extenso en tu último libro.

¿Y qué vais a hacer con el Coque tradicional, el de siempre, el de Humanes?
En la planta superior, donde vivíamos toda la familia, vamos a hacer un aula-obrador de pastelería, y en la planta baja, donde estaba la cocina y la sala, instalaremos espacios lectivos para desarrollar la enseñanza teórica. En abril lanzaremos los cursos, orientados a una enseñanza de tres años que, de la mano de la Universidad Francisco de Vitoria y de el Cordon Bleu llevará a la obtención del Gran Diplôme de esta escuela de alta cocina. Queremos crear un sello Coque que sea faro y distintivo de la gran gastronomía española. Un alumnado de no más de quince o veinte aspirantes que se formen a conciencia y que puedan exhibir su título como marca de prestigio profesional y superación personal.

Alta cocina, innovación y vanguardia, pero el buque insignia de la flota Coque sigue siendo el Cochinillo asado y laqueado…

Así es, hemos trabajado mucho en perfeccionar algo que ya era sublime en manos de nuestros ancestros y a día de hoy dudo de si algún día podré dar con un bocado que mejore o al menos esté a la altura de este prodigio. A lo que sí me comprometo es a seguir intentándolo cada día.

A dos meses vista de la apertura del nuevo Coque, ¿satisfacción total?
Han sido los dos meses más duros y probablemente más bonitos de mi vida, pero soy un inconformista genético y muy consciente de que todo se puede mejorar y mucho, de manera que satisfecho y satisfechos en lo que cabe y expectantes ante el futuro de superación y siempre, repito una vez más, en la búsqueda incansable de la excelencia.

¿DÓNDE ENCONTRARLOS?

RESTAURANTE COQUE
Calle del Marqués del Riscal, 11
28010 Madrid
Tel.: 916 040 202
www.restaurantecoque.com





MICHELIN 2018



Ya está. Ya pasó. Pero a los oropeles de una gala fulgurante de "estrellas", menú de relumbrón culinario, canalleo fino y mucha fiesta, corresponde ahora una mirada más pausada, no tanto para insistir en los que están y los que no están (no confundir con los que son y los que no son), sino en reflexionar cuál es mensaje de la guía roja a nuestra panorámica culinaria. Y, claro, para seguirnos asombrando de la polémica 2018, la del nuevo *macaron* en Tenerife.



Por Xavier Agulló

EL MENSAJE ES EL ESPECTÁCULO

Empezaría yo valorando lo que nadie se esperaba, y por una vez no vamos a ser cicateros con la guía. Dos "tres estrellas" Michelin de una tacada. Exótico en España. Pero ocurrió. Ambas, como siempre ocurre con nuestros restaurantes, llevaban tiempo cantadas por tirios y troyanos, aunque han debido esperar al lento *imprimatur* de los inspectores, lo que choca frontalmente, por cierto, con las sorpresivas y veloces decisiones que, sin saber nadie la razón, están entronizando a otros a los pocos meses de su apertura (y no estoy criticando ninguna concesión de éstas) en estas últimas ediciones. OK entonces, por supuesto, a Ángel León y a Jordi Cruz, ambos viviendo muy posiblemente unos de los mejores momen-



Sala 2 Cielos Restaurant (Meliá Barcelona Sky)



Miguel Ángel Mayor (Sucede Valencia)



Manzana de Alevante (Meliá Sancti Petri)

tos de sus respectivas carreras. Las cuestiones que se plantean, no obstante, son: ¿por qué estos dos y este año?; ¿por qué no cuatro de golpe?; ¿por qué no otros dos diferentes, que también los hay? En las respuestas (improbables) a estas preguntas hallaríamos el alma Michelin, el criterio de selección y puntuación que hace tantos años llevamos buscando los que estamos al otro lado de la barra del pase. En este sentido hermenéutico, me sorprende que haya quien todavía (lo he leído estos días con pasmo) impute a la guía roja reglamentos "afrancesados" y culpe a los restaurantes "que pierden su personalidad por adaptarse a los gustos galos", una filosofía que, estaremos todos de acuerdo, hace ya años abandonaron aquí, porque de lo contrario las estrellas serían otras. No, no, ya hace tiempo que la Michelin se puso "contemporánea", otra cosa es el "cómo", y regresamos de nuevo al famoso (y esquivo) criterio. En realidad, en un mundo de clara



Merengue de calabaza y cabello de ángel (Restaurante Sucede)



molicie posmoderna ya no existen discursos (con alguna excepción, naturalmente) ni manifiestos inamovibles; lo que se lleva hoy (con constantes vaivenes, por supuesto) es lo inmediato, lo sorprendente y lo "estridente", que es por cierto lo mediático. Ángel o Jordi, por ejemplo, han tardado años en labrarse su constelación personal, mientras otros han vencido con el olor a pintura todavía perfumando el comedor. Unos con sólidos relatos culinarios; otros con visiones mucho más situacionistas. Que hablen... La razón de todo ello, en mi opinión, es lo que comentábamos hace un momento: la efímera cultura del espectáculo triunfante sobre consideraciones más densas y largoplacistas (con las oportunas singularidades). Otras de las razones *on the side* me las reflexionaba el otro día el propio Cruz, que con buen criterio (pero viajando en la misma ideología citada) me hablaba de la imposibilidad de dar estrellas de forma generosa "para evitar la pérdida de interés y tensión" (aunque sí lo hizo la guía, sin ir más lejos, en Tokio), y aún apuntaba un posible criterio genérico en la Michelin fundamentado en la cocina "de consenso, aquella que gusta a una amplia mayoría de aficionados". Esto último podría explicar algunos casos muy puntuales (véase Mugaritz, con una culinaria muy alejada del *mainstream* complaciente); pero no todos, ni mucho menos. ¿Y cómo justificar que un Enigma (será por consenso...) no se haga con todo el botín de golpe, o, al menos, con dos estrellas directas? El fondo de todo esto no deja de ser, como este mismo artículo, como yo mismo, como tú que me estás leyendo, parte del *show* que no puede cesar. Y así es.

La edición 2018 de la *Guía Michelin*, que como es sabido se presentó en Tenerife, el nuevo y excitante destino gastronómico del país, tuvo también su polémica, lo que contribuyó a engrandecer su resuene en los medios. No parece muy plausible pensar en una acción de *marketing* por parte de la Michelin, sino en una concatenación de entuertos. Sí, la nueva estrella de Tenerife fue para NUB (La Laguna), de los chefs Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes, cuyo establecimiento no posee licencia de apertura. Cuando todo el mundo esperaba (volvemos siempre a lo mismo) la primera para Braulio Simancas (restaurante Las Aguas, del hotel Bahía del Duque), con una narración coquinaria de altos vuelos elaborada sólo con productos canarios (el gran "olvidado" en las últimas ediciones), el astro cayó en un establecimiento que sólo abría (está a día de hoy cerrado esperando a cambio de ubicación para enero del año que viene) bajo reserva y sin los pertinentes permisos. Me consta que el lugar, junto con otras novedades, le fue dicho al inspector por otros cocineros tinerfeños, y el proyecto culinario es interesante; pero..., como diría el gran Juli Soler, "hace mucho tiempo que nunca hemos entendido a la Michelin". Sea como fuere, prefiero reír las alegrías que llorar las penas...



El año que viene, por estas mismas fechas, habrá otros gozos y muchas decepciones también. Seguiremos hablando de los *outlaws* y de las sorpresas, habrá alguna que otra controversia (esencial para mantenernos vivos en el escenario), continuaremos buscando explicaciones complejas, seguiremos sin comprender, buscando un hilo argumental que seguramente ni existe, o es fruto sólo de un retrato momentáneo. Y mientras, todos seguiremos afanándonos en ser parte del gran decorado de la gastronomía.

Estrellas Michelin 2018

→ Nuevos

***TRES ESTRELLAS

→ **Abac.** Jordi Cruz. Barcelona
- **Akelarre.** Pedro Subijana. Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)

→ **Aponiente.** El Puerto de Santa María (Cádiz)
- **Arzak.** Juan Mari Arzak. Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)
- **Azurmendi.** Eneko Atxa. Larrabetzu (Vizcaya)
- **Diverxo.** David Muñoz (Madrid)
- **El Celler de Can Roca.** Joan Roca (Girona)
- **Lasarte.** Martín Berasategui. Barcelona
- **Martín Berasategui Restaurante.** Lasarte (Guipuzkoa)
- **Quique Dacosta Restaurante.** Dénia (Alicante)
- **Sant Pau.** Carme Ruscalleda. Sant Pol (Barcelona)

**DOS ESTRELLAS

ANDALUCÍA
- **Choco.** Kisko García. Córdoba
- **Dani García Restaurante.** (Hotel Puente Romano) Marbella (Málaga)

CANARIAS
- **M.B. (Hotel Abama).** Martín Berasategui. Guía de Isora (Sta. Cruz de Tenerife)

CANTABRIA
- **Annua.** San Vicente de la Barquera
- **Cenador de Amós.** Villaverde de Pontones

CATALUÑA
- **Disfrutar.** Barcelona

→ **Dos Cielos (Hotel Meliá Barcelona Sky).** Barcelona
- **Enoteca.** Paco Pérez. Barcelona
- **Moments.** Raül Balam. Barcelona
- **Les Cols.** Fina Puigdevall. Olot (Girona)
- **Miramar.** Paco Pérez. Llançà (Girona)

CASTILLA LA MANCHA

→ **Maralba.** Almansa (Albacete)

COMUNIDAD DE MADRID

→ **Coque.** Mario Sandoval. Madrid
- **Dstage.** Madrid
- **El Club Allard.** María Marte. Madrid
- **La Terraza del Casino.** Paco Roncero. Madrid
- **Ramón Freixa.** Madrid
- **Santceloni.** Óscar Velasco. Madrid

COMUNIDAD VALENCIANA
- **BonAmb.** Xàbia (Alacant)
- **L'Escaleta.** Cocentaina (Alacant)

EXTREMADURA
- **Atrio.** Toño Pérez. Cáceres

ISLAS BALEARES
- **Zaranda.** Fernando López Arellano. Es Capdellà (Mallorca)

LA RIOJA
- **El Portal (Hotel Echaurren).** Francis Paniego. Ezcaray (La Rioja)

PAÍS VASCO
- **Mugaritz.** Andoni Luis Aduriz. Errentería (Guipuzkoa)

REGIÓN DE MURCIA

→ **La Cabaña de la Finca Buenavista.** El Palmar (Murcia)

PRINCIPADO DE ASTURIAS
- **Casa Marcial.** Nacho Manzano. Arriondas

*UNA ESTRELLA

ANDALUCÍA
- **Alejandro.** Roquetas de Mar (Almería)

→ **Bardal.** Ronda (Málaga)
- **La Costa.** El Ejido (Almería)

→ **Alevante.** Chiclana de la Frontera (Cádiz)
- **Noor.** Córdoba
- **Acanthum.** Huelva
- **José Carlos García.** Málaga
- **El Lago.** Marbella (Málaga)
- **Kabuki Raw.** Casares (Málaga)
- **Messina.** Marbella (Málaga)
- **Skina.** Marbella (Málaga)
- **Sollo.** Fuengirola (Málaga)
- **Abantal.** Sevilla

ARAGÓN
- **Las Torres.** Huesca
- **Lillas Pastia.** Huesca
- **Tatau Bistro.** Huesca
- **Hospedería El Batán.** Tramacastilla (Teruel)
- **Bal d'Onsera.** Zaragoza
- **La Prensa.** Zaragoza

CANARIAS
- **Kabuki.** Guía de Isora (Sta. Cruz de Tenerife)
- **Kazan.** Santa Cruz de Tenerife

→ **Nub,** La Laguna (Tenerife)
- **El Rincón de Juan Carlos.** Los Gigantes (Tenerife)

CANTABRIA
- **El Nuevo Molino.** Puente Arce
- **El Serbal.** Santander

→ **La Bicicleta.** Hoznayo
- **Solana.** Ampuero

CASTILLA LA MANCHA
- **Las Rejas.** Las Pedroñeras (Cuenca)

→ **El Doncel de Sigüenza.** Sigüenza (Guadalajara)
- **El Bohío.** Illescas (Toledo)
- **El Carmen de Montesión.** Toledo
- **Tierra (Hotel Valdepalacios).** Torrico (Toledo)

CASTILLA LEÓN
- **Cobo Vintage.** Burgos
- **Cocinandos.** León
- **Víctor Gutiérrez.** Salamanca
- **Villena.** Segovia
- **Baluarte.** Soria
- **La Lobita.** Navaleno (Soria)
- **La Botica.** Matapozuelos (Valladolid)
- **Refectorio (Hotel Abadía Retuerta Le Domaine).** Sardón de Duero (Valladolid)

→ **Trigo.** Valladolid
- **El Ermitaño.** Benavente (Zamora)

CATALUÑA
- **Alkimia.** Barcelona
- **Angle (Hotel Cram).** Barcelona

→ **Caelis.** Barcelona
- **Cinc Sentits.** Barcelona
- **Dos Palillos.** Barcelona

→ **Enigma.** Barcelona
- **Gaig.** Barcelona
- **Hisop.** Barcelona
- **Hofmann.** Barcelona
- **Hoja Santa.** Barcelona
- **Koy Shunka.** Barcelona
- **Nectari.** Barcelona
- **Pakta.** Barcelona
- **Roca Moo (Hotel Omm).** Barcelona
- **Saüc.** Barcelona
- **Tickets.** Barcelona
- **Via Veneto.** Barcelona
- **Xerta.** Barcelona
- **Can Jubany.** Calldetenes (Barcelona)
- **Els Casals.** Sagàs (Barcelona)
- **Estany Clar.** Cercs (Barcelona)
- **L'O.** San Fruitós de Bages (Barcelona)
- **Lluerna.** Sta. Coloma de Gramenet (Barcelona)
- **Sala.** Olost (Barcelona)
- **Tresmacarrons.** El Masnou (Barcelona)
- **Ca L'Arpa.** Banyoles (Girona)

→ **Castell de Peralada.** Peralada (Girona)
- **Emporium.** Castelló d'Empuries (Girona)
- **Bo.Tic.** Corçà (Girona)
- **Ca L'Enric.** La Val de Vianya (Girona)
- **Casamar.** Llafranc (Girona)
- **Els Brancs.** Roses (Girona)
- **Els Tinars.** Llagostera (Girona)
- **La Cuina de Can Simón.** Tossa de Mar (Girona)
- **La Fonda Xesc.** Gombrèn (Girona)
- **Les Magnòlies.** Arbúcies (Girona)
- **Massana.** Girona
- **Fogony.** Sort (Lleida)
- **Malena.** Gimenells (Lleida)
- **La Boscana.** Bellvis (Lleida)
- **Can Bosch.** Cambrils (Tarragona)
- **L'antic Molí.** Ulldecona (Tarragona)
- **Les Moles.** Tarragona
- **Rincón de Diego.** Cambrils (Tarragona)
- **Villa Retiro.** Xerta (Tarragona)

COMUNIDAD DE MADRID
- **A'Barra.** Madrid
- **Álbora.** Madrid
- **Cebo.** Madrid
- **Gaytan.** Madrid
- **Kabuki.** Madrid
- **Kabuki Wellington.** Madrid
- **La Cabra.** Madrid

→ **La Candela Restó.** Madrid.
- **Lúa.** Madrid
- **Punto MX.** Madrid
- **Zalacaín.** Madrid
- **Casa José.** Aranjuez
- **El Invernadero.** Collado Mediano (Madrid)
- **Montia.** San Lorenzo de El Escorial (Madrid)
- **Chirón.** Valdemoro (Madrid)

COMUNIDAD VALENCIANA

→ **Audrey's Restaurant.** Calpe. Alicante
- **Monastrell.** Alacant
- **Casa Pepa.** Ondara (Alacant)

→ **El Rodat.** Xàbia. (Alicante)
- **La Finca.** Elche (Alacant)
- **Cal Paradís.** Vall d'Alba (Castellón)
- **Restaurante Raúl Resino.** Benicarló (Castellón)
- **El Poblet.** València
- **La Sucursal.** València
- **Ricard Camarena.** València
- **Riff.** València

→ **Sucede.** Valencia.
- **Casa Manolo.** Daimús (València)
- **Julio.** Fontanar dels Alforins (València)
- **Sents.** Ontinyent (Valencia)

ISLAS BALEARES
- **Adrián Quetglas.** Palma de Mallorca (Malllorca)
- **Argos.** Port de Pollença (Mallorca)
- **Marc Fosh.** Palma (Mallorca)
- **Jardín.** Port d'Alcúdia (Mallorca)
- **Es Fum.** Palmanova (Mallorca)
- **Es Molí d'en Bou.** Sa Coma (Mallorca)
- **Andreu Genestra.** Capdepera (Mallorca)
- **Es Racó d'es Teix.** Deià (Mallorca)

GALICIA
- **Alborada.** A Coruña
- **Árbore da Veira.** A Coruña
- **As Garzas.** Malpica de Bergantiños (A Coruña)
- **Retiro da Costiña.** Santa Comba (A Coruña)
- **Casa Marcelo.** Santiago de Compostela
- **Nova.** Ourense
- **Culler de Pau.** O Grove (Pontevedra)
- **Maruja Limón.** Vigo (Pontevedra)
- **Pepe Vieira.** Raxo (Pontevedra)
- **Silabario.** Tui (Pontevedra)
- **Solla.** San Salvador de Poio (Pontevedra)
- **Yayo Daporta.** Cambados (Pontevedra)

LA RIOJA

→ **Kiro Sushi.** Logroño.
- **Venta Moncalvillo.** Daroca de Rioja

NAVARRA
- **Europa.** Pamplona
- **Rodero.** Pamplona
- **El Molino de Urdániz.** Urdaitz

PAÍS VASCO
- **Marqués de Riscal.** Elciego (Álava)
- **Zaldiarán.** Vitoria-Gasteiz (Álava)

→ **Amelia.** San Sebastian. (Guipuzkoa)
- **Mirador de Ulía.** Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)
- **Alameda.** Fuenterrabía (Guipuzkoa)
- **Elkano.** Getaria (Guipuzkoa)
- **Kokotxa.** Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)
- **Zuberoa.** Oyarzun (Guipuzkoa)
- **Andra Mari.** Galdácano (Vizcaya)
- **Boroa.** Amorebieta (Vizcaya)

→ **Eneko.** Larrabetzu (Bizkaia)
- **Etxebarri.** Axpe (Vizcaya)
- **Etxanobe.** Bilbao (Vizcaya)
- **Nerua.** Bilbao (Vizcaya)
- **Mina.** Bilbao (Vizcaya)
- **Zarate.** Bilbao
- **Zortziko.** Bilbao (Vizcaya)

PRINCIPADO DE ASTURIAS
- **Arbidel.** Ribadesella
- **Auga.** Gijón
- **Casa Gerardo.** Prendes
- **El Corral del Indianu.** Arriondas
- **El Retiro.** Llanes
- **La Salgar.** Gijón
- **Real Balneario.** Salinas

Restaurante Piatkin de Nijni Novgorog

¿Y SI TOCARA AQUÍ?

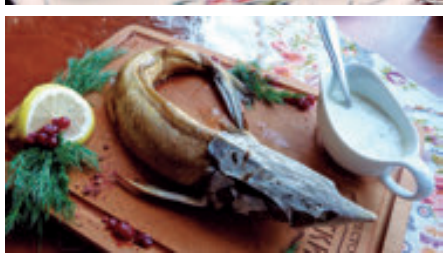












El próximo verano la selección española de fútbol jugará la primera fase del Mundial de 2018 en una de las once ciudades rusas que han sido designadas como sedes oficiales del evento y pudiera ser que esta fuera Nijni Novgorod, la patria chica de Máximo Gorki, que cuenta con un estadio ultramoderno capaz de albergar a 25.000 espectadores, pero que gracias a unas potentes y futuristas gradas telescópicas se convierte como del rayo en un campo FIFA capaz de acoger con la máxima comodidad a 55.300 aficionados. Ante tal eventualidad, a la afición española y aledaños del Manolo el del Bombo merece la pena indicarles la conveniencia, casi obligación coquinaria, de gozar de la gastronomía rusa en general y gorkiana en particular en el elegante restaurante Piatkin sito en la calle Rozhdestvenskaya a pocos metros de la ribera del Volga, ensanchado hasta proporciones oceánicas por la desembocadura en sus agua del Oká.

Una local de lujo acogedor

El Piatkin bien podría rememorar la mansión de una acaudalado tintorero, como lo fue el abuelo de Gorki antes de la revolución industrial. En el local, distribuido en tres ambientes y con capacidad para un medio centenar de personas, muebles de madera maciza de calidad, primorosamente tejidas alfombras, espejos y lámparas de excelente manufactura, elegantes y hermosos manteles, evocan el modo de vida de la burguesía zarista que finalizó su ciclo histórico hace ahora cien años con la Revolución Rusa o Bolchevique. La distancia entre mesas es considerable y el servicio primoroso. El cliente, muy a diferencia de lo que hoy es desgraciadamente tan habitual, es el gran protagonista y se siente muchísimo mejor que en casa.

Gastronomía de altos vuelos

La comida en Piatkin, que prepara primorosamente el joven chef Atyóm Prómov, es sencilla y a la vez en acordes de pompa y circunstancia. Nuestra recomendación sería empezar con unos ricos *Hodolets*, carne en gelatina con picante de rábano; seguir con dos platillos de *Ensalada de lengua* y bravíos/exquisitos *Riñones de ternera*, para entrar de lleno en el *Schi*, la ensalada de col que es enseña de la culinaria rusa. Luego un inenarrable *Esturión esterlete del Volga* y un remate de *Tarta de frutos del bosque*. Para beber, unos vasos de Kvas, fermentado muy ligeramente alcohólico de pan de centeno y manzana, o la riquísima cerveza local Makariy. Y oé, oé, oé.

Miguel Ángel Almodóvar

II Show Náutico Gastronómico de Curt Ediciones

ALTA GASTRONOMÍA PARA ALTA MAR



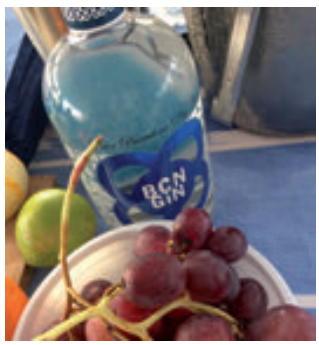














En el marco de la 56ª edición del Salón Náutico Internacional de Barcelona, que se desarrolló en el Port Vell del 11 al 15 de octubre, tuvo lugar con gran éxito de asistencia de público y de firmas colaboradoras, el *II Show Náutico Gastronómico* organizado por Curt Ediciones. Después de la buena acogida de la primera edición, el evento del grupo editorial al que pertenece la revista *Vinos y Restaurantes* siguió brillando con una serie de interesantes actividades gastronómicas *premium*: catas de vinos, talleres de coctelería, degustación de productos gourmet y presentaciones a bordo del catamarán *Skipper*.

Maridaje de excepción

Para arrancar con buen pie, el *II Show Náutico Gastronómico* contó con la degustación de un maridaje irresistible: el vino Martelo 2012 y un plato de garbanzos elaborado por Bodega Sepúlveda, un establecimiento mítico en la Ciudad Condal dirigido por la familia Solà desde 1952 cuya oferta gastronómica se basa en tapas y platos tradicionales, elaborados siempre con productos de calidad. Martelo 2012 es la primera cosecha del nuevo vino elaborado por Torre de Oña, bodega de Rioja Alavesa perteneciente al Grupo La Rioja Alta, S.A. Se trata de un tempranillo complementado con mazuelo, garnacha y viura que ha permanecido 24 meses en barrica. El resultado es un vino de color granate intenso, ideal para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con platos de cierta contundencia, como el de garbanzos que propuso Bodega Sepúlveda.

Brindis a bordo

Además, el *show* contó todos los días con la presencia de la bodega pontevedresa Pazo Pondal. Los amigos, clientes y visitantes que subieron a bordo de *Skipper* pudieron brindar con Pazo Pondal Godello, de la D.O. Bierzo. Es un vino blanco joven elaborado 100% con la variedad de uva godello. De color pajizo brillante, presenta una nariz intensa y frutal, con aromas a pera, cítricos y flores blancas. De boca muy cremosa, fresca y frutal con matices minerales, tiene un final muy persistente. Un blanco perfecto para maridar con especialidades marineras.

También se pudo brindar con el Vermut BCN, ideal para aquellos que buscan disfrutar del sabor y frescor del Mediterráneo y con BCN Gin, la exclusiva ginebra que nace de los mejores vinos del Priorat. Los visitantes también tuvieron ocasión de tomarse un café de la mano de Illy Café y de probar originales cócteles elaborados con tónica y mixers de Fever Tree.

SABOR A MAR

Las ostras de La Belle Huitre, proporcionadas por Brasserie Flo de la mano de su chef, Ferran Granado, también protagonizaron grandes momentos.

COLABORADORES. **El II Show Náutico Gastronómico contó con la colaboración de BCN Gin y Vermut BCN, Bodegas La Rioja Alta, Restaurante Brasserie Flo, Bodega Sepúlveda, Illy Café, Pazo Pondal y Fever Tree.**

Mugaritz, Nerua y Topa



Este mes nos vamos a Euskadi. Comenzamos con Mugaritz y su último y rupturista menú; nos dejamos llevar por las rockeras sutilezas de Nerua; e incendiamos la noche en el nuevo Topa, la cocina vasco-americana de alta risa creada por Andoni.



Andoni Luis Aduriz



Almendras y caviar (Mugaritz)



Tendón (Mugaritz)

Mugaritz

El mundo de las palabras académicas ya comienza a ser insuficiente (e ineficaz) para narrar Mugaritz, para descifrar a Andoni. Acaso debiéramos acudir a aquel oscuro Funes el memorioso de Borges para inventar un nuevo glosario... Un diccionario extravagante en el que evitaríamos los nombres comunes para inventar nuevas denominaciones para cada "ubicación", cada tiempo y cada sensación, porque "el perro de las tres y catorce (visto de perfil) no puede tener el mismo nombre que el perro de las tres y cuarto (visto de frente)". Ciertamente, como con Funes, en Andoni los conceptos son superfluos dada la vertiginosa transformación de su realidad, que le es imposible aprisionar en ellos. Su menú, el de ahora mismo, ya no es pues un relato, sino un código que el comensal debe tratar de penetrar para llegar a la luz, a la permeabilidad con el imaginario Aduriz, al gozo. Un menú de impactos trastocados, fluido en el tiempo (los platos se suceden sin espera) y lanzado a emociones impías. No cabría aquí toda aquella liturgia perturbadora, pero sí algunos ejemplos que ilustran el 2017 de Mugaritz, el año en que ya no hay distinciones ni miramientos, ni salados y dulces, ni primeros y segundos, ni reglas ni respeto... El año 0. Las almendras se salan con caviar; las huevas de "mixera" hacen leche de tigre petillante; las xixas y los tendones juegan al travestismo; la molécula del TDN se esconde en un mochi; la ostra se chupa del hielo; el abalone es dialéctica térmica; el carabinero es una crema; ¿tomate o fermento?; la merluza es una *peli* porno... El plato final es un caldo de carne que se chupa directamente del plato. Y a lo largo de todo el menú, otro parámetro *gaussiano*: la manipulación vínica en la misma receta del asombroso sumiller Guillermo Cruz. Hay otros mundos...

Aldura Gunea Aldea, 20
20100 Errentería (Guipúzcoa)
Tel.: 943 522 455
Precio medio: 204 €

ON: su creatividad sin límites, fronteras o reglas
OFF: no aconsejable para clientes canónicos

Nerua

Jamás cesa el asombro en Nerua. Porque Josean, grande entre grandes, ha accedido al mundo platónico de las purezas, de las levedades, de las esencias, lo ha habitado, lo ha amueblado con unos Marshall y lo ha *rockeado* sin titubear; y nosotros estamos mirando hacia sus alturas y asombrándonos cada nueva temporada. No es normal, en verdad, lo que este chef de oxímoron rampante, intelectualidad de complejas sinapsis, mística sensual y estentóreos deleites, puede generar a través de 18 productos, que desde el paisaje vizcaíno nos adentran en dimensiones impensadas. Josean es una singularidad. Cada uno de sus platos (sus mundos) es un relato en sí mismo, y un relato tan reflexionado que no sufre de tiempos ni espacios. Ahí están, frescos y apabullantes como el pri-

DAVID ANDRÉS A POR EL SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF

El "segundo" de Jordi Cruz en Àbac ha logrado –por tercera vez– vencer en la semifinal ibérica del Young Chef, el concurso mundial para cocineros de menos de 30 años que organiza San Pellegrino. Con un plato de médula, sangre y cola de atún, será el representante de España-Portugal en la gran final de Milán en 2018.

EL TURNO DE LAS EMPANADAS ARGENTINAS

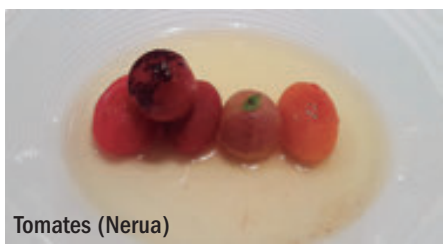
Arrasando en estados Unidos y en Europa, la empanada argentina y sus múltiples rellenos comienzan a colonizar las ciudades españolas... Argentina vela armas para su asalto al mapa gastronómico mundial.


Restaurante Nerua


Josean Alija


Lubina (Nerua)


Pochas (Nerua)


Tomates (Nerua)

mer día, sus tomates inyectados, que no se puede llamar "signature", porque todos los demás también lo son. Sí, su firma es su cerebro. Y su cerebro es su menú. Y su menú... El exacto tartare de lubina con caviar; la nata de coco con el consomé de langostino; el torbellino de puerros y quisquillas y uva; la cigala con polen; la ostra con mantequilla negra, avellana y alcaparras; la aromática (cúrcuma) flor de calabacín con jugo de sardinas asadas; el salvaje cangrejo de río sobre sofrito; las celestiales pochas; la anchoa frita con avena; la sensual kokotxa al pil pil de pimiento verde; el hígado de rape con alcachofa en travesura textural; la cronométrica merluza frita; la carbonara con castañuelas ibéricas; la codorniz a la brasa; el melocotón con semillas de calabaza; la versión mochi del bollo de mantequilla... Fulgores.

Nerua (Museo Guggenheim)
Abandoibarra Etorb., 2
48001 Bilbao (Bizkaia)
Tel.: 944 000 430
Precio medio: de 80 a 170 €

ON: la onírica sutileza en los tratamientos y los fondos
OFF: si se es tradicionalista

Topa

Ahí está la versión más desenfadada y cosmopolita y acanallada de Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta. Y por si esto fuera poco, al frente, los inmensos Joserra Calvo (jefe de sala de Mugaritz) y Elisabeth Iglesias (coordinadora de sal del mismo restaurante), expresando con un destello cegador la importancia que puede tener el servicio no sólo en la alta cocina, sino también en una propuesta tendente al "gamberrismo". Topa, iluminando el donostiarra barrio de Gros, es un viaje cromático a la inmigración vasca a América, un juego especular que nos lleva de aquí para allá y de allá para aquí a través de todo tipo de sensaciones y emociones. Pero topa es, sobre todo, risas. Risas sin parar. Ahí va Joserra con el champagne Ayala (siempre lo vasco...) servido en copa Pompadour. Todo brilla y resuena... Aquí se dan cita desde los chefs hasta los guiris ilustrados, pasando desde luego por lo afortunados vecinos. ¿Y la cocina? Diversión con el rigor "Aduriz". Un ejemplo: el mole de Topa es el "mole madre" del célebre chef mexicano Enrique Olvera. Faltaría más. Los "tacotalos" son otra de las gracias del local, mezcla exacta de Euskadi y México. Aparece Perú también: causa limeña... de txangurro con mahonesa de sus corales. El guacamole, en molcajete, por supuesto. Y así todo... Pero entremos a saco. Es esencial probar el cochinillo entero asado en caja china (especie de horno de madera y zinc), que se sirve en gueridón acompañado de un pepián verde y de maracuyá. Luego, al gusto. Quesadillas de setas e idiazábal. Taco al pastor (un *top*). Aquí, las tortillas se nixtamalizan, ojo. Tacotalo de chipirones pelayo al mezcal. ¿"Txoripan"? De postres, el flan Bolívar (leche condensada y pimienta de Espelette), mamia de guayaba o coco loco. Y siguen las risas.

Aguirre Miramon, 8
20002 Donostia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 569 143
Precio medio: 25 €

ON: cocina de alta diversión
OFF: ortodoxos de la cocina vasca


Joserra Calvo


Elisabeth Iglesias



Con la casquería dando tímidas señales de recuperación coquinaria desde hace algún tiempo, en los más recientes días el tuétano parece haber emergido con fuerza en las cartas de algunos restaurantes y no sólo como actor secundario en cocidos y ollas, sino como protagonista sumo de platos que lo muestran en todo su esplendor y a cielo abierto en una caña ósea partida transversalmente.

El *tuétano,* entre ventaja evolutiva y experiencia palatal



Sacha Hormaechea



Tuétano de Sal Negra

Tal novedad en la oferta hostelera representa una adscripción a la moda bajo la que con frecuencia se oculta una tradición acrisolada en muy añosa y sostenida tendencia por parte del algunos cocineros y chefs, como Sacha Hormaechea, y a la vez la recuperación de un producto a la que la especie humana debe tanto que, como en el caso del pulgar prensil, puede considerarse una sustancial ventaja evolutiva. Si, como enunció Faustino Cordón, cocinar, en general, hizo al hombre, su capacidad para romper huesos largos para acceder al tuétano, le dotó de una inteligencia diferenciada y de capacidad para el pensamiento abstracto

En los albores de la hominización y en dura competencia con las hienas

Sabido es que en el Pleistoceno y lejos de los románticos y antropocéntricos clichés de especia cazadora, el humano primigenio fue básicamente un carroñero que con frecuencia se veía impelido a competir con las hienas, el único animal con capacidad dentomandibular para romper huevos que eran inaccesible incluso para los grandes félidos. Fueron los científicos Leslie C. Airello y Peter Weeler, los primeros que, allá por los años ochenta, aventuraron la hipótesis de que solo individuos con cerebros relativamente grandes dispondrían de la inteligencia mínima para acometer la tarea de fabricar rudimentarias herramientas con las que romper las cañas de los huesos y así llegar al tuétano, en donde hallaron riquísimos nutrientes, grasas animales enormemente energéticas y proteínas de alto valor biológico, que propiciarían un aumento progresivo del volumen cerebral y con él un desarrollo progresivo de la inteligencia. Más tarde, la tesis fue desarrollada y corroborada por Juan Luis Arsuaga sobre los restos del festín antropófago que tuvo lugar en Atapuerca y que quedó plasmado en su su libro *Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana*. El hallazgo le llevó a describir la aventura humana y prehumana por el acceso al tuétano como un: "... acontecimiento fundamental de nuestra evolución".

Un producto en el ara de la cocina francesa que aquí empezamos a descubrir

El fotógrafo, cineasta y cocinero de sabiduría arcana Sacha Hormaechea no ha sido el único que desde la noche de los tiempos (o


Tuétano de Sacha


Ostra con tartar de tuétano El Bulli


Tuétano asado y trufa negra con huevo poché del Restaurante Aldaba

casi) ha dado valor y otorgado categoría al tuétano, pero sí que tiene la llave del arca donde se deposita el conocimiento de bocado tan singular. Para empezar destroza de un papirotazo el mito de que en nuestros lares todos conocemos el tuétano desde la infancia y como ingrediente del cocido: "El tuétano o caña, como mayoritariamente lo llamábamos, se lo comía siempre el jefe de la tribu. El resto del clan raramente lo cataba". Dicho de otra forma, cuando a los niños de antaño nos decían aquello de "cuando seas padre comerás huevo", se referían al mismísimo tuétano. Y sigue Sacha: "Nuestra cocina, siempre tan deudora de la francesa, aunque ahora se trate de soslayar el asunto, primero conquistó el foie y ahora felizmente se abalanza sobre el tuétano, dos productos culinarios estrechamente emparentados por intensidad y textura. Además de en los cocidos familiares, el tuétano emergió en los años setenta con el Ossobuco en las cartas de los restaurantes y con carácter generalista, pero los grandes chefs lo empezaron a valorar hace tiempo y de ello dan fe, por citar dos pares de ejemplos, el mítico *Caviar con tuétano o la Ostra con tartar de tuétano* que Ferran Adrià preparaba en El Bulli; el *Tuétano con gambas* que Dani Carnero servía en "La Cosmopolita malagueña"; los usos en pistos, alboronias y platos de legumbres que Abrahan García brindaba en Viridiana; o el trampantojo pergeñado por Ángel León en A poniente para evocar a los bueyes robados por Heracles/Hércules en sus trabajos y entorno de Doñana, que en realidad era parpanata de atún. Como el beneficiario de la lorquiana casada infiel, Sacha no quiere decir por hombre que él mismo lleva ofreciendo en su bistró-botillería una enajenable *Ropa vieja sobre tuétano* o el *Villagodio con el tuétano por encima*. Dicho tal, dejémosle seguir: "La reciente popularización de una técnica para abrir el hueso tangencialmente ha propiciado enormemente la cata y da mucho juego a la hora de introducir variantes de aliño". Cierto; muy cierto. En esa tangencialidad y en lo que se refiere a Madrid hay que destacar los tuétanos de locales como Sal Negra, La vaca y la huerta, con la mínima complicación, y el asado con trufa negra y huevo poché que ofrecen en Aldaba. Notabilísimos.



Ponencia de Juan Luis Arsuaga

Productos gourmet

MESAS SIBARITAS



Rougié

Organizar los menús navideños puede convertirse en una tarea monótona y aburrida. Para darle un punto diferente, atrevido o moderno contamos con las delicatesen gourmet, las ediciones limitadas y, por supuesto, los productos tradicionales en versión de luxe. Nuestro menú será inolvidable

Conservas La Brújula



El ambiente navideño nos envuelve desde hace unas semanas y con él llegan los preparativos en las casas para celebrar las fiestas. Poner el árbol y los detalles decorativos, buscar regalos y, cómo no, pensar los menús que ofreceremos a nuestros familiares en estos días. Una tarea que se puede antojar monótona y por eso cada año nos prometemos que al siguiente haremos algo diferente: un menú innovador, unos aperitivos originales o una cuidada selección de vinos y licores que realce nuestras creaciones. Con ese espíritu, el de ofrecer una mesa con ideas renovadas a nuestros invitados, gracias a la ayuda de los productos de *luxe* y las *delicatessen* de las grandes ocasiones, hemos elaborado esta pequeña guía de sabores que situarán su fama de anfitriones en lo más alto.

Iniciaremos este recorrido por las novedosas propuestas para el aperitivo, ese momento tan entrañable en que todos, del más mayor al más pequeño, encuentran su tentación favorita en la mesa. Aquí, indudablemente, triunfan los canapés y sus muchas posibilidades, junto a las pequeños bocados de *vol-au-vent*, *blinis* y tostaditas con salmón ahumado, foie y caviar; platos de quesos, embutidos y jamón ibéricos y las conservas de *luxe*. Estas últimas tienen la ventaja de aunar exquisitez con sentido práctico porque se pueden adquirir anticipadamente y guardar en la despensa hasta el momento de utilizarlas. Anchoas, almejas y berberechos; mejillones, navajas, zamburiñas, etc llegarán a nuestra mesa con todo el sabor y sin invertir tiempo en la cocina.

Aperitivo de lujo

Para los amantes del aperitivo, cada vez más numerosos, hay propuestas *top* hasta en las humildes patatas fritas y las aceitunas. Es solo cuestión de acudir a un buen establecimiento especializado y hacer un recorrido por sus alacenas, les sorprenderán la gran variedad de *snacks* y conservas *premium* que puedes encontrar. Para acompañar este picoteo nada como un buen vermut en su versión más glamurosa, es decir, bien frío, con hielo, aceituna verde y/o rodajita de naranja.

Llegamos al primer plato, aquí, la tradición es un buen plato de caldo de Navidad, y el resto de días festivos se suele comenzar por un primero ligero, generalmente de marisco, por algo nuestro país, por variedad y, sobre todo, por calidad, es el paraíso de estos frutos del mar. Bogavantes, almejas, cento-



La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel

SOBREMESAS CLÁSICAS Y MODERNAS

En las reuniones de familia la sobremesa son el momento más entrañable, cuando la conversación fluye sin interrupciones por el trasiego de platos y el anfitrión puede incorporarse a ella sin agobios. Es el momento de ofrecer algún licor de calidad como son los orujos, aguardientes y destilados de hierbas que, tradicionalmente, se decía que ayudaban a la digestión. La moda de los gin-tonics *premium* ha llegado hasta estas sobremesas clásicas donde, aparte de un toque de modernidad, este mixer favorecerá la digestión. Ron añejo, whiskies y bourbon son otras buenas propuestas para paladear con calma en las agradables reuniones familiares.

llos, cigalas, gambas rojas, langostinos, nécoras, percebes y ostras son los preferidos en estas fechas.

Todos admiten preparaciones especiales pero es muy común servirlos lo más natural posible para apreciar todo su sabor, más en estos días en que nadie escapa a los elaborados guisos de invierno. Un plato de marisco fresco es siempre un acierto tanto si forma parte del aperitivo como si lo reservamos para el primer plato.

JAMÓN IBÉRICO, UNA JOYA GASTRONÓMICA

Es el manjar más representativo de la gastronomía española y un auténtico lujo en la mesa por sus cualidades nutritivas, sus beneficios para la salud y, por supuesto, sus inigualables aroma y sabor. Se consume todo el año pero es en Navidad cuando está presente en todas las mesas de fiesta. Comprar una pieza de jamón permite saborearlo recién cortado a mano, pero también son muy apreciadas las presentaciones loncheadas o deshuesadas que ofrecen incluso los grandes nombres del jamón de bellota 100% ibérico para que todos podamos disfrutar de su sabor en estos días tan especiales.



Señorío de Montanera

Foie, trufas y delicatesen varias

Y no podía faltar el pavo relleno entre los platos tradicionales de Navidad. O su versión en miniatura, los picantones rellenos, también muy típicos en estas fechas. La pierna de cordero, el cabrito asado, el solomillo o los guisos de carne no pueden faltar en una mesa navideña así que la creatividad habrá que ponerla en los rellenos o guarniciones que acompañan estas carnes. El toque *delicatessen* se puede conseguir incorporando en el relleno o en las salsas foie, trufa o especias exóticas tan de moda como la cúrcuma o el curry.

Otra costumbre, especialmente en las cenas, es ofrecer un segundo plato de pescado: besugo al horno, lubina a la sal, rape en salsa son algunas de las fórmulas más empleadas y que si queremos renovar habrá que estar muy seguro del resultado pues el pescado fresco cuanto menos elaboración, mejor. Como sugerencia podemos prepararlo a la plancha acompañado de una crema de marisco por encima, que armonizará perfectamente en cuanto a sabor. Y si de verdad queremos sorprender podemos probar con un *tartar* de salmón o un *tataki* de atún rojo con sésamo que renovarán por completo el estilo de nuestro menú.

Cafés y brindis

Para acompañar los dulces y la sobremesa llegan los cafés, las infusiones los brindis, con cava, champagne, sidra o cerveza, pues la oferta es amplia.

En cuanto a las bebidas calientes podemos ser tan clásicos o innovadores como queramos porque hay mucho donde elegir. Los amantes del café encontrarán muchas ediciones especiales con variedades de la más alta calidad para hacer de cada sorbo un placer. Lo mismo podríamos decir del té, con sus numerosas variedades y presentaciones cada vez más atractivas, perfectas incluso como detalle para los invitados.


Ritz Madrid


Domínguez Ahumados

Señorío de Montanera

NUEVOS SABORES IBÉRICOS CON TRADICIÓN



Señorío de Montanera agrupa a más de 60 ganaderos con dehesas de encinas y alcornoques en Extremadura, Andalucía y el Alentejo portugués donde se crían cerdos de raza ibérica pura, la base de todos sus excepcionales productos.

Comprometido con las tradiciones gastronómicas de su tierra, Señorío de Montanera se ha propuesto recuperar los embutidos de cerdo ibérico puro clásicos de las matanzas caseras de Extremadura y mejorar su elaboración natural.

Con este objetivo, ha lanzado como novedad dos productos ibéricos de bellota que, a pesar de no encontrarse entre los habituales de las tiendas gourmet, son propios de la tradición de Extremadura con un toque innovador que promete ser la delicia de todos los *foodies*: el solomillo embuchado y la coppa ibérica de bellota. Dos productos que vienen a sumarse a otro embutido recuperado: el lomo doblado.

Desde sus inicios, Señorío de Montanera defiende la producción ganadera de cerdo de bellota 100% ibérico, como garantía de la máxima calidad de sus jamones y embutidos ibéricos puros. La sociedad está formada por ganaderos tradicionales de ibérico con dehesas propias, que controlan la cadena de producción y permite garantizar, por los que más saben de ibérico (sus propios ganaderos), la calidad de sus productos hasta el consumidor final.

Más información: www.senorio.es

PRODUCTOS IDEALES PARA SORPRENDER EN NAVIDAD

Las nuevas recetas tradicionales de Señorío de Montanera vienen cargadas de sabor y tradición, siendo productos naturales sin gluten y sin ningún tipo de alérgeno; ideales para sorprender como regalo gourmet estas Navidades.



SOLOMILLO EMBUCHADO

Otra pieza extinguida de la gastronomía tradicional del sur de España, fundamentalmente debido al éxito del solomillo ibérico, que había destinado la escasa materia prima a su consumo en fresco. Tiene el mismo aliño que el lomo doblado: sal, ligeros toques de ajo y pimienta, sin pimentón; así se favorecen los sabores de la propia materia prima y su característico sabor a bellota. Su ligera cobertura de manteca de ibérico puro le aporta jugosidad, dificulta la oxidación y ralentiza su curación. Se trata de un producto artesano original y tradicional, con una calidad excelsa.



COPPA IBÉRICA

Se trata de una receta tradicional de Extremadura recuperada y bautizada con la apreciada denominación italiana para esta pieza. Se elabora con cabezada de lomo de bellota ibérico, limpia de grasa artesanalmente a cuchillo en la sala de despiece. Su aroma y sabor son únicos. El resultado es excepcional, con un poco más de grasa que la presa (o lomito) pero que a su vez la hace ser tremendamente jugosa. Se presenta en una elegante caja por lo que este producto gourmet también puede ser un buen regalo las próximas Navidades.



LOMO DOBLADO

Uno de los mayores tesoros de Señorío de Montanera es el lomo doblado ibérico de bellota. Se trata de un producto propio de las matanzas tradicionales de Extremadura, cuya receta había casi desaparecido. El doble grueso, y el atado artesanal, le da una jugosidad especial al lomo, aunque le obliga a pasar un largo periodo de maduración de más de seis meses en bodega. El ligero condimento hace que tenga un acusado sabor 'a bellota' como el jamón, al no ser enmascarado por el aliño. Toda una delicia para los paladares más exquisitos.

Màgic Colet y el Papel de Piedra®

RECAUDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN DEL CÁNCER INFANTIL

Màgic es un vino solidario, edición limitada de solo 1.468 botellas con un precio de 50€, del cual el 100% de la recaudación de su venta será destinada a ayudar a la investigación del cáncer infantil en el Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona.

El vino Màgic es un Clàssic Penedès Brut Nature 100% Xarel·lo de la cosecha 2006 que ha sido fermentado en barricas de roble francés y ha dormido 129 meses en botella. Màgic nació de unas cepas de 1942. En octubre de 2017 se degollaron las botellas finalizando una crianza de más de 10 años.

Colet ha utilizado el Papel de Piedra® en los materiales de presentación de esta vistosa edición limitada, por ser impermeable, suave y resistente al roce y a la cubitera y también por su aspecto ecológico que se premia con el certificado Cradle to Cradle.

Más información:
www.coletmagic.cat



MÁS QUE SOLIDARIDAD

Màgic es mucho más que un proyecto solidario. Se ha convertido en un proyecto de comunidad, de amistad, de empatía, formado por una gran cantidad de personas que han decidido participar en él, de modo totalmente desinteresado.











artMuria Innova

EL REGALO MÁS DULCE

La colección de mieles de lujo artMuria Luxury Innova es el regalo perfecto para endulzar estas Navidades. Las cuatro variedades de naranjo de aroma floral (azafrán, trufa blanca, trufa negra y oro), que maridan con todo tipo de alimentos y que sustituyen al azúcar de manera sana y natural.

La gama de mieles artMuria Luxury Innova (www.artmuria.com) se posiciona como un referente del sector. La colección de miel de lujo presentada a finales del pasado año sigue sorprendiendo a sus consumidores. En concreto la que contiene oro ha sido calificada por los expertos como una de las mieles más exclusivas del mercado en nuestro país.

La colección artMuria Luxury Innova, que se comercializa en envases de 170 gramos, se distribuye tanto a nivel nacional como internacional en establecimientos tan emblemáticos como el Club del Gourmet de El Corte Inglés o los almacenes Harrod's (Reino Unido), entre otros.

artMuria también ha ideado un dispensador de miel, destinado a Hoteles y a Restaurantes cinco estrella, para que este manjar vaya directamente de la colmena a la mesa.

artMuria con azafrán. De color amarillo-rojizo-anaranjado, con partículas de azafrán. De sabor dulce dominante con notas ácidas y ligeros toques amargos del azafrán.

artMuria con trufa blanca. De tono ámbar muy claro, con componentes característicos de trufa, terrosos, a lluvia, frutos secos y frutos rojos del bosque. De sabor dulce con notas ácidas.

artMuria con trufa negra. De tonalidad ámbar muy clara, también contiene componentes característicos de la trufa.

artMuria con oro. De color ámbar muy claro, con copos de oro, tiene un toque cítrico.

LA COMPAÑÍA ARTMURIA

artMuria, marca exclusiva miembro de Luxury Spain, es una creación de la familia Muria, apicultores desde 1810. Sus exclusivos productos se distribuyen en países como el Reino Unido, Francia, Suiza, Bélgica, Holanda y Alemania. En el continente asiático tiene presencia en Arabia Saudí, Japón, Corea del Sur, Hong Kong y Taiwán (China). La firma iniciará en breve su distribución a otros países de Europa, Golfo Pérsico y Estados Unidos.

ARTMURIA

Tel.: 977 490 034

info@artmuria.com · www.artmuria.com

BCN Gin y Vermut BCN



Con una destacada presencia internacional, BCN Gin se ha consolidado como una de las ginebras *premium* más valoradas por la crítica mundial, recibiendo distintos premios en Europa y Estados Unidos. BCN Gin parte de una propuesta distinta, basada en la destilación de lías de vino de El Priorat y la utilización de botánicos del bosque mediterráneo. El resultado es una ginebra aromática, equilibrada y que destaca por una amplitud y armonía de aromas que buscan ser descubiertos e interpretados por quienes valoran las propuestas artesanales y los nuevos caminos por recorrer... una invitación a los amantes del mundo *premium*.

Para elaborar Vermut BCN, vermut mediterráneo, solo utilizan viñas viejas de garnacha blanca de la región vinícola catalana más meridional, Terra Alta. Se maceran durante algunas semanas una selección de botánicos tradicionales en la elaboración del vermut, como son el clavo, la vainilla, la canela y el ajenjo y las inigualables hierbas que florecen en las montañas del Priorat, bayas de enebro, romero, tomillo, laurel y eneldo salvaje. A este vino finalmente se añade el espíritu obtenido del néctar extraído de las lías de vino y los botánicos mediterráneos como bergamota, flor de saúco y especialmente la piel de naranja. El resultado es un vermut único, intenso y muy aromático. ***Más información: www.bcngin.com***

BCN Gin es la exclusiva ginebra que nace de los mejores vinos del Priorat y Vermut BCN, un nuevo y diferente vermut para aquellos que buscan disfrutar del sabor y frescor del Mediterráneo

Cata entre amigos, **sección para todos**

En el artículo **Cata entre amigos ustedes** pueden ser los **protagonistas.** ¿Cómo hacerlo? Muy fácil. Tan solo ha de **reunir a sus amigos,** escoger sus **vinos preferidos** y tras la **cata** de éstos anotar sus impresiones. No olvide **fotografiar** los **vinos,** a sus **amigos** y el **ágape** que les acompañó, únalo a la **redacción** del relato de cómo fue la velada y las anotaciones de la cata.



Todo ello envíelo a la dirección **vinos@curtediciones.com**
Asunto **Cata entre amigos**
https://es-la.facebook.com/revistavinosyrestaurantes
@revistavinos

Les Costes y Veà Primera Cosecha



Exquisitez y amor a la tradición son dos cualidades que acompañan a los selectos AOVE de la familia Veà

Los selectos AOVE de la familia Veà se elaboran a partir de aceitunas arbequinas de viejos olivos de secano de Las Garrigues (Lleida). Veà es conocido además por su excepcional calidad al ser uno de los aceites con menor nivel de peróxidos del mundo, debido a sus bajos rendimientos y sus extracciones en frio con tiempos muy cortos de batido. Todo ello les hace merecedores de ocupar un lugar privilegiado en la mesa navideña.

Les Costes representa la máxima expresión de un aceite de oliva. Es un exquisito aceite obtenido de la primera extracción en frío de una finca excepcional. Tan excepcional que este 2017 solo se ha conseguido una producción de 3.240 botellas de 500 ml.

Esta cosecha de Les Costes, tras su filtrado, muestra un limpio e intenso color verde. En boca sigue manteniendo su fuerte estructura (pastosidad), frescura y frescor, con un final persistente y un poco picante. Como con el color, al haberse filtrado, en boca es mucho más limpio y tendrá incluso una mejor conservación. Es un perfecto complemento para entrantes, platos de pescado y de aves.

La otra selecta propuesta es *Veà Primera Cosecha*. Un AOVE de primera extracción en frío de color verde más intenso que en años anteriores. En boca es fresco, afrutado, pero al mismo tiempo muy complejo, persistente y con la densidad típica de Veà.

Más información: www.diprimsa.es

Licores Panizo



Los licores Panizo reinan en la sobremesa y constituyen un regalo que sorprende gracias a sus diferentes formatos



En Destilerías Panizo llevan destilando orujo desde 1938 y esa experiencia y saber hacer los ha convertido en maestros. Algo que se nota en la finura y elegancia de su amplia gama de licores. Para los sibaritas amantes del aguardiente, su gama *premium* de *Monovarietales de Orujo* (Verdejo, Prieto Picudo y Sauvignon Blanc) se ha convertido en toda una referencia gourmet. Orujos atractivos por dentro y por fuera, que subliman los bagazos de uva y guardan en su interior la esencia original de cada variedad.

Para los golosos que disfrutan con el chupito de sobremesa, el *Licor de Crema con Orujo Panizo* –que ha conseguido dos medallas de oro este año en Concursos Internacionales–, la nueva *Crema de Arroz* inspirada en el tradicional postre de arroz con leche, o el *Caramelorujo* –con su exquisito sabor a caramelo tostado– son una auténtica tentación. Además, su botella apilable o sus miniaturas en formato de 5 y 10 cl. son un detalle perfecto en cualquier tipo de celebración.

Y para los clásicos, el *Licor de Hierbas,* medalla de oro en CINVE este año. Un licor elaborado a partir de aguardiente macerado con 33 clases de hierbas aromáticas que exhibe en la cata una amplia gama de aromas y matices mentolados y cítricos, y deja en la boca un final intenso, fresco y delicado.

www.destileriaspanizo.com



Grupo El Gaitero

SIDRAS, DULCES Y DELICATESSEN PARA COMPARTIR EN FAMILIA

Con 2018 a la vuelta de la esquina, solo queda hacer balance de lo vivido, pensar en los buenos propósitos para el próximo año y, por supuesto, disfrutar de las citas navideñas con los seres queridos comiendo y brindando con sidras y productos gourmet El Gaitero.

Como cada año, miles de familias dejan que El Gaitero se "cuele" en sus hogares (algo que esta firma, con 127 años de historia agradece de corazón) Navidad tras Navidad. Para compartir esos buenos momentos y brindar por el nuevo año basta con elegir alguna de las sidras El Gaitero, porque las hay para todos los gustos: para los clásicos, para los que buscan alternativas diferentes, para los que no beben alcohol...

Entre las sidras espumosas encontramos aquellas "famosas en el mundo entero". Son El Gaitero –la tradicional por excelencia– que empezó a producirse a finales del siglo XIX y El Gaitero Extra, dulce, elaborada con una cuidada selección de manzanas apropiadas por su riqueza aromática. También podemos elegir sidras naturales filtradas, aquellas que permiten su consumo y máxima expresión sin escanciar, como, por ejemplo, El Gaitero Sidra Natural, seca y que conserva su carbónico residual. Buena compañera de todo tipo de comida ligera, pescados o mariscos e ideal para el aperitivo. Y aquellos que prefieren no beber alcohol cuentan con la sidra El Gaitero Sin Alcohol.

El Gaitero Etiqueta Negra

A ellas hay que añadir una apuesta totalmente diferente, perfecta para celebraciones especiales, El Gaitero Etiqueta Negra, que se obtiene a partir de una sidra natural, hecha por método tradicional. Una sidra seca, de espuma poco persistente y con gran finura en paladar. Es ideal para acompañar las comidas de principio a fin, por lo tanto es perfecta para aquellos que prefieren decantarse por una única bebida ideal desde el aperitivo hasta los postres. Su exquisito garbo la convierte en una opción perfecta para poner un toque de originalidad en las mesas navideñas. Armoniza con pescados, mariscos, patés o carnes blancas.

De color amarillo dorado brillante, con una burbuja muy bien integrada, en nariz se perciben las notas a fruta madura –con toques de compota– mientras que en boca destaca un final dulce y redondo. Resulta muy equilibrada, con el nivel justo de acidez y una rica variedad de matices que incitan a degustarla de forma relajada.

Una sidra que, por cierto, no hay que perder de vista ya que desde la bodega prometen sorpresas el próximo año.

Más información: www.sidraelgaitero.com

Delicatessen

Para satisfacer los paladares más exigentes el Grupo El Gaitero ofrece cuatro productos gourmet que llevarán la exquisitez a la mesa a la hora de beber y comer.

POMARINA, MEJOR SIDRA NATURAL ESPUMOSA

Única en su especie, esta sidra elaborada al 100% con manzanas acogidas a la D.O.P. Sidra de Asturias, cuenta con un carbónico natural debido a la segunda fermentación, como sucede en los champagnes. Elegida por el Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra de Asturias como Mejor Sidra Natural Espumosa del año y, por lo tanto, Sidra Institucional. Magnífica compañera de entremeses, ahumados, embutidos, foie, pescados o mariscos.

1898, SIDRA CON NOMBRE PROPIO

Esta sidra de hielo es una mezcla magistral de innovación y tradición. El resultado es una sidra inolvidable que con su intensa dulzura armoniza a la perfección con quesos grasos o maduros, foie y también con postres poco dulces en los que predomine la fruta.

FABADA GOURMET, PURA DELICATESEN

Elaborada al estilo tradicional –a fuego lento y con mucho mimo–, con ingredientes excepcionales (como faba asturiana de la IGP) y sin ninguna "E-". Y eso se nota porque recuerda a la "fabada de la abuela".

DULCE DE MANZANA

Una alternativa al tradicional dulce de membrillo y que enamora desde el primer bocado. Elaborado con pulpa de manzana y envasado en caliente, tiene un corte limpio y una fina y delicada textura. Irresistible solo o acompañado de quesos de todo tipo.







TURRONES Y DULCES TRADICIONALES

Más allá de las sidras El Gaitero cuenta con una selección de dulces navideños capaces de satisfacer todos los paladares:

- El turrón duro El Gaitero, cubierto con obleas y mezcla almendras tostadas con azúcar caramelizada.
- Turrón blando, tierno y suave, pero igualmente sabroso.
- De yema y yema tostada, con unos sabores únicos.
- De frutas, que intercala masa de mazapán con fruta confitada.
- De nieve. Se prepara con zumo y ralladura de limón.
- Pan de Cádiz. Alterna mazapán con capas de dulce de batata y yema confitada, según el estilo tradicional.
- Torta Imperial, que es una torta calidad suprema de turrón duro.
- Polvorones selectos. Pequeños y jugosos bocados artesanos de manteca y almendra, con ligero gusto a canela y rociados con una fina capa de azúcar glas externa.
- Pasteles de Gloria de yema –elaborados con almendra molida y yema confitada– ¡y de batata!





IDEAS GASTROVINÍCOLAS

SHOPPING *navideño*

Vinos de añadas o ediciones especiales, glamourosos champagnes, originales sangrías, divertidos accesorios para el café, tés que nos recuerdan nuestros postres favoritos, aceites premium que parecen joyas, clásicos como un buen brandy, un bourbon que puede utilizarse en cócteles o sofisticadas bebidas que mezclan el sake con el chardonnay, son solo algunas de las ideas que les ofrecemos en nuestro ya tradicional 'shopping navideño'. Además, aptas para todos los bolsillos



Sandara Chardonnay & Sake

Sandara es una bebida singular de frescura burbujeante, aromática y baja en alcohol. Fusiona el chardonnay mediterráneo con el sake del lejano Oriente dando como resultado una combinación perfecta para acompañar la cocina asiática y de fusión. Para sorprender a quienes no son bebedores habituales de vino. **P.V.P: 3,80 €**



Jim Beam Kentuchy Straight Bourbon

El carácter auténtico como el de Jim Beam, con su receta invariable con más de 220 años de historia, es la apuesta perfecta para aquellos que quieren crear y vivir su Navidad de una forma diferente. Y es que no existe mejor momento que este para brindar con el auténtico whisky americano, ya sea solo o en cóctel. **P.V.P: 11,75 €**



Monopole Clásico Mágnum

CVNE lanza estas Navidades una edición especial de Monopole Clásico en formato mágnum de 1,5 litros, en homenaje a su creador, Ezequiel García "El Brujo". Este vino fresco, fino y seco, que une Rioja y Jerez, en un formato especial de 1,5 litros, se convierte en el regalo perfecto para todo coleccionista. **P.V.P: 44,50 €**



AOVE L'Oléy & L'Olá

Bajo el lema "The Flavour of Life" (El Sabor de la Vida), la empresa andaluza lanza seis variedades de aceites premium en innovadores packs para los amantes de productos exclusivos y gourmet. Un regalo saludable y original en botellas de distintos tamaños, petacas monodosis y hasta en magnums de 1,5 litros.



Belvedere Bespoke Vodka

El primer vodka de lujo del mundo propone Belvedere Bespoke para los que quieren sorprender con un cautivador regalo. Se trata de la botella mágnum personalizable de 1,75 litros. Luce un espectacular diseño en acabado plateado brillante que además se ilumina al activar las luces LED situadas en la parte inferior provocando un llamativo efecto. **P.V.P: 125 €**



Absolut Elyx Pinapple

Incomparable vodka cristalino de textura sedosa, equilibrado y con un inconfundible impacto sensorial. Su secreto radica en el delicado uso del trigo de invierno de Rabëlof, el agua más pura de Suecia. Se presenta en un estiloso envase de cobre en forma de piña que simboliza la hospitalidad y que homenajea los alambiques originales de principios del siglo XX donde se destila. **P.V.P: 99,95 €**



Touch Nomad Dispenser limited edition by Craig & Karl

Para los amantes de los viajes, Nespresso presenta en estas fechas tan especiales su Touch Nomad Dispenser. Se trata de un moderno dispensador que ofrece la posibilidad de almacenar hasta 15 cápsulas de café, facilitando su transporte y su perfecta conservación en cualquier lugar.
P.V.P: 18 €

PLANA D'EN FONOLL S* 2007

La bodega de la cooperativa Agrícola Sant Josep en Bot (Terra Alta) elabora los vinos Plana d'en Fonoll a partir de la producción de una docena de variedades de uva diferentes a las tradicionales garnachas, base de los vinos de esta región. Este tinto pertenece a la serie S de los Plana d'en Fonoll, una selección de los mejores varietales y elaboraciones de cosechas excepcionales. Contiene syrah, mazuela y cabernet sauvignon. Se trata de un vino finísimo y complejo que la bodega somete a una larga crianza en botella para celebrar el paso del tiempo. La añada 2007 nos revela la versión más fina y amable de un corte varietal que combina fruta, nervio y textura.
P.V.P: 17 €





Marqués del Atrio Single Vineyard D.O.Ca Rioja 2014

Este vino de gran personalidad está elaborado con uvas procedentes de viñedos propios, expresando un característico 'terroir' que lo hace único. Criado en barricas bordelesas nuevas de roble francés y americano que aportan notas de moka y toffee a su intensa fruta creando un vino elegante y complejo. De color rojo granate con destellos teja. Su sabor es suave pero robusto, con una buena estructura y un final largo y persistente. Es ideal para acompañar carnes rojas, cordero, caza y quesos no muy curados.
P.V.P: 16,99 €.



Sangría La Fresquita mini

Manteniendo la esencia del original La Fresquita mini está diseñada para disfrutar de su delicioso sabor de forma individual. Dos versiones, una a base de cava, La Fresquita clarea y otra, La Fresquita zurra, elaborada a partir de vinos de la tierra. **P.V.P: 2,50 €/u**





NEO PUNTA ESENCIA

Punta Esencia es la gama top de bodegas Neo, se elabora en añadas muy especiales y con una producción pequeña, de 4.600 botellas máximo. El Neo Punta Esencia 2012 es de una añada calificada de muy buena en la D.O. Ribera de Duero. Está elaborado con uva tempranillo. Envejece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés. El resultado es un vino elegante y potente, sabroso, amplio y maduro. Con maderas agradables y largo final. Perfecto para acompañar platos de caza mayor y asados de carne. La temperatura de servicio recomendada es de 17ºC. P.V.P: 30 €



Cava Reyes de Aragón Gran Reserva

Bodegas Langa está ligada al mundo del vino desde 1867. Sus viñedos están en Calatayud, una de las zonas vinícolas más altas de España (800-1000 m). Aquí cultivan sus apreciados vino y cavas, como el prestigioso Cava Reyes de Aragón Gran Reserva, que destaca por su exotismo y carácter sorprendentes y con numerosos reconocimientos. Los más recientes, los 95 puntos otorgados por "Wine Pleasure" y la Medalla de oro en el Concurso Internacional Baccus, que lo se sitúan en la cúspide de los cavas de España.
P.V.P: 15 €



Larios 12

Lanzada en 2009, es una ginebra 'premium' de excelente calidad, delicada, refrescante y de infinitos matices. Su toque distintivo es la flor de a azahar. Perfecta para gintonics de luxe.
P.V.P: 12,95€

Whysky DYC 12 años

Los amantes de un buen whisky apreciarán la Colección Maestros Destiladores DYC. Una colección de líquidos artesanales y exclusivos creados bajo el espíritu del fundador de esta destilería, Nicomedes García. Un exclusivo acabado en barricas de Jerez aporta a esta primera edición de la Colección una exquisita riqueza en su aroma y matices. P.V.P. recomendado: de 22€.





Ron Bacardi Major Lazer limited edition

Bacardí ha puesto en marcha, por primera vez en sus 155 años de historia, una colaboración para crear un nuevo ron: Bacardí Major Lazer Limited Edition. Esta exclusiva nueva mezcla es el resultado de la pasión por la música de la marca y la colaboración creativa con el trío de música electrónica Major Lazer.



L'Estornell Quincentenary

Este aceite nace para conmemorar el 500 aniversario del viaje de Colón a América. Elaborado a partir de olivos centenarios, desde 1992 se envasa una producción limitada de aceite de oliva virgen extra. De color dorado, en nariz denota frescura y olor a hierba recién cortada. En boca es delicado, con textura muy densa. **P.V.P: 41 €**



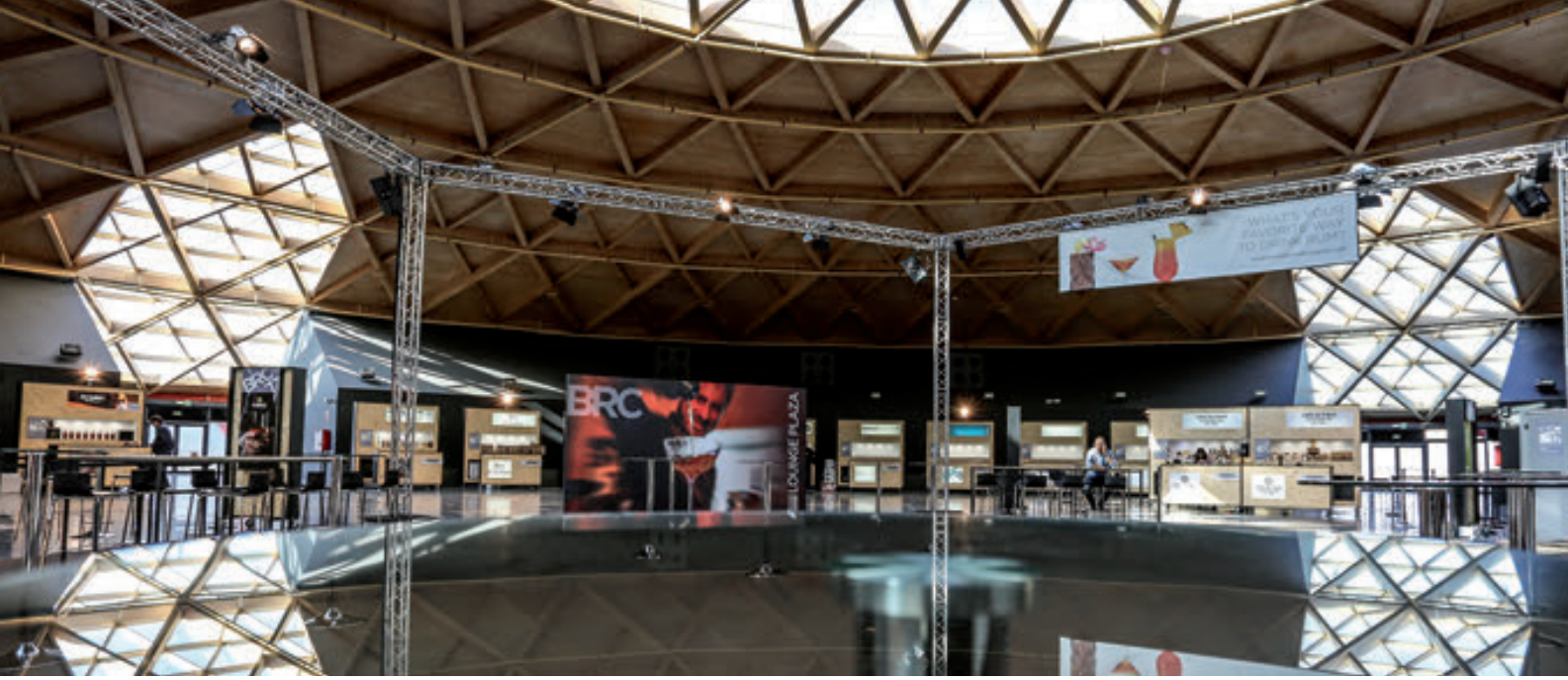
LA GENUÏNA, LA TERRENAL Y LA PERSONAL DE EDETÀRIA

Edetària cuenta con una de las gamas más amplias en la elaboración de garnachas de nuestro país. Dentro de su gama de *Vinos de una única parcela*, la bodega elabora *La Genuïna* (garnacha fina 100%) , *La Terrenal* (garnacha blanca 100%) y *La Personal* (garnacha peluda 100%). Tres vinos singulares y únicos que expresan a la perfección la riqueza de matices de esta cepa mediterránea, signo de identidad de Edetària. Cada uno de estos vinos, que se presentan en este estuche, provienen de parcelas seleccionadas que la bodega posee en la Terra Alta de viñas viejas, con unos suelos muy especiales y que dan como resultado unos vinos con una gran mineralidad, complejidad, equilibrio y elegancia. P.V.P: 105 €



Portia Prima 2015

Un Ribera del Duero de una añada excelente que aporta lo mejor de esta D.O. a la mesa navideña. Elaborado con uva tempranillo 100%, es de un elegante color granate con tono azulado. En boca presenta una entrada con un punto de amargor, muy equilibrado. Ideal para carnes a la brasa, pescados y mariscos a la marinera, arroces, pastas, quesos de curación media y postres con frutas del bosque. **P.V.P: 29 €**



Barcelona Rum Congress 2017

EXITOSA SEGUNDA EDICIÓN



La segunda edición del Barcelona Rum Congress -BRC'17- se celebró bajo *La Cúpula*, imponente espacio de 2.671 m² durante los días, 30 y 31 de octubre. Este año, el BRC'17 albergó más de 100 referencias y centró su congreso en tres grandes ejes que analizaron las nuevas tendencias alrededor de la atención al cliente, las innovaciones tecnológicas utilizadas para mejorar el servicio y nuevas herramientas que permiten alcanzar la máxima satisfacción del cliente.

Inauguró el congreso el *Rookie Challenge,* un concurso donde los noveles se enfrentaron a diferentes retos para conseguir el cóctel ganador. Como novedad de este año destacó el túnel de cata, donde profesionales y público general pudieron degustar referencias seleccionadas de un variado número de marcas internacionales. Entre los ponentes del evento estuvo Simone Caporale, maestro de la coctelería creativa que, junto a su compañero Alex Kratena, convirtieron durante 5 años The Artesian Bar (London) en el mejor bar del mundo. También participaron Joan Carbó, destilador del Celler de Can Roca, y Marc Alvarez, de Enigma, que recreó uno de sus cócteles para degustación, creando una experiencia única.

Uno de los mayores expertos del ron a nivel mundial, Nikos Arvanitis, se centró en la parte técnica del ron y en sus diferentes categorías. Jennifer Le Nechet, ganadora del *World Class 2016* (el concurso de bartenders más prestigioso del mundo), fue jurado del Rookie Challenge y dio una ponencia sobre la mujer en el mundo de la mixología. En el Bar Talks, espacio dedicado al debate, se habló sobre la importancia para una coctelería de estar entre los *World's 50 Best Bars*. Los protagonistas fueron Paradiso (Barcelona), Dry Martini (Barcelona) y Salmon Gurú (Madrid). No solo se discutió sobre ron, también encontramos maridajes con otros productos como el café. De hecho, Café de Finca impartió una *masterclass* sobre su aplicación en la coctelería. Oriol Elias, experto en Tiki, aportó una guía de supervivencia para elaborar cócteles Tiki en casa.

Más información: barcelonarumcongress.com





A DESTACAR

- **El último día, 31 de octubre, los mejores rones fueron galardonados en la ceremonia de los BRC AWARDS, premios distintivos de calidad.**
- **Por las calles de Barcelona también descubrimos la ruta de gastrococtelerías, 13 lugares donde se degustaron los mejores cócteles acompañados de cocina de autor, cocina tradicional y cocina exótica.**

Disfruta de The BOTANICAL´S Gin
La Ginebra más premiada del Mundo desde su lanzamiento

IWSC GOLD 2012 · IWSC GOLD 2015 · IWSC SILVER 2015 · CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2015 · CWSA Best Value · IWSC SILVER 2016 · SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2016 SILVER MEDAL · CWSA · CWSA Best Value · SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2017 SILVER MEDAL

OUTSTANDING GIN & TONIC





Síguenos:

www.thebotanicalsgin.com

Desayunos, mucho más que empezar el bien el día



Todos los nutricionistas están de acuerdo en que para empezar bien el día es indispensable un buen desayuno. Pero más allá de una necesidad, el desayuno puede convertirse en un placer si estamos dispuestos a dedicarle el tiempo que merece. Los hoteles y restaurantes ya han tomado nota y ofrecen mil y una opciones que harán que nunca más nos volvamos a saltar la comida más importante del día.

Bobal, VINOS DE CALIDAD

La variedad bobal, presente en Valencia (en la D. O. Utiel-Requena ocupa el 75% de la superficie total de viña), Cuenca y Albacete (D. O. Manchuela), recibe ese nombre por la forma del racimo, similar a la cabeza de un buey. Los vinos que con ella se elaboran son de gran calidad y maridan a la perfección con queso manchego curado, guisos de carne de caza y chuletas de cordero.



Foto: Alfonso Calza



Enofusión, la feria para entender el vino

Si tienen inquietudes sobre el mundo del vino entonces no deben perderse Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, que celebrará su octava edición los días 22, 23 y 24 de enero de 2018 en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, junto a la XVI Cumbre Gastronómica Madrid Fusión.

VINOS PARA EL 2018

Les ofreceremos una muestra representativa de vinos por los que las bodegas españolas apuestan en su portfolio para ofrecer a sus clientes este nuevo año. Jóvenes, con crianza, espumosos, elaborados con variedades de moda...

VINOS Y PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Cada vez estamos más preocupados por nuestra salud y para ello es imprescindible cuidar nuestra alimentación, es por este motivo que la oferta de vinos y productos ecológicos ha aumentado en nuestro país, concretamente un 24,5% según el último estudio del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

PROMOTOURIST-Foto: Pedro Coll- ATB)



Aceite: especial variedades

Al igual que las variedades de uva determinan cómo será un vino, las variedades de aceituna hacen lo propio con el aceite. No posee las mismas características organolépticas un aceite elaborado con picual que con arbequina, por ejemplo.

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.


ELYSSIA PINOT NOIR.
INAUGURA CUALQUIER VELADA
CON UNA OBRA DE ARTE
Descubre el arte de convertir cualquier encuentro en toda una experiencia con Elyssia Pinot Noir.
Uno de los cavas rosados más apreciados del mundo para realzar ensaladas ligeras, arroces, aves a la plancha o frutas como la fresa o la frambuesa.
Una armonía tan intensa como aromática y refrescante.
Descubre el arte del cava de la mano de Elyssia.
Una CuvéeXperience de prestigio by Freixenet.
Freixenet
ESTD 1861
CUVÉE DE PRESTIGE
CAVA
ELYSSIA
PINOT NOIR BRUT
WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
BARCELONA
EQUESTRIAN
CHALLENGE
CUVÉE XPERIENCE
by Freixenet

Monte Real

incondicional.



SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO NUNCA FALTAS A UNA OCASIÓN
CON LOS AMIGOS, CUANDO ERES EL PRIMERO EN CELEBRAR SUS ALEGRÍAS,
CUANDO LLEVAS LA INCONDICIONALIDAD EN TUS RAÍCES.

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

WINE-MODERATION